

Het voedselbos, vier seizoenen Ketelbroek

Mac van Dinther, 2020. Podium Uitgeverij, Amsterdam. 176 pagina's, €29,99. ISBN: 9789057594328

'Het voedselbos, vier seizoenen Ketelbroek' vertelt het verhaal van de overdonderende ontdekkingsstocht van een sceptische journalist naar een nieuwe visie op natuur en landbouw. Het is een nadere uitwerking van zijn artikelen die in 2019 in de Volkskrant verschenen.

Aanvankelijk voelde ik weinig behoefte om het boek te kopen. De artikelen in de Volkskrant gaven immers al genoeg informatie over het wel en wee van het voedselbos door het jaar heen. Wat zou dit boek nog kunnen toevoegen? Omdat ik echter coördinator ben van de Green Deal Voedselbossen leek het me toch wel een vereiste om het boek door te nemen. Gaandeweg ontdekte ik de kracht van het verhaal, aangevuld met prachtige en aansprekende foto's die je als het ware met het voedselbos omwikkelen. Kritische gedachten en discussies over het voedselbos worden gelukkig niet uit de weg gegaan. De stip op de horizon wordt daardoor reëler en groter.

Het boek is ruwweg opgedeeld in herfst, winter, lente en zomer, met daarbij foto's van diverse planten in elk seizoen. Het

'dagboek' met interviews met experts laat de research zien naar deze manier van voedselproductie en biodiversiteitsversterking. Ook de ervaringen en dilemma's van boeren en ontwikkelaars op andere plekken, in binnen- en buitenland, worden beschreven. "Het is ook wel intrigerend", zegt één van de boeren die aan het woord komen, "om een landbouwsysteem te hebben wat zichzelf bedruipt zonder zaaien, spuiten en mesten. Maar het moet wel praktisch blijven. Alle soorten moeten in september rijp zijn, zodat ze tegelijk kunnen worden geplukt. Dat bespaart tijd en arbeid."



Voor chefkok Emile van der Staak van sterrenrestaurant De Nieuwe Winkel is dat laatste geen vereiste, want hij wil zijn oogst wekelijks vers hebben en gaat daarvoor zelf naar Ketelbroek. 'Botanische gastronomie' noemt hij zijn keuken, waarbij hij zelf uitvindt wat je zoal kunt koken met ingrediënten uit het voedselbos. Volgens Van der Staak willen gasten tegenwoordig weten waar hun eten vandaan komt en zoeken koks hun spullen daarom het liefst dicht bij huis. Het boek biedt ook de thuishok inspiratie. Naast een rij aan locaties waar op termijn de voedselbosproducten gehaald kunnen worden, zijn er een aantal typische 'voedselbosgerechten' in het boek opgenomen. En 38 soorten die de lezer kunnen inspireren om in de eigen omgeving meer bewust te kijken naar eetbare planten.

Bovenal laat de auteur met dit boek zien dat het anders moet met onze landbouw en dat voedselbossen, zowel binnen als buiten, een verrijking zijn van ons voedsellandschap.

ERIK VERHALLEN