

HOE OVERLEEF IK... DE NATUUR VAN WAGENINGEN

‘Het bos is één grote groentetuin’, schrijft verslaggever Romy Appelman verwonderd nadat ze een dag heeft meegelopen met twee Wageningse survival-experts. Haar tocht voerde langs paddenstoelen, planten en bloemen die uiteindelijk allemaal in haar pruttelende kookpotje belanden. Overleven in een Nederlands bos, het kan écht.

tekst: Romy Appelman / foto's: Sven Menschel



Het is een prachtige, zonnige herfstdag als ik naar het bos fiets. Ik ben op weg naar mijn eerste ervaring met *bushcrafting*, oftewel comfortabel overleven in de natuur met wat de natuur te bieden heeft. Na alles wat ik van Discovery Channel heb geleerd ben ik voorbereid op het ergste: kruipen door de modder, larven eten en waterdruppels van bomen likken om in leven te blijven. Mijn voeten steken in een paar stevige bergschoenen en verder ben ik bewa-

pend met regenpak, zakmes en een zak krentenbollen (voor de zekerheid). Kom maar op met die natuur!

Bram Oosterbroek en Jerome Paques studeerden beide in Wageningen, waar ze elkaar vonden in een gezamenlijk interesse: *bushcrafting* in de wilde natuur. Regelmatig trokken ze erop uit om dagenlang te overleven van wat de natuur te bieden heeft. Inmiddels zijn ze afgestudeerd en hebben ze een bescheiden bedrijfje waarmee ze hun kennis en ervaring delen. Zo'n tien keer per jaar organiseren

ze workshops in de natuur rond Wageningen.

LEVENSGEVAARLIJK

Bram straalt zelfvertrouwen uit als we met zijn dertienen om hem heen staan om naar zijn uitleg te luisteren. ‘In Nederland kun je in elk seizoen genoeg te eten vinden in het bos’, weet hij uit ervaring. De meeste deelnemers aan de workshop zijn studenten uit Wageningen die geïnteresseerd zijn in wat je allemaal kunt eten uit de natuur. Doel is het bos in gaan om

daar eetbare planten te verzamelen. Aan het eind van de dag zullen we de verzamelde eetwaar zelf gaan bereiden en opeten. En dat is serieuze business. ‘We moeten wel stevig doorwerken’, zegt Jerome enigszins dreigend. ‘Anders hebben we vanavond niet genoeg te eten.’

Aan de slag dan maar. De plek waar we staan ligt vol met beukenootjes. De groep begint enthousiast met verzamelen. Vervolgens lopen we een stukje verder het bos in, waar een overvloed aan tamme kastanjes ligt. Ook hier gaat het verzamelen razendsnel. Dit is leuk! Helaas komen we daarna aan bij een berm vol brandnetels. Ook al eetbaar volgens Bram en Jerome. ‘Als je ze op de juiste manier plukt dan heb je geen enkele last van het gif’. Helaas hebben we die techniek niet onder de knie want niemand verlaat deze stek zonder tintelende handen.

De wandeling verloopt volgens een helder patroon: we lopen een eindje, onze begeleiders houden halt bij een plant en vertellen er iets over. Waar en wanneer kun je de plant vinden, onder welke voorwaarden is hij eetbaar en welke voedingsmiddelen zitten erin? Sommige planten kun je alleen eten als ze gekookt zijn. Anderen



Jerome Paques legt deelnemers uit wat ze wel en niet kunnen eten.



Nootjes pellen en plantjes snijden: voorbereidingen voor de maaltijd.

zijn wel eetbaar, maar hebben een giftig broertje dat er verraderlijk veel op lijkt. We leren dat de sponszwam hartstikke lekker is en de giftige taxus levensgevaarlijk. Ook maken we kennis met de reuzenbalsemien, een grappig plantje dat zijn eetbare zaadjes wegschiet als je in zijn schilletje knijpt.

LEAVE NO TRACE

Zo leren we in de loop van de dag op een heel andere manier naar het bos te kijken. Om elke hoek blijkt wel een nieuwe eetbare plant of paddenstoel te staan. Het bos is één grote groentetuin, als je maar weet hoe je er gebruik van kunt maken. Maar we moeten wel voorzichtig zijn met deze groentetuin. Je hebt toestemming nodig om



planten en paddenstoelen uit het bos te halen. Ook hanteren Bram en Jerome het 'leave-no-trace'-principe: 'Je laat altijd een deel van

de planten staan en je mag geen zichtbare sporen achterlaten.'

Aan het eind van de middag hebben we een goede oogst. Bladen, wortels, noten en paddenstoelen vormen straks een afwisselende maaltijd. Die gaan we bereiden op het natuurkampeerterein Quadenoord, waar een klein kampeertentje is opgesteld. De houtbrandtjes zijn gemaakt van conservenblikjes en we krijgen maar drie lucifers. 'Voor de uitdaging', lichten onze begeleiders glimlachend toe. Terwijl het langzaam donker wordt in het bos gaan we aan de slag. Van de kastanjes maken we stamppot, de nootjes worden geroosterd en de bladeren gekookt. Hier en daar wordt gesjoemeld met wat zout en sojamelk. Uitein-

delijk wordt alles samengevoegd en netjes verdeeld over de hongerige deelnemers. Het één smaakt wat beter dan het ander, maar dat maakt niet uit want het is toevallig wel zelf verzameld en bereid.

Na afloop van dit avontuur hebben mijn nagels rouwranden van de modder en voel ik mijn vingertoppen niet meer door de brandnetels. Maar mijn longen zitten vol gezonde buitenlucht en mijn maag vol gezond voedsel uit het bos. Tevreden fiets ik die avond dus terug naar Wageningen. Op naar de snackbar! 🍷

Ook geïnteresseerd in een workshop van Bram en Jerome? In december geven ze een workshop primitief vuur maken.

