

DAAR OP DIE STILLE HEIDE

Na documentaires over kalveren en biggetjes maakte Henk Dokter onlangs *De stress van de schaapherder*. De hoofdrol wordt vervuld door herder Catrinus Homan, die geen romantisch beeld neerzet maar dat van de natuurbeheerder. Catrinus kan daar wel een handje bij geholpen worden en Slow Food doet dat.

door **René Zanderink**, Ark van de Smaakcommissie

Film- en documentairemaker Henk Dokter maakte vorig jaar van maart tot en met september opnamen bij schaapherder Catrinus Homan, in dienst bij het Drents Landschap. Ook Natuurmonumenten, Staatsbosbeheer, LTO en Slow Food zullen deze documentaire vertonen, omdat de schaapherder momenteel in het middelpunt van de belangstelling staat. Heideschappen vreten takjes van struikheide en houden deze struiken kort. Ook eten ze gras en jonge boompjes, zodat de vergrassing een halt wordt toegeroepen en het landschap open blijft. De kudde van Catrinus Homan begraast de heide van het Doldersummer- en Wapserveld. Hij stuurt de schapen naar die plekken waar ze het meest nodig zijn. Hierdoor krijgen heideplanten weer ruimte. De schapen zijn van het Schoonebeeker ras dat opgenomen is in de Ark van de Smaak. Schoonebeekers zijn vrij grote, ongehoornde, soms bontgetekende schapen die vanouds al op het Dolder-

summerveld liepen en ze helpen weer een handje bij het beheer van de heide in het Drents-Friese Wold – geheel in stijl met vroeger. Tot halverwege de vorige eeuw liepen overal in Drenthe en aangrenzend Friesland schaapskudden op de heide.

Vol passie werkt de herder met zijn schapen, honden en Schotse Hooglanders aan natuurbeheer. In ons hart zijn we wel een beetje jaloers op die herder. Wat een prachtig leven heeft die man, maar al snel wordt duidelijk dat hij door nogal wat stress belaagd wordt. De film neemt de kijker mee in de schitterende omgeving van de Drentse heide van vennen en graslanden en met daarbij unieke beelden van boven (met dank aan de drone). Emotie, passie en spanning van de herder en de dieren vormen het speerpunt in deze film. De herder neemt de kijker mee in de werkzaamheden die hij allemaal moet verrichten om de natuur en de kudde gezond te houden. Dit uitdagende proces komt in schril contrast te staan met ons in eerste instantie jaloersmakende beeld



over het beroep van herder. En dat is dan ook gelijk het doel van de documentaire: meer begrip krijgen voor de herder en zijn bestaansrecht.

Een honderd jaar oude schaapskooi (zoals die in Bennekom bijvoorbeeld) wordt vaak al decennialang gezien als een monument, ongeacht of er nog dieren in onder worden gebracht. Jaarlijks wordt hij door Monumentenzorg verzorgd, omdat 'ie op een – blijkbaar permanente – lijst staat. Bij de schaapskuddes moet er echter elk jaar om geld geleurd worden.

Triest feit anno 2016 is dat een schaapskudde (van een ras dat veel ouder is dan die schaapskooi) eerder als grasmaaier in het kader van natuurbeheer wordt ingezet dan als levend cultuurhistorisch erfgoed. Het lot van de herder ligt dus in handen van natuurbeschermingsorganisaties die met het benodigde geld op de proppen moeten komen. Dat is voornamelijk salaris



Beelden uit de film *De stress van de schaapherder*.

voor de herder waarvan, zoals duidelijk wordt in de documentaire, een geheel gezin moet leven. Maar als er ergens op bezuinigd moet worden, dan zullen ook deze organisaties het helaas niet laten om via Europese aanbestedingsregels op zoek te gaan naar goedkopere oplossingen. Je kunt de schapen namelijk ook gemakkelijk in een raster zetten zonder herder en hond. Vandaar die titel: de jaarlijkse stress van de herder, hoelang mag hij dit mooie ambacht nog beoefenen? Want verder heeft een herder niet veel stress: hij loopt elke dag op de hei om zijn gedachten los te maken en van schoonheid en vrijheid te genieten.

Catrinus Homan zegt in de film: 'In de eerste plaats ben ik natuurbeheerder en dan pas schaapherder.' Misschien zou hij die rol moeten omdraaien en zeggen: 'Ik ben allereerst erfgoedbeheerder en mijn geld dient te komen van cultuurbeheer, voor levende monumenten.' Op deze manier maakt hij zich namelijk afhankelijk van de natuurbeschermingsorganisaties die kunnen bepalen wat hij wel en niet mag. Vervolgens is het dan zo – dat blijkt op meerdere plaatsen in Nederland – dat ze offertes kunnen aanvragen bij andere vaak niet rondtrekkende schaapherders of het goedkoper kan. Het eenvoudigste zou zijn als er een fonds, ingericht door een ministerie, zou komen, waardoor alle schaapherders vallen onder Immaterieel Cultureel Erfgoed. En daaruit worden betaald.

In dat kader is het hoopgevend dat de Drentse gescheperde Heideschaapkuddes vorig jaar erkend zijn als 'immaterieel

levend erfgoed'. Waarbij ze trouwens meer zijn dan alleen maar bezienswaardigheid. Want zoals Catrinus opmerkt: 'Ik ben er niet alleen voor de recreatie. Ik wil de hele dag met de schapen rondtrekken, en geen families met kinderen op sleeptouw nemen. Ik doe dit werk samen met mijn vrouw namelijk al zeven dagen per week. Vrij hebben we dan nooit.'

Om de rondtrekkende schaapherders in Nederland te helpen, werd vorig jaar het Gilde voor Traditionele Schaapherders opgericht – waarbij Slow Food een adviesfunctie vervult, omdat twee van de vijf heideschaaprasen een erkend Slow Food Presidium hebben en omdat men probeert dit vlees bij de sr Alliantie Chefs op het menu te krijgen.

Afgelopen jaar kreeg het Gilde van staatssecretaris Sharon Dijksma (EZ) een substantiële financiële ondersteuning van 30.000 euro en dus ook erkenning. Ook Natuurmonumenten schonk het Gilde 10.000 euro. Van dit geld heeft het Gilde een donatie annex crowdfunding campagne opgezet die 30.000 euro bij elkaar heeft gebracht om vier herders in ieder geval de winter van 2015-2016 door te krijgen. Ook organiseerde het Gilde een werkbezoek naar de Lüneburger Heide in Duitsland. Daar staat een indrukwekkende Heideboerderij, waaraan zes kuddes en herders verbonden zijn die door middel van de potstalmest diverse akkers met traditionele, biologisch geteelde gewassen vruchtbaar houden. Het Gilde hoopt dit concept van een Heideboerderij als extensief natuur- en landschapsbeheer en tevens agro-ecologische heropleving

'Doel van de documentaire is meer begrip te krijgen voor de herder en zijn bestaansrecht'

naar Nederland te kunnen halen. Ook hiervoor wil het Gilde in de loop van 2016 gaan *crowdfunden*. In een dergelijk Heideboerderijconcept kunnen schapen niet alleen 4.000 tot 10.000 hectare natuur in stand houden, maar ook met hun mest vierhonderd hectare landbouwgrond bemesten. Dit systeem heet circulaire economie en is de manier waarop de heidevelden ontstaan zijn en de landbouw in deze gebieden vele eeuwen heeft gefunctioneerd.

Kortom, er is gezonde, inspirerende reuring om het natuurschap in Nederland. Goed dus dat ook in Den Haag Slow Food professionals (in het bijzonder Slow Food-slager Nico Englebert en Slow Food-chef Damiano Piacenza) hiervoor een benefietdiner hebben georganiseerd (de opbrengst was liefst 1.035 euro!). Nu nog zonder Heideschaap op het menu, maar dat gaat met dank aan de inzet van het Gilde zeker veranderen de komende jaren nu ook Martin Woestenburg ('daarom eten wij schap') aan boord is geklommen van het Heideboerderij-idee.

In mei zal de EO deze documentaire op tv uitzenden. Een trailer van de film is te zien via: <https://vimeo.com/150162575>.

Voor meer informatie over de verhuur van de film: www.behance.net/dokter.

