

R & EERLIJK |

OOGSTEN OP HET DAK

TUSSEN DE BEDRIJVEN DOOR





Kantorencomplex Zuidpark in Amsterdam Overamstel heeft het grootste *urban farming*-dak van Europa. De in juni geopende drieduizend vierkante meter grote moestuin is aangelegd als ontmoetingsplaats voor het personeel van de in het gebouw gevestigde ondernemingen. Werknemers kunnen op het dak niet alleen uitwaaien, maar ook biologisch geteelde groenten, kruiden en fruit oogsten.

DOOR MARIANNE FISCHER, CONVIVIUM AMSTERDAM

FOTOGRAFIE: KEES KUIL, CONVIVIUM AMSTERDAM

Het houten bord in de entree van Zuidpark vestigt onmiddellijk de aandacht op het bijzondere dakterras van het verzamelkantoorpand aan de Spaklerweg. 'Vandaag te oogsten' staat er met grote letters gekalkt, en daaronder is opgesomd wat nog dezelfde dag lunch, tussendoortje of de avondmaaltijd thuis kan verrijken. Prei is nu goed en ook de bleekselderij, die helemaal niet bleek is. Er is jonge radicchio, bietenblad en stralend rode frissé, kroppen zo mooi als een bloem. En dan die vele aromatische kruiden, die erop wachten geplukt te worden. 'Gewone' Franse dragon is er, maar ook Mexicaanse. Er is zoete honingmeloensalie, citroenverbena, knoflookbieslook, komkommerkruid, chocolademunt, appelmunt, rode en groene basilicum, purpervenkel en hysop. De laatste twee staan in volle bloei en worden druk bezocht door bijen. 'We hebben hier een bijenkast staan', vertelt Antoine Miltenburg. 'Je kunt volgen hoe de bijen van gewas naar gewas vliegen. Een paar dagen geleden zaten ze nog massaal in de koriander, die nu uitgebloeid is. Binnenkort gaat het volk terug naar de imker en dan wordt de honing geslingerd.'

EETBARE ONTMOETINGSTUIN

Antoine Miltenburgs bedrijf Biet & Boon heeft de daktuin in opdracht van Zuidpark laten aanleggen. Biet & Boon is gespecialiseerd in het ontwerpen van stadsmoestuinen in de meest uiteenlopende afmetingen, ontwikkelt teeltplannen en adviseert op het gebied van biologische gewasbescherming. 'Voorbeeld voor onze ontwerpen zijn de oude keukentuinen van Engelse kastelen en landgoederen', legt Miltenburg uit. 'Moestuinen die tegelijk ook siertuin en park zijn.' Het op Zuidpark gerealiseerde ontwerp, 'een groen ontmoetingsoord waar je ook op hakjes kunt komen', volgt het Engelse principe van de eetbare siertuin. Het nodigt uit om een wandeling langs de vele teeltbakken te maken of aan een van de houten tafels te verpozen. Anders dan de in Zuidpark gehanteerde naam '*urban farming*-dak' doet vermoeden, is deze moestuin echter niet als productietuin opgezet. Als onderdeel van de metamorfose die dit voormalige V&D-hoofdkantoor heeft ondergaan, is deze kwalificatie goed te begrijpen. Het is een logisch uitvloeisel van het renovatieconcept waarbij het draait om de sleutelwoorden ontmoeting en duurzaamheid. Als weerspiegeling van de overtuiging dat ont-

R & EERLIJK

‘Wij willen mensen ertoe aanzetten een eigen tuin te beginnen, hoe klein ook.’



Dakoogst, met o.a. groene basilicum, rode frissé, jonge radicchio, maggikruid, honingmeloensalie, citroenverbena, squashes, bietenblad, pronkbonen, Mexicaanse dragon en Mara des Bois-aardbeien.



moeting, de uitwisseling van ideeën, kennis en ervaring in een duurzame en inspirerende omgeving creativiteit voortbrengt en, in het verlengde daarvan, een betere samenleving. En waar zou vruchtbaar contact beter tot stand kunnen komen dan in een weelderige tuin die tot gemeenschappelijk planten, oogsten en eten verleidt?

‘Samen tuinieren schept een band.’ Dieuwe Kalma kan het weten. Hij is tuinman op het dak van Zuidpark en getuige van de interactie. ‘Er zijn leuke contacten. Mensen zijn heel geïnteresseerd, willen helpen en weten wat hier zo allemaal groeit en hoe het smaakt. Ik daag hen graag uit iets nieuws te proberen. Later vertellen ze dan wat ze met de oogst bereid hebben en geven elkaar tips. Zo’n tuin is mooi voor kinderen, hoor ik ook regelmatig. Maar ik zie dat ook volwassenen niet weten hoe voedsel ontstaat.’ ‘Ja’, valt boerenzoon Antoine de tuinman bij, ‘ze weten nog wel dat melk van een koe komt, maar dat een koe eerst een kalf moet krijgen om melk te geven, die kennis is er al niet meer.’ En toch, alle onkunde ten spijt – of juist daarom – wil Antoine met Biet & Boon het platteland naar de stad brengen. Omdat, zoals hij zegt, in elke stedeling een urban farmer schuilt. ‘Wij willen mensen ertoe aanzetten een eigen tuin te beginnen, hoe klein ook. Maar we pretenderen niet de productie over te nemen met onze tuinen.’ Want anders dan in de megasteden van Azië en Latijns-Amerika, waar het verkrijgen van vers voedsel iedere dag weer een ernstige zorg is, ziet Antoine in Nederland geen noodzaak voor stadslandbouw. ‘De situatie hier is een compleet andere. Voor Amerikanen bijvoorbeeld, die heel andere afstanden en dimensies gewend zijn, is de landbouw tussen de steden van de randstad eigenlijk al stadslandbouw. Wat bij ons in de supermarkten ligt,

kan bij wijze van spreken nog altijd van om de hoek komen. Maar opeens willen wij tussen de honden- en kattenpis telen. Terwijl de professionele akkerbouwers in Nederland hun stinkende best doen om schoon en veilig voedsel te produceren. Fijnstof was je er af, maar vervuilde grond is in de stad een niet te verwaarlozen probleem. Bij Biet & Boon adviseren we daarom altijd om in bakken te telen. Dat kan overal en is schoon, maar commercieel gezien is het niet rendabel.’

CULINAIRE WINST MET STADSLANDBOUW

Ook al twijfelt Miltenburg vooralsnog aan de betekenis van stadslandbouw voor de agrarische productie in Nederland, de positieve effecten die gemeenschappelijk moestuinieren op de mens als sociaal en creatief wezen heeft, staan voor hem buiten kijf. En ook op culinair gebied valt volgens hem nog veel winst te behalen met stadslandbouw: ‘Ik heb een tijdje in Azië gewerkt waar bijna iedereen een keukentuintje heeft. Daar gaan de mensen veel bewuster om met voedsel. Dagelijks met verse ingrediënten bezig zijn werkt inspirerend. Wij wil-

‘Ruim zestig verschillende gewassen verbouwen we hier.’

len mensen stimuleren uit eigen tuin te eten, omdat het vooral erg leuk is en meer variatie in de keuken brengt. Bovendien smaakt alles wat je zelf hebt zien ontstaan en waar je met je handen aan gezeten hebt lekkerder.’ Tuinman Kalma knikt instemmend. ‘Er zijn hier op Zuidpark enthousiastelingen die intussen thuis begonnen zijn met telen. Tomaten bijvoorbeeld. Die hebben ze meegenomen om ze te laten zien. De tomaten zagen er niet allemaal gaaf uit. In de winkel zouden ze blijven liggen, maar hen stoorde het helemaal niet. Ze waren zo trots en vertelden dat de tomaten heerlijk smaakten. Ik merk ook dat de mensen die hier komen, weer graag koken. Al die pakjes uit de supermarkt vinden ze

‘Ik vind het telen in lege kantoorgebouwen op water en met led-verlichting daarom ook niet aantrekkelijk.’



(links) Antoine Miltenburg met Mara des Bois-aardbeien. (rechts) Frambozen plukken, op de achtergrond tuinman Dieuwe Kalma.

niks meer.’ Dat zelf geteeld voedsel lekkerder smaakt, is deels een subjectieve ervaring, geeft Antoine toe. ‘Maar dat een gewas dat alle tijd krijgt zich in de volle grond te ontwikkelen, dat aan weer en wind is blootgesteld en weerstand kan opbouwen beter smaakt, is ook objectief waar. Ik vind het telen in lege kantoorgebouwen op water en met led-verlichting daarom ook niet aantrekkelijk. Het is mijns inziens niet duurzaam, je lost er het leegstandsprobleem niet mee op en wat je krijgt, is plofsla.’

BINDSLA IN PLAATS VAN PLOFSLA

Medewerkers van de koffiecorder vragen Dieuwe nog dikwijls om ijsbergsla voor de belegde broodjes; omdat die knapperig is. ‘Ijsbergsla hebben we hier niet. Ik geef ze dan meestal bindsla, een heel oud gewas dat ook mooi stevig is. Net als onze andere slasoorten. Plofsla zul je hier niet vinden. We telen kwaliteit en geen kwantiteit.’ Op één waardevolle uitzondering na: in de daktuin groeit een indrukwekkende hoeveelheid aan soorten. Antoine: ‘Ruim zestig verschillende gewassen verbouwen we hier. Vier soorten aardbeien en drie soorten rabarber, om maar twee voorbeelden te noemen. Elke soort met een eigen karakter en typische smaak. De grote variëteit is uniek.’ De huurders van Zuidpark kunnen letterlijk de vruchten plukken van deze weelde die ook nu, in de vroege herfst, nog een rijke oogst belooft. Antoine en Dieuwe doen alvast een paar suggesties aan de hand voor een septemberdakmenu, die uiteraard ook minder bevoorrechten tot inspiratie kunnen dienen.

‘We beginnen met een aperitief van appelsap, bruisend water, Marokkaanse munt en appelmunt. Het tafelwater kan met in ijsklontjes bevroren komkommerkruidbloemen en een heel klein snufje peper verfijnd worden; de geschildre stengels van het kruid gebruiken we als roerstaafjes. Als voorgerecht biedt zich een gemengde salade van bietenblad, rode frissé, jonge

radicchio en Mara des Bois-aardbeien aan. Of gepelde artijsokken met een dip van olijfolie, zout en peper. Preisoep en uiensoep zijn ook mogelijk, licht gebonden met een beetje parelaardappel. Het hoofdgerecht wordt verse pasta, gemaakt met de eieren van de vijf Zuidpark-kippen. Die serveren we met olijfolie en een beetje milde rode basilicum, of met pesto van de pittigere groene. Van de barbecue hebben we suikermaïs, courgette en de kleine ronde squashes. Na is er honingmeloen met Mexicaanse dragon en een schepje ijs. Oh, wacht, eerst nog een stukje harde geitenkaas met rode basilicum. Een fantastische combinatie!’

ZUIDPARK, EEN BIJZONDER BEDRIJVENCOMPLEX

Zuidpark is een bedrijvencomplex dat onderdak wil bieden aan bedrijven die duurzaam willen ondernemen, gebaseerd op de principes van ‘het nieuwe werken’. Het concept is gebaseerd op de gedachte dat een prettige werkomgeving met een ‘menselijke maat’ leidt tot betere prestaties. Het voormalige hoofdkantoor van V&D is daartoe grondig verbouwd en voorzien van de laatste energiezuinige technologie en supersnel internet. De hoge plafonds en vrije overspanningen van de kantoren geven de gebruikers ‘een gevoel van artistieke vrijheid, in de tijdsgeest van de seventies’, zoals eigenaar Jan Huijbrechts het omschrijft. Het complex aan de ring A10 bevat niet alleen moderne kantoor- en bedrijfsruimte, maar ook een ‘Connectorium’ waar presentaties kunnen plaatsvinden, en de ‘28 Olympic Lounge die duurzame catering biedt. Deze faciliteiten zijn ook voor derden beschikbaar tegen marktconforme tarieven. Ook het *urban farming*-dak is af te huren voor bijzondere gelegenheden. Meer informatie op www.zuidpark.nl