

# dynamische keuken

De Groene Luwte:

'We willen  
mensen  
deelgenoot  
maken van de  
plek die ons  
gegund is'



Helemaal in het noorden van Groningen hebben Alma Huisken en Doortje Stellwagen een prachtige biologisch-dynamische tuin tot bloei gebracht met bijen, ganzen en kippen. In de donkere maanden is er een huiskamerrestaurant. 's Zomers kun je er overnachten in een idyllisch ecohuisje. Begin november bracht Ilse Beurskens de tuin een bezoek, at mee en ging in gesprek met tuinier, kok en schrijfster Alma Huisken. *Tekst: Ilse Beurskens-van den Bosch, natuurvoedingskundige. Foto's: Doortje Stellwagen*

Vanaf mijn pensionnetje in Molenrij loop ik naar de Waddenzee. Langs de weg liggen grote hopen suikerbieten. Kale akkers wisselen velden vol voederbieten licht glooiend af. Hazen rennen elkaar na. Er moeten hier veel hazen zijn, want ik zie allemaal aangevreten voederbieten. Dan zie ik twee reeën opdoemen. Anders dan wanneer ik deze dieren ontmoet in het bos, kan ik hun weg lang volgen in dit blote landschap. Dan passeer ik het laatste huis, klim over de dijk en zie ruig grasland dat zich uitstrekt tot aan een golfloze zee. Ik voel een onmetelijke ruimte en begrijp waarom je hier zou willen wonen.

## Verbinden met je dromen

In 2003 'emigreerden' schrijfster, ecohovenier en BD-imker Alma Huisken en therapeut/coach en fotografe Doortje Stellwagen vanuit het stadse Haarlem naar een dorpsboerderij in Molenrij, helemaal in het noorden van Groningen. Een diepe wens van beiden ging in vervulling. Hoewel zij in Haarlem helemaal niet ontevreden waren, hadden ze toch het gevoel dat er iets ontbrak in hun leven. Zij wilden een nieuw bestaan opbouwen in de rust en de ruimte van het platteland om dit verlangen naar een onbekende diepte te onderzoeken. Alma en Doortje hebben van de deels vervallen tuin



*'Ik kijk naar wat  
het dier eet.  
Hazen eten kool.  
Zo past kool bij  
hazenvlees'*

*Alma Huisken (rechts) en Doortje Stellwagen*

een prachtige landschapstuin en een BD-moestuin met boomgaard gemaakt. Over dit proces hebben zij een schitterend boek gemaakt: *Met mest en vork*. Alma beschrijft haar kennis en persoonlijke belevenissen in tuin en keuken op een avontuurlijke, uitnodigende manier en Doortje maakt prachtige foto's van dit alles. Ik lees in het boek: 'We werken ontzettend hard en de winst is onbetaalbaar. Het is het besef dat je hart en ziel zich wijd openen en je geest wordt gescherpt door je te verbinden met je dromen, de natuur, deze aarde. Een aarde die met haar lucht, water, sterren en met haar vormen en texturen ons vormt.'

Alma: "We willen mensen deelgenoot maken van de plek die ons gegund is. Om te ontspannen, om het landleven te ervaren, om tips op te doen om groener te tuinieren of te leven. Tips om een lichtere voetafdruk op de aarde te kunnen zetten. Daar willen we ons steentje

aan bijdragen en dat is vanzelf gegaan. Onze lezers zeiden: deze tuin wil ik wel eens zien. Toen zijn we open dagen gaan organiseren. Daarop zeiden de mensen: dit wil ik weleens proeven. Toen ontstond ons huiskamerrestaurant De Groene Tafel. Daarop zeiden de mensen: ik heb het gezien, ik heb heerlijk gegeten en nu wil ik hier wel blijven slapen. Nu hebben we een prachtig, volledig geïsoleerd ecohuisje van larikshout waar mensen in de warmere maanden kunnen verblijven." In Het Groene Huisje is geen elektriciteit en geen water. Er is een eigen washuisje met koud water waar Alma of Doortje je 's morgens en 's avonds warm water komt brengen naast een grotendeels biologisch-dynamisch ontbijt. En verlichting gaat op zonnecellenlampen.

### **Rozerood hanenvlees**

Samen met Alma loop ik door de landschapstuin, een groene oase in het open

landschap. Over kronkelende paadjes vertragen mijn stappen. Ik zie meidoorns, mispels en hazelaars. Allemaal struiken waarvan je kunt snoepen. Houtwallen en ruige bosjes, hoge bomen en een vijver waar herfstbladeren zich als bootjes zonder doel laten meenemen door de wind. We lopen langs een rolcontainer vol met organisch afval en wormen. Alma: "Hier maken we onze eigen wormencompost. Dat zou iedereen kunnen doen, hoe klein je tuin ook is."

Ze stelt de ganzen gerust die beginnen te gakken wanneer ze ons zien aankomen: "Het is goed. Het is goed jongens." En tegen mij: "Kijk dat zijn Jona en Teuntje, Lies en Eider-tje. En tegen Jona: "Doe maar rustig, meisje." Alma vertelt dat de ganzen het gras maaïen. Ze lopen los in steeds wisselende stukken tuin en de plekken waar ze niet mogen grazen zijn afgezet, zoals nu een stukje met de laatste wilde bloemen. "De ganzen en kippen onder-

houden het gras en de kippen eten daarnaast ons gewiede onkruid. Hun stalmest gebruiken we als voeding voor de tuin, nadat het gecomposteerd is. Kippen en ganzen zijn hele andere vogels. Een kip is heel vliegerig. Een gans is veel rustiger, wat aardser. Door van beide dieren de mest te verwerken hebben we beide kwaliteiten in onze moestuin. Ja Lies, het is goed."

Wanneer Alma de ganzen bij hun naam aanspreekt, zie ik een liefdevolle blik in haar ogen. Heel voorzichtig vraag ik hoe het gaat met de oude of boventallige ganzen en kippen. Ze wendt haar blik van de ganzen af en kijkt naar de grond. "Oude ganzen en kippen mogen hier met pensioen. Ik ben aan ze gehecht en ze hebben ons jarenlang heerlijke eieren, plezier en schoonheid gegeven. Zij worden niet geslacht. Maar we hebben ook hanen en genten (mannetjesganzen). Dat is goed voor de groep. Hanen beschermen de kippen. Genten beschermen als goede vaders en ooms de jongen. Te veel genten en hanen, echter, geeft onrust en geknok. Ze werden vroeger wel hier in de schuur geslacht. Dan had ik de drang tot een apart soort eerbetoon: ik ruimde de schuur vooraf netjes op en veegde de vloer schoon. Tegenwoordig neemt degene die slacht ze mee naar zijn eigen schuur, wat ik prettiger vind. Maar het blijft moeilijk. De dag waarop geslacht wordt, is een rottag. Het is wel heerlijk vlees. Ons hanenvlees is rozerood, net als wild. Ons gentenvlees is erg mals en heeft een rijke, diepe smaak. Vlees kun je heerlijk stoven in hooi."

"Vanaf Valentijnsdag hebben we verse ganzeneieren. Van de kippen hebben we bijna het



hele jaar door eieren. In de winter wel minder, dan gaan ze om beurten in de rui en leggen niet of nauwelijks. De donkere winterdagen vormen een goede rustperiode. De jonge hennen leggen juist vanaf december hun eerste eieren. Het is een mooi verloop."

Als je het over ze hebt ... daar komen ze aan. Drie kippen scharrelen al harkend met hun poten langs ons heen. Alma: "Dit vind ik zo'n heerlijk geluid. Doortje en ik zijn hier niet met z'n tweetjes. Er wonen heel veel dieren bij ons: de dieren die we hebben meegenomen en de dieren die bij ons komen schuilen, zoals fazanten, hazen, egels en salamanders."

Alma en Doortje werken vanuit de principes van ecologie, BD en permacultuur. Alma: "Wij zijn verheugd over de rijkdom aan flora en fauna die in luttele jaren sterk is toeegenomen. Veel wilde bloemen, vlinders, vleermuizen, vogels van de rode lijst. Er broeden ransuilen hier."

### Reeën-hachee en hazenpeper

Om zes uur 's avonds schuif ik bij aan een gezellig gedekte tafel op een verhoging in de deel van de boerderij. Bronzen tuingereedschap glinstert aan de muur tegenover een muur vol zakjes met tuinzaden. Dit gedeelte van de boerderij wordt ook gebruikt als tuinkwint. We hebben volle bak. Twaalf personen. Er zitten veel moestuinders aan tafel. Een aantal gasten komt uit het westen en heeft hier een tuinhuis in het hoge noorden. Ze bespreken met elkaar hoe kleilig de klei is. "Wanneer ik mijn schop erin zet, krijg ik hem er niet meer uit." Het gesprek gaat verder. "We hebben veel woelmuizen, dus volgend jaar wordt een goed uilenjaar." "Ja, dan zullen er ook meer buizerds zijn. Dan moeten de kippenkuijken maandenlang binnen blijven." Daar komt het voorgerecht: aardperensoep met geroosterde hazelnooten en salie. Het ruikt heerlijk. Iedereen proeft aandachtig. Mmm,



lekker vol van smaak. Eensgezind genieten we van de soep. We hebben ook een schapenhoedster aan tafel. Ze hoedt 22 schapen op de dijk. Ze woont net voorbij Hornhuizen, in het Oudeland en heeft een klein winkeltje en een webwinkel waar ze vachten verkoopt. Dan worden de hoofdgerechten op tafel gezet: klassieke hazenpeper, ree-ragout, wintergroentepuree, gekruide rode kool en twee prachtig gekleurde zoete sausen: een oranje saus van duindoornbessen en een paarse van vlierbessen. Ik zie mijn overburen met glim-

mende pretoogjes naar al dit lekkers kijken. We scheppen elkaar op en genieten van de rijkdom aan smaken. Alweer mmm!

Verschillende tuinders hebben ook veldjes met graan. De schapenhoedster vertelt dat haver goed voer is voor alle dieren. Bij haar zit 's zomers een mannetjesree verstopt in het graan en die eet zijn buikje lekker rond. Bij de buren vertoeft een hinde met haar jong. Ik vertel dat ik allemaal aangevreten voederbieten heb gezien. "Blijft er nog wat over?" vraag ik bezorgd. "Ja, die worden door allerlei dieren verorberd: hazen inderdaad, maar ook door reeën, fazanten en muizen. Ze vreten het liefst langs de rand. Ze gaan niet zo snel het veld in, dan worden ze nat." Bijzonder dat de bieten elkaar blijkbaar beschermen door het vocht dat aan hun bladeren blijft hangen. Als afsluiting serveert Alma een bovenverrukkelijke chocolademousse met slagroom.

### Kleurenpalet

Na het diner komen de twee koks, Alma en Doortje, een wijntje meedrinken aan tafel. Na een welverdiend applaus vertelt Alma hoe zij de gerechten van vanavond heeft samengesteld. "Ik kijk naar wat het dier eet. Hazen eten kool. Zo past kool bij hazenvlees." En natuurlijk bijna alles komt uit eigen tuin. "Wat niet uit de tuin komt, kiezen we met grote zorgvuldigheid. Specerijen bijvoorbeeld, of rijst als ik die serveer, komen natuurlijk niet van dichtbij. Maar ik koop het wel in het biologische winkeltje, een dorp verder, dat twee dagen per week open is. Het wild van vanavond is hier in de regio geschoten door een jager die ik ken. Zo ben ik er zeker van dat het goed is."

Alma groeide op in Twente. "Bij ons thuis werd iedereen met eten ontvangen. Eten nam van jongs af aan een belangrijke plek in mijn leven in. Ik werd culinair journalist. Met een groepje collegae wisten we alles. We kenden de beste restaurants, we wisten waar je de lekkerste witte truffels kon kopen, maar we wisten niet hoe een erwte groeide. Toen ben ik gaan moestuinieren en later ben ik ook eco-hovenier geworden. Van 1987-1989 dreef ik een biologisch-dynamische winkel. Twee jaar lang kon ik op mijn eigen manier de winkel bestieren. Ik poetste de sterappels en zorgde dat de groenten-en-fruit-afdeling altijd een prachtig kleurentafereel was. Op zaterdag had ik 53 soorten brood. Echt goed brood. Ik was niet afhankelijk van een overkoepelend concern en kon mijn eigen aanbiedingen bepalen. Het liep als een trein. Het waren voor mij vormende jaren. Ik leerde van de hoed en de rand van biologisch-dynamische producten en van het ondernemerschap."

Na een korte tevreden stilte, zegt Alma: "Nu gaan we afwassen. Ik verheug me op deze klus: de mengeling van oranje, bruin en paars heeft op elk bord voor een ander kleurenpalet gezorgd. We gaan nagenieten." ☞

**i** De Groene Luwte  
degroeneluwte.nl  
0595-487042

Open tuinzondagen op 19 april, 3 mei, 24 mei, 21 juni, 28 juni, 12 juli en 9 augustus 2015.

Groene workshops, fotoworkshops, moestuincursussen in februari en maart en aanschuifmaaltijden vanaf oktober.