



Smaak

REPORTAGE VOEDSEL VERBOUWEN IN HET BOS

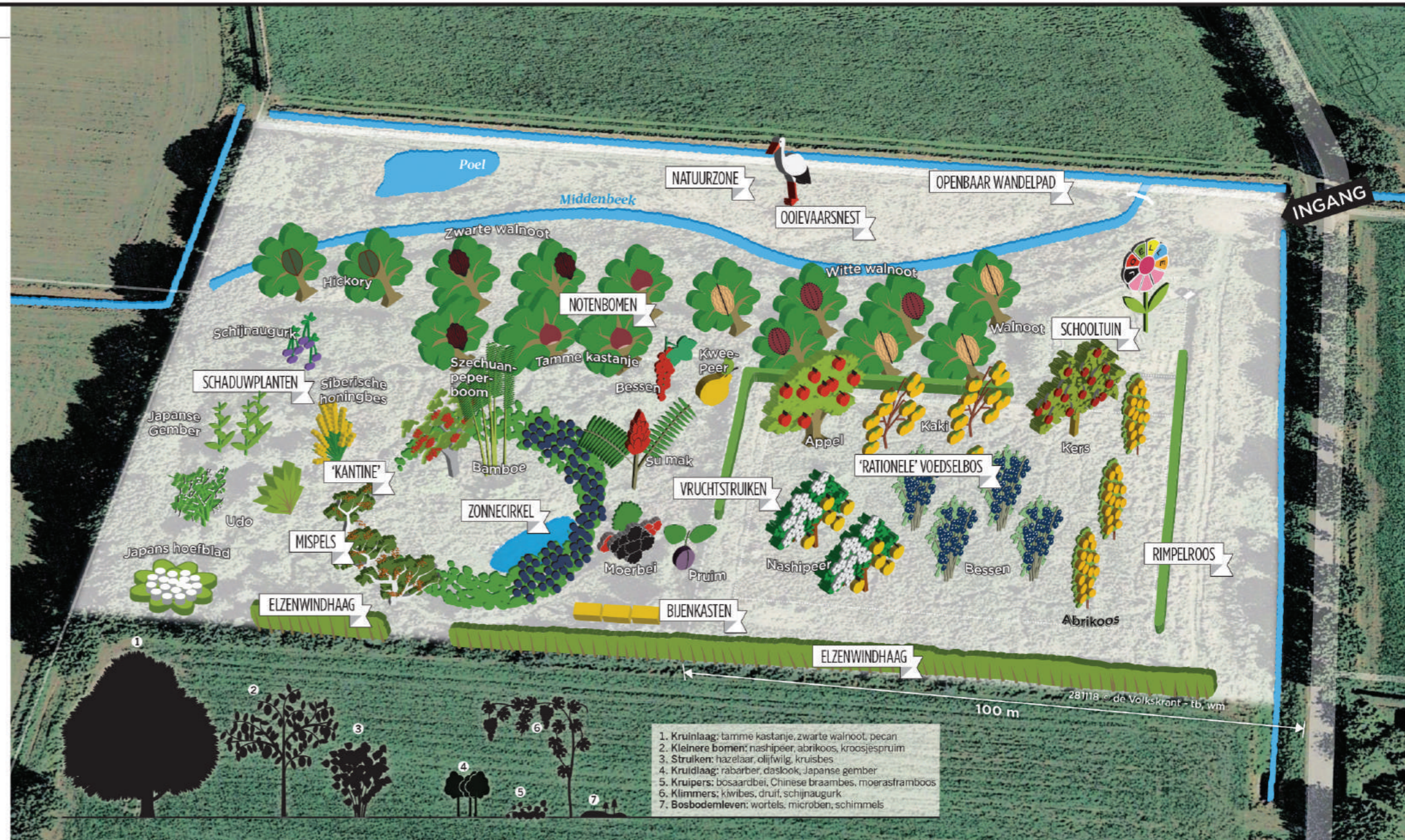


Vanaf links: chef-kok Emile van der Staak, Wouter van Eck en zijn vriend Pieter Jansen in Ketelbroek.

Bos vruchten

In voedselbos Ketelbroek in Gelderland wordt geëxperimenteerd met wat de landbouw van de toekomst zou kunnen zijn. Niks zweet des aanschijns: al het eten komt van bomen en struiken. Kan het zo simpel zijn? V doet een jaar lang verslag uit het bos. Deel 1: herfst.

Door Mac van Dinther Foto's Henk Wildschut



Szechuanpeper

De zanthoxylum stimulans is beter bekend als szechuanpeper, genoemd naar de Chinese provincie die bekendstaat om haar pittige gerechten. In Nederland zijn de besjes in gedroogde vorm te koop in Chinese toko's. Maar de struiken waaraan ze groeien, gedijen ook goed in het Nederlandse klimaat, mits ze genoeg zon krijgen. Szechuanpeper is geen echte peper, maar een lid van de

wijnruitfamilie, net als citrusvruchten. De besjes kunnen vanaf de zomer geoogst worden: ze beginnen groen en verkleuren naar rood. Szechuanpepers smaken friszuur en veroorzaken op de tong een tintelend, licht verdovend effect. De blaadjes zijn ook eetbaar en kunnen verwerkt worden in salades; ze smaken naar iets tussen gember en citroen.

Wij zijn luie boeren. Het is een zinnetje dat voedselbosboer Wouter van Eck (53) te pas en te onpas zal herhalen: 'Wij zijn luie boeren.' Dat behoeft enige uitleg, want een boer kan het zich niet permissen lui te zijn. Die moet ploegen, eggen, mesten, zaaien, wieden, spuiten, sproeien, oogsten. En het jaar daarop begint alles weer van voren af aan. Zo ploegt de boer voort, zijn brood verdienend in het zweet des aanschijns. Maar in het voedselbos is alles anders. Hier heet onkruid 'gratis biomassa'. Hier wordt niet geploegd, niet gezaaid, gewied noch gemest en al helemaal niet gespoten. Hier wordt geplant en daarna eindelijk geoogst: zaden, bloemen, scheuten, knoppen, knollen, noten, appels, peren en pruimen; het fruit valt nog net niet van zelf van de bomen. Dit is het paradijs van luie boeren.

24 oktober
Ketelbroek: alles mag, als het maar eetbaar is
Het najaar was uitzonderlijk zacht, met Benidorm-achtige dagen die eerder aan juli dan oktober deden denken. Vandaag is daarop een uitzondering. Het is zo'n miezerige dag waar regenpakken voor zijn uitgevonden. Ook hier in De Horst, waar in het oosten de bomen van het hoger gelegen Reichswald donker afsteken tegen de asgriuwe lucht; de Duitse grens is op een boogschot hiervandaan.

Ga vanaf Nijmegen naar het zuid-oosten en je komt in Groesbeek. Rijd nog een stukje door en dan is daar De Horst, een gehucht van ruim duizend inwoners met een kerk, een basisschool, een cafetaria, twee kroegen en een korfbalclub. In het buitengebied van De Horst, midden in de landerijen, ligt voedselbos Ketelbroek.

De herfst is in het land en dat is te zien aan de akkers. Waar mais is geoogst, steken alleen nog wat bruine stoppels boven de grond uit. Op andere percelen staat het gras te wachten tot het voorjaar weer begint. Het land maakt zich op voor zijn winterslaap.

Uit deze vlakte, plat en kaal als een bijartlaken, rijst het voedselbos op als een uitstulping van begroeiing. Goudgeel gekleurde populieren strekken hun kruin naar de hemel. Daaronder wuiven de bladeren van bomen en struiken zachtjes in de wind. Het is als een burcht van bos in een Sahara van gras.

Bij mijn eerste kennismaking met het voedselbos word ik overvuldigd door de schijnbare chaos. Brandnetel, wilgenroosje, braamstruiken en berenklauw schieten manshoog op tussen bomen en struiken waarin met moeite wat bekende soorten zijn te ontwaren: appel, peer, noten. Het idee dat dit een akker is waar voedsel

opwordt verbouwd, vraagt nogal wat van de verbeelding.

Toch zit er heus systeem in, zegt Van Eck op een olijk toontje dat zijn handelsmerk blijkt te zijn. Hoe dat in elkaar zit, zullen we later ontdekken. Eerst leidt de bosboer mij rond door de groene jungle over geitenpaadjes van platgetrappt gras. Onderweg plukt hij her en der wat: een zoetzuur besje hier, een vaag naar uiensoep smakend blaadje daar, een late appel, een vroege bloemknop.

De rondgang eindigt in wat 'de kantine' heet, de plek waar gasten worden ontvangen: twee banken van plakken boomstam, een waterpomp en een oude campingtafel. Als het regent, regent het in de kantine.

Negen jaar geleden zag dit bos er nog net zo uit als het veld hiernaast, vertelt Van Eck terwijl hij koffie schenkt uit een thermoskan. In 2009 kocht hij met zijn vriend Pieter Jansen (49) een maisakker van 2,4 hectare en begon daarop te planten: 350 soorten bomen, struiken, klimmers, kruiers, groeiers en bloeiers die aan één voorname eis moesten voldoen: ze moesten iets eetbaars opleveren.

In negen jaar tijd is de akker uitgegroeid tot een eetbaar oerwoud dat zelfs zijn eigen stoutste verwachtingen overtreft. Dat geeft hoop, zegt Van Eck. 'Het is mooi om te zien dat de natuur zich zo snel kan herstellen.' Als we samen teruglopen naar mijn auto

citeert hij de laatste regels uit 'Huis en Tuin', een gedicht van Leo Vroman: 'Ach wat groeit het leven goed; als het niet van mensen moet.'

Voedselbos Ketelbroek is opgezet volgens de principes van de permacultuur, een stroming in de landbouw die is gebaseerd op vaste planten in plaats van eenjarige gewassen. Het is een vorm van voedsel verbouwen die met de natuur meewerkt in plaats van ertegenin te gaan.

Gangbare boeren gebruiken het land als een plantenbak. Voor het zaaien strooien ze mest op het land als voeding voor de gewassen. Alles wat daar omheen groeit, geldt als onkruid en wordt platgespoten. Aan het einde van het jaar wordt de oogst eraf gehaald, waarna het land kaal achterblijft en dezelfde cyclus zich het jaar daarop herhaalt. Vergelijk het met een auto die na elke lange rit weer moet worden volgetankt.

Een voedselbos daarentegen bouwt elk jaar meer biomassa op. De bomen krijgen nieuwe takken, aan de struiken groeien jonge loten, de wortels dringen dieper de grond in. De bladeren die van de bomen vallen en het onkruid dat verwelkt, voegen nieuwe humus toe aan de bodem.

Omdat alleen de opbrengst wordt geoogst, groeit het bos door, zodat het systeem elk jaar rijker wordt en de oogsten overvloediger worden. Het is alsof je met een auto rijdt waarvan de benzinetank tijdens het rijden voller wordt in plaats van leger. Het lijkt als alchemie, geeft Van Eck toe. 'Toch is het echt zo.'

29 oktober
Ketelbroek: de noten zijn geplukt, de appels geoogst
Een kille herfstmorgen. Vanacht heeft voor het eerst gevoren. Van Eck wijst naar het schooltuinje van de basisschool. Op de Horst waar de plantjes die vorige week nog groen waren, nu bruin zijn uitgeslagen.

Elk jaar wordt het systeem rijker en worden de oogsten overvloediger



VERVOLG VAN PAG V5

Ook in het voedselbos is het grote oogsten voorbij. De appels zijn van de bomen, de noten zijn geplukt, de kastanjes liggen te drogen. Dit was een jaar waarin boeren klaagden over de droogte: mais verdorde op het land, aardappels stonden te verpieteren. Het voedselbos heeft daar nauwelijks last van gehad, zegt Van Eck. Terwijl op de velden hiernaast het water van de spaarzame regenbuien rechtstreeks van de kale harde grond afliiep, nam de bodem van het voedselbos het regenwater op als een spons.

In de landbouw, zegt Van Eck, is er altijd wel iets 'te' te droog, te nat, te heet, te koud. Als je afhankelijk bent van een paar gewassen, maakt dat je kwetsbaar. Het voedselbos, met zijn gevarieerde systeem, is daartegen beter bestand. Doen de pruimen het minder, dan is het wel een prima appeljaar, blijven de peren achter, dan hangen de bessenstruiken vol. Dit jaar was een goed notenjaar. De negen jaar oude bomen beginnen langzamerhand een substantiële oogst op te leveren.

Aan de keukentafel in Van Ecks huis in het dorp, naast de cafeteria, nemen we de plattegrond van het voedselbos erbij. Ketelbroek is grofweg opgedeeld in drieën. In het oosten, aan de kant van de weg, is het stuk wat het 'rationele voedselbos' heet: fruitbomen geplant in keurige rijen. Links daarvan ligt het 'romantische voedselbos', waar bomen en struiken min of meer krikas door elkaar staan.

Het bovenste deel van het perceel, afgescheiden door een rij notenbomen, is natuurgebied. Hier stroomt de Middenbeek en staat het ooievaarsnest, dat afgelopen zomer nog bewoond was; de vogels zijn nu naar het zuiden getrokken. Pal naast de ingang is de schooltuin, die wordt bewerkt door de kinderen van de basisschool in het dorp.

Elk deel kent meerdere lagen. Zo is er het 'donkere woud' onder de hoge bomen, waar soorten gedijen die het zonlicht schuwen. Er is een natter en een droger deel en de 'zonnecirkel', waar planten staan die juist houden van zonlicht. Zoals een welig woekerende bos bamboe die in toom wordt gehouden doordat elk jaar de eetbare scheuten worden afgestoken.

De kracht van het voedselbos is dat het gebruikmaakt van de 'derde dimensie'. Waar de reguliere landbouw opereert op een plat vlak, gaat het voedselbos met zijn bomen de hoogte in en haalt op die manier meer profijt uit een vierkante meter grond. En, zoals het een goed systeem betaamt, alles hangt met alles samen. De natuurzone trekt insecten aan die voor de bestuiving zorgen en vogels die voorkomen dat rupsen een plaag worden. De padden uit de poel vreten de slakken op, de wezel en de vos houden de muizen in toom.

Wouter van Eck is geen telg uit een geslacht van boeren. Hij studeerde politologie in Nijmegen, werkte voor Milieudefensie en was fractievoorzitter van GroenLinks in de gemeenteraad van 'Havana aan de Waal'. In 2004 haalde hij de media toen hij een parkeerverbod bepleitte voor 'asbakken': buitenmaatse SUV's. Geen-Stijl noemde hem 'een milieukabouter'.

Al die jaren zat het voedselbos als een zaadje in zijn hoofd, te wachten om te ontkiemen. Het werd geplant toen Van Eck als student in de jaren tachtig een Nederlands ontwikkelings-

project bezocht in Kenia, waar Wageningse wetenschappers lokale boeren het westerse landbouwmodel probeerden op te dringen: met kunstmest en hoogproductieve mais. Het was geen succes. Het maisveld lag op een helling; erosie spoelde de vruchtbare grond af.

Toen Van Eck kritische vragen stelde, wees een ingenieur naar de overkant van de vallei waar onder de bomen een dorpje lag. 'Wil je dat dan, vroeg hij. Dat is toch geen landbouw?' Toen Van Eck erheen liep, vond hij een bos met allerlei vruchtbomen door elkaar heen: mango, avocado, bananen, papaya. In de schaduw van de bomen groeiden koffie- en thee-struiken. Hier was geen erosie.

Het was geen natuurlijke situatie: avocado komt uit Mexico, mango uit India. Iemand had dit bosje bewust zo aangeplant. Het was Ketelbroek in tropische gedaante, het beeld dat Van Eck voor ogen stond toen hij op een zondagse fietstocht in december 2008 het bordje Te Koop zag staan voor een akker in De Horst. Zijn vriend Pieter zei: 'Jij wou toch zo graag een voedselbos beginnen? Hier is je kans.'

5 november
Ketelbroek: schijnaugurken en Gelderse szechuanpeper

Vroeg in de ochtend is het stil in het voedselbos. Een reiger vliegt klapwiekend op uit het naastgelegen weiland, een roodborstje huft door de takken van de Chinese kwee, waarvan de vruchten geel afsteken tegen het bruine hout. In de oksel van een tak zit nog een vogelnestje van afgelopen jaar. Boven het Reichswald komt een waterig zonnetje op; het belooft een mooie dag te worden.

Een paar keer per week maakt Van Eck een rondgang door het bos, een schouw, zoals hij het noemt. Dat gaat altijd gepaard met plukken en proeven. Ook al is het meeste al geoogst, in het voedselbos is altijd wel wat te halen. Vandaag zijn de vruchten van de schijnaugurk, die zich omhoog slingert door een wilde appelboom, overrijp: purperpaars als pruimen met een schil van dik fluwel rond wollig grijs vruchtvlees dat proeft als zoete pudding. Aan de takken van de zwarte bes komen de eerste knopjes uit: ze smaken naar geconcentreerde cassis.

Iets verderop legt Van Eck bloemknoppen bloot van de Japanse gember die uit de grond groeien: ze hebben dezelfde smaak als de wortel, maar dan zachter. Onze rondgang eindigt bij de szechuanpeperboom naast de kantine. De rode besjes zijn friszuur en pittig op een speciale manier: de smaak verdooft de tong.

De szechuanpeper is een van de buitenbeentjes in het voedselbos. Er staan veel bekende soorten: kastanje, hazelaar, walnoot, duindoorn, appel en peer. Maar ook exotische gasten als de Japanse dwergkwee, de Siberische honingbes, de Noord-Amerikaanse Pawpaw, de Koreaanse pijnboom en de Chinese mahonie, ook wel uiensoepboom genoemd omdat de bladeren daarnaar smaken.

Als ik vraag wat die in Groesbeek te zoeken hebben, blijkt dat Van Eck niets op heeft met de vooraf in natuurkringen hevig gevoerde discussie over 'exoten': soorten die van oorsprong niet uit Nederland komen. Hij noemt zijn bos vrolijk een 'multiculturele plantengemeenschap': iedereen die zich thuis voelt in ons klimaat is wel-



Ciderappelboom 29 oktober (links) en 19 november



Appelboom 5 november (links) en 19 november



Olijfwilg 5 november (links) en 19 november



Foto: Pieter Jansen

Mispel

De mispel (*mespilus germanica*) geldt in Nederland als een inheemse soort, maar is afkomstig uit het gebied rond de Kaspische Zee (Iran). Hij werd door de oude Grieken meegenomen naar Europa. De Romeinen verspreidden hem naar West-Europa waar hij in de Middeleeuwen veel werd geplant. De mispel, die hoort tot de familie van de rozenstruiken (rosaceae), groeit aan grote,

overhangende struiken. De vruchten hebben een donkerbruine, ruwe schil. Mispels zijn rijp als ze zacht worden; meestal vanaf half november, na de eerste nachtvorst. Ze kunnen ook hard geplukt worden en afdroegen op een koele plek. Het vruchtvlees is zacht en smaakt naar appelmoes met kaneel en dadel. Ze zijn geschikt om vers te eten als puree of verwerkt in sappen en jam.



Kaki 29 oktober (links), 5 november (midden) en 19 november



Tamme kastanje 5 november (links) en 19 november



Sumak 29 oktober (links), 5 november (midden) en 19 november



LEES VERDER OP PAG V9

Nashipeer

De nashipeer (*pyrus pyrifolia*) is in Azië populair. In Japan, Korea en China wordt de vrucht hogelijk gewaardeerd. Hij is een nauwe verwant van 'onze' Europese peer, maar wat uiterlijk betreft heeft een nashi meer weg van een appel. De schil is vaak ruw en zandkleurig, wat ook de Nederlandse naam verklaart: zandpeer.

De vruchten groeien aan bomen die 3 tot 5 meter hoog kunnen worden. Ze worden vers uit de hand gegeten. Het vlees van de nashipeer is bros, sappig en zoet. Nashi's kunnen uitstekend geteeld worden in Nederland. Toch worden ze niet veel aangeplant door fruitteelers. De peren laten zich goed bewaren.



Foto Pieter Jansen



Chef-kok Emile van der Staak plukt mispels.



De 'kantine' in Ketelbroek.



Wouter van Eck plukt mispels.

VERVOLG VAN PAG 16

kom. De szechuanpeper, gedroogd te koop in toko's, is daarvan een mooi voorbeeld. Net als de nashipeer, die in Japan als een delicatess geldt, maar ook op Hollandse bodem uitstekend gedijt. Kruiwagens vol zijn er dit jaar van de bomen gekomen, zegt van Eck: zandkleurige, op appels lijkende vruchten met zoet, bros en sappig vruchtvlees.

"Deerniswekkend", noemt Van Eck de discussie over exoten: alsof in onze moderne wereld met zijn gemiddeldiseerde transport de natuur zich op patriotische leest laat conserveren naar de plaatjes in de Verkeersalbums van Jac P. Thijssen. Daar komt bij: vrijwel al onze moderne voedselgewassen zijn exoten. Tomaten, mais en aardappelen hebben hun oorsprong in Zuid-Amerika, tarwe komt uit het Midden-Oosten, koffie uit Afrika. De Betuwe Elstar heeft zijn wortels in Kazachstan.

Het is ook maar net hoever je teruggaat in de tijd, zegt Van Eck, terwijl hij mij meetrekt de struiken in. Soorten die nu als uitheems gelden, zoals de witte walnoot en de kiwi, groeiden hier honderdduizenden jaren geleden al, voor ze door de gletsjers van de IJstijd werden teruggedrongen naar het Zuiden. Dat is lang voor Columbus ons de aardappel bracht.

Midden in het struikgewas staan we voor een plant die nog groen in het blad zit. Het is een wilde citroen uit Mongolië en dus gearandeerd winterhard. Tussen de vervaarlijke groene doorns prijkt één knalgele citroen, de eerste die de struik tot nu toe heeft voortgebracht. Als Van Eck hem aanraakt, valt hij spontaan in zijn handen. Wie weet is dit het begin van de Nederlandse citroenteelt.

Voedselbossen gelden als een van de hoopgevendste nieuwe ontwikkelingen op landbouwgebied. Op allerlei plekken worden dan ook voedselbossen aangeplant: in de Flevovolder, in Brabant, in Noord-Holland. Van Eck is

via de Stichting Voedselbosbouw bij al die projecten betrokken.

Voor Nederland mogen voedselbossen een tamelijk nieuw fenomeen zijn, het idee is zo oud als Methusalem, zegt Wijnand Sukkel van de Wageningen Universiteit. In tropische gebieden in Azië en Afrika zijn boomgaarden met kokosnoten, cacao, peper en ananas al eeuwenlang in gebruik. Zelfs de oude Nederlandse moestuinen met hoogstamfruit zou je kunnen zien als voedselbossen in een embryonaal stadium.

Sukkel houdt kantoor in Lelystad. Hemelsbreed bevinden we ons hier op zo'n 140 kilometer van Groesbeek, maar mentaal gezien kun je niet verder van het voedselbos verwijderd zijn dan in Flevoland, met zijn kaarsrechte akkers die reiken tot de einder en draaiende windmolens die de plaats van bomen hebben ingenomen. Dit is het gebied waar de moderne landbouw zijn triomfen heeft gevierd.

Die landbouw zit op een dood spoor, zegt Sukkel. Hij is onderzoeker nieuwe landbouwsystemen en gespecialiseerd in gewasdiversiteit en *agroforestry*, zeg maar voedselbosbouw. De gangbare landbouw heeft zich toegelgd op monoculturen. Aangedreven door de toegenomen mechanisatie met steeds grotere machines die alsmaar grotere oppervlakten nodig hebben om rendabel te zijn.

Het voordeel is dat daardoor minder arbeid nodig is voor meer opbrengst. Volgens het Centraal Bureau voor de Statistiek telt Nederland nu zo'n 54 duizend boeren. In 1950 waren dat er nog bijna 750 duizend. De landbouwproductie is in diezelfde periode vervijfvoudigd.

Maar de nadelen van de geïntensiverde landbouw worden steeds zichtbaarder. Omdat zoveel van dezelfde planten bij elkaar staan, zijn monoculturen gevoelig voor ziekten en plagen, die met pesticiden moeten worden bestreden. Monoculturen zijn ook kwetsbaarder voor perioden

met droogte of juist veel nattigheid. En juist door de opwarming van de aarde nemen dit soort extremen toe.

Een onzichtbaarder probleem is de verdichting van de ondergrond door zware machines. Zo'n 45 procent van de Nederlandse landbouwgrond is verdicht, schat Sukkel. Daardoor kan het grondwater niet bij de plantwortels komen en loopt regenwater van het land af, zodat meststoffen niet worden opgenomen. Dik 40 procent van de stikstof die op de akkers wordt gebracht in de vorm van kunstmest spoelt weg of verdwijnt in de lucht.

In monoculturen is geen plaats voor natuur: het aantal insecten in Nederland daalt dramatisch, de biodi-

Het voedselbos produceert iets wat de gangbare landbouw afbrekt, namelijk natuur

versiteit holt achteruit. Het wordt tijd dat we wat anders verzinnen, zegt Sukkel. Maar wat?

Meer diversiteit, zou het antwoord kunnen zijn. Uit onderzoek blijkt dat landbouw met meer variatie in beplanting veerkrachtiger en duurzamer is. Rijen bomen tussen de akkers voorkomen met hun wortels dat de bodem inklinkt. In een systeem met meer variatie kunnen plantensoorten elkaar versterken en aanvullen. Insecten en vogels hebben daar ook baat bij.

Uiteindelijk is het ook efficiënter, zegt Sukkel: gemengde landbouwvormen hebben voor evenveel opbrengst een kwart minder grond nodig dan monoculturen. Dat komt doordat ze

beter gebruikmaken van voeding, licht en water. Ook is er minder opbrengstverlies door ziekten en plagen. Er is één vuistregel: hoe gevarieerder de beplanting, des te veerkrachtiger het geheel.

Sukkel vindt voedselbossen een 'hartstikke mooie ontwikkeling'. Zij het misschien een tikje radicaal. De gangbare landbouw met zijn lange rijen van hetzelfde is kampioen in efficiëntie. In een voedselbos is oogsten ingewikkelder. Wie gaat al die kastanjes, besjes en walnoten plukken? De investeringskosten zijn ook een lastige hobbel. Een voedselbos vergt bij de aanplant een hoge investering, terwijl de opbrengsten pas na tien jaar beginnen binnente lopen. Kom daar maar eens mee aan bij een bank.

Sukkel denkt niet dat we het reddend zonder eenjarige gewassen. De productiviteit van een veld met tarwe is nog altijd drie keer hoger dan die van een akker met noten- of fruitbomen, benadrukt hij. En we willen toch ook brood blijven eten. Sukkel ziet meer in het combineren van bomenrijen met eenjarige gewassen. 'Voedselbossen beschouw ik meer als aanvullend dan als een alternatief voor de gangbare landbouw.'

12 november
Ketelbroek: maar hoe moet het dan met bloemkool?

Het is een vraag die ik ook aan Van Eck stel als ik terug ben in Ketelbroek, waar de regen gestaag neerdaalt en we met onze laarzen door het hoge gras soppen. Appels, bessen, kastanjes, szechuanpepers, het is allemaal leuk en aardig, zeg ik. Maar waar zijn mijn bloemkool, de uien en de peen waar ik vanavond hutsot van kan maken? Gaan we de wereld voeden met walnoten en nashiperen?

Hij lacht, een tikje meewarig. Het is de eerste vraag die gesteld wordt aan iedereen die een alternatief landbouwsysteem voorstaat: hoe gaan we hiermee de wereld voeden? Alsof de moderne landbouw, waar al decennia-

lang voor honderden miljarden euro's onderzoek aan is besteed, dat wel kan. En dan zou hij, met zijn 2,4 hectare Ketelbroek, betaald uit eigen zak, met een oplossing moeten komen voor een wereldprobleem?

Eén kanttekening wil hij op voorhand maken: het voedselbos produceert iets wat de gangbare landbouw afbreekt, namelijk natuur. Studenten van bosbouwschool Van Hall Larenstein hebben in 2016 de natuurwaarden van Ketelbroek vergeleken met dat van de Bruuk, een natuurgebied verderop; Ketelbroek scoorde op alle indicatoren (vogelsoorten, loopkevers en nachtvinders) even hoog als de Bruuk. Waarmee de vraag zich opdringt: is dit landbouw die natuur oplevert? Of natuur die voedsel produceert? Wat doet het ertoe, zegt Van Eck: ze zijn allebei even belangrijk.

Voorlopig heeft hij andere besognes: de mispels zijn rijp. Wekenlang al lopen we langs de uitbundig groeiende struiken naast het pad die vol hangen als een overladen kerstboom met dikke bruine appeltjes. Tot nu toe waren die keihard. Maar vandaag bevoelen we ze opnieuw en komen we de eerste zachte exemplaren tegen; mispels hebben vorst nodig om rijp te worden en die is er geweest. We knippen het zachte vruchtvlees rechtstreeks in de mond: het smaakt naar appelmoes met een snufje kaneel. Die moeten nu geplukt worden, besluit Van Eck.

Op de vraag hoe we hiermee de wereld gaan voeden, komen we later terug, belooft hij. Net als op andere veelgestelde vragen, zoals: waarom staan er geen koeien in het voedselbos? Wat is het businessplan? En: snoeien jullie echt niet? ("Nee.")

We staan nog maar aan het begin van onze expeditie in het voedselbos, we hebben nog een heel jaar te gaan. Maar dat het kan, daarvan is Van Eck overtuigd. Bloemkolen zullen er niet aan te pas komen, verklaart hij alvast. Adam en Eva aten geen bloemkool. 'Bloemkolen zijn van na het paradijs.'