

Het Landje van De Boer



Innovatief tuinieren op historische grond

Tekst: Roland Brakel

Foto's: Het Landje van de Boer

Op de plek van een voormalige kwekerij ontstond een nieuw, letterlijk bloeiend, tuininitiatief. Naast het tuinieren is de tuin ook het middelpunt van allerlei bijzondere activiteiten.



Chef Herbert van restaurant Fleurie aan het werk



In de gemeente Bloemendaal, tegen de binnenduinrand, op de grens van zand en veen begon Lodewijk De Boer in de twintiger jaren van de vorige eeuw een tuinderij. Twee van zijn zonen, Henk en Louis (Lou) kwamen hem helpen in het bedrijf. Ze kweekten lathyrus en dahlia's voor de snij, deze producten werden verkocht aan de bloemenwinkels in de omgeving. Mijn grootvader had een bloemenwinkel in Haarlem en nam naast deze producten ook de gemengde boeketten af. Toen mijn vader de zaak van grootvader overnam ging hij hiermee door. Zelf ging ik hovenieren en betrok mijn plantgoed ook van de Gebroeders De Boer. Dat plantgoed werd nog gewoon door hen uit de volle grond gespit en in sinaasappelkistjes uitgeleverd. Aan het pad stonden 's morgens de bestellingen klaar, rijen met kistjes, de planten met forse kluiten. Wat een overvloed. Met mijn zoon was ik nog op tijd om ook met hem plantjes bij Henk de Boer te kopen voordat de tuinderij werd gesloten. Vier generaties klant!

Toen de laatste broer in 2006 overleed, was het terrein verwaarloosd en vervallen. Anneke van der Werff, Elbrich Fennema en Leontine Trijber, die alle drie een volkstuin hadden bij de naastgelegen volkstuinvereniging Buytentwist, zagen mogelijkheden om hier een zinnenprikkelende, inspirerende, gemeenschappelijke pluk- en proeftuin van te maken. Vanaf 2007 volgden de verschillende fasen van ontwikkeling elkaar op: aankoop van de grond, het werven van fondsen en vrijwilligers en zo verder van ontwerp, via aanleg, naar de eerste workshop.

Met Elbrich heb ik afgesproken in de gerestaureerde schuur waar ik vroeger, bij het potkachtje, mijn planten betaalde en die nu een goed uitgeruste keuken- en cursusruimte is. Ik vraag haar wat de initiatiefneemsters voor ogen hadden toen ze aan dit project begonnen. Elbrich: "Samen harken en vorken..., compacter kan ik het niet omschrijven. We wisten dat

we alle drie zouden kunnen tuinieren en moestuinieren. We hadden op de volkstuinvereniging, naast het Landje van De Boer, een eigen volkstuin. Je bent lid van de vereniging, maar gaat toch allemaal naar je eigen tuintje. Hier doen we het samen, en van het begin af aan dachten we, dat moeten meer mensen leuk vinden."

Opvallend in het programma van het Landje van De Boer zijn de



De drie initiatiefnemers

verschillende soorten activiteiten. Koken, zaaien, tekenen, literatuur, dichten, alles in de tuin en met de tuin als middelpunt.

Elbrich: “Er komt bijvoorbeeld iemand die zegt: ‘Goh, wat zou het heerlijk zijn als je hier op een zondagochtend zou kunnen tekenen. Mag dat?’ Nou, daar beginnen we dan mee, dat ontwikkelt zich en dan maken we er een les van en kan het een landje-activiteit worden. Toen we voor het landje een imker hadden gevonden en al zijn verhalen hoorden, dachten we, dan doen we een middag: bijen met Ad”.

Zo belde ook de Kennemer boekhandel over de roman van Anton Valens, *Het compostcirculatieplan*. Daarin vormt een volkstuin het toneel van drama, frustraties en van troost. Tijdens een literair volkstuindiner op het Landje van De Boer schuift de auteur aan en leest voor uit zijn veel geprezen jongste roman. Chef Herbert van het nabij gelegen restaurant Fleurie kookt drie gangen met voorjaarsingrediënten en Elbrich verzorgt een toer over de tuin met bezoek aan de composthoop.

Ik merk op dat ook veel professionals zich inzetten voor het Landje van De Boer. “Jullie weten zulke mensen toch aan je te binden.” Elbrich: “Dan kom ik toch eerst op onze vrijwilligers. Toen ik begon zei iemand je moet op de site van Sarah Raven kijken, de tuinvrouw van Engeland. Toen ik dat deed zag ik meteen staan: volunteers wanted. Ben je de Jamie Oliver van het tuinieren, moet je toch nog leuren om vrijwilligers. Onze insteek is dat we met vrijwilligers zijn begonnen

Tot slot van hun bezoek bakken de kinderen stokbroodjes



en dat je op je vrijwilligers zuinig moet zijn. Het koesteren van mensen is vanaf het begin ons ding geweest. Er is altijd koffie, er is altijd thee en er is altijd iets te eten. Er is altijd gezelschap. Mensen komen graag, Het Landje innoveert, hier komt de werkelijkheid tot leven.” “En wat je kunt uiten met bloemen. Zeg het met bloemen is een afgezaagd cliché, maar het is ook ontzettend waar. Ze zijn feestelijk, ze zijn troostrijk. De tuin zou nooit zo paradijselijk hebben gevoeld als hier alleen maar groenten stonden. Als je op een bepaalde golflengte

iets uitzendt krijg je ook op een bepaalde golflengte iets terug van de mensen die zich daar goed bij voelen.”

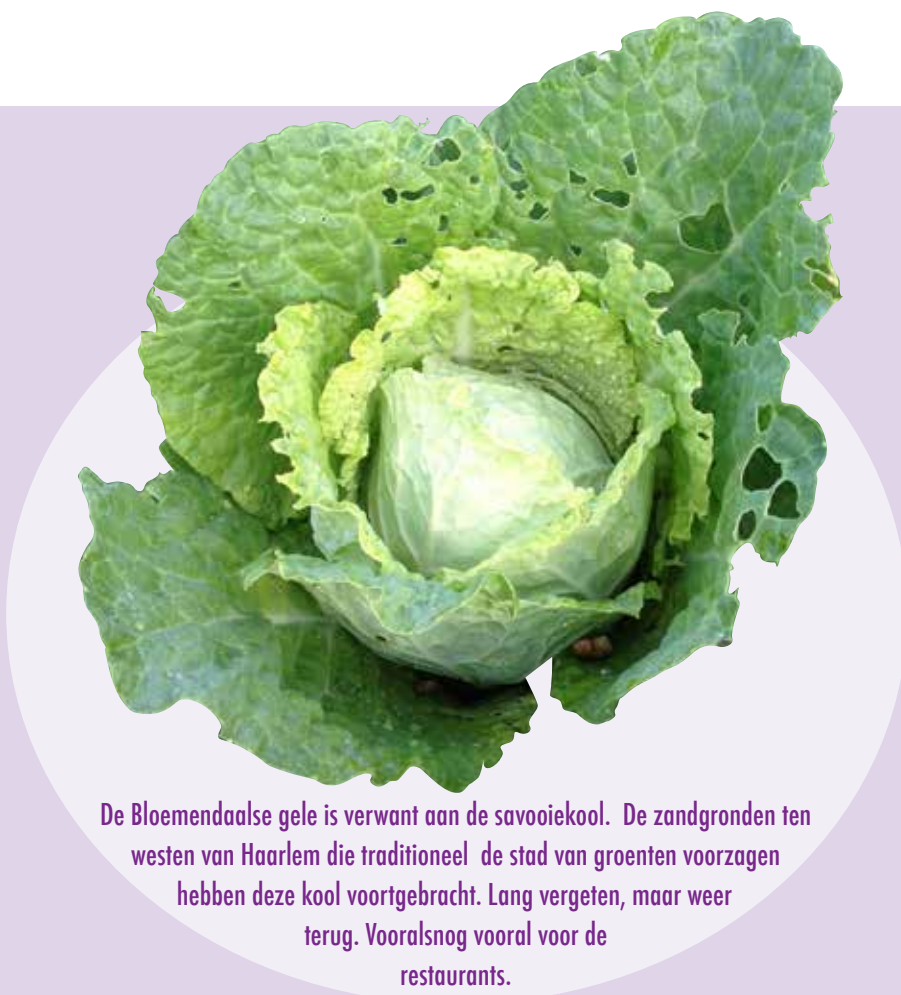
Elbrich geeft aan dat het landje zich niet altijd leent voor kinderactiviteiten. Na kinderbezoek is er dan weer een tak gebroken of anderszins iets geknakt. Toch zijn er nog heel wat kinderen actief op het Landje. Leerlingen van het praktijkonderwijs komen in groepjes een aantal weken werken. De kindertuinclub, van zaaien tot oogsten en alles ertussenin, heeft zelfs een wachtlijst.

Tijdens het tekenen



Een nieuwe ontwikkeling is het programma voor de basisscholen. Dit jaar nodigt het Landje voor het eerst officieel de basisscholen in de buurt uit om met groep drie op speurneuzentocht naar het Landje te komen. Om te ruiken, te proeven, en te kijken. De kinderen doen een educatief parcours en eindigen rond een kampvuur om stokbrood te bakken. Met bieslookboter! Niet alleen kinderen worden bij het Landje betrokken, maar ook de ouders. De workshop “Gevulde kindjes” is een kookles voor ouders om hun kroost plezier in eten te geven. Voor een maaltijd zonder strijd!

Elbrich: “Slow food, voedselkilometers en vergeten groenten, toen we begonnen werden zulk soort dingen ‘uitgevonden’, en wij pikten dat ook op. Toen ik een artikel schreef over ons Landje stond in hetzelfde blad een stuk over de Bloemendaalse gele, een vergeten groente. We zijn het natuurlijk wel en beetje aan onze stand verplicht om die in onze tuin te koesteren. We hebben er dit keer zuurkool van gemaakt.”



De Bloemendaalse gele is verwant aan de savoieikool. De zandgronden ten westen van Haarlem die traditioneel de stad van groenten voorzagen hebben deze kool voortgebracht. Lang vergeten, maar weer terug. Vooral nog vooral voor de restaurants.

Ik vraag hoe Elbrich de toekomst van het landje ziet met als suggestie: “Organisch verder groeien?” Elbrich: “Ja dat zou kunnen; in dat kader hebben we ons wel afgevraagd of er een soort functieomschrijving voor een eventuele opvolger zou moeten komen. Vervolgens hebben

we bedacht, dat moet je helemaal niet doen, de volgende moet weer doen wat hij of zij zelf het liefste wil. Anneke en ik hebben ook wel eens gezegd: Het Landje past op zichzelf”. Er kwamen altijd weer oplossingen voor dingen waarvan we ons afvroegen: hoe moeten we het doen. Je zaait duizend zaadjes en er komen er tien op. Maar zolang je dat zaaien maar breed blijft doen, blijft er wel van alles borrelen en bruisen. We spreken ook wel van het harmonicamodel. Je kan wel eens wat minder doen, want ook als je de harmonica niet helemaal uittrekt komt er muziek uit.”

Stichting Landje van De Boer,
Bloemendaalseweg 183
2051 GA Overveen
www.landjevandeboer.nl



Overzicht van het Landje van De Boer