



DGK Lab

innovatie in recreatie

Eetbaar Landschap Cursusdag 5

Natuurkwartier Nieuwegein – 5 maart 2020

Hoe komt wat op wiens bord

De vijfde cursusdag stond in het teken van natuurinclusieve recreatie en businessmodellen. Er is veel gedeeld met elkaar, van concrete toekomstplannen tot oriënterende ideeën. Belangrijk voor ieder project is het leggen van verbindingen in de regio om waarde in dat gebied te behouden. De kracht zit immers in samenwerking. Veel cursisten willen kleinschalig met eetbaar landschap starten. De opbrengst is daarbij voor eigen gebruik, gasten en de natuur.

Er zijn enkele projecten met elkaar gedeeld die als inspiratiebron kunnen gelden voor samenwerkingsmogelijkheden en manieren van circulaire bedrijfsvoering:

- [Land van Oirschot](#) met het samenwerkingsproject ['t Bint](#) in Oirschot (NB)
- Stadshotel, restaurant en boerderij [Van Rossum](#) in Woerdense Verlaat (U)
- Dagbesteding in de Historische Theetuin van [Bartimeushage](#) in Doorn (U)
- Hotel en restaurant midden in een moestuin [Villa Augustus](#) in Dordrecht (ZH)

Voor de verdere ontwikkeling van de eigen kennis en vaardigheden op het gebied van eetbare natuur zijn twee tips gegeven: opleidingen aan de [Kraaybekerhof](#) in Driebergen (U) en cursussen bij de [Groene Kookacademie](#) in Breda (NB).

Naar aanleiding van de vorige cursusdag zijn veel cursisten enthousiast aan de slag gegaan met het uitzoeken van planten. Het kost veel tijd, maar juist dit puzzelwerk met seizoenen, families van plantensoorten, bloeiperiodes, et cetera, is dé manier om permacultuur in de vingers te krijgen. Het inschakelen van een externe architect heeft voordelige kanten, maar de eigen kennis ontwikkelen is ontzettend waardevol. Het geeft je meer grip op je eigen locatie, alsmede handvatten om een eventuele externe persoon op de juiste manier aan te sturen. Let wel, theorie alleen is niet voldoende; praktijkervaring leert wat werkt en wat niet.

Kosten en baten

Er zijn diverse kostenposten verbonden aan het realiseren van eetbaar landschap, waarmee vanzelfsprekend rekening gehouden moet worden:

- Vergunningen
- Grondverzet
- Grond/bodemverbetering
- Plantgoed
- Voorzieningen/bouw: bankje, brug, kas, tunnels, schuur, overkapping etc.
- Aanleg paden, bestrating e.d. (toegankelijkheid)
- Ontwerp
- Scholing/expertise
- Netwerken: investeren in samenwerking
- Communicatie/marketing
- Materialen voor activiteiten

N.B. Bij het maken van een begroting moet onderscheid gemaakt worden tussen de kostenposten die nieuw zijn, posten specifiek voor het eetbare landschap, en kostenposten die er zonder eetbaar landschap ook zouden zijn.

Er zijn eveneens vele baten van eetbaar landschap te benoemen. Bij baten wordt verder gekeken dan financiële opbrengsten:

- Meerwaarde voor je bedrijf
- Bewustwording voor je gasten
- Verhoging van de biodiversiteit
- Aanbod van activiteiten
- Binding met je bedrijf: voor jezelf én voor gasten (ze komen terug)
- Mogelijkheden voor ruilhandel: kistje fruit in ruil voor het lenen van een tractor
- Financiële opbrengsten door de verkoop van producten: verwerkt/onverwerkt
- Adoptieplan: bijvoorbeeld een boom adopteren en komen oogsten
- Onderscheidende profilering van je bedrijf: Eetbaar Landschap als keurmerk
- Eigen voedselvoorziening: verhoogde voedingswaarde, financiële voordelen
- Samenwerkingsmogelijkheden met bijvoorbeeld bijhouders, horeca, dagbesteding etc.
- Educatie

De oogst

De meest concrete opbrengst van eetbaar landschap betreft natuurlijk de oogst. Het geeft ook stof tot nadenken, want om hiervan letterlijk en figuurlijk de vruchten te plukken, moet er wel wat mee worden gedaan. De oogst kan zowel verwerkt als onverwerkt (vers) gebruikt worden. Daarnaast kun je ervoor kiezen om zelf iets met de oogst te doen, of dit aan de gasten over te laten.

	Voor jezelf	Voor/door gasten
Vers	Oogsten en opeten	Oogsten en opeten Oogstfeest Rondleiding door eetbaar landschap
Verwerkt	Producten bereiden als jam, soep, pesto, taart voor eigen consumptie	Kookworkshops Verkoop / cadeaus van verwerkte producten

Binnen de wet- en regelgeving is er een groot grijs gebied waar je als bedrijf mee te maken krijgt rond de verkoop van eigengemaakte producten. Voor sommige producten zoals honing zijn er duidelijke richtlijnen over wat er op een etiket moet staan, maar voor andere producten zijn die er niet. Dit is zodoende altijd een kwestie om in je eigen omgeving uit te zoeken!

Business case: Project Welna

In 2018 is een innovatiesubsidie aan Landgoed Welna en The Plant toegekend voor het project 'Voedsel uit het bos'. Midden op de Veluwe, op Landgoed Welna, wordt een nieuwe mogelijkheid voor voedselbosbouw onderzocht. De bedoeling is dat straks ook andere landgoederen en terreinbeheerders op deze kennis voort kunnen bouwen met projecten op de eigen locatie. Binnen het landgoed van 700 hectare bos zijn vier standaard bospercelen van 3 hectare per stuk voor het project bestemd. Op ieder perceel wordt een ander thema met een andere businesscase ontwikkeld in samenwerking met zoveel mogelijk belanghebbenden.

De thema's die middels project Welna worden onderzocht zijn als volgt onderverdeeld:

1. Volumeproductie: de inrichting van dit perceel is rechthoekig, desondanks heeft het een verhoogde biodiversiteit door de zorgvuldig selectie van de aangeplante soorten. Tevens is de oogst efficiënter door het toepassen van zogenoemde 'dubbeldoelbomen':
 - a. Focus 1: fruit en noten
 - b. Focus 2: houtvesterij
2. Biodiversiteit
3. Beleving
 - a. Focus 1: 'Yoga in het bos'. De plek wordt verhuurd aan externe partijen.
 - b. Focus 2: Bushcraft
4. Gastronomie
Een goed voorbeeld van de toepassingen in de gastronomie (op een andere locatie) is Restaurant [De nieuwe winkel](#) in Nijmegen. Chefkok Emile van der Staak kookt hier met de oogst van Voedselbos Ketelbroek in Groesboek.

Aanplant

Globaal zijn er in de aanplant vier ordes te onderscheiden in leeftijd, prijs en klasse:

1. Bosplantsoen: over het algemeen betreft dit inheemse soorten van generiek plantgoed zonder vruchtselecties. De aanplant is in bosjes van 'blote wortels' te koop, is erg jong en kost slechts een paar dubbeltjes per stuk. Bosplantsoen is een goedkope oplossing voor de mensen met geduld, over een paar jaar zie je het verschil niet met de hogere ordes van aanplant. Jongere aanplant is eenvoudiger in vervoer dan oudere aanplant en haalt de oudere aanplant in groei vaak in, omdat oudere aanplant meer moeite heeft met wortelen. Let wel op: voor volumeproductie zijn vruchtselecties wél belangrijk, en is duurder is vaak beter.
2. Bessenstruiken e.d.: de prijs ligt tussen de 4 en 10 euro per stuk.
3. Fruitbomen laag- en halfstam: de prijs ligt tussen de 10 en 15 euro per stuk.
Let op: hoogstam zorgt vaak voor meer beleving, maar is veel meer werk om te plukken.
4. Specials: tussen de 30 en 50 euro per stuk. Dit betreft de zeldzamere soorten, notenbomen etc.

Het aanbod van goede kwekers is nog niet volledig genoeg om alleen vanuit eigen wensen te denken. Uitwijken naar België of Duitsland is mogelijk. Ook vanuit kosten oogpunt is het handig om vanuit het aanbod van kwekers je ontwerp te maken.