

# Een eigen gilde voor plukkers van eten in bos

**Noten, vruchten of paddenstoelen plukken voor je maaltijd is populair. Het Wildplukkers Gilde is in oprichting.**

DOOR ELLEN WILLEMS

De borden met de verordening dat je niet van de paden af mag, zijn bij de meeste toegangswegen van natuurgebieden verdwenen. Het symboliseert het anders denken over de bossen in Nederland.

"Twintig jaar geleden was alles in het bos kwetsbaar en vies. De Unicura-generatie, noem ik die tijd. Je moest vooral op de paden blijven, niet in de modder spelen en naderhand goed je handen wassen. En vooral niets eten want daar kreeg je wormen van. Dat is veranderd."

Thomas van Slobbe uit Beek- Ubbergen zet zich in voor natuur als directeur van Stichting wAarde en is zelf fervent wildplukker. Hij ziet een toenemend verlangen van mensen om de natuur in te gaan en daar hun eigen eten bij elkaar te scharrelen. Reden om het Wildplukkers Gilde op te richten om kennis te verzamelen en te delen tussen wildplukkers. De start is op de jaarlijkse Nationale Wildpluk Conventie op zondag 13 september, waar iedereen die kennis wil maken met wildplukkers en wil leren om te koken met oogst uit de natuur, welkom is bij Huize Wylerberg in Beek-Ubbergen.

"Het is een nieuwe rage, zeker. Maar we deden het natuurlijk allemaal in vroeger tijden. Dat zijn we gaandeweg verleerd maar komt gelukkig terug. De natuur is niet vies maar een bron van plezier. In Europa plukken 65 miljoen mensen voedsel uit de natuur."

Bijna iedereen heeft wel eens bramen geplukt in het bos. Wie verder kijkt, ziet dan ook vaak frambozen staan. "En dan valt het je opeens op dat in het stadspark hazelaars staan. Inderdaad, met hazelnoten die heerlijk zijn als je ze even roostert."

Bramen, frambozen, walnoten en vlierbloesem zijn populair bij de beginnende wildplukkers. Om van dat laatste van de zoetgeurende bloemen siroop of een likeurtje te maken.

De geoefende en ervaren wildplukkers zien echter in ieder jaargetijde tientallen planten, wilde groenten genoemd, die lekker zijn om in salades te verwerken. In het vroege voorjaar zijn het de jonge knoppen die heerlijk smaken en vol vitaminen zijn en aan het einde van de zomer zijn er bessen en noten in overvloed.

Je kunt zelf in je eigen buurt gaan zoeken, maar je kunt ook kijken op de Wildplukwijzer. De maker bedacht de website omdat hij het zonde vond dat zoveel fruit niet geplukt wordt en op de grond belandde. Op de website staat een kaart met duizenden plekken waar je kan wildplukken.

Wie meer kennis wil vergaren, kan met geoefende wildplukkers op pad. Zij zien de animo voor workshops toenemen. Paddenstoelen plukken en dan de giftige kunnen onderscheiden van de eetbare, je eigen maaltijd bij elkaar scharrelen tijdens een middag in het bos of een cursus over wilde planten en hun heilzame werking. "De populariteit heeft meerdere redenen. Mensen ontdekken dat de natuur leuk is. Maar ook de afkeer van industrieel voedsel en bio-industrie speelt mee. We willen weten waar eten vandaan komt. Als je zelf plukt, zie je dat heel direct."

De derde reden is de liefde die mensen hebben voor koken. "Geplukt uit de natuur is vers. De smaken zijn heel puur. Bitter, zuur, zoet. Je ervaart hoe rijk de natuur is als je proeft."

Maar hoe zit het met de druk op de natuur? We spreken een boswachter aan op de Posbank. "Als je een beetje plukt voor eigen gebruik, zien we dat door de vingers. Maar iemand die met emmers paddenstoelen uit het bos komt, beboeten we. En houd je aan de regels die hier gelden."

Mag wildplukken wel?

Lees altijd de regels op het bord bij de entree van een natuurgebied. Op sommige plekken mag je niet van het pad af.

Paddenstoelen kan je beter alleen plukken als je er verstand van hebt. Eetbare en giftige lijken soms op elkaar.

Pluk niet meer dan je nodig hebt voor je maaltijd. Wildplukken is officieel verboden, maar in kleine hoeveelheden wordt het gedoogd.

En dan zie je opeens de hazelaars in het park staan, met heerlijke hazelnoten die je kunt roosteren