



Thomas van Stobbe is bioloog, schrijver en directeur van Stichting wAarde en zet zich in voor de relatie tussen mens en natuur. Samen met Landschapsbeheer Nederland stimuleert Stichting wAarde – onder de naam Lekker Landschap – het wildplukken. Daarvoor is door het hele land een netwerk van Foodwalks aangelegd: wandel- en fietsroutes waar iedereen al lopend of fietsend de ingrediënten voor eenvoudige gerechten kan verzamelen. In oktober reikt Lekker Landschap de Zilveren en Gouden Schalen uit aan restaurants die gebruik maken van wildplukingrediënten.

'DE WILDE NATUUR SMAAKT FRISSER EN ECHTER'

VANWAAR DIE PASSIE VOOR WILDPLUKKEN? 'Als je in de natuur bezig bent, is het alsof de wereld van jou is. Je hebt met niemand iets te maken en bent van niemand afhankelijk voor je eten, dat geeft een ontzettend vrij gevoel. Je gebruikt ook al je zintuigen: je proeft en ruikt wat je plukt en voelt de wind of zon op je huid. Daarnaast smaakt de wilde natuur anders dan het zout- en suikerrijke eten uit de supermarkt. Frisser, wilder en echter. Pure smaaksensaties. Als je daar eenmaal aan gewend bent, proef je alles veel beter.'

HEB JE BIJZONDERE VONDSTEN GEDAAN TIJDENS HET PLUKKEN? 'Nog niet zo heel lang geleden besepte ik ineens dat er aan de vele hazelaars die in de stad staan, natuurlijk ook echt hazelnoten groeien. Ik was helemaal verbaasd. Het was net alsof ik altijd door een winkel met delicatessen had gelopen zonder dat te merken. Überhaupt was ik verrast dat er zo veel lekkers in de stad is te vinden.'

WIL JE ZO'N ONTDEKKING DAN OOK DELEN? 'Ja, ik praat er graag over. Veel mensen knikken geïnteresseerd en vinden het leuk, maar de stap om die eerste hap te nemen is vaak groot. Als ze eenmaal hebben geproefd, wordt het pas echt leuk.'

WAARIN ZIT DIE AARZELING VAN MENSEN? 'Mensen zijn autoriteitsgevoelig. In de winkel zit een sticker op een product geplakt, die voor goedkeuring door de samenleving staat. Mensen zijn het niet gewend dat ze in vrijheid kunnen genieten. Zo'n twintig jaar geleden was de samenleving gericht op superhygiëne – wilde plantjes waren maar vies – en moest je op de paden in de natuur blijven.'

IS WILDPLUKKEN DAN EEN VORM VAN VERZET? 'Dat klinkt wel zo hè? Maar het is eerder alsof je in een prachtig meer springt om te zwemmen. Dan aarzel je ook: kan dat eigenlijk

wel? Een soort koudwatervrees dus. Maar het is onze wereld en daar mogen we natuurlijk best van genieten. Ook de grote natuurorganisaties vinden het nu goed als je wild plukt. En top-chefs als Jonnie Boer koken er ook mee.'

IS ER EEN SOORT HOLY GRAIL VOOR WILDPLUKKERS? 'Daar focus ik niet op. Sterker nog: als planten zeldzaam zijn, blijven we eraf. Als ik een veldje bosbessen zie, dan pluk ik niet te veel, zodat het blijft groeien. Tot voor kort waren er nog maar drie wilde appelbomen in Nederland, die worden nu weer gekweekt en teruggeplant.'

BEDENK JE DE RECEPTEN ZELF? 'Dat is de charme van wildplukken: de plukkers wisselen recepten en verhalen uit. Veel wildplukkers hebben recepten van hun grootouders overgenomen, bijvoorbeeld voor kastanjetaart, bramenjam of likeur die ze stiekem in de kelder stookten. Tot vijftig jaar geleden was wildplukken heel normaal in Nederland, in andere Europese landen is dat altijd zo gebeven. Europa kent een rijke wildplukcultuur. Het is er voor iedereen: rijk, arm, jong, oud.'

ZIJN ER OOK TEGENSTANDERS VAN WILDPLUKKEN? 'Het is natuurlijk wel een terechte zorg dat als alle 16 miljoen mensen in ons land gaan wildplukken, de natuur onder druk komt te staan. En sommige mensen blijven het vies vinden. Maar als je op de juiste plekken plukt – dus niet in kwetsbare natuur, langs snelwegen of bij hondenuitlaatplekken – en het eten goed schoonmaakt, is er niks aan de hand.'

TOEKOMSTPLANNEN? 'Zondag 13 september 2015 organiseren we weer een Nationale Wildpluk Conventie in de bossen bij Nijmegen, met allerlei workshops, foodwalks en proeverijen. Iedereen die wil, is welkom; een lekker dagje uit. Je kunt meer informatie vinden op lekkerlandschap.nl.'