

# Wildplukken bezig aan een revival



Aan de meidoorn zitten honderden rode bessen. 'Daar kun je een hele leuke dressing van maken, maar pas wel op je vullingen', zegt Thomas van Slobbe. | beeld Carel Schutte

16 september 2015, 19:57

[Hans Hopman](#)



**Amper twintig jaar geleden golden bos en veld als 'vies', en mocht je er niets uit eten omdat je daar ziek van werd.**

**Maar wildplukken is bezig aan een maatschappijbrede opmars, signaleert Thomas van Slobbe, oprichter van het Wildplukkers Gilde Nederland.**

## ► BEEK-UBBERGEN

'Kijk, zevenblad.' Met een paar fikse handbewegingen maait Thomas van Slobbe zo een maaltje bij elkaar van het onkruid dat menig tuinliefhebber schrik aanjaagt. Immers, de woekerende wortelstokken van deze plant zijn onuitroeibaar. Dan maar opeten, vindt Van Slobbe. Met een strijdbaar glimlachje: *'If you can't beat them, eat them'*, oftewel: kun je 'onkruid' niet verslaan, verorber het dan.

Van Slobbe, directeur van de in de heuvels van Beek-Ubbergen gevestigde stichting wAarde, gaf deze week het startsein voor het Wildplukkers Gilde Nederland. Met dit gilde wil hij ervaren wildplukkers bij elkaar brengen om kennis te verzamelen en te delen. Zoals het uitwisselen van recepten. 'Dit is gewoon een nieuwe stap in een ontwikkeling die ik gerust als een *revival* (opleving) zou willen bestempelen. Drie jaar geleden zijn we samen met Landschapsbeheer Nederland de campagne Lekker Landschap begonnen. Steeds meer

mensen ontdekken dat je planten, bloemen, bloesems, paddenstoelen, noten, boombladeren en bessen goed kunt eten. Het is echt een schatkamer, hoor, de natuur', zegt de man die de term 'smulbossen' introduceerde.

## net spinazie

Tijdens het plukken van zevenblad blijkt de plant een onaangename scherpe geur te verspreiden. Die verdwijnt tijdens het koken, wuift de natuurman dit bezwaar weg. In diverse landen wordt zevenblad in groentewinkels zelfs verkocht als een soort spinazie, weet hij. 'Ik vind zevenblad lekkerder dan spinazie. Heerlijk als hutspot. Maar je kunt ook zevenbladpesto maken.'

Volgens Van Slobbe halen in Europa 65 miljoen mensen, dus bijna 10 procent, hun eten direct uit bos en veld. Vroeger was dat in Nederland ook normaal, herinnert hij zich zijn oma, die altijd bramen plukte en jam ervan kookte. Maar een jaar of twintig geleden werd deze traditie ineens verdacht. De natuur gold als vies en gevaarlijk. 'Toen kwam de wat ik noem Unicura-generatie op', verwijst hij naar de merknaam van desinfecterende zeep. Van door het struweel en de modder lopen werd je maar ziek. En van dingen opeten kreeg je misschien wel wormen. Het was dus eigenlijk maar 'goed' van Staatsbosbeheer en Natuurmonumenten dat je niet van de paden af mocht. De afgelopen jaren zijn deze regels in veel gebieden weer verruimd. Dat juicht Van Slobbe zeer toe.

Hij struint langs de hellingen ten oosten van Nijmegen. Aan brandnetels loopt hij dit keer voorbij. Jonge loten plukt hij liever in het voorjaar, voor zijn brandnetelsoep. Nu is het meer de tijd voor bramen, zegt hij rondspiedend. Even later heeft hij takken te pakken van een meidoorn, rijk beladen met honderden rode bessen. 'Daar kun je een hele leuke dressing van maken. Maar pas wel op je vullingen, want er zit een grote, harde pit in!' De bes is niet sappig, eerder wat meelderig. Maar volgens Van Slobbe kun je er goed meidoornbessnoepjes van maken, een soort Turks fruit. Het recept, samen met tientallen andere zoals 'roerei met duizendblad' en 'versuikerde madeliefjes', staat in het pas verschenen boek *Lekker Landschap*. Op de gelijknamige wildpluksite is er meer over te vinden.

Vervolgens krijgt hij de hazelaar in het vizier: 'Hazelnoten kun je vinden in iedere stad, en het is zó lekker!' Maar wel hard. 'Laat ze drie weken drogen en maak een sneetje in de schil, want anders knalt de noot tijdens het roosteren. Je kunt dat doen in een ovenschotel onder 200 graden. Slechts een paar minuten.'

Aangekomen bij een tamme kastanje komen plots kinderherinneringen naar boven: 'Heerlijk, kastanjetaart; mijn moeder bakte die altijd op mijn verjaardag.' Om er samenzweerderig aan toe te voegen dat ze er niet alleen zijn om te poffen: 'Je kunt van kastanjes ook stiekem in de kelder likeur brouwen.'

## leegroef?

Is Van Slobbe niet bang dat de inmiddels tienduizenden actieve wildplukkers in Nederland

de natuur leegroven? Nee, zegt hij stellig. Want lang niet al onze natuurgebieden zijn kwetsbaar. 'Maar beperk het plukken van vruchten en noten wel tot eigen gebruik. Als regel hanteren we een plastic champignonbakje per persoon.' Van Slobbe maakt zich meer zorgen over een groeiend aantal bevolkingsgroepen dat totaal van de natuur vervreemdt. 'Tijdens excursies ontmoet ik kinderen die denken dat de spinazie-a-la-crème uit de vriezer als vierkante blokjes aan de struiken groeit.'

Wildplukken verbindt mensen juist met de natuur. De groene omgeving wordt meer tastbaar. Voor hemzelf geeft het bezig zijn in de natuur een enorm gevoel van vrijheid en ontspanning. 'Wanneer je van jongs af aan niets hebt met bloemen, planten en bomen, zul je je nooit voor de instandhouding ervan willen inzetten', is hij bang. Intussen wijst hij naar eikels, waar je eikeltjeskoffie van kunt maken. 'Maar kinderen die nu bramen plukken en kastanjes mogen rapen, zijn de natuurbeschermers van de toekomst.' <

Copyright © 2016 Nederlands Dagblad, gerealiseerd door [Liones](#)

