



# SMAKELIJK EN BIOLOGISCH UIT DE OMMUURDE TUIN

Idealistisch én volop genieten

Voorjaarsgroen.

Op woensdagen en zaterdagen is de tuin(winkel) open: buurtbewoners en liefhebbers van verder weg komen voor de groenten en kruiden die diezelfde ochtend geoogst zijn. Corona-aardbeien zo geurig dat je ze over de tuinmuur heen ruikt. Versgeplukte bladgroenten en kruiden; in de Ommuurde Tuin, de moestuin van landgoed Oranje Nassau's Oord in Renkum, is alles onbespoten en gekweekt met zorg voor de grond en oog voor de seizoenen.

Tekst - Hanneke Jelles

Fotografie - de Ommuurde Tuin

Hij studeerde tropische cultuurtechniek, zij bosbouw. Hij werkte onder meer in Burkina Faso en de Filipijnen, samen werkten ze in Indonesië. Maar al snel bekwam Taco IJzerman en Esther Kuiler het gevoel dat de tijd van jonge blanke ontwikkelingswerkers voorbij is. "We wilden meer ervaring opdoen, zelf een agrarisch bedrijf beginnen," zegt Taco. "Ik dacht aan Frankrijk of Zweden, waar veel ruimte is en weinig mensen wonen. Maar weinig mensen betekent ook weinig afnemers." In 1998 viel hun oog op de historische moestuin op landgoed Oranje Nassau's Oord. Hier zouden ze schoonheid en nut kunnen combineren in een biologisch tuinbouwbedrijf.

## Zelf aanpakken

Het landgoed is een jaar of vijf in gebruik geweest als zomerpaleis van Koningin Emma. Ze schonk het in 1901 aan 'de bevolking van Nederland' en het werd een particuliere stichting. Er werd een sanatorium gebouwd, nu in gebruik als verpleeghuis. De groentetuin, op gepaste afstand van het hoofdhuis, was al sinds de Tweede Wereldoorlog niet als zodanig in gebruik en volkomen overwo-



o mmuurde tuin

Van boven naar beneden:  
Tuin van boven.  
Kraam met groenten.  
Open dag.



kerd. In 1999 konden Taco en Esther aan de slag. Subsidie hebben ze nooit aangevraagd, het was een kwestie van zelf aanpakken; handwerk met hulp van een kleine motorfrees. Strook voor strook werd het 0,6 hectare grote terrein opgeschoond.

## Prachtige aarde

De tuin is ingedeeld zoals het Taco en Esther indertijd logisch leek: de kruiden staan in een cirkel, doorsneden met paden naar de windstreken. Taco: "Achteraf blijkt dat een vergelijkbare indeling al sinds de oudheid wordt toegepast. We wilden de rotatie van de gewassen laten zien. Het is nooit de bedoeling geweest een replica te maken van de groentetuin van Koningin Emma. Dan heb je ook eenentwintig schoffelaars nodig."

Taco en Esther begonnen met honderd soorten. "Ik probeer allerlei, ook extreme smaken uit, om mijn smaakzin verder te ontwikkelen," zegt Taco. Op de ondergrond van grof zand lag in de beginjaren zo'n 13 centimeter zwarte aarde. Dat is aangegroeid tot zo'n 45 centimeter. Er wordt van bovenaf bemest en de bovenste 10, 15 centimeter wordt gefreesd. Verder moet de bodem het zelf doen. Van de oorspronkelijke soorten verdwenen sommige – te bewerkelijk, te aantrekkelijk voor muizen en vogels. Er kwamen andere voor terug, zodat het assortiment weer ongeveer honderd soorten telt. Taco: "Alles moet biologisch geteeld kunnen worden, lekker zijn en als het kan ook mooi." Moderne groenten als paksoi staan gebroederlijk naast oeroude rassen en wilde groenten.

## Koks

Taco en Esther, gepassioneerde koks, worden sinds vijf jaar bijgestaan in de tuin door Yarl Plantenga, die een koksopleiding heeft gevolgd. Was biologische groente in de beginjaren nog iets voor 'geitenharen sokken', nu is er een groeiende groep mensen die graag smakvolle, onbespoten producten uit eigen streek en direct van het land eet. Genieten en idealen hebben blijkt goed samen te gaan.

Genoten wordt er ook door Taco, Esther en Yarl. Taco: "Soms zitten we aan het eind van een werkdag nog even in de zon te genieten met de boswachter van het landgoed en met de imker die hier zijn korven heeft staan. Dan zijn we intens tevreden."

Op het landgoed is maar één weg, de Kortenburg. De Ommuurde Tuin ligt schuin tegenover nummer 11. Open woensdag en zaterdag tussen 10.00 en 17.30, van 1 mei tot 1 november. Zie [www.ommuurdetuin.nl](http://www.ommuurdetuin.nl).

## Workshops juni/juli

18 en 19 juni: biologische tuinbouw; 19 juni: jamsessie met Frutti Confetti, 10 euro; 19 juni: zelf zeepjes maken, 3 euro; Workshops: 24 juni Zomerse kruidendis, 18.00-19.30, 21 euro; 24 juni kruidenworkshop, 20.00-22.00, 19 euro. Meer op [www.ommuurdetuin.nl](http://www.ommuurdetuin.nl).

