

KIJKJE IN DE KEUKEN

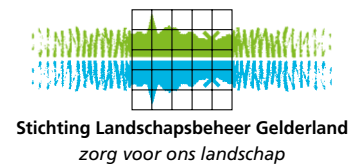
bevlogen landschapsvrijwilligers aan het woord



12 soeprecepten
van en voor
harde werkers



Stichting Landschapsbeheer Gelderland mobiliseert overal in Gelderland steeds meer inwoners om zichtbaar bij te dragen aan de bijzondere kwaliteiten van het streekeigen landschap. We dragen kennis aan, we leren bewoners het onderhoud van landschapselementen op te pakken en maatregelen voor kwetsbare diersoorten te treffen. Bovenal leiden we vele vrijwilligers op om in groepen samen te werken in en aan het landschap. Wij hebben geen eigen terreinen en dat geeft ons een unieke positie; overal in Gelderland heeft het landschap onze aandacht!



Stichting Landschapsbeheer Gelderland
zorg voor ons landschap

KIJKJE IN DE KEUKEN

bevlogen landschapsvrijwilligers aan het woord

een uitgave van Stichting Landschapsbeheer Gelderland
(SLG)

DE SMAAK TE PAKKEN

Actief burgerschap is essentieel voor een vitale samenleving. Onze stichting stimuleert en faciliteert actief burgerschap in het landschap met cursussen, uitwisselingen, instructies, gereedschap en advies. Vele vrijwilligersgroepen zijn bij ons aangesloten en hebben manieren gevonden om bij te dragen aan de kwaliteit van het landschap. Door wilgen te knotten, heggen te knippen of poelen op te schonen. Deze duizenden vrijwilligers zetten zich onbezoldigd in voor het collectief belang. Zij dragen bij aan het onderhoud van het landschap. De persoonlijke verhalen, belevenissen en motieven van vrijwilligers van 12 vrijwilligersgroepen zijn opgetekend in dit boekje.

Uit hun inzet spreekt liefde voor het landschap. Ze vormen als groep ook een sociaal netwerk. Een netwerk waar een ieder, die links- of rechtsom bij wil dragen, deel vanuit mag maken. Je hoeft geen contributie te betalen, zoals op de sportschool. In deze groene sportschool, die landschap heet, kun je naar de werkdagen komen en aan je eigen gesteldheid werken. Je wordt er tevens bijgespijkerd op het gebied van beheertechnieken, gereedschapsgebruik, ecologie en landschapsgeschiedenis. Je raakt ingevoerd in het landschapswerk en je beseft je dat het landschap ons onderlinge verbondenheid verschaft. Na elke werkdag voel je een sterkere band met het landschap en Genius Loci, de geest van de plek. Iedere plek heeft zijn eigen sfeer, eigenheid en verhalen en deze bieden oriëntatie in ruimte en tijd. Werken in het landschap is voedend voor de rijke vrijwilligersziel!

Vrijwilligerswerk in het landschap is een proactieve interactie tussen mens en omgeving op basis van respect, verwondering en compassie. Vrijwilligers zijn doorgaans vrolijke levenslustige mensen die hun hart erin leggen en vriendschappen aangaan met elkaar. Ze gaan niet bij de pakken neer zitten, maar leveren een gepassioneerde fysieke bijdrage aan de plekken in het landschap waarvan zij houden. Na iedere geklaarde klus ziet het landschap er weer verzorgder en aantrekkelijker uit. Het brengt de wens boven om te vieren. De grondeigenaar doet dat door de vrijwilligers koffie, thee en soep aan te bieden. De vrijwilligers zijn trots op hun werk en laten hun familie en vrienden gedurende een zomerse fietstocht zien waar zij hun bijdrage hebben geleverd. De groep viert het einde van het werkseizoen met een barbecue of een boeiende excursie naar een ander landschap. En wij nodigen alle vrijwilligers uit voor de Gelderse Werkdag op de eerste zaterdag van maart, die we op een wisselende locatie in Gelderland samen met een lokale vrijwilligersgroep organiseren. Ook roepen we jaarlijks de Landschapsknocker van het jaar uit. Zo staat elk jaar een vrijwilliger met een lange of bijzondere staat van dienst centraal om daarmee de bijdrage van zo velen aan het landschap te vieren.

Dankzij de inzet van de vele duizenden vrijwilligers is het Gelderse landschap zo mooi als het is en komen er jaarlijks vele bewoners en bezoekers genieten van al die bijzondere en kenmerkende cultuurlandschappen.

Ik hoop dat dit boekje je een kijkje in de wondere wereld van een aantal landschapsvrijwilligers verschaft en dat het een stimulans is om je in te zetten voor je eigen landschap.

Veel leesplezier.

Arjan Vriend
directeur Stichting Landschapsbeheer Gelderland

INHOUD



Werkgroep Landschapsbeheer van IVN De Oude IJsselstreek p.12



Landgoedwerkgroep Gerven en Hell p.16



Landgoedwerkgroep Hemmen p.8



X p.16



Werkgroep Oké p.38



Natuurwerkgroep de Groene Knoop p.42



Hoogstambrigade Bronckhorst p.46



Knotgroep Roswaard p.50

X p.42

X p.32

X p.46

X p.58

X p.54

X p.22

X p.26

X p.8

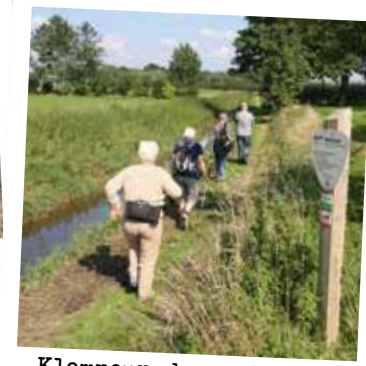
X p.50

X p.38

X p.12



Weidevogelwerkgroep Binnenveld-Oost p.54



Klompenspadenwerkgroep Glindhorsterpad p.58



Boomgaardsnoeiers van Terra Bella p.26



Poelenwerkgroep Brummen p.32



De Liniewacht p.22

12 soepprecepten: Wortelpompoensoep met sinaasappel p.11 - Snelle groentensoep met worst p.15 - Spinazie-knoflooksoep p.21 - Romige mosterdsoep p.25 - Romige pastinaaksoep met Parmezaanse kaas p.31 - Heldere knoflookpadden(stoelen)soep p.37 - Vegetarische tomatensoep p.41 - Pastinaaksoep p.45 - Koolraap-preisoep p.49 - Indische bruine bonensoep p.53 - Heldere brandnetelsoep p.57 - Tamme kastanjesoep p.61

Kijkje in de keuken van

Landgoedwerkgroep Hemmen

Landgoed Hemmen is een verrassing in de Betuwe. In het open kommenlandschap vormt het landgoed een 700 hectare groot 'eiland' van bladgroen. Op de ruïnes van een veertiende-eeuws slot stond later het statige landhuis 'Huis Hemmen' dat in de Tweede Wereldoorlog is vernietigd. Overgebleven zijn lanen met eeuwenoude eiken en beuken, een idyllische dorpskern met kerk en prachtige negentiende-eeuwse boerderijtjes. Je kunt er schitterend wandelen langs de Linge, de hoogstamboomgaarden en de in ere herstelde kasteeltuin. Het landgoed is een van de grootste particuliere landgoederen in Nederland en wordt deels door vrijwilligers onderhouden.

Langs 't Pakhuis aan de Boelenhamsestraat waarin de werkplaats en kantine van buitendienstmedewerker Paul Rienstra huist, glorieert een prachtige rij oude wilgen. Keurig geknot op twee exemplaren na die hun 'pruik' nog hebben. "De werkinstructie was twee knotten, eentje overslaan, want als er wat beschutting overblijft, vinden de bijen dat leuk. Maar dan is iedereen al aan het zagen, komt er een vrijwilliger bij en die gaat in al zijn of haar enthousiasme met zo'n overgebleven wilg aan de slag. Je kijkt even de andere kant op en voor je het weet is het tsjoep: alles eraf". Paul haalt glimlachend zijn schouders op: "Ach ja, er gaat een heel enkele keer iets mis, maar gelukkig niks ernstig. Nee, over het algemeen werkt het heel aardig zo met mekaar."

Sinds
2013

Waar
op Landgoed Hemmen



Hoe vaak
op zaterdag, om de week

Bijzonderheden
naast een zaterdagploeg is er
ook nog een dinsdagploeg



Paul Rienstra is in dienst van Stichting het Lijndensche Fonds voor Kerk en Zending, dat het landgoed beheert en het landschap zo goed mogelijk probeert te renoveren. Samen met een collega is hij verantwoordelijk voor het onderhoud van een groot deel van het landgoed. Toen de stichting twee jaar geleden met hulp van SLG een vrijwilligersproject startte, kreeg hij er negen paar zeer welkome handen bij.

Extra mankracht = meer betrokkenheid

Sindsdien verzamelen de vrijwilligers zich opgedeeld in een dinsdag- en een zaterdagploeg eens in de twee weken. Ze starten met een bakje koffie in 't Pakhuis en gaan dan het landgoed op om allerlei werkzaamheden te verrichten, zoals het onderhoud van de wandelpaden, het afzagen van geriefhout, het inboeten van elzensingels, de aanleg van vlechthekken en het knotten van wilgen. Paul verzorgt het materiaal en de begeleiding. Hij is maar wat blij met de extra mankracht. "Mijn voorganger zei altijd: 'We doen eerst het allerhoogstnoodzakelijke, dan het hoogstnoodzakelijke en daarna houdt het op'. Werken met vrijwilligers vereist meer planning en aansturing, maar het betekent ook dat we nu veel meer werk kunnen verzetten dan voorheen. Bovendien creëert het betrokkenheid. Mensen hebben niet altijd in de gaten dat ze hier op een landgoed zijn. Ze denken dat dit van de gemeente is. Maar dan zien ze ons met z'n allen bezig en komen vragen wat we hier doen."

'Tijd om iets terug te doen'

De vrijwilligers hebben ieder hun eigen motieven om met Paul op het landgoed te werken. Leen Kuiper: "Ik woon hier vlakbij in Zetten, loop vaak hard over het landgoed. Ben er in feite dagelijks. Ik vond het tijd om iets terug te doen." Daniëlle Bankert is als ecooloog weliswaar iedere werkdag bezig met de natuur, maar merkte dat ze nauwelijks buiten komt. "Je bent ook nog eens fysiek bezig en dat is heerlijk ontspannend." Stuk voor stuk ervaren de vrijwilligers trots en een groeiende verbondenheid met het landgoed. Het landgoed wordt ook een beetje van hen. Kees Peters wijst: "Als je hier wandelt, dan zie je: dit hier heb ik gedaan, dat daar heb ik gedaan."

*Als het mensen opvalt
hoe mooi het hier is,
streelt dat je ziel.*

Vrijwilliger Kees Peters



Ruud Peters produceerde boterkuipjes voor de voedingsmiddelenindustrie totdat de fabriek twee jaar geleden dichtging en hij werkloos werd. "In de fabriekshal staan, daar had ik het mee gehad. Oorspronkelijk werkte ik in de tuinbouw en had dus al groene vingers. Maar toen ik hier aan de slag ging, raakte ik echt geïnteresseerd. Ik wilde preciezer weten waarmee ik bezig was. Het vrijwilligerswerk op het landgoed inspireerde me om te starten met een avondopleiding tot hovenier. En de studie werpt nu al zijn vruchten af! Dit boompje wat ik nu aan het afzagen ben bijvoorbeeld, is de Acer Campestre, oftewel de veldesdoorn."

Wortelpompoensoep met sinaasappel

Stroopwafels, ja die wel. Voor bij de koffie om half 11. Maar soep? Dat eet de zaterdagploeg op Landgoed Hemmen eigenlijk nooit. Daniëlle heeft speciaal voor vandaag een pan soep gemaakt, meegebracht op de fiets, ingesnoerd in het kinderzitje achterop.

ZO MAAK JE HET:

1. Fruit de uien in de pan met een beetje kerriepoeder en wat van de (verkruidelde) bouillonblokjes.
2. Was de wortels en snijd in plakken.
3. Ontdooi de pompoen van schil, zaden en vruchtvlees en snijd ook deze in blokjes.
4. Wortel en pompoen toevoegen aan de uien in de pan en even omscheppen.
5. Voeg dan het water toe met de resterende bouillon.

Minimaal 45 minuten laten koken, totdat de groenten lekker zacht zijn en de soep gepureerd kan worden. Na het pureren de soep afmaken met sinaasappelsap. Eventueel nog spekjes bakken en toevoegen.

*zo wordt de soep
meegebracht*



Nodig voor 8 personen:

2 uien, klein gesneden
kerriepoeder
1 bos wortels
1 pompoen van ca. 800 g
1,5 l water
3 blokjes groentebouillon
3-4 sinaasappels, geperst
optioneel: spekjes

Klaar in 55 minuten

Kijkje in de keuken van

Werkgroep Landschapsbeheer van IVN De Oude Ijsselstreek

Het is een prachtig, oer-Hollands gezicht. Wie bij de boerderij van Jan en Ingrid Steverink in Silvolde wil komen, passeert op de Dinxperloseweg een imposante rij van 102 knotwilgen. Om de twee grote kippenstallen en het houten vakantiechaletje te bereiken, zijn het er nog eens 12. Coen Kroezen staat op het erf en kijkt er licht beteuterd naar: "Het was een mooie uitdaging geweest om die te knotten." Maar helaas voor de popelende vrijwilliger: zo te zien aan de bosjes wilgentenen die in de berm liggen, is de gemeente een dag eerder al langs geweest met de motorkettingzaag.

Misschien waren het er meer die hadden gedacht zich in de lange wilgenrij te kunnen vastbijten, want nagenoeg iedereen van de circa dertigkoppige Werkgroep Landschapsbeheer van IVN De Oude Ijsselstreek is gekomen naar het erf van de familie Steverink om te helpen met de snoei van een handvol knotwilgen, ongeveer tien hoogstamfruitbomen waaronder een notarisappel, een sterappel en enkele oude pruimen en nog enkele loofbomen.

Sinds
1991

Waar
van Westervoort tot Dinxperlo
en van Hummelo tot 's Heerenberg



Hoe vaak
het hele jaar door

Al 25 jaar
de IVN-werkgroep
Landschapsbeheer werd al in
1991 opgericht



Het mes snijdt aan twee kanten

Zelf zouden ze er dagen mee bezig zijn. En natuurlijk, speltteler en kippenfokker Jan Steverink en zijn vrouw Ingrid hadden de hoogstamfruitbomen en knotwilgen op hun erf door hoveniers kunnen laten snoeien. Maar veel liever steunen zij de vrijwilligers. Het mes snijdt aan twee kanten. In ruil voor een vergoeding en een flinke pan dampende soep krijgt het erf een opknapbeurt. Een tikkeltje overweldigend is het wel voor Jan, nu het houten chaletje op zijn erf helemaal volgestroomd is met vrijwilligers en zijn vrouw bezorgd is of ze wel genoeg soep heeft gemaakt. Van de groep gaat een tomeloze energie uit.

Dit is beter dan de sportschool: je bent buiten, fysiek in de weer en je kop raakt schoon.

Vrijwilliger Hans Radstake

Hogere wiskunde

Er zijn er die net als Coen graag rechthoekig willen zijn en zich meteen op de knotwilgen storten. Zo ging Hans Radstake aan de slag met de platanen: "Dit is voor mij wat de sportschool voor anderen is, maar dan beter. Je bent buiten. Je bent fysiek in de weer. Je kop raakt schoon. En tegelijkertijd leer je een hoop van elkaar. De een heeft veel weet van vogels, de ander van planten." Anderen vinden het leuk om zich met hogere wiskunde te bemoeien. Want dat is het bijna,



als je hoogstamfruitbomen goed wilt snoeien. Zo helpen kleinzonen Quentin en Merlijn Prein geconcentreerd hun grootvader Rieny Putmans achterin de boomgaard met de vormsnoei van een oude pruim. En weer anderen, zoals Patricia, genieten nog het meest van al die locaties die ze bezoeken: "Je komt als vrijwilliger op een hoop mooie plekken. Dat is het leuke eraan. Je stapt telkens even een nieuw huishouden in."

Wij ontfermen ons over precies die elementen die het landschap haar karakter geven.

Vrijwilligster Wies Nijhuis



Jubileum

Iedere tweede zaterdag van de maand wordt er door de vrijwilligers wel ergens gewerkt. In de nazomer schonen ze poelen op, in de winter knotten ze voornamelijk. Zo bewerkstelligt de werkgroep al 25 jaar het onderhoud van precies die landschappelijke elementen die anders misschien verloren zouden gaan wegens gebrek aan geld of tijd. Onder de mannen en vrouwen van het eerste uur waren Piet Papperse, Jan Huidink, de toenmalige directeur van SLG, Hans Radstake en Wies Nijhuis. Wies is al die jaren nog steeds enorm gemotiveerd: "Hier is dat gelukkig niet zo, maar heel soms bekruipt me het gevoel dat we andermans tuin staan te onderhouden. Toch is het goed en ook heel bevredigend om dit werk te blijven doen. Wij ontfermen ons over precies dat rijtje knotwilgen of die poelen waar gemeente, Staatsbosbeheer of erfeigenaren dat niet meer kunnen, zodat we blijvend kunnen genieten van die elementen die het landschap haar karakter geven."



Snelle groentensoep met worst

Bij de aanblik van zoveel actieve en dus hongerige vrijwilligers op haar erf moet Ingrid Steverink even getwijfeld hebben of ze wel genoeg in huis had. Door een heel klein beetje te smokkelen wist zij toch een supersnelle (en lekkere!) soep te maken die alle monden vulde.

ZO MAAK JE HET:

1. Draai van het gehakt en de tuinkruiden balletjes. Zet de ballen op het vuur in een ruime pan met de bouillon en maggiblokjes.
2. Snijd 2 preien, 1 wortel, een stukje bloemkool, 1 grote ui, een halve knolselderij en 3 grote aardappels in kleine stukjes en voeg dit toe aan de bouillon. Laat dit alles een kwartier koken in een ruime pan.
3. Snijd 3 rookworsten in kleine stukjes en voeg dit erbij.

Laat dit alles nog zo'n klein half uur trekken en de soep is klaar om te serveren.



Nodig voor 16 personen:

1 kg gehakt
gedroogde tuinkruiden
5 l runderbouillon
2 maggiblokjes
2 preien
1 wortel
een kwart bloemkool
1 grote ui
halve knolselderij
3 grote aardappels
3 Gelderse rookworsten
zout en versgemalen zwarte peper

Klaar in 55 minuten

Kijkje in de keuken van

Landgoedwerkgroep Gerven en Hell

Waterslurpers

Gerven en Hell ligt in de overgang van de Veluwe naar de Gelderse Vallei. Dit zorgt voor een mooi en afwisselend landschap van natte heidegrond, beekdalen, bossen, oude lanen en zandweggetjes, cultuurgronden en historische pachtboerderijen. De drassige heide staat 's winters onder water, waardoor het bijzondere plant- en diersoorten aantrekt. Maar heide vergt actief beheer. Hoe meer bomen en gras vrij spel krijgen, hoe sneller de heide verdroogt en dicht groeit. En net als veel andere landgoederen kampt Gerven en Hell met enig achterstallig onderhoud. Waterslurpende dennen en berken konden hier jarenlang hun gang gaan.

Dankbare barones

Gerven en Hell bestrijkt 1.100 hectare; een enorm gebied en dus kostbaar om te onderhouden. Barones Van Lynden, eigenares, sprak in 2012 met SLG over de mogelijkheid vrijwilligers toe te laten op het landgoed om de opzichter te helpen met het opknappen van de heidegebieden. Een oproep verscheen in de krant en een maandag- en zaterdagploeg van vrijwilligers werd geformeerd.

"De barones was eerst wat huiverig. Juist omdat de heide privébezit is en dus gesloten voor publiek. Er leven reeën, edelherten en dassen. Maar ze heeft haar dankbaarheid intussen uitgesproken", zegt

Sinds
2012

Waar
in de driehoek Putten,
Voorthuizen en Nijkerk



Hoe vaak
het hele jaar door, om de
zaterdag (behalve in juli en
augustus)

Bijzonderheden
het mooie landgoedlandschap van
Gerven en Hell is sinds eeuwen
nauwelijks veranderd mede
dankzij de behoudende visie van
vorig eigenaar Jonker Frits



vrijwilliger en coördinator Alex Guliker. Het werkgebied van de Landgoedwerkgroep is zó groot dat hij aan de uitnodiging voor de volgende werkdag gps-coördinaten toevoegt zodat de overige vrijwilligers op de kaart kunnen opzoeken waar ze precies moeten zijn.

Eeuwenoude jachtwallen

Het is koud en druilerig als de zaterdagploeg opslag verwijdt rond de Eendenplas, een ven op de Kruishaarse Heide. Het ven ontstond in de late middeleeuwen doordat boeren uit de buurt veen afgroeven voor turf. Toen het gebied in de achttiende eeuw in handen kwam van de adel werd het gebruikt voor de jacht op wilde eenden. Hiervan zie je nog sporen in het landschap. Heel bijzonder: ten zuiden van het ven kun je jachtwallen ontwaren die zeker 150 jaar oud zijn. Ze zijn destijds opgeworpen en werden gebruikt om ongezien tot vlakbij de eenden te sluipen.

Alex kent het gebied als zijn broekzak en verschanst zich regelmatig 's ochtends vroeg op de heide, voordat de werkdag begint, om natuurfoto's te schieten. "Omdat ik fotografeer, kijk ik er ook graag esthetisch naar. Je ziet hier bijvoorbeeld jeneverbes. Best zeldzaam. Dopheide, een typische soort voor natte heidegrond komt hier voor en het gentiaanblauwtje; een moeilijk vlintertje omdat het voor



Voor de aardigheid zal ik er met de hand wat plagen om te kijken wat er gebeurt
 Vrijwilliger Alex Guliker



Dit voelt als de achtertuin van ons allemaal
 Vrijwilligster Rita Bos

de voortplanting afhankelijk is van knoepmieren en de blauwe klokjesgentiaan. Laatst ontdekte één van de vrijwilligers een nieuwe plek op de heide waar dit bloemetje groeit. Voor de aardigheid zal ik er met de hand wat plagen om te kijken wat er gebeurt."

‘Laat mij maar buffelen’

Aan de rand van het ven houdt Rita Bos de boord van Ap Nap's jas vast. Dit moet voorkomen dat hij het water in duikelt wanneer hij het touw als een lasso naar de overkant gooit. Voor Ap is het werk op de hei een terugkeer naar de basis. "Als jongen kwam ik hier vaak. Op deze plas heb ik 50, 60 jaar geleden nog geschaatst. Waarschijnlijk samen met Rita." Rita groeide op in de boerderij grenzend aan het heideven en wandelt er nog steeds dagelijks. Ze vindt het dan ook meer dan logisch zich ervoor in te zetten: "Dit voelt als de achtertuin van ons allemaal."

Dorien Teeling probeert zich intussen in een van Alex geleend - en daardoor veel te groot - waadpak staande te houden op een eilandje van drijvende pollen. Haar taak: het haar toegeworpen touw vastbinden aan de stammen van net omgezaagde boompjes, zodat deze naar de overkant van het water gesleept kunnen worden. Ze geniet er zichtbaar van. "Dit waden door het ven is weer eens heel wat anders. Maandenlang zijn we bezig geweest met dennetjes trekken. In het begin voelde je je hele lijf. Vooral je hamstrings en je kuit. Maar naar verloop van tijd wen je er aan. Het is enorm dankbaar werk. Je ziet het zó opknappen. Ik heb het geluk zelf op een landgoed te wonen. Liefde voor natuur en landschap is me met de paplepel ingegoten. Het is nu tijd om iets terug te doen. Laat mij maar buffelen. Ik zeg altijd: je helpt de natuur en je helpt jezelf."

Leuke club

Hoewel privéterrein, zie je hier tegenwoordig zelfs mountainbikers. Om die tegen te houden, stapelt Lilianne Ridder de net gerooide dennenboompjes op tot houtrillen; straks een geliefde plek voor vogels, kleine zoogdieren en amfibieën. Dorien werkt altijd als een paard. De rest doet het wat rustiger aan, merkt Lilianne op terwijl ze zelf een boomstam versleept. "We vullen elkaar aan. Ap vind ik een echte houthakker. Hij klimt graag in bomen. Rita weet héél veel van de omgeving. Alex legt het werk zo neer voor een korte lezing over een gevonden heikikker." Zelf is ze ook actief op landgroep Appel in een doordeweekse vrijwilligersgroep. "Daar neem ik vrij voor, ja. Ik maak de roosters op mijn werk en weet het vaak zo te schuiven dat ik er niet ál mijn vrije dagen voor hoef op te nemen. Het is daar net als hier: je hebt een leuke club mensen bij elkaar en die wil ik graag blijven zien."





RECEPT

Spinazie- knoflooksoep

Tijdens de bereiding van deze spinazie-knoflooksoep voor de harde werkers van Gerven en Hell, dreven heerlijke geuren tot ver het bos in en lokten een groep wandelaars. Helaas, op hen had Atelier de Beleving niet gerekend.

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit olie in een soeppan en bak de ui en knoflook ongeveer 5 minuten.
2. Voeg komijn en koriander toe en laat kort meebakken.
3. Voeg nu de aardappelen en de bouillon toe en laat 10 minuten koken.
4. Voeg de kikkererwten toe en warm 5 minuten mee.
5. Meng in een grote kom de crème fraîche, tahin, maïzena en vers gemalen zwarte peper tot een papje. Meng wat vocht uit de pan erdoor om het dunner te maken.
6. Giet dit mengsel door de soep en meng goed.

Breng de soep aan de kook, draai het vuur uit en voeg de spinazie toe. Strooi er bij het serveren nog wat gemalen chilipeper overheen.



de kok op weg
naar de keet

Nodig voor 4 personen:

2 el olijfolie
4 tenen knoflook (geperst)
1 ui (grof gehakt)
2 tl gemalen komijn
2 tl gemalen koriander
1,2 l groentebouillon
300 g aardappels (kleine blokjes)
425 g gekookte/uitgelekte kikkererwten
1 el maïzena
2 el tahin
1,5 dl creme fraiche
200 g verse spinazie in reepjes
zwarte peper
chilipeper (gedroogd)

Klaar in 30 minuten

Kijkje in de keuken van De Liniewacht

Ze moesten onze soldaten schuilplekken bieden tegen beschietingen en bombardementen, de 750 groepsschuilplaatsen van metersdik gewapend beton die tijdens de Mobilisatieperiode voorafgaande aan WO II in allerijl werden opgetrokken langs de Nieuwe Hollandse Waterlinie (NHW). In onbruik geraakt door de mens, doen zij nu letterlijk dienst als hangplek voor vleermuizen.

De NHW is een unieke plek in Nederland die genomineerd is voor de Werelderfgoedlijst van UNESCO. Niet alleen vanwege cultuurhistorische, maar ook vanwege landschappelijke en ecologische betekenis. Langs de NHW vindt een substantieel deel, zo'n 10 tot 25 procent van de gehele Nederlandse vleermuispopulatie, 's winters onderdak in een van de groepsschuilplaatsen. De Liniewacht beheert een veertigtal van deze bunkers en maakt het er de beschermde zoogdieren zo aangenaam mogelijk.

600 slagen per minuut

"Ze zijn magisch. Het is zó leuk om ze in de schemer over het water van het slot te zien razen. Wist je dat vleermuizen als ze vliegen een onwaarschijnlijk hoge hartslag hebben van 600 slagen per minuut? En dan heb ik het nog niet eens over hun vernuftige sensoren." Vrijwilliger André Bos weet niet waar hij moet beginnen als hij zijn fascinatie voor het 'gruwelijk nuttige' zoogdiertje moet beschrijven dat de mannen, vrouwen en kinderen van de Liniewacht bij elkaar bracht.

Sinds
2014

Waar

40 groepsschuilplaatsen van
Nieuwe Hollandse Waterlinie.
Van het Geofort langs de
Diefdijk tot Fort Everdingen



Hoe vaak

een zaterdag per maand

Bijzonderheden

in de groepsschuilplaatsen trof
de Liniewacht gewone grootoor-
vleermuizen (*Plecotus auritus*)
baardvleermuizen (*Myotis*
mystacinus) en watervleermuizen
(*Myotis daubentonii*) aan



Toen SLG en de Zoogdierverseniging in september 2013 een aanzet deden om een vrijwilligersgroep op te zetten die bereid zou zijn om de groepschuilplaatsen en het landschap eromheen te onderhouden, meldde André zich samen met meer dan 25 andere vrijwilligers meteen aan. Getraind door deze organisaties is de groep bezig met het onderhouden van het landschap rondom de schuilplaatsen en met het creëren van optimale omstandigheden voor de vleermuis in de bunkers. In de zomer en in de winter voeren ze jaarlijkse vleermuistellingen uit.

Uitlaatklep

André, materiaalbeheerder van de Liniewacht, bewoont samen met vrouw Meike, dochter Lobke en zoon Sijmen (ook enthousiast vrijwilliger) fort Werk aan het Spoor.

Ik krijg er een enorme boost van

Vrijwilliger André Bos

Hier starten alle werkdagen met koffie en koek en eindigen ze met een kom dampende soep. Het werken in zijn directe omgeving biedt André een uitlaatklep voor zijn werk als verpleegkundige: "Ik krijg er een enorme boost van om, met alle vrijwilligers samen, aan dit landschap te werken en de ecologische en cultuurhistorische waarde ervan weer tevoorschijn te laten komen."



Multifocus

Het werk draait niet alleen om de vleermuis. Ook het landschap van de Nieuwe Hollandse Waterlinie heeft de aandacht van de Liniewacht. Zo zijn zij in de winter van 2014/2015 begonnen met het herstel van een 2000 m² verwaarloosde griend in de buurt van fort Werk aan het Spoor bij Acquoy.

Johan Evers - ook lid van het eerste uur: "Een goed voorbeeld van hoe belangrijk het is om de omgeving in samenhang te bekijken, is de groepsschuilplaats die je vanaf de A2 kunt zien liggen en die ze bij wijze van kunstwerk doormidden hebben gezaagd. Prachtig natuurlijk om de geschiedenis zo te ontsluiten. Maar van de vier bunkers die langs de Diefdijk staan was dit naar verluidt nou juist de enige waarin vleermuizen voorkwamen. Het mooie van het vrijwilligerswerk bij de Liniewacht is dat alle elementen bij elkaar komen: de cultuurhistorie, de vleermuizen, de insecten, de planten en bomen, het knotten en snoeien."

Het mooie van het vrijwilligerswerk bij de Liniewacht?

Alle elementen komen bij elkaar

Vrijwilliger Johan Evers



RECEPT

Romige mosterdsoep

Meike Bos gebruikte soep van de Kleinste Soepfabriek en hoefde deze alleen nog maar even op te warmen in een driepoot. Maar mosterdsoep is eenvoudig zelf te maken.

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de prei in zeer fijne ringen en de zalm in reepjes. Zet apart.
2. Maak een roux van de boter en bloem. Doe dit door de boter in een soeppan op laag vuur te smelten. Laat de boter niet bruin worden. Voeg al roerende de bloem toe en pers twee tenen knoflook uit boven de pan. Laat tien minuten garen.
3. Schenk dan onder voortdurend roeren de bouillon en wijn toe en roer dit tot een gladde soep.
4. Laat 10 minuten zachtjes doorkoken en voeg dan ongeveer vier tot zes eetlepels mosterd toe. De mosterd bepaalt hoe pittig de soep wordt. Blijf daarom proeven.
5. Breng op smaak met de kruiden, basterdsuiker en een klein beetje citroensap.
6. Zet het vuur laag (de soep mag niet meer koken) en voeg vlak voor het serveren de slagroom, zalmsnippers en prei toe.

Ook lekker met uitgebakken bacon in plaats van zalm. Serveer met een stuk volkoren brood.



Nodig voor 8 personen:

100 g boter
100 g bloem
2 tenen knoflook (geperst)
2 l kippenbouillon
1 glas droge witte wijn
4-6 el mosterd naar keuze
250 ml kookroom of slagroom
1 prei
1 el basterdsuiker
citroensap
gerookte zalmsnippers
zwarte peper
snufje nootmuskaat
0,5 el dragon
handje verse fijngesneden dille
en een paar takjes verse kervel

Klaar in 35 minuten

Kijkje in de keuken van de Boomgaardsnoeiers van Terra Bella

Ze golden als pioniers van de woeste grond, de eerste bewoners die zich eind jaren 90 vestigden in de Culemborgse ecowijk Lanxmeer. In die tijd werd nergens anders in Nederland op zo'n grote schaal geëxperimenteerd met duurzaamheid. Daarbij mochten de bewoners van meet af aan meedenken over de bouw van eco-huizen en de inrichting van hun leefomgeving. Nog steeds komen wetenschappers en beleidsmakers van heinde en verre om er een kijkje te nemen. In bijna 20 jaar tijd is de wijk verworpen tot een ecologisch paradijsje. De succesfactor? Veel zelf doen. In deze wijk werken burensamen aan het openbare groen. En daar hoort het onderhoud van een oude halfstamboomgaard ook bij.

Gespot: de ijsvogel

De eigen tuin loopt hier haast ongemerkt over in gemeenschappelijke hofjes, waar burensamen met mooi weer met een bordje eten gezellig aan de tuintafels aanschuiven. En die hofjes lopen weer over in het openbare groen. Doordat al het groen met elkaar verbonden is, duiken de meest uitzonderlijke - althans, voor een woonwijk - diersoorten op, zoals ijsvogels en zeldzame vlinders.

Halfstamboomgaard

Midden in de wijk, aan de voet van de meer dan 100 jaar oude watertoren, staat in kwetsbaar drinkwaterwingebied een grote

Sinds
2004

Waar

in het hart van de Culemborgse
ecowijk Lanxmeer

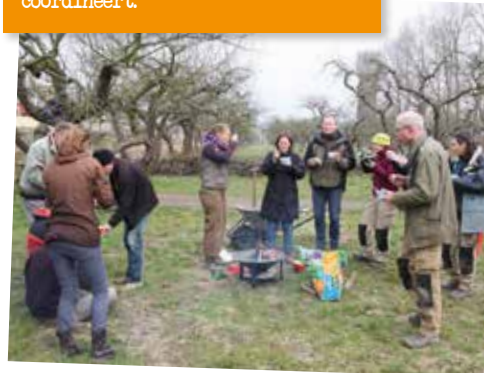


Hoe vaak

10-12 zaterdagochtenden per jaar

Bijzonderheden

de snoeigroep valt onder de
stichting Terra Bella, de wijk-
werkgroep die namens de bewoners
in samenwerking met de gemeente
Culemborg en drinkwaterbedrijf
Vitens het groenbeheer in de wijk
coördineert.



halfstamboomgaard. Deze vormt samen met een populierenbosje en stadsboerderij Caetschage het groene hart van de wijk. Via een klein voetpad kun je de boomgaard doorsteken, maar verder is het verboden terrein.

Focus op fruitbomen

De boomgaard is aangelegd in de jaren 30 van de vorige eeuw en telt meer dan 200 bomen. Voor het grootste deel gaat het om oude appelrassen als Rode Jonathan, Ingrid Marie en de Schoone van Boskoop. Maar er staan ook wat pruimen, peren en kersen. Het uitgangspunt van drinkwaterbedrijf en eigenaar Vitens is om deze plek zoveel mogelijk met rust te laten. Het drinkwaterbedrijf maait een keer per jaar het gras, maar onderhoudt de bomen verder niet. En dat was wel nodig.

Wie helpt?

Vanuit de woonkamer van Jan Zuidhoff valt de hele boomgaard te overzien. Hij was een van de initiatiefnemers van de adoptie ervan. In 2002 keek hij uit zijn raam en bedacht hoe zonde het was dat de boomgaard stond te verkommen. "Met mijn lekenoog kon ik wel zien dat daar in zeker tien jaar





tijd weinig aan was gebeurd. Ik heb een brief gestuurd aan de buurtbewoners om te kijken wie zich ook geroepen voelde verdere verloedering tegen te gaan. Het aantal positieve reacties was groot. Er bleken zelfs meer mensen met hetzelfde idee rond te lopen. Zodoende hebben we de krachten gebundeld en is Terra Bella - de wijkwerkgroep die namens de bewoners in samenwerking met de gemeente Culemborg het groenbeheer in de wijk coördineert - in gesprek gegaan met Vitens."

Met mijn lekenoog kon ik wel zien dat daar in zeker tien jaar tijd weinig aan was gebeurd.

Vrijwilliger Jan Zuidhoff

Snoeicursus

In ruil voor het vruchtgebruik kreeg het groepje buurtbewoners van het drinkwaterbedrijf toestemming om de boomgaard te betreden voor onderhoud. Vitens leverde ladders, zagen, snoeischaren en andere benodigdheden. De snoeiers sloten zich als vrijwilligersgroep aan bij SLG die meerdere jaren een cursus hoogstamfruit snoeien gaf. Tussen oktober en maart komt de groep om de zaterdag bij elkaar om een ochtend lang in de boomgaard te werken. En dat al tien jaar lang.

Koffie & koek

En er valt genoeg te doen. De bomen, in de meeste gevallen al meer dan 80 jaar oud, verkeren niet altijd in de beste staat. De werkgroep probeert het oude landschapsbeeld zo lang mogelijk in stand te houden, maar rooit exemplaren die van ouderdom bezwijken en vervangt deze door jonge bomen van historische rassen. Tot voor kort klom Jan, inmiddels 83 jaar oud, zelf nog de ladder op om te snoeien. Maar de benen werken wat minder goed mee. Dus nu zorgt hij voor de inwendige mens. Als de groep op zaterdagochtend bij elkaar komt, is Jan er met koffie en Groninger koek.



Langgekoesterde droom

Langzaam wordt de boomgaard een lustoord voor dieren. Je ziet er veel vlinders en hoort er regelmatig de groene specht 'jodelen'. Ook broedt er dit jaar een ooievaarspaar hoog op een oud wagenwiel. Er staan bijenkasten en in samenwerking met Natuur- en Vogelwacht Culemborg zijn er verschillende nestkasten voor vogels opgehangen. Sinds het voorjaar van 2015 huppelen er voor het eerst ook lammetjes rond, afkomstig van de stadsboerderij aan de overkant van de weg. Een prachtig gezicht en een langgekoesterde droom van Terra Bella. Nu de schapen het gras kort houden, zijn de muizen beter te zien en is het wachten op de eerste steenuil die zich meldt om er te nestelen.

De appelpluk

Hoogtepunt van het jaar is natuurlijk de appelpluk in oktober. De hele buurt mag plukken en kan in de weken erna volop genieten van appelmoes, appeltaart, appelcider en - niet te vergeten - appelbollen voor de vogeltjes. Ook worden er duizenden liters Terra Bellasap geperst, die te koop zijn in de groentewinkel van stadsboerderij Caetshage. Coördinator van de vrijwilligersgroep Dick Boland: "Als het tijd is om te oogsten, loopt de hele wijk uit om mee te helpen plukken en rapen. Dat is altijd ontzettend leuk. Appels die 's ochtends zijn geplukt, verschijnen nog diezelfde middag weer in de boomgaard in de vorm van heerlijk geurende appeltaarten. En ter afsluiting drinken we een glaasje."

Als het tijd is om te oogsten, loopt de hele wijk uit om mee te helpen plukken en rapen

Vrijwilliger Dick Boland





RECEPT

Romige pastinaaksoep met Parmezaanse kaas

Tamar Kopmels serveerde deze voedzame en smaakrijke soep aan de snoeigroep in de boomgaard. Ze vond het recept in een Engels kookboekje: the book of soups van the New Covent Garden Soup Company. Lekker met een flinke homp Turks brood.



ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
2. Kook de pastinaken 3 minuten in ruim water met zout. Giet af, laat goed uitlekken en voeg de helft van de Parmezaanse kaas toe.
3. Doe, terwijl de pastinaak staat te sudderen, de olijfolie in een braadslee en verwarm dit 3-4 minuten in de oven.
4. Schik dan de afgegoten pastinaak in de braadslee, voeg de boter toe en bak de pastinaak 45 minuten lang in de oven (regelmatig bedruipen).
5. Giet vervolgens het overtollige vet in een grote soeppan en fruit hierin de ui zachtjes zonder deze bruin te laten worden. Roer de bloem erbij en bak 1 minuut.
6. Voeg dan al roerende de kippenbouillon toe en breng dit aan de kook. Voeg de pastinaak toe en laat de pan met het deksel erop 10 minuten sudderen.

Laat de soep iets afkoelen en pureer deze samen met de andere helft van de Parmezaan tot een romig geheel. Roer ten slotte de room erdoorheen, voeg naar smaak zout en peper toe en breng de soep nog heel even terug op temperatuur alvorens deze te serveren.

Nodig voor 12 personen:

1 kg pastinaak, geschild en in de lengte gesneden
 100 g versgeraspte Parmezaanse kaas
 4 el olijfolie (extra vergine)
 30 g boter
 2 middelgrote uien, in kleine blokjes
 2 el bloem
 2,5 l kippenbouillon (of vegetarisch met tuinkruidenbouillon)
 zout en versgemalen zwarte peper
 8 el room

Klaar in 70 minuten

Kijkje in de keuken van

Poelenwerkgroep Brummen

In de lente, wanneer veel Gelderse vrijwilligersgroepen de zaag en snoeischaar weggleggen vanwege de start van het broedseizoen, warmen de vrijwilligers van Poelenwerkgroep Brummen zich op. April is voor hen het moment waarop zij waadpak en schepnet uit de schuur halen en voor het eerst weer op de fiets springen om in alle hoeken van de gemeente poelen te inventariseren op de aanwezigheid van voornamelijk amfibieën. De officiële opening van het poelenseizoen 2015 vindt voor de gelegenheid plaats op het terras in de achtertuin van Bob en Wendy Koster, bewoners van een woonboerderij in de kleine Brummense kern Tonden en trotse bezitters van een mooie heldere poel vol leven.

De poelencursus

De Poelenwerkgroep Brummen is opgericht in 2011, een jaar nadat SLG met ondersteuning van de gemeente Brummen en de Provincie Gelderland een poelencursus voor poeleigenaren en enthousiaste vrijwilligers organiseerde. In het voorjaar inventariseert de groep, ze schrijven een rapport voor de erfeigenaren met hun bevindingen en geven onderhoudsadvies. In het najaar keren de vrijwilligers terug om daar waar dat gewenst is onderhoud te plegen. Hun doel is het creëren van een aangenaam leefklimaat in de IJsselvallei voor zeldzame amfibieën als de knoflookpad en de kamsalamander.

Sinds
2011

Waar
ongeveer 30 poelen in het
buitengebied van de gemeente
Brummen



Wanneer
vanaf april poelen
inventariseren en vanaf
september onderhoud

Trots op
de aanleg van de Rietmus, een
poel met educatieve mogelijkheden



Lint door het landschap

Bertus Aldershof, voorzitter, heeft goed nieuws: De gemeente Brummen stelt gelden beschikbaar voor de aanleg van twee nieuwe poelen en vraagt de werkgroep mee te denken over geschikte locaties. De vrijwilligers zijn verheugd. Dit biedt kansen om het lint van poelen in het landschap uit te breiden, zodat de trek van kikkers, padden en salamanders wordt vergemakkelijkt en de soortenpopulaties in de IJsselvallei kunnen groeien. Maar, tempert Bertus het enthousiasme: de groep moet wel erfeigenaren zien te vinden die zelf een kwart van de kosten willen betalen. Penningmeester Anja Koning is van mening dat dit alleen maar goed is: "Als particulieren bereid zijn er zelf geld in te investeren, dan willen ze het écht en kun je er zeker van zijn dat de poel ook wordt onderhouden. Om diezelfde reden doen we het onderhoud in het najaar niet langer gratis, maar vragen we 50 euro per ochtend. Van dat geld betalen wij dan onder andere de jaarlijkse barbecue."

Op de rode lijst

Knoflook en padden, twee zaken die mensen vaak liever uit de weg gaan. Zo niet Eline Kip, met haar 19 jaar het jongste lid van de groep. De studente biologie en medisch laboratoriumonderzoek droomt ervan

ooit een knoflookpad in haar schepnetje aan te treffen. Dat zal niet gemakkelijk zijn. Knoflookpadden, die hun naam danken aan de lichte knoflookgeur die ze afscheiden als ze zich in het nauw gedreven voelen, zijn zeer zeldzaam in Nederland. Ze staan net als de kamsalamander op de rode lijst van bedreigde diersoorten. Het toeval wil dat er juist in het gebied waar de poelenwerkgroep actief is een poel is waar de knoflookpad voorkomt. Ze doen dus ook erg hun best om meer geschikte leefgebieden voor de pad te creëren.



Aartsvijand

Een goede, kansrijke poel voor amfibieën is helder en wordt niet overschaduwde door begroeiing, legt vrijwilligster Marja Oude Luttikhuis uit. En een poel vol leven bevat zeker geen vis. Marja slaat de ogen ten hemel. “De stekelbaars is onze vijand nummer één. Van mijn part gaan ze hup, allemaal op de barbecue. Treffen we het ene jaar vis aan, dan is de kans groot dat het volgende jaar geen ander enkel levend wezen meer te vinden is.” Ook voor Yvon Sportel zijn vissen in een poel een gruwel: “In een poel verderop hebben we zelfs eens een snoekendrijfjacht moeten houden. Die vraten werkelijk alles op en dat vergde rigoureuus ingrijpen. Met de amfibieën in die poel gaat het nu stukken beter.”

De werkgroep is enthousiast over de poel van de Kusters. “Hele mooie poel”, wordt her en der gemompeld tijdens het inventariseren. Eline is al naar de oever gesprint en begint naarstig door het water te zeven. Het is meteen raak. Geen knoflookpad, helaas, maar een groene kikker springt kwakend tegen de rand van haar schepnet omhoog. Terwijl de overige vrijwilligers geconcentreerd in het water turen, druk in de weer zijn met temperatuurmeters en loepjes en hun vondsten naar elkaar roepen, bekent Bertus dat hij zelf helemaal niet zo veel kennis had. “Het was Marja die me heeft overgehaald. Ik heb interesse in alles wat groeit en bloeit, maar drijf op de kennis van de anderen. Je leert hier snel bij.”



Marja Oude Luttikhuis:
“In het begin sprongen we met waadpak en al op de fiets om zo van de ene in de andere poel te plonzen. Wisten wij veel dat we op die manier schimmels of virussen kunnen verspreiden. Dat doen we nu niet meer. We ontsmetten onze handen met alcohol en bespuiten de waadpakken en laarzen voordat we een nieuwe poel bezoeken. Zo’n virus kan ook via natuurlijke wijze het water in komen. Maar het kan niet de bedoeling zijn dat uitgerekend wij de natuur een handje helpen.”



RECEPT

Heldere knoflookpadden (stoelen)soep

“Gidy, je maakt voor ons toch wel knoflookpaddenstoelensoepp?”
Om woordgrapjes zitten ze niet verlegen bij de Poelen-
werkgroep Brummen. Maar inderdaad, wat is eigenlijk
toepasselijker?

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de gedroogde paddenstoelen een halfuurtje weken in
weinig water. Gooi het vocht niet weg!
2. Snijd de champignons grof en scheur de oesterzwammen
in lange repen.
3. Snijd de hele prei (ook het groen) in dunnen ringen.
Snijd van het groene deel van de prei een klein deel extra
fijn voor de garnering en zet dit apart.
4. Hak de knoflook fijn.
5. Verhit flink wat boter samen met wat olie in een pan en
bak hierin de paddenstoelen zo’n 5 minuten.
6. Voeg dan prei, knoflook, de tijm en vers gemalen peper toe.
Roerbak dit nog eens 5 minuten.
7. Voeg nu de kleingesneden geweldige paddenstoelen toe
inclusief het vocht.
8. Daarna de bouillon erbij en aan de kook brengen.

Af en toe proeven: als de prei zacht is, is de soep goed. Serveer
in kommen en strooi er wat van de achtergehouden prei over.

Gidy kreeg hulp



Nodig voor 6 personen:

1 l bouillon (rund, paddenstoel of
groente)
350/400 g paddenstoelen (oesterzwam,
kastanje champignon)
25 g gedroogde paddenstoelen
(bijv. eekhoorntjesbrood)
2 tenen knoflook
1 dunne prei
3 takken verse tijm
verse peper
boter
olijfolie

Klaar in 40 minuten

Kijkje in de keuken van Werkgroep Oké

Je hebt buitenmensen en mensen die altijd buiten zijn. De mannen van Werkgroep Oké vallen in die laatste categorie. De mannen - inderdaad, in deze groep (nog) geen vrouwen - zijn actiever dan actief. Zij zetten zich niet alleen in voor Oké; (O)nderhoud van (K)leine landschaps(E)lementen, maar zijn in talloze andere clubs betrokken bij het rivierenlandschap en de natuur in de omgeving van Oud-Zevenaar. Ria, de vrouw van Rieny Putmans, moppert wel eens dat hij vaker weg van huis is dan toen hij nog werkte. Ook Gerrit Kolenbrander is naar eigen zeggen zeven dagen in de week bezig met de natuur en het landschap. "Zelfs als ik op zondag met mijn vrouw door de heuvels van het Montferland wandel, loop ik nog te inventariseren wat er allemaal moet gebeuren."

Rieny is met name van het doen, van het zagen en het snoeien. Gerrit zet zich vooral in voor soortenbehoud. Hij telt veel. Vleermuizen, bevers, otters, salamanders, kikkers, padden, slangen en hagedissen. Het zoeken en turen naar diertjes geeft hem een onbeschrijflijke rust. Samen startten zij in 2009 Werkgroep Oké. Al gauw sloten mannen zoals Don Corveleijn en Roel Brocx die voorheen actief waren in Werkgroep Leefklimaat Zevenaar zich aan. Don houdt zwerfvuilopruiacties voor NME de Liemers en ook Roel draagt al jarenlang zijn steentje bij aan het landschap van de Liemers.

Sinds
2009

Waar
Oud-Zevenaar, Ooy en omstreken



Wat
onderhoud aan poelen,
hooilandjes en dijktafuds,
knotwilgen en meidoornhagen

Trots op
Project Wejenward, het herstel
van een rabattenbosje bij de
kerk van Oud-Zevenaar



Zolang ik leef

Roel: "Het is zó mooi. Het weidse, de hagen, de populieren, de wilgen, het reliëf gevormd door de rivier. Je moet er doorheen trekken om het echt te ervaren. In 1972 al startte ik met het knotten van wilgen hier in de omgeving. Niet normaal, zo verwaarloosd waren die. Op sommige plekken kom ik al jaren. In Ooy bijvoorbeeld staat een meidoornhaag van zo'n 400 meter langs de wei van de Buddenhoeve, de monumentale boerderij van de familie Melgers. Bij zo'n oude boerderij past natuurlijk niets mooier dan zo'n haag. Sinds jaar en dag werd deze bijgehouden door twee oude mannen. Zonder motorzaag of iets dergelijks. Nee, gewoon met de heggenschaar. Op een avond laat werd ik door een van hen gebeld.

Ik heb moeten beloven: zolang ik leef

Vrijwilliger Roel Brocx

Of wij van Leefklimaat die haag voortaan wilden snoeien. Het werd hen te zwaar. Ik heb moeten beloven: zolang ik leef. De volgende dag was hij overleden. Dat was in 1995. Sindsdien komen we daar snoeien. Altijd in juni. Dat is in die maand natuurlijk ongebruikelijk. We inspecteren de haag eerst. Als blijkt dat er een broednest zit, laten we de haag aan weerskanten van het nest meterslang ongemoeid. Maar de meidoorn moet er netjes bijstaan voor de jaarlijkse Ooyse kermis en de daaraan voorafgaande processie. Dat is traditie."

Struweelhaag

Langs de Kamphuizerweg in Babberich loopt een smalle strook land die hoort bij de Gemene Gronden van Babberich. In de middeleeuwen konden aanwonenden hier een of twee koetjes laten grazen. Tegenwoordig is de grond in beheer van een stichting. De mannen van Werkgroep Oké snoeien er op uitnodiging van de stichting een struweelhaag bestaande uit sleedoorn en meidoorn. Ze zijn er de hele dag zoet mee. Don Corveleijn: "Het is nu zo: als wij het niet doen, doet niemand het. Als je er niets aan doet, woekert de haag voort. En de volgende stap is dat alles eruit moet en wordt vervangen door saaie paaltjes en prikkeldraad." Vroeger hadden boeren er belang bij om de haag bij te houden. Door het snoeien verdichte deze. Bij de aanblik van zoveel ondoordringbaar, gemeen prikkend struweel dacht geen koe of schaap aan uitbreken. Maar toen kwamen prikkeldraad, schaalvergroting en ruilverkaveling en verdween de meidoornhaag op veel plekken in Nederland.



*Het is nu zo: als wij het niet doen,
doet niemand het*

Vrijwilliger Don Corveleijn

Kleine landschapselementen

Gerrit Kolenbrander: "Hoe meer diversiteit in het landschap, hoe meer leven. Een rijtje knotwilgen, een meidoornhaag, juist die overgangen in het open landschap kunnen hieraan bijdragen. Je moet ook niet teveel willen opruimen." Hij wijst op de hoop takken onder de knotwilgen. "Daaronder vind je waarschijnlijk een heleboel muizen en misschien zelfs een bunzinkje of hermelijntje. Verderop ligt een poeltje waar we de takken op de waterkant hebben gelegd. Als je daar langs komt en je ziet witte takken, dan weet je dat de bever daar bezig is. Als je dan wat beter kijkt, dan zie je hem zitten. Geweldig!"

RECEPT

Vegetarische tomatensoep

De bewoners van de middeleeuwse Havezate Camphuysen trakteerden de mannen van Oké op tomatensoep die werd geserveerd onder de balken van de jachtschuur. Deze soep wordt gegeten zonder ballen, maar heeft wel pit.



ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een soeppan op matig vuur. Voeg de ui en wortel toe, samen met de tomatenpuree en bak al roerend tot de ui zacht wordt.
2. Voeg de tomaten, paprika en kruiden toe en bak 10 tot 15 minuten mee.
3. Voeg dan de verhitte bouillon toe en roer goed door.
4. Suiker maakt de soep eventueel minder flauw.

Garneer de soep met de verse basilicum.

Nodig voor 8 personen:

3 el olijfolie, extra vergine
1 blikje tomatenpuree
2 grote uien, fijngesnipperd
2 winterwortel in blokjes
1 kg ontvelde tomaten (rijpe of uit blik)
2 rode paprika's in kleine blokjes
1 tl gedroogde tijm
2 el gedroogde basilicum
cayennepeper
paprikapoeder
2 l groentebouillon
1 el suiker
flinke hand verse basilicum, gesneden
zout en peper

Klaar in 30 minuten

Kijkje in de keuken van Natuurwerkgroep de Groene Knoop

In de ochtendmist ligt het winterse landschap van de Lazaruskolken bij Wilp er wonderschoon bij. Het lint van knotwilgen langs de waterkant is bedekt met een laag witte rijp. Alsof ze figureren in een Griekse mythe zetten de vrijwilligers van Natuurwerkgroep de Groene Knoop zichzelf en hun gereedschap over met een bootje. Het is natuurlijk niet de Styx die ze oversteken, maar de Oude IJssel. Landschap houdt overduidelijk niet op bij de provinciegrens. Het werk van de Groene Knoop dus ook niet. De Natuurwerkgroep heeft Deventer als thuisbasis, maar komt ook in de Gelderse gemeenten Voorst en Lochem. De Oude IJssel bij Wilp vormt de gemeentegrens tussen Voorst en Deventer en is tevens de provinciegrens tussen Gelderland en Overijssel.

Energie

De Lazaruskolken ontstonden na een dijkdoorbraak van de IJssel. Eromheen staan meer dan 300 wilgen die door de Natuurwerkgroep werden geadopteerd. Stichting IJssellandschap is eigenaar van het gebied en regelde het bootje voor de groep. Vrijwilligster Ada van Swigchem: "Dat scheelt een enerverende tocht door de vette rivierklei. Vanaf de Wilpsedijk, aan de Gelderse kant, zou het anders met al het gereedschap een eind sjouwen zijn om de kolk heen. De energie die je daaraan kwijt raakt, neem je niet mee de boom in."

Sinds
1990

Waar
IJsselstreek bij Voorst en
Lochem



Met
18 mensen

Bijzonderheden
bij de Lazaruskolken knot De
Groene Knoop meer dan 300
wilgen in drie jaar



Energiek moet je wél zijn. Deze winter knotte de Groene Knoop in vier werkdagen 120 wilgen. Ze werken niet met de motorkettingzaag, maar doen alles met de hand. Ada: "Dat is wel zo rustig. Bij de Lazaruskolken proberen we in drie jaar tijd rond te gaan. Als we een wilg om de drie jaar knotten, loopt deze niet te ver uit en blijft het ook mogelijk om met de hand te blijven zagen." Hulp kregen ze trouwens wel. Van Natuurwerkgroep de Spaanse Ruiter uit Voorst. "Want ook die vinden dit een fantastische plek. Die hebben een zaterdag geholpen en hebben heel veel werk verzet."

We zijn geen vereniging, ook geen stichting. We zijn gewoon een groep die graag in de natuur werkt.

Vrijwilligster Ada van Swigchem

De werkgroep is 25 jaar geleden gevormd en bestaat uit een woensdag- en een donderdagploeg.

Ada: "We werken met gesloten portemonnee. Soms krijgen we wat gedoneerd." Jarenlang was Cor Hanekamp, oud-onderwijzer, coördinator van beide groepen. Maar Cor, inmiddels in de 80, doet het wat rustiger aan en Ada stroomlijnt nu de woensdagen.



Ada heeft in 15 jaar nauwelijks een dag overgeslagen: "Tot voor kort werkte ook ik in het onderwijs. Op school zei ik: je kunt me op alle dagen van de week inzetten, behalve op de woensdag. Veel vrijwilligers werken al langer dan tien jaar mee. We hebben een hele vaste kern. Dit jaar vonden we de spoeling wat dun worden en zetten een advertentie. Via via kwamen er ook enkele mensen kennismaken en dan blijkt al snel dat ze er echt lol in hebben. Nu hebben we weer een mooi aantal van 18 vrijwilligers. Perfect wat mij betreft. Als de groep niet te groot is, blijft het mogelijk om samen op één plek te werken. Gezelligheid is ook een belangrijk aspect. En zo kun je elkaar nog eens een handje toesteken."



Voorop staat het genieten van het buiten zijn en de natuur. Ada: "Dat is het leuke van dit vrijwilligerswerk: iedereen kan er zijn passie in kwijt. Het fysieke, het lekker bezig zijn. Het groepsgevoel, de sociale binding. En lekker de natuur in. Het is de passie voor de natuur en het werk die je met elkaar deelt."



David de Wit werkt op woensdag mee met de Groene Knoop en werkt daarnaast in Nationaal Park de Hoge Veluwe. In wezen is hij fulltime landschapsvrijwilliger. Voor David, afkomstig uit Queensland, Australië, gaat er weinig boven het Gelderse landschap. Altijd heeft hij camera en telelens bij zich om natuurfoto's te maken. De foto's bij werkgroep Oké zijn door hem gemaakt.

Pastinaaksoep

Wat hadden de wilgenknotters van De Groene Knoop een geluk, die ochtend bij de Lazaruskolken. Rijp toverde het landschap om tot een sprookje van subtiele grijs tinten. Deze pastinaaksoep van Atelier de Beleving paste er perfect bij: zacht van kleur en subtiel van smaak.

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de pastinaken en snijd ze in kleine blokjes.
2. Verhit de boter en olie in een grote pan. Bak de uitjes en knoflook hierin 5-10 minuten zachtjes (karamelliseren).
3. Voeg daarna de kruiden toe en bak deze eventjes mee.
4. Voeg nu de pastinaak toe en roerbak het geheel een paar minuten.
5. Roer geleidelijk de hete bouillon erdoor en breng aan de kook.

Laat de soep (met het deksel op de pan) ongeveer 10 minuten zachtjes koken. Breng de pastinaaksoep op smaak met vers gemalen peper en roer de slagroom erdoor. Strooi wat bieslook of peterselie over de soep en serveer.



Nodig voor 6 personen:

750 g pastinaak
25 g boter en een flinke scheut
olijfolie
1 ui, gehakt
2 tenen knoflook, geperst
2 tl gemalen komijn
1 tl gemalen koriander
1,2 l hete kippenbouillon
1,5 dl slagroom
versgemalen peper
gehakte verse bieslook of peterselie
voor de garnering

Klaar in 35 minuten

Kijkje in de keuken van

Hoogstambrigade Bronckhorst

Een van de grote drijvende krachten achter Hoogstambrigade Bronckhorst is vrijwilligster Iet Feith. De hoogstambrigade werd opgericht nadat zij als buurtbewoonster het initiatief nam om de openbare boomgaard in het Dorpsbos in Hengelo (gld) te redden van verval.

Dorpsbos Hengelo

Het Dorpsbos werd aangelegd in 1998, toen er als gevolg van ruilverkaveling een stuk land vrijkwam voor de bewoners van Hengelo. Op verzoek van de bewoners werd door de gemeente Bronckhorst een deel van het bos ingericht als boomgaard met 40 bomen. Het vruchtgebruik is voor de dorpingen. Maar voor de boomgaard was geen onderhoudsplan. Iet Feith: "Ik heb belangstelling voor alles wat eetbaar is in het landschap en terwijl ik daar wel eens met de hond liep, viel me op dat die bomen jaar naar jaar belaagd en opgegeten werden door ongedierte. Er waren wel takken afgehaald, maar dat was meer om het maaien van het gras eronder te vergemakkelijken, dan vanuit kennis. Ik zag dat met lede ogen aan en dacht: die worden over een paar jaar omgehakt, en dan is niemand er rouwig om." Iet Feith besloot in actie te komen. Ze kreeg de tip eens contact op te nemen met SLG. "Samen met de gemeente raakten we er van overtuigd dat het oprichten van een hoogstambrigade een goed idee zou zijn."

Sinds
2010

Waar
gemeente Bronckhorst



Bijzonderheden
ze delen de gereedschapskar met
de Hoogstambrigade Winterswijk

Trots
in 2014 snoeiden de leden van
de hoogstambrigade 164 bomen
in 13 werkdagen



Wij zijn niet verlegen

De hoogstambrigade startte met 12 mensen en de samenstelling is sindsdien nauwelijks veranderd. "Op een enkele uitzondering na zijn we er allemaal nog. Wel zijn we allemaal witkuijjes, hoor. Opvallend is ook dat we haast geen van allen oorspronkelijk uit de Achterhoek komen. Misschien zijn Achterhoekers toch wat terughoudender om bij een ander op het erf te komen en te zeggen hoe het moet. Wij zijn niet te verlegen. Wij denken: die boom moet in orde blijven, we gaan er wel even naar toe."

Nieuwe adresjes krijgen ze via de gemeente, via SLG of via mond-tot-mondreclame. Bij boomgaardeigenaren Axel Scholze en Anneke Huiberts is de brigade nu voor de tweede keer.

In de hoogstamboomgaard scharrelen kippen en 20 jaar oude knobbelganzen; net zo oud als de bomen zelf. Alle dagen zijn Axel en Anneke wel in de tuin bezig. Maar de hoogstamboomgaard, daar doen ze niet veel aan. "De biologische kweker bij wie wij onze fruitbomen kochten, was van mening dat een boom zichzelf wel redt. We hebben al die jaren in feite niet gesnoeid." Dat ging zo niet langer en Anneke en Axel schakelden de hulp in van Hoogstambrigade Bronckhorst. Anneke verklaart: "Snoeien is specialistisch werk. Zij durven wat wij niet durven; brengen kennis mee die wij niet hebben."





let Feith:
 "Als je een duidelijke visie hanteert en als de volgende snoeiers begrijpen wat je hebt gedaan, dan kan een boom heel groot worden. Er is een adres waar we voor maar één appelboom langskomen. Maar wat voor een! Het is een halfstam, met daarop een gigantische, hoge en wijde kruin. Die is 80 jaar lang heel consequent heel goed onderhouden, met hele duidelijke ladderzetten zodat je overal goed bij kunt."

Meerdere wegen naar Rome

let Feith en Kees Baars discussiëren over het weghalen van gesteltakken. Kees: "Waar tien mensen een boom snoeien, hebben er acht een verschillende mening. Ik let vooral op de vormsnoei. Het gaat bij een particuliere boomgaard vaak niet om de opbrengst." let: "We verschillen vaak van inzicht. Kees heeft jaren voor Staatsbosbeheer gewerkt. Hij beschouwt die bomen echt als landschapselement. Ik ben veel strenger in het beheersbaar houden. Willen we met een boom aan de slag kunnen blijven dan moeten we wel zorgen dat we er goed bij kunnen en dat het veilig is. Er zijn meerdere wegen die naar Rome leiden." Dan, lachend: "Maar soms kom je er niet goed uit als je samen bij een boom staat. Dan zeg ik: allebei een andere boom."

Met het Dorpsbos in Hengelo gaat het inmiddels ook beter. "De eerste tien jaar hebben ze het natuurlijk alleen moeten doen, zonder enige hulp. Sommige bomen stonden niet in de zon. Die zijn verplaatst naar Cool Nature Park De Bleijke. We hopen dat het goed zal gaan. Maar ik denk dat je beter een boom van 15 jaar kunt verplaatsen, dan een ielig stammetje."

Koolraap-preisoep

Daags nadat Gidy op de oprijlaan van Axel en Anneke soep kookte voor hen en de hoogstambrigade Bronckhorst, liet vrijwilligster let Feith weten dat de heksenketel van Atelier de Beleving haar had geïnspireerd om zelf ook met een zelfgemaakte driepoot aan de slag te gaan. De ketel heeft de sfeer van een regenachtige werkdag gered!

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de koolraap en snijd vervolgens in kleine blokjes.
2. Prei in dunne ringen snijden en wassen.
3. Verhit de boter in een pan. Prei, koolraap en kerrie 5 minuten zachtjes bakken.
4. Voeg 1,5 l water toe en de bouillontabletten.

*Ongeveer 30 minuten zachtjes koken. Roer de kokosroom erdoor en warm nog even door.
 Garneren met fijn gesneden groene prei-delen.*



Nodig voor 6 personen:

1 koolraap 750 g
 2 dunne preien
 25 g boter of margarine
 1 el kerrie
 3 groentebouillontabletten
 1 dl kokosroom
 peper

Klaar in 40 minuten

Kijkje in de keuken van

Knotgroep Roswaard

Monumentaal zijn ze, de knotwilgen in de Roswaard. Sommige zijn inmiddels ruim 80 jaar oud! Het is intussen al meer dan 25 jaar geleden dat twee Wageningse studenten naar Doornenburg kwamen met het plan om deze knotwilgen te behouden door ze gefaseerd te gaan knotten. Destijds kregen zij Henk van der Welk en Piet Peters zo enthousiast om hen te helpen. De studenten vertrokken weer, maar Henk en Piet bleven. Dat was het begin van Knotgroep Roswaard.

Piet en Henk zongen met elkaar in hetzelfde kerkkoor: het Herenkoor St. Caecilia. Dat bleek een belangrijke 'kweekvijver' voor potentiële knotters. Dankzij een zwaan-kleef-aan-effect kwamen er steeds meer mensen bij. Alleen Job Koesoemobroto, bewoner van de Roswaard, is de enige die niet via-via bij de groep is gekomen. Hij is ooit gewoon op het geluid en de activiteiten in zijn 'achtertuin' afgekomen. De rest kent elkaar via het kerkkoor, via andere clubs of verenigingen óf omdat ze familieleden zijn. Vandaag de dag bestaat de groep uit 23 personen: 19 mannen en 4 vrouwen. Iedere winter komt de groep bij elkaar om twee keer per maand een ochtend te knotten

Gereedschapskar

Gert Huting heeft intussen de coördinatie van de groep van Henk van der Welk overgenomen. Als er geknot wordt, staat hij voor dag en dauw op om de gereedschapskar op te tuigen. "Het begon in de

Sinds
1989

Waar
in de omgeving van
Doornenburg



Wat
wilgen knotten

Bijzonderheden
Knotgroep Roswaard onderhoudt
meer dan 300 wilgen



Roswaard, maar daar is veel extra werk bijgekomen. Werk waarnaar we trouwens zelf hebben gevist, omdat we zagen dat het landschap elders ook niet werd bijgehouden." Nu zorgt de groep voor meer dan 300 knotwilgen. Zij werken op het terrein van onder andere het Waterschap, Staatsbosbeheer, Kasteel Doornenburg en twee particuliere eigenaren. Gert: "Het is een zeldzaamheid dat we allemaal tegelijk aan het werk zijn. Er zijn gradaties van fanatisme. Maar dat is ook begrijpelijk. We zijn allemaal mensen die doordeweeks ook van alles te doen hebben. Mensen die op hun gat zitten, krijg je toch niet."

Klauteren

Marianne van de Weerd is een van de vrijwilligers. Zij werkt al zes jaar mee met de knotgroep en betrok ook haar broer bij de groep. "Het is het sociale aspect wat er zo leuk aan is. Ieder heeft z'n eigen inbreng: de een de lol, de ander de moed, een derde het inzicht of de kracht. We enthousiasmeren elkaar, leren over elkaar, komen dingen over elkaar te weten. Job bijvoorbeeld beoefent Tai Chi. Wist ik niet. Ik houd van klauteren en klimmen. Dit doe ik veel liever dan poetsen. Het geeft ontzettend veel voldoening."



*Als ik aan het zagen
ben, denk ik even aan
helemaal niets anders*

Vrijwilliger Harry Drost

Lichaam en hoofd

Dat het knotten van wilgen ook louterend kan werken voor lichaam en geest weten Harry Drost en Wim Roelofs maar al te goed. "Het liefst ga ik de boom in. Ik stap 's ochtends op de fiets en ik zie wel wat ik zo'n dag gedaan krijg. Als ik aan het zagen ben, denk ik even aan helemaal niets anders." Wim heeft 46 jaar heel zwaar werk gedaan. "Mijn lichaam voelt 's ochtends moe. Soms twijfel ik of ik wel wil gaan. Maar als ik van een ochtend werken met de knotgroep terugkom, voel ik me weer heel goed. Mijn zwager zei tegen me: Je moet dit blijven doen, zolang je kan. Want het is goed voor je lichaam en je hoofd en het is gezond."

Indische bruine bonensoep

Het recept voor deze heerlijke soep komt van Gert Huting's vrouw Wiep. Zij maakte de soep voor knotgroep Roswaard klaar. Maar die rookworst, dát is een ideeetje van Gert. Geeft toch net dat extra, Gelderse tintje.

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de boemboe nasi goreng in een kom met 1½ dl heet water ca. 10 minuten weken.
2. Maak intussen de winterwortel schoon, snijd deze in stukken van ca. 4 cm en vervolgens in de lengte tot luciferdunne reepjes (julienne).
3. Halveer de peper uit het bamipakket, verwijder zaadlijsten en zaadjes en snijd deze in reepjes.
4. Verhit de olie in de (soep)pan. Bak hierin in 4 minuten de wortel al omscheppend samen met de peper, ui, prei en kool uit het bamipakket (houd de taugé nog even apart) en de boemboe nasi goreng met weekvocht.
5. Voeg dan de bruine bonen toe mét vocht en 1½ liter water. Verkruiemel de bouillontabletten erboven.

De liefhebber snijdt een Gelderse rookworst in plakken en voegt ook deze toe. Kook het geheel ca. 10 minuten zachtjes door en warm ten slotte de taugé ca. 1 minuut mee. Op smaak brengen met sambal en ketjap. Serveren met stukjes kroepoek.



Nodig voor 6 personen:

- 1 blik Hollandse bruine bonen (netto ca. 840 g)
- 1 zakje boemboe nasi goreng (50 g)
- 1 grote winterwortel
- 1 bamipakket (500 g)
- 2 el olie
- 2 vleesbouillontabletten
- 0,5 tl sambal oelek
- 3 el ketjap manis
- 1 zakje kroepoek
- (optioneel: 1 Gelderse rookworst)

Klaar in 35 minuten

Kijkje in de keuken van

Weidevogelwerkgroep Binnenveld-Oost

Als je de meest fanatieke weidevogelbeschermers van het Binnenveld wilt spreken, dan moet je bij Bram Koudijs, Harry Dekker, Nanne Galema en Henk Folkerts zijn. De vier zijn samen met nog zo'n 20 vrijwilligers aangesloten bij Weidevogelwerkgroep Binnenveld-Oost (WBO). Deze club zet zich samen met de Agrarische Natuurvereniging Binnenveld in voor het behoud van weidevogels in het agrarische cultuurlandschap dat ligt ingeklemd tussen de A12 in het noorden, de bebouwde kommen van Bennekom en Wageningen in het oosten en de Wageningse Rijndijk in het zuiden. De Grift, de levensader van het gebied, vormt de natuurlijke scheidslijn met de werkregio van de collega weidevogelbeschermers van Binnenveld-West. In de kern van het gebied ligt aan weerszijden van de Grift een aantal fraaie natuurgebieden, zoals de Bennekomse Meent en Hooilanden. Het areaal dat door de WBO wordt gecoverd, beslaat ongeveer 1.200 hectare.

Eerste kievitse

In het vroege voorjaar kriebelt het bij de mannen. Want ook al wordt er allang niet meer geraapt, er telt dan maar één ding voor de weidevogelbeschermers van het Binnenveld: het vinden van het eerste kievitse. In 2013 had Dekker geluk. Op 21 maart om vijf voor half acht 's ochtends vond hij het allereerste kievitse van Nederland ergens in het Maanderbroek op een akker. "Voordat het officieel is,

Sinds
1992

Waar

boerenland in het Binnenveld
tussen Wageningen, Ede,
Veenendaal en Rhenen



Wanneer

meerdere keren per week van het
vroege voorjaar tot eind juni

Bijzonderheden

jaarlijks worden er zo'n 250
nesten, voornamelijk kievits-
nesten, gevonden en beschermd



moet eerst worden vastgesteld dat het ei vers is. Eerst belde ik onze coördinator en toen was het wachten op Landschapsbeheer Nederland (nu LandschappenNL, red.) en de Stichting Beheer Natuur en Landelijk gebied (SBNL), die officieel hebben vast kunnen stellen dat het om een vers exemplaar ging. Dat waren ontzettend spannende minuten. Het jaar ervoor waren we net een paar uur te laat en troefde Friesland ons af."

Turen en zoeken

Pas nadat dat eerste ei ze niet meer in de weg staat, zoeken de vier heren elkaar weer op. Vanaf de start van het broedseizoen tot eind juni speuren zij zo vaak als het kan, en dat is soms wel drie, vier keer per week, weilanden en akkers af, op zoek naar nieuwe nesten. Op sommige dagen lopen ze alleen, maar vaker gebroederlijk naast elkaar, turend naar de grond, handen op de rug. De nesten die ze vinden, markeren ze met lange prikkers, zodat de boeren er rekening mee kunnen houden bij het bewerken van het land. Henk Folkerts legt uit: "Ieder van ons heeft een deelgebied als primair aandachtsgebied waar we eens in de week doorheen lopen. Maar als het even kan, doen we het met z'n vieren. Het is de kunst om zo kort mogelijk in het veld te zijn, zodat de vogels zo min mogelijk worden verstoord. Bovendien mis je



met meer man minder nestjes.”

Wie ze bezig ziet in het veld, kan zich niet aan de indruk onttrekken dat het vinden van een broedje ook de rest van het seizoen een wedstrijd blijft voor de vier. Bram Koudijs bekent: “We hebben er aardigheid in. Dan zeggen we: ik heb er al een, heb jij al wat?” Nanne Galema: “In het seizoen e-mailen we elkaar bijna dagelijks. Dan vertellen we elkaar wat we hebben gezien: dat is dáár geweest, dát is daar uitgekomen. Dat merken die boeren ook. Het samen doen stimuleert.”

Samenwerking met boeren en loonwerkers

De kracht van succesvolle weidevogelbescherming in dit gebied is de goede samenwerking tussen de vrijwilligers en de boeren en loonwerkers. Henk Folkerts: “We doen ons best om goed te communiceren en voorlichting te geven. We kennen de boeren. In het voorjaar gaan we bij ze langs om een praatje te maken, vragen we een handtekening voor toestemming om het land te betreden. We bellen ze als we van plan zijn te komen. De boeren en loonwerkers hier in de buurt doen écht mee. We hebben een bordje staan bij het begin van het gebied. Daar zijn ze trots op.”

Als ik in het vroege voorjaar over de A12 rijd en ik zie ze voor het eerst weer aan komen vliegen, dan denk ik: yes! En ik wil niet somberen, maar als ik ze tegen het einde van het seizoen onrustig zie worden en weg zie trekken, dan denk ik wel: daar gaan ze. Het hoort bij de romantiek van de weidevogelbescherming.

Vrijwilliger Henk Folkerts



Heldere brandnetelsoep

Op zoek naar Kievitsnesten lopen de vrijwilligers van Binnenveld-Oost heel wat af. En passant valt er nog heel veel eetbaars te verzamelen. Vandaar deze brandnetelsoep.

ZO MAAK JE HET:

Pluk en grote bos jonge brandneteltoppen.

Handschoenen aan!

Het prikken vermindert door ze een nachtje in de diepvries te leggen of ze heel kort in kokend water te dopen.

1. Fruit de ui in olie samen met 2 tenen knoflook tot de uien glazig zijn. Groentebouillon toevoegen en aan de kook brengen.
2. De brandneteltoppen goed schoonmaken en toevoegen.
3. Laat het geheel nog 10 minuten zachtjes koken. De soep pureren en op smaak brengen met peper en zout en eventueel nootmuskaat.
4. Voor het serveren een scheutje room toevoegen.
5. Serveer met geraspte oude kaas.

(bron: www.foodwalks.nl)



Nodig voor 2 personen:

1 grote ui, fijn gesnipperd
2 tenen knoflook
0,5 l groentebouillon
grote bos jonge brandneteltoppen
zout en peper
scheutje room
geraspte oude kaas

Klaar in 20 minuten

Kijkje in de keuken van **Klompennaden- werkgroep Glindhorsterpad**

Het Glindhorsterpad werd in 2007 als een van de eerste Gelderse Klompennaden opgeleverd en geldt volgens wandelaars als een van de mooiste. De cultuurhistorische wandelroute kwam tot stand dankzij de medewerking van een groot aantal grondeigenaren en werd in opdracht van de gemeente Barneveld ontwikkeld door Stichting Landschapsbeheer Gelderland, samen met een groep vrijwilligers die op zoek ging naar de mooiste landweggetjes en doorsteekjes in de omgeving van 'jeugddorp' De Glind.

Het pad is nog steeds in ontwikkeling

De oorspronkelijke vrijwilligersgroep bestaat niet meer. Echtpaar Henk en Leny van Loen nam twee jaar na de opening het stokje over van de vorige coördinator. Want als zo'n Klompennad eenmaal tot stand is gekomen, houdt het niet op. Henk van Loen: "Het moet onderhouden worden. En nog steeds is het pad in ontwikkeling, zijn we bezig om op mooie plekken nieuwe rustplaatsen te creëren."

Henk kan vanwege gezondheidsredenen niet ver meer wandelen. Hij onderhoudt vooral het contact met de vrijwilligers die maandelijks het pad controleren en voert werkzaamheden uit die tijdens de controles niet gedaan kunnen worden. Ook onderhoudt hij contact met de vele grondeigenaren die delen van hun erf open stellen voor het pad.

Sinds
2007

Waar
in de omgeving van De Glind,
gemeente Barneveld



Hoe vaak word er gecontroleerd:
12 keer per jaar

Bijzonderheden

Het Glindhorsterpad is naast Klompennad ook Foodwalk. Met een recept in de hand pluk je onderweg zelf een maaltijdje bij elkaar. Kijk op www.foodwalks.nl voor recepten en meer informatie.



Henk: "Wandelaars beseffen vaak niet dat ze deels over privéterrein lopen. Sommigen nemen hun hond mee terwijl dit niet de bedoeling is, of laten vuilnis achter. Het is ongelofelijk belangrijk om de wrijving die hierdoor ontstaat bij de boeren weg te nemen of andere dingen die spelen in goed overleg op te lossen. Als er eentje dwars ligt, valt het pad."

Je groeit in de omgang met mensen

Leny van Loen: "Ik vind dat Henk dat heel goed doet. De coördinatie van het Glindhorsterpad kwam op onze weg. Je begint maar gewoon en gaandeweg merk je dat je groeit in de omgang met mensen."

Het in overleg blijven met de grondeigenaren, dat stukje verantwoordelijkheid om die contacten te onderhouden vind ik wel heel erg bijzonder aan dit vrijwilligerswerk. En ook de betrokkenheid met de vrijwilligers die in de loop der jaren ontstaat.

Vrijwilligster Leny van Loen

Aan de keukentafel

Leny koestert de herinnering aan het moment dat de vrijwilligersgroep de krachten bundelden en besloot de oude boer Van de Brink van boerderij Burgstede te helpen met het onderhoud van elzen en wilgenbomen die na enige jaren nodig aan



onderhoud toe waren. "Hij kwam er vanwege zijn hoge leeftijd niet meer aan toe om zijn gedeelte van het pad te onderhouden. Toen hebben wij gezegd: wij helpen. Samen zijn we twee ochtenden aan de slag gegaan met het knotten. Daarna zaten we met z'n allen aan de keukentafel van de boer met erwtensoep en broodjes. Het was zo heerlijk om de oude boer te zien genieten van een huis vol gezellige drukte."

Met een kwastje aan de gang

Appie Wiegersma-Buursma loopt al meer dan 30 jaar lange afstandswandelpaden. Het stoorde haar wel eens dat her en der de bewegwijzering slecht was onderhouden. "Ik bedacht me dan telkens dat ik dat best met een potje verf in orde wou maken. Maar dat kwam er nooit van. Jaren later, in 2009, belde mijn vriendin Margreet Veenhof me op en zei: "Jij wou toch graag met een kwastje aan de gang? Dit is je kans. Ze zoeken vrijwilligers om het Glindhorsterpad te onderhouden." Sindsdien vormen de twee vriendinnen een van de zes duo's die twee keer per jaar het tien kilometer lange cultuurhistorische pad nalopen en onderhouden. Margreet Veenhof: "Als Appie en ik een controlerondje lopen, gaat er een grote rugzak mee. Hierin zit stevast een spons en glassex waarmee we het startpaneel schoonmaken. We kijken de bewegwijzeringsbordjes na. Zitten de schroefjes er nog wel in, staat er groen voor...? Als dat nodig is pakken we de schroevendraaier of snoeischaar erbij. Ook vissen we rommel uit de struiken. Appie zei van tevoren: 'Dat doe ik niet, het vuil van een ander ophalen'. Maar nu loopt ze altijd met vuilniszak en prikstok."



Appie Wiegersma-Buursma: "Wat ik het allerleukste aan dit vrijwilligerswerk vind is dat je in de Klompenpadenwereld mensen leert kennen die wat hebben met de natuur. Dan is er meteen gespreksstof te over. Je ontmoet mensen van wie je nog iets kunt leren of die samen met jou iets willen ondernemen. Welke activiteit is dan mooier dan een Klompenpad zo goed mogelijk onderhouden, zodat velen daar plezier aan kunnen beleven."

Tamme kastanjesoep

Henk van Loen's favoriete stuk pad is het tamme kastanjelaantje langs de Boshuisweg. De laan is zeker 100 jaar oud, liep vroeger tot aan het koetshuis van havezate Glinthorst en is door de Bomenstichting tot monument verklaard.

Het tamme kastanjelaantje



ZO MAAK JE HET:

1. Hak de selderij grof, snijd het duizendblad fijn, de prei in halve ringen en breng het water aan de kook.
2. Maak in elke kastanje met een scherp mesje een sneetje in de zijkant en laat de kastanjes ongeveer 8-10 minuten meekoken. Haal ze daarna uit het water, verwijder wanneer ze nog warm zijn de schil en ook het bruine velletje. Houd een paar kastanjes apart als versiering. De rest in stukjes snijden.
3. Laat de boter licht bruinen en bruin hierin de stukjes kastanjes. Voeg dan de prei, duizendblad, selderijblad, ui, knoflook en laurierblad toe. Smoor zachtjes tot de boter geheel opgenomen is en giet dan de bouillon erbij en daarna de melk. Kook het geheel zachtjes tot de groenten en kastanjes zacht zijn.
4. Giet de soep door een zeef. De soep moet crème-achtig zijn. Is de soep te dik, roer er dan wat extra bouillon of melk erdoor.

Maak de soep vlak voor het opdienen af met zout, peper, nootmuskaat en crème fraîche. Omdat niet alle kastanjes even zoet smaken, kan eventueel wat poedersuiker worden toegevoegd. Versier met de achtergehouden kastanjes, heel of in plakjes gesneden.
(bron: www.foodwalks.nl)

Nodig voor 8 personen:

1 kg tamme kastanjes
60 g boter
1 tak bladselderij
3 blaadjes duizendblad
1 prei
halve ui, fijngehakt
1 teentje knoflook (pellen, maar heel laten)
1 laurierblad
1 l groentebouillon (tablet)
1 l volle melk (poedersuiker)
nootmuskaat
1 dl creme fraiche
zout en peper

Klaar in 60 minuten

COLOFON

Uitgave

December 2015, Stichting Landschapsbeheer Gelderland

Met speciale dank aan

Alle vrijwilligersgroepen voor hun gastvrijheid en hun medewerking.
Gidy van Gaans van Atelier de Beleving voor het op locatie bereiden
van heerlijke soepen en het beschikbaar stellen van de recepten.



Atelier de Beleving,
buitenkook-catering

Tekst

Mariëlle van Veen, Stichting Landschapsbeheer Gelderland

Fotografie

Marlies van Loon, Stichting Landschapsbeheer Gelderland
Mariëlle van Veen, Stichting Landschapsbeheer Gelderland
David de Wit, vrijwilliger Natuurwerkgroep de Groene Knoop

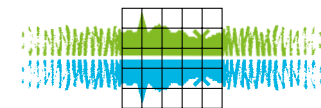
Eindredactie

Marlies van Loon, Stichting Landschapsbeheer Gelderland

Ontwerp

Ilva Besselink-Noorda, Studio Ilva

Stichting Landschapsbeheer Gelderland
Rosendaal 2A
6891 DA Rozendaal
026 3537444
www.landschapsbeheergelderland.nl

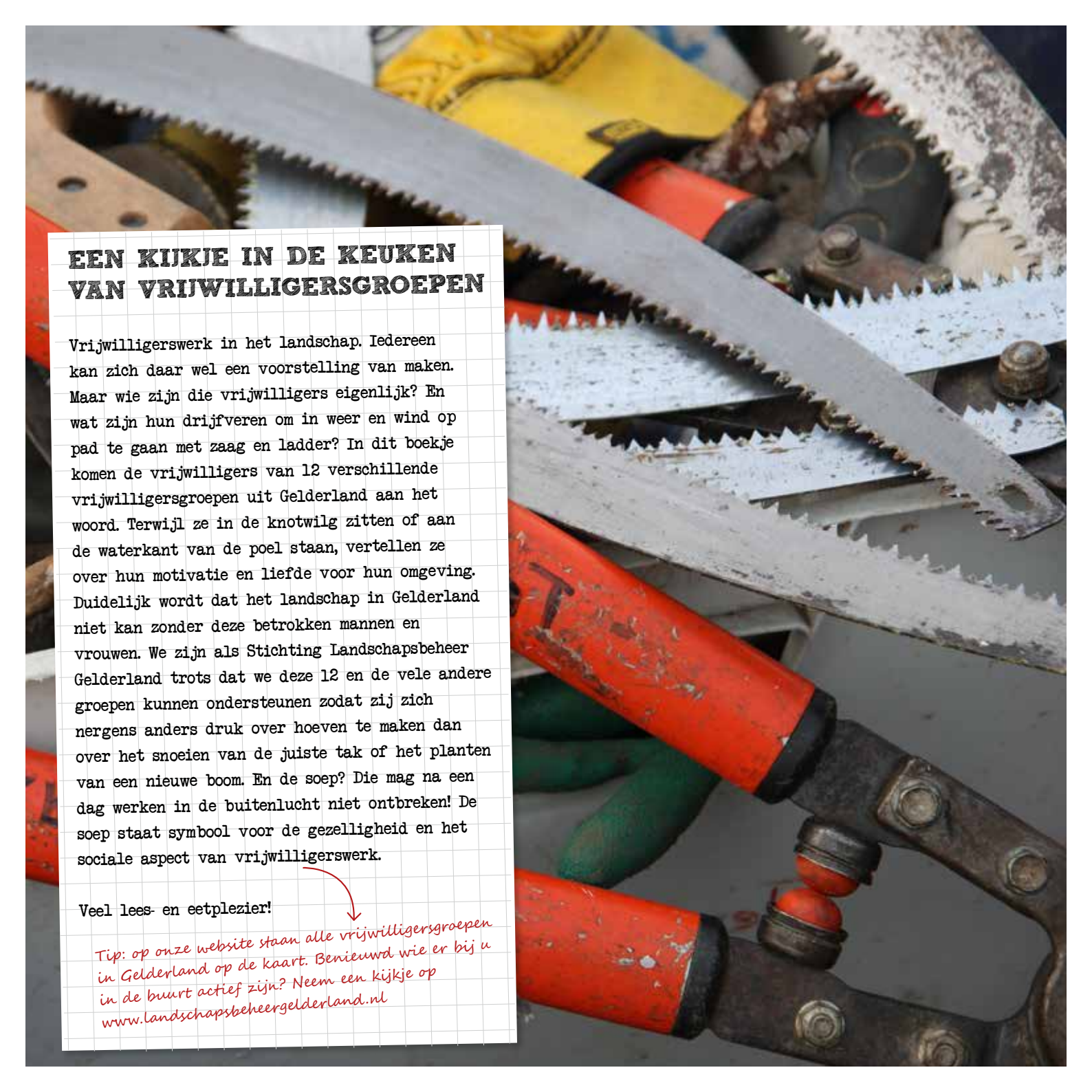


Stichting Landschapsbeheer Gelderland
zorg voor ons landschap

Copyright 2015

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen
in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt,
in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch,
door fotokopieën, opnamen of andere wijze, zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de uitgever.





EEN KIIKJE IN DE KEUKEN VAN VRIJWILLIGERSGROEPEN

Vrijwilligerswerk in het landschap. Iedereen kan zich daar wel een voorstelling van maken. Maar wie zijn die vrijwilligers eigenlijk? En wat zijn hun drijfveren om in weer en wind op pad te gaan met zaag en ladder? In dit boekje komen de vrijwilligers van 12 verschillende vrijwilligersgroepen uit Gelderland aan het woord. Terwijl ze in de knotwilg zitten of aan de waterkant van de poel staan, vertellen ze over hun motivatie en liefde voor hun omgeving. Duidelijk wordt dat het landschap in Gelderland niet kan zonder deze betrokken mannen en vrouwen. We zijn als Stichting Landschapsbeheer Gelderland trots dat we deze 12 en de vele andere groepen kunnen ondersteunen zodat zij zich nergens anders druk over hoeven te maken dan over het snoeien van de juiste tak of het planten van een nieuwe boom. En de soep? Die mag na een dag werken in de buitenlucht niet ontbreken! De soep staat symbool voor de gezelligheid en het sociale aspect van vrijwilligerswerk.

Veel lees- en eetplezier!

Tip: op onze website staan alle vrijwilligersgroepen in Gelderland op de kaart. Benieuwd wie er bij u in de buurt actief zijn? Neem een kijkje op www.landschapsbeheergelderland.nl