

Er is een indrukwekkende moestuin en binnenkort een ciderboomgaard, visvijvers en een voedselbos: eigenaresse Jemima de Brauwere wil dat landgoed Zuylestein in Leersum geen tuin is voor de show, maar voor de oogst. Waarmee ook heerlijk kan worden gekookt. Kijk voor inspiratierecepten op pagina 54.

TEKST GEMMA BOORMANS FOTOGRAFIE JAN LUIJK

Moestuin VAN 400 JAAR



Links: knolvenkel in de moestuin.
Midden: Jemima de Brauwere is de huidige eigenaresse van het landgoed.
Rechts: de adelaars op de kolommen bij het toegangshek.

Een waterig zonnetje staat boven de verstilde moestuin. Het is late herfst. Tijd voor eveneens een late oogst, wat niet betekent dat die karig is. De kruidwagens en kratten zitten boordevol variatie aan groenten. Pompoen, courgette, boerenkool, prei, kardoer, ui, aardappel... We kunnen nog altijd volop eten van groenten van het seizoen. En dat is precies waar dit voedselproducerend landgoed mensen toe wil motiveren. Met 1,7 hectare aan moestuinen, waarvan de allermooiste binnen de muren van het landgoed ligt. Zuylestein levert aan vijf restaurants in de omgeving en zo'n vijftig mensen hebben een moestuinabonnement. Vers van het landgoed komen ook vruchten, granen, eieren, varkensvlees, jam, honing en oerbrood. Alles geteeld zonder kunstmest en bestrijdingsmiddelen.

Hoge heerlijkheid

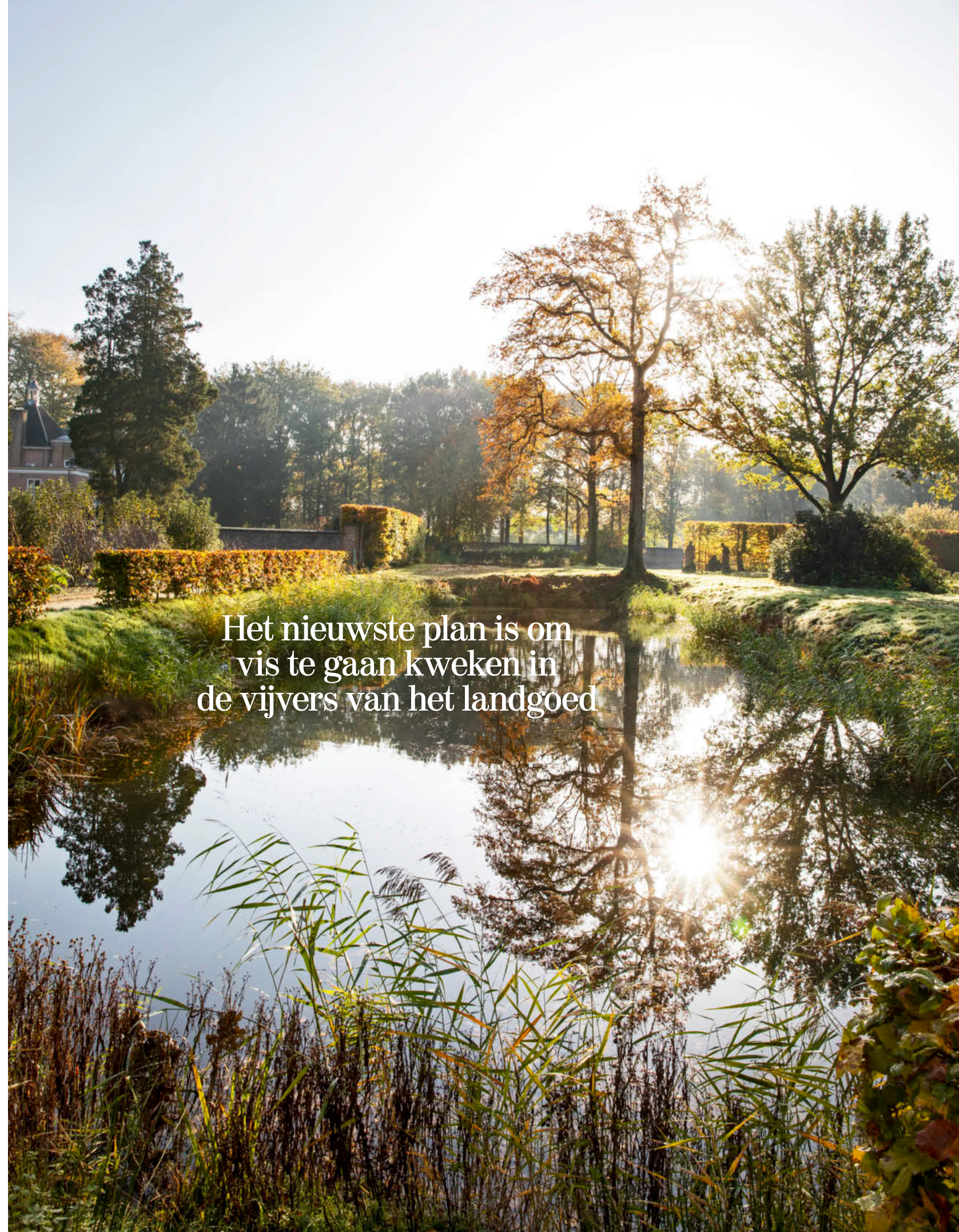
Op deze plek woonde al in de veertiende eeuw naamgever Jan van Zuylen. In 1630 kocht stadhouder Frederik Hendrik van Oranje Nassau het kasteel en maakte er een jachtstoot van. Hij woonde een jaar bij zijn moeder Louise de Coligny, die hofdame was in Versailles, en raakte er diep onder de indruk van de Franse tuinarchitectuur en cultuur. De ideeën die hij opdeed nam hij mee naar Zuylestein. Frederik Hendrik kocht grote stukken grond rondom de ommuurde buitenplaats om voldoende pachters en personeel te hebben om zijn landgoed 'hoge heerlijkheid' te mogen noemen. Dat versterkte zijn politieke en bestuurlijke macht. De twee adelaars op de zuilen in de moestuin laten nog altijd zien dat hier een belangrijk man woonde. Tien jaar later schonk hij deze idylle aan zijn zoon Frederik, die zich Van Nassau Zuylestein mocht noemen en het landgoed verder

uitbreidde en het als bevestigd bestuurder beheerde. Zuylestein bleef daarna door vererving in de familie. Jemima de Brauwere is de huidige eigenaresse. "Velen zien het als een sprookje, maar ik voel ook: ik ben 400 jaar erfelijk belast, ik draag een grote verantwoordelijkheid. Natuurlijk is het een cadeau hier te kunnen wonen en een duurzame toekomst voor het landgoed te verzekeren. Het is een rijksmonument dat ik mag verzorgen en waar ik mijn ideeën op mag loslaten. Maar vooral: het oorspronkelijke plan van voedselproducerend landgoed in ere te houden."

Flaneren over brede paden

Het kasteel sneuvelde door een Engels bombardement in maart 1945. Binnen de muren van de voormalige parterretuin hebben haar ouders een nieuw landhuis gebouwd. Hoe fotogeniek het landgoed ook is, er worden hier steeds minder bruiloften en partijen georganiseerd en er komen ook geen golfbanen. Focus ligt op het produceren van voedsel, tuinieren en het in stand houden van de oorspronkelijke renaissancestijl van de tuin: rechte lijnen, een opdeling in een patroon van geometrische vormen, vierkante of cirkelvormige perken en strak geknipte hagen. Jemima: "En on-Nederlands brede paden om te flaneren, net als in Franse tuinen uit die tijd. In ons land zie je dat alleen bij Paleis Het Loo. Bij deze stijl hoort dat je de natuur in toom houdt en alles strikt snoeit." Toch permiteert Jemima zich hier en daar wat vrijheid binnen de strakke tuinstijl: er staan een paar solitaire bomen, een paarse beuk en een grote acacia binnen de muren die eigenlijk niet in een Franse tuin horen. Jemima: "Mijn moeder >

Het nieuwste plan is om vis te gaan kweken in de vijvers van het landgoed





Ook in de herfst
wordt er volop geoogst
in de moestuinen



Links: strokenteelt zorgt ervoor dat een eventuele ziekte zich slechts één kant op kan uitbreiden en niet een heel vak kool of wortel beschadigt.

> was zeer geïnteresseerd in tuinarchitectuur en als kind bezocht ik met haar vele Franse tuinen. Ik vond het vreselijk, het wandelen over die dampende witte steentjes in de felle zon. Deze bomen mogen daarom blijven staan: ze geven schaduw en dat is aangenaam.”

Akkerverdriet
Ondertussen wordt er in de moestuin hard gewerkt. De vaste medewerker en enkele vrijwilligers dekken de groentebedden af met plastic. Jemima: “Dat is om ‘akkerverdriet’ tegen te gaan. Het is de enige effectieve manier om dit wortelonkruid te bestrijden, omdat we nu eenmaal geen pesticiden of kunstmest gebruiken. Afdekken met stro kan ook, maar zou tot een oase voor slakken leiden.” Ook wordt een aantal vakken in de moestuin leeggeruimd voor het moestuinseizoen na de winter. “De moestuin is in acht vakken opgedeeld om wisselteelt te kunnen toepassen met de wortel-, kool- en bladgewassen. Dit stamt al uit de tijd van Karel de Grote. Het vergt veel kennis en kunde. Pas na zo’n vijf à zes jaar ontdek je of je het goed hebt gedaan en de grond nog altijd vruchtbaar is.”

Toekomstplannen
De voedselproductie beperkt zich niet tot de moestuin. Plan is om weer vis te gaan kweken in de vijf vijvers. En er wordt een ciderboomgaard aangelegd: de rododendrons zullen plaatsmaken voor appels. Het Sterrenbos, dat ooit werd ontworpen voor de jacht en de houtproductie, raakte zwaar

beschadigd tijdens een valwind in juni 2021. Nu wordt het bos gerestaureerd en doorontwikkeld tot voedselbos. Jemima: “Alle zeventiende-eeuwse landgoederen hebben bossen op de Utrechtse heuvelrug gebracht. Van oorsprong was het gebied hier nogal kaal. Met het bos ontstond er een nieuwe biotoop. Het Sterrenbos was een volière voor allerlei vogels. Onderbegroeiing geeft dekking aan dieren als vossen en dassen. Hier scharrelen ook onze bosvarkentjes rond. Zij fungeren als levende bosmaaiers die de braamstruiken kortwieken, ze eten eikels en beukennotjes en smikkelen van doorgesloten groenten en fruit uit de moestuin. Het zijn varkensrassen die het hele jaar rond buiten kunnen blijven: bonte bentheimers en berkshires gekruist met duroc. Een volgende stap is een mobiele kippenkar. Daarmee worden de kippen achter de varkens aan het bos door gebracht om zo hun uitwerpselen uit te pluizen op eetbare restjes. Hoe beter je de cyclus weet te sluiten, hoe meer evenwicht er is in de natuur.” ➡

Zuylestein bezoeken
Landgoed Zuylestein is dagelijks te bezoeken tussen zonsopkomst en zonsondergang. De moestuin is geopend op vrijdag en zondag van 11.00 tot 16.00 uur en op zaterdag van 11.00 tot 15.00 uur. Een rondleiding kan via de site worden geboekt.
www.landgoed-zuylestein.nl
Groenten kopen en koffiedrinken
Landgoed Zuylestein heeft een moestuinwinkel in de oranjerie en een terras met een kleine kaart. Openingstijden: gelijktijdig met de moestuin.

Oerbrood
Zonder bestrijdingsmiddelen of kunstmest geteelde oude graansoorten van het landgoed zoals ‘witte emmer’, rogge en ‘lavette-graai’ worden gemalen in Maallust in Amerongen en bij bakker Toor in Rhenen gebakken tot oerbrood. Ook in kilozakjes in de winkel te koop.

Wandelen
Landgoed Zuylestein is bijna 130 hectare groot en bestaat uit weilanden, akkers, natuurgebied en bos. Over het landgoed lopen twee wandelroutes: de Bosch van Rosenthal route en de Godar Bentinck route. Wie meer kilometers wil maken kan het Trekvogelpad of het Cotlandenpad nemen. Meer informatie op www.klompennaden.nl
Logeren
Wie langer op het landgoed wil vertoeven, kan de sfeervol ingerichte ‘Jagthut’ of de ‘Belle van Zuylen Vleugel’ huren, zie www.landgoed-zuylestein.nl



De oranjerie, die in de zeventiende eeuw ‘het speelhuis’ werd genoemd.



Gele, rode, witte en donkerbladige snijbiet kan tot ver in het najaar worden geoogst.



Dahlia’s in de moestuin waar je zelf bloemen mag plukken.



Foodstylist Julie en stylist Ingrid verzamelen groenten voor de culinaire fotoserie.



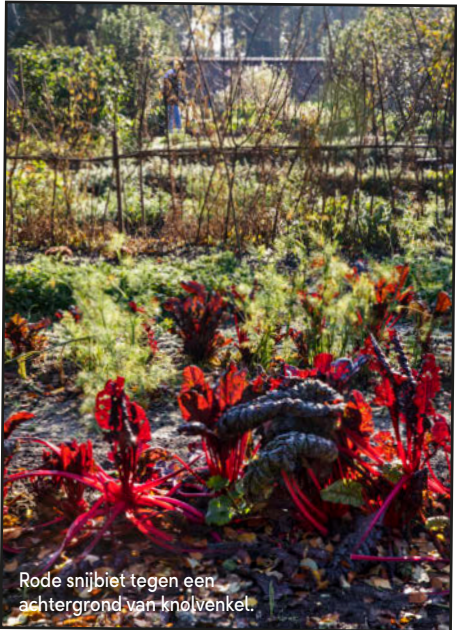
Hokkaidopompoen, courgette en muskaatpompoen.



De bonenstaken zijn gemaakt van takken van de hazelaar.



Rode biet, pastinaak en aardappel.



Rode snijbiet tegen een achtergrond van knolvenkel.