



Luister naar
12:28

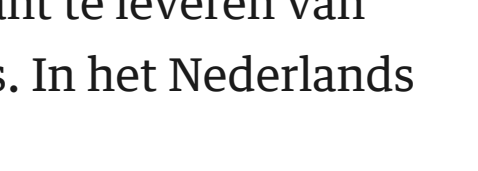
Blozende appeltjes en levende wroetmachines

Kasteeltuinen Een kleine vier eeuwen bleven de renaissancetuinen van landgoed Zuylestein onaangetast. Nu wordt er duurzaam groente en fruit gekweekt. Varkens helpen mee.

Josephine Rombouts & Janneke Vreugdenhil

28 juli 2023

Leestijd 6 minuten



Het leken niet de woorden die me naar de toekomst zouden voeren, de ontsleuteling van het klimaatvraagstuk en de weg naar duurzaamheid. Het leken woorden van een voorbije wereld waar ik historische belangstelling voor voelde. In de renaissancetuin op landgoed Zuylestein sta ik met eigenaresse en beheerder Jemima de Brauwere in de moestuin en ze wijst me naar de fruitboompjes die de plantbedden flankeren: „We zochten naar authentieke boompjes. Een Franse kweker, Eric Dumont in Troyes, bleek nog steeds deze variant te leveren van laaggesnoeide appel- en perenboompjes. *Arbres nains*, dwergboompjes. In het Nederlands noemen we ze Naantjes.”

De fruitboompjes waar ik naast sta, zijn inderdaad laag en hebben een aantrekkelijke waaivorm. Ze bieden me hun blozende appeltjes op plukhoogte. „Op de oude tekeningen van deze tuin zie je die snoeivorm ook terug. Oorspronkelijk waren de fruitbomen in Versailles ook zo gesnoeid maar de bomen van Le potager du Roi zijn tegenwoordig haagvormige fruitbomen.”

„Dus jullie doen het authentieker dan Versailles?”

Dat wuift ze lachend weg: „Al pratend met deze kweker ontdekten we dat onze voorouders hoogstwaarschijnlijk al zaken met elkaar hebben gedaan. Zijn familie kweekt sinds 1590 deze boompjes en mijn familie begon niet veel later met het aanleggen van deze tuinen en ging naar Frankrijk om ze te kopen.” En daar zijn we bij duurzaamheid.

Zuylestein werd in 1630 aangekocht door Frederik Hendrik als jachtslot en hij gaf de aanzet tot deze Frans-geïnspireerde tuin. „In Frankrijk noemden ze het een Italiaanse tuin”, vertelt De Brauwere. „In Nederland spreken we over een Franse tuin en toen Willem III koning van Engeland werd en daar tuinen aanlegde, noemden ze die Dutch Gardens. Renaissancetuin is een minder verwarrende naam.”

Het landgoed bleef vierhonderd jaar in de familie maar werd einde negentiende, begin twintigste eeuw aan derden verhuurd en dat heeft de tuinen gered van modernisering. Deze renaissancetuinen hoefden niet te wijken voor een landschappelijke aanleg. Het kasteel was verhuurd toen het gebombardeerd werd in maart 1945. De geallieerden hadden een tip gekregen dat een groot deel van de SS-divisie-staf er zou zitten en stuurden twaalf jachtvliegtuigen met brandbommen. Er was niemand thuis behalve een deel van de kunstverzameling van de huurder en die ging met het kasteel in vlammen op.

Vogelvluchttekening

De ruïne werd geruimd en wat overbleef, waren het poortgebouw, de orangerie, de tuinmanswoning, de portierswoning, het sterrenbos buiten de muren en daarbinnen een verwilderde tuin waarvan delen gebruikt werden als kerstboomkwekerij en een volkstuincomplex.

„De tuinen waren in die jaren een rommelteje”, herinnert De Brauwere zich. „Met mijn ouders woonde ik toen op kasteel Amerongen, dit was ook van de familie, erfgenamen van mijn overgrootvader Godard van Aldenburg Bentinck. We kwamen hier wel wandelen. Toen ze hier een huis lieten bouwen en gingen wonen, werden de tuinen opgeruimd, maar nog niet heringericht.” Ze laat een prent zien van het oude landgoed. „Die hing altijd ergens in huis, ik kende hem wel, maar ja, het was weer zo’n oude prent waar ons huis vol mee hing. Pas toen ik eigenaar werd van Zuylestein ging ik er eens goed naar kijken. Met de architectenogen die ik ondertussen had. Ik heb de tuin laten inmeten, de perspectief uit de vogelvluchttekening laten halen en beide tekeningen over elkaar gelegd. De situatie van 1710 bleek precies te passen op de huidige plattegrond: het bos, de tuinmuren, de vijvers. En toen kwam het plan om de tuin zo terug te brengen. De tuinprent zie ik dagelijks en ik kan hem vergelijken met wat ik om me heen zie.”

Foto's Hedayatullah Amid

Historisch en geometrisch, dat zie ik, maar De Brauwere zag naast architectonische details ook antwoorden op haar vragen over duurzaamheid en het herstellen van het natuurlijke ecosysteem. „Wat ik zo fascinerend vond: dat op deze tekening de moestuin heel centraal ligt en opgenomen is in het gehele tuinplan. Frederik Hendrik kocht ook gronden in de buurt zodat er uiteindelijk een hoge heerlijkheid ontstond die zelfvoorzienend was. Op de prent zie je akkers, vee, bossen voor houtwinning en jacht, boomgaarden, duiventorens en visvijvers. Zelfverbouwd voer voor het vee, mest van de dieren voor de akkers en tuin, hazelaartakken om bonenstaken te maken, het was één kringloop. Met de opbrengst van deze tuin konden tweehonderd mensen worden gevoed, veel meer dan hier woonden. Frederik Hendrik maar zeker zijn nazaten zagen het als een voedsel producerend landgoed waarvan de opbrengst over de rivieren naar de paleizen in Den Haag werd getransporteerd.”

De tuinpaden zijn extra breed zodat flanerende heren en dames naast elkaar kunnen lopen, de fluisterbanken in de muren zijn om te genieten van kruiden en groen en tegelijkertijd een privégesprek te voeren, en de orangerie was oorspronkelijk een speelhuis ter ontspanning en vermaak. Maar De Brauwere gaat het vooral om een tuin die de transitie naar toekomstige landbouw maakt: „Samen met Wageningen University & Researchonderzoeken we hoe de tuin heeft gefunctioneerd en hoe we die oude kennis kunnen combineren met natuurbeheer en moderne technologie.”

Zuylestein is één van de 24 bedrijven die meedoen aan een groot onderzoek naar strotekentelt, waarbij meerdere gewassen in smalle stroken naast elkaar worden geteeld. Dirk van Apeldoorn, docent en onderzoeker aan de universiteit, is al lange tijd op landgoed Zuylestein betrokken bij de transitie naar duurzame landbouw. Hij vertelt: „Voor een bedrijf als dit was strotekentelt in de achttiende eeuw en ver daarna heel gewoon, de mogelijkheid tot intensieve monocultuur was er toen helemaal nog niet.” Continuïteit dus, maar volgens wetenschappers van Wageningen ook de weg naar de toekomst: „We zijn op een kritiek punt gekomen met onze landbouw. De bodem is uitgeput, soorten verdwijnen en dat heeft invloed op de hele piramide van organismen.”

Wroetmachines

Een renaissancetuin met geschoren hagen is niet het eerste wat mij aan biodiversiteit doet denken. Van Apeldoorn wijst op de hoeveelheid insecten, het geluid van de zangvogels en de hoeveelheid verschillende planten in deze moestuin. Terwijl we aan het praten zijn vliegt er een buizerd over, eenzaam cirkelend in het topje van de voedselpiramide. „In de laatste zestig jaar, tijdens de groene revolutie, zijn we gaan denken vanuit de technologie: de machines en pesticides zijn gaan bepalen hoe we met de natuur omgingen. Dat leek op de vierkante centimeter te werken, zonder schadelijke insecten krijg je een hogere opbrengst. Maar de achtergang van de soorten zorgt in het grote plaatje juist voor plagen en minder opbrengst.”

Tevreden kijkt hij de smalle plantenbedden langs. „Door die hele specialisatie van de landbouw, dat we alleen maar grootschalige percelen hebben, worden we ook heel kwetsbaar. Als we een weer-extreem hebben, dan verliezen we ook een groot deel van de oogst. In een gemengd, kleinschalig bedrijf als dit, is er diversiteit en flexibiliteit.” Mijn ogen genieten van het roze, oranje en geel van de snijbiet, de pluimige dille, de grillige artisjokken en de gestage rij bloemkolen.

Foto's Hedayatullah Amid

We flaneren door het brede middenpad naar het poortgebouw waar nu een winkel is. Vrijwilligers staan in de zon groentepakketten samen te stellen, vandaag met geurige tomaten, kleurige snijbieten en stevige courgettes. Van Apeldoorn zegt dat hij hier graag komt. „Het mooie van landgoederen vind ik; die denken op de lange termijn. Veel van de huidige boeren zitten vast aan de rekening die eind van de maand betaald moet worden. Als ze hier een investering doen, doen ze dat voor de komende driehonderd jaar. Ze bouwen op tuinkennis en geschiedenis voort die hier bewaard is gebleven.”

Rond de tuinen strekt zich het sterrenbos uit, waarin lanen vanuit een middelpunt zijn aangelegd, als de stralen van een ster. De Brauwere vertelt dat een groot deel van het bos is verwoest door de valwind die op 18 juni 2021 Leersum trof. Komend najaar wordt het bos opnieuw klimaatstressbestendig ingeplant. Ze laat de methode zien om het bos vrij te houden van braamstruiken en exoten: levende wroetmachines die enthousiast komen aanrennen als ze met de deksel van hun voerbak kleupt. Ze kriebelt de varkens in hun stevige racht. „We zetten ze steeds in een ander stuk uit en je ziet hoe ze binnen een paar maanden al de ondergroei wegruimen. Deze varkens hadden nooit eikels gezien maar de lust ervoor zit diep in hun genen: zodra we ze loslieten, stoven ze erop af. In de stukken waar ze gewroot hebben, komen jonge eiken op. Ze trappen eikels die ze niet eten diep de grond in, zodat ze in de vochtige ondergrond tot ontkieming komen. Zo verjongt het bos zich dankzij de varkens.” En na ruim een jaar worden de varkens opgenomen in de kringloop en komen in de landgoedwinkel als karbonades. Na een leven dat niet veel varkens hadden: in een sterrenbos, gekriebeld door een burchtvrouw.

Landgoed Zuylestein en Orangerie in Leersum zijn dagelijks opengesteld tussen zonsondopkomst en zonsondergang. Informatie over openingstijden landgoedwinkel en binnentuin op [landgoed-zuylestein.nl](#)

SNJIBIET MET DILLE, FETA EN ZONNEBLOEMPITTEN

Iedereen met een moestuin zal het met me eens zijn dat snijbiet een ideaal gewas vormt. Het groeit als een malle, heeft weinig zorg nodig en je kunt ervan blijven oogsten. Vervolgens moet je wel even weten hoe je deze bladgroente het beste klaarmaakt; snijbietstengels hebben namelijk een langere garing nodig dan het blad. De perfecte oplossing is om ze apart te blancheren, de stengels wat langer dan de bladeren, en daarna samen nog even te roerbakken.

- Voor 4 personen:
- 3 el olijfolie
 - 1 ui, gesnipperd
 - 800 g snijbiet
 - 2 teentjes knoflook, fijngesneden
 - 15 g dille, grof gesneden
 - 100 g feta
 - 2 el zonnebloempitten, geroosterd
 - 1 citroen, in parten

Verhit de olijfolie in een sauteerpan en voeg de ui toe, plus een klein snufje zout. Laat de ui in 10-15 minuten zachtjes karamelliseren. Breng een grote pan water aan de kook. Scheid de snijbietstelen van het blad. Als de stelen erg lang zijn, snijd ze dan in 2 stukken. Als het blad erg groot is, snijd het grof. Voeg een goeie snuf zout toe aan het kokwater en blancheer de stelen 3 minuten. Schep uit de pan en blancheer de bladeren 1 minuut. Laat beiden goed uitlekken. Voeg de knoflook toe aan de gekaramelliseerde uien en fruit 2 minuten mee. Voeg eerst de snijbietstelen en 1 minuut later de bladeren toe, draai het vuur hoog en bak al omscheppend 2 minuten. Meng er op het laatst de dille door. Verkruiemel voor het serveren de feta erover en bestrooi met zonnebloempitten. Garneer met parten citroen.

Illustratie **Sophie van de Mars**

KASTEELTUIN

De zoektocht naar lokale en duurzame voedselvoorziening is zo oud als de mensheid. Daarom is tuinieren voor eigen keuken juist op de meest historische plaatsen in Nederland, zoals kastelen en landgoederen, volop in gebruik. Deze zomer beschrijft Josephine Rombouts de tuinen van bijzondere buitenplaatsen en de hele gewone worteltjes en hele bijzondere groentes die er groeien. Janneke Vreugdenhil schrijft er steeds een recept bij.

Lees hier alle afleveringen

Een versie van dit artikel verscheen ook in [de krant van 29 juli 2023](#).

Leeslijst **Artikel delen** **Meld een taalfout**

Lees ook deze artikelen