

## Texelse kippen bij de natuurboer



natuurdagboek 25.6. 2015

Een kloek maakt zich breed over haar kuikentjes. Een tweede schuimt met haar kroost het erf af. De kippen schrapen, pikken, mompelen en scharrelen. Saskia Lemmens strooit wat voer. De kippen stui-ven eropaf. Ook twee Turkse tortels strijken neer, en onder de kippen door hippen twaalf huismussen. Ernaast landen boerenzwaluwen bij een plas. Ze happen modder, om hun nest in de schuur mee te pleisteren.

Het erf van Saskia en Kees is een ouderwets, rommelig erf. Overal staan stapels gejut drijfhout. Kees Kikkert boert op Texel. Hij teelt geen bollen, gerst of raai gras, Kikkert kweekt natuur. Daarvoor láát hij zeker zoveel als dat hij doet. Hij mest niet, ontwatert nauwelijks en maait alleen in de nazomer.

Mijn voorganger bij *Trouw* Henk van Halm zette regelmatig bij Kikkert zijn tent op. Henk zag de or-

chideeën komen. Brede en gevlekte. Die zijn er nu veel. Ze staan als paarse vlaggetjes in het kleurige reukgrasland met citroengele rate-laars, lila pinksterbloemen, gele boterbloemen, rode zuring.

Wij logeren bij Kees en Saskia en worden 's morgens gewekt door een koekoek die overdreven hard zichzelf roept. Er zingen grasmus-sen, zwartkopjes, putters en een spotvogel. En natuurlijk koeren die tortels en tjilpen de mussen. Er bedelen ook jonge vogels. Het geluid komt van onder de nok. Daar hangt een nestkast. In de opening zit een torenvalk die ons veel beter ziet dan wij haar. Als de kippenkuikens groot zijn, verhuist Kikkert ze naar de boet verderop. Die oude Texelse schapenschuur staat in een ruig veldje met fluitekruid. Het domein van vele kippen. Hoeveel het er zijn? Soms laten eilanders er kippen los en zijn er wat meer. Als de havik is geweest, zijn er wat minder.

KOOS DIJKSTERHUIS



Op het erf van Saskia Lemmers en Kees Kikkert. FOTO KOOS DIJKSTERHUIS

## App 'Bijensafari' maakt de stad wat zoem-vriendelijker

Voor het mapje 'natuur' op de mobiele telefoon is er vanaf vandaag een nieuwe app: 'bijensafari' heet ie. Als je een bij hebt gespot en herkent met de app, kun je die 'inchecken' op de Bijensafari-kaart. Zo help je onderzoekers met het verzamelen van gegevens over de bijenstand. Ook als je bijvriendelijke bloemen plant of zaait, kun je die op de bijensafari-kaart 'inchecken'. Op die manier ontstaat er een overzicht waaruit de 'bijenvriendelijkheid' van eekn buurt, dorp of stad blijkt. In de Bijensafari-app vind je praktische informatie over bij-vriendelijke planten en bestrijdingsmiddelen.

Het gaat nog steeds slecht met de bij. Vanaf 2000 is de bijensterfte wereldwijd sterk gestegen. Nederland is een van de landen met de hoogste sterfte. Meer dan de helft van de circa 350 bijensoorten in Nederland wordt bedreigd. Bijen gaan dood door parasieten, bestrijdingsmiddelen, te weinig bloeiende bloemen om van te eten en omdat het klimaat zo wisselt. Bijen zijn echter onmisbaar voor onze voedselvoorziening. Zij bestuiven onder andere appels, aardbeien, tomaten, komkommers, spruitjes en bloemkool.

Toch kunnen burgers en overheden zelf veel doen om een bijvriendelijke leefomgeving te creëren, zoals zelf bloemen zaaien, geen schadelijke bestrijdingsmiddelen gebruiken, en nestgelegenheden in het groen maken. In Amsterdam is het groen de afgelopen tien jaar anders ingericht en beheerd. Op verschillende plekken zijn wilde bloementuinen aangelegd en wordt er door de gemeente geen gif meer gebruikt. Met resultaat: het aantal soorten wilde bijen steeg met 20 procent. Meer informatie: [www.bijensafari.nl](http://www.bijensafari.nl) (Trouw)



# Boeren met eetbare bloemen

Eén hectare grond, is dat genoeg om een boerenbedrijf tot een succes te maken? Wel als je iets speciaals verbouwt, dacht de Zeeuwse Dieneke Klompe. Ze kweekt eetbare bloemen.

TEKST Sharon van Oost

Boerin Dieneke Klompe houdt even pauze. Ze schenkt voor zichzelf koffie in, haar gasten krijgen steevast 'iets te drinken uit de tuin'. Vandaag staat er thee op het menu, van naar citroen geurende verveineblaadjes. Dit is zo'n zeldzaam moment van de dag waarop Klompe niet op haar knieën tussen de gewassen zit.

Het is twee uur 's middags, maar voor de boerin zit er al een lange werkdag op. "Zodra de zon opkomt, ga ik uit bed." In de zomer is dat vroeg, heel vroeg. Elke dag. "Bloemen en planten zijn als ochtendmensen", zegt ze. "In die eerste uren zijn ze op hun best: lekker fris en fruitig. De beste tijd om te oogsten."

Ze zorgt zo goed mogelijk voor haar 'kindjes'. Zo gebruikt ze geen bestrijdingsmiddelen en nauwelijks mest. "Het gevolg is wel dat ik de halve dag onkruid wied, met de hand. Maar dat heb ik er voor over."

### Restaurants

De Zeeuwse realiseert zich dat haar werkwijze niet voor iedere akkerbouwer mogelijk is. "Ik heb één hectare, mijn buurman heeft er tachtig. Ik kan veel meer aandacht besteden aan wat er op mijn land groeit, geef het gewas de tijd om te groeien. Als ik een nieuwe soort plant, duurt het soms drie jaar voordat ik er werkelijk iets mee kan doen. Omdat mijn bedrijf zo klein is, is het geen optie om naast de productie van al die andere boeren de zoveelste aardappel te verbouwen. Daarom richt ik mij al sinds het begin op een nichemarkt. Ik teel bijzondere zaken voor de restaurants. Dat

kersje op de slagroom, dat is van mij."

Tot voor kort stond de Zeeuwse, die opgroeide in een boerenfamilie, nog voltijs voor de klas. Dat ze graag wilde boeren, wist ze al jaren. In 2007 kocht ze daarom een hectare grond vlakbij het dorp Zonnemaire. Dat was niet meer dan een braakliggend stuk land. Inmiddels staan er kassen, een woonhuis en is er een ontvangstruimte voor haar gasten. Want, zo af en toe, als ze er tijd voor heeft, geeft Klompe een rondleiding of workshop. Toch gebeurt dat niet vaak. "Als ik dat elke dag zou doen, houd ik geen tijd meer over om te werken." En dit werk gaat vóór alles, besloot ze twee jaar geleden, toen ze ontslag nam op school.

Klompe wandelt over haar erf. Een zee van kleurrijke bloemen golft in de wind. Ze kweekt ongeveer dertig soorten eetbare bloemen.

"Het is een vak apart", vindt ze. "Negentig procent van alle bloemen is giftig. En de verschillen zijn erg klein, die moet je echt kennen. Zo is de naar sla smakende daglelie, een klein bloemetje met puntige blaadjes, eetbaar en zelfs erg lekker. Terwijl sommige andere bloemen uit de leliëfamilie hartstikke giftig zijn."

### Oost-Indische kers

Ze wijst ook op de oranjeachtige Oost-Indische kers. "Veel mensen zien dit plantje als onkruid, terwijl je zowel de bladeren, bloemen als de vruchten kunt eten. Het bloemetje smaakt een beetje peperig. En door de grote hoeveelheid vitamine C, is het ook nog eens ongelooflijk gezond." Niet elke eetbare bloem is per se lekker, ont-