



# Martin Crawford's Forest Garden *indrukwekkend!*

Acht Belgen, op een of andere manier actief in Far Field, een permacultuurproject op fietsafstand van Gent, staken in juli 2019 in Pas de Calais het kanaal over. Ten zuiden van het Engelse graafschap Devon, Dartington, bezochten ze the Forest Garden van Martin Crawford, de tuin die al heel wat mensen in onze klimaatzone inspireerde als alternatief voor het industriële landbouwmodel.

---

#### AUTEUR & FOTO'S Stijn Godderis

Stijn Godderis studeerde voor industrieel ingenieur milieukunde en is leraar aardrijkskunde en biologie in Eeklo. Hij houdt van schrijven en volgt met interesse de ecologische transitie, onder meer bij het permacultuurproject Far Field in Merendree.

Op de afgesproken middag wachten we vol spanning op Martin Crawford. Een bestof-te stationwagon komt aangehobbeld. Er stapt een man uit in jeans, houthakkershemd en outback-hoed. Het lijkt het type wildlife-presentator die met veel allures een cobra vliegensvlug bij de lurven zou kunnen pakken. Maar deze man is de minzaamheid zelve. Martin Crawford is *down-to-earth*, gedraagt zich als een van ons, geheel in overeenstemming met de permacultuur-filosofie.

### De grond en de omgeving

Vijfentwintig jaar geleden kreeg Martin deze grond in bruikleen: 8000 m<sup>2</sup> grasland achter een strook naaldbomen. De naaldbomen vormden het ideale windscherm voor de sterke zuidwestenwind die hier de plak (z)waait. Enkele tientallen kilometers verder raast de wind vanuit de oceaan het land op. Het zelfgecreëerde ecosysteem heeft een volwassen stadium bereikt en toont een grote veerkracht in periodes van weersextremen. Zo zien we dat, ondanks het droge voorjaar, de bodem nog steeds over een goede waterhuishouding beschikt.

### Een bostuin, een voedselbos of een bosrand

Martin zegt dat de term 'Forest Garden' (vrij vertaald: bostuin, vaker vertaald als voedselbos) eigenlijk geen correcte weergave is van wat hij hier opbouwde. Want dit is eigenlijk een bosrand. Bosranden zijn interessantere zones dan het diepe bos, omdat de variatie aan licht en schaduw, wind en neerslag en nog meer abiotische factoren, er veel groter is. En dit geeft dus ook een grotere biodiversiteit. Aan de ingang van de tuin trekt het Nieuw-Zeelands vlas (*Phormium tenax*) de aandacht. Net als in de traditionele Maori-cultuur gebruikt Crawford de lange bladeren als touw om twijgen of stengels van planten te leiden. De nectar uit de bloemen smaakt bijzonder zoet. Van de bolletjes van een Szechuanpeper (*Zanthoxylum sp.*) wordt peper gemalen, en van de struisvaren (*Matteuccia struthiopteris*) is de krullende bladtop roergebakken niet te versmaden, net als de gekookte bladeren van de moerbeï. De varen brengt ons bij de ondergroei, die vergezeld wordt door onder meer Japans



hoefblad, roomse kervel, appelmunt, roze winterpostelein en longkruid. Deze zone bevindt zich grotendeels in de schaduw van de Italiaanse elzen, hoge pruimenbomen en een aantal bij elkaar staande coniferen. Ondanks de schaduw en dus ook het vocht zijn hier weinig slakken, zelfs in vochtigere jaren, omdat er zich ondertussen veel natuurlijke vijanden in de bostuin schuilhouden, zoals kevers en kikkers.

De vallende takken van de kroonlaag worden handmatig verkleind zodat dit organisch materiaal sneller in de bodem wordt opgenomen. Zo'n 80% van de bovengronds opgeslagen koolstof gaat naar de aarde. Ten opzichte van de begindagen van de tuin is het gehalte aan organisch materiaal in de bodem gestegen van 8 naar 16%.

### Eten en drinken in overvloed

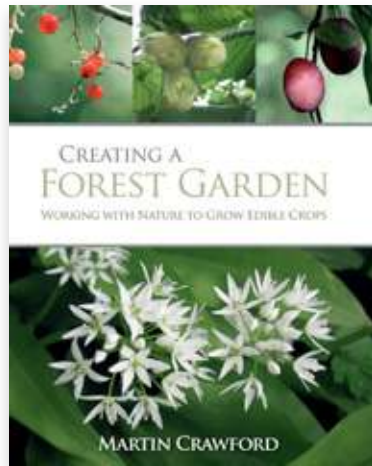
En dan staan we bij een bosje bamboe. We fronsen onze wenkbrauwen. Is bamboe dan geen verraderlijk zootje ongeregeld dat binnen de kortste keren niet meer in bedwang te houden is? Crawford is lachend: "Nee hoor, op voorwaarde dat je twee maal per week de nieuwe scheuten aan de rand oogst en opeet." Van de bovenste 30 cm kan je de binnenzijde eten: de rauwe, enigszins zachte en gomachtige scheuten smaken naar amandelen. Lekker. We komen bij een open plek in het bos waar twee Monterey-dennen (*Pinus radiata*) staan, waar het hars van afgetapt

wordt om terpentijnolie te maken. Verderop, optimaal profiterend van de lichtinval, staan weelderige boompjes en struiken, zoals mirabel, Japanse wijnbes en honingbes. Aan een andere zijde van deze lichtrijke zone werd een poel met omringende moerasstrook aangelegd. De planten die er rond staan, maar ook de planten in het water, zoals de knollen van het pijlkruid (*Sagittaria sp.*), worden veel

## Zo divers als het bos is, zo divers zijn de functies ervan

gegeten in het pollenseizoen. Ze helpen tegen hooikoorts.

Het begint ons te dagen dat Crawford, toen hij met zijn experiment begon, bij elke stap heel goed heeft nagedacht. Want je moet weten welke planten je de vrije teugel kan laten en welke niet, welke organismen je in het zonlicht plaatst, welke kunnen dienen als overgang naar een ander mini-ecosysteem, welke interessante waardplanten voor insecten zijn en welke insectenwerend zijn. We trekken het diepste, meest noordelijke deel van de tuin in, gekenmerkt door



dichtere begroeiing van struiken en hier en daar een boom zoals de tamme kastanje die noten draagt die de eekhoorns niet lusten. We leren dat de bittere bladeren van de gagel een alternatief zijn voor hop in bieren, en dat de bloemen van de stikstoffixerende judasboom eetbaar zijn. En je kan je hier tegoed doen aan een waar bosvruchtenbanket: van de vitamine C-rijke mispel over cassisbessen en Amerikaanse bosbessen tot meerdere soorten moerbeï en braambes. De kruipende Koreaanse en Nepalese framboos (*Rubus coreanus* en *R. nepalensis*) fungeren als bodembedekkers.

#### Diversiteit troef

Na ruim twee uur in dit lusthof van eetbare natuur, gaat het behappen van de informatiestroom die erbij hoort wat moeizamer. We zien nog kakibomen, schildblad (*Darmera peltata*), goumi (*Elaeagnus multiflora*), moerascypres, Amerikaanse vlier, kiwi, yamwortel (*Dioscorea sp.*), en zoveel meer. De middagwarmte doet ons verlangen naar een frisse pint. Maar op Crawford lijkt de namiddagwarmte geen vat te hebben. Op zijn innemende wijze blijft hij planten aanwijzen, hun nut en gebruik duiden en technische vragen beantwoorden.

Zo divers als het bos is, zo divers zijn de functies ervan: voedselvoorziening uiteraard, een grotendeels zelfregulerende materialenkringloop, een wilde bibliotheek van organismen, een leerlaboratorium en een lokale kosmos vol ecosysteemdiensten.

We volgen het paadje naar de ingang van de tuin, en houden halt bij een tuinhuisje waartegen boomstronkjes rechtop staan. Het zijn eikenstammetjes waarop oesterzwammen en shiitake-paddenstoelen worden gekweekt door er mycelium op te enten. De vuistregel om ze in productie te krijgen: "Soak, hit and keep warm", leg de stammen te week, sla erop en hou ze warm.

We genieten van onze pint op het caféterras van het Dartington Hall Hotel en zijn onder de indruk van het schitterende bos dat we net bezochten en van de bescheidenheid en groothartigheid van zijn ontwerper, Martin Crawford!

*Praktisch handboek voedselbossen*, Martin Crawford: een aanrader!

