

Dit is een plek om lief te hebben

Over het Franciscaans Milieuproject op Stoutenburg

*Laten we ons verbinden met elkaar
voor de vrede en
voor deze maaltijd,
die we willen gebruiken
in verbondenheid
met de hele schepping.
-bel, stilte, eten, bel -
(tafelgebed van de gemeenschap)*

Stoutenburg: landhuis als milieuklooster

Lange tijd was het landhuis dat gebouwd werd bij het voormalige kasteel Stoutenburg, een klooster van de minderbroeders franciscanen. Toen zij besloten deze prachtige locatie met 11 hectare groen te verlaten kreeg franciscaan Guy Dilweg het idee om op deze plek een franciscaans milieuproject te starten met een gemengde leefgroep en een eigen leefregel. Zij willen leven in verbondenheid met de natuur en zo een houding ontwikkelen waarvan ze van de aarde kunnen leren. Dat vereist een dienende houding, buigen, door de knieën zakken, leren en je verwonderen en van daaruit met de aarde omgaan. In de geest van Franciscus en andere spirituele leiders, benaderen ze haar als broer en zus, als medeschepsel.

Het project bestaat inmiddels 18 jaar en de locatie is nog steeds een paradijs. Het bos, park en poel worden nu beheerd door het Utrechts Landschap die eigenaar is geworden. De biologische moestuin wordt door de leden van de gemeenschap verzorgd.

Moestuin

Verscholen achter het bos met aansluiting op de poel ligt de moestuin met een oude, grote kas in de zon. Het is de plek waar ook de franciscanen hun groentetuin hadden. Nu zijn Marco Ganzeman en Cocky van Leeuwen de tuinlieden.

De vormgeving van de moestuin veranderde. De kweekbedden zijn licht gebogen en liggen in een spiraalvorm rond een bloemencentrum. Er is een afwisseling met fleurige eenjarige bloemen zoals zonnebloemen en cosmea. Het is een ecologisch tuin waarvan de gemeenschap met hun vele gasten praktisch het hele jaar van leven. Er is klein fruit en enkele appelbomen. Door de week komen vrijwilligers meehelpen en 's middags aan tafel mee-genieten van de soep die de lunch begeleidt.

Grote verscheidenheid

Elk jaar proberen de tuinlieden in hun tuinplan een nieuwe soort groente of ander gewas op te nemen om te kijken of dat aanslaat. Soms komen er wensen en voorstellen van gasten, soms vragen de koks erom. In de grote kas staat een soort groene tomaat (tomatilla) die ik nog nooit gezien had. Asielzoekers uit Afghanistan maken er heerlijk broodbeleg van..Zij leerden de gemeenschap ook dat wilde melde een heerlijke groente oplevert. In het najaar liggen de pompoenen op hun bedden van stro na te rijpen.

Winter-krul andijvie, ook heerlijk in salades, en groenlof zijn uitgeplant. Sla is er in oktober nog volop en in de koude kas rijpen tomaten en paprika's.

Samen met de natuur

Tuinieren is eigenlijk een onnatuurlijke bezigheid: jij en niet de natuur bepaalt wat er op dat stukje grond moet groeien. De aarde houdt ervan om groen te blijven en dus blijft het zaak daarin een evenwicht te vinden. Cocky ging hier en daar kijken om te leren hoe je zoveel mogelijk kunt samenwerken met de natuur. Alle groentebedden die in de winter braak liggen, worden bedekt. Dat geeft extra organische voeding. De composthoopen krijgen af en toe mengsels van brandnetels en andere kruiden om het compostingsproces te verbeteren.

Keuken

Er wordt op Stoutenburg vegetarisch gegeten. Men heeft die keuze gemaakt omdat vlees eten een enorme belasting voor de aarde is. Voor 1 kg vlees is ongeveer 10 kg plantaardig eiwitrijk voedsel nodig. Voor de eieren scharrelen wat kippen vrij rond op tijden dat er enig toezicht is, want roofvogels en roofdieren vinden kippen ook lekker. Kaas en aanvullend fruit wordt uit de regio gehaald. De meeste producten worden gekocht bij de Nieuwe Band, een groothandel in biologische producten die ook aan natuurvoedingswinkels levert. De koks lopen 's morgens de groentetuin in om te oogsten en laten zich bepalen door de groenten van het seizoen. Het is een natuurlijk samenspel waarin de moestuin bepaalt wat er uiteindelijk op tafel komt. Carolien, één van de koks vindt het heerlijk om allerlei smaakvolle sauzen te creëren die gerechten net dat beetje extra geven. De verstokte vleeseters ontdekken hier vaak dat vegetarisch eten heel gevarieerd en smaakvol is. De verscheidenheid aan smaken van de groenten uit de moestuin is goed en eerlijk. Alles wat op tafel komt is echt lekker. Een paar keer per jaar geeft Carolien "Koken met de Seizoenen", samen oogsten en een driegangen menu bereiden. Het zijn feestelijke maaltijden! Op Aswoensdag en op Wereld voedseldag worden speciale maaltijden geserveerd. Het diner volgens de principes van een wereldmaaltijd vindt u met recepten terug op de website www.kloostertuinen.nl/proeven kijk op Herfst/wereldvoedseldag 16 oktober.

Meer informatie: kijk op www.stoutenburg.nl.

Daar is ook te bestellen de brochure: Heilig Voedsel - voedsel en eten als ingang tot het mysterie van het bestaan (€ 2.80 + € 1.50 verzendkosten met vermelding van 'Heilig Voedsel' en adresgegevens op bankrekening 76621227).

Tini Brugge