



VOEDING EN VERBINDING



STEFFI DESMET

'Een tuin die voedsel en gezonde lucht produceert. Je kunt er op adem komen en een appeltje eten. Het lijkt wel de Hof van Eden...' Als een woordspelletje aan de keukentafel van Steffi en Ramses, zo ontstond het initiatief dat inmiddels uitgroeide tot het voedselbos, de Tuin van Adem en Eten: een voor iedereen toegankelijke, tastbare oase op een halve steenworp van de dorpskern van Sint-Denijs (Zwevegem).



→ Werkdag in de Tuin van Adem en Eten
©Nik Dooms

Drie jaar geleden besloten intercommunale Leiedal en de gemeente Zwevegem om 1 hectare landbouwgrond in Sint-Denijs, bestemd als woonuitbreidingsgebied, ter beschikking te stellen van een duurzaam, innovatief en ecologisch open ruimte-project. Al snel vonden een aantal gelijkgezinden elkaar. 'In enkele maanden tijd werd een project uitgewerkt dat voor de jury werd gebracht', zegt Steffi. Geruggensteund door Natuur, koepel begonnen we als vrijwilligers aan de 'Tuin van Adem en Eten'.

Vandaag, amper drieënhalve lentes later, is de schrale lap landbouwgrond van toen nog nauwelijks te herkennen. Dankzij het doordachte ontwerp en de daaropvolgende jaren van aanleg en aanplantingen is het bodemleven zich terug aan het herstellen. Zoiets gaat relatief traag, maar die heroplevende rijkdom onder de grond wordt almaar voelbaarder bovengronds. Je wandelt vanuit het dorpscentrum vijf minuutjes verder een weelderige oase van alle kleuren groen in volle ontwikkeling binnen. De

Tuin van Adem en Eten is een vertraagd kruispunt waar nieuwe ontmoetingen mogelijk worden. Een plaats voor valkennest en bijenkast, van hùgelbedden en picknicktafel, met dagelijkse nieuwsgierige wandelaars en weekenden vol wroetende vrijwilligers. Een plek van verbinding en verstillig.

'We kozen bewust voor een ontwerp volgens de principes van de permacultuur,' zegt Ramses, medeoprichter van het eerste uur. Een voedselbos is een bos waarin landbouw en natuur naadloos in elkaar overlopen. Het onderscheidt zich van klassieke akkerbouw door het gebruik van meerjarige gewassen. Het is een landbouwmethode die in aanleg al vertrekt vanuit een brede biodiversiteit en die zichzelf doorheen de jaren versterkt en uitbreidt. Deze groeiende diversiteit bewerkstelligt aldus een robuuster ecosysteem. Het is een systeem dat vanzelf grondwater vasthoudt en voor afkoeling zorgt. Zo wapent het zich tegen klimaatverandering. In een voedselbos vind je voornamelijk bladgroenten, noten en vruchten, een bos boordevol vitaminen en mineralen. Kenmerkend aan een voedselbos zijn de minimale bodembewerking en de gesloten zelfvoorzienende kringlopen. Een voedselbos is doorgaans opgebouwd uit meerdere lagen: in de bovenste regionen vind je hoog- en laagstambomen, daaronder de struik- en kruidlagen en uiteindelijk helemaal onderaan een laag bodembedekkers.

'Ons bos is langs drie zijden omgeven door open akker of weiland. Daarom kozen we als afzoming voor divers plantgoed als windscherm,' zegt Martin, die hier elke boom of struik bij naam kent. We opteerden voor 'laagdrempelige' fruitsoorten die de meeste bezoekers wel herkennen: pit- en steenvruchten zoals kers- en pruimelaars, notelaars als amandelen en walnoten. Onder de bessenstruiken vind je frambozen, braam- en kruisbessen. We hebben ook heel wat minder bekende bomen en struiken aangeplant. In sommige gevallen 'nieuwkomers' met exotische namen, maar zij zullen in onze contreien prima gedijen. De avontuurlijke plukker kan bij ons gele kornoeljes vinden of persimoen, kakiboom, erwtenstruik, nashipeer, appelbes, peerlijsterbes, uiensoepboom, sneeuwkllokjesboom... Om er maar een paar 'plukhanden-vol' te noemen...

Je vindt er ook een poel, een open graszone met wilde bloemensoorten, een steenuilennestkast, een bijenkast en een paal met torenvalkkest.

"Er is geen wifi in de Tuin van Adem en Eten, maar we garanderen je wel een sterke verbinding."

'Allemaal bewoond en bruisend van bedrijvigheid!' weet vrijwilliger Ward, die hier telkens nieuwe soorten ontdekt: 'De Tuin van Adem en Eten is een toevluchtsoord voor dieren, maar net zozeer voor mensen, want zelf heb ik bijvoorbeeld geen tuin aan mijn appartement.'

Voor de vrijwilligers is er ook een kleine moestuinzone voorzien in de tuin. Deze winter werden er 'hügelbedden' (letterlijk: heuvelbedden) aangelegd. 'Grote houtblokken en onverteerd grof organisch materiaal werden in een greppel begraven en bovengronds verder opgehoopt, vervolgens afgedekt met de vooraf uitgegraven grond en tenslotte afgewerkt met nog een dikke laag compost. 'Een reusachtig karwei waar we weekendlang met tientallen handen aan gebouwd hebben', zeggen Daan, Lieselotte en Elien vol trots. De voordelen zijn dan ook veelvuldig: het organisch materiaal werkt als een spons. In de natte winter- en lentemaanden slaat het hout het vocht op en voorkomt uitdroging in onze hetere zomers. Bovendien composteert de heuvel van binnenuit waardoor hij de gewassen jarenlang, mogelijk zelfs decennialang voorziet van rijke voeding. Ernaast staat een serre die gebruikt kan worden om een beperkt aantal eenjarigen voor te kweken om in de permanent bedekte bedden uit te planten.



De Tuin van Adem en Eten wordt praktisch en financieel ondersteund door verschillende partners. Stadlandschap Leie en Schelde leverde bosgoed en graafwerk voor de poel, BOS+ financierde een deel van de aanplant. Verdere budgetten werden vergaard via onder andere een ontbijtbuffet en sponsoring. We konden ook aanspraak maken op een VLM-subsidie voor volkstuinten en voedselbossen. De gemeente Zwevegem is een belangrijke partner en helpt ons met materiële steun waaronder houtsnippers, bloemenweidezaden, boomstammen en verschillende diensten. Dit jaar willen we een kleine arena aanleggen voor buitenlessen, openluchtactiviteiten en workshops, dit via growfunding via Durf 2030. Verdere financiële en praktische hulp blijft dan ook zeer welkom.



Ons project groeit en bloeit dankzij de vele helpende handen op onze open werkdagen. Deze vinden elke twee weken op zaterdag- of zondagvoormiddag plaats. Het gaat om onbetaald vrijwilligerswerk, maar toch valt er heel wat te 'verdienen'! We starten telkens om 9 uur. Er is voor iedereen -met of zonder ervaring- het hele jaar door iets te doen. Om 12 uur sluiten we onze werkdag af aan onze reuze picknickbank waar we samen nagenieten met een (winterwarm of zomerfris) drankje en soms een hapje of soep. We leggen onze vrijwilligers graag in de watten met ontspannende en educatieve uitstapjes. Naast puur voedsel valt er ook heel wat vriendschap, dankbaarheid en voldoening te oogsten!

'Er is ook ruimte voor een sociaal en educatief luik', vervolgt Steffi. 'Er wordt samengewerkt met de plaatselijke school en Jongerenzorg Ten Dries. We organiseren ook regelmatig activiteiten (zoals openluchtcinema of yoga) en workshops (zoals plantaardig koken of bushcraft voor kinderen). Allemaal redenen te meer om onze website of facebookpagina in de gaten te houden en je te abonneren op onze nieuwsbrief!'

Volg ons op de voet via volgende kanalen:

-  www.facebook.com/tuinvanademeneten
-  www.instagram.com/tuinvanademeneten
- www.tuinvanademeneten.be

↓ Werkdag in de Tuin van Adem en Eten ©TVAE

