

# Over smaken, geuren en kleuren

door Eddy van der Beek. maandag 05 mei 2008

Medewerker Yarl loopt blootsvoets op een van de akkertjes van De Ommuurde Tuin. foto Jan Wamelink

**Tuinders, noemen ze zichzelf. Hun namen lijken verzonnen door Marten Toonder, de auteur die beroepen zo subtiel kon verbinden aan persoonsnamen. Bij het ondernemersechtpaar Taco IJzerman en Esther Kuiler van De Ommuurde Tuin in Renkum draait het om smaken, geuren en kleuren.**

Hun hele ziel en zaligheid leggen zij in hun tuin. Type oermensen, maar dan modern. Gezond eten, direct van het land. Biologisch. Ambachtelijk. Vers.

Het seizoen is weer geopend en binnen de muren van De Ommuurde Tuin op landgoed Oranje Nassau's Oord is het levendig en rustig tegelijk. Bezoekers druppelen af en aan tussen de resten van wat eens de tuin van kasteel

Grunsvoord moet zijn geweest. In de aangename lentezon. Mooie plek. Esther Kuiler houdt haar tuinwinkeltje in de gaten, Taco IJzerman loopt zo nu en dan de akkers op om een gewas te halen. Medewerker Yarl stapt op blote voeten door de aarde. Voelt lekker, zegt'ie. Het 'menubord' vermeldt vandaag: 'weer vers van het land. Rabarber, veldsla, lenteuitjes, bosknoflook, paksoi'. Bovendien is er raathoning verkrijgbaar.



Een jong stel loopt over de paden langs de gewassen en bekijkt alles als waren zij op zoek naar het graf van een overleden oudoom. Niets daarvan natuurlijk, want even later stappen zij met tassen vol groente, kruiden en andere (natuur)producten op de fiets. Planten, bloemen, verschillende soorten thee, bessen et cetera. De grond binnen De Ommuurde Tuin is vruchtbaar. Lang geleden hebben hier koning Willem III en zijn echtgenote Emma nog gewandeld. In de tijd dat Oranje Nassau's Oord een koninklijk zomerverblijf was. Op het knusse terras is het prachtig uitkijken over de landerijen-in-zakformaat. Het koele flesje appelvlierbessap smaakt prima. Natuurtroebel en honderd procent puur. "Die vlierbessen groeien daar achterin de tuin," klinkt het plotseling. Het is Anne, de 6-jarige dochter van Taco IJzerman en Esther Kuiler. Een vroegwijs en speels meisje. Ze kwettert er lustig op los. Net als de vogels. Anne ontpopt zich als een public relationsvrouw in de dop en geeft een opsomming van wat er allemaal in de tuin van 'haar mama en papa' groeit. Even een vraagje aan Anne. "Zou je hier elke dag willen zijn?" Kort en resoluut zegt ze: "Best wel." Heel begrijpelijk dat Anne dat wil.

# Biologisch is hip, merkt Wageningse tuinder

vrijdag 18 mei 2007

Taco IJzerman tussen zijn groenten in De ommuurde tuin. Foto: Cord Otting

**RENKUM - Om zelf biologische groente en kruiden te verbouwen hoef je allang geen geitenwollensokkentype met moestuin meer te zijn. Met wat stekjes kan iedereen in de achtertuin of op het balkon aan de slag.**

In de historische Ommuurde Tuin van Taco IJzerman en zijn vrouw Esther, op de grens van Wageningen en Renkum, staan oregano, bieslook en peterselie al in bakjes te wachten op een nieuwe eigenaar.

Voor particulieren is volgens Taco IJzerman vaak niet eenvoudig om kruiden en groente uit de grond te krijgen. „Als je zelf zaait, dan moet je nog maar afwachten of er iets boven de grond komt”, zegt hij. Met de kant-en-klare kweekjes is het biologische groen echter ook binnen handbereik voor wie geen groene vingers heeft. Zelfs op het balkon zijn volgens IJzerman kruiden te verbouwen. „Dat kan gewoon in een pot of een bak, als ze voldoende licht krijgen en niet de hele dag in de brandende zon staan.” Naast kruiden en groenten om thuis te telen, kunnen bezoekers ook terecht voor doe-het-zelf-paddestoelen. De Wageningse bedrijven Groene Takken en Wild & Savoury zijn aanwezig om de paddestoelen te enten op boomstammetjes, waarna je ze in je eigen tuin kan planten.

In 1999 begonnen IJzerman en zijn vrouw met De Ommuurde Tuin op het landgoed Oranje Nassau's Oord. Drie jaar later maakten ze voor het eerst winst, nu kunnen ze er goed van leven, vertelt hij. Steeds meer mensen ontdekken de tuin, gelegen op een A-lokatie. Een landgoed om de hoek, bos aan de overkant van de weg en een beekdal op komst naast de tuin. Volgens IJzerman nemen veel mensen groente mee naar huis als ze in de omgeving hebben gewandeld

Biologisch is volgens IJzerman vaak lekkerder dan 'gewone' groente, omdat in de grond alles aanwezig is. „De plant kan zelf pakken wat hij nodig heeft. Met kunstmest stop je er maar een paar dingen in. Vergelijk het met mensen. Je kan leven op een dieet van koekjes en koffie. Maar het is niet het gezondst.”

Biologisch is hip de laatste tijd, bevestigt de Wageninger. „Ik dacht dat het vijf jaar geleden al zo was, maar het blijkt nu echt zo te zijn.” Duurzaamheid, verantwoordelijkheid en een red-de-wereld-gevoel waren volgens IJzerman lange tijd de redenen om biologische groente en kruiden te kopen. „Nu ontdekken mensen dat het ook lekker en leuk is.”



## Raja aardappels en echte ruikers in De Ommuurde Tuin

maandag 04 augustus 2008

foto Cord Otting

**WAGENINGEN - Zo'n vijfhonderd belangstellenden bezochten zaterdag de Bloemendag van de Ommuurde Tuin in Wageningen.**

Paarse aardappels, witte bietjes, gele sperziebonen, raja aardappelen: het zijn geen groenten die je in de reguliere supermarkt tegenkomt. "Maar die heeft ook maar 12 soorten", zegt tuinder Taco IJzerman. "Wij 70." Daarnaast waren de 'robuuste buitenbloemen', zoals IJzerman ze noemt, te bewonderen. En natuurlijk te koop. Zoals ook kleurige boeketten die de naam ruikertje nog verdienen: erin zit namelijk het kruidige oregano.

