

Met o.a.:

- \* Geschiedenis Landgoed Nederrijk (deel 2)
- \* Wandelroute Nederrijk
- \* Op bezoek bij duurzame landbouw: biologische tuinderij Gordons Spoor
- \* Nieuws uit het bestuur
- \* Ons voedsel: gember



**2021-184**





**Verschijningsdatum augustus 2021**

## Inhoud

Het Groesbeeks Milieujournaal is een uitgave van de Werkgroep Milieubeheer Berg en Dal en verschijnt drie keer per jaar. Kosten: minimaal 17,50 euro per jaar. Opgave bij het secretariaat.

### REDACTIE

Henny Brinkhof  
Niek Willems  
Peter Pouwels

### MEDEWERKERS (aan dit nummer)

Nel van den Bergh (opmaak)  
Marga van Bommel  
Jeanne Mertens  
Paul Thissen  
Remco Vogel

### OMSLAG

'Koeien bij boerderij De Hoge Hof, Groesbeek'  
Ingrid Claessen

### SECRETARIAAT

Postbus 26  
6560 AA Groesbeek  
bankrekening:  
NL17 RABO 0117 4423 05

### INTERNET

[www.wmg-groesbeek.nl](http://www.wmg-groesbeek.nl)

### PRINT

Janssen Repro, Nijmegen  
Geprint op Cyclus  
(100% gerecycled papier,  
FSC, EU Ecolabel)

### Reageren op artikelen?

[redactie@wmg-groesbeek.nl](mailto:redactie@wmg-groesbeek.nl)  
tel. 024 3974221

<b>Voorwoord van de redactie</b>	<b>3</b>
<b>Jurgens' jachtlandgoed, Nederrijk van 1916 tot 1990</b> door Paul Thissen en Peter Pouwels	<b>4</b>
<b>Wandelroute Nederrijk</b> door Peter Pouwels	<b>14</b>
<b>Nieuws uit het bestuur</b> door Remco Vogel	<b>17</b>
<b>Op bezoek bij duurzame landbouw: Biologische tuinderij Gordons Spoor</b> door Jeanne Mertens en Remco Vogel	<b>18</b>
<b>Kom doe (weer) mee met LBG!</b> door Peter Pouwels	<b>22</b>
<b>Wie kent Berg en Dal?</b>	<b>23</b>
<b>De veganistische keuken</b> door Marga van Bommel	<b>24</b>
<b>Ons voedsel (16): gember</b> door Niek Willems	<b>25</b>
<b>Aardhommels</b>	<b>32</b>

## Voorwoord

In de serie over de vele landgoederen die de beboste stuwwal rijk is, volgt deze keer deel twee over Landgoed Nederrijk waar in de twintigste eeuw de familie Jurgens, van de margarine, de scepter zwaaide. Het landgoed bestaat nog steeds, zij het in afgeslankte vorm, los van de boerderijen die er ooit deel van uitmaakten en waar families al generaties lang het land bewerken. Veel van het landgoed is nog terug te vinden. Niet alleen de meeste gebouwen, maar ook buiten het bebouwde gebied zijn nog vele resten of structuren terug te vinden die dankzij dit artikel een betekenis krijgen of geduid kunnen worden. Daarom is er ook een wandelroute bijgevoegd. Het geeft een extra dimensie aan dit toch al mooie heuvelachtige gebied met zijn fraaie vergezichten.

Wat in het oog springt en dat geldt ook voor de eerder besproken landgoederen is: veranderingen ontstaan vaak door ogenschijnlijk simpele keuzes. Gebrek aan geld van de overheid leidde ertoe dat besloten werd gemeenschappelijke gronden te privatiseren en zo het financiële klimaat van de overheid te versterken. Het leidde ertoe dat vermogende mensen eigenaar werden van rijksgronden en er landgoederen stichtten, waarbij een deel van het bos ontgonnen werd tot landbouwgrond. Zo ontstond een afwisseling van bos en landbouwgrond die onlosmakelijk met elkaar verbonden waren, ook in economische zin: hout- en voedselproductie. De landbouw ontwikkelde zich, later, gestimuleerd door de overheid: moderniseerde, intensiverde, steeds meer ten koste van de natuur. Bosbouw had de neiging juist de andere kant op te gaan: minder intensieve houtproductie, meer natuur en recreatie. Uiteindelijk scheidden beide wegen en viel het landgoed uit elkaar. Dat betekent niet dat nu alles stilstaat. Nieuwe veranderingen zijn aanstaande. Nu is het niet de staatsschuld, maar het klimaat dat door menselijke activiteit verandert wat vergaande gevolgen zal hebben. Het noopt ons weer meer bos te aan te planten en de landbouw te hervormen, meer natuurinclusief. Toch gaan we het daarmee niet redden, ook niet door overal windturbines en zonnepanelen te plaatsen, of allemaal een elektrische auto te kopen. We zullen onze ideeën over economie moeten veranderen: het dogma van de economische groei is niet meer houdbaar. Niet meer, meer en nog meer wegwerpprommel dat zo goedkoop mogelijk geproduceerd wordt in een lage lonenland, maar minder, zuiniger, eerlijker, duurzamer en recyclebaar.

De vraag is: is de mens daartoe in staat?

De redactie

## Jurgens' jachtlandgoed

Nederrijk van 1916 tot 1990

In het vorige artikel beschreven we hoe mr. Everardt H. Scheidius in de negentiende eeuw een groot landgoed stichtte in het voormalige Nederrijkswald. Er stond geen landhuis, maar het bezit was wel verfraaid met beukenlanen, rondelen en waterpartijen. Zijn zoon verkocht het in 1916 aan Rudolf Jurgens. Deze noemde zijn nieuwe bezit 'Nederrijk', een verwijzing naar het voormalige Nederrijkswald. Dit artikel schetst het landgoedbeheer onder Jurgens, waarbij de jacht een belangrijk motief was, naast bos- en landbouw.

Rudolphus Josephus Henricus Jurgens (1875-1954) was een van de vier neven Jurgens die aan het begin van de eeuw in Nijmegen neerstreken. Ze waren alle vier uit Oss afkomstig. Daar bekleedden ze hoge functies in de Antoon Jurgens Margarinefabrieken, het door hun grootvader gestichte margarineconcern dat in 1930 deel zou worden van de multinational Unilever. Aan hun komst ging de oprichting in 1902 vooraf van een in Nijmegen gevestigde holding met daarin de bedrijven van Jurgens. De afdeling inkoop en boekhouding van de holding kwam van Oss naar Nijmegen. Dit bedrijfsonderdeel was vanaf 1916 gehuisvest in het voormalige prestigieuze hotel Keizer Karel aan het gelijknamige plein (verwoest in de Tweede Wereldoorlog).

Rudolf was vanaf 1897 firmant in het bedrijf. Hij had toen de technische leiding voor alle margarine- en oliefabrieken en was verantwoordelijk voor de bouw van nieuwe productielocaties. In 1899 werd hij directeur van de vestiging in Goch, net over de grens bij Gennep. Die was daar in 1888 gevestigd omdat Pruisen in 1887 tariefmuren had opgericht voor de invoer van margarine.

*Het jachthuis aan de oprijlaan van landgoed Nederrijk. Op de jachtpartijen die Rudolf Jurgens organiseerde, was dit gebouw plaats van samenkost.*

*Foto: Paul Thissen, 2021*



*Rudolf Jurgens, stichter van jachtlandgoed Nederrijk*

*Bron: IISG / Biografieën van Nederlandse ondernemers / R.J.H. Jurgens*

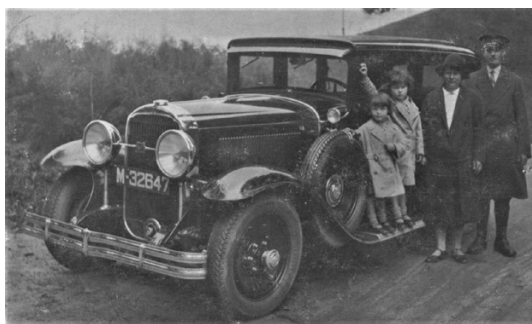
Door in Goch te gaan produceren ontliiep de firma Jurgens de hoge toltarieven. Tot 1907 woonde Rudolf Jurgens in Goch, vanaf dat jaar woonde hij in het nabijgelegen Nijmegen in stadsvilla Hollyden aan de Stationsweg (nu Van Schaek Mathonsingel, ook in de oorlog verwoest).

### **De neven Jurgens en hun landgoederen**

Alle neven Jurgens kochten na hun verhuizing naar Nijmegen buitenplaatsen en landgoederen in de regio. Prestige en jacht waren hun motieven. Ze hoorden tot de klasse van (nieuwe) rijken die zich spiegelde aan de oude groep van adel en patriciaat. Neef Anton, initiatiefnemer van de eerder genoemde holding te Nijmegen, was de eerste. In 1904 liet hij op de Hunerberg, op de stuwwalrand dicht bij de Nijmeegse binnenstad, villa Belvoir bouwen met een groot park er omheen. (Ook Belvoir is verwoest in de oorlog.) De broer van Anton, Frans, kocht in 1912 landgoed Heijendaal waar hij een riant landhuis liet bouwen, tegenwoordig onderdeel van de Radboud Universiteit. Daar dichtbij kocht Victor Jurgens, een broer van Rudolf, landgoed Brakkenstein, met een bestaand landhuis. Victor, een gedreven liefhebber van de paardensport, liet bij dat huis een prachtig stallencomplex bouwen. Huis en stallen bestaan nog, net als het omringende, nu voor ieder toegankelijke park.

Rudolf had dus in 1916 Nederrijk gekocht. Hij verwierf later nog kasteel en landgoed Bleijenbeek bij Afferden (L). En in 1930 kocht hij buitenplaats De Kitselenberg aan

*Op de Kitselenberg in Berg en Dal. Vooroorlogse auto van Rudolf Jurgens met leden van de familie Vissers, die in dienst van Jurgens behalve boswachters en jachtopzieners op Nederrijk ook chauffeurs leverden. De chauffeur op deze foto is Martien Vissers. Bron: Stichting Heemkunde Berg en Dal/ Ton Strijbosch*



de Oude Kleefsebaan te Berg en Dal waar hij met zijn gezin ging wonen. Dat bleef zijn thuis tot zijn dood in 1954. De Kitselenberg bestaat nog steeds als particulier bewoond landhuis met een niet toegankelijk park.

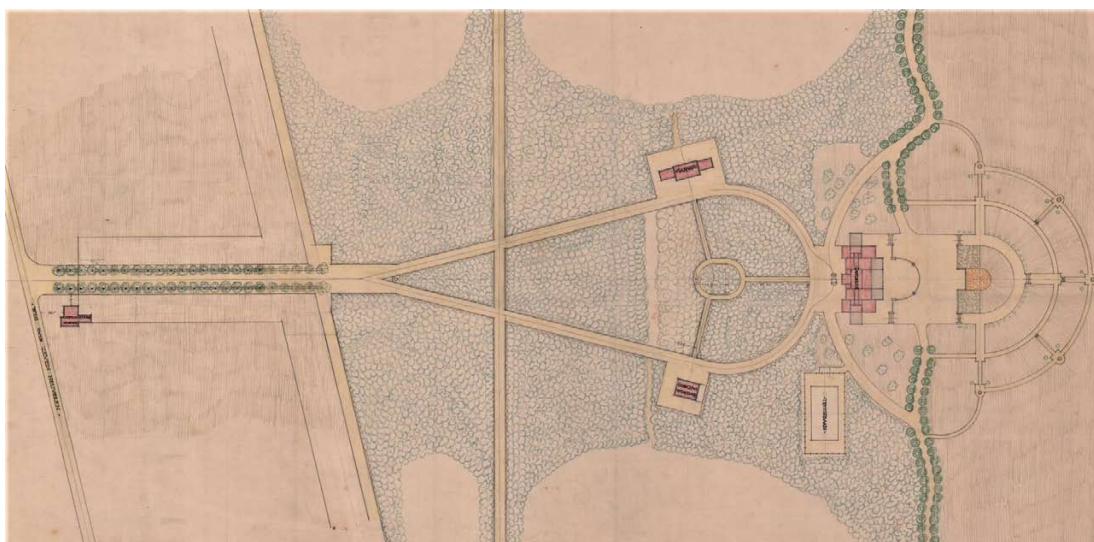
### **Omvorming naar jachtlandschap**

Bij de koop in 1916 bestond Nederrijk uit 425 hectare heuvels met op de hoogste delen schrale grond en op meer oostelijk gelegen hellingen vruchtbare lössleem. Voor  $\frac{3}{4}$  was het bos, voor  $\frac{1}{4}$  landbouwgrond. Een belangrijk motief van Rudolf Jurgens om het landgoed te stichten was de jacht. In een overlijdensbericht omschreven nabestaanden hem als 'hartstochtelijk jager', en ook als 'een all round sportsman, een groot liefhebber van paarden en uitstekend ruiter (...) en daarnaast een groot liefhebber van de natuur'. Al die hobby's betrok hij op Nederrijk. Hij richtte het landgoed zo in dat er volop

gejaagd en paardgereden kon worden in de bosrijke heuvels.

Er moest wel wat gebeuren om het landgoed naar de wensen van Rudolf Jurgens in te richten. Dat blijkt uit een bewaard gebleven ontwerp-tekening uit 1916. Aan het einde van een oprijlaan, op het hoogste punt, zou een jacht- of landhuis komen met een voorgevel van 30 tot 35 meter breed, en aan de oprijlaan een boswachterswoning en een koetshuis. Echter, het landhuis is nooit gebouwd. Was het de onzekerheid die de Eerste Wereldoorlog met zich meebracht? Dat zou kunnen, want door gebrek aan grondstoffen draaiden de fabrieken van Jurgens in de oorlog slecht. De twee andere gebouwen aan de oprijlaan kwamen er wel. Het huis dat als boswachterswoning was ontworpen werd opgewaarderd tot 'jachthuis' door er een jachtkamer in te bouwen. Het koetshuis bood plaats aan drie auto's, twee trekpaarden en een werkplaats. En aan het begin van de oprijlaan, aan de Zevenheuvelenweg, kwam een opzichterswoning. Alle gebouwen, de oprijlaan, en de overige wegen en paden bij het niet-gebouwde landhuis, waren ontworpen door de bekende Nijmeegse architect Charles Estourgie. (Nog bestaande gebouwen in Nijmegen van deze architect zijn Huis Heijendael, Bisschop Hamerhuis en pensioonaat Mariënbosch.) Voor Nederrijk

*Het ontwerp van Estourgie voor het hart van landgoed Nederrijk, ca 1916. Links aan de Zevenheuvelenweg staat de poortwoning. Daar begint het eerste deel van de oprijlaan van tamme kastanjes (groene bolletjes). Daarop aansluitend het rondlopende deel van de oprijlaan met aan de ene zijde de boswachterswoning en aan de andere zijde het koetshuis. Aan het einde van de oprijlaan het landhuis dat nooit is gebouwd, met aan weerszijden lanen van Amerikaanse eik (groene bolletjes). Uiterst rechts het nooit gerealiseerde tuinontwerp. Bron: RAN 501 Estourgie, inv.nr. 250*



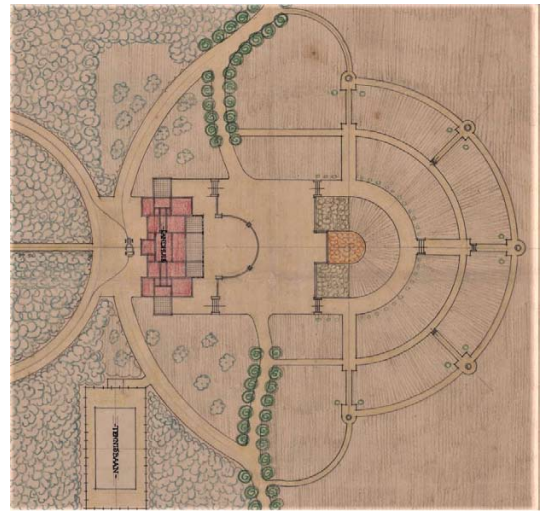
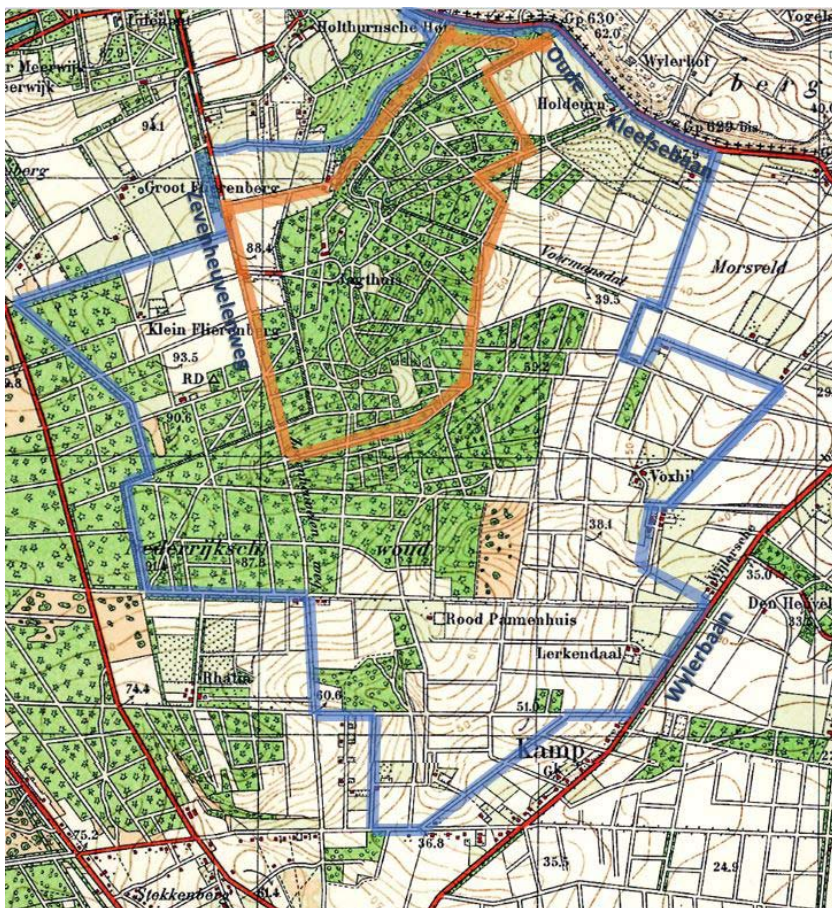
maakte Estourgie ook plannen voor een tuin ten oosten van het landhuis, die niet is aangelegd. Hij ontwierp enkele jaren later nog een grote opvallende schuur die achter het koetshuis werd gebouwd. Helaas is dit rijksmonument enkele jaren terug door gebrek aan onderhoud ingestort.

### Afsluiting

Meteen in 1916, het jaar van koop, plaatste Jurgens om het centrale deel van het landgoed een hek, met daarin poorten waarvan de belangrijkste aan de Zevenheuvelenweg stond. De Bosschen van Scheidius zoals landgoed Nederrijk tot 1916 heette, die voor de Eerste Wereldoorlog een populair wandeldoel waren geweest voor dagjesmensen en toeristen, werden daardoor voor hen verboden terrein. Routes moesten worden omgelegd. De afsluiting voor publiek van Nederrijk paste in een ontwikkeling in Nederland waarbij steeds meer landgoedeigenaren hun bezit afsloten, vanwege te veel toeloop of doordat er meer gewoond werd op de landgoederen en de bewoners hun privacy wilden bewaken. De mogelijkheden om te wandelen werden er flink door belemmerd. In 1924 schreef mr. jhr. M. van der Goes van Naters te

*De begrenzing van landgoed Nederrijk in 1935 (blauwe lijn); de oranje lijn geeft globaal het hek aan om het hart van het landgoed.*

*Bron: Gelders Archief 0039-12685; Topografische kaart 1:25.000 van ca. 1956*



*Detail van het ontwerp van Estourgie van omstreeks 1916. In rood het landhuis. Linksonder de tennisbaan. Rechts de tuin die in het uitzicht vanaf het huis was gedacht. Landhuis en tuin zijn niet aangelegd, de tennisbaan en de wegenstructuur wel. Bron: RAN 501 Estourgie, inv.nr. 250*

Nijmegen – in zijn politieke leven bekend als 'de rode jonker' – hierover een brief aan de krant. Hierin constateerde hij dat het buiten wonen zo in trek was gekomen dat de prijzen voor de gronden van landgoederen fors waren gestegen, en dat de eigenaren daarom overgingen tot verkoop van hun grond aan bouwgrondexploitanten. 'We gaan onherroepelijk naar den niets-dan-villa's-en-hekken toestand toe. Tenzij de overheid ingrijpt. In Nijmegen zijn we daar nog ver van af. Dat Nijmegen een wandelstad is, is nu al een groote leugen geworden door onze eigen schuld'. Van der Goes van Naters vroeg zich af wat er nog overbleef om te wandelen. 'Het Bos van Dommer [bij Ubbergen] is behekt, de Hengstberg [omgeving van huidige Maartenskliniek] wordt verkaveld, de Kwakkenberg is een compleet villapark geworden, het Nederrijkswald is nu afgesloten...'

### Werken op Nederrijk

Om het landgoed draaiende te houden waren er nogal wat mensen nodig. De familie Vissers leverde vanaf het eerste begin jachtopzieners, boswachters en chauffeurs. Dat duurde tot Jurgens eind jaren 80 het landgoed verkocht. In de beginjaren woonden de broers Bart Vissers (1878-1972) en Kobus Vissers (1886-1960) met hun gezinnen op het landgoed, Bart in de poortwoning en Kobus in de boswachterswoning/het jachthuis.

Hun zonen en kleinzonen traden eveneens in dienst van Jurgens. Ook leden van de families Hermsen, Verbeet en Ariaans werkten voor het landgoed.

Voor werk in het bos huurde Jurgens dagloners uit de buurt. Rudolf Jurgens, en later ook zijn zoon Rudi, zorgden goed voor hun mensen. Er was natuurlijk wel sprake van een grote afstand tussen 'meneer Jurgens' en het personeel.



*De familie Vissers in 1926 voor de poortwoning die zij bewoonden, aan het begin van de oprijlaan aan de Zevenheuvelenweg. De man met de snor is vader Bart Vissers. Het huis heeft luiken met de kleuren van het landgoed, die ook de pachtboerderijen sierden. De woning had een aanbouw met hokken voor de honden, de varkens en de geit.*

*Bron: Stichting Heemkunde Berg en Dal/Ton Strijbosch)*

Lange jaren was Kobus Vissers jachtopziener. Bij zijn 25-jarig dienstverband zette Rudolf Jurgens hem in het zonnetje. In het periodiek *De Nederlandsche jager* plaatste Jurgens in januari 1944 een bericht: 'Kobus is een kundige wildschut en een weidelijk jager. Nog vele jaren worden hem van deze plaats toegewenscht in goede gezondheid en te midden van de aan hem toevertrouwde mooie velden.'

### **De jacht**

Om de wildstand te bevorderen liet Jurgens rododendronstruwelen voor dekking planten. Om het wild te kunnen observeren en schieten maakte men open plekken in het bos. Het open water werd uitgebreid, twee van de vijverpartijen werden gevoed door diep geslagen pompen: de Bukeput en het Duivelswater. Dat laatste lag op de plek van oude sprengen bij de Valkenlaagte; de pomp en de sprengen voedden een beekje dat uitmondde in het Kikforsegat. Behalve de vij-

vers waren er drinkplaatsen voor de fazanten en andere vogels.

Men jaagde op kleinwild: fazanten, patrijzen, duiven, hazen en konijnen. Reeën en zwijnen kwamen er, in tegenstelling tot tegenwoordig, niet voor. Er vonden drijffachten plaats waaraan het personeel en de pachtboeren als drijvers deelnamen. Een keer of vijf per jaar was er een jachtpartij. Het jachthuis was plaats van samenkomst, de jagers voor in de jachtkamer, de drijvers achter in de keuken. Het seizoen begon in september met patrijzen. Dan volgde de duivenjacht. Na 15 oktober volgde de fazanten. En in de winter schoten ze in het veld hazen en in het bos konijnen die met fretten uit hun hol gejaagd werden.

Rudolf organiseerde jachtpartijen op eigen terrein maar hij nam ook deel aan de jacht op terreinen van familie en vrienden. Een nicht van hem, Maria van Basten Batenburg-Jurgens, noteerde in haar dagboek dat haar man in 1911 vanaf 28 juli tot aan de jaarwisseling deelnam aan negentien jachtpartijen waarvan minstens één als gast van Rudolf. Voor Rudolf zal het aantal niet minder zijn geweest.



*Jachtgezelschap op landgoed Nederrijk, waarschijnlijk eind jaren 20. De lange man in het lichte pak (tweede van rechts) is Rudi Jurgens, de zoon van de toenmalige eigenaar Rudolf Jurgens. De mannen aan weerszijden, zonder geweer maar met stok, zijn drijvers.*

*Bron: Stichting Heemkunde Berg en Dal/Ton Strijbosch*

### **'Roofwild' en stropers**

De jachtopzichters en boswachters, meest dus uit de familie Vissers, hadden allerlei taken waaronder het in bedwang houden van het 'roofwild', de wilde dieren die door de jagers als concurrent werden gezien, zoals vossen, bunzingen en hermelijnen. In de krant van 19 augustus 1930 staat dat 'de



*Op deze foto van omstreeks 1955 staat links G. Liebers van de Stekkenberg in Groesbeek, bijgenaamd 'den Bul'. Hij was in 1949 op Nederrijk gepakt wegens stropen. Liebers poseert met een kameraad-stroper uit Groesbeek. De buit bestaat uit een haas en een ree. In zijn linkerhand houdt hij een lichtbak die in het veld het wild kon verblinden, waardoor het afschieten gemakkelijk was. De lichtbak kreeg stroom uit een accu die verstopt zit in een, op de buik gedragen, rugzak. De rugzak is voor de foto gedecoreerd met een opgezette reeënkop. Waar de haas en ree geschoten zijn is niet bekend. Als dat het Rijk van Nijmegen was waren ze er vroeg bij, want rond dat jaar ontwikkelde zich weer een populatie in de regio. Bron: Collectie Heemkundekring Groesbeek/G.G. Driessen*

boswachters Visschers', dat waren Bart en Kobus, 26 bunzingen in 3 nesten hadden gevangen en dat de nesten vol lagen met resten van konijnen. En dat de boswachters in de afgelopen drie maanden maar liefst 150 bunzingen en wezels hadden gedood. De Vissers grepen ook af en toe een stroper in de kraag die zich op Nederrijk waagde. Vader en zoon Vissers pakten in 1949, samen met boswachter Vink van het aanliggende landgoed De But en de wachtmeester (rijkspolitieaan) G. van Hooft, de stroper G. Liebers. Deze had een haas geschoten. Wachtmeester van Hooft nam bij de aanhouding het geweer van Liebers in beslag.

Dat bleek een oud Duits legergeweer te zijn waarvan de loop grotendeels was afgezaagd. Als verlengstuk van de loop gebruikte Liebers een naadloze ijzeren buis van 80 cm, van het soort dat bedoeld was voor elektrische bedrading. Was Liebers onderweg, dan liep hij met de buis als wandelstok. Om het net echt te laten lijken had hij een oude deurknop bovenop de buis bevestigd. In hetzelfde jaar 1949 lukte het boswachter Kobus Vissers samen met wachtmeester van Hooft om 'de beruchte wildstroper' J. van Leur, bijgenaamd 'de Sjou', te betrappen bij het strikken van een haas. De Sjou had ook een al eerder gestrikte haas op zak, evenals een aantal strikken.

### **Paardensport op Nederrijk**

Rudolf was behalve jager een enthousiast ruiter. Hij stelde zijn landgoed open voor paardensportwedstrijden waaraan hijzelf en familieleden deelnamen. In de winters van 1926/1927 tot en met 1939/1940 organiseerde de Nijmeegsche Jachtvereniging ieder jaar een cross country op landgoed Nederrijk. Het waren bovenlokale wedstrijden die landelijk de aandacht trokken. Het landschap leende zich perfect voor deze tak van paardensport: met een afwisseling van hoog en laag, opgaand bos en kreupelhout, akkers en weiden, bospaden en landwegen. Het krantenverslag van de eerste wedstrijd meldt: 'na afloop ... verenigden de dames en heeren deelnemers en het bestuur der N.J.V. zich in het Jachthuis op het landgoed van den heer Jurgens, waar rondom een knappend houtvuur onder den schouw thee en gebak werd aangeboden. Het was er zeer gezellig.' 's Avonds was er feest in de nieuwe Nijmeegsche Manege aan de Sterreschansweg. Deze manege was een in 1911 gestichte onderneming van Rudolf, zijn broer Victor en neef Anton. Over de rit van november 1937 meldde De Telegraaf dat de prijzen behalve uit de gebruikelijke wisselbekers bestonden uit 'wild, hetgeen zeer in de smaak van de deelnemers bleek te vallen'. Ook na de oorlog organiseerde men zulke wedstrijden.

### **Bosbouw**

Jurgens besteedde veel aandacht aan het bos. Na de aankoop in 1916 liet hij hakhout en heideveldjes vervangen door bos van grove den, en later ook van fijnspar en Amerikaanse eik. Het padenpatroon werd dichter,



met lanen van beuk en Amerikaanse eik. Het areaal aan bos kromp wel. Tot ca. 1930 zijn aan de oost- en zuidkant van het landgoed grote stukken bos gerooid voor landbouwgrond. Er kwam één nieuwe pachthoeve, die vanwege de ligging aan de gelijknamige weg Zevenheuvelen genoemd werd. Aan het einde van de jaren 30 is nog veel bos aan weerskanten van de Zevenheuvelenweg gekapt.

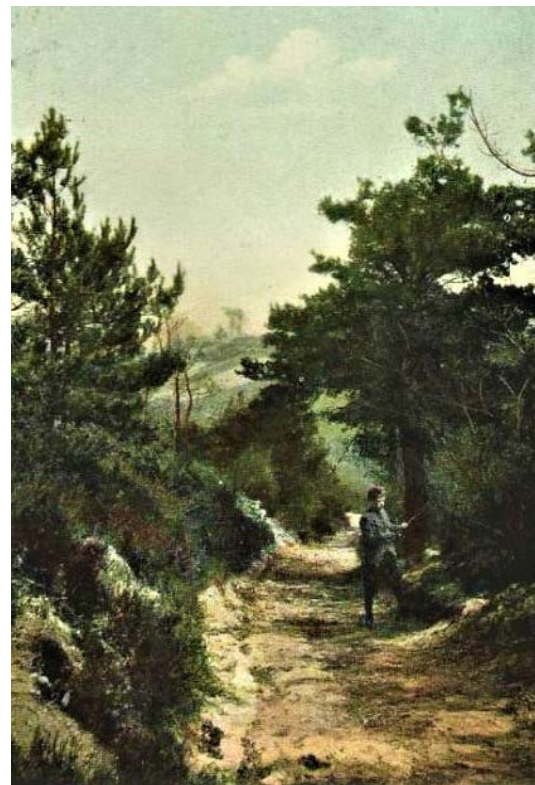
Op de allereerste houtverkoop onder Jurgens, op 12 december 1916, werd veel dennenhout in allerlei diktes verkocht, en ook nogal wat eikenhakhout. Een bijzonderheid was toen de verkoop van twee percelen acacia's, die stonden op het Rondeel, een niet meer bestaand rond landgoedelement uit de tijd van Scheidius. En wat ook opvalt is dat er nog 'strooheide' te koop was. Dat was heide die als strooisel in de potstal diende,

*Het bos rond de Varkensput, op een kaart die Jurgens omstreeks 1916 liet maken. De rechte, driedubbele lijn met haakse hoek is een wal uit de achttiende eeuw. De Varkensput zelf, gelegen in de lijn van de wal, is een nog ouder watertje. Scheidius, de voorganger van Jurgens, had bij de Varkensput een tweede, lager gelegen watertje aangelegd (linksboven de Varkensput). Daar omheen percelen met beuken en hakhout. Verder weg dennen. Jurgens hield dit mooie punt in stand, plantte rododendronstruwelen en verlichtte de structuur van lanen en boswegen.*  
Bron: RAN 501 Estourgie, inv.nr. 250



*Onderstaande ansichtkaart beeldt de Duivelsberg aan het begin van de twintigste eeuw af. Het bos op landgoed Nederrijk, dat hier vlakbij ligt, aan de andere kant van de Oude Kleefsebaan. Hoog en laag, veel dennen, struikheide en zandige weggetjes. Zo'n landschap trof Rudolf Jurgens aan in 1916 toen hij Nederrijk kocht.*

Bron: collectie Paul Thissen, Nijmegen



een toen uitstervend gebruik. Na deze eerste verkoop volgden er vele, tot ver na de oorlog. Vrijwel alle verkopen waren openbare veilingen in café Verstegen te Berg en Dal.

### Landbouw

Rudolf Jurgens stond bekend als goede pachtheer voor zijn boeren. De grotere pachthoeven waren tussen de 20 en 25 hectare groot. Daarnaast waren er keuterijen waarvan de eigenaren als boerenknecht en landarbeider hun inkomen aanvulden. De pacht van de hoeven gold voor zes jaar, maar werd in veel gevallen verlengd aan de boer die er zat, of liep van vader op zoon door. In 1935 zaten er op de 'hofsteden' de volgende families. Pouwels op Holdeurn-Hoog, Hermsen op Holdeurn-Laag, ook een familie Hermsen op Lerkendaal, Heijnen op Foxhill, Langeveldt op de Hoge hof, Müskens op de Grote Boxheuvel, nog een Müskens op Ne-



*De Bukeput, een vijver in een dal op Nederrijck. Jurgens had hier een put tot in het diep gelegen grondwater laten slaan. De familie Vissers die in het Jachthuis woonde kreeg er zijn water uit en de boeren uit de omgeving haalden er water als de eigen regenwaterput leeg was. Op de voorgrond restanten van het pomphuisje.*  
Foto: Paul Thissen, 2021

derrijck en Sengers op de Kleine Flierenberg. Voor de boeren was de watervoorziening een probleem. Behalve voor het huishouden was water nodig voor het vee. Vooral runderen dronken veel, tot wel 100 liter per koe per dag. (Tegenwoordig, met de hoge melkproductie nog meer.) De boeren hadden elk wel een put, maar die werd alleen gevoed met regenwater. Het grondwater zat te diep. In droge perioden stonden hun eigen putten droog. Theo Langeveldt van de Hoge Hof vertelt dat zijn vader, net als andere boeren in de buurt, daarom met een watertank op de kar naar de Bukeput ging, gelegen in het bos van het landgoed. Deze put was geslagen tot in het diepe grondwater. Het putten geschiedde aanvankelijk door een pomp die werd aangedreven door een paard dat rondjes liep. Het paard zat vast aan een 'boom' die op zijn beurt aan een as vastzat die bij ronddraaiende beweging het water oppompte. Tot begin jaren 50 ging het zo. Daarna was er een elektromotor met aggregaat. In 1956 was het water halen bij de Bukeput niet meer nodig, toen sloten ze de Hoge Hof aan op de waterleiding.

### Oorlog en wederopbouw

In de oorlog heeft het landgoed veel geleden, zoals de hele omgeving. Boeren en burgers waren vanaf oktober 1944 geëvacueerd. Het front lag bijna vijf maanden vlakbij met alle schade van dien. Kort voor de opmars naar Duitsland op 8 februari 1945 zaten er duizenden geallieerde militairen opgepropt in het bos van landgoed Nederrijck waarvan de sporen nog steeds te zien zijn. Na de oorlog verkocht Jurgens een deel van het bos om plaats te maken voor de Canadese Erebegraafplaats. Daar omheen

ontgon hij, op goede leemhoudende grond, bos tot landbouwgrond. Ook liet hij binnen de omheining op vergelijkbare grond twee grote enclaves van akker- en weiland in het bos maken.

Na de oorlog bleef het hart van Nederrijck gesloten. Dat veranderde halverwege de jaren 60, toen het landgoed onder de werking van de Natuurschoonwet werd gebracht. De Natuurschoonwet biedt de eigenaar belangrijke belastingvoordelen waar tegenover staat dat het landgoed aan minimumvereisten van 'natuurschoon' moet voldoen, dat het landschappelijke en economisch een eenheid is, en dat het toegankelijk is voor wandelaars. Net als voor de oorlog stond maximaal rendement niet voorop, al was het wel de bedoeling dat het landgoed zichzelf kon bedruipen. Inkomsten uit bosbouw en landbouw waren belangrijk, maar niet cruciaal voor het voortbestaan van het landgoed want Jurgens had ook inkomsten uit andere bron. Er waren ook inkomsten uit de verpachting van café de Holdeurn dat aan de Oude Kleefsebaan lag. Het café was voor de oorlog als woning voor een van de telgen van de familie Vissers gebouwd. Eind jaren 30 al was er een klein café bij dat na verwoesting in de oorlog compleet nieuw opgebouwd werd, en dat een poos profiteerde van het naoorlogse binnenlands toerisme.

### Van Rudolf naar Rudi

Rudolf Jurgens stierf in 1954. Zoon Rudi (Rudolf Godfried Maria, 1903-1987) nam het beheer van het landgoed over. Hij was opgegroeid in Nijmegen. Net als zijn vader bekleedde hij al vanaf jonge leeftijd hoge functies in het Unileverconcern en voorlopers daarvan, onder meer in de Raad van Bestuur. Hij werkte vanaf 1929 voor het concern in Hamburg, en van 1936 tot 1946 in Londen. Daarna werkte hij voor de Nederlandse tak, en woonde hij in Wassenaar. Hij bewoonde vanaf de jaren 70 een villa op de grens van Heilig Landstichting (Groesbeek) en Kwakkenberg (Nijmegen). Net als onder Rudolf werd het landgoed onder Rudi Jurgens zorgvuldig onderhouden. Dat ging met een inzet van arbeid die we ons nu niet meer kunnen voorstellen. Een voorbeeld: de paden in het bos werden geveegd. Want als er leden van familie zouden komen voor een wandeling moest het er mooi bijliggen.



vormde. Het deel van het landgoed dat voornamelijk uit landbouwgrond bestond, had grotendeels niet het karakter dat de Natuurschoonwet bedoelde. Daarom was een beroep op de uitzonderingsbepaling in deze wet, om de pachters níet het voorkeurecht te gunnen, niet van toepassing. Het verweer van de stichting Hollyden dat men bezig was met de aanleg van bosjes en singels om het landgoed meer eenheid te geven, maakte weinig indruk.

Het eind van de zaak was dat de boeren in 1991 het recht kregen om het land dat ze pachtten te kopen. Onder andere Langeveldt van de Hoge Hof, Poelen van Foxhill, Hermsen van Lerkendaal en Lamers in de Waldgraaf kochten hun grond. Andere pachtgrond, voornamelijk van kleinere boeren en hen die er los land hadden, gingen wel over naar de AMEV, net als het bos.

### Ontwikkeling na 1990

AMEV had weinig plezier aan het bezit van Nederrijk. Het bedrijf had misgegrepen bij de koop van Nederrijk: in plaats van een landgoed van 425 hectare met voor tweederde landbouwgrond, kreeg de firma een landgoed van ca. 200 hectare dat grotendeels uit bos bestond. Minder aantrekkelijk als beleggingsobject en minder geschikt voor een nieuwe bestemming waar goed aan te verdienen zou zijn.

In 1996 verkocht AMEV Nederrijk door aan een particuliere partij die het landgoed onderbracht in de NV Landgoed Nederrijk. Nederrijk lijkt toen een object te zijn geweest van financieel-fiscaal gegoochel. In 2008

*Rudolf Jurgens liet dit koetshuis in 1916 bouwen aan de oprijlaan van zijn landgoed Nederrijk. In het middele deel was plaats voor drie auto's, in het rechterdeel voor twee werkpaarden, en in het linkerdeel was een werkplaats.*

*Foto: Peter Pouwels, 2021*



verkocht deze partij het weer, en wel aan de beleggingsmaatschappij RPC. Het bestond toen uit circa 200 hectare. RPC wilde door een ander gebruik van de gebouwen het landgoed een beperkt maar stabiel rendement geven. In 2015 gaf RPC opdracht om een ontwerp te maken voor de bouw van een groot nieuw gebouw op de plaats waar



*Fotomontage van het landhuis dat de eigenaar van Nederrijk omstreeks 2015 wilde bouwen. Het uiterlijk is ontleend aan de plannen die architect Estourgie in 1916 maakte.*

*Bron: Woudstra 2015*

ooit het landhuis was gedacht. Het gebouw moest er uit zien als een groot landhuis, maar de functie zou zorghotel zijn. Het motief was opnieuw om het landgoed rendabel te maken. De toenmalige gemeente Groesbeek verleende geen medewerking aan de plannen. Inmiddels werkt RPC aan minder grootschalige plannen. Ondertussen staat het onderhoud door RPC op een laag pitje: de gebouwen staan te verpieteren en het bos maakt een verwaarloosde indruk.

### Terugblik

In 1916 verkocht Hugo E. Scheidius het grootgrondbezit dat drie generaties voorvaders hadden uitgebouwd tot een bezit van meer dan 400 hectare bos en landbouwgrond. Het was een aantrekkelijk wandelgebied dichtbij het toeristische Berg en Dal: 'de Bosschen van Scheidius'. Koper Rudolf Jurgens, van de internationaal opererende margarinefabrieken die later in Unilever zouden opgaan, herdoopte het tot 'Nederrijk', sloot de kern van het landgoed af voor publiek en maakte er een jachtlandgoed van. Bosbouw en landbouw waren belangrijk, maar de jacht was de kern. Na Rudolfs dood in 1954 zette zijn zoon Rudi het beheer voort. Vanaf de jaren 60 mochten wandelaars weer op Nederrijk komen. Na de dood



*De oprijlaan waar deze splitst, bij een monumentale tamme kastanjeboom. Rechtsom rijdend in een lus komt de chauffeur links van de boom weer uit. Onderweg passeert hij eerst de boswachterswoning annex het jachthuis, dan op het verste punt de locatie van het niet-gebouwde landhuis, dan terugrijdend het garage- en stallengebouw 'koets-huis'.*

*Foto: Paul Thissen, 2021*

van Rudi Jurgens in 1987 was de ziel er uit. Daarom probeerde de familie in de periode 1989-1991 het landgoed als geheel aan een beleggingsmaatschappij te verkopen. Dat mislukte, de pachtboeren mochten hun grond kopen waardoor het landgoed uiteen viel. De restanten zijn in handen van een beleggingsmaatschappij die het rendabel probeert te maken. Tot op heden zonder resultaat.

Paul Thissen en Peter Pouwels

### **Belangrijkste bronnen**

#### Literatuur

- Bouwer, Klaas, Brakkenstein, Een Nijmeegse buitenplaats en zijn bewoners (Nijmegen 2018).
- Jurgens, M.A.J. en drs. F.J.M. van de Ven, Jurgens, generaties in beweging. 350 jaren kooplieden en fabrikanten (Liechtenstein 1993)
- Maarsen, Hans 'Families met oud geld helpen boeren aan grond', in: Het Financiële Dagblad d.d. 08-10-2013.
- <https://www.resnovamonumenten.nl/cultuurhistorie/landgoed-nederrijk/>
- Timmermans, P. e.a. (red.), 'Antoon Jurgens (1805-1880)', in: Brabantse biografieën 5, (Stichting Brabantse Regionale Geschiedbeoefening 1999)
- Woudstra, Friso. Landgoed Nederrijk. In: Vitruvius, onafhankelijk vaktijdschrift voor archeologie, cultuurlandschap, monumentenzorg, (januari 2016)34, 12 – 13

#### Archieven

- RAN, 501 Estourgie, inv.nr. 250
- RAN, notariële archieven

#### Andere

- historische kranten op Delpher: [www.delpher.nl](http://www.delpher.nl)
- historisch-topografische kaarten op Topotijdreis: [www.topotijdreis.nl](http://www.topotijdreis.nl)

#### Met dank aan

- Gerrie Driessen, Groesbeek
- Laura de Haan, Groesbeek
- Erik Jurgens, Amsterdam
- Paul Klinkenberg, Nijmegen
- Theo Langeveldt, Groesbeek
- Frans van Lynden, Hemmen
- Ton Strijbosch, Berg en Dal
- Johan Thissen, Groesbeek
- Gerard Vissers, Berg en Dal

Heeft u aanvullingen of correcties, of wilt u de bronnen kennen van dit verhaal: [paul.thissen@fo.nl](mailto:paul.thissen@fo.nl)

## Wandelroute Nederrijk

**Startpunt:** Parkeerplaats Canadese erebegraving, Zevenheuvelenweg 38, Groesbeek

**Lengte:** 5,9 km

Tijdens deze wandeling kom je tal van historische elementen tegen die genoemd worden in het artikel over de geschiedenis van landgoed Nederrijk. Voor wie liever onder begeleiding van een gids op pad gaat, organiseert Landschapsbeheer Groesbeek op zondag 5 september a.s. om 14 uur een wandeling op het Nederrijk. Meer info op de website van de WMG, [www.wmg-groesbeek.nl](http://www.wmg-groesbeek.nl), of bij Peter Pouwels, email [p.pouwels@t-mobilehuis.nl](mailto:p.pouwels@t-mobilehuis.nl).

### Routebeschrijving

#### 1. Canadese Erebegraving

De Canadese erebegraving, aangelegd in 1945 voor de slachtoffers van de slag om het Reichswald, is een van de drie officiële Canadese oorlogsbegravingen in Nederland. De Canadese landmacht in Europa gaf een order uit dat er geen Canadese doden begraven zouden worden in Duitse grond. Alle in Duitsland gesneuvelde Canadese militairen zijn naar Groesbeek gebracht. Dit in tegenstelling tot Britse militairen die vlak bij de plaats waar ze gesneuveld waren begraven werden. Daarom vind je bijna overal kleine Britse erebegravingen, terwijl er

*Het paadje Bovve Hel met links het diepe dal dat de Diepe Hel wordt genoemd (zie punt 2)*



maar enkele grote Canadese of Amerikaanse begravingen zijn. Een vereiste voor de plek was dat deze een wijds uitzicht bood op het voormalig slagveld. Saillant detail is dat de gesneuvelden toch in Duitse grond liggen, omdat de grond, die hier hoofdzakelijk uit schraal zand en grind bestaat, ongeschikt was voor de aanleg van een mooi groen grastapijt. Hiervoor heeft men als oorlogsbuit rijke grond uit Duitsland gehaald!

*Vanaf de parkeerplaats steek je de Zevenheuvelenweg over, let op verkeer! Rechtsaf op fietspad, richting Berg en Dal. Na 150 meter rechtsaf op zandpad Bovve Hel. Let op bij het opnieuw oversteken van de weg! Aan eind van het pad bij bankje met informatiebord rechtsaf Hooge Klef.*

#### 2. Hooge Klef en Diepe Hel

We staan hier op een van de hoogste punten van de stuwwal, op meer dan 85 m boven NAP. Heuvel is 'klef' in het dialect. Naast de Hooge Klef treffen we een diep dal aan, met de toepasselijke naam Diepe Hel. Tot de aanleg van de Zevenheuvelenweg in 1951 was het bij slecht weer een hel voor de boeren om met kar en paard door dit diepe dal te gaan. Om dit punt te vermijden reed men vaak een eindje om. Bij de aanleg van de Zevenheuvelenweg is dit dal minder diep gemaakt.

*Na 25 meter eerste pad linksaf De Dinne van Gistere, het bos in.*

#### 3. Jachtbosjes

Het bos uitkomende heb je een prachtig uitzicht waarbij je ver Duitsland in kan kijken. Bij helder weer zie je zelfs de brug bij Emmerik liggen. Langs het zandpad liggen bloemrijke akkerstroken, ingezaaid met een mengsel van phacelia, korenbloem, kamille, klaproos en rogge. Op de toppen van de heuvels zijn in de landgoedtijd van Jurgens voor de jacht kleine bosjes aangelegd voor het wild; in het bos en aan de randen zijn rododendrons aangeplant die voor dekking van het wild moeten zorgen.

*Aan het einde van het pad linksaf Kiekuutklef. Na twee haakse bochten aan het einde van het zandpad linksaf Voermansdaol. Op kruising rechtdoor, route Airbornepad, links zie je een wal met Amerikaanse eiken.*

*Verderop gaat dit pad over in een laan met kastanjebomen. Aan het einde van deze kastanjelaan, op de splitsing met de Holdeurnse laan ligt achter een wal de Varkensput.*

#### 4. Varkensput

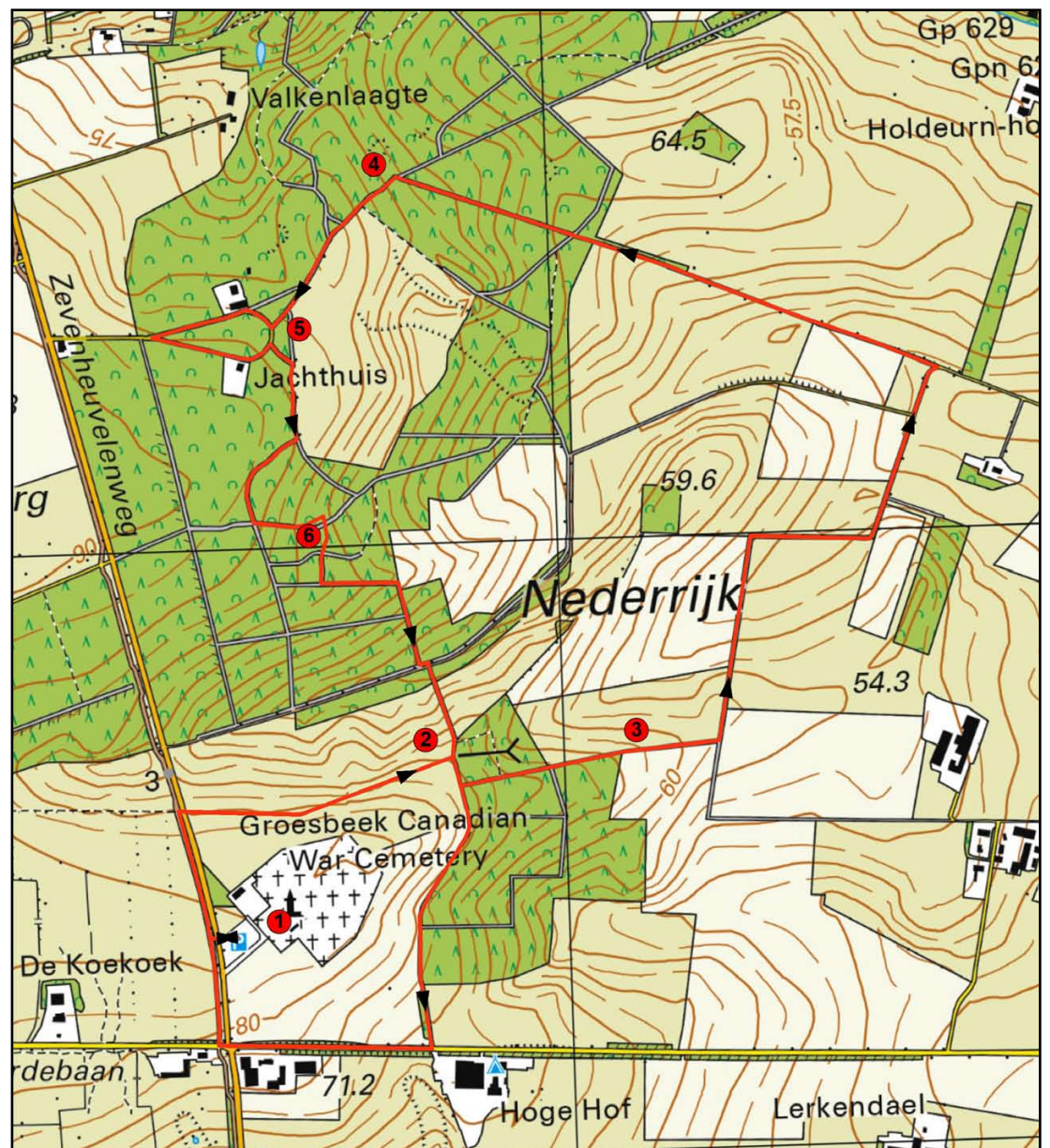
Het Voermansdaol met in het verlengde de Waldgraaf vormt een historische verbinding met wallen erlangs, naar de eeuwenoude watervoerende spreng de Varkensput genaamd. Aan het einde van de laan met wal, daar waar deze uitkomt op de Holdeurnse laan ligt achter de wal van de Holdeurnse laan de Varkensput verborgen. Als je de wal oploopt kijk je in een 7 tot 9 meter diepe 'put' die aan de bovenkant een omtrek heeft van ca. 40 meter. Als je goed kijkt, zie je in de diepte nog water staan. Deze put is waarschijnlijk gebruikt in de tijd dat er nog met varkens in het bos gehoed werd. Op een

kaart van 1717 komen we de naam Varkensput voor het eerst tegen. Op de nog oudere kaart van Witteroos uit 1570 staat als toponiem 'putsdael'. Of dit om de ons bekende Varkensput gaat is echter niet duidelijk.

*Vóór de Varkensput linksaf Holdeurnse laan omhoog, langs weiland met prachtig uitzicht.*

#### 5. Het niet gebouwde landhuis

Hier aan de rand van het weiland, aan het einde van de druppelvormige in- en uitrijlanen zou volgens de ontwerptekeningen van Charles M.F.H. Estourgie in 1916 het landhuis van Jurgens gebouwd worden, met een tuin en vijvers en naast het huis een tennisbaan. Het landhuis is er niet gekomen, wel het koetshuis en jachthuis. Het koetshuis is voorzien van drie grote deuren voor de





*Uitzicht vanaf het zandpad De Dinne van Gisteren (zie punt 3), met in de verte een van de door Jurgens aangelegde jachtbosjes. Rechts van het pad is een bloemrijke akkerstrook aangelegd.*

koetsen en auto's die men had, rechts zitten nog de twee deuren naar de paardenstallen. Het linkerdeel was oorspronkelijk een werkplaats en is thans als woonhuis in gebruik. In het jachthuis is de niet meer in gebruik zijnde jachtkamer, die aan de veranda ligt, nog steeds aanwezig. De oplettende wandelaar ziet links in het bos naast het jachthuis nog de contouren liggen van de wel in 1916 aangelegde tennisbaan.

*Bij toegangshek naar weiland rechtsaf het rondeel volgen, we komen nu langs het voormalig koetshuis dat aan de rechterkant ligt, bij de punt van het rondeel linksaf, we lopen nu terug, langs het jachthuis dat aan de rechterkant ligt. Voorbij het jachthuis rechtsaf. We volgen nu de halve ronding waaraan de villa van het landgoed zou worden gebouwd. Bij het weiland met de drinkbak rechtsaf het pad langs het weiland vervolgen. Aan het einde van het weiland rechtsaf het bospad in. Op kruising linksaf, we lopen nu door het dal waar de Bukeput ligt.*

## **6. Bukeput**

De Bukeput ligt in een dal met de historische naam KleinVolckendael. Boeren uit de buurt kwamen hier met kar en paard drinkwater voor mens en dier halen. Oorspronkelijk moest het water met de door het paard aangedreven tredmolen omhoog gehaald worden, later beschikte men over een pomphuisje waarin een motor stond die de pomp aandreef. Een gedeelte van dit pomphuisje

is nog steeds aanwezig. Vanaf hier had de familie Jurgens in 1916 een loden leiding laten aanleggen voor de watervoorziening van het jachthuis, koetshuis en de poortwoning. Tot halverwege jaren 50 is hier door de boeren uit de buurt nog water gehaald. Aangezien een koe 100 liter water per dag drinkt moest men soms tot twee maal daags met een vat van 500 liter naar de Bukeput. In Groesbeek werd in 1930 de waterleiding aangelegd, echter in het buitengebied kreeg men pas in 1956 een aansluiting hierop.

*Direct voorbij de Bukeput rechtsaf een steil pad omhoog, bij kruising rechtdoor. Aan einde linksaf. Bij het weiland maakt het pad een haakse bocht naar beneden, pad rechts negeren. Aan einde linksaf en na enkele meters rechtsaf op het pad Hooge Klef, omhoog. Pad geheel uitlopen tot aan de verharde weg (Derdebaan). Rechtsaf over voetpad aan de linkerzijde van de Derdebaan. Op kruising Zevenheuvelenweg oversteken (let op!) en rechtsaf langs fietspad. Na 50 meter rechtsaf, opnieuw oversteken naar de parkeerplaats. Let op bij het oversteken van de weg!*

Tip: Rust na deze wandeling even uit en geniet van het prachtige landschap op het terras van 'Het Balkon van Groesbeek', gelegen aan de Derdebaan 12. Geopend op zondag van 10.00 uur tot 17.00 uur.

Peter Pouwels





## Nieuws uit het bestuur

Op 30 juni 2021 kon het bestuur van de WMG weer op de gewone manier vergaderen, in het gebouw de Tullekesbom aan het Nijerf.

Aan de orde kwamen onder andere:

- Onze zorgen over het spuiten met bestrijdingsmiddelen door boeren, en dan met name met glyfosaat over hun eigen percelen, maar ook door slordigheid het spuiten in aangrenzende natuurgebieden en bermen van wandelpaden. Dat lijkt steeds vaker te gebeuren. Het is heel verdrietig om mooie bermen platgespoten te zien. Voor sommige akkervogels, zoals patrijzen, zijn juist die bermen essentieel voor het broeden. We hebben hierover een brief aan ZLTO gestuurd met een kopie naar de gemeente en het loonbedrijf Groesbeek. Tot nog toe hebben we alleen van het loonbedrijf een (sympathieke) reactie gehad.
- Onze zorgen over de toegenomen drukte met gemotoriseerd (recreatie)verkeer op de onverharde wegen Zevendalsebaan en Zandbaan. We hebben de gemeente per brief verzocht stukken van deze wegen voor gemotoriseerd verkeer af te sluiten.
- De drukte met de mountainbikers in de bossen. We hebben Staatsbosbeheer herinnerd aan het voornemen om in het najaar hierover met alle belanghebbenden in gesprek te gaan.
- De verkoop van het terrein van de kippenfarm resp. geplande melkfabriek aan een projectontwikkelaar ten behoeve van woningbouw. We gaan ons beraden over de wenselijkheid van nieuwbouw op dit terrein (achter De Linde). Het zal ook afhangen van de invulling van de plannen. We zijn wel blij dat de melkfabriek hiermee van de baan lijkt te zijn.
- De wens om onze activiteiten in de jeugd-educatie (Aardhommels en Aardmannetjes) uit te breiden. Probleem is nu dat er meer kinderen zijn die willen meedoen dan dat er plaats is. We hopen hiervoor in de komende maanden een oplossing te vinden.

- Onze voorzitter liep al langer met het idee rond om een nieuwe folder over WMG en LBG uit te brengen. Een werkgroep heeft zich hierover gebogen. Naar aanleiding van de discussie over vorm en inhoud van de folder kwam ons gesprek op de wens om meer mensen in de gemeente te betrekken bij de activiteiten van de WMG. We hopen in de komende maanden, naast de folder, ook met nieuwe initiatieven te komen om meer nieuwe leden te werven en te enthousiasmeren.
- Andere punten die kort aan de orde kwamen: het afscheid van Gijs Looijen als bestuurslid, bomenkap Zevendalsebaan, LBG, partneroverleg natuur en landschap, voorbereiding van de jaarvergadering, verkeersbesluit kruising Mooksebaan/Biesseltsebaan bij 't Zwaantje, snelheidsbeperking Mookse Baan en de voorbereiding van ons 50-jarig bestaan in 2023.

Op 14 juli was de jaarvergadering van de WMG, dit keer bij Eethuis De Diepen. Onze voorzitter wist de vergadering kort te houden. Henny deed verslag van de activiteiten van de WMG van het afgelopen jaar (het jaarverslag staat inmiddels op de website). Opnieuw een indrukwekkende lijst! De penningmeester deed verslag van het financiële deel van de vereniging. Daarna volgde een mooie maar zeer natte excursie in het Koningsven, aan de overkant van de Zwarte Weg. Veel zeldzame planten in dit opnieuw gecreëerde natte natuurgebied.

Graag verwijzen we verder naar de website van de WMG: <https://www.wmg-groesbeek.nl> Daar vind je altijd actuele informatie over de belangrijkste onderwerpen. Door regelmatig even te kijken bij 'Nieuws' blijf je goed op de hoogte. Voor eventuele vragen kun je altijd één van de bestuursleden benaderen. Hun namen vind je op de website.

Remco Vogel

## Op bezoek bij duurzame landbouw: Biologische tuinderij Gordons Spoor

De WMG houdt zich al bijna 50 jaar bezig met de bescherming van het milieu. In de eerste jaren ging dat vaak over bescherming tegen allerlei soorten vervuiling, naast de bescherming van de natuur. En bij die natuur ging het dan vaak om het beschermen van waardevolle gebiedjes te midden van de landbouw, die qua biodiversiteit steeds eenzijdiger werd. We zien nu over de hele linie een sterke achteruitgang van soorten vogels, insecten en van de diversiteit aan planten in het buitengebied.

Het begint steeds duidelijker te worden dat bescherming van een paar natuurreservaten niet voldoende is om ons milieu te beschermen. Ons milieu, dat is namelijk ook: ons grondwater, het bodemleven, de luchtkwaliteit, geluid, de temperatuur, licht/donker, de hoeveelheid regen die er valt. En als die allemaal verstoord raken dan hebben niet alleen een paar zeldzame planten- of diersoorten daar last van, maar wij allemaal. Steeds meer klinkt er een roep om onze landbouw te veranderen: natuurinclusieve landbouw, duurzame, regeneratieve landbouw. En er zijn veel initiatieven, oude en nieuwe. Van oudsher de biologisch(-dynamische) landbouw. Nieuwe loten aan de duurzame boom in ons land zijn permacultuur, extensieve veehouderij en voedselbossen.

In Groesbeeks Milieujournaal 178 (december 2019, terug te lezen op de website van de WMG) vertelden Riet Heurkens en Coby Vrehe, de dames van De Bron, in een gesprek met Willemijn van Rooij hoe zij meer dan 30 jaar geleden een biologisch-dynamisch landbouwbedrijf begonnen in Breedeweg,

*Gordon bij de tuinbonenpluk*



*Ard sleept met gaas*

en hoe zij aankijken tegen verduurzaming van de landbouw.

Wij willen de komende tijd aandacht besteden aan de ontwikkelingen die nu gaande zijn. En liefst dichtbij. Daarom hebben we aangeklopt bij Gordon en Ard, die al jaren een biologische tuinderij 'Gordons Spoor' runnen ten zuiden van Breedeweg, tegen de Duitse grens. We gingen bij hen op bezoek, op de fiets, vanaf Breedeweg naar Grafwegen. Voorbij de Zoete Aagt zie je rechts, achter de wijnranken, tegen de hellingen van de Sint-Jansberg de tuinbouwpercelen van Gordons Spoor liggen. Het is eind juni, dus volop oogsttijd. In het veld de gebogen ruggen van Gordons collega's die bezig zijn met het plukken van tuinbonen.

We krijgen een jolige ontvangst, want Jeanne en Gordon zijn oude bekenden van elkaar. En het mooie weer en de overvloedige oogst dit jaar zorgen voor een goede sfeer, daarbuiten op het land. Terwijl we ons installeren aan de picknicktafel voor het gesprek, schuiven ook de werkers een stukje verder aan voor hun welverdiende lunch.

Gevraagd naar hoe een ler zo verzeild raakt aan de rand van Nederland in een biologisch tuinbouwbedrijf, steekt Gordon van wal. Hij belandde in Nederland tijdens een gewo-

ne vakantieis met een vriend, eind jaren 70. En iets in Nederland beviel hem onmiddellijk. Hij besloot daarom na de vakantieis terug te komen met zijn Ierse band. Ze speelden hier, een grote droom, maar waren nèt niet succesvol genoeg om ervan te kunnen leven. Na enige omzwervingen belandde Gordon in Nijmegen waar hij, uit interesse voor de macrobiotische voedingsleer, bij een van de eerste biologische winkels ging werken (De Zonnewijzer). Van het een kwam het ander, eerst een eigen biologische winkel, en daarna vanuit de behoefte om meer buiten te zijn en interesse in gezonde voeding, zijn werk bij Karel van Ditshuyzen, een pionier in Bredeweg op het gebied van de biologische landbouw.

Niet lang daarna is Gordon zijn eigen biologisch tuinbouwbedrijf gestart. Het was toen iets gemakkelijker om gewoon te beginnen met kweken en verkopen van biologische groenten. Een paar jaar later in 1987 werd de Stichting Keur Alternatief voortgebrachte Landbouwproducten, afgekort tot SKAL, opgericht. Om voor consumenten een onafhankelijke controle voor biologische producten te garanderen. Vanaf dan moet het biologisch bedrijf aan strengere regelgeving voldoen en dat moet allemaal in de administratie naar voren komen.

Al met al is het Gordon prima gelukt om een goed lopend tuinbouwbedrijf op te zetten. Inmiddels is een aantal winkels in Nijmegen vaste afnemer en daarnaast zijn er 550 particuliere afnemers van een wekelijks biologisch groentepakket. De groenteteelt en ook nog 1 hectare gerst voor de trendy bierbrouwerij Nevel beslaan samen 5 hectare. In de vruchtwisseling is het terrein in vijf ongeveer gelijke delen van 1 hectare gesplitst. Jaarlijks komt op iedere hectare een andere teelt om ziekten en plagen te voorkomen. Een jaartje gerst geldt in de landbouw als een soort rustjaar voor de bodem. En hij werkt nog steeds samen met Van Ditshuyzen, ze gebruiken een deel van diens kas.

Ard sluit zich ook aan terwijl hij sleept met een lang stuk gaas om de planten tegen insecten te beschermen. 'Het lijkt wel een bruidssluier', merkt Jeanne op en gelach klinkt om ons heen. Naast Gordon is Ard ondernemer van Gor-

dons Spoor. Gordon vertelt dat hij blij is dat hij Ard een paar jaar geleden heeft ontmoet. Die heeft toen al snel een aantal taken van hem overgenomen. 'Hij is goed georganiseerd, heeft veel verstand van tuinieren en een enorme berg energie. En dat heb je nodig in zo'n arbeidsintensief bedrijf'. Dat geeft Gordon de mogelijkheid om de teugels een beetje los te laten en nog meer te genieten van het werk.



*Aanplant op rij*

Het arbeidsintensieve werk wordt met meer mensen gedaan. Tijdens het interview zijn naast Gordon en Ard nog vier mensen mee aan het oogsten, betaalde krachten en stagiaires van de biologische landbouwschool De Warmonderhof.

'We trekken een bepaald type mensen aan. Niemand is heel erg geïnteresseerd in geld, meer in buiten werken en het genieten van elkaar. Heel gezellig en sociaal' zegt Gordon. En dat geldt ook voor hemzelf. 'Ik heb hard gewerkt en ook wat opgebouwd, ik weet niet wat ik er mee moet doen, kan het naar mijn zoon overmaken.' En het werk houdt hem super fit want 'dit werk is topsport'.

Biologische landbouw betekent onder andere dat er geen gebruik gemaakt mag worden van chemische bestrijdingsmid-

delen. Wij vragen hem hoe een biologische boer dan omgaat met al die rupsen, torren, kevers, slakken, vogels, spreeuwen en konijntjes. Want als je niets doet heb je grote kans dat zij alles opeten, voordat het in het pakket belandt. Gordon vertelt dat hij geen kunstmest maar wel gewone koemest geeft, afkomstig uit de biologische veeteelt. En om al die lieve dieren uit het gewas te houden is het bij de biologische teelt toegestaan om vliegen- en vogelgaas te gebruiken. Hij doet dat met gemengde gevoelens, omdat dat gaas van plastic is. Het wordt weliswaar steeds opnieuw gebruikt, maar het voelt een beetje vreemd, al dat kunststof. Een goed alternatief is er eigenlijk niet ter voorkoming van vrachtschade. Handmatig verwijderen van insecten lukt misschien nog wel in een klein moestuintje, maar niet bij zulke grote oppervlakten. Verder zijn er ter bestrijding van plagen biologische bestrijdingsmiddelen. Een voorbeeld is een extract van de Neembom uit India dat wordt gebruikt om de Coloradokever in de aardappelen te bestrijden. Dit middel is niet schadelijk voor het bodemleven of voor andere insecten, maar zorgt ervoor dat alleen de Coloradokevers onvruchtbaar worden.

En je moet tot op zeker hoogte accepteren dat je het ene jaar meer, en het andere wat minder last hebt van bijvoorbeeld luis. Dat hangt natuurlijk ook samen met het weer, bijvoorbeeld hoe vochtig of hoe warm het is. Dit jaar zijn bijvoorbeeld de eerdergenoemde tuinbonen een groot succes. De oogst is veel groter dan vorig jaar. En dat ligt misschien wel meer aan het geluk dan aan de kunde of mogelijkheden van de biologische boer.

#### *Welverdiende lunch*



Op de vraag hoe hij zijn afnemers in de winter bedient vertelt Gordon dat er heel veel gewassen zijn die goed bewaard kunnen worden, bijvoorbeeld door inkuilen. 'De helft van wat je nu ziet is in dienst van wat er komen gaat. Wortels, spruiten, bieten, aardappels, prei, heel veel wordt nu al gedaan voor de winter. Daarom is het in deze periode zo druk, je bent bezig met de bulk ook voor de winter. Een aantal gewassen kun je gewoon in de winter oogsten, zoals veel koolsoorten en bijvoorbeeld prei. Ook kopen we deels in om een jaar rond goed gevulde pakketten te maken.'

We zijn ook benieuwd hoe ze aankijken tegen andere vormen van natuurinclusieve tuinbouw waarbij een gezond bodemleven centraal wordt gesteld. De bodem is een zeer complex ecosysteem, vol met zeer divers leven. Zo is er de 'no-dig' methode, dat wil zeggen niet spitten of ploegen met als doel het bodemleven niet te verstoren waardoor het de kans krijgt zich te ontwikkelen tot een mooie bodemstructuur en tot het verspreiden van organisch materiaal. Of door te mulchen (de grond bedekken met organisch materiaal) om de grond altijd bedekt te houden en/of door allerlei soorten planten door elkaar te zetten. Hebben ze daar wel eens aan gedacht?

'Geen moment, dit is productietuinbouw op redelijk topniveau met 550 abonnementen en 4 winkels die we cateren. Stel dat we allemaal een beetje teruggaan naar de natuur en iedereen is er mee bezig, dan is permacultuur een goed idee. Maar dat is niet waar we nu zijn.'

Ze zien die ontwikkelingen wel om zich heen en een collega van Biologische Tuinderij De Lijsterbes die graag experimenteert is begonnen met tuinbouw volgens permacultuur en met composteren volgens de bokashi-methode. 'In ons bedrijf hebben we er het eigenlijk niet over. We zitten zo in onze eigen werkelijkheid van deze manier van werken en verdiepen ons niet heel erg in andere methoden. Wij zijn lichtelijk gangbaar. Biologisch betekent dat we jaarlijks mesten met vaste biologische koeienmest en we wisselen de teelten. Daarmee houden we de bodem vruchtbaar. En uiteraard gebruiken we geen chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest.' Wormen? 'Die zitten er minder dan



*Mechanische paardenkracht*

vroeger. De grond wordt te veel bewerkt om de wormenpopulatie in stand te houden. Aan de rand is een kruidenrijke border, daar zullen er meer zijn. In het klein kun je iets heel veel aandacht geven. Hier is het productie!

Naast dat er intensief met de handen wordt gewerkt wordt er ook veel gedaan door de loonwerker: oogsten, ploegen, ruggen opbouwen, mesten, rooien van aardappels, spuiten, planten. 'Ik ben zo blij met de loonwerker.' Ze beschikken zelf over een tractor en een aantal apparaten zoals een simpele plantmachine. 'Er is altijd een bepaalde druk. De pakketten moeten geleverd worden. Maandag, woensdag en donderdag zijn we daar mee bezig. Het is een intens beroep. Lichamelijk blijf je er fit van maar als het af moet zijn, dan kan het net zoveel stress geven als een kantoorbaan. Toch ik vind het nog veel te leuk om te stoppen, heb hier veel plezier.'

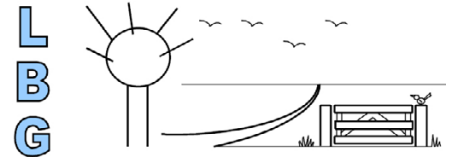
Over de toekomst van de landbouw denkt Gordon dat de verandering moet beginnen bij de burgers en afnemers van landbouwproducten. Als wij ons echt bewust worden van de enorme nadelen van het alsmat opvoeren van de landbouwproductie met kunstmest, chemische bestrijdingsmiddelen, genetische manipulatie, dan wordt het ook voor de boeren mogelijk anders te gaan telen. De meeste boeren willen dit ook niet. Nu gaat het alleen maar om efficiëntie en de laagste prijs. En voor een echte verandering moeten we niet wijzen naar de overheid en naar de boeren, maar naar onszelf. Willen we

echt gezond eten? Goed voor ons lichaam zorgen? Goed voor de natuur zorgen? En willen we daarvoor wat meer betalen of wat minder consumeren? Dat is de vraag. Volgens Gordon ligt het antwoord in ons hart. Als we onze beslissingen nemen met het hart in plaats van met het hoofd dan is er veel te winnen. En als de mensheid verandert, dan verandert ook de boer. 'Wij zijn voorbodes van wat er komen gaat. De maatschappij moet eraan toe zijn, dat het zó duidelijk zichtbaar is dat je niet anders meer kan.'

Volgende keer gaan we op bezoek bij Biologische Tuinderij De Lijsterbes, het collega-bedrijf van Gordons Spoor. We zijn benieuwd naar hun nieuwe aanpak. Eind 2020 schreven ze in hun nieuwsbrief dat De Lijsterbes in 2021 is gestart met een ingrijpende nieuwe manier van werken: 'No dig', het telen van groente zonder daarbij de grond te ploegen of te frezen. Daarmee wordt het bodemleven beschermd en vindt er veel meer CO<sub>2</sub>-opslag plaats in de bodem. In de meest recente nieuwsbrief staat dat er in het kader van deze ontwikkeling een Bokashi-composthoop is opgezet. In het Japans betekent het simpelweg: goed gefermenteerd materiaal. En zoals gefermenteerde zuurkool goed is voor onze darmflora, zo zijn de micro-organismen in Bokashi een enorme boost voor het vruchtbare bodemleven.

Wordt vervolgd!

Remco Vogel en Jeanne Mertens



## Kom doe (weer) mee met LBG!

Na bijna een jaar van beperkende maatregelen en door de overheid opgelegde restricties i.v.m. Covid 19, mochten we zaterdag 5 juni 2021 weer voor het eerst 'de wei in', en nog wel eentje vol met bloeiende orchideeën. De weergoden waren ons gunstig gezind en onder een stralende zon werd er volop gewerkt in het Schildbroek. Zo werden de wandelroute vrij gemaaid en de paaltjes opnieuw in de verf gezet, informatiepanelen schoongemaakt, het opschot van wilgen verwijderd en het maaisel op hopen gezet, als broedhoop voor de ringslang. Wat hebben we genoten van onze nieuwe verworven vrijheid, samen in de natuur met om ons heen de geur van vlier, Gelderse roos en van vers gemaaid hooi. Met daar bovenop de uitbundige vogelzang van geelgors, roodborsttapuit, zwartkop, tuinfluiter, spotvogel en nog vele andere, in totaal werden die ochtend 34 soorten waargenomen (met dank aan Rob van Westrienen voor het tellen).


Na de pauze gingen we gewapend met een schepnet op zoek naar salamanders die mogelijk in een van de zes poelen zouden zitten. We kwamen allerlei waterbeestjes tegen zoals stekelbaars, waterspin, waterpissebedden, juveniele kikkers en kokerjuffers. In vier van de zes poelen was helaas vis aanwezig wat de kans op het aantreffen van de salamander aanmerkelijk verkleind, maar in de allerlaatste poel, waarin geen vis te bekennen was, zat tot onze grote vreugde de gezochte kleine watersalamander.

De vrijwilligers van Landschapsbeheer Groesbeek werken elke eerste zaterdagochtend van de maand in een van de vele natuurgebiedjes die Groesbeek rijk is. Wie zin heeft om zich aan te sluiten, is van harte welkom om een keer mee te werken en kennis te komen maken. Meld je daarvoor aan bij de coördinator Gijs Looijen, email: [gijslooijen@gmail.com](mailto:gijslooijen@gmail.com)

Peter Pouwels



*Vrijwilligers van LBG bij de poel in het Schildbroek, 5 juni 2021  
Foto: Loes de Valk*



Deze keer staan we vlakbij het 'oog van de naald' op de stuwwal, op een hoogte van 87 meter, op de binnenrand ervan die afwatert op het Bekken van Groesbeek. We kijken uit over een sterk geaccidenteerd ca. 8 hectare groot weiland dat helemaal omgeven is door bos. Doordat de overkant van het weiland, zo'n 200 meter verderop, ongeveer 20 meter lager ligt dan onze standplaats kunnen we nog net de beboste stuwwal van Kleef boven de bomen zien uitsteken. Dit maakt deze plek landschappelijk gezien tot een van de mooiste van Groesbeek. De plek is ook bijzonder omdat we op een 2 meter smal voetpadlaantje staan dat langs het weiland loopt en aan weerszijden omgeven is door dikke Amerikaanse eiken. Op sommige plaatsen is dit pad vaak erg modderig. Op de plek waar we staan vormt een zandweg haaks op het laantje de toegang tot het weiland. Het weiland is gelegen op vruchtbare lössgrond die hier in de laatste ijstijd in de luwte van de stuwwal is afgezet. Op het moment van bezoek is het weiland gemaaid en het maaisel afgevoerd. Toch staat hier ook regelmatig vee, want nabij de ingang staan een voerrek en enkele drinkbakken. Omdat het perceel aan alle kanten omgeven is door bos en moeilijk toegankelijk is, is de landbouwkundige waarde ervan beperkt en de natuurwaarde relatief groot. Daarom is het perceel opgenomen in het provinciale natuurnetwerk als zgn. kruiden- en faunarijk grasland. Op een dergelijk natuursysteem kan extensief vee worden geweid en licht worden bemest met ruige stalmest. Toch is de natuurwaarde van dergelijke weilanden vaak niet bijzonder hoog. Wellicht zou hooilandbeheer meer natuurwaarde opleveren doordat er dan veel meer bloemen en kruiden en de daarbij behorende insecten tot ontwikkeling komen.

## WIE KENT BERG EN DAL

De natuurpotentie van het perceel is zelfs nog groter, zo blijkt wanneer we naar de linkerbenenhoek van het perceel kijken. Daar zien we een soort geul liggen, met een steilrand die naar het zuiden wijst, ideaal voor een bijzondere warmteminnende flora en fauna. Wanneer dan ook nog bij de overgang naar het bos een zoomvegetatie tot ontwikkeling kan komen, zou dit gebied een natuurparel kunnen worden, met een echt rijke planten- en dierenwereld. De bossen die het perceel omgeven zijn ook niet slecht. Van oorsprong zijn het dennenbossen, maar naast Amerikaanse eiken, hebben zich er zomereiken, beuken, tamme kastanjes, Robinia's en lijsterbessen gevestigd. Wanneer we omdraaien kijken we het bos in. Opvallend is de aanwezigheid van de Pontische rododendronstruiken met hun glanzende bladeren. Hun aanwezigheid duidt op bepaald landgebruik van het gebied in het verleden. Verder staan er wat fijnsparren waarvan er enkele dood zijn door de letterzetterplaag die in deze regio heerst. Niet ver van ons staan enkele bijzondere gebouwen, maar door de bomen en struiken zijn ze aan het zicht onttrokken. Helaas is een van die gebouwen, ondanks dat het een rijksmonument is, niet lang geleden ingestort.

Waar staan we deze keer?

Oplossingen mailen naar:  
[redactie@wmg-groesbeek.nl](mailto:redactie@wmg-groesbeek.nl)

## De veganistische keuken

Beste lezer,

Door de coronacrisis is er meer aandacht voor zoönosen gekomen. Toch dringt het gevaar van deze ziektes die overspringen van dier op mens nog onvoldoende door. De Mexicaanse griep, q-koorts en ook de vogelgriep zijn enkele voorbeelden van ziekten die overgaan van dier naar mens. Daarom is het nu nog belangrijker dat we stoppen met vleesproductie. Ook sloten door corona de grenzen om verspreiding te voorkomen. We gingen met zijn allen op zoek naar plekjes in eigen land. Met als gevolg een grote druk op de natuurgebieden, de bossen werden veel drukker met dagjesmensen en mountainbikers. Hierdoor verjaagden we de wilde dieren uit hun leefomgeving.

Maar gelukkig kunnen we natuurlijk wel genieten van het buitenland in onze keuken. Deze keer aandacht voor de Surinaamse keuken. In Suriname zijn vele culturen bij elkaar gekomen en hierdoor een verscheidenheid van kruiden. Mijn favoriete maaltijd is roti met tempeh. Tempeh is een blok samengeperste, gefermenteerde sojabonen. Het is een goede en lekkere vleesvervanger, het bevat onder andere ijzer, calcium en magnesium. Oorspronkelijk komt tempeh uit Indonesië en je kunt het voor vele gerechten gebruiken, bijvoorbeeld in salades, satés of in de roti zoals in het onderstaande recept.

De tempeh, madame Jeanet, tamarinde puree en de kruiden vind je allemaal in een toko. Hier vind je ook de pakken met roti pannenkoeken. Je zou deze ook zelf kunnen maken maar ik maak het me graag gemakkelijk en haal deze kant en klaar bij de toko. Ook de kousenband kun je daar kopen. Voor roti heb je speciale sambal, je kunt het beste even navragen welke vegan is.

De madame Jeanet is een best hete peper als je dit niet zo gewend bent. Na het fijnsnijden van de peper goed je handen wassen en zeker niet aan je ogen komen!

Nodig per persoon:

150 gram tempeh

200 gram aardappels

250 gram kousenband boontjes (vers of uit de diepvries)

roti vellen

Ingrediënten voor het bereiden van de tempeh:

1 ui, fijngesneden

3 teentjes knoflook

1/2 madame Jeanet peper (of 1 hele als je van pittig houdt), fijngesneden

3 tomaten

2 eetlepels ketjap manis

1 eetlepel tamarinde puree

1 eetlepel hindoestaanse kerrie / kerrie masala

snufje zout

zonnebloemolie

scheutje water

Laat de roti vellen ontdooien voor gebruik. Deze kun je vlak voor aan tafel gaan even kort verwarmen in de magnetron. Snijd de tempeh in kleine reepjes en verhit een flinke laag olie met kerrie in de pan. Voeg de tempeh toe en bak aan alle kanten goudbruin. Voeg de ui met de fijn geperste knoflook toe. Hierna de tomaten, ketjap manis, tamarinde en zout. Voeg wat water toe zodat de boel niet droog kookt en de kruiden goed in de tempeh kunnen trekken. Breng de aardappels in kleine stukjes aan de kook en voeg na een korte kooktijd de kousenband boontjes toe. Eventueel met een klein beetje groentebouillon.

Serveer de roti pannenkoeken met de tempeh, aardappels en kouseband. Traditioneel wordt roti met de hand gegeten. Nyan switi - eet smakelijk.

Marga van Bommel



## Ons voedsel: gember

Dit is deel 16 van een reeks artikelen over ons voedsel. Ik wil in deze reeks belangrijke voedingsmiddelen, van zowel plantaardige als dierlijke oorsprong, nader bekijken door een biologenbril. Maar ik zal ook de cultuur-, dieet- en milieu-aspecten niet verwaarlozen.

Gember is natuurlijk bij ons allemaal bekend, vooral vanwege de aanwezigheid in allerlei kruidenmixen. Denk alleen al aan speculaas-kruiden waarmee onze allergewoonste koektrommelbewoner wordt gebakken. In pepernoten en peperkoek zit meer gember en kaneel dan peper. Frietje speciaal? Gember staat niet op de ingrediëntenlijst van de curry, maar ik weet zeker dat het er in zit want het staat op het plaatje op de fles! Het zit vast verborgen onder 'specerijen'. Voor de traditioneel etende mensch: denk ook aan gehakt- en worstkruiden, en zelfs aan het lokale kruidenbittertje, daar zit bijna altijd gemberpoeder in verwerkt. Bijna niemand ontkomt aan een dagelijkse mespunt gember, en u dacht toch niet dat 'de Chinees' babi pangang maakt zonder verse gember? En gember heeft ook nog eens allerlei verwanten. Die zijn bij de meesten van ons een stuk minder bekend, maar ze staan wel degelijk op vele ingrediëntenlijsten. In ons nauwelijks nog exotisch te noemen kerriepoeder zitten gewoon twee leden van de gemberfamilie! Hoog tijd om eens wat nauwkeuriger te gaan kijken naar gember and friends.

### Hoe het heet wat je eet

Gember heeft overall om ons heen een andere naam. Hoe kan het ook anders, deze specerij is in Europa al meer dan 2.000 jaar bekend, tijd genoeg voor taal-evolutie. Ginger (Engels), Ingwer (Duits), Gingembre (Frans), Zenzero (Italiaans), Jengibre (Spaans) en ingefær (Deens) noem ik als voorbeelden, maar echt élk land heeft zijn eigen variatie op het origineel. Oorspronkelijk komt de naam uit het Tamil, via het Sanskriet. Beiden talen uit India, en dat is ook de plek waar Europeanen de gember traditioneel vandaan haalden. Uiteraard via lange handelsroutes. Het origineel is 'singabara', wat 'gewei' betekent, en dat kan je soms ook zien als je verse gemberwortel in de winkel tegenkomt. De 'wortel' vertakt telkens, net als een hertengewei. In het oud Grieks werd het zingiberis, en het Frans en Spaans zijn daar behoorlijk in de buurt gebleven. De rest lijkt een eigen keuze



*Gember, historische botanische prent uit de Seikei Zusetsu, een Japanse landbouwenyclopedie uit ca. 1800.*

te hebben gemaakt uit de lettergrepen van het origineel. Ik denk dat het Engels en het Nederlands het eerste, respectievelijk laatste stuk hebben genomen van de Franse naam. De Duitsers en Scandinaviërs lijken het midden van het oud-griekse woord te hebben genomen, als je de b/w/f wisselingen voor lief neemt.

De wetenschappelijke naam van gember luidt *Zingiber officinale*, uit de gemberfamilie Zingiberaceae. De genusnaam is zoals u ziet rechtstreeks uit het oud-Grieks overgenomen, de soortnaam betekent 'uit het officina', de opslagruimte in een klooster waar medicinale en andere ingrediënten bewaard werden. De Engelse woorden 'office' (kantoor, werkruimte) en 'official' (persoon met autoriteit), en het Nederlandse 'officieel' zijn verwant aan dit woord. Voor de biologie is de naam 'officinale' doodnormaal, er zijn nog zeker 50 andere planten en dieren met deze soort aanduiding. Allemaal werden of worden ze gebruikt in de apotheek of keuken.

### Allemaal familie

De gemberfamilie, Zingiberaceae, is een grote familie van ongeveer 50 genera met daarin totaal ongeveer 1.500 soorten. In het

genus *Zingiber* zelf zitten zo'n 100 soorten, allemaal uit Zuid-, Oost- en Zuidoost-Azië. Van deze 100 zingibersoorten worden er slechts twee op enige schaal geteeld als 'keukengember'. Daarnaast is er nog een Japanse *Zingiber*-soort die geteeld wordt om zijn eetbare bloemknoppen.

*De eetbare bloemknoppen van *Zingiber mioga*, Japans: Myoga, worden fijngesneden als garnering en smaakmaker geserveerd bij miso soep.*  
Foto: Nesnad



*Laos met roze stengelbasis (boven) en Geelwortel zoals gekocht bij de supermarkt.*  
Inzet: doorsnede Geelwortel  
Foto Niek Willems



Van de verwanten van de gember noem ik er drie. Een beetje avontuurlijke eter zal er van gehoord hebben, en de trouwe etikettenlezers vermoed ik ook. Als eerste noem ik Laos (*Alpinia galangal*). De verse knol lijkt wel wat op gember maar is veel lichter van kleur en niet afgeplat. In de winkel zit er vaak een stuk stengel aan. De smaak/geur kan ik alleen maar omschrijven als dennenshampoo, andere mensen melden ook citrustinten, ik niet. Laos heeft niets van de pittigheid en de kruidigheid van gember. Het wordt in Indonesische en Thaise gerechten zeer regelmatig, maar meestal wel spaarzaam, gebruikt om zijn frisse aroma. Je ruikt het in allerlei kruidenpasta's en sommige sambals uit die landen.

Kentjoer (*Kaempferia galanga*), heeft een onmiskenbaar kruidige Indonesische geur,

maar die is niet makkelijk te omschrijven. Je leest af en toe dat het kamferachtig ruikt, maar daar heb ik geen beeld bij. Je leest ook vaak dat de smaak tussen gember en zwarte peper in zou zitten; daar klopt niks van. Overheersend is het in ieder geval, en bitter zeker ook.

Veel bekender is Geelwortel (*Curcuma longa*) dat ook wel kurkuma of koenjit genoemd wordt. Het heeft een licht bittere, licht peperige smaak, met in verse staat ook een zeer duidelijk winterpeenachtig aroma. Meest nog het bovenste groenige stuk van de peen eigenlijk. Toen ik zojuist een stukje proefde kreeg ik een doof plekje op m'n tong. Geelwortel wordt echter niet om de smaak gebruikt, maar om de intense geel-oranje kleur die je gerechten er erg mooi uit laat zien, maar die ook je nagels, vingers en snijplank langdurig bevekt. Geelwortel wordt veel ingezet als gele kleurstof en ook ons kerrie-poeder dankt er zijn gele kleur aan. Als je een Indonesische kruidenpasta (boemboe) hebt waar een beetje gelige olie op drijft, dan is die heel vaak gekleurd door geelwortel.



*Kentjoer wordt regelmatig gebruikt in met name de Javaanse keuken. Omdat Nederland, als kolonisator van zowel Java als Suriname, ook mensen "verplaatste" wordt het ook in Surinaamse recepten met een Javaanse achtergrond soms gebruikt.*  
Foto: Luc Viatour / <https://Lucnix.be>

Naast deze min of meer bekende verwanten is er nog een heel aantal grotendeels onbekende gemberverwanten. Die worden in Japan, China en Zuidoost-Azië net als gember gebruikt in dranken, kruidenpasta's en curries. Eén soort daarvan (*Alpinia officinarum*, een zusje van Laos) was in Europa in de middeleeuwen wel bekend, als medicijn, maar werd daarna weer vergeten.

Van al deze soorten wordt de gedroogde of verse wortelstok gebruikt en ze zien er meestal min of meer (mini)gemberachtig uit. Maar er zijn ook verwanten waarvan we de

*Twee gemberrassen op een Chinese markt. De kleinere is niet de compacte variant die ik zag.*

*Foto: Anna Frodesiak*



zaden en gedroogde vruchtjes gebruiken. Een daarvan is Kardamom, een prijzige specerij die in twee soorten komt, de ene heeft bruinzwarte vruchtjes, de andere groene. Wij gebruiken hier alleen de groene soort, en met name in specerijmixen die bedoeld zijn voor koek en gebak. Het zit bijvoorbeeld in speculaaskruiden. In het buitenland is kardamom onderdeel van een aantal Indiase en Arabische currypoeders en pasta's en het wordt ook gebruikt in gekruide thee en koffie. Nog een verwant is de paradijskorrel uit West-Afrika, een zwarte peper-achtige specerij die tegenwoordig weer gangbaar aan het worden is bij culinair geïnteresseerden.

Lezers met een goed geheugen zullen zich herinneren dat ook de Banaan dicht bij de gember zit, in een andere familie maar dezelfde orde (een niveau hoger in de hiërarchie) en hetzelfde geldt voor Bloemriet (Canna) dat sommige mensen wel kennen uit de tuin, en de Paradijsvogelbloem (of Vogelkopbloem), u weet wel, die spitse oranje bloem die op een kop van een reiger lijkt. Ook de tiengebodenplant, die sommige mensen (nog) wel kennen als kamerplant, komt uit de gemberorde. Deze groep planten lijkt ergens te zijn ontstaan in het Krijt, ongeveer 125 miljoen jaar geleden. Fossielen tonen aan dat het merendeel van de families binnen de orde rond 65 miljoen jaar geleden al bestond. De diversificatie werd mogelijk aangedreven door diversificatie onder de bestuivers. Dat zijn in deze orde van oorsprong waarschijnlijk gewervelden: vogels, vleermuizen en niet-vliegende zoogdieren. Tegenwoordige soorten hebben vaak ook insecten als bestuivers, maar bij onze keukengember is onbekend wie de bestuiver is.

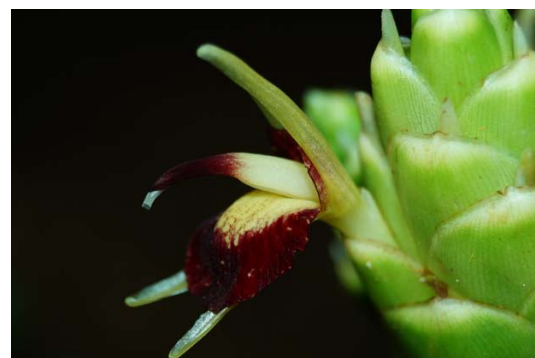
De gember die wij eten bestaat opvallend genoeg niet meer in het wild, de feitelijke afstamming is daarom onbekend. Misschien

werd de wilde voorouder volledig weggeplukt of was er een ecologische of fysieke oorzaak voor het uitsterven. In de gemberteelt wordt onze gember normaal niet via zaad gepropageerd, onder andere omdat de planten maar weinig levensvatbaar pollen produceren en vruchtzetting maar weinig plaatsvindt. Dit betekent dat er, net als bij bijvoorbeeld aardappels, gewerkt wordt met genetisch identiek pootgoed. Dat komt de verwerking en de handel ten goede, maar het is wel riskant omdat een parasiet de hele akker kan uitroeien of nog erger (net als bij de banaan). Omdat er soms wel degelijk zaad wordt gevormd zijn er wel verschillende rassen ontstaan. In mijn winkel zie ik meestal een dikke gele variant, en af en toe een dunner, compacte variant die heel mooi vertakt is. De kleur daarvan weet ik niet omdat ik hem nooit gekocht heb, het leek me te lastig om te schillen.

### Botanie

Wij kennen natuurlijk van de gember alleen het eetbare gedeelte, de plant zelf groeit in een tropisch klimaat dus is bij de meeste mensen onbekend, behalve als ze ooit een knol in de grond hebben gestopt. Hoewel... sommige mensen gebruiken hun gemberwortel zo traag dat ie al een groene stengel begint te krijgen.

De gemberplant behoort tot de grote groep van éénzaadlobbige planten. Net als bij grassen en granen groeit er dus uit het zaadje een enkel blaadje in plaats van twee. Het merendeel van de éénzaadlobbige planten heeft bladeren waarbij de nerven parallel lopen. Ook bij gember is dat zo. De bloemen



*Bloemhoofd met sierlijke bloem die solo verschijnt en slechts enkele uren leeft. Bij een studie naar de bloembiologie van gember werd bij 40 planten in open veld geen enkele bestuiver waargenomen.*

*Foto: SKSiddhartthan*

staan in een soort groene knots bij elkaar, het heeft wel iets van een omgekeerde spiraalkegel. Van tussen de schubjes groeien de bloempjes die erg orchidee-achtig zijn. De groene stengels van de gember zijn eigenlijk helemaal niet de stengels. Wat mensen zien als de stengel is in feite een stel in elkaar gerolde bladbases, net als bij de banaan (die met deze truc zelfs een boomvorm heeft weten te krijgen). Een pseudo-stengel dus met andere woorden. Wat is dan wel de stengel? Dat is de knol! Wat in recepten

*Gember kun je gewoon in de grond stoppen en weer een plant laten worden met pseudo-stengel en echte wortels.*

*Foto: Vataodoshu*



omschreven staat als gemberwortel is feitelijk een rhizoom of wortelstok, een horizontale ondergrondse stengel van waaruit de bladeren omhoog en de dunne, witte wortels omlaag groeien. In de rhizoom slaat de gember zijn voedsel op zodat hij het volgende groeiseizoen (na de droge tijd) weer opnieuw bladeren kan maken. Gember is dus een meerjarige plant.

De smaak van gember wordt bepaald door tientallen stoffen waarvan gingerol de meest bepalende is. Deze hete stof is verwant aan capsaïcine (rode peper) en piperine (zwarte peper). Gingerol foft net als deze twee andere stoffen de hitte-zintuigen op je tong en in je mond. Daardoor ontstaat er (ten onrechte) een brandend gevoel. Door drogen wordt gingerol omgezet in een twee maal scherpere stof, en door koken nog weer in een derde stof die meer kruidig smaakt. Gemberpoeder is dus scherper dan verse gember. In de plant lijkt gingerol een anti-schimmel werking te hebben, en de namaak-hitte zou een anti-vraat maatregel kunnen zijn.

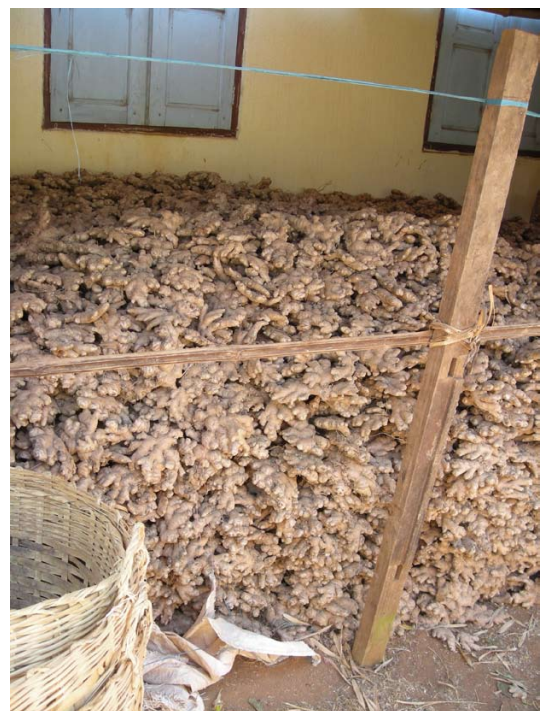
## Historie

Gember is al zeker 5.000 jaar in gebruik, misschien zelfs wel 7.000 jaar. Het is mogelijk in eerste instantie als geneesmiddel toegepast en pas daarna in de keuken terecht gekomen. In de Oude wereld is gember, samen met zwarte peper, het 'originele heet', want rode peper kwam pas veel later uit Zuid-Amerika. Het is door dat bijzondere hitte-effect niet vreemd dat mensen zowel culinaire als medicinale toepassingen zagen. In de landen van herkomst zijn culinaire en medicinale eigenschappen sowieso niet altijd zo duidelijk van elkaar gescheiden zoals bij ons.

Het vermoeden bestaat dat gember in de Filipijnen, Indonesië en op de pacifische eilanden terecht is gekomen met de zogenaamde 'Austronesische dispersie'. Ergens in de buurt van Taiwan leefde 3.000 jaar geleden een volk dat een techniek ontwikkelde om met grote kano's met een uitlegger, of katamarans, veel verder de zee op te gaan. Zo'n uitlegger is een drijver, parallel aan de kano, die verbonden is met een stevige (dubbele) dwarsverbinding. Voorheen gebruikte men vloten en ook kano's zonder uitlegger, maar die vaartuigen zijn veel minder snel, stabiel en zeewaardig. Daarnaast kun je op

*Opgeslagen gember-oogst. Shan Plateau, Myanmar, 2015. De hele oogst (5 kuub?) voor de binnenlandse markt.*

*Foto: Niek Willems*



*Duitse gember lijkt me lastig rendabel te krijgen, maar misschien is er een lokale markt voor, Groesbeekse wijn was immers ook ooit een curiositeit.*

*Foto: Neomicro*



de dwarsverbindingen een platform maken voor het hele gezin, je huisraad en je planten- en beestenboel.

Dit volk wist uiteindelijk, nadat ook zeilen in gebruik kwamen, duizenden eilanden te bereiken tot aan Hawaii en Paaseiland aan toe. Zelfs India en Madagascar werden bereikt. Van vele landbouwgewassen en enkele dieren wordt gedacht dat ze zijn meegelif met deze expansie, onder andere gember en rijst, maar ook kippen, varkens en honden en mogelijk zelfs waterbuffels. Austronesiërs gaven aan gember een religieuze betekenis, onder andere bescherming tegen geesten en genezing van ziekten.

In Europa kwam gember via de specerijroutes over land en zee vanuit India en Arabië. Het was bij de oude Grieken en Romeinen al bekend, en in de middeleeuwen zelfs al zeer bekend. Gember was altijd behoorlijk duur en werd door de Romeinen meest als medicijn gebruikt in plaats van als specerij. In de nieuwe wereld werd gember door de Spanjaarden geïntroduceerd in de tijd van Columbus.

### **In de winkel en thuis**

De grootste producent van gember is India dat circa 30% van de wereldproductie voor rekening neemt, zo'n 3 miljoen ton. Maar omdat India maar weinig verse gember voor de buitenlandse markt produceert, komt die in onze winkels hoofdzakelijk uit China dat de grootste exporteur van gember is. Hoe

dat met gemberpoeder en andere geconserveerde gember zit heb ik niet uitgezocht. In Duitsland loopt vreemd genoeg een project met teelt van bio-gember in kassen. Ik neem aan dat de aanleiding is geweest dat er in 2008 verboden bestrijdingsmiddelen zijn aangetroffen op Chinese gember en gemberpoeder, waarbij de laatste bovendien als biologisch was gelabeld. Inmiddels zijn ook Peru en Sicilië begonnen met de gemberteelt, mede om in te spelen op het gebrek aan (betrouwbare) biologische gember. Nederlanders willen gember zoals gezegd voor hun traditionele koek, en hun exotische maaltijden en smaakmakers. Alle Zuid- en Zuidoost-Aziatische keukens hebben hun eigen kruiden- en curry-pasta's en boemboes met veel gember, en dat heeft zijn weerslag op onze winkels en keukens. In China is de pasta vaak een eenvoudige knoflook met gemberpuree die zo te koop is. Maar uiteraard worden deze ingrediënten daar ook vers gebruikt.

Ik vermoed dat je in de keuken van de meeste mensen ongemixte gember meestal alleen tegen komt als poeder, een potje Djahé van Conimex bijvoorbeeld. Een potje geconfijte (stem)gember is denk ik ook een koelkastbewoner die je bij veel mensen ziet. Hoogstwaarschijnlijk werden beiden gekocht

*Beni shōga, tafelzuur van rozerode gember-sliertjes bij een Japanse fastfood restaurantketen. Dergelijke sliertjes worden bij allerlei restaurantgerechten geserveerd, zoals bij ons een augurkje en wat zilveruitjes, of at-jar. Traditioneel wordt Beni shōga gemaakt met de azijn-pekeltvloeistof die overblijft bij de productie van ingemaakte Ume pruimen.*

*Foto: BUSUJIMA Milk*



*De echte gemberliefhebber kan bij elke toko terecht voor deze Ting-Ting Djahé. Erg lekker maar vaak wel moeilijk uit het papiertje te krijgen. Misschien helpt de koelkast?*

*Foto: Summer ... hier!*



als bak-ingrediënt voor koek of taart, of om een marinade te maken.

Andere gebruikelijke gemberconserven en producten zijn thee met gember, gemberlimonade (ginger ale) en gemberjam. Bij wat exotischere eters kun je waarschijnlijk ook chutney met gember tegenkomen en misschien een potje kant en klaar gehakte gember, makkelijk in het gebruik maar wel heel erg zout. Liefhebbers van sushi kennen uiteraard de roze of lichtgeel gekleurde japanse gember Schaafsels die in azijn, zout en suiker zijn ingemaakt. Het doel daarvan is trouwens om de smaak in je mond te neutraliseren tussen twee verschillende soorten sushi, het is niet alleen garnering.

Gedroogde of gekookte gember is echt iets anders dan verse. Denk aan de chemische omzettingen van gingerol die ik eerder noemde. Het resultaat van die marinade was echt veel lekkerder en authentieker geweest met verse gember. Of als dat echt niet lukt Japanse sushigember of kant en klaar gehakte gember uit een potje. Bij een marinade maakt het natuurlijk niet uit, maar bij soepen en vleesgerechten kan ik me voorstellen dat veel mensen liever geen stukken 'drijf hout' tegenkomen tijdens het eten. Dat kan een drempel zijn voor het gebruik. Voor deze mensen heb ik een ijzersterke tip: koop een

*Gari, Japanse sushi-gember wordt als het goed is gemaakt van jonge malse gemberwortel die dan nog een roze tint heeft. Om dat te benadrukken wordt ie soms wel bijgekleurd.*

*Foto: DoWhile*



stevige knoflookpers en gebruik die om blokjes gember uit te knippen boven de pan. Zo heb je wel de smaak maar niet het hout. Voor de beste opbrengst moet je de pers ook even omkiepen tijdens het persen, zodat je al het gembersap benut. Jonge, zachte gember knijp je er zo doorheen trouwens, dus dat is al helemaal goed.

Behalve voor de smaak is er nog een andere goede reden om gember te gebruiken in marinade. Gember bevat namelijk, in verse rauwe staat, een enzym dat eiwitten afbreekt, vergelijkbaar met verse ananas, papaya en kiwi. Als je het lang genoeg marineert wordt het vlees er dus malser van. Een nadeel van



*Deze gember heeft het koud gehad, maar je kan hem nog gewoon gebruiken.*

*Foto: nothingswrong*

het enzym is dat je verse gember, net als de genoemde verse vruchten, niet kan gebruiken in recepten met gelatine, dat is namelijk ook een eiwit dat er door afgebroken wordt. Even verhitten vernietigt het enzym. Jammakers hoeven zich geen zorgen te maken: op pectine, het geleermiddel in geleisuiker en sommige vruchten, heeft het enzym geen vat, en bovendien wordt de jam gekookt, dus het enzym heeft ook geen tijd om zijn werk te doen.

Soms heeft verse gember een grijsblauwige vage ring op de doorsnede. Ziet er een beetje verdacht uit. Maar ik heb alweer goed nieuws: het is onschuldig en je kan de gember gewoon gebruiken als die voor de rest normaal is (dat betekent: normale geur en stevigheid en geen schimmel).

Het gaat hier om een lage concentratie van de plantenkleurstof anthocyaan, dezelfde stof die ook rode kool en rode uien en bieten hun kleur geeft. Door iets te koude opslag kan deze verkleuring optreden, ook bij knoflook is een dergelijk verschijnsel bekend. In het buitenland bestaan ook rassen van gember die door een hogere concentratie

*Siamese tulp,  
Curcuma alismatifolia  
als kamerplant.  
Foto: Wouter Hagens*



anthocyaan altijd grijsblauwig zijn en, inaccuraat, worden aangeprezen als 'blue ginger'.

### Medicijn?

Nu we toch bij verkooppraatjes zijn aanbevelend: alle medische claims rondom gember zijn onvoldoende bewezen. De beste papieren zijn er voor anti-misselijkheid/anti-braken en anti-oxidante werking. Dat laatste heeft gember natuurlijk gemeen met vele andere planten, maar het eerste is behoorlijk bijzonder. Wetenschappers zien graag een verklaring voor een aangetoonde werking: hoe voorkomt gember dan misselijkheid en via welke biochemische mechanismen? Dat lijkt overdreven, maar zonder dat kun je ook de bijwerkingen en interacties met andere medicijnen slecht inschatten. Maar goed, de anti-misselijkheid wordt in verschillende onderzoeken zowel bevestigd als verworpen, dus het zou kunnen. En in ieder geval is de consumptie van gember, om welke reden dan ook, veilig. Probleem is wel dat alle onderzoeken gebaseerd zijn op gestandaardiseerde concentraties stoffen uit gember en dat de gehalten in poeder en knollen uit de winkel heel erg variabel zijn.

Bij geelwortel/curcuma zijn de claims nog veelvuldiger, het is een echte hype. Ik moet

bekennen dat ik zelf ook een tijdje meer geelwortelpoeder heb gebruikt in mijn eten, omdat de onderzoeksresultaten er behoorlijk uitzagen. Helaas bleek later dat de vertaling van onderzoek naar praktijk heel lastig was, vooral omdat er erg weinig van de stoffen uit geelwortel via je maag en darmen ook daadwerkelijk in je bloed blijken te komen. Daarnaast werd er helaas wetenschapsfraude geconstateerd bij de onderzoeken naar de anti-kanker werking van geelwortel.

Om met een positieve noot te eindigen: wist u dat er een aantal gemberachtigen recentelijk als snijbloem en sierplant worden aangeboden? Een zusje van de geelwortel bijvoorbeeld als 'Siamese tulp'. Zo kun je niet alleen in de keuken van de gemberfamilie genieten, maar ook in de woonkamer en tuin.

Niek Willems

natuurclub

DE  
AARDHOMMELS



Ook dit voorjaar gooide Covid nog roet in het eten, maar met wat aanpassingen konden we toch gaan: Sint- Jansberg, Mookerhei. Hoogtepunt was het ringen van twee jonge buizerden door Gerard Mùskens en oud-Aardhommel Youri van der Horst. Iedereen mocht een jonge buizerd vasthouden.

Het kamp was in het Zevendal waar we te gast waren bij Natuurmonumenten. De boven het kampvuur gemaakte appeltaart was heerlijk. Tijdens de avondexcursie op de Mookerhei hoorden we de Nachtzwaluw.



De Mookerhei in het voorjaar



Jonge Buizerd neemt dreighouding aan naar Gerard Mùskens.



Youri van der Horst weegt de jonge Buizerd, ringt hem en vertelt ondertussen.

In de Dutch oven gebakken appeltaart



Groot en klein geniet van deze bijzondere ervaring.

Iedereen slaapt nog.

