



Foto: Jos van Duinen

Gesprek met Maarten 't Hart in de oorspronkelijke Warmonderhof

'Er is momenteel iets grondig mis'

Na een ooievaarsnest en een kerkhof gepasseerd te hebben stuurt een hobbelig landweggetje je steeds verder van de bewoonde wereld af. Verscholen achter hoge bomen doemt langzaam een huis op. Daaromheen groen. Een hele hectare, aan drie kanten omgeven door weiland. Rust in de Randstad. Hier begon de biologische landbouw in Nederland, op de Warmonderhof in Warmond. Schrijver, bioloog maar ook tuinier Maarten 't Hart betrok met zijn vrouw de school in Warmond - zij maakten er hun woonhuis van. Maarten omarmde de onbezonnenheid van de tuin en teelt er nog steeds op biologische wijze zijn eigen groente en fruit. "We kunnen er bijna het hele jaar van eten."



“Lekker zou de norm
niet moeten zijn.”

Op de Warmonderhof in Warmond werden in de jaren dertig van de vorige eeuw de principes van de biologisch dynamische landbouw onderwezen. In de tachtiger jaren verhuisde de school naar Dronten, waar ze nog steeds staat. De naam Warmonderhof bleef aan de school verbonden.

In de ‘originele’ Warmonderhof vertelt Maarten 't Hart dat hij het tuinieren niet van een vreemde heeft. Zijn vader was van oorsprong tuinder en zijn moeder was een tuindersdochter. Een paadje naast de vroegere school loodst ons tussen bomen en struiken door richting moestuin. Achter het beekje begint de tuin. Hier werkt Maarten ongeveer een uur per dag. De aanwezigheid van de enorme bramenheg in het midden van de tuin en een geweldige brandnetelweide rechts verraden dat hier sprake is van kleigrond; een van de koudere grondsoorten. Desondanks is er volop plek voor sperzieboontjes, courgettes, bietjes, andijvie, sla, uien, pompoenen, aardappels, rucola, groene kool, witte kool, spruiten, kapucijners, erwten, tuinbonen, prei en snijbiet. Regenwater wordt in een vat opgevangen als rantsoen voor drogere tijden. Tomaten en druiven vertoeven in een koud kasje. Alle gewassen krijgen de tijd om te groeien en worden behoed voor bestrijdingsmiddelen. “De oogst is dan misschien wat minder groot, het is nog steeds meer dan genoeg voor twee personen.”

Aan de andere kant van het huis, voor de voormalige lerarenkamer, pronken fruitbomen met oude appel- en peerrassen. De oogst valt Maarten dit jaar wat tegen. “We hebben een slecht voorjaar gehad.” Hij raapt een appel. “Dit is een Groninger Kroon. Een heerlijk appeltje. Proef maar.” Hij neemt er zelf ook een. Het roodgroene appeltje smaakt zoals je zelden tegenkomt. Fijn, puur en vol. In zijn boek *De Groene Overmacht* waarschuwt Maarten voor de intense smaak van deze appel: ‘Ik ben ervan overtuigd dat Eva in het paradijs haar tanden gezet heeft in een Groninger Kroon. Was de boom der kennis van goed en kwaad zo’n moderne laagstamfruitboom geweest, dan zou de zondeval nooit hebben plaatsgevonden.’

Voedzaam en milieuvriendelijk

In de jaren dat Maarten hier woont, is ‘biologisch’ laagdrempeliger geworden in Nederland. “Het gaat de goede kant op, het aandeel biologische producten wordt steeds groter. De supermarkten zijn aardig om, alleen de consument werkt nog niet erg mee.” Volgens Maarten hechten de consumenten een te groot belang aan de smaak. “Helaas letten de grote en kleine eters veel te veel op ‘lekker’. Maar lekker zou de norm niet moeten zijn. Het gaat erom dat voedsel voedzaam is en niet milieuvriendelijk geproduceerd wordt.”

Maarten plukt ondertussen een overgebleven sperzieboon van de staak. “Voor de tuinsoep. Dat is een zeer stevige soep waarin ik alles verwerk wat er momenteel nog in de tuin staat, zoals uien, tomaten, courgettes, boontjes, knoflook, en snijbietstengel.” Hij kookt graag. “Ik kook bijna elke dag. Ik vind het heel leuk werk want je hebt doorgaans meteen eer van je werk. Vandaag wordt het sla met gebakken aardappels.” Die aardappels zijn dan niet zomaar aardappels - hij heeft een zwak voor oudere rassen. In zijn tuin teelt hij La Ratte d’Ardeche, een ras dat in de geschiedenis teruggaat tot 1872. Maarten in zijn boek *De Groene Overmacht*: ‘Ze zijn langwerpige, lijken nog het meest op als aardappel vermomde augurkjes en de smaak is goddelijk.’

Pommes van eigen grond
zonder gif of kunsttront
rond en gaaf en gezond
wat een feest in de mond!

Niet iedereen heeft een tuin en voor biologische groente wordt in de winkels een hogere prijs gevraagd dan voor gangbare groente. Maarten is niet van mening dat biologisch eten te duur is. “Als je ziet hoeveel tijd erin gaat zitten om een bloemkool groot te krijgen, is zelfs biologisch eten spotgoedkoop. Spijtig genoeg is het gangbare eten veel te goedkoop, dat komt door de subsidies en productiewijzen. Dat zou moeten veranderen. Bovendien is het een kwestie van prioriteiten. Vroeger was voedsel in verhouding veel en



“De bio-industrie is een van de grootste schandvlekken van de mensheid.”

veel duurder, terwijl de mensen veel armer waren. Er is dus momenteel iets grondig mis.” De mensen zitten volgens hem op de verkeerde weg. “Ik zie het somber in, goed komt het niet meer. Er is al overbevolking en de mensen blijven zich desondanks toch maar steeds voortplanten.”

Dierenwelzijn

De mens heeft volgens Maarten een hoop ellende veroorzaakt. Zichtbaar boos begint hij over de intensieve veeteelt. “De bio-industrie is een van de grootste schandvlekken van de mensheid. Tijdens de mkz-crisis werden 260.000 koeien onnodig gedood. Verschrikkelijk. En ook voor mensen zelf is de bio-industrie levensgevaarlijk, allerlei bacteriën en virussen kunnen zich ongestoord ontwikkelen.” In augustus stelde hij in VPRO’s Zomergasten de misstanden van de intensieve veeteelt aan de orde door voor even harde als werkelijke televisiebeelden van het preventief doden van kerngezonde koeien tijdens de mkz-crisis te kiezen. Misselijkmakende beelden die niet snel van het netvlies verdwijnen en waarbij de kijker zich schaamt dat hij een mens is.

De betrokkenheid bij Maarten is groot als het om onrechtvaardigheid in de dierenwereld gaat. Het komt met regelmaat terug in zijn boeken en in zijn nevenactiviteiten. “Ik eet zo weinig mogelijk vlees, soms wel een enkele keer vis, hoewel ik dat, gelet op de overbevissing, twijfelachtig vind.

Ik vind dierenwelzijn belangrijker dan onbespoten eten.”

Uit zijn boek Dovemansorendieet:

‘Eens komt natuurlijk de grote dag dat het hoen met een vorstelijk vogelgriepvirus op passende wijze wraak zal nemen op de mensheid.’

De supermarkt

De uittocht de laatste jaren van biologische producten naar grotere en meer gelikte biologische gemak- en eetwinkels juicht Maarten niet toe. “Ik houd helemaal niet van dat soort superwinkels, ik kom er niet.” In supermarkten voelt hij zich evenmin thuis. “De grotere verkrijgbaarheid van biologische producten is misschien een goede ontwikkeling, al kan ik het nog niet precies overzien. Ik kom zelf in ieder geval nooit in supermarkten. Alleen al het feit dat je er met zo’n wagentje rond moet rijden weerhoudt me ervan.” In Dovemansorendieet: *‘Hallucinerend schemerlicht en gedempte muzak zorgen in de supermarkt voor beneveling, waardoor je makkelijker toetast. Ik kom hoogstzelden in supermarkten want ik beschouw ze als de wortel van alle kwaad. (...) Wellicht zou een eerste stap tot beteugeling van de obesitasepidemie een verbod op grote winkelwagens kunnen zijn.’*

Maarten zwoegt om zijn eten te vergaren liever door zware kleigrond. Zo te zien met veel plezier.

Nog eens De Groene Overmacht; *‘Wie lekker wil eten, zal op klei moeten zweten.’* ■