

DUURZAAMHEID & NATUUR

NATUURDAGBOEK
7 december 2016

Vos om de nek in de duinen

In de glinsterende rijp op de zonbeschenen duinen is het goed wandelen. Op zondagmorgen is er al bijna geen doorkomen aan. De betaalde parkeerterreinen bij Bloemendaal aan Zee en bij Koevlak staan al behoorlijk vol. Maar de welgestelden uit Overveen en Bloemendaal trekken daar hun fijne neuzen voor op. Zij weten een gratis parkeerplaats bij het restaurant.

Daar kun je een ommetje maken rond een duinmeer. Wij stallen onze fietsen, de anderen parkeren hun fonkelende jeeps en landcruisers waarmee ze in de weekenden op expeditie gaan. Ze laten hun labradoedels uit.

Dat rijken ergens niet voor willen betalen, is logisch. John Steinbeck vroeg zich in zijn 'De druiven der gramschap' af waarom armen een rondje geven en rijken proberen op andermans kosten te drinken, terwijl zij zich de kosten als geen ander kunnen veroorloven. Hij geeft er het antwoord bij. Rijken zijn rijk geworden, omdat ze alles zelf houden.

Rijk voelt iemand zich die meer heeft dan de burens, dat is wetenschappelijk bewezen. Hebben wij een modaal of lager inkomen, dan voelen wij ons niet rijk, hoeveel we ook hebben. Velen van ons voelen zich zelfs miskend en boos. De oplossing zou kunnen zijn dat we arme sloebers uit Verwegistan verwelkomen. Maar wie op afgetrapte gymmen drieduizend kilometer heeft gelopen, noemen we minachtend 'gelukszoeker' en sturen we weg. Als relatief rijken willen we ook alles zelf houden.

In de duinen geldt een 'aanlijnplicht' voor honden. De welgestelden laten zich niet door de bordjes commanderen. Die zijn met stift doorgekrast. Ik houd de tel bij: van de 127 rashonden lopen er 124 los. De drie aangeliende honden zijn waarschijnlijk loops of weglopijg. De eenden dobberen veilig op de plas. We vinden een vossenhol, maar de enige vos die we zien, hangt om de nek van een mevrouw. Er hangt een druppel aan haar neus.

Koos Dijksterhuis



Vos in berijpte duinen

INTEGRAAL Kok Nel Schellekens gooit alles in de pan, van kloot tot hanekam. Eind dit jaar sluit ze haar restaurant om **anti-verspillingsworkshops** te geven. Haar boek 'Nel' geeft alvast een voorproefje.

tekst **Marianne Wilschut**



Koken van kop tot kont

Het nieuws dat Gasterij de Gulle Waard in Winterswijk eind dit jaar gaat sluiten sloeg in als een bom bij de vaste gasten. "Sommigen verlaten aan het eind van de avond huilend het pand", vertelt chef-kok Nel Schellekens. Velen

maken al ruim twintig jaar het ritje naar de Achterhoek voor Nels signatuurgerechten als 'Hart op de tong', gegrilde ossetong en ossehart, het 'Lijke van geit', een mousse van geitetongetjes, en de 'Heerlijke helleveeg', gemaakt van brekebeen asperges. Schellekens: "We hebben veel gasten zien opgroeien van peuter tot volwassene".

Om iedereen de kans te geven nog één keer haar van-kop-tot-kont- en van-schil-tot-pit-gerechten te kunnen proeven, verzorgt ze extra lunches en blijft De Gulle Waard 's avonds extra lang open. "Afgelopen zondag was het weer half twee", zegt ze. Ze oogt dan ook een beetje vermoeid maar desondanks klinkt haar karakteristieke schaterlach regelmatig.

Op deze zonnige dag is het goed voor te stellen dat Schellekens en haar man Henk den Herder 25 jaar geleden verliefd werden op het fraaie pand dat aan de charmante, kronkelende Slingbeek ligt. "We zochten een horecapand aan

'Citroenen groeien niet in de Achterhoek, dus gebruik ik zure appelrassen als zuurtje'

het water en de advertentie 'restaurant gelegen naast oude watermolen' lokte ons naar Winterswijk. Toen waren we meteen verkocht." Inmiddels is de geboren Brabantse een echte Achterhoekse geworden en levert die watermolen zelfs groene stroom aan het restaurant. Maar na 25 jaar is het tijd om het rustiger aan te doen en daarom staat het pand met het mooie terras aan het water nu te koop. Dat betekent niet dat er een einde komt aan de anti-verspil-

lingsmissie van Schellekens: "Er komt een tijd dat je het iets rustiger aan wilt gaan doen en je je nog uitsluitend bezig wilt houden met wat je drijft." Dus gaat ze in een besloten restaurant onder andere anti-verspillingsworkshops geven aan koks, studenten en mensen uit de voedingsindustrie. Gastronomieliefhebbers kunnen daarbij aanschuiven. Ook gaat ze een eigen beenhouwerij beginnen en wil ze haar eigen streekproductenlijn GiesZ - Geduld is een schone Zaak - verder ontwikkelen.

Schatkamer

Dat alles gaat gebeuren vanaf een andere locatie. Uiteraard in de Achterhoek. "Dit is mijn culinaire schatkamer. Die laat ik niet los."

Schellekens kookt vrijwel uitsluitend met ingrediënten uit de streek. "Citroenen groeien niet in de Achterhoek, dus gebruik ik zure appelrassen als zuurtje. Speltkorrels zijn mijn rijst en omdat olijven hier ook niet groeien, leg ik kleine pruimpjes in die ik dan bij wijze van olijven gebruik. Ik zie mezelf als kok als een schakel tussen het publiek en de agricultuur. Dus vind ik het vanzelfsprekend dat je lokale ondernemers steunt en ook hun minder gangbare producten afneemt en daar een eerlijke prijs voor betaalt."

In de koelcel van De Gulle Waard staat bijvoorbeeld een emmertje druivenmost van het naburige wijngoed Montferland. "Daar maak ik