



Edwin Flores vertelt graag en enthousiast over wildplukken.

BRANDNETELZAADJES, DENNENNAALDEN EN WATERPEPER

# OP PAD MET WILDPLUKKER EDWIN FLORES

ALS JE IETS WILT WETEN OVER DE EETBARE NATUUR MOET JE BIJ WILDPLUKKER, BOER EN PIONIER EDWIN FLORÈS ZIJN. DE GOEDE MAN BARST VAN DE KENNIS, KENNIS WAARVAN WINELIFE GRAAG EEN BEETJE WIL MEESNOEPEN. EN DUS GAAN WE SAMEN DE BOSSEN, VELDEN EN TUIJNEN IN OM BESSEN, ZADEN EN BLAADJES TE PLUKKEN ÉN TE PROEVEN.

TEKST EN FOTOGRAFIE KATJA BROKKE

**E**dwin Flores is een tikkeltje chaotisch, recht voor z'n raap en een enthousiaste verteller. Dat merken we meteen als we de wildplukker ontmoeten op een parkeerplaats aan de Zijpendaalseweg in Arnhem. Naast onze auto's, op zo'n houten picknicktafel, zet hij ons een pan linzensoep voor met wat brood, water en zelfgemaakte siropen. Eentje van rabarber, engelwortel (ook wel angelica genoemd) en duizendknoop, en een van lievevrouwebedstro. Om vast een bodem te leggen voor de lange wandeling. De soeplepel ontbreekt, vergeten. Ondertussen vertelt Edwin met veel handgebaren over zijn

werk. Hoe hij altijd al geïnteresseerd was in de eetbare natuur en er inmiddels zijn geld mee kan verdienen. Sterker nog, hij heeft het ontzettend druk en pendelt heen en weer tussen Ressen, Arnhem, Amsterdam en Yerseke voor zijn tuin waar hij graag experimenteert, de wildplukwandelingen – ook in en langs zee – en de chef-koks die graag met zijn geplukte planten, blaadjes, noten, paddenstoelen, zaden en pitten werken. Zo eens in de 2 weken stuurt Edwin ze een lijstje met het aanbod, denk aan chefs als Joris Bijdendijk en Ron Blaauw. Met laatstgenoemde schreef hij ook een boek: *Mijn Amsterdam*. Hetzelfde deed hij met driesterrenchef Jonnie Boer: *Paddenstoelen*. Zelf schreef hij er ook nog drie: *Het paddenstoelenboek*, *Het grote wildplukboek* en *Het wildplukboek* (zie recept). Een druk baasje dus, maar gelukkig nooit te druk om geïnteresseerden mee te nemen het bos in. Wildplukken wordt gedoogd, als je maar niet overdrijft. Dus geen emmers vol, maar genoeg voor een potje jam of fles siroop.

**IN JAPAN LIEP HIJ TEGEN EEN KIST MET GELD AAN TIJDENS HET WILDPLUKKEN**

#### KLAVERTJE VIER

We steken de weg over en bij de eerste struik staat Edwin al stil. Hij plukt wat bramen en waarschuwt ons, terwijl hij een braam uitspuugt, dat er soms wormpjes in de vrucht kunnen zitten. Hijzelf is inmiddels zo getraind dat hij het meteen proeft als er iets niet in de haak is. Naast de braam staat een vlier met groene besjes, heerlijk om te pekelen en gebruiken als een soort



Edwin nodigt regelmatig chefs uit in zijn tuin om samen te koken

kappertjes. Chefs gooien het bij een lekker gebakken visje, zo verzekert hij ons. Besjes zijn sowieso heel populair in de professionele keuken momenteel, samen met zaden en noten. Dan zetten we koers naar het bos. In de tussentijd stoppen we om de paar meter om een blaadje of wat zaadjes te plukken. Bijvoorbeeld van de Europese en grote springbalsemien, die je kunt drogen en roosteren om over een bruine boterham met kaas te strooien, of door de granola. Ook lekker voor in je yoghurt zijn de zaadjes van de brandnetel of die van de wilde peen, een hoge plant met bittere zaadjes. Heel intens. In een kombucha zijn de zaadjes ook lekker, zegt Edwin. Als je meer van zuur houdt, moet je de bosklaverzuring hebben. Deze klaver is een veelvoorkomend plantje en waarschijnlijk heb je er onbewust al een heleboel van geplukt in je leven, al zoekend naar een exemplaar met vier blaadjes.

#### DRUGS EN GELD

Onder het struinen haalt Edwin af en toe wat afval uit het gewas. Plastic flesjes, zakjes, dat soort dingen. Maar hij vindt ook regelmatig spullen in de struiken die je niet zomaar in de vuilnisbak gooit. Zo stuitte hij tijdens een wildplukwandeling met allemaal advocaten in het Amsterdamse Vondelpark op een zak met 20 gram cocaïne en een rol geld. In datzelfde park vond hij een tas met gouden sieraden. Natuurlijk allemaal netjes aan de politie gegeven. Edwin heeft wat met geld en goud, want zelfs in Japan liep hij tegen een kist met geld aan tijdens het wildplukken. Het zijn mooie verhalen, maar hij onderbreekt ze om naar een aantal rode bessen te wijzen: de lijsterbes. Heerlijk om samen met appelschillen een compote van te maken. Dus: bewaar schillen in de vriezer en ga in de nazomer op pad. Kook het samen tot een brij, haal het door een passeerdoek, laat afkoelen en je hebt een heerlijke appel-lijsterbescompote voor bij een stukje oude kaas.

#### GRAPEFRUIT IN DENNENNAALDEN

We waren onderweg naar het bos, weet je nog? Inmiddels hebben we zo'n 100 meter afgelegd richting de majestueuze bomen van het monu-

mentale Park Zypendaal en al een hele maaltijd of voorraadkast bij elkaar gescharreld. Bramen, bessen, zaden, plantjes. Vlak voor het bos klimt Edwin over een hek en wandelt over een grasveld naar witte bloemen die boven de natte graspluimen uitsteken. Het zijn de tere bloemetjes van het duizendblad. Je gebruikt ze samen met de jonge blaadjes om een theemelange te maken. De grotere bladeren zijn lekker in een tempuradeegje, maar dat geldt eigenlijk voor alle bladeren en bloemen die we tegenkomen. De thee is extra lekker als je er naalden van de douglasspar aan toevoegt, maar daarvoor moeten we toch echt het bos in. Daar stuiten we al vrij snel op een babyboompje aan de voet van zijn reusachtige moeder. We plukken een klein takje en wrijven het tussen onze vingers om de aromatische oliën vrij te krijgen. Het is de moeite waard, want er komt een sterk en fris grapefruitaroma los dat we de hele dag wel willen ruiken.

#### ECHTE KILLERS

Het takje gaat mee in de broekzak, binnen handbereik. Het komt goed van pas, want bij

## DE ZWAM DOET ERG DENKEN AAN HET MANNELIJK GESLACHT



In de moestuin van Edwin pluk je in een handomdraai een salade bij elkaar



Beetje lastig om te plukken: brandnetelzaad



Alles in de tuin in Ressen is eetbaar



De oesterzwam op een omgevallen boom in Park Zypendaal

een omgevallen boom ruiken we de sterke geur van de grote stinkzwam, oftewel de phallus impudicus, wat zoveel betekent als onzedelijke penis. De zwam doet erg denken aan het mannelijk geslacht, hoewel de geur misschien wat overdreven is. Het douglastakje biedt uitkomst, de zwam vinden we niet. We zien op de omgevallen boomstam wel een aantal mooie exemplaren van de eetbare oesterzwam. Paddenstoelen kun je – in tegenstelling tot wat veel mensen denken – het hele jaar vinden. Niet alleen in de herfst, maar je hebt ook winter-, lente- en zomerpaddenstoelen. Het zijn echte killers. Met hun schimmeldradennetwerk, het mycelium, vreten ze de wortels onder bomen vandaan en vellen zo de grootste woudreuzen, die vervolgens weer een prima leefgebied vormen voor paddenstoelen, de vruchten van het mycelium.

#### SLEEDOORNLIKEUR

Het bos verandert langzaam in een park als we Park Zypendaal uitlopen richting het aangrenzende Park Sonsbeek. Bij een grote fijnspar staat Edwin weer stil en plukt. De naalden hebben iets Citroenerigs. Als je ze in een blender fijnmaakt met wat water, 2 dagen laat staan en dan met suiker opkookt, heb je een frisse siroop die weer heel lekker gaat in een goede gin-tonic. Even verderop gaat hij naast een beuk staan die samen met tientallen andere beuken een statige laan vormt. Het is voor Edwin een mooi voorbeeld van hoe hij de natuur ziet: als een grote supermarkt met seizoensgebonden producten. Van de beuk gebruikt hij bijvoorbeeld niet alleen de nootjes, maar ook de bladeren en het hout om op de roken. Uit het meertje naast de boom vis je een karper en je hebt weer een aantal ingrediënten bij elkaar voor een goede maaltijd. Vervolgens komen we in een vlindertuin terecht, vól met lekkernijen. Wilde venkel bijvoorbeeld, of Japanse kweeappel, rozenbottel, teunisbloem, en de hazelaar. Van de besjes van de sleedoorn maak je een likeur door de bessen samen met suiker, kruidnagel, wortelzaad en andere zaden naar smaak een half jaar te laten trekken in brandewijn. Even zeven en je hebt sleedoornlikeur. En de blaadjes van het wilgenroosje zijn niet alleen eet-

baar, bijvoorbeeld mooi gesuikerd, maar fungeren ook als roze kleurstof als je bijvoorbeeld een azijn wilt kleuren. Dan wordt Edwin ineens nog enthousiaster. Hij ziet een Europese mispel. Op het moment dat wij voor het boompje staan zijn ze nog niet helemaal rijp, maar in november kun je de vruchten zo in je mond uitknijpen. Als we Edwin moeten geloven, eet je dan een hapje kant-en-klare appelmoes met vijgen.

#### PLUKGELUK

Het is lunchtijd geweest en al die smakelijke tips van Edwin doen onze magen knorren. Een late lunch eten we bij Edwin in Ressen. Daar huist zijn bedrijf Casa Foresta, dat bestaat uit twee houten huisjes omringd door een eetbare tuin met allerlei soorten bloemen en planten. Verder lopen en vliegen er eenden, schapen, kippen en bijen rond. Onderweg naar onze auto's stoppen we eerst nog even langs een drassige sloot. Daar groeien twee interessante plantjes naast elkaar. Allereerst de waterpeper, een groen gewas met puntige blaadjes dat een scherpe smaak heeft en het goed doet in sala-

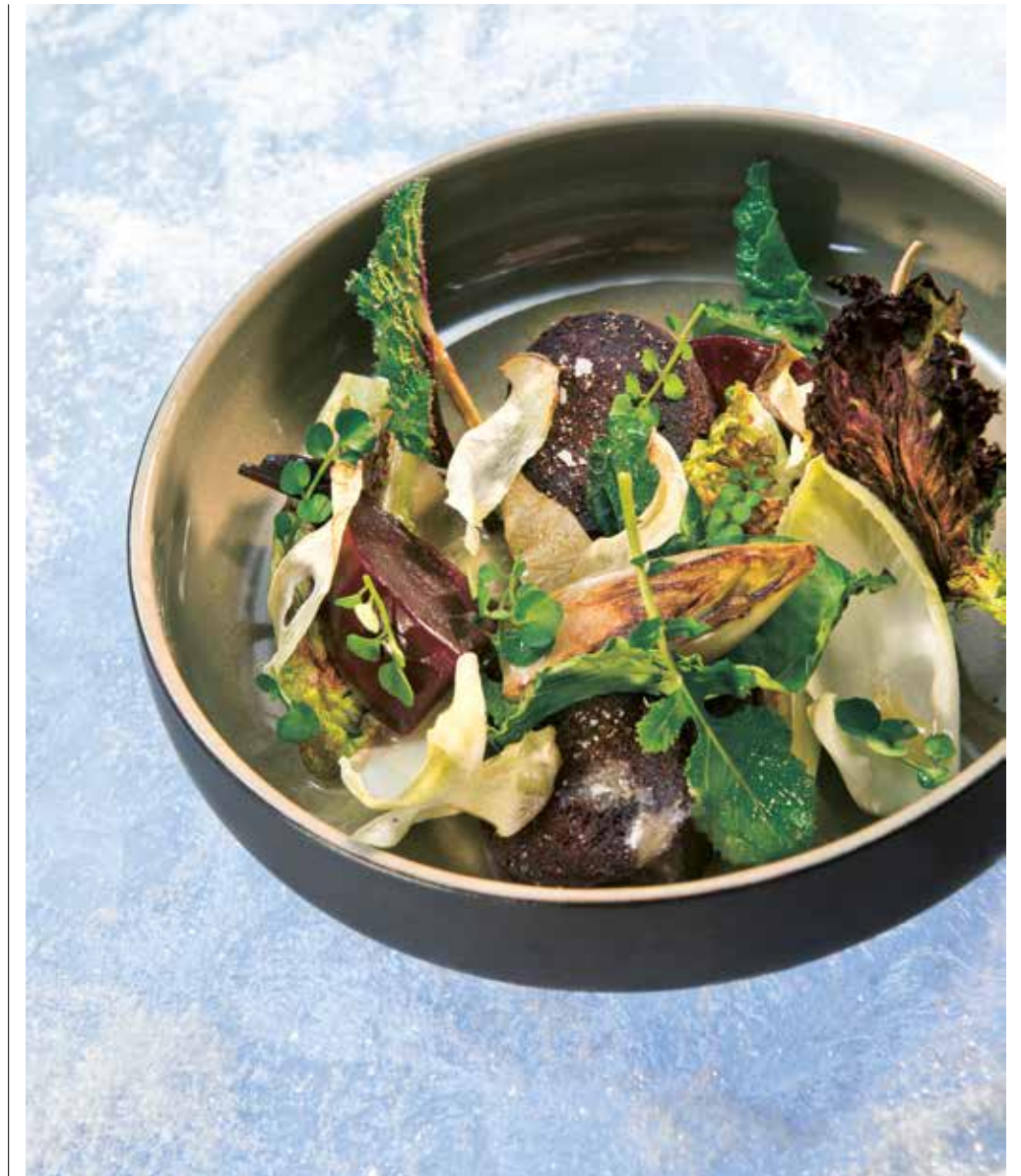
## IN EEN VAN DE HOUTEN HUISJES STAAN KASTEN VOL MET UITPROBEERSELS

des en curry's. Ernaast staat waterkers. Ook pittig, maar milder dan de waterpeper en lekker in salades of soepen. Over soepen gesproken: we nemen de overgebleven linzensoep mee naar Ressen en plukken in de moestuin van Edwin een salade bij elkaar van korianderbloemen, waterkersblad, blaadjes van de dahlia, peulen van de radijs, platte peterselie, blaadjes van de tagete/het afrikaantje, munt, wilde vogelmuur en courgettebloem. Wat Franse kaasjes, brood en wijn erbij en wij zijn gelukkig.

#### EETBARE HEMEL

Tijdens de lunch vertelt Edwin over het terrein, dat hij 8 jaar geleden kocht en toen bestond uit alleen wat rijen bomen en een schapenschuur. De schuur heeft hij platgebrand en de bomen hebben plaatsgemaakt voor een eetbare hemel, waar bijtjes en vlinders heel idyllisch rondvliegen tussen bloemen, pompoenen en kruiden. Waar het groen weelderig groeit en waar Edwin zijn workshops en cursussen geeft. En feestjes. Hij zit graag met vrienden, chefs of vakgenoten rond een kampvuur om samen te genieten van wildplukgerechten en -brouwsels, een barbecue, bier, wijn en elkaar. Samen met hen experimenteert hij door alle geplukte planten, bloemen, paddenstoelen, zaden, noten en pitten in potjes en flesjes te stoppen met verschillende vloeistoffen als zoetzuur of alcohol. Of ze te laten fermenteren en dan maar kijken of het wat wordt. In een van de houten huisjes staan kasten vol met uitprobeersels: gekonfijte engelwortel, vijgenhoutolie, vlierbloesemchampagne. Casa Foresta is een groene oase waar goede gesprekken worden gevoerd, waar wordt gewerkt, geëxperimenteerd, gelachen, gegeten en gedronken. Waar Edwin met zijn aanstekelijke energie van iedereen een wildplukker maakt. Daar in Ressen en in de rest van de wereld. ■

MEER INFO: CASAFORESTA.NL



#### SALADE VAN RODE BIET, BLOEDWORST, WITLOF, WATERKERS, VELDERS EN MOSTERDDRESSING

#### DIT HEB JE NODIG

##### SALADE

100 g champignons  
350 g rode biet  
3 stronken witlof  
handje waterkers  
half handje veldkers  
150 g bloedworst  
bloem om de bloedworst door te halen  
klontje boter  
scheutje zonnebloemolie  
peper en zout naar smaak

#### BASISDRESSING

40 g wittewijnazijn  
20 g rodevijnazijn  
60 g Zaanse mosterd  
40 g savora-mosterd  
30 g sushi-azijn  
200 g olijfolie  
200 g zonnebloemolie

#### ZO MAAK JE HET

Snij dunne plakjes van de champignons op de mandoline. Droog deze in de oven op 75 graden, tot ze krokant zijn. Kook de rode bieten gaar, pel ze en snij er grove stukken van. Houd 1 stronk witlof rauw apart. De andere bak je in een beetje olie met boter goudbruin. Was de waterkers, veldkers en witlof. Haal de blaadjes van de witlof en meng ze met de waterkers en veldkers. Snij de bloedworst in plakjes van 1,5 cm dik. Haal deze door de bloem en bak de plakjes krokant aan beide kanten in een pan met boter.

Voeg voor de dressing alle dressingrediënten bij elkaar, behalve de oliën. Voeg de oliën vervolgens langzaam toe terwijl je alles mengt in de blender of met een staafmixer. Doe de dressing door de salade, breng op smaak met zout en peper, en serveer in een saladeschaal.



HET WILDPLUKKOOKBOEK  
EDWIN FLORÈS  
UITGEVERIJ BERTRAM +  
DE LEEUW  
ISBN: 9789461561497 | € 32,50