



Grasduinen

'Let je erop, dan zie je het pas,' zegt Wouter Klootwijk in *De wilde keuken*. 'Gras is overal.' Ook de VPRO Gids wilde meer weten over dit gewoonste, bijzondere gewas.

DOOR ANGELA VAN DER ELST

NA krab, saus en friet is het in *De wilde keuken* tijd voor gras. Een ongewoon onderwerp; het gaat immers niet over eten, en dat terwijl Wouter Klootwijk sinds 2010 met zijn serie op zoek gaat naar verhalen over voedsel. Of preciezer: eten voor mensen, want veel (andere) dieren vullen er wel dagelijks hun maag (soms magen) mee. Het kwam door een professor in de landbouw, introduceert Klootwijk de uitzending. Die beverde dat er op een dag voor kaas geen koe meer nodig zou zijn, we zouden zelf direct met gras aan de slag gaan. Waarop Klootwijk een pluk ervan in een mengbeker maalt. 'Ik ben benieuwd naar het vervolg,' zegt **Roselinde Goselink**, 'want daar komt hij natuurlijk niet zomaar uit.' Zij is verbonden aan Livestock Research Lelystad, een onderzoekscentrum van Wageningen UR (University and Research Centre), en gespecialiseerd in diervoeding. 'De celwand van gras maakt het onmogelijk voor mensen om het te eten. Om die vezels te kunnen afbreken heb je bepaalde bacteriën nodig, liefst in een extra maag, zoals koeien die hebben.' Oftewel: 'Het is de pens die het verschil maakt.' Om van het herkauwen nog maar te zwijgen. 'Ik denk dat wij het niet prettig zouden vinden om wat we gegeten hebben weer op te boeren,' vult **Jan Rinze van der Schoot** aan, als grasdeskundige werkzaam bij Praktijkonderzoek Plant en Omgeving, eveneens onderdeel van Wageningen UR en gevestigd aan de noordwestelijke rand van de Flevopolder. Hij houdt zich bezig met het bestuderen van de ideale groeiomstandigheden voor verschillende soorten gras en de daaruit voortvloeiende gebruiksmogelijkheden ervan. Kort samengevat: 'Een picknickveldje aan een vijver moet aan andere voorwaarden voldoen dan een weiland. Het gebruiksdoel en het onderhoud bepalen welke grassoort waar het meest geschikt is.' De resultaten van zijn werk verschijnen onder andere in de jaarlijkse *Grasgids* (voor recreatiegrassen) of *Rassenlijst* (voor de veehouderij); naslagwerken voor ieder die op een professionele manier met gras te maken heeft, zoals gazonverkopers, sportveldbeheerders en boeren.

Grasburger

We hebben gras uit de tuin meegenomen. Vier soorten die een leek kan onderscheiden.

Het ene gras is taai en nauwelijks los te trekken, het andere zo scherp als een mes. Het derde bundeltje voelt fluwelig als een mollevacht, van het vierde groeit er het meest. 'Dat is Engels raaigras,' duidt Van der Schoot direct het laatste bosje. 'Heel geschikt voor in het weiland. Wanneer de boer het goed bemest en regelmatig maait, kunnen koeien er lang van eten.' De andere drie zijn niet zo eentwee-drie te benoemen. 'Dat is met bloemen makkelijker, ja. Dit kun je beter vergelijken met aardappelen. Sommige soorten herken je snel, voor andere heb je meer informatie nodig. Zo zou ik hier de wortels bij moeten hebben en de bloeiwijze willen zien. Ik kan wel kijken naar de nerf en ribbeltjes, en zie, hier zit een oortje.' Verrassing. Gras, verzamelwoord voor grofweg dat wat groen en langwerpig vrijwel overal ter wereld vanuit de grond omhoog komt, heeft oortjes. En tongtjes. Lang of kort, en al dan niet behaard. 'Het komt zoveel voor dat je er bijna overheen kijkt.' Wouter Klootwijk laat zich liggend tussen de halmen vertellen dat er zo'n 7000 grassoorten bestaan. We leren dat ook rijst gras is, en maïs, riet en bamboe, en dat we weliswaar zelf niet uit grazen kunnen gaan, maar wel de (bewerkte) zaden van gras nuttigen: haver, rogge, tarwe. Bovendien: 'Eet je lamskarbonade, dan eet je gras.' Een omslachtige, kostbare en ook anderszins te bevragen omweg, zou je denken. Waarom ligt er geen grasburger op ons bord?

Bij Nizo Food Research te Ede is men sinds twee jaar bezig met onderzoek naar 'de verwerking van gras en andere groene planten als eiwitbron geschikt voor menselijke consumptie', en 'de beloften zijn groter dan bij soja', aldus **Bart Smit**. 'Maar daar kan ik niet veel over vertellen, het is een groot traject en we maken kleine stapjes. Bovendien zijn de commerciële partijen die hierin investeren in dit stadium niet van informatieverstrekking gediend.' Nizo-voorzitter **Hendrik Prins** vult aan: 'In Europa mag je, gelukkig, niet zomaar een nieuw ingrediënt op de markt zetten, de regelgeving bepaalt dat je eerst moet aantonen dat iets goed is. Omdat gras geen historie heeft van menselijke consumptie, kost het veel tijd en geld om bewijzen te verzamelen voor meerdere waardevolle toepassingen.' Er zijn inmiddels productconcepten waarbij eiwit de rol overneemt van vet. 'De volgende

stap is het vervangen van dierlijk door plantaardig eiwit, met een aanzienlijk kleinere ecologische voetafdruk tot gevolg. Dus een grasburger van weidegras klinkt mooi, maar zo ver is het nog niet.'

Karton

We drinken gras al wel, in de vorm van tarwegrassap. Dit bejubelde superdrankje – één glas zou zoveel vitaminen en mineralen bevatten als de dagelijks aanbevolen hoeveelheid groente en fruit – waaide vanuit de *raw food*-richting over naar andere voedselbewusten. Om het sap te verkrijgen heb je wel een themabar in de buurt nodig of een prijzige pers thuis; ook hier geeft gras zijn goed verpakte schatten pas af wanneer er veel moeite voor is gedaan.

De inspanningen bij Nizo komen onder andere voort uit de gedachten die de Friese, agrarisch ondernemer Gjalte de Haan kreeg toen de maaiers in zijn dienst tijdens groeizame jaren maar bezig bleven, met tonnen aan overtollig gras tot gevolg. Ook een koe, schaaap, geit of paard kan immers maar zoveel verstouwen, of dat nu vers van het land of in de vorm van gekuild gras, hooi of stro is. Hij fantaseerde over andere mogelijke toepassingen. Wageningen UR Livestock Research is betrokken bij het mede door De Haan geïnitieerde project Grassa. Goselink: 'Hoe kunnen we het gras beter benutten, is het eiwit er voor andere doeleinden uit te winnen en bevatten de vezels erna nog genoeg voedingswaarde voor dieren? Of zijn ze dan slechts geschikt om karton van te maken?' Van der Schoot: 'Het is in ons vak een uitdaging om alle componenten te verwaarden. Van de meeste gewassen kun je maar één keer per jaar oogsten, daarna is het met de plant gedaan, er is een duidelijk afgeronde cyclus. Maar op gras kun je lopen, je kunt ervan eten en het maaien, en nog groeit het door, maandenlang.'

Pinksterbloemen

In Ierland zelfs vrijwel het hele jaar, zo zien we in *De wilde keuken*, wanneer Klootwijk op zijn fiets over slingerweggetjes langs stenen muurtjes op weg gaat naar een boer. Zijn koeien gaan in de winter de berg op, waar de grond droog en het gras vers is, terwijl schapen zich de begraasde zomerweide goed laten smaken en al doende de mat weer tot een egaal geheel maken. Kunstmatige bemesting? Maaien? Inzaaien? Ploegen? Niet of nauwelijks. Hier heerst een organisch verloop en ververst het weiland zichzelf eeuw na eeuw. De mens staat daarbij zo min mogelijk in de weg en vormt zo (niet)doende een harmonieus onderdeel van het geheel. ▶



Wouter Klootwijk

Een groot contrast met Nederland, waar de Vogelbescherming middels de vorig jaar zomer gestarte campagne 'Red de rijke weide' hoopt de biodiversiteit weer terug te krijgen. Liepen de koeien tot een paar decennia geleden tussen pinksterbloemen, veldzuring en boterbloemen, nu is hun voedingsbodem vele malen eenzijdiger met alle gevolgen van dien. 'Voor insecten zijn er in de wei minder bloemen en kruiden waardoor ze verdwijnen, jonge weidevogels vinden hierdoor nauwelijks eten, als ze het maaien terwijl er nesten in het land liggen überhaupt hebben overleefd.' Campagneleider **Joost Hartog** weet inmiddels bijna net zo veel van koeien als van vogels. 'Ons streven is om in 2020 een vijfde deel van het grasland in Nederland, 200.000 hectare, weer bloemrijk te hebben, zoals het vroeger was. De landbouwintensivering heeft onder andere geleid tot een veel lagere grondwaterstand, kleine en middelgrote boerenbedrijven hebben het moeilijk. Als we het tij niet keren, ligt Nederland straks vol met groen gras zonder vogels, vlinders en bijen, waar bovendien geen koe op graast, want die staat binnen. Boeren moeten niet alleen voedsel produceren, maar ook biodiversiteit.'

Megastallen

De rijke weides zullen minder opbrengen in economische zin, maar, stelt Hartog, 'als je de boer een paar cent per liter extra geeft in ruil voor die biodiversiteit is dat al ondervangen, en zal dat de weide en ons land enorm verrijken. Het staat of valt met een bereidheid tot verandering door zowel boeren als consumenten.' Hartog vreest evenwel de gevolgen van afschaffen van het melkquota, ingesteld in 1984 om boterbergen en zuivelplassen te

voorkomen. 'Vanaf april volgend jaar zal de melkproductie waarschijnlijk enorm toenemen, er worden nu al megastallen ingericht, het is de vraag of er genoeg boeren in dat licht een andere koers durven te gaan varen.' De discussies zijn natuurlijk ook aan Wageningen niet voorbijgegaan, zeggen Van der Schoot en Goselink. 'Onderzoek ontwikkelt zich; eerst ging het over hoe we met stikstof en fosfaat moeten omgaan, later over broeikasgassen en nu staat ook biodiversiteit in de aandacht. Zo zijn er nu strengere regels en richtlijnen, ook vanuit Brussel, bijvoorbeeld over de hoeveelheid mest die op het land mag worden uitgereden, met milieuverbeteringen tot gevolg. Wij werken vooral aan onderliggende vragen: wat betekenen deze maatregelen voor de gezondheid van de koe, hoe kun je ervoor zorgen dat er geen verliezen optreden, wat is economisch duurzaam?' Maar behalve wetenschapper zijn ze burger en consument. Van der Schoot: 'Als burger vind ik het inderdaad ook leuk wanneer de wei vol bloemen staat. Maar als consument wil ik weer niet te veel betalen voor mijn melk. Er is in korte tijd veel veranderd, begin vorige eeuw was iemand een grote boer wanneer hij drie koeien had. Een optie is om een strikte scheiding te gaan hanteren: de ene helft van Nederland zó inrichten dat het er het best is voor de natuur en recreatie, en de andere helft zo effectief mogelijk maken voor een optimale landbouwproductie. Of juist een goede mix van beide.' Goselink: 'Dat biodiversiteit per se beter is voor koeien, is overigens nog niet wetenschappelijk bewezen.'

Verwondering

Het raapzaad en fluitenkruid dat de bermen siert, kondigt het seizoen van buiten spelen aan. Languit luierend naar de wolken kijken, sprietje tussen de tanden, krans van madeliefjes om het hoofd. Klootwijk verbaast zich gaande de uitzending over de alomtegenwoordigheid van gras in ons dagelijks bestaan, al gaat er geen hap rechtstreeks in onze mond. We bouwen er huizen van, gebruiken het als eetgerei en houden ons bezig met zaken als verticuteren en het hanteren van de graskantenschaar. Maar ook deze *De wilde keuken* heeft niet de bedoeling tot in detail te informeren. Met gebruik van vaste stijlkenmerken als prachtige beelden (waar we vaak lang naar mogen kijken), originele muziek en eigenzinnige teksten, nodigt het vooral uit tot verwondering. Het zet raampjes open naar ongedachte verbanden en raakt aldus in een klein half uur aan zo'n beetje alles. Want, weet Klootwijk, 'was er geen gras, dan was ik er ook niet.'

De wilde keuken van Wouter Klootwijk

► VRIJDAG, NEDERLAND 2, 20.25-20.55 UUR