

DE DRAAD

met raad & daad

MEER  MET MINDER



DE SPRANKENHOF GAAT VOOR AGROFORESTRY

Terug van weggeweest: agroforestry, ofwel landbouw met bomen. Hierbij wordt de teelt van bomen gecombineerd met die van andere gewassen. Al is het een proces van lange adem, het is de moeite waard. De vruchtbaarheid van de bodem wordt hoger, er wordt meer CO₂ vastgelegd, de bomen houden meer water vast en verhogen de biodiversiteit. Dat betekent: meer insecten, vlinders, bijen en ook vogels. Steeds meer Brabantse boeren gaan hiertoe over zoals Mark Vonk van Boshoeve Sprankenhof.

An de rand van de Loonse en Drunense duinen ligt Sprankenhof, een biologisch tuinbouwbedrijf dat al 20 jaar gerund wordt door Mark en zijn vrouw Josét. Het omvat een zelfpluktuin waar klanten zelfstandig een keur aan fruit, zoals alle soorten bessen, bramen, appels, peren, kersen en walnoten en groenten kunnen oogsten. Sinds een jaar is er een grote winkel geopend waar eigengemaakte producten zoals diverse jams en alles wat de streek te bieden heeft, te krijgen zijn, aangevuld met een grote keuken waar groepen zelf kunnen koken. Verder zijn er poelen en houtwallen vlakbij de boomgaard met een kleurrijk bloementapijt tussen de fruitbomen. Mark: "Tijdens mijn studie tropische bosbouw liep ik stage in Indonesië. Daar leerde ik dat de koffieplanten op Java tussen de bomen enorm goed gedijen. Alles wordt er door elkaar geplant, wat de vruchtbaarheid verhoogt en elk grassprietje heeft er een functie. Met deze bagage in mijn achterhoofd kwam ik terug. Maar in Zuid-Europese landen als Spanje en Frankrijk is agroforestry nooit weggeweest. Het is goed dat deze vorm van landbouw nu ook doordringt in Brabant, zeker gezien de huidige klimaatdiscussie. En mooi dat we dit nu ook in ons bedrijf toe kunnen passen."

KLEINSCHALIG EN VEELZIJDIG

Daarvoor ruilden Mark en Josét een perceel met de buurman, die mais teelde. Mark: "We hebben de grond vijf jaar rust gegeven, bewerkt en bloemenzaad gestrooid. Daartussendoor zijn 58 hoogstamfruitbomen geplant, zoals walnoot, kersen, appel, peren en kastanjebomen. De bloemperken tieren nu welig tussen de bomen. En de eerste vogeltjes kwetteren al vrolijk tussen de takken. Ons bloemenzaad wordt verkocht aan onder meer gemeenten en waterschappen. En tussen de bomen worden ook groenten als boontjes, bieten, pompoenen en suikerbieten verbouwd. Het blijft kleinschalig en veelzijdig, precies wat we willen."

Mark en Josët namen twee decennia terug het bedrijf van haar ouders over. Mark: "Dat was een gespecialiseerde melkveehouderij. Wij wilden het anders doen maar wisten nog niet precies hoe. We vonden wijnbouw leuk maar druiven hebben een warm klimaat nodig. Nederlandse wijn is een aardig bijproduct, maar je kunt er niet van leven." Vlierbessenwijn is echter een ander verhaal. "In Denemarken en Oostenrijk zitten werkelijk overal vlierbessen in: in snoepjes, drankjes en koekjes. Een goede suikervervanger. Onze vlierbloesemsiroop is nog naar het recept van de oma van Josët", zegt Mark. Na de vlierbessen kwamen ook allerlei andere soorten bessen op het teeltplan. De pluktuin ontstond spontaan. Bij een overschot aan bramen, de vrieziers zaten tjokvol, ging het als een lopend vuurtje door het dorp dat je op de Sprankenhof bramen kon plukken. Mark: "Daaruit is de huidige pluktuin voortgekomen. We hebben een uitgebreid aanbod aan fruit, groenten en walnoten. Daarnaast maken we diverse jams, kweeperengelei en bijvoorbeeld groentebouillon. We zetten op Facebook wat er te plukken valt." De klanten uit heel Midden Brabant en verder, komen niet alleen af op de groente en fruit maar ook op de biologische kaas, zuivel en het vlees uit de winkel. "Die producten nemen we af van collega-boeren. Ze zijn streekgebonden en maken geen vlieguren. Aan onze ecologische voetafdruk zal het niet liggen want onze samenwerking is optimaal."

TOEKOMST VOOR NOTEN

In hun opzet om duurzaam te ondernemen, de lokale economie te steunen en biologisch te telen zijn Mark en Josët meer dan geslaagd. Mark: "We werken met lokale leveranciers. Dat is goed voor het milieu, je houdt het landschap in stand en vergroot de leefbaarheid van het buitengebied. En je steunt de lokale economie, wat wil je nog meer?" Een nieuwe uitdaging is de teelt van walnoten. Mark: "Waarom importeren als je ze zelf ook kunt verbouwen? Ik voorzie een grote toekomst voor walnoten van eigen bodem mits de kwaliteit beter wordt. Daarin kunnen we ons zeker nog onderscheiden. Het experimenteren blijft ons toch trekken, wij gaan voor de lol en de uitdaging, minder dan voor het geld. Bovendien hebben we altijd vrolijke gasten, zeker met mooi weer. "Wat we nu al doen en dat verder optimaliseren, geeft ons enorm veel voldoening," vinden we toch belangrijker dan geld verdienen. Plus, we hebben altijd vrolijke klanten, vooral met mooi weer! Wat wil je nog meer?"

**Openingstijden
winkel Sprankenhof**
Woensdag t/m vrijdag
van 11.00 uur tot 18.00 uur
Zaterdag van 11.00 uur tot
14.00 uur
Tuin in oogstseizoen
Woensdag t/m zondag van
11.00 uur tot 18.00 uur
Kookstudio (voor groepen):
het hele jaar op afspraak.

www.Sprankenhof.com



Mark heeft de touwtjes in handen