

nefaste gevolgen voor het klimaat en leefmilieu. Het is hoog tijd voor een landbouw die meer natuur-inclusief denkt. Zonder pesticiden, zonder alles kapot te maken.'

Spinnenwebben

Spanje heeft het grootste agrarische bruto binnenlands product van Europa. De sector (met daarbij alle aan landbouw gelieerde activiteit) was in 2019 goed voor 14,2 procent van de totale tewerkstelling in het land. Ruwweg een derde van het grondgebied is aan de landbouw toegewezen. Het gros daarvan is conventionele landbouw. Josep Pujol (52) wil het anders aanpakken, maar dat is niet evident. Pujol heeft een dertigtal koeien en een kaaswinkelje op zijn boerderij in het Catalaanse Ripoll. Hij waadt met zijn laarzen door de modder. 'De wetgeving bevoordeelt de intensieve veeteelt,' zegt hij. 'De bureaucratie die bij het runnen van een boerderij komt kijken, is monsterlijk geworden. Ik zou iemand extra in dienst moeten nemen voor al het papierwerk. Bovendien zijn de normen voor alle landbouwers grotendeels gelijk. Mijn traditionele manier van werken krijgt dezelfde regels opgelegd als een boerderij met 200 runderen. Neem nu het melken: ik wil mijn koeien melken op het veld. Zo kan ik de melk makkelijk scheiden en zie ik meteen wanneer een koe problemen heeft. Maar dat mag niet meer.' Hij troont me mee naar de zijkant van de stal, waar een aanbouw is uitgerust met hoogtechnologische melkmachines. 'Ik heb 50.000 euro van de bank geleend om dit te bouwen. Had ik dat niet gedaan, dan moest ik volgens de nieuwe regels de boeken dichtdoen.' Wie van dichtbij kijkt, ziet dat de aanbouw met spinnenwebben overdekt is, ongebruikt, wachtend tot de inspectie komt. Josep Pujol is de laatste schakel in een lange lijn. Zijn familie heeft altijd koeien gehouden. In hem versmelten de ideeën van de *neorurales* met die van de traditie. In de verte komt een auto aangereden. Josep sluit het hek van de weide en beent richting zijn winkelje. 'Men zou deze vorm van landbouw beter moeten begrijpen,' roept hij nog na. 'De normen moeten er zijn, maar ze laten weinig ruimte voor alternatieven.'

Kilometers met de wagen

Soms vinden *neorurales* elkaar om samen een gemeenschap te vormen, een *ecoaldea* of ecologische nederzetting. Daarbij stellen ze het lokale, de sociale cohesie en de ecologie voorop. Artosilla, in het noorden van de provincie Huesca, is zo'n voorbeeld. Op dit moment wonen er zestien volwassenen en zes kinderen. Jesus Garcia Mainar (62) is een van de pioniers aan wie de Spaanse staat in 1985 een concessie over het dorp gaf. Toen lagen de huizen verloren onder het onkruid, vandaag zijn ze prachtig gerenoveerd. Er spelen kinderen onder de bomen, de moestuinen liggen er goed onderhouden bij. 'Wij zijn geen eigenaars, maar gebruikers van dit dorp,' legt Jesus uit achter een indrukwekkend, halfrond venster onder een stenen boog. Allemaal zijn zijn hand. 'Ik zou deze plek zelfs niet willen kopen als dat kon. Want dat zou het einde van dit project betekenen, het zou een verstedelijking worden zoals er zo veel zijn. Ieder zijn tuin, ieder zijn huis.' Daar ligt ook de essentie van het collectieve beheer, legt hij uit. Er komen veel uitdagingen bij kijken, maar er je haalt er ook veel voldoening uit. 'In de stad betaal je voor je water en daar blijft het bij. Hier halen we het water vanuit de

bergen. Ook al is dat soms meer werk, het geeft je verantwoordelijkheid en brengt je in contact met je omgeving.'

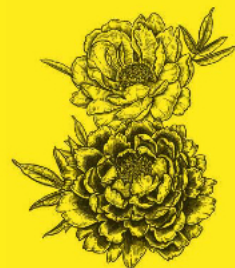
Zelfvoorzienend is hij na zo vele jaren nog steeds niet. Net als zijn vrouw werkt hij elders, buiten het dorp. 'Ik ben me ervan bewust dat ik meer vervuild heb dan gelijk welke stadsbewoner. Alle kilometers die ik gedaan heb met de wagen.' Even is het stil, Jesus kijkt uit het venster naar de grijze hemel. 'Weet je wat het is?', vraagt hij zonder op te kijken. Als er in deze vallei 700 in plaats van 150 mensen woonden, zou je hier alles vinden wat je nodig had. De staat heeft te weinig gedaan om de ontvolking tegen te gaan.' Volgens Jesus bevinden we ons nu op een kritiek punt. 'De stad heeft het platteland nodig. We hebben geen tweehonderd jaar meer om de landelijke samenleving terug te winnen, bijlange niet. Het wordt tijd dat er mensen terugkeren. Het kan niet dat we alleen op intensieve landbouw inzetten.'

'Ik weet dat dit leven niet voor iedereen is weggelegd,' zegt Wouter in het dorpje Maella. 'Maar het centrum wordt gevormd door de uitersten. Iemand moet die uitersten beleven, en als we daarmee de verbeelding prikkelen, is mijn doel al half geslaagd.'

Deze reportage kwam tot stand met steun van het Fonds Pascal Decroos voor Bijzondere Journalistiek.

WIE ZIJN DE 'NEORURALES'?

De beweging, die in de Angelsaksische wereld de 'back-to-the-landers' wordt genoemd, vindt haar oorsprong in de jaren 60, in de Amerikaanse tegencultuur en in de Europese studentenbewegingen als die van mei 68. De jongeren die opgroeien in de weelde na de Tweede Wereldoorlog, stellen zich vragen bij de zin en onzin van de naoorlogse maatschappij. Er ontstaan brede sociale spanningen rond thema's als seksualiteit, vrouwenrechten, traditionele vormen van autoriteit en politieke organisatie. Een deel van die jongeren, de *neorurales*, keert de stad ook effectief de rug toe. Omdat velen van hen voordien nooit echt op het platteland leefden, is het moeilijk van een echte 'terugkeer' te spreken. Het gaat veeleer over een symbolische terugkeer naar de waarden van dat platteland. Teleurgesteld in de consumptiemaatschappij, de individualisering en de drukte van het stedelijke leven, geloven de *neorurales* dat het platteland de kans biedt op een eenvoudiger leven. In dichte relatie met natuur en met mensen, en op een ecologisch verantwoorde wijze. In Spanje hinken de *neorurales* aanvankelijk achter op de rest van Europa. De dictatuur van Franco laat amper ruimte voor revolutionaire ideeën. Medio jaren 70 wint de beweging aan kracht en krijgt ze haar veerslag in het tijdschrift *Ajoblanco*, later herdoopt tot *Integral*. Daarin verschijnen steeds meer publicaties rond ecologische landbouw en ambachten. Net door het teruggetrokken bestaan dat de *neorurales* leiden, is het moeilijk statistieken te vinden over hun precieze impact. De groeiende aandacht voor de beweging toont wel aan dat zij in 'het lege Spanje' een vruchtbare bodem vinden. ◀



graag
gezien

THEEBLOEMEN

De eerste keer dat er een theebloem in je kopje thee drijft, vergeet je niet. Het was zomer, maar de temperatuur viel tegen, dus bestelde ik een bloemen thee om mezelf en mijn gemoed op te warmen. Tot mijn verbazing lag er een echte bloem in mijn glazen kopje. Terwijl je normaal voor dag en dauw uit je bed moet kruijen om bloemen te zien ontbuiten, zag ik de blaadjes zich een voor een openvouwen in het warme water. Een straling voor het oog. En ik had nog niet eens geproefd. De ietwat bittere, intense smaak weet te verrassen, zeker wanneer je de bloem een tijdje in het water laat drijven.

De theebloem is meer dan alleen een bloem. 'Theebloemen bestaan uit groene of witte theebladeren die met een katooten draadje samengebonden worden rond een echte bloem, zoals jasmijn, lelie of kamille', legt theesommelier Els Spandel uit. 'Dat pakketje wordt vacuüm getrokken tot een kleine parel. Als je die in heet water legt, gaan de blaadjes met de bloem erin langzaam open. Daarna kun je nog drie keer opgieten. Je kunt de bloem zelfs enkele dagen in koud water bewaren.'

De laatste maanden zie ik theebloemen steeds vaker opdruken in mijn omgeving: op Instagram, in *selfcare* boxes ... Maar eigenlijk is het een eeuwenoude Chinese kunst. In de jaren 80 begon die traditie aan een opmars en rond de eeuwwisseling bereikte ze Europa. 'Toch zijn theebloemen niet zo bekend in België', vertelt Neisy Cazier van de thee- en koffiezaak MattheusB. 'De populariteit gaat in golven en vooral rond de feestdagen is er vraag naar. Ze zijn dan ook een mooi geschenk.'

Door **Maya Toebeat**

Welke vermout is het lekkerst?

De favorieten van **Simonne Wellekens**.

1



**KAMPENBERG
VERMOUTH BITTER**

In navolging van gin is ook vermout langzaam weer hip. België heeft recent een aantal producten die kwalitatieve varianten maken op basis van druiven. Jan Caudron startte in 2004 met een kleine wijngaard in Vlierzele. Vandaag heeft hij 6.000 druivelaars met verschillende druivenrassen, verspreid over anderhalve hectare. Naast de schuimwijn Kampenbergh maakt hij een witte vermout op basis van pinot-grisdriven. Zo'n 24 verschillende planten en kruiden, distillaten en biologisch vers fruit werden gebruikt om de complexe smaak te creëren. De wijn heeft een intense goudgele kleur en opstuwende geuren van bitters, citrusvruchten, honing, nootjes, gedroogde grassen en specerijen. De krachtige smaak wordt gekenmerkt door het complexe kruidenmengsel en de zachtheid van pinot gris. De wijn getuigt van een fijne balans met een intens droog einde, waardoor hij een prima aperitief is die je puur, licht gekoeld of met wat ijs drinkt.

Info
24,90 euro, bij Wijngaard Kampenbergh, Vlierzele,
www.destreekboetiek.be

2



**BEL'UVA
HUMULUS**

Bel'Uva is gevestigd in Deinze en maakt alcoholische en niet-alcoholische dranken. Het verhaal begon op het Haspengouwse domein Hoenshof in Borgloon. Hans Vandaele ontwikkelde de eerste vermouts met druiven afkomstig uit de zuidelijke heuvels in Vlaanderen, waar mergel en leem in de bodem zitten. Elikzir, een team van experts op het gebied van plantkunde, farmacie en smaakcreatie, bepaalt de botanische mix. Voor Humulus komt de rode wijn uit de streek van Barbera d'Asti, in het Italiaanse Piemonte, en die wordt gemengd met 25 plantaardige ingrediënten, waaronder Belgische hopsoorten en kruiden, alpenkruiden en alslem (absint of bitterkruid). Heel mooie, fris rode vermout met geuren van gekonfijte kers naast specerij, peper en medicinale absint. Wat volgt, is een zacht en lieflijk smaakprofiel met gekonfijte kers op alcohol, licht zoet, speels en levendig met fijne bitters. Ook deze vermout laat zich puur drinken.

Info
22,95 euro, bij Bacchus Wines & Spirits, Knokke,
www.bacchus-knokke.be

3



**VERMOUTH DEL
PROFESSORE SUPERIORE**

De meeste vermout wordt geproduceerd in Italië. Del Professore is een merk uit Piemonte en werd bedacht door een team barmannen onder leiding van Leonardo Leuci. Superiore symboliseert de meest authentieke Piemonteese traditie. Als basis wordt de prestigieuze barolowijn 'Vigneto Carretta' gebruikt, van het domein Ettore Germano, met wijngaarden in Serralunga, het hart van de Barolo DOCG. Hieraan worden destillaten van alslem, vanille, rabarber, cinchona (kina) en kruidnagel toegevoegd. In een volgende fase rijpt de blend gedurende een lange periode in eiken vaten, waardoor je een perfecte versmelting krijgt. De kleur en geur verraden de invloed van het hout: amberkleurig, fijne toetsen van hout, balsamico, zwarte peper, gekonfijte peer en pruim, sinaasappelschil, kruidnagel en absint. Vol en zacht, tegelijk krachtig en complex, maar wel harmonieus, met een prima integratie van de kruiden en een fijne balans tussen frisheid, zoet en bitter.

Info
34,95 euro, bij Van Eccelpoel Wijnen, Herentals,
www.vaneccelpoel.be



**graag
gezien**

EEN ECHT
STUDENTENKOOKBOEK

Studenten en koken: voor sommigen staat er een diepvriesmaaltijd of frituurbezoek op het menu, voor anderen zijn het vooral de restjes van thuis. Niet zo voor Chloé Lauwers: de 21-jarige studente geneeskunde probeert elke dag te experimenteren met verse ingrediënten. Haar culinaire passie groeide zelfs uit tot een Instagramaccount, Chloé kookt, waar ze wekelijks haar favoriete recepten deelt. Twee jaar en 63.000 volgers later ligt haar eerste kookboek in de rekken, dat ondertussen op de tweede plaats van de non-fictieboeken staat bij Standaard Boekhandel.

Het geheim van dat succes? 'Mijn recepten zijn heel toegankelijk. Ik wil laten zien dat gezond en lekker koken helemaal niet moeilijk is. Ik heb zelf nooit kookles gevolgd en ben nog maar 21 jaar, dus als ik het kan, dan kan iedereen het toch?' De 70 recepten in Chloé kookt zijn bovendien heel gevarieerd. Dit is niet het kookboek voor keukenprinses en -prinsesjes die de kunst van het fermenteren, vegan koken of zeewierrecepten onder de knie willen krijgen, maar het is ideaal voor de doordeweekse kok die inspiratie zoekt. Ontbijt, lunch en diner. Vlees, vis en vegetarisch. Van haar mama's pompoensoep, over de tzatziki die ze op de Griekse eilanden at, tot de kaastaart die op Instagram een succes werd: Chloé kiest geen niche, maar maakt van alles wat.

Als student kiest ze recepten die het liefst niet te veel tijd vragen. 'Ik kan echt genieten van een namiddag in de keuken, maar meestal wordt het toch eerder een halfuurtje, want mijn studie krijgt voorrang.' Nu de examens er aankomen, worden die keukenuurtjes nog schaarser. Haar ideale comfortfood tijdens de blok? 'Ik hou enorm van een goede pasta. Normaal ga ik zelfs om de paar weken naar Italië, om mijn vriend te bezoeken die er voetbalt (Daarn Foulon, red.), al is dat ook een goed excuus om een heerlijke spaghetti rond mijn vork te draaien.'

'Chloé Kookt' door Chloé Lauwers. Uitgeverij Pelckmans, 24,50 euro, @chloekookt.

Door **Maya Toebat**

Wat drink je bij steak?

Simonne Wellekens kiest elke week drie dranken die aansluiten bij een gerecht uit de kookrubriek.

1



KLASSIEK

**Réserve du Château
Croix-Mouton 2019**

Een vaste begeleider van rundvlees is bordeauxwijn waar cabernet sauvignon en merlot samenkomen. De klassieke combinatie is een kruidige *médoc* uit Pauillac en Saint-Estèphe, of een meer elegante *margaux* of *listrac*. Soepele, fruitige wijnen vind je in de categorie *bordeaux supérieur* met voornamelijk merlot in de blend, zoals deze van Jean-Philippe Janoueix. De *réserve* is een toegankelijke wijn met een elegante frisheid die zich het best laat drinken wanneer hij jong is. De wijn heeft een briljante paarsrode kleur. Na een eerste indruk van hout volgen typerende bordeauxgeuren van kruiden en specerij. Wat later ontwikkelen zich aangename aroma's van bosbes, donkere kers, en aardse toetsen. De smaak is doortastend met rijpe tannine en een goede aciditeit, voldoende sappig, medium gevuld en goede lengte met amandelbitterheid in de staart.

Info
7,95 euro
bij Colruyt, www.colruytcollectandgo.be

2



ONALLEDAGS

**Mommesin Morgon
Côte du Puy 2019**

Een boeiende combinatie vormt deze *beaujolais*, met als basis de fruitige, vaak miskende *gamay*-druif. Jarenlang had Beaujolais, de meest zuidelijke regio van Bourgogne, het imago van een naar snoep geurende karakterloze wijn. Dit had te maken met de primeurwijnen zoals Beaujolais Nouveau, welbekend in de wijnwereld. Deze wijnen worden verkregen door middel van een gedeeltelijke koolzuurwering waarbij hele trossen in een gesloten gistkuip gaan. Morgon is een van de tien crus, de premiumklasse met meer structuur en stijl. Het familiebedrijf Mommesin heeft een patrimonium dat reikt van Bourgogne tot Côtes-du-Rhône. Tot de productie behoort ook wijn uit Morgon, met als centrum het dorpje Villé-Morgon, waar de 352 meter hoge Mont du Puy gelegen is, die zijn naam schenkt aan deze violetrode wijn. Aroma's van rode bessen en kersen vermengen zich met toetsen van ceder. Prettig besenfruit in de mond, jamachtig en sappig, zacht en charmant, matig gevuld met een verfrissende zuurgraad.

Info
7,50 euro
bij Carrefour

3



FINESSEVOL

**Silene Crozes-Hermitage
2019**

Jean-Louis Chave, bekend voor zijn schitterende hermitagewijn in de Noordelijke Rhône, startte in 1995 een nieuw label: J.L. Chave Sélection. Hiervoor werkt hij samen met kleine domeinen die voldoen aan een aantal criteria. Jean-Louis begeleidt de domeinen op het gebied van wijngaardbeheer, oogst en vinificatie. De productie van de wijnen gebeurt op de domeinen door de wijnbouwers. De Crozes-Hermitage, gemaakt met 100 procent syrah, heeft een diepe robijnrode kleur met paarse schijn. Meteen openbaren zich herkenbare aroma's waarin donkere bessen, braam, peper, laurier en viooltjes zitten. De smaak is vlegig, puur en verfijnd. Elegante troef, een fruitfluwelige textuur met opvallende frisse zuren en suave tannine. De kern van zwart fruit afgerond met een kruidig staartje, licht rokerig, houdt de smaak een poos vast.

Info
19,75 euro bij Wijn
Van Eccelpoel, Herentals
www.vaneccelpoel.be



graag gezien

DROOGBLOEMEN

In woonbladen, op Instagramfoto's van vriendinnen, op de markt en natuurlijk bij de bloemist, ik zag ze vorige lente ineens overal: droogbloemen. De gedroogde bosketjes, die het 3.000 jaar oude graf van Totanchamons moeder al versierden en hoogdagen kenden in het Victoriansse Engeland en de *flower power*-jaren, waren terug van weggeweest. Het grote voordeel van droogbloemen is dat ze lang meegaan, waardoor ze ook in de winter natuur in huis brengen. En in een jaar van lockdowns kunnen we dat wel gebruiken. Bovendien hoeft je ze niet te begieten, want droogbloemen houden niet van vocht. Zet ze daarom niet buiten of in de badkamer, zegt Xavier Vaernewyck van de Antwerpse bloemist De Groene Droom. 'Ook een plek in de volle zon is niet ideaal, want dan verkleuren ze sneller.'

Ik had al een paar keer op het punt gestaan om een bos droogbloemen te kopen, maar iets hield me tegen. Want bloemen drogen, dat kun je toch ook zelf? Ter experiment trok ik de tuin in, plukte lukraak wat veldbloemen en hing ze ondersteboven in de schuur naast ons huis. Tot zover was ik goed bezig: Je hangt ze inderdaad op aan de steel, gedurende twee tot vier weken. Dat doe je het best in een droge omgeving en niet in de volle zon, want dan kunnen ze verschroeien, legt Vaernewyck uit. Waarom zag ik mijn weelderige bos bloemen dan krimpen tot een slap boekje? 'Bloemen drogen is niet moeilijk, maar je moet wel de juiste soorten kiezen', zegt Vaernewyck. 'Veel bloemen en takjes lenen zich om te drogen, zoals rozen, distels, anjers, pampasgrassen, rozenbottel en eucalyptus, maar het is vooral belangrijk dat ze een stevige steel hebben.' Fijne veldbloemetjes zijn dus niet zo'n goed idee. Maar laat dat je er niet van weerhouden om te experimenteren: 'Droog ook eens wat bladeren en besjes. Die zorgen voor een leuke variatie in je boekje.'

Door **Maya Toebat**