

Aldas Biologische Buurtboerderij (URY)

(Voeding / Ecosystemen / Gemeenschap)

“Hierin leven miljoenen organismen die de aarde vruchtbaar maken!” Alda houdt een hand aarde in de lucht bij de composthoop van haar biologische buurtboerderij. We zochten een unieke overnachtingsplek op het platteland van Uruguay, en vielen met onze neuzen in de boter. Alda heeft niet alleen een bed & breakfast, ze blijkt ook expert op het gebied van biologisch boeren te zijn. “Maar zo vruchtbaar was het niet toen ik hier kwam,” vervolgt ze. We zijn benieuwd wat ze allemaal gedaan heeft om hier succesvol biologisch te kunnen boeren. In de rest van het land staat namelijk een heel ander landbouwmodel centraal.



Oase in de monocultuurwoestijn

Een paar weken eerder begonnen we nieuwsgierig aan onze verkenning van Uruguay. Al snel maakten we kennis met de alomtegenwoordige barbecuecultuur: de *asado*. In hoofdstad Montevideo bezochten we de beroemde Mercado del Puerto, waar talloze grilmeesters hun vleeskunsten op houtvuren lieten zien. Hoewel we weinig vlees eten, raakten ook wij ervan in de ban: we proefden een bijzonder malse biefstuk.

We zeilden verder naar het toeristische, maar charmante stadje Colonia. Daar maakten we de boot met twee extra lijnen stevig vast aan een meerboei, en reden we met een huurauto het achterland in. Urenlang zagen we uitsluitend weilanden met grazende koeien. Groepjes bomen boden ze wat schaduw. Stuk voor stuk eucalyptusbomen, waarvan het hout voor de *asado* wordt gebruikt. Ook is het de favoriete grondstof voor de pulp- en papierindustrie. “Monoculturen van weilanden, vleeskoeien en eucalyptushout,” zuchtte Ivar. “We rijden eigenlijk door de voetafdruk van de *asado*!” Of zou de grond te schraal zijn om er iets anders mee te doen?

Geschikte grond

Het antwoord op die vraag laat niet lang op zich wachten. Het landgoed van onze bed & breakfast Ñangapiré staat vol bomen, struiken, bloemen en groenten. Eigenaresse Alda Rodríguez vertelt dat we op een werkend biologisch boerenbedrijf zijn. “Alles wat jullie hier zullen eten, komt uit eigen tuin,” belooft ze. Ivar is verbaasd: “Wij zagen alleen monoculturen op weg hiernaartoe. Hoe is het mogelijk dat jij hier zoveel verschillende gewassen hebt?” Alsof Alda op deze vraag heeft gewacht, biedt ze ons meteen een rondleiding aan.

Terwijl we over het erf wandelen, vertelt Alda haar verhaal. “De grond in Uruguay is heel geschikt voor landbouw, maar velen kiezen voor monoculturen van gras en rundvee. Het landbouwgif dat in de weilanden wordt gebruikt, vergiftigt ons water en komt in de voedselketen terecht. Veel biodiversiteit is verdwenen. Toen ik hier 15 jaar geleden begon, was de grond erg schraal en de erosie zichtbaar. Ik plantte meer dan 1.000 verschillende bomen en struiken. Al snel maakte de natuur een comeback. Zie je hoeveel vogels en insecten er nu rondvliegen?” Een retorische vraag, want hun aanwezigheid kan niemand ontgaan. De grote biodiversiteit is des te opvallender door de schrale weilanden die we onderweg passeerden.

Een vruchtbare bodem als basis

“Om gezond eten te verbouwen, is vruchtbare grond van levensbelang. Willen we in de toekomst blijven eten, dan moeten we de bodem vruchtbaar houden. Het lijkt wel of velen die basisregel zijn vergeten. De natuur beschikt over alles wat je nodig hebt voor een gezonde bodem: schimmels, insecten en andere bodemorganismen zorgen voor voedingsstoffen waardoor planten kunnen groeien met alleen water, CO₂ en zonlicht. We moeten het bodemleven dus koesteren, niet doden!” vervolgt Alda.

“Hier bij de composthoop recyclen we als het ware de biomassa die vrijkomt op de boerderij. Zo kunnen we voedingsstoffen weer aan de bodem teruggeven.” Alda laat ons de met wormen gevulde compostgrond zien. “Hoe vruchtbaarder de grond, hoe meer koolstof deze kan opnemen. CO₂ uit de atmosfeer wordt als het ware vastgelegd in de bodem. Goed bodembeheer is dus ook belangrijk voor het klimaat,” vult Ivar aan.

Koester je zaad

Alda weet waarover ze het heeft. Onze gastvrouw is gepromoveerd in landbouwkunde en heeft een boek geschreven over de biologische groentetuin. Ook is ze oprichtster van de ngo *BIO Uruguay Internacional*. Daarmee stimuleert ze biologisch boeren in het hele land.

We volgen haar naar een houten schuur. “Dit is mijn zaadbank,” vertelt ze trots. “Hier droog en bewaar ik zaden van eetbare gewassen.” Te midden van honderden potjes legt ze het belang hiervan uit. “Met andere biologische boeren wissel ik zaden uit. Daardoor wordt op al onze bedrijven de biodiversiteit groter, wat de gewassen weerbaarder maakt tegen ziektes en plagen.” “En je bent niet afhankelijk van industriële bedrijven om zaden te kopen,” voegt Floris toe. “Jij begrijpt het!” lacht Alda.

Een gifvrij baken in de buurt

“Wat willen jullie eten vanavond?” vraagt Alda als we in de moestuin staan. We kijken uit over rijen verse groenten. Ertussen groeien bloemen en andere planten. “De sla en prei lijken ons heerlijk,” antwoorden we. “Maar dit is toch veel te veel voor jouw gezin en de B&B?” “Ik kweek hier voor de hele buurt” legt Alda uit. “Veel van mijn burens komen regelmatig bij mij verse groenten halen.” Zo voorziet Alda dus ook de buurt van gifvrij en gezond eten.

’s Avonds zitten we bij een houtvuur in het gastenverblijf als Alda en haar dochter het diner serveren. Lekkerder en verser kan niet; een paar uur geleden stonden onze sla en prei nog in de moestuin. En groente is gezond, zeker als die puur natuur gekweekt is. Gifvrij, dagvers, geen verpakkingsmaterialen, geen transport; een biologische buurtboerderij heeft allerlei duurzaamheidsvoordelen.

Wat je eet vormt het landschap

Als we terugrijden naar onze boot en weer urenlang over weilanden, vleeskoeien en eucalyptusbomen uitkijken, beseffen we hoe uitzonderlijk Ñangapiré is. “Het is hier dus wel degelijk mogelijk om gifvrij te boeren, de biodiversiteit te vergroten, meer koolstof in de bodem op te slaan en daar een boterham mee te verdienen”, concludeert Floris. “En dit wordt mogelijk als we meer groenten in plaats van vlees eten”, zegt Ivar lachend. En dan wel biologisch in de buurt gekweekt natuurlijk.