Van ossenpeer en Benny de beer

Het is ruim een jaar geleden dat we kop-tot-kontchef Nel Schellekens spraken over haar plannen voor een culinaire proeftuin en 'no waste-keuken' in en om het Keunenhuis in Winterswijk-Woold. Na drie jaar plannen maken begon afgelopen september de verbouwing. Hoog tijd om te kijken hoe het ervoor staat.

Op een kraakheldere zondag met strakblauwe lucht begin februari heten Nel Schellekens en haar man Henk den Herder ons welkom op het erf van het Keunenhuis, samen met nog wat nieuwsgierige zielen. Er staat een bouwkeet, een grote nieuwe pui die wacht op verdere actie en hier en daar hoopjes oud bouwmateriaal. Met een dampende kop koffie kijken we om ons heen. We zien de waterput, waar ooit nog melk in werd gekoeld. Het Sniedershuuske uit de 19e eeuw dat diende als onderkomen voor de kleermaker, die de werkbroeken van de boeren repareerde. En dan is er nog de schoppe, de oude schuur. Allemaal onderdeel van het monument en nog in originele staat. De boerderij zelf is wel al flink onder handen genomen. 'In mei is alles klaar', roept Nel stralend. Hoongelach van boswachter Cor van Natuurmonumenten op de achtergrond.

Hoe Nel en het Keunenhuis elkaar vonden

Tot de zomer van 2012 was de boerderij nog eigendom van Jantje Hijink-Boerma. Rond 1980 had haar familie de nabij gelegen Bekendelle, een bijzonder moerasbos dat ooit bij het landgoed hoorde, aan Natuurmonumenten verkocht. Het was Jantjes grote wens om de Bekendelle en het Keunenhuis weer samen te brengen. Jantje had geen kinderen en

haar man was al overleden. Zo vroeg ze Natuurmonumenten of die interesse had in het Keunenhuis. Als eigenaar van het naburige Bekendelle kende Natuurmonumenten natuurlijk wel de historische waarde van het landgoed met zijn wei- en hooilanden, de akkers, de houtwallen en de boomgaard. Zo kochten ze in augustus 2012 het Keunenhuis van Jantje waardoor het hele landgoed weer compleet werd. Jantje mocht de rest van haar leven in het huis blijven wonen, was de afspraak. Haar missie was geslaagd en twee maanden na de verkoop overleed ze. En dus zat Natuurmonumenten met de vraag 'wat moeten we met die boerderij'? Enter Henk en Nel!

Alles wat je ziet, blijft
'Toen Henk en ik hier binnenkwamen was het hele huis intact. In de keuken stonden alle kasten vol serviesgoed. Het kniepertjesijzer hing naast de kachel. De kledingkasten: vol met kleding, mooie haak- en borduurwerkjes, gebreide onderbroekjes en zijden hemdjes. Ergens lag een naaikistje met het garen nog in de naald. In de kelder staan nog de wekpotten van Jantje. Ga maar kijken! Zo waanzinnig.' Jantje leefde de laatste jaren alleen in dit veel te grote huis. Naarmate ze ouder werd, trok ze steeds weer een deurtje dicht en ging op die manier kleiner wonen. Alles wat achter die deuren zat, liet ze in zijn oorspronkelijke staat. 'Wij willen die tijdsgeest vangen. De klassieke keuken met de gave blauwwitte tegeltjes en de houtkachel wordt straks weer in gebruik genomen. Dus volgend jaar met oud en nieuw gaan we hier op het houtvuur kniepertjes bakken.' Nel kan niet wachten.
De mooie granitovloer blijft, de kleuren op de muur worden alleen bijgepleisterd, net als de deuren van geschilderd hout. Alle meubilair komt na restauratie weer terug, inclusief het portret van Ton, ook familie en nu bioboer in de polder. Op de eerste verdieping, die straks privé zal zijn, blijven de haken van de hammen en worsten hangen zoals ze waren, ook al komen de hammen straks ergens anders te drogen. Er komt geen centrale verwarming in het pand, geen dubbelglas. 'Als je beweegt terwijl je in de ruiten kijkt, dan beweegt de hele wereld mee.'

17e eeuw meets art nouveau
Van oorsprong is het Keunenhuis een traditionele hallenhuisboerderij uit de periode tussen 1688 en 1748. Waarschijnlijk gebouwd door het echtpaar Jan en Jenneken Cuenen, die er

destijds met drie kinderen, een schoonzoon en een kleinkind woonden. Na een brand in 1907 is de boerderij in 1908 volledig herbouwd, vandaar dat je er nu ook opvallende afwijkende details aan kan ontdekken zoals de jugendstil versieringen. 'Eigenlijk is het een kwartjesscholtenboerderij. Dat is een soort "wannabe"-scholtenboerderij", legt Nel uit. 'Ze hebben er ooit alles aan gedaan om het zo voornaam mogelijk uit te laten zien. Behalve op de plekken waar het minder zichtbaar was', lacht zij. Zo had de zichtkant van het dak zwarte pannen, in Oost-Nederland een teken van rijkdom, en de andere kant was gedekt met de goedkopere rode. De pannen waren verschillend zwaar, waardoor de muren opbolden en de boerderij op instorten stond. Het hele dak is vernieuwd met zwarte pannen van het merk Nelskamp. Toeval?

Boompje groot, plantertje dood

Tijd om kennis te maken met de omgeving. 'We hebben het geluk dat we hier een paar van die prachtige essen hebben', wijst Cor enthousiast in de verte. Als bleue randstedeling duurt het even voordat we doorhebben dat hij de hooggelegen akkers bedoelt, die in de ijstijd zijn ontstaan en die zo typerend zijn voor dit Achterhoekse coulissenlandschap, en niet een paar statige essenbomen. Allemaal fraai omheind met meidoornhagen, ook typisch voor deze omgeving. 'Meidoorn is een van de mooiste heggen', vindt Cor, 'maar om te knippen is het zo'n naar ding. Van de grasmachine krijg je de band nog lek ermee!' Als het aan Nel ligt, lopen hier straks ossen en geiten, en liefst ook nog kippen als reststroomverwerkers, varkens en Twentse landganzen. En ja, die worden geslacht, maar niet eerder dan dat ze een prachtig lang leven hebben gehad.
In de boomgaard staan allerlei oude fruitrassen: van sterappel tot ossenpeer tot Zwijndrechtse wijnpeer, kersen en bramen. Cor grapt droog: 'Nel had gehoopt dat ze al zulke stammen hadden. Maar ja, ze staan hier nu drie jaar, dat gaat niet zo snel. Je kent het spreekwoord: "Boompje groot, plantertje dood"'.

De geur van biologisch

Op deze frisse ochtend voel je ondanks de vrieskou de warmte van de zon. De vogels fluiten alsof ze de lente in hun kop hebben. Volgens Cor hoorde je vroeger altijd wel een leeuwerik

als je ergens in het buitengebied kwam. Hij was net zo gewoon als de mus, nu is het een zeldzaamheid. De middelste bonte specht daarentegen doet het heel goed, vooral hier in het oosten. Terwijl we naar de vogels luisteren, wordt onze aandacht getrokken door de indringende geur van rottende planten. Dat is het mosterdzaad op de biologische akkers. Het wordt, net als bladrammenas, speciaal ingezaaid om de stikstof in de grond vast te houden tijdens de winter. In de lente worden de restanten omgeploegd. Alle zaad is van biologische afkomst en wordt dunner dan in de gewone teelt ingezaaid. Zo is er straks voldoende ruimte tussen de gewassen voor fazanten en patrijzen om te schuilen. In de hoge dennenboom zit vaak een boomvalk. In de zomer zie je hem 's avonds van boomtop tot boomtop vliegen, op jacht naar libellen, die daar overnachten.

Circulair

Voor het oog is het huis, met zijn omgeving, een Rijksmonument, maar van binnen wordt het hightech. Zo kunnen de leveranciers 24/7 met een toegangspasje hun goederen komen brengen en registreren. Nel: 'Ik wil niet altijd meer bier hoeven drinken als de jagers komen, bij wijze van spreken.'
Het huis heeft geen gasaansluiting en wordt uitgerust met warmtepompen. De warmte die straks vrijkomt in de productiekeuken en in het proeflokaal wordt teruggewonnen, net als alle water. Alle reststromen worden verwerkt. No waste, 100% taste. De hele opzet van het Keunenhuis is circulair. Van kop tot kont en van schil tot pit.

Het hart van de boerderij

De deel wordt het hart van het bedrijf. In de veestal komt Nels 'dierentuin' – haar benaming voor de rijpingscel voor het vlees. En verder een mini beenhouwerij en bakkerij, opslag voor kruidenierswaren, een plek voor groenten, fruit en bloemen. En op de oude hooizolder mogen de hammen verder rijpen en de bonen en kruiden en zo drogen.

Midden in de deel komt het ‘kookaltaar’ van vijf meter lang. Erachter een braai om ook op hout te kunnen koken. Aan het altaar komen tafels te staan. ‘Dus je kunt bij mij zitten eten, proeven van alles wat ik maak. Ondertussen zit je eigenlijk in mijn keuken, mijn opslagruimte en mijn werkplaats tegelijk.’
De oude varkensstal wordt hightech productiekeuken voor onder andere Nels eigen merk GIESZ. ‘Alles wat je hier kunt eten, kun je straks ook meekrijgen. Er is plek voor een biologisch brouwlokaaltje, waar ik ook kan distilleren en mijn eigen koffie van eikeltjes kan maken.’ Gegrinnik in de groep. Verder is er een ruimte met een grote werktafel voor gastlessen aan bijvoorbeeld de jongens van de Cas Spijkers Academie en Stenden Hogeschool, maar zeker ook voor alle andere burgers, boeren en buitenlui die maar willen horen hoe je bijvoorbeeld van hop bier maakt en van rogge brood bakt. Met gebruik van kop tot kont uiteraard. Nel laat het hier allemaal zien en proeven. Tenslotte komt er in de potstal een theater met de toepasselijke naam Mest (afkorting van Maak En Smaak Theater). ‘Een inspiratieruimte waar “meststof” tot de groei van inspiratiezaadjes zal leiden’, als het aan Nel ligt.

En Jantje zag dat het goed was

Met een kop gul gevulde erwtensoep, met rookworst van het vlees van Benny de beer en ossentong en naegelholt, mijmeren we nog even na over de combinatie van een energieneutrale monumentale boerderij, op een oud landgoed met eetbaar erf, en Nel die straks in haar no-waste hightech keuken iedereen laat proeven wat deze culinaire schatkamer te bieden heeft. Terwijl de broertjes van Benny de beer en Guido de geit op de hooizolder hangen te drogen, gakken buiten de ganzen en binnen de bezoekers. En Jantje kijkt tevreden hoe verleden, heden en toekomst hier samenkomen.