

# Vaderland, de natuur-inclusieve belevingsboerderij om de hoek

Haar droom is groot. Lianne van Genugten wil samen met haar partner Joep Brekelmans (chef-kok) het land van haar vader overnemen. Zij en haar vader zijn allebei geboren in het huisje aan Kerkhoef 12. Op de Kerkhoef wordt al vier generaties geboerd. Lianne is een sterke vrouw die in de voetsporen treedt van haar overgrootmoeder Dora van de Ven, de moeder van haar vaders moeder. Dora heeft de boerderij groot gemaakt, een gemengd bedrijf met 45 hectare grond waarbij de hengstenhouderij het belangrijkste was. Zij verbouwde rogge, haver en aardappelen op de hoge akkers, hield vee (stieren, melkkoeien, varkens, kippen), had daarbij een grote moestuin en een café.

“Alles valt op zijn plaats. De verhalen over mijn familie en dit land zijn losgekomen sinds wij de boerderij van mijn ouders willen overnemen. Ik begrijp nu veel beter waar ik vandaan kom”, vertelt Lianne op een zonnige dag in dit prachtige paradijsje aan het einde van de wereld, even buiten Nederwetten. Hier houden de weg en het dorp op. Terwijl ze haar bijzondere verhaal vertelt, serveert Joep een hemelse lunch met thee van verse kruiden, die hij uit de tuin knipt, een heerlijke tomatenjam met salie en citroen en een chutney van goudsbloemen met kaas, brood en een goddelijke courgettesoep met witte boontjes. Lianne en Joep maken hun droom al waar. Hun plannen zijn ambitieus. “We willen het gemengde bedrijf hier terugbrengen, met een tuinderij, dieren en een voedselbos”, gaat ze verder. “En een restaurant met terras, speelplek, vergader- en workshopruimtes en gastenkamers. We zijn gestart met wat er al is, hebben een tuinderij aangelegd, een keuken gebouwd en winkeltje ingericht en bouwen gaandeweg verder, we laten alles organisch ontstaan. We willen samenwerken met de natuur, en daarin kun je groei niet plannen.”



## Thuiskomen op Vaderland

“We richten ons op de toekomst van onze kinderen en de natuur”, vervolgt ze gepassioneerd. “Onze wens is alles in balans brengen, mensen terugbrengen naar de natuur. Naar hun eigen natuur. Voeden, inspireren en verrijken. In ons restaurant willen we gerechten serveren met zuivere, onbespoten biologische producten van eigen bodem, zodat je ziet hoe ze groeien en verwerkt worden. Dat lijkt ons heel gaaf! We willen graag dat iedereen het gevoel van één zijn met de natuur gaat ervaren en beleven. En daarvan geniet! Wij zorgen voor het land en investeren in de bodem en de biodiversiteit.”

## Intensief

Het land van haar vader beslaat 18 hectare en bestaat uit verschillende gronden en grondtypen, hoog en laag, die elk een andere manier van verwerken vragen. Heel intensief. Op dit moment bewerken Joep en Lianne een halve hectare. Normaliter zijn er op een biodynamische tuinderij zoals Lianne en Joep voor ogen hebben zo'n 40 tot 50 vrijwilligers actief. “Mijn grote voorbeeld is landgoed Kraaybeekerhof in Driebergen: voeding voor ziel, lichaam en geest”, lacht Lianne. Op Vaderland helpen nu tien vrijwilligers en boer Jordy. Van hem heeft Lianne veel geleerd door met hem mee te lopen en te kijken en doen. Hij gaat echter terug naar Noorwegen, waar hij vandaan komt. “We zoeken een nieuwe tuinder, die ons komt versterken!” Lianne wijst op de rode kool en

laat zien hoe deze groeit, hoe de bladeren langzaam dicht gaan en een vaste kool vormen. Ze oogst de maaltijd voor vandaag - peen, sla, aardappelen – en knipt een aantal zonnebloemen af. “Joep bereidt de zonnebloemhartjes zoals artisjok, heerlijk!” zegt ze laaiend enthousiast. Op Vaderland wordt paradijselijk gekookt met verse groenten, kruiden en bloemen van het land.



Het leven is er heerlijk en intens. Joep en Lianne hebben drie jonge kinderen van 7, 3 en 1 jaar. En Lianne heeft nog een consultancy-opdracht naast dit boerenbedrijf. Ze wijst op de lege koeienstal van haar ouders. “In plaats daarvan willen we graag een kas neerzetten.” In 2018 heeft haar vader na bijna 50 jaar melkveehouder te zijn geweest zijn koeien verkocht. Een ingrijpend besluit. “We praten veel met elkaar over onze plannen. En nu ook met de gemeente over onze mogelijkheden om het bestemmingsplan te wijzigen.”



# Met heel veel liefde gekweekt en bereid

## Boerderijwinkel

De boerderijwinkel is elke vrijdag open van 12.00 tot 17.00 uur en op zaterdagochtend van 10.00 tot 12.00 uur. Je kunt er heerlijke, gezonde en leuke producten, verse groenten, gerechten en menu's kopen of pakketten bestellen: een Groente & Soep Kratje of een BuitenGewoonBox, waarmee je een dag of vijf vooruit kunt. Je krijgt er een uitgebreide, enthousiaste brief bij met tips voor het bewaren en bereiden van de verse groenten of de kant en klare gerechten die je alleen maar hoeft op te warmen.

Wekelijks kun je kiezen uit een grote variatie nieuwe gerechten en verse groenten, zoals allerlei soorten sappige smakelijke tomaten, twee soorten aardappelen, zwarte sperzieboontjes die groen worden tijdens het koken(!), havercake met courgette en munt, bessen-notenplaattaart, quiche met brie, rabarberchutney met korianderzaad en rode peper, venkeljam met rozemarijn met dillebloemen, geroosterde spitskool gevuld met bonenkruid, rozemarijn en knoflook met notencrumble, kant en klare soepen, chutneys en groentestoof... de keuze is eindeloos! En vooral met heel veel liefde gekweekt en bereid door Lianne, Joep, Jordy en hun vrijwilligers. De originele huisstijl is ontworpen door een vriendin van Lianne.

Vaderland, Kerkhoef 12 in Nederwetten. Je kunt het niet missen. Vlakbij de oude toren, naast de paardenhouderij van Piet en Riky Kuijpers (waar Dora vroeger is begonnen). [www.vaderland.nu](http://www.vaderland.nu)

**PS: Heb je zin om vrijwilligerswerk te doen?  
Stuur een berichtje aan: [info@vaderland.nu](mailto:info@vaderland.nu)**

