

# Nederlandse verzamelingen in Chaumont: 101 pelargoniums en vreemdsoortige groenten

Buitengewone tuinen of verzamelaarstuinen: het internationale tuinfestival in het Franse Chaumont-sur-Loire zet dit jaar de plant centraal. Twee in Nederland gevestigde tuin- en landschapsonwerpers hebben een winnend ontwerp gemaakt: in de één kun je dwalen tussen sterkgeurende *Pelargonium* en in de ander proeven van een zwarte tomaat of paarse bloemkool. Vandaag, 7 mei, is de officiële opening. Tot en met 1 november kunt u de 25 plantenverzamelingen gaan bekijken.

Tekst Miranda Vrolijk  
Beeld van de ontwerpers



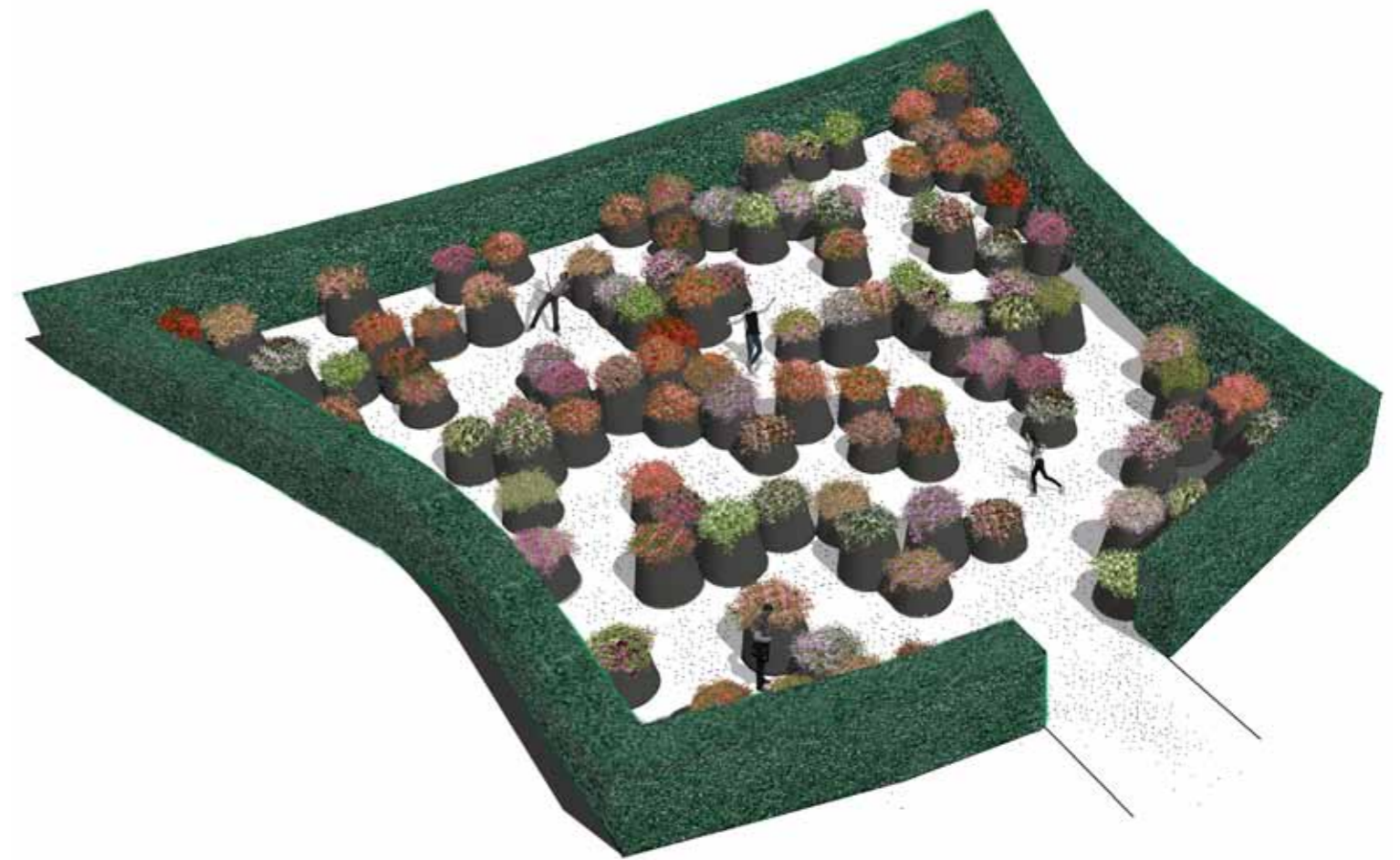
Katarina Brandt  
www.ludiclandscapes.com

Voor landschapsonwerper Katarina Brandt uit Amsterdam is het de tweede keer dat ze een festivaltuin heeft ontworpen voor Chaumont-sur-Loire. De eerste keer was in 2009, toen was het thema 'kleuren'. Samen met Anouk Vogel ontwierp ze destijds een tuin met een volledig zwartwit beplantingsschema als ode aan kunstenaar Escher. De beplanting stond in die tuin centraal en dat is dit jaar niet anders, met dit verschil dat de organisatie er de komende editie expliciet om heeft gevraagd. Aan de hand van het thema 'Verzamelaarstuinen of buitengewone tuinen' werden ontwerpers opgeroepen om zo veel mogelijk bijzondere en aparte planten en cultivars te gebruiken. Voor Brandt – die bij bureau Loos van Vliet in Haarlem werkt, maar daarnaast ook voor zichzelf is begonnen – een uitgelezen kans om zich te profileren op het festival.

De keuze voor *Pelargonium* was snel gemaakt: de landschapsonwerper heeft zelf al een kleine verzameling bijzondere *Pelargonium*-cultivars. „Bovendien heb ik er goede jeugdherinneringen aan, mijn oma had er altijd veel in de vensterbank staan.” Daarnaast valt de festivalperiode, eind april tot en met oktober, precies samen met de tijd dat de kamerplant in het redelijk zonnig, warme Chaumont buiten kan staan.

## Colageur

*Pelargonium*, synoniem voor ouderwets en burgerlijke huisvlijt, is een veronachtzaamde plant geworden. En dat is volledig onterecht volgens Brandt. „In het geslacht *Pelargonium* zit zoveel variatie in bloeikleur en –vorm, in bladtexturen en bovenal in geuren; zo'n diversiteit zie je maar zelden in één plantengeslacht. Neem bijvoorbeeld de cultivar 'Cola Bottles' die naar cola geurt, dat is toch bijzonder?” Wat *Pelargonium* verder een fascinerende plant maakt, zijn de eetbare bloemen, en met het blad kan gekookt of gebakken worden, Brandt heeft bijvoorbeeld het sterkgeurende en zoetsmakende blad van 'Chocolate Peppermint', verwerkt in koekjes net zoals je dat met vanille kan doen. Niet alleen de plant zelf, maar ook de cultivarnamen fascineren de landschapsonwerper. „Dat zijn net kleine gedichten. Neem 'Meadowside Midnight', 'Angeley's Orange' of



Het ontwerp '101 Pelargoniums' van Katarina Brandt.

'Bird Dancer', prachtig.” Tijd dus om deze fascinerende plant uit het verdomhoekje te halen in de 'Tuin van 101 Pelargoniums'.

Bij Kwekerij van der Velde in Heerde, gespecialiseerd in *Pelargonium*, heeft ze 100 verschillende cultivars uitgezocht. En dat is nog maar een selectie, want deze kweker biedt een assortiment aan dat bestaat uit honderden verschillende cultivars. De 101e cultivar 'Mårbacka' komt van kwekerij Gluggstorps handelsträdgård in Zweden, het geboorteland van Brandt, vanwege haar gelukkige jeugdherinneringen. De lay-out van de festivaltuin is eenvoudig: in 101 plantenbakken worden de cultivars tentoongesteld, per plantenbak, één cultivar. „Ik wilde zo min mogelijk materialen gebruiken, want het gaat in deze tuin om de planten”, verklaart Brandt. De bakken verschillen in hoogte: ze zijn 50, 75 of 100 cm hoog. Brandt heeft de 101 bakken zo in de tuin neergezet dat er een soort labyrint is ontstaan, waarin de bezoeker kan dwalen. „En hier en daar zijn handen door het blad kan laten gaan, de geur opsnuiven en zich verbazen over de bloeivorm.”

## Industriële uitstraling

De kegelvormige plantenbakken zijn door Brandt in samenwerking met GWW-PRO in Waalwijk ont-

## Internationaal tuinenfestival Chaumont-sur-Loire

**Wanneer** 23 april t/m 1 november

**Thema** Buitengewone tuinen of verzamelaarstuinen

**Aantal festivaltuinen** 25, waarvan 3 op uitnodiging zijn ingericht, 1 door de CCVS, de beheerder van de Franse Nationale Plantencollecties, in deze tuin aandacht voor Bougainvillea en Lantana. Eén door de botanische tuinen van de Franssprekende landen, en één door de Zuid-Afrikaanse ontwerper Leon Kluge met een verzameling aan planten met eetbare bladeren.

De overige 22 zijn door middel van een

competitie door een jury uitgekozen.

Die jury stond dit jaar onder leiding van Patrick Blanc, bekend van de groene vegetatiewanden. Onder de 22 onder meer een tuin vol vleeseters en een ode aan de plantenjagers, beide van onze zuiderburen. Een geheime zwarte tuin, uiteraard een tuin vol blauwe bloeiers, een tuin met cactussen, een verplantentuin, een ode aan het klavertje vier, een tuin met mos in de hoofdrol en één waarin allerlei coniferen zijn toegepast, maar dan met een twist.

worpen. De landschapsonwerper legt uit dat ze op zoek was naar een materiaal met een metallic uitstraling. „Zomers hangen steden in Nederland en Frankrijk vol met *Pelargonium* ter verfraaiing, die romantische eenzijdige uitstraling wilde ik koste wat het kost voorkomen, ik heb daarom meer voor een industriële look gekozen.” Boven-



Impressie van '101 Pelargoniums'.



'101 Pelargoniums' vlak na de aanleg.

dien wilde ze een licht en vouwbaar materiaal zodat de plantenbakken gemakkelijk naar Frankrijk te transporteren waren. Uiteindelijk heeft GWW-PRO ze uitgevoerd in zwart polyethyleen dat buigzaam is. „In Chaumont hoefden we ze alleen in elkaar te vouwen en op hun plek te zetten.” De kegels zijn gevuld met substraat en houtsnippers. Water geven gebeurt met vier sprinklers. „Elke bak voorzien van bijvoorbeeld een druppelslang is niet nodig, want pelargoniums hebben erg weinig water nodig. Ze komen oorspronkelijk uit Zuid-Afrika en zijn gewend aan droge omstandigheden.”

De poëtische namen van de cultivars zijn uitgevoerd in cortenstalen en gegalvaniseerde stalen platen op de bakken. Het is de enige informatie die Brandt over de cultivars aan haar bezoekers geeft. Niks over herkomst of toepassing, de namen zijn volgens haar intrigerend genoeg. „De bezoeker kan in de tuin zijn eigen ontdekking doen.” Hoe de 101 cultivars zich houden buiten, is ook voor Brandt vooralsnog een verrassing. Het overgrote deel heeft ze zelf nog nooit toegepast. „Een festival als in Chaumont is een uitgelezen kans om hiermee te experimenteren.”



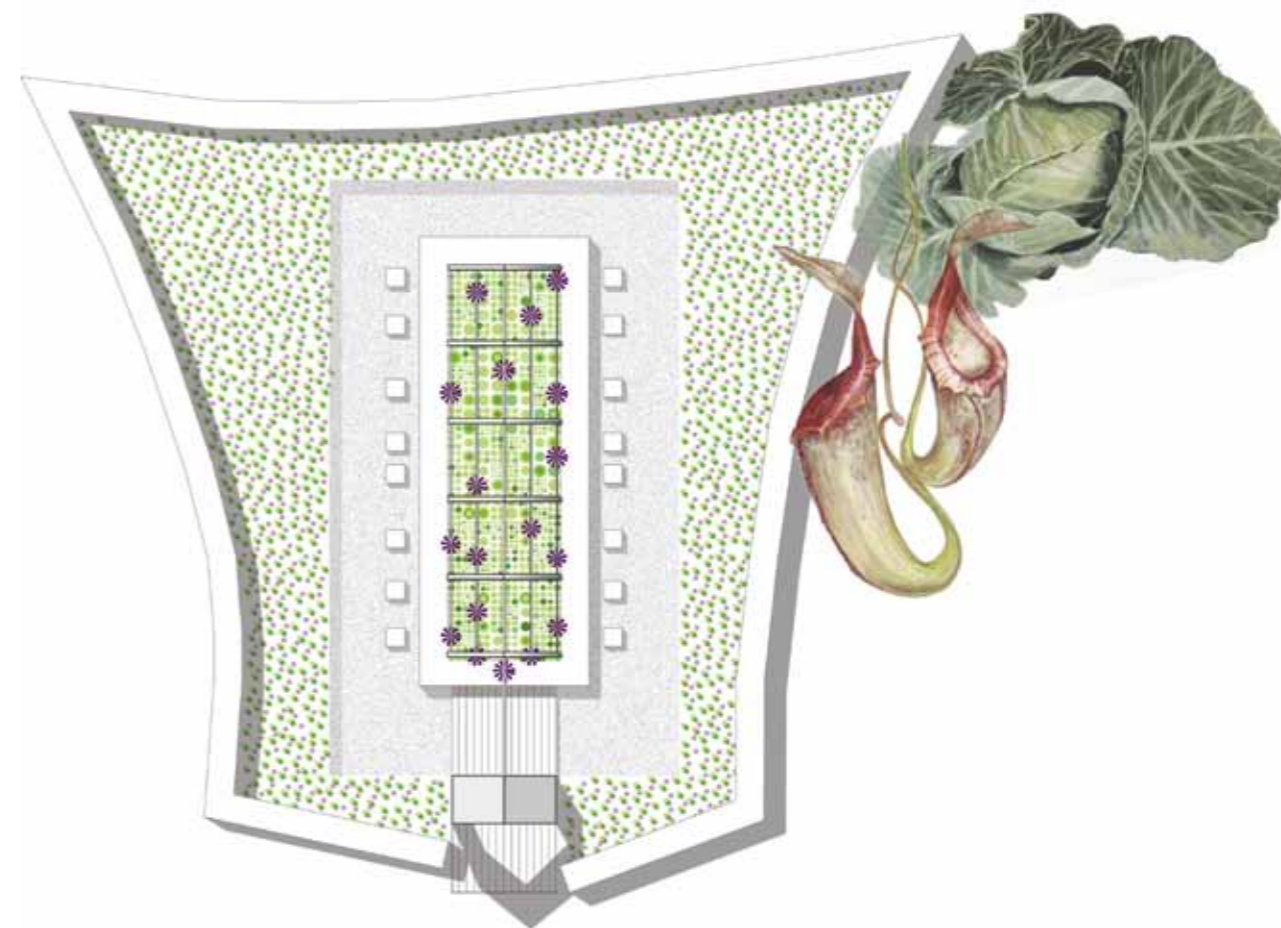
Jeroen Marseille  
www.marseillebuiten.nl

### Eten en gegeten worden

Was voor Brandt het thema 'Verzamelaarstuinen' een directe aanleiding om mee te doen aan het tuinenfestival, voor ontwerper Jeroen Marseille en zijn samenwerkingspartner Monika Popczyk was dit niet het geval. Beiden hebben een eigen bureau, respectievelijk Marseille Buiten in Utrecht en poLA in Madrid (www.po-la.com). Ze kennen elkaar van

hun tijd bij Karres en Brands in Hilversum, en wilden gewoon graag een keer meedoen aan het festival in Chaumont-sur-Loire. „Vanwege de status, het is echt een internationaal festival, op hoogtijdagen trekt het zo'n 3.000 tot 5.000 bezoekers per dag.” Daarnaast legt Marseille uit, dat hij en Popczyk de deelname als een studieopgave zagen, een oefening waarbij ze veel vrijer te werk konden gaan omdat ze met een stuk minder randvoorwaarden te maken hadden dan in hun dagelijks werk dat vooral in de openbare ruimte plaatsvindt. „Máár het thema 'Verzamelaarstuinen' lag ons wel, het is namelijk heel concreet, in vergelijking met de wat zweverige thema's van andere jaren.”

In hun tuin 'Aan tafel!' draait het allemaal om eten en gegeten worden. Geïnspireerd op de rijkelijk gedekte tafels van Italiaanse familiediners staat midden in de tuin een grote houten tafel (12 m lang, 3,60 m breed en 2,50 m hoog). In het tafelblad groeit een keur aan groenten, kruiden en fruit. Sommige daarvan staan op ons dagelijks menu zoals de rode tomaat, maar de meeste daarvan zijn 'extraordinaïr', zoals zwarte en peervormige tomaten (*Solanum lycopersicum* 'Indigo Rose' en *S. lycopersicum* 'Red Pear'), chocolade paprika's (*Capsicum annum* 'Sweet Chocolate'), paarse bloemkool (*Brassica oleracea* 'Violetto di Sicilia') en witte aubergine (*Solanum melongena* var. *ovigerum*). „Wij vinden alle planten extraordinaïr”, legt Marseille uit. „Als je inzoomt op een normale plant wordt hij vanzelf bijzonder. Daarnaast zijn 'bijzondere' planten dat alleen, omdat we andere normaal vinden. Zonder dun geen dik. Dat verschil hebben we uitvergroot, door ze hier naast elkaar te plaatsen.” De eetbare planten zijn voor een



Het ontwerp 'A table' van Jeroen Marseille en Monika Popczyk.

groot deel gekocht bij Vreeken's Zaden in Dordrecht. Die heeft de zaden per post naar Popczyk in Spanje verstuurd, zij heeft de zaden opgekweekt en meegenomen naar Frankrijk. Een ander deel is afkomstig van kwekerij Bastin in het Limburgse Aalbeek.

### Vleeseters als lampionnen

In het ontwerp zijn meer contrasten te ontdekken. Zo hangen boven de tafel lampionnen van *Nepenthes alata*, de vleesetende bekerplant. „Dat zijn pas echt aliens, ze doen iets heel gek”, verklaart Marseille. „Zij eten als groen vlees, terwijl de mens als vlees groen eet.” Ook laten de *Nepenthes* zien dat planten op verschillende manieren afhankelijk kunnen zijn van insecten: voor de meeste planten zijn ze cruciaal voor de voortplanting terwijl ze bij vleeseters zelf als voedsel dienen. De *Nepenthes* heeft Marseille bij J.M.Plants in Rijsenhout gekocht, gespecialiseerd in de bekerplant. „Je weet niet wat je ziet, daar hangen drie hallen vol met vleeseters.” Deze kweker heeft hem ook geadviseerd welke soort het beste buiten kan worden toegepast, want in principe is *Nepenthes* een kamerplant. „We hangen ze pas vlak voor de opening op 7 mei buiten, anders is het nog veel te koud.”

De planten in het tafelblad hebben een doorwortelbare ruimte van zo'n 40 cm die bestaat uit grond en compost. Een druppelslang voorziet de gewassen

van water. Aan de kopse kanten van de tafel bevinden zich diverse lades die de bezoeker open kan trekken. Ze zijn gevuld met onder meer compost, schillen of lege doppinda's en maken het composteringsproces zichtbaar. Marseille legt uit: „Het is de cyclus van het eten: de planten geven niet alleen ons eten, maar ook zichzelf.” Daarnaast heeft de tafel een nokconstructie waarlangs draden zijn gespannen. Diverse klimmers zullen hierlangs worden geleid, mini-kiwi's (*Actinidia arguta* 'Issai'), witte komkommers (*Cucumis sativus* 'White Wonder'), kousenband (*Vigna unguiculata* subsp. *sesquipedalis*) en donkerbloeiende Oost-Indische kers (*Nasturtium tropaeolum* 'Black Velvet') bijvoorbeeld. „Het is geen platte moestuin, maar een driedimensionaal object.” De tafel staat dan ook bewust los in de ruimte. „Je hoeft nergens in, maar je kunt erom heen lopen of aan de tafel gaan zitten om de planten beter te bekijken”, legt de ontwerper uit.

Bij de vormgeving van de tafel hebben de ontwerpers zich weinig aangetrokken van de afwijkende vorm van het grondoppervlak. De restruimte die na het plaatsen van de rechthoekige tafel overbleef, is op een halfverhard pad na, ingeplant met een bloemrijk prairiemengsel door kwekerij Lageschaar in Aalten. „We hopen dat de tafel een soort pleisterplaats wordt, dat bezoekers zich verwonderen over de eetbare planten, er gaan zitten om een boterham te eten, en wellicht uiteindelijk ook van de oogst uit het tafelblad.”



Impressie van 'A table'.



Voor 'A table' zijn honderden plantjes in het tafelblad geplant.