



Erfgoed Eten en Behouden



Terug naar de wortels

Een beetje autarkisch leven

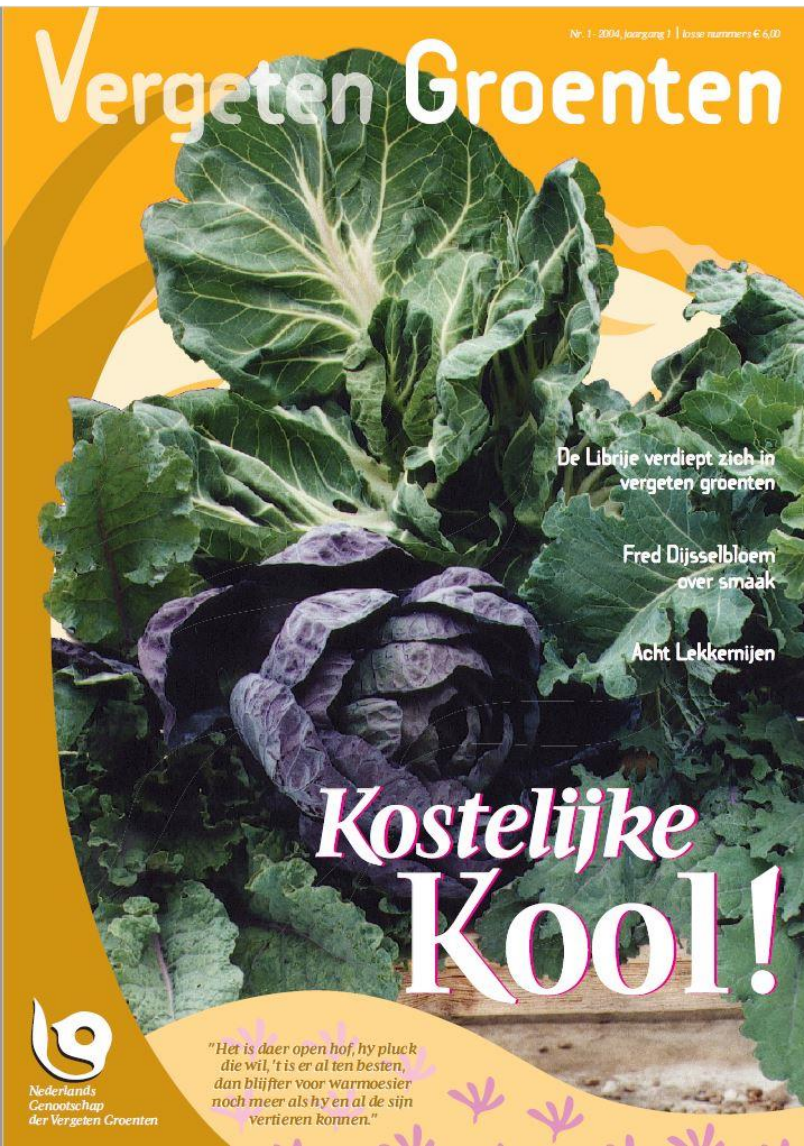
Norbert Mergen
&
Marijke Metz
=
MergenMetz

MergenMetz



Gasten gingen 'op hotel' – grote moestuin – boomgaard – vrij lopende kippen

2004




MergenMetz

Genootschap der Vergeten
Groenten

Historische Groentehof

Stichting Vergeten Groenten

Het blad – 1 jaar en 



Moestuin, teeltplan & info
Eetbare Siertuin = Voedselbos

Wat ons bezig houdt...



Appelwortel (yacon) in De Telegraaf

Speciaal voor lezers van De Telegraaf en alle anderen die geïnteresseerd zijn in yacon. Want zaterdag 17 november 2018 besteedde De Telegraaf in het katern Vrij drie pagina's aan deze bijzondere vrucht of groente. Ondergrondse vrucht. Om het zoeken te vergemakkelijken geven we hier de nodige links.

[Lees meer...](#)



Altijd iets nieuws in de tuin van Norbert Mergen. Dit jaar appelwortels. „Geniale plant.“



Voedsel uit het bos



Schapeheld – unieke documentaire bij IDFA



Vakantie in Frankrijk: De Zelfemmer, oasesoulet en citre



Wij waren op de Vakbeurs Foodspecialiteiten 2018

Beschrijving groentesoorten
Recepten
“Groen” nieuws

5200 actuele abonnees, 1100 unieke bezoekers per dag

Historie



Pastinaak, Johann Georg Sturm's Deutschlands Flora in Abbildungen (1796)

Het is een groente uit de gematigde Europese streken en West Azië (de *Kaukasus*).

[17] vermeldt dat bij opgravingen bij nederzettingen rond de *Bodensee*, vondsten zijn gedaan die wijzen op pastinaak. Of het gecultiveerd werd, is onduidelijk. Maar we spreken over het *neolithicum* – 11.000 tot 8.000 voor Christus.

Behalve dat, is er archeologisch weinig of geen ander bewijs. Wel staat onomstotelijk vast dat ze bekend was bij de oude Grieken en in de Romeinse tijd werd geteeld. Pastinaak werd gezien als een belangrijke bron van voedsel. De Latijnse naam is afgeleid van *pastus*, hetgeen voeding of voedsel betekent. Vermoedelijk komt ze voort uit de wilde *Pastinaca pratensis*.

In die tijd was er soms, zeker in de literatuur, verwarring tussen de penen (die wit of paars waren) en pastinaken. De Griek *Dioscorides* beschreef de wilde pastinaak onder de Griekse naam *Staphylinos agrios* en Latijnse naam *Pastinaca erratica*, maar noemt de kenmerken van pastinaak en penen door elkaar als hij zegt: "... heeft bladeren als kervel, maar wel wat breder en een beetje bitter, een sterke ruwe stengel met een scherm erop, zoals dille waarin witte bloemen bloeien die in het midden een beetje purper zijn, bijna saffraangeel." Welnu, het gele hoort bij de pastinaak, het ietwat purpere bij de wilde pen/wortel.

De pastinaak is, naar verluidt, met de Romeinse legers naar noordelijk Europa gekomen, waar ze beter te telen bleek dan rond de Middellandse Zee. In 43 na Christus landden de Romeinen in Engeland. Met pastinaken, aldus [16]. Andere bronnen zeggen dat de *Kelten* de pastinaak honderden jaren eerder hadden meegenomen van hun reizen naar het oosten. Het verhaal gaat dat Keizer *Tiberius* de belasting uit *Alemania* liet uitbetalen in pastinaken. In het hedendaagse Duitsland werden ze toentertijd langs de Rijn geteeld.

In [9] staat dat er over de tuinbouw in de *Merovingische tijd* (500-800) eigenlijk weinig bekend is. De enige schriftelijke bronnen zijn over voedingsgewoonten. Zoals een brief van de Griekse arts *Anthimus* aan de Frankische koning *Theudrik*, in Metz (511). Hij adviseert de koning o.a. pastinaak te eten. Of dat toentertijd ook daadwerkelijk rond Metz werd geteeld, is weer een ander punt. Zoals gebruikelijk vormen de Middeleeuwen een nogal zwart gat als het gaat om informatie. Maar volgens [9] kan aangenomen worden dat de *Rijnsburgse kloosterlingen* pastinaken teelden. Maar de gegevens van de Abdij van Rijnsburg dateren uit de 14e eeuw, ook Middeleeuwen, maar pakweg achthonderd jaar na Theudrik. De monniken schreven over 'pasternakenzaet' uit België. Pastinaak was niet alleen voor de Romeinen maar werd voor gans Noord-Europa een belangrijke voedselbron.



Uit documenten blijkt dat de pastinaak ook in de vijftiende eeuw (dus tegen het einde van de *Middeleeuwen*) in Frankrijk werd geteeld. In 1542 komt ze geïllustreerd voor in een Duits geschrift, en acht jaar later weer. Dan heten ze *Pestnachen*, naar het Romeinse *pastinaca*. In het boek *Medici Senensis Commentarii* (1554) van *Pietro Andrea Mattioli*, licht hij het werk van *Dioscorides* toe. Met pastinaken.

Weet wat je eet

Geschiedenis van groentesoorten en –rassen

Inmiddels 74 en groeiende....

Waarover schrijven wij?

- Eten & drinken
- Mens en gezondheid
- Ecologie & milieu
- Kunst, cultuur & recreatie
- Wetenschap & techniek
- Recht en onrecht
- Natuur
- Dieren

Agenda

Landelijke dag SOVON
zaterdag 24 november
Apeldoorn

Wildplukken met Miss Wildpluk -
Herfstwandeling
zondag 25 november
Baam

Wildplukken met Miss Wildpluk -
Midwintervandeling
zondag 30 december
Baam

Bekijk de volledige agenda

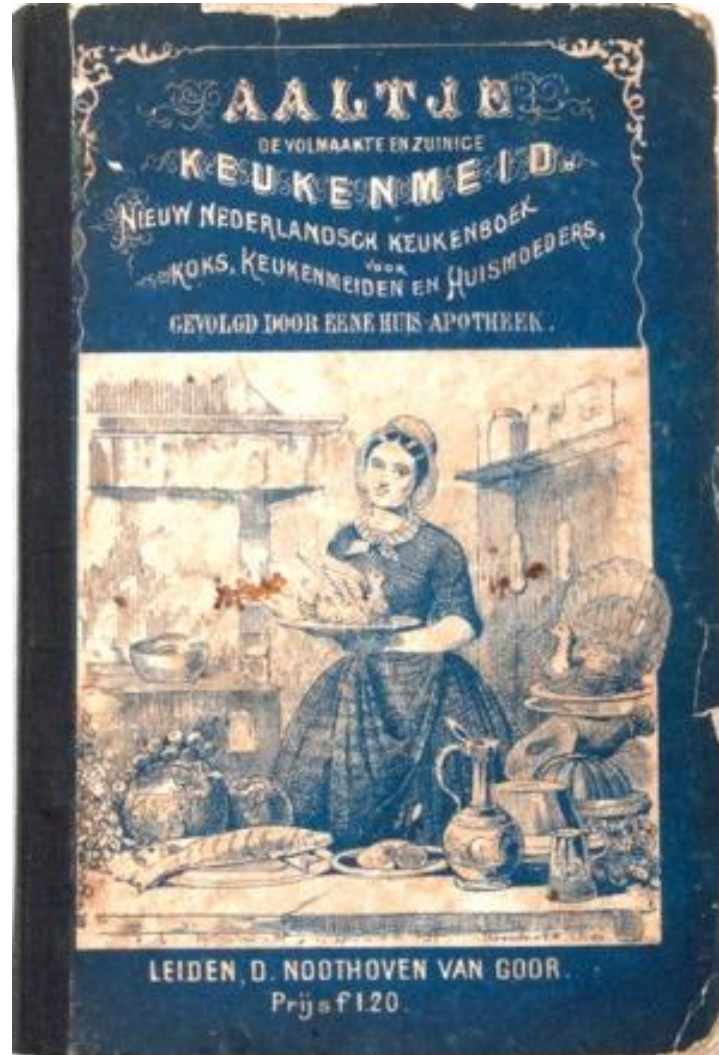
MergenMetz



MergenMetz



MergenMetz





De Geldersche keukenmeyd van 1756

91. *Salade van Zuykery-wortelen.*

Zuyvertze en fnydze in lange stukjens, wastze, en doedze in kokent water, laatze gaar koken, doedze dan in een Vergiet-Test, rigtze aan, doed 'er **Boom-Oly** en sap van Citroenen over, anders azyn.

Maar waar is
de bittere
witlof?

Zeldzame rassen behoud je door ze te eten



SZH
Oerakker
CELL

Dieren
Planten
Eten

MergenMetz

Heritage Seed Library

Allerlei zaden, niet beperkt tot
typical British

- Lidmaatschapsgeld (gering)
- Catalogus: “gratis” zaad
- Actief
- Push strategie
- naar buiten gericht
- Enthousiasme, leuk!
- Direct contact
- Seed Guardians



- Naar binnen gekeerd?
- Formeel, wetenschappelijk?



Veel enthousiaste moestuiniers

Copy & Paste HSL

MergenMetz



Droom



=



+



+



=



Zeer actief

Actief

Zeer actief

Actief

Zeer actief

MergenMetz



Discussie