

“Langzamerhand word ik een wandelende encyclopedie op het gebied van eetbare planten”

De lente is sinds maart weer van start gegaan en veel planten en bloemen staan nu in bloei. Iemand die daar ontzettend gelukkig van wordt is Sanne Scheltena, culinair wildplukker en wilde kok. “Ik denk dat het iets in mij is. Sommige mensen zijn pianist en hebben de piano altijd al mooi gevonden, ik heb dit bij plantjes en de natuur.” Sanne geeft wildplukwandelingen, wilde picknicks, lunches en kookworkshops, natuurlijk omdat ze dit het leukste vindt om te doen, maar ook om haar missie te vervullen. Haar missie is om de vergeten kennis van eetbare wilde planten te delen. “Ik denk dat die vergeten kennis in deze tijd heel handig is om je weer dicht bij de natuur te brengen en dicht bij je eigen omgeving.”

HOE IS DEZE LIEFDE VOOR EETBARE PLANTEN ONTSTAAN?

“Het begon eigenlijk al toen ik klein was. Mijn moeder maakte vroeger al wel eens dingen met wilde planten, zoals bramen of vlierbloesem, maar ik heb het zelf doorgezet. Het duurde alleen wel even tot ik echt bij het wildplukken uit kwam. Ik studeerde namelijk eerst antropologie aan de Universiteit van Amsterdam. Die opleiding heb ik helemaal afgerond, maar er was eigenlijk weinig werk in te vinden. Er is namelijk nooit echt een vacature: antropoloog gezocht,” zegt ze lachend. “Het begon eigenlijk in de tijd dat ik biologie ging studeren, waardoor ik plantjes leerde determineren. Aan het begin van mijn studententijd heb ik daarnaast ook in keukens als kok gewerkt en heb lange tijd op de markt gestaan, waardoor ik alle seizoenen van alle eetbare planten en fruit goed leerde kennen. Dit waren alleen wel allemaal losse eilandjes. Bij het wildplukken merkte ik dat dit alles samen kwam, het koken en mijn liefde voor eetbare planten. Ineens had ik de rode draad in mijn leven gevonden.”

HOE BENT U BEGONNEN MET DE WILDPLUKWANDELINGEN EN KOOKWORKSHOPS?

“Het begon met mijn blog, hier deelde ik recepten met veel groente en soms ook met wilde planten. Ik besloot deze op mijn website te plaatsen en werd toen gebeld door een journalist. Hij zei vervolgens: “U weet alles van wildplukken af! Is het oké dat ik u hierover interview?” Ik had nog maar drie recepten met wilde platen op mijn website staan, maar besloot accoord te gaan. Dit was mijn eerste wildplukwandeling ooit. Zijn artikel pakte goed uit, want er waren opeens meer mensen geïntereerd in een wildplukwandeling. Ik besloot daarom toen, in 2016, om mijn eerste echte wildplukwandeling op mijn site te plaatsen. Ik dacht: ‘ik zie wel of er deelnemers

komen’ en dat gebeurde. De eerste keer waren er zo’n vijf à zes deelnemer. Tegenwoordig heb ik al wat meer naamsbekendheid en bestaan de groepen uit elf à twaalf personen.” “Met de kookworkshops ben ik pas drie jaar bezig. Tijdens de wildplukwandelingen laat ik mensen namelijk kookdingen proeven en vaak wordt er dan om een recept gevraagd. Hierdoor belsoot ik uiteindelijk om ook kookworkshops te geven. Net als de wandelingen, viel ook dit gelukkiger bij mensen in de smaak.”

U BENT VEEL BEZIG MET ETEN UIT DE NATUUR, BENT U DAN OOK VEGETARIËR?

“Ja ik ben vegetariër, maar niet vegan, ik hou namelijk teveel van kaas,” zegt ze lachend. “Ik ben wel vegan friendly, ken veel vegan recepten en kook daarnaast ook af en toe vegan. Hiervoor gebruik ik ook wel eens producten uit eigen tuin. Ik heb alleen wel veel slakken, dus heel veel dingen worden opgegeten. Maar als de slakken het willen eten, was het geen goeie plek voor die plant. Maar om terug te komen op het vegan zijn, 100% vegan zijn vind ik te streng, te zwart wit. Voor mij ligt de grens bij geen dieren eten.”

IS HET ZIJN VAN CULINAIR WILDPLUKKER EN WILDE KOK UW BAAN OF DOET U ER OOK NOG IETS NAAST?

“Ik ben ermee bezig om het mijn hoofdkomen te maken. In de winter ben ik wel vaak genooddaakt om een baan te nemen, omdat ik dan minder of geen wildplukwandelingen kan geven. Meestal neem ik dan een kantoorbaan, alleen zie dat niet als een ‘baan’, maar meer als een bijbaan. Voor de wildplukwandelingen, picknicks en kookworkshops kan ik daarentegen wel steeds iets meer geld vragen, omdat de vraag ook groter wordt. Hierdoor wordt het al iets makkelijker om ervan te kunnen leven. Daarnaast doe ik ook allerlei samenwerkingen, soms met andere wildplukkers of met koks. Het delen van mijn kennis, dat vind ik eigenlijk het leukste om te doen.”

HEEFT U NOG TIPS VOOR MENSEN DIE WILLEN BEGINNEN MET WILDPLUKKEN?

“Ja zeker!”

1. “Let goed op welke officiële regels er per gebied gelden voor dat je gaat wildplukken. Je mag sowieso alleen plukken voor eigen gebruik en in klein hoeveelheden.”

2. “Wees voorzichtig en ga niet dingen plukken die je niet kent. Sommige planten kunnen hetzelfde lijken, maar wel giftig zijn.”

3. “Ga als beginner op pad met een wildplukker of iemand uit je familie die veel van planten afweet. Op mijn site www.greendreamster.nl kun je jezelf opgeven en verdere informatie vinden.”

MIRTHE ANTHONISSE

