



Casa Foresta

De natuur als supermarkt

Een carrière als wildplukker; bestaat dat echt? Ja, dat bestaat echt. Edwin Flores verzamelt werkelijk alles wat eetbaar is in bos, veld, park of gewoon langs de weg. Enig idee wat het Amsterdamse Vondelpark allemaal te bieden heeft? Het zal je verbazen. In mei 2013 lanceerde Edwin het Grote WildPlukBoek en vandaag de dag staat zijn agenda vol met workshops en lezingen. Daarnaast levert hij zijn producten aan restaurants in de omgeving. Niet de minsten overigens. Sterren-chef Ron Blaauw bijvoorbeeld, had al snel in de gaten, wat voor prachtige producten Edwin uit de lokale (!) natuur weet te verzamelen. Edwin Flores vertelt over het ontstaan van zijn unieke bedrijf Casa Foresta.



Het grote WildPlukBoek

Het beschrijven van die eetbare supermarkt resulteerde in **het grote Wildplukboek** dat in mei 2013 verscheen. Hierin staan meer dan 300 eetbare planten, bessen, noten, wieren en paddenstoelen. Wildplukken door de vier seizoenen heen. Het boek heeft een maandindex dat de lezer laat zien dat je niet alleen in het voorjaar of de zomer kunt wildplukken, maar ook in de winter. De natuur als supermarkt heeft namelijk ook in de koude maanden voldoende voedsel te bieden.



“Na mijn wereldreis kwam ik terug in Nederland. Geen baan, geen geld en geen idee wat ik moest gaan doen. Het uitzendbureau zou uitkomst bieden en zo geschiedde. Ik werd niet uitgezonden, maar aangenomen. Eerst als intercedent en na een razendsnelle carrière, eindigde mijn tijd binnen de uitzendbranche als National Salesmanager. 9 mooie, leerrijke jaren. Tijdens mijn dienstverband in de uitzendbranche, ben ik in de paddenstoelen terecht gekomen. Casa Foresta werd geboren. Het bedrijfje groeide gestaag en na een jaar besloot ik de gok te nemen. Ontslag nemen en ondernemen bleek uiteindelijk maar een kleine stap.

Doelstelling van Casa Foresta was een stukje bos bij mensen thuis te brengen. Het zelf kweken van paddenstoelen bood door middel van het groeibaaltje uitkomst. In de loop van het eerste jaar kwam ik tot de conclusie dat ik wel heel veel groeibaaltjes moest verkopen om belegde boterhammen te verdienen. In een sneltreinvaart ben ik me gaan specialiseren in het Wildplukken, iets dat ik vanaf mijn jeugd eigenlijk al aan het doen was. Ik plukte als jongetje al bosbessen, veenbessen, bramen en lijsterbessen om er gelei en jam van te maken. Goeie boeken over wildplukken waren er toen nog niet en ook andere literatuur was moeilijk te vinden. Nu biedt internet veel kennis, waarvan ik dankbaar gebruik maak.



Een boek kon niet uitblijven, een goed Nederlands boek over eetbare paddenstoelen bestond namelijk nog niet. Tenminste, geen boek dat mensen enthousiasmeert om het bos in te trekken. In plaats van een stukje bos bij mensen thuis te brengen, veranderde ik mijn bedrijfsvisie. Ik wilde mensen weer het bos insturen. De mens naar het bos brengen. Daar waar wij eigenlijk als jagers en verzamelaars ook thuis horen. Want de natuur is duizenden jaren onze supermarkt geweest.

Casa Foresta veranderde en verandert steeds meer naar een bedrijfje dat gespecialiseerd is in de eetbare natuur. Wekelijks geef ik workshops waarin ik mensen meeneem het park, bos of het veld in. We gaan met een kleine groep op zoek naar bijzondere eetbare producten. Ja, ook midden in Amsterdam.

Deze bijzondere producten breng ik ook naar restaurants. Een van de eerste was chef-kok Ron Blaauw in Amsterdam. Hij zag dat ik bijzondere producten uit de natuur kon leveren, zoals klaverzuring, wilde paddenstoelen en bijzondere bessen als de kornoelje.



Wat de toekomst zal brengen weet ik nog niet. Recentelijk heb ik 1,2 ha land gekocht dat ik aan het ontwikkelen ben tot een terrein waar ik workshops wil gaan geven met betrekking tot de eetbare natuur. Ik wil mensen inspireren en laten zien dat de supermarkt die we zo goed als vergeten zijn rondom ons aanwezig is.

Bij elke stap door het bos of veld laat de eetbare natuur zich aan mij zien. Is het niet in de vorm van eetbare bessen, paddenstoelen of noten, dan is het wel door middel van fris eetbaar groen.

Tijdens de wandelingen en workshops hoor ik vaak de reactie “kun je dat echt eten..” ja, dat kun je echt eten. Ontdek de eetbare natuur en je zult zien dat er nog een jager en verzamelaar in jou schuilt.”

Nieuwsgierig? Op www.casaforest.nl vind je allerlei informatie én vind je de agenda met wildplukwandelingen en – workshops, waarvoor je je meteen kunt inschrijven!