

Wat apen eten *eet ik ook*

Edwin Florès was een natuurkind en maakte van wildplukken zijn beroep. 'De stropdassen reddden het niet', zegt hij bij een ijscoupe ganzenlever.

tekst **Rinskje Koelewijn** foto **Ilja Keizer**

Je zou kunnen zeggen dat Edwin Florès (44) tuinman is. Of groenteman. Een foto van zijn moestuin staat afgedrukt op de menukaart van Ron Gastrobar, het restaurant van sterrenkok Ron Blaauw in Amsterdam. Zo kunnen de gasten zien waar het groen op hun bord vandaan komt. Hun groente is niet geoogst door anonieme handen.

Nee, het komt uit Ressen, bij Amstelveen. Daar heeft Edwin Florès zijn tuin. Elke week gaat hij wat hij oogst in kistjes en rijdt hij ermee naar de stad. En dan maakt Ron Blaauw van zijn voorjaarsgroenten sushi, de witte kooltjes komen gehalveerd op de grill en de oerbiet wordt geroekt om te dienen als garnering bij de Wagyu-burger.

Edwin Florès is tuinman noch groenteboer. Hij is wildplukker. Zo wordt hij genoemd sinds hij in de zomer van 2013 *Het grote wildplukboek* publiceerde. Hij vertelt erin welke bessen, planten, ziewieren en noten eetbaar zijn en in welke bossen, stadsparken en velden die te vinden zijn. Sterrenkok Jonnie Boer van De Librije schreef er recepten bij en het boek werd een hit.

Nu heeft hij een nieuw boek, *Het wildplukboek*. Dit keer schreef Ron Blaauw de recepten. De wildplukker is zijn vaste leverancier van eetbare natuur.

Edwin Florès kiest Ron Gastrobar als lunchlocatie. Hij moest er toch zijn om een ladinkje af te leveren. Het terras zit redelijk vol, zo te zien vooral met zakelijke lunchers. Mannen in pak met das, vrouwen in jurk en panty's. Edwin Florès slalomt langs stoelen. Van boven lijkt hij een lbzaganger, van onderen een buitenmens. Zongebruind met een ringbaardje en een hagelwitte glimlach. Daaronder een wit T-shirt met een V-hals, een spijkerbroek. Maar dan: donkergroene kaplaarzen. Er zit geen modder aan, zie ik. Wel een prijsig merkje (Aigle).

Hij hoeft de menukaart niet te zien, hij eet hier soms wel twee keer in de week en weet wat hij wil. Hij begint met sashimi van makreel. De kelner komt met een wijnsuggestie, de geopen-

de fles al in de aanslag. Hij vertelt dat het een sauvignon is, een elegante... „Gooi d'r maar in”, onderbreekt Edwin Florès hem. „Bocht zullen jullie niet schenken.” De kelner grinnikt, gemuseerd. Florès schuift het mandje brood dichterbij, besmeert een sneetje met dik boter en kaantjes en duwt het mandje dan mijn kant op. „Neem ook wat meel, goed voor je taille.” Trommelt ondertussen op zijn eigen buik. „Vijf kilo erbij in anderhalf jaar.” Dus zo inspannend is het werk in zijn moestuin niet? Op z'n qui-vive: „Vanochtend stond ik anders nog te schoffelen.” Hij buigt voorover. Die laarzen, zegt hij, die zijn schoon, omdat hij ermee in de sloot heeft gestaan. Hij zucht: „Zo mooi is het daar. Kippen, ganzen, loslopende varkentjes, een boomgaard.”

Op de tuin in Ressen is ook Florès' bedrijf Casa Foresta gevestigd. Hij geeft plukcursussen, waarin hij de cursisten laat zien dat „de natuur een openluchtsupermarkt is en onkruid superfood”. Er worden workshops worstmaken gegeven, er zijn vitaliteitstrainingen voor werknemers van bedrijven, of een tweedaagse cursus 'natuurlijk leiderschap'. „We leren mensen hoe ze, letterlijk, buiten de gebaande paden kunnen treden. We leren ze als bijenvolken samenwerken.”

Edwin Florès is een natuurkind, zegt hij. Hij is geboren in Wisch, in de Achterhoek. De snelweg A18 was in aanbouw. „Een groot braakliggend terrein, en dus een ideaal wildgroengebied.” Zijn moeder leerde hem wat eetbaar was en wat niet. Daslook, wilde rucola, watermunt. Of hij ging vissen, met zijn broers. Hij heeft twee oudere en één jongere broer en een oudere zus. Hij is altijd een natuurjongen gebleven, zegt hij. Ook toen hij in een Audi reed, een pak droeg en een gouden creditcard op zak had. „In mijn achterbak had ik een mand liggen en een hengel.”

Functiegeschied

Na de mavo, de havo en de middelbare hotel-school werd hij food & beverage manager aan boord van een partyschip op de Rijn. „Buffetten bevoorraden. Stampotten, huzarensalades en beenham voor honderd man. Ik zag leeftijdgenoten die steeds hoger de ladder op klommen.

CV

Geboorte 11 maart 1970 in Wisch
Burgerlijke staat samenwonend met twee kinderen van 10 en 11 jaar

Woont in Elst (gemeente Overbetuwe)
Opleiding „Het hele leven is een grote opleiding.”

Eerste baan afwasser bij de Chinees in Doetinchem
Vervoermiddel „Liefst mijn voeten”

Sport honkbal
Boek *Lord of the Rings*, van J.R.R. Tolkien

Film *Into the Wild* van Sean Penn, *The Godfather* van Francis Ford Coppola

Muziek van Pearl Jam tot The Black Crowes
Onmisbaar mijn kinderen

Dat wilde ik ook.” Hij haalde een hbo-diploma personeelsmanagement en ging werken bij de plantenziektkundige dienst in Wageningen. Hij lacht breeduit: „Ik was functiegeschikt.” Want? „Ik was te direct.”

Gerecht nummer twee wordt geserveerd. Edwin Florès krijgt een McFlurry, een glazen ijscoupe gevuld met ganzenlever, mandarijn en VOC-kruiden. De eerste hap zit al in zijn mond nog voor de ober is uitgepraat.

Zijn moeder was dus... begin ik. „Ze was een echte Achterhoekse vrouw. Eenvoudig. Ze dans- te met al mijn vriendjes.” En zijn vader? „Die overleed toen ik net geboren was.” Er kwam een stiefvader. „Een afgekeurde havenarbeider met een dubbele hernia.” Hij legt zijn vork neer en vraagt of ik weet wat een kostganger is. „Mijn broers en ik sliepen in stapelbedden. We verhuurden een slaapkamer voor het geld.” Hij vertelt over het Jordanees ingerichte huis, de bereklauw met pindasaus die hij bij de snackbar kreeg als de kinderbijslag was gestopt, de stiefvader die 's avonds het grootste stuk vlees kreeg, en over de witte boterhammen met reuzel en suiker die hij al als aan het eind van de maand het geld op was.

Miljoendeals

Gaat het over zijn loopbaan, dan is Edwin Florès vol jongensachtige branie. Hij vertelt over de tijd dat hij intercedent was bij een uitzendbureau, en hoe hij binnen een jaar vestigingsmanager was, en het jaar erop nationaal salesmanager werd en „miljoendeals binnenharkte”. Over zijn efficiënte manier om de dag in te delen. „Ik deelde de werkdag in blokken in. Tot 11 uur acquireren, en daarna was het feest. Feest? „Nou ja, lekker naar buiten. Vissen. Negen maanden werken, en dan kon ik weer drie maanden op reis.” Hij maakte een reis van twee jaar door Zuid-Amerika en Azië. „Die gidsen daar zijn waardeloos. Ik ging zelf jungletochten organiseren. Voelde me net David Attenborough [de Britse bioloog en documentairemaker]. Mijn stelling was: alles wat apen kunnen eten, is voor de mens in principe ook geschikt.”

Gaat het over vroeger, dan is hij serieus en terughoudend. Zijn moeder overleed toen hij vijf- tien was. Ze was eerst drie jaar ziek. Hij bleef zitten op de mavo, voor de tweede keer. Hij ging uit huis, werd tot zijn achttiende opgevangen door Wim en Bep, een echtpaar in de buurt. Kreeg een ernstig auto-ongeluk. „Mijn jukbeen- deren, mijn tanden, mijn kaken. Allemaal nieuw.” Zijn achternaam is ook nieuw trouwens. Veranderd met koninklijke toestemming. „Florès vond ik beter passen bij wie ik ben. Het past ook beter bij mijn uiterlijk.”



Wildplukker Edwin Florès: „Mensen denken dat je dood neervalt als je een paddestoel eet die in het bos geplukt is.”

„Nog één gerecht doen?”, stelt hij voor. „Jawel, dat doen we”, besluit hij. Hij neemt een pitabroodje met (zo staat het op de kaart) 'heel veel van het kalf'. Voor mij bestelt hij een gebakken langoustine. Die preutjes erbij, zijn die van hem?, vraag ik. Hij werpt, tussen twee happen door, een blik op mijn bord. „Vast.” Hij brengt

destoel eet die in het bos geplukt is.” Hij ging met groepjes mensen 'paddestoelenhanten'. Nog steeds verkoopt hij via zijn website pakketten om thuis oesterzwammen en goudkopjes te kweken. Hij maakte een gids van twintig wild groeiende, eetbare soorten, en waar die zijn te vinden. „Ik heb de exemplaren gekozen die niet te verwarrren zijn met andere, niet-eetbare. Heel simpel. Kan bijna niet misgaan.” Hij maakte er een boek van, in 2011. Dat was ook een hit.

Zijn Portugees klinkende achternaam past ook beter bij zijn huidige bestaan. Vijf jaar is hij nu wildplukker. Het begon met een paddestoelenkwekerij die hij nieuw leven inblies. „De verse paddestoelen bracht hij naar restaurants in Amsterdam. „Mensen zijn mycofoob geworden, ze denken dat je dood neervalt als je een pad-

Ik zag leeftijdgenoten die steeds hoger de ladder op klommen. Dat wilde ik ook'

Ron haverwortel, artisjokken, asperges, 'gekke dingetjes' die hij tegenkomt in natuurgebieden of parken. Hij heeft toestemming om wild te plukken, trouwens, van een aantal grondeigenaren in Noord-Holland, Utrecht en Gelderland.

Heeft hij groene vingers of vooral een finger-spitzengefühl voor wat in de mode is? Hij haalt zijn schouders op. Kan hij het helpen dat wat hij van jongsaf aan doodnormaal vindt ineens „hip en happening” is? We kijken naar de mannen in pak op het terras. Stel dat er nu een acute hongersnood zou uitbreken, wie zou het hier op eigen kracht overleven? Hij denkt dat „85 procent van de stropdassen het niet redt”. Hij wel. Noem het „boerse pienterheid” wat hij doet. Hij heeft niks met het moderne „gewauwel” over ambachtelijkheid en authenticiteit. „Voor mij is maar één ding belangrijk. Zelfredzaamheid.”

De rekening

Ron Gastrobar
Sophialaan 55, Amsterdam

1 fles Pellegrino	5,00
2 sashimi makreel	30,00
1 McFlurry (ganzenlever)	15,00
1 gebakken corvina	15,00
1 gebakken langoustine	15,00
1 pitabroodje met kalf	15,00
1 'open' wijn	10,00
3 glazen Boucard	19,50

Totaal 124,50 euro