



## Aan tafel met wildplukker **Edwin Florès**

Met wildplukker en paddenstoelenhunter Edwin Florès gaan we in een stadspark op zoek naar de lekkerste wilde paddenstoel van allemaal, eekhoornjiesbrood. Tekst: Femke Puijs

**H**et is maandagmiddag en hoogzomer. Ik ben op weg naar Ressen, een dorp onder Nijmegen. Ik verheug me, want ik mag met wildplukker **Edwin Florès** mee op paddenstoelenjacht. Tijdens het rijden denk ik na over het fenomeen wildplukken. Of “de natuur zien als je supermarkt”, zoals Edwin het zelf zo mooi omschrijft. Wanneer je iets plukt uit de natuur, lijkt er soms een bepaald oerdrift naar boven te komen. Een stemmetje dat zegt: “Meer, meer!” “Ja, dat zit nou eenmaal in ons DNA”, lacht Edwin, wanneer ik hem de vraag stel. “We zijn zo aangelegd dat we voedsel willen opslaan. Dat is dat genes van verzamelen uit de oertijd. Trouwens, nog steeds nemen mensen meer mee uit de supermarkt dan ze eigenlijk nodig hebben. En dat wordt dan vaak weer weggegooid, zo zonde.”

Tegenwoordig is wildplukken hip en trendy,

maar toen Edwin vijftien jaar geleden begon, waren er nog weinig professionals actief. Na een carrière als salesmanager, waarin hij behoorlijk succesvol maar een stuk minder gelukkig was, besloot hij het roer om te gooien en te doen waar hij als jongste al gelukkig van werd: de natuur in, op zoek naar eetbare planten en paddenstoelen. Inmiddels organiseert hij met zijn bedrijf Casa Foresta wildplukworkshops en -opleidingen, schrijft hij boeken en columns en ontwikkelde hij een app over eetbare paddenstoelen. Ook runt hij een tuinderij in Ressen, van waaruit hij meerdere sterrenzaken bedenkt. Een druk baasje dus. Gelukkig heeft Edwin vanmiddag zijn agenda voor me leeg geveegd. De hunt kan beginnen!

### OP JACHT NAAR BIGGETJES

Voor ons doel van de dag – het vinden van eekhoornjiesbrood – neemt Edwin me mee naar een van zijn favoriete jachtterreinen, een stadspark in de buurt. “Schrijf maar niet op waar precies, ik moet mijn vindplekken een beetje beschermen, anders staat er volgende week niets meer.” Terwijl we door het park lopen vraag ik Edwin of ik eigenlijk wel in het juiste seizoen ben gekomen. Mijn associaties met paddenstoelen zijn toch vooral herfstbos, natte bladeren, herfstwandelingen en vooruit, rode bourgogne. “Geen paniek”, verzekert Edwin me. “Je kunt twaalf maanden per jaar eetbare paddenstoelen vinden, zelfs truffels als je weet waar je moet zoeken. Elke paddenstoel heeft zijn eigen seizoen. Denk maar aan morietjes, die zijn er van begin april tot eind mei. In de herfst zijn er oesterzwammen en in de zomer vind je cantharellen en eekhoornjiesbrood als je geluk hebt. “Nou, laten we maar eens wat biggetjes gaan scoren!” Edwin is alweer doorgelopen, ik moet mijn best doen om hem bij te houden. Uhm, biggetjes? “Ja. Eekhoornjiesbrood, porcini: Italiaans voor biggetjes!” Op zoek naar de biggetjes dus, maar hoe vinden we die? Edwin: “Ik scan het landschap en let vooral

### Je kunt twaalf maanden per jaar eetbare paddenstoelen vinden, zelfs truffels als je weet waar je moet zoeken

goed op de bomen. Allertief bomen leven in symbiose met paddenstoelen, een soort “voor wat hoort wat” situatie. Een netwerk van schimmeldraden, een mycelium, verbindt zich met de wortel van een boom. Die boom kan zo meer water en mineralen opnemen, wat goed is voor de fotosynthese. In ruil geeft hij de schimmel suikers zodat de die vruchtlichamen – paddenstoelen – kan maken. Cantharellen leven bijvoorbeeld in symbiose met beuken en eiken, eekhoornjiesbrood met beuken, eiken en dennen. Hé kijkt!” Incens wijst Edwin naar de berm, waar ik vooral een hoop droge bladeren zie. “Een knolament! Dit is dus de meest dodelijke paddenstoel van Nederland. Als je deze opeet, ga

je heel erg dood. Maar kijk, hiernaast groeit een ander soort amaniet, die is dan wel weer eetbaar.” Ik ben blij dat Edwin het erbij zegt, want ik zie twee vrijwel identieke paddenstoelen. Hoe weet je dat nou, welke eetbaar is welke niet? “Je moet vooral leergierig zijn. Eerst veel lezen en studeren en dan op pad, het liefst met twee verschillende velgidsen. Je begint foolproof, met paddenstoel-

### De knolament is de meest dodelijke paddenstoel van Nederland

len die geen giftige dubbelganger hebben. Boleren bijvoorbeeld, in Nederland hebben we bijna geen giftige, althans niet waar je dood aan gaat.” Edwin staat weer stil: “Hier hebben we bijvoorbeeld prachtige fluweelboleren, zie je? Ik kom dichterbij om te kijken, maar Edwin houdt me tegen: “Ho, kijk uit waar je loopt, want er staan er altijd meer dan één, ze behoren tot één miceliumstructuur.” En inderdaad, er blijkt een heel kringetje te staan. “Hoe deze smaken? Een beetje zoals eekhoornjiesbrood, best wel lekker dus!” Terwijl ik nog een foto maak van het amanietenlabje, is Edwin alweer verdwenen. Hij knielt een eindje verderop bij een beuk. “Geef me een high five Fem, we hebben ze!” En ja hoor, onder de beuk staan acht knoeperts van porcini. Dus hup, snel vastleggen en de foto gaat direct op Instagram, waar Edwin zijn ruim 9000 volgers dagelijks meeneemt tijdens het schatzoeken (volg @casaforesta voor meer paddenstoelentips). Met mijn handen vol eekhoornjiesbrood sta ik even later weer bij de auto. “Nou, eet smakelijk hè vanavond”, zwaait Edwin. En weg is hij alweer.



Kastanje-ruffelertine uit BOERGONDISCH

### Drie echte paddenstoelenwijnen

Met paddenstoelen kun je culinair gezien alle kanten op. Voor inspiratie gaan we te rade bij Eva Posthuma de Boer. Bij haar gerechten zochten wij drie heerlijke paddenstoelenwijnen uit. Eva's uitgeschreven recepten vind je op [okhuysen.nl/recepten](http://okhuysen.nl/recepten).

#### Kastanje-ruffelertine

Nu al onze favoriet uit Eva's nieuwste boek **BOERGONDISCH** dat in november verschijnt. Met deze terrine op basis van gemengde paddenstoelen en noien zet je echt iets spectaculairs op tafel. De ware paddenstoelenliefhebbers kunnen hun eigenhandig gedroogde eekhoornjiesbrood gebruiken voor dit recept. Daarbij schenken we natuurlijk een pinot noir. Deze uit de Languedoc wordt gemaakt door topwijnmakers uit de Bourgogne, dus dan weet je dat het goed zit.

#### 2020 Pinot Noir 'Planal' – Pays d'Oc, Closerie des Lys

Op drink: tussen nu en 2025  
Nu per fles: €13,70 €14,79  
Bij doos van 6: €13,25 per fles



#### Warme paddenstoelen-broodschotel

Dé ideale manier om oud brood (en je paddenstoelenoogst) te verwerken in een vegetarisch hoofdgerecht. Dit is echt comfort food zoals het bedoeld is. De aardse smaken van gedroogde eekhoornjiesbrood en gebakken bospaddenstoelen combineren perfect met het romige van gesmolten mozzarella. Een glas licht geokleide zoetigelt erbij. Over perfecte combi's gesproken!

#### 2020 Zweigelt Mitterloch, Weingut Birgit Braunstein

Op drink: tussen nu en 2027  
Nu per fles: €13,70 €14,99  
Bij doos van 6: €13,25 per fles



#### Risotto met paddenstoelen en oude kaas

Het geheim achter deze heerlijk smeuïge risotto is het gebruik van porcini-poeder, gedroogd en gemalen eekhoornjiesbrood.

Door als smaakmaker onze eigen oude kaas in plaats van Parmezaan te gebruiken, krijgt Eva's versie van de risotto at jongs- hi een licht Hollands tintje. Voor de wijn blijven we in Italië en kiezen we voor een sappige en aardse dolcetto uit Piemonte.

#### 2021 Le Ciliegie – Dolcetto d'Alba, Manzoni

Op drink: tussen nu en 2027  
Nu per fles: €13,50 €14,66  
Bij doos van 6: €12,95 per fles

