



n van Oostduin-Arendsdorp. © Frank Jansen

Hoe historische moestuin van gravin kookinspiratie geeft: ‘Ik dagdroom hier over hoe het vroeger was’

Duinvoetje, melde, weegbree, lamsoor of meiknolletjes. Alleen echte moestuinliefhebbers hebben er waarschijnlijk van gehoord. Maar je schijnt met deze groenten lekker te kunnen koken. Marthe Fuld (72), landgoedgids bij Landgoed Oostduin-Arendsdorp in Den Haag, kreeg al spittend in de historische moestuin inspiratie voor allerlei recepten. „Ik dagdroom hier over hoe het vroeger was.”

Loes van Wijngaarden 09-06-25, 04:05

•
•

Met al die moestuininspiratie schreef ze zelfs een receptenboek. „Mijn opa was hier timmerman, dus daardoor voel ik me ook verbonden aan dit landgoed. De geschiedenis van mijn opa en Gravin van Bylandt, die hier rond 1900 woonde, vormen de rode draad door het boek. ”

Fuld kookt zelf veel uit de losse pols en beeldt zich in dat ze in de tijd van de gravin ook zo te werk gingen in de keuken. „Destijds deden ze denk ik veel op gevoel, hooguit misschien met kopjes. Ik zeg daarom ook altijd: kook meer met ongeveer en doe lekker eigenwijs.”

Hoewel Fuld graag met niet meer zo vergeten groenten en nog altijd vergeten groenten uit de moestuin kookt, maakt ze ze niet klaar zoals ze dat vroeger deden. „Wortels stonden urenlang te stoven en er werd veel suiker bij gedaan. Van die snotdingen vinden we niet bepaald lekker tegenwoordig. Ze hadden toen nog geen kookwekkers, alleen een klok in de mooie kamer. Nu kunnen we gelukkig gewoon een timer zetten.”

Mis nooit meer het laatste nieuws

Krijg een melding bij belangrijk nieuws over Den Haag.

Als er één groente vergeten lijkt te raken, zijn het toch echt witte bonen

Marthe Fuld, Landgoedgids

Veel Oud-Hollandse gerechten zijn volgens haar niet meer van nu, zoals blote billettjes in het gras. „Dat zijn ingemaakte snijbonen met witte bonen. Wat een werk moet dat toen zijn geweest, al die bonen stuk voor stuk doppen, drogen en inmaken. Dat gaat tegenwoordig een stuk makkelijker. Maar als er één groente vergeten lijkt te raken, zijn het toch echt witte bonen.”

Niet alleen het doppen van bonen gaat tegenwoordig machinaal. Apparaten die we nu kunnen gebruiken, hadden ze vroeger niet. Denk aan het opkloppen van slagroom of eiwit met een mixer, even iets oppiepen in de

magnetron of groenten bereiden in een wokpan. „Ik combineer graag groenten uit de moestuin met producten van nu, bijvoorbeeld uit de Aziatische supermarkt. En dan lekker wokken.”

Dag van het Kasteel

Op maandag 9 juni - tweede pinksterdag - is de Dag van het Kasteel. De moestuin van Landgoed Oostduin-Arendsdorp doet daaraan mee.

Bezoekers krijgen in de moestuin uitleg over het landgoed en de historische moestuin en over hoe daar nu groenten, fruit, bloemen en geneeskrachtige kruiden worden geteeld.

Op die dag presenteert Marthe Fuld om 10.45 uur haar kookboek.

Aardbeien met kerst

Met de seizoenen mee koken is weer steeds meer in trek. Vroeger wisten ze niet beter. „In veel huishoudens werd gekookt met wat er was. In de maanden met een ‘r’ had je bijvoorbeeld geen tomaten. Nu heb je die het hele jaar door.”

„Maar de gravin had al verwarmde kassen. Ze had daardoor aardbeien met kerst, wat in die tijd heel bijzonder was.” In het receptenboek van Fuld staat dan ook een echte kerstklassieker die in veel huishoudens tijdens de feestdagen op tafel staat: een pavlova met aardbeien.

Dat gerecht is vernoemd naar Anna Pavlova, een beroemde danseres die in dezelfde tijd leefde als Gravin van Bylandt. „De gravin adoreerde haar, dus dit dessert mocht zeker niet ontbreken.”

Frikandellen op het menu

Ze lijkt het haast niet toe te durven geven, maar: „Ik kook nog steeds vaak recepten uit mijn eigen boek. Ik vind het gewoon heel lekkere recepten.”

„Vanavond ga ik zelf frikandellen maken. Die vindt mijn man heerlijk.” Of daar ook paardenvlees of [separatorvlees in zit](#)? „Nee hoor, ik doe het met kippendijen. Die maak ik klein in de keukenmachine.” Dat apparaat hadden

ze nog niet rond 1900. De gravin zal dus waarschijnlijk nooit een frikandelletje speciaal hebben gegeten in haar landhuis.