



Harry Leurink snijdt  
hout in het Speulderbos

**groen 4**



Designhuis voor  
hippe vogels

**parels 2**



Bingerden: een écht  
plantenfestival

**buitenleven 5**

## Reuzeninsecten in het Speulderbos

Het Speulderbos bij Ermelo (Noord-Veluwe) is een van de oudste bossen van Nederland. Kromme, in wonderlijke bochten gegroeide eiken- en beukenbomen bepalen daar de sfeer. In de volksmond heet het daarom 'het bos van de dansende bomen'. Door de nevel die er regelmatig hangt, lijken die stammen ook te gaan bewegen.

Die geheimzinnige sfeer wordt nog verhoogd door de reuzeninsecten die er sinds 2006 te zien zijn. Geen echte natuurlijk, maar in oude beuken gesneden, soms wel metershoge beelden. Ze zijn gemaakt door houtsnijder Harry Leurink. Hij is geen traditionele houtbewerker, maar een beeldhouwer die werkt met hout.

Op verzoek van Staatsbosbeheer snijdt Leurink met schuurmachines zijn fantastische beelden. Er zijn er nu zes gereed. De beuken die hij gebruikt zijn gestorven bomen van wel 12 meter hoog en staan bij 't Solse Gat nabij restaurant Het Boshuis in de landbouwenclave Drie.

Staatsbosbeheer wil met de beelden een educatief doel dienen. Met name kinderen moeten met die spectaculaire beelden achter hun computer vandaan gelokt worden om kennis te maken met enkele onbekende insecten. Bij de levensecht uitvergroete kleine beestjes – mestkever, pissebed, boktor – moeten boswachters en (groot)ouders het verhaal vertellen, zo wil Staatsbosbeheer.

Een van de fraaiste beelden is dat van het vliegend hert. Deze grootste Nederlandse kever leeft slechts twee maanden als volwassen dier, na zes jaar als larve te hebben doorgebracht in dode eikenstammen.

Belangstellenden kunnen contact opnemen met de plaatselijke boswachters, tel.: 0577-407248 of 06-51218232. Meer informatie over de activiteiten van Harry Leurink – hij maakt allerlei houtsnijwerk, waaronder grafmonumenten – op zijn website [www.harrysnijdhout.nl](http://www.harrysnijdhout.nl).

## Restaurantgids voor (h)eerlijk eten

Onlangs verscheen de tweede druk van 'Puur! uit eten', een restaurantgids voor wie gaat voor fair trade en biologische producten. Deze editie 2008-2009 bleek hard nodig, schrijft samenstelster Jeannette van Mullem. De hang naar biologisch eten, met name in de horeca, neemt



Twee pissebedden, uitgesneden in een oude beuk.

FOTO HARRY LEURINK

behoorlijke vormen aan. Waar consumenten nog achterblijven, zijn het topkoks die hier de kar trekken. Daarnaast is de behoefte aan eerlijke (fair trade) producten, streekproducten en duurzame vis eveneens stevig aan het toenemen. Deze kanten van duurzaamheid zijn nu ook in de nieuwe versie verwerkt.

De restaurants zijn per provincie gesorteerd. Op de bijgeleverde landkaart vallen dan de zwaartepunten Noord-Holland en Gelderland op. Sommige restaurants uit deze gids maken alleen gebruik van biologisch

vlees of biologische groenten, andere streven naar puur biologisch. In welke mate er gebruik van wordt gemaakt, staat met groene hartjes aangegeven. Vijf hartjes staat voor 100 procent biologisch. Een enkele chef geeft ook nog een recept prijs. De gids is overigens niet volledig. Op [www.puuruiteten.nl](http://www.puuruiteten.nl) staan er meer.

**Puur! uit eten** door Jeannette van Mullem is uitgegeven bij Inmerc en kost € 14,95. Het boekje bevat tevens voor 100 euro aan kortingsbonnen, in te leveren bij de besproken restaurants.