

Boswachter Lysander uit Appelscha krijgt eindexamen biologie op zijn bordje: 'Poeh hartkleppen, daar heb ik niet zoveel mee'

Elizabeth Vogelzang • 29 mei 2024, 10:10 •



Boswachter Lysander van Oossanen doet examen Biologie in de Kale Duinen bij Appelscha. Foto: Rens Hooyenga

De Appelschaster boswachter Lysander van Oossanen stapte ooit als gediplomeerd kok uit de schoolbanken. Later verruilde hij de hazenpeper en reerug voor konijnenholen en hertenbrunst. Het havo-examen biologie bevatte pittige ingrediënten, maar was zeker geen zware kost. „Met die hartkleppen dacht ik wel; waar gaat dit heen.”

Lysander van Oossanen (43) moest even slikken toen hij in de eerste opgave van het havo-examen biologie dook. „Oh, pfff, jeetje. Gaat het deze kant op”, dacht de boswachter van het Drents Friese Wold toen hij vragen kreeg over hartkleppen, zuurstofarm bloed en slagaders. „Het inwendig lichaam, daar heb ik niet zoveel mee te maken natuurlijk.”

De volgende vragen die de examenkandidaten kregen voorgeschoteld gingen over huisjeslakken en quinoa. En verderop moesten ze hun tanden zetten in opgaves over eikenprocessierupsen en

genetica. Materie die meer in het straatje ligt van de Van Oossanen die een wonderlijke carrièreswitch maakte en als gediplomeerd kok in het Appelschaster bos belandde.

Boog hij zich vroeger over escargot met een sausje, nu kon hij met de biologische blik kijken naar de vraag over de kleur van de huisjes van slakken. „Mooi zo'n vraag. Die gaat ook over klimaatverandering. Hebben slakken met een licht huisje voordeel van die lichte kleur omdat ze minder warmte opvangen? Leuke vraag, waarvan je hoopt dat de leerling ook geprikkeld raakt en er verder over na gaat denken.”

Ook de opbouw van het examen met personen die iets meemaken waarop een vraag wordt geïntroduceerd, verraste de boswachter positief. „Het is geen droge kale stof. Er zit veel info in waarvan je ook weer wat opsteekt.”

Maar goed al die vragen over slakken en quinoa heeft Van Oossanen zelf nooit hoeven beantwoorden op zijn middelbare school, althans niet met de biologische bril op. De boswachter kreeg lessen roken, blancheren, julienne snijden en sauzen maken. Na de basisschool ging hij naar de koksopleiding op het vbo in Breda. „Ik was niet zo'n goede leerling en leren an sich vond ik totaal niet interessant.” Dus koos hij voor een praktische beroepsopleiding.

„Ik zat aan te hikken tegen een groenopleiding of de horecakant. Ik ben best praktisch opgevoed. Mijn ouders zeiden: sla de krant open en wat voor vacature zie je? Er werden wel vier koks gevraagd en geen enkele boswachter. Dus toen was de keus gemaakt.”

Met veel plezier werd Lysander klaargestoomd voor de keuken en stond voor zijn twintigste al aan het fornuis in een restaurant. Maar wilde hij de rest van zijn leven biefstukken bakken? Het wildgebraad en bospaddenstoelensoep trokken op een gegeven moment niet langer aan hem. Het waren de wilde zwijnen en paddenstoelen die níet op een bord waren beland die zijn ware interesse hadden. „Ik miste het buiten zijn.”

Hij nam een rigoureuze stap en besloot alsnog zijn passie te volgen. „Ik nam ontslag en heb me aangemeld voor de school voor bos- en natuurbeheer in Velp.” De kok stapte terug de schoolbanken in en werd boswachter. Van hazenpeper en reerug naar konijnenhol en hertenbranst.

„Pas toen merkte ik dat leren heel leuk is. Op het vbo kon ik wel boevig zijn, nu zat ik vooraan alles op te zuigen wat de docenten ons leerden.” Soms kost het tijd en omwegen om te ontdekken waar je hart ligt, zegt van Oossanen. Maar vraag hem beter niet naar hartkleppen.