

LINDA EN ROGER BASTIN hebben een gespecialiseerde vasteplantenkwekerij in Aalbeek met vier werknemers: Linda en Roger en de medewerkers Nikol en Fons. Net als veel van hun klanten zijn ze echte liefhebbers. Het assortiment geeft hun persoonlijke voorkeur weer en de planten die ze kweken beschouwen ze als vrienden. Ze zien hun kwekerij niet als werk, maar als een bezigheid die ze met plezier verrichten. De liefde die ze in de producten steken, straalt er dan ook aan alle kanten van af.



puur Mediterraan tuinieren

AUTEUR: Roger Bastin

PRIJS: € 24,95

FORMAAT: 21 x 28 cm

UITVOERING: paperback

OMVANG: 144 pagina's

ILLUSTRATIES: ca. 150

VERSCHIJNINGSDATUM: maart 2006

NUR 426

ISBN 90 215 8461 1

Inleiding

HET THEMA VAN DIT BOEK is een van de specialiteiten van onze kwekerij: mediterrane planten. Dat stelt mij voor de moeilijke taak af te bakenen wat dat zijn en er over na te denken waarom sommige planten wel of niet tot deze groep mogen worden gerekend. Elke indeling is arbitrair, combinaties kunnen ook met andere dan mediterrane planten een mediterrane uitstraling hebben. Van alles wat wordt beweerd is hard te maken dat het tegendeel ook waar is.

Tuiniers zijn onverbeterlijke romantici met een hang naar verre oorden. In 'echte mediterrane' tuinen in het zuiden zul je daarom veel exotische planten aantreffen, zoals palmen, Yucca en Agave die helemaal niet mediterraan zijn. Omdat deze niet goed passen bij ons klimaat zijn wij veroordeeld tot het 'werkelijke mediterrane tuinieren'. In wezen moeten we dus nog roomser dan de Paus zijn.

De in dit boek genoemde soorten en cultivars zijn niet meer dan suggesties. De meeste staan al jaren in mijn tuin. Ik wilde graag veel planten beschrijven omdat ik bang ben dat ze nergens anders aan bod komen. Waardoor je misschien wel nooit van hun bestaan zou horen. Maar daarnaast wilde ik ook het een en ander vertellen over het tuinieren en wat mij (ons) bezielt te leven als kweker.

Lees ontspannen en kijk wat je onthoudt, bijvoorbeeld welke plantengeslachten je interessant lijken. Exploreer die verder. De plantenwereld is voortdurend in beweging, vooral bij kleine gespecialiseerde kwekers ontdek je steeds iets nieuws. Met z'n allen vinden we vast nog veel meer dan wat ik in m'n eentje kon bemachtigen en uitproberen. Mijn selectie is ook mijn persoonlijke voorkeur. Het gaat over planten waar ik gek op ben. Hoewel we bijna twee hectare tot onze beschikking hebben raken ook bij ons borders vol.

Vergeef me als ik niet steeds schrijf: 'ik vind'. Het kan in gedachten overal worden ingevuld, zeker als ik vertel waarom een plant mij niet bevalt.

TUINIEREN IS NIET AAN STRAKKE REGELS GEBONDEN. Wat precies, wanneer, op welke manier iets moet gebeuren ligt niet vast, omdat er zo veel verschillende factoren meespelen. Dus probeer ik vooral zo veel mogelijk uit te leggen waarom je er bijvoorbeeld goed aan doet op een bepaald moment te gaan snoeien. Als je dat begrijpt weet je ook wanneer je de onvermijdelijke uitzondering tegenkomt.



Tafel 7

ALS IK MIJN TUIN IN LOOP, ooral na een paar dagen afwezigheid, word ik omarmd door de bedwelmende geuren van thuis: lavendel en Cistus. In het heetst van de zomer is die tuin de fijnste plek om te leven. Ik ga dan niet graag weg, omdat de mediterrane borders dan op hun hoogtepunt zijn. Het leven is verrukkelijk aan tafel 7 waar we uitzicht hebben op de kruiden waar ik zojuist heb gesneden voor een mediterrane maaltijd. Koken is mijn grootste plezier. De ultieme tomatensaus is altijd net buiten mijn bereik, dus morgen doe ik weer mijn uiterste best die van vandaag te overtreffen. Misschien met een 'bouquet garni' zo dik als een vuist.

We smullen van aubergine en bakken onze frites of wat er maar wordt gebakken alleen maar in olijfolie. Of er tijm wordt gebruikt is minder een vraag dan welke tijm ik vandaag eens zal gebruiken, of welke salie? Van vrijwel alle kruiden die voor de mediterrane keuken in aanmerking komen, hebben we wel een speciale favoriet. Knoflook wordt niet per teen toegevoegd. Recepten met maar één teen worden omgezet in een hele voet, soms bijna een heel been als ik 'tarte tatin' (ondersteboven gebakken taart) maak, maar dan met sjalot en knoflook in plaats van appels. Verse knoflook uit eigen tuin is een heerlijk zoete groente als je hele bollen bakt.

MEESTAL EXPERIMENTEER IK ER OP LOS. Welke kruiden kunnen nog meer lekker zijn bij zalm? Hoe lang mag tonijn op het vuur? (Draai ze niet om!) Wanneer moet de roomse kervel bij de mosselen? Hoe maken we iets bijzonders van de overvloed aan courgette en variëren we het best met een van de 50 soorten pompoen van onze akker? Wat te doen met de groente gekregen uit de enorme moestuin van de buurman?

ALS WIJ THEMA WEEKENDEN ORGANISEREN op onze kwekerij zijn we vaak met vrienden, familie, collega's, burens en logerende standhouders. Gelukkig is onze vriend Claude er dan om de leiding in de keuken over te nemen. Overdag hebben Claude en Miryam hun keuken en terras buiten ingericht voor de bezoekers van de kwekerij. Claude kookt niet zo gevaarlijk experimenteel als ik. Met heel veel meer kennis en ervaring weet hij ongewoon kruiden- en bloemrijke gerechtjes te maken, die hem een grote schare fans bezorgden. Vaste klanten halen hun planten in de week voor een thema-weekend en komen dan terug voor het terras om in alle rust bij Claude te eten. Anderen blijven een halve dag pendelen tussen het terras en de kwekerij.

Als tuinier en kweker werk je hard en is het moeilijk stoppen. Pauze maken wij nooit, vrij nemen we zelden. Als er op zondag en maandag geen klanten komen omdat de kwekerij gesloten is, kunnen we eindelijk lekker doorwerken. Ook al is het nog zo geweldig klanten te ontvangen en zijn die ontmoetingen vaak heel persoonlijk, soms ontloop ik ze omdat er anders niets terecht komt van het werk dat me zo dringend lijkt, tot het tijd wordt om eten te koken. Dan laat ik me opstoken door Cameron de la Isla (mijn favoriete flamencozanger) om als een echte chef koortsachtig met pannen te schudden en zo efficiënt mogelijk groenten te snijden, afgewisseld met flamenco-pasjes en de cd-speler aanvurend met 'olé, Paco!' (zijn gitarist. Ze juttten elkaar op; ik help graag een handje mee) en handgeklap.

ELKE DAG KOKEN GEEFT MIJ EEN ALIBI om dan toch nog enigszins op tijd te stoppen met werken, zodat we op een mediterrane tijdstip, rond 21:00 uur in de zomer, aan tafel 7 kunnen. Ik doe mijn uiterste best, want lekker eten met een glas rode wijn is de beste beloning voor hard werken. Zo begon ik ook ooit (lang geleden) aan de tuin. Want als je hard moet werken kun je dat maar beter in een fijne omgeving doen. Liever loop ik zeven dagen in de week over een met salie en lavendel omzoomd paadje naar de kwekerij dan vier dagen in de week

in de file op de A2 te staan, onderweg naar een tl-verlicht kantoor. Omdat ik bijna altijd thuis ben en meestal aan het werk, heb ik ooit besloten dat dat dan ook maar in een aangename omgeving moest zijn. Zo begon ik met tuinieren 'voor de mooi' toen de kwekerij al bestond. Tot dan toe had ik alleen groenten en kruiden gekweekt voor hun opbrengst en het lekker. Natuurlijk was ook dat pure schoonheid en mis ik de prachtige groentes zoals 'Romanesco' wel een beetje. Onze tafels worden genummerd van 1 tot 7, te beginnen in de woonkamer. Het zijn bijna allemaal ruime tafels met plaats voor minimaal 10 of 12 personen. Tafel 7 is het summum, dan is het zomer en feest.

Het bezoek dat zulke avonden blijft hangen, kookt en bedient mee. Zelden zijn we dan met minder dan twintig. In de keuken wordt dienblad na dienblad gevuld, dat pas mag worden afgevoerd na de kreet: 'tafel 7'.



A

Acanthus Dit is een super makkelijke plant die zowel zon als schaduw prima verdraagt en een van de weinige mediterrane planten die in de winter volledig afsterven.

Eigenlijk doen ze het in ons klimaat nog beter dan waar ze in het wild voorkomen. In de felle Spaanse zon kunnen ze al vroeg in de zomer helemaal verdorren, terwijl ze dan bij ons nog volop nieuwe bloemstengels maken.

HET IS EEN MONUMENTALE PLANT met een mediterrane uitstraling. Ze contrasteert vanwege het bijzonder grote, donkergroene blad en de afwijkende bloeiaren met veel andere planten. De bloemstengels zijn lang en lijken door het bladrozet krachtig tot wel 150 centimeter omhoog te worden gestuwd. Het is een van de meest architectonische planten. We kennen de vorm van de bloem van de versiering van Corinthische zuilornamenten.

Jonge planten zijn nog een beetje kwetsbaar voor strenge vorst. Maar er worden al snel dikke vlezige wortels gevormd die de plant onverwoestbaar maken.

Het blad is heel groot en ontwikkelt zich snel.

Met name zilverbladige plantensoorten, zoals *Santolina* en *Lavandula*, waar ik ze graag mee zou combineren, lopen het risico overwoekerd te raken en het onderspit te delven. Daarom is het verstandig als buurplant soorten te kiezen die ook robust zijn. *Stachys byzantina* komt in aanmerking, net als hogere planten die boven het blad van *Acanthus* hun ding doen zoals vijgen en een aantal *Cistus*-soorten.

GOEDE VORMEN ZIJN: *Acanthus mollis* 'Hollard's Gold' bloeit niet zo makkelijk, maar koopt de schade af met goudgroen blad.

Acanthus mollis 'Jeff Albus' ('Rue Ledan') heeft groot, glimmend, donkergroen blad en zuiver witte bloemen tot 150 centimeter hoog in volle bloei.

Acanthus spinosus heeft 'stekelig', diepgeveerd donker groen blad. De stekels vallen bij aanraking enorm mee, de wit met roze bloemen zitten aan lange, elegante stengels (tot 150 cm hoog).



Zonnecollectoren

VEEL MEDITERRANE PLANTEN

zijn bladhoudend. Dat is erg succesvol in een klimaat waar de winter en het vroege voorjaar belangrijke groeiseizoenen zijn. Grote hitte in de zomer remt de groei. Vanwege lange dagen en regen in de zomer groeien mediterrane planten bij ons harder dan de bedoeling is.

Planten uit gematigde klimaten die in de winter bovengronds afsterven, kennen een kunstje: ze slaan energie op in

hun vlezige wortels. Die wordt in het voorjaar benut om onder matige groeiomstandigheden toch een krachtige herstart te garanderen. Mediterrane planten hebben dat niet nodig. Het blad kan zelfs in de winter nog steeds een beetje energie opwekken uit het zonlicht.

Bloembollen, grotendeels afkomstig uit mediterrane streken, passen het kunstje omgekeerd toe, vooral om de droog-

te in de zomer te ontlopen.

Acanthus is een voorbeeld van een niet-bladhoudende mediterrane plant die net als bolgewassen energie opslaat in de wortels om de barre omstandigheden van de felle zomerzon ondergronds te overleven. Maar het werkt ook andersom als ze bij ons in de winter afsterft. Daarvoor moet ze wel eerst energie kunnen verzamelen. Plant ze dus bij voorkeur in het voorjaar of uit een grote pot.

Alcea Ik vind het erg leuk om verspreid wat planten te gebruiken die veel hoger zijn dan de rest en liefst niet al te breed uitgroeien. *Verbascum* (toorts), *Digitalis* (vingerhoedskruid) en *Alcea* (stokroos) lenen zich voor dit doel: de derde dimensie.

Alcea ficifolia heeft citroengele bloemen. Wat ligt in dit verband meer voor de hand dan de vijgenbladige te kiezen? Die heeft bovendien wat minder last van roest dan de gewone stokroos en blijft vaak een paar jaar staan.

Echt vast zijn de kruisingen tussen heemst en stokroos. Deze kruising is dankzij de inbreng van heemst grijsbladig en maakt elk jaar meer stengels die weer sterk op die van de stokroos lijken. Uiteindelijk vormt zich een reusachtige struik die wel 2 m hoog en ook breed kan worden. We hebben de keus uit de volgende kleuren:

Alcea x Althaea 'Parkallee' in een ouderwets zacht geel,

Alcea x Althaea 'Parkfrieden' is datzelfde geel, maar dan roze,

Alcea x Althaea 'Parkrondell' doet het in een 'blatant' soort roze wat minder subtiel.

Allium Het grensgeval *Allium* wordt door knoflook over de streep getrokken.

Allium sativum var. *ophioscordon*, rocambol-knoflook, is een prima grap. Geniet mee van het vermogen van kinderen tot oprechte verwondering wanneer de bloeistengels in een krul omhoog en omlaag spiralend 'ploink' zeggen vanuit het grasachtige blad. Als deze als vaste plant in de border staat, worden de tenen niet vet. Ze blijven hard en klein, maar kunnen in geval van nood prima de pan in. De bloemen blijven uit; in plaats daarvan ontwikkelt de plant broedbolletjes die onmiddellijk weer kunnen worden geplant.

Aloysia triphylla Citroenverbena, houden we graag in een pot bij de

hand. Als er een wet was die het houden van meer dan één kuipplant zou verbieden, dan koos ik deze. Verveine, van oorsprong uit Colombia, is in Frankrijk een nationaal icoon als meest geliefde tisane (wat in Nederland kruidenthee wordt genoemd). Ook Italianen spreken de volksnaam *Limoncella* met straaloogjes uit. De geur is heerlijk verfrissend en ik mag deze, net als de precies zo geurende *Thymus herba-baronne* 'Lemon Scented' graag aanprijzen. Natuurlijk is het blad op heel veel manieren in de keuken te gebruiken. We maakten er sorbet van en deden het blad in een opengesneden stuk zalm onder de grill. Het kan ook in bad en in de inkt van een lieve brief.



Lavendula angustifolia 'Pacific blue'



Lavendula angustifolia 'Princess Blue'



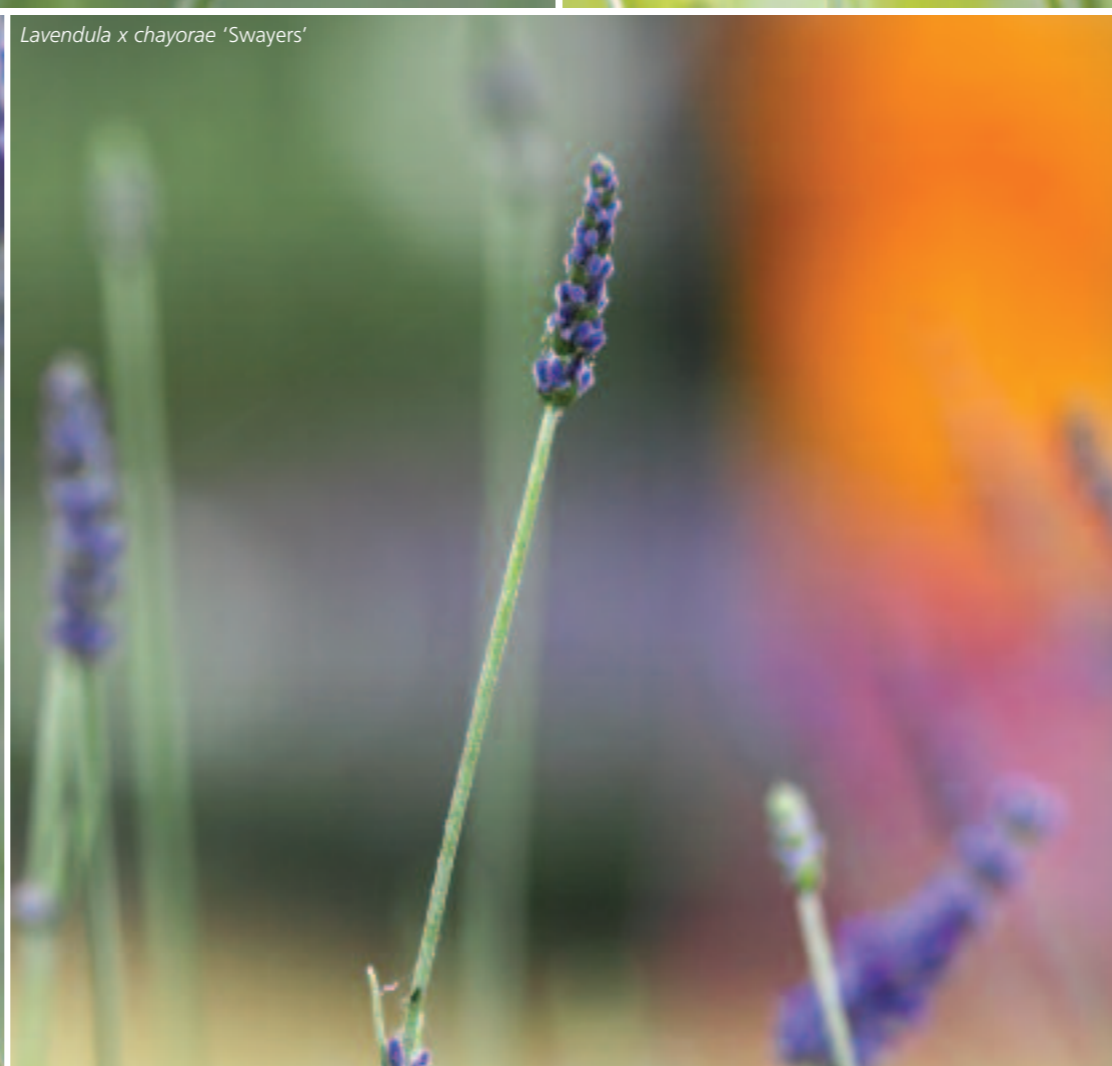
Lavendula angustifolia 'Royal Purple'



Lavendula angustifolia 'Silver Blue'



Lavendula x chayorae 'Swayers'



Lavendula x chayorae 'Swayers'



Lavendula pedunculata var. *sampaiana* 'Purple Emperor'

Lavendel

BLOEI OP BESTELLING Omdat wij graag alle lavendel tegelijk in bloei hebben als we half juli lavendelweekend vieren, top ik ze in april of mei soms nog een keer een beetje bij. Begin juni is dat even slikken als de echte lavendel overal, behalve bij ons, volop in bloei staat. Maar in juli hebben wij dan heerlijk frisse planten die nog volop nieuwe knoppen maken. Vroeg, of niet gesnoeide lavendel bloeit in juni volop, maakt dan zaad en is in juli al uitgebloeid, zodat je opnieuw moet knippen. Dan worden nieuwe knoppen gevormd die het risico lopen niet op tijd klaar te zijn voor de herfst. Laat gesnoeide planten bloeien langer door.



Gevulde Lavendelcrêpes

Lavendel snoeien

HET IS DE TUINVRAAG bij uitstek, die ons jaarrond wordt gesteld, op een feestje, tijdens een bezoek aan de tandarts en zelfs zondagavond om tien uur nog worden we er voor opgebeld. Zo moeilijk is het niet, het snoeien zelf is nog makkelijker dan het op te schrijven.

We willen dat de plant vol blijft. Snoeien stimuleert de vorming van nieuwe scheuten en zorgt dat de plant van binnen kan opdrogen. Scheuten en blad in het hart worden anders bruin en gaan verloren.

Eerst wordt vaak gewacht tot een plant groot genoeg is om er lekker wat van af te knippen, maar juist jonge planten

moeten veel gesnoeid worden. We beginnen er al mee voor de stekken zijn opgepot. Als ik nieuwe lavendel heb geplant, loop ik wekenlang met een schaar op zak om steeds de uitstekende puntjes bij te knippen: een keer of twee drie doe ik dat. Het is zelfs prima als de plant het eerste jaar nog niet bloeit.

Lavandula angustifolia is het makkelijkst te snoeien.

De hoofdsnoei vindt plaats in maart of april. Ik wacht altijd tot de planten een beetje beginnen te groeien. Later snoeien heeft als voordeel dat ze over het algemeen iets beter doorbloeien. Je knipt ze zo diep mogelijk terug, maar

nooit dieper dan waar nog scheuten uitlopen. Dat kan bij jonge planten tot vlak boven de grond zijn.

Zodra ze uitgebloeid zijn, knip je ze in model. Dat kan afhankelijk van de cultivar en het weer in juli, augustus of september zijn. Probeer alle topjes te raken en maak de plant ongeveer eenderde korter. De plant mag niet helemaal kaal worden. Je moet het op tijd doen, zodat ze nog een beetje groeit en je de hele winter van die egale grijze bollen kunt genieten.

Vroeg gesnoeide planten groeien onregelmatig verder, omdat ze weer bloeistengels maken. Die mag je in september nog een keer bijknippen

Recept

Gevulde Lavendelcrêpes

**BESLAG VOOR ONGEVEER
20 CRÊPES**

- > 400 GR BLOEM
- > 8 EIEREN
- > 1 LITER MELK
- > 16 DRUPPELS LAVENDELolie
- > EEN HANDJE LAVENDELBLOEMEN, ZONDER DE KNOPPEN

BAK DE CRÊPES zoals te doen gebruikelijk en beleg ze daarna met een selectie van het volgende:

zalm, zachte verse geitenkaas of ricotta
blad van bijvoorbeeld rode melde, perilla, zacht blad van eeuwig moes (vaste kool, ook wel splijtkool genoemd) en een beetje rucola
verschillende eetbare bloemen; *Hemerocallis*, Oost-Indische kers, goudsbloem

(*Calendula*), en nog wat lavendelbloemen

besprenkel met olijfolie (Claude gebruikt kurkuma-olie, zelf gemaakt volgens geheim recept dat alleen zijn beste leerlingen kennen, deze kun je imiteren door wat kurkuma in olijfolie te doen)

Strooi er en beetje 'fleur de sel' (niet gemalen) over.

Samen met lavendels is dit een van de hoofdattracties van ons lavendelweekend. Ze zijn bijzonder geschikt om buiten tussen de lavendel op te eten.



Je proeft de zon!

Mediterrane planten hebben alles mee: ze herinneren aan zinderende zon, bergen en zee, onvergetelijke geuren, velden vol lavendel en verrukkelijk eten. Het overweldigende leven op een dag rijden van hier. Dat wil iedereen altijd wel. Linda en Roger Bastin maakten die droom waar op hun kwekerij in het stukje Nederland dat het dichtst bij de zon ligt, in Zuid-Limburg, op 20 km afstand van het begin van de Route du Soleil. Daar kweken ze een machtige variatie aan mediterrane planten, ze leven ermee en eten ervan (letterlijk en heel Bourgondisch culinair). Wie wil kan in hun enthousiasme delen (gasten zijn er van harte welkom) of zelf die zuidelijke sfeer in de eigen tuin waarmaken. In dit boek vertellen Linda en Roger alles over hun ervaringen met mediterrane planten: de 'mooiste' (waar Roger iets heel anders

mee bedoelt), de beste, de lekkerste, de bijzonderste... Over alles wat we uit het zuiden kennen, maar het hier ook goed doet. Als je maar weet hoe! Een *mer à boire* voor plantenliefhebbers én liefhebbers van het goede leven, want de sublieme, kruidige recepten die Roger als extra geeft, zijn ook niet te versmaden. Een boek vol verrukkelijk plantenplezier!