



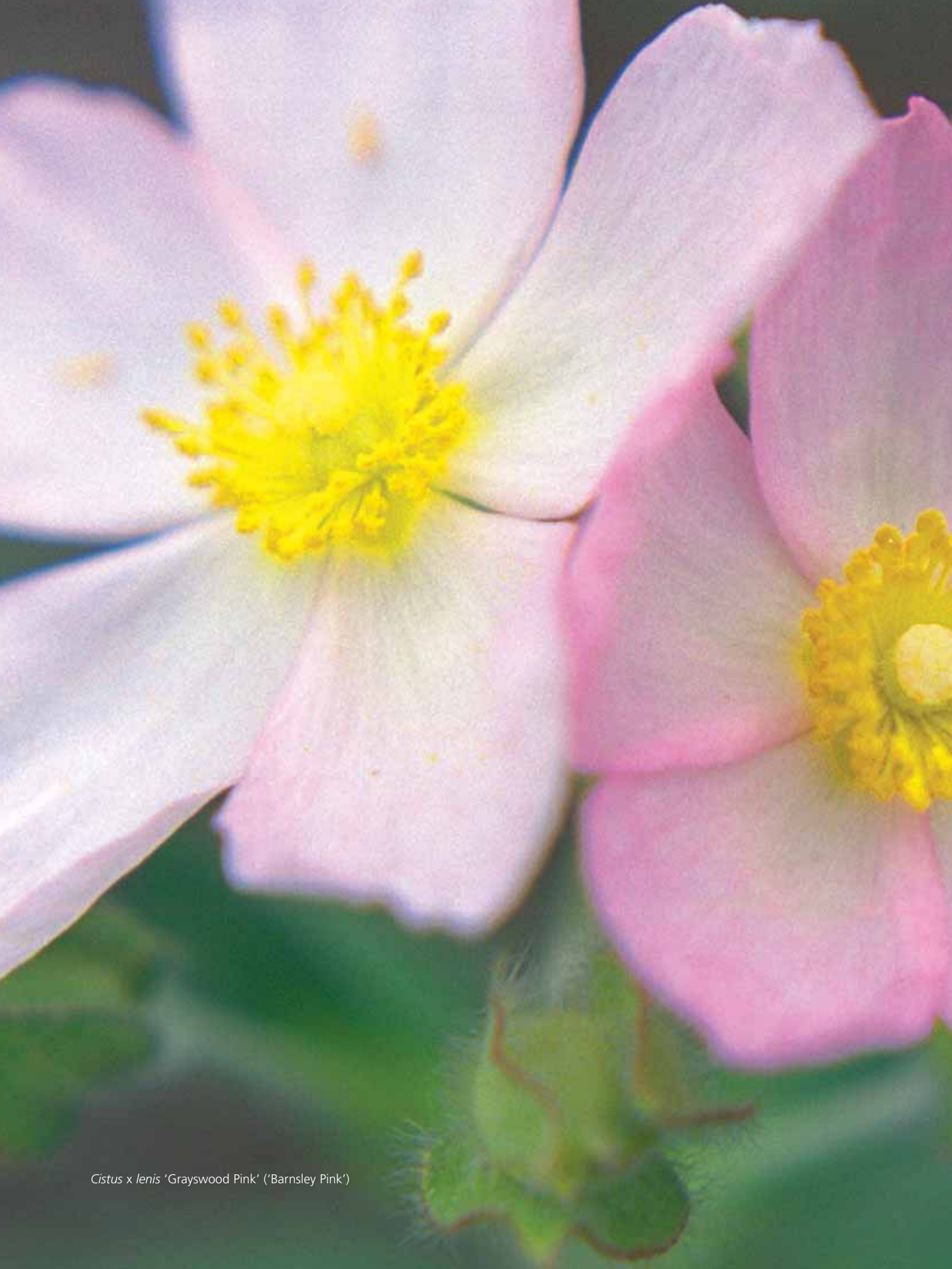
PUUR **Mediterraan**
TUINIERNEN ROGER BASTIN

PUUR *Mediterraan*

TUINIERN ROGER BASTIN



Lavendula x intermedia 'Edelweiß'



Cistus x Ieris 'Grayswood Pink' ('Barnsley Pink')



PUUR **Mediterraan**

TUINIERN ROGER BASTIN



KOSMOS

KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

Tweede druk, 2010

© 2006 Kosmos Uitgevers B.V., Utrecht

OMSLAGONTWERP & VORMGEVING Oranje vormgevers, Eindhoven

OMSLAGFOTO *Lavandula Stoechas* 'Willow Vale'

FOTOGRAFIE François De Heel,

m.u.v. blz. 2/3, 50, 54/55b, 60/61m, 109 en 126/127: Roger Bastin

ISBN: 978 90 215 6894 2

NUR 426

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

No part of this book may be reproduced in any form by print, photoprint or any other means without written permission from the publisher.

Deze uitgave is met de grootste zorg samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Inhoud

- 9 VOORWOORD werelden van verschil
- 13 INLEIDING de romantiek van ver weg, waarom alles altijd waar is en de onvermijdelijke uitzondering op elke regel
- 14 TAFEL 7 het zomerse genieten
- 16 MOOI IS FIJN over discriminatie van de neus
- 16 GEUR IS SMAAK EN ANDERSOM determineren op geur
- 17 ZONAANBIDDERS de plant als zonnecollector
- 19 WAT IS MEDITERRAAN? Bijna inheems of exotisch
- 20 WAAROM MEDITERRAAN vanwaar die vriendschap?
- 20 JE MOET HET WEL KUNNEN ETEN schoonheid als luxe
- 21 MIJN BELANGSTELLING voor groente
- 24 TERUGPRIKKEN NAAR DE ZON over assertieve silhouetten
- 24 ZIJN MENSEN DIEREN? Mijn habitat, omringd met mensvriendelijke planten
- 25 HET LANDSCHAP ALS VOORBEELD
- 26 ZIJN BORDERS LANDSCHAPJES? De natuur imiteren
- 26 WAAROM WELKE GRASSEN? Hoe grassen je border natuurlijker maken
- 28 WATER FEATURES mooie woorden voor regengoten
- 29 DE FORMELE TUIN. MOET JE *BUXUS* PLANTEN? Over wolkjes met een luchtje
- 31 LAVENDELGAZON op je blote voeten of languit
- 31 VRIENDEN BENOEMEN plantennamen schrijven, lezen en onthouden
- 33 RECEPT VOOR EEN BORDER de plant als ingrediënt.
Tuinieren en tuinontwerp in het kort
- 35 MEN NEME DE VOLGENDE INGREDIËNTEN IN OVERWEGING
de planten op traditionele alfabetische volgorde, van *Acanthus* tot *Verbascum*

Met daartussen gerezen vraagstukken

- 36 ZONNECOLLECTOREN waarom bladhoudende planten geen dikke wortels hebben
- 41 BLINKA BLINKA, YERBA BUENA hoe je planten vleugels geeft
- 46 PLANTENCOLLECTIES plantgekke spaarvarkens
- 48 BITTER IN DE MOND MAAKT HET HART GEZOND de culinaire kant van cement
- 51 GIFTIGE SNOEPJES gevaarlijke planten
- 52 EENJARIG, TWEEJARIG, VAST de belofte van eeuwig leven verklaard
- 54 KOUDEKIEMERS het voorjaar begint voor de winter
- 57 CULTIVARS de plant als individu.
- 61 MEER KLEINE BOMEN VOOR MEDITERRANE SFEER
- 72 VERS IS ALTIJD LEKKERDER DAN GEDROOGD kruiden drogen bevordert houdbaarheid, niet hun smaak
- 73 HOE LAVENDEL DE BERG AFDAALDE het ontstaan van de lavendelvelden in Frankrijk
- 74 WAT VERLANGT LAVENDEL VAN ONS?
- 75 BLOEI OP BESTELLING de bloei van lavendel programmeren
- 75 LAVENDEL SNOEIEN
- 76 ER BESTAAN 39 SOORTEN LAVENDEL
- 82 VAKTERMEN lekker als ik die mag gebruiken
- 96 NOG MEER KRUISINGEN VOOR POTTEN lavendel als kuisplant
- 101 BASILICUM geluk in een potje
- 108 WIL DE ECHTE OREGANO OPSTAAN?
- 110 MARJOLEINEN
- 111 *PHLOMIS* OF BRANDKRUID
- 113 ALS KRUIDEN VAN ADEL ZIJN, IS ROZEMARIJN HET KONINGSHUIS
- 114 BOTANISCHE BUITENBEENTJES
- 118 WIJNRUIT is een winterharde sinasappel
- 129 MIERENZUUR EN BRANDNETEL
- 130 MRS. THYME EN *PRAECOX*. Terra Incognita in kaart gebracht



Lavandula 'Blue Star'

En de volgende recepten

- 38 GROENTETERRINE
in gelei van verveine (of citroentijm) met bloemen crème
- 49 DISTELSNOEP artisjokken voor de kinderen
- 60 VIJGEN UIT DE OVEN
met een optioneel rozemarijntopje
- 61 KWEEPEERSNOEPJES
- 66 MOSSELEN met kerrie en roomse kervel
- 79 GEBAKKEN AARDAPPEL met lavendelbloemen
- MEER RECEPTEN MET ECHTE LAVENDEL
- 87 LAVENDELCRÊPES van Claude
- 88 LAVENDELYOGHURTIJS
- 88 LAVENDELROOMIJS
- 88 LAVENDELCAKE
- 105 *PESTO, PISTOU, BOUQUET GARNI*
- 108 GESAUTEERDE COQUILLES SAINT-JACQUES
met basilicum coulis en salade van wortelgroente
- 111 PERSILLADE
- 116 ALLEDAAGSE TOEPASSINGEN
van rozemarijn en andere kruiden
- 117 SORBET VAN ROZEMARIJN
- 117 SCHOTSE ZALM met krokante rozemarijn
- 123 POMPOEN-WORTELKOEKJES met saliebloemen
- 132 RECEPTEN MET TIJM
- 140 DANK JULLIE WEL!
- 142 REGISTERS



'De cirkel', ons centrale pleintje, middelpunt van onze wereld.

Werelden van verschil

SOMMIGE BEROEPEN ZIJN EEN MANIER VAN LEVEN. Als wat je doet je dag en nacht bezighoudt, leef je in een eigen wereld. Wij, mijn vrouw Linda en ik, maken plantjes. Maar daar is nog lang niet alles mee gezegd. Wat verder moet gebeuren, zoals: een catalogus schrijven en ontwerpen, een website onderhouden, labels afdrukken, borders ontwerpen, telefoontjes, faxen en e-mails beantwoorden, doen we tussen het stekken, wieden, klanten helpen en water geven door. Het stekken en zaaien en de tuin bedenken en onderhouden zijn vooral mijn taken, Linda geeft heel veel water en zorgt voor de planten en de klanten. Alles wordt samen besproken. Het twee hectare grote terrein onderhouden, verzorgen van de opkweek en de planten in de verkoop, doen we samen met onze medewerkers, Nikol en Fons.

We kweken van zaad of stek tot volwassen plant. Ik oogst veel van het zaad in eigen tuin. De planten verkopen we ook zelf, wat bij de kleinschalige aanpak vroeger, op onze vorige kwekerij, voor de hand lag, maar inmiddels bijna een dagtaak is. Het kan niet anders, omdat we onze geliefde planten liefst niet zien vertrekken zonder passend advies.

In 2000 kochten we, na tien jaar woekeren met ruimte op het veel te kleine stukje grond waar onze kwekerij toen nog in Brunssum gevestigd was, een 300 jaar oude boerderij met twee hectare land in zeer oorspronkelijke staat. De boerderij ligt midden in het Limburgse heuvelland, op 100 meter boven de zeespiegel. De grond was ruig weiland toen we het kochten. Alles moest nog worden aangelegd; terrassen, want vrijwel nergens was een vlak stukje grond, een eigen weg voor intern transport en natuurlijk een kas en beregening. Sommige daken moesten worden vervangen. Het woonhuis had geen keuken, badkamer of toilet. De enige kraan was buiten, net als het toilet. Wat er dat eerste jaar gebeurde, lijkt achteraf een wonder; we hebben het gered, zelfs de tuin kreeg al vorm en was voor een groot deel beplant met meeverhuisde planten.

DE KWEKERIJ IS TEGELIJK EEN GROTE TUIN, want zo werken we in een fijne omgeving waar onze klanten van meegenieten. Tuinclubs huren in de zomer toerbussen met chauffeur om tuin en kwekerij te bezoeken. De tuin is onmisbaar, omdat ik niet zou weten waar ik al mijn ervaring met de vaak wat minder gangbare soorten die we kweken, vandaan moest halen als ik ze niet jarenlang in mijn tuin had. De tuin doet tevens dienst als spaarpot en prijzenkast voor alle

De planten hebben,
net als iedereen hier,
een luxe leventje.

mogelijke varianten van onze favoriete planten. Vijf soorten hebben als verzameling de status 'Nederlandse Planten Collecties'. Dat betekent dat we van die soorten (*Lavandula*, *Rosmarinus*, *Salvia*, *Santolina* en *Thymus*) alles verzamelen wat zich laat vinden.

Linda is een dierenmens. Haar veestapel is met de recent aangeschafte Mergelland-schape bijna weer op het oude peil, van toen het hier nog een echte boerderij was. De vakantie werd overgeslagen om het kastanjarahouten hek om de schapeweides te bekostigen. Vakantie is toch al een beetje overbodig als je hier woont en altijd buiten bent. Tenzij het de bedoeling is in mediterrane streken te verkeren en niet bij je werk te kunnen. Samen met de kinderen gaf ik Linda voor moederdag een koppel Chabo's (Japanse krielkippen) en verder zijn er natuurlijk katten en een hond. Ze leven als een grote familie met elkaar in de grootst mogelijke vrijheid.

Toen we in 2000 onze intrek namen op deze boerderij stonden er al grote noten, peren- en kersenbomen. Dat kwam goed uit, want een tuin aanleggen begint voor ons bij het planten van zo veel mogelijk soorten fruit voor eigen gebruik. We hebben moerbei-, kweepeer-, pruimen-, vijgen- en appelbomen bijgeplant. Huisje-boompje-beestje dus, maar dan net even anders.

DE PLANTEN WAAR ONS HART NAAR UIT GAAT, zijn behalve tuinvaardig veelal ook als keukenkruid inzetbaar. Alles begon met het kweken van groente. Via groenten kwamen we bij kruiden en van daar bij de vaste planten, met tegenwoordig vooral de mediterrane planten in de hoofdrol die zich in mijn kookstijl flink laten gelden. De planten hebben, net als iedereen hier, een luxe leventje, want ze staan in biologische potgrond op basis van schorscompost, dus zonder turf, en worden beregend met zuiver bronwater uit een 150 meter diepe put. Het is vooral eten en werken en wij ontvangen onze vrienden daarom het liefst terwijl we eten. Pas dan laten we alles van ons af vallen. Bezoek overdag maakt mij onrustig, omdat ik altijd meer wil doen dan mogelijk is. Dat 'werken' mag je niet te letterlijk nemen, want het komt erop neer dat we voortdurend doen wat we niet kunnen laten.

Klanten genieten mee als we open dagen of themaweekenden rondom een plantengeslacht houden, want meestal is Claude er dan met zijn mobiele keuken. Wij

Lavandula angustifolia 'Royal Purple'
maakt ranke, lange bloeiaren.





maken van tevoren de tuin en kwekerij op orde en zorgen dat we die dag als gastheer en gastvrouw kunnen optreden en verder niets meer om handen hebben. Voor zover het bezoekersaantal dat toelaat, proberen we voor iedereen tijd te maken. Zulke weekenden zijn een feestje dat we 's avonds graag voortzetten met familie, vrienden en standhouders. Vooral het lavendelweekend, het tweede weekend van juli, is een groot feest. Het is net of lavendel dan jarig is en al haar vrienden dat met ons komen vieren.

Ik schrijf veel over eten en chefkoks, maar dat wil niet zeggen dat we zo vaak uit eten, integendeel. In de loop der jaren ben ik onze eigen chef geworden en doe zelf erg mijn best elke dag lekker eten te maken. Een van onze vrienden, Claude Pohlig, is meesterkok en kookt regelmatig voor ons. Voor een aantal van de recepten die je in dit boek aantreft, heeft hij me over mijn schouder gesouffleerd. Hubert Haenen, een bevriende chef uit Valkenburg, leverde ook twee recepten.

Koken is mijn grootste plezier. En hoewel een Michelin-ster ontbreekt, leven we hemels.

Roger Bastin
Aalbeek



In het voorjaar bloeien de
kuiflavendels, lang voor alle
andere lavendels.



Bouquet garni;
een rondje tuin.





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 erover 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 de 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 zoveel 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, vooral 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 EROP 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 vijftig soorten pompoen van onze akker? Wat te doen met de groenten gekregen uit de enorme moestuin van de buurman?

Als wij themaweekenden organiseren op onze kwekerij zijn we vaak met vrienden, familie, collega's, burens en logerende standhouders. Gelukkig is onze vriend

Onze tafels worden genummerd van 1 tot 7. Tafel 7 is het summum, dan is het zomer en feest.



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 themaweekend 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.

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'.

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 flamencopasjes en de cd-speler aanvullend 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 groenten zoals 'Romanesco' wel een beetje. ('Romanesco' is een tussenvorm van bloemkool en broccoli, groen met spitse torentjes in spiralen die op hun beurt weer om elkaar heen spiraleren. Heerlijk zoet na koken, vooral wanneer je er een saus van mayonaise met een beetje yoghurt, peper, zout en sjalot bij maakt die je er na afkoelen overgiet).



Mooi is fijn

HET WOORD 'MOOI' probeer ik te omzeilen. Mooi is geen beschrijving, maar een persoonlijk oordeel dat bovendien een hele reeks zintuigen discrimineert, want het gaat alleen over het uiterlijk. Elke bloem is 'mooi' en in staat harten te veroveren, maar het gaat in de plantenwereld, net als in de mensenwereld niet alleen om de geslachtsdelen. Laten we het netjes houden: het gaat helemaal niet over delen, maar over het geheel van geur, kleur, vorm en historie.

De term 'mooi' gebruik ik graag wanneer er eten wordt opgediend, juist omdat hier het uiterlijk wel eens wordt vergeten.

Wat we met onze ogen kunnen, is natuurlijk overweldigend. Maar het gaat soms zo ver dat de ogen ook worden gebruikt om mee te ruiken. Geelbladige tijm die bekendstaat als citroentijm, want 'Bertram Anderson', en 'Aureus' blijken volgens de laatste inzichten helemaal geen citroentijm te zijn, ruikt amper naar citroen. Ik zou eerder aan diesel- of motorolie denken. Toch wordt wel beweerd dat dit de beste citroengeurende tijm is, alleen vanwege het gele blad. De beste citroentijm, *Thymus herba-barona* ssp. *citrata*, is officieel niet eens een citroentijm.

Geur is smaak en andersom

De 'smaak' van kruiden wordt niet met de smaakpapillen op de tong waargenomen. De neus speelt een veel belangrijker rol bij het proeven. Daarom proef je niets als je verkouden bent.

Tijdens rondleidingen door mijn tuin laat ik veel aan planten ruiken. Er gaat dan voor veel mensen een nieuwe wereld open die enthousiast wordt betreden. Het is een geweldige bron van informatie, die bovendien ook nog een goede verbinding met het geheugen heeft. Geuren roepen gemakkelijk en heel direct herinneringen op. 'Welke tijm is de beste voor de keuken?'

'Welke lavendel geurt het sterkst?' Gebruik je neus zoals je ook je ogen gebruikt en vertel het mij. Ik hoor graag andere ervaringen.

Boven op de Rotstuin in Kew Gardens (een van de belangrijkste botanische tuinen ter wereld met een enorme plantencollectie, zowel levend als in de zaadbank en het herbarium in Londen), misschien wel de grootste rotstuin van de wereld, bevond ik me ooit met de tijmspecialist van Kew in een soort plantenhemel. Overweldigd door de vele bijzondere soorten om me heen schoten mijn ogen te kort, maar niet

mijn neus. Op de hurken gezeten zwaaide ik mijn handen om me heen, terwijl we ons gecompliceerde tijm-taxonomische gesprek voerden. Elk plantje dat mijn handen vonden (even tussen de vingers wrijven en dan de hand naar de neus), verruimde mijn blikveld naar 360 graden. Want planten herkennen aan de geur is een oude gewoonte van mij. De botanicus was verbaasd: 'What are you doing?'. Deze mogelijkheid was nooit in hem opgekomen. Geur wordt vergeten onder botanici, je leest er nooit iets over in een flora. Misschien is het ook wel een beetje intieme informatie.





Kweeperen gaan als ze rijp zijn heerlijk geuren.



Onze tuinvriendelijke kipjes.



Kabouter Simian aan het werk.

De term 'mooi' gebruik ik graag wanneer er eten wordt opgediend, juist omdat hier het uiterlijk wel eens wordt vergeten. Als het bord al mooi oogt, zit er vaak meer achter: goed bereid, puur, interessant gecombineerd, met goede ingrediënten, liefde. Dan komt het woord 'mooi' diep uit mijn onderbuik, uitgesproken met een bolle mond met veel lucht. Wie mij kent, weet dat ik dan iets heel anders bedoel dan 'mooi'. In dit geval zou 'lekker' veel te veel uitsluiten. Want met room, boter, chili en knoflook maak je zelfs een baksteen nog lekker.

IN EEN TUIN IS ELKE WEEK IETS ANDERS MOOI, onze tuin heeft zoveel verschillende gezichten door de seizoenen. Elke plant heeft een verhaal. Dat zien wij met ons oog van herinnering en daar vorm je dan een geheel van dat misschien beter met 'fijn' kan worden aangeduid. Kleuren kunnen fout zijn, geuren kunnen verkeerde herinneringen ophalen. Combinaties van verschillende kleuren en geuren die voor mij goed zijn, voel ik diep in mijn buik als 'fijn'. Met planten die dat doen, sluit ik vriendschap.

Zonaanbidders

Omdat veel tuinen, met name in de steden, last hebben van schaduw veroorzaakt door gebouwen en oude bomen, zijn schaduwplanten erg in trek. Vooral voortuinen, grote tuinen en tuinen in nieuwbouwwijken kunnen vaak in ruime mate over zon beschikken.

Misschien is dat de reden dat er zoveel schaduwplanten worden aangeboden en dat sommige planten zelfs de reputatie hebben een schaduwplant te zijn, terwijl ze eigenlijk liever zon hebben.

Wij hebben erg veel zonminnende planten in ons sortiment. Over deze planten gaat dit boek ook voornamelijk.

IK BEN ZELF LIEFHEBBER VAN DE ZON, net als de meeste planten. Overleven in de schaduw is eigenlijk een handicap. Planten leven van het licht. Planten die schaduw verdragen, hebben zich aangepast aan die omstandigheid. Ze moeten concurreren met hogere soorten, zoals bomen, die vooraan bij de voerbak staan en de lekkerste zonnestraaltjes wegvissen. Schaduwplanten hebben zich aangepast en nemen genoegen met minder. Sommige planten hebben zich zelfs zo erg aangepast dat ze helemaal geen fel licht meer verdragen, maar dat komt niet zoveel voor.

Planten zijn zonnecollectoren, schaduwplanten zijn geoptimaliseerde zonnecollectoren voor de wat moeilijkere omstandigheden.



Santolina chamaecyparissus

In feite hebben we een van de beste klimaten ter wereld om in te tuinieren.

Wat is mediterraan?

MEDITERRANE KLIMATEN komen zowel op het noordelijk als het zuidelijk halfrond voor, maar alleen tussen de 30e en 45e breedtegraad. Het belangrijkste gebied is dat rond de Middellandse Zee waar het klimaatype ook naar is genoemd. Verder kennen onder andere Californië, delen van Zuid-Afrika, Zuid- en West-Australië en Chili zones met een mediterraan klimaat. Deze gebieden liggen altijd aan zee. Kenmerkend zijn droge, warme zomers en vochtige, milde winters.

Opvallend is dat het kleinste stukje mediterraan klimaat, in Zuid-Afrika met 3 procent van de totale oppervlakte van alle mediterrane gebieden de rijkste flora van de wereld kent met 1300 soorten per 10.000 vierkante kilometer. In de Zuid-Amerikaanse regenwouden die bekendstaan om hun enorme soortenrijkdom, zijn dat er 400. Dit kleine stukje mediterraan klimaat is goed voor 80 procent van alle mediterrane plantensoorten.

Wij laten deze enorme genenbank echter links liggen, op een paar krenten uit de pap na, en werken bij het samenstellen van een 'mediterrane border' het liefst met de mediterrane soorten die op een dagreis hiervandaan voorkomen, met name noordelijk van de Middellandse Zee. Strikt genomen heerst alleen in de vaak smalle kuststrook van de landen waar we dan aan denken, een mediterraan klimaat. Landinwaarts komen we soms bergen tegen waar het hoe hoger hoe kouder is en achter die bergen, of verder landinwaarts, kan het in de winter ook heel koud zijn.

ALLE PLANTEN UIT SPANJE komen in aanmerking voor het predicaat mediterraan, hoewel daar strikt genomen ook andere klimaatzones voorkomen. Echte kustplanten komen vaak, behalve aan de Middellandse Zee, ook aan de Noordzee voor.

Europa zou je, ook zonder politieke bijbedoelingen, kunnen zien als een groot land met een gematigd klimaat. Er zijn weinig natuurlijke barrières zoals zeeën en hooggebergten, behalve de Alpen en de Pyreneeën. Plantensoorten kunnen zich binnen de aaneengesloten landmassa van het continent al vele miljoenen jaren vrij verspreiden en zijn dan ook allemaal nauwer aan elkaar verwant dan aan hun soortgenoten uit andere continenten.

ONS KLIMAAT (in Nederland en België) is veel milder dan een mediterraan klimaat. Dankzij de temperende invloed van zee en de warme golfstroom kennen we vrijwel

geen strenge winters en hebben we gematigde zomers. We hebben geen last van de extreem lage en hoge temperaturen, kenmerkend voor landklimaten. In feite hebben we een van de beste klimaten ter wereld om in te tuinieren. Een mediterrane zomer is wat bij ons de winter is; er valt weinig te tuinieren. Planten is in het zuiden slechts een korte periode in de herfst en winter mogelijk. Wij kunnen, als wij dat willen, vrijwel jaarrond planten.

Vaak wordt ten onrechte gedacht dat alle mediterrane planten van kalk houden. Onze grondsoorten zijn vrijwel nergens zo extreem zuur of extreem kalkrijk als ze in mediterrane streken voorkomen. Plantengemeenschappen op zure grond verschillen erg van die op kalk. Bij een kweker in het Franse lavendelgebied, zag ik hoe ondanks zware inspanningen kuiflavendels die van zure grond houden, niet in leven te houden waren. Kort daarna bezocht ik een kweker bij Hyères die juist alleen maar kuiflavendel en *Cistus* gezond kon houden in zijn tuin. Wij kunnen de meeste planten van beide extremen bij elkaar zetten en op die manier de natuur als het ware vervalsen.



en p
Boter
en
Fles
h
Fle

Taboulé met groene asperges.

Waarom mediterraan, VANWAAR DIE VRIENDSCHAP?

HET BEGON MET HET LEZEN van een met tekeningen geïllustreerde flora, 's avonds in bed. Vele jaren later soms ontmoette ik die planten voor het eerst in het echt in de natuur. Dan kwam de naam spontaan naar boven. Verrassend correct als je bedenkt dat ik die plant niet eerder had gezien. Het leek net magie. Je weet iets, maar je weet niet meer waarom. Het heeft er veel mee te maken dat ik die planten geweldig vond. Van goede vrienden onthoud je naam en toenaam zonder probleem. In die periode werd elke zomervakantie onder aanvoering van mijn ouders in mediterrane oorden doorgebracht. Daar voelde ik mij in mijn element en ontdekte ik ook uiteindelijk de meeste soorten waar ik over had gelezen.

Je moet het wel kunnen eten

De eerste kennis over planten was pragmatisch van aard met als doel: overleven. Planten kregen een naam en werden in cultuur gebracht omdat je ze kon eten, of als medicijn gebruiken. De eerste grote plantkundigen, zowel in de oudheid als in de Europese historie waren medici, wetenschappelijke kennis over planten was vooral van medische

aard. De botanie is ontstaan als een afsplitsing van de medische wetenschap. Tuinen werden aanvankelijk vooral aangelegd als medicijnkastjes.

Dankzij een hogere welvaart konden we ons meer luxe toepassingen veroorloven, zoals keukenkruiden voor de smaak. Vroeger gebruikte men ze ook

wel om vieze smaakjes van bedorven voedsel te verbloemen of de houdbaarheid te verlengen, later steeds meer om de smaak van de kruiden zelf.

Planten die alleen maar mooi zijn, kweken en verzorgen, is de laatste stap en de grootste luxe die we ons kunnen permitteren in de omgang met planten.



Mijn belangstelling voor groente

HET BOERENLEVEN kende ik dankzij de boerderijen in Luxemburg van mijn familie daar. Met groot ontzag keek ik na het vervagen van de kinderlijke vanzelfsprekendheid naar hun werk. Opa was altijd boer geweest en werd uiteindelijk tuinman in een klooster. Ik kan me levendig herinneren hoe we in Diekirch bij opa in de moestuin waren en mijn vader een worteltje trok, het schoonveegde en zichtbaar genietend opat om zijn goedkeuring voor de tuin uit te drukken; een geweldig gebaar.

Net als opa (maar dan in een andere levensfase) werkte ik een jaar als vrijwilliger op een kinderboerderij met beesten en een grote groentetuin bij een voormalig klooster. Omdat ik hier dacht mijn roeping te hebben gevonden, ging ik nadat ik in dat jaar alle seizoenen in de tuin had beleefd, naar de biologisch-dynamische tuinbouwschool Warmonderhof. Ik kon al geweldig paadjes afschuimen en spitten met de platte schop, zoals dat in de Limburgse löss gebruikelijk is, en had de teelt van spinazie onder de knie.

Sierplanten boeiden me toen helemaal niet; je moest het kunnen eten. Pas als alle monden gevoed zijn en er wereldvrede is, kijken we verder.

Tijdens een tuinbouwstage in Frankrijk genoot ik van de chef-koks die op zondagochtend op de markt onze kraam bezochten en om speciale groenten, zoals 'fleurs de courgette' (de vrouwelijke bloemen met een minicourgette er al aan, die gevuld met vlees of groente worden gegeten) en verse kruiden vroegen; wat een rijkdom! Dit was een tweede categorie mensen waar ik ontzag voor ontwikkelde en die bovendien werden aangesproken met het machtige: 'chef'.

Na kennismaking met de wilde planten en hun geneeskrachtige werking groeide mijn belangstelling voor groente.



Onze akker voor de opkweek is een heerlijke plek met een weids uitzicht.

Toen ik na de landbouwschool en na onze huwelijksreis, een week compostcursus in de Ardennen, het geleerde samen met Linda op een klein stukje grond bij ons eerste huis in praktijk bracht, lag de nadruk op fijne groenten en kruiden. In plaats van in een bankstel investeerden we ons spaargeld in een tunnelkas.

DE EERSTE OOGST PEULEN EN COURGETTES zette ik achter in onze Renault 4 waarmee ik de betere restaurants aandeed. 'Chef' volgde me uit de keuken naar mijn auto en was natuurlijk meteen verkocht. Zulke verse groenten had chef nog nooit van dichtbij gezien. Waar wij ons toen nog op kleine schaal mee bezighielden, sprak zich rond en een aantal chefs uit de buurt kwam op de tuin, soms met het schort nog voor en de muts op.

De eigenaar van een delicatessengroothandel kreeg er ook lucht van en toen hij de basilicum zag die wij uit gewoonte in rijen langs de tomaten hadden geplant, was ook die basilicum meteen verkocht. Jarenlang leverden we verse kruiden en eetbare bloemen aan deze groothandel. Rozemarijn, basilicum, tijm, dille, kervel, bieslook en nog veel meer bieslook ging naar restaurants waar ik nooit eten zou durven bestellen uit angst voor de rekening.

IN DIE PERIODE BEGON IK PLANTEN TE SPAREN. Chefs vroegen om tijm- of lavendelbloemen als ze net waren uitgebloeid, dus ik ging op zoek naar variëteiten met andere bloeitijden. En welke tijm en welke salie hadden de beste smaak? Rozemarijn fascineerde me zo dat ik elke cultivar ging verzamelen, ook al werd daar weinig naar gevraagd.

Maar, Europese keukenkruiden hebben hun grenzen, met dertig soorten kom je

een heel eind. Ik ging op zoek naar materiaal om mee te spelen.

We kweekten alle plantgoed zelf en langzaamaan begonnen ook tuinliefhebbers hun weg naar onze kwekerij te vinden voor de planten die overbleven. Ik ging ervoor zorgen dat er meer en meer overbleef en zocht naar alibi's om meer soorten te kweken.

We kweekten nog voornamelijk keukenkruiden. Maar het begrip kruid is enorm rekbaar. Van bijna elke sierplant is ergens op de wereld wel een geneeskrachtige toepassing bekend en verrassend veel planten worden ook wel ergens als keukenkruid gebruikt.

Vooral fijn vond ik geurende planten en planten met een verhaal, met folklore. 'Plantlore' is een werkelijk bestaand woord daarvoor en daar zijn leuke boeken over geschreven. Vanaf de Europese



Simian en Roger op inspectie.



Net opgepotte lavendel.

Middeleeuwen werden planten met een verhaal in de christelijke traditie getrokken; die vlekjes op het blad van mariadistel komen van de moedermelk die Maria op het blad verspilde en meer van die verhalen.

Ik was 'verkochte' en kweekte alles wat ik leuk vond, zoals ik dat ook nu nog doe. Toen ik eenmaal had ontdekt hoe veel leuker het is met duizenden verschillende planten om te gaan en steeds meer te ontdekken en nieuwe vriendschappen te sluiten, was er al snel niet genoeg plaats meer om nog verse kruiden te kweken. Uiteindelijk verloor ik zelfs regelmatig mijn hart aan planten die de brutaliteit hebben zich de exorbitante luxe te permitteren alleen maar mooi te zijn.

Het begrip kruid is enorm rekbaar. Van bijna elke sierplant is ergens op de wereld wel een geneeskrachtige toepassing bekend.

MIJN VOORKEUR VOOR PLANTEN DIE GEUREN, in de keuken zijn te gebruiken, aangeraakt zijn door Maria, het hele jaar mooi zijn en bovendien genezen, moge daarmee uitgelegd zijn. Lavendel voldoet dus in alle opzichten.

Mijn liefde voor het mediterrane klimaat, de mediterrane keuken, het landschap, de planten en volksaard, dat er veertig kilometer hier vandaan, in Luik, Frans wordt gesproken en het feit dat wij in Nederland van alle kwekerijen het dichtst bij de Middellandse Zee liggen, maakt onze kwekerij serieus kandidaat voor de titel: meest mediterrane kwekerij van Nederland.

Het voelt zo: je stapt in de auto, gaat twee keer rechts en dan rechtdoor, na twintig kilometer passeer je het bordje 'Autoroute du Soleil' net over de Belgische grens waarna je nog een heel eind rechtdoor rijdt. Dan kun je als je voor de middag vertrekt in de herfst nog dezelfde avond met het raam open slapen.

Terugprikken naar de zon

Als ik in Zuid-Frankrijk arriveer, is dat vaak in de schemering of de nacht. Wanneer dan de eerste silhouetten van de cipressen langs de snelweg opdemen, gaat er een siddering door me heen; het is hier toch echt anders dan thuis. Die enorme zonnekracht komt zelfs in de nacht nog zo duidelijk tot uitdrukking in deze bomen die machtig als een speer terugprikken naar de zon. In onze eerste kwekerij (voor de verhuizing)

had ik langs een smal pad twee rijen van vier tot wel vijf meter hoge cipressen staan die ik zelf uit zaad had opgekweekt. De poging ze te verhuizen mislukte en het beginnersgeluk is er ook vanaf. De beschutting van hoge bomen in mijn vorige tuin had voor- en nadelen. Waarschijnlijk is de winterhardheid van de cipressen onvoldoende om ze op de berg waar nu onze kwekerij ligt, in leven te houden.

Zijn mensen dieren?

We gaan geen toekomstige generatie archeologen verwarren met anachronistische beschavingsresten door van alle kanten puin aan te voeren om er ruïnes van te bouwen à la Louis G. Le Roy ('Natuur uitschakelen, natuur inschakelen'). Maar zijn opmerkingen over de mens als enige diersoort die haar habitat kent, noch kiest, speelt regelmatig door mijn hoofd. We praatten na in een, mede dankzij zijn gigantische alpinopet, overvolle eend (2cv) toen we meneer Le Roy na zijn lezing naar het station brachten.



DIEREN WONEN TE MIDDEN VAN HUN VOEDSEL in relatie met de natuur, wij mensen doen dat niet. Zou het kunnen dat het vinden of creëren van een natuurlijke omgeving voor de mens, die alle zintuigen voedt, voedsel, geur, aangename kleuren en herinneringen verschaft, een enorme bijdrage kan leveren aan een diep 'gewortelde' levensvreugde? Het kiezen van planten, voor tuin of terras, moet toch ergens op gebaseerd zijn. Nu we in een onbevlogen tijd, na uitgeraasde tuinrages zoals de heidetuin, de rotstuijn en het familiegraf met de omgevallen amfoor in de voortuin leven, is het misschien een idee om te kiezen voor mensvriendelijke planten. En roep dan niet meteen: 'Oh bodembedekkers!' Die term is meestal bedoeld als verkoopargument van plantenverkopers die denken dat hun klant niet van tuinieren houdt. Het sprookje van de onderhoudsarme tuin gaat over een tuin van steen. Hoe mensvriendelijk is dat?

Droog tuinieren is een goede middenweg. Als je nooit water geeft, kiemt er minder onkruid. Een mediterrane border op een droge, zonnige plek is makkelijk onkruidvrij te houden en vraagt relatief weinig onderhoud.

HET GROOTSTE PLEZIER zijn de geuren en alle kruiden die je dan kunt planten.



De mediterrane tuin krijgt nooit water, gebruik gieters liever als blaasinstrument.



Ons erf en de peren van buurman Hub.

De planten die we tegenkomen in Nederlandse tuinen zijn maar zelden van inheemse afkomst.

Het landschap als voorbeeld

DE SFEER VAN EEN STREEK wordt voor een belangrijk deel bepaald door het landschap en de natuurlijke vegetatie. Een bos is zonder bomen geen bos en het soort bomen zegt veel over waar we ons bevinden. Cultuur bepaalt mee: 'Ein Baum' ziet er heel anders uit dan 'un arbre', 'un árbol' of 'a tree' (lees 'trie' op zangerig, lang aangehouden, hoge toon).

UITEINDELIJK ZIJN PLANTEN SFEERBEPALEND. Architectuur speelt ook een grote rol. Een Chinese tuin is herkenbaar aan de planten, de pagodes en de kiezelstenen. Mediterrane sfeer is als kleur op de muur gekalkt, ligt als dolomiet op de paden en bladert alweer van de ooit blauw en daarvoor rood geschilderde tafel af.

De planten die we tegenkomen in Nederlandse tuinen zijn maar zelden van inheemse afkomst. Veel komt van ver, vaak van andere werelddelen.

We willen niet imiteren en zullen uiteindelijk iets nieuws creëren door alleen maar te refereren. Maar lavendel zal beter tot zijn recht komen binnen een mediterrane sfeer dan in een Chinese tuin, wees dus vooral consequent.

Het bieden van optimale groeiomstandigheden is makkelijker wanneer we ons zo veel mogelijk voegen naar combinaties die in de natuur voorkomen.

Planten met dezelfde geografische oorsprong combineren, is een ezelsbrug naar succes en vooral een natuurlijke uitstraling.

Zijn borders landschapjes?

WIL JE EEN NATUURLIJK OGENDE BORDER MAKEN, dan kies je het beste planten die geografisch en wat leefomstandigheden betreft niet al te zeer van elkaar afwijken.

Als ik duidelijk genoeg ben geweest en we het er over eens zijn, zul je geen *Rhododendron* met lavendel combineren. Want lavendel komt uit Europa en *Rhododendron* uit Azië en lavendel wil kalk en *Rhododendron* kan niet zonder zure grond.

Dat betekent niet dat je in de tuin, net als aan tafel een olie-en-azijnstel, een kalk- en turfpotje paraat zou moeten hebben om het elke plant apart naar de zin te maken. Planten kun je niet bemesten, alles gaat via de bodem. Behandel je grond alsof je een brood maakt. Zorg voor de juiste ingrediënten. Een levende bodem zal net als een brood rijzen. Het bodemleven zorgt voor lucht en vertering. Kalk maakt zware grond ruller en levendiger. Compost gebruik ik overal graag en royaal, behalve in de mediterrane borders. Het zou de grond te rijk en te vochtig maken.

Waarom welke grassen?

WANDELEND IN DE ZUID-FRANSE NATUUR, op plekken waar lavendel, rozemarijn, gras en tijm wild groeien, speels gedecoreerd met grijze rotsblokken, dringt het romantische idee zich aan mij op dat er geen betere tuinarchitect is dan de natuur. Wanneer we deze echter al te zeer gaan stileren, slaan we ook een flater.

De observatie van Piet Oudolf, dat gras vrijwel nooit ontbreekt in natuurlijke vegetatie, is helder en doeltreffend. Als het de bedoeling is van een border een vanzelfsprekend natuurlijk ogend geheel te maken, alsof het gewoon zo hoort, kun je grassen inzetten als verwijzing naar de natuur.

We gaan dus wat grassen planten, eventueel.

Miscanthus sinensis 'Kleine Silberspinne' heb ik geprobeerd in een van onze mediterrane borders. Zilver past daar en niet al te hoge grassen. Maar deze dissonant wilde niet aarden. Anderhalf jaar lang stond die pol me daar te storen; te exotisch, geen *sinensis* in deze border!

Mijn oog valt ver weg door het raam achter mijn computer op *Miscanthus transmorisonensis* in de pioen- en *Helleborus*-border. Zou dit dan zo'n geval zijn van: 'mooi van ver en ver van mooi', zoals Patricia van Roosmalen (de charmante, meest romantische tuindame en onze vriendin, met haar beroemde tuin in Rekem) haar mislukkingen kan 'litereren'? Ter verdediging; dit gras bloeit vroeg en lang in een weinig opdringende kleur, het blad blijft bij ons de meeste winters groen en de



Deschampsia cespitosa 'Goldschleier' met roze lavendel



plant 'spontaneert' door met mate zaailingen om zich heen te strooien. Dat laatste zal door veel tuiniers misschien als storend worden ervaren. Voor mij is het eerder een geruststelling dat de tuin zichzelf natuurlijk verder ontwikkelt en mij niet steeds nodig heeft om nieuwe ideeën uit te proberen. Met de nodige terughoudendheid toepassen; te groot en helaas afkomstig uit Taiwan. Tussen de boompioenen heel erg op z'n plek. Als excuus kun je aanvoeren dat in echte mediterrane tuinen zoveel exoten worden toegepast.

Nu ik toch begin te twijfelen: over *Carex comans* 'Frosted Curls', een zilveren ragebol uit Nieuw-Zeeland, is ook van alles te zeggen. Ook hier klopt iets niet, als buur van mediterrane spul. Deze zilveren ragebol is, hoewel gewoon in de natuur voorkomend, misschien wat bont; de bruine vorm 'Bronze Form' zie ik graag bij *Foeniculum vulgare* 'Rubrum' staan.

DE BESTE VOOR ONS DOEL tot nu toe is een selectie van het bij ons inheemse gras, ruwe smele: *Deschampsia cespitosa* 'Goldschleier', 'Goldtau' of 'Bronzeschleier'. De bloemen zijn dynamisch en teer, zowel vers als dor. 'Goldschleier' bloeit het eerst, in juni, wanneer veel planten hun hoogtepunt hebben zodat er synergie is, helaas waaien die aren er ook snel weer van af. 'Goldtau' en 'Bronzeschleier' bloeien later, maar houden hun dorre aren ook veel langer vast. Kies er een naar gelang brons of goud blijer maken. Na de bloei doet die keuze er niet veel meer toe, ze worden beide helemaal goudbeige.

Een andere kandidaat is *Anemanthele lessoniana* uit Nieuw-Zeeland, met een oranje herfstkleur, vooral als de lage zon er doorheen schijnt. In andere jaargetijden komt het oranje van de roest die de plant niet erg schijnt te deren. Erg standvastig is dit ijle grasje echter niet.

Eragrostis spectabilis (purper liefdesgras) uit Noord-Amerika, is met een hoogte van 50 cm van de juiste maat. De bloemen zijn rood in de zomer en het blad kleurt in de herfst rood.

Stipa tenuissima en *Stipa barbata*, vedergrassen, houden het meest van de droogte.

Stipa tenuissima, uit Mexico, is heel fijn van bouw en moet als wandelaar worden toegelaten in de border; deze kortlevende en vorstgevoelige plant moet uitzaaien toegestaan worden. Ze loopt andere planten daarbij niet onder de voet. Op harsige planten zoals *Cistus* blijven de vanaf het begin al dorre, korenblonde bloemetjes plakken.

Stipa barbata, zilver vedergras, is een geval apart vanwege de lange, speels krullende, zilveren bloeiaren. Ze zijn iets groter dan *Stipa tenuissima*. Je komt ze helaas niet veel tegen, misschien omdat ze vrij langzaam groeien en het zaad moeilijk kiemt. Het is een sprookjesgras.

Ongetwijfeld zijn er meer geschikte grassen te vinden om de mediterrane border te 'vernatuurlijken'. Het meeste genoeg zullen we beleven aan niet al te grote, niet al te stijve, natuurlijk ogende grassen met bloemen in de kleur van korenaren.

Water features

Met al dat getuiner mis ik de meeste tuinprogramma's op tv. Zelfs de stukjes die in mijn tuin zijn opgenomen, mis ik steeds. Maar een enkele keer krijg ik iets van de BBC mee. De woorden 'water features' blijven hardnekkig hangen, net als het woord 'topiary'.

Water features zijn fonteintjes, beekjes, vijvers en erg belangrijk in de Arabische tuincultuur die ook hier en daar in Spanje te bewonderen is. Water en schaduw moeten in Noord-Afrika verkoeling brengen om van een tuin een aangename plek te maken. Wij hebben regengoten, bassins en verhardingen gemaakt op een tikkeltje Moorse wijze.

In Zuid-Spanje zie je cirkels met kiezelmozaïek die bedoeld zijn als gemeenschappelijke plek om graan te dorsen. Deze pleintjes hadden ook een sociale functie; samen aan het werk praat makkelijk. Het mozaïek werd gelegd van eenvoudige kiezels in ritmische motieven.

De waterbak bij ons kasje kreeg een luxe uitvoering van dit soort werk. Hij dient om het regenwater op te vangen. Het water weerspiegelt het zonlicht, wat de kas lichter maakt. Te droge planten worden erin gedrenkt. Bovendien is het onweerstaanbaar voor honden en kinderen.

Ik ben dol op multifunctioneel.



Ik ben dol op multifunctioneel water.

Buxus is een mediterrane plant, maar als je de *Buxus*-bossen in Zuid-Frankrijk wel eens hebt gezien weet je dat ze in de natuur een heel andere uitstraling hebben dan die strakke haagjes.

De formele tuin. Moet je *Buxus* planten?

Een andere mogelijkheid dan het romantische idee de natuur te volgen bij het samenstellen van beplanting is meer cultuurbepaald.

Een regisseur op zoek naar beelden van een kruidentuin voor een televisieprogramma belde me een keer op met het verzoek bij ons kruiden te mogen filmen. Daarbij werd al snel duidelijk dat hij in de veronderstelling verkeerde dat kruidentuinen vanzelfsprekend bestaan uit door *buxushaagjes* omrande vakken met daarin kruiden volgens een of andere systematiek zoals daar zijn: het lichaam en haar aandoeningen, de zodiak, vernuftig met planten in verband gebracht, of de inmiddels na honderden jaren eindelijk voor restauratie in de steigers staande systematiek van Carolus Linnaeus. 'Uit welk jaar belt u eigenlijk?' kon ik niet nalaten mijn verbazing te verwoorden. Want als onze tuin al een kruidentuin genoemd kan worden, dan betekent dat nog niet dat we enige verplichting aan deze, ten onrechte aan de Middeleeuwen toegedichte, praktijk hebben om de inrichting aan een dergelijk beeld te laten voldoen.

Buxus is een mediterrane plant, maar als je de *Buxus*-bossen in Zuid-Frankrijk wel eens hebt gezien, weet je dat ze in de natuur een heel andere uitstraling hebben dan die strakke haagjes.

In grote tuinen komen ze het best tot hun recht. Daar zie ik ze graag, liever dan in mijn eigen tuin, want als er gesnoeid moet worden, geef ik de voorkeur aan lavendel.

de planten binnen de heggetjes lelijke lorrenbossen gevonden worden, maar dat dat er niet toe doet omdat de haagjes het netjes maken. Ik denk niet dat die heggetjes daarom zijn uitgevonden, maar het werkt wel. Feitelijk waren de haagjes oorspronkelijk niet bedoeld als omranding van aanplant, maar als zelfstandige vormelementen. Binnenin bleef het leeg, op een kiezel-laagje na.

Een heggetje langs een pad is leuk. Als het wat wilder mag zijn, kun je ook overwegen daar andere planten voor te gebruiken zoals lavendel, *Santolina*, salie of hysop. De rozemarijnshagen die ik in Engeland en Frankrijk zag, vond ik geweldig. Maar in ons klimaat is dat net wat te riskant misschien.

BUXUS IS ZEER GESCHIKT VOOR VORMSNOEI en een van de beste planten om lage heggetjes, patronen of knooptuintjes mee te maken.

DE GOEDE REPUTATIE heeft *Buxus* vooral te danken aan de in kasteeltuinen toegepaste cultivar 'Suffruticosa' die heel compact en traag groeit en tot lage, smalle haagjes kan worden geknipt. Helaas is die vanwege de trage groei erg kostbaar, zodat meestal de gewone *Buxus sempervirens* wordt geplant.

Daarvan kun je ook leuk wolven of golvende heuvels knippen; mijn favoriete toepassing. Hoewel *Buxus*-heggetjes netjes en strak ogen, blijf ik het een beetje jammer vinden om al die heerlijk geurende mediterrane planten te vangen in een lichtelijk naar kattenplas geurende omheining.

Bij *Buxus*-heggen-kruidentuintjes kan ik me soms niet aan de indruk onttrekken dat



Lavandula angustifolia 'Loddon Blue'

Lavendelgazon

Sinds ik erover las, zoek ik een plekje om een 'grasveldje' van lavendel te maken, zoals men die in de 17e eeuw in Ierland had. Je zaait dik op schone grond en dan maar maaien. Bij Moira Castle in Ierland zou er zelfs een zijn geweest van 4000 vierkante meter.

Plantennamen zijn heel informatief, ze vertellen veel over de plant.

Vrienden benoemen

PLANTENNAMEN SCHRIJVEN, LEZEN EN ONTHOUDEN.

Latijnvrees wekt hier en daar wat weerstand op tegen het gebruik van wetenschappelijke namen. Sommige mensen stoppen het liefst hun vingers in hun oren uit vrees dat het te moeilijk wordt wanneer je Latijnse of Griekse plantennamen gebruikt. Ik kom in de verleiding te proberen duidelijk te maken dat het helemaal niet zo moeilijk is door wat te gaan jongleren met de moeilijkste plantennamen, maar maak het daarmee natuurlijk alleen maar erger. Het belang van een wat bredere acceptatie van de wetenschappelijke plantennaam is groot. Boeken zoals dit worden vrijwel onmogelijk wanneer we voor elke soort maar één, of vaak niet eens een Nederlandse naam hebben. Al onze ruim 250 verschillende lavendels heten dan hetzelfde. Het is alsof je weigert persoonlijke namen te gebruiken voor mensen uit een bepaald land. Alle Nederlanders heten dan Nederlander, of Jan Janssen, Amerikanen Bill, inclusief de indianen. Volksnamen zijn alleen geschikt voor een lichte of streekgebonden benaming van de materie of in de keuken. Ze verschillen per streek en gelden voor

meestal meer dan één, soms zelfs voor zeer verschillende soorten.

De bedoeling van wetenschappelijke namen is precies duidelijk te maken over welke plant het gaat. De voertaal onder wetenschappers was in het verleden Latijn. Daarmee werden grenzen geslecht. Wetenschappers uit verschillende landen verstonden elkaar zonder misverstand.

Plantennamen zijn heel informatief, ze vertellen veel over de plant.

Ze zijn altijd opgebouwd uit twee delen: de geslachtsaanduiding, bijvoorbeeld *Lavandula* of *Salvia* en als tweede naam de soortaanduiding. Deze twee namen duiden de soort precies aan, de tweede zonder de eerste zegt niets en alleen de eerste gebruiken is een vage aanduiding. Eventueel kunnen er aanvullende aanduidingen worden toegevoegd, zoals ondersoort, subspecies, afgekort geschreven als 'subsp.', of variëteit, geschreven als 'var.' en het minder vaak voorkomende forma (als 'f.' geschreven). Deze duiden allemaal op kleine vari-

aties binnen de soort. Bovendien gebruiken kwekers cultivaraanduidingen die vanwege het onwetenschappelijke karakter tussen aanhalingstekens horen te staan en met een hoofdletter beginnen; *Lavandula stoechas* subsp. *stoechas* f. *leucantha* 'Snowman' heeft het allemaal. In een enkel geval bestaat er naast de cultivaraanduiding nog een handelsnaam, meestal bij kwekersrechtelijk beschermde soorten. De handelsnaam wordt dan gebruikt alsof het de cultivaraanduiding is, die wordt weggelaten. Officieel is het: *Lavandula angustifolia* LITTLE LADY = 'Batlad' waarbij de handelsnaam in kleinkapitalen behoort te worden geschreven, maar je ziet op de labels: *Lavandula angustifolia* 'Little Lady'.

Het wetenschappelijke deel van een plantennaam wordt cursief geschreven. Kwekers laten vaak een deel weg. Dat kan goed gaan, want er is maar één *Lavandula* 'Snowman'. Bij kruisingen tussen twee soorten wordt de soortaanduiding helemaal weggelaten. Wanneer duidelijk is welke de ouders

van een hybride zijn, kan daarvoor ook een wetenschappelijke naam bestaan, waarbij een x tussen soort en geslacht aangeeft dat het om een hybride gaat. Voorbeelden hiervan zijn *Lavandula x intermedia*, de kruising tussen *Lavandula latifolia* en *Lavandula angustifolia* of *Lavandula x chaytorae* (spreek uit: 'cheetoree') voor *Lavandula lanata* x *Lavandula angustifolia*. Van dergelijke hybrides kunnen ook weer verschillende cultivars bestaan zoals *Lavandula x chaytorae* 'Richard Gray' en *Lavandula x chaytorae* 'Sawyers'.

Een beetje kennis van het Latijn is niet nodig, maar kan wel helpen. De namen worden namelijk ook keurig vervoegd volgens de Latijnse grammatica, de uitgang van de soortnaam wordt aangepast aan de geslachtsaanduiding: *Humulus lupulus* en *Lavandula angustifolia*. Met name soortnamen zijn vaak beschrijvend. Zo kom je dan ook al iets van de plant te weten, zoals waar ze groeit: *campestris* = van het vlakke veld (akkers), *pratense* = in weide groeiend

en *sylvestris* = uit het bos, of hoe ze er uit ziet: *lanata* is wollig, *angustifolia* betekent smalbladig en *dentata* wil zeggen getand.

Nu lijkt het alweer zo moeilijk als je het helemaal gaat uitleggen, maar het kan nog veel moeilijker. Ga maar eens voren achternamen van mensen verklaren, dat wordt al snel veel ingewikkelder. Toch hebben we daar zelden moeite mee. Zo is het ook met plantennamen. Maak je niet druk, gebruik ze gewoon. En wees vooral niet bang een keer een foutje te maken. Als die planten je vrienden zijn, dan wil je toch zeker tenminste hun voor- en achternaam kennen. Wat het uitspreken betreft: Latijn is een dode taal, het wordt nergens meer gesproken. Daarom is de afspraak dat je precies zegt wat er staat, dus niet verengelsen. De klemtoon hoort op de derde lettergreep van achter. Uit gewoonte (vanwege onze eigen taalachtergrond) doen we dit vaak met z'n allen fout, maar dat hindert niet.

Dus helemaal geen moeilijke uitzonderingen van buiten leren die door gewoonte en volksaard zijn ontstaan. Zie, makkelijker dan *Molopospermum peloponesiacum* kan het niet.

Salvia officinalis subspecies *minor* varietas *albiflora* forma *albiflora* en *Salvia officinalis* subspecies *minor* varietas *albiflora* forma *minor* kreeg ik ooit als zaad van een Oost-Duitse genenbank. Dat botanisten hier uit de bocht vlogen blijkt uit het feit dat de planten met twee keer 'wit' (alba) in hun naam bijna allemaal blauwe bloemen hadden. De natuur doorbreekt elk plan voor een hoger doel. Het plantje moet een naam hebben, maar laten we vooral niet overdrijven.

Het mooie is dat deze wetenschappelijke namen wereldwijd geaccepteerd worden. Als je je favorieten weet te onthouden, kun je er dus een heel eind mee komen.



In het voorjaar als alles gesnoeid is, ziet de border er heel anders uit dan in de zomer.

Recept voor een border

BEHALVE IN ETEN kunnen we planten ook een plaats in de tuin geven. We beginnen met het uitzetten van een border.

Jaren geleden waaide uit Engeland het begrip eilandborder over. Een border, bijvoorbeeld in een gazon, waar je omheen kunt lopen dus. Dat is geweldig, omdat je dan heel verschillende gezichtspunten hebt. Je hebt, zeker als je hoge planten gebruikt, twee borders voor de prijs van een. Voor mediterrane planten is het fijn dat ze geen last hebben van schaduw veroorzaakt door een haag waar de border anders misschien tegen wordt geplakt. Een muur op het zuiden is een ander verhaal, daar zou ik helemaal voor gaan. Een eilandborder vergt helaas veel ruimte, die we vaak missen, zeker als je het met me eens bent dat een border minimaal vier meter diep moet zijn om spannende combinaties te maken en je liefst ook vier meter afstand moet kunnen nemen om overzicht te hebben.

ALS JE DE GROND BEWERKT, bedenk dan dat dit werk eenmalig is. Als er eenmaal planten in staan kun je niet meer spitten. Maak de grond zo diep mogelijk, of zo diep als je kunt opbrengen los. Als planten snel diep kunnen wortelen, groeien ze gezond en evenwichtig. Spitten kan eigenlijk alleen maar handmatig goed worden gedaan. Een freesmachine maakt poeder van de bovenlaag, maar smeert de grond op geringe diepte juist dicht. Na het spitten kun je een keer frezen

Schoffelen is mesten. Doordat er zuurstof in de bodem komt gaat de organische stof verteren, waardoor de planten de vrijkomende voeding kunnen opnemen. De losse grond lijkt droog, maar het losse laagje sluit de ondergrond af waardoor er minder verdamping is; je houdt zo het vocht vast.



Vorm en textuur van bloem en blad zijn belangrijker dan kleur.

om kalk door de bovenlaag te werken en een egaal, liefst wat verhoogd plantbed te maken. Frees nooit dieper dan je gespit hebt. We geven kalk en dus geen andere bemesting. Kalk en stikstof reageren met elkaar tot vluchtig ammoniak. Strooi ze in ieder geval nooit tegelijk. Je bemest dan de lucht, niet de grond.

Wanneer er erg veel onkruidzaad in de grond zit, kun je een of meer keer een vals zaaibed maken. Na oppervlakkig bewerken, komt het onkruid op. Dat kleine onkruid kun je makkelijk met de cultivator of schoffel bestrijden. Dat is in dat stadium nog veel makkelijker dan straks tussen de planten.

DE VORM VAN DE BORDERS is in mijn tuin voor een groot deel bepaald door ons heuvelige landschap, omdat ik bestaande contouren neig te volgen. Vaak wordt een borderrand golvend gemaakt. Ik vind dat niet nodig, omdat de planten al genoeg over de rand en in de hoogte glooien.

Logisch is om van hoog naar laag te werken, zodat je alles kunt overzien. Als je dat patroon hier en daar doorbreekt, krijg je meer diepte. Je mediterrane border moet het in de winter vooral van de vormen hebben. Vrijwel alle planten zijn bladhoudend. Gebruik vooral veel soorten die bolle vormen hebben, zoals *Santolina* en lavendel. In de winter ga je van hun vormenspel genieten. Om die vormen ook zichtbaar te maken, wissel je ze af met vlakgroeiende soorten, zoals kruiptijm en hier en daar wat minder strakke planten. Vorm en textuur van bloem en blad zijn belangrijker dan kleur. Let er bij de afwisseling van soorten op dat je verschillende bloem- en bladvormen afwisselt. Planten van dezelfde soort zullen elkaar minder hinderen dan verschillende soorten. Plant dus groepen en zet de planten daarbinnen wat dicht bij elkaar dan de groepen onderling. De meeste soorten groeien na twee jaar dicht wanneer je ongeveer zeven planten per vierkante meter zet. Hardgroeiende of grote planten kunnen uiteindelijk alleen een of meer vierkante meter bedekken. Plant daar toch wat meer per vierkante meter van, zodat de grond niet te lang kaal blijft. Vanaf drie planten heb je een groep, twee is een poortje.

Omdat ik zo veel mogelijk cultivars van verschillende soorten verzamel en wil planten, zijn mijn borders hier en daar wat wild. Profiteer ervan dat je geen kweker en geen spaarvarken bent. Overweeg wat meer rust in je tuin te brengen met grotere groepen. Wees kritisch in je keuze van goede tuinvaardige planten. De synergie van goed gecombineerde toppers is overweldigend.

Het wordt tijd om meer van mijn plantenvrienden te introduceren, opdat mijn vrienden jullie vrienden mogen worden.





Men neme de volgende ingrediënten in overweging

A

Acanthus Dit is een supermakkelijke 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 robuust zijn. *Stachys byzantina* komt in aanmerking, net als hogere planten die boven het blad van *Acanthus* floreren, 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 donkergroen blad. De stekels vallen bij aanraking enorm mee, de wit met roze bloemen zitten aan lange, elegante stengels (tot 150 cm hoog).

Acanthus spinosus

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 droogte 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 afsterven. Daarvoor moeten 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 meter hoog en ook breed kan worden. We hebben de keus uit de volgende kleuren: *Alcea x Althaea* 'Parkallee' in een ouderwets zachtgeel.

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 kuisplant 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 straalooogjes uit. De geur is heerlijk verfrissend en ik mag deze, net als de precies zo geurende *Thymus herba-barona* ssp. *citrata* 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.

IN NEDERLAND IS DE PLANT NIET WINTERHARD. Ze moet dus als kuipplant in een koude kas worden overwinterd en valt daardoor buiten het bestek van de mediterrane border, hoewel iedere liefhebber van mediterrane planten die in staat is ten minste één plant vorstvrij te laten overwinteren, deze zou moeten hebben. De rest plant de tijm.

Het blad van verveine is langwerpig elliptisch en de minuscule witte bloemen verschijnen de hele zomer in wolkjes en worden verspreid door de plant. Hans van Wolde, chef van sterrenrestaurant Beluga in Maastricht, is er ook gek op. Op fotosafari voor z'n boek raakte hij bij ons verzeild. Omdat een snoeibeurt aan de orde was, pakte ik de snoeischaar en knipte zijn armen vol; onbetaalbaar.

Verveine maakt houtige stengels en groeit als een struik, daarom is het verrassend dat ze zo snel kan groeien met behulp van veel mest en water. In de winter blijft het blad er lang aan, maar het mag gerust helemaal afvallen.

Artemisia *Artemisia*-soorten (alsem, absint) met fijn geveerd, zilver blad gebruik ik graag. De bloemen hebben zelden veel toe te voegen, zodat we ze ongestraft regelmatig kunnen snoeien. Dat is ook nodig, omdat ze allemaal hard groeien en buurplanten onder de voet lopen. Deze en andere planten uit de familie van de composieten verdragen ingrijpende snoei goed.

Artemisia 'Powis Castle' is de meest voor de hand liggende, vanwege het zilverwitte blad dat prachtig sfeer bepaalt. Als we alle blad wegsnoeien, kunnen er aan de stam nog nieuwe scheuten worden gevormd. Doe dat niet vlak voor de winter want 'Powis Castle' is een beetje vorstgevoelig. Beter is het in de loop van de zomer herhaald te snoeien. Zonder snoei wordt 'Powis Castle' ongeveer 150 centimeter hoog. Wie deze naast lavendel wil planten, kan het beste steeds een schaar op zak hebben.

Artemisia absinthium 'Lambrook Mist' ('Lambrook Silver'), is een selectie van de inheemse absint alsem met zeer zilver blad, is nog iets lichter grijs en nog iets lossier van groeiwijze. 'Lambrook Mist' wordt met 80 centimeter aanzienlijk minder hoog dan 'Powis Castle' en groeit ook meer in de breedte. Ze is veel standvastiger en het blad blijft er in de winter beter aan dan bij 'Powis Castle'. In het voorjaar flink snoeien en eventueel nog een keer in de zomer, dan blijft de plant lekker vol.

Artemisia abrotanum, citroenalsem, groeit van nature vrij wild omhoog. Deze kan zelfs een beetje in vorm gesnoeid worden of als geurende haag worden gebruikt. Dat moet dan wel vaak worden herhaald om het een beetje strak te houden. Het blad is niet grijs, maar groen. De geur is indringend citroenachtig: niet iedereen houdt ervan, anderen zijn er dol op. Ik vind bijna alles wat geurt heerlijk, als het maar planten zijn.

RECEPT - CLAUDE POHLIG

Groenteterrine in gelei

VAN VERVEINE (OF CITROENTIJM)
MET BLOEMENCRÈME

VOOR 4 PERSONEN

- > GELE WORTEL, 2 VITELOTTES NÉGRESSE (ZWARTE AARDAPPEL),
WORTELPETERSELIE EN TOPINAMBOER
- > 40 CL HELDERE GROENTEBOUILLON
- > EEN TOEFJE VERVEINE (OF CITROENTIJM)
- > 15 CL ROOM
- > EETBARE BLOEMEN (GOUDSBLOEM, KOMKOMMERKRUID,
VIOOLTJES, OOST-INDISCHE KERS)
- > 25 GRAM AGARAGAR (BINDMIDDEL VAN ZEEWIER)

Je kunt verschillende groenten gebruiken naar gelang het aanbod in jouw moestuin of die van de buurman. Als je de groenten op de markt koopt, schrijf je een boodschappenbriefje met de groenten hierboven en leest dat voor.

Maak de groenten schoon en snijd ze in schijfjes of blokjes. Stoom ze, of gaar ze in een klein bodempje water.

Verwarm de bouillon met de verveine tien minuten op een klein vuurtje.

Filtreer de bouillon (of vis de verveine eruit) en voeg de agaragar toe.

Proef of er nog zout bij moet.

Verdeel de gare groenten over vier schaaltes en giet de bouillon, die nu gelei is, erover. Zet ze vervolgens 2 uur koud weg.

Keer de schaaltes om in het midden van een bord zodat de terrine eruit komt en ondersteboven in het midden van het bord staat.

Klop en zout de room lichtjes, giet deze rondom de terrine en verspreid de bloemen erover. Decoreer de terrine met een blaadje verveine of een takje citroentijm.






Artemisia absinthium 'Lambrook Mist'



Artemisia abrotanum

A vertical stem of a plant with green, cup-like bracts and small purple flowers. The bracts are arranged in a dense, upright cluster. The flowers are small and have a distinct two-lipped structure. The background is a soft, out-of-focus green.

Mysterieuze kelken
met onopvallende
kleine lipbloemen.

B

Ballota pseudodictamnus Ballote is vooral een bladplant met dik behaard, geelgrijs, viltig blad dat in Griekenland, Kreta en Turkije, waar ze van nature voorkomt, in de winter blijft, maar bij ons kan afvallen. Deze soort houdt erg van kalk, stenige grond en droogte, het is niet de makkelijkste plant, maar ze heeft een heel mediterrane uitstraling. Daarom geven we haar graag een kans. Het kan gebeuren dat de plant verdwenen is en dan – verrassend – volgend voorjaar toch weer terugkomt. Mysterieuze kelken met onopvallende kleine lipbloemen.

C

Calamintha Bergsteentijm, heb ik veel gezien als ondergroei in de bossen van de Franse Pyreneeën. Men noemt het daar bergmunt. *Calamintha* is meer verwant aan bonenkruid dan aan munt en tijm.

Minder bekend is dat *Calamintha* in Italië ook een geliefd keukenkruid is.

Minder bekend is dat *Calamintha* in Italië ook een geliefd keukenkruid is. Een Italiaanse mama die naar de Verenigde Staten zou emigreren, weigerde zich in te schepen, tenzij een plantje van haar favoriete keukenkruid, meeinging op de boot. Dat zal *Calamintha alpina* zijn geweest, wat in het Frans ook wel bergbonenkruid wordt genoemd.

Calamintha nepeta subsp. *nepeta* is de meest algemeen bekende vorm en komt meer in aanmerking voor toepassing in een mediterrane border. Het glanzende blad en de sterke muntgeur zijn aangenaam. De bloemen lijken wat op tijmbloemen, maar dan groter en bleekblauw in kleine wolkjes. Met kattenkruid (*Nepeta*) heeft dit ook alweer niets van doen. De mediterrane uitstraling heeft baat noch schade bij dit heerlijk geurende heuveltje, maar wat schaduwrijkere, vochtige hoekjes verdraagt *Calamintha* toch beter dan de gemiddelde tijm.

Blinka Blinka, Yerba Buena

De termen bergmunt en bergtijm zijn eigenlijk kretologie voor 'dat geurende plantje uit de bergen'. Alles wat geurt krijgt die meer streek- dan plantgebonden benaming. De Latinoversie is Oregano de La Sierra en heeft niets met *Origanum* te maken. Het Mexicaanse Yerba Buena, goed kruid, wordt onder andere gebruikt voor een *Micromeria*,

een bonenkruid en verschillende muntsoorten. De Noord-Amerikaanse indianen noemen alle geurende planten van de prairie salie (sage) hoewel het meestal om *Artemisia*-soorten gaat. En andersom gaat het ook weer op; gedroogde oregano uit Griekenland bevat heel veel verschillende, geurende planten uit de bergen, waaronder een

enkele oreganosoort; zelden maakt de soort die wij 'echte oregano' noemen, *Origanum majorana*, daar deel van uit.

Als mijn zoon Simian – hij is nu twee – zegt 'blinka blinka', maakt hij een heerlijke fascinatie in mij los. Wat bedoelt hij toch? Yerba Buena heeft dezelfde vleugels.

Cistus heeft enorme impact op de geur en sfeer in een tuin. Haar zwoele, zoete geur blijft lang in je geheugen als herinnering aan mediterrane streken.

Cedronella canariensis Mekkabalsem ontleent haar schoonheid alleen aan haar geur. Die is behalve spannend ook functioneel omdat ze muggen afschrikt. In Turkije wordt deze plant daarom onder eettafels gezet zodat de blote benen bultvrij blijven. De geur kan worden omschreven als een frisse en toch straffe kamferachtige balsemgeur. Net niet winterhard, maar verdraagt nachtvorstjes.

Cistus Deze plant heeft een enorme impact op de geur en sfeer in een tuin. Haar zwoele, zoete geur blijft lang in je geheugen als herinnering aan mediterrane streken. De wolk lome, warme rust die ze verspreid, hangt meters in de omtrek van een plant. In het wild komt *Cistus* alleen voor op zure grond. Gelukkig zijn er nogal wat soorten die kalk verdragen (kalktolerant zijn). De reputatie dat *Cistus* niet volledig winterhard zou zijn of zelfs alleen als kuuplant kan worden gehouden, komt voor een deel voort uit een ongelukkige soortenkeus in het verleden. Ik heb veel geëxperimenteerd. Zonder meer prima winterhard is *Cistus laurifolius* die de strengste winter met glanzend blad doorstaat. Deze eigenschap is via kruisingen in een groot aantal cultivars verwerkt. Als kuuplant vind ik ze niet geschikt en voor de tuin komen alleen de meest winterharde soorten en cultivars in aanmerking.

DE BLOEMEN VAN CISTUS ZIJN NET ROOSJES. *Cistus* wordt daarom in Nederland ook wel cistusroos genoemd. Ze zijn bijna altijd roze of wit, soms met zwarte of rode vlekken in het hart. De meeldraden zijn altijd meer of minder opvallend geel, wat ik heel leuk vind, maar voor sommige tuiniers onacceptabel is.

CISTUS MAG NIET OF NAUWELIJKS GESNOEID WORDEN.

Planten die van onderen een beetje kaal zijn, vullen zich meestal op den duur vanzelf. Snoeien in het voorjaar kost altijd bloemen. Je kunt met een snoeischaar de hoogte niet aanpassen en de verschillen in groeiwijze zijn groot. Er zijn soorten die bijna plat over de grond groeien, of als een bolronde struikvorm, maar er zijn ook soorten die snel recht omhoog groeien. De hoogte kan variëren van van 20 tot 200 cm. Ook het blad van de verschillende soorten kan sterk uiteenlopen: van diep donkergroen tot zeer grijs, klein, rond, langwerpig en glad of juist gerimpeld of



Cistus x canescens f. *albus*



Cistus 'Grayswood Pink'

gekroesd. Alle *Cistus*-soorten zijn bladhoudend maar in een zeer strenge winter kan het blad eraf vriezen. Dat hoeft niet te betekenen dat de plant dood is, het blad kan nog terugkomen. Het is zelfs mogelijk dat zo'n volledig bladloze *Cistus* bloeit en pas later weer nieuw blad gaat maken. Er zijn soorten die in één keer heel rijk bloeien over de periode van één of anderhalve maand. Maar er zijn ook soorten die de hele zomer verspreid door de plant knoppen ontwikkelen en bloeien. Individuele bloemen gaan een dag mee vanaf het moment dat ze in de ochtend opengaan. Warmte is bevorderlijk voor een rijke bloei. Geef *Cistus* in geen geval extra kalk. Licht zuur tot neutraal geniet nog steeds de voorkeur van alle hieronder genoemde soorten. Bij ons staan ze in een border die bij de aanleg overvloedig van kalk is voorzien. Desondanks doen ze het over het algemeen goed. Veel cultivars zijn kruisingen van verschillende soorten. Dat wil niet zeggen dat er zo heel veel aan veredeld is. De meeste van die kruisingen treden spontaan op in de natuur of in tuinen.

Cistus x lenis 'Grayswood Pink' ('Barnsley Pink') heeft een spreidende groeiwijze met doorbuigende takken en ovaal grijsgroen blad. De struik ontwikkelt zich vrij snel en kan uiteindelijk ongeveer een meter breed worden en 60 cm hoog. Als een van de vroegste bloeiers kan 'Grayswood Pink' al in mei beginnen om vervolgens tot het kouder wordt in de herfst wat door te bloeien. De bloemen verkleuren lekker dynamisch van donker naar bleekroze. Die zachte roze kleur en het grijze blad in combinatie met de elegante vorm maken dit tot een van onze favorieten.

Cistus ladanifer bevat relatief veel hars (*ladanum*), vandaar de naam. De typische geur is sterk aanwezig bij deze soort, sommige van haar kruisingen of cultivars en vormen (forma). Op warme dagen is de hele plant plakkerig van de hars die je meters in de omtrek ruikt. Deze kostbare hars heeft verschillende culinaire en medische toepassingen en wordt door de parfuumindustrie hoog gewaardeerd. Vermoedelijk werd bij een van de vele vertaalslagen van de bijbel *ladanum* met mirre verwisseld en kreeg baby Jezus dus eigenlijk van een van zijn koninklijke kraambezoekers deze, uit een geitenbaard gekamde hars. De hars wordt ook nu nog wel geoogst, met name in Zuidoost-Spanje en Zuid-Frankrijk. Tegenwoordig gaat dat machinaal, maar vroeger werden er op Kreta en Cyprus geiten met baarden (sikken) door het struikgewas, van in dat geval *Cistus creticus* (*Cistus incanus* subsp. *creticus*) gestuurd. De baarden werden daarna afgeknipt, of uitgekamd, om zo de hars te oogsten. Een andere methode was op het heetst van de dag een leren lap aan een steel over



Cistus x dansereai 'Jenkyn Place'



Cistus x dansereai 'Jenkyn Place'



We hebben hier wel te maken met een zeer goede struik die bij ons zelfs in de winter nog bijna bloemen wil maken.

de planten te slepen, zodat de hars eraan bleef kleven. Dat gebeurt nog steeds op kleine schaal in Noord-Kreta.

Cistus ladanifer is vrij hard, maar heeft in ons klimaat wel baat bij een warme muur in de rug. Als we daarvoor kunnen zorgen, hebben we een wat wild struikje met lang smal en spits blad en in verhouding tot het blad zeer grote bloemen (11 cm) die ook de kenmerkende kastanjebruine vlekken hebben. De struik wordt bij ons waarschijnlijk niet hoger dan 100 tot 150 cm, maar kan in het wild tot 3 meter hoog worden.

Cistus laurifolius is de meest winterharde soort, met groot, aromatisch, donkergroen blad aan een forse, wat rommelig groeiende struik die tot 2 meter hoog kan worden, maar in de praktijk bij 150 cm lijkt te stoppen. Bloemen enkel wit met een geel hart.

Cistus x canescens f. *albus* was lang geleden een van mijn eerste kennismakingen met het geslacht en is sindsdien altijd bij ons gebleven. Het blad is vrij grijs en de bloemen zijn zuiver wit. De bloei spreidt zich uit over een lange periode. De struik heeft een mooie, bolronde vorm en kan tot een meter hoog worden.

Cistus x dansereau 'Jenkyn Place', kwam tot ons onder de naam *Cistus x florentinus*, maar met hulp van de Engelse collectiehouder werd mijn twijfel over de juistheid daarvan ontrafeld. De juiste naam doet wat belletjes rinkelen, want deze verwijst naar de tuin van de ouders van John Coke die samen met Marina Christopher tot enkele jaren geleden de kwekerij Greenfarm Plants had (Burey Court, Bentley, Farnham, Surrey). Je kon daar met een blinddoek om elke willekeurige plant pakken, zo goed gesorteerd waren deze bondgenoten. De tuin bij de gigantische boerderij, grotendeels ontworpen door Piet Oudolf, is nog steeds te bezichtigen. Een vriend van een goede vriendin was bevriend met een van de broers van John en logeerde regelmatig op Jenkyn Place. Tot het huis werd verkocht, was ook deze tuin te bezichtigen. De wereld is nog kleiner dan de meeste tuinen.

MAAR WAT ER MEER TOE DOET: we hebben hier wel te maken met een zeer goede struik die bij ons zelfs in de winter nog bijna bloemen wil maken. Goed doorbloeiend dus met vlekken in de bloem, glimmend donkergroen, lang, smal en spits blad en een opgaande groeiwijze tot maximaal 150 cm, en geurend.





Cistus x skanbergii

Plantencollecties

Een Nationale Planten Collectie is een verzameling planten van een geslacht. Een strakke organisatie beoordeelt de collectie en verleent de officiële status. Sommige Engelse collectiehouders zijn erg serieus bezig met hun passie. Je treft de Engelse nationale collecties aan bij kwekers, liefhebbers, scholen en botanische tuinen. In Nederland is de term 'Nationale Collectie' voorbehouden aan botanische tuinen, daarnaast

zijn er 'Nederlandse plantencollecties' ingesteld door de Koninklijke Vereniging voor Boskoopse Culturen, waar iedereen zijn collectie ter beoordeling kan aanmelden. Je moet dan wel lid zijn of worden van de KVBC. Die tweesplitsing is erg verwarrend en leidt tot saaie verklaringen zoals deze.

Collectiehouders zijn meestal heel enthousiaste specialisten op hun gebied.

Tijdens een vergadering van de NPC's op onze binnenplaats zat een bijna complete flora bij elkaar. Stel je voor hoe ik genoot van dat gezelschap! In rijen op onze banken zat de specialist in kamperfoelie naast de esdoornspecialist, naast de moerbeispecialist, naast de irisspecialist enzovoorts. (Ze zaten niet op alfabetische volgorde.)

Cistus x hybridus heeft op rode lampionnetjes lijkende, hangende knoppen en rode bloemstengels met zuiver witte bloemen. Deze soort bloeit in één keer rijk en moet het daarna hebben van het donkergroene, ruwe blad en de compacte struikvorm. Dit is een kruising van *Cistus populifolius* met *Cistus salviifolius*. In onze tuin een zeer standvastige en graag geziene struik tot ongeveer 100 cm hoog.

Cistus x laxus 'Snow White' is een snelle groeier die de 150 cm op den duur wel haalt, als een grote heuvel met verspreid over de struik witte bloemen. Hij bloeit over een langere periode. Groot langwerpig, lichtgekroesd, lichtgroen blad. Volgens een van mijn bronnen heeft hij graag wat zure grond en liever een wat beschutte standplaats, maar vooralsnog floreert hij hier al enkele jaren. Snoei wordt door deze cultivar redelijk goed verdragen. (De soort *C. x laxus* is een kruising tussen *Cistus populifolius* en *Cistus inflatus*.)

Cistus x skanbergii heeft lieflijke, zachtroze bloemetjes aan een redelijk compacte struik van ongeveer 60 cm hoog met grijsgroen, langwerpig en smal blad en een voorkeur voor een drogere standplaats.

Cistus x verguinii is ook een spontane *ladanifer*-kruising uit de Languedoc, dit keer met *Cistus salviifolius* en daardoor toch nog verrassend groot met zijn 70 tot 100 cm. Kan volgens sommige bronnen teleurstellen wat winterhardheid betreft. Voorzichtig neig ik dat te betwijfelen.

Crambe maritima Zeekool, is een plant met een fijne uitstraling, zeker als ze bloeit. Het blauwgrijs berijpte blad in combinatie met de crèmewitte bloemen maakt de kracht zichtbaar die nodig is om het geweld van de zee te weerstaan.

Nog leuker is het feit dat het ook nog eens een vergeten groente mag worden genoemd. Vergeten waarschijnlijk vanwege de moeilijke en bewerkelijke teelt, maar een geweldige delicatessen. Ongebleekt is het blad veel te taai om te eten. Maar wanneer de plant in het voorjaar een aantal weken wordt gebleekt door er een bloempot overheen te zetten, wordt het een heerlijke groente.

Cynara De soorten kardoer en artisjok lijken sterk op elkaar. Het zijn statige en krachtige planten met groot, distelachtig, zilverkleurig blad. Beide kunnen als groente worden gegeten.

Cynara cardunculus is het meest winterhard van de twee en als het alleen om de sierwaarde gaat, adviseer ik deze te planten. Pas op met buurplanten, want het blad kan tot 70 cm lang worden en neemt in de zomer veel plaats in. De bloemstengels met dikke paarse (soms witte) distelbloemen kunnen tot twee meter hoog worden. Midden in een border, of als solitair, is dit een prima vuller. In de winter probeert de plant een rozet aan te houden dat naarmate het strenger vriest toch steeds kleiner wordt. Kardoer kan heel oud worden.

Cynara scolymus, artisjok, zou ik alleen planten als het echt om de artisjokken gaat. De plant moet in de winter worden afgedekt met een stolp of stro. Er zijn verschillende streekassen die weer onder te verdelen zijn in twee hoofdtypen: 'Gros Verts de Laon', de grote, brede platte en de langwerpige met meestal een rode bloes: 'Violetto di Chioggia' of 'Violette Précoce'. De grote platte zijn het makkelijkst te bereiden, de violette zijn iets makkelijker in de teelt.

Bitter in de mond, MAAKT HET HART GEZOND

Kardoer is een bittere groente die tegenwoordig vrijwel alleen in zuidelijke landen nog wordt geteeld. Voor je ze kunt eten, moet je het nieuwe blad bleken. In de mergelgangen van de Sint Pietersberg in Maastricht (die werden gegraven en dus moet ik eigenlijk schrijven 'mergelgroeve', maar dan weet niemand dat ik de mergelgrotten bedoel), werd dit tot halverwege de vorige eeuw nog gedaan door gespeci-

aliseerde telers. Buiten, vertelde een van hen me, kan het ook met dank aan de mergelindustrie, want dat gebeurde met lege cementzakken. Plant de kardoer en leg er meteen een tentelastiek overheen (zo'n dikke grijze rubbering waarmee je een tent aan de haring vastmaakt). Het daaropvolgende voorjaar, als de plant zich goed heeft ontwikkeld, of een jaar daarna wordt de ring omhooggetrokken, zodat het blad

wordt samengebonden. Daaroverheen komt een lege, binnenstebuiten gekeerde cementzak, eventueel opgevuld met wat stro. Na ongeveer drie weken is de kardoer gebleekt. De bladnerven worden ontdaan van bladmoes, gekookt en opgediend met een melk- of kaas-saus. Het is nog steeds een bittere smaaksensatie, maar, bitter in de mond maakt het hart gezond.

RECEPT

Distelsnoep

De platte artisjok is in ons huishouden een makkelijke lekkernij voor drukke, warme dagen. De kinderen zijn er dol op. We koken per persoon een bloem ongeveer 30 minuten tot het hart goed gaar is (prik met een vork in de afgesneden stengel). Goed laten uitlekken,

op een bord leggen en serveren met een dipsaus. De kelkblaadjes worden er een voor een afgetrokken, eventueel gedipt en met de zachte bovenkant over het ondergebit afgeschraapt. Het hart maken we goed schoon met een lepel en wordt ook gegeten. De dip-

saus bevat natuurlijk behalve crème fraîche en wat mayonaise veel knoflook, wat kardemom, peper, zout, olijfolie, chilipoeder of chilisaus en een beetje truffelolie. Met wat stokbrood is dit een prima zomermaaltijd.

D

Dierama pulcherrimum Dit is een soort die in Nederland een groeiende belangstelling geniet en zo het vermoeden van klimaatsverandering versterkt. Als we Zuid-Afrika tot de mediterrane klimaten rekenen, wat strikt genomen juist is, mogen we deze zonder meer toepassen. Zuid-Afrikaanse vegetatie is meestal aangepast aan de daar overwegend zure bodem, dus geen extra kalk geven. *Dierama* is familie van de iris, wat duidelijk wordt wanneer ze bloeit. Bij mijn eerste kennismaking viel mijn oog op het zeer smalle blad en de knoppen die als een grashalm aan dunne stelen hangen en was ik overtuigd kennis te maken met een mij onbekend siergras. Tot ik de klokjes die er tussen leken te zweven, subtiel bevestigd zag aan die dunne steeltjes. Die bloemen waren heel subtiel verbonden met dat gras! De Engelse naam 'Angels Fishing Rod' kan het enthousiasme over deze plant alleen maar aanwakkeren, want als engelen al hengelen, doen ze dat vast niet om vissen te vangen, bloemen is aannemelijker. Die bloemen zijn meestal purperrood, soms wit en kunnen tot een hoogte van 150 cm worden hooggehouden. Het ontbreken van culinaire toepassingen en geur wil ik gedogen.

Dit is een soort die in Nederland een groeiende belangstelling geniet en zo het vermoeden van klimaatsverandering versterkt.

Digitalis Vingerhoedskruid, is vooral bekend als de tweejarige schaduwplant; *Digitalis purpurea*. Deze zuur minnende bosplant valt echter buiten het kader van dit boek. Niet iedereen weet dat er veel meer soorten zijn die zich als vaste plant gedragen en juist van zon, kalk en droogte houden. Dat het gewone vingerhoedskruid leverancier is van een medicijn voor hartpatiënten is bij veel mensen bekend, maar een van de mediterrane soorten, *Digitalis lanata*, bevat het viervoudige aanwerkzame stof en wordt dan ook veel meer aangeplant voor dit doel. Deze stof, die als medicijn wordt ingezet, is bij onoordeelkundig gebruik giftig en kan hartverlamming veroorzaken. *Digitalis* mag dus op geen enkele wijze behalve op doktersvoorschrift geconsumeerd worden.



Dierama pulcherrimum, heet in England; 'Angels fishing rod' oftewel 'Engelhengel'.



Digitalis ferruginea
'Gigantea'



Digitalis lanata

De meeste soorten *Digitalis* leven een jaar of vier, dus kort, dat kan per soort of standplaats variëren. De mediterrane vingerhoedskruiden zaaien zich niet altijd spontaan uit, ook al maken ze miljoenen vruchtbare zaden. Het zijn op een enkele uitzondering na, net als het gewone vingerhoedskruid, rozetvormende planten, maar dan met stugger, langwerpige, donkergroene bladeren. Vanuit dat rozet ontwikkelt zich de spits toelopende en soms iets vertakkende bloemstengel met in de regel veel kleinere bloemen dan we van de tweejarige gewend zijn. Deze plant hoort in een sprookje thuis. Zorg ervoor dat dat sprookje jouw border is. Met name de subtiele mokkaleurige soorten steken al hun energie in de architecturale vorm. Een aantal van deze soorten vormt onderling spontaan kruisingen, wat interessante tussenvormen oplevert.

Digitalis ferruginea 'Gigantea' is een beetje vorstgevoelig, wat tot uitdrukking komt in een vrij korte levensduur. Maar op een zonnige, droge standplaats kunnen de bloemstelen jarenlang uit rozetten en bijrozetten worden afgevuurd, zich als een raket heel langzaam aan de zwaartekracht onttrekkend. Uiteindelijk verlenen ze de tuin een bijzonder sprookjesachtige sfeer. Dit is met maximaal 200 cm de hoogste van het stel. De bloemen zijn klein en talrijk en hebben een ingetogen aardekleur.

Digitalis lanata heeft één centimeter dikke, bolle bloemen met een zonneklep, zoals de Spaanse helmen uit de Middeleeuwen die als voorbeeld hebben gediend voor helmkruid. Ze zijn vooral wit met mokka, met een grote witte onderlip (de zonneklep) en vanbinnen bruin getekend. Het donkergroene blad heeft bij nadere inspectie zilveren haartjes, vandaar de naam: wollig (*lanata*) vingerhoedskruid. De hoogte in bloei is ongeveer 70 centimeter.

Digitalis parviflora is mijn persoonlijk favoriet. Parviflora betekent kleinbloemig en dat wordt waargemaakt met een 80 cm lange, dichtbezette aar met kleine bruinrode bloemen. Deze is bovendien zo standvastig dat je ze soms zelfs kunt scheuren. Ze blijven op een droge, zonnige plek vaak vele jaren staan.

Digitalis hoort in een sprookje thuis. Zorg er voor dat dat sprookje jouw border is.

Giftige snoepjes

Bepantingsplannen worden soms drastisch gewijzigd als er opeens kinderen op komst zijn. Alle mogelijk giftige planten worden geschrapt uit angst dat het kind ervan zou kunnen eten. Die angst deel ik niet, omdat giftige planten zelden of nooit lekker zijn of er smakelijk uit zien.

Er is veel te snoepen in onze tuin en wij moedigen het ook aan daarvan te

genieten. Simian (nu twee) plukt bloemetjes van de grote *Salvia*-planten om op te eten. Er staan bosaardbeien in grote groepen, bewust geplant als snoepje tussen elke willekeurige andere tuinplant inclusief vingerhoedskruid. Kinderen die slim genoeg zijn om de aardbeitjes te ontdekken, zijn zeker slim genoeg om van het vingerhoedskruid af te blijven.

Onze oudste dochter was op vierjarige

leeftijd al gek op perukers (*Physalis ixiocarpa*). De oranje vruchtjes zitten in een verdord lampionnetje en lijken wat op tomaatjes. De zeer giftige plant zegelkruid (*Nicandra physalodes*) is verwant aan perukers en heeft ook lampionnetjes met een besje. Dat is verwarrend, dus ik vond het niet dom dat ze er een probeerde. Vanwege de bittere smaak spuugde ze het besje meteen weer uit en was er niets aan de hand.

Eenjarig, tweejarig, vast

Zodra een kruidachtige plant meer dan twee jaar kan leven heet het een 'vaste plant'. Deze wetenschap kan nog iets worden gepreciseerd door onderscheid te maken tussen langlevende en kortlevende vaste planten. Eenjarige planten kunnen wel of niet winterhard zijn, veel maakt dat niet uit omdat ze toch doodgaan na de zomer. Of dat nu door ouderdom of vorst komt, doet er weinig toe. Sommige planten die wij eenjarig noemen, zijn eigenlijk niet-winterharde vaste planten, zoals basilicum en oregano. Deze kunnen eventueel binnen worden overwinterd. Maar in de meeste gevallen is het makkelijker in het voorjaar nieuwe te zaaien. Tweejarige planten kunnen beter wel winterhard zijn, omdat ze pas in het tweede seizoen bloeien en dat kan het beste in de volle grond.

De tot vier meter hoge *Echium pininana*

is een spectaculaire tweejarige plant die, omdat ze vorstvrij moet overwinteren, helaas bij ons niet erg bruikbaar is. Winterharde tweejarige planten zoals *Salvia sclarea* en *Verbascum bombyciferum* kunnen het beste in de nazomer, het najaar, of als het echt niet anders kan, het vroege voorjaar worden geplant. Te laat planten is jammer, omdat ze dan gaan bloeien voordat ze zich goed hebben kunnen ontwikkelen. Om zich van nageslacht te verzekeren, gaan ze dan in paniek kleinere bloemstengels maken. Dat heet noodbloei.

Er zijn ook soorten die ten onrechte als tweejarig bekendstaan, omdat ze na de bloei afsterven. Dat heet monocarp (eenmaal zaaddragend). Voorbeelden hiervan zijn: *Angelica* (engelwortel) en *Ferula* (Corsicaanse schijnvenkel). Omdat het meestal een aantal jaren kan duren voor ze gaan bloeien, worden deze

soorten ook wel bij de vaste planten ingedeeld. Dat heeft het voordeel dat ze dan beter verkopen. Maar het verschil is dat ze na de bloei gegarandeerd afsterven. Bij engelwortel merk je dat niet omdat ze zich meestal goed uitzaaien, en wanneer je een plant in een potje koopt, is er meestal meer dan één zaailing opgepot die misschien niet allemaal hetzelfde jaar bloeien. Echte eenjarige of tweejarige planten kunnen we dus in feite ook snelbloeiende, monocarpe planten noemen. Als een plant meerdere jaren achter elkaar kan bloeien, is het dus een vaste plant. Sommige soorten kunnen heel oud worden, andere leven maar een paar jaar en kunnen beter worden aangeduid als kortlevende vaste planten. Ze maken net als eenjarigen veel zaad. *Agastache foeniculum* leeft kort, maar zaait zich zo rijkelijk uit dat je ze niet snel kwijtraakt.

E

Echium vulgare Slangenkruid heeft een onkruidachtig karakter dat vraagt om spontane toepassingen, zoals in een bloemenweide. We kunnen dit heerlijke, blauwe bloemetje ook in een mediterrane border laten 'spontaneren' samen met bijvoorbeeld dille (*Anethum graveolens*). Dat het geen onhaalbare zaak is dit te realiseren door het planten van een enkel plantje, mag blijken uit het feit dat dit Europese graanonkruid na invoering in de Verenigde Staten in alle, behalve acht staten algemeen is en in Washington zelfs de status 'Class B noxious weed' (lastig onkruid, categorie B) heeft verworven door mee te liften met reizigers of zaden van de granen. Een makkelijke eenjarige plant dus, zoveel mag duidelijk zijn. En dat Amerikanen misschien niet zo goed kunnen schoffelen.

Eryngium Kruisdistel, zilverdistel, framboosdistel, is een van de emanaties van de onverwacht plooibare familie van de schermbloemigen. Het zijn eigenlijk geen distels (die zonder uitzondering in de composietfamilie thuishoren), hoewel ze enkele van hun eigenschappen kopiëren. Woekerende planten komen we in dit geslacht niet tegen, evenmin als gevaarlijk pluizende zaaddozen. Het onschuldige, wat op venkelzaad lijkende zaad is zelfs lastig aan de praat te krijgen. Als koudekiemer zaaien we deze voor de winter buiten. Ik gebruik zo vers mogelijk zaad, liefst zelf gewonnen.



Linda en Max op de kwekerij.
De grote kersenboom staat al heel lang,
wij hebben alle denkbare soorten-fruit die
nog ontbraken bij geplant.

Koudekiemers

Temperaturen tussen plus 4 en min 4 graden Celsius zijn nodig voor de opheffing van de kiemrust van zogenaamde koudekiemers. Wanneer de temperatuur enige tijd rond deze waardes schommelt, weet het zaad dat het voorjaar in aantocht is en het tijd wordt tot kieming over te gaan, teneinde deel uit te kunnen maken van de algehele ontluiking die daarbij hoort. En natuur-

lijk uit zelfbehoud, want koudekiemers komen veelal voor in streken waar het streng kan vriezen. Temperaturen die voor een kwetsbare zaailing niet bevorderlijk zijn, worden zo vermeden. Wij zaaien koudekiemers en andere moeilijke of onregelmatige kiemers in oktober het liefst van zelfgewonnen, vers zaad. De zaaibakken komen onder een afdak te staan. Als het sneeuwt, is het

goed een paar scheppen sneeuw over de bakken te strooien, want de smeltende sneeuw zorgt voor precies de juiste temperatuur. In het voorjaar moet goed opgelet worden of de bakken niet uitdrogen en zodra in een bak de eerste zaailingen opkomen, zetten we deze warm in de kas. De meest lastige kiemers kunnen dan kiemen alsof het radijsjes zijn.

Ze maken als 'onkruid' vaak deel uit van mediterrane vegetaties.

Deze 'schijndistels' zijn nuttig als textuurplant. Ze maken als 'onkruid' vaak deel uit van mediterrane vegetaties. Ze kunnen met hun stekels het blote-voeten-campingplezier vergallen en thuis in de border het wieden bemoeilijken, maar maken dat goed met hun afwijkende textuur. Droge en zonnige standplaatsen genieten altijd de voorkeur, hoewel een groot aantal soorten weinig kieskeurig is. De schermen, zoals we die van venkel kennen, zijn hier samengetrokken tot een bal en worden ondersteund door kelkblad dat de scherpste stekels heeft en daarmee prachtige stervormen maakt.

Eryngium alpinum, de alpenkruisdistel, kent een aantal verschillende vormen met iets uiteenlopende blauwe tonen. Het steunblad rond de bloem en de bloemstengel zijn het meest opvallend van kleur, heel fijn geveerd en vol als de kraag van een clown. De werkelijke bloemen vallen erbij in het niet. Ze zijn, omdat die kleur na drogen blijft, ook heel geschikt als droogbloem, of vers in boeketjes. Ze worden ongeveer 60 cm hoog.

Eryngium bourgatii is, vergeleken met de alpenkruisdistel, wat subtieler en heeft getand, blauwgrijs of wit geaderd blad.

Eryngium dichotomum is sinds kort mijn favoriet. De vrij kleine bloemen zitten in wolken aan de sterk vertakkende, 60 cm hoge plant die heerlijk weeft tussen ander blauw, zoals hysop en lavendel, zonder ze te overwoekeren.

Eryngium giganteum 'Silver Ghost'. Mevrouw Willmott, de Victoriaanse tuindame, zaaide deze tweejarige plant stiekem in tuinen die ze bezocht, waardoor ze een spookachtig spoor achterliet van deze overwegend zilveren plant die met 120 cm niet zo gigantisch wordt als je zou vermoeden. De originele vorm wordt wel aangeduid als 'Miss Willmott's Ghost'. 'Silver Ghost' is daarvan een verbeterd ras met een wat vollere gestalte en een groter zilverwit steunblad. De bloemen zijn cilindervormig met weinig kleur.





Eryngium x zabelii 'Jos Eijking' is een vrij nieuwe, nog zeldzame kruising tussen *Eryngium alpinum* en *Eryngium bourgatii*.



Eryngium bourgatii, combineert van nature met lavendel, salie en tijm.

Euphorbia Wolfsmelk. De herkomst van de Nederlandse en wetenschappelijke naam is een ingewikkeld verhaal dat via een Griekse wijsgeer over de koning van Mauretanië bij mollenkruid uitkomt. Je schiet er niets mee op, zulke wijsheden. Het is in ieder geval niet zo dat wolven eigenlijk veganistisch zijn en dus alleen de plantaardige melk drinken, die als wit sap door de stengels van deze planten vloeit. En de naam refereert ook niet aan het verhaal van Romulus en Remus, die door een wolvin werden opgevoed om vervolgens Rome te stichten.

DAT WITTE SAP IS HEEL IRRITEREND, met name voor de huid van het gezicht en de ogen. Normaal heb je daar geen last van, maar bij het snoeien of stekken kan het op je handen terechtkomen en vandaar smeer je het ongemerkt in je gezicht. Pas maar een beetje op met dit sap, want het kan allerlei klachten veroorzaken en zelfs oogbeschadiging.

Opnieuw constateren we dat het recept voor een mediterrane border net als de mediterrane keuken zo ontstellend eenvoudig is: gebruik de plaatselijke onkruiden voor zover ze bevallen. Kwekers en liefhebbers selecteren verder uit hun zaailingen. Zo ontstaan steeds weer nieuwe cultivars, maar de mediterrane natuur blijft wat *Euphorbia* betreft de grootste bron van steeds weer nieuwe tuinvaardige wilde soorten.

Euphorbia characias 'Portuguese Velvet'
blijft ook in de winter een volle, bolle struik.



Cultivars benoemen doet niets aan de 'natuurlijkheid' af. Veel van de cultivars zijn gewoon in het wild gevonden. Ze zijn ook niet meer of minder kansrijk in de natuur.

Cultivars

In het geval van *Euphorbia* en veel andere planten is vermeerdering zowel via zaad als door middel van stekken mogelijk. Binnen zaailingen van een soort treedt altijd een zekere variatie op. Wanneer je een plant stekt, krijg je een volkomen identiek exemplaar: een kloon. Bepaalde eigenschappen ontstaan min of meer bij toeval in een zaailing. Wanneer we deze eigenschap willen behouden, biedt stekken de beste garantie. Kwekers geven zo'n plant dan een naam, waarmee het een cultuurvariëteit wordt. In de natuur zijn afwijkende zaailingen darwinistische experimenten die, als de afwijkende plant veel succesvoller is in overleven, of beter zorgt voor nageslacht, op den duur algemeen kan worden. De bijzondere bloemkleur of vorm wordt in de natuur alleen op succes afgerekend. Voor een botanicus is die variatie heel gewoon. Ze wordt pas benoemd als ze vaker optreedt. Ondersoorten die

in een bepaalde streek meer voorkomen, worden variëteit of subspecies genoemd, zoals bij *Euphorbia characias* subsp. *wulfenii*, die in het oosten van het Middellandse Zeegebied thuishoort en *Euphorbia characias* subsp. *characias* die we in Zuid-Frankrijk, Spanje en Portugal tegenkomen. *Euphorbia seguieriana* subsp. *niciana* is een vorm van een bij ons inheemse soort die in de streek rondom Nice in het wild groeit. Subspecies (ondersoorten) en variëteiten zijn natuur in beweging.

Cultivars daarentegen hoeven zich niet te bewijzen. Tenzij we het verleiden van de mens om voor hun nageslacht te zorgen ook als geslaagd genetisch experiment beschouwen. *Euphorbia characias* 'Forestcate' is een in Nederland gevonden cultivar met roodachtig blad in de winter. De vinder heeft de naam overgenomen van de Latijnse benaming voor Voorschoten en is overgegaan tot

vermeerdering van de plant door middel van stek. Die roodbladigheid komt in het wild ook gewoon voor als variatie die door botanici niet apart wordt benoemd. Strikt genomen is zo'n cultivar dus botanisch niet correct benoemd, maar wordt deze door botanici gedoogd.

Ik heb een keer een lange discussie met een herborist gehad die een 'echte' lavendel zocht en niet zo'n doorgekweekte cultivar. Hij wilde niet accepteren dat cultivars benoemen niets aan de 'natuurlijkheid' af doet. Veel van die cultivars zijn gewoon in het wild gevonden. Ze zijn ook niet meer of minder kansrijk in de natuur. Het verschil is dat wij kwekers de cultivar als individu gaan behandelen en naam, kenmerken en historie bewaren voor het nageslacht. Botanici kijken veel meer naar populaties en variaties die in grote aantallen optreden.

Algemeen kunnen we stellen dat het zeer grote en diverse geslacht van *Euphorbia*, waar wereldwijd tropische bomen, cactusachtige kamerplanten en nog veel meer exotische vormen van bestaan, in haar Europese tak bepaalde kenmerken regelmatig gemeen heeft. We zien vaak glad, blauwachtig en spits toelopend blad met eventueel herfstkleur en overwegend groengele bloemen. Er zijn soorten die kruipen, zoals *Euphorbia cyparissias* en *Euphorbia amygdaloides*, en er zijn meer struikvormige en bladhoudende soorten, zoals *Euphorbia characias*. Snoeien doen we, bij de bladhoudende soorten die daar prijs op stellen, het beste midden in de zomer, zodat ze ruim voor de winter weer nieuw blad kunnen maken voor het volgende seizoen, dat al vroeg begint. Een aantal, vooral inheemse, vaak kruipende soorten sterft in de winter volledig af, wat snoei overbodig maakt. Alle soorten hebben een zekere mediterrane uitstraling.



Euphorbia seguieriana subsp. *niciciana*

Euphorbia characias 'Black Wonder' heeft een opvallend zwart puntje in de bloemen.

Euphorbia characias 'Forestcate' zoals gezegd: een selectie uit Voorschoten, vandaar de naam. De Nederlandse afkomst lijkt ook de winterhardheid ten goede te komen: ze is zeer standvastig. Het blad loopt in de herfst rood aan en blijft zo de hele winter. In de zomer zijn alleen de stengels nog rood. Het is een vrij forse plant van ongeveer 1 m hoog en bijna zo breed. 'Amber Eye' is hetzelfde, maar wat lager met 60 cm.

Euphorbia characias 'Portuguese Velvet' valt iedereen op vanwege de strakke, bolronde groeiwijze. Helaas zijn we ze buiten al een aantal winters kwijtgeraakt, zodat ik ze slechts met enige terughoudendheid kan aanbevelen. Minder erg is dat het ernaar uitziet dat nu onze planten de tweede winter glansrijk buiten hebben doorstaan, bloei ook de tweede keer uitblijft. Dat heerlijk grijsgroene heuveltje vergeef je toch zeker asexueel gedrag. Wie ze wel zag bloeien, meldt aanwezigheid van zwartbruine honingklieren. Zonder de bloemen wordt de plant 30 cm hoog.

Euphorbia characias subsp. *wulfenii*, is een reus. Op zoek naar uitersten vinden we hier de belofte van de grootste vormen die tot 150 cm hoog kunnen worden, met tot 30 cm grote, groengele bollen als bloemschermen die zich bij gunstig weer in februari al vormen.

Euphorbia x martini is een kruising tussen *Euphorbia amygdaloides* en *Euphorbia characias* en vormt een strakke plant die groeit als de laatste, maar met meer rood in stengels en bloemen en donkergroen blad. De groengele bloemen hebben een rood hartje. Bloemschermen verkleuren in de zomer naar somber brons; knippen! 'Ballyrogan' en 'Flame' zijn lekker grootbladige cultivars.

Euphorbia seguieriana subsp. *niciciana*, zandwolfsmelk, komt in Nederland voor langs wegen, dijken en de grote rivieren, de variant uit Nice staat in onze tuin. Ze heeft een verbazingwekkende bloeilust. De bloemenwolken waaiëren in de loop van het seizoen wijd uit, gevaarlijk voor tere buurplanten. Snoei in voor- of najaar tot de grond terug.





Ferula assa-foetida, jong blad groeit snel. In de loop van de zomer kan alle blad verdwijnen om voor de winter weer uit te lopen.


Ferula heeft ook medicinale en culinaire betekenis als voortbrenger van Asafetida, een harsachtige gom die de wortel voortbrengt als het blad eraf wordt gekapt.

F

Ferula assa-foetida Lang geleden kreeg ik een paar zaden van deze reuzenvenkel. De planten stonden daar jaren zonder te bloeien en iedereen vroeg er naar, alleen vanwege het blad. Het zaad dat alleen vers kiemkrachtig is, is moeilijk te vinden, dus ben ik van eigen productie afhankelijk.

Reuzenvenkel is een goede omschrijving. Elk jaar worden er meer bladeren gemaakt totdat de plant weer in rust gaat. In een nat jaar kan dat al in de loop van de zomer zijn. Die bladeren zijn zeker 70 cm breed en lang. De bladeren zijn fijn geveerd, bol, donkergroen, glanzend. Als de wortel na drie tot vijf jaar voldoende energie heeft vergaard, ontwikkelt zich een bloemstengel die de reusachtige schermen drie of vier meter omhoog stuwt. De plant sterft zodra het zaad rijp is.

De wetenschappelijke naam is samengesteld uit Perzisch voor hars en Latijn voor stinkend. 'Food of the Gods', 'Devils Dung' en 'Kandaharre Hing' zijn streeknamen voor de hars die uit de wortels wordt gewonnen. Want *Ferula* heeft ook medicinale en culinaire betekenis als voortbrenger van Asafetida, een harsachtige gom die de wortel voortbrengt als het blad eraf wordt gekapt. De hars wordt hard na drogen. In India kent men de hars als 'Kandaharre Hing'. Deze wordt daar, ondanks de sterke uiengeur en bittere smaak, als keukenkruid gebruikt. Als je hem in olie verwarmt verdwijnt de stank en wordt het een soort knoflookvervanger. De oude Romeinen legden hun pijnboompitten erin. Medicinaal zou de hars werken als hersenstimulant, bij astma, bronchitis en andere kwalen.



Snoeiafval van lavendel en rozemarijn bestaat niet. Wij drogen alles in manden en gebruiken het om de houtoven mee op te stoken; heerlijk, pizza gebakken op kruidig vuur.

Ficus carica De vijgenboom is als 's werelds eerste kledinglijn onlosmakelijk met het paradijs verbonden.

Iedereen kent het kenmerkende blad. Ze zijn heerlijk om in de tuin te hebben. Veel bezoekers zijn verbaasd over de grote exemplaren in onze tuinen. Vaak wordt gedacht dat dat niet kan in Nederland. Maar ze groeien als onkruid en zijn ook net zo makkelijk. Takken groeien hard, maar kunnen ook naar hartenlust worden weggesnoeid. De beste manier om ze te laten groeien is, als struik. Als die goed vertakt is, verdeelt de groei zich evenwichtiger. Een stamvorm is tegennatuurlijk en zal altijd wortelopslag geven om de natuurlijke groeiwijze te herstellen. In een zeer strenge winter kunnen ze invriezen. Mijn struik van drie bij drie meter heeft dat nog nooit meegemaakt. Maar ik heb lang geleden een keer gezien dat grote struiken bovengronds helemaal bevroren. Datzelfde jaar nog schoten nieuwe takken van twee meter op uit de wortels.

Afhankelijk van de standplaats en de cultivar kunnen ze soms ook vrucht dragen. De eerste lichter vijgen overwintert op de struik en kan alleen een milde winter overleven. De tweede lichter wordt in de loop van het groeiseizoen gevormd. Ook die kunnen in een warm jaar nog rijp worden. Elk jaar twee kansen dus. Een zuidmuur in de rug vergroot de kans op succes aanzienlijk.

Benaamde cultivars zijn wat lastig te vinden. Koudebestendige rassen die beter vrucht kunnen dragen, zijn bijvoorbeeld: 'Black Jack', 'Brown Turkey', 'Lungo del Portogallo' en 'Précoce de Bordeaux'. 'Longue d'Aout' heeft opvallend diep ingesneden blad.

RECEPT Vijgen uit de oven

De vruchten zijn, mits goed rijp, een bijna klaar nagerecht. Even met wat olijfolie besprenkeld in een hete oven maakt ze nog zoeter. Eventueel steek je, voor ze de oven ingaan, een roze-

marijntopje in het midden van elke vrucht, zo diep dat het blad in de vrucht zit. Je kunt er roomijs met rozensiroop bij geven, of lavendelijfs (zie recept bij *Lavandula angustifolia*).



Salix exigua met lavandin.



Albizia julibrissin var. *rosea* is nauw verwant aan mimosa.



Cydonia oblonga, de kweeper is zo vruchtbaar, al op jonge leeftijd, dat het boompje zelf bijna onder het gewicht van de dikke kweeen bezwijkt.



Meer kleine bomen

VOOR MEDITERRANE SFEER

We willen natuurlijk niet te veel schaduw veroorzaken. Bovendien is er in weinig tuinen plaats voor grote bomen, dus ik hou het hier bij kleine bomen of struiken die mediterrane sfeer scheppen.

Albizia julibrissin var. *rosea*, de Perzische slaapboom, is nauw verwant aan mimosa. Deze boom groeit meer in de breedte dan omhoog. Je kunt indien nodig de stam een beetje opsnoeien om de kroon wat te verhogen. Als hij bij ons bloeit, van juli tot september, is iedereen er gek op. Dat is al vele jaren zo.

Vaak wordt gedacht dat hij hier niet winterhard is. Maar zeker de wat hardere variëteit *rosea* heeft geen enkel probleem met ons klimaat, ook al zie je ze vooral tijdens zonnige vakanties in bijvoorbeeld Zuid-Frankrijk.

Cydonia oblonga, de kweepeer, groeit ook als een lage halfstruik. De donzig behaarde vruchten zijn dik, geel en zwaar. Als ze afvallen, zijn ze rijp. Dan leg je ze in huis op een schaal om van de fantastische geur te genieten. In de loop van de herfst ga je er dan, als je

wat meer tijd hebt, heerlijke gelei of snoepjes van maken. Omdat de vruchten erg hard zijn, bewaren ze goed, maar moeten ze ook lang koken. Het blad is van onderen donzig wit. De geur is verschillend per cultivar, vraag bij de aanschaf naar een cultivar met goed geurende vruchten.

Zorg dat het boompje goed gesteund wordt, want al op jonge leeftijd geven ze een zware oogst. Een heerlijke boom waar ik niet zonder kan.

RECEPT Kweepeersnoepjes

Dit oude recept komen we regelmatig tegen, onder andere bij onze Waalse vrienden. In Spanje wordt er nog meer suiker bij gebruikt. Wij maken het op onze houtkachel, wat vanwege de lange kooktijd een heerlijk idee is, omdat je je dan niet schuldig hoeft te voelen vanwege het energieverbruik. Vooral het indrogen vergt geduld.

Je kookt de hele kweeperen, nadat je het dons van de schil hebt gewreven, in water. Zo lang tot ze zacht zijn (dat kan wel twee uur of meer duren). Laat ze daarna in een doek afkoelen tot ze hanteerbaar zijn. Verwijder de schil en het klokhuis en wrijf het vrucht vlees fijn. Breng deze puree opnieuw aan de kook samen met een gelijke hoeveel-

heid fijne suiker en kook deze massa ongeveer tien minuten in tot hij stijf wordt. Vervolgens strijk je de puree een à twee centimeter dik uit op een met suiker bestrooide bakplaat of plank en droog je hem in de oven op een lage stand of op de kachel. Laat daarna een of twee dagen staan. Als de massa stevig genoeg is, kun je er snoepjes van snijden. Ze blijven kneedbaar. Je kunt ze bestrooien met poedersuiker.

De Maastrichtse kookhistorica Marleen van der Molen-Willebrands vertaalde het enige gedrukte Nederlandse kookboek uit de 17e eeuw, 'De verstandige kock of sorghvuldige huyshoudster', met daarin dit originele recept uit 1669.

Om queekoekjens te maken:

Neemt heele queen, wrijft die schoon af, doch koockt die in water. Laetse soo met de schillen zieden totse murruw zijn. Neemtse uyt, dectse toe met een doeck totse lauw zijn. Doet de schillen af, ook de kernen en het harde, en wrijftse heel kleyn. Neemt sooveel suycker als queen, fijngestoten. Menght samen en set het op 't vuur. Latet opkooken. Gekoockt zijnde, stroyt op een schoone planck suycker en leght het daerop.

Maeckt koeckjens. Laetse kout worden. Set die op een stoof met vuur totse droogh zijn. Gy kuntse in schoon papier bewaren soolange het u belieft.

Elaeagnus 'Quicksilver' heeft stevig, glanzend, zilverkleurig blad en kleine groengele bloemetjes die een sterke, zoete jasmijngespreid. De bloemen zijn zo onopvallend dat je je de eerste keer als deze bloeit, afvraagt waar dat parfum toch vandaan komt. Deze struik wordt anderhalf tot twee meter hoog, is bladverliezend en kan een beetje woekeren.

Morus alba, de witte moerbeï, groeit als een drie meter hoge en even brede struik. De eetbare vruchten zijn net witte bramen.

Morus alba 'Macrophylla' ('Platanifolia'), plataanbladige witte moerbeï, zie je veel op Franse pleinen in plaats van dakplatanen. Dat de vijg bij de moerbeifamilie hoort, is goed te zien aan het grote, diep ingesneden blad van deze moerbeï. De takken groeien vanzelf breed uit, je hoeft er niet per se een dak van te maken. Persoonlijk laat ik liever de natuurlijke kroon ontstaan. Vruchten van witte moerbeï zijn eetbaar, maar alleen rijp als ze net afvallen. Je moet ze eigenlijk van de grond eten, dan zijn het net snoepjes.

Morus nigra, de zwarte moerbeï. De vrucht is nog lekkerder dan van de witte en inderdaad zwart, zoals je al verwachtte. Helaas worden ze vaak gezaaid, waardoor niet elk exemplaar veel en grote vruchten krijgt. Ik ken een reusachtige moerbeï op een binnenplaats met vruchten die wel zes centimeter lang zijn. Uit landsbelang heb ik de collectiehouder voor *Morus*, Chris van der Wurff in Heeze (collectie alleen op afspraak te bezoeken), geprobeerd warm te laten lopen om van deze boom te gaan stekken. Dat schijnt mogelijk, maar moeilijk te zijn. Je wilt ze niet boven je terras, de rijpe vruchten geven vlekken.

Pyrus salicifolia 'Pendula' is een wild peertje met lang, zilverkleurig blad en doorbuigende takken, een groeiwijze die vraagt om een stamvorm. De kleine witte bloemen zijn subtiel tussen het blad gedrapeerd. De kleine peertjes zijn niet eetbaar.

Salix exigua, smalbladige wilg, heeft smal, glinsterend, zilverkleurig blad en wordt ongeveer 350 cm hoog. Deze struikachtige wilg combineert heerlijk met een paar grote lavendelplanten aan de voet. Je kunt er naar hartenlust in snoeien.





Venkel is in Spanje en Portugal een gewoon bermonkruid.

Foeniculum *Foeniculum vulgare*

'Rubrum'. Venkel is in Spanje en Portugal een gewoon bermonkruid wat geweldig van pas komt wanneer je, zoals ik, na een nachtlang in een Golfje door de Sierra d'Estrella te hebben gereden en een paar uurtjes slaap te hebben gepikt onder de auto, besluit een omeletje voor ontbijt te maken op een camping-brandertje. De roodbladige vorm is een fijne zwerfplant voor elke tuin. Het kantachtige blad en de zachtgele schermen behagen iedereen. Omdat veel mediterrane planten lipbloemigen zijn, met bloemen in aren, is een scherm altijd welkom voor de afwisseling.

Ze laten zich niet op een vaste plek zetten en in grote groepen kunnen ze na verloop van jaren zelfs ziek worden van de aaltjes (bodemmoehheid). Ze verwelken dan in de loop van het seizoen. Gelukkig zaait venkel zich goed uit en wandelt zo door de tuin. Ze is wat fors voor de mediterrane border, maar niet misplaatst. Tijm kan worden verstikt door een bommentapijt van de venkelzaden, zodra ze gaan kiemen. Knip dus het zaad weg voor het rijp wordt. Hier en daar een pol herhalen geeft de border een heerlijke samenhang. En je kunt er ook nog prima van eten. Van mij mag je hem zelfs inzetten als vervanging voor de wat lastiger te kweken eenjarige dille.

Foeniculum vulgare 'Rubrum' wandelt door de tuin dankzij rijkelijke zaadzetting.



Helianthemum 'Supreme'

H

Helianthemum Zonneroosjes zijn natuurlijk uitgenodigd voor het feest. Het zijn een soort miniatuur *cistus*sjes. Ze kunnen heel veel kleuren aan ons palet toevoegen: wit, geel, oranje, roze en rood. Dat echte rood is schaars onder winterharde vaste planten. Toch ben ik er nog niet echt voor warm gelopen. *Cistus* is voor mij 'the real stuff', omdat zonneroosjes geen culinaire of medicinale toepassing hebben en geur missen. Op de juiste plaats, langs een pad of over een stenen muur in de volle zon, vormen ze een dicht tapijt. Dat zijn net de plekken die ik reserveer voor geurende planten en keukenkruiden, zodat je er goed bij kunt. Ook om die reden kwamen ze wat minder aan bod. Tot nu toe heb ik de beste ervaringen met de volgende cultivars, beide grijsbladig, met een hoofdbloei in mei-juni en daarna wat nabloei tot de herfst en ongeveer 20 cm hoog.

Langs een pad of over een stenen muur in de volle zon, vormen ze een dicht tapijt.

Helianthemum 'Supreme' is misschien wel de meest zuiver rood bloeiende vaste plant.

Helianthemum 'The Bride': heerlijk dat witgrijze blad met die zuiver witte bloemen die zelfs gemist kunnen worden, zo genoegzaam pleziert het blad. De bloemen van beide hebben, dat moet zijn opgemerkt voor de geelvezers, een geel hart gekregen!

Helichrysum Kerrieplanten zijn erg in trek vanwege de geur, ook al vertel ik er steeds bij dat echte kerrie niets met deze planten te maken heeft. Echte kerrie is een mengsel van voornamelijk zaden van tropische planten. *Helichrysum italicum* kan de geur van dat complete mengsel helemaal alleen nabootsen. En het mooie is: in geval van nood mag ze een keer inspringen als de kerrie net op is. Ik zorg zelf wel dat dat niet gebeurt, want 'Mosselen met roomse kervel en kerrie' vraagt om het poeder. Tenzij een van de dappere proefpersonen die dit recept lezen, mij ervan weet te overtuigen dat *Helichrysum* beter is in dit geval. Ik kan alvast verklappen dat de geur aan de buitenkant zit, gebruik dus hele takjes. Als je *Helichrysum* fijnsnijdt, zit de geur vooral aan je handen en nauwelijks nog in de stukjes.

Helichrysum italicum is dus wat je moet hebben voor de kerriegeur. Er bestaan ook wat lastigere dwergvormen van, waarvoor je naar Engeland moet. Het smalle blad is witgrijs, donzig van onderen. De bloemen zijn kleine bolletjes in donker okergeel. Je snoeit er regelmatig een bolletje van, maar niet vlak voor de winter, want ze zijn een beetje vorstgevoelig.

Helichrysum stoechas 'White Barn' en *Helichrysum thianshanicum* 'Icicles' groeien wat minder strak en meer in de lengte en hebben wat minder geur. De bloemen zijn even geel.



RECEPT

Mosselen met kerrie EN ROOMSE KERVEL

Roomse kervel groeit heel hard. Als je er een paar planten van in je tuin hebt, hoef je ook geen varens meer in je tuin te zetten, want de kervel is veel mensvriendelijker met zijn steeds terugkerende bloemschermen en anijsgeur. Hij doet het evengoed in de schaduw als in de zon. Met een paar planten heb je genoeg om dit recept met dezelfde gulzigheid van kruiden te voorzien als ik dat doe. Het is een keer iets anders met mosselen. Je begint met een flinke klont boter, waar je een paar ongepelde tenen knoflook in smooit (alleen de vliesjes die loslaten na het pletten even aan de kant). Niet bruin laten worden.

Begin alvast met de helft van het flinke boeket roomse kervelblad er kleingesneden bij te doen plus een lekker wolkje van je favoriete kerrie-poeder.

Als het te heet wordt, blussen met wat witte wijn en laten koken tot het allemaal een beetje zacht is. Intussen kun je de mosselen niet vaak genoeg spoelen, want de volgende dag maak je weer een heerlijke soep van de restjes, tenzij de troebele mosselen, door een nacht te staan, bitter zijn gaan smaken. Haal, als je het kunt opbrengen, daarom ook 's avonds nog, of uiterlijk de volgende ochtend de schelpen uit de soep).

Proef eventueel of er genoeg kerrie in zit en voeg peper uit de molen toe. Het vuur gaat alvast omhoog terwijl we de rest van de kervel toevoegen en natuurlijk nog wat knoflook uit de pers. Want zeg nou eerlijk, die knoflook aan het begin van de bereiding, die dient toch alleen om het zoet te maken. Bijna rauw proef je pas de echte knoflooksmak.

Als de basis flink heet is, gaan de mosselen er in, eventueel overgoten met wat room. Niet langer dan 10 minuten echt koken en flink schudden met de pan, want dat is het geheim van mosselen.



Helleborus x sternii (onder het raam)
met *Rosa banksiae* 'Lutea' en *Rosmarinus*
'Cisampo' en 'Fota Blue'



De bak tegen de zuid-muur van onze winkel is de warmste plek van de tuin. Hier moet ik regelmatig uitdunnen want ik wil er alles wel planten.

Helleborus Kerstrozen (nieskruid) staan bekend als schaduwplanten, maar alle soorten hebben veel liever zon dan schaduw, die overigens door de meeste wordt getolereerd. Bijna allemaal komen ze uit mediterrane streken. Het zijn kalkvrienden! Brokjes fijngestampte mergel in het plantgat geven *Helleborus* een zorgeloos bestaan. Het zijn mythische planten, misschien vooral vanwege hun herkomst en bloeitijd. In de keuken staan ze hun mannetje niet, de zaden zijn zelfs giftig.

Helleborus x sternii heeft de meest grijsbladige vormen en is de beste voor ons doel. Het is een kruising van *Helleborus argutifolius* x *H. lividus*. De bloemen balanceren tussen roze en groen en blijven heel lang interessant. Eventueel een keer tot de grond terugknippen, ververst het olijfgroene blad met een zilveren waslaag.

Het zijn mythische planten, misschien vooral vanwege hun herkomst en bloeitijd. In de keuken staan ze hun mannetje niet, de zaden zijn zelfs giftig.

Hysop heeft er een prominente plek in de bijbel en dientengevolge in bijbelse tuinen aan te danken.

Hyssopus 'Asperges me, Domine hyssopo et mundabor'. 'Besprenkel mij, Heer, met hysop, en ik zal rein zijn' (Psalm 51:9). Maakt van hysop een bijbelse plant. Helaas op verkeerde gronden, want in het origineel ging het over Za'Attar, waar een *Origanum* of een bonenkruid (*Satureja thymbra*) mee bedoeld werd.

Het verleden is rekbaar, vooral als er flink aan vertaald wordt. Hysop heeft er een prominente plek in de bijbel en dientengevolge in bijbelse tuinen aan te danken. Niet overigens tegen de zin van de bijen, want die zijn er dol op en wie plant er anders nog hysop? Ik kan het aanraden. Het was een van de eerste kruiden die ik massaal aanplante in heggetjes lang geleden. Hoewel het geen belangrijk keukenkruid is, gebruikte ik het vroeger veel. Het heeft een heerlijke geur die ook voor parfum wordt gebruikt, is eetlust opwekkend en verhelpt maag- en darmstoornissen. Volgens sommige bronnen helpt hysop ook als thee bij hoofdpijn, maar dan zo dat je er hoofdpijn van krijgt als je er geen had en deze overgaat als je wel hoofdpijn had. Drink dus altijd een tweede kopje als je er de eetlust mee wilt opwekken. Voor een goedkope lavendelhaag in de moestuin is het ideaal. Wij kweken ze uit stek, maar uit zaad gaat het ook heel makkelijk. Dat hoeft je niet eens te kopen. Uit een paar rijpe takken schud je zo meters heg. De keerzijde van de snelle groei is dat hysop ook snel uitelkaar valt wat alleen met herhaalde snoeibeurten binnen de perken kan worden gehouden. Zo strak als echte lavendel krijg je gewone hysop nooit. Net als gewone, gezaaide salie zal hysop zich na een aantal jaren kapotgroeien en -bloeien; hardlopers zijn doodlopers.

Hyssopus officinalis wordt ruim een halve meter hoog en bloeit vanaf juli rijk met diepblauwe bloemen. De witte en roze vormen noemen we *Hyssopus officinalis* f. *albus* en *Hyssopus officinalis* f. *rosea*.

Hyssopus officinalis subsp. *aristatus*, is een dwergvorm die hooguit 30 cm hoog wordt en misschien nog geconcentreerder blauw in de bloemen perst. Jammer genoeg is deze vorm wat minder robuust, dus wat riskant voor hegjes. Snoei niet te kort voor de winter. Met name deze wordt in onze borders vaak voor lavendel aangezien.



Hyssopus officinalis



Hyssopus officinalis f. *albus*

De Florentijnse iris (orris) is niet altijd puntgaaf, maar hoort er gewoon helemaal bij, de schoonheid zit vanbinnen.

Iris Planten uit de *Iris Germanica* Groep worden in Zuid-Frankrijk veel gebruikt in tuinen.

De meest voor de hand liggende voor de kruidentuin is de Florentijnse iris: *Iris germanica* var. *florentina* (volgens Zander: Handwörterbuch der Pflanzennamen). Het poeder van de wortel, orris, wordt medicinaal en voor parfum gebruikt; het geurt naar viooltjes.

HET ZWAKKE PUNT VAN BLADHOUDENDE IRIS is dat het blad bij ons nooit echt gaaf is. Na de winter knip ik de bruine punten weg met een schaar. In de loop van de zomer komen er alweer nieuwe bruine punten aan en wordt het vaak aangevreten. De Florentijnse iris (orris) is niet altijd puntgaaf, maar hoort er gewoon helemaal bij, de schoonheid zit vanbinnen. Het blad is grijs bedoeld en onder optimale omstandigheden heerlijk in combinatie met de door een parse was porseleinwitte bloemen. De bloei in het voorjaar duurt niet lang.

Planten uit de *Iris Germanica* Groep moeten droog en zonnig staan. Je plant ze zo dat de bovenkant van de dikke wortel bakt in de zon.

Als alternatief kan worden gekozen voor soorten waar het blad van afsterft in de winter, zodat het elk voorjaar wordt vervangen.

Iris ensata 'Diamant' is een nieuwe Duitse cultivar van de Japanse iris.

Iris ensata en *Iris sibirica* zijn twee makkelijke soorten. Er bestaan heel veel cultivars in verschillende kleuren van. Ze houden meer van vochtige omstandigheden en licht zure grond.

Iris ensata 'Diamant'





K

Kniphofia

Wie toch een vleugje warmbloedige exotiek op z'n Provençaals wil toepassen, kan vuurpijlen overwegen uit Zuid-Afrika. Het zijn forse planten die meestal geel of oranje bloeien in een spits torentje boven op een stevige steel. Het grasachtige blad komt redelijk door de winter, maar bruine puntjes herinneren aan de vorstperiodes die we liefst snel uit ons geheugen knippen. Ze staan niet graag op arme grond.

Kniphofia 'Nancy's Red' is met 60 cm een compacte rode vorm.

Kniphofia 'Light of The World' heeft donkergele bloemen met een vleugje oranje.

Kniphofia 'Percy's Pride' is een zachtgele met lange toortsen.

L

Laurus nobilis

Echte laurier groeit in het wild langs de kusten van de Middellandse Zee, maar komt waarschijnlijk oorspronkelijk uit Azië. De Grieken zouden hem hebben ingevoerd en doorgegeven. Dat laurier verwildert, kunnen wij ons moeilijk voorstellen. Maar in het Noord-Spaanse dorp Camango, waar onze vriend Thomas tot voor kort woonde, staat langs een straat meer dan honderd meter ongetemd en de grond daaronder is bedekt met een tapijt van zaailingen. De strak gesnoeide kuiplaurier voor oranjerieën werd een eeuw geleden vooral in de streek rond Gent en Brugge gekweekt. Iedereen komt wel eens in de verleiding zo'n piramide aan te schaffen. Kledingzaken brengen er hun chique mee tot uitdrukking. Dat ze allemaal even strak groeien en zwak geuren komt, vertelde een laurierkenner mij, omdat ze allemaal zijn gestekt van dezelfde struik met die eigenschappen, een cultivar dus waarvan niemand meer weet waar die oorspronkelijk vandaan kwam. Dat verklaart waarom die flodderige planten die wij als zaailingen uit Sicilië importeren, wel heel lekker geuren.

Nog een goede eigenschap van deze zaailingen is, dat ze veel winterharder zijn. Ik durf ze zonder meer aan te bevelen voor een beschutte standplaats in de volle grond.

Die van mij staat al jaren buiten. Veel groter wordt hij niet, maar dat komt doordat ik er zo veel van gebruik, jaarrond en altijd vers.

Vers is altijd lekkerder DAN GEDROOGD

Er bestaat een hardnekkig misverstand dat je kruiden eerst moet drogen voor je ze kunt gebruiken. Grappig hoe gewoonte de wereld op z'n kop kan zetten.

Toch nog maar een keer vertellen dus: drogen is een ouderwetse conserveringsmethode van voor de diepvries. Koken met gedroogde kruiden is een beetje behelpen. Sommige kruiden,

zoals basilicum, peterselie en bieslook, kunnen als ze gedroogd zijn bijna even goed worden vervangen door een potje gedroogd gras. Misschien kunnen we de volgende vuistregel overeind houden: kruiden die je niet meekookt, gebruik je altijd vers.

Bij het koken is timing een van de grootste uitdagingen. Voor kruiden vereist dat een strakke planning.

Tijdens het koken, voeg ik kruiden toe van hard naar zacht. Te beginnen met gedroogde kruiden en laurier, dan salie en tijm. Basilicum gaat er pas in als het vuur uit staat.

Het wassen van kruiden is een ander misverstand. Het is streng verboden. De geur is de smaak en die is heel vluchtig. Je wast hem er sneller af dan een spatje aarde.

Laurier is een hartigmaker in bijna elke kookstijl.

WANNEER JE LAURIER OF ANDERE KRUIDEN PLUKT, neem dan niet steeds een blaadje. De struik wordt zo gepest. Maak er liever een snoeibeurt van door hele toppen te oogsten. De planten gaan dan vertakken en blijven vol. Binnen haal je het blad van de tak en voor het de pan in gaat nog even kneuzen. Bij basilicum neem je steeds de toppen die bloeiknoppen beginnen te vormen, om zo de bloei uit te stellen.

Laurier is een hartigmaker in bijna elke kookstijl, zelfs de Hollandse.

HET ZIJN ONREGELMATIG GROEIENDE STRUIKEN, waar je in het zuiden hoogstens een haag van maakt. De piramides en andere snoeivormen zijn een typisch noordelijke gewoonte.

Aan de synergie van de border die we aan het componeren zijn, dragen ze niets bij, maar je moet er natuurlijk wel minstens een bij de hand houden, desnoods in een pot.

Lavandula Lavendel is een groot plezier om in de buurt te hebben. Als je veel lavendel kunt planten, moet een gelukkig leven absoluut tot de mogelijkheden behoren. Alle goede eigenschappen die planten kunnen hebben, zijn in lavendel vertegenwoordigd.

Lang geleden was ik op een van mijn expedities alleen onderweg in Zuid-Frankrijk. Het was winter, de velden waren kaal, maar brachten me nog steeds in vervoering. Ik bezocht Franse vrienden die een huis hoog in de bergen midden tussen de lavendelvelden hebben en raakte zo bedwelmd dat ik de tijd vergat en alle contact met het thuisfront verloor. Thuis ontstond lichtelijk paniek. Na afloop bleek ik een hele dag langer daar te zijn geweest dan ik zelf wist; een hele dag vergetelheid, in mijmeringen verloren, of een magische sprong van de tijd?





Lavandula angustifolia 'Beechwood Blue'

Hoe lavendel de berg afdaalde

De twee belangrijkste vormen voor onze tuinen zijn *Lavandula angustifolia* en *Lavandula x intermedia*. In Frankrijk worden ze respectievelijk Lavande en Lavandin genoemd; echte lavendel en hybride lavendel. Lavandin is een kruising van *Lavandula latifolia* met *Lavandula angustifolia*. Lavandin is onvruchtbaar, ze kan geen zaad maken, dus ook niet verder evolueren in de natuur.

Van nature groeit echte lavendel boven 500 meter, *latifolia* is minder vorstbestendig en groeit alleen beneden 800 meter. Waar de populaties elkaar overlappen, ontstaat de kruising: Lavandin. Tot omstreeks 1920 werd in Frankrijk alleen echte lavendel in het wild verzameld om er etherische olie uit te destilleren. Door de industriële revolutie waren veel bergboeren naar de stad vertrokken om in fabrieken te werken. Hun verlaten velden werden overwoekerd door wilde lavendel. Tegelijk nam de vraag vanuit de parfumindustrie, met haar hoofdstad in Grasse, enorm toe.

De vraag was zo groot dat de wild geoogste lavendel onvoldoende bleek. De velden werden verbeterd door te ploegen en te bemesten, zodat de wilde lavendel zich beter ontwikkelde. De logische volgende stap was het aanplanten in velden op de hoogvlaktes en rondom de dorpen in plaats van in de bergen uit het wild te gaan oogsten.

Met de opkomst van waspoeder door

de uitvinding van de wasmachine zat ook de Amerikaanse markt verlegen om een geurtje voor het waspoeder. Het grote succes kwam dankzij het gebruik van Lavandin in plaats van echte lavendel, omdat die een veel grotere opbrengst aan etherische olie geeft en makkelijker machinaal te oogsten is. Zo werd de lavendel hoog uit de bergen naar de dorpen onder aan de hellingen gebracht, wat het stereotype beeld van Zuid-Frankrijk, zoals we het vandaag kennen, opleverde.

De lavendel in die velden is dus vrijwel uitsluitend Lavandin en niet de echte lavendel die maar heel sporadisch, meestal op afgelegen velden boven 1000 meter wordt geteeld. In het begin werden de Lavandin velden aangelegd met stekken van de spontaan ontstane hybrides. Die bleken vijf keer meer op te brengen dan echte lavendel. Later werden bewust Lavandincultivars ontwikkeld door te kruisen. Er waren talloze cultivars. 'Abrialii' en 'Super' werden veel aangeplant, maar bleken ziektegevoelig. In 1972 werd *Lavandula x intermedia* 'Grosso' geïntroduceerd met zoveel succes dat 'Grosso' nu op meer dan 90 procent van de velden staat. Voor de kamferrijke olie van 'Grosso' wordt minder betaald dan voor die van andere cultivars, maar de hogere opbrengst compenseert dat ruim. Hij is bij uitstek geschikt voor gebruik in wasmiddelen.

Echte lavendel (in het wild) heeft meestal bleekblauwe bloemen. Donkerblauwe cultivars zijn vooral geselecteerd voor gebruik in de tuin en in gedroogde boeketjes.

De oudste cultivars die we nu nog kennen zijn ongeveer honderd jaar oud. Natuurlijk is lavendel al veel langer bekend als medicinale plant en als strooikruid op de vloer vanwege de geur.

OVER NAAMGEVING IS VEEL VERWARRING ONTSTAAN, doordat er aanvankelijk geen onderscheid werd gemaakt tussen *Lavandula latifolia* en *Lavandula angustifolia*. Beide werden aangeduid met dezelfde naam die Linnaeus er in 1753 aan gaf; *Lavandula spica*. In 1932 werden de huidige namen ingevoerd. Nog steeds kom je ongedige namen tegen, zoals *Lavandula spica* of *Lavandula officinalis*.

De etherische olie van Lavandin is prima voor verdampertjes, maar mag vanwege het hoge kamfergehalte niet medicinaal of culinair worden gebruikt.

Veel cultivars van *Lavandula x intermedia* staan in Nederland bekend als *Lavandula angustifolia*.

Dat is niet alleen een probleem omdat ik me er aan stoort dat mijn vriend 'Jan' voortdurend met 'Pietje' wordt aangesproken.

De soorten hebben heel verschillende eigenschappen, behalve de naam wordt ook de beschrijving verkeerd overgenomen. Ze blijken een maand later te bloeien dan beloofd en worden soms wel vier keer zo hoog.

LAVANDIN IS EEN PLANT VOOR GEVORDERDEN: het snoeien is moeilijker dan bij *Lavandula angustifolia*. Klachten over een lavendel die kaal wordt van onderen en uit elkaar valt onder het gewicht van de bloemen, gaan bijna altijd over Lavandin.

Wat verlangt lavendel van ons?

Geef alle lavendel, behalve kuiflavendel (*Lavandula stoechas*) bij het planten zo veel magnesiumhoudende kalk als je kunt aanslepen. Daarna kun je, ongeveer één keer per twee jaar, in het najaar nog een keer kalk strooien. Bemest niet, of

slechts met mate in het vroege voorjaar. Water geven we lavendel nooit, niet na het planten en niet als het een paar weken droog is. In ons land valt altijd weer op tijd genoeg regen.





Lavendel kan het beste twee keer per jaar worden gesnoeid, in het najaar knip je ze vooral in model.



Voor boekettes worden alleen donkere selecties gebruikt.

Bloei op bestelling

Omdat wij graag alle lavendel tegelijk in bloei hebben als we half juli laven- delweekend 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 heb- ben 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.

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 moei- lijk 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 uitste- kende 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 makke- lijkst 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 cul- tivar en het weer in juli, augustus of september zijn. Probeer alle topjes te raken en maak de plant ongeveer een- derde korter. De plant mag niet hele- maal 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 onre- gelmatig verder, omdat ze weer bloei- stengels maken. Die mag je in september nog een keer bijknippen.

Lavandula x intermedia is lastiger dan *Lavandula angustifolia*. Al het eerder vermelde over bloei en snoei geldt min of meer, maar wordt bemoeilijkt door verschillende factoren.

Ze hebben meer warmte nodig om in bloei te komen. Snoei je in het voorjaar te laat, dan kan het lang duren voor ze bloeien.

Lavandin heeft niet zo veel regenererend vermogen als echte lavendel, die makkelijker op de houtige stam en takken nog nieuwe scheuten kan maken.

IN HET NAJAAR BLOEIEN ZE LANG DOOR. In september zijn ze vaak nog zo rijk aan het bloeien dat je het niet voor elkaar krijgt te knippen, ook al heeft de plant daar geen last van. Neem je dan voor het volgend voorjaar eens extra stevig te snoeien.

Het kaal worden van lavendel wordt veroorzaakt door uitbundig groeiende buurplanten, te veel vocht of te weinig snoeien.

Blad dat te lang vochtig blijft, verstikt. Houd dat in de gaten, vooral in natte jaren.

Als ze van onderen kaal zijn geworden, is herstel vaak nog mogelijk door ze vaker te toppen. Met name echte lavendel gaat dan al snel weer nieuwe scheuten maken. Lavandin heeft er het meeste last van en kan soms nog maar een paar centimeter blad over hebben. Alle topjes eruit knippen geeft ze een nieuwe kans. Zorg wel dat er altijd nog blad overblijft.

In het najaar bloeien ze lang door.
In september zijn ze vaak nog zo rijk aan het bloeien dat je het niet voor elkaar krijgt te knippen.

Dieper planten, wat wel eens wordt geadviseerd, heeft geen zin, omdat het maken van nieuwe wortels op dorre stengels nog moeilijker is dan nieuwe scheuten en omdat wortels die te diep zitten, stikken. Door het verplanten, verliest de plant ook nog eens haarwortels die ze juist zo hard nodig heeft om te herstellen.

Er bestaan 39 soorten lavendel

DIE KOMEN ALLEMAAL RONDOM DE MIDDELLANDSE ZEE VOOR. Europa heeft er negen. In Noord-Afrika, tot in Arabië groeit de rest. Ze hebben daar heel ander blad dan we gewend zijn. Het begint al in Spanje, waar de tandlavendel (*Lavandula dentata*) karteltjes in de bladrand heeft. In Marokko en op de Canarische eilanden wordt het blad sterk geveerd en worden de planten veel ijler.

Van de twee meest bekende soorten, *Lavandula angustifolia* en *Lavandula x intermedia*, bestaan honderden cultivars. Het zijn voor ons klimaat de meest tuinvaardige soorten, maar er zijn ook andere kandidaten. Niet-winterharde soorten bloeien bij ons vanwege het milde klimaat bijna allemaal jaarrond en zijn daarom in enkele gevallen geschikt als potplant die je vorstvrij overwintert.



Lavandula angustifolia

Lavandula angustifolia, echte lavendel, heeft met ongeveer 60 cm een ideale maat en is compacter dan de Lavandin. Natuurlijk zijn er ook dwergvormen en hogere cultivars. De hoogte wordt gemeten tijdens de bloei, dus inclusief de bloemstengels. Als ze niet bloeien, zijn ze de helft lager.

DE KLEUR WORDT DOOR TWEE FACTOREN BEPAALED: de knop (*calyx*) en de bloem (*corolla*). Beide dragen bij aan het totaalbeeld, alleen van heel dichtbij zie je ze afzonderlijk. Donkere bloemen zijn erg gewild, bleke knoppen zwakken die kleur aanzienlijk af. Dit contrast kan, in het tegenovergestelde geval, een donkere calyx met een lichte corolla, de uiteindelijke kleur dynamisch, bijna vibrerend maken.

ER IS GROTE DIVERSITEIT IN VORM EN UITERLIJK.

Lavandula angustifolia 'Arctic Snow' ('Alba') kregen wij van een Engelse lavendelkweker, Martin Tustin, die inmiddels met pensioen is. Hij gaf ons een van de eerste zes planten van deze door hem geïntroduceerde cultivar. Ze is heel compact, in bloei maximaal 40 cm hoog, met grijsgroen blad.

Lavandula angustifolia 'Ashdown Forest' werd gevonden in een tuin in het land van Winnie de Poeh. Ze bloeit vroeg met grote bloemen en heeft een 'ground hugging' groeiwijze; ze zakken een beetje in alsof ze de aarde willen omhelzen. Een lieflijke cultivar, gezond, zachtblauw.

Lavandula angustifolia 'Beechwood Blue' is middenblauw met donkere knoppen die het geheel tamelijk donker maken, aan vrij lange, elegante bloeiaren.

Lavandula angustifolia 'Bleue Velours Charles' is een introductie van Catherine Couttolenc uit Sault (Charles is haar zoon). De poezelig behaarde aar is spannend door de donkere knoppen met lichte bloemen.

Lavandula angustifolia BLUE CUSHION = 'Schola' wordt 50 cm hoog en groeit zeer dicht. Het doorzakkende kussentje is ideaal voor randjes, liefst op een muurtje. De bloei is zeer uitbundig in een zachtviolet met grijsgroene knoppen.

Lavandula angustifolia 'Blue Ice' is de zachtste blauwe die er is; hierna begint het wit te heten. Dit is extra overtuigend vanwege de poezelig witte knoppen en het brede grijze blad en heel spannend als contrast tegen de donkerdere cultivars.

Lavandula angustifolia 'Blue Mountain White' is een wat hogere witte uit Nieuw-Zeeland met een zeer aangename zoetzure geur, breed groen blad en behalve witte bloemen ook helder witte knoppen.

Lavandula angustifolia 'Bowles Early' zou vroeger bloeien en ook goed herbloeien. Beide eigenschappen, noch de goede geur, kan ik beamen. De *calyx* is bleekgrijs, de bloemen zijn zachtviolet.

Calyx en *corolla* bepalen samen de kleur.
Lavandula angustifolia
'Rêve de Jean Claude'



Lavandula angustifolia 'Brabants Lust'

Lavandula angustifolia 'Brabants Lust' is ideaal voor snoeiluie lieden, want deze kan een aantal jaren zonder snoeien toch mooi vol blijven. Dat wil niet zeggen dat je deze van mij niet hoeft te snoeien. Dit is juist de ideale kans om een perfect onderhouden plant te hebben of een ontheffing om lavendel te planten in een wat minder zonnig hoekje. De bloemen zijn vrij licht van kleur. Een compacte plant hoeft niet laag te blijven, deze wordt makkelijk 70 cm.

Lavandula angustifolia 'Cedar Blue' lijkt sterk op 'Ashdown Forest'.

Lavandula angustifolia 'Coconut Ice' is tweekleurig met witte en roze bloemen door elkaar. Het is een zeer compacte dwergvorm. 'Coconut Ice' is een tweekleurig snoepje in Australazië, vandaar de naam.

Lavandula angustifolia 'Dwarf Blue' is een oude cultivar uit 1911 die zich ondanks weinig indrukwekkende kenmerken omhoog heeft gevochten tot het standaardsortiment. Hoewel laag, niet erg compact en iets later en minder rijk bloeiend.

Lavandula angustifolia 'Folgate' groeit snel rechtop, de aren zijn lang met bleek violette bloemen, grijze knoppen en grijsgroen blad. Heerlijk tussen de donkere 'Imperial Gem' en 'Peter Pan'. Vrij hoog met 70 cm.

RECEPT Gebakken aardappel met lavendelbloemen

Ik moet het schrijven even onderbreken om eten te koken. Simpel vandaag, want we moeten nog uit. Gisteren hebben we suikermaïs gescoord. De enige aardappel die daarmee kan concurreren is 'Gloria'. Als je er aan kunt komen koop ze dan, er zijn geen lekkerdere aardappels. Koop ze ook als pootgoed voor je moestuin. Want deze aardappel is middenvroeg en goed resistent tegen aardappelziekte, dus makkelijk zelf te telen. Hij is zo zoet dat hij overal lekker bij is.

Vanavond bak ik ze in olijfolie met wat zeezout en lavendelbloemen. Je haalt zoveel bloemen als je geduld

hebt, uit hun knop. Dat is een peuterwerkje. 'Folgate' is prima, net als elke andere echte lavendel, maar bij voorkeur een grootbloemige. De kleur doet er niet toe, als het maar *Lavandula angustifolia* is. De bloemen doe je er pas bij als het vuur uit staat en alles klaar is. Heb je geen geduld, dan rits je de bloemen met knop en al van de aar en gooit ze er iets eerder bij, zodat ze een beetje meebakken. De geduldige versie is veel lekkerder.

De suikermaïs moet zo vers mogelijk zijn. Een vriend van mij, die ze kweekt, gaat het liefst met een pan kokend water naar de akker om ze meteen te

koken. Als ze gaar zijn, op het bord insmeren met boter en bestrooien met zeezout uit de molen.

Het beste zeezout is 'fleur de sel', zeker voor dit doel. Het is het schuim dat zich bovenop het zwaardere zout in de zoutpannen vormt: de ziel van het zout, zeg maar. Het is misschien te goed voor de molen; maal het een beetje tussen de vingers.

Kunnen we er een salade met tien soorten tomaat en mozzarella en basilicum bij doen of een bladsalade, en dan is deze simpele zomermaaltijd al compleet.



Lavandula angustifolia 'Hidcote'



Lavandula angustifolia 'Hidcote Pink'



Lavandula angustifolia
'Lavang 38' = GRANNY'S BOUQUET



Lavandula angustifolia 'Little Lady' (voorground)
met 'Arctic Snow' (links) 'Coconut Ice' (roze)
en *Morina longifolia* (rechts achter).



Lavandula angustifolia 'Gray Lady'



Lavandula angustifolia 'Lavang 38' = GRANNY'S BOUQUET heeft heldere, elektriserend violette bloemen in korte, bolle aartjes aan een slechts 30 cm hoge, compacte plant met tamelijk grijs blad.

Lavandula angustifolia 'Gray Lady' heeft vrij donkere knoppen, grote violette bloemen met een bijna wit hart en is grijzer van blad dan de meeste.

Lavandula angustifolia 'Hidcote Pink' is eigenlijk een heel goede roze met een prima habitus. Hoewel traag groeiend uiteindelijk toch 70 cm hoog, heel bleek, soms bijna wit en met het meest grijze blad onder de roze, bovendien aangenaam zoet van geur.

Lavandula angustifolia 'Hidcote' is de oudste en bekendste donkere lavendel, dus ook de meest gevraagde. Het blijft een heerlijke plant, waar wat mij betreft niets mis mee is. De inktblauwe bloemen zijn geschikt voor droogboeketjes, ze contrasteren met het grijze blad. 'Hidcote' is met 50 cm vrij laag.

Lavandula angustifolia 'Imperial Gem' lijkt op 'Hidcote', maar is iets groter en voller, het blad is iets zilverkleuriger en de aren zijn dikker met nog donkerdere bloemen. De plant heeft een betere habitus en is vrij sterk van geur.

Lavandula angustifolia 'Jean Davis' is een roze vorm, vermoedelijk identiek aan 'Rosea'. De bloemen beginnen als bij alle roze cultivars wit. Bloeiende planten zijn bossig en ongeveer 65 cm hoog. Typisch is de rode waas over het blad in herfst en winter. Zoet van geur.

Lavandula angustifolia 'Lady' ('Lavender Lady', 'Cambridge Lady') is een zaairas met maar één goede eigenschap: de sublieme geur. De korte, bolle aartjes charmeren mij niet. Ze bloeien het eerste jaar uit zaad, en dat is maar goed ook, want ze overleven zelden de winter buiten.

Lavandula angustifolia 'Lavenite Petite' bloeit vroeger dan 'Hidcote' en 'Munstead'. Het violet is heerlijk en wordt goed ondersteund door de poezelige knoppen. Een verleider, vooral als andere cultivars nog niet bloeien. Met 40 cm tamelijk laag en heel geschikt voor potten.

Lavandula angustifolia 'Little Lady' is van de vele recente, lage introducties. Ze is 50 cm hoog, bleek violet met dikkere aren en heeft een sterke, aangename geur.

Lavandula angustifolia 'Little Lottie' is lekker laag (40 cm), lekker roze, lekker ruikend, een van de beste roze. Minpuntje vormt de eigenschap af en toe te reverteren naar het blauw van 'Blue Cushion', waar dit een gemuteerde spurt van is. Als je het weet en het niet te erg wordt, vind ik het wel grappig, die ene blauwe bloem ertussen. Maar je zal er maar een stek van krijgen, dan heb je dus 'Blue Cushion' in plaats van het gevraagde. Ze heeft datzelfde donkerder roze als 'Miss Katherine', maar met grijswitte knoppen die het totaalbeeld verzachten.

Vaktermen

Lekker als ik die mag gebruiken, misschien als ik ze tussendoor uitleg?

Reverteren wil zeggen: terugvallen naar de oorsprong. Ander blad of anders gekleurde bloemen ontstaan soms doordat er genetisch in de plant iets verandert. Een of meer eigenschappen komen veranderd in de blauwdruk van de chromosomen terecht door een foutje bij de celdeling. Dat heet muteren. Een groene tijm vormt zomaar een bonte tak of een blauwe lavendel opeens een

tak met roze bloemen. Zo'n tak wordt een spurt genoemd. Cultivars die reverteren heten niet stabiel.

Soms verandert alleen de buitenste laag cellen die het uiterlijk bepaalt, binnen in de tak zit het origineel. Dat heet een *chimaera*. Een bekend voorbeeld daarvan is *Lavatera* 'Barnsley' die na drastische snoei soms rozebloeiende takken krijgt. Bonte tijmpjes zoals *Thymus citriodorus* 'Silver Queen' kunnen weer groene takjes krijgen.



Lavandula angustifolia 'Loddon Pink'

Lavandula angustifolia 'Loddon Blue' bloeit donkerviolet en groeit breed uit met grijs, aromatisch blad.

Lavandula angustifolia 'Loddon Pink' heeft de meest langgerekte aren van de roze cultivars. Het blad is groen, de geur is goed.

Lavandula angustifolia 'Luberon' heeft lange, dunbezette aren met bleekviolette bloemen uit grijze knoppen, de bloei is rijk. Benaamd in 1999 door Catherine Couttolenc. Ze heeft aardig wat goede nieuwe cultivars geïntroduceerd. Ze woont aan de voet van de Mont Ventoux, waar ze ze vindt in velden met zaailingen en wilde populaties in de omringende bergen. Zo veel proefveld kunnen wij op ons twee hectare grote terrein niet kwijt. 'Luberon' komt van iets verder weg.

Lavandula angustifolia 'Lumières des Alpes' komt ook van Catherine (1994). Interessant vanwege de donkere knoppen met lichtviolette bloemen aan lange, losse aren.

Lavandula angustifolia 'Maillette' is de belangrijkste cultivar van echte lavendel voor de productie van olie, genoemd naar een Franse lavendelboer die de plant selecteerde voor vermeerdering vanwege de kwaliteit olie. Van de echte lavendelvelden was in 1999 bijna de helft met 'Maillette' beplant. De olie lost goed op in alcohol, wat gunstig is voor de parfumindustrie. Het ras behoort tot de ondersoort *delphinensis*, gekenmerkt door lange, luchtige bloeiaren die goed tot uitdrukking komen bij 'Royal Purple'. Sterk geurend.

Lavandula angustifolia 'Matheronne' is ook een vegetatieve kloon voor olieproductie op kleine schaal. Het was eind jaren vijftig een van de meest geteelde cultivars op de Franse velden vanwege de hoge opbrengst van een vrij goede kwaliteit. Inmiddels achterhaald, omdat de olie niet goed oplost in alcohol. De geur is tamelijk scherp. Behalve deze gestekte cultivars zijn er velden met zaailingen. Dat heet 'Lavande de



Lavandula angustifolia 'Luberon'



Lavandula angustifolia 'Maillette' is de belangrijkste cultivar van echte lavendel voor de productie van olie.



population'. Het zijn voor kwekers interessante velden, omdat alle planten verschillend zijn. Er kunnen witte en roze tussen staan en ook de hoogte varieert.

Lavandula angustifolia 'Melissa Lilac' (2003) is voor ons de meest spectaculaire introductie van de afgelopen jaren. De eerste bloemen die ik van de moederplanten knipte, bracht ik onder gejuich van omstanders naar binnen. De bijzondere kleur, dat wollige en zacht grijsviolette in de dikke, donzig behaarde aar, valt iedereen op. 'A marshmallow of a plant' noemt de Engelse collectiehouder Simon Charlesworth het treffend. Het blad is breed, grijs en aangenaam geurend.

Lavandula angustifolia 'Middachten' is Nederlands erfgoed, geïntroduceerd door Moerheim en afkomstig van Kasteel Middachten in Rheden, voor 1923. De bloemen zijn violet, de knoppen hebben een verloop van grijs naar iets zachter violet. Ze heeft de reputatie een tamelijk vochtgevoelige cultivar te zijn, maar overleeft bij ons al jaren op een lek in de ondergrondse slang van de beregening. Ik repareer het steeds, maar op de een of andere manier heeft die slang een enorme aantrekkingskracht op de spitvork.

Lavandula angustifolia 'Miss Katherine' is al jaren onze favoriete roze vorm, wat wordt bevestigd door de Award of Garden Merrit (bijzonder tuinvaardig) die in 2002 door de Royal Horticultural Society werd toegekend. Maar er is ook een aantal nieuwe roze die de aandacht trekt. 'Miss Katherine' is vrij hoog en bossig met goed sluitend, grijs blad. De struik heeft een goede vorm en geur. Het roze is relatief donker, mede door de roodbewaasde knoppen.

Lavandula angustifolia MISS MUFFETT (= 'Scholmis') is momenteel het dieptepunt in de lavendelcultuur in limbo; er is geen lagere! Wie danst er onder deze 30 cm door? De bloemen zijn helderviolet met een wit hartje en zitten in dikke, korte aren. Het is vermoedelijk een kruising tussen 'Nana Alba' en 'Hidcote'.

Lavandula angustifolia 'Munstead', zie 'Bowles Early', want echte 'Munstead' is al vele jaren niet meer verkrijgbaar in Nederland. Wat onder deze naam wordt aangeboden, is waarschijnlijk 'Bowles Early' en klopt niet met de originele beschrijving. 'Munstead' dateert uit 1902, genoot grote populariteit en werd regelmatig onderscheiden.

Echte 'Munstead' lijkt op 'Hidcote', is zeer donker in bloem en knoppen en compact opgaand groeiend tot ongeveer 65 cm.

Lavandula angustifolia 'Nana Alba' is volwassen ongeveer 40 cm hoog en zuiver wit. Het is een beetje een zeurkous die absoluut geen nattigheid verdraagt en traag groeit. Op een juiste standplaats en op tijd gesnoeid, is er verder geen vuiltje aan de lucht.

Lavandula angustifolia 'Pacific Blue' is een probleemloze, krachtige groeier in een correcte klassieke lavendelkleur. Prima voor elke toepassing: droogbloemen, haagjes, sier en olieproductie. Je hebt met deze het snelst volwassen planten die goed gevuld tot 80 cm uitgroeien.

Lavandula angustifolia 'Peter Pan' is de laagste donkerblauwe lavendel van het moment en een te duchten concurrent voor 'Hidcote'.

Lavandula angustifolia 'Princess Blue' is een lief dingetje in een zachtviolette kleur in bloem en knop, met grijsgroen blad en lange bloeistengels. Het is een selectie uit zaailingen van 'Norfolk Lavender' begin jaren zestig van de vorige eeuw. Een van de meest oorspronkelijke cultivars, die het dichtst in de buurt komt van wat je in het wild aantreft.

Lavandula angustifolia 'Rêve de Jean Claude' is door Catherine Couttolenc genoemd naar haar (tegenwoordig) ex-man. Toen we hun lang geleden een bezoek brachten verzuchtten onze kinderen: 'Alweer een kwekerij...' Tot ze de katten en de jongens Paul en Charles leerden kennen. 'Rêve de Jean Claude' heeft dromerige, zeer lichtviolette bloemen en een aangename zachte geur.

Lavandula angustifolia 'Rosea' is een opgaande bossige, zachtroze lavendel. De bloemen beginnen wit als bij de andere roze vormen. In de herfst en winter krijgt het blad een rode waas.

Lavandula angustifolia 'Royal Purple' blinkt uit door de lange bloeistengels en extra lange aren met losstaande donkere knoppen. De bloemetjes zijn helder violet. De plant is met 70 cm vrij hoog. Dat komt vooral door de lange stengels, het blad blijft compact. Een heerlijk elegante plant. Ze werd oorspronkelijk in Engeland gebruikt als veldras voor de teelt van droogboeketten. De bloemen behouden hun kleur goed na drogen.

Lavandula angustifolia 'Siesta' werd door Klaus Oetjen van Gärtnerei Simon recent geselecteerd. De bloemen zijn bijna zo donker en de geur is beter dan die van 'Hidcote'. Ik meet in mijn tuin 80 cm, wat het een lekker forse donkere plant maakt, die zeer geschikt is voor droogboeketten.



Lavandula angustifolia 'Pacific Blue'



Lavandula angustifolia 'Peter Pan'



Lavandula angustifolia 'Princess Blue'



Lavandula angustifolia 'Royal Purple'



Lavendelbloemen kunnen er ook bij.

We kunnen nu de vier donkerste cultivars indelen in hoogte, van laag naar hoog: 'Peter Pan', 'Hidcote', 'Imperial Gem' en 'Siesta'.

Lavandula angustifolia 'Silver Blue' heeft twee gezichten: de eerste bloemen in juni vallen niet erg op, maar als in augustus, september en oktober de andere lavendels het een voor een laten afweten, gaat deze extra z'n best doen. De donkere knoppen met violette bloemen in lange, elegant doorbuigende, poezelig dikke aren staan in scherp contrast met het lichtend grijze blad en stelen de show tot en met oktober.

Het is de meest grijze en langst bloeiende *angustifolia* die we kennen, dus vanzelfsprekend favoriet.

Lavandula angustifolia 'Wendy Carlile' is een nieuwe witte, benaamd in 2002. Deze met 45 cm wat grotere uitvoering van 'Nana Alba' heeft een roze waas over de knoppen en helderwitte bloemen, is grijsbladig en heeft een betere habitus.

Meer recepten met echte lavendel

De gebruikte bloemen en etherische olie zijn altijd van echte lavendel (*Lavandula angustifolia*); andere lavendel gebruiken we niet in de keuken.

RECEPT Lavendelcrêpes van Claude

BESLAG VOOR ± 20 CRÊPES

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

De gebruikte bloemen en etherische olie zijn altijd van echte lavendel (*Lavandula angustifolia*); andere lavendel gebruiken we niet in de keuken.

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

Bak de crêpes zoals 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 kurkumaolie, zelfgemaakt 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' (ongemalen) over.

RECEPT Lavendelyoghurtijs

VOOR LAVENDELSIROOP

- > 125 GRAM SUIKER
- > EEN KOPJE LAVENDELBLOEMEN MET KNOP EN STEEL
- > 5 DRUPPELS LAVENDELOLIE
- > 15 CL WATER

Dit is geweldig, als overwegend liefhebber van hartig eten is dit mijn favoriete dessert samen met de frisse sorbets van verveine en citroen en vijgen uit de oven.

Maak eerst lavendelsiroop:

Doe de ingrediënten voor de siroop in een pan en laat vier minuten koken, af

en toe roeren. Laat afkoelen en zeef de bloemen eruit, meng daarna de 500 gram yoghurt erdoor.

Draai het dan in de ijsmachine tot het klaar is. Als het bijna klaar is nog een beetje verse bloemen (uit de knop getrokken) erdoor strooien.

RECEPT Lavendelroomijs

- > 1/2 LITER MELK
- > 8 EIDOOIERS
- > 125 GRAM SUIKER
- > 10 CL SLAGROOM
- > 10 DRUPPELS LAVENDELOLIE
- > EEN KOPJE BLOEMEN ZONDER KNOP

Verwarm de melk.

Meng de suiker, de eidooiers en de lavendelolie. Giet de bijna kokende melk bij het mengsel, terwijl je roert met de garde.

Het mengsel gaat terug in de pan. Zet het op een zacht vuurtje en blijf met

een spatel over de bodem roeren tot het een beetje indikt.

Filtreer, zodat het snel afkoelt.

Als het koud is, doen we de room erbij en dan maar draaien in de ijsmachine. Voeg aan het einde nog wat verse bloemen toe (zo voorkom je dat ze naar het midden draaien).

RECEPT Lavendelcake

Lavendelcake is de enige cake die hier nog regelmatig wordt gebakken.

Het verschil met gewone cake is dat je een paar druppels lavendelolie (proef of je het genoeg vindt) en wat laven-

delbloemen door het beslag roert.

Na het bakken eventueel afstrooien met wat lavendelsuiker (poedersuiker met lavendelbloemen).



Lavandula x chaytorae 'Sawyers'



Het supergrijze blad van *Lavandula x chaytorae* 'Silver Sands'



Hoogte en de vorm van de aar kunnen nogal verschillen, de bloemen zijn altijd donker en het meest paars van alle lavendels.

Lavandula x chaytorae

Grijs blad vind ik geweldig. *Lavandula lanata* is het summum. Ik geloof niet dat er grijzere planten zijn, ze is bijna wit. De lange bloemstengels steken hoog boven het lage struikje uit. *Lanata* betekent wollig.

Na jarenlang overwinteren in een pot in de kas, maar vanwege het vochtige klimaat daar, niet altijd met succes, ben ik nu helemaal weg van haar wel winterharde kruisingen met *Lavandula angustifolia*. Die kunnen wel prima in de vollegrond. Als ze maar droog en open staan en pittig worden gesnoeid. Die kruising heeft recent een naam gekregen: *Lavandula x chaytorae*.

Ze zijn bijna even grijs als *lanata* en grote liefhebbers van kalk en kunnen, omdat ze (met een enkele uitzondering) geen zaad zetten, alleen door stekken worden vermeerderd. Hoogte en de vorm van de aar kunnen nogal verschillen, de bloemen zijn altijd donker en het meest paars van alle lavendels, de knoppen hebben zelden kleur. Snoei in het voorjaar: ogen dicht en knippen maar. Diep knippen is het beste, ook al lijkt dat gemeen. In het najaar knip je ze in model.

Lavandula x chaytorae 'Richard Gray' is de meest compacte vorm met korte aren, totaal ongeveer 50 cm hoog. Gevonden in de jaren tachtig, in Kew, Royal Botanic Gardens, UK.

Lavandula x chaytorae 'Sawyers' = QUICKSILVER ('Cornard Blue') heeft typische, taps toelopende aren op 30 cm lange, ranke, doorbuigende stelen, wat een elegant spreidende struik van 100 cm oplevert. Introductie in 1990, gevonden door Suffolk Herbs.





Lavandula stoechas x viridis

Kuiflavendels zijn grote verleiders, misschien kocht je zelfs dit boek vanwege de foto op de voorkant.

Kuiflavendel

DE GROTE VERLEIDERS, waar iedereen voor valt als ze vroeg in het voorjaar bloeien. Kuiflavendel noemen wij zo vanwege de vlaggetjes boven op de aar, die vaak meer de kleur bepalen dan de werkelijke bloemetjes. Ze worden ook wel vlinderlavendel genoemd. We hebben het dan over *Lavandula pedunculata*, *Lavandula stoechas* en *Lavandula viridis*. Ze horen in tegenstelling tot de klassieke lavendels thuis op zure grond, wat voor een deel verklaart waarom ze het hier moeilijk hebben. Ze zijn bovendien vorstgevoeliger dan echte lavendel.

Vanwege de in ons land overwegend neutrale grond kunnen wij veel meer soorten lavendel houden dan in de gemiddelde Zuid-Franse tuin mogelijk zou zijn. Plant ze in kleine groepjes, zodat het geen grote ramp is als je er een paar kwijtraakt. In de vollegrond kun je geluk hebben en ze jarenlang goed houden. In een pot in de koude kas kan het ook.

SNOEIEN VAN KUIFLAVENDELS IS OOK MINDER MAKKELIJK.

Omdat ze van nature vroeg bloeien, zou je ze eigenlijk in de zomer moeten snoeien, maar sommige cultivars die doorbloeien of herbloeien worden daar dan in gehinderd. Er zijn verschillende mogelijkheden:

Als je toch gewoon in het voorjaar snoeit, verlaat je de bloei, dat hoeft geen probleem te zijn. Het risico is wel aanwezig dat hoge, bossige planten in de winter hun binnenste blad verliezen, doordat de struiken te lang vochtig blijven. Als je dan snoeit, leg je het kale hart van de plant bloot.

Na de bloei de plant halfhoog terugknippen, dat is dan aan het begin of in de loop van de zomer. Ze zullen niet meer veel groeien en niet al te fors door de winter gaan om in april-mei te bloeien. Herbloeiende cultivars zullen dan soms ook nog een keer in de herfst bloeien.

Eventueel kun je ook selectief snoeien; de uitgebloeide takken tot halverwege terugknippen. Goed doorbloeiende cultivars hebben veel baat bij 'dead heading', dat is niets anders dan steeds als je erlangs loopt een paar handen uitgebloeide bloemen weg te knippen. Je stopt ze in je broekzak om er later nog eens aan te snuffelen.

Er wordt met name in Australië en Nieuw-Zeeland driftig gekruist tussen *Lavandula stoechas* en *Lavandula viridis*. Opmerkelijk is dat daar van nature helemaal geen

lavendel voorkomt. Ook de productie van etherische olie van lavendel is er al bijna een traditie aan het worden. Frankrijk is daar niet blij mee.

Lavandula pedunculata heette tot voor kort *Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata*, Tim Upson (de taxonoom die het geslacht *Lavandula* onlangs heeft herzien en daar samen met Susyn Andrews een fantastisch standaardwerk over schreef: 'The Genus Lavandula') verhieft de ondersoort tot soortstatus.

Knip deze gerust na de bloei halverwege terug, want herbloei is vrijwel uitgesloten.

Het is in de vorm van 'Papillon' de meest gangbare kuiflavendel met de kenmerkende smalle, lange roze 'vlaggen' en lange stelen.

'James Compton' is nog iets spreken-der, vanwege de lange, donkerpaarse vlaggen. Jamie Compton (een Engelse botanicus die veel reist, over de hele wereld, en op die reizen steeds bijzondere planten weet te vinden) bracht het zaad waar deze cultivar uit werd geselecteerd mee uit Granada in 1979. Het werd de eerste benaamde cultivar in een lange reeks.

Lavandula pedunculata var. *sampaiana* 'Purple Emperor' is goed te herkennen aan haar stijve opgaande groeiwijze, en donkere, wat sombere bloemen en vlag.



Lavandula pedunculata var. *sampaiana*
'Purple Emperor'



Lavandula pedunculata
'Papillon'

Lavandula stoechas is de in de meeste gevallen verkeerd gebruikte naam voor de kuiflavendels (ook wel vlinderlavendel). Alle cultivars worden zo genoemd, ook al is maar een beperkt aantal werkelijk *stoechas*. Echte *stoechas* herken je aan de bloemstengel die ongeveer even lang is als de dikke aar, de vlaggetjes zijn kort. Mijn misschien wat overdreven taxonomisch geweten staat me niet toe dit wat ingewikkelde verhaal onuitgelegd te laten. In de meeste gevallen namelijk zijn de cultivars die bekendstaan als *Lavandula stoechas*, hybrides, kruisingen van *Lavandula viridis* met *Lavandula stoechas*. Dat heeft een aantal consequenties. Allereerst zijn die kruisingen kalktoleranter. Bovendien bloeien ze bijna allemaal door of een tweede keer. *Lavandula stoechas* doet dat niet en heeft zure grond nodig. De kruisingen kunnen meer of minder eigenschappen van beide ouderplanten overnemen.

Lavandula stoechas heeft een aantal ondersoorten en een beperkt aantal cultivars behorend tot een van die ondersoorten.

De naam komt van 'Les Iles d'Hyères', de eilanden voor de Zuid-Franse kust, die in de Romeinse tijd 'Stoechades' heetten. Sinds de oudheid zijn er vele medicinale toepassingen bekend. Koken gaan we er niet mee. Bijen zijn er gek op en halen er goede honing uit.



Lavandula stoechas subsp. *stoechas* 'Kew Red'

Lavandula stoechas subsp. *stoechas* komt uitsluitend voor op zure gronden rondom de Middellandse Zee, het verspreidingsgebied omvat vrijwel het hele rondje, behalve oostelijk Noord-Afrika.

De belangrijkste cultivars zijn allemaal ongeveer 40 cm hoog en vormen dichte bossen. De bloemen zijn donkerviolet, de vlaggen iets lichter violet.

Lavandula stoechas subsp. *stoechas* f. *rosea* is de roze vorm die als de in 1991 in Almeria wild gevonden 'Kew Red' bekend werd. Deze is heel populair vanwege de sprekende, dieproze, bijna rode kleur die iedereen heel hebbertig maakt. Het is tegelijk de moeilijkste, want vocht en vorst worden slecht verdragen. Zes graden vorst kan al fataal zijn. Jarenlang keken we verwachtingsvol uit naar die rode lavendel waar we steeds geruchten over hoorden. Toen hij arriveerde als 'Kew Red' bleken we hem allang te hebben, maar dan onder de naam 'Kew Pink'. Zo zie je maar hoe zeer een naam ertoe doet, want rood in een lavendel is toch wel bijzonder. Lichtgroen blad, bloemen rozerood en vlaggen roze.

Lavandula stoechas subsp. *luisieri* 'Tickled Pink' is ook tamelijk vorstgevoelig en groter dan de rest met 70 cm.



Lavandula 'Blue Star'



Lavandula 'Pretty Polly'



Lavandula 'Willow Vale'



Lavandula 'Madrid Blue'



Lavandula 'Madrid Purple'



Lavandula 'Pukehou'

Lavandula stoechas x viridis

DE MEESTE CULTIVARS die bekendstaan als *Lavandula stoechas* zijn dus eigenlijk kruisingen van *Lavandula stoechas* of *Lavandula pedunculata* met *Lavandula viridis*. Het zijn allemaal forse planten met lichtbehaard, soms wat grijsgroen blad. Meestal bloeien ze door of een tweede keer. Het groen van *Lavandula viridis*, met het violet van de andere twee, kan verrassende kleurcombinaties opleveren.

'Helmsdale' was de eerste van deze kruising die Europa bereikte. Deze maakte op mij meteen grote indruk. De vinder, Geoff Genge uit Nieuw-Zeeland, vertelde me dat het zaad van deze en de heel andere 'Marshwood', van dezelfde ouderplant, ja zelfs dezelfde aar afkomstig was. Is dat niet opmerkelijk? Beide waren de eerste en meest succesvolle cultivars van deze kruising tot nu toe en ze gaven samen het startschot voor een spervuur van nieuwe introducties.

'Helmsdale' heeft mysterieuze bruinbewaasde, wijnrode bloemen met een wat lichtere vlag. Het zaad geeft sterk gelijkende nakomelingen. Mijn gok is dat de wat compactere 'Blue Star' er een van is. Het heeft me jaren gekost het verschil te zien.

'Lavender Lace' wordt ook wel meer treffend 'Blue Lace' genoemd, want het is een van de blauwste onder de kuiflavendels. De vlaggetjes zijn hier zacht waterig pastelblauw.

De Madrid-serie is een reeks cultivars die het hele kleurenspectrum even kort samenvatten.

'Madrid Blue' is de beste vanwege de sprookjesachtige combinatie van zachtblauwe bloemen met witte vlaggen.

'Madrid Purple' is paars met paars.

'Madrid Rosa' lijkt sterk op 'Kew Red', maar wordt wat groter.

'Madrid White' is wit met wit.

'Marshwood', het tweelingzusje van 'Helmsdale', is een forse plant die opvalt door de grote, bleekroze vlaggen. De bloemen vallen daarbij in het niet.

'Pretty Polly' laat in de vlaggen *viridis*-bloed zien. Ze zijn bleek gelig wit met donkere middenribben. De bloemen zijn donkerviolet.

'Pukehou' heeft langwerpige, smalle, roze vlaggen met een blauwpaarse waas. De naam betekent: 'Hill of Dedication' ('Heuvel van toewijding') in Maori.

'Regal Splendour' is een van de beste donkergevlagde cultivars. De vlaggen zijn breed uitstaand en gedrongen, de bloemen diep donkerpaars, bijna zwart.

'Willow Vale' kregen we van John Coke en Marina Christopher die deze in 1994 introduceerden. Het is een lieflijke vlinderlavendel met zachtroze, fladderende vlaggen en donkerpaarse bloemen.

Lavandula viridis

Lavandula viridis is een rariteit met witgroene bloemen en groene vlag. Een *stoechas* zonder kleur dus. Is het de naam citroenlavendel of de wens iets apart te hebben, die deze zo geliefd maakt? De wat zurige geur komt inderdaad in de buurt van citroen en wordt versterkt door de kleur van de bloemen. Niets voor de citroen om zich zorgen over te maken. Het is een kwetsbare plant die niet altijd door de winter komt. Je moet ze een keer gezien hebben. Ik heb ze ook graag in de buurt, maar het hoeft niet in mijn tuin. Ze is van groot belang vanwege de vele kruisingen met *Lavandula stoechas*. *Lavandula viridis* wordt vaak aangeboden als *Lavandula stoechas* 'Alba'; laat de lavendelpolitie er niet achterkomen.

Lavandula 'Goodwin Creek Grey'
tussen potten met rozemarijn.

Geen mediterrane tuin
zonder terras en geen terras
zonder potten.

Nog meer kruisingen voor potten

Geen mediterrane tuin zonder terras en geen terras zonder potten, zullen we maar zeggen. Liefst nog een kasje ergens, maar deze halfwinterharde planten zijn ook met een paar winterweken in de garage gered. Ze kunnen allemaal vrijwel jaarrond bloeien, wat ze nog potvaardiger maakt dan ze dankzij het blad al zijn.

Potplanten zijn voor mij per definitie planten die niet winterhard zijn. Je moet toch al vanwege de potten oppassen als het vriest en planten die winterhard zijn, vergen in de tuin zo veel minder onderhoud.

De potten moeten terracotta zijn. We hebben die kleur nodig bij al dat blauw, dat begrijp je. Wissel lavendel af met potten kruipende rozemarijn of iets anders om het een beetje spannend te houden.

Lavendel in potten moet in tegenstelling tot planten in de vollegrond wel bemesting en water krijgen. De meeste potgrond heeft voor niet langer dan zes weken voeding.

Lavandula x allardii is de kruising van *Lavandula latifolia* met *Lavandula den-*

tata en voor het eerst beschreven in de achttiende eeuw. Het is een snelle groeier die in de vollegrond tot 150 cm hoog kan worden. Daarvoor zijn ze bij ons onvoldoende winterhard. In een flinke pot worden ze ongeveer een meter. Het driehoekige, grijze blad met een kartelrand is aangenaam voor oog en neus. Bloeien hoeft ze niet en dat wordt ook met gegroei (wat te veel mest misschien) wel eens bijna vergeten. De bloemen zijn zachtblauw, onopvallend, maar elegant verwerkt in lange spitse aren. Een stijlvolle terrasplant die vaak verkeerdelijk wordt aangeboden als *Lavandula dentata*.

Lavandula x gingsii 'Goodwin Creek Grey' is ook heel interessant. Kruisingsouder *lanata* zorgt voor wollig grijs blad, *dentata* maakt het gekarteld, de spits toelopende aren staan op lange stelen, de bloemen zijn donker violetblauw en kunnen jaarrond verschijnen. Het zacht en sierlijk gekartelde, grijze blad heeft een zoete geur. De beharing zorgt ervoor dat ze bijna winterhard is. Op een beschutte plek overleefde ze hier al drie winters buiten.





Lou Lavandin!

WIL DE ECHTE LAVENDEL NU OPSTAAN? Als wordt gevraagd naar de echte lavendel wordt vaak de lavendel van de Franse velden bedoeld. Maar dat is dus zelden echte lavendel, zoals eerder uitgelegd.

Lavandula x intermedia, Lavandin, is een kruising van *Lavandula angustifolia* met *Lavandula latifolia*. De diverse cultivars zijn allemaal krachtig groeiende, forse planten die de gevorderde lavendelist wel weet te temmen.

Vermeerdering gebeurt uitsluitend door stekken omdat slechts hoogst zelden zaad wordt gevormd. Daardoor bloeien ze ook langer door. De kou maakt er een keer een eind aan, als je snoeischaar dat niet al deed, zoals het eigenlijk hoort.

Ze bloeien vanaf juli, iets later dan echte lavendel, met meestal helderviolette bloemen. Het blad is breed en meer of minder grijs.

De verschillen tussen de cultivars zijn minder groot dan bij echte lavendel. Er bestaan witte vormen en bleek- tot donkerviolette, dus geen roze. Omdat de knoppen minder donker zijn, is de totaalindruk meestal lichter dan bij *angustifolia*.

Lavandula x intermedia 'Abrialii' ('66', 'Eureka') werd in de jaren twintig van de vorige eeuw gevonden in een veld bij Aouste en was tot de jaren zestig het meest geteelde veldras. 'Super' en later 'Grosso' namen het daarna over. Het is een compacte struik met wijduitstaande bloemstengels. De bloemen zijn bleekviolet, de knoppen vrij donker. De geur is vrij sterk.

Lavandula x intermedia 'Alba' is een van de twee witte klonen die onder zeker zes verschillende namen opduiken. Deels is dat toe te schrijven aan vertalingen van de oorspronkelijke naam. Ik ga er tot overtuigend tegenbewijs vanuit dat 'Hidcote White' en 'Alba' (of 'Large White') dezelfde cultivar zijn.

'Alba' is de meest voorkomende witte Lavandin die vrijwel altijd wordt aangeboden onder de verkeerde naam *Lavandula angustifolia* 'Alba'. De aren zijn conisch en dik, de hele plant is wat vetter dan de tegenhanger 'Edelweiß'.

Lavandula x intermedia 'Dutch' ('Vera') is een grote, tot 115 cm, rechtop groeiende struik van voor 1920. Deze wordt veel gekweekt vanwege het brede, grijze blad dat de plant in de winter en het voorjaar aantrekkelijk en verkoopbaar maakt. Helaas kan de matige bloeilust vervolgens teleurstellen. Een geweldige bladplant dus, die soms opeens toch heel rijk blijkt te kunnen bloeien met helderviolette bloemen uit donkerviolette knoppen.

Lavandula x intermedia 'Edelweiß' is veel eleganter dan de stijve 'Alba'. De aren zijn rank en zitten aan lange stelen die breed uitwaaiëren. 'Edelweiß' trekt net als andere Lavandins heel veel vlinders aan. De geur is aangenaam sterk en zoet.

Lavandula x intermedia 'Fragrant Memories' ('Grove Ferry') is een tamelijk aromatische, 100 cm hoge, bossige struik met zeer lange bloemstengels en bleke bloemen. Het blad is smal en zilvergrijs. Het is een Engels veldras, van de 'Grove Ferry fields' in Kent, waar ze in de jaren twintig van de vorige eeuw nog werd geteeld.

Lavandula x intermedia 'Fred Boutin' ('Fred Bouten') is een breed uitdijende struik die net als 'Dutch' uitblinkt door grijs blad in de winter. Gevonden in de jaren tachtig van de vorige eeuw in een tuin in Los Gatos, Californië. Ze bloeit laat met donker-violet bloemen en van violet naar groen verlopende knoppen.

Lavandula x intermedia 'Grosso' ('Dilly Dilly') heeft sinds de introductie door de Lavandin-teler Pierre Grosso in 1973 (Frankrijk) stormachtig terrein veroverd op de velden, mede door de enorme uitval onder andere rassen als gevolg van het 'virus' dat een ware slachting aanrichtte. Hij vond ze in een desolaat veld, waar enkele stevige, gezonde planten opvielen. Jonge planten hebben fijn blad en groeien traag. De plant blijft laag, maar maakt uiteindelijk een rond heuveltje met vertakkende 50 cm lange bloeistelen die breed uitwaaiëren. Vanwege de donkere aren een fijne tuinplant; de bloemen zijn jong geoogst ook geschikt om te drogen.

Lavandula x intermedia 'Hidcote Giant' is een sterk groeiende, maar niet zo hoge struik met afwijkende, duimdikke, stompe bloeiaren en breed, grijs (tot iets groen) blad. Het is een van de donkerste lavandins. Tuinvaardig en geschikt om te drogen. Sterk en zoet geurend met kamfer-tonen vanuit het blad.

Lavandula x intermedia 'Impress Purple' is een elegante, slanke cultivar met 45 cm lange, vertakkende bloeistengels en donkerviolette bloemen in compacte aren. Geschikt als solitair en voor heggen en droogboeketten. De geur is zoet en mild. 'Impress Purple' is een van mijn favoriete lavandins.

Lavandula x intermedia 'Pale Pretender' ('Grappenhall')

Wat wij tegenwoordig kennen als de zeer courante 'Grappenhall' is helemaal geen 'Grappenhall'. In de meer dan honderd jaar die de cultivar bestaat, is ergens een verwisseling opgetreden. Vermoedelijk is de originele helemaal verloren gegaan. Onze 'Grappenhall' is op gezag van Tim Upson en Susyn Andrews (zie hierboven) omgedoopt in 'Pale Pretender'. Het is met 135 cm ook een forse plant. Ze groeit vooral opgaand, iets spreidend en heeft lange bloemstengels met donkere knoppen en zachtviolette bloemen. De nieuwe naam moet plaatsmaken voor het geval de echte 'Grappenhall' nog een keer opduikt.





Lavandula x intermedia 'Edelweiß' met distelvlinder



Lavandula x intermedia 'Dilly Dilly'



Lavandula x intermedia 'Impress Purple'



Lavandula x intermedia 'Hidcote White'

Lavandula x intermedia 'Provence' komt, als cultivar, in tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden uit Canada. In Californië wordt ze veel geteeld voor verse boeketten, kransen en losse, gedroogde bloemen. Ze is ondanks de sterke zoete geur volgens professor Arthur O. Tucker van het Delaware State College in de Verenigde Staten (die vooral onderzoek doet bij kruiden en vriendelijk bereid bleek kopieën van publicaties met zijn bevindingen over *Lavandula*, *Origanum*, *Rosmarinus* en *Salvia* te sturen) niet geschikt voor olieproductie. Ze heeft overwegend groene knoppen en violette bloemen, zoals de meeste lavandins.

Lavandula x intermedia 'Silver Dwarf' is een zeer bleke, rijk bloeiende cultivar waarvan het grijze blad, net als bij 'Grosso', laag blijft. Door de lange bloemstengels wordt de 80 cm makkelijk gehaald.

M

Morina longifolia Dit is vanwege de herkomst uit de Himalaya een twijfelgeval. Toch stoort ze me niet. Misschien omdat ik ooit ergens las dat het een zusje van *Acanthus* is, wat ze niet is. Maar in ieder geval lijken ze in de verte op elkaar. Het blad is glanzend, donkergroen, met scherpe punten en ook aan de bloemstengel zitten scherpe punten. Daar hangen dan weer verrassend lange, smalle, mierzoete, witte bloembuisjes met een breed roze uiteinde aan. Ze bloeit lang aan stengels van 70 cm. De stengels blijven na de bloei groen, de zaaddozen kleuren een beetje rood. Echt een leuk, weinig gangbaar ding. Dat contrast ook tussen prikkelig en mierzoet!

Myrtus communis Mirt houdt van zure grond. Het is een bladhoudende heester die bij ons niet snel groeit en zelden hoger wordt dan 2 meter. Bijna zo vorstgevoelig als oleander kan ze buiten niet overleven zonder de rugdekking van een zuidmuur, waar ze bij ons al jaren voor staat zonder te groeien, waarschijnlijk omdat de overmaat aan kalk met haar touwtrekt om de nodige voedingsstoffen.

ECHTE MIRT OF MIRTE IS EEN HISTORISCHE PLANT. Ze heeft witte bloemen met ver uitstekende, opvallende meeldraden en soms een roze zweem, donkergroen, stevig blad en paarse, bijna zwarte vruchtjes. De vruchtjes worden wel culinair gebruikt. Takjes en blaadjes geuren naar Corsica (of andersom?) en kunnen in de potpourri of iets dergelijks.

Engeland heeft de traditie dat dochters die gaan trouwen een kransje van mirt in hun haar krijgen, gemaakt van de struik bij het ouderlijk huis. Na het huwelijk wordt er een stek genomen uit het kransje dat haar tuin weer in gaat voor het kransje van de volgende generatie.



Lavandula x intermedia 'Provence'



Lavandula x intermedia 'Hidcote Giant'



In de zomer zetten we een potje op de eettafel met een schaar erbij om de blaadjes boven een boterham, belegd met tomaten, te knippen.



O

Ocimum basilicum Basilicum is, hoewel afkomstig uit Azië, behalve met liefde en geluk, onlosmakelijk verbonden met het mediterrane leven.

Basilicum, geluk in een potje

In Lissabon wordt het feest van de beschermheilige van de vissers gevierd met terracotta potjes met kleinbladige basilicum die je overal op altaartjes in huizen en garages kunt kopen als geluksbrenghertje. Ik ging uit mijn dak te midden van die overdaad en kon niet laten er een te kopen, hoewel ik graag met losse handen geniet. Na wat rondlopen besepte ik dat het de thuisreis waarschijnlijk niet zou overleven. Net op dat moment passeerde ik een vrouw die op de stoep zat te bedelen. Omdat geld geven zo afgezaagd is en omdat mijn kapitaalcracht als student ook weinig impact zou hebben, gaf ik haar in een opwelling het potje basilicum. Ik

was onvoldoende het Portugees machtig om dat zeker te weten, maar haar gezicht leek van groot geluk te spreken, evenals de pas waarmee ze, opgestaan, meteen wegliep. Zal haar lot een andere wending hebben genomen die dag?

De Italianen kennen deze vorm als 'Finissimo Verde a Palla', hier heet ze tegenwoordig 'Green Globe', de naam die een zaadfirma aan de verbeterde generatie gaf. Jammer, want de Italiaanse was net een liedje.

In de zomer zetten we een potje op de eettafel met een schaar erbij om de blaadjes boven een boterham, belegd met tomaten, af te knippen.

Basilicum, geluk in een potje







RECEPT

Pesto, Pistou, Bouquet garni

- > EEN PAAR GESCHILDE AARDAPPELS
- > WAT WORTEL
- > EEN KLEINE COURGETTE
- > EEN STUKJE HEEL FIJNGESNEDEN BLEEKSELDERIJ (EERST IN DE LENGTE ZO VAAK ALS JE KUNT, DAN HEEL SMALLE STUKJES OVERDWARS)
- > EEN HALVE VOET KNOFLOOK, ALLEEN PER TEEN GEPLET, NIET GEPELD (WEL DE LOSGERAAKTE VELLETTJES VERWIJDEREN)
- > EEN DIKKE UI
- > EEN BEETJE ERWTEN
- > WAT SPERZIEBONEN
- > TWEE OF MEER DIKKE, VLEZIGE TOMATEN

Pesto is een mengsel van kaas, een kruid, knoflook, noten en olijfolie. Bij voorkeur schapenkaas, pijnboompitten, verse knoflook, basilicum en een goede olijfolie. Meer recept heb je niet nodig; gewoon hakken in de keukenmachine in je favoriete verhouding met wat zwarte peper en zeezout. Pesto kan op brood of voor een snelle pasta worden gebruikt. Het blijft in de koelkast een paar dagen goed.

Pistou is alleen basilicum met knoflook in olijfolie en peper en zout. Heerlijk in een soep of het bijbehorende groentegerecht hieronder.

Bouquet garni uit eigen tuin is grote rijkdom. Elementair zijn peterselie, tijm en laurier, maar je kunt er veel meer aan toevoegen. Je maakt bijvoorbeeld het volgende rondje in je eigen volgorde, maar zorg er wel voor dat rozemarijn

binnenin zit, zodat de blaadjes er onder het koken niet afvallen en gaan overheersen. Gaandeweg maak je een boeketje van telkens een paar takjes in de volgende samenstelling: rozemarijn, marjolein, tijm, peterselie, Franse dragon, salie en laurier. Wat lavendelbloemen mogen er ook in. Bind het strak samen met stevig touw: klaar! Wil je het beste van het beste; zoek dan elders in dit boek op welke mijn favorieten zijn per kruid.

Naar Pistou is ook het Provençaals groentegerecht genoemd waar bouquet garni zich het beste in thuisvoelt. Het is een goedgevulde semi-soep. Naar gelang de inhoud van je groentemand of moestuin kun je van alles toevoegen en weglaten. Het is heel simpel, als je een goed bouquet garni maakt, kan het niet mislukken. Begin met een bodempje olijfolie in

een grote pan en voeg met tussenpozen in de volgende volgorde toe: de grofgesneden ui, knoflook, bleekselderij, wortel in blokjes, courgette in blokjes, de tomaten in partjes. Nu moet het nat worden voor we verder kunnen. Breng intussen een fluitketeltje water aan de kook om aan te vullen. Nu kunnen, als er genoeg vocht is, de sperziebonen, verse doperwtten (uit blik pas op het eind toevoegen, of helemaal weglaten), de aardappelblokjes, een beetje groentebouillon en wat kokend water erbij, zodat je bouquet garni die je er vervolgens in doet, lekker kan zwemmen. Het zwemkwartiertje op een laag vuur mag je eventueel verdubbelen voordat je het bouquet garni er voorzichtig uitvist.

Opscheppen in diepe borden, pistou roert iedereen er zelf door. Afstrooien met snippers parmezaan is ook lekker.

Ik heb een Indiaas boekje van Yash Rai dat een eindeloze opsomming van medicinale eigenschappen bevat

ER ZIJN VEEL VERSCHILLENDE SOORTEN EN RASSEN BASILICUM, wij zaaien er elk jaar zo'n tien verschillende. Eigenlijk is basilicum niet echt eenjarig. Maar bij ons moet je ze, op een enkele uitzondering na, als eenjarige beschouwen. Er bestaan gestekte cultivars die je binnen kunt laten overwinteren. In India is Tulsi, *Ocimum tenuiflorum* (*O. sanctum*), voor Hindoes een heilige plant. Van de houtige stengels worden kralen voor bidkettingen gemaakt. Ik heb een Indiaas boekje van Yash Rai dat een eindeloze opsomming van medicinale eigenschappen bevat onder het motto: 'If you have a cow and a Tulsi plant, no disease can visit your house'. Die koe is niet bedoeld om mozzarella te maken, want Tulsi heeft een heel andere geur dan de klassieke basilicum. Het is een sacrale wierookgeur die niet solliciteert naar gezelschap van tomaat en basilicum in een salade. Hoopvol wordt ons regelmatig gevraagd of er ook winterharde basilicum is. Een Waals vriendje beantwoordde die vraag naar 'Basilique rustique' met: 'Bien sure; La Basilique de Koekelberg!' En inderdaad, in Brussel staat een winterharde basiliek.

HET BESTE ZET JE BASILICUMPLANTEN IN EEN POT die je via een schoteltje van onderaf vochtig houdt. Zet de potten niet helemaal in de brandende zon en haal ze binnen tijdens koude nachten, want basilicum verwelkt al bij plus tien graden Celsius. De sterkste is *Ocimum* 'African Blue', een kruising die geen zaad maakt en dus alleen door stek kan worden vermeerderd. Als je hem binnenhaalt kun je er ook in de winter nog wat van plukken. De stengels verhouten, zodat een stevige struik ontstaat met purperen vlekken op het blad waar eindeloos bloemen aan verschijnen in een donker paarsroze. In de zomer staan ze in onze pronkpotten. Omdat het blad een beetje stug en harig is, stappen we in de zomer over op een andere favoriet; *Ocimum basilicum* 'Marseillais'. Misschien vind ik hem zo lekker vanwege de speciale zoete geur van Provençaalse basilicum die ik in geen ander ras tegenkwam. Natuurlijk is de meest gangbare Italiaanse, met het bolle blad. 'Genovese', ook heerlijk. Er zijn onder andere namen ook wat beter ziekeresistente selecties van.

De Aziatische varianten zoals 'Ararat', 'Osmin' en 'Thai' zijn pittiger, ze zijn een belangrijk ingrediënt in de Thaise keuken. 'Cinnamon' zit er tussenin met de klassieke geur en wat extra pit.

Als je roodbladige basilicum voor de sier in je tuin zet en niet vanwege de dropachtige smaak, overweeg dan liever *Perilla frutescens* var. *nankinensis* 'Atropurpurea Laciniata', *Shizu*, of Japanse peterselie, te kiezen. Die ziet er ongeveer net zo uit. Het rode blad heeft een bijzondere smaak die de grenzen van gevulde crêpes, salades, broodjes gezond of een omelet verlegt.

Olea europea Een olijf, zet je niet in je border, tenzij je gevaarlijk leeft, zoals ik. Men zegt dat ze niet meer dan tien graden vorst verdragen, meer als ze ouder zijn. Al twee winters had ik twee grote exemplaren in potten buiten staan. Halfwinterharde planten zet ik pas binnen als het serieus gaat vriezen op het gevaar af dat je plotseling wordt overvallen door een zeer koude nacht. Omdat de potten zo groot en zwaar waren, stelde ik dat moment steeds uit en daar kwam afstel van. De olijven doorstonden de vorst glansrijk, maar beide winters vrozen de potten kapot. Daarom heb ik ze nu maar in de border gezet en ik maak me weinig zorgen. Verwacht er geen oogst van. Moet ik hun in de felle zon glinsterende zilveren blad nog beschrijven?



Wil de echte oregano opstaan?

Origanum

Majoraan of oregano heet wetenschappelijk, net als marjolein, *Origanum*. Dat scheidt verwarring die me verstrikt in het ingewikkelde verhaal dat daarbij hoort.

Origanum majorana is echte majoraan, punt. Het is de beste voor de mediterrane keuken. Oregano is niet winterhard en gedraagt zich bij ons daarom als eenjarige. Wanneer je een alternatief zoekt dat bijna de smaak van oregano heeft, maar wel winterhard is, neem dan *Origanum vulgare* 'Compactum'. Sterrenkoks gebruiken meestal liever de wat zachtere smaak van inheemse marjolein, *Origanum vulgare*. Liefhebbers van een ongecompliceerd leven laten dit kader verder ongelezen. De onderzoekers gaan verder. In de VS

had een student van professor Arthur O. Tucker (zie *Lavandula intermedia* 'Provence') het lumineuze idee wild verzamelde 'Oregano' uit Griekenland te zaaien om te zien wat er eigenlijk allemaal aan rijp geworden zaden tussen het droge kruid zit. Oregano is in de Verenigde Staten een kruid van betekenis, dankzij het succes van de pizzaketen, goed voor meer dan 25.000 ton import. De term oregano bleek meer een metafoor voor 'geurend plantengemengsel uit de bergen' te zijn. Behalve verschillende *Origanum*-soorten bevatte het mengsel melisse en diverse muntsoorten. Voor de productie van etherische oliën die als smaakstof worden gebruikt in de voedingsindustrie, is de aanwezigheid van de geur en smaak bepalende stoffen zoals thymol en carvacrol bepalend. Deze komen behalve

in *Origanum*-soorten ook voor in *Satureja thymbra*, *Coridothymus capitatus*, *Monarda citriodora*, *Plectranthus amboinicus*, *Lippia graveolens* en *Poliomintha longiflora*. Al deze en nog veel meer planten die soms niet eens in de verte aan elkaar verwant zijn en in verschillende werelddelen voorkomen, worden oregano genoemd. De verwarring over echte oregano is niet typisch zuidelijk. Jaren geleden deed ik een proefje met oreganozaad van vijf verschillende leveranciers. Slechts twee daarvan waren *Origanum majorana*, de rest was *Origanum vulgare*. Afhankelijk van bodem en klimaat kunnen de ondersoorten *gracile*, *hirtum* en *virens* van *Origanum vulgare* heel aromatisch zijn. Ze worden dan ook als oregano gebruikt en verhandeld.

RECEPT

Gesauteerde coquilles Saint-Jacques

MET BASILICUM COULIS EN SALADE VAN WORTELGROENTE

VOOR VIER PERSONEN

- > 12 MOOIE COQUILLES SAINT JACQUES
- > 25 CL OLIJFOLIE
- > 25 GRAM PIJNBOOMPITTEN
- > WORTEL, RODE BIET, ZWARTE RAMMENAS, KOOLRABI (OF KOOLRAAP)
- > TUINBLAADJES ZOALS ZURING, PIMPERNEL EN MELISSE
- > 2 TOEFJES BASILICUM
- > FLEUR DE SEL

Santiago we komen eraan!

De schelpen van Sint-Jacob zijn het symbool van de bedevaartgangers naar Santiago de Compostella.

Voor de coulis:

Maal de basilicum met de olijfolie en een beetje fleur de sel in de blender.

Voeg daarna de niet te fijn gemalen pijnboompitten erbij. (Het kan ook in plaats

van basilicum met look zonder look, die wild in veel bossen te vinden is.)

Maak de groenten schoon en snijd er zo dun mogelijke schijven in de lengte van.

Leg een gevarieerd bergje hiervan in het midden van een bord (voor elke eter een bord), decoreer en bestrooi met de tuinblaadjes die je zo veel mogelijk heel laat en sprenkel er een

beetje olijfolie over.

Giet een rondje van de coulis rondom het bergje wortelgroenten langs de rand van het bord.

Bak de in tweeën gesneden coquilles Saint-Jacques in een beetje olijfolie een paar minuten op hoog vuur.

Verdeel ze daarna over de coulis rondom de wortelsalade.



Origanum 'Kent Beauty' (beneden)
met *Phlomis italica* (boven)



Origanum laevigatum 'Estate'
is geweldig in trek bij vlinders

Allemaal fijne planten, die marjoleinen

De kruidachtige, snelgroeïende soorten zijn grensgevallen die je misschien niet in dit verband moet inzetten, tenzij voor een wat schaduwrijker hoekje van een mediterrane border.

We hebben er heel veel uitgeprobeerd. Wat vaak wordt bejubeld als een goede culinaire variëteit, heeft in mijn ervaring een bonenkruidachtige ondertoon die mij niet bevalt. De soorten die ik aanbeveel voor pizza en pasta hebben een zoete geur, zoals majoraan.

Hopmarjoleinen

De 'hopmarjoleinen' vind ik het spannendst en meest geschikt voor onze mediterrane border. Andersom hebben zij ook echt die droge, zonnige standplaats nodig. Alle soorten hebben steunblaadjes bij de bloemen, bij sommige soorten groeien die zo ver uit dat er een soort hopbel ontstaat waar de bloemen meer of minder tussen-uit steken. Die klokjes zeggen niets over een eventuele verwantschap met hop; die is er ook niet.

DEZE SOORTEN HOUDEN NIET VAN VOCHT. Het beste staan ze op een verhoging waar het water goed weg kan. Vorst deert ze niet. Ze hebben hun oorsprong in de bergen van Turkije, daar vriest het soms heel hard. Als de bellen een beetje bruin worden, knip je ze tot de grond terug, vaak gaan ze dan opnieuw bloeien, in ieder geval worden ze er veel standvastiger van.

Origanum 'Bristol Cross' is een tussenvorm, de donkerrode belletjes zijn heel klein en staan op 60 cm lange stelen die neigen tot omvallen.

Origanum 'Dingle Fairy' is de makkelijkste hopmarjolein; heel betrouwbaar. De kleine, langwerpige bellen willen niet goed op kleur komen; ze blijven vrijwel groen op een vleugje roze na. Als je ze terugknijpt, gaan ze gewoon weer opnieuw bloeien. Ze heeft een sterke geur, is dus erg geschikt voor pizza en pasta.

Origanum 'Kent Beauty' is de meest bekende hopmarjolein. Het is een kruising van *Origanum scabrum* met *Origanum rotundifolium*. De bellen zijn groot en beginnen lichtgroen, maar verkleuren in de zon roze en daarna rood. In een hete zomer kunnen ze heel diep rood worden. Mochten ze bij regenachtig weer gaan smetten, dan mag je ze afknippen. De geur is fantastisch, maar het blad is taai en de plant groeit heel traag. Te 'mooi' voor keukengebruik, daar heb je het! De bellen kun je prima drogen voor de geur en voor de sier. De reputatie dat dit een moeilijke plant zou zijn, is niet helemaal terecht. In een droog, zonnig hoekje is ze heel betrouwbaar.

Marjoleinen

Origanum 'Acorn Bank' is een geelbladige marjolein met een wat langwerpige blad. De gele hebben allemaal een iets sterker aroma dan de groene vormen en zijn dus prima geschikt voor keukengebruik. Ze houden wat minder van felle zon. De bloemen zijn zachtroze, bijna wit.

Origanum laevigatum 'Estate' maakt heerlijk donkere wolken die vervaarlijk uitwaaien. Deze marjolein is beter geschikt voor de vaas dan voor de keuken.

Origanum vulgare 'Crinkle Leaf'. Het blad is geelbladig, sterk geurend en grappig gekroesd. Misschien is dit de geelbladige die je moet hebben. Een lage soort, die niet al te veel zon moet krijgen, zoals alle gele.

Origanum vulgare 'Compactum' moet je hebben als je een makkelijke 'gewone' wilt voor keuken en tuin. Als wilde marjolein, maar dan heel laag (30 cm) en met een sterke geur die nauwelijks onderdoet voor die van echte oregano.

P

Perovskia atriplicifolia Deze plant wordt om een of andere reden Russische salie genoemd, maar ze komt eigenlijk uit Afghanistan en Pakistan. Ik zou er even makkelijk Afgaanse lavendel van maken. Je kent ze wel: grijs getand blad en vertakkende grijze stengels tot 160 cm, met verspreide, violetblauwe bloemen uit behaarde, paarse knoppen. De hele plant geurt een beetje naar *Eucalyptus*, salie en munt. Ze zijn dol op droogte en kalk. Na de bloei, of nog beter in het voorjaar, tot 10 of 20 cm boven de grond terugknippen, verder heb je er geen omkijken naar. Het wordt een lekker forse, luchtige struik waar je lang plezier van hebt. De meest bekende is 'Blue Spire', een kruising tussen *Perovskia atriplicifolia* en *Perovskia abrotanoides*, maar wij kennen ook 'Filigran' die iets fijner van bouw is.

Petroselinum vulgare 'Gigante d'Italie' Als je een peterselie zoekt die lekker smaakt, moet je deze nemen, de Italiaanse platte. Als je peterselie meer ziet als decoreerkruid, dan neem je krulpeterselie. Peterselie is onmisbaar in de mediterrane keuken, maar lastig inpassen in een mediterrane tuin. We moeten absoluut weer een groentetuin maken.





RECEPT Persillade

Dit is heel simpel en heel lekker om op voort te borduren. Flink wat peterselie, een paar tenen knoflook, met olijfolie en zout en peper hakken in de keukenmachine tot het smeugig wordt. Dat is alles. Vervolgens ga je dit aan allerlei gerechten toevoegen (tegen het eind), of je zet het te pas en te onpas op tafel, bijvoorbeeld bij gebakken aardappelen.

Je kunt er ook mee grillen; smeer bijvoorbeeld zalm of een andere vis ermee in en grill kort op de hoogste stand. Niet-gepaneerde calamaringen (*Sepia*) even bakken in olijfolie en op het laatst persillade, citroensap en chili erbij. Iemand? Mijn gasten zijn dol op persillade en vragen steeds het recept. Eenvoud smaakt.

Phlomis of brandkruid

Want Spaanse hippies roken het in de veronderstelling dat ze salie roken.

Phlomis is mijn vriend, al heel lang. En er is nog wat missiewerk te verrichten; de *Phlomis*-soorten mogen best wat bekender. Er zijn twee types *Phlomis*: struikvormige soorten die allemaal bladhoudend zijn en verhoutende takken maken, en kruidachtige, die elk jaar nieuwe stengels maken en in de winter helemaal, of op een bladrozet na, verdwijnen. Het blad van *Phlomis* bevat onkruidwerende stoffen, je zult er zelden een onkruid onder aantreffen.

Struikvormige *Phlomis*

Ik vind de struikvormige geweldige planten die mediterrane sfeer meer dan welke plant ook kunnen oproepen. Ze hebben allemaal min of meer grijs blad en meestal grote gele lipbloemen rondom de stengel, soms in meerdere etages boven elkaar.

NIET ALLE STRUIKVORMIGE SOORTEN BLOEIEN UITBUNDIG, dus je moet ook liefhebber zijn van het blad en de vorm van de struiken. Overwinterende bloemknoppen kunnen bevriezen en ook het blad kan bij strenge vorst beschadigen.

Ik noem er een paar die bij ons al jaren goed voldoen in de vollegrond. Ik heb er veel meer gehad die ik ook graag zou beschrijven, maar het moet nu eenmaal tuinvaardig blijven. Misschien raakte ik ze kwijt door iets anders dan ons klimaat en mag ik er later op terugkomen.

Phlomis italica heeft beige blad dat veel zachter en donziger is dan dat van alle andere soorten. De bloemen zijn oudroze. In een strenge winter kan de plant bovengronds wegvriezen, maar ze komt terug en kan dat dankzij een beperkt woekerende groeiwijze. Worteluitlopers kruipen door de grond om niet ver van de plant weer op te komen. De planten kunnen twee meter hoog worden, maar blijven bij ons 60 cm. Het zijn wat slappe, bossige planten.

Het blad van struikvormige *Phlomis* lijkt op dat van salie.

Phlomis fruticosa is de meest bekende, maar zeker niet de meest winterharde van het stel. Ze heeft dof, groengrijs, viltig blad en donkergele bloemen in etages. De bloemknoppen worden voor de winter aangelegd. Vrijwel elke winter bevroren de toppen van de plant en gaan de knoppen verloren. Dan moet je de plant flink ver terugknippen om ervoor te zorgen dat ze er weer lekker uitziet. Bijna altijd worden er nieuwe knoppen aangelegd, waar ook weer bloemen uit komen die misschien niet helemaal de bovenste etage halen voor de winter, maar zo heb je in de herfst ook nog wat bloemen.

Phlomis grandiflora is een van de winterhardste bladhoudende *Phlomis*-soorten die ik ken. Het worden grote struiken die tot twee meter hoog kunnen worden. De bloemen zijn okergeel.

Phlomis grandiflora 'Anatolica' is een wat compactere vorm met kleiner blad.

Phlomis grandiflora 'Lloyd's Variety' (*Phlomis anatolica* 'Lloyd's Variety') is tot nu toe de grootste en mijn favoriet. Er staat een struik van 160 cm hoog en 200 cm breed in mijn border. Deze is ook heel winterhard.

Kruidachtige *Phlomis*

De kruidachtige soorten hebben meestal groener blad en altijd bloemen in etages. Ze zijn ook allemaal prima winterhard.

Phlomis anisodonthea is met 30 cm een van de kleinste soorten; normaal zijn ze roze, wij hebben een witte vorm.

Phlomis russeliana is een veel geziene, makkelijke soort die in geen enkele tuin met mediterrane aspiraties mag ontbreken. De crèmegele bloemen in etage na etage boven elkaar stelen hier elke zomer de show. Ook de uitgedroogde zaaddozen zijn bouwtechnisch aantrekkelijk kijkgenot. Je moet ze een paar jaar de tijd geven om tot bloei te komen. Een warmte uitstralende plant met groot, olijfgroen, wollig blad. Prima winterhard.

Phlomis samia heeft bijna onzichtbare bloemen. Een verfijnde combinatie van groengrijs, wollig blad met zacht paarsgrijze bloemen. Een zeer indrukwekkende plant die bij ons al snel de twee meter haalt. Prima winterharde, halfbladhoudende, kruidachtige soort.

Phlomis tuberosa is een iets bescheidener soort met kleine roze bloemen in etages aan ranke stengels, tot 150 cm hoog.

Phlomis tuberosa 'Amazone' bloeit rijker en is meer recht opgaand dan de wildvorm, met donkerroze bloemen in etages. Een sublieme Pagels-selectie die duidelijk de wildvorm overtreft. (De nu hoogbejaarde Ernst Pagels is een van de belangrijkste veredelaars van vaste planten en siergrassen, met name *Miscanthus*, van de vorige eeuw. De best verkochte vaste plant aller tijden; *Salvia* 'Ostfriesland', selecteerde

'Ik ben die ik is.'



De zaaddozen van *Phlomis russeliana* verdroren in de winter.

hij uit een zakje zaad dat hij van zijn voorganger Karl Foerster kreeg met de woorden: 'Kijk maar eens wat hiertussen zit.')

Poliomintha bustamanta (syn. *P. incana*) Woestijnmunt, of rozemarijnmunt zijn de (vertaalde) volksnamen voor deze plant uit de Mexicaanse en Amerikaanse woestijn. Dat wekt mijn interesse natuurlijk. Het zijn aromatische, droogteminnende en vorstbestendige zoonbidders die ook nog eens als kruid kunnen worden gebruikt en bovendien bladhoudend zijn. Hopi-indianen aten het blad rauw en gekookt en dronken er thee van. Rauw is het wel scherp, net als bonenkruid. Simian (onze zoon) vindt het zo helemaal niet 'blinka blinka'. Het blad is stug en smal, donkergroen, de bloemen zijn buisvormig en paarsviolet. Het is een wat iele plant, maar misschien kunnen we er wat mee.

Pycnanthemum Dit is ook een Noord-Amerikaanse plant. Ik moet er wat over vertellen, omdat de bijen er zo gek op zijn. Vroeger werd *Pycnanthemum* tot de muntsoorten gerekend als *Mentha pycnanthemum*. Dat is herzien, de sterke muntgeur is gebleven.

Pycnanthemum pilosum heet thuis harige bergmunt. De eerste keer dat ik deze zag, lang geleden, stond er een bordje bij met: *Origanum viride*. De bijen uit een nabijgelegen korf vlogen er zo enorm driftig op af, dat het hoorbaar was. Het geheel was nogal spectaculair, een mij onbekende *Origanum*, want dat leek inderdaad aannemelijk, met een afwijkende geur en zoveel bijen! Je zou ervan kunnen maken: niet woekerende munt, maar echte munt heeft vers een sterkere geur, terwijl bij deze de geur juist sterker wordt na drogen. Niet opdringerig, met paars gespikkelde witte bloemen in clusters, smal, grijzig blad, tot 120 cm hoog. Je kunt bloemen en blad eten.

Als kruiden van adel zijn, is rozemarijn het koningshuis

Rosmarinus Hij staat daar en zegt woordloos; 'Ik ben die ik is. Koude noch hitte, weer noch wind deren mij.' Laat zich niet afleiden door frivoliteiten, zoals het maken van bloemstengels. Alleen af en toe bloemen, een enkele keer uitbundig, moet voldoende zijn om voor nageslacht te zorgen. En als dan zo'n machtige struik toch door een andere vorst werd verslagen, is de hele tuin in rouw.

R

Dauw van de zee betekent de wetenschappelijke naam. De zee is zelden ver weg als je rozemarijn in het wild ziet en dat is altijd de Middellandse Zee.

ROZEMARIJN IS VAN NATURE EEN WINTERBLOEIERS. De tere bloemen hebben zo geen last van de grote hitte. Bij ons bloeit rozemarijn wanneer hij wil, meestal onregelmatig rondom de winter, van september tot oktober. Als het te koud wordt, wordt er een pauze ingelast tot na de winter in het vroege voorjaar. Vooral de kruipende rozemarijnen bloeien vaak twee keer rijk.

HET SNOEIEN IS LASTIG, omdat ze in de loop van de zomer stoppen met groeien. Het beste is, vooral jonge planten in het voorjaar diep terug te knippen, maar dat kost bloemen in ruil voor een frisse, volle struik. De kruipende vormen hoeven niet gesnoeid te worden, knip daar alleen de bruine takken diep weg.

We hebben natuurlijk ook alles wat we maar aan rozemarijn in handen kregen, uitgeprobeerd. De verschillen zijn niet zo groot en beperken zich vooral tot de groeiwijze: bossig, sterk opgaand, doorbuigend in bogen, of sterk afhankelijk. Het blad kan kort en dik of heel lang en smal zijn, meer of minder plakkerig van de hars. Ze kunnen alle kleuren hebben, als het maar tussen wit en diep donkerblauw ligt, inclusief roze dus.

Botanische buitenbeentjes

Zeldzame soorten als *Rosmarinus erio-calyx* en *Rosmarinus tomentosus* hebben bloemen die half blauw en half geel zijn. *Rosmarinus x mendizabali*, een kruising van *tomentosus* met *officinalis* is een bijzonder spectaculaire plant. Ze is net als *tomentosus* heerlijk zachtgrijs behaard en groeit strak

omhoog. Deze soorten komen alleen sporadisch in Zuid-Spanje en Noord-Afrika voor en zijn bij ons helaas heel moeilijk in leven te houden. *Rosmarinus tomentosus* dreigt zelfs uit te sterven. We hadden een ontmoeting met *Rosmarinus x mendizabali* lang geleden in Engeland. Het was bijna een

audiëntie, want er was een ondertekend formulier bij dat de eigenaar ze niet mocht kweken, noch van de hand doen. (Ik was en ben zwaar onder de indruk van deze plant en kreeg toch stiekem een paar stekjes mee, zo gaat dat tussen bondgenoten.)

De gevoeligheid voor vorst wordt vooral veroorzaakt door het in de winter actieve blad. De verdamping gaat gewoon door, ook als de grond bevroren is. Rozemarijn kan dan, vooral als het flink waait, verdrogen. Welke soorten precies winterharder zijn dan andere is moeilijk vast te stellen, omdat ook andere factoren meespelen.

Het zijn sterke planten die weliswaar niet dol zijn op vorst, maar die, desnoods in pot en die je hartje winter beschut weg zet, toch prima te houden zijn. In een beschutte tuin zou ik bijna alle cultivars in de vollegrond planten.

De kruipende vormen zijn over het algemeen wat minder winterhard, maar op een droge plek onder beschutting van een muur op het zuiden redden ook alle kruipende vormen zich goed buiten.

De meest vorstbestendige cultivars die ik ken zijn 'Alderney', 'Hof van Eden' en 'Sudbury Blue'. Ook 'Miss Jessopp's Upright' en 'Sissinghurst Blue' overleven goed in de vollegrond. 'Arp' met z'n geweldige reputatie op dit gebied, heb ik dat nog niet zien waarmaken. 'Arp' groeit ook erg open.



Rosmarinus officinalis 'Fota Blue'

'Capri', 'Blue Rain' en de zeer donkere 'Jackman's Pride', 'Irish Blue' en 'Fota Blue' groeien, als ze op een muurtje staan, recht of bijna recht omlaag. Ze staan in onze tuin al jaren heerlijk in een van dolomiet gemetselde bak met een zuidmuur in de rug. Toen ik ze daar plantte, vond ik dat bijna gemeen, omdat niet iedereen over een dergelijke, ideale plek kan beschikken. Maar het is super zo en tegen de muur staat 'Cisampo' die juist zo strak omhoog groeit, zodat het op een strek-en-buig-gymklasje lijkt.

Ook 'Tuscan Blue' groeit sterk opgaand tot wel 200 cm.

Rosmarinus officinalis 'Compact White' is een dwergvorm die inderdaad nauwelijks groeit en wit bloeit, zoals allemaal al in de naam verklapt werd.

Zeer smalle naalden heeft 'Benenden' en in mindere mate 'Sissinghurst Blue'. De eerste is erg ziektegevoelig, maar heeft een bijzonder sterke, aangename dennenharsgeur. 'Sissinghurst Blue' is redelijk sterk.

'Corsican Blue', met donkerblauwe bloemen, en 'Boule', met wat lichtere bloemen, groeien in een heuvel met neerbuigende takken.

Rosmarinus officinalis 'Majorican Pink' bloeit roze en heeft een sterke geur, het blad is plakkerig van de hars. De takken hebben korte naalden en groeien lang strak, tot ze ten slotte een beetje zwiepen. 'Roseus' is ook roze, maar groeit wat bossiger.

'Rex', 'BBQ' en 'Goriza' groeien hard.

Natuurlijk zijn er nog veel meer, maar met subtiele verschillen.

RECEPT Alledaagse toepassingen van rozemarijn en andere kruiden

Rozemarijnstelen kun je gebruiken om spiesjes te maken. Spies vlees, kip, vis of tofoeblokjes, afgewisseld met groenten, aan een rozemarijntak waar de blaadjes vanaf zijn gerist. Je kunt de groenten en andere ingrediënten vooraf marinieren in olijfolie met citroensap, chili, knoflook en tijm en de overvloedige rozemarijnblaadjes. Jonge toppen van salie, rozemarijn en tijm met steel en al zeer fijnhakken en

gebruiken alsof het paneermeel is voor geitenkaas die rauw blijft, of voordat je kip, vlees of vis gaat bakken.

Klop een ei en laat er in de koelkast enkele uren een paar takjes rozemarijn in trekken. Voor het bakken de rozemarijn verwijderen.

Hubert Haenen heeft hier vlakbij in Valkenburg, gelegen tegen een van de zo schaarse rotswanden van Nederland, een bijzonder restaurant.

Wanneer wij gaan snoeien, wordt hij overvoerd met enorme kruidenbergen, zodat hij en vooral zijn vrouw Marjolein creatief moeten worden om de boel weggewerkt te krijgen. Er wordt veel gedroogd voor eigen kruidenthee. Maar het kan nog veel creatiever dan dat.

Ik werd, toen ik er laatst was, naar achteren gewenkt om te proeven van de volgende verrassende compositie:





Rosmarinus officinalis 'Cisampo'
bloeit zacht grijsig blauw.



Rosmarinus officinalis 'Sudbury Blue'

RECEPT HUBERT HAENEN

Sorbet van rozemarijn

- > 1 LITER WATER
- > 350 GRAM SUIKER
- > SAP VAN EEN CITROEN
- > 30 GRAM VERSE ROZEMARIJN (KAN OOK MET CITROENTIJM)

(Vluchtig en héél lekker volgens Hubert, waar ik akkoord mee ga.)

Alles samen opzetten, aan de kook brengen en daarna vijftien minuten laten trekken, van het vuur af.

Zeven, laten afkoelen en daarna draaien in de sorbettièrre (ijsmachine).

Je mag er daarna gelijk van genieten, vers is het het lekkerst.

Wij maken een dergelijke sorbet ook met verveine (*Aloysia triphylla*), waarbij de citroen overbodig wordt.

Puur, eerlijk, simpel en dus geweldig.

RECEPT HUBERT HAENEN

Schotse zalm

MET KROKANTE ROZEMARIJN

- > FILET VAN SCHOTSE ZALM
- > EEN TAK OF EEN PAAR TOPJES ROZEMARIJN, WAT CITROENTIJM
- > PEPER, ZOUT, OLIJFOLIE
- > (OPTIONEEL: ETHERISCHE OLIE VAN ROZEMARIJN EN EEN GEURVERSTUIVER)

Ingrediënten van dit keukentrucje van Hubert Haenen, dat de ongebruikelijke combinatie van rozemarijn en zalm mogelijk maakt:

Zalmfilet, pepere en zouten, strooi er wat blaadjes citroentijm overheen. Haal kleine zijplukjes van een tak rozemarijn af, wentel deze heel zorgvuldig door de mooiste olijfolie die je hebt en plant dan een tiental kleine plukjes in de filet (de rozemarijnaaldjes moeten vrij blijven). Gaar de zalm in de oven. Tegelijkertijd wordt de rozemarijn heerlijk bros.

Je kruidt zo de zalm op een echt mediterrane manier. Simpel en heerlijk.

Helemaal af maak je het als volgt;

druppel wat rozemarijnnessence in een geurverstuiver en zet deze op tafel als je de rozemarijnzalm opdient.

Ik voeg hier alleen aan toe dat zalm heel snel en kort (tien minuten hoogstens) in de oven moet, zodat je er alleen bij hoge temperatuur een korstje op krijgt. Dat lukt eigenlijk alleen in een echte pizzaoven die de magische grens van 300 graden overschrijdt.

Hubert heeft zelf een heel speciale oven die juist weer heel langzaam gaart, als het ware in het rookkanaal van een klein houtvuurtje, wat natuurlijk ook geweldig is. Ik schreef al: het tegendeel is ook altijd waar.

Wijnruit is geschikt voor heggetjes en snoeivormen.

Wijnruit is een winterharde sinaasappel

Ruta Het geslacht waar *Citrus* bij hoort, is genoemd naar wijnruit. Het is een heel groot geslacht met veel verschillende soorten over de hele wereld. Toch knap van wijnruit om aan het hoofd van zo'n grote familie te staan. We hebben een aantal heel leuke, maar matig winterharde soorten uitgeprobeerd. Uiteindelijk is er maar één overgebleven die echt goed voldoet.

Ruta graveolens 'Jackman's Blue', met diep blauwgrijs, aromatisch blad dat nergens op lijkt behalve op zichzelf. Het blijft in de winter meestal helemaal gaaf en wordt zelfs nog wat blauwer. Vooral dan is te zien hoe deze plant een wat vervreemdende middeleeuwse sfeer schept. Het is echt een bladplant, de gele bloemen kunnen worden weggesnoeid.

Je moet absoluut 'Jackman's Blue', de compacte en meer metaalblauw glanzende selectie, hebben. De gezaaide *Ruta graveolens* groeit ontembaar wild.

Wijnruit is geschikt voor heggetjes en snoeivormen. Snoei ten minste een keer per jaar, liefst in het voorjaar, zodat je in de winter weer een lekker volle struik hebt. Daar ga je van genieten.

DE ETHERISCHE OLIËN ZIJN NIET HELEMAAL ONSCHULDIG.

Sommige mensen krijgen brandblaren wanneer ze het blad op een warme dag aanraken. Hou daar bij het planten rekening mee door niet te dicht bij paden te planten. Bij inwendig gebruik (in grote hoeveelheden) is wijnruit abortief. Wij gebruiken wijnruit wel in bladsla, maar nooit meer dan een bladpuntje ter grootte van een half dubbeltje, pardon, een halve Eurocent (per bak sla, dat is voldoende).

Ruta graveolens 'Variegata'. Als je dat leuk vindt, kun je ook een bonte planten. Met crèmebont gespikkeld blad. Deze kan in de loop van het seizoen en vooral in de schaduw de bontbladigheid verliezen, maar het volgend voorjaar komt die altijd weer terug. Deze groeit ook wat wild, regelmatig snoeien dus. Grappig is dat je het zaad kunt gebruiken om bonte zaailingen bij te kweken.



Salvia 'Royal Bumble' is erg goed in rood.



De 'artiesteningang'; deze eiken deur is gemaakt in 2002 en niet 300 jaar geleden, zoals je misschien dacht.



S

Salvia Salie is een wereldburger, overal komen soorten voor die zich aan het plaatselijk klimaat hebben aangepast. Elke denkbare kleur, geur en bladvorm is mogelijk.

Veel halfwinterharde, Amerikaanse soorten lenen zich uitstekend om als potplant te dienen en voor wat kleur te zorgen. Ze zijn erg goed in rood.

Voor je mediterrane border komen, net als bij *Phlomis*, bladhoudende heesters en kruidachtige soorten in aanmerking.

De belangrijkste kruidachtige soorten

Salvia argentea is een Zuid-Europese soort die zich tegen de felle zon beschermt met zachte, dik donzige beharing. Wij genieten van het reusachtige zilveren bladrozet van deze gelobde lobbes. Vaak wordt gedacht dat het een tweejarige is, maar in feite kan ze zelfs dertig jaar oud worden. In de praktijk gedraagt ze zich bij ons wel als tweejarige, omdat de uitbundige bloei in het tweede jaar haar verzwakt. Als de bloemstengel verschijnt, verdwijnt de grijze kleur van het blad. Menig tuinier knipt ze er daarom uit. Als je ze wel laat bloeien, krijg je 80 cm hoge stengels met grote witte bloemen. In de winter verdwijnt al het blad en worden ze makkelijk een prooi voor slakken. Zorg voor een zeer droge standplaats en geniet.

Salvia sclarea var. *turkestanica*, scharlei, is nog een Zuid-Europese soort die, hoewel meestal tweejarig, ook wel langer kan blijven staan. Ze heeft witte bloemen aan tot 150 cm lange stelen met grote zilverroze steunblaadjes.

IN BLOEI GEURT DE PLANT VOORAL BIJ VOCHTIG WEER sterk naar muskus, echt een mannengeurtje. Ze wordt dan ook geteeld voor de geurstoffen in cosmetica voor mannen. Ooit zei iemand dat de geur op die van keukenmeidenzweet lijkt. Sindsdien kijk ik anders naar de plant en naar mannen die het lekker vinden, inclusief mezelf. Vroeger was het ook een ingrediënt waarmee zoete Duitse wijn interessanter werd gemaakt, maar dat mag tegenwoordig niet meer.

Een heerlijke plant die tot diep in de herfst spektakel blijft bieden en zichzelf redelijk uitzaait. Het kan zijn dat je alleen aan haar uitstapjes naar andere hoekjes van je border merkt dat ze tweejarig is.

Tweejarige planten plant je het beste na de zomer, zodat ze genoeg tijd hebben een rozet en wortels te vormen voordat ze van de zon een bloemstengel moeten maken. In het vroege voorjaar gaat nog net. Ik leg het uit, omdat wij in juni geen overjarige planten meer hebben, wat soms teleurgestelde reacties oproept omdat ze niet meer datzelfde jaar zullen bloeien.

Salvia sclarea 'Vatican White' is de volledig witte vorm van de bovenstaande.

Salvia officinalis
is de enige echte salie.

De heesters zijn allemaal bladhoudend



Salvia officinalis 'Berggarten'



Salvia officinalis 'Robin Hill'

Salvia blancoana, uit Spanje en Marokko, heeft liggende takken die, over een muurtje tot een meter kunnen afhangen. Het smalle grijze blad heeft een sterk aromatische geur met een flinke vleug eucalyptus. Dat is al reden genoeg voor een lange vriendschap. Ze maakt uitlopers aan de basis, wat bijdraagt aan de standvastigheid. Het blad is licht zilvergrijs en hard. De bloemen zijn lichtblauw aan doorbuigende, lange, vertakkende stelen. Ze kunnen de bloei een hele zomer volhouden. Winterhard en bladhoudend op droge grond in de zon.

Dit is vanwege de sterke smaak een van de soorten die ik graag in de keuken gebruik of alleen maar om aan te snuffelen. Daarom tactisch geplant op een hoekje waar je altijd langskomt.

Salvia lavandulifolia komt ook vooral in Spanje voor. Wat sommige Franse tijmen hebben, heeft Spaanse salie: dat beetje extra warmte in de geur, alsof de zon werd ingebouwd in de geurgenen. *Salvia lavandulifolia* bloeit rijker dan *Salvia officinalis*, heeft smaller blad en is veel aromatischer, licht mentholachtig. Verder lijken ze op elkaar. Het is mijn geheime (nu niet meer) ingrediënt in tomatensauzen. Voor alle gerechten met salie gebruiken we bij voorkeur deze. Maar bedenk... ik gebruik knoflook ook liever per voet dan per teen. De plant is niet altijd makkelijk, maar winterhard, mits droog en zonnig geplant.

Salvia multicaulis is een geval apart. Ze lijkt wat op gewone salie, maar de stengels groeien door de grond, zodat het blad niet erg hoog komt. Ook de bloemen lijken op die van salie, maar dan komt de verrassing want, nadat de bloemen zijn afgevallen, begint de *Calyx* uit te groeien en rood te kleuren, zodat je als het ware een tweede bloei krijgt; grappig en bijzonder.

Salvia officinalis is de enige echte salie, ook al van Europese mediterrane afkomst. Dat is voor een kosmopoliet als *Salvia* voor ons dicht bij huis. Onze cultuur is er vertrouwd mee, zo mag worden opgemaakt uit begrippen zoals saliemelk en Jan Salie.

Deelnemers aan Lingo (Nederlands tv-taalspelletje) gebruiken het woord salie graag vanwege de verschillende letters. Hopelijk zie je er iets in voor de tuin. Het snoeien is een hoofdstuk apart. Wees streng, anders zijn ze zo kaal van onderen. Ze bewaren een goede vorm in de winter als de struik in september in een egale bol wordt geknipt. Salie heeft grijsgroen, stevig blad en een spreidende groeiwijze tot ongeveer 60 cm. In de breedte kunnen ze flink uitdijen zonder rekening te houden met buurplanten. Zaailingen groeien en bloeien explosief, maar nooit lang. Na een paar jaar zijn ze helemaal uitgeput. Daarom raad ik aan Duitse cultivars te planten die wat minder rijk bloeien, maar het veel langer volhouden. Je mag ze allemaal in de keuken gebruiken, mijn favorieten zijn al genoemd.



Salvia officinalis 'Albiflora' is geselecteerd op de witte bloemen, niet zozeer op lange levensduur.

Salvia officinalis 'Berggarten' is een lage, breed uitgroeiende, Duitse cultivar met grijs-viltig reuzenblad. In goede tijden, als het in het voorjaar lekker doorgroeit, is het zo groot als spinazieblad. 'Berggarten' is snelgroeiend en zeer goed bestand tegen vorst. Het is een van de weinige cultivars die ook grondscheuten maakt. Bloemen heeft 'Berggarten' slechts sporadisch.

Salvia officinalis 'Crispa' is een leuk rareitje met een sterk gekroesde bladrand en licht-grijs blad.

Salvia officinalis 'Extracta' is een zaairas met de bovengenoemde voor- en nadelen. Het werd speciaal geselecteerd voor de productie van etherische olie, is daar dus rijk aan en extra sterk geurend. De knoppen zijn donkerrood, maar dat kenmerk is nog beter aanwezig bij *Salvia officinalis* 'Würzburg'.

Salvia officinalis 'Grete Stölzle' is volgens mij *Salvia lavandulifolia*. Helaas weet ik niet waar deze oorspronkelijk vandaan komt, ondanks veelvuldig zoeken. Er was ooit iemand in mijn tuin die meende verschil te ruiken.

Salvia officinalis 'Icterina' is een bontbladige klassieker met geelgroen gevlekt blad die zelden bloeit.

Salvia officinalis 'Mittenwald' is een sterke selectie uit Oberbayern met smal, witgrijs blad en een spreidende groeiwijze.

Salvia officinalis Purpurascens Groep is in verschillende vormen in omloop. Het zijn allemaal heel bruikbare planten met waardevol, mat, diep purperpaars blad. *Purpurascens*-cultivars bloeien maar matig en zijn wat vorstgevoeliger.

Salvia officinalis 'Robin Hill' is een minder bekende purperbladige salie. Het blad is langer en spits, de kleur van het blad heeft een grijze ondertoon. Misschien iets beter tegen koude, natte winters bestand en met intensiever gekleurd blad.

Salvia officinalis 'Rosea' bloeit roze, is aromatischer en wat sneller groeiend. Verder als gewone salie. Uit gaschromatografisch onderzoek door de zeer vriendelijke dr. Svoboda uit Schotland, bleek dat de roze vormen het rijkst zijn aan etherische oliën. Ze adviseert deze daarom te gebruiken in de grootschalige teelt voor de productie van essentiële olie.

Salvia officinalis 'Rotmühle'. Je zou kunnen beweren dat deze erg op 'Icterina' lijkt. Maar ik zie natuurlijk al van ver dat het blad van 'Rotmühle' crèmebont is, dus minder geel dan bij 'Icterina'. Dat maakt dat 'Rotmühle' wat exclusiever overkomt, ook al blijft het een bonte plant. We vonden deze bij Versuchsgärtnerei Simon (in Marktheidenfeld bij Würzburg). 'Rotmühle' is hun eigen introductie. Helaas blijkt er een sterke neiging tot reverteren aanwezig, zodat je steeds groen geworden takken moet wegknippen. Een gevecht dat ik waarschijnlijk ga verliezen.





Salvia multicaulis

Salvia officinalis 'Silver Leaf' is een wat wolliger behaarde, dus grijzere vorm die lijkt op wat ik ooit uit Italië kreeg. De rijke, zachtblauwe bloei van de laatste heb ik 'Silver Leaf' nog niet zien evenaren. Maar die is daarentegen ook nog niet bevroren.

Salvia officinalis 'Tricolor' is voor liefhebbers van bont het summum vanwege driekleurig blad in paars, groen en met scherp crèmewit afgetekende randen. Je moet hem wel regelmatig nieuw kopen, want meestal komt hij slechts zwaar gehavend door de winter.

Salvia officinalis 'Würzburg' is een sterke en nette plant met groot donkergrijs blad dat ongunstig weer goed verdraagt. De bloemknoppen zijn rood en steken daardoor af tegen het grijze blad.

ITALIANEN RESPECTEREN, ja ik mag beweren, eren salie, op veel verschillende manieren, meestal heel elementair. Pasta is ook al lekker als je salieblaadjes licht gefrituurd in boter met wat geraspte kaas erover strooit, in plaats van de gebruikelijke saus voor over de pasta. Ik ben zelf sterk geneigd er knoflook en wat peper en zout aan toe te voegen. Je kunt ook salieblaadjes in het kookwater van pasta meekoken.

RECEPT - CLAUDE POHLIG

Pompoen-wortelkoekjes met saliebloemen

Neem een pompoen (circa 1,5 kg voor 1 kg puree) met stevig vruchtvlees. Schil de pompoen en gaar deze in blokjes in een dun laagje water met een paar salieblaadjes. (Je kunt de pompoen ook stomen en de salieblaadjes in het stoomwater doen.) Afgieten, salie eruit en pureren. Van een kilo puree maak je ongeveer 25 koekjes. Meng de puree met: 300 gram meel, 6 eieren en een

vleug fleur de sel.

Bak het beslag in een pan met olijfolie (niet te heet) en natuurlijk omdraaien.

Je kunt ze daarna met een stukje zachte geitenkaas, gemengd met saliebloemen erop, tien minuten in de oven zetten.

Na het bakken wat gemengde kiemen erover strooien.

In plaats van pompoen kun je voor de puree ook wortel gebruiken. Het zal je

niet verbazen dat je dan wortelkoekjes maakt. De kans dat je nog pompoen hebt als echte salie bloeit, is klein, daarvoor zijn ze te lekker en is de houdbaarheid misschien net niet toerijkend. Voor de pompoenvariant die je in de herfst maakt, kun je bloemen van andere *Salvia*-soorten nemen, bijvoorbeeld de zwarte bloemen van *Salvia discolor*.



Tussen al die blauwe lavendel prikkelt wat geel het oog zodat het beter blauw kan zien.

Santolina of heiligenbloem Dit is mijn vriend sinds ik een keer, lang geleden en op de tast in het donker van de nacht, die grote geurende bol herontdekte die ik na het planten van dat kleine grijze toefje was vergeten.

DE GELE BLOEMEN BOVEN HET GRIJZE BLAD zijn voor mij een feestelijk vuurwerk waar ik steeds weer van geniet. Ik weet niet hoeveel keer ik al heb moeten overtuigen dat niet elke *Santolina* hardgeel bloeit. En wat dan nog, als ze dat doen. Stel je hebt alleen maar blauw in je tuin en het regent weken achter elkaar. Stel de zon was blauw.

Tussen al die blauwe lavendel prikkelt wat geel het oog zodat het beter blauw kan zien. In Engeland wordt *Santolina* 'cotton lavender' genoemd, katoenlavendel.

SANTOLINA HEEFT DE REPUTATIE niet volledig winterhard te zijn. Wat ik durf ontkennen, hoewel het inderdaad soms voorkomt dat een plant plotseling afsterft. Dat zou, vooral omdat het soms in de zomer gebeurt, eerder met hun aantrekkingskracht op katten te maken kunnen hebben dan met vrieskou.

De allergangbaarste, *Santolina chamaecyparissus*, heeft een stijve groeiwijze die snel een grote strakke bol maakt, maar dan het risico loopt na een zware regenbui uit elkaar te vallen. Om dit te voorkomen, is een flinke snoeibeurt in september of het vroege voorjaar noodzakelijk. Snoeien in het voorjaar gaat ten koste van bloemen. De meer elegant groeiende types met lange slappe takken, zoals *Santolina pinnata*, hebben de neiging vanzelf een beetje in een bol te zakken en kunnen daardoor niet meer uit elkaar vallen. Toch is ook hier diepe snoei in september of het voorjaar nodig om de plant vol en compact te houden. Als composiet verdragen ze snoei bijzonder goed, ook als vrijwel alle blad wordt weggeknipt. In het kort: op een droge, niet te rijke, zonnige standplaats en met regelmatig snoeien, is *Santolina* probleemloos.

Als je onthoudt dat er twee hoofdtypes zijn die je goed uit elkaar kunt houden, is er veel plezier aan te beleven; *Santolina chamaecyparissus*, de stijve met donkergele bloemen, en *Santolina pinnata*, de elegante met meestal blekere bloemen. Verder zijn er dwergvormen en groenbladige.

Alle behalve de dwergvormen worden ongeveer 40 cm hoog, hebben grijs blad en gele knoopjes samengesteld uit heel veel kleine bloemetjes. Ze zijn zonder uitzon-

dering bladhoudend en heel geschikt voor het vullen van *Buxus*-vakken, maar nog liever zie ik hun bollen ongehinderd van opzij.

Santolina chamaecyparissus 'Lambrook Silver' is een van mijn favorieten vanwege het zeer grijze blad en de rechtopgaande groeiwijze. 'Lambrook Silver' groeit compact en valt niet uit elkaar. Zeer geschikt voor smalle heggetjes.

Santolina chamaecyparissus 'Pretty Carol' is een dwergje, herkenbaar aan de onregelmatige, kleine bloemen en de compacte groeiwijze in een heuveltje tot 30 cm, met fijn zachtgrijs blad.

Santolina chamaecyparissus var. *nana* is ook een lage uitvoering. Traag groeiend en zeer compact. Maar niet zo klein als 'Small-Ness'.

Santolina pinnata subsp. *neapolitana* heeft donkergele bloemen.

Santolina pinnata heeft kantachtig zilvergrijs blad met een extra warme, aromatische geur. Vormsnoeien is vanwege de elegante habitus niet per se nodig.

Santolina pinnata subsp. *neapolitana* 'Edward Bowles' is de bekendste bleke, vrijwel identiek aan 'Sulphurea', maar met nog grijzer blad en bijna witte bloemen. De naam werd er aan gegeven door de bekende Engelse boomkweker Hillier.

Santolina pinnata 'Lemon Queen' heeft fijn wilgengroengrijs blad met een aangename geur, fruitiger dan bij *S. chamaecyparissus*. Groeit compact in een heuveltje van 60 cm hoog en breed met bloemen in een helder citroengeel.

Santolina pinnata subsp. *neapolitana* 'Sulphurea' lijkt op 'Lemon Queen', maar met bleke sleutelbloemengele bloemen.

Santolina rosmarinifolia heeft dofgroen blad met donkergele bloemen. Deze wordt ook wel *Santolina virens* of *Santolina viridis* genoemd.

Santolina rosmarinifolia subsp. *canescens* doet zijn naam de meeste eer aan. Het naaldvormig olijfgroen blad lijkt inderdaad nogal op rozemarijnblad. Bloemen donkergeel.



Santolina pinnata 'Lemon Queen'

Satureja Bonenkruid is het meest bekend als eenjarige plant die je bij de tuinbonen zou moeten zaaien. Het is mij nooit gelukt tuinbonen en bonenkruid samen klaar te hebben, de tuinbonen zijn al op voor het bonenkruid wat voorstelt. Maar er zijn heel veel soorten vast (overblijvend) bonenkruid die dat probleem oplossen en bovendien prima tuinplanten zijn.

Satureja is halfbladhoudend, de nieuwe scheuten worden steeds in het hart van de plant gevormd. In het voorjaar knip je de oude scheuten helemaal weg. Dan heb je in de zomer altijd fris blad. Anders dan bij tijm, waar het hart soms bruin kan worden.

DE BLOEMEN ZIJN MEESTAL WIT OF EEN BEETJE ROZE. De meeste soorten hebben een kruipende of halfkruipende groeiwijze. Het zijn makkelijke, prima winterharde planten met een rijke bloei van juli tot september.

Satureja macedonica heeft scherp spits blad en grote, zuiver witte bloemen.

Satureja montana heeft witte bloemen met een vleugje roze en groeit in een heuveltje.

Satureja montana subsp. *citriodora* heeft een verfijnd zoutig citroenaroma, de bloemen zijn groter dan bij *Satureja montana*, verder vrijwel identiek.

Satureja spicigera is mijn keukenfavoriet. Het is een zeer aromatische, platgroeïende vorm met liggende, zachte stengels. Rijkbloeiend met helderwitte bloemen. Het bijzondere is vooral dat het blad veel zachter is dan bij de andere soorten, waardoor je deze niet lang hoeft mee te koken. De geur is zoet en rond.



Sedum 'Stewed Rhubarb Mountain'



Sedum 'Strawberries & Cream'

Sedum Hemelsleutel heb ik eigenlijk pas ontdekt toen onze vriend Ewald Hüglin (zijn kwekerij ligt aan de rand van het centrum van Freiburg). *Sedum* 'Matrona' introduceerde. Voor die tijd vond ik het maar ouderwetse planten. Er was kennelijk behoefte aan een nieuwe generatie waar ook Brian Kabbes (bekend kweker en veredelaar uit Suameer, Friesland) een bijdrage aan leverde door met 'El Cid' 'Möhrchen' te verjagen. Dit is vooral op het gebied van naamgeving briljant; El Cid is de Spaanse held die de Moren uit Spanje verdreef. 'Möhrchen' was een van de eerste donkerbladige *Sedum*-cultivars. Daarna kwamen ook de vormen met bijna zwart blad in het vizier en nu zien we elk jaar een nog donkerder, nieuwe cultivar. Ze zaaien makkelijk, dus neem een donkere en probeer je geluk.

Je hebt ze niet echt nodig, maar ik vind het wel leuk om een donkerbladige of grijsbladige ertussen te planten. Dan heb je ook nog wat andere bloemen in het najaar. Vlinders zijn er heel blij mee. Je kunt ze snijden voor de vaas. Ze zijn winterhard tot in Siberië en doen elk jaar gewoon weer betrouwbaar hun ding.

Allemaal hebben ze dik, vlezig blad en bloemen in platte schermen op lange stelen. In de winter sterven ze tot de grond af.



Vlinders zijn er heel blij mee. Je kunt ze snijden voor de vaas. Ze zijn winterhard tot in Siberië en bloeien elk jaar gewoon weer betrouwbaar opnieuw.



Sedum 'Gooseberry Fool' wilde ik alleen al vanwege de naam hebben. Donker olijfgroen blad en citroen- (of kruisbes-, als je wilt) gele bloemen aan rode stelen.

Sedum 'Linda et Rodney' is een donkerchocolade roodbladige die uit Bretagne (Jardins d'En Face) via Zuid-Frankrijk tot ons kwam. Regelmatig wordt hier de vraag gesteld: 'Linda, wie is dat eigenlijk, die Rodney?'

Sedum 'Matrona' heeft grijsgroen blad met een rode waas, de bloemen zijn romig roze. 'Matrona' staat stevig rechtop en is zeer groeikrachtig. Vettig, of matig groeiend, zoals we dat in vaktermen noemen. Ze werd uitgeroepen tot 'vaste plant van het jaar 2000 en het millennium voor heel Europa. En dat is dus nogal wat.

Sedum 'Postmans Pride' was de nieuwste donkere van 2005. Gevonden door de vriendelijke voorzitter van de Vlaamse Vaste Planten Vereniging, José de Buck, die zelf postbode is en terecht trots. Het blad wordt glimmend, bijna zwart in de zon. De bloemen zijn rood.

Sedum 'Purple Emperor' was tot dan toe de donkerste. Een vondst van Graham Gough die op kwekerij Washfield in Hawkhurst, Kent werkte.

Sedum 'Stewed Rhubarb Mountain', deze rabarberberg lijkt op een citroengele broccoli en werd gevonden door Bob Brown van Cotswold Garden Plants in Offenham/Evesham, Worcestershire.

Sedum 'Strawberries & Cream' heeft ook zo'n leuke naam; rood met room.

Sedum telephium 'Hab Grey' heeft groengele bloemen, maar blinkt vooral uit vanwege het grijze blad. Het is een vrij lage cultivar.

Sideritis syriaca subsp. *syriaca* Dit is een van de soorten die Griekse bergthee genoemd mogen worden. De thee is opwekkend en zuiverend en heeft een zachte, zoete smaak. De plant lijkt een soort mini-*Phlomis* met onopvallende, kleine, gele bloemen in verschillende kransjes boven elkaar tussen het grijze, behaarde blad. Het is een leuke plant om eens uit te proberen, maar je raakt hem makkelijk weer kwijt.

Sisyrinchium striatum Een soort ranke mini-iris met veel kleine, roomgele bloemen. Ze zaait zich spontaan uit en is leuk om te laten wandelen door de border. Nadeel is dat het blad na de winter vaak bruine punten heeft, die je vermoedelijk wilt wegnippen. Ook de bruine, oude bloemstengels zul je een keer weg willen knippen. Met de bloemen zijn ze toch zo'n 60 cm hoog.

T

Teucrium Gamander is een zeer variabel geslacht met kruidachtige soorten met groot blad en sterk aromatische kleinbladige soorten die op tijm lijken.

ZE HEBBEN ALLEMAAL EEN ZURE GEUR die lijkt op die van mierenzuur. Soms is die slechts in de verte aanwezig, maar bij een aantal soorten bijna misselijkmakend sterk. Het is een prikkelende geur, wakkermakend ook. Ook hiervan heb ik van alles uitgeprobeerd. Ik bespaar je de zwakke zeldzaamheden en de kruidachtige die niet passen binnen dit kader.

Teucrium chamaedrys, dwerggamander, is een bladhoudend struikje van zo'n 30 cm hoog. Het bloeit rijk met roze bloemen. Het blad heeft een gekartelde rand, is donkergroen en glanzend. Een makkelijke plant, prima geschikt voor heggetjes. Snoei ze minstens een keer per jaar op elk gewenst moment.

Teucrium chamaedrys 'Nanum' is de dwergvorm die maar 20 cm hoog wordt.

Teucrium flavum heeft glimmend, vlezig, donkergroen blad en botergele bloemen. In Zuid-Frankrijk zie je ze in het wild. Een eenvoudige plant, maar wel heel leuk. De geur is lichtzuur en ze worden maximaal 80 cm hoog. Ze kan de hele zomer, tot diep in de herfst, bloeien.

Teucrium fruticans ziet er heel anders uit. Het smalle, zilverkleurige blad is wit van onderen. De vlinderachtige, donkerblauw geaderde, azuurblauwe bloemen hebben een grote onderlip en twee slippen. De takken schieten lijnvormig alle kanten uit, wat de vorm van de plant nogal grillig maakt. Daarom knippen we ze elk voorjaar flink terug en houden zo de plant, die wel 2,5 m hoog kan worden, op 50 cm. Erg mediterraan, en ook wel vorstgevoelig. Dus graag wat beschut planten. Deze beviel mij heel erg in de bekende zilveren tuin van Margery Fish, onderdeel van East-Lambrook Manor Gardens, South Petherton, in Somerset. Hoewel ze daar niet op tijd gesnoeid was, want ze was heel hoog en stakerig. Ze stond ook wel wat erg in de schaduw daar, maar dat vergeven we deze specialiste in schaduwplanten.





Sisyinchium striatum

Teucrium marum is een grijs dwergheestertje dat erg op keukentijm lijkt. Het is een van de sterkst geurende planten die ik ken. Het is precies de geur van mierenzuur. Katten trekken hun neus op voor kattenkruid wanneer ze dit kennen. Dat brengt ons bij het probleem. Wij kunnen de planten nergens veilig neerzetten. Katten grazen de planten af, of gaan er op liggen.

Een groothandelaar in planten verklapte mij ooit, misschien pardoes, dat hij, wanneer de keukentijm op is, de labels in deze *Teucrium* steekt, zodat hij gewoon tijm kan blijven leveren. Misschien realiseerde hij zich niet dat tijm nogal eens wordt gegeten. Ik zou wel eens willen weten hoeveel mensen pizza hebben besteld nadat ze hun eigen creatie met deze 'tijm' oneetbaar maakten. Ik was overbluft door het feit dat die groothandelaar de plant kende, bijna meer nog dan door zijn ontboezeming.

Mierenzuur en brandnetel

Ik heb een keer in een Frans kastanjebos, doordat ik op een tak trapte die wegzwoept, per ongeluk een gigantische mierenhoop onthoofd. De top was er vanaf, paniek heerste alom. Rampenbestrijdingsteams begonnen meteen met de eitjes te slepen. Natuurlijk greep ik de kans aan om het binnenste van de hoop te bewonderen. Tot mijn verrassing was de scherpe mierenzuurgeur niet alleen ruikbaar, maar ook voelbaar. De damp was pijnlijk bijtend in mijn gezicht. Ik weet sindsdien wat mierenzuur is.

We kennen het ook uit de brandharen van de brandnetel. Het is een sterk gif en er wordt wel gedacht dat dit de

werkzame stof tegen luis is in brandnetelgier. Mierenzuur is echter zo vluchtig dat, wanneer brandnetel in water wordt geweekt, er binnen vierentwintig uur geen spoor meer van aanwezig is. Brandnetelgier is pas na drie weken bruikbaar. De werkzame stof in brandnetelgier tegen luis is dus het water. Spuiten met de tuinslang helpt even goed tegen luis. De gier van brandnetel is overigens de best denkbare bladbemesting, waar planten enorm van opbloeien. Uit onderzoek is gebleken dat planten die volgens de laatste stand van de wetenschap optimale kunstmatige voeding kregen minder hard groeiden dan dezelfde planten die alleen maar brandnetelgier kregen.

Tijmpopulaties in het wild zijn nog volop in beweging.

Thymus Alles is relatief, elke stap die we zetten is Terra Incognita. Terra *Thymus* is nog lang niet ontgonnen.

Tijmpopulaties in het wild zijn nog volop in beweging. Ik sprak een Spaanse botanicus die zei dat hij bij elke stap wel een nieuwe soort kon benoemen en ze dus maar nummers was gaan geven. Die verschillen zijn zo subtiel, dat ik ze misschien niet had gezien. Maar ik gebruik dan ook eerder mijn neus. In Zuid-Franse populaties heb ik vele uren rondgesnuffeld. Op honderd vierkante meter komen daar soms wel vijf verschillende geurnuances voor. Wat warmer, vettiger of juist een soort Badedas-geurtje, sinaasappel of kaneel. Een aantal van dit soort vondsten kreeg van mij of van een collega een cultivarnaam, meestal de vindplaats en wordt vervolgens door stekken vermeerderd.

Mrs. Thyme en *praecox*

Margaret Easter, de Engelse nationale collectiehouder van tijm komt hier regelmatig voorbij. Dan kunnen we een hele dag over tijm praten en met vergrootglazen door de borders kruipen, stekjes uitwisselen en gelukkig zijn. We noemen Margaret Mrs. Thyme omdat ze zo ongelofelijk serieus in de materie opgaat. Ze onderzoekt verwantschap en soortechtheid met wetenschappelijke nauwkeurigheid door middel van DNA-onderzoek. Ik kan haar elk moment bellen voor een levendig gesprek hierover. Jammer genoeg komt ze tot heel andere conclusies dan de

Nederlandse autoriteiten op het gebied van plantennamen. Steeds meer van de oude visies blijken achterhaald. Meestal vallen alle stukjes dan als een puzzel in elkaar.

Bijna alle kruiptijmen worden in Nederland onder *Thymus praecox* geschaard. Volgens Margaret is er geen, of hooguit één *Thymus praecox* die je hoogst zelden wel eens in kwekerijen tegenkomt.

Toe aan een lachbui rolden we over de grond hier het bergje af met een van die checklijsten die kwekers geacht worden te volgen, in onze hand. In Engeland

wordt haar visie wel geaccepteerd.

Waar deze met redelijke zekerheid konden worden vastgesteld, heb ik in dit boek andere, naar mijn mening meer correcte, soortnamen gebruikt en ze weggelaten waar het waarschijnlijk om kruisingen gaat. Vaak met een knoop in mijn buik en storm in mijn hoofd. Want dit is revolutie, opstand.

De visie van mijn tijmviendin volgen lijkt echter het meest verstandig en intussen hoop ik dat, terwijl zij langzaam blind wordt, meer vakgenoten het licht gaan zien.

KRUIPTIJM IS NIET ALTIJD EVEN MAKKELIJK, maar ze lachen je, als alles goed is gegaan, in mei en juni wel toe met hun fijne bloemtapijtjes. Dan zie je die groene tapijtjes helemaal roze verkleuren en de wereld is goed.

De heel platte cultivars mogen op veler verzoek looptijm worden genoemd. Ze verdragen betreding, maar maak er geen hoofdpad van. Ik zet ze graag tussen lavendel, zodat de vorm van beide in de winter goed zichtbaar is.

Na verloop van jaren loop je zo het risico dat de tijm door de lavendel verdreven wordt, omdat de tijm te veel in de schaduw staat van de gegroeide buurplanten en te lang vochtig blijft. Als je veel ruimte hebt, gebruik die dan.

Doorlatende, niet te rijke grond en zon zijn voor de meeste soorten een absolute noodzaak. Kalk kan ook geen kwaad.

Vaak wordt gedacht dat tijm niet goed tegen vorst kan, maar dat is maar voor een heel beperkt aantal soorten het probleem. Strengere winters zijn veel droger dan zachte winters. De meeste tijmen komen veel beter door een strenge winter dan door een warme, natte winter. Ze hebben veel liever strenge, droge vorst.


ALLE GEURENDE TIJMSOORTEN komen in aanmerking voor keukengebruik. De meest bekende voor de keuken is *Thymus vulgaris*. De kruipende vormen zijn zelden aromatisch, en als ze dat al waren, dan moet er nog een klein genoeg schaartje worden uitgevonden om ze te oogsten, maar ook hierop zijn uitzonderingen.

De meeste soorten hebben er baat bij als ze in de loop van de zomer een of meer keer terug worden geknipt, voor zover dat mogelijk is. Keukentijm moet je gewoon veel gebruiken. Als je steeds de topjes knipt en royaal oogst, zijn de planten meteen ook gesnoeid.

Citroentijmen zijn niet altijd citroentijmen. Veel van de gangbare namen kloppen niet, kruiptijmen zijn niet altijd helemaal plat en er is een aantal zeurkousen in omloop, dus ik moet af en toe streng zijn, vergeef me.

Thymus camphoratus 'Orange' groeit in een klein, strak, bol struikje. Sterk fruitig en aangenaam van geur. Driehoekig groen blad, paarsroze bloemen in een schaartje met vleugels oranje. Helaas heb ik deze nooit lang in leven weten te houden. Ik mis hem. Zou Kew dat ene exemplaar nog hebben dat ik onder de snelbinder van de daar geleende fiets naar de tijmspecialist bracht en waar ze met zo onverwacht grote verwarring op reageerden?

Thymus ciliatus staat al heel lang in onze borders. We hebben de echte, zo werd mij door Tony Hall, destijds nog de baas van de rotstuin- en bosplantenafdeling van Kew, verzekerd nadat hij er in onze tuin op zijn knieën voor had gelegen. Want die wordt maar zelden gevonden onder deze naam. Belangrijkste kenmerk zijn de opstaande bloemaartjes die net als bij 'Redstart' als torentjes 2 cm boven het blad uitsteken. Wollig behaard, grijsgroen blad en vrij plat bodembedekkend. Een sterke, makkelijke plant met roze bloemen.



Thymus vulgaris
onder de sneeuw.



RECEPTEN MET Tijm

Tijm is een heerlijk en bescheiden alledaags kruid voor eenvoudige toepassingen, vaak met andere kruiden samen.

Laat bijvoorbeeld citroentijm in een beetje water een paar minuten koken. De tijm eruit en dan een stukje boter erdoor kloppen met wat peper en zout;

zo heb je al een botersaus voor bij vis of aardappelen. Het ligt er maar aan hoezeer je iemand via de maag wil verwennen.

Tijm en salie kunnen ook gebruikt worden met fruit; ananas met salie, perzik met tijm. En je bedenkt zelf nog een

paar andere combinaties nu het hek eenmaal van de dam is.

Als je klein fruit hebt, kun je jam maken met voor elke vrucht een kruid erbij. Kruisbessen gaan goed samen met veine, zwarte bessen met tijm, bramen met munt, rode bessen met rozemarijn, of helemaal anders.



Thymus doerfleri 'Bressingham' als bloemtapijtje.

Thymus citriodorus werd sinds 1955 gezien als een hybride. Margaret Easter heeft in 2002 bewijs gepubliceerd voor de soortstatus. Dat betekent dat de 'x' in *Thymus x citriodorus* weg mag. Tegelijk heeft ze de geelbladige citroentijmen in een andere soort ondergebracht. Dat schept orde, want nu ruiken alle citroentijmen naar citroen en hebben ze allemaal dezelfde groeiwijze; als een klein struikje van 20 cm met ronde blaadjes.

Thymus citriodorus 'Golden King' geurt sterk naar citroen en is fel bontbladig met veel geel.

Thymus citriodorus 'Lemon Supreme' is de ideale keukencitroentijm vanwege de zuivere, ronde geur en smaak. Het blad is glimmend donkergroen, de bloemen zijn donkerroze. We hebben deze in samenspraak met Margaret Easter zijn naam gegeven.

Thymus citriodorus 'Silver Queen' heeft dezelfde vorm en geur, maar dan met zilverbont blad dat sterk neigt te reverteren naar groen.

Thymus citriodorus 'Villa Nova' werd door onze vriend Ewald Hügin benaamd nadat een kennis van hem deze onbenaamd meebracht uit een tuincentrum in de buurt van Barcelona en niet in het wild gevonden, zoals het verhaal gaat. De stengels zijn donkerrood, het blad is olijfgroen met gele randen en een sterke citroengeur. 'Villa Nova' revertteert niet of nauwelijks naar groen.

Thymus doerfleri 'Bressingham' is een plat groeiende cultivar die een dichte zode vormt met licht behaard, wat grijzig blad en zachtroze bloemen. Dit is ook een makkelijke.

Thymus 'Doone Valley' is een sterk naar citroen geurende bontbladige. Het glimmende blad kleurt in de winter een beetje roodbont, nadat het in de zomer soms bijna helemaal groen is geweest. Hoewel laag, niet helemaal plat groeiend, zodat je er ook voor de keuken van kunt knippen. De bloemen zijn roze.

Thymus 'Duftkissen' is een recente Duitse introductie. Ze vormt lage (15 cm) kussentjes met grijsgroene, smalle, spitse blaadjes. Het zou een kruising zijn van *Thymus ciliatus* met *Thymus vulgaris* 'Compactus', gevonden door Josef Stinglhammer uit het Duitse Pfarrkirchen. Helaas ben ik niet heel erg onder de indruk van de beloofde geur, er zijn betere. Natte zomers brengen deze in de problemen.

Thymus 'Hartington Silver' wordt meestal als 'Highland Cream' aangeboden, een naam die het uiterlijk beter beschrijft. Het is een heel minuscuul, traag groeiend plantje met tere stengeltjes en erg vochtgevoelig.

Bont op aristocratische wijze, met crèmegele randjes langs het blad. De bloemen zijn bleekroze.

Thymus herba-barona ('Caraway'), karwijtjijm, is een eenvoudig toppertje. Heel verrassend en tot de verbeelding sprekend is de sterke karwijgeur. De plant groeit plat en bouwt zich daarbij op als een heuveltje. Het is een makkelijke plant die niet zo rijk roze bloeit als ze naar karwij geurt.

De naam *herba-barona* komt van 'the baron of the beef', wat ik als semivegetariër misschien niet helemaal correct vertaalde in 'het lendestuk van het rund'. In de negentiende eeuw zou deze tijm zijn gebruikt voor het kruiden van dit stuk koe.





Thymus herba-barona subsp. *citrata*,
groeit als een haardos,
niet gehinderd door testosteron.

Het fijne groene blad van *Thymus herba-barona* subsp. *citrata* ruikt meer naar citroen dan citroen zelf naar citroen ruikt. Het is een groen tapijtje dat nooit echt rijk bloeit. De geur komt vrij als je er je hand door haalt. Een plant dus, waarbij het woord mooi niet direct in je op komt. Maar wel goed voor een sensationele en gelukkig makende ervaring, voornamelijk met de neus waargenomen. Prima voor culinaire toepassingen, zoals visgerechten of bij gebakken champignons. Een trouwe en gemakkelijke plant, die groeit als een haardos die op geen enkele wijze door testosteron wordt gehinderd, steeds fris in het blad, zomer en winter.

Thymus 'Mountain Select' groeit heel plat en heeft wollig behaard blad en dieproze bloemen.

Thymus 'Peter Davies' vormt net als 'Duftkissen' een compact struikje. Het bijzondere is dat deze heel rijk en vroeg bloeit met zachtroze bloemen. Bij aanhoudend vochtig weer wordt het blad, net als bij 'Duftkissen', plaatselijk bruin en gaat in de rui.

Thymus 'Redstart' is een vrij nieuwe met stevig donkergroen blad en donker karmijnroze bloemen die soms roze worden onder invloed van het weer. De bloemen staan in torentjes boven het blad. Een kruiptijm die hard en niet volledig plat groeit. Sterk en betrouwbaar.

Thymus longicaulis heeft donkergroen, glimmend blad en vooral heel lange stengels. Zet hem op een muurtje en ze kunnen tot een meter overhangen. De bloemen staan ook hier een beetje omhoog. Er zijn verschillende vormen in omloop, de wilde die ik jaren geleden had, geurde sterker naar citroen dan de cultivar 'Odoratus'. Het is geen moeilijke plant, maar ze is wat kortlevend. *Thymus longicaulis* verdraagt een beetje schaduw.

Thymus mastichina komt uit Spanje en wordt door onze Spaanse vrienden hartstochtelijk gebruikt en aanbeden. De etherische olie trof ik in Frankrijk aan onder de naam 'Thym blanc'. De geur is zeer afwijkend. Moeilijk te beschrijven, maar het gaat een beetje richting koriander met een vleugje fris en zuur, heerlijk. Ook in de keuken een bijzondere smaak die om experimenteren vraagt. Denk hierbij aan ovenschotels of salades. Fijn, lichtgrijs, spits blad, witte bloemen in borstelige kransjes om de stelen. Niet volledig winterhard in onze streken, dus heel beschut planten of in pot houden.

Thymus pallasianus subsp. *pallasianus* heeft lang, glimmend, donkergroen blad en een frisse geur: lichtjes citroen. De bloemen zijn roze. Helaas is dit de correcte naam voor wat we kregen als het veel toepasselijkere *Thymus odoratissimus*. Een sterke, makkelijke plant.

Thymus pseudolanuginosus, woltijm, heeft harig blad dat de plant een grijzig uiterlijk geeft. De bloemen zijn donkerroze. Deze is vrij standvastig.

Thymus 'Purple Beauty' is volledig plat en heeft lekker donkere bloemen. Makkelijk en veel bewonderd.

Thymus pulegioides 'Aureus' (*Thymus citriodorus* 'Aureus') is weinig aromatisch en daarom niet geschikt voor keukengebruik. Het blad is geel, de plant vormt een klein spreidend heuveltje en bloeit niet rijk. Het blad wordt in de nazomer groener.

Thymus pulegioides 'Bertram Anderson' (*Thymus citriodorus* 'Bertram Anderson', 'E.B. Anderson' lijkt wat sterker dan de vorige, heeft kleiner blad en blijft beter geel.

Thymus serpyllum, wilde tijm, is ook inheems in Nederland en België. Een makkelijke plant dus die zich bovendien rijkelijk uitzaait. Cultivars en ondersoorten kunnen sterk afwijken.

Thymus serpyllum 'Elfin' groeit zo extreem compact dat de plant zichzelf omhoogstuwt in een bolletje. Het blad is heel klein en zit strak aaneengesloten. Vereist een droge, stenige grond. Met een beetje nattigheid krijg je al snel gezeur.

Thymus serpyllum 'Lemon Curd' heeft natuurlijk citroengeur, bovendien vrij lange takjes en een wat grove bouw.

Thymus serpyllum 'Minor' is de platte uitvoering van 'Elfin'. Deze klassieke fijne kruiptijm, of looptijm, is een trage groeier met klein, nauwsluitend blad. Een goede en betrouwbare, strakke bodembedekker.

Thymus serpyllum 'Pink Chintz' heeft wollig, diep olijkleurig blad en een hoos van opvallende helderroze bloemen in juni. De bloei is zo rijk, dat planten zich regelmatig letterlijk dood bloeien.

Thymus serpyllum 'Roger's Snowdrift'. Deze gemuteerde spurt van 'Snowdrift' vond ik samen met Margaret in onze tuin. Ze was er blij mee en noemde hem naar mij. Afwijkend is dat de bloemen een vleugje roze hebben. Verder zijn ze hetzelfde.

Thymus serpyllum 'Russetings' is platgroeïend tot iets heuvelvormend. Het blad heeft een beetje een bronzen waas. Rijkbloeiend in zachtroze. Makkelijk en betrouwbaar.

Thymus serpyllum 'Snowdrift' bloeit zo rijk, dat je het blad onder de bloemen bijna niet meer ziet. Kruiwend, plat, bloemen sneeuwwit. Heeft liever niet te veel regen, want die kan een abrupt einde maken aan de bloemenpracht; een moeilijk te vergeven misdaad van de elementen tegen de mensheid en naar nectar zoekende insecten. Verder best betrouwbaar.

Thymus serpyllum 'Vey' is al vele jaren onze favoriete zachtroze. Dit heerlijk romig zalmroze wordt niet snel overtroffen. Platgroeïend, fijnbladig en niet al te moeilijk.

Thymus serpyllum var. *albus*: deze wilde, witbloeiende vorm bloeit niet zo rijk als 'Snowdrift', maar is misschien wat makkelijker. Een prima bodembedekker, heerlijk plat.

Thymus vulgaris, wintertijm of Duitse tijm, is een makkelijke plant die zich rijkelijk kan uitzaaien. Hij vormt groene struikjes van ongeveer 30 cm met zachtroze bloemen. Het is de meest gangbare tijm voor keukengebruik. Persoonlijk geef ik de voorkeur aan sterker geurende cultivars, maar sommige koks hebben liever een wat zachtere smaak. Dit is dus de mildste. Oplopend in geurkracht krijg je vervolgens: 'Compactus', 'Château Queribus' en 'Nyons'.

Thymus vulgaris f. *albus* is gewone keukentijm, maar dan met witte bloemen.

Thymus vulgaris 'Château Queribus' werd door onze vriend Leon Dooyen gevonden op de onherbergzame rotsen bij de ruïne van het laatste bolwerk van de Katharen. De geur heeft extra warmte die bij de mediterrane keuken enorm van pas komt. In de Provence zie je eigenlijk alleen maar tijmen van deze extra kwaliteit gebruikt worden.

Thymus vulgaris 'Compactus' is de compacte vorm met wat grijzer blad en iets aromatischer.

Thymus vulgaris 'Haute Vallée de l'Aude' is een wildvondst van Olivier Filippi, een kweker uit Mèze, bij Sète, in Zuid-Frankrijk met een geweldige *Cistus*-collectie en een mediterrane sortiment om van te smullen. Het is een zeer aromatische, met volgens Olivier een harsgeur. Wij kenden deze geur al van 'Fragrantissimus' en 'Orange Balsam' en noemden het Badedas, heerlijk fris. Mijn associatie bij de geur met Badedas geeft al aan dat het gebruik in de keuken misschien afgeraden moet worden. Maar het blijven heerlijke geurplanten. Ze zijn wel wat lastiger te houden dan de andere cultivars.

Thymus vulgaris 'Nyons' is een eigen wildvondst. Het is de meest aromatische keukentijm die we hebben. In dit geval misschien zelfs te sterk en kamferrijk. Het blad is veel grijzer dan bij de gewone keukentijm.

Thymus vulgaris 'Silver Posie' heeft zilverbont, langwerpig, smal blad, met de geur en eigenschappen van gewone keukentijm. Deze cultivar wordt in Nederland verward met *Thymus citriodorus* 'Silver Queen'. De juiste naam is makkelijk te achterhalen door aan de plant te snuffelen. Het ronde blad van 'Silver Queen' is een kenmerk voor gevorderden.

V

Verbascum Toortsen groeien wild in heel Europa. De meeste tweejarige soorten zijn erg groot en hebben grijs, wollig blad. Ze zaaïen zich makkelijk uit. Pas op dat ze andere planten niet in de weg staan. Deze tweejarige reuzen vormen het eerste jaar een groot rozet dat energie vergaart om het volgende jaar enorme bloemstengels te maken. Ze bloeien lang. De vaste soorten zijn meestal wat kleiner.

Verbascum bombyciferum 'Arctic Summer' is een grote toorts met ingetogen, zachtgele bloemen aan stengels die een zomer lang langer worden. Steeds zakken ze in om zich vervolgens weer op te richten en opnieuw ten hemel te trekken. Dat resulteert in een kronkelende slang die we in de winter vanwege het vrolijke silhouet laten staan. De hele plant is grijs en wollig behaard en zorgt voor luchtacrobatiek die je border een nieuwe dimensie geeft. Dit vind ik de leukste. Tweejarig.

Verbascum chaixii 'Album' is een vaste toorts voor de romantische tuin. De stevig recht-opstaande bloemstengels vertakken zich. De combinatie van zuiver witte bloemen met een paars en oranje accentje in het hart is duidelijk niet door mensen bedacht,

wij zouden dat niet durven, maar wel heel elegant. Goed vast, op droge plekken. Een meter hoog.

Verbascum 'Spica' heeft dat heerlijke grijze blad met net niet zuiver witte bloemen. Die roomkleur is heel spannend. Tweejarig en 175 cm hoog.

Verbascum thapsus, de koningskaars, is ook een forse tweejarige plant, met grote gele bloemen aan een enkele strakke bloeistengel, recht omhoog tot 200 cm ongeveer.



'Purple Beauty' met Origanum 'Kent Beauty'



Thymus longicaulis



Thymus 'Redstart'

Dank jullie wel!

Lieve LINDA, dankzij jou weet ik wat werkelijk het zwakke geslacht is.

NIKOL, jij bent uit hetzelfde soort steen gehouwen.

FONS, 'de professor' voor het op het juiste moment inspringen, zodat ik dit ei kon leggen.

OLAV, je liet hier meer achter dan je weet.

Jullie realiseren wat ik alleen kan dromen.

PERRY voor je peptalk op het juiste moment.

AUDREY, LUCIANO, OLMO, voor jullie geweldige eigenwijze hulp bij het tot stand komen van deze droom.

TONN en KARIN voor jullie niet altijd terechte vertrouwen in mijn kookkunst en jullie kunst met ons te genieten.

COLLEGA-KWEKERS, bondgenoten, voor de kruisbestuiving. Jullie zijn geweldig! Mogen de mensen weten dat wij elkaar de planten meestal gewoon geven bij de geringste belangstelling?

CLAUDE en MIRYAM, voor de culinaire dimensie in mijn leven.

JULES dat je er vaak binnen een uur bent als ik in de koelkast inspiratie heb opgedaan.

JAN van de Bogaart, voor de sleutel van je koeling. Door die 's nachts vol te leggen, begon het hele verhaal interessant te worden.

MARGARET Easter, for teaching me Tyme.

SUSYN Andrews and TIM Upson for sorting out the lavenders; learning me lavender.

PA en MA die mij in alles steunden, altijd.

OLIVIER Filippi pour le conseil *Cistus*.

BOY en JEANNETTE, voor hard werken.



SJAAK, 'de burgemeester', voor je inspectierondje tweemaal daags, waarop alles altijd goed bevonden wordt.

HUBERT Haenen, voor een heerlijke avond in je restaurant en je bijdrage aan dit boek.

GERARD Oomen voor het op precies het juiste moment met onze fijne nieuwe medewerker Fons kennis laten maken.

En natuurlijk alles over Terra Incognita waar ik nooit genoeg van kreeg.

AL MIJN VRIENDEN voor hun steun en aanmoedigingen.

HUUB Pisters die me lang geleden, precies op het juiste moment, uitnodigde te gaan zitten om me te vertellen dat ik maar eens plantjes moest gaan kweken.

MICHAEL Lukaszewicz, die me doelgericht planten gaf, zodat het wat werd met die kwekerij in spe. Je weet helemaal niet hoe belangrijk je was.

ROB Leopold door met je zaden en je plantenbeschrijvingen nieuwe deuren te openen, de lat steeds wat hoger te leggen en dan ook steeds met wat aanmoedigingen een schoudertje te geven en je gratis filosofisch consult.

JELENA de Belder voor alles geweldig vinden wat we tentoonstelden.

LEON Dooyen, voor de fantastische verhalen over je expedities in *Helleborus*- en *Paeonia*-land.

PIET Oudolf, voor je vertrouwen in onze bijdrage (reeds lang geleden).

ALLE ENTHOUSIASTE KLANTEN waarvan ik nooit had gedacht dat ik ze nodig zou hebben. Jullie juttten ons met je complimentjes op nog beter ons best te doen.

DE REST VAN JULLIE weet dat je ongenoemd bleef omdat ik bomen wil sparen. Dank je wel!

Erratum: Na nuchtere hertelling is gebleken dat tafel zeven in feite tafel twaalf is.



register

A

absint 37
absintalsem 37
Acanthus 35-36
Acanthus mollis 35
Acanthus spinosus 35
Aelaeagnus 'Quicksilver' 62
Agastache foeniculum 53
Albizia julibrissin var. *rosea* 60, 61
Alcea 36
Alcea ficifolia 36
Alcea x Althaea 36
Allium 36
Allium sativum var.
ophioscordon 36
Aloysia triphylla 36-37
alpenkruisdistel 54
alsem 37
Anemanthele lessoniana 27
Angelica 52
angustifolia 32
Artemisia 37
Artemisia abrotanum 37
Artemisia absinthium 37
artisjok 48
Asafetida (gom) 59

B

Ballota
pseudodictamnus 40-41
ballote 41
basilicum 101-106
bergbonenkruid 41
bergmunt 41, 113
bergsteentijm 41
bergthee, Griekse 128
bergtijm 41
bonenkruid 126
border 33-34
border, vorm van 34
botanie 20
brandkruid 111
brandnetel 129
Buxus 29
Buxus sempervirens 29

C

Calamintha 41
Calamintha alpina 41
Calamintha nepeta subsp. *nepeta* 41
campestris 32
Carex comans 27
Cedronella canariensis 42
chimaera 82
cipres 24
Cistus 19, 27, 42-47
Cistus creticus 44
Cistus x lenis 'Grayswood Pink' 43, 44
Cistus ladanifer 44-45
Cistus laurifolius 42, 45
Cistus x canescens f.
albus 43, 45
Cistus x dansereaui 45
Cistus x florentinus 45
Cistus x hybridus 47
Cistus x laxus 47
Cistus x skanbergii 46, 47
Cistus x verguinii 47
citroenalsem 37
citroentijm 16, 131
citroenverbena 36
Corsicaanse schijnwortel 53
Crambe maritima 48
cultivaraanduiding 31
cultivars 57
Cydonia oblonga 61
Cynara 48
Cynara cardunculus 48
Cynara scolymus 48

D

dentata 32
Deschampsia cespitosa 27
Dierama
pulcherrimum 49, 50
Digitalis 36, 49-52
Digitalis ferruginea 50, 52
Digitalis lanata 49, 50, 52
Digitalis parviflora 52
Digitalis purpurea 49
dwerggamander 128

E

Echium pininana 53
Echium vulgare 53
eenjarige planten 53
eilandborder 33
engelwortel 53
Eragrostis spectabilis 27
Eryngium 53-54
Eryngium alpinum 54
Eryngium bourgatii 54, 55
Eryngium dichotomum 54
Eryngium giganteum 54
Eryngium x zabelii 55
etherische oliën 118
Euphorbia 55-58
Euphorbia amygdaloides 58
Euphorbia characias 58
Euphorbia characias subsp.
characias 57
Euphorbia characias subsp.
wulfenii 57, 58
Euphorbia cyparissias 58
Euphorbia seguieriana ssp.
niciciana 57, 58
Euphorbia x martini 58

F

Ferula 53
Ferula assa-foetida 59
Ficus carica 60
fleurs de courgette 21
Foeniculum 63
Foeniculum vulgare 27, 63
framboosdistel 53-54
frozen 33-34

G

gamander 128-129
geslachtsaanduiding 31
giftige planten 52
grassen 26-27
grond bewerken 33-34

H

hars 44

heiligenbloem 124-125
Helianthemum 64, 65
Helichrysum 65
Helichrysum italicum 65
Helichrysum stoechas 65
Helichrysum thianshanicum 65
Helleborus 67
Helleborus x sternii 67
hemelsleutel 126-127
hopmarjolein 109
hysop 29, 68
Hyssopus 68
Hyssopus officinalis 68, 69
Hyssopus officinalis subsp.
aristatus 68

I

Iris 70
Iris ensata 'Diamant' 70
Iris germanica 70
Iris sibirica 70
iris, Florentijnse 70

K

kalk 19
Kandaharre Hing 59
kardoën 48
karwijtijm 134
kattenkruid 41
kerrieplant 65
kerstroos 67
keukenkruiden 20
keukentijm 131, 137
Kniphofia 71
koudekiemers 54
kruiden drogen 72
kruiden plukken 72
kruiden wassen 72
kruidentuin 29
kruiptijm 34, 131
kruisdistel 53-54
kuiflavendel 19, 74, 90-93
kuiflavendel snoeien 91
kweeper 17, 61

L

lanata 32
Latijnse plantennamen 31
laurier, echte 71
Laurus nobilis 71
Lavandin 73, 74, 76, 97
Lavandula 72-100
Lavandula angustifolia
30, 73, 74, 75, 76, 77-87
Lavandula dentata 76, 96
Lavandula latifolia 74
Lavandula pedunculata 91
Lavandula pedunculata
var. *sampaiana* 93
Lavandula stoechas
74, 90, 91, 92-95
Lavandula stoechas subsp.
luisieri 93
Lavandula stoechas subsp.
pedunculata 91
Lavandula stoechas subsp.
stoechas 93
Lavandula stoechas subsp.
stoechas f. *rosea* 93
Lavandula viridis 91, 95
Lavandula x allardii 96
Lavandula x chaytorae 89
Lavandula x gingsii 96
Lavandula x intermedia
73, 74, 76, 97-100
Lavatera 'Barnsley' 82
lavendel 23, 29, 34, 72-100
lavendel in potten 96
lavendel snoeien 75
liefdesgras, purper 27

M

majoraan 108
majoraan, echte 108
marjolein 109-110
mediterrane klimaten 19
mekkabalsem 42
Mentha picanthemum 113
Micromeria 41
mierenzuur 129

mirt(e) 100
Miscanthus sinensis 26
Miscanthus
transmorissonensis 26
moerbe, witte 62
moerbe, zwarte 62
monocarp 53
Morina longifolia 100
Morus alba 62
Morus nigra 62
muteren 82
Myrtus communis 100

N

Nationale Planten Collectie 47
Nepeta 41
Nicandra physalodes 52
nieskruid 67

O

Ocimum basilicum 101-106
Ocimum sanctum 106
Ocimum tenuiflorum 106
Olea europea 106
olijf 106
oregano 41, 108
Origanum 108, 109-110
Origanum laevigatum 110
Origanum majorana 41, 108
Origanum vulgare 108, 110

P

peer, wilde 62
Perilla frutescens var.
nankinensis 106
Perovskia atriplicifolia 110
perukers 52
Perzische slaapboom 61
peterselie 110
peterselie, Japanse (shizu) 106
Petroselinum vulgaris 110
Phlomis 111
Phlomis anisodonthea 112
Phlomis fruticosa 112

Phlomis grandiflora 112
Phlomis italica 111
Phlomis russeliana 112
Phlomis samia 112
Phlomis tuberosa 112
Physalis ixiocarpa 52
Picnanthemum 113
Picnanthemum pilosum 113
plantennamen, Latijnse 31
Poliomintha bustamanta 113
potplanten 96
potten 96
pratense 32
Pyrus salicifolia 'Pendula' 62

R

reuzenvinkel 59
reverteren 82
rocamble-knoflook 36
Romanesco 15
Rosmarinus 113-117
Rosmarinus eriocalyx 114
Rosmarinus officinalis 116
Rosmarinus tomentosus 114
Rosmarinus x mendizabali 114
Roy, Louis G. Le 24
rozemarijn 29, 113-117
rozemarijnmunt 113
Ruta 118
Ruta graveolens 118
ruwe smele 27

S

salie 29, 119-123
salie, Russische 110
Salix exigua 60, 62
Salvia 119-123
Salvia argentea 119
Salvia blancoana 120
Salvia lavandulifolia 120
Salvia multicaulis 120
Salvia officinalis 120-123
Salvia sclarea 53
Salvia sclarea var. *turkestanica* 119

Santolina 29, 34, 35, 124-125
Santolina chamaecyparissus
18, 124, 125
Santolina pinnata 124, 125
Santolina pinnata subsp.
neapolitana 125
Santolina rosmarinifolia 125
Santolina virens 125
Santolina viridis 125
Satureja 126
Satureja macedonia 126
Satureja montana 126
Satureja montana subsp.
citriodora 126
Satureja spicigera 126
schaduwplanten 17
schoffelen 33
Sedum 126-127
Sedum telephium 127
Sideritis syriaca subsp. *syriaca* 128
Sisyrinchium striatum 128
slangenkruid 53
soortaanbuiding 31
spitten 33
Stachys byzantina 35
Stipa barbata 27
Stipa tenuissima 27
stokroos 36
subspecies 31
sylvestris 32

T

tandlavendel 76
Teucrium 128-129
Teucrium chamaedrys 128
Teucrium flavum 128
Teucrium fruticans 128
Teucrium marum 129
Thymus 130-137, 138-139
Thymus camphoratus 131
Thymus ciliatus 131
Thymus citriodorus 82, 134
Thymus doerfleri 134
Thymus herba-barona 134-135

- Thymus herba-barona* subsp. *citrata* 16, 37, 135
Thymus longicaulis 135
Thymus mastichina 135
Thymus pallasianus subsp. *pallasianus* 135
Thymus praecox 130
Thymus pseudolanuginosus 135
Thymus pulegioides 136
Thymus serpyllum 136
Thymus vulgaris 131, 136-137
tijm 130-137, 138-139
tijm, Duitse 136
tijm, wilde 136
- toorts 36, 137
Tulsi 106
tweejarige planten 53
- V**
variëteit 31
vaste planten 53
vedergras, zilver 27
vedergrassen 27
venkel 63
Verbascum 36, 137
Verbascum bombyciferum 53, 137
Verbascum chaixii 137
Verbascum thapsus 137
- verveine 36, 37
vijgenboom 60
vingerhoedskruid 36, 49-52
vormsnoei 29
vuurpijl 71
- W**
water features 28
wijnruit 118
wilg, smalbladige 62
winterhardheid 37, 53
wintertijm 136
woestijnmunt 113
wolfsmelk 55-58
- woltijm 135
- Y**
Yerba Buena 41
- Z**
zandwolfsmelk 58
zeekool 48
zegelkruid 52
zilverdistel 53-54
zonminnende planten 17
zonneroosje 65
zure grond 19

Receptenregister

- A** aardappel: gebakken aardappel met lavendelbloemen 79
artisjok: distelsnoep 49
- B** basilicum: gesauteerde coquilles Saint-Jacques 108
basilicum: pesto 105
basilicum: pistou 105
bouquet garni 105
- C** cake: lavendelcake 88
citroentijm: groenteterrine in gelei 38
coquilles Saint-Jacques, gesauteerde 108
- D** distelsnoep 49
- G** gebakken aardappel met lavendelbloemen 79
gesauteerde coquilles Saint-Jacques 108
groenteterrine in gelei 38
- I** ijs: lavendelroomijs 88
ijs: lavendelyoghurtijs 88
- K** kerrie: mosselen met kerrie en roomse kervel 66
kervel, roomse: mosselen met kerrie en roomse kervel 66
kweepeersnoepjes 61
- L** lavendel: gebakken aardappel met lavendelbloemen 79
lavendelcake 88
lavendelcrêpes van Claude 87
- lavendelroomijs 88
lavendelyoghurtijs 88
- M** mosselen met kerrie en roomse kervel 66
- P** persillade 111
pesto 105
peterselie: persillade 111
pistou 105
pompoen/wortelkoekjes met saliebloemen 123
- R** recepten met tijm 132
rozemarijn: alledaagse toepassingen 116
rozemarijn: Schotse zalm met krokante rozemarijn 117
rozemarijn: sorbet van rozemarijn 117
- S** salie: pompoen/wortelkoekjes met saliebloemen 123
Schotse zalm met krokante rozemarijn 117
sint-jakobsschelpen: gesauteerde coquilles Saint-Jacques 108
sorbet van rozemarijn 117
- T** tijm: recepten met tijm 132
- V** verveine: groenteterrine in gelei 38
vijgen uit de oven 60
- Z** zalm, Schotse, met krokante rozemarijn 117



PUUR Mediterraan TUINIEREN

MEDITERRANE PLANTEN HEBBEN ALLES: ZE HERINNEREN AAN ZINDERENDE ZON, BERGEN EN ZEE, ONVERGETELIJKE GEUREN, VELDEN VOL LAVENDEL EN VERRUKKELIJK ETEN. Het overweldigende leven op één dag rijden van hier. Linda en Roger Bastin maakten die droom waar op hun kwekerij in het stukje Nederland dat het dichtst bij de zon ligt, 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 of zelf die zuidelijke sfeer in de eigen tuin waarmaken. In dit boek vertelt Roger alles over hun ervaringen met mediterrane planten en over alles uit het zuiden wat 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 extraatje geeft, zijn beslist niet te versmaden. **EEN BOEK VOL VERRUKKELIJK PLANTENPLEZIER!**

FOTOGRAFIE FRANÇOIS DE HEEL

ISBN 978 90 215 6894 2



9 789021 568942

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

K
KOSMOS

NUR 424

Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen