

Van keukenkruiden tot orchideeën Velt-siertuinlesgevers verkennen Zuid-Limburg (NL)

Tekst **Hanneke Oosterlee** Foto's **Hanneke Oosterlee & Maite Grugeon**

Een kwekerij van mediterrane kruiden die doet dromen van zwoele zomeravonden, een kasteeltuin waar de gewassen een heel eigen geschiedenis vertellen en een dal vol bloemenpracht: de siertuinlesgevers van Velt ontdekken dat het Nederlandse Zuid-Limburg heel wat te bieden heeft.



Kruidig vakantiegevoel

'Een luilekkerland' en 'een kwekerij met vakantiegevoel', dat is kwekerij Bastin in Aalbeek – onze eerste stopplaats – volgens de lesgevers. Je wordt haast hebberig van deze kwekerij van een groot aantal vaste tuinplanten, met een voorliefde voor winterharde mediterrane soorten, en eetbare en geurende planten. Vooral veel heerlijke mediterrane keukenkruiden vinden hier een plek, omdat Roger en Linda een passie hebben voor lekker eten. Ze passen trouwens prima in Zuid-Limburg; er is immers warmte en kalkhou-

dende grond. Kwekerij Bastin heeft de Nederlandse plantencollecties voor *Salvia*, *Lavandula*, *Santolina*, *Rosmarinus* en *Thymus*.

Roger Bastin leidt ons door de kwekerij en vertelt enthousiast over het bedrijf, de planten en de brandnetelgier. Roger en Linda Bastin hebben de opleiding voor biologisch-dynamische landbouw aan de Warmonderhof in Dronten gevolgd. In 1989 startten ze in Aalbeek met een kwekerij voor groenten en keukenkruiden. Er kwam telkens meer grond van de buren

bij tot ze 10 jaar later verhuisden naar de huidige locatie, een groter stuk grond bij een 300 jaar oude boerderij. Er kwam een siertuin met een steeds grotere variatie aan planten. De planten hoeven niet perse lekker te ruiken; ze mogen ook gewoon 'mooi' zijn.

In de keuken van de familie Bastin gaat het allang niet meer louter om bijvoorbeeld tijm, maar om welke tijm. Elke tijmsoort smaakt en geurt anders.

Tijm

Bastin heeft bijna 30 tijmsoorten. Bijvoorbeeld *Thymus herba-barona* 'Lemon scented', de sterkst naar citroen geurende tijm. Het is echter helemaal geen citroentijm. De geur is net die van verveine (*Aloysia triphylla*), en die 'ruikt meer naar citroen dan citroen naar citroen ruikt', aldus Roger.

Grond en gier

De grond is heel belangrijk; hij maakt de plant gezond of ziek. Als potgrond gebruikt Bastin een compost van schors met kokos, maar zonder turf en mét organische bemesting.

Als klanten vragen 'Hoe moet je deze plant bemesten?' antwoordt Roger: 'Planten kunnen niet tegen mest; ze gaan er van dood. Eventueel kun je de tuingrond wat rijker maken door compost te geven met brandnetelgier. Brandnetelgier is de beste meststof ter wereld. Zelfs de duurste kunstmest met alle bekende sporenelementen doet er voor onder. Op de kwekerij wordt bij elke watergift een beetje brandnetelgier gegeven. Als die gier goed verdund is, kunnen planten hem zowel via hun blad als de wortels opnemen. Behalve brandnetel worden er aan gier ook smeerwortel en uien toegevoegd. Smeerwortel maakt planten



stevig en uien beschermen tegen schadelijke schimmels en bacteriën. Daarnaast geven we via beregening algenextract en melasse van suikerbieten.’

Vaak wordt brandnetelgier ook genoemd als probaat middel tegen luis. Het mierenzuur in brandnetel werkt als insecticide, maar het is erg vluchtig. Als de gier na een paar weken klaar is, is het mierenzuur weg. Dus uiteindelijk spoelt het water de luizen weg. ‘Maar’, zegt Bastin, ‘op goede, luchtige grond die voldoende vochtig is, krijgen de planten geen luizen.’

De meeste planten die Bastin opkweekt en verkoopt zijn kalkminnende planten. De kalk halen de planten uit het grondwater, uit de bekende mergel van Zuid-Limburg. De leem zit 3 m diep en er is een kiezellaag. Prima grond dus. En vochtig. Bastin probeert de kwekerij te runnen met een zo klein mogelijke voetafdruk. Hij doet er alles aan om het landschap intact te houden. Dat merk je ook aan een prachtige boomgaard, waar met behulp van de stichting ‘Behoud kleine landschapselementen’ hoogstamfruitbomen zijn geplant.

Lavendel

Om de plant elk jaar mooi te laten bloeien, klein te houden en niet te laten verhouten stelt Bastin voor om jonge planten vaak te toppen, zodat ze veel zijscheuten vormen. Voor ons klimaat is er *Lavandula angustifolia*. Die verdraagt het best ingrijpende snoei.

Tip van Roger

Als je zelf een goede echinaceaplant hebt en je wilt er meer, dan kun je zaad van je eigen planten gebruiken in de plaats van een nieuwe plant te kopen. Echinacea zaaien gaat heel goed.

Salie

Van de grootbladige salie (*Salvia officinalis* ‘Folgia Large’, ‘Berggarten’ of ‘Wurzburg’) maak je lekker krokante salieblaadjes in de oven. Je haalt ze door olijfolie en legt ze gezouten op een rooster – bekleed met bakpapier – in een hete oven. Als ze bros aanvoelen, zijn ze klaar. Heerlijk op een bladsalade of als croutons op pompoensoep.

Kasteeltuin

Na kwekerij Bastin belanden we in de Kasteeltuin Oud-Valkenburg van kasteel Schaloen, tussen Valkenburg en Schin-op-Geul. In de tuin van het kasteel ontdekken we een heempark, een kruidentuin en een prachtige watermolen.

Vrijwilligers van het IVN (equivalent voor het Belgische Natuurpunt) hebben in de jaren 1970 de in verval geraakte watermolen, die langs de Geul naast het kasteel ligt, opgeknapt om er een verenigingslokaal van te maken. De vervallen oude boomgaard van het kasteel werd heempark Chlorend Heim, met inheemse flora. Zo’n vierhonderd plantensoorten, die typerend zijn voor de Zuid-Limburgse flora, zijn er verzameld.

Gewassen met een geschiedenis

Het heempark is een oase van groen, heerlijk rustig. Leuk trouwens om te zien hoe men vroeger leefde. Als je door de moes- en kruidentuin wandelt, ontdek je welke gewassen men verbouwde, wat men nodig had om te leven: groenten, allerlei gewassen, geneeskrachtige kruiden en keukenkruiden. We zien spelt en

emmer (voorgangers van tarwe), boekweit, gierst, linzen, erwten, veldbonen, lupine, luzerne en kemp. Koolzaad werd vroeger gekweekt omwille van de olie voor keukengebruik, huttentut omwille van olie voor verlichting. Mosterd, tabak, hop en cichorei waren genotmiddelen. Van vlas maakte men textiel en kaardenbollen dienden om de wol te kaarden. Wede, wouw en meekrap waren dan weer verplanten.

Witte stammen

Hoogstamfruitbomen kalkt men wit om te voorkomen dat de stam bij vorst barst. In de vroege lente kan de zon erg fel schijnen. Als het dan gevoren heeft of nog vriest kan er een groot temperatuurverschil ontstaan op de bast waardoor de stam kan barsten. Vooral het gedeelte van de stam waar de zon 's morgens op schijnt, moet dan wit geverfd worden. Dat wit weerkaatst de zonnestralen en het temperatuurverschil wordt meteen een stuk kleiner. Soms worden de stammen alleen geverfd aan de oostkant, waar de zon opkomt. (zie foto p. 9)

Vol variatie

In een mooie poel vol leven zien we groene en bruine kikkers, padden, libellen, salamanders ... Rond de bijenkorven zoemen veel bijen. De 'tuun'-hagen zijn zelfgemaakte afscheidingen van materiaal dat ter plaatse te vinden was. De vruchten en zaden van de houtige gewassen in het vogelbos hebben een verschillende rijpingstijd, zodat vogels er het hele jaar voedsel kunnen vinden. Met takkenbossen stookt men een bakoven ... Kortom: de kasteeltuin is heerlijk om in rond te dwalen en even terug in de tijd te gaan.

Bloemendal

Zuid-Limburg is eigenlijk een zeer heuvelachtig gebied, atypisch voor Nederland. Je vindt er steile hellingbossen met een rijke vegetatie en geschiedenis. De Limburgse heuvels zijn tijdens de vorming van de Ardennen ontstaan. De bodem is toen met grote kracht omhoog gedrukt. Rivieren en smeltwater hebben vervolgens diepe dalen in de bodem uitgesleten. Het Gerendal is het beroemdste bloemendal van Limburg, en misschien wel van heel Nederland. Dankzij de gevarieerde,

kalkrijke bodem en de aanwezigheid van löss, gedijen hier veel bijzondere plantensoorten waaronder zeldzame orchideeën. Jaarlijks worden de kalkgraslanden gemaaid, zodat struikjes geen kans krijgen om uit te breiden en vergrassing wordt tegengegaan. Een kudde Mergellandschapen begraast het kalkgrasland. Omdat deze kalkflora erg kwetsbaar is, kun je ze van dichtbij bewonderen in de orchideeëntuin in het Gerendal. Een heerlijke wandeling leidt ons er naartoe. We genieten van het landschap, het zicht op de hellingbossen en een mooie wijngaardslak. In de orchideeëntuin leidt een gids ons rond; hij vertelt ons alles over de prachtige planten.

Orchideeën

De groei van orchideeën hangt nauw samen met de aanwezigheid van een bepaalde bodemschimmel. Door de intensievere landbouw in de jaren 1950, het gebruik van kunstmest en allerlei gif tegen onkruid, schimmels en insecten, ging het steeds slechter met veel planten in de graslanden. Vooral met de orchideeën. Om de orchideeën toch te



behouden werden er in heel Zuid-Limburg orchideeën verzameld. Ze kwamen terecht in de speciale orchideeëntuin. Het beheer maakte een hele evolutie door, van strikt beheersen tot beheren. Groeit een orchidee niet, dan komt dat waarschijnlijk doordat de schimmel net niet aanwezig is bij de wortel van de orchidee.

De orchideeën die vertoeven in de tuin zijn o.a. de bijenorchis, de welriekende nachtorchis, de muggenorchis en de keverorchis. We zagen massaal veel ratelaar, een plant die parasiteert op gras. Het gras heeft het daardoor moeilijker, waardoor er andere planten kunnen groeien, zoals orchideeën. Daarom kom je ratelaar en orchidee dus vaak samen tegen.

In het kalkgrasland groeit ook gentiaan, dus er mag niet worden gemaaid. Dat leidt dan weer tot struikgroei ... Het beheer van dit speciale kalkgrasland is m.a.w. niet zo eenvoudig als het lijkt.

De dag eindigt op een terras in Schin-op-Geul met een heerlijk dorstlessend glas Limburgs bier.



Vlierbloesemsiroop

Overal staan prachtige bloeiende vlierstruiken. Annick geeft ons een recept voor vlierbloesemsiroop.

Pluk op een warme dag vlierbloesems. De bloemblaadjes beginnen dan net wat los te laten. Vul een bokaal met vlierbloesemschermen. Voeg flessenwater toe (of afgekoeld gekookt kraantjeswater) en zet in de zon. Haal dit mengsel de dag erna door een neteldoek en wring goed uit. Doe het vocht in een schone fles. Voeg per liter vocht, 800 g suiker toe en 2 ruime theelepels citroenzuur. Roer om en zet de fles een paar dagen in de zon. Draai ze regelmatig om. Deze siroop is minstens 1 jaar houdbaar.

Vlierpannenkoekjes zijn al net zo lekker; haal een vlierbloesem scherm door een dun beslag van zelfrijzend bakmeel en frituur in hete olie.

Foto boven: Jason Hollinger.

