

VOORWOORD BIJ DE NEDERLANDSTALIGE EDITIE

Het gebruik van planten ging altijd als een rode draad door mijn leven. Het eten van de kersen en aalbessen bij oma, later de aardbeien en frambozen op het ouderlijke tuinbouwbedrijf en als puber de krenten die geoogst moesten worden om in de net naar boomkwekerij omgeschakelde grond uit te zaaien. Het sortiment werd later de basis voor de enorme uitgebreide mogelijkheden om planten te gebruiken.

Gaandeweg leerde ik steeds meer mensen kennen die dezelfde interesses toonden. Tijdens de leerzame bezoeken aan Jelena de Belder zijn er talloze zaden, vruchten, bladeren, paddestoelen et cetera genuttigd. Zij zorgde ook voor de introductie bij het Franse plantenfestival Courson, waar ik Princess Sturdza leerde kennen en een eerste uitnodiging aan Jardin Le Vasterival aan de Normandische kust was een logisch gevolg. Toen nog niet wetende dat de schrijver van dit oorspronkelijke boek de beheerder zou worden van deze imposante tuin. Didier Willery leeft dezelfde interesse voor het gebruik van planten, zowel combinerend als consumerend.

Ook in Nederland waren er de ontmoetingen, zoals op de kwekerijdagen van Bingerden. Hier werden in de avonduren de planten in uitgebreid sortiment genuttigd en tijdens de openingsuren werd er enthousiast gedeeld met de bezoekers. Zo ook met

Norbert Mergen van Mergenmetz, die tijdens het nuttigen van de Schisandra bessen veel interesse toonde en kennis had van consumptie-groen.

Dat kruisbestuiving een belangrijk gegeven is binnen de vruchtzetting geldt ook voor bovenstaande ontmoetingen. De Nederlandse uitvoering van dit boek ontkiemde na het ontvangen van de originele versie, die Didier mij toestuurde. Social media blijkt een vruchtbare bodem, Norbert las het gesigioneerde voorblad en kreeg het lumineuze idee om met zijn compagnon Maartje van den Berg de vertaling te maken en te bewerken voor Nederland en Vlaanderen.

Inmiddels kweken Pascale Matthijssen en ik een breed sortiment waarbij etnobotanie een belangrijke rol heeft en mede door de kennis van Pascale is het voor mij nóg duidelijker geworden dat je veel kan eten, maar niet alles. 'Weet wat je eet' geldt ook bij het consumeren van planten, daarom is dit boek zo waardevol! Een bruikbaar boek voor mensen die veel geluk en lekkers willen halen uit de tuin. Sierwaarde kan je eten en vooral het rechtstreeks snoepen van planten is naar mijn inzien zaligmakend en schept dierbare momenten.

Peter Vanlaerhoven
Lowgardens Nurseries & Consultancy



VOORWOORD

Wij houden van planten – vooral van eetbare. Pascal is zowel gepassioneerd kok als tuinder. En Didier is gefascineerd door de diversiteit in vormen en kleuren van planten. Onze vriendschap en onze gezamenlijke interesses komen al bijna dertig jaar tot uiting in tuinen waar de grens tussen wat het oog wil en wat de mond wil nooit helemaal duidelijk is. Ook onze eigen tuinen zijn geleidelijk steeds meer ‘de-co-nsumeerbaar’ geworden (‘déco-mestibles’ in het Frans). Gaandeweg werden ze verrijkt met nieuwe planten die zich mochten bewijzen in de keuken en in de tuin.

Door onze contacten met tuinarchitecten en andere enthousiastelingen over de hele wereld zijn we bekend met de laatste ontwikkelingen op het gebied van tuinontwerp. We zijn al jaren doordrongen van de principes van permacultuur - ruim voordat het in de mode raakte. En we genieten van tuinen die strak zijn ontworpen maar toch spontaan ogen, botanisch zeer rijk zijn, het hele jaar kleurrijk en aantrekkelijk blijven, een natuurlijk evenwicht vinden met hoge biodiversiteit en vooral gemakkelijk zijn te onderhouden. Geen pesticiden, bijna niet gieten of sproeien en toch continue oogsten.

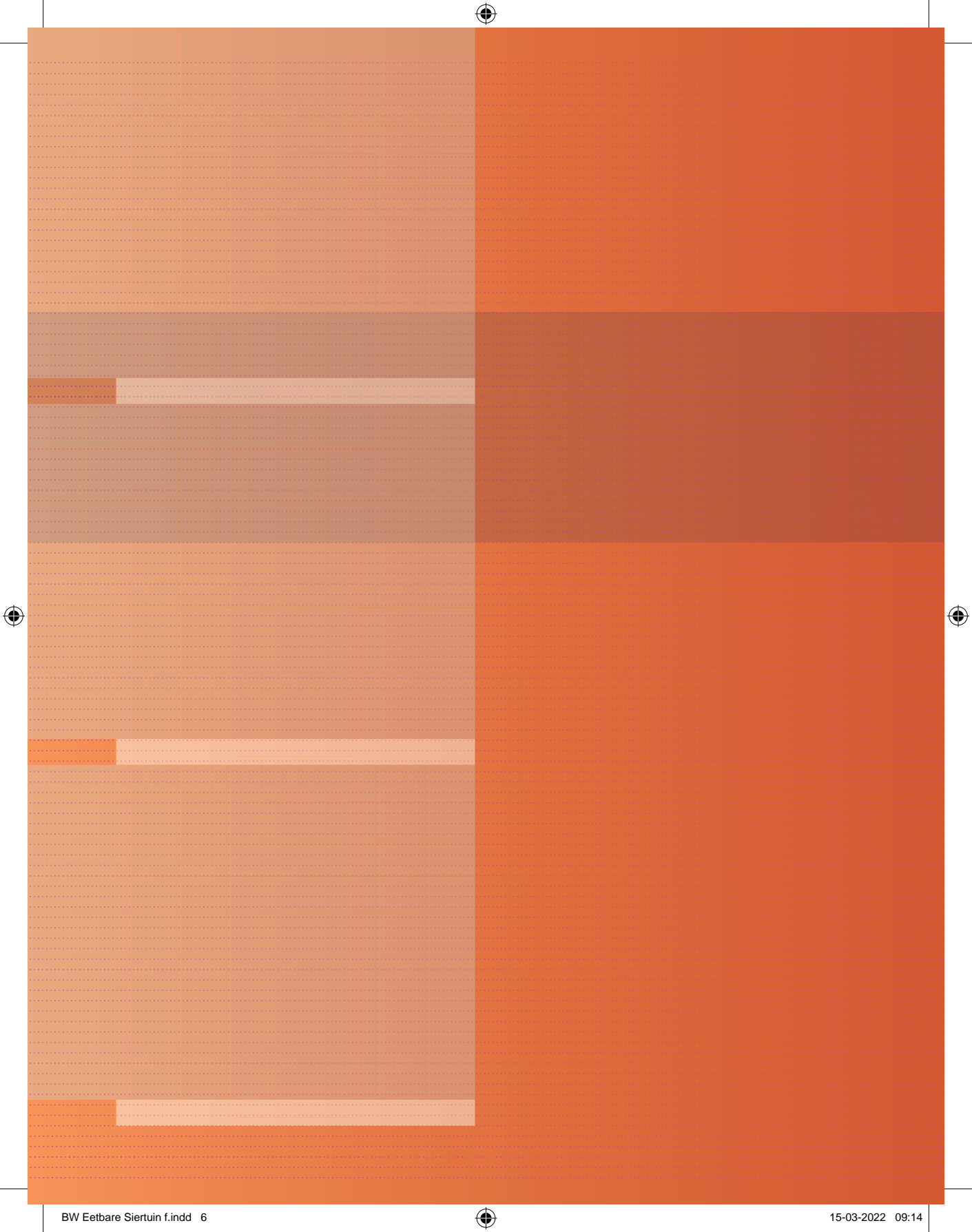
Het werd tijd om het overzicht van de prachtige eetbare planten die we door de jaren heen hebben ontdekt, op papier te zetten. Van klassieke groenten en fruit in bijzondere kleurvariëaties tot planten die we als sierplanten kennen maar die echt lekker blijken te zijn. We hebben een passie voor gekleurd blad en planten met afwijkende kleuren – zulke variëteiten komen dus veel voor op onze lijstjes.

Waarom zou je een ‘saaie’ groene plant kweken en eten als er ook een cultivar met een prachtige kleur bestaat? Natuurlijk konden we in dit boek niet alles meenemen, dus hebben we geselecteerd op planten die echt een bijzondere smaak hebben, een hoge esthetische waarde en die je gemakkelijk in een particuliere tuin kunt kweken. Er kunnen dus minder smakelijke of minder belangrijke planten ontbreken. Ook planten die nog erg onbekend zijn hebben we weggelaten (maar misschien vullen we dit opus ooit nog verder aan).

We schreven dit boek dus met vier handen. Didier, in de tuin, beschrijft de planten in al hun verscheidenheid. En Pascal, in de keuken, gaat in op smaken, pluktijden en de beste manier om ze te bereiden. Verschillende sterrenchefs en andere lekkerbekken deelden spontaan hun eigen ervaringen met deze botanische culinaire schatten; wij danken hen heel hartelijk.

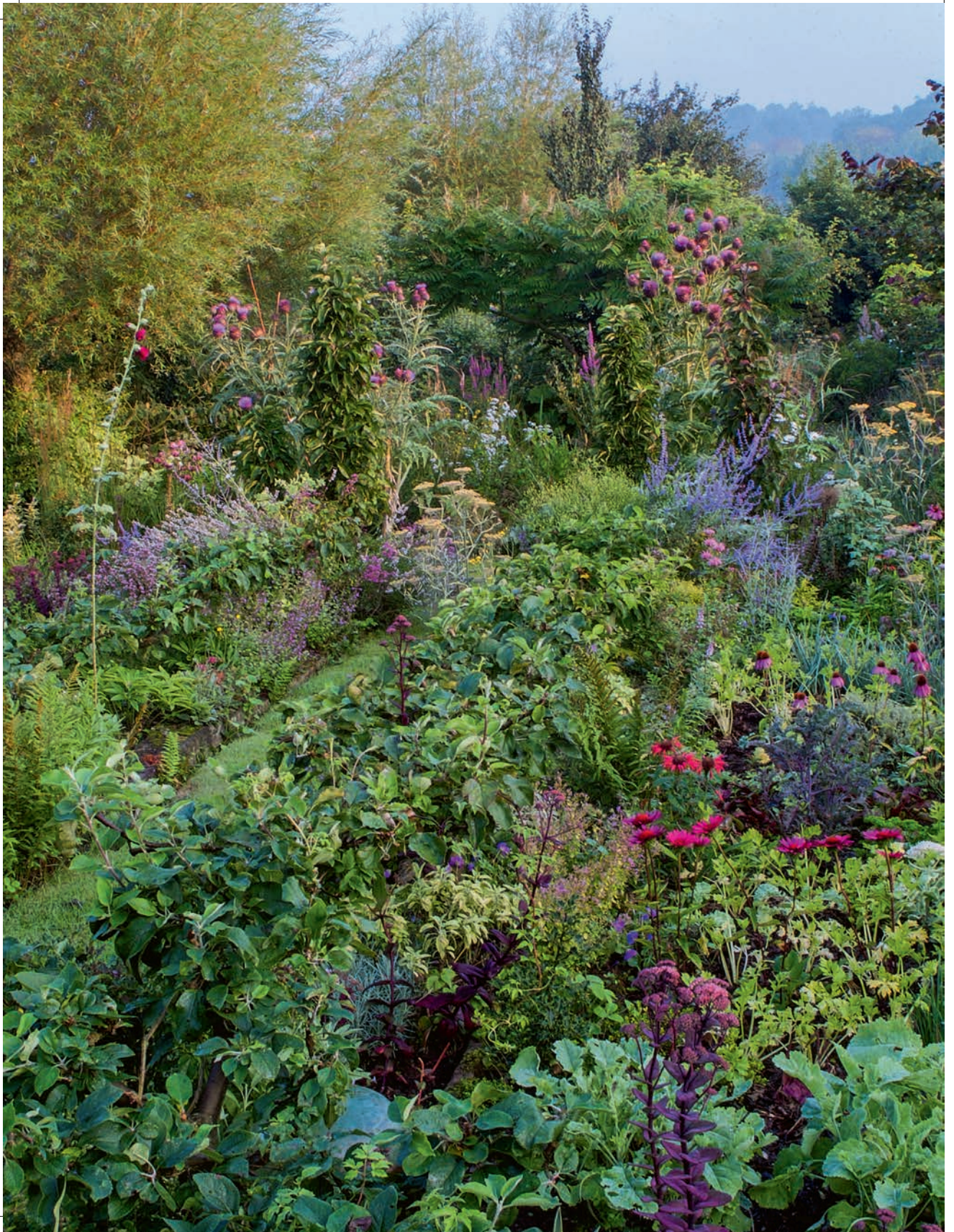
Nog een laatste waarschuwing voordat je gaat bladeren in de pagina's vol smakelijke pracht: Sommige variëteiten die we beschrijven zijn zeldzaam en kunnen moeilijk te vinden zijn. Maar wij zelf hebben ze ook gevonden bij onze willekeurige bezoeken aan kwekerijen, op plantenfestivals of websites. Het is dus zeker niet onmogelijk. We durven te wedden dat, naarmate er meer aandacht komt voor eetbare planten - bijvoorbeeld door dit boek! -, kwekers er steeds meer in geïnteresseerd raken, net als koks en fijnproevers. Achterin het boek hebben we een lijst nuttige adressen opgenomen.

Als de gelegenheid zich voordoet proeven wij graag onze tuinen en testen we nieuwe smaken



EET OOGVERBLINDEND!

Over het kweken en bereiden
van mooie en eetbare planten



IN DE TUIN: ONTWERP EN AANPLANTEN

Een productieve tuin wordt vaak gezien als het tegenovergestelde van een siertuin. De tuinder kiest voor een van beide. Of - als hij zowel wil genieten van een mooi uitzicht als zijn gezin wil voeden - maakt hij een moestuin en/of boomgaard met mooie planten, met bloemen en het hele jaar door kleur.

Het is grappig om te zien dat beide soorten tuinen al zo'n beetje tien jaar lang evolueren in de richting van meer natuurlijke modellen. 'Permacultuur' en 'voedselbos' gaan dezelfde kant op als naturalistische of 'botanistische siertuinen', die gebruik maken van planten die het beste passen bij bodem en klimaat. Op die manier kun je gemakkelijker telen met een minimum aan werk, water, mest en (chemische) middelen.

Wij vinden het nu tijd voor de volgende stap: Laten we de grenzen tussen moestuin en siertuin gewoon helemaal afschaffen. Vergeet het onderscheid tussen sierplanten en eetbare planten. Veel groenten en fruit hebben esthetische kwaliteiten en veel sierplanten kunnen worden gebruikt voor culinaire doeleinden. Natuurlijk zijn er veel prachtige moestuinen en wij zien ook heus wel de charme van een boomgaard waar onder de bomen de bloemen bloeien. Maar het allerbeste is toch om onze huizen te omringen met prachtige planten die zowel lichaam als geest voeden, terwijl ze tegelijkertijd niet al te veel werk opleveren voor de tuinier en goed zijn voor alles wat kruipt en vliegt.

Dieters proeftuin is op traditionele wijze georganiseerd en heeft een overvloed aan eetbare sierplanten. Een grote diversiteit aan planten zorgt voor zelfregulering van ziekten en parasieten, vermindert de noodzaak voor water geven en onderhoud. En dat alles terwijl er jaarrond bladeren, bloemen, vruchten, bollen en knollen kunnen worden geoogst.

BEHOEFTE AAN SCHOONHEID

We hebben schoonheid bijna net zo hard nodig als voeding. In de context van planten betekent schoonheid meestal: bloemen. Maar steeds vaker omvat het ook kleur. Kleur is leven! De kleur van bloemen, maar ook van vruchten, stengels, takken, evenals hun vorm of textuur. Eigenlijk alles wat een lust is voor het oog.

Daarom zijn eetbare planten - groenten, kruiden, specerijen of heilzame planten - die in kleurrijke cultivars verkrijgbaar zijn onze favorieten. Zij vormen de kern van dit boek. Roodbladige fruitbomen, felgekleurde vruchten, groenten met bont of blauwachtig blad, enzovoorts. Ze fleuren allemaal het hele jaar door ons perceel op en daarmee ook ons leven. De 'abnormale' kleur van deze bloemen, bladeren en vruchten heeft over het algemeen geen invloed op hun productiviteit of smaak.

Onze reizen, maar ook boeken van etnobotanisten* over wilde planten uit Europa of daarbuiten, hielpen ons aan kennis over het culinaire gebruik van planten in hun oorspronkelijke context. We kweken er ook steeds meer in onze tuinen, waar het assortiment al dertig jaar blijft groeien en diversifiëren. De beroemde *Houttuynia cordata* (moerasanemoon), bij ons vooral bekend door de bonte variëteit 'Chameleon', blijkt een van de meest gewaardeerde groenten in Vietnam (in die hoedanigheid bekend als viskruid of doku-dami). En tuiniers die iets van bodembedekkers weten realiseren zich al snel dat die een welhaast onuitputtelijke bron van geplukt blad zijn - zonder noemenswaardige verdere zorg (maar je moet wel wennen aan het krachtige aroma, ergens tussen vis en citrusvruchten).

* Onder andere: François Couplan, Pierre Lieutaghi, enzovoorts (zie literatuurlijst).



Houttuynia cordata 'Chameleon' (onder andere) onder jonge appelbomen



Onder wijnstokken creëren knoflook en andere aromatische planten een gezonde omgeving

BEHOEFTE AAN DIVERSITEIT

Door variëteiten met sierwaarde te planten kunnen we traditionele moestuinen en boomgaarden mooier maken. Zodat het ook aangename tuinen worden om in te leven. In een klassieke moestuin worden traditionele groenten geplant die afhankelijk zijn van een goed beluchte, bewaterde en bewerkte bodem. Maar wij integreren eetbare planten liever in de rest van de tuin. Op die manier creëer je een aangename tuin waar je fruit, bladeren en bloemen kunt oogsten die je dagelijkse maaltijd 'debanaliseren' of diversifiëren. En dat is volgens veel specialisten bevorderlijk voor onze gezondheid.

Door de diversiteit van zulke eetbare siergewassen kun je de teelt op een andere manier vorm geven. In plaats van planten te concentreren op een plaats, waardoor ze vatbaarder worden voor ziekten en plagen, verspreiden wij ze door de tuin en mengen ze met andere planten. Op die manier kun je een prachtige decoratieve tuin creëren. Gemengd planten heeft ook voordelen omdat:

- de planten dichter in de buurt staan van 'afwerende' planten voor plagen en ziekten,
- en de bodem minder eenzijdig wordt gebruikt (en ook nog eens op natuurlijke wijze verbeterd wordt door plantendiversiteit).

Met andere woorden: Elke plant die afsterft kun je zien als een groene meststof die de bodem verrijkt en specifieke stoffen teruggeeft. Terwijl een monocultuur de bodem uitput omdat alle identieke planten dezelfde mineralen nodig hebben, verrijkt een mix van planten juist de bodem. Je hoeft in de herfst alleen maar de bladeren te laten liggen en aan het einde van de winter de overgebleven droge stengels te versnipperen en over de bodem te verspreiden.

BEHOEFTE AAN NATUUR

Als je de diversiteit aan planten goed toepast, kunnen ruimte en tijd beter worden benut. Dat kan bijvoorbeeld door planten te superponeren. Je kunt bijvoorbeeld bollen (knoflook, lelie) onder bodembedekkers (moerasanemoon, bosaardbei) planten, die op hun beurt weer tussen vaste planten (daglelie) groeien en onder kleine struiken (kruisbes, honingbes). De kleine struiken staan weer in de schaduw van grotere struiken (krentenboompje, vlier) en die voelen zich thuis in de lichte schaduw van kleine bomen (lijsterbes, mispel), waarboven zich een grote boom uitstrekt (walnoot). Klimplanten (kiwi) verbinden de verschillende lagen; ze hebben op de grond weinig ruimte nodig maar geven toch veel blad, bloemen en/of fruit.

Zonder de schaduw van bomen en struiken volgen eenjarigen, tweejarigen, bollen en vaste planten elkaar snel op, elk met een eigen – soms kortstondige – plaats op het toneel. In een alpenweide kunnen bijvoorbeeld per vierkante meter wel tachtig verschillende planten groeien en bloeien tijdens een paar weken in de zomer. Dit soort overvloed kun je in een tuin namaken.

Verschillende studies tonen aan dat spontaan groeiende eetbare planten voedzamer zijn dan hun neven uit de moestuin, vooral omdat ze groeien waar ze willen; in bodems die niet verstoord of 'verrijkt' zijn zodat hun groei normaal is (en niet vernield door meststoffen). Hun diepe groeiende wortels bereiken een diversiteit aan mineralen die niet vergelijkbaar is met wat in de moestuin gebeurt. Dat is, als we de plant eten, ook voor ons een bron van gezonde voedingsstoffen. Een plant op natuurlijke wijze laten groeien impliceert dat je planten kiest die geschikt

zijn voor jouw specifieke bodem en (micro-)klimaat, maar ook dat je planten zich laat uitzaaien waar ze willen. Spontane zaailingen zijn daarom, in theorie, beter dan van elders overgeplante planten. Denk dus goed na voordat je planten die – volgens jou – niet op de goede plek groeien, weghaalt en op de composthoop gooit. Overigens, als het om eetbare planten gaat is wieden hetzelfde als oogsten!



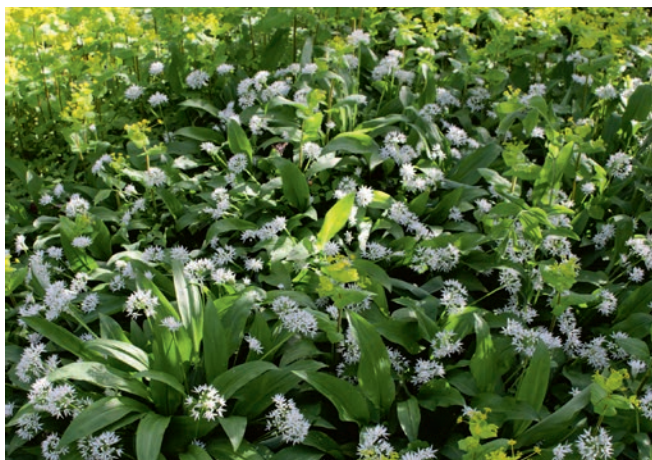
Op de patio van Pascal staan potten met groenten en kruiden, binnen handbereik en kant en klaar voor de keuken



Aalbesen in een decor van gevlekt rietgras (*Phalaris arundinacea* 'Picta')

BEHOEFTE AAN ALTERNATIEVEN

Diversificatie van de eetbare planten in een tuin helpt ook om een aantal teeltproblemen aan te pakken. Neem knoflook, die in de moestuin speciale omstandigheden nodig heeft, zoals goed gedraineerde maar ook weer niet te droge grond, vrij van ziekten, plagen en onkruid, en die ook nog eens op precies het juiste moment moet worden geoogst. Maar waarom zou je er zoveel moeite voor doen als vele andere knoflooksoorten ook eetbaar zijn en bijna vanzelf groeien? Daslookbolletjes bijvoorbeeld kunnen het hele jaar door worden geoogst en verschijnen vanaf april onder schaduwrijk kreupelhout, met bladeren en bloemen die ongeveer vijf weken blijven bloeien. Daarna kun je dan bijvoorbeeld de Bulgaarse ui oogsten, of kogellook, slangenlook, en niet te vergeten look-zonder-look. Dat is een meestal tweejarige, soms ook vaste plant (geen echte look) die zich ook op koele, droge plaatsen thuis voelt. En in de zomer kun je knoflook vervangen door wilde knoflook (ook geen echte look maar een *Tulbaghia*) of andere late (wel echte) looksoorten zoals *Allium senescens* of *Allium tuberosum*, die bloeien tot eind oktober...



Daslook en *Smyrniurn perfoliatum* in een natuurlijk aandoende ondergroei in halfschaduw.

Op dezelfde manier kunt je, zonder citroenen te telen, perfecte citroensmaak creëren met winterharde citroenmelisse, een exotisch gras (*Cymbopogon*), of jonge scheuten van spar of den. In plaats van dure exotische pepers te importeren en onze klimaatvoetafdruk daarmee te vergroten, kun je zelf Szechuanpeper kweken (*Zanthoxylum simulans*), die bij ons prima winterhard en snel productief genoeg is om te voldoen aan de behoeften van het gezin. Of je kunt pepers zelfs vervangen door kleine *Sedum*-plantjes, die niet eens aarde nodig hebben (bijvoorbeeld *Sedum acre*, groenbladig of in geel- of bontbladige variëteiten die net zo snel groeien).

EEN PRACHTIGE PLUKTUIN

Mooie eetbare planten kunnen, afhankelijk van hun 'persoonlijkheid', hun plek vinden in alle soorten tuinen: strikt gereguleerd of informeel, met een geometrische structuur of juist organisch geëvolueerd in de loop der jaren. Sommige uitbundige planten lenen zich goed voor luxueuze en exotische decors, andere passen goed in bloemenweiden. Fruitstruiken worden makkelijk onderdeel van heggen en hagen, enzovoorts. Veel planten doen het ook prima in kuipen of potten om je terras, balkon of patio op te fleuren terwijl je tegelijkertijd op unieke smaken wordt getrakteerd.

Echter, in zo'n gemengde, prachtige eetbare tuin is oogsten is wel lastiger. Er is immers geen vaste plek waar je een bepaalde plant kunt verwachten – in plaats daarvan moet je zelf de bladeren, bloemen of vruchten die je wilt gebruiken kunnen herkennen. Het lijkt eigenlijk meer op 'wildplukken' zoals je dat in de natuur kunt doen. Het oogsten is daarmee wel een stuk leuker, ook al is het wat minder efficiënt. Het is moeilijk om de opbrengst van een gemengde pluktuin te berekenen zoals voor traditionele moestuinen of boomgaarden. Maar omdat je meerdere planten op dezelfde plaats hebt staan, waardoor je overal jaarrond kunt oogsten, blijkt dit type tuin uiteindelijk zeer productief.

Wandelen door de tuin om bloemen te bewonderen terwijl je tegelijkertijd vruchtjes plukt: de natuur is een bron van makkelijk toegankelijke overvloed.



MOOIE EETBARE PLANTEN KWEKEN

Met de eetbare schoonheden die in dit boek worden beschreven kun je een strak ontworpen tuin aanleggen, traditioneel of eigentijds, of een natuurlijke tuin die vorm krijgt uit informele bosjes en perken waarvan vorm en omvang in de loop van de tijd kunnen veranderen. Echter, een paar simpele basisprincipes helpen om elk type tuin te doen slagen.

PLANT IN DE HERFST

Weinig tuiniers weten dat wortelactiviteit is gekoppeld aan die van de bladeren. Het einde van de zomer en het begin van de herfst, zodra de grond wat vochtiger wordt, is daarom de gunstigste periode om te planten. Dat geldt voor allerlei planten: bomen, struiken, loofbomen of wintergroen, naaldbout, klimmers, enzovoorts. Maar ook vaste planten die je plant vóór begin december zijn in het voorjaar geworteld voordat de eerste hete lentedagen losbarsten. Ze zijn daardoor minder kwetsbaar voor droogte en hebben meestal heel weinig water nodig tijdens de daaropvolgende zomer, zeker in vergelijking met planten die in het voorjaar geplant zijn. Zelfs bollen geplant in september schieten sterker wortel en bloeien gemakkelijker in volgende jaren.

ONTWAR DE WORTELS

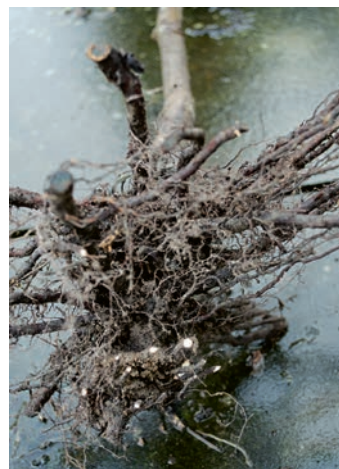
Dit is een omstreden punt. In de volle grond gekweekte planten die worden verkocht met kluit of kale wortels hebben meestal een veel betere wortelkwaliteit dan die gekweekt in potten. Dat druist misschien tegen je gevoel in omdat in een pot het wortelstelsel veel meer intact blijft, maar meestal zijn die wortels verwrongen en met elkaar verweven en vormen een klont die moeilijk naar buiten toe zal groeien. Dat brengt de stabiliteit van bomen in gevaar en kan bij struiken een paar jaar na het aanplanten resulteren in gedeeltelijke of totale dood. Het is daarom belangrijk om de potgrond zoveel mogelijk te verwijderen, zodat je de wortels kunt reorganiseren. Je kunt ze eventueel zelfs bijknippen om abnormale bochten te verwijderen. En je kunt ze in hun natuurlijke richting in de grond leggen (zoals bij planten met 'blote' wortels) en aarde van de plek waar ze worden geplant tussen de wortels schuiven, zodat de nieuwe haarworteltjes zich snel ontwikkelen. Potgrond, compost en mest of meststoffen gebruik je in dit stadium nog niet. Druk de grond wel stevig aan (maar ook weer niet te hard!) om het contact met de wortels te verbeteren.



Een intacte wortelkluit: deze perzikboom is uiteindelijk 10 jaar na het aanplanten alsnog gestorven.



Langwerpige en gegroeide potten: voorkomen kluitvorming en zijn beter voor het planten.



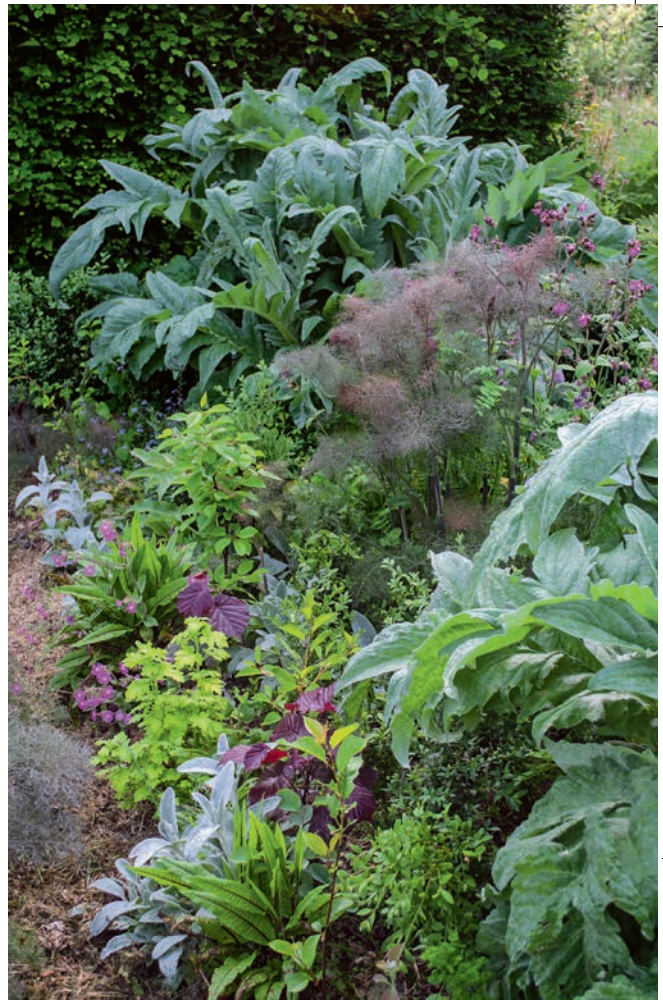
Planten met kale wortels (ook wel 'wortelgoed' genoemd door kwekers) slaan makkelijker aan, vooral als ze in het najaar zijn geplant.

Zorg er bij bomen altijd voor dat de wortelhals (de overgang tussen de meestal groenige stam en de roodbruine wortels) net boven de grond blijft. Bij geënte bomen moet de entknobbel ruim boven de grond blijven. De meeste bomen en struiken die de eerste twee jaar na aanplant niet goed groeien zijn te diep geplant. Het lijkt een onbelangrijk detail, maar is essentieel voor de toekomst van een boom.

Ook voor vaste planten is het ontwarren en eventueel trimmen van het wortelstelsel belangrijk. Bedenk dat bijvoorbeeld bij het planten van prei we een deel van de wortels bijknippen om nieuwe productie te stimuleren. Dat principe geldt voor vrijwel alle kruidachtige planten. Maak de kluit los, verwijder een groot deel van de potgrond, en kort de wortels in (je mag wel 1/3 tot 2/3 van hun lengte afhalen). Dat helpt de wortels om krachtig terug te groeien. Als het blad na de aanplant verwelkt, kun je dat ook terugsnijden, zodat de plant in deze eerste fase minder water verbruikt.

BEDEK DE BODEM

De bodem leeft en herbergt honderden soorten micro-organismen die mede haar vruchtbaarheid bepalen. Als een bodem uitdroogt, bevriest of veel te nat wordt, neemt de vitaliteit van die organismen af en daarmee ook de vruchtbaarheid van de bodem. Een goede afdekking kan dat voorkomen en is daarom heel belangrijk. Het eenvoudigst is om direct na het planten de bodem te bedekken met plantenresten: dode bladeren, gemaaid gras, stro, gesnoeide takken, enzovoorts (of een mengsel van dit alles). Een laag van 5 centimeter dik beschermt effectief tegen slecht weer, de bodem houdt langer vocht vast en is verrijkt met organische stof als de plantenresten verteren. Echter, een dekentje van levende planten is nog effectiever. Probeer dus om elke plant te omringen met andere, lagere en meer bodembedekkende planten en deze zo goed mogelijk op elkaar te laten aansluiten. Net zoals in de natuur. Vergeet de plantafstanden en dichtheden zoals ze in de meeste gidsen worden aanbevolen. Dat betreft alleen identieke planten. Hoe gevarieerder de planten, hoe dichter ze op elkaar kunnen staan.



Een border met eetbare planten, waar onder een artisjok nog zuring, aardbeien, kamille en citroenmelisse groeien.



Aardbeien en hondsdraf zijn perfecte bodembedekkers onder hogere groenten en zijn zelf ook eetbaar



WERK MET MENGSELS

Elke plant haalt verschillende stoffen uit de aarde die daar vervolgens in belangrijke mate terugkeren als de bladeren en stengels afsterven (maar wat is geoogst komt in principe niet terug). Een monocultuur waar alle planten dezelfde mineralen en voedingsstoffen nodig hebben, put daarom de bodem uit voor die specifieke elementen en zorgt op de lange termijn voor tekorten.

Maar hoe gevarieerder de aanplant op een bepaalde plek is, hoe meer verschillende plantenresten terugkeren op de grond en de aarde verrijken. De kans dat er tekorten ontstaan is zo een stuk kleiner. Je hoeft je dus geen zorgen te maken over mest: botanische diversiteit zorgt voor natuurlijke, plantaardige bemesting. Wij vinden het belangrijk dat wat we eten vrij van chemicaliën blijft.

Dichte aanplant, waarin de planten in elkaar genesteld zijn, biedt ook bescherming tegen slecht weer. De planten zijn beter bestand tegen wind dan als ze gestut worden met palen of stokken. En ze verdragen droogte veel beter doordat de wind de verdamping op grondniveau niet kan aanjagen en er elke ochtend overvloedige dauw kan worden gevangen.

Tenslotte: Alle planten met aromatisch blad hebben bijzondere afwerende eigenschappen. Sommige verjagen bladluizen, andere hebben een werking tegen bepaalde ziekten, et cetera. Niet altijd worden dit soort waarnemingen door de wetenschap bevestigd, maar je kunt veilig aannemen dat het slimmer is om zulke aromatische planten (niet alleen de culinaire) verspreid in de hele tuin aan te planten – uiteraard rekening houdend met hun voorkeur voor standplaats – dan om ze allemaal in één specifieke hoek te groeperen (de beroemde kruidentuin).

Het mengen van bloeiende planten (eetbaar of niet), kruiden, groenten en fruit is altijd goed voor de bodem en voor de gezondheid van de planten.

SAMENVATTEND

We kunnen ondubbelzinnig stellen dat hoe beter planten zijn aangepast aan bodem en klimaat en hoe meer ze kunnen groeien zonder toevoeging van externe stoffen, hoe beter ze smaken en hoe voedzamer ze zijn. Mits je een goede keuze maakt uit het brede assortiment aan planten dat in dit boek is opgenomen, hoef je voor de rest weinig te doen.



De patio, direct naast de keuken, is een ideale plek voor het kweken van eetbare planten in potten.



In potten kun je planten kweken die speciale eisen stellen of die niet bestand zijn tegen de winters in jouw regio.

POTTEN, KUIPEN EN BAKKEN

Wij laten planten het liefst in de volle grond groeien. Maar toch hebben we ook veel potten, kuipen en bakken. Met planten in potten kun je je horizon verbreden.

Misschien wel het meest belangrijk: In potten kun je planten kweken die niet winterhard zijn, omdat je ze naar binnen kunt halen in de winter (*taro*, *crassula*, *pelargonium*, enz.). In potten kun je ook nieuwe planten testen: Ze blijven een tijdje in hun pot voordat ze de perfecte plek in de tuin krijgen.

En potten zijn een oplossing voor planten die lastig in de volle grond in leven te houden zijn. Bijvoorbeeld oesterblad, dat nogal fijngevoelig is en de neiging

heeft om in koude natte winters te verdwijnen (of in het voorjaar wordt opgegeten door slakken), groeit veel beter in een pot verrijkt met licht zout zand (eventueel meegenomen van het strand) die in de winter onder een afdak wordt geplaatst. Op die manier lijken de omstandigheden het meest op zijn natuurlijke standplaats aan de kust.

EEN TUIN ZONDER AARDE

Voor wie geen tuin heeft, is een bak op een terras of balkon een goed alternatief om in een kleine ruimte toch veel mooie en lekkere planten te kweken. Het is dan wel nóg belangrijker om planten te kiezen