

Exotische groenten voor een Hollandse tuin

Inleiding

Na het lezen van de titel van dit Groentje vraagt u zich misschien af: 'Wat zijn eigenlijk exotische groenten?' Zijn dat groenten die van ver komen? Die wij hier in ons Nederlandse klimaat niet kunnen telen? Ga op een willekeurige markt in de grote stad eens kijken: allerlei groenten en gewassen van over de gehele wereld zijn naar Nederland gehaald of misschien zelfs wel hier gekweekt. We zijn verwend, alles is hier te koop. Wat is dan nog exotisch? Artisjokken, Madame Jeanette, puntpaprika of okra? Wij kunnen ze gewoon hier kopen en eten!

Noemen we het dan exotisch als een bepaalde soort niet meer op de markt verkrijgbaar is, zoals bijvoorbeeld schorseneren (ook wel keukenmeiden-verdriet genoemd, vanwege de vieze handen die je krijgt bij het schoonmaken - een echte 'vergeten groente'). Vroeger golden maïs, knoflook, Spaanse peper, kousenband of taugé als bijzonder en exotisch, maar nu? Misschien bestempel je dat wat je niet kent al gauw als 'exotisch' zonder er bij stil te staan dat heel 'gewone' groenten ook een zeer exotische oorsprong kunnen hebben.

Kijk eens naar bonen. Iedere moestuinder teelt ze in diverse soorten, kleuren en maten. Toch is de boon afkomstig uit de subtropische gebieden van Amerika en door de Spanjaarden naar Europa gebracht: een echte exoot!

Een stukje geschiedenis

Sla de boeken er maar eens op na, groenten waarvan wij denken dat ze zeer Hollands zijn, komen vaak uit verre oorden. Sommige soorten zijn zo normaal en zo ingeburgerd, dat we daar niet eens meer bij stilstaan! Een simpel voorbeeld is de familie van de kruisbloemigen: de *Brassicaceae*. Allemaal afkomstig uit het Middellandse Zeegebied, Azië, Japan, maar ook uit het midden van Europa. Met soorten als koolrabi, broccoli, de bij ons alweer bijna 'uit zwang' geraakte koolraap en de nummer één uit de groentetoptien: de bloemkool! Bloemkool een exoot? En zo zijn er meerdere groenten die allemaal hun oorsprong elders op deze aarde hebben en dus eigenlijk allemaal 'exoten' zijn.

In vroeger tijden werden er helemaal niet zoveel groenten gegeten. Men at vooral zaden en granen. Maar door de expansiedrift van de Nederlanders (het VOC-tijdperk) ging men andere gebieden verkennen en nam men steeds weer nieuwe vreemde gewassen mee terug naar huis. Botanici gingen daarmee aan de slag en na een tijdje experimenteren lukte het wel (of niet!) deze gewassen in ons klimaat te telen. In eerste instantie aten alleen de rijken deze nieuwe gewassen. Zij wilden zich van de massa onderscheiden én wel eens wat anders eten. Uiteindelijk volgde het gewone volk en zo ging iedereen van lieverlee andere soorten en meer soorten groenten eten. Nederlanders zijn echte groenteliefhebbers! Tegenwoordig telen de Nederlanders in hun kassen, zoals bijvoorbeeld in het Westland, allerlei gewassen die vroeger moesten worden ingevlogen van over de hele wereld. Ondanks allerlei geavanceerde technieken kan overigens (nog) niet alles hier met succes geteeld worden. Denk aan fruit of speciale kruiden. Voor sommige gewassen is nu eenmaal een bepaalde natuurlijke leefomgeving nodig om tot volle smaak en kleur te komen en daar kan echt geen kas tegen op.

Toch blijven er genoeg gewassen over die wij ook zelf op onze moestuin in de volle grond of in een eigen broeikasje met goed gevolg kunnen telen, zoals paprika's, tomaten, pepers, courgettes en aubergines. Exotisch van oorsprong zijn ze zeker, maar voor ons inmiddels al zo 'gewoon' dat wij ze niet meer als zodanig beschouwen. Mijn grootouders hadden geen courgettes of tomaten op hun moestuin staan, maar zij hadden wel veel bekijks met een druivenkas vol blauwe druiven. Dat was pas exotisch! Nu groeien de meeste van ons druiven langs een pergola of tegen een muurtje en zijn er overal in Nederland wijngaarden te vinden. Ook een paar courgette- en tomatenplanten hebben de meeste tuinders tegenwoordig wel op hun landje staan. Deze gewassen zijn door onze eigen vakanties naar Frankrijk, Italië en Spanje in Nederland

terechtgekomen. We kochten ze daar 's zomers op de plaatselijke markten, we wonden eraan en voor je het weet liggen ze in de winkel en nog wat later biedt onze eigen zaadhandelaar ze in de catalogus als zaad aan.

Onze smaak verandert. Steeds willen wij nieuwe dingen proeven. Of uitproberen in onze eigen tuin. Met de 'exoten' blijft het spannend of ze onze zomers goed doorstaan, maar als het dan lukt, heb je extra veel eer van je werk.

Spaanse pepers

Spaanse pepers worden (en werden!) altijd in een kasje gekweekt, maar de ervaring leert dat als men redelijk grote voorgekweekte planten in mei buiten zet, in de volle grond op een plekje in de zon, deze prachtige stevige pepers kunnen opleveren, ook al hebben wij voor onze begrippen een slechte zomer! Begin dan wel vroeg in het seizoen met zaaien. Zaai paprika en peper eind januari – februari op een warme plek in huis. Regelmatig verpotten, zodat er stevige planten ontstaan die in mei zo de volle grond in gaan. Als er ruimte is in de kas kunnen daar ook een paar planten worden uitgezet. In het najaar kunnen de pepers worden geoogst en los worden ingevroren. Natuurlijk kan van deze exoot met een tomaatje een sambal worden gedraaid in de keukenmachine. Invriezen in een ijsblokjesvorm en later los verpakken.

Paprika's

Paprika's kunnen het prima naar hun zin hebben op een zonnige en beschutte plek in de tuin, in voedzame aarde, al zal niet zelden de zomer te kort zijn en zullen de planten met pot en al naar binnen moeten. Dan toch maar in een kasje telen? Het voordeel is dat het gewas dan kan blijven staan. Buiten telen blijft een gok, maar ook ons voorjaar en onze zomers veranderen. Om alle risico's uit te sluiten kunt u ervoor kiezen alle warmteminnende gewassen uitsluitend in de kas te telen, maar de ruimte daar is ook beperkt. In het najaar kunnen de paprika's geoogst worden. Als u ze langer aan de plant laat hangen en het weer werkt mee, zullen ze rood kleuren. Paprika's zijn goed, in grote stukken gesneden, in te vriezen. Verpak ze los in een vrieszak, dan kunt u er voor een gerecht eenvoudig wat stukjes paprika uitnemen.

Artisjok

De artisjok is een tweejarige distelachtige plant die in april kan worden gezaaid en later in de volle grond kan worden uitgezet. Houd rekening met een onderlinge plantafstand van minstens een meter. Gedurende de zomer zal de plant flink uitdijen met grote zilvergrijze bladeren. Dat maakt dat deze plant alleen geschikt is voor tuinders met veel ruimte. In de zomer van het volgend jaar zullen de bloemknoppen verschijnen. De bloemstengels kunnen gesneden worden als de knoppen dik geworden zijn en nog niet zijn uitgekomen. Bij zeer strenge vorst het hart van de plant afdekken met stro.

Aubergine

Aubergines kunnen gezaaid worden vanaf april. Na opkomst overplanten in een grotere pot om een grotere en stevigere plant op te kweken. In mei kunt u de plant op een zonnige en beschutte plek in de tuin zetten. Grond vochtig houden en regelmatig controleren op witte vlieg en luis. Bij kou afschermen met een transparante plastic zak of kunststof tunneltje.

Topinamboer

Topinamboer was al bij de Indianen bekend voordat Columbus Amerika ontdekte. Een echte exoot zou je zeggen, maar wel een die goed in Nederland geteeld kan worden. Een andere naam voor topinamboer is aardpeer. Het gewas wordt wel twee meter hoog en kan dus goed als windvang dienen op de moestuin. Bij de kweker zijn, net als voor de aardappelteelt, poters verkrijgbaar. Deze moeten ongeveer 60 cm van elkaar in een rij worden uitgeplant. Behandel de topinamboer net als aardappels. Ze worden ook geroid als aardappels, hoewel de topinamboer ook in herfst en winter geoogst kan worden. De knollen kunnen zo nodig tot gebruik in de grond blijven zitten. Er zijn nagenoeg geen ziektes en plagen bekend waaraan de aardpeer ten onder kan gaan. Geoogste aardperen kunnen worden opgeslagen in een koele vorstvrije ruimte. Laat geen stukken knol in de grond laten zitten, want deze lopen gemakkelijk weer uit.

Nieuw-Zeelandse spinazie

Is dit gewas wel voldoende exotisch? In ieder geval komt het van heel ver. Het is hier in ons klimaat zeer goed te telen. Nieuw-Zeelandse spinazie vormt een kruipende plant met vlezige stengels. De bladeren zijn helder lichtgroen en hebben een glinsterend oppervlak, net alsof er een beetje ijs op ligt. Deze *Tetragonia expansa*, zoals de Latijnse naam luidt, groeit het beste op een losse en enigszins vochtige grond. Zaai in mei groepjes van 3-4 zaden op een onderlinge afstand van 80 cm.

Vanaf half juni, begin juli kunnen de losse blaadjes worden geoogst, net zolang tot de vorst er een einde aan maakt. Het is wel een klusje: allemaal losse blaadjes oogsten voor een maaltje, maar dan heb je ook wat! Even smoren in een beetje olie met een uitje. Heerlijk!

Super exotisch!

De hiervoor genoemde groenten zijn gewoon in ons klimaat, in de volle grond, te telen. Een kas is dus niet persé nodig.

Maar er zijn ook tal van exotische gewassen waarvoor al gauw een verwarmde kas nodig is om ze met succes te kunnen opkweken. Men kan zich dan afvragen of het wel wenselijk is dergelijke gewassen zelf te telen, onder andere vanwege het hoge energieverbruik en de kosten die daarmee gepaard gaan. Ook zullen deze gewassen vaak niet sterk groeien, niet de optimale smaak ontwikkelen en daardoor dus kwetsbaar zijn voor allerlei ziekten en plagen.

Er blijven echter voldoende gewassen over die tijdens onze zomers wel goed kunnen groeien. In dit Groentje hebben we er een aantal voor u bijeengebracht. Maar er is meer. Zo kunnen er hier in Nederland bepaalde groenten uit Zuid-Afrika goed gekweekt worden en dat verbaast eigenlijk iedereen die daar wel eens op bezoek is geweest. Hier worden bijvoorbeeld nu ook de zgn. 'Skorsies' gekweekt; voor de Zuid-Afrikaanders een hele geruststelling!

Wellicht is het toch raadzaam te kiezen voor gewassen die bestand zijn tegen ons landje en haar weersinvloeden, er zijn er voldoende en exotisch genoeg!



Tekst: Nelleke van der Boom