

## *Kaapse kruisbes*

### *Je hebt bessen en bessen*

De titel van dit Groentje wekt mogelijk enige verwarring: Kaapse kruisbes, is dat familie van de bekende kruisbes uit de fruittuin, zult u zich misschien afvragen? Het antwoord kan kort zijn: de gewone kruisbes en de Kaapse kruisbes hebben niets met elkaar gemeen. De gewone kruisbes behoort tot de familie van de Grossulariaceae, waartoe ook de aalbessen behoren. De Kaapse kruisbes behoort tot de familie van de Solanaceae, de nachtschadefamilie en is daarmee een verre verwant van de tomaat, de aubergine, de peper en de aardappel. Ook de teelt van de Kaapse kruisbes is enigszins vergelijkbaar met die van de tomaat.

### *Physalis*

De Kaapse kruisbes maakt deel uit van het geslacht *Physalis*. Dit geslacht bestaat uit vele zonminnende soorten. De Kaapse kruisbes is er maar één van. Wellicht kent u de *Physalis alkekengi*, ook wel *Physalis franchetii* genoemd? Deze plant is beter bekend onder de Nederlandse naam lampionplant. Dit is een woekerende plant met ondergrondse wortelstokken. Deze moeten goed in toom worden gehouden, want voordat je het weet heb je er meer staan dan je lief is.

In het najaar geeft deze plant de bekende feloranje lampionnen. Ze laten zich goed drogen en behouden daarbij hun kleur: erg geschikt voor herfstachtige droogboeketten.

### *Eetbaar*

Zoals gezegd zijn er vele *Physalis*soorten. Waar de lampionplant een, weliswaar eetbare, maar onsmakelijke vrucht in het oranje omhulsel herbergt, hebben veel van de andere leden uit het *Physalis*geslacht juist smakelijke vruchtjes middenin het lampionnetje. We noemen hier de *Physalis ixocarpa*, een bessensoort uit Mexico die ook bekend is onder de naam tomatillo. De tomatillo is een geelgroene vrucht die wel 6 cm groot kan worden. Er is ook een variant bekend met een paarse vrucht. De tomatillo wordt in de Mexicaanse keuken veel gebruikt in sauzen, waaronder de bekende Salsa Verde.

### *De Kaapse kruisbes*

De eetbare bes waarover we het in dit Groentje gaan hebben is de Kaapse kruisbes, goudbes of ananaskers. Allemaal verschillende benamingen voor een en dezelfde plant: de *Physalis peruviana*. De bessen zijn zoet en smaken, zoals de naam al doet vermoeden, naar ananas.

### *Vast of eenjarig*

Er zijn *Physalis*soorten die in ons klimaat een vaste plant zijn en er zijn ook soorten die als kuipplant of als eenjarige worden gekweekt. De Kaapse kruisbes wordt als eenjarige gekweekt. Dit heeft alles te maken met onze (te korte) zomer. De plant is het namelijk aanzienlijk warmer gewend. In Zuid-Amerika, het feitelijke land van herkomst, wordt de plant vermeld met tropische temperaturen. En ook in Zuid-Afrika, waar de plant in de 19<sup>e</sup> eeuw bijzonder populair werd, zijn de klimatologische omstandigheden tropisch te noemen. Toch hoeft het Nederlandse klimaat geen beletsel te zijn om de Kaapse kruisbes ook in Nederland te kweken.

### *Zuid-Afrika*

Vruchten met Zuid-Amerikaanse en Zuid-Afrikaanse 'wortels' hier in Nederland in de tuin en op ons bordje? Jazeker, er zijn veel Zuid-Afrikaanse groenten en ook vruchten die hier bij ons goed kunnen gedijen. De 'Skorsie', een squashsoort, een Zuid-Afrikaanse groente, doet het uitstekend in onze Hollandse zomers.

Mits vroeg in het seizoen opgekweekt, kunnen groenten en fruit uit (sub)tropische streken hier toch goed gedijen! Zo ook de *Physalis peruviana*, de Kaapse kruisbes.

## *Luxe hapjes*

In de supermarkt en bij de goedgesorteerde groenteboer worden de besjes in hun papierachtige omhulsel rond de feestdagen en de jaarwisseling veelvuldig te koop aangeboden. In die dagen wordt er in keukens in de restaurants, maar ook thuis, veel gewerkt met bijzondere verse groenten en fruitsoorten. Ook de Kaapse kruisbes is dan vaak favoriet voor bij een (luxe) dessert van een paar bolletjes ijs met verse aardbeitjes, een wafel, een schepje room, en voor de smaak en voor het zicht een paar Kaapse kruisbessen erop.

## *Kwetsbaar*

De vrucht bestaat uit een geeloranje zoet besje in een 'ballonnetje'. De Kaapse kruisbessen zijn voor de verkoop in de winkel meestal stootvast verpakt in "open" doosjes met dekseltjes. Dat komt omdat het ballonnetje (of lampionnetje) waar de kruisbes in zit, er nog gedroogd omheen zit. Het is de kunst deze kruisbes met gedroogd blad, ongeschonden, naar alle keukens te vervoeren en met gedroogd lampionnetje er nog omheen, bij het dessert te serveren. Vandaar deze voorzichtigheid.

Al die zorg en omzichtigheid! En zoveel geld voor een klein bakje! Waarom teelt u ze niet zelf? Om zo op te eten bijvoorbeeld. Of in de vla te doen, door de yoghurt te mengen of er een jam van te maken. De besjes laten zich ook goed invriezen (zonder lampionnetje eromheen). Maar u kunt ze ook drogen met het lampionnetje er nog aan. Hoe u ze ook gebruikt, het is in ieder geval leuk te proberen om ze zelf (niet bespoten!) te kweken.

Het telen van de Kaapse kruisbes is nog heel gemakkelijk ook. Het enige nadeel kan zijn dat soms onze zomers te kort zijn om de bessen tot volle wasdom te laten komen.

## *Verkrijgbaarheid van zaad*

Hoe komt u aan zaad van zo iets speciaals? Misschien kent u iemand die naar Zuid-Afrika gaat of wellicht heeft u zelf plannen in die richting? Het zaad van de Kaapse kruisbes is daar overal te koop, maar dan onder de naam van "Appellieffies". Die naam zegt al genoeg om te weten hoe de Zuid-Afrikanen over deze vruchtjes denken! U hoeft het echter beslist niet zo ver te zoeken. De Kaapse kruisbes is weliswaar een exotische plant, maar in de zaadcatalogi van de grote handelaren worden de zaden van de Kaapse kruisbes gewoon te koop aangeboden.

## *Voorzaaien*

Voor een echt succesvolle teelt moet u het weer een beetje mee hebben. Een warme lange zomer is ideaal. Als u een kasje heeft, hoeft het weer echter nauwelijks een belemmering te zijn. Zelfs een platglasbak kan volstaan, mits deze in het midden, op het hoogste punt, één meter hoog is. Probeer u het gewoon op meerdere plaatsen: in de volle grond en in een kasje. Bestel de zaden wel vroeg en ga er ook snel mee aan de gang om het "seizoen" zo lang mogelijk te maken. Zaai dus vroeg binnenshuis in potjes. Doe in ieder potje één of twee zaadjes, houd ze vochtig en zet deze potjes warm weg. Als na een tijdje de plantjes bovenkomen, zet ze dan volop in het licht. Om er voor te zorgen dat de plantjes niet allemaal scheef en naar het licht toe groeien, kunt u een stuk karton beplakken met wat aluminiumfolie. Hang het op achter de plantjes of "knutsel" iets zodat het karton rechtop kan blijven staan. Laat u hiervoor bijvoorbeeld inspireren door een staand fotolijstje. De plantjes krijgen zo van alle kanten voldoende licht en zullen mooi rechtop blijven groeien.

## *De grond in*

Als de plantjes groot genoeg zijn, kunnen ze uitgezet worden. Zorg voor een goede voedzame grond, die ook goed vochtdoorlatend is. Houd rekening met de hoogte van de plant, deze kan ongeveer één meter hoog worden.

Als u de plantjes in een goed afgesloten kas zet, kan dit al vanaf maart/april. Zet de plantjes uit op één meter van elkaar. Als er in de volle grond geplant gaat worden, kan dat pas na De IJsheiligen; de "Appellieffies" kunnen pas in de volle grond als er geen gevaar meer is voor nachtvorst.

Het worden flinke planten, die als de bessen er aan zitten, een steuntje nodig hebben. De standplaats moet in de volle zon en uit de wind zijn. Probeer tijdens de groei voor zoveel mogelijk warmte te zorgen! Vanwege deze warmte is misschien ook een idee de Kaapse kruisbessen thuis op een zonnig terras, in flinke potten te telen. Die kunt u dan, als het slecht weer is of veel te koud, gemakkelijk beschut wegzetten. Als de planten in de volle grond staan en het is najaar met slecht weer en veel regen, scherm dan de planten af of maak met noppenfolie "een tentje" om de plant. Zo kunt u het groeiseizoen enigszins verlengen en met een beetje goede wil toch nog goudbes, ananaskers, Kaapse kruisbes of hoe u ze ook maar wilt noemen, oogsten.

Het zijn echt de lampionnetjes en de besjes die de plant aantrekkelijk maken voor de tuinier. Van de sierwaarde van de bloem moet u het niet hebben, want de bloei is weinig opvallend. De plant is overigens tijdens de bloei wel weer in trek bij tal van insecten.



Tekst: Nelleke van de Boom