

Rode, witte en roze bes

Inleiding

De meest gangbare naam voor de *Ribes rubrum* is 'aalbes'. De aalbes behoort tot de familie van de *Grossulariaceae*. Het is een houtachtige plant of heester die gerekend wordt tot de categorie klein fruit. Er bestaan meer dan honderd soorten bessen, maar wij kennen vooral de aalbes die bij de groenteman in kleine kartonnen doosjes wordt aangeboden, met een aardig prijskaartje eraan verbonden! Wie een liefhebber is van de aalbes en een tuin heeft kan er voor kiezen zelf een aantal struiken te planten. Al naar gelang de bloei,- en draagtijd van de bessensoort, kan er in de maanden (eind) mei, juni en juli van de eigen aanplant worden geoogst. Als er een struik is die gegarandeerd bessen geeft is het wel de aalbes. Zet de struiken in de volle grond, in de zon (een beetje schaduw mag). Deze absolute vitamine C-bommetjes zijn voor de liefhebber niet te versmaden. Voor de wáre liefhebber wel te verstaan, want niet iedereen zal de zure smaak van de besjes kunnen waarderen. De échte liefhebbers eten ze zó gerist van de steeltjes. Voor de zoetekauwen kan gezoete yoghurt, ijs of een beetje suiker uitkomst bieden. Er zijn diverse bessenrassen bij de tuincentra of gespecialiseerde kweker te koop. Vroege en late rassen, zuur of minder zuur, rode, witte en ook zelfs roze bessen. U kunt kiezen voor een struikvorm, maar er zijn ook bessen op stam te koop die geënt zijn op een onderstam. Bessen op stam geven minder opbrengst dan de struikvorm. Het ligt een beetje aan de ruimte die u in de tuin heeft, maar voor een bessenstruik zou u eigenlijk wel ruimte móeten maken! Midden in een perk in de siertuin kan een bessenstruikje op stam erg sierlijk staan en er kunnen bessenstruiken als een lage haag ter afscheiding worden aangeplant. Weer eens iets anders dan de 'eeuwige conifeer' alhoewel een conifeer in de kleinere tuinen wel privacy garandeert. Ongeveer vier tot vijf bessenstruiken zijn voldoende voor 'normale(!) consumptie' tijdens de oogstmaanden, rekening houdend met ook nog een aantal potjes bessensap of -gelei voor de wintervoorraad. Méér kan natuurlijk ook, je bent een liefhebber of niet.

Keuze

Het bekendste ras is de 'Jonkheer van Tets'. Deze rode bes wordt het meest aangeboden in de tuincentra. Hij heeft volrode bessen met een frisse zurige smaak. Andere rassen zijn onder andere 'Rondom' en 'Stanza', deze zijn zuurder van smaak. Om een goede keuze te kunnen maken zou u eigenlijk eerst moeten kunnen proeven alvorens u struiken aanschaft. Zoveel mensen zoveel wensen. Veel kwekers bieden deze mogelijkheid en houden een proefdag. Een andere mogelijkheid is een medetuinder met bessenstruiken vragen of u mag proeven en dan is een stek natuurlijk zo gevraagd! Witte bessenrassen die worden aangeboden zijn 'Witte Parel' en 'Witte Hollander'. Roze bessen zijn 'Jules' en 'Pink Champagne'. De behandeling van de witte en roze bessen is gelijk aan die van de rode bes.

Bloei

In de maanden maart-april, al naar gelang de temperatuur, zullen de bessenstruiken uitlopen. De bladeren lijken enigszins opgevouwen een tijdje te blijven steken. De steeltjes met bloesem waaraan in het voorjaar de bessen komen, verschijnen al heel snel. Aan de gesteltakken (de stevige hoofdtakken) zitten korte kleine zijtakjes, dit is wat men het vruchthout noemt. Aan deze kleine zijtakjes groeien trosjes met onopvallende bloempjes. Het zijn kleine geel tot lichtgroene bloemetjes, lijkend op sterren. Dit zijn de besjes in wording. Al snel zullen 'de sterretjes' eraf vallen en zijn de jonge besjes waarneembaar. Vervolgens gaat de struik zich verder in blad hullen, de bladeren ontvouwen zich en binnen de kortst mogelijke tijd is de struik geheel dichtgegroeid en frisgroen van kleur.

Snoei

Om van een goede oogst te kunnen blijven genieten is het belangrijk dat de bessenstruiken goed worden gesnoeid. Bessen verschijnen aan die takken die niet al te oud zijn. Zorg dus, door snoei, voor een steeds redelijk jonge struik met hout dat beslist niet ouder is dan vijf jaar! Dit oude hout is herkenbaar aan de dikte van de takken en de kleur (oud hout is donkerder dan jong hout) en zal veel meer loshangend schors vertonen dan de jongere takken. De struik moet vanuit het hart van de plant open worden gehouden. Snoei altijd kromme, horizontale en over elkaar schurende takken weg, maar ook de dikste en de middelste takken vanuit het hart. Zo hebben licht en lucht vrij spel en kunnen bessen en bladeren zich koesteren in het zonnetje. Dit snoeien kan direct gebeuren als de bessendracht afgelopen is, maar kan ook in de winter als al het blad gevallen is. Laat vijf tot zes stevige jonge en goed verticaal groeiende takken staan en snoei de rest zo diep mogelijk en vanaf de grond geheel weg. Kort de zijtakjes (vruchthout) van de gesteltakken in op 1-2 cm. Veel mensen zijn bang om de schaar in de struiken te zetten, maar wees niet bang, het zal de oogst in het volgende seizoen alleen maar ten goede komen.

Ziekte

Indien bessenstruiken goed worden gesnoeid, regelmatig van mest en compost worden voorzien en in goed gedraineerde grond staan, zal de oogst rijk zijn en zullen ziekten nooit de kop opsteken. Natuurlijk zijn er basisomstandigheden waar iedere plant om vraagt, maar als men aan die voorwaarden voldoet, is er niets aan de hand en zullen de groei en oogst voorspoedig gaan. Indien een tak misvormd is of een afwijkende kleur heeft of als er een aangetast blad aan de struik verschijnt, snoei deze dan in zijn geheel weg en geef ze mee met het huisvuil. Wellicht dat een virus het blad heeft aangetast. Als een struik of plant niet onder goede omstandigheden wordt gehouden kan deze verzwakken en ten prooi vallen aan luizen. Zorg dus altijd voor een evenwichtige groei, met voldoende licht, voeding en vocht.

Plant struiken op anderhalve meter van elkaar. Zo blijft er voldoende ruimte tussen de struiken onderling.

Vermeerderen

Alle bessensoorten, dus ook de aalbessen, zijn gemakkelijk te vermeerderen door middel van 'afleggen'. Kies een mooie, krachtige jonge twijg die aan de buitenzijde van de plant groeit. Buig deze voorzichtig naar de grond een zet deze vast met een in een 'U' gebogen strip staal en zorg dat de twijg goed in contact komt met de aarde. Leg nog een extra laagje grond op de strip staal en laat de natuur haar werk doen. Geef wel regelmatig een beetje water aan de toekomstige 'spruit'. Na een aantal maanden zal het hout wortelen en kunt u de aarde voorzichtig weghalen rondom de metalen strip, de jonge bessenstruik lossnijden van de moederplant en elders in de tuin uitzetten. Zorg voor dezelfde groeiomstandigheden als voor de moederstruiken: een zonnige plek (eventueel wat lichte schaduw) en goede voedzame grond voorzien van mest en compost. Binnen de kortst mogelijke tijd heeft u een volwaardige bessenstruik, een exacte kopie van de moederplant.

Een andere vermeerderingsmethode is stek nemen. Gebruik ook hiervoor het jonge eenjarige hout. Snijd de stekken als het blad van de struiken is. Snijd aan de onderzijde net onder, en aan de bovenzijde net boven een knop. Kuil de stekken gedurende de winter in en plant ze in het voorjaar uit.

Oogst

De bessen zijn, afhankelijk van het ras, tussen mei en juli geheel op kleur en oogstbaar. Het voordeel van bessen is dat het niet nodig is om alles in één keer te oogsten. Pluk steeds de mooiste en rijpste bessen weg. De andere bessen kunnen dan nog even rijpen en blijven ook beter bewaard aan de struik voor een later oogstmoment. Mits het niet (hard) regent, kunnen de rijpe bessen maximaal anderhalve week aan de struik blijven hangen. Mereltjes zijn ook wel liefhebbers van bessen, dus gun hen ook een besje en span alstublieft geen net!

De besjes kunnen met de hand van de trosjes worden gehaald of gerist met behulp van een vork. Nadeel is dat de bessen voortijdig kunnen opbarsten en dat er dan veel sap verloren kan gaan.

Verwerking

Het verwerken van bessen is niet ingewikkeld. Bessen kunnen van de steeltjes worden gehaald en los, zonder suiker, worden ingevroren. Zo kan men deze losse bessen buiten het seizoen gebruiken voor bij een wildgerecht, in een dessert of gewoon bij de yoghurt. Koken kan ook: doe de gewassen bessen in een pan en laat de kook er over komen. De pitjeshaters kunnen de gekookte substantie nog door een zeef laten gaan en vervolgens terugdoen in de pan. Tien tot vijftien minuten goed laten inkoken. Geen suiker toevoegen, dat kan altijd nog aan tafel. Giet de hete gekookte bessenmassa in goed schoongemaakte jampotjes en sluit deze direct. Zet de potjes donker en koel weg. Op deze manier gemaakt zal de compote goed houdbaar zijn en niet al te sterk geleren zoals bij een jam, want daarvoor moet u juist veel suiker toevoegen. De compote is een absolute aanrader voor bij (natuurlijk!) de griesmeelpudding, maar ook goed bij desserts zoals ijs.

Wie in het bezit is van een ijsmachine kan uitstekend sorbetijs maken van verse bessen en dat is dan ook houdbaar in de vriezer voor wie er kan afblijven. Verder kunnen met name de witte bessen gebruikt worden bij een variatie op de klassieker Dame Blanche: witte bessen, roomijs overgoten met witte chocola (en witte perzik!).



AVVN

Tekst: Nelleke van de Boom