

Ander fruit

TEKST EN BEELD: BJÖRN SCHEFFLER



Samen met mijn partner beheer ik twee naast elkaar gelegen volkstuinjes aan de rand van Berlijn, met een totale oppervlakte van ongeveer 700 m². Van de vorige huurders namen we twee grote zoete kersen en een zure kers over, en ook een abrikoos en twee pruimen, wat we aanvulden met twee appelbomen, aalbessen, kruisbessen en frambozen.

Maar omdat er nog ruimte was en we de tuinen wilden omlijsten met bomen, besloten we vorm en functie te combineren en kwamen we op wilde vruchten. Het gaat om vruchtbomen die minder worden geteeld voor de handel dan de klassieke soorten uit de intensieve fruitteelt. Er zijn echter nogal wat tussenvormen en vaak zijn in deze categorie ook oude cultuurplanten te vinden die wat in de vergetelheid zijn geraakt.

Blikvangers De laatste jaren heeft bijvoorbeeld kweeper, *Cydonia oblonga* een comeback gemaakt. Met een hoogte van 4-5 meter en een kroon van 6 meter breed is deze kleine boom ook geschikt voor kleinere tuinen. Twee keer per jaar is het een blikvanger: in mei, als de wit-lichtroze komvormige bloemen opengaan en zodra de grote, gele vruchten verschijnen in de herfst. Veel voorkomende rassen zijn 'Portugal' (peervormige vruchten) en 'Konstantinopeler' (appelvormig), beide cultivars van de uit de Kaukasus afkomstige wilde vorm.

Kweeperen kun je niet rauw eten, je moet er compote, membrillo of gelei van maken. Op niet te droge plaatsen dragen ze overvloedig vruchten. Eén boom is voldoende voor meerdere gezinnen. De geurige vruchten kunnen twee tot vier weken binnenshuis worden bewaard voordat ze in de late herfst geleidelijk aan worden verwerkt.

Ook mispel (*Mespilus germanica*) komt oorspronkelijk uit de Kaukasus en Zuid-Europa en wordt al sinds de middeleeuwen verbouwd. Ook deze plant wordt niet al te groot (3-5 meter hoog en breed) en bloeit in het voorjaar met witte bloemen. De ongeveer 4 cm grote vruchten met een viltige schil verschijnen vanaf de late zomer en zijn pas eetbaar na vorst. Ze kunnen worden verwerkt tot jam of vruchtenwijn.

In Berlijn zijn prachtige exemplaren te vinden in de Oosterse tuin van de 'Gärten der Welt'. In Midden- en Centraal-Aziatische landen geniet de plant een grotere populariteit en verspreiding dan hier.

Inheems Ook veel inheemse bomen zijn ideaal voor een volkstuin of kleine tuin. Denk bijvoorbeeld aan Gele kornoelje (*Cornus mas*) en hazelaar (*Corylus avellana*). Gele kornoeljes zijn in het vroege voorjaar een verrijking voor de tuin met hun kleine, bolle schermpjes die een vroege bron van nectar voor insecten vormen. De glanzend rode steenvruchten zijn vanaf augustus geschikt voor directe consumptie, om in te maken, voor sappen en likeuren. Vergeleken met de wilde vorm onderscheiden rassen als 'Macrocarpa', 'Kasanlaker' ▶

- ↑ Kweeper, *Cydonia oblonga*, peervorm
- ↖ Mispel, *Mespilus germanica*
- ← Viltroos, *Rosa villosa*



of de Poolse cultivar 'Szafer' zich door een betere smaak, aanzienlijk hogere opbrengsten en vaak een compactere groei (1,5-3 m hoogte en breedte). De echte soort is nogal groeikrchtig en heeft met zijn 7-8 m breedte al menig tuinbezitter tot flink terugsnijden verleid. Dat wordt weliswaar goed verdragen, maar doet geen recht aan de natuurlijke groeiwijze.

In hazelaars zetten wij wel graag de zaag. Niet alleen oogsten we noten, maar af en toe gebruiken we ook een paar van de oudere stammen als bouw materiaal voor de moestuin. We hebben meerdere exemplaren geplant, maar dan van de paarsbladige 'Rotblättrige Zelleruss', waarvan het blad ook een aantrekkelijk accent in de tuin is. Een succesvolle oogst hebben we ook van rozenbottels gehad. Veel wilde rozen zoals hondsroos (*Rosa canina*) en viltroos (*Rosa villosa*) produceren prachtige vruchten die geschikt zijn voor jam.

Aziatische herkomst Decoratief vanwege de bloemen en vruchten is Japanse sierkwee (*Chaenomeles*). In Oost-Europa en de Baltische staten zijn uiterst interessante variëteiten van deze houtachtige planten ontstaan, die overigens oorspronkelijk uit Oost-Azië komen. Van sommige van deze variëteiten valt tot wel 10 kg per plant te oogsten, ondanks dat ze slechts 1,8 m hoog en breed zijn. Ze zijn uitzonderlijk aromatisch van smaak en kunnen net zo worden verwerkt als gewone kweeperen. Wij hebben de Oekraïense 'Nina' en 'Maksym' in onze tuin. Japanse sierkwee is afhankelijk van

kruisbestuiving, daarom is het goed meerdere struiken van verschillende rassen te planten. Een andere zeldzaamheid in de tuin is de grootvruchtige dwerg- of sierkwee (*Chaenomeles cathayensis*) uit China en Myanmar, waarvan de vitaminerijke vruchten tot 12 cm lang en 6 cm breed kunnen worden.

Een paar bijzonderheden hebben we trouwens ook nog wel – ook al zijn de planten nog te jong om al een oogst van betekenis te kunnen melden. In de eerste plaats Wilde citroen of schijn-citroen, *Poncirus trifoliata*, een struik uit Noord-China en Japan die tot 4 m hoog en breed kan worden. De wat stakerig ogende, sterk gedoornde struiken zijn winterhard tot -25°C, bloeien met een delicate citrusgeur voordat het blad in april/mei uitloopt en krijgen in de herfst ronde vruchten met een doorsnede van 3-5 cm die doen denken aan kleine sinaasappels. Als het zover is gaan we proberen Poncirusjam te maken.

Van Japanse mispel (*Eriobotrya japonica*) hebben we ook nog niet kunnen oogsten. Voor deze struik, die winterhard zou zijn, ligt Berlijn op de klimaatgrens. Tot nu toe heeft de plant in de winter steeds zijn groene bladeren verloren en moest daarna herstellen.

Iets te wensen Een botanische zeldzaamheid die ook nog moet groeien is Shipova, (*x Sorbopyrus irregularis*), een kruising tussen een peer en een meelbes, die net als andere leden van het geslacht *Sorbus* ook bessen draagt die eetbaar zijn voor mensen. Het verlanglijstje met nog meer houtige gewassen is nog niet helemaal afgewerkt.

↑ Grootvruchtige sierkwee, *Chaenomeles cathayensis*

↖ Tamme Ijsterbes, *Sorbus domestica*. Overrijpe vruchten worden o.a. verwerkt in compote

← Wilde citroen, *Poncirus trifoliata*



Japanse mispel, *Eriobotrya japonica* ↑
Zuurbes, *Berberis vulgaris* ↓

Bovenaan staat momenteel bloedpruim (*Prunus cerasifera*) en dan het ras 'Trailblazer'. Deze plant heeft net als *P. cerasifera* 'Nigra' roodachtig blad, maar produceert veel grotere, pruimachtige vruchten. Ze zijn heerlijk zoet en je kunt er niet genoeg van krijgen. Een soortgelijke verslavende werking hebben de braamachtige vruchten van Zwarte moerbeï (*Morus nigra*). Vanwege hun korte houdbaarheid zijn die het lekkerst als je ze direct van de boom eet. We zouden ook nog graag een of andere soort olijfwilg (*Eleagnus*) willen hebben of een paar inheemse zuurbessen

(*Berberis vulgaris*) waarvan de smaak van de rode vruchten doet denken aan veenbessen en die je gedroogd bijvoorbeeld door muesli kunt mengen. Intussen raakt de tuin zienderogen gevuld en wordt het steeds lastiger om geschikte plaatsen te vinden. Ik denk dat we dit lot met veel andere tuinbezitters delen. ■

Vertaling: Rose-Marie Gernitsen

Björn Scheffler woont en werkt in Berlijn als zelfstandig tuin- en beplantingsontwerper, voornamelijk voor Büro Christian Meyer

