

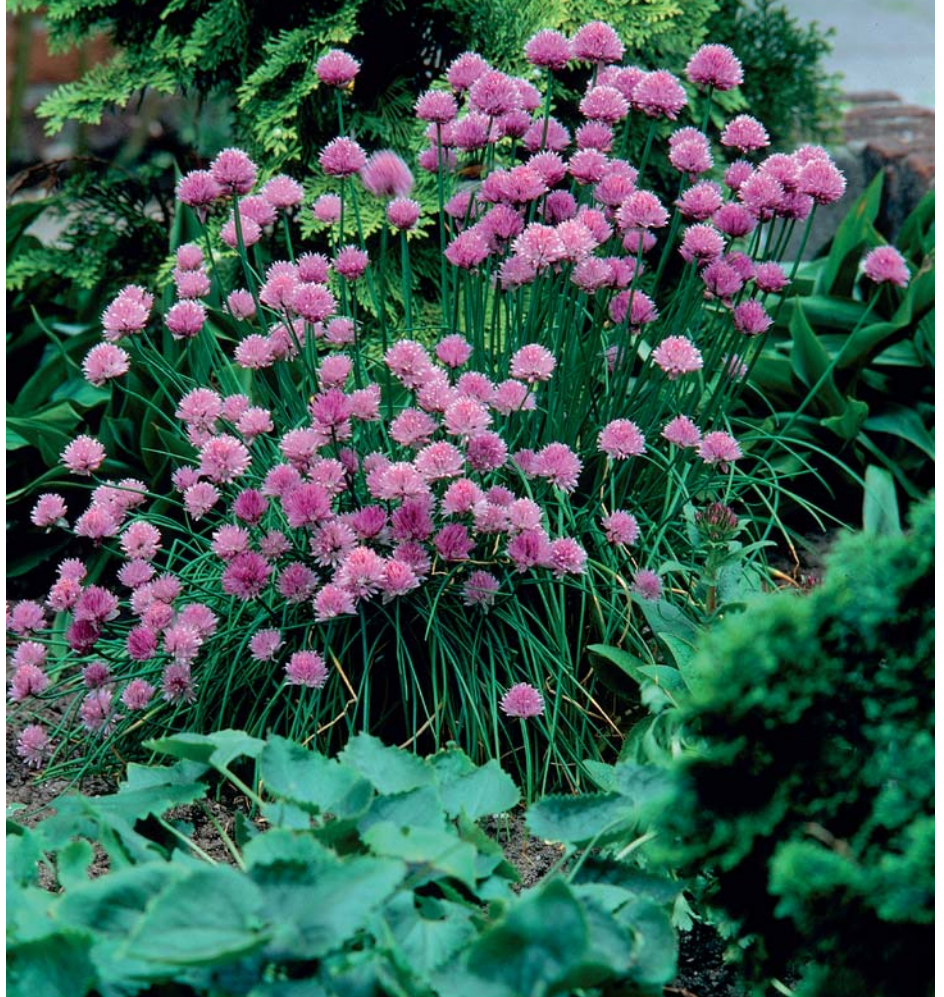
Eetbare planten uit eigen tuin is een trend. Bij de kruidengroep speelt Allium al vele jaren een belangrijke rol. Er zijn verschillende soorten die goed bruikbaar zijn in allerlei gerechten maar die met hun rijke bloei ook volop sierwaarde hebben.

Tekst: Emiel van den Berg  
Foto: www.visionpictures.com

Allium behoort tot de liliaceae, de Liliaceae. Een plantenfamilie waarbinnen de naamgeving in het verleden behoorlijk aan verandering onderhevig is geweest. Veel plantengeslachten die men tegenwoordig tot de liliaceae rekent, zijn echter zeker geen onbekenden. De tulp is zomaar een voorbeeld maar ook Lilium, Fritillaria en Tricyrtis zijn welbekende namen. Ook Allium is een veel voorkomende vertegenwoordiger. De Nederlandse naam is sierui hoewel de belangrijkste afgevaardigde van het geslacht de doodgewone 'keukenui' is. Niet voor niets dus dat de wetenschappelijke naam het Latijnse woord is voor ui. In totaal telt Allium zo'n 300 soorten die groeien in de gematigde streken verdeeld over de hele wereld. Naast de ui zijn er ook andere 'keukensoorten' zoals prei, knoflook, bieslook en daslook. Maar er zijn ook soorten die als siergewas bekend staan. Hier zitten zowel vaste planten als bolgewassen tussen waarbij de grootte van die bol aardig kan verschillen. Bollen van 1 cm doorsnede heeft bijvoorbeeld A. molly en grote bollen, van 10 cm doorsnee, komen voor bij A. giganteum.

### BLOEMKLEUREN

De bekendste kruidenplant uit het geslacht Allium is zonder twijfel bieslook, A. schoenoprasum. Deze winterharde vaste plant is inheems in Europa en het noordoosten van Noord-Amerika waar hij meestal op droge en vaak rotsige plaatsen groeit. Van de plant is bekend dat hij 5000 jaar geleden al een geliefd keukenkruid was en dat de Romeinen hem volop gebruikten voor tal van culinaire doeleinden. De soortnaam van A. schoenoprasum is afgeleid van het Latijnse schoenus dat zegge of bies betekent, een verwijzing naar het holle grasachtige blad. Ook de Franse naam petit poureau verwijst naar het biesachtige uiterlijk van de plant. Bieslook is een gemakkelijk gewas. Zelfs in pot groeit hij eenvoudig. Elk voorjaar verschijnen



Allium schoenoprasum

# Allium, smakelijk én sierlijk

talrijke verse groene blaadjes die vooral jong geoogst erg smaakvol zijn. Behalve lekker is bieslook ook gezond. Het bevat veel vitamine C. In de vroege zomer verdwijnt de malsheid van de stengels en verschijnt de bloeiwijze. Het is daarom altijd aan te bevelen de plant na de bloei in zijn geheel af te knippen waarna spoedig weer nieuw loof verschijnt. De soort heeft vaalroze bloemen op stengels die net iets boven het loof uitkomen. Omdat sier in de kruidentuin steeds belangrijker is geworden, is het goed mogelijk de soort af te wisselen met bijvoorbeeld cultivars als 'Album' en 'Corsican White' die witte tot witroze bloeit, 'Forescate' die rozerood bloeit of de meer grofbladige 'Grolau'.

### CHINEES

A. tuberosum, Chinese bieslook, is een minder bekend kruidengewas. Het blad van deze groenblijvende plant smaakt als bieslook maar dan met een vleugje knoflook. Knoflookbieslook is zijn andere naam. Net als bij bieslook gaat het ook hier weer om het verse langwerpige maar in dit geval platte blad dat in kleine stukjes gesneden goed in salades, soepen, sau-

zen en zachte kazen is te gebruiken. Chinese bieslook heeft ook sierwaarde met zijn bloemen. Deze zijn wit, verschijnen in de vroege zomer en staan op dunne maar stevige stengels die boven de 40 cm hoogte uitkomen. In China is A. tuberosum behalve als kruidenplant ook bekend om zijn medicinale kracht en zijn de bloemenknoppen vanwege hun honingachtige smaak een delicatessen. De vaste plant A. fistulosum heet pijplook wat verwijst naar het holle blad dat in verhouding met bieslook veel dikker is. Ook de vaalwitte bloemen zijn groter. Stengelui en grove bieslook zijn andere bekende namen. Het grove blad van deze kruidenplant vindt vooral toepassing in dressings en salades en de smaak is als die van de gewone ui. Tot slot is daslook een inheemse Allium-soort met smakelijk blad. Deze A. ursinum groeit van nature in grote delen van Europa en Klein-Azië, vaak op beschaduwde plaatsen in vochtige bossen. Het is een echte voorjaarsplant die na de vroege bloei al snel weer ondergronds verdwijnt. Zowel het verse blad als de bloemenknoppen zijn smaakvol. In het najaar zijn de knolletjes eetbaar maar pas op want de smaak is sterker dan bij verse knoflook.