



Ravissante Rozenbottels

Wie is er niet groot mee geworden: Roosvicee, siroop gemaakt van rozenbottels. Jammer genoeg wordt op het moment dat kinderen zelf hun drankjes gaan uitzoeken de rozenbottel vergeten en wordt deze geweldige vrucht nauwelijks meer gebruikt. Zonde, er is zoveel meer te doen met rozenbottels.

door **Hannemaria van Veen**, convivium Het Groene Hart
fotografie **Maarten Schurink**

Een roos is een roos is een roos,' om met de Amerikaanse dichteres Gertrude Stein te spreken. Over rozen is veel moois geschreven. Dat ze het symbool voor onder andere schoonheid en liefde zijn. Dat ze heerlijk kunnen geuren. Dat ze allerlei kleuren en vormen kunnen hebben – naar schatting zijn er meer dan 10.000 variëteiten. En dan hebben de meeste soorten ook nog vruchten: rozenbottels.

'Strikt genomen is vrijwel elke roos een bottelroos,' zegt Eric Hees die samen met zijn vrouw Emmelie Moerkoert rozenbotteltuin De Put in Wijk bij Duurstede beheert. 'Volgens mij bestaat er geen gifige roos, maar het gaat ons uitsluitend om de bottel, de smaak ervan, de textuur, het vruchtvlees en de hoeveelheid vitamine C.'

Rozenbottels zijn al eeuwen een essentieel onderdeel van de (natuur) geneeskunde. De Romein Plinius Secundus de Oudere maakte in de eerste eeuw in zijn *Naturalis Historia* al melding van de helende werking van de roos. In de Middeleeuwen gaf Karel de Grote opdracht tot het op grotere schaal verbouwen van rozenbottels voor medicinale doeleinden. De *Rosa rubiginosa* (de wilde wijnroos, egelantier) werd destijds aangeduid als 'de plant tegen de dood'. Rozenbottelpreparaten of -thee kunnen een remedie zijn tegen allerlei aandoeningen, waaronder nier- en blaasproblemen. Maar rozenbottels zijn ook heilzaam tegen artritis, artrose en spieraandoeningen, wordt gezegd. Dat is niet vreemd want rozenbottels bevatten hoge percentages bioactieve stoffen en essentiële vetzuren. Maar het extreme gehalte aan antioxidanten als vitamine C maakt de vrucht uiteindelijk écht populair. Er is vrijwel

geen andere vrucht die dezelfde hoeveelheid vitamine C kan leveren: gemiddeld dertig keer meer dan sinaasappels en zeventien keer meer dan kiwi's. Tot op de dag van vandaag worden rozenbottels dan ook gekweekt als bron van vitamine C.

Veel kwekerijen van voor consumptie bestemde rozenbottels zijn er niet meer in Nederland, nu de teelt voor Roosvicee en Karvan Cevitam niet langer in ons land plaatsvindt. Hees wil niet zeggen dat hij de laatste is die rozenbottels voor de consumptie kweekt, maar de kwekerij heeft wel 'oude wortels'.

'Het is begonnen in de jaren vijftig van de vorige eeuw,' begint Hees zijn verhaal. 'Mijn schoonvader wilde fruitkweker worden in Wijk bij Duurstede. Hij had een stuk grond en stond op het punt appels en peren te gaan aanplanten toen hij directeur Zwaardemaker van de gelijknamige jamfabriek in Maarssen tegenkwam. Het

De Romein Plinius Secundus de Oudere maakte in de eerste eeuw in zijn *Naturalis Historia* al melding van de helende werking van de roos

siroopmerk Karvan Cevitam zocht fruitelers die rozenbottels wilden telen. Mijn schoonvader had nog nauwelijks weet van rozen, maar uit onderzoek bleek dat de *Rosa alpina* en de *Rosa blanda* met hun grote flesvormige bottels een hoog gehalte aan vitamine C hebben.'

'Dertig jaar heeft mijn schoonvader de achttien hectare rozenbottels onder zijn hoede gehad. Veel mensen uit Wijk bij Duurstede kwamen plukken,' vervolgt hij. 'Nu beheren mijn vrouw en ik rozenbotteltuin De Put. In de oogstmaand september plukken we met een club mensen de oogst. Dat is altijd heel gezellig. We plukken van 10 uur in de ochtend tot 5 uur in de middag en gaan dan lekker met z'n allen eten, als het even kan aan lange tafels hier in de tuin. Iedereen mag meedoen met de pluk, dus mensen kunnen zich gewoon bij ons opgeven.'

Veel bottels zijn geschikt voor verwerking. 'Maar het pureren is een enorm karwei,' aldus de kweker. 'Na de pluk worden de bottels ingevroren. De celwanden laten dan makkelijker los. Giet er in bevroren toestand kokend water over en dan kunnen de bottels gezeefd worden. Wij pureren machinaal, maar een ouderwets instrument in de keuken is een zeefmolen ofwel een passe vite. Met een lepel het vruchtvlies door een zeef duwen is ook een optie.'

'Van de *coulis* die zo ontstaat, kan eenvoudig jam worden gemaakt door te zoeten met suiker, agavesiroop of honing

en er appel aan toe te voegen voor de frisheid en pectine, het bindmiddel, en eventueel kruidnagel en kaneel. We maken ook chutney, en daar worden natuurzijn, walnoot, meloen en diverse specerijen aan toegevoegd. Heerlijk bij een kaasje bijvoorbeeld. De rozenbottelwijn die we maken is een lekkere aperitief, goed stevig met vrij veel alcohol, die een beetje aan droge sherry doet denken,' aldus Hees.

De *coulis* die de Rozenbotteltuin zelf maakt en verkoopt is zowel bewerkt als onbewerkt te koop. 'Via vooral de Lindenhoff in Baambrugge is de *coulis* op de kaart gezet bij professionele koks. Mooi is dat als je een keer een heerlijk recept hoort waar rozenbottels in verwerkt zijn en je vraagt na wie het gemaakt heeft, je vaak hoort dat een kok ons product gebruikt,' zegt Hees trots.

De producten van rozenbotteltuin De Put worden verkocht onder de merknaam Canina, naar *Rosa canina*, de Latijnse naam voor de botanische hondsroos (die in deze kwekerij voor een deel als onderstam gebruikt wordt). Deze Canina-producten zijn niet alleen voor koks te koop, ze kunnen ook gekocht worden in diverse winkels in het Kromme Rijngebied. Of bezoek rozenbotteltuin De Put. Deze is van begin mei tot begin oktober elke zondag van 12 tot 17 uur geopend. www.rozenbotteltuindeput.nl

Kijk voor een recept met rozenbottels op pagina 24-25.

Zelf rozenbottels verwerken

1. Plet voor rozenbottelthee verse bottels, verwijder de pitten en laat ze drogen. Maak de gedroogde bottels klein (verkruiemel ze), schenk er kokend water op en laat geruime tijd trekken.
2. Voor jam zijn de dikbuikige, vlezige vruchten van de *Rosa rugosa* (rimpelroos) goed te gebruiken. Was ze, snijd ze doormidden, verwijder het zaad met een theelepel en kook ze kort met wat suiker of andere zoetwaren als honing. Bij gebruik van suiker in de verhouding 2:1, dus twee kilo rozenbottels op een kilo suiker.
3. Liever kijken naar de bottels en niet eten? Maak dan een mooi decoratief stukje met rozenbottel. Je houdt het langer goed door ze in een emmertje vochtig wit zand te steken en op een donkere plek te bewaren.



Erik Hees.



Hondsroos, *Rosa canina*.



Een stukje geschiedenis

Al in de jaren dertig van de vorige eeuw werd aan de toenmalige Landbouwhogeschool in Wageningen onderzoek gedaan naar de mogelijkheden die de natuur bood voor meer vitamine C in het voedselpakket. De bottels van botanische rozen bleken een geweldige bron te zijn. Uit onderzoek uit 1938 kwam de *Rosa alpina* (ook wel *Rosa pendulina*), uit de familie van *Rosa cinnamomea* L., als grote bron van vitamine C naar voren. Kenmerkend voor deze roos zijn de flesvormige bottels.

Omstreeks 1940 werd het onderzoek voortgezet in tuinbouwgebied Boskoop, waar de *Rosa alpina* var. *Oxyodon*, maar ook de *Rosa blanda* op proefvelden werden uitgetoet. Intussen was door de Tweede Wereldoorlog het tekort aan vitamine C ernstiger geworden. De Voedingsraad vroeg in 1942 aan Roelof Broersma om snel een vitamine C-bron te ontwikkelen.

Met de kennis uit Wageningen en Boskoop ging Broersma naar de firma Riedel om een nieuw voedingsproduct op basis van rozenbottels te ontwikkelen. Toen dit contact op niets uitliep, ging Broersma naar de firma Zwaardemaker in Maarssen, waar sinds 1928 jam werd geproduceerd. De familie Zwaardemaker (van het merk Karvan Cevitam) zag er wel wat in en liet nog tijdens de oorlog een eerste experimentele tuin van 2700 struiken aanleggen op een gronddepot langs het Amsterdam Rijnkanaal in Maarssen.



Hondsrozenbottelcoulis.