

Kweker Rogier Bastin staat bekend om zijn uitgebreide sortiment geurende Mediterrane planten. Van verschillende bezit hij de Nederlandse Plantencollectie. Bij rozemarijn heeft hij veel keuze. 'In habitus en bloemkleur, maar allemaal geurend.'

Tekst: Emiel van den Berg
Fotografie: Visions

Lang geleden ontdekten men al de kwaliteiten van Rosmarinus, ofwel rozemarijn. Tijdens feestelijke gelegenheden vlochten de Grieken kransen van de buigzame takken en in de vroegchristelijke periode haalden koloniserende monniken de plant al van over de Alpen naar de ons omringende landen. In de Middeleeuwen groeide rozemarijn in elke kloostertuin en tot op de dag van vandaag is het nog een zeer geliefde kruidenplant. Daarnaast is rozemarijn ook een medicinaal gewas en een leverancier van geurige olie.

Rosmarinus behoort net als Melissa, Lavandula, Thymus, Salvia en Mentha tot de Lamiaceae, de lipbloemfamilie. Planten die behalve voor de kleur ook voor geur en smaak belangrijk zijn. R. officinalis groeit van nature in het Midditerrane gebied van Portugal en Noord-Afrika tot aan Griekenland en Turkije. Daar is de plant te vinden op rotsachtige grond op plaatsen niet ver van de zee waar hij tot wel 2 meter hoogte groeit.

De geslachtsnaam Rosmarinus is zeer waarschijnlijk afgeleid van het Latijnse ros dat dauw betekent en marinus waarin het woordje mare naar de zee verwijst. Dit heeft te maken met zijn natuurlijke groeiplaats. Soms wordt de naamsverklaring gezocht in de Griekse woorden voor struik en mirre, wat verwijst naar de sterke geur dat het blad bij kneuzing verspreidt.

ÉÉN SOORT

In Zuid-Limburg heeft Roger Bastin een kwekerij waar Mediterrane planten centraal staan. Als kind en student had hij al de drang om planten te leren kennen, versterkt door de jaarlijkse vakanties in zuidelijk Frankrijk en Italië. Daar ontdekte hij de vele geurende planten en ontstond zijn passie voor deze plantengroep die inmiddels al vele jaren de kern vormt van zijn kwekerij. Inmiddels is die kwekerij in het bezit van de Nederlandse Plantencollectie van



Plantnaam: Rosmarinus - rozemarijn
Groei vorm: kleine heester
Blad: langwerpig
Bloem: blauw, soms wit of roze
Bijzonderheden: bekend als keukenkruid

ROGIER BASTIN:

'Alle varianten geschikt voor de keuken

Lavandula, Thymus, Salvia en Santolina. Ook van Rosmarinus heeft Bastin een breed aanbod. Alles draait om de enige soort; R. officinalis. De soortnaam is een verbastering van het Latijnse officina wat letterlijk werkplaats betekent en vaak verwijst naar de werkplaats van de apotheker. Het is een soortnaam die vaak is terug te vinden bij geneeskrachtige planten. Over wel of niet één soort is wat discussie. In het wild komt van alles voor. "In Kew Gardens zat ik eens in de rotstuin. Ik deed mijn handen naar achter en rook een rozemarijn. Planten vind ik altijd met al mijn zintuigen. Ik ontdekte de wollig behaarde R. tomentosus. Er is nog discussie over of deze in Zuid-Spanje groeiende plant ook echt een aparte soort is." Hoe dan ook, binnen R. officinalis is keuze uit tal van cultivars in diverse groeivormen; kruipend, half kruipend en opstaand. De 3 tot 7 centimeter lange bladeren zijn langwerpig, bijna naaldachtig, en grijzig groen met een grijs viltig behaarde onderkant. "Er is keuze uit varianten met smal en wat breder blad, allemaal

geschikt voor de keuken." Daarnaast zijn er verschillende bloemkleuren, blauw is de oorspronkelijke kleur, sommige cultivars bloeien wit of roze. Meestal is de bloei net na de winter. "De kruipers bloeien soms al voor de winter."

VOORJAARSNOEI

Rosmarinus is door snoei compact te houden en kan zelfs voor lage hagen gebruikt worden. "Snoei bij voorkeur als de plant in groei is, dat kan ten koste gaan van de bloem. Uidunnen kan ook." Snoei is overigens niet elk jaar nodig, het snoeien van jonge planten bevordert uiteraard wel de vertakking.

Vanwege de vorstgevoeligheid – "vroeger was er onderscheid tussen meer en minder winterhard, maar door de jaren heen ben ik wel van alles kwijt geraakt dus over winterhardheid doe ik liever geen uitspraak meer" – plant men rozemarijn ook wel in pot. In de tuin is er voorkeur voor goed doorlatende grond. "Niet te nat. Ooit zei iemand tegen mij dat je rozemarijn beter kunt opplanten dan inplanten."