

## Drachtplanten met een extra dimensie (3)

Wilde marjolein (*Origanum vulgare* L.)

Mw.M.E.C. Verspaandonk-Schijvens

Wilde marjolein is, behalve een uitstekende drachtplant ook een plant met vele andere mogelijkheden. Zo is het een fraaie aanwinst voor de tuin. In het knopstadium en tijdens de langdurige bloei is het een genot om er naar te kijken. Mede door de enorme aantrekkingskracht op nectar-zuigende insecten. Verder vormen de bloemstengels een prima materiaal voor gemede zomerboeketten (vooral in het knopstadium). Bovendien gelden de donkergroene blaadjes als een breed toepasbaar keukenkruid. En daarnaast blijken die blaadjes ook nog eens tal van geneeskrachtige eigenschappen te hebben.

104

Veel van u zullen de plant kennen onder de naam oregano. Het keukenkruid waaraan de Italiaanse pizza z'n typische smaak ontleent. Maar in de plantkunde wordt de naam wilde marjolein gebruikt. Het woordje 'wilde' is toegevoegd om aan te geven dat dit (meerjarige) struikje ook in de vrije natuur voorkomt. Dit in tegenstelling tot z'n (meestal éénjarige) gekweekte zusje, de echte marjolein of majoraan (*majorana hortensis*). De lange bloeiduur van juli tot september maakt haar tot een aardig bijenstruikje. De bloei kan nog worden verlengd door telkens de uitgebloeide stengels weg te knippen. In het drachtplanten-arboretum van de Ambrosiushoeve staan een aantal struikjes bij elkaar en ik moet zeggen het is er altijd een gezoem en gebrom van jewelste. De bloemen zijn zo in trek bij o.a. honingbijen, omdat de suikerconcentratie van de nectar enorm hoog is: tot 70%. Hoe de pollenproductie in ons land is weet ik niet maar voor Duitse imkers is zij voor honingbijen gemiddeld en voor hommels goed. In de landen rondom het Middellandse Zeegebied waar de struikjes van oorsprong groeien is het een echte bijenplant. Hier wordt incidenteel zuivere marjoleinhoning gewonnen. Deze bevat zeer veel fructose en is zeer fijn kristalliserend. Maar de meeste marjoleinhoning daar is afkomstig van meerdere drachtplanten zoals tijm en andere kruiden van de zonnige berghellingen.

### Bijen voor kruisbestuiving

Met een veelheid van veelal roze of soms witte geurige bloemen afstekend tegen donkerpaarse schutblaadjes, probeert de plant haar

aantrekkingskracht voor haar bestuivers te vergroten. Dit ten einde de kans op kruisbestuiving te vergroten en zelfbestuiving tegen te gaan. Zo hebben de tweeslachtige bloemen ver buiten de kroon uitstekende meeldraden. En naast planten met tweeslachtige bloemen zijn er ook planten met enkel functioneel vrouwelijke bloemen. Vooral bij geïsoleerde populaties bevordert dit de kruisbestuiving. Bijen zijn uitstekende kruisbestuivers. Terwijl ze op de onderlip landen wordt het stuifmeel op hun achterlijf afgezet. Vervolgens brengen deze postbodes de stuifmeelkorrels in hun haarkleed naar een ander adres: de stempel van een andere plant van dezelfde soort. Kruisbestuiving levert een betere zaadzetting. En zo worden twee zaken gecombineerd: de genuitwisseling en de voortplanting.

### Oorspronkelijk geneesplant

Lang geleden brachten de Romeinen de wilde marjolein naar ons land. Toen werd de plant vooral in de geneeskunde gebruikt. Hier en daar komt de plant in ons land nog steeds - zij het in mindere mate - in het wild voor. Daarom heeft men de plant hier wettelijk beschermd. Voor de imker zijn er gelukkig bij de vakhandel genoeg zaden of planten te koop. Er zijn meerdere cultivars in de handel, maar voor de bijen voldoet de meest oorspronkelijke vorm het best. Zet altijd een flink aantal planten bij elkaar op een onderlinge afstand van 25 cm of minder voor een leuk haagje rondom een groepje andere drachtplantjes. Door ze na de bloei flink terug te snoeien ontstaan leuke bossige struikjes. Wrijf eens wat blaadjes tussen uw vingers en snuif de heerlijke tijmachtige geur op. Deze geur is afkomstig uit de klieren in de bladeren die etherische olie afscheiden met daarin Thymol en Carvanol. Deze stoffen werken zeer antiseptisch en ontspannend. Inwendig kunnen deze stoffen gezondheidsondersteunend werken bij o.a. bronchitis, menstruatie- en maagdarfstoornissen. Zuivere marjoleinolie gewonnen uit deze plant kan als massageolie of als badolie dienst doen.

### Marjoleinthee met honing!

Voor een gezondheidsondersteunende thee neemt u één eetlepel kruid (dit zijn de blaadjes van de jonge niet verhoutte delen van de plant geogst net voor de bloei). Het kruid kan zowel vers als gedroogd worden

gebruikt. Dit alles stopt u in een thee-ei en overgiet u met 1/4 liter kokend water. Na tien minuten het thee-ei eruit halen. Warm opdrieken met een schep honing. Thee over, geen nood! Neem een dampend bad en voeg de thee toe aan het badwater. Heerlijk en weldadig voor uw luchtwegen.

### Een bijenplant met culinaire mogelijkheden

Mensen zullen drachtplanten eerder aanschaffen naarmate de gebruiksmogelijkheden groter blijken. Toen ik laatst een zakje oregano - want onder deze naam wordt wilde marjolein meestal verkocht - aantroef in een reformzaak las ik daarop een aantal toepassingsmogelijkheden voor in de keuken; op tomaten, courgettes, aubergines, pasta's, rijst en kaas. Oregano werkt eetlustopwekkend en verlengt de houdbaarheid van voedsel. De smaak is fris en pittig. Zelf maak ik wel eens een pizza en bestrooi hem rijkelijk met wat afgeknipt blad van de wilde marjolein uit de tuin. De gewone wilde marjolein voldoet hiervoor uitstekend. Niet elk type is culinair interessant. De meest aromatische soort voor de keuken is *Origanum vulgare* 'Compactum'. Deze zodenvormende plant wordt slechts 15 cm hoog en vormt mooie grote roze bijenbloemen. In de winter vormt hij een groene deken. Als u wilde marjolein in het najaar flink terug snoeit kunt u het volgend jaar weer bossige bloemige struikjes verwachten: een feest voor mens en bij!

## Strabrechtse heide

J. Beekman

In overleg met de beheerder is het ook in 2001 weer mogelijk om bijenvolken tijdens de heidebloei in augustus en september op de Strabrechtse heide te plaatsen.

De voorwaarden en tarieven zijn voor dit jaar, 2001, conform het jaar 2000 namelijk:

f 10,- voor één bijenvolk, f 20,- voor twee bijenvolken, f 25,- voor 3 of meer bijenvolken.

De aan de vergunning verbonden kosten dient u vóór plaatsing van de bijenvolken over te maken op RABO rekeningnummer 12.14.08.256 ten name van Staatsbosbeheer, regio Limburg-Noord-Brabant, Postbus 103, 6040 AC te Roermond.

Belangrijk is wel dat de betrokken bijenhouders zoveel mogelijk op dezelfde dag komen. Dit is voor Staatsbosbeheer overzichtelijker en voor de Sleutelhouders ook prettiger.

Voor het brengen en halen van de bijenvolken moet vooraf contact worden opgenomen met Staatsbosbeheer. Beheerder namens Staatsbosbeheer:

J. Vogels, 040-22 62 343;

namens ZLTO: J. Beekman, 0492-51 41 06.

Onderstaand is nog steeds van toepassing:

*Laat niet als dank voor het aangenaam verpozen de eigenaar van het bos de schillen en de dozen!  
U weet wat bedoeld wordt.*

bijen

### FOTO VAN DE MAAND



Bijenstallen van de heer C. de Roij te Tilburg