

Vlaamse laurier vraagt geduld

WINGENE Sinds kort is de Vlaamse laurier door Europa erkend als Vlaams streekproduct. In Wingene kweken Geert Devriese en Ingrid Luysen al 26 jaar Vlaamse laurier. "Een échte Vlaamse laurier verkopen we pas vijf jaar na het stekken."

DOOR RANDY DECLERQ Zesentwintig jaar geleden nam Geert Devriese samen met zijn vrouw Ingrid Luysen het plantenbedrijf over van zijn moeder. Daarmee was het koppel de derde generatie aan het roer van het bedrijf. "Mijn moeder had het overgenomen van mijn tantes, die destijds begonnen met het kweken en verkopen van cactussen, kamerplanten en druivenplanten", zegt Geert. "Daarna kwam mijn moeder aan het roer, die zich vooral specialiseerde in chrysanten en perkplanten. Sinds wij de zaak uitbaten, kweken we laurier en lagerstroemia, een bloeiende boom met Amerikaanse roots."

VAN HONDERD NAAR ELF

De Vlaamse laurier werd al in de 17de eeuw gekweekt. "In het begin van de 20ste eeuw, nog voor de Eerste Wereldoorlog, waren er tot honderd kwekers in Vlaanderen die hem teelden. Op vandaag is dat aantal gereduceerd tot een goede elf in Oost- en vooral West-Vlaanderen", aldus Geert.

Sinds kort is de Vlaamse laurier een beschermde soort. Daarvoor moesten de kwekers samen met het land- en tuinbouwagentschap Vlam een dossier indienen bij de Europese Unie. "Het dossier ging niet van een leien dakje, maar we zijn er uiteindelijk toch in geslaagd. De Vlaamse laurier was het tweede siergewas dat de erkenning kreeg. Enkel de Gentse azalea deed het ons voor. Je doet dat toch een beetje uit trots als kweker en daarenboven zorgt een erkenning tot streekproduct uiteraard ook voor wat extra promotie. We kregen ook een eigen label toegewezen, dat stilaan maar zeker zijn weg naar de verpakking van de planten vindt."

VIJF JAAR GEDULD

Een echte Vlaamse laurier wordt verkocht in potten en verlaat pas vijf jaar na het stekken de kwekerij. "Het houden van een laurier is simpel, alleen het stekken is niet zo eenvoudig."



Ingrid Luysen en Geert Devriese tussen de Vlaamse laurier. "Het houden van een laurier is simpel, het kweken is heel wat minder evident." (Foto RDC)

"Begin jaren 1900 waren er nog 100 kwekers in het land, nu amper elf"

Eenmaal het stekken in de (na)zomer gelukt is en de plant zich geworteld heeft, plaatsen we 's winters de plant in de serre en in de zomer zetten we ze in openlucht. In de winter snoeien we de plant volledig, in de zomer gaan we enkel de uitgroei wegnippen. In totaal moet de plant vijf wintersnoeibeurten achter de rug hebben voor ze verkocht mag worden als echte Vlaamse laurier", gaat Geert voort. "Uiteraard verkopen we hier ook de laurier als klein, jong plantje, die dan bijvoorbeeld als struik geplant kan worden in de tuin of gebruikt kan worden in de keuken."

TWEE METER

Geert en Ingrid hebben maar liefst 39 verschillende soorten laurier, van groot tot klein blad, van groen tot geel en van rechte tot gekrulde bladen en ze zijn nog altijd op zoek naar nieuwe soorten. De laurieren worden gekweekt tot piramiden tot twee meter, bol op stam of struiken. Maar hoeveel betaal je nu voor zo'n échte Vlaamse laurier? "Eén prijs kunnen we er niet opplakken, het hangt af van grootte en vorm."

Info : www.vlaamselaurier.eu of www.sierplant.be

PRAKTISCH

Geert Devriese en Ingrid Luysen verkopen hun planten gewoon bij hen thuis aan de Schewegestraat 6 in Wingene, maar je moet wel op voorhand een afspraak maken op info@sierplant.be of 051 65 54 30. Je kunt er ook rondleidingen voor groepen aanvragen. De kwekers zijn ook te zien op heel wat tuinbeurzen en groothandelsbeurzen.

TIPS VAN GEERT EN INGRID

Met laurieren kun je heel wat doen. Ook Geert Devriese en Ingrid Luysen benutten hun planten op allerlei manieren, vaak in de keuken. Een paar tips.

LIKEUR

"Met laurierblaadjes kun je heel lekkere likeur maken. Wijzelf hebben twee soorten: een likeur die meer richting 'brandy' gaat en een zachtere likeur."

WIJN EN PORTO

"Met laurierblaadjes kun je heerlijke kruidenwijn maken, een beetje zoals glühwein, maar je kunt het drankje ook koud drinken. Dat werd al gedaan in de tijd van de Romeinen en valt ook nu nog heel goed in de smaak. Ook de porto op basis van laurierblaadjes en witte wijn is smaakvol."

KEUKEN

"Als je een laurierstruik nooit besproeit, dan kun je de bladeren gewoon plukken en gebruiken in de keuken. Vers of gedroogd, de discussie over hoe laurier het best smaakt, is nog niet beslecht. Met gedroogd poeder heb ik ook al laurierbrood gemaakt, een aanrader voor diabetici."

SYMBOLIEK

"Naast ingrediënt voor voedsel en drank, heeft laurier ook een heel symbolische waarde. Laurier wordt gebruikt bij overwinningen en staat voor het eeuwigdurende leven, een laurier blijft nu eenmaal altijd groen. Daarnaast – ik weet natuurlijk niet of het waar is – zou een wens uitkomen als je die op een laurierblaadje schrijft en vervolgens het blaadje verbrandt. Laurier zou ook spoken en heksen wegjagen."



Van groot naar klein blad

Uiteraard kennen we allemaal de Vlaamse laurier met groot blad, maar er zijn bijzonder veel variëteiten van de plant. Zo zie je centraal de Angustifolia met zijn smalle, lange blaadjes die ook heerlijk ruikt. De bay junior (rechts) heeft kleine blaadjes, groeit minder hard en hoeft dus ook iets minder gesnoeid te worden. (Foto Geert Devriese)



Gele laurier met rode takjes

Opvallende uitschieter in het assortiment laurieren van Geert Devriese en Ingrid Luysen is deze gele variant van de plant. "De mensen kopen die vaak enkel en alleen maar voor de mooie kleur. Let er trouwens op dat de takjes rood zijn. Wij testen momenteel een drietal verschillende geelbladige soorten uit, Laurus n. Aurea, Laurus n. Brilliant Times en Laurus nobilis Silician Sunshine." (Foto Geert Devriese)