



IEDEREEN LUST WEL ZO'N GROEN BLAADJE!

Laurier

Ooit reisden honderdjarige laurierbomen op stam van Brugge naar Sint-Petersburg. Vandaag is de Vlaamse laurier weer helemaal terug, ook als exportproduct, met verrassende nieuwe soorten. Kweker Geert Devriese experimenteert volop.

1. Kweker Geert Devriese kragt een parasolboomje bij.
2. Belle laurierboomjes op staan vormen een feestelijke groendecoratie.
3. Het blad van *Laurus nobilis* 'Bay Junior' is maar een derde zo groot als dat van de soort - de gewone keukenlaurier, dus.
4. 'Bay Junior' kan je dan ook, via aangepaste snoeien, opkweeken tot een compact boomje met een grote sierwaarde.



In de 19de eeuw genoot Brugge wereldfaam met zijn laurierbomen. Waarschijnlijk was dat succes te danken aan het zachte kustklimaat. Omspronkelijk is de 'edele laurier' (*Laurus nobilis*), geen plant uit Europa maar uit Azië, waar de Grieken hem ontdekten. Van daaruit ging de laurier naar Italië, waar hij menig koninkrijk hoofd lauwende. Vanaf de zeventiende eeuw dook de laurier in onze continenten op. Monseigneur Triest, toenmalig bisschop van Brugge, moedigde de telers aan en al snel nam de laurierbeest in en om de stad een hoge vlucht. Tegen eind de negentiende eeuw waren de Brugse laurierkwekers wereldberoemd. Zelfs de Russische tsaar bestelde bij hen bomen op stam van meer dan honderd jaar oud. Jammer genoeg betekende de wereldoorlogen covat het einde voor deze beest. In de strenge winter van 1916-'17 konden de series niet vernamend worden en bevroren hele collecties, die vaak al generaties lang werden gekoesterd. Of de kwekers verkochten de blaadjes los omdat die op dat moment meer opbrachten. Ze verbruken honderdjarige stammen in de kachel... Maar de kwekers

krabbelden weer overeind, en vandaag telt West-Vlaanderen opnieuw zowat 25 gespecialiseerde laurierkwekerijen.

Nieuwigheden uit Vlaamse grond

Ook Geert Devriese uit Wingene heeft z'n hart verloren aan de laurier. Hoewel hij zelf alweer vergeten is hoe die passie eigenlijk is ontstaan. "Ik sijt wel al mijn hele leven tussen de planten. Tantes van mijn moeder kweekten plantgoed, cactussen en tafeldruiven, en mijn moeder specialiseerde zich in potbryanten en perkplanten. Mijn interesse voor de laurier greide villa's, voor een stuk omdat het vroeger een streekspecialiteit was. Na m'n eerste snoeijen was ik eigenlijk al verkocht." Begrijpelijk, want de gewone of keukenlaurier (*Laurus nobilis*) is een heel bijzondere plant, met z'n fascinerende, compacte vorm en z'n sterk, glanzend, aromatisch blad.

Op het eerste gezicht lijken alle bomen in de kwekerij op elkaar. Tot Geert enkele blaadjes naast elkaar houdt. "Soms gaat het om kleine verschillen zoals een lichtere bladkleur of een meer getakeld randje, maar een enkele keer zit er een

Laurier in topvorm

- **Overwinteren.** Laurieren kunnen zeker tot -5° C buiten overwinteren. Op een beschutte plek verbragen ze meer, en in volle grond ook meer dan in pot. Zet laurier in pot voor de winter koel en vorstvrij, veel licht is niet nodig. Bemest niet, geef wel af en toe water (van minimaal 8° C), zodat de potbodem niet uitdroogt. Verlucht de ruimte regelmatig.
- **Op je terras.** Vaarf mei mag de plant naar buiten, op een lichte plek uit de wind. Geef de eerste keer veel water, en hou daarna de kluit altijd vochtig. Laat nooit water in het schaalje staan! Geef de plant geregeld voeding voor bladplanten, maar niet meer na half augustus.
- **Nieuwe pot.** Verplant een volwassen laurier om de 3 à 4 jaar in een 5 cm grotere pot, het best tussen januari en maart, of in augustus. Laat de wortels intact. Gebruik kant-en-klaar neutrale tot lichtzure terraspotgrond waar wat klei is doorgemengd. Zorg onderin de pot voor een goede drainage. Een heel grote laurier haal je het best uit de pot. Wenigder voorrichtig een gedeelte van de onderste wortels en laat de bovenste ongemoeid. Leg onderaan een laag verse grond en pot opnieuw in. Wacht met bemesten tot mei.
- **Belagers.** Dop- of schimmel kan opduiken, met als gevolg honingdauw - een zachte film op het blad - vooral op bomen die 1 zomer te droog of 1 winter te warm staan. Intensief posten met desinfect of afwasmiddel helpt, vooral de onderkant van de bladeren. Spoel goed af en zet de plant enkele dagen in de schaduw. Schik niet als een laurier gele blaadjes laat vallen. Het nieuwe jonge blad is dan al veilig in de maak.
- **Snoeien** gebeurt het beste tussen november en maart, en een tweede keer eind juni. Was de hoofdstam in de winter knip je het best alleen twijgjes, zonder blad te beschadigen. Haal onderaan minder weg, daar groeien de takken niet zo hard als bovenaan. Maar welke vormstreef is eigenlijk specialisatiewerk. Bij snoeien kun je makkelijk zelf haal in juni spieren van ten minste 5 cm lang weg.



1

1. Niet zonder trots toont Geert ons zijn milieubevriende oplossing voor een zuiniger waterverbruik: het grote bassin verzamelt zowel het regenwater als het regenwatern.

2. Zulke sierlijk gevlochten stammetjes vragen veel geduld en vakmanschap.

3. Evkeer Geert, zijn vrouw Ingrid en de hond, alle drie spreiden ze het grootste gedeelte van hun dag op de keuken.

4. *Laurus nobilis* 'Aurea' kleurt in de herfst mooi goudgeel.

5. Geerts lauriercocktail, een fris, pittig drankje.



2

laurier

Smaakmaker in je keuken, wintergroen

stiek afwijkende plant tussen." Gelukkig maar, want zo ontstaat nieuwsgierheid, en dat is precies Geerts sterkte. "Deze verschillen zijn voor mij een inspiratiebron", vertelt hij enthousiast. "Zo kweek ik nu samen met enkele collega's een paar bijzondere cultivars. Zoals de geelgevlekte 'Variegata', de roomwit gepanacheerde 'Wassland Orme' en de kleinbladige 'Bay Junior.'" Vooral die laatste is een echte vernieuwing. "Oms 'Junior' groeit langzamer en compacter en zijn blaadjes zijn veel kleiner. Ideaal dus voor fijne vormen. Insoelen moet overigens niet vaak; een serieuze voordeel." Ook heel populair zijn de smalbladige en iets lichter groene *Laurus nobilis* f. *angustifolia* (of *salignifolia*), de 'Aurea', die in de herfst intens geel kleurt, en de 'Oropa' met sierlijk, geploft bladrand. Stuk voor stuk bomen waarvan de blaadjes als keukenkruid kunnen worden gebruikt. Een uitzondering is *Laurus arborica* met dikker, bijna ronde blaadjes, afkomstig van de Canarische eilanden, die alleen als sierplant gebruikt wordt. Het meest populair blijven de bomen op stam en de piramides, de natuurlijke groeiwijze van de laurier. De nieuwe cultivar

Laurus nobilis f. *angustifolia* doet het dan weer heel mooi als bolstruik.

Keukenkruid en sierboomje

De Vlaamse laurier is nog altijd erg geliefd in het buitenland. "Oms-planten gaan naar Engeland, Duitsland en zelfs Denemarken. Wij zijn vooral specialisten in grote vormen. In ons koele Vlaamse klimaat groeien de planten langzamer dan in het zuiden, waardoor ze compacter en dus mooier en waardevoller zijn. Tussen stek en verkoopbare plant verlopen ten minste zes jaar, en een goed verzorgd laurier wordt in pot makkelijk een eeuw oud. Om bijzondere vormen zoals een vlecht (drie tot vier stammen in elkaar gevlochten) of een spiraal (kronkelende stam) te kweken, moet je echt wel kennis van zaken hebben." Alleen al het snoeien is een vak op zich. "Wij snoeien twee keer per jaar. In de zomer halen we uitlopende scheuten uit de bomen; in de winter snoeien we echt op vorm." Geert kweekt bijna uitsluitend grote siervormen. Maar een laurier kun je net zo goed als struikje in je knudentuin planten. "Niet iedereen weet dat het een vaste plant is,

Als keukenkruid wordt het vaak aangeboden in een potje met tientallen plantjes bij elkaar. Als alle blaadjes opgebruikt zijn, kun je de plantjes uitplanten. Met wat geluk komen er al snel weer nieuwe blaadjes aan." Het blad, dat enkel geurt bij kooking, is onmisbaar in het bekende knudentulje of 'bouquet garni', en in Vlaamse gerechten zoals stoofvlees, konijn, hasepot... Het kruid bevordert de spijsvertering. In het voorjaar bloeit de laurier met oopvallende roomwitte bloemen. Zowel de mannelijke als de vrouwelijke struiken bloeien, maar alleen de vrouwelijke ontwikkelen in de herfst blauwzwarte schijben. Daaruit wordt de zuiverende laurierolie gehaald, die onder meer in de aromatherapie wordt gebruikt. De geur maakt ook vaak deel uit van mannenparfums.

Laurier trotseert de winter

Geert haakt een fles uit de kast. "Dit gebrouwen laurierlikeur is Italia, meer bepaald in Sicilië, in deze Rosolio di Alloro een heel populair drankje." Het smaakt gekruid en zoet - ideaal als aperitief of digestief. "Mijn vrouw Ingrid maakt er



op je terras

zelf laurier mee."

Ook in zijn kwekerij blijft Geert vernieuwen. Voor praktische probleempjes zoekt hij bijvoorbeeld milieubevuste oplossingen. "Wij recupereren zoveel mogelijk getwater en laten het door een centrale goot met drijvende gele li lopen om het te zuiveren. Rond de kwekerij heb ik knottvillen geplant, om de natuurlijke vijanden van schadelijke insecten aan te trekken." Maar Geerts grootste uitdaging is: een nog meer winterharde laurier vinden. "De doorsnee plant is van nature bestand tegen enkele graden vorst, maar in onze contreien zijn er zeker planten die al veel strengere winters overleefd hebben. Stel je voor wat een fantastische troef het zou zijn, als we onze laurieren in pot het jaar rond buiten zouden kunnen laten staan!"

Meer info

Laurierkwekerij Devriese-Luyssen, Schwegestraat 8, 8750 Wingene, 051-65 94 80. Kijk ook eens op www.laurierinfo.com. Voor een bezoek, graag een telefoontje vooraf.



Straffe plant!

Wie al eens op Sicilië was, rijpte er beslist van de befaamde Rosolio di Aliso. Laurierlikur kun je heel goed zelf maken. Surf hiervoor naar www.libelle.be. Ook de lauriercocktail van kweker Geert en het recept voor laurierijs van zijn vrouw Ingrid kun je daar vinden.

VOOR MEER GROENNIJWS EN TUIJNIP

surf naar

www.libelle.be



Liefde en eeuwige roem

Volgens de Griekse mythe verloor Apollo, de god van licht, wijsheid, poëzie en muziek, zijn hart aan de beeldmooie nimf Daphne. Zij wilde echter haar vrijheid niet opgeven en vluchtte voor zijn liefdesverklaringen. Maar Apollo bleef haar stalken en daarom veranderde Daphne vader haar in een laurier. Waarop Apollo deze plant als persoonlijk embleem koos... Sindsdien worden verbenestrijke dichters, muzikanten, atleten en soldaten gekroond met lauriertwigen. De altijd groene bladeren staan voor eeuwige liefde en de lauwerkroon is het teken van overwinning. Later werd laurier ook bij de voorkeur gekozen om boze geesten en bliksem af te weren.



Foto's: Carola Debaets, Tobi De Laurens, Michiel, Peter's Dierckx, Janis