Ribes

Van het genus *Ribes* zijn alle bessen eetbaar. In het wild kennen we de zwarte bes (*Ribes nigrum*), de bosaalbes (*Ribes rubrum* var. *rubrum*) en de kruisbes (*Ribes uva-crispa*). Het is niet altijd echt wild wat in het bos of in de bosrand groeit. Via vogels verwilderen er nog al eens cultuurbessen uit tuinen. Wilde besstruiken hebben kleinere vruchten en ze groeien vaak breed uit met uitlopers en wortelopslag.

Soms verwilderen ook andere niet-inheemse bessoorten zoals de noorse bes (*Ribes spicatum*), de alpenbes (*Ribes alpinum*), de gele ribes (*Ribes aureum*), de steenbes (*Ribes petraeum*), de rode bes (*Ribes sanguineum*) of de zeldzame *Ribes divaricatum*.

De zwarte bes met de karakteristieke cassisgeur, is ongetwijfeld een echte inheemse bessoort. Archeologen hebben de pitjes al vanaf 5000 v. Chr. teruggevonden.

De bosaalbes heeft een nog niet opgehelderd verhaal. Waar die soort van nature voorkomt is niet bekend en we kennen de struik in onze streken pas vanaf de late Middeleeuwen. De aalbes wordt in een 16e eeuws botanisch geschrift de 'besekens van overzee' genoemd. Ze zouden dus geïmporteerd zijn. De bosaalbes komt in de Zuid-Limburgse bossen vrij algemeen voor. Daarbuiten is bosaalbes schaars in de beekdalen op vochtige bodems.

De wilde kruisbes vinden we in Limburg, de Achterhoek, Twente, zeldzamer in Brabant en misschien in de duinen.

Ribes nigrum – *zwarte bes*

Ribes rubrum *var.* rubrum – *bosaalbes*

Ribes uva-crispa – *kruisbes*

Fruit in de Nederlandse natuur

In de Nederlandse bossen komen heel wat vruchtdragende boom- en struiksoorten voor. Veel van de vruchten zoals bessen, kersen en bottels zijn eetbaar, maar niet altijd echt lekker.

Tekst en beeld Bert Maes

Wilde vruchten worden al heel lang gewaardeerd en gekweekt. Als je zin hebt in een lekkere vrucht zijn de cultuurvormen meestal meer aan te bevelen dan de wat zure of melige wilde appeltjes en peertjes.

Niet alleen van appel en peer, maar ook van veel andere eetbare vruchten zijn daarom in de loop van de geschiedenis selecties gekweekt van grotere en meer smakelijke vruchten. De wilde voorouders van deze pitvruchten, bottels, kersen en bessen komen soms nog maar nauwelijks voor in de natuur.

Vaccinium vitis-idaea – *rode bosbes*

Vaccinium myrtillus – blauwe bosbes

Bosbessen

Bekende eetbare en gewilde bessen zijn de bosbessen: de rode bosbes (*Vaccinium vitis-idaea*) en de blauwe bosbes (*Vaccinium myrtillus*). Deze op de heide en in lichte bossen voorkomende dwergstruiken zijn tijdens en na de ijstijden in onze streken terechtgekomen. De rode bosbes bereikt in de buurt van Apeldoorn ongeveer zijn zuidgrens.

Behalve de rode en blauwe bosbessen zijn er nog een paar zeldzame tot zeer zeldzame soorten: de rijsbes (*Vaccinium uliginosum*), de berendruif (*Arctostaphylos uva-ursi*) en de kleine veenbes (*Vaccinium oxycoccos*). Bekender is de op de Waddeneilanden verwilderde Amerikaanse grote veenbes of cranberry (*Vaccinium macrocarpon*).

Bijzondere bessen

Een paar bijzondere bessen zijn die van de taxus (*Taxus baccata*) en de jeneverbes (*Juniperus communis*). Met de taxus moet je opletten: het vlezige rode omhulsel is zoet en eetbaar, maar het vruchtje daarbinnen is giftig.

Als wilde boom behoort de taxus tot de zeldzaamste boomsoorten. Alleen in de Achterhoek bij Winterswijk staan er wilde taxusbossen. Jeneverbesbessen zijn zo niet te eten, maar het zijn meer smaakmakers van zuurkool en uiteraard jenever.

Onder de eetbare wilde bessen kennen we nog de zuurbes (*Berberis vulgaris*) met trosjes van kleine smalle besjes. Ze worden zelden gekweekt om de vruchten en soms als sierstruik. Zuurbes werd eerder bestreden als tussengastheer van het gevreesde 'moederkoren', een graanschimmel. Zuurbes is zeldzaam en zien we in Zuid-Limburg en hier en daar langs de rivieren.

Van boven naar beneden
Taxus baccata
Juniperus communis – *jeneverbes*
Berberis vulgaris – *zuurbes*

Prunus padus – *vogelkers*

Kersen

Waar de wilde zoete kers (*Prunus avium* subsp. *avium*) vandaan komt is een raadsel. Pitten zijn niet eerder dan de Romeinse tijd gevonden en wel in Maastricht. Kersen, en ook de wilde rode en zwarte vormen, behoren tot de smakelijkste vruchten. Zoete kersen kunnen tot hoge bomen van meer dan 25 meter uitgroeien, maar ze worden niet heel oud. Met zo'n 60 à 70 jaar is het meestal wel bekeken. Ze groeien in de leemhoudende loofbossen, in de beekdalen en veel in Zuid-Limburg.

Prunus cerasus – *zure kers*

Een nog groter raadsel is de herkomst van de zure kers (*Prunus cerasus*). Zure kers is hier zeker niet inheems. De vele variëteiten van cultuurkersen zijn waarschijnlijk door selecties en kruisingen van zoete en zure kersen tot stand gekomen.

Een echte wilde kers is de gewone vogelkers (*Prunus padus*) met de kleine zwarte vruchten. Gewone vogelkersen zijn niet zeldzaam en groeien in het zuiden en oosten van Nederland in de natte bossen, meestal samen met de zwarte els.

Pruimen en sleedoorns

Van de grote familie van de pruimen behoort alleen de sleedoorn tot de inheemse wilde vruchtdragers. Sleedoorns groeien hier tenminste al vanaf 5000 v. Chr. en werden door prehistorische mensen gegeten.

Archeologen hebben vele sleedoornpitten opgegraven in prehistorische setting. Sleedoorns groeien vooral op de rijkere bodems van de beek- en rivierdalen en in Zuid-Limburg. De vruchten van verwanten van de sleedoorn leveren veel discussie op. Vanaf de Romeinse tijd duikt de eerste kleine pruim, de kroospruim of kroosjes (*Prunus domestica* subsp. *insititia*) op. Deze vrucht werd tot voor kort in vele variëteiten gekweekt en overal op markten verhandeld. Je komt de kroospruim nu vrijwel niet meer tegen. Een tussenvormen van kroospruim en sleedoorn, de heesterpruim (*Prunus* × *fruticans*), duikt nog wel eens op in oude heggen.

Kroospruimen, heesterpruimen en ook kerspruimen (*Prunus cerasifera*) worden door archeologen bijzonder interessant gevonden, omdat ze veel zeggen over het menu in vroeger tijden, maar ook over de geschiedenis van het kweken van fruitbomen.

Sleedoorn

Prunus domestica *subsp.* insititia – *kroosjes*

Malus sylvestris – *wilde appel*

Pyrus pyraster – wilde peer

Wilde appels en peren

De wilde appel (*Malus sylvestris*) is hier al bijna 10.000 jaar, de wilde peer (*Pyrus pyraster*) tenminste zo'n 5.500 jaar. De wilde appel is bekend van een beperkt aantal groeiplaatsen in Drenthe, de Achterhoek, de Veluwe, het Rijk van Nijmegen en Zuid-Limburg. Het gaat vooral om leemhoudende droge loofbossen. Op de bestaande groeiplaatsen gaat de soort sterk achteruit. Het genetische materiaal is inmiddels opgenomen in de Nationale genenbank.

De wilde peer is bijna uitgestorven. Er resten nog een paar groeiplaatsen in de Achterhoek, Drenthe en de bossen bij Nijmegen. Wilde appels en peren hebben kleine vruchten van zo'n 2 à 3 cm groot. Typisch is dat de vruchten van de wilde peer niet de kenmerkende perenvorm hebben, maar vrijwel rond zijn.

Rubus macrophyllus – *braam*

Bramen en frambozen

De bramen vormen een grote groep in ons land van tenminste 200 soorten, die nog maar ten dele goed is beschreven. Geregeld worden er nieuwe soorten gevonden. Bramen groeien in vrijwel alle milieus, maar op de rijkere bodems is de variatie het grootst. Bramen werden ongetwijfeld vanaf de prehistorie in het wild verzameld en gegeten.

Frambozen zijn verwant aan de bramen en behoren tot het zelfde geslacht: *Rubus*. Deze mierzoete vrucht moet, voordat er suiker voorhanden was, wel zeer gewaardeerd zijn.

Rubus idaeus – *framboos*

Sambucus racemosa – *trosvlier*

Vlier

In ons land komen twee wilde houtige vliersoorten voor: de gewone vlier (*Sambucus nigra*) en de trosvlier (*Sambucus racemosa*). De gewone vlier is een van de meest algemene inheemse houtige gewassen.

De trosvlier bereikt in Zuid-Limburg zijn natuurlijke grens, maar die is door aanplant en uitzaaiing naar het noorden verschoven. Beide bessen zijn eetbaar, maar niet in verse toestand. Gekookt is er een heerlijke jam van te maken. Van de gewone vlier kan zelfs een uitstekende wijn bereid worden.

Sambucus nigra – *gewone vlier*

Kornoeljes

De rode kornoelje (*Cornus sanguinea*) komt algemeen voor, behalve in het noordelijk deel van het land en aan de kust. Zijn naam dankt hij aan de rode twijgen, de bessen zijn zwart. De bessen zijn eetbaar, maar niet lekker. Dit in tegenstelling tot die van de gele kornoelje, want daar zijn de heerlijkste drankjes, marmelades en vlaaien van te bereiden. De zeldzame gele kornoelje is een zuidelijke soort en bereikt in ons land in Zuid-Limburg zijn uiterste noordgrens.

Cornus sanguinea – *rode kornoelje*

Bottelvruchten

Alle rozenbottels zijn eetbaar als jam, thee of andere vormen van drankjes. Maar als je een rozenbottel opensnijdt blijkt die vol met pitjes te zitten, alleen de schil is de moeite waard. Daarom worden vooral de grotere rozenbottels van de Chinese rimpelroos (*Rosa rugosa*) verzameld.

Bottels zijn eigenlijk geen vruchten, maar de uitgegroeide bloembodem. De echte vruchtpitjes zitten er binnen in. Er zijn in ons land zeventien wilde rozen, waarvan de hondsroos (*Rosa canina*), de duinroos (*Rosa spinosissima*) en de egelantier de bekendste zijn. De andere soorten zijn allemaal zeldzaam. Van bijvoorbeeld de berijpte viltroos (*Rosa sherardii*) en de behaarde struweelroos (*Rosa caesia*) bestaan maar enkele groeiplaatsen.

Rozen groeien op rijke leembodems, kalkhoudend zand en krijtbodems, zoals in de beekdalen, de kust- en waddenduinen en Zuid-Limburg.
Ook meidoorns en mispels hebben bottels. Van de meidoorns kennen we de éénstijlige meidoorn (*Crataegus monogyna*) en de tweestijlige meidoorn (*Crataegus laevigata*). Er moet ook een derde meidoorn bestaan hebben, de koraalmeidoorn (*Crataegus rhipidophylla*), maar die is nog nergens aangetroffen. Wel staan hier en daar hybriden van de koraalmeidoorn met zowel de eenstijlige- als de tweestijlige meidoorn resp. de schijnkoraalmeidoorn (*Crataegus* × *subsphaericea*) en de grootvruchtige meidoorn (*Crataegus* × *macrocarpa*). De eenstijlige meidoorn is algemeen op de betere gronden, maar de andere taxa zijn zeldzaam en bedreigd.

Crataegus laevigata – *tweestijlige meidoorn*

De wilde mispel is eetbaar als hij goed rijp is. Een echte 'rotte mispel' is niet aan te bevelen. Mispels zijn in de loop van de Middeleeuwen in onze bossen terecht gekomen. ■

Mespilus – *mispel*