

Lipbloemigen

Als u wel eens rozemarijn-, tijm- of lavendelhoning geproefd heeft, hoef ik u niets meer te vertellen. Anders raad ik u zeker aan deze aromatische, mediterrane honingsoorten eens te proberen. Zelf kan ik het niet laten om af en toe een pot van deze honing te kopen, ondanks dat ik genoeg verschillende soorten Nederlandse honing slinger om mezelf, familie en bekenden te voorzien én nog genoeg overhoud voor de verkoop. Het liefst haal ik de mediterrane honingsoorten in de streek waar de planten groeien, bij een kleine imker in een stalletje langs de weg. Dan weet ik (bijna) zeker dat ik de meest zuivere honing heb.

De familie lipbloemigen

Opvallend is dat deze mediterrane soorten, waarvan er een aantal gedroogd worden verkocht als Provençaalse kruiden, allemaal behoren tot de familie van de lipbloemigen (*Labiatae* of *Lamiaceae*); een grote plantenfamilie die ook in Nederland meerdere vertegenwoordigers kent, zoals zenegroen (*Ajuga reptans*), hondsdrif (*Glechoma hederacea*), witte dovenetel (*Lamium album*), hartgespan (*Leonurus cardiaca*), en meerdere soorten andoorn (onder andere *Stachys arvensis*). Verder kunnen we in tuinen nog andere soorten vinden zoals bergamotkruid (*Monarda didyma*), wild kattenkruid (*Nepeta cataria*), kleine steentijm (*Clinopodium acinos*) en gamander (*Teucrium chamaedrys*). Een belangrijke plantenfamilie dus voor onze honingbijen.

De bloem

Elke bloem bezit vier meeldraden (twee korte en twee langere) die samen met de stamper aan de bovenzijde van de bloem geplaatst zijn. Dit bovenste gedeelte vormt een dakje, waaronder de meeldraden en stamper verscholen zitten. Het onderste deel vormt de landingsplaats voor het insect. Het vormt een soort lip waaraan de familie zijn naam te danken heeft. De bloemen zijn tweezijdig symmetrisch met vijf samengevoegde kelkblaadjes die een bloembuis vormen.

Als een bij of hommelt in de bloembuis kruipt, duwt hij met de kop tegen een dwarsgericht uitsteeksel aan de meeldraad, dat als een soort hefboom werkt.

Dat drukt de helmdraad naar beneden en het stuifmeel belandt op de rug van het insect. Bij bijenbezoek van de witte dovenetel zijn de terugkerende bijen dan ook herkenbaar aan twee gele strepen bovenop het borststuk. Als de helmdraad (mannelijk) al verschrompeld is, is de stempel pas rijp (protandrie). De stempel zakt wat naar beneden waardoor het stuifmeel van de rug van een volgend insect op de stempel afgestroken wordt. De plant moet daarvoor wel nectar aanbieden als beloning, want het stuifmeel is al verzameld bij het eerste bezoek.

Een grote kruidentuin

Als je observeert hoe goed de lipbloemige mediterrane kruiden ook onder Nederlandse omstandigheden door onze bijen worden bezocht, zou je bijna de neiging krijgen om een grote kruidentuin van enkele hectares aan te leggen. Enkele soorten lenen zich daar zeer goed voor. Lavendel wordt gelukkig al in zeer veel tuinen en openbaar groen aangeplant. Maar ook planten als munt, wilde marjolein (ook bekend als oregano), salie, tijm en rozemarijn zouden daar een plekje kunnen krijgen. Verder kun je denken aan hysop, bonenkruid, citroenmelisse en basilicum.

De verzorging en het eventueel zelf kweken van deze kruiden vergt wel enige kennis.

Basilicum (*Ocimum basilicum*) is een warmteminnende plant en kan alleen zomers buiten gezet worden. Daarbij is hij eenjarig en moet dus elk jaar

opnieuw worden gezaaid. Basilicum wordt onder andere gebruikt voor pesto.

Keukentijm (*Thymus vulgaris*) is een overblijvende winterharde plant en kan in het voorjaar flink teruggesnoeid worden. Beter kan men ze elk jaar opnieuw zaaien, omdat de planten snel verhouten.

Rozemarijn (*Rosmarinus officinalis*) wordt op den duur een flinke struik en heeft dus enige ruimte nodig. Ze is niet bestand tegen strenge vorst, maar kan op een beschutte zonnige plek uitgroeien tot een mooie heester met in het voorjaar prachtige blauwe bloemen.

Wilde marjolein (*Origanum vulgare*) of oregano is een van nature in Nederland voorkomende plant van zonnige wegbermen en taluds. Helaas komt ze steeds minder in het wild voor. In de tuin kan ze zich echter enorm uitzaaien.

Bonenkruid. Er bestaan twee soorten: het bergbonenkruid (*Satureja montana*) en het eenjarig bonenkruid (*S. hortensis*), dat beter bestand is tegen kou en nattigheid.

Lavendel (*Lavandula officinalis*) is een halfheester die massaal wordt aangeplant in onder andere de Provence voor geurstoffen in reukzakjes en oliën. Ze kunnen meerdere jaren op dezelfde plek blijven staan mits ze, liefst in het voorjaar, flink worden teruggesnoeid. Ze bloeien dan beter en gaan langer mee.



Witte dovenetel (*Lamium album*).
Foto Tompet



Hondsdraf (*Glechoma hederacea*). Foto Miroslav Hlavko



Lavendelveld in de Provence. Foto ronnybas frimages

Hysop (*Hyssopus officinalis*) is een winterharde halfheester die net als lavendel in het voorjaar flink moet worden teruggesnoeid.

Munt (*Mentha* soorten) zijn overblijvende kruidachtige planten. Doordat ze zich zeer sterk kunnen uitbreiden met ondergrondse uitlopers is het beter ze in een grote pot te kweken.

Salie (*Salvia officinalis*) wordt onder andere gebruikt in hoestsiroop en thee.

Citroenmelisse (*Melissa officinalis*) is een winterharde vaste plant die zich gemakkelijk uitzaait.

Veel mensen schaffen een paar potjes met verse kruiden aan voor direct gebruik bij het bereiden van het eten. Vaak verpieteren deze planten na

enige tijd omdat ze geleverd worden in te kleine potten met grond waar maar voor een beperkte tijd voedsel in zit. Beter is het om ze na aanschaf over te zetten in grotere potten in voedzame grond en ze geregeld bij te mesten. Zet ze ook liever daarna buiten, maar wel in de buurt van de keuken. De planten groeien veel beter en geven over een veel langere periode opbrengst. 🟢