

VLIERBES

FRAMBOOS

# Kroezels, kiwibessen en oorwurmhotels



SPRANKENHOF

Illustratie Deborah van der Schaaf

## Koken

### WITTE CHOCOLADE VLIERBESSENSIROOP

Ook lekker met framboos  
eventueel vervangen d  
roop, of bosvruchtend

100 g witte chocolade  
100 ml heel koude sla  
3 verse eiwitten  
zout  
30 g poedersuiker  
60-70 ml vlierbessen-  
150 g verse bramen

Bereiding (ca. 20 min  
ven, kan 1 dag van tev

1. Laat een mengko  
zer. Smelt de chocola  
ca. 2 eetlepels water  
chocolade smelten is  
ter toe tot het een gla  
de chocolade afkoole  
nog wel vloeibaar blij

2. Klop intussen de  
stijf, voeg beetje bij b  
de slagroom stijf in de  
slagroom en daarna d

3. Schenk in 4 wijde  
roop. Verdeel de helft  
en strijk zachtjes glad  
men op en sluit af me  
se. Laat minstens 3 u  
neer voor het servere

Je hoeft niet ver te reizen om gezond  
en lekker van het land te kunnen eten.  
Intermezzo bezoekt bijzondere  
groente- en fruittelers in Nederland.

Door **Loethe Olthuis**

## Wat?

Knoezels, kroezels, knalbessen, klapbessen, stel-  
kelbessen en kruiddoorns: allemaal synoniem-  
men van de simpele kruisbes, vertelt Josët Ver-  
meer, eigenares van fruitkwekerij en pluktuin  
Sprankenhof. 'Kruisbessen groeiden vroeger  
echt in elke tuin, vandaar al die verschillende  
benamingen. Het grappige is dat jongeren ze  
vaak helemaal niet kennen, maar meteen ver-  
kocht zijn als ze de kruisbessen proeven.'

In Vermeers ruim 1 hectare grote fruittuin  
groeien ook frambozen, aardbeien, bramen,  
blauwe en zwarte bessen, Japanse wijnbessen  
en kiwibessen. 'Outsiders' zijn de vlierbessen,  
die niet aan struiken groeien, maar aan bomen.  
Alles wat rijp is, mag je proeven en plukken.

De tuin lijkt een park. Eerst wandel je door la-  
nen met frêle vlieren, vervolgens langs bedoei-  
nententen waaronder dikke bramen groeien.  
Dan komen de frambozen. Om de zoveel strui-  
ken hangen er 'oorwurmhotels' aan de stam-  
men, omgekeerde terracottapotjes waarin die  
insecten graag overnachten. Als tegenprestatie  
verorberen ze enkele luizenmaaltijden per dag.

De nieuwste aanwinst zijn de 'Siberische  
kruisbessen' of kiwibessen. Ze moeten nog gaan  
klimmen. Vermeer verwacht de eerste oogst  
over een jaar of twee. Omdat kiwibessen veel  
suiker bevatten, wil zij ze gaan gebruiken als  
vervanger van de biologische rietsuiker die ze  
nu in haar zelfgemaakte wijn stopt. Al het fruit  
dat de 'pluk-bezoekers' overlaten, vriest ze in en  
verwerkt ze tot jams, siropen en wijn.

## Wie?

Sprankenhof is van Josët Vermeer en haar man  
Mark Vonk. Sinds 1779 wordt op deze plek ge-  
boerd. Zowel Vermeers vader als haar oudste  
broer hield hier melkkoeien, totdat door de  
komst van naburig natuurreservaat Loonse en  
Drunense Duinen de landbouwweiden werden  
aangescherpt. Broer vertrok met melkvee naar  
Canada, en Vermeer kon de boerderij overne-  
men, iets waar ze stiekem allang op hoopte. 'Ik

wilde geen vee. Ik wilde fruit. Biologisch, mét de  
natuur, en niet ertegenin.' Hun 'natuurbesef'  
kregen Vermeer en Vonk, die natuur- en land-  
schapstechniek en tropische landbouw hebben  
gestudeerd, tijdens een verblijf bij de indianen  
in Suriname. 'We woonden midden in het oer-  
woud, en waren vrijwel zelfvoorzienend. Dat na-  
tuurlijke leven wilden we hier voortzetten.'

## Waar?

Sprankenhof kijkt uit op Nationaal Park de  
Loonse en Drunense Duinen. Het adres is  
Schoorstraat 26a, 5071 RA Udenhout, net buiten

het dorp. Tel. 013 5116494, 06 12155442, spran-  
kenhof@planet.nl, www.sprankenhof.com.

## Wanneer?

De pluktuin is tot oktober geopend op woens-  
dag t/m zondag (11-18 u.) en op afspraak. De hele  
zomer organiseert Vermeer fruitworkshops en  
proeverijen, zie website. Deze zomer zijn er  
twee speciale activiteiten voor *Volkskrant*-le-  
zers: vrijdag 30 juli (14 u.) een workshop jam  
maken, met rondleiding, tegen kortingsprijs  
(€ 7,50 p.p.) en zaterdag 21 augustus (11 u.) een  
extra rondleiding (€ 5,-). Tevoren aanmelden.