

Bloemen op

Met een waarde van zo'n 3,5 miljard dollar is Nederland veruit de grootste exporteur van bloemen. Bovendien wordt er nog eens voor een kleine 1 miljard aan bloemen in Nederland zelf verkocht. Het overgrote deel van die bloemen komt in een vaas terecht. Indachtig het spreekwoord dat de beloften der bloemen worden overtroffen door de vruchten, komen ze zelden op ons bord. Dat is jammer vindt Anna Koster, ambassadeur van eetbare bloemen. **Mascha Scharenborg** sprak met haar en met een kok en kweker. Pluk eens een bloemetje voor in de soep.

'Vier het leven met eetbare bloemen', is de slogan van Anna Koster, een wandelende encyclopedie als het over eetbare bloemen gaat. Dagelijks is ze ermee bezig en het hele jaar door staan bij haar eetbare bloemen op het menu. Haar kinderen kijken nergens meer vreemd van op, maar roepen verheugd: 'Heerlijk,

brandnetelsoep met madeliefjes!', eten met smaak de viooltjes op de salade en genieten van een kop thee met gedroogde rozenblaadjes.

EXTRA DIMENSIE

Haar tuin is als een moestuin waar vele tientallen soorten eetbare bloemen en



je bord





planten groeien en bloeien. Een waar paradijs voor de Noord-Hollandse, waar ze iedere dag een mandje bloemen plukt voor in de maaltijd, soep, sap of thee.

Haar passie voor eetbare bloemen deelt Koster graag met anderen. Vanuit haar bedrijf Floral Touch geeft ze workshops, proeverijen en presentaties. Ook verscheen in 2017 haar boek 'Bloemen met smaak' met 50 soorten eetbare bloemen en 25 recepten. Eetbare bloemen gaan kortom, als een rode draad door haar leven.

Waar komt die passie vandaan? Koster: „Ik kwam in aanraking met eetbare bloemen tijdens een eetbare-bloemen-diner in Tokyo in 1990. Ik werd geraakt door de extra dimensie van eetbare bloemen en ben er thuis mee gaan experimenteren. Nu spreek en schrijf ik erover en heb ik een bedrijf dat volledig in het teken staat van eetbare bloemen.”

GIFVRIJ

Koster merkt tijdens haar workshops dat mensen vaak bang zijn om bloemen te eten. „En dat terwijl bloemen al vele eeuwen gegeten worden. Bloemkool en broccoli zijn eigenlijk gewoon bloemknoppen. Zelf bloemen en blaadjes uit de natuur plukken voor je maaltijd vinden we vreemd, maar we slaan wel massaal aan het moestuinieren voor groente uit eigen tuin.”

„Bloemen op je bord leveren zoveel moois op. Er groeit zoveel eetbaars om ons heen. Ik vind het puur en bijzonder tegelijk. Mijn missie is om mensen meer met de natuur te verbinden. De natuur heeft ons niet nodig, maar wij hebben de natuur nodig om te leven. Ik ben ervan overtuigd dat als mensen meer verbonden zijn met de natuur, ze er beter op zullen passen.”

Is de angst voor giftige bloemen en het eten van bloemen met bestrijdingsmiddelen dan niet terecht? „Jazeker”, vindt

Koster, „je kunt echt niet zomaar alles eten. Ik heb drie regels: ga altijd na of een bloem die je eet gifvrij is gekweekt, controleer of de bloem biologisch is geteeld en check de wetenschappelijke naam. Een roos kun je eten als 'ie gifvrij is gekweekt, maar een kerstroos is bijvoorbeeld geen roos, maar is giftig. Let daar goed op. In mijn boek beschrijf ik een groot aantal tuinplanten en balkonplanten die je wel kunt eten.”

VITAMINE B3

Het eten van bloemen is gegarandeerd een feestje op je bord, vindt Koster. „Voor de kilo's schiet het natuurlijk niet op. Maar denk alleen al aan hoe violen je bord opfleuren. Gesuikerde viooltjes zijn een echte klassieker. Alle violen zijn eetbaar en het voordeel is dat je ze kunt gebruiken bij hartige en zoete gerechten.” Naast visuele bevrediging hebben bloemen op je bord vaak een verrassend smaakeffect, is Koster's overtuiging. „Bergoniabloemen smaken naar frizsure appeltjes. Heerlijk bij brownies. En afrikaantjes, die smaken zoals ze ruiken: kruidig. Een paar blaadjes geven een groots effect en je hebt minder zout nodig. De hosta smaakt heerlijk zoet, terwijl tulpen fris bitter smaken. En vlierbloesem is heerlijk in je limonade of door de flensjes.” Of bloemen eten echt gezond is, is nooit echt goed onderzocht. Koster bedacht er wel een filosofie over. Vitamine B3: Beter in Balans met Bloemen. „Genieten van bloemen maakt je creatiever en vermindert stress. Je bent meer buiten en geniet van kleine dingen om je heen. Je maakt van iedere dag een feestje. Dat wil ik iedereen meegeven.”

SMAAKBELEVING

Yuri Verbeek, chef-kok in De Kokkerie in Delft en auteur van diverse culinaire boeken, gelooft dat het toevoegen van bloemen de smaakbeleving van gerech-

“Doe vooral alsof bloemen eten de normaalste zaak van de wereld is

ten ten goede komt. „Een eetbaar viooltje heeft niet veel smaak, maar als ik het gebruik, worden mensen er altijd blij van. Het is beter dan alsmaar peterselie over een bord strooien als garnering.” Verbeek werkt veel samen met bloemsierkunstenaar Pim van den Akker en doet regelmatig aan shows, zoals de International Food Floral Fashion Show die enkele jaren geleden in Delft werd gehouden. „We brachten mode, bloemen, planten en eten bij elkaar. Dan merk je dat deze werelden veel raakvlakken hebben.” Volgens de chef-kok speelt de natuurbeleving hierbij een centrale rol. „Ik word extra geprikkeld als ik werk met een bloemenarrangeur. Dat levert veel inspiratie op.” De chef-kok werkt veel met eetbare bloemen in de keuken. „Het is leuk en leerzaam om bloemen en planten en de culinaire wereld samen te brengen. Niet alleen als garnering, maar ook voor de smaak. Ik gebruik bijvoorbeeld vaak de bieslookplant in plaats van een uitje. Die smaak is zoveel beter. Ik gebruik zelfs wortels van bloemen. De wortels van de paardenbloem pas ik toe in een dessert. Grappig voorbeeld is rucola. Iedereen kent het, maar de bloemen die eraan groeien niet. Die werden nooit gegeten.

Nu zie je dat dat steeds meer gangbaar wordt."

Bloemen gebruiken in de keuken is steeds normaler, ook bij particulieren, merkt hij. „Mensen kopiëren veel van wat ze in restaurants zien in hun eigen keuken. Ook leerling-koks gaan vaker wildplukken en de natuur in. Zo neemt het enthousiasme voor eetbare bloemen en wilde planten snel toe en is het niet meer zo ongewoon."

SPECIALE KWEKERIJEN

Zoals Koster al opmerkte is het niet verstandig om willekeurig een snijbloem te eten, omdat je niet zeker weet of die giftig is dan wel residuen van bestrijdingsmiddelen bevat. In Nederland zijn vijf gespecialiseerde bedrijven die jaarrond eetbare bloemen verkopen. Een ervan is de Eetbare Bloemeshop uit Monster (ZH), die het hele jaar door kan leveren omdat de eetbare bloemen in een kas worden geteeld.

Bloemen zijn de finishing touch van een gerecht, vindt eigenaar Adrienne Schefers. In 2017 begon ze haar bloemeshop en levert nu ruim 35 soorten eetbare bloemen. Bestellen kan via de webshop,

waarna ze een dag later worden bezorgd. Hapklaar.

De seizoensgebonden eetbare bloemen teelt Scheffers in de grond en op kweektafels. Bloemen die te groot zijn om in pot te telen, worden in de grond geteeld, zoals borage (komkommerkruid), hyacintbloem en kaasjeskruid. In de pot kweekt het bedrijf viooltjes, geraniums en lavendel op tot voedsel. „Het mooie van eetbare bloemen is dat ze, nou ja... eetbaar zijn. Bloemen van een bloemist staan ook mooi op een taart, maar die moeten eerst behandeld worden voordat ze überhaupt op een taart mogen, omdat ze bespoten kunnen zijn. Onze eetbare bloemen kunnen zo op een taart of in een gerecht, omdat we ze op biologische wijze telen."

UITLAATGASSEN

Lavendel smaakt lichtzoet en een anjer heeft een kruidige smaak, weet Schefers. „Borage smaakt komkommerachtig en viooltjes smaken naar gras, een beetje mild. En een goudsbloem is licht peperig van smaak. Er zijn veel eetbare bloemen elk met een eigen, heerlijke smaak en de mogelijkheden in de keuken zijn einde-



'Heerlijk! Brandnetelsoep met madeliefjes.'



Anna Koster met viooltjeskoffie.

loos. Wij gooien ook geen bloemen weg die over zijn, maar gebruiken ze voor andere lekkere dingen. Van rozen en viooltjes bijvoorbeeld maken we weer jam; heerlijk op taarten, op een boterham of pannenkoek."

Scheffer benadrukt nog eens dat het belangrijk is om alleen bloemen te eten die hier speciaal voor gekweekt zijn. „Eet nooit bloemen afkomstig van een bloemist of tuincentrum, want die kunnen bespoten zijn. Ook bloemen langs de kant van de weg kun je beter niet eten, want daar kan vervuiling van bijvoorbeeld uitlaatgassen of honden op zitten. Er zijn ook een heleboel bloemen die zeer giftig zijn, zoals de narcis of iris. Je moet dus goed weten wat je wel en niet kan eten."

VERGEET JE ANGST

Scheffers merkt net als kok Yuri Verbeek dat eetbare bloemen de laatste jaren niet alleen door chef-koks worden gebruikt, maar ook door steeds

meer particulieren, zoals hobbykoks en taartenbakers. „Hier spelen wij op in. Wij leveren aan restaurants, bakkerijen, cocktailbars, hobbykoks, thuisbakers en cateringbedrijven. Onze eetbare bloemen zijn laatst bij een foodfestival gebruikt om de gehaktballen mee te decoreren."

Bloemen op je bord zijn dus niet alleen een beleving voor je smaakpapillen, maar zijn een ware lust voor meer zintuigen: je ziet, ruikt en proeft de veelzijdigheid aan kleuren en smaken. Anne Koster adviseert om gewoon aan de slag te gaan. „Check de bloemen eerst goed en doe vooral alsof bloemen eten de normaalste zaak van de wereld is. Vergeet je angst en geef je over aan de veelzijdigheid en vrolijkheid van eetbare bloemen." 🍷

Mascha Scharenborg is freelance journalist.

Beeld: Anna Koster, Gerda Venema