



Jeneverbes bedreigd?

Al jaren zijn we gewend aan die prachtige dichte struwelen van donkergroene stekelige struiken. Allerlei vormen staan kriskras door elkaar heen. Toch is dat niet altijd zo geweest. Toen duizenden schapen onze heidevelden onveilig maakten, kregen jeneverbessen niet de kans om tot omvangrijke struwelen uit te groeien. Schapen aten veel van de kiemplanten op, want jong zijn de naalden nog sappig en zacht. Pas toen de schapenhouderij op zijn retour was kregen de bessen de tijd om in alle rust uit te groeien tot flinke struiken. Maar al snel verslechterde de situatie voor de jeneverbes. Ontginning en bebossing eisten hun tol. Gelukkig bleven enkele prachtige jeneverbesbossen gepaard, zoals in het Lheebroekerzand. Toch is de jeneverbes daarmee niet gered.

Moeilijke plant

Doordat de omgeving van de bejaarde struiken dicht begroeid is geraakt, kunnen de zaden moeilijk kiemen. En dat is nog niet alles. Lang niet ieder zaadje is kiemkrachtig. Onze Drentse professor Barkman bracht het eens zo onder woorden: "Van 1000 zaden kiemt er maar één; van 1000 kiemplanten overleeft er ook maar eentje". Dat betekent dat van 1.000.000 zaden er maar één plant uitgroeit tot grote struik. Konijnen, schapen, concurrentie met andere planten en het weer zorgen ervoor dat er maar zo weinig planten succesvol kunnen opgroeien.

Dat zou dus betekenen dat als onze jeneverbesstruiken in het Dwingelderveld van ouderdom in elkaar storten we wijziging vitale planten overhouden.

Succes

Toch is het niet allemaal kommer en kwel. Op sommige plekken zijn de beheerders succesvol bij het beheer van potentiële jeneverbesgebieden. Op een leuk aantal plekken zijn de laatste jaren jonge struiken gevonden, zoals bij het Smitsveen en in de Holtveenslenk. Als de jonkies de tijd en de ruimte krijgen, kunnen zij uitgroeien tot volwassen exemplaren. Ook zijn de beheerders bezig geweest met het verwijderen van bomen en struiken rond jeneverbessen in bos en in dichtgegroeide heides. Voorbeelden vindt u rond het Smitsveen, de Reigersplas en in het Lheebroekerzand. Aankomende winter gaan de beheerders hiermee verder. Tijdens de natuurwerkdag op zaterdag 5 november zal een jeneverbestruweel vlak bij de telescoop worden schoongemaakt. Op deze wijze kunnen de jeneverbesstruiken weer een beetje bijkomen en zaden produceren. Plaggen rond de oude struiken wil ook wel eens helpen, omdat de zaden open zand nodig hebben om te kunnen kiemen.

Weetjes

- Jeneverbessen ontwikkelen zich uit haarachtige bloemen (katjes) die zich een jaar later omvormen tot groene bloemen. Ze zijn 6 tot 8 cm groot en hebben 3 jaar nodig om te rijpen. Aan de jeneverbesstruik vindt men naast elkaar de groene onrijpe en de zwarte rijpe bessen.
- Gedroogde bessen hebben een pittig bitterzoet aroma dat een brandend gevoel in de mond tot gevolg heeft.
- De jeneverbes staat bekend om zijn gunstige werking bij infecties aan de urinewegen, bij jicht en bij het opgang brengen van de menstruatie. De bessen werden ook gebruikt om de genezing van slangenbeten te bevorderen.
- Vroeger stak men de blaadjes van de struik in brand, om zo van de geur te kunnen genieten.
- De typisch Hollandse drank jenever wordt op smaak gebracht met jeneverbessen. De Engelse variant gin ontleent zijn naam aan de Hollandse jenever.
- Traditioneel is het kruiden van zuurkool en hachee met jeneverbes. In de berggebieden van Italië, Frankrijk en Duitsland wordt het gebruikt bij de bereiding van wildgerechten met wild zwijn en ree. In de Engelse keuken werden, vooral vroeger, jeneverbessen gebruikt bij het zouten van hammen. De bladeren, zowel vers als gedroogd, worden gebruikt bij het grillen van vis. Ook kunt u jeneverbessen tussen de blokjes houtskool van de barbecue leggen. Dit geeft een subtiele smaak aan uw vlees.

Receptje

Gemarineerd varkenshaasje (4 personen)
Ingrediënten

2 middelgrote varkenshaasjes, 1 wortel, 1 selderij, 2 uien, 1 blaadje laurier, 1 takje tijm, 2 kruidnagels, 4 jeneverbessen, 3/4 liter rode wijn, 1/4 liter water, 4 soeplepels olie

Marineer de varkenshaasjes 14 uren in een mengsel van de fijn versneden ui, wortel en selderij, de tijm, laurier, kruidnagel en jeneverbes, de rode wijn, kruidwater en de olie. Haal de varkenshaasjes uit de marinade, droog ze af en bak ze in een braadpan kort af. Leg ze in een ovenpan en laat ze 15 minuten in een op 200 gr. C voorverwarmde oven roze bakken. Lekker met rode kool, aardappelpuree en in port gekookte peertjes.

