



J E N E V E R B E S

De jeneverbes is een inheemse conifeer die van oudsher op de armste gronden groeide. In de vrije natuur is hij haast verdwenen. Gelukkig krijgt hij asiel in vele hedendaagse natuurtuinen.

UIT DE MODE

Ook in de tuinen zie je de invloed van de mode. En vaak ontstaan er misverstanden omdat in een vorige tijd bomen, struiken en planten misschien wat overdadig of op een fantasieloze manier werden gebruikt. Dat is onder meer het geval met allerhande sierconiferen. En toch behoorde met name de gewone jeneverbes, *Juniperus communis*, tot een veelvoorkomende soort in heidevelden en arme, kalkrijke terreinen.

HIJ WEERT MOTTEN

Onze voorouders wisten hem te waarderen. Van het traag gegroeiende, stevige hout werden potloden en kleerkasten en -kisten gemaakt. Daar was een goede reden voor: motten houden niet van de geur van het hout! Bovendien maakt zijn trage groei hem zeer geschikt voor de aanleg van kleine tuinen en voortuinen. Vooral de cultuurvariëteiten zijn en blijven een trouwe toeverlaat voor voortuintjes en grotere rotstuinen. *Juniperus communis* voelt zich thuis in schrale, droge en zelfs kalkrijke grond. En ook dat is een pluspunt.

MERKWAARDIGE BESSEN

Met zijn bessen behaalt hij eer. In deze tijd worden er kuren mee gedaan, wat met mate moet gebeuren want ze zijn licht giftig. In de kruidengeneeskunde worden ze gebruikt om afvoerproble-

men, verstopping en verkoudheid te verhelpen. De bessen, die overigens uitsluitend aan de vrouwelijke planten verschijnen, doen er minstens twee jaar over om hun indigoblauwe kleur te krijgen. Dan zijn de weinig vlezige en gerijpte, blauwe bessen in staat gin en jenever hun typische smaak te geven. In paté worden ze trouwens ook vaak gebruikt als versiering.

MOOI EN STERK

De kleur van zijn erg stekelige naalden is even subtiel als de mist- en nevelbanken in een vochtig bos. Nooit is de jeneverbes gewoon maar groen, altijd speelt een teer en blauwgrijs waas in de scherpe naalden. In natuurtuinen zijn de gewone jeneverbes en enkele van zijn cultivars zoals *Juniperus communis* 'Seucica' en 'Hibernica' heel gewaardeerde verschijningen. Jeneverbessen zijn sterk en winterhard. Ze hebben uitsluitend schrik van overbemesting.



LAMSHAASJE MET JENEVERBESROOMSAUS

Voor 4 personen

600 g lamshaasjes

3 eetlepels jonge jenever

1 eetlepel jeneverbessen

olie of boter om het vlees te braden

2 dl room

peper en zout

Plet de bessen met een vork.

Verhit de olie of boter en bak hierin het vlees aan alle kanten goed aan. Voeg de jenever in de pan toe en flambeer. Haal het vlees uit de pan en leg het op een voorverwarmde schotel.

Voeg de room en de geplette bessen in de pan toe en roer de bakrestjes los. Laat indikken en giet over het vlees.

Dien dit gerecht met gebakken aardappeltjes en wortelpuree op.

