

23.1.2 Blauwe (bos)bes, rode- en brem

Kleinfruit (📖 rode bessen, braambessen, frambozen, jostabessen (zwarte x kruisbes), zwarte bessen, aardbeien, frambozen, kiwi, druiven, blauwbes, bosbes, veenbes, krentenboompje, berendruif, gele kornoelje, sleedoorn, kruisbessen, bramen,...) kan in de moestuin. Zelfs fuchsiabessen zijn eetbaar. Van de braam zijn ook jonge bladeren (salade, thee) en de bloem eetbaar.

Vogels lusten ook bessen. En de rode kleur zien ze van ver. Je kan een overkapping met (aardbeien)netten maken. Zorg ervoor dat die overal goed dicht is, anders werkt de kap als een vogelval. Soms gaan ze er zelfs op zitten om door het net aan vruchten te pikken.



De **blauwe bosbes** (📖 *Vaccinium myrtillus*) is een vaste plant uit de heidefamilie (Ericaceae) De kantige twijgen zijn groen en worden hoogstens 60 cm.

De blauwe bosbes kleurt je lippen en handen blauw. Je kan ze verwerken in allerlei bereidingen.

Op een wandeling kreeg ik te horen dat de stengels groen blijven en bladgroenwerking hebben, waardoor de struik al vroeg in het voorjaar onder bladloze bomen, en nog voor de struik blaadjes heeft, toch al de fotosynthese kan starten en wat voorsprong kan nemen. Vooral in taalgebruik wordt ze nogal eens verward met de blauw(e) bes.

Gewone brem (📖 *Cytisus scoparius*) heeft ook bladgroen in de takken, en kan dus ook zonder bladeren al koolzuurgas uit de lucht omzetten in suiker. Met zijn diepgaande penwortel vindt hij ook altijd water. De bloemen in de knop zijn eetbaar (salades, thee, wijn) en smaken naar milde zoete erwten. De struik is licht giftig en bevat sparteïne (een chinolizidine-alkaloïde dat het hart, de bloedsomloop en de darmwerking stimuleert). Ook bij de giftige gaspeldoorn (*Ulex europaeus*) hebben de twijgen en dorens chlorofyl.

De **blauwe bes** (📖 blueberry, Noord-Amerikaans, *Vaccinium corymbosum*) wordt op grote schaal commercieel geteeld. Ze bloeit in trossen.


De struik kan tot 2 meter hoog worden. De bes is zoeter en heeft wit vruchtvlees en is niet kleurend (afgevend, vlekken makend) sap, terwijl de blauwe bosbes rood vruchtvlees heeft en wel kleurt. De bessen hebben net als druiven een witte waslaag. Ze zijn dikker dan de blauwe bosbes.

De **rode bosbes** (📖 *Vaccinium vitis-idaea*, ook vossenbes 📖 - Lingonberry, Cowberry / Lingonberry/ foxberry, Mountain Cranberry), is eerder zeldzaam, maar komt hier in de Limburgse Kempen ook voor. De rode bosbes is groenblijvend (behoudt haar blad). De struikjes blijven laag. De bessen groeien per +-5 aan het einde van een stengel. Ze zijn wrang en zuur van smaak en worden vooral gebruikt voor het maken van jam of gebak. Hybriden bestaan (maar weinig).

♫ *Vrijgezel: liefdespartner. Erno Sourbron*

Bosbessenkam 📖

Een soort metalen vuilblik, handvat naar voor over het schepgedeelte geplooid, waarvan het schepvlak voor ongeveer de helft tandvormig ingezaagd is tot een kam. Er bestaan ook houten en kunststoffen modellen (bakjes).

Mijn bessenstruiken staan in een kooi, een soort volièrè met omgekeerde werking. Het is prettig als die ruim genoeg is, zodat je er makkelijk (rechttop) in kan om te oogsten, snoeien en wieden. En zodat de vogels die er op gaan zitten niet toch nog de vruchten kunnen beschadigen zoals dat wel gebeurt bij netten die je over de struiken hangt. In het stijvere gaas kunnen ze ook niet verstrikt raken (en sterven) zoals in een net. De **fruitkooi**  moet uiteraard even dicht zijn als een vogelkooi. Door het kleinste gaatje kunnen ze anders binnen, en dan werkt de kooi met lekkere vruchten als een val.

Het werkt uiteraard ook tegen kippen en konijnen.

Zonder kooi zou ik geen bessen meer overhouden. Ze werden al gepikt voor ze rijp waren.

Het is dus best wel een kleine investering waard.