

# Lekkere biotoopverbetering

## Biotoop aanplanten      Tip      Rabarber



Er zijn soms van die ideale situaties waar iedereen van profiteert, we spreken dan vaak van een win win situatie. Helaas kom je ze niet vaak tegen maar ik heb er dan toch maar een voor u.

*Kunt u zich voorstellen? Wild blij; vrouw en kinderen blij; u blij.*

Dat vraagt om uitleg.

Heeft u er wel eens bij stil gestaan wat je met rabarber kunt doen? Vellen kennen het alleen maar van de groenteboer, daarom wil ik deze groente eens wat breder onder de aandacht brengen.

Mijn vader teelt rabarber al zolang ik mij kan herinneren en even zolang broeden er in het voorjaar fazanten en eenden in. Het gewas groeit schier overal maar vooral langs slootkanten.

Het onkruid groeit niet graag onder het grote blad, dat is dus een prettige bijkomstigheid. Wanneer in de herfst het gewas geheel is afgestorven en de in de winter de vorst er over is geweest, loopt de plant in het voorjaar weer uit. Als de

rabarber aan de zonkant in de sloot staat loopt het blad nog eerder uit, zo heb je dus al vroeg in het voorjaar een behoorlijke dekking. Dit gewas leent zich dan ook goed voor kleinschalige projecten en vergt betrekkelijk weinig onderhoud.

Rabarber groeit graag op grond met een iets lagere Ph dan normaal, een waarde van 5 á 6 geniet de voorkeur. Verder heeft een vochtige goed doorlatende en vruchtbare grond de voorkeur bijvoorbeeld slootkanten, de bagger uit de sloot kan dan ook gerust over de rabarberpollen worden verspreid.

Wanneer men de moeite neemt om het gewas te verzorgen kan het c.a. 7 á 8 jaar op dezelfde plaats blijven staan. De plant vernieuwen of vermeerderen kun je het beste doen door middel van scheuren, je zet de plant op c.a. 80cm uit elkaar. Wanneer de plant veel dunne stelen voortbrengt kan men die het beste er uit trekken nieuwe 'dikke' stelen krijgen dan de kans om uit te lopen, dit kun je het beste tot de langste dag doen, daarna kun je de plant het beste met rust laten.

Rabarber kennen we zoals ik al zei van de groenteboer, we eten het vaak als dessert (rabarbermoes) aangemaakt met suiker of aardbeien toegevoegd zodat de wat wrange smaak naar de achtergrond wordt gedrukt. Rabarber bevat zeer weinig calorieën, en is daarentegen rijk aan calcium en bovendien licht laxerend, let wel alleen de stelen zijn eetbaar.

Naast de consumptieve waarde en de waarde die het heeft als dekking voor het wild, brengt een doorgeschoten rabarber plant ook nog eens een fraaie bloem voort waarmee je thuis kunt komen. Zo zie maar hoe zo'n oud Hollandse groente veelzijdiger is dan je wellicht had gedacht. Voor de liefhebbers heb ik nog een recept wat eens iets anders dan anders. De eerder genoemde rabarbermoes is, naar ik aanneem, bij iedere en wel bekend gemaakt van derabarberstengels.

# Rabarberconfiture

- Een deel rabarber
- Een deel geleisuiker
- Wat citroenrasp en sap naar smaak toevoegen
- En wat blanke amandelen



smakelijk eten en succes met deze biotip(s)

*Dirk Jan Polak*