

**Eetbare planten,
voegenvullers,
dakvlinders
en andere stadsplanten**

STAD EN PLANT

AAD VAN DIEMEN & ERIK VAN DER HOEVEN (RED.)

NOORDBOEK NATUUR

© 2022, Aad van Diemen & Erik van der Hoeven | uitgeverij Noordboek

Omslagontwerp & boekverzorging: Studio Oxédio | Elske Verharen

ISBN 978 90 5615 866 8

NUR 410

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Uitgeverij Noordboek, Postbus 234, 8400 AE Gorredijk, Nederland – info@noordboek.nl

Noordboek is onderdeel van
20 leafdesdichten en in liet fan wanhoop bv

www.noordboek.nl

www.floron.nl



INHOUD

VOORWOORD - 6

INLEIDING - 8

10 ETEN VAN DE STRAAT

32 TUINSTORTOVERLEVERS

54 VOEGENVULLERS

76 DE WEG NAAR DE HEL

98 MUURPLANTEN

120 BRANDGANGEN

142 HOGEROP

164 PLEKKEN EN TERREINEN

REGISTER - 186

AUTEURS - 189

FOTOVERANTWOORDING - 191

VERANTWOORDING - 191

VERDER LEZEN - 192



VALSE RIDDERSPOOR

VOORWOORD

Als bioloog in opleiding deed ik veldwerk in kalkgraslanden, uiterwaarden en tropisch regenwoud. Daar ging je in die tijd naartoe voor spannend onderzoek. De in de collegebanken over ons uitgestorte theorieën werden toen uitsluitend in de natuur getoetst. Dat veranderde met de definitie van een apart urbaan floradistrict in de 22e editie van de Heukels' Flora, afgebakend op basis van een combinatie van hitte-eilanden en stenige verstoorde bodems.

■ Inmiddels kijken we met een frisse blik naar stadsflora. Het merendeel van de planten uit het urbane district komt ergens anders vandaan. En verdwijnt vaak ook weer snel vanwege concurrentie met een inheemse soort of andere exoot. Andere nieuwkomers nemen eerst razendsnel toe, worden vervolgens door herbivoren opgenomen in het lokale voedselweb, en verliezen dan weer terrein. Uiteindelijk ontstaat een ecologische grabbelton van soorten die het goed met elkaar kunnen vinden.

■ Het vermoeden bestaat dat urbane flora's de uitkomst zijn van een razendsnel sorteringsproces. Zolang wij mensen maar soorten blijven aanvoeren die elders op aarde ontstonden, zijn er voldoende ecologische specialisaties aanwezig voor de vorming van een veerkrachtig stedelijk ecosysteem. En dat is goed nieuws voor onze eigen soort. Binnen afzienbare tijd leeft driekwart van alle mensen op aarde in steden. Klimaatverandering leidt tot steeds meer hittegolven, plensbuien en stormen. In steden vol 'pekelspecialisten', 'langparkeerflora', 'plasplaatsplanten', 'balkonvlieders' en 'voegenvullers' zullen we daar aanmerkelijk minder last van hebben.

■ Ik wens u veel leesplezier!

Prof. Dr. Barbara Gravendeel
Bestuurslid Stichting FLORON

INLEIDING

Sinds een jaar of tien bestaat er een groep floristen met speciale aandacht voor de stedelijke flora: de stadsfloristen. Zij kijken naar bloemen, grassen, bomen en struiken in het urbane milieu. Die omgeving verschilt radicaal van de traditionele natuurlijke ecosystemen. Deze liggen in Nederland allemaal aan de intensive care, omgeven door bezorgde ecologen in witte jassen. Exoten dienen daar verwijderd te worden, vreemde stoffen geweerd en het evenwicht bewaard; wat dat ook moge zijn. Gelukkig is er altijd wel iemand die dat weet.

■ In de stad is de toestand radicaal anders. Dynamiek is daar regel. De grondsamenstelling verandert voortdurend door pekel, bouw, en de aanleg van leidingen. Exoten komen en gaan. Per jaar komen minimaal vijftig nieuwe exoten in Nederland en die verschijnen nagenoeg allemaal het eerst in de stad. Hoewel niet elke florist ervoor uitkomt, is het heel leuk als eerste een nieuwe soort voor Nederland te ontdekken. In iedereen schuilt een soortenjager.

■ De verandering van de samenstelling van de flora in Nederland is deels een onderdeel van een al veel langer lopend proces. Vanaf de laatste ijstijd, 10.000 jaar geleden, rukken soorten

op vanuit het Zuiden. Door de opwarming van het klimaat wordt Nederland geschikter voor warmteminnende soorten. De stad is gemiddeld warmer dan het platteland, het is dus logisch dat dit soort planten beter aardt in de stad.

■ De belangrijkste veroorzaker van de introductie van nieuwe soorten is ongetwijfeld de mens zelf, door bedoeld en onbedoeld nieuwe soorten te introduceren. Maar de planten zelf spelen ook een rol.

■ Het is duidelijk dat het in veel gevallen lastig is uit te maken of een plant 'uit zichzelf' ergens is beland of door een menselijke hand. Ook al komt een plant uit Zuid-Amerika, dan nog kan hij in Frankrijk al zijn ingeburgerd en op eigen kracht Nederland bereikt hebben. Daar zijn genoeg voorbeelden van.

■ Stadsfloristen willen ook de wetenschap dienen. Hun baken en hoeder is FLORON (Floristisch Onderzoek Nederland). FLORON wil graag weten wat de status van een plant is en geeft daarom regels. Als een plant is aangeplant of ingezaaid, dus met opzet op die plek terechtgekomen, dan wordt hij niet genoteerd. Als een plant is aangevoerd, wat inhoudt dat hij per ongeluk of door onachtzaamheid met grond of andere tuinplanten in de natuur is

terechtgekomen, dan wordt hij wel genoteerd. Dat geldt ook voor ontsnapte planten, die zich handhaven in de natuur zonder bemoeienis van de mens, en verwilderde planten die zich spontaan hebben uitgebreid, bijvoorbeeld vanuit een tuin of gestort tuinafval.

— Waar regels zijn, is sprake van interpretatie van regels. Waar interpretatie van regels is, zijn er rekkelijken en preciezen. Waar rekkelijken en preciezen zijn, is discussie. Waar discussie is ... enzovoort. Men realiseert zich hierbij niet hoe antropocentrisch deze regelgeving is. Bij het IVN (Instituut voor natuureducatie), laten ze kinderen op sokken door vegetatie lopen. Daarna worden de sokken uitgetrokken. Die zitten vol zaden en dat leert de kinderen dat planten sokken gebruiken om hun zaden te verspreiden. Planten gebruiken ons als vector, als een manier om zich te verspreiden, net zoals ze wind, water en dieren gebruiken.

— De beweeglijkheid van planten is de stadsfloristen niet ontgaan en ze hebben daarvoor ook woorden bedacht: tuinstortoverlevers, dakvlieders, voegenvullers, invasieve exoot, spuugadventief, potplantadventief, stoep-tegelspleetplant, zoutminner, stadminner, snoep- en snackplanten, langparkeerflora.

— In veel steden worden plannen gemaakt en ook al uitgevoerd om ze klimaatbestendiger te maken. Er moet meer groen en meer water in de stad. Dat betekent dat er extra dynamiek wordt toegevoegd aan de al bestaande. Daarmee krijgt stadsecologie een nog belangrijker positie, van waaruit ze verstandige adviezen kunnen geven. Het zou heel mooi zijn als biodiversiteit een leidend principe zou worden. Weg met gazonnen van een vierkante kilometer en bomenrijen van één soort, ja liefst nog van één kloon. Het zou ook heel mooi zijn als men op een aantal plekken de boel eens de boel zou laten en dan kijken wat er spontaan gebeurt. Na minimaal twintig jaar dan.

— Stedelijke flora en fauna zou een respectvolle plaats moeten innemen, en niet louter gezien moeten worden als stoffering. Steden zijn altijd broedplaatsen geweest voor culturele vernieuwing. Herwaardering van de natuur en natuurlijke processen moeten een nieuw verlichtingsideaal worden. Dit is echter geen pleidooi voor terugkeer naar een agrarische samenleving anno 1930. Integendeel: een circulaire economie op moderne leest gaat heel goed samen met meer natuur.

ETEN VAN DE STRAAT

Om misverstanden te voorkomen: het gaat hier niet om straatvoedsel. Straatvoedsel, ook bekend onder de Engelse term ‘streetfood’, is eten en drinken dat op straat verkocht wordt. Het betreft hier onder andere verkoop vanuit verkrijgbare kraampjes op de openbare weg of voedselverkoop op een warenmarkt.

─ Dit hoofdstuk gaat over planten waarvan bepaalde delen kunnen worden gegeten of als smaakmaker kunnen worden gebruikt. Sommige van die soorten zijn bekende voedselgewassen die per ongeluk in de stad terechtgekomen zijn. Voorbeelden zijn aardappel, tomaat en vijg. Andere soorten zijn bekende ‘onkruiden’ die door een relatief kleine groep mensen worden gegeten. Voorbeelden: zevenblad, brandnetel en paardenbloem. Het is alles bij elkaar geen vetpot. Je kunt er niet al te veel mensen van in leven houden. Misschien is het wel iets voor een televisieprogramma ‘Heel Holland eet van de straat’.

─ Hoe komen al die planten in de stad terecht? De meeste soorten die in dit hoofdstuk voorkomen behoren niet tot onze oorspronkelijke inlandse flora.

─ Een belangrijk deel van de ‘vreemde’ planten die we in de stad tegenkomen is tijdens het transport naar de plaats van bestemming ontsnapt. Meestal als zaad, al of niet in een vrucht. Cultuurgewassen als tarwe, gerst, erwten, hennep en boekweit kun je in veel steden aantreffen. Vooral op plaatsen waar lading wordt overgeladen. Cultuurgewassen kunnen natuurlijk ook ontsnappen uit sier- en moestuinen. Een bekend voorbeeld is winterpostelein.

─ De handel in kruiden en specerijen levert ook ontsnappingen op. Voorbeelden zijn koriander, komijn en citroenmelisse. De laatstgenoemde komen we vooral tegen in brandgangen.

─ Het verwennen van vogels is een populaire bezigheid in de stad. Het levert een bijzondere bijdrage aan de stadsflora. Vogels eten lang niet alles op en als ze het wel opeten komt het er ook weer uit. Soms kom je onderaan flatgebouwen, aan de balkonzijde, een zeer gevarieerde flora tegen. De samenstelling van ‘vogelzaad’ loopt nogal uiteen: lijnzaad, haver, radijs, spinazie, hennep, millet, gingellikruid, zonnepit, enz.

─ De consumptie van allerhande fruit in de openbare ruimte levert ook bijzondere plan-

ten op. Tomatenplanten kom je regelmatig tegen op straat. Tijdens het eten van een broodje gezond kan er zomaar een stukje tomaat met pitten op straat vallen. Minder algemeen is de goudbes, waarvan de met een ‘lampionnetje’ omsloten eetbare bessen onder de naam ananaskers te koop zijn.

— Over het verschijnen van planten van vijg en kiwi gaat een mooi verhaal. Soms worden ze gevonden op plaatsen waar recent huizenblokken zijn gesloopt. De zaden van deze vruchten kunnen kennelijk ons darmkanaal

passeren en er zijn aanwijzingen dat ze als bezinsel achterbleven in het riool. Na de sloop van de huizen kwamen ze terecht in de braakliggende grond. En ze bleken nog kiemkrachtig te zijn.

— In de stad kun je ook aardappelplanten tegenkomen. Het is onwaarschijnlijk dat hier zaad aan te pas is gekomen. Het is bekend dat vanuit de zogenoemde ogen in de aardappelschillen nieuwe planten kunnen groeien. Die ‘ogen’ zijn eigenlijk okselknoppen.



DOE-TIP KNOPKRUID

Knopkruid, zowel harig als kaal, kan in een maaltijd worden verwerkt. In Colombia worden de blaadjes gedroogd en daarna gebruikt in ‘ajiaco’ Dat is een soep/stoofpot met kip, mais en verschillende soorten aardappels. Gedroogd knopkruid wordt ‘guasca’ genoemd. Op internet vind je een heleboel leuke Colombiaanse en Ecuadoraanse recepten. Eet smakelijk. En: verse blaadjes kun je verwerken tot pesto.



EEN PLANTJE VOOR SOEP EN SALADES

De klimaatveranderingen zijn ontegenzeggelijk van invloed op onze flora en fauna. Een klein voorbeeld uit de binnenstad van Amersfoort. Het is de tweede helft van december en de eerste week met nachtvorst, tot min zeven graden, is al achter de rug. De kou verdwijnt en ineens zie je daar in de bescherming van een gebouw knopkruid in bloei staan. Volgens de flora zou deze plantensoort eind oktober al uitgebloeid moeten zijn. Met hulp van de loep blijkt al snel dat we te maken hebben met harig knopkruid. — Een snelle blik op de plant leert dat we duidelijk te maken hebben met een vertegenwoordiger van de familie van de composieten: bloemen met in het hart alleen buisbloemen of alleen lintbloemen of in het hart buisbloemen en aan de rand lintbloemen. Bij het geslacht knopkruid wordt het hart van de bloem gevormd door buisbloemen en zien we aan de rand van de bloem vijf lintbloemen. Niet aaneengesloten, zoals bij margriet of madeliefje, maar met tussenruimten.

— Het geslacht knopkruid bestaat in Nederland uit twee soorten: kaal knopkruid (*Galinsoga parviflora*) en harig knopkruid (*G. quadriradiata*). Voor een snelle determinatie in het veld kun je het beste kijken naar de beharing van de stengel.

Bij kaal knopkruid is sprake van spaarzame beharing, waarbij de haren aanliggend zijn. Bij harig knopkruid is sprake van behaarde stengels waarbij de haren afstaand zijn. Er zijn zowel gewone haren als klierharen aanwezig. — De knopkruidplanten hebben rond het midden van de vorige eeuw hun weg naar Europa gevonden vanuit Midden- en Zuid-Amerika. In 1863 werd kaal knopkruid voor het eerst gevonden in Nederland. Harig knopkruid volg-

IN COLOMBIA WORDT KNOPKRUID GEBRUIKT IN EEN BEFAAMDE SOEP: AJIACO

de in 1920. Beide soorten zijn nu zeer algemeen en zijn niet kieskeurig in de groeiplekken. Je vindt de planten vaak op omgewerkte grond, in moestuinen, op akkers en op braakliggende grond. Het is duidelijk een pioniersplant, die door landbouwers en moestuinliefhebbers als onkruid wordt beschouwd. De planten zijn eetbaar en worden in andere landen wel gedroogd om als soepkruid te gebruiken of in salades te eten. In Colombia wordt knopkruid gebruikt in een befaamde soep: ajiaco. Het kruid draagt daar de naam 'guasca'.

KAAL KNOPKRUID ✨
Galinsoga parviflora



BOEKJE OPEN OVER BOEKWEIT

Bij boekweit (*Fagopyrum esculentum*) denk je niet meteen aan stadsplanten. Het lijkt meer iets voor heemkundekringsgen en bijenhouders. Toch trof ik in de zomer van 2016 een boekweitplant aan op een stoep in het centrum van Breda. Hoogstwaarschijnlijk daar terechtgekomen door een zaadje uit een pak vogelvoer.

— Ooit was boekweit een belangrijk gewas op de arme zand- en veengronden, bijvoorbeeld in de Peel. In Deurne bereikte de teelt van boekweit qua omvang een hoogtepunt in de tweede helft van de negentiende eeuw. Het leverde meel op dat geschikt was om er pap en pannenkoeken van te maken. Voor de teelt van boekweit op veengrond werd de bovenste

HET LEVERDE MEEL OP DAT GESCHIKT WAS OM ER PAP EN PANNENKOEKEN VAN TE MAKEN

laag van de grond, nadat deze in het voorjaar gedroogd was, verbrand waardoor voedingsstoffen vrijkwamen. Dit 'boekweitbranden' gaf een enorme rookontwikkeling. In de twintigste eeuw steeg de productie van graangewassen als tarwe en rogge enorm door grondverbetering en bemesting. Het rendement van boekweit ging juist achteruit. Na de Tweede Wereldoorlog was het zo goed als afgelopen met de boekweitcultuur.

— De in augustus bloeiende boekweit is een goede bijenplant. De voormalige boekweitvelden vormden voor de imkers een ideale plek om hun korven te plaatsen vóórdát enkele weken later de oogst van de heidehoning kon beginnen.

— De laatste decennia wint boekweit weer enigszins aan populariteit. Hij wordt toegepast in het agrarisch natuurbeheer bij de aanleg van bloemrijke akkerranden en wildweides.

— In de gezondheidsvoedingsbranche wordt boekweit aangeprezen omdat het belangrijke mineralen en zogeheten fytonutriënten bevat. Daarnaast wordt een afvalproduct van de verwerking van boekweit, de 'boekweitdoppen', gebruikt voor de vulling van gezondheidsskus-sens. En dan is er natuurlijk nog de toepassing van boekweit in vogelvoer en in lokaas in de karpervisserij.

— Boekweit is een plant uit de duizendknoopfamilie. Hij is waarschijnlijk afkomstig uit Centraal- of Oost-Azië. Uit pollenonderzoek is gebleken dat boekweit al voor het begin van onze jaartelling voorkwam in ons land.

— De naam 'boekweit' betekent simpelweg 'beuktarwe'. De vruchten hebben de vorm van beukenootjes. Ook de wetenschappelijk geslachtsnaam 'Fagopyrum' betekent 'beuktarwe'. 'Fagus' is beuk en 'puros' tarwe. De soortaanduiding 'esculentum' wil zeggen 'eetbaar'.

BOEKWEIT ❖

Fagopyrum esculentum



HONSDRAF



ZEVENBLAD



VOGELMUUR



BRANDNETEL



PAARDENBLOEM

DE STAD STAAT VOL PESTOMATERIAAL

Als ik planten pluk, word ik nogal eens aangesproken, zo ook deze keer. Negen van de tien keer wil degene die me aanspreekt weten of hetgeen ik net geplukt heb eetbaar/gezond is, en of ik op zoek ben naar eetbare planten.

— Nou ben ik zelf niet zo'n actieve wildplukker, ik geniet meer van het uiterlijk van de wilde planten. Van heel veel planten heb ik geen idee of ze lekker en/of gezond zijn. Maar gelukkig zijn juist enkele in de stad algemeen voorkomende wilde planten eetbaar, zodat ik meestal wel een voorbeeld kan aanwijzen van een soort die prima te eten is, zoals brandnetel, vogelmuur en grote zandkool. De laatste wordt ook wel aangeduid als wilde rucola. Ook eetbaar zijn smalle weegbree – in kleine hoeveelheden, want het is wel bitter! – veldzuring, paardenbloem of zevenblad.

— Zo kon ik afgelopen week de dame die me aansprak wijzen op de grote brandnetel en de kleine veldkers. En daarna ook nog wat vertellen over het plezier van het zoeken naar wilde planten in het algemeen. Na afloop heb ik nog wel even opgezocht of de hondsdrif die ik in mijn hand had toen ze me aansprak ook goed verteerbaar is. En ja hoor, ook hondsdrif is met mate eetbaar: bijvoorbeeld door wat bloemetjes en blaadjes in de salade of soep te doen; een andere website adviseert om er thee van te trekken.

— Zo leer ik langzamerhand de mate van eetbaarheid van wilde planten in mijn omgeving kennen en blijkt de hele stad vol te staan met materiaal voor pesto, soep, salade of kruiden-thee. Het is leuk om op basis van deze kennis nieuwsgierige buurtbewoners te prikkelen om met hongerige ogen naar het 'onkruid' tussen de stoeptegels en in de plantsoenen te kijken.

— PS: Ze zeggen dat Japanse duizendknoop ook eetbaar is, dat de gekookte jonge spruiten ervan lijken op rabarber. Omdat ik van rabarber houd en de Japanse duizendknoop langs ons achterpadje graag kwijt wil heb ik het een keer geprobeerd; maar de stengels bleken al zo stevig te zijn dat de plant nauwelijks tot moeskookte en geen eetbaar resultaat opleverde. Waarschijnlijk moet je er eerder bij zijn.

ZEVENBLAD ❖

Aegopodium podagra

VOGELMUUR ❖

Stellaria media

HONSDRAF ❖

Glechoma hederacae

PAARDENBLOEM ❖

Taraxacum officinale

BRANDNETEL ❖

Urtica dioica

