

Kwekerij Culinair - lekker en gezond, voor jou en voor de bodem

Göran Christiansson - artikel in "Permacultuur Magazine" #25, december 2021

De geur van de lente 香椿芽

De Chinese Uienboom

De Chinese uienboom of Chinese mahonie (Toona sinensis) is vooral bekend als fraaie, tropisch aandoende parkboom. Minder bekend is, dat de jonge blaadjes een fameuze lekkernij zijn in de Aziatische keuken. Sinds duizenden jaren wordt deze boom in Azië geteeld als voor bladeren als groente, voor de medicinale werking van de schors, en voor z'n oersterke hout. Tijd om kennis te maken met deze veelzijdige boom, want hij doet het bijzonder goed in ons klimaat en past uitstekend in voedselbos en permacultuur.

Je krijgt een bordje met vers gestoomde, groenglinsterende groente geserveerd. Sierlijke bladeren met een scheutje sesamolie. Een gastronomische *amuse-geule* voor de fijnproever, een curieuze smaaksensatie voor de minder geoefende tong. Het water loopt je in de mond en je pakt snel nog een hapje. Dat kan je overkomen als je op een dinertje bij je Chinese vrienden bent uitgenodigd!



De bladeren van de chinese uienboom worden even gestoomd, en graag met sesam geserveerd

Oogsten en bereiden

Het zijn de jonge blaadjes aan het uiteinde van de takken die de typische, kruidige smaak hebben. Je oogst ze van mei tot november. De bladeren zijn lekker mals de eerste weken, dus het is zaak om meermaals per maand te oogsten. Als je de bladeren luchtdicht bewaart, in een ziplock-zakje of een lock-n-lock glazen bakje, blijven ze een week lang mooi in de koelkast. Ik vind de bladeren het lekkerst als ze kleiner zijn dan 5 cm, daarna worden ze langzaam minder mals.

Je kunt de bladeren gestoomd serveren – of snel geblancheerd in kokend water – zoals ze het meestal in China doen. Of je kunt het blad gebruiken in plaats van prei in allerlei recepten. Ik doe graag het uienbomenblad in een hartige taart, groentesoep of omelet.

Zelfs het hout van deze bijzondere boom is kruidig, geurend en eetbaar, mits in dunne schijfjes gesneden – er zijn veel mogelijkheden voor de innovatieve kok. Een expert op dit gebied is de gelauwerde sterrenkok Emile van der Staak van De Nieuwe Winkel in Nijmegen.



Je kunt bladeren plukken van april tot oktober. Hoe jonger blad, hoe malser.

Planten en verzorgen

De uienboom is een signatuurboom geworden in de voedselbossen, waarschijnlijk omdat de smaakbeleving zo verrassend is. Maar de uienboom verdient meer aandacht, ook voor gebruik in kleinere eettuinen. Omdat we blad oogsten en geen vruchten, heeft de boom niet zo veel zon nodig. Daarom is het een goede boom om in een loze hoek dicht bij je keuken neer te zetten.

Voor optimaal oogstgemak kan je de boom het beste elke winter knotten op kniehoogte. Dan krijg je veel lange scheuten die makkelijk te oogsten zijn, al vanaf het tweede jaar. Als je de boom knot heb je niet veel plek nodig, een vierkante meter tuin is al genoeg.

De uienboom is erg sterk en groeikrchtig en vraagt weinig van de bodem, maar geniet wel van een iets vochtige plek. In onze droge moestuin op de zandheuvel in Soest groeit er eentje, maar die heeft het moeilijk en geeft niet veel oogst. De uienboom in onze humusrijke voortuin doet het veel beter. Die kan ik bijna dagelijks oogsten in een warme en vochtige zomer!



1-jaar aangroei - het is een snelgroeiende boom die je prima kan knotten voor een makkelijke oogst.

Kopen

Je kunt uienbomen kopen bij voedselboskwekers (zoals bij ons op Kwekerij Culinair), of als zaad bij Vreeken in Dordrecht om zelf op te kweken.

Als je zaad koopt, kies dan voor een groot zakje, omdat je deze bijzondere boom ook kan gebruiken als kiemgroente. De kleine boompjes van 10 cm kan je héél opeten! Erg mooi op het bord als kruidige en gezonde decoratie.

Tot slot

Een uienboom in elke tuin!



Als je niet op tijd knot, zit al het verse blad veel te hoog om te oogsten!

Lees meer op

KwekerijCulinair.nl – Bio-gecertificeerde kastanjespecialist met enkele andere eetbare boomsoorten, o.a. Chinese uienboom.

<https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Toona>+sinensis - Beschrijvingen en meer referenties

Göran Christiansson genoot van de Chinese uienboom toen hij in Shanghai woonde, tien jaar geleden. Inmiddels kweekt hij zelf eetbare, biologische bomen die hij verkoopt via www.kwekerijculinair.nl