

### Van hortus medicus naar hortus botanicus

Groningen – maar ook elders – trok zich een verschuiving van een othekerstuin naar een tuin die door universiteit gebruikt werd bij het onderwijs in de geneeskunde (hortus medicus). Daarop volgde de breiding naar een hortus botanicus: een plantentuin van de universiteit. In deze tuin kwamen ook planten waarvan de medicinale gebruik onbekend was. Kruiden werden onderworpen aan wetenschappelijke studies.

Dit soort overgang is te traceren in de huidige hortus botanicus van Amsterdam. Daar werd een eerste hortus medicus aangelegd in 1638 op de gronden van het voormalig Reguliersklooster. In 1645 werd Johannes Hippendaal aangesteld als beheerder. Die breidde de tuin snel uit met ook niet-medicinale planten. Ook hij kreeg de opdracht onderwijs te geven aan artsen en apothekers.



### Heelblaadjes en heiligen

In een zonnig geel lint wijzen heelblaadjes (*Fulicaria dysenterica*) de weg van de kassen in de hortus Haren naar de kruidentuin die de naam draagt van de otheker en plantenliefhebber Henricus Munting. Heelblaadjes zijn vrij algemene planten in Nederland, maar in deze hortus komen ze volop voor. De latijnse naam die Linnaeus aan heelblaadjes gaf – *dysenterica* – verwijst naar de heilkracht die men deze plant toedichtte. Men dacht dat het bij dysenterie of diarree zou stoppen.

Elk heelblaadje werd verbonden met twee heiligen: Christoffel, Jacobus en Hieronymus. Ze zijn vernoemd in de volksnamen van dit kruid, omdat deze heiligen helend onder mensen aanwezig waren. Hun naamdagen worden in de hortus nog gevierd. (Zie daarvoor 'Heilige velden'.)



### De smaak van bier en het paradijs

#### Kruidentuin abdij site Herkenrode

– Dominique Vreven

Het is een warme zomerdag. De zomerhitte trilt op de stenen van het binnenplein tussen de oude, gerestaureerde boerderijgebouwen van de abdij Herkenrode, niet ver van Hasselt. Dominique Vreven, de voorzitter van het kruidenkenniscentrum, biedt me een flesje bier aan: een triple Herkenrode. Het recept en daarmee de smaak, het aroma, is mede bepaald door hem en anderen van het kruidenkenniscentrum van Herkenrode. Het bier is gehopt, tot driemaal toe. Het tintelt, smaakt sprankelend fris. Ze zijn er terecht trots op.

Hop (*Humulus lupulus*) is een van de kruiden die bij grote abdijen verbouwd werd omdat het onmisbaar was bij de bierbereiding. Ook gagel (*Myrica gale*) werd daarvoor gebruikt.

Water uit de kraan was er nog niet. Water drinken was ongezond, want het was niet schoon. Alcoholhoudende dranken voorkwamen infecties.

#### Paradijs

De smaak van het paradijs ontdekken en beleven, dat is wellicht de rode draad in het leven van Dominique Vreven. Hij vertelt:

*Als kind kwam ik hier op Herkenrode spelen, de hoeve was toen verpacht aan een boer. Op deze plaats is in 1217 een cisterciënzerabdij gesticht voor vrouwen, de eerste in de Lage Landen. Omdat door de Franse Revolutie kloosters opgeheven werden, vertrokken de laatste zusters in 1796. De gebouwen en het land kwamen toen in particuliere handen, tot in 1998 de circa 100 hectare grond met vervallen hoeve-gebouwen (poortgebouwen, tiendschuur, stallen, koetshuis en het*



vissershuisje) opgekocht werden door de staat. In 1972 hadden de Reguliere Kanunnikessen van het Heilig Graf reeds de resterende kloosterlijke gebouwen opgekocht. De kerk en grote delen van het klooster waren in 1820 door brand verwoest.

*Deze plek was voor mij een paradijs: spelen in de tiendschuur en op het gras, de geur van hooi, de oude balken, de stilte, de andere wereld die ik voelde als ik de poort binnenkwam. Ik genoot met al mijn zintuigen. Die ervaringen voedden mijn leven. Mijn gevoel voor smaak van voedsel ontwikkelde ik verder door een opleiding tot herborist als aanvulling op mijn beroep als chef-kok in mijn restaurant, waar ik een eigen moestuin en kruidentuin heb. Koken met de seizoenen, koken met kruiden, nieuwe smaakcombinaties ontdekken: dat is mijn passie.*

In zijn restaurant De Vlierhof in Bilzen (België) kun je dat proeven. In de inspiratie- en kruidentuinen van Herkenrode is het paradijs nabij in geur en kleur. Vanuit de winkel op de abdijste in Herkenrode kun je niet alleen de twee Herkenrodebieren, de goudkleurige, frisse Herkenrode triple en de amberkleurige Herkenrode bruin mee naar huis nemen als herinnering aan dit paradijs, maar ook de smaakvolle kaas, twee soorten kruidenthee en een vlierbloesemlikeur. De succesformule van lokale bieren blijkt opnieuw kloosters en abdijen te inspireren tot het ontwikkelen van een eigen bier. Er zijn inmiddels vele soorten bier vernoemd naar kloosters in de Lage Landen die ter plekke verkrijgbaar zijn zoals: Museum (Kruisheren) klooster in Ter Ape, de Benedictijnerabdij van Egmond, Trappisten in Tilburg, Zundert, Westmalle en West Vleteren, Norbertijnen in Heeswijk, Postel, Averbode, Tongeren et cetera.

### **Kruidenbundel als zegen** **Besloten tuin van de zusters clarissen in Nijmegen**

Vlak bij de werkplek van zuster Beatrijs in het clarissenklooster in Nijmegen ligt een besloten kruidentuin. Haar werkplek heeft aan de ene zijde veel boeken over bijbeluitleg en liturgie en aan de andere zijde boeken over Franciscus en Clara van Assisi. De kruiden staan in volle zomertooi.

Op 15 augustus bundelen de zusters clarissen zeven verschillende kruiden tot een boeketje: een zogenaamd kruidwis die in de viering van het feest van Maria Tenhemelopneming worden gezegend en na afloop uitgedeeld aan de zusters en de gasten.

Traditiegetrouw worden op deze dag kruiden in de kerk gezegend. Het verhaal gaat dat Thomas, de 'ongelovige' leerling van Jezus, in India was toen Maria stierf. Eenmaal thuis opende hij in haar graf de sarcofaag om afscheid van haar te nemen. Haar lichaam was verdwenen, maar er lag een kruidenbundel met zeven geurende balsemkruiden. Zij omringden Thomas als wierook. Vroeger werden als balsemkruiden gebruikt: basilicum, citroenmelisse, hysc lavendel, marjolein, rozemarijn en tijm.

Thuis wordt zo'n bundeltje gezegende kruiden opgehangen boven een staldeur of andere deuren. Men ging er vroeger van uit dat dit boeketje kruiden allerlei onheil kon voorkomen. Daarom zat in die bosjes leverkruid, dat ook ronderblad werd genoemd om het onweer te weren. Maar ook geneeskrachtige kruiden zoals duizendblad (*Achillea millefolium*) en boerenwormkruid (*Tanacetum vulgare*). Tegenwoordig weet men wel beter. De traditie herinnert echter nog steeds aan de zegenrijke eigenschappen van kruiden: van geurkruid tot smaakkruid en heilkruid.

De kruidenbundel van de clarissen in Nijmegen bestaat uit zeven verschillende kruiden uit hun eigen kruidentuin: boerenwormkruid, citroenmelisse, duizendblad, marjolein, munt, salie en wijruit.

