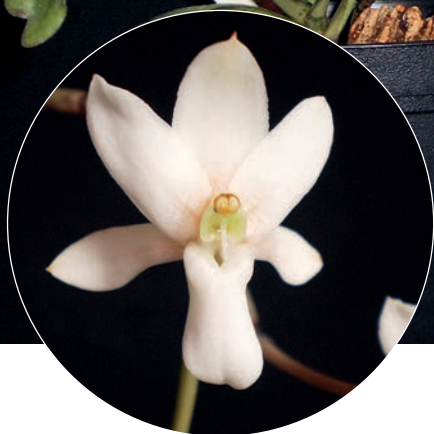


Hoe kweek ik in huis

Aerangis verdickii

Tekst en foto's: Jannie Bosschloo



Deze orchidee is vernoemd naar de Belgische orchideeënverzamelaar Graaf Edgard Antoine Auguste Verdick. Deze graaf heeft ook het type-exemplaar van dit geslacht ontdekt. *Aerangis verdickii* komt voor in Midden-Afrika en in Transvaal, Zuid-Afrika.

Het is een kleine epifyt of lithofyt, is monopodiaal en groeit in warme streken op hoogten van 100-1800 m. Aan de korte stengel groeien 2-6 dikke bladeren, die gegolfd zijn. De wortels zijn vrij fors.

Pot of blok?

Deze orchidee kan op blok of in

een potje gekweekt worden. Mijn aanwinst stond in een potje en bloeide voor het eerst einde herfst 2014 met twee witte bloempjes van ongeveer 3 cm en een lang spoor van 10 cm. Bij een volwassen plant kan de bloemstengel een lengte van 50 cm hebben met meerdere bloempjes! De bloempjes schijnen te geuren, maar ik heb niets waargenomen. *Aerangis verdickii* wordt bezocht voor de zoete nectar door een nachtvlinder, die daarbij ongetwijfeld voor de bestuiving zorgt. Na de bloei, die drie weken duurde, heb ik mijn plant om de veertien dagen water gegeven tot in het voorjaar.

Omdat de meeste soorten van dit

geslacht op blok worden gekweekt, heb ik mijn *Aerangis verdickii* in het voorjaar 2015 op een houten blokje gezet bekleed met hygrolon. Het blokje heb ik in het begin dagelijks gesproeid met regenwater (met daarin een klein beetje Akerne's RAINMIX) en toen het lekker warm weer werd twee keer per dag.

Eerst kwam er een nieuw blad en eind juli vertoonde zich de eerste dikke nieuwe wortel. Die slingerde zich naar de achterkant van het blokje. Toen de wortelpunt minder groen werd in december 2015, heb ik het blokje om de andere dag gesproeid. In januari 2016 verschrompelde deze wortel langzaam en al in februari begon de ontwikkeling van twee nieuwe dikke wortels. Blijkbaar sterven in de winter de oude wortels af en ontstaan er ieder jaar nieuwe wortels. Kijk, dat zie je niet als de orchidee in een potje staat!

In 2016 groeide mijn *Aerangis verdickii* voorspoedig. Er ontstonden in totaal zelfs drie nieuwe dikke wortels. Op de foto onderaan kun je zien hoe ze zich hechten aan de achterkant van het houten blokje.

Wat doe je in de winter?

De winterperiode (december en januari) is cruciaal voor dit orchideetje. Geef je te veel water, dan verrot hij, geef je te weinig,



Goed aan de groei op het blokje met hygrolon



Voorkant blokje, Kerst 2016

dan sterft hij. Ik besloot daarom voorlopig alleen de achterkant van het blokje af en toe te sproeien op de dikke wortels. De wortelpunten zijn eind december 2016 nog steeds groen! Het plantje zelf ligt ingebed in het spontaan ontstane mos aan de voorkant. Dat blijft dus droog. Als de wortelpunten niet groen meer zijn, houd ik op met sproeien tot februari. Ik kan op dit moment al zeggen, dat ik dan weer voorzichtig begin met sproeien, zowel aan de voor- als aan de achterkant, want de eerste nieuwe wortel laat zich al zien - zie de foto 'Voorkant blokje, Kerst 2016'

In de Encyclopedia van Isobyl la Croix staat dat *Aerangis veridickii* meer licht verlangt dan zijn soortgenoten. Daarom heb ik het orchideetje in de wintermaanden op het oosten gehangen. In de zomer hangt hij aan de noordkant en krijgt hij geen directe zon. Ik hoop dat het orchideetje mij zo in de komende herfst zal belonen met bloei.

Dit artikel is oorspronkelijk gepubliceerd in 'Orchideeën voor de vensterbank deel 4, Witte parels' door Jannie Bosschloo, zie de boekbespreking in 'Orchideeën' 5-6/2016 pagina 119.

Bronnen

The new encyclopedia of orchids, Isobyl la Croix, Timber Press 2008.

www.orchidspecies.com



Achterkant blokje, Kerst 2016

Restaurant 'De Orchidee'

Een kleine parabel

Gab van Winkel en Ton Klaassen

Er was eens een restaurant met de mooie naam 'De Orchidee'. Dat restaurant volgde een bijzondere formule: de gasten deden er de boodschappen en twee chef-koks bereidden daar dan een maaltijd van. Een mooie formule, zou je denken, maar het gekke was dat van de honderd gasten er maar zo'n vijf tot tien regelmatig ingrediënten voor de maaltijd meenamen. De rest schoof aan tafel en liet het zich smaken.

De chef-koks lieten het daar natuurlijk niet bij zitten: 'Hé, jij komt toch uit Noord-Limburg?' vroegen ze dan aan een gast. 'Neem eens een kistje

wel, mensen met een drukke baan en kleine kinderen, die hebben weinig tijd. En ook, niet iedereen heeft evenveel verstand van koken. Toch stond er, dankzij de mensen die wel eten meenamen én door het vakmanschap van de koks, elke keer een mooie maaltijd op tafel. Ook waren de koks er trots op dat ze zelden eten hoefden weg te gooien: praktisch alles wat de gasten meenamen werd gebruikt. Niet per se op dezelfde dag, want er moest wel een evenwichtig menu op tafel komen. Soms werden meegenomen ingrediënten een paar maanden in de vriezer bewaard, om eruit gehaald te worden als dat paste in het seizoen.

Zo werkten deze beide chef-koks met plezier in restaurant 'De Orchidee', de jongste deed dat nu ruim tien jaar, de oudste al veertig jaar! De gasten waren tevreden, maar soms klonk er gemopper: 'Het zijn steeds dezelfde die eten meenemen, wij willen meer afwisseling!' Waarop de chef-koks antwoordden: 'Nou, ga dan alsjeblieft zelf eens boodschappen doen en neem wat mee!' Daarop bleef het meestal stil... Maar de aanhouder wint en zo werden geleidelijk steeds méér gasten actief in restaurant 'De Orchidee'. Jij ook? Mail dan je idee naar redacteur@nov-orchidee.nl.



Asperges à la *Thunia alba*

asperges mee, die zijn er nu volop.' Of aan iemand uit Katwijk: 'Neem eens wat verse vis mee, kies zelf maar uit welke.' Soms had dat succes, zo kwam er onlangs een Groninger met een emmertje garnalen: 'Vers uit de Waddenzee, jullie moeten ze alleen nog pellen, want dat kan ik niet.' Dat deden de chef-koks met plezier en zo konden ze die dag een heerlijke garnalencocktail serveren als voorgerecht.

Maar de lobby van de chef-koks werkte niet altijd. Zij begrepen dat



Aardbeien à la *cristata*