

Tulbaghia

Geur is ook niet alles

Het geslacht *Tulbaghia* behoort tot de familie der Alliaceae en heeft zijn wortels in Zuid-Afrika. *Tulbaghia* behoort tot dezelfde familie als uien (*Allium*). De overeenkomsten zijn niet altijd goed te zien, maar zeker wel te ruiken. En hoe!



Tulbaghia simmleri

Het geslacht *Tulbaghia* is reeds in de 18e eeuw vernoemd naar de voormalige gouverneur van de Nederlandse 'nederzetting', die nu Kaapstad heet: Ryk Tulbagh. Het geslacht omvat 26 soorten, die kunnen worden gekenschetst als planten met dikke, wit gekleurde, vlezige wortels, waaruit lijnvormige bladeren groeien, die tegenover elkaar staan en veelal rechtop blijven. De bloemen staan in een scherm op een relatief lange bloemstengel. De kroon- en kelkbladeren zijn ieder deels aan elkaar vergroeid en vormen zo een buis. Bij de kroonbladeren wordt over een corona gesproken. Veelal hebben de kroon- en kelkbladeren een verschillende kleur. De bloemkleur loopt uiteen van roze tot groenbruin. In Nederland is *T. simmleri* de meest bekende vertegenwoordiger van het geslacht. In literatuur wordt soms ten onrechte vermeld, dat *T. violacea* een synoniem is voor dit soort. In Nederland bestaat beperkte interesse voor het kweken van dit

geslacht, dit in tegenstelling tot het Verenigd Koninkrijk. Daar is er een groep enthousiaste liefhebbers en bestaat er zelfs een nationale collectie.

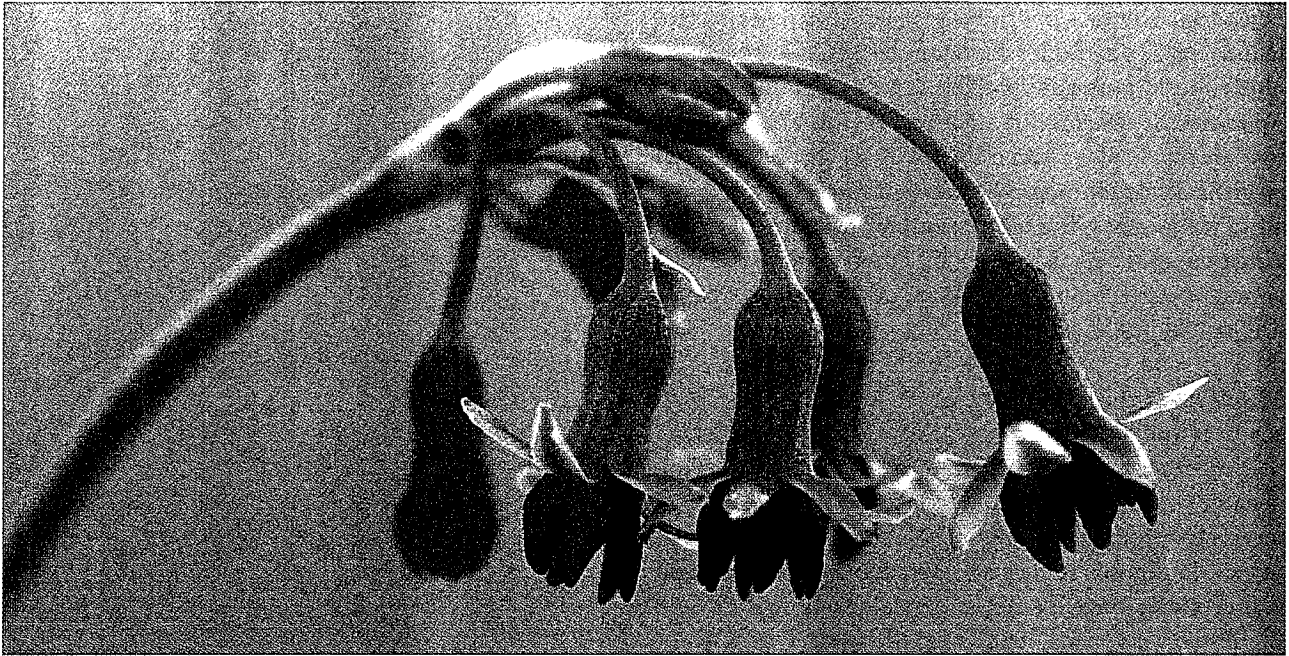
Bij ons *Tulbaghia simmleri* is de meest bekende en wijdst in cultuur verspreide vertegenwoordiger van het geslacht. Ik vind het persoonlijk ook de meest interessante soort, dit door de sprekende bloemkleur, roze en de opbouw van het scherm. Daarin staan de bloemen dicht bij elkaar, naar een zijde, hetgeen een compact geheel vormt. Moeilijk uit te leggen, maar op de foto goed te zien, wat ik bedoel. De bloemen verspreiden een licht-zoete geur. Ik kweek diverse planten van dit soort, enkele binnen en andere buiten. De planten, die ik buiten kweek, haal ik alleen binnen als het vriest. De ervaring leert, dat beiden mogelijk zijn en eenzelfde resultaat geven. Ook wat betreft de bewaring zijn er

weer twee mogelijkheden: of helemaal droog houden of de plant aan de groei houden en dus af en toe water geven. Ook hier zijn de resultaten weer hetzelfde. Ik geef er zelf de voorkeur aan om *T. simmleri* buiten te kweken en de plant tijdens de rustperiode (november-april) aan de groei te houden, want de soort is gevoelig voor wolluis: 'hij hoeft ze maar te ruiken, of de plant zit er mee onder'. Door deze combinatie, zo is mijn ervaring, is de kans klein, dat de wolluizen zich op de plant zullen vestigen. In de afgelopen jaren heb ik wel iets opmerkelijks gezien bij het tijdstip van bloei. In het ene jaar bloeit de plant in mei, in het volgende jaar in juli. Dit jaar bloeit een van de planten, die binnen staat in oktober. Hoe dat kan? Dat zou ik ook graag willen weten. Ik ken helaas niet het mechanisme en welke omstandigheden van buitenaf invloed hebben op de bloemaanleg en het uitgroeien van de bloeiwijze.

Tulbaghia leucantha is net als *T. simmleri* een zomergroeier. De bladeren zijn korter en smaller dan die van *T. simmleri* en zijn donkergroen van kleur. Doordat ze ook stugger

telijk Zuid-Afrika. Mijn eerste indruk kwam niet van de bloeiwijze of de bloemen, maar van de geur, die zich van een grote afstand opdrong. Vanaf een tiental meters

maar meer een opdracht. Ik kan me dat wel voorstellen. De beschadigde wortels verspreiden een sterke, doordringende uiengeur, die in huis een paar dagen blijft hangen. Ik



Tulbaghia capensis

zijn, blijven ze bijna kaarsrecht overeind staan. De bloemen zijn weinig spectaculair met lichtgroene kelkbladeren en oranje met een vleugje bruine kleurde kroonbladeren. De kroonbladeren zijn geheel aan elkaar vergroeid. De bloemen geuren, maar om dat te ruiken, moet je met je neus in de bloemen hangen. Als je dat doet, dan ruik je een lichte uiengeur. *T. leucantha* is eenvoudig te kweken. Ook hier zijn de wolluizen weer het belangrijkste punt van aandacht. Ik heb dit soort tot op heden altijd in een kas gekweekt. Het lijkt mij ook goed mogelijk om de plant buiten te kweken, maar daar heb ik dus geen ervaring mee en kan ik er niets zinnigs over zeggen.

De derde *Tulbaghia*, die ik wil voorstellen is *T. capensis*. Hier geldt 'het lekkerste tot het laatst bewaren'. Mijn eerste kennismaking met deze soort was een aantal jaren geleden tijdens een rondreis door zuidwes-

was de penetrante uiengeur te ruiken. Een paar jaren geleden kon ik zaad bemachtigen. Dat kostte wel wat moeite, want zaden en planten worden zeer beperkt aangeboden. De planten bloeiden al in het tweede jaar na zaaien. De bloemen hebben wat weg van die van *T. leucantha*. Dan gaat het met name om de urnvorm van de bloemen en dat de kroonbladeren ook hier geheel aan elkaar zijn vergroeid. De kelkbladeren zijn groen van kleur met een oudroze waas. De kroonbladeren zijn bruinoranje van kleur. Bij mij gedraagt *T. capensis* zich als een wintergroeier. In de boeken wordt de plant beschreven als zomergroeier. Daar ik beperkt ruimte heb om al mijn planten te kweken, staan de meeste bolgewassen met z'n tweeën of drieën in een schaal. *T. capensis* verpot ik jaarlijks. Dat mag ik van mijn vrouw niet meer binnen doen en ze heeft ook de losse, uit elkaar gescheurde planten liever niet binnen. Dat is geen verzoek van haar,

kreeg enige tijd geleden het verzoek van een kennis uit het Verenigd Koninkrijk of ik wat planten van dit soort over had. Ik had van de planten een deel van de wortels afgehaald, zodat ze in het doosje pasten. Vanwege de geur had ik de planten in het plastic in de kartonnen doos verpakt. De doos had ik vervolgens met een extra laag inpakpapier ingepakt. Een aantal weken later kreeg ik een mailtje van mijn kennis. Hij had de planten ontvangen, waarvoor natuurlijk zijn hartelijke dank. Het pakje was gebracht door de douane. Ook de douane had de geur geroken en dacht dat het om etenswaar ging. Ze hadden het pakje niet zelf open gemaakt en waren benieuwd wat erin zat. In het Verenigd Koninkrijk zijn ze in verband met MKZ bedacht op de import van etenswaar.

Peter Knippels