

Pompoenen? Niet alleen voor bij de voordeur

Sierpompoenen bij de voordeur doen het al jaren goed. Maar pompoenen kun je ook heel goed eten. Je moet dan wel de smaakvolle soorten nemen.

door Ellen Willems

Pompoensoep, dat kennen we wel. Maar deze groente, overigens familie van de komkommer en meloen, doet het ook goed in vleesstoofschotels of uit de oven met een geitenkaasje en munt.

Chris en Laura Poelen hebben dit voorjaar honderdduizend pompoenplanten geplant op hun land aan de Zevenheuvelenweg in Groesbeek, nadat ze die van zaadje af hebben opgekweekt in de kas. Dat betekent dat ze vanaf augustus tot het begin van de winter, met een piek rond eind oktober met Halloween, honderdduizenden pompoenen verkopen. In de winkel aan huis, en de meeste zoete gaan naar de producent van potjes babyvoeding.

Tachtig soorten hebben ze inmiddels. Sierkalebassen, waartoe de pompoen behoort, doen het al jaren goed, maar sinds twee jaar groeit de vraag naar eetbare pompoenen.

„Alle pompoenen kan je eten, maar een deel is smaakloos of gewoon niet lekker”, verduidelijkt kweker Chris (33), die op zijn zestiende zijn eerste pompoenen kweekte. Maar wie de juiste soort aanschaft, kan een zoete, noot- of kastanje-achtige smaak proeven.

Pompoenen komen oorspronkelijk uit Midden- en Zuid-Amerika, waar ze duizenden jaren voor Christus al werden verbouwd. In Europa werden ze pas in de zestiende eeuw voor het eerst gesignaleerd.

Wie met Chris over de akker loopt, ziet vooral veel blad en verschillende soorten pompoenen door elkaar liggen op het zand. Een chaos, lijkt het. Wel op soort aangeplant in nette rijen verhoogde aarde, maar omdat de pompoenplant lange uitlopers krijgt,



• De pompoenen langs de weg in Groesbeek.

liggen de pompoenen rond oogsttijd allemaal door elkaar. Dat betekent dus oogsten en sorteren.

Pompoenen zijn tweeslachtig, dat wil zeggen dat ze mannelijke en vrouwelijke bloemen hebben aan dezelfde plant. In juni, ongeveer twee maanden na het zaaien komen de eerst grote, gele of witte mannelijke bloemen aan de

bevrucht door bijen.

De bloemen zijn populair bij de betere restaurants die ze gebruiken om te vullen of te fritureren. Daar zit weinig smaak aan, bekent Chris. En hij vindt het lastig om de bloemen in mooie staat in de restaurantkeuken te krijgen. Dus laat hij ze uitgroeien tot pompoenen.

Als je niet weet of een pompoen goed eetbaar is, kun je hem opensnijden. Zitten er geen pitjes in, dan is het een sierexemplaar en minder geschikt om mee te koken.

Let erop dat de pompoen stevig aanvoelt, zonder zachte plekken. Als je de pompoen thuis op een droge plaats bewaart bij een temperatuur tussen de 12 en 15 graden, kun je hem tot wel vijf maanden bewaren. Een aangesneden pompoen blijft in de koelkast enkele dagen goed. En schillen hoeft niet. De schil wordt zacht bij verhitten.

• • •
De zoete pompoenen voor de potjes babyvoeding, de sierkalebas bij de voordeur en duizenden naar de restaurants

plant. Ze zijn herkenbaar aan hun lange steel en mooie bloemkelk. Later komen er ook vrouwelijke bloemen aan. Deze zijn te herkennen doordat er onder de bloem al een klein pompoentje zit. Dat kleine pompoentje begint te groeien nadat de bloem is