

Meidoorn (Crataegus)



De permacultuur tuin:

In het verleden, voor de introductie van het prikkeldraad, waren meidoornhagen een effectieve manier om percelen grond te omheinen. Ze fungeerden als windkering, hielden het eigen vee binnen en/of ongewenste bezoekers buiten. Bovendien vormden én vormen deze hagen ideale plekken voor vogels, insecten en kleine zoogdieren. Ze vinden er voedsel en bescherming tegen vijanden. Op een aantal plekken in Nederland, o.a. in het Maasheggen gebied en in Berg en Dal worden de oude heggen onderhouden, hersteld en opnieuw aangeplant. Al snel zie je dan de biodiversiteit toenemen omdat ook kruiden en andere stuikvormers zoals sleedoorn, vlier en hazelaar zich in de heggen vestigen.

De eenstijlige, tweestijlige en koraalmeidoorn zijn inheems. De geïmporteerde meidoorns zijn het meest gevoelig voor bacterievuur, dat ook peren en lijsterbessen aantast.

De keuken:

De bessen smaken zoet, maar ook wat melig. Dat maakt dat ze rauw niet zo lekker zijn. Meestal worden ze verwerkt in jam, gelei, chutney en moes of gebruikt als smaakmaker in herfststoofpotten, zoals cranberries. Uiteraard kan je er ook wijn, likeur of kruidenthee mee maken.

De kruidengeneeskunde

De tweestijlige meidoorn is zeer geneeskrachtig. Thee gezet van gedroogde bloemen, blad en bes ondersteunt het hart en de bloedvaten vanwege de aanwezige flavonoïden.