

## PEPERBES - *Schisandra chinensis*



De bessen van deze bijzondere klimplant worden tot de soorten Superfood gerekend, vanwege z'n vele mineralen, vitaminen en het gebruik als opwekkend middel. Oorspronkelijk komt de plant uit Azië en groeit nu ook in de tuin van het NMC als afscheiding in de geknotte wilgen tunnel samen met de Japanse wijnbes.

De Chinese benaming voor de Peperbes is; **Wu-wei-zi** (*Vijf smaken fruit*). Heel toepasselijk want de bes smaakt zoet, zuur, zoutig en de pitjes, peperig en bitter. Niet alle kwekers hebben de plant in hun assortiment.



De Peperbes houdt van halfzon, een voedzame vochtvasthoudende grond en lust regelmatig wat water. De kleine wit-gele bloempjes, soms rode, geuren heerlijk waar veel insecten op af komen en zijn mannelijk of vrouwelijk. Alleen de vrouwelijke ontwikkelen de besjes. Een probleem is dat je bij koop van de plant niet kan zien of het een vrouwelijke is. De plant is soms één- en soms tweehuizig. Bij de kweker dus altijd vragen of er het jaar ervoor bessen aan hebben gezeten! De plant kan een klimhoogte bereiken van 2 tot 9m. Tegen een muur de groei in de hoogte ondersteunen met een raster.

De bessen rijpen van augustus t/m oktober, afhankelijk van de standplaats. Hun kleur kan variëren van wit, geel, oranje, roze tot rood. Rood komt het meeste voor. Uit Tasmanië komt de zwarte. In reform winkels zijn de gedroogde bessen en/of een extract ervan ook te koop om bv. thee van te trekken, maar pas op voor de pitjes erin. Ze zijn behoorlijk pittig en heet! Vers proeven, maar de pit uitspugen.



  
**Jaap Tak**