

HET ROOZENHUIJS & DE COLLECTIE VERSCHUREN

Rozen zien, ruiken, proeven, genieten...

Wie zich eens helemaal wil onderdompelen in rozensfeer is bij Het Roozenhuys in Haps op het goede adres. Hier – waar al sinds 1875 kwekerij Verschuren, later Koninklijke Kwekerijen H.A. Verschuren & Zonen is gevestigd – willen José en Marc Verschuren de rozengeschiedenis van dit Brabantse dorp laten zien. Behalve een sfeervol rozenmuseum, is er een rozentuin met een unieke collectie rozen en een nostalgisch winkeltje met rozenproducten. En wilt u weten hoe rozen smaken? Probeer dan een high tea met huisgemaakt rozengebak of volg een van de culinaire workshops.

Tekst: Annemarie Görts Foto's: Joyce Vloet Fotograaf Foto-Styling: Ans Verwegen PURO Styling

Het zaadje van Het Roozenhuys is de Hapse rozen-geschiedenis", begint José haar verhaal. „Ooit was er een tijd dat bijna iedereen die in Haps werkte, bij Verschuren werkte. De overgrootvader van Marc is begonnen met rozen kweken en Marc vertegenwoordigt de vierde generatie rozen-kwekers." De Koninklijke Kwekerijen H.A. Verschuren & Zonen is dan ook een begrip in Haps en ver daarbuiten. Om de geschiedenis van de kwekerij veilig te stellen en bij het publiek bekend te maken, ontstond tien jaar geleden het idee Het Roozenhuys te bouwen. Het stel plaatste een oproep in de plaatselijke krant wat een schat aan informatie en vele oude foto's van de kwekerij opleverde. „We waren net op tijd, want de oudste van de werknemers die hier ooit op de kwekerij werkte, was al 92 en hij wist nog een heleboel uit die tijd te vertellen."

Antieke boekentas

In het smaakvol ingerichte Roozenhuys, dat de sfeer ademt



*Het Roozenhuys vertelt de
geschiedenis van kwekerij Verschuren.*

van weleer, hangen ingelijste foto's, oude krantenknipsels en facturen, die het verhaal vertellen van de kwekerij. Zwart-wit prenten van werknemers tussen de rozen... op de achtergrond de vroegere molen van Haps.

En foto's van vijf generaties Verschuren met 'liefde voor de roos', waarbij de twee zoons van José en Marc, 8 en 10 jaar oud, niet ontbreken. De oprichter van de kwekerij, Hendrikus Antonius Verschuren

was hoofdonderwijzer in Haps en had als hobby het vermeerderen van rozen. Die hobby liep zó uit de hand dat hij uiteindelijk voor de keuze werd gesteld: doorgaan als onderwijzer óf als kweker.



José is gek op koken en dat komt haar in Het Roozenhuys prima van pas. In de nostalgisch ingerichte keuken geeft ze workshops, en met haar medewerkers verzorgt ze high tea's voor groepen.

Hij koos voor het laatste en met succes. In 1925 kreeg het bedrijf het predikaat Hofleverancier, en sinds het honderdjarige bestaan in 1975 mag de kwekerij zich zelfs Koninklijk noemen. Hendrikus vermeerderde niet alleen rozen, hij veredelde ze ook; door kruising of selectie lukte het hem tal van nieuwe rozen te creëren. In 1888 verscheen van zijn hand het boek *De Roos*, het eerste Nederlandse boek over het telen van rozen. Uiteraard is ook dit historische werk in Het Roozenhuys te zien, samen

met de antieke boekentas die Hendrikus gebruikte in zijn tijd als hoofdonderwijzer.

Rozenblaadjes

„In Het Roozenhuys komt alles samen”, zegt José enthousiast. „Mijn passie kan ik er helemaal in kwijt en ik vind het geweldig om hier groepen te ontvangen!” Dat ze ooit de hotelschool heeft gedaan, haar passie koken is én over groene vingers beschikt – als kind was José naar eigen zeggen al bezig met stekken en groente zaaien – komt haar nu goed van pas. Met verve vertelt ze over de

workshops die ze geeft in de nostalgisch ingerichte keuken en over de high tea's die ze verzorgt voor groepen, waarbij ze alle lekkernijen zelf maakt samen met haar medewerkers. Bij al deze activiteiten ontbreekt de roos natuurlijk niet. Wie kiest voor een culinaire workshop kan bijvoorbeeld rozenjam of rozenchutney maken, maar ook zijn er groene workshops zoals 'Decoreren met rozen' of 'Rozen snoeien'. Tijdens de rondleiding die José me door Het Roozenhuys geeft, onthaalt ze me op diverse rozenweetjes. „In de

tijd van de Romeinen was de roos als smaakmaker populairder dan vanille”, weet José. „Zeker in nagerechten is het lekker maar gebruik rozenblaadjes wél met beleid. En als je rozenblaadjes plukt, dan moet je dat 's morgens doen. Pluk verse blaadjes die net uit de knop zijn, die zijn op hun geurigst en malst.” En wist u dat rozenblaadjes behalve erg lekker ook heel gezond zijn? Uit de 10 minuten durende film over de geschiedenis van kwekerij Verschuren – die onderdeel vormt van de rondleiding – leer ik dat rozen-

blaadjes een hoog gehalte aan vitamine C bevatten.

Collectie Verschuren

Rozenliefhebbers kunnen hun hart ophalen in de rozentuin-in-klassieke-stijl, ontworpen door de bekende tuinarchitect Arend Jan van der Horst. Een unieke collectie van veelal heerlijk geurende rozen is hier gecombineerd met vakken vol lavendel, met buxusbollen en taxushagen; 's zomers is deze tuin een feest van kleur en rozengeur. Wat de collectie – die dit seizoen voor het eerst te zien is en die bestaat uit circa

90 verschillende rozen – zo bijzonder maakt, is dat deze cultivars stuk voor stuk zijn

veredeld door de eerste drie generaties Verschuren rozenkwekers. Deze collectie draagt

dan ook de naam Collectie Verschuren. Het was voor José en Marc een uitdaging om deze

José's tips voor rozen

- Plant een roos alleen op een plek met minimaal 5-6 zonuren per dag.
- De beste bemesting is overjarige paardenmest; breng dit in de winter aan rond de voet van de roos.
- Rozen houden niet van een beschutte plek; als er wind door de roos kan

- spelen droogt deze na een regenbui sneller op waardoor er minder kans is op schimmelziektes.
- Geef rozen nooit 's avonds water, doe dit 's ochtends; ook dit is om ziektes als meeldauw zoveel mogelijk te voorkomen.
- Verwijder uitgebloeide

- bloemen zo snel mogelijk want deze vormen vaak een bron van schimmelziektes.
- Wees niet bang om te snoeien; de meeste rozen kunnen in maart – na de kans op vorst – flink worden teruggeknipt.



Marc verpot gestekte rozen, bestemd voor de handel.

Op het overdekte terras blijft het ook op warme dagen heerlijk koel.



De rozentuin is 's zomers een en al kleur en geur!

Zelf rozensiroop maken

INGREDIËNTEN

200 gram biologische, geurende rozenblaadjes
500 gram suiker
0,5 liter water
sap van 1 citroen

NB Pluk de rozenblaadjes liefst 's morgens vroeg met de dauw er nog op; ze zijn dan op hun lekkerst!

BEREIDING

Breng het water met suiker aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de helft van de rozenblaadjes eraan toe. Roer de blaadjes er goed doorheen en laat het geheel afkoelen. Zeef de rozenblaadjes eruit. Breng de siroop weer aan de kook, voeg de rest van de rozenblaadjes eraan toe en laat het geheel weer afkoelen. Zeef de rozenblaadjes er weer uit en voeg het citroensap toe.

Lekker als basis voor een rozen-Kir Royal (beetje rozensiroop met Prosecco), of als toevoeging in desserts zoals pudding of ijs. Rozensiroop is in de koelkast beperkt houdbaar.



Van verse rozenblaadjes maakt José heerlijke rozensiroop.

verzameling historische rozen – de oudste stamt uit 1899! – compleet te maken. Een aantal zat niet meer in het gangbare sortiment en werd dus niet meer gekweekt. „Door diverse lijntjes uit te gooien, hebben we verschillende van deze rozen weten te achterhalen. Een paar komen er zelfs uit Italië en uit de Verenigde Staten! Vorige zomer zijn we nog naar Toscane afgereisd, naar een grote privétuin met diverse Verschuren rozen. Het is dan

wel bijzonder als je dan dáár onze naam op een bordje in de border ziet staan.” Tot de Collectie Verschuren behoren bekende rozen zoals 'Amsterdam' en de sterk geurende 'Étoile de Hollande'. Maar ook rozen die in de vergetelheid waren geraakt zoals de zachtgele, sterkgeurende theehybride 'Souvenir de H.A. Verschuren' – vernoemd naar de oprichter van de kwekerij – en 'Katharine Pechtold', een oranje thee-hybride, vernoemd

naar een oud-tante van Marc. „Kijk, dit is de enige roos op de wereld met bont blad”, zegt José als we bijna aankomen bij het overdekte terras. De bladeren van deze doorbloeiende roos uit 1904 zijn groen met wit. Hoe bijzonder ook, de naam van deze cultivar luidt eenvoudig *Rosa* 'Verschuren'...

Rozenlikeur

De meeste rozen uit de Collectie Verschuren zijn exclusief bij Het Roozenhuys

verkrijgbaar; ze worden in een beperkt aantal aangeboden. Wie een bijzondere historische roos wil, is hier dus aan het goede adres. Niet dat u een roos kunt uitzoeken en direct meenemen, zoals tegenwoordig gebruikelijk bij tuincentra en kwekerijen. Bij Het Roozenhuys zijn alleen rozen uit volle grond verkrijgbaar; deze rozen met blote wortel kunnen alleen vanaf oktober tot en met maart worden geplant. José: „We merken dat geoculeerde rozen



Het interieur van het nostalgische winkeltje is meer dan honderd jaar oud.



HET ROOZENHUYS

José & Marc Verschuren
Putselaarstraat 4a
5443 NG Haps
tel. (0031) (0)485-314603
www.hetroozenhuys.nl

Open Tijdens de Rozenweek (van 24 juni t/m 1 juli) en het Rozenweekend (1 en 2 september) is Het Roozenhuys zonder afspraak te bezoeken; elke dag zijn er dan speciale rozenactiviteiten. De rest van het jaar is reserveren noodzakelijk; rondleiding worden gegeven voor minimaal 10 personen.

José's top 3 Verschuren rozen

1 Rosa 'Verschuren's Pink' (1950) – 'Deze roos heeft prachtige grote knoppen en grote roze bloemen.'

2 Rosa 'Étoile de Hollande' (1919) – 'Deze geurt ontzettend en heeft een losse bloei met halfgevulde dieprode bloemen.'

3 Rosa 'Lily van Oost' (1938) – 'Het lijkt alsof deze een zachtroze knopje in het midden van de bloem heeft. Ook deze roos is geurend.'

in pot erg ziektegevoelig zijn en daarom bieden we deze rozen niet meer in pot aan. Ook vinden wij het van groot belang zo milieuvriendelijk mogelijk te werken. En geoculeerde rozen voelen zich nu eenmaal het beste in de volle grond. Mensen kunnen

gedurende onze open dagen of tijdens een rondleiding bij ons rozen uitzoeken in de rozentuin of via onze website en deze vervolgens reserveren." In oktober organiseren José en Marc voor alle klanten een gezellige Rozenophaaldag, desgewenst kunnen bestelde

rozen ook worden opgestuurd. Na ons rondje door de rozentuin, lopen we nog even naar het kwekerijgedeelte waar grote partijen rozen in pot staan. Dit zijn niet de rozen uit de Collectie Verschuren, maar gestekte, onderhoudsvriendelijke rozen bedoeld voor

de handel. De kwekerij is de afdeling van Marc, die net als de drie generaties vóór hem, kwekerij Verschuren runt. De rondleiding over het bedrijf eindigt in het nostalgische winkeltje in Het Roozenhuys. De heerlijkste en mooiste rozenproducten zijn hier verkrijgbaar, van rozenzeep, rozensieraden en rozenboeken tot rozenthee, rozenlikeur en rozenbonbons. „Het is een echt kruidenierswinkeltje en meer dan honderd jaar oud. En dat geldt ook voor de toonbank, de flessen en de deurbel. Als de bel gaat dan denk ik vaak 'dit geluid was er honderd jaar geleden ook al!'”