
KARWIJ

Geitevoet, wilde komijn, hofkomijn,
wedzaad, kümmel



Carum carvi

Eigenschappen: uit opgravingen heeft men geconstateerd dat karwij al tijdens de laatste periode van de Steentijd gebruikt werd. In de Bijbel spreekt Jesaja al over het oogsten van karwij (28:27).

Tijdens de Middeleeuwen werd karwij als geneeskruid in de kloosters gebruikt en in die dagen, maar ook nog lang nadien, was het een van de 'rookkruiden'.

Uiterlijk van de plant: karwij is een schermbloemige plant. De bladeren zijn dubbel gevind en de onderste paren staan kruiswijs. De bloemen in de veelstralige schermbloemen zijn wit of rozerood van kleur. De bloemzaadjes zijn omgekeerd hartvormig met naar binnen gebogen topjes. De zaden zijn langwerpig en kaal met vijf scherpe ribben. Tussen de ribben lopen de oliegangen of -striemen met vluchtige olie. De planthoogte is ca. 1 m.

Kweek: De tweejarige plant wordt in mei uitgezaaid. Plantafstand 30 cm. De zaden rijpen het tweede jaar in juli. Hij doet het goed in kleigrond.

Smaakeffecten: de jonge blaadjes kunnen als toekruid gebruikt worden in groene salades, marinades, soepen en puree. Niet

meeekoken, anders verliezen ze hun smaak.

Het zaad is vooral in Duitsland geliefd als kümmel. Het is bijzonder lekker in diverse koolsoorten en wittekool, in brood en gebak.

De uit het zaad geperste olie verschaft met brandewijn de beroemde 'kümmel', een likeur die vooral wintersporters wel gedronken zullen hebben. Vanwege de pittige smaak moet u karwij nooit combineren met andere kruiden en als amateur slechts kleine hoeveelheden gebruiken.