

GEZOCHT: ZOUTWATERGROENTEN



Eetbare zeekool op een strand in Dorset, Engeland. © belgimage

Dat zeewier van wat zout houdt, is logisch, maar kun je ook gewone groenten met zeewater kweken? Sommige wel, zo blijkt op Texel.

Nu wereldwijd de zeespiegel stijgt en rivieren door de klimaatverandering opdrogen, is de bodem van grote landbouwgebieden aan het verzilten. Het zeewater ruikt op langs riviermondingen, of verplaatst zich door de diepere grondwaterlagen en komt in poideergebieden omhoog. De reguliere landbouw is er vooral op gericht om die verzilting tegen te gaan, wat vaak een dure aangelegenheid is, die veel zoet water vergt. Het Zilt Proefbedrijf op Texel wil het anders bekijken: wat als we het zout water nu eens niet bestrijden, maar gewassen ontwikkelen die erbij gedijen?

Het proefbedrijf slaagde er al in om een zouttolerant aardappelras te vinden, dat sindsdien door een groeiend aantal Nederlandse boeren geteeld wordt en vanaf half september in de Nederlandse supermarkt ligt. 'Anders dan je zou denken, smaken die aardappelen niet zout' zegt Marc van Rijsselberghe van het Zilt Proefbedrijf. 'Maar wel heel intens, zo-

als aardappelen vroeger smaakten. Dat komt ook doordat we ze bemesten met zeewier.'

Behave met aardappelen experimenteert Van Rijsselberghe met tal van groenten. 'We werken aan teeltmethoden voor wilde groenten die altijd al in een zilte omgeving gedijden, zoals zeekool. Maar ook met gewone groenten zoals sla, wortelen en spinazie boeken we hier succes. Anders dan verwacht werd, vinden we daarvoor variëteiten die daarbij wel hun smaak, maar met andere is het resultaat prima.'

Lijkt het voor Nederland allemaal nog een niche-markt, dan zijn er elders ter wereld al gebieden waar de nood aan zouttolerante voedinggewassen hoogdringend is. 'China heeft een verzilt gebied ter grootte van Frankrijk: daar groeit momenteel niets meer. En binnenkort leveren we met het Zilt Proefbedrijf duizend kilo aardappelvoetgoed aan Pakistan. Ook daar zijn al gebieden waar zo'n zoutbestendig gewas het verschil maakt tussen overleven en niet overleven.'

DUTCH WEED BURGER



© r

De naam is een knipoo: in een Dutch Weed Burger zit geen gram nederwiet, al oogt het groene broodje wat als spacecake. Dat komt door de chlorella die door het deeg is geroerd, een mini-algie uit de zee. De burger zelf is gemaakt van soja-snijpers en bruinwier, en daarbovenop komt een zilte mayonaise met zeesla uit de Oosterschelde. Een stevige hap vol nederwier, die langzaam maar zeker de harten verovert. 'We verkopen de burger nu twee jaar aan restaurants en op festivals', vertelt Lisette Kreischer, 'en we kunnen niet meer aan de vraag voldoen. Sinds deze week werken we samen met een distributeur zodat we op meer adressen kunnen leveren. Tot nu toe deden we alles zelf en was het productieproces volledig ambachtelijk. Maar om de burger te kunnen laten groeien, hebben we het recept aangepast voor grootschalige productie. Over enkele weken zijn we in staat om veel grotere aantallen te leveren. Hopelijk ligt de burger binnenkort ook in de supermarkt.'

Kreischer, het culinaire brein achter de burger, krijgt er niet genoeg van. 'Zeewier is heel specifiek om mee te werken, doordat het zo gelatineus is en bijvoorbeeld heel raar kan reageren op zoet water. Maar de mogelijkheden zijn groot, en intussen hebben we met ons wierburgerteam weer drie nieuwe producten uitgedacht, die we volgend jaar op de markt brengen. In België is nog maar één restaurant dat de Dutch Weed Burger op de kaart heeft, T-burger in Sint-Niklaas.

In de hoofdrol:
MATHILDE - Laura Verjandén
Smaak Van De Keijser
BAPTIST - David Cantens
Marsman
ISIDORE - Jelle Florizoone
Noordzee Texas



ZAL MATHILDE HAAR GELIEFDE DOIT TERUGZIEN?

DE GROOTE OORLOG: STRIJD THUIS EN AAN HET FRONT

Ga mee 100 jaar terug in de tijd en volg dagelijks op Facebook en Twitter het Limburgse verhaal van Mathilde Paukens en haar geliefde Baptist.

f mathildepaukens



@mathildepaukens

Like us op Facebook