

Zeegroenten

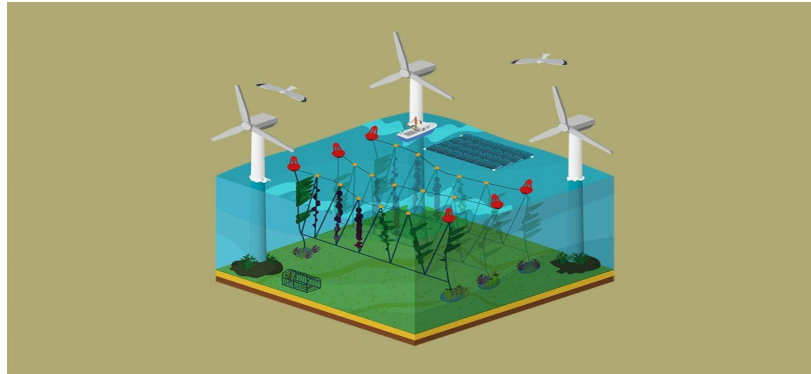


Zeewier akker in Zeeland.

Zeewierakkers op zee en **Zilte groentenakkers** langs de kust hebben de toekomst voor onze voedsel productie. Telers in Nederland en België zijn in zee en langs de kust al jaren bezig met aanzienlijke uitbreidingen van hun akkers. De behoefte aan eerlijke, schone en milieuvriendelijk voedsel zal de komende jaren alleen maar toenemen.

De klimaatsverandering met o.a. een stijgende zeespiegel zal van de akkerbouwers langs onze kust een zware tol eisen door verzilting. Zeker bij een extreme droge periode in het seizoen. De wortels van groenten gaan dan op zoek naar vocht en dieper de grond in en komen terecht bij het zilte grondwater. Daar kunnen ze niet tegen en verpieteren. Weg oogst!

De universiteit in Wageningen doet al jaren



Zee akker tussen windmolens.

proeven met groenten en aardappelsorten die daar goed tegen kunnen. De resultaten zijn erg positief. We kennen verschillende eetbare groenten en kruiden die in de vrije natuur of geteeld groeien op zilte kustgronden. De bekendsten zijn; **Zeekool**. Deze wordt geteeld als asperges door de bladstelen met omgekeerde keramische potten aan het daglicht te onttrekken. **Zeekraal**, **Lamsoren** en **Zee aster** zijn bedoeld als smaakversterkers bij een gerecht. Waarschijnlijk betaalt u bij de Super voor de (plastic) verpakking het meest. Waarom is het zo prijzig? Het oogsten is nogal arbeidsintensief en de Horeca neemt het meeste af. Steeds meer akkerbouwers vlak langs onze kust gaan voor een gedeelte over op zilte teelt. Ook vanwege de wereldwijde grote vraag naar deze produkten. In Azië wordt dit voedsel gedroogd, rauw of gewokt al duizenden jaren gegeten. Zo ook de groene-/bruine- en rode **zeewieren**. Zilte groenten en kruiden zijn in een aparte bak ook zelf te kweken. De grondsoort moet dan wel kalkrijk zijn en uiteraard besproeid worden met brakwater. Gebruik dan wel zeezout. Bedrijven in Zeeland kweken nu ook volop **Zeevenkel** en **Zeebanaan**. De Zeebanaan komt oorspronkelijk van de Australische kust en wordt daar door de inheemse bevolking (Aboriginals) nog steeds gegeten. Zo ook de Hottentotvijg, een zeebanaan soort, maar dan uit Afrika. In de vrije natuur groeit ook Zeevenkel. Bij ons bv. tussen de stenen van dijken.



Zeevenkel



Zeebanaan



Bruin suikerwier



Groen zeewier



Sushi hapjes

De Zeebanaan houdt van kalkrijke ziltige kustgrond en is in de vrije natuur in Zeeland al waargenomen. In Zeeland bestaan al zeewierakkers en er zijn plannen om op zee, tussen de windmolens, deze in zee hangende akkers aan te leggen. Eetbare zeewieren en algen zijn rijk aan vitamines, mineralen en eiwitten. Ze kunnen goed de dierlijke vervangen. Ze zijn veel minder milieu belastend. Japan verwerkt vaak zeewier in z'n Sushi hapjes.

Jaap Tak

