

Zeedruiven - *Caulerpa lentillifera* - *Moa Caviar*



In de volmond *Zeedruiven* of *Groene Kaviaar* genoemd. Niet omdat het fruit is, maar een zeewiersoort dat op de bodem van de zee groeit en op mini trossen witte druiven lijkt. Er is nog een zeedruif (In enkelfout geschreven.) maar dat is een mini kwalletje. Vroeger kwamen zeedruiven alleen voor rond eilanden in de Stille oceaan, maar is door klimaatveranderingen nu ook in Zuid-Europese wateren gevonden.

In Japan en de Filipijnen wordt dit wier gekweekt in kalme zanderige lagunes voor medicijnen, vitaminen als supplement en als eetbare zee­groente. In Nederland te koop in gedroogde vorm en zwelt in water supersnel op. De smaak is licht ziltig/zoetzuur. Er wordt jam, sap maar ook wijn van gemaakt. Rauw lekker bij een salade, eier-, sushi- of bij een visgerecht. Altijd rauw serveren. Niet verwarmen!! Dus serveren als garnering. Géén dressing erover, ze verschrompelen. Er is een zeewater kweker in Nederland die experimenteert met dit bijzondere wier en al goede resultaten boekt.



Killerwier

Caulerpa taxifolia

Dit Groenwier wordt ookwel *Aquarium-wier* of *Killerwier* genoemd en veel gebruikt in grote zeewateraquaria, maar is minder geschikt voor de kleine. Mooi groen en hecht zich op elke zeebodem. Het kan namelijk nogal woekeren. Vissen vinden het niet lekker. Dit invasieve wier, afkomstig uit tropische zeeën, is waar

schijnlijk via het Suezkanaal aan roeren en ankers van zeeschepen uit de Oost, intussen ook in de Middellandse zee gevonden. Het begint daar langzamerhand een probleem te vormen voor het ecosysteem. Het woekert met een snelheid van 8cm per dag. Dit wier is licht giftig en niet te eten. Omdat veel zeevissen ook plantaardig voedsel eten laten ze dit *Groenwier* toch met rust. Het heeft geen vijanden en zal door z'n snelle groei veel inheemse wieren en hun bewoners verdringen. Dit wier gedijt goed in Tropische en Subtropische wateren en heeft een sterk aanpassingsvermogen. Het is in Nederlandse wateren nog niet gevonden, maar de toekomst zal het leren.

Jaap Tak

