



Zeewier in bassins aan de wal

Teelt van Waddenwier

door Gijs van der Bent. Artikel met toestemming overgenomen uit Visserijnieuws, special over Schelpdieren en Aquacultuur, juli 2016.

TEXEL – Duurzaam en milieuvriendelijk geteeld zeewier. Op Texel is Waddenwier er in geslaagd een bijzondere kwaliteit zeewier te telen op het land. Het smaakt een beetje naar truffels!

Kunnen we het kweken van zeewier wel tot aquacultuur rekenen? Hoe je het ook bekijkt, zeewier wordt wereldwijd steeds belangrijker. Niet alleen als voeding, maar ook in medische producten, cosmetica en zelfs als meststof in de landbouw. Zeewier bevat voedingsstoffen als calcium, natrium, ijzer en jodium, en vitamine A, C en E. Daarnaast bevatten wieren veel interessante en waardevolle ‘inhoudsstoffen’ (eiwitten en mineralen), die door middel van extractie

uit de wieren gehaald kunnen worden. Het bedrijf Waddenwier op Texel is vorig jaar opgericht door Marc van Rijsselberghe en de marien bioloog Reinier Nauta, als onderdeel van het Zilt Proefbedrijf op Texel. Van Rijsselberghe is een pionier op het gebied van zilte kweek, werkt al jaren met zilte groenten zoals lamsoor, zeekraal en zee-kool en heeft reeds een grote hoeveelheid nieuwe producten op de markt gebracht. Nauta is tijdens zijn studie aan de Rijksuni-



Het telen gebeurt in een betonnen bassin, waar dagelijks enkele kilo's uit geoogst kan worden. Zilt Proefbedrijf organiseert in de zomermaanden iedere donderdagmiddag rondleidingen, waarbij ook Waddenwier aan de orde komt. Het wier wordt na het oogsten gewassen en gedroogd.

versiteit Groningen in aanraking gekomen met Texel en met zeewier, en voert nu de dagelijkse werkzaamheden uit.

Met Waddenwier leggen beiden zich toe op het telen van zeewier in betonnen bassins op het land, met zeewater dat steeds ververst wordt. De enige bak die momenteel operationeel is staat opgesteld bij het NIOZ-gebouw op Texel. Deze bak heeft een inhoud van 30 kubieke meter. Dit jaar kon er voor het eerst geoogst worden. Nauta: „Uit de bak oogsten we dagelijks een paar kilo vers zeewier. Over de kwaliteit ervan is iedereen lovend.”

Na het oogsten wordt het wier schoonge-

spoeld. Het grootste deel wordt gedroogd en vervolgens verpakt voor consumptie. Door een bijzondere droogmethode ontstaat een smakelijk product met een zilte, truffelachtige smaak. Via het bedrijf MarcFoods worden momenteel twee zeewierproducten als zilte smaakmakers op de markt gebracht: gedroogd truffelwier en zeewierzout.

Waddenwier wil zich specialiseren en het telen van zeewier met het bijzondere 'werelderfgoed-water' van de Wadden verder ontwikkelen. Het doel is om het zeewier biologisch te gaan telen onder gecontroleerde omstandigheden en als



gecertificeerd Waddengoudproduct op de markt te brengen. In tegenstelling tot bij 'wildpluk' wordt het milieu bij deze manier van telen niet belast. In samenwerking met het NIOZ en Hortimare (veredelings- en productiebedrijf van zeewier) wordt door Waddenwier onderzoek verricht. Nauta voert die onderzoeken uit. „Dat doen we in andere, kleinere tanks. We hopen echt om op korte termijn de productie aanzienlijk te kunnen verhogen.”

Verzilting

Behalve met het NIOZ en Hortimare werkt Waddenwier ook samen met MarcFoods,

dat gespecialiseerd is in de verkoop van 'zilte producten' als zeewier en met Zilt Proefbedrijf, dat onderzoek doet naar de verzilting van landbouwgronden, de bemesting en de zouttolerantie van allerlei landbouwgewassen.

Dat is belangrijk onderzoek, omdat wereldwijd heel veel landbouwgrond verzilt (is) en zouttolerante gewassen kunnen meehelpen om het wereldvoedselprobleem op te lossen. Daarmee verband houdend doet Waddenwier met Zilt Proefbedrijf ook onderzoek naar het ontwikkelen van een biologische meststof op basis van zeewier.