

De 'nieuwe' groente van de Wadden



Zilte Zeekool



Wat is zeekool?

Zeekool, of *Crambe maritima*, is een plant die van oudsher in het wild groeit, bijvoorbeeld op kiezelstranden langs de kusten van Frankrijk, Groot-Brittannië en Denemarken. In Nederland komt wilde zeekool onder meer voor langs de Afsluitdijk. Het is bij ons een beschermde plant. Zeekool heeft grote, decoratieve groene bladeren. De plant bloeit vroeg in de zomer, met naar honing geurende witte bloemen. Van de stammen van de zeekoolplant kunnen in het donker jonge scheuten of stengels worden 'getrokken'. Het zijn deze bijzondere en zeer smakelijke stengels die we eten.

Zilte zeekool, exclusief op de markt

Vanaf begin 2008 is de 'nieuwe' groente *zilte zeekool* via verschillende horecagroothandels in Nederland verkrijgbaar. Zeekool werd tot nu toe alleen particulier verbouwd, of in het wild geoogst. Stichting Sint Donatus op Texel is erin geslaagd het gewas geschikt te maken voor de professionele teelt.



Een exclusieve groente...

Voorheen waren zeekoolstengels soms beperkt verkrijgbaar in het voorjaar. Enkele kwaliteitsrestaurants hadden de zeekool dan als een exclusief seizoensproduct op de kaart staan.

...en ecologisch geteeld

Het is nu voor het eerst dat de groente op professionele basis geteeld en op de markt wordt gebracht, en in een 'breder' seizoen. Zilte zeekool wordt in de aanloopfase nog wel beperkt gedistribueerd. Zo blijft het vooralsnog een exclusieve groente, die bovendien ecologisch verantwoord wordt geproduceerd. De bedoeling is dat zilte zeekool binnen enkele jaren op grotere schaal verbouwd wordt.

Meer over verkrijgbaarheid en distributie kunt u vinden op www.ziltezeekool.nl





‘Een smaak die mooi lang blijft hangen’

Voor Michel Arends van Hotel Brasserie Rebecca in De Waal op Texel heeft zilte zeekool een zeer eigen smaak: ‘Een hele lichte koolsmaak, een beetje richting groene kool, maar niet sterk. Tegelijk is het een smaak die mooi lang blijft hangen. Ik proef ook wat zilt. Je kunt er veel mee doen: blancheren, roerbakken, rauw verwerken of bijvoorbeeld in een aardappelpuree. De zeekool gaat natuurlijk prima samen met vis, maar ook met lamsvlees of zwezerik. Rauw in een salade zorgt het voor mooie tonen.

In dit gerecht gebruik ik de zeekool op twee manieren. De stengel heb ik even geblancheerd, de stukjes zijn aangezet in wat olie. Ik combineer het hier met lamsfilet in eigen jus en wat couscous. Met een klein beetje pompoenolie geef ik de smaak van de zeekool nog net wat extra accent.’



Texelse koks

In deze presentatiefolder laten we drie vooraanstaande Texelse koks die met zilte zeekool hebben geëxperimenteerd, vertellen wat zij van dit mooie product vinden.

Waar wordt zilte zeekool verbouwd?

Op dit ogenblik alleen nog op Texel. Stichting Sint Donatus heeft vlakbij het dorpje Den Hoorn speciaal voor deze teelt een traditionele schapenboet omgebouwd. In de boet is ook een kleine foto-expositie ingericht over zilte groenten in het algemeen (o.a. lamsoor/zeeaster, zeekraal) en de teelt van zeekool in het bijzonder. De boet en de expositie zijn op afspraak te bezoeken. Kijk op www.ziltezeekool.nl.

Hoe smaakt zilte zeekool?

Omdat ze, net als asperges, in het donker 'getrokken' worden, zijn de zilte zeekoolstengels wit tot lichtgeel, met aan het beginnende blad soms wat paarse randjes. Qua smaak is de zeekool eigenlijk met geen enkele andere groente goed te vergelijken. De drie Texelse chef-koks die met het product werkten, gaven onder meer de volgende smaakkwalificaties: lichte koolsmaak, een beetje aards, een tikje zilt, nootachtig, een klein bittertje, zeer eigen en een smaak die mooi lang in de mond blijft. De stengels kunnen rauw gegeten worden, in dunne plakjes gesneden, of kort aangezet in wat olie of boter. Wat langere stengeldelen kunnen worden geblancheerd. Alle Texelse koks combineren de zeekool met vis of gebruiken de kool rauw in een salade. Twee van hen combineren zeekool ook met lamsvlees, één kok noemt zwezerik, een ander ook kalfsvlees en gevogelte.





‘Een spannende en decoratieve groente’

Aart Wijker, chef-kok van Grand Hotel Opduin in De Koog op Texel, vindt zilte zeekool een spannende en decoratieve groente: ‘Het is een mooi product waar je veel kanten mee op kunt. Het combineert prima met vis, maar ook met lams- of kalfsvlees of met gevogelte, bijvoorbeeld op karkas gebakken kwartel met een mooi zacht gegaard kwartelboutje. De smaak is iets koolachtig, maar zeker niet overheersend. Fijn, sappig en zacht. Je kunt de zeekool blancheren, even aanzetten in boter of olie óf rauw verwerken. En omdat het product op Texel wordt geteeld, vertegenwoordigt zeekool voor mij ook het eilandgevoel. Dat is altijd leuk.

In het gerecht dat ik hier gemaakt heb, is de zeekool even roer-gebakken in boter en begeleidt het verschillende viscreaties: een marbré van paling, een tartaar van gerookte zalm en een scampi in Bloody Mary.’



Verziltig van het landschap

De teelt van zeekool op Texel staat niet op zichzelf. Het voor consumptie op de markt brengen van de zeekool is onderdeel van verschillende onderzoeksprojecten die momenteel op Texel worden uitgevoerd. In deze projecten worden de mogelijkheden van het telen van gewassen op zilte gronden onderzocht.

Achterliggende gedachte daarbij is dat Nederland, en ook andere gebieden in de wereld, zich moeten voorbereiden op een toenemende verziltig van het landschap. Alleen al in Nederland wordt zo'n 150.000 hectare land door verziltig bedreigd. Wereldwijd gaat het om zo'n 1,5 miljard hectare grond. De onderzoeken die momenteel op Texel lopen gaan ervan uit dat verziltig nieuwe kansen biedt. Welke gewassen gedijen goed op zilte grond en hoe kunnen we die gewassen exploiteren? Het feit dat we nu voor het eerst zeekool op de markt kunnen brengen, is een goed teken. Het scheidt ook verwachtingen voor nieuwe bijzondere gewassen in de toekomst.

In de verschillende onderzoeken werkt Stichting Sint Donatus nauw samen met universiteiten, kennisinstellingen en overheden. De projecten worden door verschillende partijen financieel ondersteund.



Zilte Zeekool



‘Mooi dat zo’n bijna vergeten groente weer beschikbaar komt’

Jef Schuur van Culinaire Verwennerij Bij Jef in Den Hoorn, Texel: Mooi dat zo’n bijna vergeten groente weer beschikbaar komt en ons kan inspireren tot bijzondere gerechten. Zeekool is prima te combineren met vis, oesters of coquilles. De smaak is wat aards, misschien een beetje radijsachtig, maar minder uitgesproken. Bijzonder. Iets zilt. En nootachtig ook, met een klein bittertje. De structuur is kwetsbaar, als paksoi. Je moet er niet te veel mee doen, de smaak staat op zichzelf. Ik zou het rauw verwerken, dun gesneden en dan met een warme saus, zodat de beet blijft. Of heel kort aangezet in olijfolie, dan kun je de stengels wat groter gebruiken. Ja, ik vind het een mooie groente om mee te werken.’



Meer weten?

Op www.ziltezeekool.nl kunt u de stand van zaken met betrekking tot de onderzoeken naar zilte gewassen volgen. Ook vindt u hier informatie over de verkrijgbaarheid van zilte zeekool op dit ogenblik. Voor overige informatie kunt u bellen of mailen met Stichting Sint Donatus. U kunt ook een afspraak maken voor een bezoek aan de expositie over zilte groenten in de boet in Den Hoorn.

Stichting Sint Donatus

Onderzoekslocatie:
Hoornderweg 42
1797 RA Den Hoorn Texel

T +31(0)222 31 35 24

M 06 513 279 51

E stichtingsintdonatus@planet.nl

I www.ziltezeekool.nl



Samenwerkingspartners



De teelt in beeld





Zilte Zeekool



De 'nieuwe' groente van de Wadden

Stichting Sint Donatus

Onderzoekslocatie:
Hoornderweg 42
1797 RA Den Hoorn Texel

T +31(0)222 31 35 24

M 06 513 279 51

E stichtingsintdonatus@planet.nl

I www.ziltezeekool.nl