



Op Texel worden groenten, aardappelen, graan en kruiden geteeld onder zilte omstandigheden. Het is een uniek onderzoeksproject naar de zouttolerantie van verschillende rassen. Heerlijke zilte smaken en een mogelijke oplossing voor de verzilting van landbouwgrond.

Ilse Beurskens ging in gesprek met Mark van Rijsselberghe, onderzoeksteler van zilte gewassen, en Arjen de Vos, wetenschappelijk onderzoeker. *Tekst en foto: Ilse Beurskens – van den Bosch, natuurvoedingskundige*

< *Mark van Rijsselberghe op een perceeltje met zeekool*

Begin juli fiets ik een landweggetje op naar een traditionele schapenboet net buiten Den Hoorn op Texel. Ik heb een afspraak met Mark van Rijsselberghe, van oudsher biologisch-dynamische boer van De Donatushoeve (zie kader), nu als ondernemer actief in onderzoeksprojecten naar zilte kansen. De boet is omgebouwd tot educatieruimte. Mooie foto's van zeekool en strandbiet vallen meteen op. Arjen de Vos, als bioloog gepromoveerd op zilte groenten, is er ook. Mark vertelt hoe het initiatief ontstaan is: "In 2006 vroeg het bestuur van stichting Sint Donatus zich af op welke manier zij zich het beste zou kunnen inzetten voor de landbouw in de wereld. De stichting kwam uit op onderzoek naar de mogelijkheden van zilte landbouw. Grote delen van de landbouwgronden in de wereld dreigen verloren te gaan door verzilting. Dit komt door klimaatverandering en het dalen van het grondwaterpeil. Alleen al in Nederland wordt ongeveer 150.000 hectare grond bedreigd. Wereldwijd gaat het om zo'n 1,5 miljard hectare. De reguliere landbouw is erop gericht verzilting zo veel mogelijk te voorkomen. Wij hebben een andere insteek. We draaien de zaken om. Wij zoeken juist naar mogelijkheden voor de landbouw om verzilting te benutten. Als BD-boer ben ik altijd vernieuwend bezig geweest. Dat vernieuwende spreekt me ook aan in dit project." Zes jaar later staan er op twee proeflocaties te Texel een groot aantal verschillende gewassen. Van elk gewas wordt een aantal verschillende rassen gekweekt. De proefveldjes liggen op zoete grond, waar een

computergestuurd netwerk van buizen onder schuil gaat dat de veldjes druppelsgewijs van zowel zoet als zeewater voorziet. Elk veldje krijgt water met een ander zoutgehalte toegediend. Elk ras wordt geteeld onder een verschillende zoutbelasting. Zo wordt de zouttolerantie van de verschillende rassen in kaart gebracht. Mark met trots in zijn stem: "Er is in verschillende landen onderzoek gedaan naar zilte groenten, maar alleen in laboratoria. Wij zijn in onze klimaatzone de enige met veldproeven op deze schaal. Dan zie je dat de praktijk heel anders is. Onder de weersomstandigheden buiten reageren planten anders op zout. Van de zes aardappelrassen waar we mee begonnen, deden het er vijf niet en die ene die het wel deed, was niet lekker. Pas in 2011 hebben we de eerste lekkere aardappel geoogst."

### Strandbiet en zeekool

We lopen langs de proefveldjes. Mark: "De zeekool, *Crambe maritima*, groeit in Nederland in het wild alleen langs de afsluitdijk. In andere landen groeit hij langs de kust. Net als de wilde kool waar alle koolsoorten van broccoli en spruitjes tot radijs en mosterdzaad van afstammen. Hij houdt van kiezelstranden. Deze zijn te vinden in Frankrijk, Groot-Brittannië en Denemarken. Daar staat hij dan ook volop. Zo is het ook met de biet. De oerbiet is een zeebiet: *Beta maritima*. Onze strandbiet is echt een topper. Groeikrachtig en smaakvol. Die gaat de wereld veroveren." Ik krijg een stukje loof van een strandbiet. Het is dikker dan het loof

van gewone rode bieten omdat de plant water heeft opgeslagen in het blad. Het smaakt heerlijk zacht zilt, sappig en ik proef ook de bekende zoete en scherpe bietensmaak. Ik vind de bladgroenten van de ganzenvoetfamilie gewoonlijk ook al licht zoutig smaken. Denk maar aan snijbiet of spinazie. Het is een familie die veel mineralen, dus ook zout opneemt. En deze strandbiet is dan echt zilt en veel sappiger. Heerlijk.

*'Onze strandbiet is echt een topper. Groeikrachtig en smaakvol. Die gaat de wereld veroveren*

Naast de strandbiet zie ik nog een familielid staan, de welriekende ganzenvoet. Deze plant lijkt op een rode tuinmelde. Onderzoeker Arjen de Vos: "Het is belangrijk dat niet alles wat we op zilte grond telen, ook zilt smaakt. Kijk, zo'n lamsoor of zeekraal. Dat is heerlijk als kruid, als iets voor erbij of voor af en toe, maar daar kun je niet van leven. Dat is veel te zout." Hij laat mij een blaadje ganzenvoet proeven. Het is inderdaad niet zo zilt als de strandbiet. De bladeren zijn ook niet dikker vanwege het opgenomen vocht. Arjen: "Deze plant scheidt het zout weer uit

via de onderkant van het blad." Arjen laat me een klein blaadje van het Engels lepelblad proeven. Het is zoetig. "Dit plantje maakt onder zoute omstandigheden een zoete smaak," legt hij uit. Ik ken het. Het is ook een kruisbloemige zoals de kolen. In het wild groeit het kruid langs de kust. Vroeger

was het erg populair bij de zeevaarders vanwege het hoge gehalte aan vitamine C. Verder staat er zeevenkel, gerst en quinoa. Deze laatste is ook een ganzenvoetachtige. Ik zie ook kleine lupine soorten. Mark: "We kijken of vlinderbloemigen ook onder zilte omstandigheden stikstof binden. Dat zou

natuurlijk heel mooi zijn. En ja, een graansoort die zouttolerant is, zou geweldig zijn. We beginnen bij de gerst. Dit graan groeit oorspronkelijk op droge vlakten, waar het plaatselijk zilter is. Het zou goed kunnen dat er een ras bestaat dat zouttolerant is."



*(Foto: Ruth de Ruwe)*

Strandbiet is heerlijk van zichzelf. Het heeft iets scherp en iets zoets zoals alle bieten. Het heeft iets zurigs zoals snijbiet, spinazie of raapstelen. En het loof van de strandbiet heeft ook nog een echt zilte smaak. Het blad is dik en viltig, wat het lekker sappig maakt. Het loof, gestoofd in olijfolie en eigen vocht, hoeft eigenlijk niets. Het is puur erg lekker. Wanneer je er toch iets bij wilt eten, dan past een stukje mozzarella heel goed. De lichtromige smaak van deze jonge kaas overheerst de subtiele smaken van het bietenloof niet. De strandbiet heeft mij ook geïnspireerd tot dit recept.

## Gestoofd loof van de strandbiet met zonnebloempitjes en korianderroom

Voor- of bijgerecht voor 4 personen

800 gram loof van de strandbiet (of snijbiet)  
4 eetlepels zonnebloempitjes  
2 eetlepels korianderzaad  
3 volle eetlepels zure room  
olijfolie

Korianderzaad malen in een vijzel of in een pepermolen en mengen met de room. Zonnebloempitjes roosteren op een laag vuur in een droge koekenpan totdat ze lichtbruin kleuren en lekker geuren. Loof van de strandbiet wassen. Koekenpan verwarmen. Olie en loof met aanhangend water toevoegen en in een paar minuten beetgaar stoven. Strandbiet over vier platte borden verdelen. Zonnebloempitjes over de groenten strooien. Een lepel korianderroom in het midden van het gerecht scheppen. Ook lekker met snijbiet. Wanneer deze niet van een zilte bodem komt, kun je wat zout aan de korianderroom toevoegen.

## Zilte groenten op de markt

Vorig jaar werden de eerste aardappels van twee zouttolerante aardappelrassen geogst waar wereldwijd belangstelling voor is. Arjen: "Dit jaar hebben we een ras gevonden dat lekker licht ziltig smaakt. We hebben veel mensen de zoete en de zilte variant laten proeven. De zilte wordt steeds aangewezen als degene met meer smaak. We gaan nu kijken of dit door het zoutgehalte zelf komt of dat er allerlei andere interessante inhoudstoffen in deze aardappel zitten. Ook brengen we dit jaar de zouttoleranties nauwkeurig in kaart. Aan de hand hiervan kan verdere marktintroductie en opschaling gerealiseerd worden."

Mark: "Van zeekool hadden we hoge verwachtingen. Deze zilte kool werd aan het eind van de 19de eeuw in Groot-Brittannië veel gegeten. De grote decoratieve groene bladeren zijn te bitter en te stug voor consumptie. De koolsmaak is zo ongeveer tien maal zo sterk als die van onze gecultiveerde kolen. Daarop hadden de Engelsen bedacht de kool te trekken – vergelijkbaar met witlof. Dat doen wij ook. Ik heb bij een Vlaamse pottenbakker traditionele trekpotten op de kop weten te tikken. Wanneer de wortel sterk genoeg is, snijden we het blad weg. Over het snijvlak van iedere koolplant zetten we zo'n hoge aardewerken pot, zodat de nieuwe bladeren in het donker groeien. Deze bladeren zijn mals, minder bitter en hebben een veel minder sterke koolsmaak." Zeekool is via verschillende horecagroothandels te koop en staat dan ook bij sommige restaurants op de menukaart. Mark: "Zeekool is een bijzondere plant: het blad heeft zout nodig, terwijl de wortels het zout slecht kunnen verdragen.

Wanneer de wilde plant overspoeld wordt door zeewater laat hij blad en bloemen los, zo kan de wortel overleven. Dit overlevingsmechanisme voeren de planten ook uit bij veel wind en regen. Dan ben je in één keer alles kwijt. We zijn aan het uitzoeken hoe we dit effect kunnen voorkomen. Bijvoorbeeld door de planten op hoge richels te telen of ze juist heel dicht bij elkaar te zetten. Maar dan nog, het is geen groente om op wereldschaal te telen. Afgelopen week heb ik voor het eerst de bloemen als broccoli verkocht. Ik probeer nog wel wat."

## Gebakken zeekool

Na ons gesprek loop ik nog even naar de zeekool. Ik ben heel benieuwd hoe de stevige, groene bladeren proeven. Zo puur, onder de zon gegroeid. Finnen eten het met rendierpaté, heb ik zo juist gehoord. Voorzichtig scheur ik een stukje af van het viltige, golvende, grijs-groene blad. Ik ben verrast! Het is zeker bitter, maar niet bitterder dan andijvie of witlof. En het smaakt ook naar kool, maar niet sterker dan rauwe rode kool. En de *bite* is verrukkelijk! Knapperig en sappig. En zeker niet stug. Mark is al weg, maar Arjen weet ik te overtuigen om nog eens te proeven. Arjen: "Nou, dat valt zeker mee. Echt een verschil met de vorige keer dat ik het proefde." Ik mocht een aantal mooie bladeren uitzoeken en mee naar huis nemen, om te proeven hoe ze smaken na bereiding. Iets ervan heb ik kort gekookt. De scherpe koolsmaak ging eraf. De zeekool was nog steeds bitter, maar een stuk minder en ze had nog steeds een lekker stevige *bite*. Qua smaak leek de groente het meest op gekookte an-

dijvie. Wel iets voor een pittige stoofpot. Na kort bakken in olijfolie op middelhoog vuur kreeg ik een verrassing. De koolsmaak, het zilte, de olijfolie en het vuur brengen samen een uniek pittige smaak voort. Heerlijk! Om je vingers bij op te eten. Het lijkt het meest op gebakken boerenkool. Wanneer de goede smaak van de zeekool op die dag geen uitzondering is geweest, hebben ze er wat mij betreft een product bij.

## Stichting Sint Donatus

Stichting Sint Donatus was eigenaar van De Donatushoeve, een biologisch-dynamisch gemengd bedrijf met melkoeien en akkerbouw. Nu doet de stichting onderzoek naar zilte gewassen. De Donatushoeve is overgenomen door de Raphaëlstichting en heet nu de Novalishoeve. De Novalishoeve is een biologisch-dynamische zorgboerderij met akkerbouw, tuinbouw en veeteelt met schapen, koeien en kippen.

## Tips

Kijk voor meer informatie op [www.ziltperspectief.nl](http://www.ziltperspectief.nl), [www.ziltproefbedrijf.nl](http://www.ziltproefbedrijf.nl) en [www.zeekool.nl](http://www.zeekool.nl). En wanneer je volgend jaar op Texel bent, kijk dan eens of er al strandbiet te koop is in de winkel van biologisch-dynamische boerderij de Novalishoeve. Deze ligt naast de educatieruimte over zilte groente, Hoornderweg 46 in Den Hoorn.