



SCHAMINÉE <<

Boeren in zee

In mijn column van twee weken geleden pleitte ik voor een heuse revolutie om de problemen van de overmaat aan stikstof in natuur en milieu het hoofd te kunnen bieden. Voor een groot deel zijn die te wijten aan mestoverschotten in de landbouw. Grote veranderingen zullen nodig zijn, merkte ik op. Eén daarvan ligt in het vinden van nieuwe vormen van landbouw, met voedselproductie in zout water als een hoopvol perspectief.

Het gaat daarbij niet alleen om mosselen en oesters, maar ook om het oogsten van planten. Van klein tot groot. De teelt van algen in zout water op zee kan resulteren in veevoer en biobrandstof, maar ook zilte groenten lijken meer dan een marginale optie. Zeewieren, zeekralen en lamsoren, zij gedijen onder omstandigheden die voor de meeste andere planten onleefbaar zijn. Op tafel kan het zoutvaatje achterwege blijven. Het is voor landbouw en natuur zaak om vanaf het begin samen op te trekken. Niet alleen om de fouten die in het verleden zijn gemaakt te voorkomen, maar ook omwille van de taal. Lamsoren in de zilte landbouw staan gelijk aan Zulte in de botanie (*Aster tripolium*), terwijl de botanische lamsoren (*Limonium vulgare*) in de keuken ongenietbaar zijn. Dat zijn de planten die in augustus de laaggelegen, onbeweide kwelders van de Waddeneilanden zo prachtig paars kleuren. Ik zie het al voor mij: Henk Bleker en Jan Jaap de Graeff samen in Zeeland, in het land van klotzend water, westenwind en zilte klei. Allebei genietend van hun eigen uitzicht, van hun eigen veldjes lamsoren. Samen op een dijk aan de rand van de Hedwigepolder. **📍 Joop Schaminée**