

# Jonge Zeeuwse b in op aquacultuur

Zagers, tarbot en zilte groenten: in Zeeland zetten jonge boeren in op aquacultuur. Zij zitten niet bij de pakken neer omdat hun landbouwgrond steeds zilter wordt, ze spelen hier juist handig op in door wormen, vis en gewassen te kweken die gedijen in zout water.

Door Marije  
Wenneke

Lamsoor, zeekraal en zagers. Deze woorden zullen bij lang niet iedereen een belletje doen rinkelen. De teelt van zilte groenten (lamsoor, zeekraal, schorregras, zeevenkel, lepelblad) en kweek van grote wormen (zagers) staat dan ook nog in de kinderschoenen. De laatste jaren is deze vorm van landbouw in opmars en dat is niet voor niets. Door de stijgende zeespiegel verzilt steeds meer landbouwgrond, met name aan de kust. Gewone gewassen gedijen daar straks niet meer, zoutwaterminnende planten en dieren des te beter. In Zeeland worden dan ook steeds meer initiatieven ontplooid die inspelen op het zouter worden van de bodem. Niet alleen op het gebied van zilte groenten, ook in de vis-teelt. Zilte aquacultuur wordt het genoemd. Kort uitgelegd de kweek van zowel dierlijke als plantaardige organismen. Van tong en zeebaars tot zeewier. Als er maar zout water aan te pas komt.

Andreas Meulenber  
bij zijn zagerbassin.  
Hij ziet de innova-  
tieve teelt als een  
mooie uitdaging.

## Tarbot en lamsoor

Eén van de jonge Zeeuwse boeren die grote plannen heeft op het gebied van zilte aquacultuur, is Jean-Pierre van Wesemael. Hij wil tarbot (platvis) gaan kweken op het ouderlijk akkerbouw- en loonbedrijf in Nieuw-Namen, dat grenst aan het Verdronken Land van Saeftinghe. "Op ons bedrijf verbouwen we aardappelen, uien, tarwe en bieten. Het wordt echter steeds moeilijker om de productie op peil te houden. Dit komt door de toenemende kweldruk, wat zorgt voor verhoogde zoutconcentraties in de grond", legt Jean-Pierre uit. Hij voorziet dan ook dat het in de toekomst moeilijk wordt om een rendabel traditioneel akkerbouwbedrijf te runnen op deze plek. In zilte aquacultuur, in zijn geval een tarbotkwekerij in combinatie met zilte zeegroenteteelt, ziet hij wel toekomst. "Ik ga een nieuw innovatief systeem gebruiken waarbij wei-

## 'Tarwe zaaien kan iedereen'

**Andreas Meulenber** mag zich nu een jaar zagerkweker noemen. Vorig voorjaar werden de eerste minuscule wormenlarfjes ingezaaid in het bassin achter de boerderij. Na de zomer zijn de zagers oogstrijp. Andreas zet de eiwitrijke wormen af als visaas. "Ze worden wel twintig centimeter lang en ze lijken een beetje op duizendpoten, met allemaal kleine pootjes. Ze kunnen ook flink bijten." Inmiddels groeit de tweede lading zagers in de duizend vierkante meter grote kweekvijver. "Het is pionieren", zegt de Oudelandse akkerbouwer en schapenhouder. "Je probeert de zeesituatie na te bootsen. Dat is niet eenvoudig. Ook omdat er nog weinig bekend is over deze teelt. Wanneer zijn de wormen oogstrijp, is het water niet te warm of te koud, wat voer je ze, hoe regel je de afzet? Er is wel wat kennis, maar deze houden de mensen die ermee bezig zijn voor zichzelf." Dat maakt zagerteelt voor Andreas juist een uitdaging. "Een kennis rommelde wat in dit spul. Toen ben ik het ook gaan proberen. Uitbreiden in de akkerbouw zit er voor mij niet in. De grondmobiliteit hier is laag, de prijzen hoog. Ik zie wel wat in zagers kweken, het is interessant en niet heel arbeidsintensief. Al moet je wel elke dag even kijken of alles goed gaat in het bassin. Soms denk ik wel eens: waar ben ik aan begonnen. Aan de andere kant: ik ben klein gestart. Als het misgaat, kost het me de kop niet. Ondernemen is nieuwe dingen proberen. Miskleunen maken hoort daar ook bij. Al ga ik er niet vanuit dat dit een miskleun wordt. Ik zie het maar zo: tarwe zaaien kan iedereen, zagers kweken niet. Als het lukt, heb ik een mooie tak erbij." ←



# oeren zetten

## ‘Feeling met zeekraal’

**Maarten Janse Jr.** uit Wolphaartsdijk is één van de eerste Zeeuwse boeren die aan de slag ging met zilte groenteteelt. Drie jaar geleden werden de eerste zeekraal en lamsoor gezaaid in een verzilt perceel aan het Veerse Meer. Inmiddels is het areaal zeekraal uitgebreid van vijfhonderd naar vijfduizend vierkante meter. De jonge akkerbouwer is minder lamsoor gaan telen, te veel problemen met onkruid. Voor zeekraal ziet hij wel goede perspectieven, al is het moeilijk te zeggen of het echt rendabel is. “Het is heel arbeidsintensief. Je moet met de hand zaaien, bevloeiing aanleggen, de pomp bedienen, op de knietjes het onkruid eruit halen en oogsten. Als we honderd kilo willen leveren, zijn we wel een ochtendje bezig”, vertelt hij. Toch denkt de ondernemer er niet over om met de teelt te stoppen. Hij ziet het juist als uitdaging om de teelt verder te optimaliseren en automatiseren. “Er zitten zeker toekomstmogelijkheden in, je bent tenslotte eigen ondernemer of niet. Natuurlijk bestaat het gevaar dat anderen het ook gaat doen en de prijs keldert, maar dat zie ik voorlopig nog niet gebeuren.” Maarten verkoopt zeekraal voor drie tot tien euro de kilo. In de winkel kost de exclusieve groente wel 12,50 euro. “Theoretisch kan er tien ton van een hectare komen, dan zou je een ton verdienen”, lacht hij, om er meteen aan toe te voegen: “Dat halen we niet, hoor. En je moet alle uren die we ermee bezig zijn ook niet rekenen. Dat is ook meteen het probleem voor de toekomst: als we het areaal willen uitbreiden, moeten we met vreemde arbeid gaan werken. Een lastige afweging, ook omdat je wel feeling moet hebben om te werken met deze kwetsbare groente.” ←



nig water nodig is. Tarbot is een platvis, dus het laagje water in de kweekbakken hoeft niet zo diep te zijn als bij andere vissoorten”, legt Jean-Pierre uit. Hij is tevens NAJK-bestuurslid met verbrede landbouw in de portefeuille. Voordelen zijn lagere kosten, minder water dat moet worden verwarmd en minder waterafvoer. “Want dat is lastig met het natuurgebied hier.” Het afvalwater van de tarbotkweek wordt niet zomaar geloosd, want dat is niet duurzaam. De jonge Zeeuw wil het afvalwater gebruiken om zeekraal en lamsoor te kweken. Twee vliegen in één klap, dus.

### Onderwijsproject

Het zal nog zeker een half jaar duren voordat Jean-Pierre's bedrijf 'Saeftinghe Zilt' in bedrijf is. De benodigde vergunningen moeten eerst rond zijn, voordat de schop de grond in kan.

Tot het zover is, kan de Zeeuw zijn tijd goed zoet brengen met voorbereidingen treffen. Ook begeleidt hij een groepje MAS-scholieren die bij wijze van proef zeegroenten gaan kweken. Dit is onderdeel van het project Aquacultuur, waaraan de MAS, Hogeschool Zeeland en Universiteit Wageningen meedoen. Belangrijk is kennisuitwisseling. MAS-scholieren zijn praktisch bezig en Wageningse studenten theoretisch.

Volgend jaar gaat ook een aquacultuurproject draaien op Groencollege Goes. Jean-Pierre wordt dan, als ondernemer,

opdrachtgever uit de praktijk. Doel van deze projecten is het bij elkaar brengen van studenten en ondernemers om vraagstukken omtrent aquacultuur op te lossen, ideeën te koppelen en kansen te creëren voor zilte teelt in Zeeland.

### Zilte redding

Eén van de initiatiefnemers van het onderwijsproject is Wim van der Zwan van Edudelta Groep. Hij is ervan overtuigd dat er vele kansen zijn voor aquacultuur in Zeeland. “Het is een verandering van inzicht. Wie had kunnen denken dat armeluisgroente zoals zeekraal, die voorheen buitendijks werd gesneden door de minder bedeelde, zou uitgroeien tot een product voor de nichemarkt?”

Niet alleen Van der Zwan denkt dat zilte teelt wel eens de redding kan zijn van boeren wiens grond verzilt. Zo heeft het ministerie van LNV onderzocht wat de perspectieven voor zilte landbouw zijn aan de Nederlandse kust. Het project 'Zeeuwse Tong' richt zich op een duurzaam productiemodel voor de gecombineerde kweek van tong, zagers, zilte gewassen en schelpdieren. Dit jaar is er subsidie beschikbaar voor innovatieve projecten in de visserijsector, inclusief aquacultuur. Aan het einde van het jaar komt er geld vrij voor productieve investeringen in aquacultuur. Hoewel aquacultuur een nieuwe ster aan het landbouwfirmament is en harde bedrijfsresultaten nog nauwelijks beschikbaar zijn, lijkt het erop dat zilte teelt een blijvertje is. ←

Maarten Janse Jr. steekt heel wat tijd in het telen van zeekraal. De zilte groente is een echte delicatessie en wordt duur betaald, maar is ook heel arbeidsintensief.