



ONDERZOEK OP TEXEL NAAR GEÏNTEGREERDE AQUACULTUUR

TEKST BERT WESTENBRINK | FOTOGRAFIE MARCEL MOLLE



Reinier Nauta van Wageningen Marine Research neemt bodemonsters in één van de 17 stroomgoten op de onderzoekslocatie Polder Wassenaar op Texel. Het is een nulmeting, vertelt de onderzoeker. “We willen de uitgangswaarde van het systeem vaststellen.”

De tussendijkse Polder Wassenaar is een testlocatie voor mariene aquacultuur. Een hevel voorziet in vers zeewater en zorgt voor getijdenwerking in de stroomgoten.

Dit voorjaar is er een nieuw project gestart met als onderzoeksvraag: is er een geïntegreerde kweekmethode te ontwikkelen waarin zeewier, kokkels en garnalen elkaar versterken in één systeem en er grootschalige aquateelt kan plaatshebben in verzilte gebieden?

Nauta is inhoudelijk leider van het project. Hij legt uit: “Er is heel weinig bekend over geïntegreerde aquacultuur, zeker in Nederland. Wij willen daar nu een eerste stap in maken: wat is wel haalbaar, wat is niet haalbaar?”

In de 17 stroomgoten wordt geëxperimenteerd met kringloopkweek. In de kringlopen is er een wisselwerking tussen kokkels die microscopisch plankton uit het water filteren en voedingsstoffen uitscheiden, garnalen die leven van de dierlijke en plantaardige resten en zeewieren die de natuurlijke voedingsstoffen uit het water halen alsook de voedingsstoffen die worden geproduceerd door de kokkels en de garnalen. Nauta: “Per stroomgoot gaan we combinaties maken tussen kokkels, garnalen en zeewier. In de loop van de tijd gaan we bepalen wat de groei is van de verschillende gewassen om het zo te zeggen.”

Doel is om te bepalen of er van grootschalige teelt van aquaproducten in een tussendijks gebied een verdienmodel te maken is. Om die reden participeren bedrijven als Noordoogst Aquaponics (ontwikkelaar van innovatieve aquacultuur), Meromar Seafoods (handelsbedrijf in schelpdieren) en SeaweedTech (*land-based* zeewierkweker) in het project.

Uiteindelijk willen de onderzoekers weten of de zilte productie in extensieve vorm toekomst heeft op de almaar ziltere landbouwgrond in het Nederlandse kustgebied. De maatschappelijke drang om ernaar te kijken neemt toe, zegt Nauta. “Als tegenhanger van de agricultuur heeft de teelt veel potentie. We hebben nu garnalen, zeewier en schelpdieren. Daar kun je van alles mee. Kokkels kun je vers eten, je kunt ze frituren, je kunt ze inblikken. Je kunt ze in een hamburger verwerken zodat ze makkelijker toegankelijk is voor de gemiddelde Nederlander. Er zijn zoveel mogelijkheden, maar de vraag is of er een interessante business case van te maken is. Daar willen we nu een antwoord op vinden.”

De proef in de buitenpolder op Texel duurt tot eind 2024. Rijksdienst voor Ondernemend Nederland draagt € 842.845 bij aan de totale projectkosten van ruim 1 miljoen euro.