

Zeewiersnijders, wildwierknippers, wierenwaaiers: Ellen Schoenmakers en Guido Krijger geven zichzelf veel mooie namen. Elke week oogsten ze wieren uit de Oosterschelde, maar nooit meer dan ze nodig hebben. “We zijn verbonden met de zee. Is het niet logisch dat we goed voor haar zorgen?” Door **Lien Lammar** Foto's **Siska Vandecasteele**

EB EN OVERVLOED



Gezaagde zee-eik



Bovenaan in het midden een wervel van een zeehond of bruinvis.
Onder: hagstone (een steen met een natuurlijk gevormd gat) uit Australië.



Zeesla en wakame

OP PAD MET TWEE
ZEEWIERKNIPPERS



Op de Oosterschelde-
kering, de grootste
stormvloedkering van
Nederland, zit menig fietser krom-
gebogen over het stuur, maar op het
strandje onderaan de dijk waait de
wind verrassend mild. Met schaar
en rubberlaarzen stapt Ellen in zee.
Het water loopt meteen haar laar-
zen in, maar het stoort haar niet.
Zeewier oogsten, is nat worden, en
sokken drogen wel. De rubberlaar-
zen zijn vooral een bescherming
tegen de scherpe schelpen van oes-
ters, die in de Oosterschelde weelde-
rig groeien. Met haar handen wuift
Ellen door het water. Een bosje zee-
sla, een zijdezacht groenwier dat in
deze periode van het jaar razendsnel
groeit, verdwijnt in de witte emmer.
Knippen was niet nodig: de bla-
deren scheuren gemakkelijk. Een
eindje verderop haalt Ellen wakame
boven: een prachtig bruinwier dat
meer dan anderhalve meter lang
kan worden en satijnzacht voelt op
je tong. “In Korea eten pas bevallen
vrouwen vaak soep van wakame.
Later eten de kinderen de soep op
hun verjaardag, als eerbetoon aan
hun moeder.”
Het is laagtij, het moment waarop
het zeewater wegtrekt en de wie-
ren zichtbaar worden. Elke week,
zomer en winter, staan Ellen
Schoenmakers en Guido Krijger
hier met hun voeten – en af en toe
met bevroren vingers – in zee om
wilde wieren te oogsten. Ze schar-

relen langs de waterlijn, voelen
en kijken, ruiken en proeven. Met
Wildwier leveren ze vers zeewier
aan biowinkels en restaurants zoals
De Nieuwe Winkel, een botanisch
tweesterrenrestaurant in Nijmegen.
“Op zondag verzamelen we de
bestellingen van de restaurants”,
zegt Guido. “Op maandag gaan we
oogsten. Dat kan om zes uur ’s mor-
gens zijn, maar ook om acht uur ’s
avonds, afhankelijk van het laag-
water. Na het oogsten wegen en ver-
pakken we de wieren. De dozen wor-
den – als het kan – de dag zelf nog
opgehaald met een speciale koerier-
dienst. Vers zeewier is gekoeld onge-
veer een week houdbaar. We knip-
pen op maat en op bestelling, maar
als er iets over is, drogen we dat aan
de waslijn voor eigen gebruik.”

een zandbank of een schor te varen
en daar wat zeegroenten zoals zee-
kraal te snijden. Soms neem ik zelfs
een brandertje mee en bereid ik wat
zeegroenten om mensen te laten
proeven. Een kennis die op een bio-
logische boerderij werkte en groen-
ten leverde aan Pure C in Cadzand
– toen Syrcio Bakker nog chef was –
vroeg op een dag of ik onderweg wel
eens zeewier vond. Ellen was op dat
moment bezig met een opleiding
tot herborist en is meteen de wie-
renwereld in gedoken.”
Als kind maakte Ellen rokjes van
Japans bessenwier. “Verder wist
ik weinig van wieren,” lacht ze,
“behalve dat ze prachtig waren in
het water. Toen ze op mijn pad kwa-
men – intussen twaalf jaar geleden
– ben ik er helemaal verslingerd aan
geraakt. Wieren zijn ongelooflijk
fascinerend. Hoe meer ik erover
weet, hoe minder ik ervan begrijp,
zo lijkt het wel. Wereldwijd zijn er
duizenden wiersoorten. Je hebt
wieren die op kleine, dichte struik-
jes lijken en wieren die meterslang
kunnen worden. Vooral in koud,
zout en helder water gedijen ze
goed.”
Zeeland, en zeker de Ooster-
schelde, is een zeewierwalhalla,
maar dat was niet altijd zo. “Van oor-
sprong komen er niet zoveel wier-
soorten voor in Nederland”, zegt
Guido. “Wieren houden van stenen
of rotsen waar ze zich aan kunnen
vastklampen, niet van slib en zand

zoals aan onze kust. Door de bouw
van dijken en pieren om het land
te beschermen tegen overstromin-
gen, kwam die harde ondergrond er
plots wél. Aan de Zeeuwse rotskust
vind je vandaag bijna 280 soorten
zeewier, zowel inheemse als exoti-
sche soorten zoals wakame.”

VOEDSEL VAN DE ZEE
In Ierland, Noorwegen, Japan of
Nieuw-Zeeland leren kinderen van
jongs af aan het nut van zeewier
kennen. Bij ons is het een groente
die we nog moeten leren kennen.
Ellen: “Het ruikt vreemd, het voelt
glibberig en slijmerig ... Ik kan me
inbeelden dat mensen denken: wat
moet ik hier nu mee? Vers zeewier
kan je nochtans heel gemakkelijk
aan je dagelijkse gerechten toevoe-
gen. De zilte smaak is lekker in pas-
ta's en salades, bij tortilla's of zelfs
in stampot. Gedroogd en fijnge-
malen wier gooi ik zelfs over mijn
fruitsla of havermoutpap. Het is een
verrassende smaakmaker, maar je
moet er wat mee durven te experi-
menteren. Dat heb ik ook gedaan,
vraag maar aan mijn jongste zoon.
(lacht)”
Zeewier zit boordevol vitaminen en
mineralen, en door het hoge eiwit-
gehalte is het een ideale vleesver-
vanger. Ook in Nederland zijn er de
voorbije jaren zeewierboerderijen
opgericht die wieren telen voor
consumptie. Is zeewier het voedsel
van de toekomst? Ellen is kritisch.



“De oceaan is de laatste voorraad-
kast van de aarde, en de mens is
geweldig goed in het leegroven.
Grootschalige, agressieve oogst of
teelt kan de kwetsbare ecosystemen
ernstig verstoren, zoals je helaas op
verschillende plekken in de wereld
al ziet. We moeten erover waken
dat zeewier niet de nieuwe melkkoe
wordt.”

In België is het oogsten van zeewier
in het wild verboden. In Zeeland
mag het wel als je een vergunning
hebt. Behalve Ellen en Guido is er
nog één officiële zeewiersnijder in
Nederland. “Wij oogsten bewust
op kleine schaal. We snijden niet
meer dan nodig is en oogsten geen
zeldzame soorten. Kleine zeedier-
tjes tussen het wier zetten we zoveel
mogelijk terug in het water. We voe-
len ons verantwoordelijk voor deze
plek. Daarom is het zo belangrijk
om wieren te knippen of te snijden
en niet los te trekken. Zo kan je een
deel van de plant laten staan zodat
die weer kan aangroeien.”

WILDE WANDELINGEN

Ellen en Guido zijn al even geen
koppel meer, maar Wildwier oog-
sten ze nog altijd samen. Boven
op de wekelijks oogst zijn er vooral
‘wierenwandelingen’: excursies
waarbij ze deelnemers meevoeren
in de wonderse wereld van wilde
wieren. Een educatieve uitstap,
maar meer nog een ode aan de zee
als bron van leven. Ellen: “Als mens

staan we dicht bij de zee dan we
denken. Het eerste leven op aarde
– piepkleine eencellige organis-
men – is ontstaan in het water. Zelf
voel ik een diepe verbondenheid
met de zee. Soms prikt ze op mijn
huid, soms ruikt ze naar komkom-
mers. Soms durf ik er helemaal niet
in omdat de golven zo heftig zijn.
Die bruisende, dynamische massa
doet me telkens weer beseffen dat
we onderdeel zijn van een groter
geheel. De zee geeft ons zoveel. Is
het niet logisch dat wij goed zor-
gen voor wat ons omringt? Elk op
onze eigen manier? Die boodschap
overbrengen, is misschien wel mijn
grootste missie. Soms zie ik deelne-
mers stil worden of zelfs een traan
wegpinken als we in zee staan. Dat
moment van bewustzijn is prach-
tig.”

Zelf is ze nergens liever dan buiten.
“Ik word blij van alles wat ik zie,
ruik en hoor. Een zweefvliegje dat
even met me meevliegt, een bijzon-
der patroon in een steen, een kring
van mossen in de tuin ... Dat diepe
gevoel van verwondering over de
intelligentie van de natuur, dat
maakt me gelukkig. Een paar jaar
geleden heb ik een stevige burn-out
gehad. Ik had een kinderopvang
aan huis en vond het fantastisch om
elke dag met een bakfiets vol peu-
ters naar het bos te trekken, maar
ik liep mezelf totaal voorbij. In de
natuur zijn heeft me toen geholpen
om mezelf terug te vinden. Ik weet

nu dat ik niet voortdurend moet
rennen en vliegen, maar ook pauze
mag nemen en stilstaan. Mijn leven
is de laatste jaren erg veranderd.
Mijn kinderen zijn het huis uit, ik
ben weer bij mijn vader gaan wonen
– op wandelafstand van het strand
– en ik heb de menopauze bereikt.
Eindelijk neem ik ruimte voor
mezelf. Tegelijk ben ik steeds min-
der bezig met mezelf. Ik heb mezelf
aanvaard zoals ik ben, wat dan weer
ruimte geeft om veel om me heen te
kijken. En dat voelt goed.”

EEN BEETJE MEER KERSENBOOM ZIJN

De zon zakt en het water stijgt
alweer in de Oosterschelde. In de
verte verdwijnt een zeehond even
snel als hij verscheen. Guido gaat de
zee in, blootsvoets en volledig kop-
je-onder. “In het bos heb je allerlei
paadjes waar je niet af mag, terwijl
ik liefst overal doorheen wil strui-
nen. In Zeeland is de zee nog een
beetje meer wildernis. Daar voel ik
me vrijer.”

De drang naar vrijheid en avontuur
zit hem al lang in het lijf. Als jonge
kerel gaf hij zijn kantoorbaan op
om door Canada en Nieuw-Zeeland
te reizen. Weer thuis begon hij
met zeekajactochten en winter-
zeebaden, maar vooral aan een
zoektocht naar een leven in har-
monie met de natuur. “Vorig jaar
nog maakte ik een kajactocht van
Gent naar Vrouwenpolder, om de

slechte staat van de Schelde en de
Westerschelde onder de aandacht te
brengen. Dat was een intense erva-
ring – en niet alleen omdat ik door
de haven van Antwerpen langs reus-
achtige containerschepen moest
varen. Op sommige plekken werd
ik moedeloos van de vervuiling
en vernieling. Hoe komt het toch
dat we als mens zo iets doen? Meer
dan twintig jaar geleden las ik het
boek *Cradle to cradle* van de Duitse
chemicus Michael Braungart en
de Amerikaanse architect William
McDonough, over duurzaam pro-
duceren. Als metafoor halen ze
een kersenboom aan. Hoe meer
bloesems en kersen hij draagt, hoe
gezonder hij is en hoe meer hij bete-
kent voor andere levensvormen om
zich heen. Bij mensen lijkt het soms
net omgekeerd: hoe groter we wor-
den, hoe meer schade we aanrich-
ten. We nemen zoveel ruimte in met
onze steden, wegen en industrie.
Wat overblijft, noemen we ‘natuur’,
omheinen we met een prikkeldraad
en proberen we te beheersen. Daar
kan ik echt verdrietig van worden,
maar dat is ook wat me drijft in mijn
werk en mijn leven. Kunnen we niet
allemaal een beetje meer kersen-
boom zijn?”

Meer info over de

wierenwandelingen: wildwier.nl

Meer info over de zeekajactochten

van Guido: outdoorinspiration.nl