



Ellen Schoenmakers (gehurkt) vertelt over het wier dat ze vast heeft.

uit: Eendrachtbode 29-04-16

Veel interesse voor zeewier bij Sint-Maartensdijk

Proeven van spannende zeeegroente

Alle 25 plekken voor de zeewierworkshop van Natuurvereniging Tholen waren ingevuld en daarmee was zaterdag veel interesse voor de algen uit de Oosterschelde. Met een gids trok de groep bij laag water over het strandje bij Sint-Maartensdijk om alles te weten te komen over de verschillende wieren.

„Nieuwsgierigheid is onze grootste rijkdom”, zegt gids Ellen Schoenmakers van Wild Wier voor aanvang van de workshop. Ze is blij dat er zoveel mensen geïnteresseerd zijn in het door haar zo geliefde zeewier. Schoenmakers

heeft met haar bedrijfje een vergunning om het te snijden, want zomaar zeewier uit de zee halen, is in principe net als het rapen van kokkels of snijden van zeekraal verboden. „Snijden of plukken?” Schoenma-

kers beantwoordt de vraag al snel zelf en zegt dat je beter kan snijden. „Als je allemaal plukt, dan heb je het wier eigenlijk vermoord. Als je snijdt - het liefst een derde - dan krijgt het weer kans om terug te groeien.”

De groep loopt over het nog natte zand en de meesten hebben verstandig laarzen aangedaan. Langs de dam op het strandje liggen veel stenen en dus is er veel wier te vinden. „Een plek met zonlicht en waterstroom is het fijnst voor wier”, vertelt Schoenmakers.

Volgens de deskundige wordt wier steeds vaker gebruikt als ingrediënt bij het koken. Schoenmakers prijst de smaak en de goede stoffen die zeewier bevat. „Het is een spannende groente.” De deelnemers luisteren of lopen op eigen houtje rond en snijden hier en daar wat af. Schoenmakers houdt regelmatig een stuk dundraad, darmwier of iers mos in de lucht. „Ik raad jullie echt aan om het in je mond te stoppen.” Ze voegt zelf snel de daad bij het woord. Anderen volgen en proeven de glibberige zoute alg.