

# Avonturieren aan de dijk en in de keuken

BN-de Stem  
25-04-2016



• Deelnemers aan de workshop koken met zeewier proeven wat ze eerst zelf hebben geogst aan de dijk. foto Chris van Klinken/Pix4Profs

door Ben van den Aarsen

**SINT-MAARTENSDIJK.** Een stukje draadwier proeven? Het lijkt op taugé, maar anders van kleur. En het smaakt zoutig als zeekraal met ook iets van gras. Hebben we het dipsausje met darmwier al geprobeerd? Niks mis mee. De reacties aan tafel in partycentrum Haestinge in Sint-Maartensdijk zijn zaterdag zonder uitzondering enthousiast. „Een beetje avonturieren in de keuken”, zegt Ellen Schoenmakers die als deskundige van Wildwier uit Middelburg de zeewierworkshop in goede banen leidt. Je moet volgens Schoenmakers wel weten wat je doet, hoewel er geen giftige wieren zijn en de meeste soorten eetbaar zijn. „Maar bruinwieren zijn echte slijmerds. Als je

die te lang kookt, ziet het er niet uit.”

Koken uit de natuur leeft. De excursie en workshop van de organiserende Natuurvereniging Tholen was binnen de kortste keren



**‘Het lijkt gesmolten plastic, maar het zit boordevol vitamine C en mineralen’**

**Ellen Schoenmakers** Wildwier

volgeboekt, met zelfs een wachtlijst van mensen die teleurgesteld moesten worden. Het verzamelen van de wieren begon op het strandje van Sint-Maartensdijk. Zo’n honderdvijftig soorten komen er voor in de Oosterschelde.

Voor Rob Duijm van camping De Striene gaat er een wereld open. „Als gastheer van de Oosterschelde moeten we hier veel meer mee doen.” Uit de Japanse keuken bekende wieren als nori en wakame, het is allemaal gewoon op Tholen te vinden. Het zoetige nori wordt gebruikt als verpakkingsmateriaal voor sushi, legt Schoenmakers uit. „Het lijkt gesmolten plastic, maar het zit boordevol vitamine C en mineralen.” Hans Visser van gastheer Haestinge moet goed kijken om dit purperwier te zien. „Lastig om te oogsten. Het duurt wel even voor je een portie hebt.” Schoenmakers laat de 25 deelnemers aan de workshop ondertussen gezaagde zee-eik zien, mits goed bereid een smaakvol bruinwier. „Vrij taai, wel even koken.”