

Echte Hollandse pot



ZEEWIER STAAT STEEDS VAKER OP HET MENU

door Sharon Story

NEELTJE JANS • Van gezaagde zee-eik en Japans bessenwier tot duivelstong en wakame: de zee is niet alleen rijk aan vis en schaal- en schelpdieren, maar ook aan wieren. Hoewel de algen al jaren veelvuldig worden gebruikt in de Japanse keukens, staat er bij Nederlanders nog weinig zeewier op het menu. Toch begint het tij langzaam te keren. Guido en Ellen van WildWier oogsten op verzoek wekelijks wier in de Oosterschelde.

Het is net laag water geweest. De Noordzee begint weer langzaam onder de stormvloedkering de Oosterschelde in te stromen. Het water kabbelt langs de oevers van het Zeeuwse Neeltje Jans; in een baai steekt af en toe de kop van een zeehond boven water. Gehuld in een waadpak en met een emmer en mes in de aanslag staat Guido Krijger in zee: hij zoekt naar wier. Vanaf de kade kijkt hondje Ko geduldig toe.

Japans bessenwier

„Er moeten vandaag drie verschillende soorten worden geoogst”, zegt Krijger terwijl hij het deinende zeewier inspecteert. Hij snijdt een bos Japans bessenwier af. „Proeven?” Door het water smaakt het nog wat zoutig, maar tegelijkertijd ook fris, met een klein bittertje en met veel *bite*.

Hoewel WildWier al in 2016 door Krijger en zijn vrouw Ellen Schoenmakers werd opgericht en zij sindsdien elke week de zee in stappen om op bestelling zeewier te oogsten, heeft het grote publiek de wondere onderwaterwereld van algen nog niet écht ontdekt. „Zeewier bij de sushi kennen we inmiddels wel, maar we zien het nog te vaak als enkel garnering”, vertelt Krijger. „En dat is jammer”, vindt hij.

Want 'de groente van de oceaan' zit vol met goede stoffen en is reuze voedzaam. Zo bevat



zeewier veel gezonde vetten, mineralen en vitamines zoals calcium, fosfor, magnesium, natrium en kalium. Bovendien is het heel veelzijdig, meent Krijger. „Je kunt er echt van alles mee.”

Chef Syrcro Bakker van het met twee Michelin-sterren gekroonde restaurant Pure C in Cadzand-Bad kan dat beamen. Het restaurant, dat in handen

is van Sergio Herman, neemt al jaren wier af bij Wildwier. „Zeewier is een prachtig product, dat meegaat met de seizoenen. Het hele jaar rond gebruiken we andere wieren waar we gerechten van maken.”

Dat gaat een stuk verder dan zeewierburgers of zeewierchips; bij Pure C wordt het koken met zeegroenten naar een

Guido Krijger haalt in de Noordzee een nieuwe oogst wier binnen. „Zo exotisch is het niet; er groeit hier gigantisch veel.”

FOTO'S RIAS IMMINK

hoger level getild. „We zijn daar steeds bekwaamer in geworden”, vertelt Bakker. Zo wordt er bouillon van getrokken, gaat er wier in de frituur, wordt het verwerkt in hutspotten en salades én wordt er zelfs vis en vlees mee ge-dry aged. „De mogelijkheden zijn eindeloos.”

Kriebels

Wie nu zelf de kriebels krijgt om zich uit te sloven in de keukens, kan helaas niet zomaar de zee in om in het wilde weg wier te plukken. Want hoewel er in Nederlandse wateren wel honderden soorten wier groeien, is er een vergunning nodig om te mogen oogsten.

Krijger hoopt dat de delicatessen in de toekomst vaker wordt geserveerd, maar plaatst daar meteen een kanttekening bij. „We hebben de aarde al uitgeput door onder andere de intensieve (niet biologische) landbouw. Nu moeten we ervoor waken dat de oceaan niet het volgende doelwit wordt van deze exploitatiedrang.” Volgens de in Zeeland geboren en getogen Krijger moeten we voorzichtig omgaan met onze wateren. „Kleinschaligheid en meer lokaal consumeren is hierbij van groot belang.”

Hij hoopt met WildWier dan ook een ambassadeur te zijn voor een 'nieuwe relatie tussen mens en natuur'. En als dat lukt, is het dan slechts een kwestie van tijd voordat we onze vertrouwde aardappels, vlees en groente inruilen voor een exotisch gerecht met zeewier? „Zo exotisch is het niet; er groeit hier gigantisch veel”, stelt Krijger terwijl hij wijst naar de wieren in de Oosterschelde.

Zeewier is feitelijk echte Hollandse pot.

'De groente van de oceaan' zit vol met goede stoffen