

# Culinair Met zeewier ziet de toekomst er ziltig uit

Brak water en zilte grond zijn voor traditionele boeren een vloek. Op Texel vormen ze de basis voor een uniek levenswerk. In de tuin, naast het terrein van zeewierboer Kasper van Kraaij (54), is tuinman en allround medewerker Tommy aan het werk. Hij toont here planten als tomaten, oesterblad en rucola - gevoed met groeistimulatoren gemaakt van zeewier - verrassend goed gedijen op Texelse grond.

Tekst Nanja Pol Foto's Fjodor Buis



**D**e zeebanaan die hij laat proeven, is knisperfris en 'splasht' in je mond met een ziltige smaak. Het is een goede weerspiegeling van het eiland. De rucola, een gewas dat je normaal gesproken niet associeert met zout, smaakt hier veel intenser en peperiger dan die uit de winkel. En het oesterblad geeft je het idee dat je van verse oesters snoept, maar dan met een heel andere structuur. „De mensen die hier komen voor een rondleiding, kennen dat helemaal niet,” vertelt Tommy. „Ze weten niet wat ze proeven.” Hij laat de gasten het tastbare bewijs proeven dat een oplossing voor de verzilting van de bodem letterlijk voor het oprapen ligt.

Daar waar klimaatverandering landbouwgronden wereldwijd verzilt, is hier een onverwachte culinaire innovatie gaande: zeewier voor menselijke consumptie. Bij Waddenwier van Kasper staan grote bassins met gefilterd zeewater. Zijn achtergrond als technicus en zijn jarenlange fascinatie voor voeding komen hier samen.

Hoewel hij geen geboren en getogen Texelaar is, is het juist deze bijzondere combinatie van techniek, natuur en de grillen van de Waddenzee die hem hier helemaal op zijn plek laat voelen.

Kasper heeft de overtuiging dat we anders naar ons voedselsysteem moeten kijken. Zeewier is niet alleen gezond en smaakvol, maar levert ook het bewijs dat de natuur antwoorden geeft die we nodig hebben, als we maar bereid zijn om te experimenteren en te leren.

Al eeuwen geleden werd zeewier gebruikt als mest voor de akkers. Pas in de afgelopen vijftien jaar heeft het een flinke comeback gemaakt, nu de vraag naar nieuwe en duurzame bronnen van eiwitten, vetten en mineralen groeit. Het is een mooi gewas omdat het in zout water is te verbouwen, iets wat meer dan genoeg over de hele wereld aanwezig is.

## Biologisch

Kaspers verse zeewier is zelfs biologisch gecertificeerd, een bewijs van de duurzame teeltmethodes die hij hanteert. Zijn andere producten hebben niet dat predicaat, vanwege de verwerking die op zijn eigen terrein plaatsvindt. Zo rookt hij bijvoorbeeld op eikenhout en appelboomhout. Zijn *wierrook* is complex en verrassend en ruikt bijna naar gerookte paling of makreel. Het is een welkome vegetarische vervanger in gerechten.

De ondernemer maakt ook diverse kruidenmixen, zoals de 'snuffe zilt', een mix met zeebanaan. „Een gezondere variant van zout”, noemt hij het. „Nu experimenteer ik met nieuwe mixen, zoals een umami-mix met zeewier en gedroogde paddenstoelen en een saladekruidenmix met dille, citroen en knoflook.”

Hij gebruikt snuffe zilt in talloze gerechten: van soepen en salades tot vlees en vis. Kasper verkoopt zijn producten vooral via zijn webshop en op Texel bij kleine, lokale (boerderij)winkels en delicatesseszaken.

Ook werkt de zeewierboer samen met lokale producenten die zijn zeewier in allerlei Texelse produc-

## Shakshuka met zeewier

### Nodig

- 1 blikje tomatenblokjes
- 1 puntpaprika in blokjes
- 1 rode ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 eieren
- 2 tl Wierrook (gerookt zeewier)
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl komijn
- Scheutje azijn
- Peper en zout
- Olijfolie

### Bereiding

Fruit ui in olijfolie tot deze glazig is. Voeg knoflook en komijn toe en fruit nog minuutje mee. Blus af met scheutje azijn en laat deze helemaal verdampen. Voeg in blokjes gesneden paprika en paprikapoeder toe en laat met deksel op de pan 10 minuutjes op zacht vuur sudderen. Voeg tomatenblokjes en Wierrook toe en breng aan de kook. Maak 4 kuultjes in de saus en laat in elk een ei glijden. Laat met deksel op de pan in 5 min. stollen. Strooi nog wat Wierrook over de saus.

Lekker met brood en een groene salade met zeebanaan!



ten verwerken, zoals in kaas, bier, worst mosterd en zelfs thee. En dan zijn er natuurlijk chefs van restaurants op het eiland die een eigen twist geven aan de verse plantjes in de keuken. „Dat gaat met emmers tegelijk.”

Zijn zeewierprojecten zijn een weerspiegeling van zijn karakter: nieuwsgierig, pragmatisch en altijd op zoek naar nieuwe mogelijkheden. De toekomst ziet er ziltig uit, en de zeewierboer van Texel staat aan de wieg van de groeiende zeewiertel in de westerse wereld.

Kasper is al bezig met opschaling en hoopt op de nieuwe locatie *raceways* te bouwen. Hij legt uit: „Dit zijn ovale bassins met een schoepenrad. Deze techniek verbruikt veel minder energie dan de

huidige tanks, want dan hoeft ik niet de hele tijd luchtballen in het water te pompen.”

## Motto

Zijn motto is 'learning by doing'. Door te experimenteren steekt hij het meest op, „Al geef ik toe dat dit ook de grootste uitdaging is in mijn werk. De hoeveelheid tijd die je in zo'n zeewiercultuur moet steken, is heel moeilijk te plannen,” zegt hij. „Het kan heel intensief zijn, maar soms gaat het ook heel goed en moet je juist veel oogsten en verwerken.”

De grillen van het weer, zoals plotselinge kou of veel regen, kunnen de teelt snel laten instorten. Ook plotselinge temperatuur- of



zoutgehalteveranderingen door bijvoorbeeld een regenbui kunnen stress veroorzaken. Dat maakt het onvoorspelbaarder dan het telen van bijvoorbeeld aardappels. „Misschien is dat ook omdat we daar nog niet genoeg van weten”, meent hij.

Voor de zeewierboer is het werk op Texel niet slechts een bedrijf, maar een roeping. Zijn passie voor voeding en techniek komen hier samen en vormen een tastbaar antwoord op de uitdagingen van deze tijd.

Het is de zilte aarde van Texel die hem blijft leren, en hem laat zien dat de toekomst van ons voedselsysteem weleens in de schaduw van de Waddenzee zou kunnen liggen.

COLUMN WOUTER KLOOTWIJK

## Pastamachine is niet voor het nut

**H**et hinderlijke aan elektrisch keukengereedschap is de hoge prijs. Het brengt je snel tot inkeer. Tot het besef dat je het niet nodig hebt. Maar het kan blijven knagen. Zoals bij sommige mannen een modelspoorbaan. Je hebt er niets aan. Je kan er geen kaas op raspen. Maar wat zijn ze mooi, kleine treintjes die een tunneltje in rijden en er weer uit komen aan de andere kant.

Nee, nuchter mens, dan liever iets van nut. Elektrisch keukengereedschap wordt gezien als onmisbare hulp in de huishouding. Hoe had je het ooit kunnen redden zonder staafmixer? Vroeger alleen voor middeninkomens, nu zijn ze er al voor tien euro en net zo goed.

Maar werkelijk helemaal niet nodig is een pastamachine. Je verdient hem nooit terug aan goedkope zelfgemaakte verse pasta, want die is niet goedkoper. En beter dan? Daarover verschillen de meningen. Supermarkten hebben net zulke goede pasta's uit de fabriek. Een elektrische pastamachine voor thuis werkt eender als een veel grotere industriële.

Wacht even. Er zijn twee technieken. Deeg walsen en in reepjes snijden, zoals mie. En deeg door gaatjes persen. De vorm van de gaatjes geeft de pasta zijn naam. Door ronde gaatjes komt spaghetti. Door spleetjes komt tagliatelle. Zo zijn er tientallen vormen en Italianen verzinnen steeds nieuwe. Alle fabriekspasta uit Italië wordt door gaatjes geperst. Extrusie heet de techniek. Mensen passen hem persoonlijk toe op het toilet.

Machines voor thuis, met verschillende mallen waar verschillende vormen van pasta door geperst kunnen worden, koop je niet voor het nut maar voor de lol en experimenten. Maar duur. Bijvoorbeeld een droom van apparaat, allen al om te zien, is de Lillodue van de Italiaanse fabrikant Bottene. Kost in Nederland 2200 euro. Zoals gezegd, dat verdient je nooit terug aan de pasta die je maakt, tenzij je elke zaterdag porties pasta met een sausje verkoopt aan de achterdeur.

Veel minder betaal je voor een pastamachine van Philips. Rond de € 200,-. Maar het kan voor nog minder.

Lidl heeft er een voor acht tientjes. Misschien niet lang meer, want volgens de webshop van Lidl is hij in de uitverkoop. Dus denken we er meteen lelijk over, net als vroeger over colbertjes van C&A in de uitverkoop.

En het werd gekker, zopas konden klanten die lid zijn van Lidl, de pastamachine kopen voor net geen vijftig euro. Nieuwsgierigheid en hebzucht deden het hem. Met het Lidl-lidmaatschap van de buurvrouw konden we zo'n machine kopen. We kochten een kilo griesmeel van harde tarwe bij Albert Heijn voor 3,70 euro en lieten de machine bucatini maken. Holle deegslinteren, zo dik als elleboogmacaroni. De slinteren kun je, als je ze zelf maakt, net zo lang laten worden als je maar wilt. Nergens te koop. Dat is lachen aan tafel.

Extrusie heet de techniek. Mensen passen hem persoonlijk toe op het toilet



Hier het oordeel na eerste gebruik. Een goede pastamachine, meneer Lidl. Hou hem op vijf tientjes. Niet alleen voor zogenoemde Plus-leden, nee voor iedereen!

Wouter Klootwijk is programmamaker en schrijver. Maar hij is bovenal geïnteresseerd in alles wat met eten te maken heeft of er tegenaan schuurt.