



Zeekraal is meer dan een Zeeuwse delicatessen

De toenemende verzilting van het Veerse Meer dwingt de familie Janse in Wolphaartsdijk tot aanpassing van hun bedrijfsvoering. De teelt van zeekraal, de kweek van zagers en de landschapscamping hebben hun plaats ingenomen naast traditionele akkerbouw. De spreuk 'Luctor et emergo', ik worstel en kom boven, is op het lijf geschreven van deze Zeeuwse familie.

Idyllisch gelegen aan het Veerse Meer doet niets vermoeden welke strijd tegen de elementen hoeve De Heerlijkheid van Wolphaartsdijk de afgelopen decennia heeft geleverd. 'Vanaf 1974 tot twee jaar geleden behaalden we hier topopbrengsten op ons akkerbouwbedrijf', vertelt Maarten Janse senior. Dat ging niet vanzelf. Toen de familie Janse in 1968 hun eigendom aankocht bestond het uit water, slik en schorren. Een typisch Zeeuws landschap, dat vóór inpoldering beïnvloed werd door de getijden van de Oosterschelde. Na omzetting tot akkerbouwland duurde het

vele jaren voordat het zout uit de grond verdween.

Inmiddels is dit proces omgedraaid. Sinds 2004 wordt er weer zout water ingelaten vanuit de Oosterschelde, waardoor het Veerse Meer weer helder en schoon wordt. Deze -op zich- positieve overheidsmaatregel veroorzaakte al snel problemen met verzilting voor het akkerbouwbedrijf. 'Ik merkte het de eerste zomer al aan mijn gewassen en aan de grond die slecht opdroogde', vertelt Janse. 'Inmiddels staat de zoute kwel op bepaalde plaatsen al 30 centimeter onder het maaiveld.' En dat



Dit zoutminnende gewas groeit van oudsher op de Zeeuwse schorren. 'Armeluisgroente', noemden de Zeeuwen het vroeger.

is schrikken en slikken voor deze boer. De familie Janse zocht daarom naar alternatieven, waarvan de zeekraalteelt de meest voor de hand liggende is. Dit zoutminnende gewas groeit van oudsher op de Zeeuwse schorren. 'Armeluisgroente', noemden de Zeeuwen het vroeger. Het werd volop geoogst in het wild, als alternatief voor duurdere groenten. 'Zeekraal zit boordevol vitamine C', weet Maarten junior, die inmiddels is aangeschoven. 'En bovendien is het gewoon heerlijk. Je kan het blancheren, maar ook rauw eten. Lekker knapperig.' De smaak is wel afhankelijk van het zoute water. Dit is nodig om de zeekraal haar typisch zilte smaak mee te geven.

Eerste schreden

De teelt van zeekraal gaat inmiddels het derde seizoen in. Aanvankelijk ging het om een beperkt oppervlak, maar dit jaar groeit de teelt uit naar een halve hectare. Met behulp

van adviezen van de Hogeschool Zeeland en een Belgische adviseur heeft de familie Janse de eerste schreden gezet, naar een teelt die in intensiviteit en opbrengsten de akkerbouwproducten ver overtreft. Vooral de handmatige oogst vraagt veel inspanning. Maarten junior: 'Vooral in het begin van het seizoen duurt een hele tijd voordat je een paar kilo bij elkaar hebt gesneden.' Maarten zaait de zeekraal in april op veldjes van drie meter breed. De zaden kiemen uitsluitend als ze in aanraking komen met zoet water. Na de kieming krijgen de plantjes alleen nog zout water toegediend. Eind juni vindt de eerste oogst plaats. Dat zijn nog maar kleine stukjes, omdat de plantjes dan alleen nog maar een plukje groen gemaakt hebben en nog niet in de breedte zijn vertakt. Tot begin september kan Maarten er in totaal drie keer van oogsten. Dat is een secuur werkje. Zijn vader: 'Je moet dan gaan uitkijken dat je geen stokken mee gaat snijden. Die zijn hard en die moeten er dus niet tussen zitten.'

Regionale bekendheid

Zeekraal is een niche-product dat vooral zijn



weg vindt naar restaurants. Als het aan Maarten junior ligt zal dit in de toekomst veranderen. 'Het is een heerlijke groente, die gewoon nog niet erg bekend is. We zijn volop bezig met de afzet van onze producten.' 'Nederland kent wel enkele kwekerijen, maar er komt ook veel uit Frankrijk, Israël en Mexico', vult Maarten senior aan. 'We moeten zelf nog erg veel leren, maar ik durf gerust te stellen dat er hier en daar erge slechte zeekraal te koop is. Dat kan veel beter.'

De afzet van de zeekraal gebeurt nu nog voornamelijk via The Greenery. Het geogste product gaat los, per twee kilo, in het bekende blauwe poolfust. Daarnaast zijn er al wat directe contacten gelegd met de handel.

'De handel in zeekraal is complex', vertelt Maarten senior. 'Die verloopt vooral erg traditioneel, via vaste lijnen. We geloven er zelf in dat er plaats is voor groei, zeker als de kwaliteit van het product nog verder toeneemt. Zeekraal heeft regionale bekendheid, maar wij denken dat het kan uitgroeien tot een belangrijke groente. Een groeimarkt, dus.' Dat is een optimistische gedachte, zeker voor

boeren die net zoals de familie Janse problemen krijgen met verzilting. Wil het zo ver komen, dan zal er ook iets moeten gebeuren op het gebied van mechanische oogst. Tot dusver is het nog handwerk, maar bij Janse wordt ook al proef gedraaid met een oogstmachine.

De Heerlijkheid van Wolphaartsdijk

De familie Janse heeft een akkerbouwbedrijf van 65 hectare in het Zeeuwse Wolphaartsdijk. Hoofdgewassen zijn aardappelen, graan, graszaad en suikerbieten. Sinds vele jaren hebben zij een minicamping die vorig jaar is uitgebreid tot een landschapscamping met zestig kampeerplaatsen langs het Veerse Meer. Drie jaar geleden is een lange vijver aangelegd voor de kweek van zagers. Deze vijver vormt een natuurlijke grens tussen zoete en zoute percelen. Tussen de vijver en het Veerse Meer ligt nu het perceel land waar op 5.000 m² zeekraal groeit.