

# Zeewiersnijden in de Oosterschelde Gastvrijheid van **RUNGIS** bij de Oesterij in Yerseke



ZEEWIERSNIJDER JAN KRUIJSSE

Ik word altijd vooraf al een beetje verlekkerd als ik een uitnodiging krijg van Rungis. Of het nu Japanse lekkernijen, wilde kruiden of zeewiersnijden is. Als het RUNGIS betreft kan je er zeker van zijn dat het interessant gezellig en culinair zal zijn.

Het beloofde een fraaie dag te worden: een temperatuur van een graag of vijfentwintig, mooie heldere hemel, Yerseke, zeewier, oesters en mosselen. Stuk voor stuk ingrediënten die borg staan voor een boeiende dag.

De ontvangst in de Oesterij in Yerseke, met natuurlijk de traditionele Zeeuwse bolussen en koffie, en het kennismaken met de medesnijders verliep vlekkeloos. Even alvast een babbeltje maken met de enige officiële zeewiersnijder Jan Kruijsse die ik nog kende van zijn masterclass over zeewier in Nieuwegein en natuurlijk de gastvrouw van de dag Francis Piek-Zonneveld met haar immer blijmakende lach.

Niels van den Berg gaf de aftrap en stelde in het kort het dagprogramma voor waarna Jan Kruijsse een meer 'to the point' uitleg gaf over de zeewieren en de locatie.

Enmaals aangekomen op de locatie, oude oesterputten in de Oosterschelde waar in vroeger tijden de oesters nog op dakpannen gekweekt werden, kreeg de groep uitleg over de verschillende soorten zeewier aan de hand van de ter plekke geogste wieren.

*Verbazing eigenlijk alom over hoe makkelijk bereikbaar de wieren zijn en over de grote verscheidenheid die zomaar voor het grijpen ligt.*

"Ja het lijkt nu natuurlijk erg voor de hand liggend om zo maar de wieren uit zee te halen omdat het mooi weer is" aldus Jan. "Maar kom maar eens terug met een flinke westerstorm en koud weer dan lijkt het allemaal wat minder idyllisch. Je moet ook weten hoe je de wieren oogst en wanneer welke soort oogstbaar is. Nu, midden juni, is de wakame bijvoorbeeld zo goed als afgelopen. Die heeft juist kou nodig om snel te groeien. Momenteel is de verscheidenheid op zijn grootste en er zijn wieren die wel twintig centimeter per dag groeien."



*Rungis*

www.rungis.nl

Enfin zo gezegd zo gedaan en iedereen plonsde en spatte het water in om maar een zo groot mogelijke verscheidenheid te vinden aan kleuren, vormen en smaken van zeewier. En dat lukte opmerkelijk goed. Er werden natuurlijk ook oneetbare soorten gevonden (gewoon niet lekker) en soorten als het rijnwier waarover de meningen nogal uiteen liepen. *Maar over het rode hoorntjeswier, het donkergroene codium en ook het (niet gevonden overigens maar wel op de proeftafel) ragfijne groene draadwier was iedereen het wel eens: dat zijn toppers.*

De zeesla zette bij veel van de aanwezige chefs dan weer de grijze massa aan het werken, vanwege zijn mooie heldergroene kleur en de doorzichtigheid. We vingden ook een aantal strandkrabbetjes die je levensgevaarlijk aankijken hoe we het wel niet in ons hoofd kregen om ze op een maandagochtend uit het water te halen en zagen een fraaie zwemmende kwal die we weloverwogen wijselijk wel met rust lieten.



NIELS VAN DEN BERG EN FRANCIS PIEK-ZONNEVELD VAN RUNGIS



## Beschikbare wiersoorten

### Zeeslawier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde, doosje van 400 gram.  
*Seizoen:* Juni tot december.  
*Smaak:* Mals en zacht, licht zilt. De smaak heeft iets weg van spinazie of wittekool.  
*Bereidingswijze:* Rauw aanmaken met olijfolie of kort stoven of blancheren. Ook prima geschikt om vis mee in te pakken.  
*Combineren met:* Schaal en schelpdieren.

### Roodhoortjeswier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde, doosje van 400 gram.  
*Seizoen:* Van juli tot december.  
*Smaak:* Fruitige smaak. De structuur doet denken aan zeekraal.  
*Bereidingswijze:* Rauw verwerken, kort stoven of frituren in tempura. Gedroogd en als poeder een super zoutvervanger. Geeft een rode kleur af.  
*Combineren met:* Zeer veel combinaties mogelijk, zowel hartig als zoet.

### Codium

Vers zeewier uit Spanje, ook wel viltwier, doosje van 250 gram.  
*Seizoen:* Jaar rond verkrijgbaar.  
*Smaak:* Zeer mooie en aromatische smaak. Vlezige buisvormige stengels.  
*Bereidingswijze:* Rauw of kort gestoofd. Ook te verwerken tot ijs, olie of poeder.  
*Combineren met:* Voorgerechten met oester of bijvoorbeeld tartaar van zeebaars.

### Dulsewier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde, doosje van 400 gram.  
*Seizoen:* Van juni tot en met september.  
*Smaak:* Mals en zacht, licht zilt. De smaak heeft iets weg van spinazie of wittekool.  
*Bereidingswijze:* Rauw aanmaken met olijfolie of kort stoven of blancheren. Ook prima geschikt om vis mee in te pakken.  
*Combineren met:* Zeer veel combinaties mogelijk, bijvoorbeeld met schaal en schelpdieren.

### Zee-Eikwier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde, doosje van 400 gram.  
*Seizoen:* Jaar rond verkrijgbaar.  
*Smaak:* Zilt en nootachtig. Vrij stevig, wordt zachter bij verhitting.  
*Bereidingswijze:* Koken of als chips door te bakken in de oven samen met olijfolie en sesamzaad.  
*Combineren met:* Sojasaus en groenten gerechten die een nootachtige toevoeging kunnen gebruiken.

### Visdraadwier

Vers gesneden, uit de Oosterschelde, doosje van 250 gram.  
*Seizoen:* Bij zachte winter het jaar rond. Na storm lastig verkrijgbaar, wier slaat los.  
*Smaak:* Krokant en licht zilt.  
*Bereidingswijze:* Rauw houden. Kan à la minute besprenkeld worden met citroensap.  
*Combineren met:* Mooi krokant bij romige crème, flan of puree.



ZEE-SLAWIER



ROODHOORTJESWIER



CODIUM



DULSEWIER



ZEE-EIKWIER



DRAADWIER



JEAN DHOOGHE - OESTERIJ



Terug op de Oesterij kregen we een rondleiding van eigenaar Jean Dhooge (3<sup>e</sup> generatie) die ons de historie en werking van een oester en mosselbedrijf uit de doeken deed en ons alvast voorbereidde op goed nieuws: *De platte Zeeuwse oester is terug in opmars en de creuses zijn maar liefst met 50% afgenomen.* Door de significante afname van het aantal creuses zijn de overgebleven ook weer veel mooier en krijgen platte oesters de kans zich weer te ontwikkelen.

Daarna zetten we ons aan lange tafels en genoten van geweldige oesters en, volgens mij nog steeds te vroeg geogste, mosselen. Ikzelf wacht toch liever een paar weken tot ze helemaal mooi wit en rijp zijn in plaats van te jonge oranje exemplaren. Maar ieder zijn meug nietwaar?

Kortom een leerrijke en gezellige dag zoals altijd bij de uitstapjes van Rungis.

