

WILDE WIEREN

Groente van de toekomst



Scavore op Bali
prestaant met
derlandse chef-kok

38

Hudson in Leiden
€400.000 investering
in stoer staal

56

Tante Kee
Voor twee ton verbouwen in
negen weken tijd

nair



Groente van de toekomst **Zuiver zee(uw)wier**

Gewapend met een aardappelschilmesje staan twintig koks met kaplaarzen aan in de Oosterschelde. Het is half mei en met een vriendelijk schijnend zonnetje aan de hemel, turen ze naar het ondiepe water. Onder leiding van wild-zeewiersnijder Jan Kruijsse zijn de koks op zoek naar zeewier, ook wel de groente van de toekomst genoemd. Op culinair gebied zijn wieren heel divers. 'Je kan ze verwerken tot ijs, olie of poeder', vertelt Kruijsse terwijl hij een Japans bessenwier van bijna een meter lang uit het water vist.

De zoektocht naar wilde wieren, welke wordt georganiseerd in samenwerking met Rungis, groenten- en fruitspecialist voor de horeca, start bij Oesterij Yerseke. Zo'n 150 verschillende soorten zeewier telt de Oosterschelde, vertelt Jan Kruijsse. Hij is één van de drie Nederlanders met een commerciële vergunning om wieren in het wild te snijden. Een beroep waar veel regels aan kleven, meldt de Zeeuw. 'Op allerlei manieren moet ik aantonen dat ik geen significante schade aanbreng aan de natuur. Prima natuurlijk, maar wel lastig te bewijzen omdat één storm meer schade kan aanbrengen dan ik in tien jaar tijd.'

De voormalige kokkelvisser gooide zo'n vijf jaar geleden het roer om. Hij nam het bedrijf van zijn oom

over die op knotswier viste. Een wiersoort die hij verkocht aan de oesterhandel waar het werd gebruikt om de oestermanden mee op te vullen. Het knotswier werd gezien als organisch bubbeltjesplastic, maar dat het ook een pareltje voor de gastronomie was, ontdekte Kruijsse toen hij een Japanse stand bezocht op een culinaire vakbeurs. Daar werd zeewier bestempeld als exclusief. Diezelfde wieren liet Kruijsse echter dagelijks door zijn handen gaan tijdens het vissen op knotswier in de Oosterschelde. Kruijsse besluit wat met zijn ontdekking te gaan doen en brengt een aantal wieren op de markt onder de naam De Zeewse Zeewierhandel. Hij benadert koks, waaronder Edwin Vinke van tweesterrenrestaurant De Kromme Watergang. 'De volgende dag had ik hem al aan de lijn hangen. Hij was enthousiast en doet er sindsdien prachtige dingen mee.' SVH Meesterkok Niels van den Berg, werkzaam bij Rungis, beaamt dat. 'Zee-eik bijvoorbeeld is een echt stoofwiel. Edwin Vinke mag het graag blancheren, maar draait er ook een poeder van. Met dat poeder zout hij zijn vlees. Samen met het zout uit het Oosterscheldewater komt er geen ander zout de keuken in.'

**-EIK IS EEN ECHT
STOOFWIEL, MAAR JE KAN ER
OOK POEDER VAN DRAAIEN'**



se toont de deelnemers wakaméwiel

Wieren uit de Oosterschelde

SVH Meesterkok Niels van den Berg, werkzaam bij Rungis, groenten- en fruitspecialist voor de horeca, geeft een aantal tips over hoe zeewieren uit de Oosterschelde inzetbaar zijn. 'Wieren worden vaak geassocieerd met de Japanse keuken, maar zijn prima inzetbaar in de Franse en Nederlandse keuken. Denk hierbij aan stampot, salade, of kort gestoofd.'

Visdraadwier

Seizoen: Bij zachte winter het jaarrond. Na storm lastig verkrijgbaar, het wier slaat om en drijft weg.

Smaak: krokant en licht zilt.

Bereidingswijze: Rauw houden. Op het allerlaatst aan je gerechten toevoegen.

Combineren met: Mooi krokant bij koude hartige gerechten.

Zee-eikwier

Seizoen: Jaarrond verkrijgbaar.

Smaak: Zilt en nootachtig. Vrij stevig, wordt zachter bij verhitting.

Bereidingswijze: koken, of als chips door te bakken in de oven met olijfolie en sesamzaad.

Combineren met: Sojasaus en groenten en gerechten die een nootachtige toevoeging kunnen gebruiken.

Wakaméwier

Seizoen: Van april tot juni. Dit zeewier groeit als de watertemperatuur onder de 15 graden is. Daarna verdwijnt het.

Smaak: Nootachtige aroma en diepe minerale smaak.

Bereidingswijze: Zeer geschikt om vis mee in te pakken en vervolgens in de oven te garen. Het wier wordt dan knalgroen.

Combineren met: Vis met een stevige smaak. Probeer eens samen met chocolade.

Roodhoortjeswier

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 is het een mooie zoutvervanger. Geeft een rode kleur af.

Combineren met: Zeer veel combinaties mogelijk, zowel hartig als zoet.

Zeeslawier

Seizoen: Van juni tot december.

Smaak: Mals en zacht, licht zilt. De smaak heeft iets weg van spinazie of witte kool.

Bereidingswijze: Kort stoven of blancheren, het wier wordt dan zachter. Ook geschikt om

vis mee in te pakken.

Combineren met: Schaal- en schelpdieren.

Zeespaghetti wier

Seizoen: Van april tot en met oktober.

Smaak: Milde zeewiersmaak.

Bereidingswijze: Blancheren, stoven, koken.

Combineren met: De zachte smaak leent zich voor subtiele gerechten. Doet na vijf minuten koken aan gekookt spaghetti denken: net zo zacht, vlezig en rijk.

Iers moswier

Seizoen: Van juli tot oktober, in kleine hoeveelheden beschikbaar.

Smaak: Zonder bereiding is Iers mos vrij hard. De smaak is zilt.

Bereidingswijze: Koken om als bindmiddel te gebruiken. De bindende stoffen lossen op in het water. Ook als chips te frituren.

Combineren met: Te gebruiken in pudding of aspic.

Japans bessenwier

Seizoen: Van februari tot en met augustus.

Smaak: Pittige zeewiersmaak.

Bereidingswijze: Blancheren, stoven of als tempura.

Combineren met: Aardappel en vis. De stevige smaak vraagt om een combinatie met andere stevige smaken.

Codium

Seizoen: Jaarrond 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

Seizoen: Van juni tot en met september.

Smaak: Mals en zacht, licht zilt. De smaak heeft iets weg van bladgroenten of kool.

Bereidingswijze: Rauw aanmaken met olijfolie of kort stoven of blancheren. Ook geschikt om vis mee in te pakken.

Combineren met: Zeer veel combinaties mogelijk, bijv. met schaal- en schelpdieren.



Codium



Japans bessenwier



Zee-eik waar tussendoor het eerste zeeslawier van het seizoen piept.



Iers mos

Culinair



Martijn Wetsteijn van Joelia by Mario en Martijn Bavelaar van De Baak, landgoed De Horst, bestuderen hun wieren.

Wier-feitjes

- Je hebt seizoenswieren en getijdewieren. Laatstgenoemde zijn jaarrond te verkrijgen. Voorbeelden van getijdewieren zijn zee-eik, knotswier en blaaswier.
- De voortplanting van zeewier is vergelijkbaar met dat van paddestoelen. Het gaat via sporen.
- Zee-eik wordt zacht van structuur en groen van kleur zodra je het warm maakt.
- Er is een verschil tussen zeewier en zeegroentes. Zeegroentes - zoals lamsoor, schorrekruid en zeekraal - staan met de wortels in slijk of zand. Zeewier daarentegen is een alg. Het klampt zich in het water vast aan iets hards, bijvoorbeeld een touw, schelp of steen, en groeit daarop verder.
- Wieren kun je onderverdelen in drie groepen: bruin-, rood- en groenwieren. Onder roodwieren vat onder meer Iers mos. Voorbeelden van bruinwieren zijn wakamé en kombu. Zeesla is het bekendste groenwier.
- Roodwieren zijn meestal zomerwieren. Bruin- en groenwier zijn over het algemeen winterwieren.
- Alle bruinwieren worden bij het verwarmen groen van kleur. Kelp is een verzamelnaam voor bruinwieren.
- Zeewieren groeien niet op een bepaalde plek. Verschillende soorten groeien op verschillende plekken. Het is afhankelijk van de stroming van het water en de stand van de zon.
- Japans bessenwier en wakamé zijn exoten. Vermoedelijk zijn ze in de Oosterschelde terechtgekomen via een partij oesters of via ballastwater van een schip.



Rick Kleijwegt van restaurant Smaak & Meer (op de foto met blaaswier) is ook enthousiast over zeesla. 'Lijkt me mooi met een zoete vinaigrette.'

De vraag vanuit de horeca naar zeewier groeit. Ook bij Rungis, waaraan Kruijsse levert, merken ze dat. Jan Kruijsse staat daarom nu dagelijks met lieslaarzen aan in de Oosterschelde om zee-eik, wakamé, Japans bessenwier, codium, Iers mos, zeesla en roodhoortjeswier te oogsten. 'Ik loop met de klok van de natuur mee. De wakamé is echt een winterwier. In maart is die volwassen, dan is die zo'n 80 centimeter tot een meter lang.' In



Dave Zwaartman (l) en Maurice Groenendijk van Restaurant Aan Zee. Chef-kok Zwaartman experimenteert graag met wieren in de keuken.

juni sterft ze af en is het dé tijd voor zeesla, Japans bessenwier en rood hoortjeswier. 'Echte zomerwieren. Ze houden van water warmer dan 15 graden, dan groeit het als kool.' Het meeste snijdt hij met een simpel aardappelschilmesje, maar knotswier gaat met een handzeis. 'Deze wiersoort staat in kluwen bij elkaar.' Hij snijdt de groenten zes centimeter van de wortel af. Dan groeit het ook weer aan. Kruijsse levert een kleine tien wiersoorten aan. 'Dit omdat restaurants ervan op aan moeten kunnen dat iets enige tijd leverbaar is. Sommige wieren zijn ook te kwetsbaar of te bewerkelijk', vervolgt de deskundige. 'Darmwier bijvoorbeeld is een buisvormig soort. De kans dat er na het spoelen nog zand in zit, is heel groot.'

Inspiratie

Chef-kok Dave Zwaartman van restaurant Aan Zee in Oostvoorne is één van de koks die deelneemt aan de zoektocht naar wilde wieren. 'Eerst werkte ik alleen met verse wieren', vertelt hij. Maar geïnspireerd door Kruijsse besloot hij er ook olietjes van te gaan maken, ze in desserts te verwerken en ze te laten drogen. 'Ik gebruik het als visbouillon. Geeft een hele heftige vissmaak.' Ook droogt hij de wieren onder de pas. 'Van zeesla maak ik poeder. Ik smeer er lam mee in. Gaat echt heel mooi samen.' Ook met de besjes van het Japans bessenwier doet hij leuke dingen. 'Gedroogd zijn ze heel mooi over een boter, of vers in een tapenade.'

Kruijsse voegt toe: 'Van zee-eik wordt vaak ook een stampotje gemaakt.' Chef-kok Rick Kleijwegt van restaurant Smaak & Meer in Maassluis is ook enthousiast. 'Ik heb het momenteel niet op de kaart staan, maar nu ik hier ben gaat het wel borrelen', vertelt hij lachend. 'In mijn hoofd maak ik allemaal combinaties met zeewier. Zeesla lijkt me bijvoorbeeld ook heel mooi in combinatie met een zoete vinaigrette.' Kruijsse geniet van het enthousiasme bij de chefs die proeven van het groen uit de zee. Zuiver zee(uw)wier is volgens hem dé groente van de toekomst. Hier heb je prachtige producten... van het land én uit de zee.' **MH**

advertentie

Mini Rustico's

SMAAKBOMMETJES MET KARAKTER

Kijk voor meer info en recepten op lantmannen-unibake.nl

MINI RUSTICO WIT/BRUIN
26520000 + 26530000

Witte en bruine mini rustico's met een karakteristieke desemsmaak voor elk eetmoment.

Pastridor
BAKERY SOLUTIONS

NU OOK TE VERKRIJGEN in 100 gram