

VISAKTUA

3

17^o jaargang
mei 2006

0097

Verschijnt 6 x per jaar : in januari, maart,
mei, juli, september en december
Afgiftesysteem: 3500 Hasselt 1

Haring

SCHELVIS

vis van het jaar 2006

VIS EN GEZONDHEID

ZOUTE ZEEGROENTEN



TOP 50

GROOTSTE VISBDRIJVEN VAN BELGIE

European Seafood Exhibition

Zilte zeegroenten uit Zeeland

In Frankrijk is het de traditie dat een vishandel, naast zijn klassieke producten, wat wijnen en sausen, ook enkele groenten verkoopt. Het zijn zeegroente... Niet noodzakelijk wieren, maar vooral hogere planten die op de schorren, zoute weiden, de zgn. "prés salés" in heel het Westen van Frankrijk groeien. Men kweekt er zelf schapen op die een grote reputatie hebben van vleeskwaliteit.



Vers geplukte lamsoor

Nu is de land- en tuinbouw steeds op zoek naar diversificatie en waarom zou men deze smakelijke groenten niet commercieel kunnen verbouwen? In Nederland wordt er op Walcheren mee geëxperimenteerd en een producent uit Groningen promoot ook al zeegroenten. Zou dit geen extraatje voor onze vishandel kunnen betekenen? Elders in Europa doet men het wel.

De eerste zeegroente van het seizoen kwam dit jaar net op het einde van maart bovenpiepen op Schouwen-Duiveland. Nu hadden we een koud voorjaar dus waren de plantjes wat laat maar het was er net voor ons bezoek naar aanlei-

ding van de opening van het kreeftenseizoen: het lamsoor.

Lamsoor (*Limonium vulgare* Miller) wordt vaak genoemd als het mooiste plantje van de schorre. De jonge blaadjes zijn licht leerachtig, lancetvormig en lichtgroen. Rauw smaken ze erg fris en lichtjes nootachtig, maar de Schouwense kenners verzekeren dat, in boter gesmolten zoals bladspinazie, deze groente nog veel heerlijker is. In gastronomische boeken wordt de groente al exclusief vermeld, niet alleen bij visbereidingen, maar ook bij schapenvlees. Wanneer de plant tot volle wasdom gekomen is gaat zij een hoog bloemscherm vormen met kleurrijke paarse bloe-

men, in Knokke beroemd als de "zwinneblomme". Andere lokale namen zijn schapenoer en limoenkruid. Zwinnebloemen houden zeer goed als droogbloem, vandaar dat de pluk zeer populair is en in België en Nederland verboden of gereguleerd. Enkele plukkers met een vergunning mogen langs de Oosterschelde microhoeveelheden van dit kruid oogsten, maar de aanvoer is dus risikant, kleinschalig en duur.

Lamsoor bloeit met kleurrijke paarse bloemen. Ze zijn gegeerd als droogbloem.





Zeekool wordt ook wel eens kasteelgroente genoemd. Het was ooit eens een vorstelijke dis.

Meer bekend, en beter voorhanden is de **zeekraal** (*Salicornia europaea* Linné). Deze komt in onze streken pas uit tegen de maand mei en is decoratiever dan het lamsoor. Zeekraal lijken wel kerstboompjes

kocht. Men spreekt er van la salicorne of pousse pierre.

Zeekool (*Crambe maritima* Linné) is wellicht de voorouder van alle koolsoorten die wij vandaag op tafel krijgen. De plant komt in het wild voor langs heel de Middellandse Zee en de



Zeekraal lijken wel kerstboompjes met takken vol smaragdgroene kraaltjes.

met takken vol smaragdgroene kraaltjes. Het heeft de beet van augurk en smaakt ongegeneerd zout. De jonge plantjes kunnen gemakkelijk rauw worden gegeten, maar even blancheren doet geen kwaad. Zeekraal moet jong zijn, want naarmate de plant groter wast, gaat de binnenkant houtig worden. In Frankrijk is de verkoop ervan héél populair en aan de kusten van de Manche in Normandië vind je er hectaren grote weiden van. De plant is zouter omdat ze meer naar de rand van de schorre, dus dichterbij het zeewater gedijt. In Frankrijk wordt zeekraal ook opgelegd in azijn en in bokalen ver-

Atlantische kust. Bij ons is hij zeldzaam, want wij liggen bij de verspreidingsgrens van deze soort aan. Nu, met de recente warmere jaren, zouden we wel eens meer zeekool op het strand kunnen zien groeien, net boven de vloedlijn. Het is een zeer typische koolplant, met blauwgroene bladgroten, die wel wat een spruitjesplant

De teelt van zeekool is plaatsrovend en arbeidsintensief. Men laat ze in duister onder klokken opschieten zodat ze zacht en bitter blijft.



doet denken.

De zeekool is een wat vergeten groente, omdat goede zeekool kweken een arbeidsintensief en plaatsrovend karwij is. In zo'n gevallen spreekt men vaak van kusteelgroenten. De plant wordt "geforceerd", dwz men laat ze in het duister, onder emmers of klokken opschieten zodat ze zacht en bitter blijft. Hetzelfde doet men met bleekselderij en kardoer. Zeekool was ooit een vorstelijke dis die in alle grote restaurants werd geserveerd. Op Schouwen-Duiveland bezochten wij mevrouw Dienneke Klompe die in het dorp Zonnemaire een biologisch tuinbouwbedrijfje uitbaat. Haar bizarre en zeldzame groenten zet zij af bij de lokale horeca maar ook via o.a. ISPC. Haar bedrijf is nieuw, maar we zagen de eerste zeekool in deze barre lente uitlopen. Wij kijken uit naar het resultaat.

Er zijn nog meer planten van zilte grond die in de toekomst zouden kunnen worden gekweekt. Ooit was de **blauwe zeedistel** een populaire bron van snoepgoed. De wortel werd gekonfijt gebruikt op koekjes, zoals het groene engelwortel (angelica). Misschien wordt dit in de toekomst opnieuw wat? De wilde zeedistels zijn immers allemaal van onze kust verdwenen, uitgerukt door badgangers op zoek naar een droogboekje. De **zeevenkel** (*Crithmum maritimum*) is dan weer een Zuiderse plant die door de klimaatsverschuiving in opmars is. Ze wordt al gekweekt in rots-tuintjes maar gedijt pas goed in zoute omgeving. In Engeland was deze groente enkele jaren geleden

een ware rage, nadat een TV-kok er zeer enthousiast over had gesproken. Men vreesde zelfs even voor het uitroeien van deze plant, die in Engeland al eeuwen bekend staat als golden samphire. Zeevenkel wordt bereid zoals asperges.

De kroon op het Duivelandse experiment is de wijnteelt. Nu is dit strikt genomen geen groente, maar hier toch even het vermelden waard. Het begon allemaal, zo vertelt initiatiefnemer Krijn Van de Velde over de veel te lage prijs voor aardappelen en uien in Nederland. Hij zat met een paar collega's boeren samen rond een fles jenever en voor de avond om was hadden ze een nieuw project. Ze zochten hulp in Luxemburg en vandaag produceert wijnhoeve "De Kleine Schorre" witte wijn op 5,5 hectare bij het dorpje Dreischor. Het interessante voor ons visspecialisten is dat de initiatiefnemers, bescheiden genoeg om te weten dat ze nooit een grote Chablis op tafel zouden kunnen zetten, zich volledig in dienst stellen van de visserijsector. Pinot gris, Auxerrois en Pinot blanc druiven worden vermengd tot Duivelandse wijnen die uitgebalanceerd worden voor bij de plaatselijke platvis, kreeft en oester. Voor bij de Zeeuwse zilte zaligheden, zoals ze het daar zo graag zeggen.

En waarom niet?

N.T.

beurze
U.S. MACHINES B.V.

**R.V.S. automatische
ijsbunkers, voldoen
aan alle H.A.C.C.P.
normen**

bel voor meer info!

Industriele terrein Noordersluis
Kolkweg 17, 8243 PN Lelystad
tel.: 31 (0)320-260290
fax: 31 (0)320-261314
info@beurze.com www.beurze.com