

REPORTAGE Zilte wortelen na strenge controle als gecertificeerd streekproduct op de markt

# Zeewier doet wonderen

„Voor mij is de erkenning van ons werk het meest belangrijk”, zegt Joost Broekman. Het hele jaar is hij bezig met zijn zeven hectare zilte wortelen op Texel. Nu worden ze met zeewier bemest en zijn ze na een strenge controle als gecertificeerd streekproduct Texels Special op de markt.

Anja Roubos

**Den Hoorn** ■ Net als de aardappelen van het bedrijf in de Eierlandse polder, waarmee zijn vader Henk Broekman dertig jaar ervaring heeft opgebouwd.

Dat de wortelen zilt zijn, daar hoeft hij weinig voor te doen. „Zoet en zout zitten op Texel dicht bij elkaar. Wij vechten niet tegen zilt water, want de verzilting is er al, het slotwater is brak”, vertelt Joost. „We spelen in op de Texelse omstandigheden.” De wortelen moeten op het eiland de zilte wind trotseren. Dankzij die wind zijn er trouwens ook minder schimmels en is er veel minder gewasbescherming nodig.

„Nu bemesten we ook nog met zeewierextract, waardoor de planten meer mineralen krijgen en sterker worden”, gaat Joost verder. „We dekken de wortelen voor de vorstperiode op het land af met stro, want ze blijven in de grond zitten totdat we ze rooien. De volgende dag liggen ze al in de winkel, ook in de winter. De grond is de gezondste plek voor een wortel en daardoor is de kleur ook mooier. Ik ben er bijna het hele jaar mee in de weer, en als begin april de laatste gerooid is, ga ik drie weken later alweer zaaien. In het voorjaar moet je de kleine plantjes beschermen tegen het stuivende zand. Vrijwel alles wat wij bij de teelt gebruiken komt van Texel.”

## Zoutmetertje

En nu dus ook zeewierbemesting van het Texelse bedrijf Waddenwier. De man hierachter is zilte pionier Marc van Rijsselberghe. Hij is nog steeds actief met zijn Salt Farm Foundation. „We leggen over de hele wereld uit hoe je in verzilte gebieden toch uitstekende producten kunt telen als je gebruik maakt van bepaalde zouttolerante gewassen. We krijgen per jaar grote aantallen vertegenwoordigers van geïnteresseerde landen en organisaties over de vloer en hebben jaarlijks 1.200 directe contacten met mensen die niets meer kunnen telen op hun lapje grond. Dan zeggen we: ‘Koop een metertje van drie dollar bij Amazon en meet hoe zout het precies is.’ Vervolgens kunnen wij hen adviseren”, vertelt Van Rijsselberghe.

Maar hij en zijn team merkten dat in ontwikkelingslanden ook slechte bemesting een probleem is: „In Bangladesh worden bijvoorbeeld drie oogsten per seizoen op het land gehaald. Daardoor verarmt de bodem.” Wat doe je daaraan?

„We hadden bij de zilte teelt natuurlijk al gezien dat de planten zelf



Waddenwier-medewerker Aad Kiljan aan het werk bij een kweekbak.

FOTO WADDENWIER

“ Door de zoutstress wordt de plant getriggerd om zoveel mogelijk zout kwijt te raken, waardoor de producten juist zoeter smaken

niet zout worden door zeewater. Integendeel, door de zoutstress wordt de plant getriggerd om zoveel mogelijk zout kwijt te raken, waardoor de producten juist zoeter smaken. Hetzelfde gebeurt bij zeewier. Zesla uit onze eigen Waddenzee lost na drie maanden op en zakt naar de bodem. In samenwerking met een Chi-

nese expert in Friesland hebben we daarom een zeewierextract ontwikkeld dat in water oplosbaar is en als bemesting over de planten kan worden gespoten. Dit bevat 64 van de 84 elementen die zeewater bevat en geeft de planten een boost. De opbrengst stijgt met 25 procent, en dat is volgens aardappelexperts ongekend hoog. Bij de gangbare stimulerende bladbespuiting stijgt de opbrengst niet meer dan tien tot vijftien procent.”

## ‘Een plaatje’

Henk Broekman, de grootste aardappelproducent van Texel, heeft Van Rijsselberghe's verhaal zijgend aangehoord, maar voelt zich nu geroepen om zijn ervaringen in de praktijk te delen. „Je moet hier niet te wollig over praten, het product is belangrijk. Die zouttolerante tafelaardappel Miss Mignon is lekker. Hij is makkelijk te telen. Een mooie plant en de knollen zijn mooi langwerpig en blank, een plaatje. Ik zou hem wel als pootaardappel willen telen. Hij is best sterk. En onze ervaringen met het zeewierextract zijn goed. We hebben geen zieke planten aangetroffen. Door het zeewier is bij de teelt niet veel extra stikstof nodig, met de basisbemesting is het genoeg.”

Ook Wim Jansen van groothandel Jansen Dongen is zeer tevreden over de resultaten. Het Brabantse bedrijf neemt al veel langer aardappelen en wortelen af van de familie Broekman, maar heeft voor deze zilte, met zeewier gekweekte producten het Waddengoud-certificaat voor duurzame streekproducten aangevraagd en na uitgebreide monitoring ook gekregen. Ze worden nu onder de naam Texels Special op de markt gebracht.

Die naam en het Waddengoudkeurmerk moeten ervoor zorgen dat de consument er zeker van kan zijn

dat het echte zilte wortelen en aardappelen van Texel zijn. Waddengoud controleert producent én verwerker. „Je wilt graag dat je streekproduct ook gewaardeerd wordt door de consument. Dat kan alleen als het een erkend merk is”, voegt Joost Broekman toe.

## ‘Goed verhaal’

„Al dat extra werk zorgt wel voor hogere kosten. Die meerwaarde willen we te gelde maken voor iedereen, ook voor de boer”, zegt Wim Jansen. „En dat kan ook. Vroeger had je fabrieksteelt en consumptie-aardappelen, maar de laatste jaren is er een nieuwe trend in de markt. In de supermarkt vind je nu een heel aardappelschap, met verschillende soorten en kleinere verpakkingen. De consument is bereid meer te betalen voor hoge kwaliteit en wil weten waar het product vandaan komt. Dit is een kwalitatief goede aardappel met een goed verhaal.”

Op de verpakking van de Texels Special-wortelen en -aardappelen wordt uitgelegd dat een deel van de opbrengst beschikbaar wordt gesteld voor begeleiding, onderzoek en kennisoverdracht om ontwikkelingslanden te ondersteunen bij een optimale teelt van groenten onder zilte omstandigheden.

## Proef op de som

Mooie woorden, maar we willen weleens de proef op de som nemen en koken een maaltje. De kritische huisgenoten van de journalist reageren na de eerste hapten enthousiast: „Lekkere aardappel!” Dit is duidelijk niet zomaar een pieper. De wortelen smaken inderdaad iets zoeter dan we gewend zijn. Maar ze lijken ook een ‘zoutje’ te bevatten, terwijl we geen zout hebben toegevoegd.

Hoe valt dat te rijmen met het verhaal van Marc van Rijsselberghe



## Te koop

Op Texel zijn de Texels Special-wortelen en -aardappelen al te koop bij de twee Jumbovestigingen, Spar Goënga in Den Hoorn, Spar Kalverboer in Oudeschild en Plus Hooijschuur in De Cocksdorp. Van Rijsselberghe brengt de spullen zelf rond en wordt met open armen ontvangen in de supermarkten. „Bij de Jumbo zeiden ze gisteren: ‘Hè hè, ben je daar eindelijk. We zijn dat gezeur van de klanten om zilte aardappelen nu wel zat.’”

over zoutstress? „Je denkt dat ze zilter zijn, maar dat komt doordat er meer aroma in zit. Zout voeg je toe om de smaak op te peppen, maar dat is nu niet nodig”, legt de Texelaar uit.

## Texelmöhre

Wim Jansen is blij met het Waddengoud-certificaat. Nu kan hij aan de slag om het merk Texels Special landelijk bij de horeca en in de supermarkten te krijgen. Er gaat een maandenlang traject vooraf aan de introductie in het nieuwe seizoen, dat in september of oktober van start gaat. De drie- tot vierhonderd ton wortelen die Joost Broekman van zijn zeven hectare haalt, zijn daarom nu nog te veel. Een deel gaat naar Duitsland onder de naam Texelmöhre. „Dat doen we al tien jaar”, zegt Jansen laconiek. „Dat een product op Texel geteeld is, is aantrekkelijk voor Duitsers.”