

venster sluiten

# deVerdieping Trouw



Denk aan het milieu. Denk na voor je print!

## Wier van akkers onder water

KEES DE VRÉ

13-6-15 - 02:12

**Nu het eerste zeewier is geoogst, is het volgens Koen van Swam tijd voor een heuse 'zeewierboerderij' voor de kust van Den Helder. Maakt dat van hem de eerste zeewierboer?**

Een opbrengst van 30 kilo zoals gehoopt werd het niet, maar zeewierboer Koen van Swam is dik tevreden met zijn allereerste oogst. Nog helemaal in de ban van de vaartocht, geeft hij op de kade van Den Helder zijn commentaar. "Het was best spannend. De recente stormen hebben hun tol geëist. Het kan behoorlijk spoken op de Noordzee. De wieren waren daarom niet erg lang. Zo op het oog een halve meter, maar het spul is wel dikker dan ik had vermoed. Hopelijk vol rijke ingrediënten. Alles bij elkaar een kilo of vijftien, twintig, schat ik. Wat het allemaal precies betekent gaan we komende tijd onderzoeken."

Eind oktober vorig jaar liet Van Swam 10 kilometer ten zuidwesten van Den Helder een paar boeien in de Noordzee zakken. Aan de ene boei was een zeshoekig rek met een doorsnede van 5 meter gehangen. Aan de andere hangt een installatie met twee drijvende staanders met daartussen lijnen van 20 tot 30 meter waaraan de wieren kunnen groeien.

Van Swam wil met deze installaties onderzoeken of een zeewierboerderij op de Noordzee levensvatbaar is. Zeewier is zeer eiwitrijk en kan dienen als menselijke voeding en veevoer. Nu al wordt zeewier gebruikt als ingrediënt in soepen en sauzen. Daarnaast zit zeewier in chocola, maar ook in tandpasta en cosmetica. Ook kan zeewier, de suikerrijke soort vooral, dienen als grondstof voor energieopwekking. Het voordeel is dat de teelt op zee geen beroep doet op schaarse middelen als land en kostbaar zoet water. Daarmee is het erg duurzaam.

Van de uitgezette wieren heeft Van Swam alleen het gewas naar boven gehaald, dat op het ijzeren rek is geteeld. "De lange lijnen hebben we laten hangen. Dat komt later wel. Dat is ook een andere wiersoort."

Het reeds geoogste wier is deels bestemd voor verder onderzoek. "In het laboratorium wordt de komende weken bekeken hoe schoon het wier is, of er aan gevreten is. Welke stoffen heeft het wier uit zee opgenomen. Is het allemaal veilig om te eten? Dat soort vragen. Een ander deel gaat misschien naar een veiling. Ik speel met de gedachte om dat wier in te lijsten. Dan kan ik die objecten verkopen als 'Eerste zeewier geteeld op de Noordzee'. Een zeewierdiner is daarbij ook een mogelijkheid. We zijn nu doende om een kookboek te schrijven met zeewierrecepten. De opbrengst van dit soort evenementen kan ik gebruiken om het project verder te financieren. Het uiteindelijke doel is een zeewierketen op gang te brengen. De eerste stap is nu gezet."

Nu de proef heeft aangetoond dat een zeewierkwekerij op de Noordzee mogelijk is, wil Van Swam met zijn stichting Noordzeeboerderij de productie opschalen. Hij heeft vergunning om zijn kleine veldje uit te breiden tot een vierkante kilometer.

"Het zal niet bij zeewier blijven. De boerderij die mij voor ogen staat wordt verder uitgerust met windmolens en ook nog een kwekerij voor schelpdieren."

De Persgroep Digital. Alle rechten voorbehouden.