

# Groenten van de kust

JOOS VERSFELT EN MARJA ZANDBERG

zeepostelein

**Stichting Duinbehoud gaat de komende twee jaar experimentele "zeetuinen" realiseren op zoet-zoutovergangen. In deze zeetuinen kunnen bezoekers kennis maken met planten als zeekraal en blauwe zeedistel. Een aantal van deze planten is eetbaar. Natuur kan niet alleen waardevol en leuk zijn, maar ook... gewoon lekker!**

**A**an de kust levende dieren zoals krabben en kreeften zijn bij velen wel bekend.

Veel minder bekend zijn de planten die hier groeien. Zij groeien soms in grote oppervlakten, maar slechts op specifieke plaatsen. Of juist met slechts enkele exemplaren, maar verspreid over de hele kust. Geschikte groeiplaatsen zijn vaak onder kustverdedigings-

zeevenkel

werken verdwenen. Slechts in enkele natuurgebieden in de Delta en de Wadden, die deel uitmaken van Natura 2000 is deze bijzondere natuur nog te vinden. Verder valt op dat een aantal van deze kustplanten in relatief hoog tempo onze kusten koloniseert. Ze profiteren van het opschuiven van klimaatgrenzen door de opwarming van de aarde. Over een groot verspreidingsgebied ontbreekt het aan geschikte groeiplaatsen.

zeegerst

In deze zeetuinen komen verschillende voorbeelden van deze planten bij elkaar te staan. De tuinen kunnen beschouwd worden als stepping stones voor de plantensoorten in hun migratie naar het noorden.

## Wordt gegeten als... asperge

Zeekool is een blauwgroene vlezige plant. De bladeren lijken op koolbladeren, maar hebben langere stelen. De witte bloemtrossen staan in sterk vertakte pluimen bij elkaar en verspreiden een licht honingzoete geur. De zeekool houdt van extreme omstandigheden. Langs de kust is de plant van nature te vinden tussen basaltblokken. De zeekool is verwant aan kool (Brassica) en behoort tot de familie van de kruisbloemigen (Cruciferae).

De jonge bladscheuten zijn eetbaar. Zeekool wordt meestal gekookt gegeten (in stukjes gesneden of heel gelaten net zo als asperges). Zeekool kan ook rauw in salades gebruikt worden. In Engeland was zeekool aan het eind van de negentiende eeuw een bekende groente. Op verschillende plaatsen in Nederland wordt met Zeekool

zeekool



(foto: Sytse Dijkse / Foto: Fitis)

als groente geëxperimenteerd en op kleine schaal wordt zeekool geteeld voor exclusieve restaurants.

## Boordevol vitaminen

Zeekraal lijkt op een soort minicactusje zonder stekels. Het groeit op kale plekken en aan de randen van de schorren (=kwelders). Schorren zijn begroeide buitendijkse gebieden die onder invloed staan van eb en vloed. Zeekraal is vaak de eerste plant die de kale slikken koloniseert. Individuele plantjes houden het fijn zwevende materiaal vast en zorgen zo voor de aangroei van het schor. Het is dan ook een echte pioniersplant en komt lokaal zeer massaal voor. Doordat het plantje actief zout opneemt, heeft het een zeer zilte smaak. Ook zit het boordevol vitaminen die het uit het omringende zeewater opneemt. Zeekraal is oogstbaar van half mei tot en met begin september. Van een plantje kan men meerdere malen oogsten doordat het na afsnijden steeds opnieuw aangroeit (bron: [www.zeeuw-sezeegroente.nl](http://www.zeeuw-sezeegroente.nl)). Gekookt of rauw is ze eetbaar. Na het koken lijkt ze qua kleur op zeewier. De smaak en struc-



zeekraal

(foto: Marc Janssen)

tuur lijken op jonge spinaziestengels. Zeekraal verkleurt in het najaar van groen naar rood, wordt dan helemaal houtig en is niet meer eetbaar.

## Unieke waarden

Het natuurlijk milieu van de kust kent een aantal zeer specifieke eigenschappen: de getijdenbeweging (eb en vloed) en de overgang van zout naar zoet water. Het zijn extreme omstandigheden die maken dat er een bijzondere flora en fauna voorkomt. Planten en dieren moeten bijvoorbeeld bestand zijn tegen wisselende zoutgehalten in het (grond)water en een sterke afwisseling tussen nat en droog.

## Voorlichting

In de tuinen staat een verzameling van zilte planten. Bezoekers kunnen door de tuin lopen en de zilte smaken beleven door hier en daar een hapje te nemen. Een informatiebord en folders geven uitleg over de verschillende soorten.

## zeebiet

Tijdens een rondleiding geeft de gids, die in veel gevallen ook de tuinman is, uitleg over de specifieke groeiplaats en de verspreiding van de zeegroenten. Planten met namen als zeekool, lamsoor, zeepostelein, zeebiet en zeesla.

In de directe omgeving van de tuin gaan we de samenwerking aan met restaurants en strandpaviljoens om zeegroenten op het menu te zetten. Het diner wordt begeleid met een informatieve placemat. Omdat de afnamehoeveelheid van zeegroenten voor restaurants te hoog is voor de tuin, komen de zeegroenten op de restaurant-menu's van speciale kwekerijen waarvan er al enkele in Nederland zijn.

## Vier proeftuinen

De zeeuinen worden op vier plaatsen langs de kust aangelegd. Ze moeten goed bereikbaar zijn en bij voorkeur in de buurt van een keuken waar de zeegroenten meteen bereid kunnen worden. Er bestaan nog geen zeeuinen in Nederland. Ze zijn een uniek experiment en dienen als voorbeeld voor de toekomst. De naam proeftuin is daarom in meerdere opzichten toepasselijk. Op dit moment zoekt Stichting Duinbehoud met samenwerkingspartners naar de meest geschikte locatie voor deze vier tuinen. Mogelijke locaties zijn het Nationaal Park Oosterschelde, de ARK-Zeetoren in Hoek van Holland, de oever van het Forteiland IJmuiden en het buitengebied van Ecomare op Texel.

## zeesla

## Open in 2008

Naar verwachting kunt u de eerste tuin al in 2008 bezoeken. Kijk voor meer informatie op [www.duinbehoud.nl](http://www.duinbehoud.nl). De Zeetuinen worden mede mogelijk gemaakt door Stichting DOEN, het ministerie van LNV en de vier locatie-eigenaren zelf. De tuinen hebben een voorbeeldfunctie voor de rest van de kust, ze vergroten de kennis over getijdenplanten bij een groot publiek, ze versterken ecologische verbinding langs de kust en ze maken de kust weer een stukje leuker voor bezoekers. We hopen u binnenkort te mogen begroeten in een van de vier Zeetuinen van Nederland.

MARJA ZANDBERG IS PROJECTLEIDER GROENTEN VAN DE KUST EN JOOS VERSFELT IS MEDEWERKER COMMUNICATIE BIJ STICHTING DUINBEHOUD.