

VOEDSEL UIT DE NOORDZEE



● OFFSHORE ● NEARSHORE ● INSHORE/KWELDER

NOORDZEEBOERDERIJ (TOEKOMSTBEELD)

DE BLAUWE GROEI AGENDA EN VOEDSEL UIT DE ZEE

Nieuwe vormen van voedsel uit de zee, kweek van algen, zeewieren, vis en schaal- en schelpdieren is één van de vijf speerpunten van de Europese Blauwe Groei Agenda. Nederland voegt daar de mogelijkheden van zilte teelt aan toe. Op dit moment wordt bijna 70% van het zeevoedsel dat we in Europa eten geïmporteerd. De kweek van vis, schaal- en schelpdieren en "zilte en zeegroenten" leveren in Europa 20 procent van het voedsel uit de zee en zijn goed voor 80.000 banen. Sinds 2000 is er weinig groei in deze sectoren in Europa, tegen een groei van bijna 7% wereldwijd. De Europese Commissie zet via het Gemeenschappelijk Visserij Beleid in op een sterke ontwikkeling van de kweek van duurzaam voedsel uit de zee. Duurzame

kweek van voedsel uit de zee is nodig, omdat traditionele visserij alleen niet in de groeiende vraag naar voedsel uit de zee kan voorzien. Kweek van voedsel uit de zee kan ook bijdragen aan het verminderen van de druk op de wilde visbestanden. In deze posters leest u meer over de mogelijkheden voor duurzaam voedsel uit de Noordzee. Op open zee en in de kuststreken. Over de producten, gerechten die daarmee gemaakt kunnen worden, over productiemethoden en de plekken voor kweek en teelt van ons nieuwe voedsel.

Bron: ontleend aan de website Europese Commissie ec.europa.eu/fisheries/cfp/aquaculture/index_nl.htm

Zilt heeft de wind mee. De Noordzee wordt steeds meer gebruikt als bron van groene grondstoffen en smakelijk voedsel. Deze poster geeft een indruk van die voedselproductie nu en in de toekomst; op zilte grond aan deloedlijn en in kwelders (onshore), in zeewater dicht langs de kust zoals in fjorden of estuaria (nearshore). En op volle zee (offshore), bijvoorbeeld in de buurt van windmolenparken.

De Noordzeeboerderij is een ruimte op zee die op meerdere wijzen gebruikt kan gaan worden. Zeeboerderijen kunnen in de toekomst een plek bieden voor duurzame bedrijvigheid met zeevrieteelt, kraamkamers voor vissen, schelpdierenkweek, natuurbeheer en zelfs energieproductie. Het liefst natuurlijk bij windmolenparken, al dan niet geïntegreerd. Zeewier is een veelzijdig en voedzaam gewas. Het kan geteeld worden zonder gebruik van land, zoet water of meststoffen. Een boerderij op zee is afhankelijk van beschikbare nutriënten, licht, ruimte en bereikbaarheid. Voor een duurzame voedselvoorziening uit de Noordzee is het van belang om aandacht te hebben voor de kwaliteit van het mariene ecosysteem.



AARDAPPELEN

Verzilting is een groot probleem, maar wellicht geen bedreiging. Het Zilt Proefbedrijf op Texel heeft aardappelen ontdekt die ook op zilte grond goed groeien. Dit blijkt ook nog eens een zeer smakvolle aardappel te zijn. Wereldwijd is er 1,5 miljard hectare verzilte landbouwgrond waar niet veel meer op wil groeien. Verzilting speelt vooral in overbevolkte landen die al armoede kennen.



TOMATEN

Het nieuwste lid van de zilte groente familie is de zilte raf-tomaat. Deze wordt (in een kas) geteeld in verzilte grond op Texel. Opvallend is dat deze zilte raf-tomaat ontzettend zoet smaakt. Gewassen worden zoeter wanneer ze op zilte grond geteeld worden.



MOSELLEN

Mosselen zijn tweekleppige weekdieren met een dunne maar stevige schelp. Het mosselseizoen loopt van half juli tot half april. Deze 'zeevrucht' wordt gekweekt op substraat in hangculturen of bodemculturen. Mosselzaadinvang vindt met name plaats in het Waddengebied en het opkweken vindt grotendeels plaats in Zeeland. Mosselen bevatten eiwitten, mineralen, vitamines, fosfor, ijzer, jodium en selenium. Met 1% is het vetgehalte te verwaarlozen. Honderd gram gekookt mosselvlees levert 70kcal.



ZEEKRAAL

Zeekraal is zouttolerante groente. Onder koks beter bekend als het 'groene goud'. Zeekraal komt voor in Europa en de Verenigde Staten. Het is vaak de eerste plant die opduikt op stukken zoute schrale grond. Het wordt voornamelijk geteeld in kwetsbare natuurgebieden zoals kwelders en schorren, plekken die vaak overspoeld worden door zeewater. Zeekraal is een groene plant, vaak kleiner dan 30 cm, met een sterke stam en rechte takken. De bijna onzichtbare bladeren liggen als een soort schubben tegen de stengel en takken aan.



OESTERS

Oesters, (zowel de kromme als de platte) worden gekweekt op percelen onder water. De percelen verschillen in kwaliteit en ondergrond en geven hiermee een bepaalde basissmaak en kwaliteit aan de oesters. Net als bij wijn bepaalt de omgeving, het terroir, de smaak. De oester kan ook gekweekt worden in hangende constructies in nearshore of offshore gebieden. Dit geeft samen met het voedsel (microscopisch plankton) een extra dimensie en smaak. Dit noemt men het merroir, zeg maar het natte zusje van terroir.



IJSKRUID

Oorspronkelijk komt ijskruid voor op het zuidelijk halfrond maar steeds vaker ziet men de plant op het noordelijke halfrond verschijnen. Ijskruid groeit het beste bij temperaturen van 20°C en groeit daarom goed rond de Middellandse Zee, de Canarische Eilanden en Californië. Ook in Nederland wordt ijskruid tegenwoordig gekweekt. Het groeit op zilte en nutriëntenarme bodems en heeft een enorme capaciteit om vocht uit de grond te trekken. De bladeren en stengels zijn eetbaar, ze kunnen gebruikt worden in salades maar ook gekookt, zoals spinazie.



VIS

Tong, schar, schelvis, tarbot, kabeljauw en vele anderen vissen worden in de Noordzee gevangen (of gekweekt). Deze vissen zijn al eeuwenlang onderdeel van de voedselketen. Deze vissen zijn al eeuwenlang onderdeel van de voedselketen. Vis is een voedzaam product omdat het rijk is aan eiwitten, mineralen en vitamines. 'Vette' vis zoals haring en makreel bevat ook meervoudig onverzadigde vetzuren (omega 3), die goed zijn voor hart en bloedvaten.



ZEE SPAGHETTI

Zeespaghetti (riemwier) is een bruinwier dat groeit langs de gehele Atlantische kust, van Noorwegen tot Spanje. Het wier gedijt goed op plaatsen met veel stroming. De lange dunne slierten worden tot op heden alleen nog geplukt en niet geteeld vanwege zijn tweejarige voorplantingscyclus. Wanneer het ook geteeld kan worden biedt deze wiersoort veel potentie voor de consumptiemarkt als aanvulling op de pastakeuken.



ZALM

Zalm wordt veel gekweekt voor de kust van Noorwegen in fjorden waar een deel van het water wordt afgezet met netten. Om te verduurzamen kijken innovatieve zalmkwekers naar geïntegreerde teeltsystemen. In zo'n systeem wordt naast de zalmfarm zeewier geteeld en beschermt tegen zalmhuis. Het zeewier vangt de afvalstoffen van de zalm op en wordt later verwerkt tot voer.



LAMSOOR

Lamsoor is een 15-60 cm hoge tweejarige plant, met langwerpige bladeren van zo'n 12 cm, die bloeit aan het eind van de lente en het begin van de zomer. Deze plant leeft langs de kustlijn op gronden met een relatief hoog zoutgehalte. Het beschikt over zoutklieren om zout uit te scheiden. Het voorjaar en het begin van de zomer zijn de beste oogsttijden.



SUIKERWIJER

Suikerwier (kombu) kan worden geteeld op de Noordzee. Deze kelpsoort groeit aan het wateroppervlak bij kustgebieden en rotsvlaktes en gedijt het best in koudere oceanen, zoals de oost- en westkust van de Verenigde Staten, Europa en Japan. Kelp is een goede zoutvervanger en heeft een diepe umamisaak. Kelpen zijn rijk aan de mineralen calcium, kalium, magnesium, jodium, ijzer en de sporelementen mangaan, zink, chroom en koper. De smaak en structuur van kelpen verschillen per soort en leeftijd. Zeewier kent veel toepassingen als voedsel ingrediënt, diervoeding, grondstof voor groene chemie en de reststromen kunnen in de toekomst gebruikt worden als energiedrager.



ZESLA

Zeesla is een groenwier en leeft in zout water. Vooral aan de kust, net onder deloedlijn, gedijt het goed. Verder leven deze wieren graag in voedselrijk water met hoge concentraties van fosfaat en nitraat. Zeesla komt langs de hele Noordzeekust voor. Waar veel wiersoorten rotsen nodig hebben om zich vast te houden, ligt dit bij zeesla anders. Zeesla kan bijvoorbeeld ook drijvend groeien in baaien.

VOEDSEL UIT DE NOORDZEE

Al eeuwenlang is de zee een belangrijke bron van vis, schaal- en schelpdieren. Op de menukaart van de Noordzee staat een scala aan zilte smaaksensaties. Bekijk het menu en ontdek de mogelijkheden van zeewier en vele soorten zilte groente, maar natuurlijk ook van vis, schaal- en schelpdieren. We ontdekken en telen steeds meer mooie en lekkere producten.



● OFFSHORE ● NEARSHORE ● INSHORE/KWELDER ● NOORDZEEBOERDERIJ (TOEKOMSTBEELD)

DE BLAUWE GROEI AGENDA EN VOEDSEL UIT DE ZEE

Nieuwe vormen van voedsel uit de zee, kweek van algen, zeewieren, vis en schaal- en schelpdieren is één van de vijf speerpunten van de Europese Blauwe Groei Agenda. Nederland voegt daar de mogelijkheden van zilte teelt aan toe. Op dit moment wordt bijna 70% van het zeevoedsel dat we in Europa eten geïmporteerd. De kweek van vis, schaal- en schelpdieren en "zilte en zeegroenten" leveren in Europa 20 procent van het voedsel uit de zee en zijn goed voor 80.000 banen. Sinds 2000 is er weinig groei in deze sectoren in Europa, tegen een groei van bijna 7% wereldwijd. De Europese Commissie zet via het Gemeenschappelijk Visserij Beleid in op een sterke ontwikkeling van de kweek van duurzaam voedsel uit de zee. Duurzame

kweek van voedsel uit de zee is nodig, omdat traditionele visserij alleen niet in de groeiende vraag naar voedsel uit de zee kan voorzien. Kweek van voedsel uit de zee kan ook bijdragen aan het verminderen van de druk op de wilde visbestanden. In deze posters leest u meer over de mogelijkheden voor duurzaam voedsel uit de Noordzee. Op open zee en in de kuststreken. Over de producten, gerechten die daarmee gemaakt kunnen worden, over productiemethoden en de plekken voor kweek en teelt van ons nieuwe voedsel.

Bron: ontleend aan de website Europese Commissie ec.europa.eu/fisheries/cfp/aquaculture/index_nl.htm

NOORDZEE MENU

VOORGERECHT



OESTERS

Gerijpt in zuiver zilt water. Heerlijk volle smaak met hint van citroen en komkommer.



TEXELSE BRUCHETTA

Met superzoet zilte tomaat en frisse zeewiertapenade.

HOOFDGERECHT



GEGRILDE NOORSE ZALMSPIES

Op een bedje van zeekraal en zoet zilte tomaat.



THE DUTCH WEED BURGER

Een zeewierburger gemaakt van een winters wiertje, duurzaam geteeld in de Oosterschelde.



VIS & CHIPS

Gepaneerde witvis, zeesla chips en een frisse salade.



ZEESPAGHETTI

Pasta van zeegroenten en -fruit, zeespaghetti, mosselen, garnalen en tomatensaus.

NAGERECHT



ZEEWIERCHOCOLADETAART

Een heerlijke combinatie van zout en zoet door elementen van suikerwier en pure chocolade, afgetopt met frambozensaus.

