

Zeeuws
Zilt



ir. Hubrecht JANSE

www.zeeuwszilt.nl

@zeeuwszilt (Facebook/Instagram)



LFN

Schorren en Slikken

Veerse Meer is ontstaan door uitvoering Delta Plan. Voormalige zeearm is aan 2 zijden afgedamd.

Schorren en Slikken kwamen droog en zijn in “ingepolderd”.

Vanaf eind jaren '60 in gebruik als landbouwgrond.



Landschapsplan Veerse Meer

- Uniek voor zijn tijd?
- Oorspronkelijke plan:
 - Veerse Meer -> zoet water
- Probleem:
 - Waterkwaliteit?
 - Winterpeil (lagere waterstand) slecht voor flora en fauna?
 - Winterpeil zorgt voor minder water voor beroeps- en pleziervaart in de winter?
- Oplossing:
 - Doorspoelen Veerse Meer met zout water uit Oosterschelde d.m.v. Katse Heule (2004)
 - Verhogen winterpeil

Van akkerbouw naar verbreed agrarisch bedrijf

‘De Heerlijkheid van Wolphaartsdijk’

- Beperkte mogelijkheden uitbreiding akkerbouwareaal (grondprijs en beschikbaarheid)
- Op zoek naar meer rendement
- Verzilting en vernatting laagst gelegen gronden door:
 - Doorspoeling Veerse Meer met water Oosterschelde
 - Hoger winterpeil Veerse Meer
 - > zorgt voor verminderde afwatering in de winter
 - > zorgt voor hogere (kwel)druk

Van bedreiging naar kans:

- Aquacultuur en recreatie op gronden direct aan het Veerse Meer

De Heerlijkheid van Wolphaartsdijk

- Akkerbouw
 - Aardappelen, suikerbieten, granen, uien
- Landschapscamping
 - 75 toeristische plaatsen
 - veel natuur; beplanting geselecteerd op de zoute invloeden: wind en bodem
- Aquacultuur
 - In 2006 gestart met pilotkweek van zagers (in vijver) en zeegroenten
 - Vandaag alleen nog zeegroenten op 2 locaties (10.000 + 20.000 m²)
 - Vermarkting zeegroenten onder Zeeuws Zilt







Het zoet of het zout?

Verziltig / Droogte?

‘je kan nog altijd nog zoute planten gaan telen’







Belangrijke teeltlessen

- Voor de teelt van zoute planten is de beschikbaarheid van zoet water nog belangrijker dan voor zoete planten
- Zout en klei gaan slecht samen
- Ook in een plas zoet water groeien geen planten
- Ook onkruiden groeien in zilte gewassen

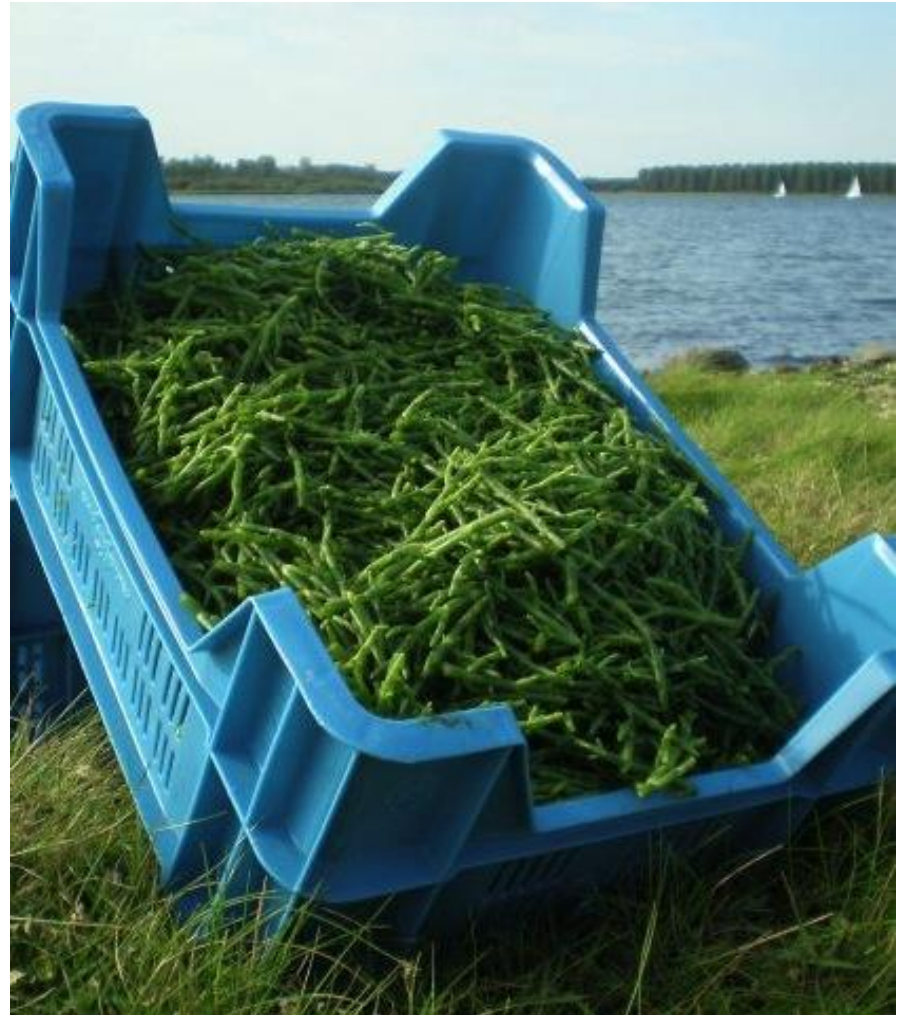






Eindproduct

- In Zeeland is zeekraal historisch een bekend product; dus vooral regionale afzet
- Afzetvolumes in rest van Nederland zijn nog relatief klein;
 - Hoge logistieke kosten
 - Niche product
 - Consumptie in winterperiode
- Veel tussenhandel
- Grote concurrentie in ons seizoen (eind mei – eind augustus) vanuit Frankrijk, Israel, Portugal
- Nederland wordt internationaal gezien als de afzetmarkt
- Als teler snel tussen servet en tafellaken!





Naar de consument

- Groot gedeelte van onze zeekraal gaat direct naar de consument
- Benadrukken regionaal product, herkomst, gecertificeerde teelt
- Werken aan concepten
- Seizoen verlengen d.m.v. rasverbetering, teeltmaatregelen, samenwerking met (inter-)nationale telers
- Productdiversificatie
- Zoeken naar nieuwe productmarktcombinaties: Zeegroenten (zeekraal) als grondstof / ingredient

Toekomst voor zilte aquacultuur/ landbouw

- Hoogwaardige kweek
- ‘Industrieel’ of ‘Natuurlijk’
 - Kassen, Indoor farming
- Omgaan met veranderende omstandigheden
 - Nieuwe gewassen
 - Nieuwe teelttechnieken
 - Klimaatverandering
- Nieuwe toepassingen voor planten
 - Grondstof / ingredient
 - Biobased toepassingen
 - Brandstof
- Marktbewerking
 - Seizoen!

Nieuwe producten met “zeekraal” als ingredient

- Sauzen, soepen
- Pasta
- Dranken (als jenever, gin)
- Zeekraalbalsamico
- Zeekraalzout
- Kaas
- Vlees (gehakt/hamburgers) met zeekraalzout
- Huidverzorgingsproducten



www.zeeuwszilt.nl

@zeeuwszilt