

De Texelse onderzoekers en boeren vechten niet langer tegen het zoute water. Zij zien geen bedreiging, zij zien een kans

Waarom zou je op zoute grond willen telen? Het blijkt geen kwestie van willen maar van moeten. In kustgebieden zijn er altijd akkers geweest die veel zouter waren dan die in het binnenland door de nabijheid van de zee. Maar de opwarming van de aarde doet er nog een schep bovenop: lange periodes van droogte én een stijgende zeespiegel zorgen ervoor dat de bodem aan de kust – maar ook in het binnenland – almaar zouter wordt. Gewone landbouwgewassen worden niet blij van die verzilting. De oogsten worden slechter en de opbrengst van de boeren slinkt. Dat is een probleem in Nederland en België, maar ook in gebieden waar de klimaatverandering nog harder aankomt. Al jarenlang proberen boeren en overheden de verzilting tegen te houden door de zilte grond te spoelen met zoet water – maar de schaarste aan zoet water en de torenhoge kosten leggen bloot dat dit geen duurzame oplossing is.

Daarom onderzoekt men op Texel wat er wél kan met zo'n zilte grond. Zo ontdekten de onderzoekers van Saline Farming een wortel die net extra zoet wordt als hij wordt opgekweekt in zilte



Lamsoor



Zeekraal

grond. “Van bijna elke groentesoort blijkt er wel een variant te bestaan die goed gedijt in deze omgeving”, vertelt Dr. Arjen de Vos, die het wetenschappelijk onderzoek binnen het bedrijf leidt. “We hoeven de soorten niet te veredelen om zich aan te passen aan de omstandigheden en we doen ook geen beroep op genetisch gemanipuleerde rassen: de meeste groenten blijken van nature een variant te hebben met een hogere zouttolerantie.”

Hoera, halofyten

Dat het bedrijf op Texel een pionier is in deze aanpak, bleek toen ze in 2014 een prijs kregen van het Amerikaanse departement voor Internationale Ontwikkeling. Het zilte aardappelras – dat kan worden geïrrigeerd met brak water – won van 560 andere innovatieve projecten van over de hele wereld. De meeste projecten die een oplossing zoeken voor het prangende zoetwatertekort focussen op het omzetten van zout in zoet water. Maar het verwijderen van de mineralen uit zee-water is een duur én energieverslindend proces. Bovendien blijf je achter met een geconcentreerde hoeveelheid zout die je weer ergens kwijt moet. Daarom wordt de aanpak van Saline Farming wereldwijd zo goed onthaald: de Texelse onderzoekers en boeren vechten niet langer tegen het zoute water. Zij zien niet langer een bedreiging, zij zien een kans.

Naast de rassen die de onderzoekers ontdekten

tijdens hun experimenten, zijn er ook de bekende eetbare gewassen met een extreem hoge zouttolerantie: zoutplanten of halofyten. Deze rassen kunnen zelfs overleven op puur zeewater. "Een enorm positieve evolutie, want als je zeewater kunt gebruiken in de landbouw, is er plots geen watertekort meer", aldus Arjen. Voorbeelden van deze robuuste zoutplanten met veel culinair potentieel zijn ijskruid – een knapperige plant waarvan het blad vol waterdruppels lijkt te hangen, de glinsterende druppels zijn kleine blaasjes die openknappen als je erop bijt – maar ook lamsoor, een zilt blad dat zowel rauw als gestoofd heerlijk is, en zeekraal, een van de bekendste en goed verkrijgbare zeegroenten. De enige hindernis is dat consumenten in onze contreien er nog weinig vertrouwd mee zijn. Al duiken ze meer en meer op in sterrenrestaurants als zilte smaakmaker – wat doet vermoeden dat ze over een paar jaar ook op het bord te vinden zijn van thuishokks.

Landbouw met toekomst

Het bedrijf op Texel wil met zijn gigantisch openluchtlaboratorium niet alleen de Lage Landen wapenen tegen het oprukkende zout, maar ook gebieden waar de nood aan zilte landbouw al veel acuter is. Zo opende Saline Farming een trainingscentrum voor boeren in Bangladesh, een van de landen die het kwetsbaarst zijn voor de gevolgen van de klimaatverandering. Een derde van alle landbouwgrond ligt er aan de kust en op dit moment is al de helft van die grond te zout om te gebruiken voor reguliere landbouw. En volgens de voorspellingen zou dat snel kunnen toenemen. Door hier boeren te trainen en zouttolerante groenten te introduceren krijgen de boeren en hun families nieuwe mogelijkheden om voor hun voedsel in te staan. Ook in Kenia is er succesvol geëxperimenteerd met de zouttolerante wortel, met een verdubbeling van de oogst tot gevolg.



Zeevenkel



Pasta met zee- kraaltapenade en lamsoor

Voor 4

VOOR DE TAPENADE:

100 g zeekraal
1 handje ongezouten
cashewnoten
1 teentje knoflook
4 el olijfolie, extra vierge
Sap van ½ citroen
(of meer naar smaak)
peper

VOOR DE PASTA:

500 g spaghetti
100 g lamsoor
1 teentje knoflook
3 handjes zongedroogde
Tomaatjes
Scheutje olijfolie
Geschaafde schapenkaas of
pecorino om af te werken

Was voor de tapenade de zeekraal en snijd de knoflook in grove stukken. Giet de olijfolie in de keukenmachine, voeg daarbij een handje van de zeekraal toe. Voeg tijdens het draaien de rest van de zeekraal, de knoflook, en het citroensap toe. Voeg ook de cashewnoten toe en draai tot een grove pasta. Kruid met peper.

Was de lamsoren en snijd de knoflook in kleine stukjes. Zet de wok op het vuur en laat die goed heet worden. Giet wat olijfolie in de pan en voeg de knoflook toe. Strooi daarna snel de lamsoortjes in de wok en roerbak heel kort terwijl je voortdurend roert. Kook de spaghetti beetgaar. Wanneer de spaghetti klaar is, roer je de zeekraaltapenade erdoorheen.

Schep de spaghetti op de borden en meng voorzichtig de lamsoortjes en de zongedroogde tomaatjes door de pasta. Een klein snufje peper en eventueel nog wat olijfolie en schapenkaas maken de pasta helemaal af.

