

## WildWier

Wekelijks oogsten Guido Krijger en Ellen Schoenmakers zeewier. Het hele jaar door, in weer en wind. Hoewel er zo'n 220 soorten zeewier in Zeeland voorkomen, oogsten ze zo'n 12 soorten, afhankelijk van het seizoen. Hun passie voor de natuur en de zorg voor de aarde is de basis van hun bedrijf. Kijk voor workshops en zeewierabonnementen op [wildwier.nl](http://wildwier.nl). Zonder vergunning zeewier oogsten is niet toegestaan.

Wat doe je als je dol bent op de zee, uren kunt struinen langs het water en je de wereld een beetje wilt verbeteren? Guido Krijger (45) zegde zijn vaste baan op en begon twaalf jaar geleden een outdoorbedrijf. Om mensen dé natuurbeleving mee te geven. Zoals in de kajak de zee op. In de elementen zijn. Guido: "Je krijgt alles mee in zo'n kajak, de wind, het water, de stilte, zeehonden, het is heel intens." Via deze natuurbelevingen en door de plantenpassie van zijn vriendin Ellen Schoenmakers (46), is hun bedrijf WildWier ontstaan. Wekelijks oogsten ze zeewier in de Oosterschelde, Noordzee en Veerse Meer. Ook geven ze workshops.

### Anti-zonnebrand

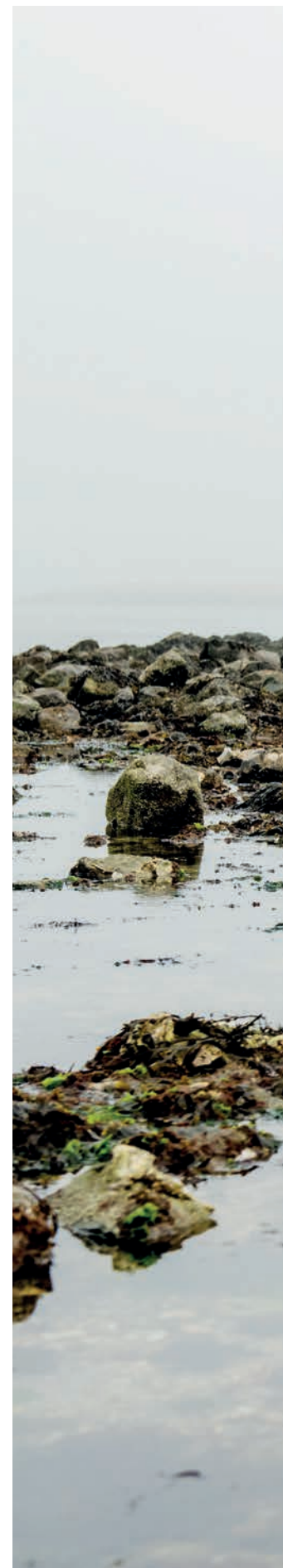
Ah, dat zijn klappers! Mis, ik zit er naast. "Nee, klappers is knotswier, maar dit is kleine zee-eik. En dat is gezaagde zee-eik, zie je de karteltjes?" Guido laat uit de bruine massa die op de glooiing ligt, drie verschillende soorten zeewier zien. Van een afstandje lijkt het allemaal op elkaar. Maar van dichtbij zijn de verschillen goed te zien. "Weet je wat leuk is bij kleine zee-eik? Dat er in de vruchtblazen een natuurlijk anti-zonnebrand zit. Dat beschermt tegen uv-licht. Het wier zou verbranden, aangezien het de helft van de dag in het zonnetje ligt. De natuur regelt het zelf."

### Het betere trimwerk

We lopen verder over de stenen, op de rand tussen hoog en laag water. Af en toe knipt-ie wat af. "Ik doe gelijk m'n werk hoor", zegt hij bijna verontschuldigend. Gewoon met de keukenschaar. "Maar je moet wel weten wat je knipt. Ik weet precies waar ik moet knippen zodat het weer goed aangroeit." Want daar draait het om bij Guido en Ellen. Leven samen met de natuur, niet van de natuur. "We zijn echt heel kleinschalig, leveren aan een aantal goede restaurants en mensen kunnen een abonnement op een bakje zeewier nemen. Wil je wat proeven trouwens?"

### Het is wel wild

"Probeer deze eens." Hij geeft ons een stukje duivelstong, qua vorm lijkt het op tagliatelle, qua smaak is het lastig te omschrijven. Eerst proeven we zout, na goed doorkauwen wordt het wat droger. Guido: "Iedereen proeft wat anders. Zeewier bevat de vijfde smaak, na



**Ze noemen zichzelf Wierewaaiers, Guido Krijger en Ellen Schoenmakers. Met hun bedrijf WildWier willen ze een bijdrage leveren aan de bekendheid van dit verse Zeeuwse product. Hun missie? 'Zeewier moet van de rand, naar het midden van het bord. Zowel thuis als in de restaurants.' Maar wel vanuit hun idealen!**

door **Linda van Dijke**



# Wierewaaier van **BEROEP**



Links: Het is de vijfde smaak, na zoet, zout, zuur en bitter, noemen ze dit umami.  
Onder: Zeewier groeit altijd op harde ondergronden.

zoet, zout, zuur en bitter, noemen ze dit umami, daar zijn we in Nederland minder bekend mee. Mijn vriendin Ellen zegt altijd: 'Het is wel wild, dat moet je temmen.' Je moet het ook een beetje leren eten. Of we het zelf vaak eten? Ja. Soms elke dag, soms ook weer dagen niet. Dan trek je de koelkast open, ruik je het en denk je 'nu even niet.'

### Hier ligt ons hart

Zo kleinschalig en zo arbeidsintensief, is daar van te leven? "Ja hoor, het is alleen een onderdeel van ons inkomen." Hij denkt even na en zegt: "En daarbij merken we dat er veel vraag is naar onze excursies, workshops en ons boekje. Educatie en bewustwording is voor ons heel belangrijk. Over hoe je in harmonie met de natuur kan leven."

### Workshops

"Hier starten we de Smaaksafari's altijd. Het is zo mooi om te zien dat in tien minuten iedereen aan het zeewier zit. De snackrots, noemt Ellen het." De Smaaksafari is één grote proeftocht voor iedereen die zeewier wil aanraken, proeven en met zeewier wil koken. Daarnaast geeft het stel ook Wierenwandelingen, een excursie bij laagwater waar alles over wieren aan bod komt.

### Wat zit erin?

'Wie aan een gebreksziekte lijdt, wende zich tot het voedsel der

zeemeerminnen', het staat in een kruidenboek uit 1928. Is het echt zo bijzonder, waar helpt zeewier tegen? "Het doet je goed. Wieren zijn rijk aan mineralen zoals calcium, natrium, ijzer en jodium en bevatten sporenelementen en vetzuren zoals omega 3. Als je het maar in de juiste verhouding eet. Die duivelstong doe ik wel eens door de soep, wordt het heel romig van. Er zit namelijk agar in, dat is een bekend bindmiddel."

### Wc-papier op de glooiing?

Guido trekt voorzichtig de bekende groene zeesla omhoog. "Kijk eens hoe mooi! Het lijkt alsof het zo in

het zand groeit, maar het groeit op een steen of schelp. Dat is bij alle zeewieren zo, ze groeien op een harde ondergrond. Als dit opdroogt, wordt het helemaal wit, dan lijkt het alsof er overal wc-papier ligt."

Hij geeft ons ter afsluiting nog een stukje gaffelwier. Een smaakbommetje, noemt Guido het. Een terechte naam... We verwachten niet dat dit goedje vandaag in de emmer komt voor de restaurants. De heftige peperachtige smaak hebben we de rest van de dag nog geproefd... ■

