

Een regenwoud onder water

Elke week, zomer en winter, staan wij met de voetjes in onze 'zeetuin', waar het onder water soms net een regenwoud lijkt...

Samen met mijn vriendin Ellen knip ik beroepsmatig (met een keukenschaar) zeewier in de Oosterschelde. Sommige soorten raken we niet aan, andere soorten knippen we in zeer kleine hoeveelheden en er zijn woekerende exoten die lekker worden uitgedund. Maar altijd op een wijze dat de plant zich nog kan voortplanten en verder groeien.

Wist je dat er intussen ongeveer 220 soorten zeewier in Zeeland te vinden zijn? De meeste daarvan vind je in het Nationaal Park Oosterschelde. Met prachtige namen van inheemse soorten als gezaagde zee-eik, viltwier en zeesla, aangevuld met exoten die uit verre landen zijn komen 'overwaaien', zoals japans bessenvier, wakame en oesterdief.

Zeewieren horen thuis bij de familie van de algen en algen zijn verantwoordelijk voor ongeveer 50% van



door Guido Krijger

de zuurstofproductie op aarde. Zeewier zuivert de zee, is een belangrijke schakel in het ecosysteem én is ook nog heel voedzaam en gezond. Vergeleken met 'landgroenten' en dierlijke producten, bevat zeewier veel vitamines, eiwitten en voedingsvezels. Ze bevatten alles wat de mens nodig heeft aan mineralen en sporenelementen.

Het zelf plukken van zeewier is verboden in Zeeland, je hebt een vergunning nodig. Wil je meer weten? Tijdens hun workshops vertellen Ellen en Guido met veel passie over het zeewier en kan je het aan den lijve ervaren. Meer informatie over deze workshops en hoe jij ook zeewier kunt eten, vind je op www.wildwier.nl

