nieuws

Veelbelovend Vlaams suikerwier gekweekt

nieuws

Een eerste proef met Vlaams suikerwier wijst op interessante smaak- en textuurkenmerken. De lokale zeewiersoort lijkt zich te onderscheiden van suikerwier dat in andere regio's en zeeën wordt geteeld. Dat blijkt uit een keukenproef met de allereerste, als proef gekweekte zeewierplanten uit het onderzoeksproject Value@Sea. "De smaak is zilt en nootachtig, het mondgevoel is mals", zegt chef-kok Donald Deschagt. De eerste echte oogst is wellicht pas voor volgend jaar.

13 JUNI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:45

Lees meer over:
visserij
voedingsindustrie
culinair
landbouw algemeen



Een eerste proef met Vlaams suikerwier wijst op interessante smaak- en textuurkenmerken. De lokale zeewiersoort lijkt zich te onderscheiden van suikerwier dat in andere regio's en zeeën wordt geteeld. Dat blijkt uit een keukenproef met de allereerste, als proef gekweekte zeewierplanten uit het onderzoeksproject Value@Sea. "De smaak is zilt en nootachtig, het mondgevoel is mals", zegt chef-kok Donald Deschagt. De eerste echte oogst is wellicht pas voor volgend jaar.

Voor het eerst is er sprake van lokale kweek van zeewier, zoals suikerwier en zeesla, in het Belgisch deel van de Noordzee. De kweek kadert binnen het onderzoeksproject Value@Sea. In dit project brengen de partners Sioen Industries, Colruyt Group, het Vlaams Instituut voor landbouw-,Visserij-en Voedingsonderzoek (ILVO), reder Brevisco en schelpdierspecialist Lobster Fish hun expertise samen. Met een reeks praktische experimenten onderzoeken ze de technische, economische en ecologische haalbaarheid van een lokale, geïntegreerde kweek van tegelijkertijd oesters, sint-jakobsvruchten en zeewieren.

Onderzoekscentrum ILVO focust op het biologisch groeiproces van voor consumptie geschikte zeewieren in de Noordzee. "De eerste proefoogst bestond uit planten van ongeveer 60 cm", zegt Daan Delbaere van ILVO. "Het suikerwier is half november 2017 gezaaid en in zee geplaatst, zo'n vijf kilometer uit de kust van Nieuwpoort. Want zelfs nearshore kan de Noordzee woelig zijn, en dat beïnvloedt mogelijk de textuur van het zeewier."

"De textuur is steviger dan wat wij bijvoorbeeld plukken op onze proef-zeeboerderij in Noorwegen", constateert Bert Groenendaal van de textielgroep Sioen Industries. "Daar liggen onze textiele cultivatiematten waar het zeewier op groeit in beschutte fjorden. Het verbaast me niet dat precies dezelfde variëteiten in de Belgische Noordzee een robuuster eindproduct opleveren."

”Colruyt Group ziet een belangrijke nutritionele en ecologische meerwaarde in zeewier”, legt Wannes Voorend van Colruyt Group uit. “Binnen Value@sea draait het voor ons rond duurzame, lokaal geteelde en evenwichtige voeding. De dialoog met de consument wordt belangrijk. En de smaak. Daarom lieten we een zeewier-chefkok oordelen over de eerste proefoogst.” Chef-kok Donald Deschagt is alvast onder de indruk van de smaak en noemt het een veelbelovend product.
Ondanks kleine moeilijkheden met de installatie en ruwe mariene omstandigheden noemt het consortium van Value@Sea de eerste resultaten bemoedigend. De eerste echte oogst is wellicht pas voor volgend jaar. Het gemeenschappelijk doel is om een haalbare commerciële “seagriculture” wetenschappelijk voor te bereiden en om zeewieren bekend te maken bij het grote publiek.

Beeld: ILVO

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada