

Boeren op zee



De ene boer zet spandoeken op zijn land: 'Het zout hoort in de zee'. Andere boeren zien in zout of zoet water juist een kans om te innoveren. Op de plaats waar eens graan groeide, snijdt een boer nu zeekraal. Of kweekt er pieren voor de visvangst. Of palingen. Of er grazen geen koeien op zijn gras, maar algen doen zich te goed aan varkensmest, zonlicht en CO₂.

Door Jan Bom. Fotografie door Daan Zuiderwijk

Algen

Naam: Carel Callenbach (1966) van Ingrepro

Product: Algen

Innovatie: "We rollen nu het concept uit van Powerfarms, waarmee we Europa willen veroveren. Boeren lozen hun reststromen in algenvijvers. Het resultaat: vijfduizend kuub mest werken we weg en we krijgen er vijftig tot zestig ton algen voor terug. Zo maken we meer biomassa aan dan je erin stopt. Genoeg biomassa om biogas van te maken, door vergisting. De eerste Powerfarm gaat in Lochem draaien. De bouw is al gestart. Wij leveren de kennis en de systemen, de boer kan medeaandeelhouder worden. Het ministerie van Economische Zaken ziet ons als een doorbraakproject. Ook omdat we ons al bewezen hebben. We zijn nu al de grootste algenkweker van Europa en verwerken algen tot visvoer maar ook tot producten voor de levensmiddelenindustrie. Er zitten ook algen in appelsap."

www.ingrepro.nl

c.callenbach@ingrepro.nl





Palingen

Naam: Willem van Dijk (1974) van Viskwekerij Aquafarm Putten

Product: Palingen

Innovatie: "Mijn voorganger zette kweekpalingen terug in de natuur. Die traditie wil ik voortzetten. De Duitsers doen het ook en daar is de palingstand een stuk hoger dan hier. Mijn afnemer in Spakenburg en ik zijn in gesprek met visserijverenigingen. Die hebben ook een belang bij een goede vangst. Alleen kan ik die kosten niet dragen. Ik wil wel iets loslaten, maar er moet ook iets tegenover staan. De marges zijn klein. Ik moet glasaaltjes inkopen die gevangen worden in Spanje en Portugal. Met 150 kilo kweek ik 55 ton paling, in zo'n anderhalf jaar. Maar het voer is duur, de stroom is duur, er mag echt niks mis gaan. Het mooiste zou zijn wanneer we paling vanuit het ei zouden opkweken, maar het raadsel van de Sargasso Zee is nog niet opgelost. Aan de Universiteit van Wageningen zijn ze nu zo ver dat ze palingen eitjes hebben laten leggen, maar die waren niet levensvatbaar."

www.aquafarm-putten.nl

info@aquafarm-putten.nl

Zeepieren

Naam: Bert Meijering (1954) van Topsy Baits in Wilhelminadorp

Product: zagers (zeepieren) en vismeel

Innovatie: "We zijn in 1983 begonnen voor sportvissers die om zagers vroegen. Die moest je anders zelf spitten, op de slikken. De grondslag is een promotieonderzoek van een Duitser geweest. Zijn conclusie was: kweken is niet rendabel. Maar dat is dus wel zo. De zagerkwekerij is naar bijna honderd kweekvijvers gegroeid. Die staan op zeventien hectare land dat zelfs een hogere opbrengst levert dan suikerbieten. In 2000 zijn we begonnen met het maken van visvoer, op basis van die zagers. We leveren nu ook vismeelvrij forelvoer. Duurzamer kan het niet. Als je nagaat dat er voor het kweken van een zalm vier tot vijf keer zoveel vis als voer eerst uit zee wordt gevangen... Dat is tamelijk schokkend. Wij verwerken nu het slachtafval van de zalmkwekerijen in ons voer: de koppen, de graten. Een paar procent gedroogde zagers er doorheen, want dat hebben vissen nodig voor de voortplanting. In Wales gaan we een fabriek neerzetten voor 500 duizend ton visvoer per jaar. Het is dus beredruk. Zeker nu, rond april. Ik ben nu bezig om miljoenen larfjes van mijn zagers te vangen voor de vervolgekweek."

www.topsybaits.nl

bert@topsybaits.nl





Zeekraal

Naam: Maarten Janse (1946),

De Heerlijkheid van Wolphaartsdijk

Product: Zeekraal

Innovatie: "Mijn land ligt schuin, het diepste punt zelfs een meter onder het Veerse Meer in Zeeland. Een derde van onze landbouwgrond ben ik kwijt geraakt aan de verzilting, nadat er een nieuwe verversingssluis is gekomen. Op een dag groeiden de tarwe en de aardappelen niet meer. Je hoefde maar in de sloten te kijken om te zien hoe dat kwam. Puur zout. Toen zijn we aan een ontdekkingstocht begonnen die tot vandaag doorloopt. Op die laagste stukken slibhoudend zand hebben we zeekraal ingezaaid, een eenjarig gewas. Een culinair gewas ook. Je ziet het in de beste restaurants. Wat zichzelf heeft gezaaid, komt nu alweer boven de grond, kleine groene puntjes van een paar millimeter. We laten die stukken onder lopen met zout water, om eb en vloed na te bootsen. Het levert wat op, ook al moet je al die uren niet tellen die je er allemaal in steekt. En al die investeringen die je er nog maar uit moet zien te halen."

info@heerlijkheidwolphaartsdijk.nl

www.heerlijkheidwolphaartsdijk.nl

Op de foto zoon Maarten Janse.