



Het lekkerste zeewier komt gewoon uit eigen land. Dagelijks bij laag water worden er over de droogvallende oevers van natuurgebied de Oosterschelde bijv. Roodhoortjeswier, Zeesla, Visdraadwier, Japans bessenwier en in het seizoen ook Wakamé geoogst. Dat laatste is als exotische verstekeling deze kant op gekomen. Waarschijnlijk in het ballastwater van schepen of bij geïmporteerde oesters. In totaal zijn er zeker 150 verschillende soorten zeewier soorten waarvan er maar een aantal in grotere hoeveelheden voorkomen en leverbaar zijn.

Assortiment:

Roodhoortjeswier

De structuur doet denken aan seekraal, deze zeewier heeft een fruitige smaak. Verkrijgbaar van ongeveer juli t/m december. Je kan het rauw verwerken, kort stoven of frituren in tempura. Gedroogd en als poeder een mooie zoutvervanger. Geeft een rode kleur af.



Visdraadwier

Bij een zachte winter het hele jaar verkrijgbaar. De smaak van de visdraadwier is krokant en licht zilt. Rauw verwerken en kan meteen worden besprenkeld met citroensap.



Japans bessenwier

Heeft een pittige smaak en is van ongeveer januari tot juli verkrijgbaar. Japans bessenwier kan je blancheren, stoven of als tempura gebruiken.



Zee-eik

Zee-eik is zilt en nootachtig van smaak. Het is een vrij stevige plant van ongeveer 50 cm hoog en wordt zachter bij verhitting. Zee-eik is heerlijk om te koken of als chips door te bakken in de oven samen met olijfolie en sesamzaad. Het hele jaar verkrijgbaar.



Codium

De takken van Codium zijn buisvormig, sponsachtig en tot ca. 5 mm dik. Deze zeegroente leent zich perfect om ijs van te draaien of olie van te maken. Door zijn volle smaak één van de toppers onder de algen. Verkrijgbaar van ongeveer juli tot december.



Zeesla

Zeesla is een groen, soepel wier, met een vrij sterke smaak die lijkt op zuring. Het blad is slechts één of twee lagen dik en in het water kun je er zo doorheen kijken. De krachtige frisse smaak heeft iets weg van spinazie Of witte kool. Uitstekend te gebruiken in salades. In gemalen vorm een mooie vervanger van zout. Verkrijgbaar van ongeveer juli tot december.



Wakame

Een nootachtig aroma en een minerale smaak. Zeer geschikt om vis mee in te pakken en vervolgens in de oven te garen. Verkrijgbaar van ongeveer februari tot juli.





Zeegroenten zijn anders dan andere groenten. Ze eisen zeer veel zorg. De planten zijn veelal zilt en zijn daardoor uiterst kwetsbaar. Het oogsten van wilde zeegroenten is zwaar en arbeidsintensief. Het sorteren en verpakken en controleren is veelal handwerk. De teelt van zeegroenten is complex en staat nog voor een groot gedeelte in de kinderschoenen.

Zeekraal

Zeekraal is eenjarige plantje dat bestaat uit gelede knapperige zilte stengeltjes. Het is een echt pioniersplantje. Het houdt van kale nog te koloniseren stukken slik. De stengeltjes nemen tijdens de groei actief mineralen (waaronder zeezout) op uit haar omgeving. Vandaar de typisch zilte smaak. Tegenwoordig is zeekraal jaarrond verkrijgbaar. De wilde zeekraal vinden wij nog steeds de lekkerste. Ook wordt zeekraal gekweekt in Zeeland op binnendijkse zilte gronden, in Frankrijk in de openlucht en in kassen, in Israël in tunnelkassen en in Mexico in de openlucht.

Lamsoren

Lamsoor is de Zeeuwse naam voor de Zeeaster. De lamsoor bestaat uit lancetvormige mild zilte blaadjes die in rozetten groeien. Lamsoor is een zeegroente die groeit op de hoger gelegen delen van het schor. De groente wordt bij hoogtij overspoeld met zeewater. Lamsoor is nog steeds voornamelijk een echte ongetemde wilde groente. Ze komt in het seizoen uit Nederland en Frankrijk. Beperkt leveren wij echter ook geteelde lamsoor van Zeeuwse bodem.

Zeebanaan

De zeebanaan is een sappige zeegroente. Het groeit in strengen op zandige grond. De vlezige blaadjes zijn groen, geel en soms prachtig vuurrood van kleur. Deze bijzondere zeegroente heeft een zilte en typisch kruidige smaak. De herkomst van de zeebanaan ligt in Australië. Vanouds weten de oorspronkelijke bewoners, de Aboriginals, deze delicatessen te waarderen. Het groeit op het strand aan de rand van de duinen en op de zandige delen van de schorren.

Schorrekruid

Schorrekruid is een eenjarig plantje met het uiterlijk van rozemarijn. Het staat bekend om zijn malse, zachte blaadjes en mineraalrijke smaak. Het eenjarige plantje is net als zeekraal een echte pioniersplant. De wilde Franse variant is grijsgroen van kleur. De Australische variant heeft een soms prachtige vuurrode kleur.

Zoutmelde

Zoutmelde is een zilte zeegroente die op het eerste gezicht iets weg heeft van postelein. De plant groeit op de wat hogere delen van het schor aan de randen van de kreek op zogenaamde oeverwallen. Het vormt hier struiken van ca. 50 cm hoog. De eetbare blaadjes zijn grijs van kleur. Alleen de jonge bovenste malse stengeltjes worden geoogst. De rest van de (meerjarige) plant is zeer houtig.

Monniksbaard

Monniksbaard staat ook wel bekend als Agretti. Het is een stengelvormige zeegroente die voornamelijk groeit aan de mediterrane kust. Monniksbaard vindt u net als andere zeegroenten in het wild op begroeide stukken langs de kust. Vroeger werd Monniksbaard verbrand. Het as werd gebruikt voor onder andere de productie van glas, zeep of soda. Tegenwoordig wordt het ook in kassen gekweekt.

Productnaam Afkomst Januari Februari Maart April Mei Juni Juli augustus September Oktober November December

Zeekraal	NL													
Zeekraal	FR													
Zeekraal	Isr													
Zeekraal	Mex													
Lamsoren	NL													
Lamsoren	FR													
Zeebanaan	AU													
Schorrekruid	AU													
Schorrekruid	FR													
Zoutmelde	IT													
Monniksbaard	IT													