

# Zilte grond vraagt om zilte groente



foto Phil Nijhuis

**Je kunt als boer mopperen over de verzilting van de bodem, maar je kan er ook iets mee doen. Aart-Jan en Mirjam Bil uit het Zeeuwse Kerwerve zijn zilte groente gaan verbouwen.**

SHARON VAN OOST

Warmere zomers en weinig regen zorgen ervoor dat er steeds minder zoet water in de grond terechtkomt. Tot ergernis van boeren die het vocht nodig hebben om hun akkers te bewateren. Vooral in Zeeland, dat grotendeels onder zeeniveau ligt, is dit een probleem. Het grondwater is daar op veel plekken namelijk hartstikke zout. En dat is niet bepaald goed voor de gewassen.

Toch zijn er ook boeren voor wie het zilte water juist als geroepen komt. Aart-Jan en Mirjam Bil uit het Zeeuwse Kerwerve besloten in 2008 om zeekraal en lamsoor te gaan kweken in hun tot dan toe traditionele akkerbouwbedrijf. Kerwerve ligt op het eiland Schouwen-Duiveland. Doordat Schouwen-Duiveland voor een groot deel onder het zeeniveau ligt, is het grondwater daar zouter dan in de meeste Nederlandse gebieden.

Voor het echtpaar Bil zijn de zilte groenten inmiddels een heel

belangrijke inkomstenbron. Op De Schorreblomme, zoals de boerderij heet, verbouwt Aart-Jan zeekraal en lamsoor. Hij heeft een perceel naast de boerderij, waar hij zout water uit de grond en sloten omhoog pompt. Daarnaast boert hij op twee percelen dicht langs de kust, waar de grond nog zilte is.

De Schorreblomme levert aan particulieren, lokale supermarkten, restaurants en een aantal handelaren. De zaken gaan goed. Toch is het niet de makkelijkste weg, weten de ondernemers inmiddels.

Aart-Jan: "Je kunt dit totaal niet vergelijken met het verbouwen van 'gewone' groenten en fruit. Zeekraal is een streekproduct. In Zeeland en op de Waddeneilanden kennen de meeste mensen het wel, maar daarbuiten is dat vaak niet het geval. Voor restaurants is het daarnaast een bijproduct, die kopen geen grote hoeveelheden in. De afzetmarkt voor zilte groenten is daarom vrij klein. In deze regio zijn we met zeven telers en dat gaat soms al aardig krampachtig. Er moeten niet veel meer telers bijkomen. Daar is gewoon te weinig ruimte voor. En dat zal ook niet zo snel veranderen."

Ze doen hun best om zich te onderscheiden. Aart-Jan: "Zeekraal is kwetsbaar, daarom oogst ik alles met de hand. Er zijn wel machines voor, maar die snijden niet zo precies als een mensenhand. Klanten zeggen dat ze naar ons komen, omdat de plantjes zo fijn gesneden zijn." Op dit moment bouwt hij een kas achter het woonhuis. "Zilte groenten zijn heel seizoensgebonden, ze groeien alleen in de lente en zomer, slechts veertien weken per jaar. In de kas kunnen we het seizoen iets verlengen. Al is ook die mogelijkheid beperkt. 's Winters krijgen supermarkten zeekraal uit bijvoorbeeld Spanje. Daar kunnen wij niet tegen concurreren."

## Aardappelen

Het ondernemersechtpaar denkt vooruit. "We kunnen maar beter gebruikmaken van al dat zoute water. Verdwijnen zal het niet. En minder wordt het al helemaal niet meer. Sinds kort onderzoeken we samen met aardappelbedrijf Agrico welke rassen goed gedijen in de zoute klei. Over het algemeen remt zout de groei, maar sommige aardappelsoorten zijn daartegen bestand. Veel beter dan bijvoorbeeld fruitbomen, die nauwelijks zout verdragen."

Ook elders in Nederland experimenteren boeren en onderzoekers ermee, maar waterdeskundige Joost Delsman van onderzoeksinstituut Deltares vermoedt dat de zout geteelde aardappeltjes de Nederlandse consumentenmarkt niet snel zullen veroveren. "Het duurt nog jaren voordat deze aardappels zijn uitontwikkeld. Daarnaast zal het erg lastig zijn om tegen de grote fabrikanten op te boksen."

Delsman voorziet wel kansen voor het buitenland. "Voor landen als Pakistan, waar verzilting ook een grote rol speelt, kan dit heel interessant zijn. Ik denk dat het slim is als Nederlandse boeren daarop focussen."

## Wat is verzilting?

Veel grondwater in Nederlandse kustgebieden is brak of zout. Dat is een overblijfsel uit de tijd dat delen van het land regelmatig overstroomden, honderden tot duizenden jaren geleden. Dat zoute water stroomt langzaam naar de oppervlakte. Verzilting is geen nieuw verschijnsel, maar nu de zomers droger worden en de zeespiegel stijgt, gaat dit proces steeds sneller.

"Voor de meeste boeren is dit slecht nieuws. Zij bewateren hun land voornamelijk met grondwater, maar de meeste gewassen kunnen niet tegen het zout dat daarin zit. Er moeten dus andere oplossingen komen", legt hydroloog Gualbert

Oude Essink van Deltares uit. Samen met collega-onderzoekers van onder meer Deltares en Wageningen UR buigt hij zich over de problematiek rondom zout en zoet grondwater. Zo doen zij proeven met de opslag van zoet water.

geen extra ruimte boven de grond in beslag. "Deze oplossing is relatief simpel en we ontwikkelden haar samen met plaatselijke ondernemers. Daardoor weten we dat het systeem werkt in de praktijk."

### **Zoet water zeldzaam in Zeeland**

In het grootste gedeelte van Nederland spoelen de waterschappen de sloten met water uit de Rijn. Op die manier beschikken boeren 's zomers over genoeg zoet water. Maar omdat Zeeland grotendeels uit eilanden bestaat, is toevoer vanuit die rivier niet mogelijk. En juist in deze provincie, waar het grondwater vrijwel overal brak of zout is, is het risico op verdere verzilting erg groot.

In Zeeland zijn kreekruigen een belangrijke zoetwaterbron voor boeren. Deze dichtgeslibde kreekruigen liggen hoger dan de kleigrond er omheen. Daaronder verzamelt zich veel zoet water. Zoetwaterlenzen noem je dat: bubbels van zoet water die drijven op het zoutere water. Maar het gaat niet om eindeloos veel zoet water. Daarom lopen er in Zeeland verschillende proeven waarbij extra zoet water wordt opgeslagen in de grond.

Zo is er op Walcheren de Waterhouderij. Dat is een samenwerking van onder andere Deltares met een aantal plaatselijke boeren die regenwater opslaan onder een kreekrug. Deelnemende boeren vervoeren regenwater dat zij opvangen via buizen naar de zoetwaterlens.

"En het werkt", ziet onderzoekster Esther van Baaren, die het project leidde. "Onlangs sloten we de eerste testfase af. In twee jaar tijd groeide de zoetwaterlens die we gebruikten voor de proef van tien naar twaalf meter."

Het mooie aan deze oplossing, vindt Van Baaren, is dat ze gebruik maken van bestaande kreekruigen. De opslag neemt dus