

'ZEEWIEREN ZIJN WARE UMAMIBOMMEN'

Instant HAPPINESS

Steeds meer chefs gaan ermee aan de slag. Wieren en algen zijn lokaal, duurzaam, vegan, multi-inzetbaar en bovenal: supersmaakvol. De culinaire mogelijkheden zijn eindeloos, zeggen chefs die ermee werken. "Mis je iets bij het ontwikkelen van een nieuw gerecht? Negen van de tien keer is het wier."

TEKST **Dorien Dijkhuis** FOTO'S o.a. **Pieter D'Hoop** en **Kris Vlegels**

Jan Kruijsse was al zeewiersnijder toen hij een jaar of tien geleden ontdekte dat er meer dan 150 soorten eetbare wieren (macro-algen) in de Oosterschelde groeien. Hij sneed destijds voornamelijk knotswier als vulling voor oestermandjes. Kruijsse was ervan overtuigd dat wieren binnen no-time de Nederlandse gastronomie zouden veroveren. Maar dat viel

tegen. "Wier maakt geen deel uit van onze eetcultuur, zoals in Japan en China waar het behoort tot de basisvoeding. De opmars gaat dus langzaam, maar gestaag. Mondjesmaat gaan er steeds meer chefs mee aan de slag." Terecht, vindt Kruijsse, want er valt verschrikkelijk veel moois mee te doen.

Wouter Kik, chef en mede-eigenaar van restaurant Codium in Goes, is zo'n chef die in de ban is van wieren. Hij noemde zijn restaurant niet voor niets naar een algensoort. "Zeewier is heel umamirijk. Het geeft veel diepgang aan gerechten. Het leent zich onder andere goed voor mooie smaakvolle en volledig vegan bouillons. Maar er is veel meer mee te doen. Sommige soorten kun je goed rauw verwerken, zoals codium. Het is lekker vleesachtig met een stevige bite. Als er wat overblijft, verwerk ik dat tot olie voor infusies of emulsies. Zeesla krijgt van drogen of bakken een lichte truffelsmaak. Eikenwier is stugger, dat moet je eerst blancheren. Daarna kun je het bijvoorbeeld drogen en poffen. Het heeft een licht zuurtje en smaakt ook notig, met een spekkige structuur. Dulse is ook een mooie wiersoort. Dat is écht spekkig, ook van smaak. Als je het bakt, is het net alsof je bacon eet."



Oester met zeewier
(restaurant Codium* in Goes).

Instant happiness Ook Dick Middelweerd, patron-cuisinier bij De Treeswijkhoeve** in Waalre, werkt graag met wieren. Hij kwam er voor het eerst mee in



'DE MOGELIJKHEDEN VAN
WIEREN ZIJN EINDELOOS'

'Green cookies' met zeewier
en aubergine (restaurant De
Treeswijkhoeve** in Waalre).

aanraking in zijn tijd bij Ciel Bleu** (Okura-hotel in Amsterdam). "Daar werd altijd gezegd dat je veel kombu moest eten, omdat het supergezond is en goed voor je haar. Wieren barsten van de eiwitten, gezonde vetten en calcium. Maar bovenal barsten ze van de smaak. Wieren zijn echte umamibommen. Heerlijk om mee te werken, want het is instant happiness." Voorafgaand aan het zevengangenmenu serveren ze bij De Treewijkhoeve zes hapjes, waaronder een krokantje van zeesla met aubergine, gember en zeebes. "Vaak is dat het hapje dat mensen zich aan het eind van de maaltijd het best herinneren. Dat memorabele heeft het ongetwijfeld aan het wier te danken."

'ZEEWIER IS HEEL UMAMIRIJK. HET GEEFT VEEL DIEPGANG AAN GERECHTEN'

Twee gerechten met oesters en zeewier (Codium*).



Dé hit van Wouter Kik: XO-saus van gerookt en gedroogd eikenwier. "Ik houd van experimenteren. Zo ontdek ik soms fantastische combinaties." Kik is geen chef die smaken en combinaties scheikundig analyseert. Hij doet het meer op gevoel. "Ik laat me bijvoorbeeld leiden door kleur. Ik houd van ton sur ton. Zo kwam ik op een combinatie van roodhoortjeswier met rood vlees. Dat past heel goed bij elkaar. Roodhoortjeswier smaakt friszuur. Een beetje ijzerachtig, mineralig."

Middelweerd werkt ook met roodhoortjeswier, vaak als garnering bij een gerechtje. "Het is knapperig, stevig en licht ziltig. Mooi bij vis. Maar ook bij vlees." Dat is volgens hem het mooie van wier: door de umami is het in staat om verschillende smaakcomponenten te verbinden. "Het leent zich bijvoorbeeld heel goed in surf en turf-gerechten. In onze tartaar van Lakenvelders lift zeewier de kaviaar: het voorkomt dat de kaviaar raakt ondergesneeuwd door de rundvleessmaak. De lichte jodiumsmaak en de mineraligheid in wier brengt gerechten mooi in balans."

Zeesla-tempura Wouter Kik gebruikt wieren ook vaak vanwege de structuur. Voor de chawanmushi die hij voor de nieuwe kaart aan het ontwikkelen was, zocht hij naar iets met een chewy bite. "Chawanmushi is een Japanse hartige custard van ei, paling, dashi en kombu. Smaakt fantastisch, maar qua structuur is het



Wouter Kik van Codium* in Goes.



DUURZAAM EN GEZOND

Zeewier wordt soms de groente van de toekomst genoemd, onder andere omdat het barst van de eiwitten. Zeewier is bovendien duurzaam: er wordt niks aan bespoten, groeit supersnel en neemt veel CO₂ op. Nog een voordeel: je hoeft minder zout te gebruiken als je met zeewier werkt. Gezonder, maar ook fijner voor de beleving, zegt Wouter Kik. "Ons uitgebreide menu telt zeventien gangetjes. Die moeten niet alleen lekker, maar ook gezond zijn. Wieren maken het mogelijk om beide doelen te realiseren."

Zeeuwse schelpdieren met Black Tomato Gin en zeewier.



Zeewiersnijder Jan Kruijsse.



'JE KUNT VERSCHRIKKELIJK VEEL MOOIS MET WIER DOEN'

heel fluffy. Codium, een buiswier van allemaal kleine balletjes, bleek precies wat het gerecht nodig had." Eigenlijk is het altijd zo, zegt hij: "Mis je iets op het gebied van smaak of structuur? Negen van de tien keer is het zeewier."

Je kunt het met wier zo moeilijk of makkelijk maken als je zelf wilt, zegt Jan Kruijsse, die zijn wieren levert aan groothandel Rungis, vishandelaren en restaurants. "De meeste zeewieren kun je drogen en gebruiken om

Dick Middelweerd: 'In onze tartaar van Lakenvelders lift zeewier de kaviaar'.



SEIZOENSPRODUCT

Zeewier is een jaarrond product, maar niet alle soorten zijn voortdurend verkrijgbaar. Wakamé is oogstbaar tussen februari en juni, zeesla is verkrijgbaar van juni tot december, roodhoortjeswier van juli tot december, zeespaghetti wordt geogst tussen maart en oktober, bessenwier is verkrijgbaar van februari tot juli en codium van mei tot december.



Dick Middelweerd van De Treewijkhoeve**.

vis te zouten. Of draai gedroogd wier door de boter. Sommige soorten, zoals wakamé en eikenwier, hebben meer bereiding nodig. Die kun je blancheren en door de stampot draaien. Zeesla kun je rauw verwerken. Bijvoorbeeld in gravad lax of tempura." Middelweerd: "Je kunt je vis ook in kombuvelen verpakken voor een langere houdbaarheid. In zeesla stomen of boven een algenbouillon kan ook. Of, wat ook mooi is: knotswier op de Green Egg en daarop bij lage temperatuur je oesters open stomen. Heel smakelijk. Zeker als je de barbecue buiten hebt staan, is het fantastisch voor de beleving. Het ruikt heerlijk."

Salty zeewier caramel Ook voor desserts lenen wieren zich goed. Bij Codium maken ze een nage-rechte van pistache en appel met visdraadwier, een wiersoort die lijkt op een bolletje draad. Kik: "Draad-wier heeft een zuurtje en een mooie knapperige structuur. Maar ook bij ijs passen wieren heel goed. Denk bijvoorbeeld aan salty caramel-achtige combinaties. Ik liet me inspireren door een sticky toffee pudding in Engeland: de zoutige, spekkige gedroogde en gepofte dulsewier combineert fantastisch met vanille. Maar je kunt ongetwijfeld ook andere lekkere volle wieren bij ijs gebruiken, zoals eikenwier of kombu. De mogelijkheden zijn eindeloos, maar we weten nog maar weinig over de toepasbaarheid. Het is nog onontgonnen terrein in de Nederlandse gastronomie. Dat vind ik het leuke eraan." 3