

Jaarverslag Stichting De Zilte Smaak 2021



De mensen

Het bestuur van Stichting De Zilte Smaak werd in 2021 gevormd door:

Arjan Berkhuisen, voorzitter
Gerard Cupido, secretaris
Roelof de Jager, financieel toezichthouder
Gerry Visser, communicatie
Hans Wilmink, lid

Voor de uitvoering van de werkzaamheden werd het bestuur ondersteund door:

Flang Cupido, productontwikkeling
Piet Noordenbos, veldwerkzaamheden
Willem Buren, veldwerkzaamheden
Cees Muijskens, veldwerkzaamheden
Roeland de Jong, veldwerkzaamheden
Laurens Bakker, veldwerkzaamheden

Daarnaast is er voor de teeltwerkzaamheden professionele ondersteuning in de persoon van Alco de Jong (akkerbouwer) en wordt voor het zwaardere veldwerk een beroep gedaan op een loonwerker op Terschelling. Gedurende het jaar bezochten studenten van verschillende opleidingen het proefveld en/of voerden hun bachelor- of masteronderzoek uit. Ook zij hielpen bij de werkzaamheden.

Jacqueline Wijbenga ondersteunt de stichting als projectmanager. Pier Vellinga is adviseur van de stichting en is voor veel studenten de praktijkbegeleider van hun onderzoek of stage. Walter Bakker stelt de grond beschikbaar waarop de zilte tuin is gevestigd.

De werkzaamheden

Stichting De Zilte Smaak heeft zich in 2021 gericht op:

1. Exploiteren van een demonstratieveld met zilte teelten. Het demonstratieproject is erop gericht het brede publiek kennis te laten maken met verschillende teelten die geschikt zijn op zilte grond;
2. Verkennen en ontwikkelen van een verdienmodel voor zilte gewassen op het eiland Terschelling dat mogelijk kan dienen als voorbeeld voor andere regio's;
3. Vermarkten van zilte gewassen via lokale horeca en/of in bewaarbare producten die verkocht kunnen worden aan consumenten;
4. Demonstreren hoe zilte gewassen kunnen worden gebruikt bij het bereiden van een maaltijd/product;
5. Vermarkten van Zeekraalchips, ontwikkeld door Stichting De Zilte Smaak.

De zilte tuin

De winterrust op de zilte tuin werd benut om een nieuw teeltplan te maken en te onderzoeken of de werkzaamheden op de tuin geoptimaliseerd konden worden via mechanisatie. Een dergelijk

investering bleek echter buiten de beschikbare budgetten te vallen. Wel werd geïnvesteerd in een generator, zodat op het veld stroom beschikbaar is.

Het teeltjaar 2021 begon op 16 maart met het inzaaien van schorrenkruid in een aantal bakken door Lisa Mollema (Wageningen UR student) onder toezienend oog van Gerard Cupido. Ook werd de tuin opnieuw verrijkt met compost. De kwaliteit van de bodem van het perceel is dusdanig dat compost nodig is om gewassen een goede start te geven, zowel qua structuur als qua mineralenvoorziening en vochtregulatie.

In het voorjaar is ook de kas, geplaatst op het erf van Gerard Cupido, geoptimaliseerd. Deze is nu wind- en waterdicht en leent zich voor het opkweken van kwetsbaar zaadgoed in het voorjaar. De kas kan ook worden gebruikt voor het voorkiemen van zaadgoed gedurende het jaar, zodat gewassen op verschillende momenten worden uitgeplant en het teeltseizoen mogelijk kan worden verlengd.

Het teeltjaar laat zich in niets vergelijken met het voorgaande jaar. Nat, koud en winderig kenmerken een groot deel van het jaar. De weersomstandigheden hadden hun weerslag op de gewasontwikkeling en de oogst van de gezaaide en gepote gewassen.

Opnieuw was het een uitdaging om de gewassen in het voorjaar een goede start te geven. In de bakken lukt het gewassen redelijk om uit de startblokken te komen. Volvelds hebben de gewassen het moeilijk met grote hoeveelheden water die vallen. In juni blijkt dat een deel van de gepote aardappelen te lang natte voeten heeft gehad, en is verrot.

De overvloedige regenval heeft ook zijn weerslag op de kwaliteit van de producten die worden geoogst. Opvallend is dat in het algemeen de zilte smaak in de gewassen verloren gaat. De smaak komt terug als bevloeid wordt met brak water, maar te veel water is niet wenselijk.

Veel gewassen floreerden dit jaar minder goed. Hierdoor was de beschikbaarheid grillig en kon horecaondernemers onvoldoende continuïteit worden geboden als het ging op levering van specifieke producten.

Studenten-onderzoek

Op 9 april ontving Stichting De Zilte Smaak een groep studenten van de VU en Wageningen UR. Zij hebben allen een opdracht die gerelateerd is aan verzilting. In het kader daarvan brachten ze gezamenlijk een bezoek aan De Zilte Smaak en de zilte tuin. Bovendien was Bas Bruning (Salt Doctors) aanwezig om de studenten te laten zien, hoe ze het zoutgehalte van bodem, grond- en oppervlaktewater konden meten. Een aantal studenten richtten zich daadwerkelijk op wat er gebeurt in de zilte teelt, anderen hadden een meer economische benadering en richtten hun aandacht onder andere op de marktwaarde van zilte teelt of zilte producten, of onderzoeken (internationale) business-modellen. De uitkomsten van deze onderzoeken komen in de loop van 2021 of 2022 beschikbaar.

Productontwikkeling

Chips

Eind 2020 was het zover: de eigen Zeekraalchips van Stichting De Zilte Smaak kwamen op de markt. De chips die in de zomer waren ontwikkeld, konden rekenen op een goede ontvangst bij het publiek. Corona en de vele lockdowns die elkaar opvolgden, hadden een negatieve invloed op de afzet. Bij gebrek aan mogelijkheden om toeristen in groten getale te ontvangen, bleef de afzet op Terschelling in 2021 achter bij de verwachtingen.

Ook op de vaste wal verliep de afzet traag bij de start van het jaar, al kreeg daar de afzet initieel een boost door de verwerking van een redelijke hoeveelheid in de borrelpakketten die in coronatijd gretig aftrek vonden. Ook sterrenrestaurant De Nederlanden nam de chips op in het assortiment. Ze maakten onderdeel uit van arrangementen die in coronatijd bij mensen aan de deur werden gebracht.

In de zomer, toen de toeristenstroom weer op gang kwam, lukte het om steeds meer mensen te interesseren voor de chips met zout uit de natuur. Stichting De Zilte Smaak opereert zonder

winstoogmerk, maar voor de stichting kunnen de chips een stabiele bron van inkomsten zijn. De eigen organisatie is daarop onvoldoende ingericht. Dit heeft ertoe geleid dat is besloten de distributie en facturatie uit handen te geven. Op het eiland is Kooyman (Cash & Carry) vanaf eind 2020 verantwoordelijk voor de distributie op het eiland. Aan de wal verzorgt Alco de Jong de contacten met geïnteresseerde afnemers en met de producent van de chips. De facturatie is daar ook de verantwoordelijkheid van Alco.

Pesto

In de beginperiode van de stichting hebben Ria en Flang geëxperimenteerd met het maken van pesto op basis van de zilte groenten van de tuin. Ook in 2021 werd pesto gemaakt. Ditmaal van al gemalen en ingevroren product van de tuin. De pesto werd aangeboden aan de bezoekers van het Springtij-festival. Een van de weinige evenementen die wel doorgang kon vinden binnen de beperkingen die corona in 2021 oplegde aan de samenleving.

Het ontbreken van (streek)markten en festivals belemmerde dit jaar de verdere productie en ontwikkeling van pesto en andere (houdbare) producten op basis van de producten van de zilte tuin.

Communicatie

Gedurende het jaar werden belangstellenden op de hoogte gehouden van de ontwikkelingen op de zilte tuin via met name Facebook en de eigen website van Stichting De Zilte Smaak.

Verzilting blijkt een onderwerp dat aanspreekt. De stichting krijgt verschillende verzoeken voor excursie en rondleidingen. Ook een filmploeg van de Duitse zender ZDF kwam naar Terschelling om zich in het kader van het thema verzilting te laten informeren over zilte teelt. Hans Wilmink en Alco de Jong lieten in augustus zien wat er op het veld gebeurt. Flang Cupido kookte met zilte ingrediënten een maaltijd voor de filmploeg. Dit leverde een mini-documentaire op van zo'n acht minuten die op 17 oktober 2021 werd uitgezonden.

Eind september ontving Stichting De Zilte Smaak op de zilte tuin een groep van veertig belangstellenden in het kader van het duurzaamheidscongres Springtij Forum. Deze bezoekers werden getrakteerd op een rondleiding over het veld met een toelichting van Pier, Alco en Flang. Bij vertrek kregen ze bovendien een kleine attentie mee: pesto en chips van De Zilte Smaak.

InterReg-project Saline Farming

Het jaar 2021 is het laatste jaar van het vijfjarige project Saline Farming. Hierin werken de landen langs de Noordzee gezamenlijk aan inzichten over zilte teelten en verdienmodellen. Binnen het project is Stichting De Zilte Smaak een van de kleinere partners. Het project op Terschelling draagt vooral bij aan praktijkinzichten als het gaat om de teeltmogelijkheden van verschillende gewassen. Daarnaast biedt de unieke situering op een van de Waddeneilanden mogelijkheden voor het ontwikkelen van specifieke verdienmodellen. Deze inzichten worden gecombineerd met de informatie van de andere projectdeelnemers en gedeeld met belangstellenden, onder andere tijdens partnerbijeenkomsten, workshops en congressen. In verband met corona hebben de partnerbijeenkomsten vrijwel uitsluitend digitaal plaatsgevonden. In oktober 2021 kon de eerste fysieke bijeenkomst plaatsvinden. Hier werden de nieuwste kennis en inzichten uitgewisseld. Bovendien waren er excursie naar Zeeuws-Vlaanderen waren een akkerbouwer en een veehouder vertelden over de manier waarop zij omgaan met de verzilting van hun omgeving.

Namens Stichting De Zilte Smaak nam projectmanager Jacqueline Wijbenga zitting in de redactiecommissie van de 'Inspiration guide on saline farming'. In deze gids worden alle inzichten rondom zilte teelten die binnen het project zijn verzameld, gebundeld. De gids wordt in 2022 gepresenteerd tijdens het afsluitende projectcongres dat in april van dat jaar plaatsvindt in Groningen.

De financiën

Stichting De Zilte Smaak heeft geen winstoogmerk. De exploitatie van het proefveld heeft eerst en vooral tot doel het ontwikkelen van kennis en het delen van die kennis en ervaring met betrekking tot de teelt van zilte gewassen.

De stichting maakt onderdeel uit van het InterReg-project Salfar. Dat betekent dat het project subsidiabel is. Om voor subsidie (46%) in aanmerking te komen, zijn eigen middelen vereist. In het jaar 2021 beschikte de stichting over een bescheiden bedrag aan liquide middelen. Vanwege de invloed van corona op de ontwikkelingen van de zilte tuin zijn nieuwe ontwikkelingen beperkt gebleven. De eerder begrote budgetten binnen het SalFar project zijn bijgesteld, zodat werd gewerkt met een realistische begroting en een uitgavepatroon dat paste bij de mogelijkheden in 2021.

De financiële resultaten zijn vastgelegd in de jaarrekening (zie bijlage kantoor De Jager).

De toekomst

Het minder gunstige teeltjaar 2021 en de effecten van de coronapandemie waren van grote invloed op de ontwikkelingen bij Stichting De Zilte Smaak. Desalniettemin zijn alle betrokkenen het erover eens dat zilte teelt toekomst heeft. Stichting De Zilte Smaak blijft zich daarom inzetten voor de ontwikkeling van de zilte tuin en een haalbaar en schaalbaar business-model voor de exploitatie ervan. De komende jaren zal daarop de aandacht zijn gevestigd.

De internationale samenwerking binnen SalFar loopt op 31 maart 2022 ten einde. De Zilte Smaak gaat vooralsnog geen nieuwe samenwerking aan in een Europees verband. Wel zullen de internationale contacten behouden blijven en wordt waar nodig en gewenst kennis uitgewisseld ten behoeve van het optimaliseren van zilte teelten en het ontwikkelen van daarvan afgeleide producten.

Inmiddels heeft Stichting De Zilte Smaak zich aangesloten bij een publiek-private samenwerking die zich richt op de verzilting op Terschelling en de gevolgen ervan voor het eiland. Binnen dit project blijft de zilte tuin vanaf 2022 een bijdrage leveren aan kennisontwikkeling over zilte teelten en het effect van verzilting op de mogelijkheden en uitdagingen van gewasontwikkeling. Doelstelling daarbij is en blijft om ook de eilander horecaondernemers actief te betrekken bij de teelt, zodat de gewassen die op de tuin staan ook voor hen van toegevoegde waarde zijn. In de winter van 2021 heeft een van de studenten een inventarisatie gemaakt van de gewassen waarvoor de horeca belangstelling heeft. Dit zal richtinggevend zijn voor het teeltplan van de zilte tuin.

De stichting heeft als ambitie voor het komende jaar extra liquide middelen te genereren om de financiële fundering beter te borgen. Daarbij wordt onder andere ingezet op het aanspreken van ideële organisaties die aansluiten bij de doelstelling van de stichting, aanschrijven van familiefondsen die sympathie hebben voor landbouw, klimaat, milieu, de Waddenregio et cetera.

Over Stichting De Zilte Smaak, partner in InterReg-project Salfar

Stichting De Zilte Smaak

Stichting De Zilte Smaak is een initiatief van enkele ondernemers op Terschelling die gezamenlijk te werken de mogelijkheden verkennen om bij toenemende verzilting van de bodem, in te spelen op de kansen die dit biedt, met name op een eiland als Terschelling. Bezoekers/toeristen waarderen de elementen, het zoute water en de zee, maar ook de speciale

sfeer die het ontkoppelen van de vaste wal meebrengt. Die aspecten worden ook geassocieerd met typisch eilander producten, waarvan cranberries een mooi voorbeeld zijn. De toenemende verzilting van de bodem, biedt echter kans voor meer teelten. Wat vroeger uitsluitend op de kwelders kon worden gevonden, kan dan binnendijks/-duins worden geteeld en verwerkt in unieke eilander producten die hun weg vinden in de lokale horeca, of in houdbare producten die het mogelijk maken de eilander sfeer mee te nemen naar de vaste wal.

Visie Stichting De Zilte Smaak

Ontwikkelen van zilte teelt(en) op Terschelling zodat de producten die de grond voortbrengt kunnen worden verwerkt in consumentenproducten ten behoeve van de verdere ontwikkeling van kennis, vaardigheden en producten.

Het delen van de opgedane kennis en ervaring met het brede publiek, nationaal en internationaal.

Missie Stichting De Zilte Smaak

Exploiteren van een (proef)veld gericht op het ontwikkelen en promoten van zilte teelten en met behulp van de opbrengst van het veld ontwikkelen/vervaardigen van consumentenproducten.

InterReg-project Salfar

Stichting De Zilte Smaak is aangesloten bij het InterReg-project Salfar, een internationaal project met diverse partners in Noordwest-Europa gericht op het vergaren van kennis over en verkennen van mogelijkheden om in te spelen op de gevolgen voor verzilting in de kustregio's van de deelnemende landen.

Het Interreg-project heeft nadrukkelijk als doelstelling om de opgedane kennis in de specifieke projecten te delen met de projectpartners en onderling internationale uitwisseling te stimuleren c.q. elkaar te betrekken bij de vorderingen. Daarnaast is in een bredere internationale setting (globaal) belangstelling voor de initiatieven en uitkomsten, daar verzilting en beschikbaarheid van zoet water voor landbouw een vraagstuk is dat zich niet beperkt tot de kustregio van NW-Europa.