

Jaarverslag Stichting De Zilte Smaak 2020

Zilte Tuin

Het produceren van vers product (zilte groente) is de basis van het project van Stichting De Zilte Smaak. De productie vindt plaats op het proefveld bij Lies. De ervaringen van voorgaande jaren zijn de basis geweest voor het opzetten van een vernieuwd teeltplan voor 2020. Daarin is veel aandacht besteed aan assortimentsuitbreiding en ingezet op de teelt van aardappelen, zeeaster en zeekraal in de volle grond. Daarnaast is geïnvesteerd in een kas waar in het voorjaar zaad kan worden opgekweekt, zodat het plantmateriaal een beschermde start heeft alvorens te worden blootgesteld aan weer en wind op het proefveld.

Op het veld is de irrigatiecapaciteit fors uitgebreid. Voorgaande jaren hebben duidelijk gemaakt dat de polder snel (te) nat is bij overvloedige waterval, maar ook vlot ontwatert in de droge, warme zomers van de afgelopen jaren. Dit laatste maakt het noodzakelijk in droge zomers voldoende te kunnen bevoeien, zo nodig ook met brak of zout water om de zilt minnende planten zo goed mogelijk te ondersteunen in hun ontwikkeling. Daarnaast is het zilte water van belang om de zilte smaak van de gewassen te behouden.

Voorlichting

De zilte tuin is mede bedoeld om veldexcursies te organiseren en zo de kennis over verzilting en de teelt van zilte groenten te vergroten. Vanwege corona waren de mogelijkheden voor grootschalige evenementen beperkt. Er is dan ook slechts een klein aantal groepen in de zomer rondgeleid op het veld.

Wel is het veld onderdeel geworden van een video van het InterReg-project Salfar (Saline Farming), waaraan Stichting De Zilte Smaak deelneemt. Deze Salfar-video is te vinden op YouTube. Flang Cupido, een van de participanten van Stichting De Zilte Smaak, demonstreert in de video de toepassing van zilte groenten.



Productontwikkeling

De gewassen die op het veld staan, kunnen vers worden verwerkt in gerechten. In 2020 hebben meerdere koks op Terschelling ervaring opgedaan met de diverse gewassen van de zilte tuin. Zij hebben daarmee een extra eilander element kunnen toevoegen aan hun menu. Koks en consumenten toonden zich enthousiast over de zilte groenten.



De groenten van de zilte tuin worden bovendien verwerkt in langer houdbare producten. Denk daarbij aan pesto of gedroogde groenten als verrijking van een gerecht. De ervaringen van de afgelopen jaren met het verwerken van zilte groenten in pesto zijn in 2020 gebruikt voor de productie van nieuwe pesto. Door corona is de mogelijkheid om een dergelijk product aan te bieden op de streekmarkt of in winkels op het eiland dit jaar beperkt gebleven.



Nieuw: Zeekraal Chips

Vanuit De Zilte Smaak is in 2020 onder andere ingezet op de ontwikkeling van eigen chips. Dit heeft geleid tot Zeekraal Chips, chips met een knapperige bite die zijn smaakbeleving dankt aan het gebruik van zeekraalpoeder in plaats van zout. Sinds oktober 2020 zijn Zeekraal Chips in de handel.

Deze Zeekraal Chips gemaakt naar Terschellinger recept, zijn op Terschelling voor verkooppunten verkrijgbaar via Kooyman Grootverbruik. Verkooppunten voor particulieren worden vermeld op de website van De Zilte Smaak. Zeekraal Chips is onder andere verkrijgbaar bij 't Lokaal op West en bij de Jumbo in Formerum.

Ook op de vaste wal is de chips verkrijgbaar. Daar kan deze worden gekocht via Alco de Jong in St. Annaparochie. De Zeekraal Chips zijn voor particulieren onder andere verkrijgbaar bij diverse speciaalzaken op 't Bildt en opgenomen in het assortiment van Borrel Experience.



Communicatie

In 2020 is de website www.deziltesmaak.nl gelanceerd en verder geprofessionaliseerd. Hierop zijn ook alle recente ontwikkelingen met betrekking tot de zilte tuin en initiatieven van de stichting te vinden. Daarnaast worden alle activiteiten zoveel mogelijk gedeeld op de Facebook-pagina van de stichting. Ook is afgelopen najaar een nieuwe folder ontwikkeld. Deze is onder andere te vinden bij verkooppunten van Zeekraal Chips en bij de restaurants op Terschelling die zilte groenten verwerken in hun gerechten.

Salfar

Stichting De Zilte Smaak ontwikkelt onder andere initiatieven binnen de kaders van het Europese project InterReg Salfar (Saline Farming). In dit vijf jaar durende project bundelen onderzoeksinstituten, wetenschappelijke instituten, overheden en particulieren in het Noordzeegebied hun krachten ten behoeve van de ontwikkeling van de zilte teelt. Deelnemende landen zijn Noorwegen, Denemarken, Duitsland, Nederland, België en Groot-Brittannië. Op het gebied van ervaringen met zilte teelt in het open veld en van productontwikkeling gericht op een specifieke streek, werkt Stichting De Zilte Smaak samen met de internationale partners. In 2020 heeft de stichting een artikel geschreven dat wordt opgenomen in een boek dat in het kader van dit internationale project wordt gepubliceerd. De verschijning van het boek wordt verwacht in de zomer van 2021.

Organisatie

Stichting De Zilte Smaak heeft zich in 2020 verder geprofessionaliseerd. Het stichtingsbestuur is uitgebreid met marketingspecialist Hans Wilmink. Daarnaast heeft de stichting in 2020 geïnvesteerd in het aantrekken van meer externe expertise. Deze specialisten ondersteunen de stichting om de inspanningen voor de zilte tuin en de projecten die daaraan zijn gekoppeld, structureler aandacht te kunnen geven en verder uit te bouwen.

Toekomst

In 2021 zet Stichting De Zilte Smaak de lijn voort die is ingezet in 2020. De belangstelling van de plaatselijke horeca voor de zilte groenten groeit. Een enquête die in het najaar van 2020 werd gehouden onder restauranthouders bevestigde dat. Op basis van de uitkomsten van deze enquête wordt het teeltplan voor 2021 ingevuld.

De professionalisering van de stichting en de aanpak van de werkzaamheden bieden perspectief voor verdere productontwikkeling en het uitwerken van nieuwe ideeën om de activiteiten van de zilte tuin te versterken. Veel zal in het nieuwe jaar afhangen van het verloop van de coronapandemie. Terschelling en in het bijzonder het gastvrijheidsegment is sterk afhankelijk van toerisme. Zonder die inkomsten ligt investeren in innovatie, onder andere via de implementatie van zilte groenten en het verwerken ervan in nieuwe producten, minder voor de hand.

Stichting De Zilte Smaak verwacht in 2021 nog een stap te kunnen maken in product- en merkontwikkeling conform het Salfar-projectvoorstel. Dit zal sterk afhankelijk zijn van afzetmogelijkheden voor producten. De coronapandemie is daarbij een onzekere factor.

