

Jaarverslag Stichting De Zilte Smaak 2022



De mensen

Het bestuur van Stichting De Zilte Smaak werd in 2022 gevormd door:

Ada Plink, voorzitter
Laura Bosma, penningmeester
Gerry Visser, secretaris
Arjan Berkhuisen
Gerard Cupido
Pier Vellinga

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

Flang Cupido, productontwikkeling
Roeland de Jong, veldwerkzaamheden
Piet Noordenbos, veldwerkzaamheden
Willem Buren, veldwerkzaamheden
Laurens Bakker, veldwerkzaamheden
Hans Wilmink, 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. Walter Bakker stelt de grond beschikbaar waarop de zilte tuin is gevestigd.

De activiteiten

Stichting De Zilte Smaak heeft zich in 2022 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
4. Demonstreren hoe zilte gewassen kunnen worden gebruikt bij het bereiden van een maaltijd/product;
5. De aanschaf van een aantal kleine landbouwwerktuigen zoals een frees en een kleine tractor.

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 binnendijs/-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.