

Wijs met wier: beter eten begint ín de bodem (NZL)

“Zeewier om landbouwgrond te verbeteren? Serieus?” vraagt Ivar sceptisch. “Dat staat op de website”, antwoordt Floris. We zijn allebei geïntrigeerd. In de vijf jaar dat we nu de wereld rondzeilen op zoek naar duurzame oplossingen, hebben we toch al heel wat landbouwtechnieken voorbij zien komen. Maar *zeewier*...? Hoogste tijd om er meer over te leren. Te beginnen bij het bedrijf van Floris’ website: AgriSea.



Productief, maar niet duurzaam

In ons kampebusje rijden we naar het landelijke Paeroa. Onderweg zien we talloze weilanden met schapen en koeien. We passeren boomgaarden met kiwi’s, appels en avocado’s – voornamelijk monoculturen. Zoals in veel landen, is ook hier de landbouw de afgelopen decennia flink opgeschaald en geïntensiveerd. Zo is het gebruik van stikstofkunstmest in 30 jaar met ruim 600% toegenomen. Gevolg: minder zuurstof in rivieren en meren; een directe bedreiging voor zoetwatersoorten als paling, mosselen, rivierkreeft en witvis. Belangrijke voedselbronnen, in het bijzonder voor de Māori.

Ook horen we dat veel boeren gif gebruiken, hoewel dat ongezond is voor het bodemleven, water en uiteindelijk dus ook voor mensen. Tel daarbij op dat kunstmest en landbouwgif een lange, vervuilende aanvoerketen hebben – erg afhankelijk van eindige voorraden grondstoffen en fossiele brandstoffen – en we kunnen stellen dat het gemiddelde boerenbedrijf in Nieuw-Zeeland niet bepaald duurzaam is. ‘Hoe past AgriSea in dit landschap?’, vragen we ons af.

Van onderzoek naar bedrijf

Bij het hoofdkantoor worden we ontvangen door Clare en Tane Bradley, de directeuren van het familiebedrijf. Tane steekt van wal: “Jaren geleden bezochten mijn moeder en haar partner een boerderij met opvallend gezonde gewassen en veel opbrengst. Het succes was mede te danken aan zeewier. Ze besloten thuis zelf onderzoek te doen naar zeewier voor landbouwgebruik. Na een hoop geëxperimenteer met allerlei soorten bleek het Nieuw-Zeelandse bruine wier de beste resultaten op te leveren.”

“In 1996 begonnen ze een bedrijf in bodemverbeteraars op basis van zeewier. Ze richtten zich eerst op de fruitteelt, maar steeds meer sectoren zagen de voordelen van zeewier. Intussen levert AgriSea aan ruim de helft van alle wijndruiventelers en meer dan vijftien procent van de zuivelboeren in Nieuw-Zeeland”, vertelt Tane trots. Indrukwekkend, maar wat doét dat zeewier dan precies?

Gezonde bodembioïologie

Voordat ze antwoordt, schetst Clare de landbouwpraktijk in Nieuw-Zeeland: “Sinds de jaren vijftig ligt de focus op één doel: meer opbrengst, door betere meststoffen. Ondanks goede eerste resultaten zien we nu steeds duidelijker de negatieve langetermijneffecten van kunstmest en pesticiden. Niet alleen vervuilen we waterwegen en volgens sommigen ook ons eten, de landbouwgrond wordt ook minder productief.” De oplossing, volgens AgriSea, komt uit zee.

“De basis van een gezonde oogst is een gezonde bodem,” vervolgt Clare. “Dat wil zeggen: een levend ecosysteem, waarin miljarden onzichtbare microben samenwerken dankzij een juiste voedselbalans. Ze leggen symbiotische relaties aan tussen water, plantenwortels, bodemstructuur en voeding. Zonder deze relaties kunnen planten de voedingsstoffen in de bodem onvoldoende opnemen.”

En dáár zit juist de crux, legt Clare uit. “Krijgen planten die stoffen niet binnen, dan zijn ze vatbaar voor plagen en kunnen ze slechter tegen droogte. En wat doen de boeren dan? Precies, nóg meer kunstmest en pesticiden gebruiken. In plaats daarvan richten wij ons op een gezonde bodembioïologie. De uit zeewier gewonnen bio-stimulanten van AgriSea zijn een voedselbron voor ondergrondse micro-organismen. Zo kunnen boeren hun kunstmest- en pesticidengebruik drastisch verminderen, meer planten laten groeien en hun milieuresultaten verbeteren.”

Superfood voor microben

“En welke rol speelt zeewier nou in dit proces?”, vragen we. “Kom mee”, gebaart Clare en loopt naar de fabrieksruimte. We zien stellingen vol grote zakken gedroogd zeewier. “We malen het wier fijn, voegen er water met een kruidenmix aan toe en stoppen het in vaten. Dat goedje roeren we dagelijks door, terwijl het langzaam fermenteert. Uiteindelijk filteren we de stukjes zeewier eruit en blijft er een geconcentreerd extract over.” “Net als thee zetten”, concludeert Floris. “Eigenlijk wel ja”, beaamt Clare. “Alleen is onze thee een *superfood* voor bodemmicroben. Vol mineralen, vitamines, aminozuren, groeibevorderaars en

sporenelementen die de bodem voeden.” En wat gebeurt er met de zeewierresten?”, vragen we. “Prima diervoeding”, lacht Clare. “We produceren volledig afvalvrij!”

Hernieuwbare oogst

“Hoe komen jullie eigenlijk aan al dat zeewier?”, wil Floris weten. “Het zou jammer zijn als duurzame landbouw ten koste zou gaan van ecosystemen onder water.” “Helemaal mee eens”, antwoordt Clare. “Daarom gebruiken we alleen aangespoeld zeewier van Nieuw-Zeelandse stranden. We kopen het van gemeenschappen die aan de kust wonen. Voor een nette kiloprijs van 5 dollar, waarmee we mensen steunen die vaak geen andere inkomstenbron hebben. We krijgen dus genoeg aanbod. En, heel belangrijk: ze laten altijd wat wier op het strand liggen, voor de beestjes.”

Minder is meer

“Voor welk type boer is AgriSea nou het meest interessant?” vragen we. “Eigenlijk elk”, zegt Clare. Of je nou grasland met vee hebt, fruit of groenten kweekt: bodembioïologie is overal heel belangrijk voor plantengroei. Onze zeewiermengsels werken al in kleine hoeveelheden. Daarmee heeft een boer in het eerste jaar 25% minder kunstmest nodig. In jaar twee en drie ook, dus je bespaart snel veel geld. Bovendien: door de betere bodembioïologie worden planten minder gauw ziek, blijft het vee gezonder en oogst je beter fruit. Er is dus een interessante businesscase met een korte terugverdientijd.”

Dilemma?

Het verhaal van AgriSea klinkt veelbelovend. Toch knaagt er iets bij ons. We hebben op onze reis meerdere écht duurzame landbouwbedrijven bezocht, zoals [voedselbossen](#) en [permacultuurboerderijen](#). Die hadden helemaal geen extra voeding nodig om hoogproductief te zijn. Ook weten we ondertussen dat vlees en zuivel een enorme ecologische voetafdruk hebben vanwege methaanuitstoot, land- en watergebruik. “Houden jullie met AgriSea niet een fundamenteel onduurzame industrie in stand?”, vraagt Ivar. “Eerst leverden we onze producten aan biologische boeren”, begint Clare. “Bij de grote meerderheid van de landbouwbedrijven liepen we tegen een muur aan. Door hen uit te nodigen en uit te leggen hoe ons product werkt, hebben we er toch veel overtuigd om over te stappen. Zo helpen we steeds meer agrarisch ondernemers verduurzamen. Dat heeft al een flinke berg kunstmest en pesticiden bespaard, maar we hebben nog een lange weg te gaan.”

Tijdens onze reis is één ding duidelijk geworden: voor de verduurzaming van ons voedselsysteem bestaat geen *silver bullet*. De uitdagingen zijn complex, de oplossingen dus ook. Er is op veel fronten tegelijk actie nodig om het tij te keren. Van meer bewustwording tot strengere wet- en regelgeving en van een betere positie voor boeren tot switchen naar meer plantaardig en lokaal voedsel. Landbouwmethoden die met de natuur samenwerken, helpen ook. Als we wegwijden bij AgriSea laten we onze zeewierscepsis achter ons. Bio-stimulanten uit zeewier zijn breed toepasbaar en een goede businesscase. Wat ons betreft is zeewier een zeer nuttig stukje van de grote puzzel om duurzamer in ons voedsel te voorzien.