



WADLAB VAN HET WAD OP JE BORD

FRISDENKERS, DOENERS EN KOPLOPERS VERKENNEN
EEN TOEKOMSTBESTENDIGE OOGST VAN VOEDSEL IN EN
OM DE WADDENZEE.



23 EN 24 JANUARI 2020, HARLINGEN

WADLAB: IDEEËN VOOR EEN TOEKOMSTBESTENDIGE OOGST VAN VOEDSEL IN EN OM DE WADDENZEE

HET PROGRAMMA NAAR EEN RIJKE WADDENZEE ORGANISEERDE OP 23 EN 24 JANUARI 2020 IN HET BROUWDOEK IN HARLINGEN HAVEN EEN WADLAB OVER EEN TOEKOMSTBESTENDIGE OOGST VAN VOEDSEL IN EN OM DE WADDENZEE. ZO'N 25 FRISDENKERS, DOENERS EN KOPLOPERS BRAINSTORMDEN OVER DIT THEMA OM DE TRANSITIE NAAR EEN DUURZAME WADDENECONOMIE TE VOEDEN, RICHTING TE GEVEN EN TE VERSNELLEN. IN DIT VERSLAG LEEST U MET WELKE UITDAGINGEN ZE AAN DE SLAG GINGEN, DE IDEEËN DIE ER ONTSTONDEN EN DE 'RIJKE OOGST' NA TWEE DAGEN WADLAB.

OVER HET WADDENGEBIED EN HET PROGRAMMA NAAR EEN RIJKE WADDENZEE

Het Waddengebied is een bijzonder en waardevol (natuur)gebied, waar mensen in wonen, werken en recreëren. De Waddenzee is een Unesco Werelderfgoed. Het is een dynamisch gebied dat de komende jaren voor diverse uitdagingen staat, zoals: klimaatverandering, verzilting van de kustzone en de afname van de hoeveelheid beschikbaar zoet water in de zomer. Eén van de uitdagingen waar we mee te maken hebben, is te komen tot een toekomstbestendige oogst van voedsel, die bijdraagt aan een duurzame Waddeneconomie en die past bij dit Unesco Werelderfgoed. Het Programma naar een Rijke Waddenzee (PRW) heeft als opdracht om uit te dagen tot – en bij te dragen

aan – de transitie naar duurzaam (economisch) medegebruik. Daarom bevordert en stimuleert PRW onder andere innovaties gericht op een duurzame visserij, zoutadaptatie, nieuwe zilte teelten en aquacultuur.

PROGRAMMA NAAR EEN RIJKE WADDENZEE

WadLab Van het Wad op je bord is een initiatief van het Programma naar een Rijke Waddenzee (www.rijkewaddenzee.nl).





2 DAGEN WADLAB: VAN HET WAD OP JE BORD!

TJDENS HET WADLAB GINGEN VIJF TEAMS AAN DE SLAG. HET PROCES VERLIEP IN ZES STAPPEN.
JE LEEST ZE HIERONDER.

- Stap 1:** de uitdaging. Vijf koplopers vertellen welke uitdagingen en kansen ze zien en roepen de deelnemers op met hen mee te denken voor oplossingen.
- Stap 2:** op onderzoek. De teams onderzoeken de uitdagingen.
- Stap 3:** brainstormen. Mouwen opstropen en aan de slag: de teams bedenken ideeën en oplossingen. Geen idee is te gek!
- Stap 4:** van idee naar concept. De teams werken een aantal ideeën verder uit.
- Stap 5:** kies het meest kansrijke idee. De teams kiezen het meest kansrijke idee en bereiden de presentatie voor het panel voor.
- Stap 6:** pitchen aan het panel. De teams pitchen hun oplossingen aan een deskundig en bevlogen panel. Het panel geeft feedback en tips.



DE DEELNEMERS VAN HET WADLAB

De deelnemers van het WadLab kwamen uit het hele land, hadden diverse kwaliteiten en achtergronden, en een link met de voedselketen: van visser tot boer, van pionier tot handelaar, van kok tot mariene ecooloog en van marketeer tot investeerder. Alle deelnemers waren op persoonlijke titel uitgenodigd, want ze hebben een hart voor duurzaamheid en ontlenen plezier aan experimenteren en uitdagen!

De deelnemers werkten vanuit een samenwerkingscode en vormden samen het collectief, wat betekent dat de resultaten van iedereen zijn.

STAP 1: DE 5 UITDAGINGEN VAN HET WADLAB

OP DONDERDAG 23 JANUARI PRESENTEERDEN VIJF FRISDENKERS EEN UITDAGING AAN DE DEELNEMERS.

HIERONDER VERTELLEN DE UITDAGERS WELKE UITDAGING ZE AAN DE GROEP VOORLEGDEN.

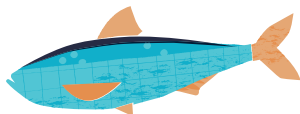


UITDAGING 1 De nieuwe Wadden- zeeondernemer

**Wouter van der Heij, mariene
ecoloog Waddenvereniging**

De uitdaging:
kunnen we een pilotgebied
creëren waar natuur en
economie samenkomen?

Wouter: 'Binnenkort komen er waarschijnlijk nieuwe gebieden waar geen slepende vistuigen zijn toegestaan. Kunnen we deze gebieden als pilot gebruiken voor goed beheer en hiermee een lonkend perspectief voor de gehele toekomstige Waddenzeevisserij neerzetten? En is de nieuwe Waddenzeeondernemer dan niet alleen visser, maar ook natuurbeheerder, gastheer én onderzoeker?'



UITDAGING 2 Brijlante Wadgarnalen

**Hein Sas, strategisch
adviseur Programma naar
een Rijke Waddenzee**

De uitdaging:
is duurzaam vissen op
Wadgarnalen winst voor
vissers én natuur?

Hein: 'In Frankrijk vist men op een duurzame manier op garnalen met korven op de zeebodem. De garnalen gaan vervolgens levend naar exclusieve restaurants. Deze restaurants betalen flink voor dit verse, duurzame product. Kortom, winst voor de vissers én natuur. Kan dat ook in de Waddenzee? En zijn korven dan een optie of is er nog iets beters? En, niet te vergeten: levert het voldoende op voor de vissers en handel? En hoe zetten we dat in de markt?'



UITDAGING 3 Proef 't Wad

**Kees Terwisscha van
Scheltinga, coördinator
verhaallijnen Visit Wadden**

De uitdaging:
kunnen we een speciale
maand creëren onder de
naam: 'Proef 't Wad'?

Kees: 'De oogst vanuit de Waddenzee varieert met de seizoenen. De kleine hoeveelheden die de vissers soms vangen, maakt dat de afzet niet altijd rendabel is. Mijn vraag aan de deelnemers van WadLab is of we een speciale maand kunnen creëren onder de naam: 'Proef 't Wad'. Zouden we de hele keten – van producenten van streekproducten, conservering, logistiek, marketing, onderwijs, koks en horeca, bewoners en bezoekers – kunnen meenemen in het unieke verhaal dat de Wadden te bieden heeft? En wat is daarvoor nodig?'



UITDAGING 4 Wier van de Wadden

**Reinier Nauta, projectleider/
onderzoeker zeewier bij
Wageningen Marine
Research**
**Elvira de Rooij, social
entrepreneur Bluegrass,
Green Leaf Nutrition en
Goodget**

De uitdaging:
welke kansen zijn er voor
zeewier uit de Waddenzee?

Elvira: 'Zeewier is hot. Het wordt gebruikt voor sushi, zeewierburgers, maar ook voor cosmetica en veevoer. De verwachting is dat de vraag naar zeewier de komende jaren gaat toenemen.'
Reinier: 'Onze vraag is: zijn er kansen voor het gebruik of de kweek van zeewier uit de Waddenzee? En zo ja, hoe pakken we dat op een duurzame manier aan, met aandacht voor mens en natuur?'

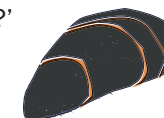


UITDAGING 5 Zilte kansen Waddenregio

**Aaltje Rispens, agrarisch
ondernemer en bestuurder
bij The Potato Valley**

De uitdaging:
welke kansen zijn er voor
de agrarisch ondernemers
die te maken krijgen met
verzilting van hun grond?

Aaltje: 'Klimaatontwikkeling leidt tot een toename van verzilting. De kennis over verzilting is nog in ontwikkeling. Wat betekent deze verandering voor de natuur en het landschap? En wat kan de landbouw doen om in te spelen op deze verandering? Welke verdienmodellen zijn er voor de agrarisch ondernemers?'



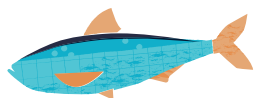
AAN DE SLAG MET DE 5 UITDAGINGEN VAN HET WADLAB

NA DE PRESENTATIE VAN DE UITDAGINGEN STROOPTEN DE TERMS HUN MOUWEN OP EN GINGEN AAN DE SLAG. HIERONDER ZIE JE EN LEES JE EEN IMPRESSIE VAN DIT PROCES.



STAP 2: OP ONDERZOEK!

DE TERMS ONDERZOCHTEN EN DISCUSSIEERDEN OVER DE VRAGEN DIE NAAR VOREN KWAMEN TIJDENS DE VERKENNING.



Geert Boesjes,
programmaregisseur
bij het Waddenfonds

'Het WadLab geeft mij de mogelijkheid om in korte tijd intensief kennis te maken met diverse partijen rond het Waddengebied, van kweker van zilte groente tot marketingdeskundige. Hierdoor krijg ik meer inzicht in wat er concreet speelt in dit gebied. Wat er naar mijn idee ontbreekt rond het Waddengebied, is 'het gevoel van samen'. Overheden, natuurbeheerders en ondernemers moeten samenwerken en geloven in het vermarkten van de streek op een manier die bij dit gebied past.'

STAP 3: BRAINSTORMEN

ELK TEAM BEDACHT IDEEËN. GEEN IDEE WAS TE GEK!



STAP 4: VAN IDEE NAAR CONCEPT

DE TERMS WERKEN HUN IDEEËN VERDER UIT.

Marc van Rijsselberghe,
pionier in zilte landbouw
op Texel



Marc: 'Veertig jaar geleden ging ik biologisch boeren. Rond 2003 breidde ik mijn bedrijf uit met zilte teelt. We brainstormen tijdens het WadLab met een diversiteit aan deskundigen. Heel zinvol, maar ik denk dat er ook aandacht moet zijn voor de grotere vragen als welke economische en biologische vitaliteit zit er in dit gebied en hoe oogst je zonder het natuurlijke systeem te schaden.'



HET WADLAB-PANEL

DE DRIE LEDEN VAN HET WADLAB-PANEL BEOORDEELDEN DE DOOR DE TERMS GEPRESENTEERDE IDEEËN. ZE KEKEN ONDER ANDERE OF DE IDEEËN DUURZAAM EN VERNIEUWEND ZIJN. EN OOK WAT DE REGIONAAL-ECONOMISCHE BETEKENIS KAN ZIJN EN OF ZE PASSEN BIJ HET WADDENGEBIED. DE PANNELEDEN DEDEN DIT ELK VANUIT HUN EIGEN EXPERTISE EN GAVEN FEEDBACK EN TIPS VOOR DE VERDERE UITWERKING.



DR. MARTIN SCHOLTEN is algemeen directeur Dierwetenschappen van Wageningen University & Research. Met zijn achtergrond als ecooloog en zijn huidige activiteiten op het gebied van agrowetenschappen introduceerde hij onder andere het principe Feeding the World within the Carrying Capacity of Planet Earth. Hij adviseert het Ministerie van LNV op het gebied van kringlooplandbouw.

Martin: 'Alle vijf de uitdagingen hebben één ding gemeen, namelijk het Waddengebied. Zoek daarom de verbinding met elkaar. En houd voor ogen waar je over tien jaar wilt zijn.'

ANNETTE VAN RUITENBURG is culinair expert. Ze zet zich in voor 'eten uit de nabijheid'. Ze richtte Slow Food Texel op en schreef culinaire boeken als 'Smaak van de Wadden', 'Smaak van Texel' en 'Onvergetelijke Groenten'. Met 'Liever Lokaal' won ze het Gouden Kookboek, de prijs voor het beste kookboek van de Lage Landen.

Annette: 'Promoot de Waddenproducten ook buiten het Waddengebied. Een foodtruck met Wadproducten zou bijvoorbeeld langs festivals kunnen gaan om mensen zo een voorproefje te geven van het Waddengebied.'

JETZE BOTMA is bestuurslid van de stichting FB Oranjewoud; een stichting die tijd, kennis en geld investeert in bedrijven die van waarde zijn voor Friesland. Ook is hij bestuurslid van Living Lab Natuurinclusieve Landbouw Fryslân. En als biologisch boer levert hij onder andere producten aan Uw Stadsboer Fryslân.

Jetze: 'Voor mij is het belangrijk dat een idee niet alleen economisch rendabel is, maar ook dat het past bij het Waddengebied.'



DE OOGST VAN HET WADLAB

NA HET BRAINSTORMEN KOZEN DE TERMS HUN MEEST KANSRIJKE IDEE EN PRESENTEERDEN DIT OP 24 JANUARI AAN DE ANDERE DEELNEMERS EN AAN HET PANEL. HIERONDER LEES JE PER UITDAGING EEN SAMENVATTING WAARIN OOK DE FEEDBACK VAN HET PANEL IS VERWERKT.

DE NIEUWE WADDENZEE-ONDERNEMER

Een gebied waar natuurherstel gekoppeld wordt aan nieuw ondernemerschap om tastbaar en vanuit het veld invulling te geven aan het beheer van de Waddenzee. Natuurontwikkeling als motor voor economische vitaliteit! Deze kans ontstaat als binnenkort, naar alle waarschijnlijkheid, in het kombergingsgebied Eierlandse Gat, gelegen tussen Texel en Vlieland, geen slepende garnalenvisserij meer mag plaatsvinden. Dit momentum kan worden aangegrepen om nieuw maritiem ondernemerschap te ontwikkelen. Nieuw ondernemerschap vanuit meerdere pijlers, waaronder natuurbeheer en toezicht, onderscheidend duurzaam oogsten en gastheerschap. Centraal hierin staat het goede verhaal dat doorklinkt in de horeca, maar dat

ook persoonlijk wordt verteld tijdens excursies op zee. Ook een hoopgevend verhaal voor visser en natuurliefhebber waar het gaat om oogsten uit een werelderfgoed. Bijvoorbeeld de Texelse garnaal; duurzaam gevangen, gepeld en gegeten op het eiland. Een verhaal voor zowel het nationale als internationale podium: Wadden Sea World Heritage Tours. Is er ruimte voor een vast gezicht als beheerder van de zee? En kunnen

we met studenten een living lab vormen om dit geheel te ontwikkelen? Heel veel vragen, maar de eerste stap zou een zogenaamde schetsschuit (een ontwerpatelier) kunnen zijn, waarbij met ondernemers, beheerders en marketeers de mogelijkheden en het draagvlak wordt verkend.

BRILJANTE WADGARNALEN

Is duurzaam vissen op Wadgarnalen winst voor vissers en natuur, en heeft het de potentie om een nieuw elan voor de Noordkust te genereren? Om die vraag bevestigend te kunnen beantwoorden, is het creëren van vraag en aanbod noodzakelijk. En dat betekent het doorbreken van de huidige vicieuze cirkel van geen vraag en geen aanbod. Voor het creëren van vraag kan bijvoorbeeld een culinair event worden georganiseerd, moeten er recepten komen en kan er een

culinaire Wadden- community worden opgezet. Er is gekeken naar vergelijkbare situaties, zoals de Oosterscheldekreft uit Zeeland. Dat is een uniek product dat supervers wordt gegeten in een korte periode van het jaar. De Oosterscheldekreft werkt bovendien als teaser voor andere streekproducten in de omgeving. Zoiets kan ook met de Wadgarnaal mits deze onderscheidend genoeg is, bijvoorbeeld op het gebied van smaak, versheid, seizoenen en duurzame

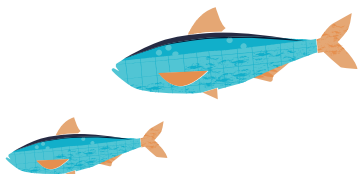


DE OOGST VAN HET WADLAB



vangstwijze. Voor het creëren van aanbod is vooral ook toegepast onderzoek nodig. Wat is een duurzame vangstmethode? Hoeveel garnalen mogen er gevangen worden zodat er sprake is van duurzame vangst? En wie mag ze vangen? En ook voor de vraag hoe de garnalen levend, met aandacht voor dierenwelzijn, bij restaurants kunnen worden afgeleverd is onderzoek nodig.

Balthasar Roessingh: 'De Oosterscheldekreeft begon twintig jaar geleden bij de start van het seizoen met één enkel bootje met journalisten. Inmiddels start het seizoen met maar liefst zestien platbodems met niet alleen pers aan boord, maar ook top-koks, sponsors en overheden.'



PROEF 'T WAD

Lokaal geproduceerd 'waddenfood' onderdeel maken van het Werelderfgoed-waddenverhaal en daarmee meer kwaliteitstoeristen naar het Waddenkustgebied trekken. We zagen al helemaal voor ons hoe het zou kunnen worden; een belevingsreis door het hele Waddengebied voor de 'postmoderne kwaliteitstoerist; waarbij lekkere, authentieke gerechten worden gegeten en er een mooie verbinding is met de historie. Inzet is om vooral de Vlaming als culinair specialist proberen te trekken,

toeristen geografisch te spreiden en het seizoen te verlengen. Daarvoor moeten wel eerst duurzame producenten en restaurants met elkaar verbonden worden om samen met kenners van elders het aanbod te ontwikkelen om er daarna via de reeds bestaande marketingkanalen, onder andere via het Waddenbrede marketingprogramma Visit Wadden, gericht aandacht aan te besteden. Ook de ontwikkeling van infrastructuur voor opslag en transport, maar ook voor routes en arrangementen mag niet vergeten worden. Kortom een ketenbrede aanpak, inclusief onderwijs, beroepsopleidingen, opslag en logistiek.



WIER VAN DE WADDEN

Zeewier zit als product in de lift, en er zijn kansen voor het gebruik en de kweek van zeewier in het Waddengebied. Met het oprichten van een zogenaamde Wiercentrale kan kennis worden gebundeld, zodat het product ook in de keten en dus bijvoorbeeld door middel van koks (in opleiding) op de kaart kan worden gezet. Er zijn twee toepassingen verder uitgewerkt. Onder de naam Boerenwier kan zeewier worden toegevoegd aan de voeding van koeien om de uitstoot van methaangas zeer sterk terug te brengen. Vanuit het oogpunt van circulariteit zou dit zeewier in bassins op de agrarische bedrijven gekweekt kunnen worden. Dit vergt zeker nog wel nadere studie als het gaat om de vertering van zeewier door koeien en de effecten op de stofwisseling. Met Wisselwier zou een directe link met de Waddenzee gelegd kunnen worden; door wieren van najaar tot voorjaar te telen

DE OOGST VAN HET WADLAB



op de Mossel Zaad Invanginstallaties (MZI's), die in die periode niet worden gebruikt. Naast dat het voor de MZI's een aanvullend product levert, bindt zeewier ook CO2 en stikstof. Om te kunnen beoordelen wat de impact is op de Waddenzee, zou kunnen worden gestart met een pilot waarbij de pilot vooral dient om te leren van technieken om die vervolgens ook elders toe te passen.

Flang Cupido: 'Je hebt woensdag gehaktdag, zo zou je maandag zeewierdag kunnen introduceren. We moeten mensen leren hoe je lekkere gerechten maakt met zeewier.'

ZILTE KANSEN WADDENREGIO

Als we niets doen, dreigt voor delen van de Waddenkust een donker scenario door klimaatverandering en verzilting: kleigrond verandert door zout water in beton, gewassen sterven af en er ontstaat schade door droogte. We moeten voor de korte termijn meer kennis ontwikkelen over hoe het zoete water zo goed mogelijk kan worden benut, hoe we het verziltingsproces kunnen vertragen en hoe we met de ziltere grond kunnen blijven werken en telen. Op de lange termijn kunnen we verzilting echter niet tegengaan, dus moeten we meebewegen met de natuur en samen op zoek gaan naar een nieuw voedselsysteem op zilte klei. Een nieuw voedselsysteem waarbij binnendijks verbonden is met buitendijks en waar

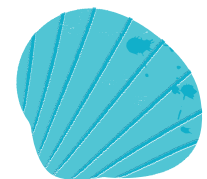


nieuwe producten en diensten ontwikkeld worden die beantwoorden aan een marktvraag. Wellicht zijn voedselbossen in een verziltend gebied een idee: je laat mensen zien, proeven en beleven hoe voedsel in een natuurlijke omgeving tot stand komt. Een ander idee is de productie van voedingsmiddelen met hoge voedingswaarden die kan worden ingezet voor de zorg. Cruciaal is het om het samen te doen; om EEN te zijn. EEN staat voor een Economisch, Ecologisch

Netwerk waarbij voedsel de verbinder is. Van EEN willen we naar MEER: Meervoudige, Economische, Ecologische Regio. Kortom, een inspirerende, innoverende en productieve regio.

Wim Zaalmink: 'Op de langere termijn kunnen we verzilting niet tegenaan, dus moeten we meebewegen.'

Andre Schutte: 'Die nieuwe producten in de kustzone kunnen mogelijk een hoge kwaliteit gezondheidsbevorderende nutriënten bevatten. Dan kan voeding als medicijn gaan dienen.'



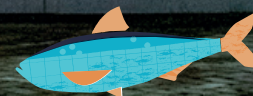
EN HOE NU VERDER?

HET WADLAB WAS 24 UUR LANG INSPIRATIE. ER WERDEN VOLOP NIEUWE IDEEËN BEDACHT, ER WERD GENETWERKT, GEDROOMD EN GEDAAN. EN DE DEELNEMERS VORMDEN SAMEN EEN COLLECTIEF. ALLE VIJF DE UITDRINGEN KRIJGEN EEN VERVOLG: IN VERSCHILLENDE SAMENSTELLINGEN WORDEN VERSCHILLENDE ACTIES OPGEPAKT. WIL JE HIEROVER MEER WETEN, WIL JE JE HIERBIJ AANSLUITEN OF HEB JE EEN ANDER IDEE? LAAT HET GERUST WETEN. MAIL OF BEL ONS VIA ONDERSTAANDE CONTACTGEGEVENS.



LIANNE HUZEN
+31 (0)6 27 04 76 57
L.HUZEN@MINLNV.NL

SONJA VAN DER GRAAF
+31 (0)6 11 48 71 20
SONJA.VANDERGRAAF@RVO.NL





Carola Schouten, minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, moedigt de deelnemers van het WadLab aan.

DE FRISDENKERS, DOENERS EN KOPLOPERS DIE DEELNAMEN AAN HET WADLAB

AALTJE RISPENS
ANDRE SCHUTTE
BALTHASAR ROESSINGH
BRAUKE DE VRIES
CHRISTIEN ABSIL
ELVIRA DE ROOIJ
FLANG CUPIDO
FRANKE HOEKSTRA
GEERT BOESJES
HEIN SAS

HILLEBRAND BREUKER
KEES TERWISSCHA VAN SCHELTINGA

JASPER VAN HOUCKE
JELLE SEERP JUKEMA
LENZE HOFSTEE
MANS SCHEPERS
MARC VAN RIJSELBERGHE
MAUD VERRAAR
REINIER NAUTA
RONALD LANTERS
WIEBE GOODIJK
WIM ZAALMINK
WOUTER VAN DER HEIJ

PROGRAMMA **NAAR EEN
RIJKE WADDENZEE**

23 EN 24 JANUARI 2020, HARLINGEN