

*Opposites attract*

## De zoete ziltheid van zeeasterhoning

Marianne Fischer

Een paar jaar geleden wist ik nog niets van het bestaan van de zeeaster. In een middelgebergte ver van de kust geboren, ben ik niet met een zeezilte woordenschat opgegroeid. Wat ik sinds mijn verblijf in Nederland aan brakke of kwelderige woorden heb bijgeleerd, moet ik dan ook vaak eerst in het woordenboek opzoeken om de betekenis ervan in mijn moedertaal te achterhalen.

44 De zeeaster, althans haar naam, heb ik voor het eerst bewust in een natuurwinkel waargenomen. Op zoek naar honing ontdekte ik tussen alle mij bekende smaakvariëteiten een paar potjes zeeasterhoning. Nogmaals, ik kende het plantje niet, maar door de paradox in de woordcompositie, het zoutgehalte van de plantennaam versus de zoetigheid van honing, was mijn nieuwsgierigheid gewekt en heb ik het prijzige potje gekocht. Inmiddels weet ik dat het toen als curiositeit bemachtigde een culinaire rareit is.

*Aster tripolium*, de botanische naam van de ook wel 'zulte' genoemde zeeaster, is de enige in Nederland inheemse astersoort. Zij is halofiel (te vertalen met zoutminnend) en in de Nederlandse kuststreken vrij algemeen. Het meest komt zij voor in Zeeland, in de Dollard en het waddengebied, en daar overal op de schorren, gorzen en kwelders. Drie woorden die allemaal hetzelfde omschrijven: buitendijkse gebieden die bij gewone vloed niet onderlopen. De bladeren van deze beschermde plant zijn geschikt voor consumptie en mogen, mits men in het bezit van de vereiste vergunning is, in het voorjaar in het wild geplukt worden. Zeeaster in de winkelschappen is echter voornamelijk geteeld en wordt als 'lamsoren' of 'lamsoor' aangeboden. Nogal verwarrend want lamsoor, *Limonium vulgare*, is een andere, licht giftige zoutminnaar. De smaak van de zeeasterbladeren, die vaak net als spinazie worden bereid, is fris en zilt.

Geeft zilt een gradatie, een nuance aan van zout? Terwijl het laatste al gauw de bijmaak heeft van te veel staat zilt in mijn taalbeleving voor lekker. De inhoud van het bewuste potje zeeasterhoning was lichtgeel van kleur, van een crèmeachtige consistentie en had een betrekkelijk sterke, honingzoete maar ook licht zilte smaak. Nooit eerder en nooit later heb ik zo'n speciale honing geproefd!



Onder de buitendijkse kwelder-, schor- of gorsbloeiërs horen de gele bloemhoofdjes van de zeeaster met hun lichtpaarse straalbloemen (die overigens ook kunnen ontbreken) tot de grootste nectarleveranciers en worden zij graag bezocht door onder andere hommels, vlinders en bijen. De schorzijdebij is zelfs een echte zeeasterspecialist en komt alleen op haar bloemen voor. Maar zij maakt geen honing. Daarvoor heb je de *Apis mellifera*, de honingbij nodig waarvan de oude Egyptenaren geloofden dat het eerste diertje van zijn soort uit een traan van hun zonnegod Ra was geschapen. Wat een mooi beeld! En hier zo toepasselijk want tranen zijn een tikkeltje zilt.

### Jaap van Popering

Imker Jaap van Popering uit St.-Annaland brengt zijn bijen begin september naar de laat bloeiende wilde zeeaster op de schorren van Tholen. Twintig tot veertig volken met zestig- tot zeventigduizend vlijtige honingmaaksters per kast verblijven daar ongeveer drie weken tot de zeeaster uitgebloeid is. Afhankelijk

van de weersomstandigheden produceren zij per volk circa tien kilo zeeasterhoning. Geen grote hoeveelheden en daarom komt de zeeasterhoning van Jaap van Popering nauwelijks in de handel. Hij verkoopt bijna uitsluitend aan huis en op braderieën. Daar hoort hij wel eens dat men deze honing te duur vindt en te uitgesproken van smaak. Niet verkochte potjes mengt hij dan ook op een gegeven moment met de veel milder smakende lamsoorhoning waardoor het uitgesprokene van de zeeaster wordt geneutraliseerd. Toen ik hem sprak, was dit net gebeurd en heb ik zijn zeeasterhoning daarom nog niet kunnen proeven. Overigens was het niet makkelijk om Jaap van Popering te vinden. Een paar bronnen meldden dat ze via via van een zeeasterimker in Zeeland hadden gehoord; informatie die door de Bond van Bijenhouders ZLTO uiteindelijk werd bevestigd. Andere imkers met deze specialisatie waren daar niet bekend en ook Jaap van Popering is naar eigen zeggen onder de hem bekende collega's de enige.

### Lammert Sligter

En in de rest van Nederland dan? Nog een keer was het tijdens mijn 'recherches' raak. In Wildervank, Noordoost-Groningen, waar de schorren kwelders heten. Maar anders dan de Zeeuwse honing van Jaap van Popering is de zeeasterhoning van Lammert Sligter niet geheel Nederlands. Hij brengt zijn bijen voor de bevruchting van koninginnen naar de Duitse waddeneilanden. Met als nevenproduct honing. Of de bijenvlijt vooral zeeasterhoning oplevert, is van te voren moeilijk te zeggen. In een mooie zomer bloeit de zeeaster vroeger en kan haar bloei samenvallen met die van de lamsoor. Bijen zitten niet voor één bloem gevangen; ze snoepen van alles wat ze op hun verzameltochten tegen komen. De kleur van het eind-

product is een goede indicatie: roze tot bruinachtige honing verradt de lamsoor. Ook de zeeasterhoning van Lammert Sligter is niet goedkoop, maar desondanks zeer gewild. Vooral bij toeristen, en zodoende zijn de kleine hoeveelheden nog maar nauwelijks geslingerd al vrijwel uitverkocht. Ik was wederom te laat...

### Roelof Hoogland

Waar mijn potje zeeasterhoning vandaan kwam, heb ik niet meer kunnen achterhalen. Het laatste restje van de inhoud heb ik in de afgelopen kersttijd in de Lebkuchen verwerkt waarna ik me van het lege potje braaf en zonder nog een keer op de sticker te kijken bij de glasbak heb ontdaan. Toen ik Roelof Hoogland sprak, is er wel een beetje licht in de duisternis gekomen. Op tien tot twintig hectare buitendijkse grond bij het Friese Ferwert teelt hij zeeaster voor de consumptie. In het verleden had hij imkers, beter gezegd hun bijenvolken, in zijn teelt. Ideaal voor de bestuiving met als nevenproduct zuivere zeeasterhoning. De lichte kleur en vooral de heel specifieke smaak van de honing herinnert hij zich nog goed. Omdat bijen ook wel eens lastig kunnen zijn bij de teeltactiviteiten en de opbrengst laag was, is de honingproductie van zijn zeeasters een paar jaar geleden gestopt. Dat mijn potje uit zijn teelt kwam, acht Roelof Hoogland niet onwaarschijnlijk. Maar met zekerheid is dat niet (meer) te zeggen. Evenmin durf ik te stellen dat het bovenstaande ook maar in de buurt komt van volledigheid. Integendeel. Ik hoop dat er meer imkers zijn die dit bijzondere product maken. Aanvullende en corrigerende informatie is dan ook zeer welkom. Ondertussen, om een einde te maken aan mijn zeeasterhoningmelancholie, heb ik twee excursies gepland: naar Zeeland en naar Groningen, waar ik alvast een potje zeeasterhoning heb laten reserveren.



Bij op lamsoor (*Limonium vulgare*)  
Foto: Arjen Neve