

## “De zoute smaak van zeewier is verbazingwekkend lekker” Actrice Sien Vanmaele laat toeschouwers koken bij Zomer Van Antwerpen



De strijd aangaan met de klimaatverandering? Het kan ook achter het fornuis, vindt Sien Vanmaele (31). Voor *Zeemaal*, dat eind juni aftrapt op Zomer van Antwerpen, onderzoekt de actrice de wondere wereld van zilte planten en zeewier. En het publiek, dat kookt met haar mee.

Dat Sien Vanmaele dol is op acteren én koken, vertaalt zich ook in haar werk op de planken. Vier jaar geleden liet de Antwerpse zich tijdens Zomer van Antwerpen voor *Witlof From Syria* inspireren door gerechten en gesprekken uit de Syrische keuken. In buurthuis Cortina in Borgerhout zet ze samen met *Laika* het publiek van 29 juni tot 7 augustus zeewier voor. “Door de zoute smaak vinden de meeste mensen het verbazingwekkend lekker”, zegt de actrice, die zelf van *het zeetje* komt.

Angst is geen goede raadgever, maar toch is *Zeemaal* ontstaan uit angst: klimaatangst. Hoezo?

Sien Vanmaele: “De opwarming van de aarde is al lang geen ver-van-mijn-bedshow meer. Vanuit mijn interesse voor koken kwam ik erachter dat de voedselproductie verantwoordelijk is voor een aanzienlijk

deel van de CO 2-uitstoot. Wat zijn de problemen in de voedselindustrie en wat is dan het voedsel van de toekomst? Na twee jaar onderzoek raakte ik doordrongen van de kracht van zeewier en zilte planten. Deze gedijen op een verzilte bodem, met amper zoet water. Ook aan de teelt van zeewier hoeft men geen schaarse landbouwgrond op te offeren.”

Moeten we dan met zijn allen aan het zeewier?

“Zomaar volop zeewier gaan telen komt het ecosysteem ook niet ten goede. Voor onze gezondheid heeft zeewier alleszins veel voordelen. Omdat het niet is doorgekweekt, bevat het een bom aan mineralen, vezels en eiwitten. Zeewier is nog zo puur dat het, zeker in een vegetarisch dieet, een enorme toevoeging kan zijn. Het heeft veel potentieel, en niet alleen in de keuken. Zeewier wordt toegevoegd aan veevoeder en zit verwerkt in isolatiemateriaal, maar ook in verf. Onderzoekers stippen wel aan dat het heel moeilijk is om de westerse mens zeewier te laten eten. Omdat er zo weinig vraag naar is, is het vandaag nog heel duur.”

In de voorstelling laat je de mensen proeven van allerlei wieren en zilte planten. Vallen ze in de smaak?

“Vanwege de zilte smaak houden veel mensen er wel van. Eerst vond ik het heel moeilijk om met deze ingrediënten te koken. Sommige zeewier moet je drogen, een andere variëteit kan je dan weer beter stoven of frituren. Als ik er niet meteen weg mee weet, leg ik de wieren op wodka op, of op azijn (*lacht*) . Recepten vond ik aanvankelijk nauwelijks, tenzij in oosterse kookboeken. In Azië wordt er al eeuwen gekookt met zeewier. Europeanen hebben die gewoonte niet. Daarom wilde ik in *Zeemaal* zeewier en zilte planten verwerken in gerechten uit de westerse keuken. Door het publiek er in een aangepast decor mee te laten koken kunnen ze de producten ook ten volle voelen, ruiken en proeven.”

Met *Landmaal* en *Luchtmaal* staan er nog twee producties rond duurzame voeding op stapel. Had je gedacht dat je onderzoek zo ver zou leiden?

“Als je de wereld wil redden vanuit je keuken, moet je weten vanwaar het voedsel dat je in je mond stopt vandaan komt. Hoe staat het er met een plant voor, en hoe groeit hij het best? Een correct gekweekte plant is het lekkerst. Geen wonder dat veel chefs een eigen moestuin hebben. In mijn zoektocht naar duurzame voeding kwam ik ook uit bij champignons en urban farming, waarover meer in *Landmaal* . *Luchtmaal* staat stil bij het eten van insecten, zaadwinning en fermentatie.”

Veel Instagramkiesjes zullen de gerechten uit *Zeemaal* niet opleveren. Bij aanvang van de voorstelling gaan de smartphones achter slot en grendel.

“Ik weet hoe verleidelijk het is om foto's te maken van fraaie gerechtjes, maar in *Zeemaal* heersen de wetten van het theater. Het kan niet dat ik, zoals eerder bij try-outs, moet wachten met mijn verhaal omdat mensen foto's aan het nemen zijn. Daarom mag het publiek straks bij aanvang van de voorstelling één foto maken, waarna de telefoon in een koffieblik verdwijnt. Theater wil als beleving mensen aanporren om weer in het moment te zijn. Ook om goed te kunnen proeven is dat nodig. Als je iets aandachtig bekijkt, proeft of betast blijft het veel meer hangen. Daar kan geen foto tegenop.”

*Zeemaal* , van 29 juni tot 7 augustus, buurthuis Cortina, Borgerhout. Tickets: [www.zva.be](http://www.zva.be). Meer info en andere tourdata: [www.laika.be](http://www.laika.be)