

Zee Krant '23

WIE MEET, VERMIJDT ONNODIG LEED

Wie aan zee over de dijk slentert, vanuit zijn appartement zeewaarts tuurt, de kusttram neemt voor een uitje of zomaar op het strand geniet van een zomerse dag, zal het beamen. Onze kust is niet meer dezelfde.

De stranden zijn opgehoogd en verbreed met zand, aangevoerd met bulldozers of opgespoten vanaf zandwinningschepen. Op meerdere plekken zijn dijken hersteld of heringericht. In de havens verschijnen havenmuurtjes en Nieuwpoort heeft binnenkort zijn eigen stormvloedkering in de monding van de IJzer. En op tal van plaatsen verschijnen aanplantingen van helmgras op het hoge strand. Allemaal dienen ze hetzelfde doel: ons wapenen tegen de zeespiegelstijging en het geweld van storm en ontij.

Het allerbeste is natuurlijk om de klimaatopwarming, door ons eigen gedrag, zoveel mogelijk af te remmen. Maar intussen moeten we ook volop inzetten op het klimaatrobuust maken van de kust. Bij dit alles is het meer dan ooit belangrijk te blijven meten. Hoe snel stijgt de zeespiegel? Zit er verandering in de kracht van stormen en wat met hun trefkans? En hoe vergaat het de stromingen voor onze kust? Om dit te kunnen opvolgen zijn meetinstallaties nodig. Die meetinstallaties zijn intussen goed zichtbaar op het strand en in de kustwateren. In Raversijde pronkt sinds kort een testdijk, ingebed in een open onderzoeksomgeving of 'Living Lab'.

Voor de haven van Oostende schittert de 'Blue Accelerator' (ook wel het 'gele frietkot op zee' genoemd...), een testplatform voor nieuwe offshore technologieën. En langs de volledige kust verzamelen meetboeien en de zes meetpalen van het Meetnet Vlaamse Banken doorlopend waardevolle en onmisbare data, over windsnelheid en -richting, zichtbaarheid, temperatuur, getij, golfhoogte en -richting, enz.

Heb je die meetplatformen nog niet ontdekt? Of heb je er geen flauw benul van hoe die eruitzien? Geen probleem! In deze Zeekrant passeren ze de revue en verschijnen als 'pop-ups', verspreid over de acht pagina's. Wie weet maakt het je benieuwd naar wat die metingen ons leren?

Want door te meten kunnen we het onheil een stapje proberen voor te zijn. Wie meet, vermijdt onnodig leed. Dat onze kust vandaag plaats biedt aan meetpalen, testdijken en testplatforms is dus maar goed ook!

Jaarlijkse uitgave van het Vlaams Instituut voor de Zee (www.vliz.be)
en de Provincie West-Vlaanderen (www.west-vlaanderen.be)

INHOUD

- 2 _ Niet aanraken
- 2 _ Dronehaven aan de kust
- 3 _ Katten in zee? En nog eetbaar ook?
- 4 _ Zeewaarts zicht vanuit Oostende, 20.000 jaar geleden!
- 6 _ Wim Lybaert. Een zeezot over zijn zintuigen.
- 7 _ De vergeten scheepsramp van Oostende
- 8 _ Cryptopus

NIET AANRAKEN

Zie je een zieke of dode vogel aan de kust?
Raak deze vooral niet aan! De vogelgriep gaat nog steeds rond bij (zee)vogels. Het is wel belangrijk dat je die zieke of dode vogel meldt. Deze info helpt bij het bestrijden van de ziekte. Scan de QR-code voor de juiste en laatste informatie over wat te doen.



De onderzoeksdijk in Raversijde meet maar liefst 20 bij 20 meter.
©MDK



DRONE- HAVEN AAN DE KUST

Drones zie je meer en meer. Men gebruikt ze in de transport-, medische en veiligheidssector en zelfs voor de wetenschap. Ze zijn makkelijk inzetbaar én te besturen vanop afstand. Dat maakt ze populair. Anderzijds toont grootschalig onderzoek bij onze Noorderburen dat we ze niet overal zomaar verwelkomen. De privacy, je weet wel. Bij evenementen en bij gebruik door de hulpdiensten, zien we quasi geen probleem in het gebruik van drones. Maar wanneer ze in de buurt van ons eigen huis rondhangen, zijn we veel minder fan.

Onze kust is trouwens een ideale testlocatie voor drones. Daarom is de provinciale ontwikkelingsmaatschappij (POM) West-Vlaanderen gestart met de bouw van een 'Drone centrum' op de luchthaven van Oostende. Zo wil ze de ontluikende dronesector ondersteunen. Zowel bedrijven als onderzoeksinstellingen zullen er terecht kunnen om allerlei toepassingen met drones uit te testen. Van het monitoren van activiteiten op zee tot inspecties en cargotransport in en naar windmolenparken.

Het gebruik van drones lijkt alvast veelbelovend bij onderhoud en inspecties. Maar ook heel wat andere pistes worden verkend, samen met vele betrokkenen. Klaar voor een nieuw drone-gestuurd tijdperk?

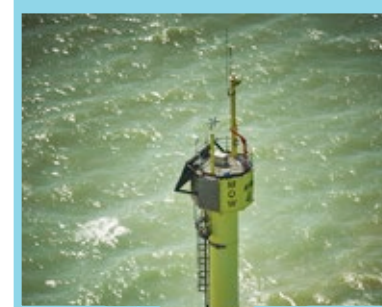
KATTEN IN ZEE? EN NOG EETBAAR OOK?

Jawel! Maar geen échte katten. De zeekat is een inktvis die leeft in zee. Vanwege zijn groen oplichtende ogen is hij genoemd naar het zo gekoesterde huisdier, de kat. En onze Belgische vissers vangen regelmatig zeekat in het Engels kanaal. Dat gebeurt eerder per ongeluk, bij het vissen op bodemvissen zoals tong. Zeekatten sukkelen dan per ongeluk het sleepnet in. Zo'n 850 ton per jaar. Zeker geen waardeloze bijvangst voor onze vissers, want in de vismijn leveren ze per kilogram zelfs meer op dan kabeljauw!

Nog beter is het om deze lekkernij gericht en op een duurzame wijze te vangen, met fuiken. Vissers sluiten daarvoor een volwassen wijfje op in een fuikkooi. Zij trekt mannetjes zeekat aan in de kooi, die de vissers dan gretig wegnemen. Het wijfje zet daarna bevruchte druifvormige eitjes af op de fuik, waaruit jonge zeekatjes komen.

Komt het water je al in de mond? Ga dan met dit recept van NorthSeaChef Filip Claeys (restaurant De Jonkman) aan de slag:

De palen van het Meetnet Vlaamse Banken verzamelen o.a. weergegevens, en meten zeewatertemperatuur en getijhoogte.
©MDK Cofely Fabricom



KROKANTE ZEEKAT MET ZOETE LIMOENDIP

Ingrediënten voor 4 personen

Zeekat:

- 200 gr zeekat
- 1 eiwit
- 200 gr aardappelzetmeel

Garnering:

- 2 stuks lente-ui
- 1 rode Spaanse peper
- 1 teen knoflook
- 2 el arachideolie

Dip:

- ½ limoen
- 1 tl gemalen zwarte peper
- 1 tl fleur de sel

ZEEKAT

Snij de zeekat in repen van ongeveer 1 cm dik.

Snij de Spaanse peper en lente-ui in fijne ringen.

Hak de knoflook fijn.

Klop het eiwit op.

Haal de zeekat door het eiwit en dip daarna in het aardappelzetmeel totdat ze droog aanvoelen.

Schud het overtollig aardappelzetmeel af.

Frituur 3 tot 5 minuten op 180°C, slechts enkele stukjes per keer zodat de frituurolie heet blijft.

Leg in een vergiet om uit te druppen.

Haal tussen elke frituursessie de losgekomen stukjes aardappelzetmeel uit de frituurolie.

GARNERING

Doe 2 el arachideolie in de wok.

Wok de Spaanse peper, lente-ui en look op middelhoog vuur.

Roer goed om en voeg ook de zeekat toe.

Schud kort op en kruid af met zout en peper.

DIP

Pers 1/2 limoen, doe het sap in een laag kommetje waarin je makkelijk kan dippen.

Voeg fleur de sel en zwarte peper toe.

Het zout hoeft niet op te lossen, dus je hoeft niet te roeren.

Serveer samen met de zeekat.

De 'blue accelerator' voor de haven van Oostende, ook wel gekend als het 'gele frietkot op zee', is eigenlijk een ruimte met meetapparatuur.
©POM West-Vlaanderen



ZEE- WAARTS ZICHT VANUIT OOSTENDE, 20.000 JAAR GELEDEN!

Zo'n twintigduizend jaar geleden moet de Noordzee er ongeveer zo hebben uitgezien. We beleefden de piek van de laatste IJstijd, en heel wat zeewater zat vervat in dikke ijskappen op het land. De zeespiegel stond 120 meter lager dan vandaag, en de Noordzee stond grotendeels droog. In het koude steppelandschap – Doggerland of de "Serengeti van het Noorden" – graasden steppebizonzen of wisenten (zie beeld). Maar ook mammoeten, wolharige neushoorns, sabeltandtijgers, rendieren,... ja, zelfs onze voorouders hadden het er naar hun zin.



WIM LYBAERT. EEN ZEEZOT OVER ZIJN ZINTUI- GEN.

Zot van de zee en van verse vis.
Wim Lybaert combineert de liefde voor de moestuin met die voor het ruime sop. De Zeekrant ontmoet de joviale Bruggeling op het droge voor een interview over de zee en wat die met zijn zintuigen doet. Recent maakte het vissersleven een diepe indruk op hem tijdens de opnames van 'Een jaar op Zee'. Wij vroegen hem uit over wat hij voelt, ruikt, smaakt, hoort en wat hem verwondert aan boord van een vissersschip.

Je houdt van de zee. Wat trekt jou er zo in aan?
De zee zorgt bij mij voor een mindset die zeer natuurlijk aanvoelt. Ze scherpt je zintuigen aan. Vroeger kwam ik meer aan zee dan nu, maar de zee is nooit veraf. In de zomer zwem ik graag in zee. Ook op een vissersboot voelde ik me direct thuis.

Welk beeld van de zee blijft bij jou op het netvlies hangen?
Ik koester de eindeloosheid van de zee. Je kan kijken naar de horizon tot waar de aarde begint te krommen. Dat is iets uitzonderlijks dat je niet aan land vindt. De zee is één van de laatste plekken op aarde waar je de natuur op haar puurst ziet. Water en lucht. En in dat water zit het vol leven. De Noordzee ziet er ook altijd anders uit en heeft alle tinten groen, blauw, grijs...

Wat is voor jou de ultieme smaak van de zee?
Als ik dan toch moet kiezen: grijze garnaal, vers gevangen door onze Belgische vissers. In Nederland smaken garnalen al anders. Ik heb er als kind al veel op gevestigd met zo'n visnetje in de branding. En heb ze van jongs af aan leren pellen en eten. Ik vind het fenomenaal dat daar zoveel smaak in zit. Ze zijn altijd lekker, ook rauw. Ik hoop wel dat er snel betere facilitaire regels komen voor onze garnalvissers, want ze zijn aan het verdwijnen. Dat zou echt zonde zijn.

Welk geluid associeer je met de zee?
Dan denk ik aan de golven die aanrollen op het strand. Klein of groot. Soms kan dit heel licht kabbelend zijn. Of met veel wind beukend op het strand. Op een vissersboot, zeker bij de oudere boten, hoor je de motor non-stop 24 op 24 boven de golven uit. En in het ruim maken de sproeiers die aanstaan tijdens het sorteren van de vis veel lawaai. Dat staat in schril contrast met de vis die aan boord komt. Die maakt geen enkel geluid.

Welke geur past voor jou bij de zee?
Een heel lekkere, zuivere geur. Aan land kennen we dat niet. Als je op zee zit, heb je die pure geur. Verse vis ruikt ook naar de zee. Mensen hebben daar een verkeerd beeld van. Vis kun je trouwens best wel even bewaren. Op voorwaarde dat je hem koelt tot op 1°C. Dat gebeurt zo met de vangst in het ruim waar de vis op ijs ligt. Op zee heb ik vaak gekookt en de vis smaakt beter na een 2-tal dagen als de stijfheid er wat uit is.

Wat voel je op zee? Dat mag letterlijk of figuurlijk zijn.
(denkt even na) Op een schip voel je telkens de opwindende als het net bovengehaald wordt. Wat zou er nu weer inzitten? 'Kiekt e kir ier': een grote kabeljauw, een tarbot, zeewolf... We vingen ook opvallend veel zeekat. Dat is een inktvis die tegenwoordig meer wordt gevangen in de Noordzee omdat ze door de opwarming van het zeewater opschuift vanuit het zuiden.

Blijven er nog vragen over de zee onbeantwoord voor jou na 'Een jaar op Zee'?
Ik heb voorbereidend onderzoek gedaan voor het programma maar ik zit toch nog met een onopgeloste vraag. Hoe oriënteert zeeleven zich onder water? Ook voor vissers en wetenschappers is dat nog een geheim. Vissers weten perfect op het moment zelf hoe de trek is, maar die is nooit hetzelfde. Ze weten daar veel meer over dan zeewetenschappers, maar ze kunnen het niet verklaren. De trek voorspellen is momenteel onmogelijk. Ook de maanstand en de stroming hebben hun invloed op de trek van vissen. Bijzonder mysterieus en fascinerend!

Daar sluiten we ons graag bij aan. Bedankt voor dit interview en een inkijk in jouw zeeleven!



De Westhinderpaal ligt ter hoogte van de Westhinder zandbank en vervangt het lichtschip 'De Westhinder'. © MDK Cofely-Fabricom

DE VERGETEN SCHEEPS- RAMP VAN OOSTENDE

14 september 1800, het is kermis op 't Sas in Bredene. De middag loopt op haar einde en zo'n 200 kermisbezoekers keren huiswaarts richting Oostende. Toen al was het overzetbootje, de Pomschuyt, de snelste manier om de havengeul over te steken. De kermisbezoekers verzamelden zich wachtend op het overzetbootje. Maar toen liep het mis. Met te veel mensen tegelijkertijd stapten ze het ponton op. Dat ponton raakte overbelast en kantelde. 82 mensen verdronken in de Oostendse havengeul. Ondanks de vele zoekacties bleven drie mensen vermist. Miraculeus werd een driejarig kind na drie dagen nog levend teruggevonden.

Het verhaal beroerde velen tot ver buiten Oostende. Er werden volksliederen en een toneelstuk over geschreven. Maar na vele jaren raakte de ramp geleidelijk in de vergetelheid. Tot orgelmaker Pieter Vanhaecke onlangs een bijzondere ontdekking deed...

Tijdens herstelwerken aan het orgel van de Sint-Hubertuskerk in Elewijt-Zemst (een gemeente tussen Brussel en Mechelen) ontdekte hij diep in het hart van het orgel een krantenknipsel uit het jaar 1800. Op zich niet verrassend, als je weet dat orgels in die tijd winddicht gemaakt werden met leder, perkament of papier.

Bij de herstellingen aan dit orgel gebruikte men naast persoonlijke brieven ook krantenknipsels. Het krantenknipsel in kwestie bevat een volledige namenlijst met leeftijd van de geïdentificeerde slachtoffers van de scheepsramp in de Oostendse havengeul. Dankzij deze uitzonderlijke toevalvondst in het orgel van een kerk in Elewijt kunnen we de slachtoffers van deze ramp opnieuw herdenken.

Noms de toutes les Personnes qui ont été pêchées, au lieu à Ostende au passage du Port, avec le Ponton (14 Septembre 1800), à 7 heures du soir et dont		Noms van alle de Persoonen die opgevischt zijn, d hebbende in Ostende in de overvaart der Haeve, n 27 Fructidor jaer 8 (14 September 1800), s	
NAEMEN.	VOORNAEM.	GEBORTE QUD.	NAE
NOMS.	PRÉNOM.	PLAETS. LIEU DE AGE. Naissance.	N°.
an de Vonde.	Louis	Gand.	412
an Damme.	Joseph	Ostende.	18
ovost.	Pierre	Idem.	49
arrin.	Jeanne	Idem.	50
ils.	Pierre	Bredene.	10
a Gasse.	Melchoor	Brugges.	47
7 Decool.	Jacques	Waaden.	19
8 Darras.	Marie Antoin.	Dunkerque.	22
9 Meulenaere.	Joseph	Brugges.	63
10 La Garde.	Claire	Bruxelles.	28
11 Nereu.	Thomas	Ostende.	19
12 Dumolin.	André	Idem.	12
13 Dumolin.	François		40
14 Neurwaert.	Norbert Ignas	Houttem.	28
15 De Marck.	Jean	Ostende.	28
16 Pottier.	Pierre	Idem.	14
17 Waefelghem.	Jean	Idem.	21
18 De Mol.	Henri	Bruxelles.	42

CRYPTISCHE OMSCHRIJVINGEN:

1. Duizend bommen en granaten, daar heb je een muur met zicht op zee
2. Zanderige motorpech
3. Glibberig en lekker opstapje
4. Een biddend schelpje
5. Weerkaatsing in het water die graag de lift neemt
6. Garnaal waar muziek in zit
7. Drijvende brieven
8. Een vis in hogere sferen
9. Rijgparel uit de oceaan
10. Plaats aan de kust waar je een West-Vlaams varken kan wassen

Raad jij door het invullen van deze cryptopus 'een heerlijk zomerse uitwaai-activiteit aan zee'?

TIP: je kunt in juli en augustus deelnemen aan deze activiteit in enkele bezoekerscentra aan de kust. De namen van drie centra zitten ook als antwoord verstopt in de cryptopus. Veel puzzelplezier!

Gevonden?
Stuur het antwoord samen met je volledige naam en contactgegevens vóór 15 september in een e-mail met titel "Zeekrant" naar kust@west-vlaanderen.be.

