

De onderneming



Links: medeoprichter Nikki Spil met een zak gedroogd wier. Rechts: kwaliteitscontrole.

O peen winderig bedrijventerrein in Beverwijk graait Nikki Spil in een mansk-hoge bigbag. In haar hand ligt een hoopje donker-groene snippers, waar een licht ziltige geur vanaf komt. Dit is ‘het groene goud’, het goedge met een keur aan potentiële toepassingen dat er desondanks niet in slaagt écht door te breken. Spil is vastbesloten om daar verandering in te brengen.

En wel met Holdfast and Stipe, Nederlands eerste zeewierraffinaderij. In het bedrijfspand waar Spil voor staat, wordt sinds dit jaar een meststof gebrouwen van zeewier – of, beter gezegd, een biostimulant. Een substantie die de gezondheid van planten verbetert en ze in staat stelt meer voedingsstoffen uit hun omgeving op te nemen. Daardoor gaan ze beter groeien, is het idee, en komen er minder meststoffen in het water terecht.

Acht veldproeven lopen er momenteel naar de precieze effectiviteit van het spul, bij gewassen als gras, aardappelen, bloembollen en tropische kamerplanten. De eerste resultaten bij veehouders in Wales zijn veelbelovend, vertelt Spil (35) aan de eettafel in de kantoorruimte boven de raffinaderij: ‘18 procent meer droge stof. Dat klinkt vaag, maar betekent dat er 18 procent meer gras in het gras zit. Daardoor hoeft een veehouder minder krachtvoer bij te kopen.’

Dat Spil zich met Holdfast and Stipe nu toelegt op de productie van een meststof uit zeewier, is een enigszins verrassende wending in haar carrière. Maar daarvan heeft ze er al meer meege-maakt. Ze is opgeleid als architect en kwam bij het schrijven van haar scriptie over duurzame bouwmaterialen voor het eerst in aanraking met zeewier. Het bleek een geschikte vervanger voor asbest.

‘Maar het wier was er op dat moment nog helemaal niet’, memoreert Spil. Ze besloot met een paar compagnons een zeewierboerderij op te zetten in de haven van IJmuiden. Na een paar jaar gaven ze het op. Voor zeewierkweek op een

PROFIEL

HOLDFAST AND STIPE

Nederlands eerste zeewierraffinaderij heeft ‘de sleutel tot duurzame landbouw’

Zeewier is makkelijk te kweken, filtert het water en heeft tal van toepassingen. Holdfast and Stipe maakt er onder meer een meststof mee, die de landbouw een stuk schoner kan maken.

Door **Maarten Albers** Foto's **Raymond Rutting**

behoorlijke schaal is nauwelijks ruimte langs de drukke Noordzeekust, verder van de wal vormt de wilde zee een probleem.

Samen met medeoprichter Roy Wormsbecher besloot ze zich te richten op de verwerking van zeewier. Tien jaar lang deden ze onderzoek naar de beste technieken, terwijl Spil bijkluste als freelance architect. ‘We hebben van alles gemaakt van zeewier’, vertelt ze. ‘Zeep, lampenkappen, plantenpotjes, zelfs een biertje met de meiden van Gebrouwen door Vrouwen.’

Door hun achtergrond in de bouw waren ze aanvankelijk vooral geïnteresseerd in fysieke producten. ‘Totdat je er echt induikt en leert wat voor fantastische stoffen er in zeewier zitten, die een sleutel kunnen zijn naar duurzamere landbouw.’

Vandaar dat de raffinaderij in Beverwijk zich toelegt op de productie van een meststof. Een kijkje in de keuken

krijgt *de Volkskrant* niet – de beloften van zeewier zijn gigantisch en bij Holdfast and Stipe willen ze de concurrentie niet wijzer maken. ‘Zeker omdat we hopen het proces straks te licenseren aan anderen die dit ook willen doen’, zegt Spil.

Wel wil ze uitleggen hoe het proces in grote lijnen werkt, met behulp van een aantal potjes en reageerbuisen vol zeewierextract. Op de witte potjes met extract zitten stickers met nummercodes en aantekeningen met zwarte viltstift. Na elke stap in de productie wordt een deel van het zeewierextract afgetapt voor onderzoek, om er zeker van te zijn dat het veilig is voor gebruik. Het wier wordt geleverd door kwekerijen in Wales, Frankrijk en Scandinavië. ‘Hier zetten we een soort thee van’, zegt ze, terwijl ze een reageerbuis met een transparant groene vloeistof omhooghoudt. Er wordt gewerkt met de hele

plant: niet alleen het blad, maar ook de wortel (holdfast) en stengel (stipe) – vandaar de naam.

Daarna volgt het filteren en concentreren. ‘Van de thee maken we siroop’, zegt Spil, wijzend naar een reageerbuis met een bijna zwarte vloeistof. Als restproduct blijft een korrelige substantie over, de vezels, waar het bedrijf SeaWood plaatmaterialen van maakt voor de bouw.

De gefilterde ‘siroop’ kunnen boeren gemakkelijk aan hun sproeiwater toevoegen. ‘Als wij een product zouden maken waar zij andere machines voor moeten aanschaffen, loopt het natuurlijk niet’, zegt Spil.

De samenwerking met boeren noemt ze ‘heel belangrijk’. ‘We komen niet zozeer een product aan ze verkopen, maar samen kijken: ‘Hoe past het binnen jouw systeem? Hoeveel moet je gebruiken? Wat is de impact?’

Om daar meer over te leren, lopen nu dus allerlei veldtesten, waarvan de resultaten in de loop van komend jaar zullen binnenkomen. Daarna hoopt het bedrijf het product breder aan de man te brengen – al kunnen particulieren nu al een flesje aanschaffen voor hun kamerplanten.

Spil is ‘blij verrast’ over het enthousiasme onder boeren. ‘We dachten dat de gesprekken heel moeilijk zouden zijn, dat is het beeld van de sector. Maar ze willen heel graag, ook omdat het nu niet echt loont om duurzaam te werken.’

In theorie kunnen alle gewassen baat hebben bij het zeewierextract. Het sommetje van de potentiële vraag is volgens Spil dan ook bijna niet te maken. ‘54 procent van Nederland is landbouwgrond. En daar zitten ook delen bij, zoals het Westland, die heel efficiënt werken.’

Alle boeren aan het zeewier, dat is voorlopig nog toekomstmuziek. Financieel verdienen ze er bij Holdfast and Stipe ook nog niets aan, zegt Spil. ‘Voor ons zijn data op dit moment waardevoller dan de liters die we verkopen, omdat we willen dat het goed gaat. Met die data kunnen we het product weer verbeteren.’

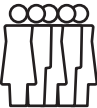
PROFIEL



Waar
Beverwijk



Sinds
2023



Aantal werknemers
14



Jaaromzet
200 duizend euro