



Het Graanschap: de hele broodketen in eigen hand

VAN NEDERLANDS GRAAN

TOT LEKKER BROOD

| TEKST: MICHELLE DE KONING | FOTO'S: STUDIO LETSCH & DE CLERCO

Vier initiatiefnemers die de hele keten van Nederlands graan tot brood in eigen hand hebben, dat is Het Graanschap. Het graan wordt natuurinclusief geteeld op Schokland (Noordoostpolder) door de boer die het in de molen naast de akkers vermaalt. In Laren staat het broodlab, waar het brood vers gebakken wordt. “Ons doel: waanzinnig goed brood maken van 100 procent Nederlands graan en tegelijkertijd bijdragen aan een vruchtbare grond en meer biodiversiteit, zoals bijen, insecten en vogels.”

“**E**r wordt in Nederland nauwelijks brood gebakken van Nederlands graan. Het bevat minder eiwitten en vraagt meer expertise van de bakker en de boer. Tegelijkertijd biedt bakken met Nederlands graan veel kansen. Voor de boer wordt het weer interessant om graan te telen, en dat is belangrijk omdat graan de grond vruchtbaarder maakt. Met een korte keten kan de bakker samen met boer en molenaar maximaal aan de knoppen draaien voor het gewenste eindproduct, zonder allerlei toevoegingen.” Aan het woord is Eva Jansen, conceptontwikkelaar en oprichter van innovatiebureau Incubaker. Samen met de drie andere initiatiefnemers – Arjen Verschure (boer en molenaar), Alice den Boer (bakker bij Amarant bakkers) en Johan Pater (ondernemer-bakker en business-strateeg) zette zij Het

Graanschap op. “Het gaat ons vooral om lekker, lokaal en transparant biologisch brood maken. Al doende dragen we bij aan een gezonder ecosysteem.”

HERONTWERP VAN DE KETEN

Zowel volgens Arjen als Eva is het de omgekeerde wereld dat nagenoeg al het Nederlandse graan eindigt als veevoer. Eva: “Vervolgens wordt het graan voor veruit het meeste brood dat wij Nederlanders eten geïmporteerd. En het brood dat niet verkocht wordt, doet weer dienst als veevoer. Die keten moet veel korter, duurzamer en transparanter, vinden wij. Door met elkaar één korte keten te vormen, zorgen we er bovendien voor dat iedereen er een goede boterham aan verdient.” Arjen: “Het is van belang dat de Nederlandse boer graan blijft telen.

Binnenkijken

Aan ontwikkelingen in de sector geen gebrek. Of het om ingrediënten gaat, om producten, inrichting of aanpak, de branche blijft in beweging. Bakkers in bedrijf kijkt dit jaar binnen bij bakkers in het hele land, om van elkaar te leren en elkaar te inspireren.



BAKKER ALICE DEN BOER

“Bij het bezoek dat Eva en ik brachten aan The Grain Gathering in Seattle werden we meteen gegrepen; dat wilden wij ook. De energie die ontstaat als je met z'n allen van begin tot eind bij de productie betrokken bent, sprak mij erg aan. Ik heb ook heel veel geleerd over graan en meel, terwijl ik al best lang bakker ben. En door meer kennis werk ik nu anders. Als je zomaar een zak meel voor je hebt en het werkt niet zo lekker, dan neem je iets anders. Maar als je samen graan hebt uitgekozen, het hebt zien groeien en met de molenaar de juiste maling hebt gezocht, dan wil je alles doen om daar het beste brood van te maken.

We werken in de bakkerij met steengemalen meel, dat geeft meer smaak. Het is een vrij kwetsbaar meel, en dus ook een kwetsbaar deeg. Dat betekent dat we het niet hard kneden. Hiervoor werk ik speciaal met een oude kneder met één arm die heel langzaam staat te draaien. We moeten dit deeg echt de tijd geven en veel meer op onze zintuigen vertrouwen dan op de klok. Kijken en voelen, en op basis daarvan beslissen of je gaat afwegen, opmaken, koelen.

‘Go with the grain’, zoals ze dat in Seattle zo mooi zeggen.

Ik ben echt anders gaan bakken én heel anders naar graan en akkers gaan kijken sinds Het Graanschap. Ik weet veel meer van de korrel, de grootte, de hardheid. En ik rijd tegenwoordig soms bijna de sloot in als ik onderweg naar mooie graanakkers kijk. Ik kan ook rustig Arjen appen als ik ergens een boer met zijn combine aan het werk zie. ‘Moeten wij niet ook al oogsten?’ Ik ben meel als een veel waardevollere grondstof gaan zien, omdat ik nu van dichtbij ervaar wat er voor moeite in zit.

Ik hoop dat wij met ons verhaal aan mensen kunnen laten zien wat een mooie producten graan, meel en brood zijn. En stiekem droom ik al van een bakkerijtje op Schokland, naast de akker. Maar bovenal hoop ik dat ons verhaal inspireert. Dat anderen zien dat deze manier van landbouw bedrijven – met een positieve impact op de omgeving – een mooi product en een interessant verdienmodel kan opleveren.”

‘Voor ons brood halen we alles uit de Nederlandse graankorrel wat erin zit’

Want graan maakt de bodem gezonder, maar levert weinig op als veevoer. Het is tijd dat boeren toekomstbestendig gaan werken, nu de sector zwaar onder druk staat. Daar horen vragen bij als: hoe kun je gewassen op andere manieren verwaarden en hoe kun je als boer bijdragen aan een beter leefklimaat en aan bodemverduurzaming? Voor ons brood halen we alles uit de Nederlandse graankorrel wat erin zit. We telen natuurinclusief. Dat wil zeggen: biologisch en met zorg voor leven op en om het land. Ongeveer tien procent van de akkers zaaien we in met bloemen, voor meer insecten en ander leven. Het graan malen we met een elektrisch aangedreven molensteen. Door de speciale maaltechniek kan het meel meer vocht opnemen, zodat het brood minder snel droog wordt.”

NAAR DEENS VOORBEELD

Arjen is van oorsprong melkveehouder, maar heeft in die rol te weinig contact met de eindgebruiker, de consument. En dat is wat hij graag wil. “Ik wilde meer verband zien



ARJEN VERSCHURE STORT HET GRAAN IN KISTEN NADAT HET MET DE COMBINE IS GEOOGST.

tussen wat ik doe, degene die mijn product verwerkt en degene die het consumeert.” Tijdens zijn zoektocht werd hij ongeveer vier jaar geleden door conceptdenker Hans Erdman gekoppeld aan Johan Pater, die Eva en Alice mobiliseerde. “Vervolgens hebben we het nodige onderzoek gedaan”, vertelt Eva. “We zijn naar The Grain Gathering geweest, in de buurt van Seattle. Speerpunt hier was dat boer en bakker samenwerken rondom graan. Die boer teelt graan met het oog op de bestemming ervan: brood. En de bakker maakt brood dat geschikt is om te maken van dat graan. Zo ontstaat er een product waar je nooit op uitkomt als je in je eigen hokje blijft zitten. De volgende bestemming was Denemarken. We zagen hier soortgelijke initiatieven in een klimaat dat veel weg heeft van het Nederlandse. Daar werd ons duidelijk dat wat wij wilden wel degelijk mogelijk is, hoewel we vaak te horen krijgen dat je geen goed brood kunt bakken van Nederlands graan.”

NATUURPRODUCT

“We hebben gekozen voor een populatie, bestaand uit een mix van vijf graansoorten die het goed doen in de Noordoostpolder”, vertelt Arjen. “Daardoor krijgen we een meel waarmee de bakker goed uit de voeten kan.” Samen dragen ze de zorg voor de teelt tot en met de verkoop. De opbrengsten en risico's verdelen ze op een eerlijke manier.



ALICE DEN BOER, JOHAN PATER, ARJEN VERSCHURE EN EVA JANSEN (V.L.N.R.) BEKIJKEN DE GRAANOOGST.



DE BLONDE DAME: BIOLOGISCH DESEMBROOD VAN 100% NEDERLANDS GRAAN UIT SCHOKLAND.

‘Iedereen wordt er beter van als er meer graanschappen komen’

Het Graanschap is van start gegaan met acht hectare eigen graan, de droom is om die oppervlakte in 5 tot 10 jaar te vertienvoudigen. Ze zijn allesbehalve bang voor concurrentie. “Arjen: “Iedereen wordt er beter van als er meer graanschappen komen.” Brood van 100 procent Nederlands graan. Het kan dus, als boer, molenaar en bakker hetzelfde doel voor ogen hebben. Eva: “Als boer moet je weten, en gevoel hebben voor, wat en voor wie je teelt. Onze bakker gaat met de boer en de

molenaar in gesprek over welke graan- en meelcondities zorgen voor het gewenste resultaat. De impact hiervan op de kwaliteit zal de consument snel genoeg ontdekken. Daarin hebben wij een belangrijke taak. Een consument beseft nauwelijks dat brood een natuurproduct is en dat er natuurinvloeden zijn die smaak en structuur beïnvloeden. Ons brood zal om die reden nooit elke dag 100 procent hetzelfde zijn. Ons desembrood onderscheidt zich in smaak, juist omdat het van dichtbij komt en wij zelf aan alle knoppen van de keten kunnen draaien zonder iets toe te voegen. Op ons brood moet je kauwen en ook dat zorgt voor extra smaak in je mond. Hier is een markt voor, dat weten we zeker.”

HETGRAANSCHAP.NL

BROODLAB

Het brood van Het Graanschap is te koop in het broodlab op De Groene Afslag in Laren, geopend van donderdag tot en met zaterdag van 9:00 – 15:00 uur.

