

Het Utrechtse landschap weer op je bord, Utrechtse granen terug in de bakkerij

Wie weet er tegenwoordig nog wat de echte grondstoffen zijn voor een brood?

En wat komt er allemaal bij kijken om een van graan meel te maken wat gebruikt kan worden in een bakkerij?

Waar zie je nog graan in je directe woonomgeving?

Als lid van de Slowfood vereniging en als bevlogen bakker/ondernemer voel ik een drang om mijn klanten ook wat mee te geven over hetgeen ze eten.

Dat doen wij door zo veel mogelijk lokaal te werken, altijd biologisch en zoveel mogelijk ook met oude rassen, gewassen. Producten met een verhaal, een verhaal dat de connectie terugbrengt tussen de consument, het product en zijn makers.

Niet alleen de bakker of kok, maar ook alle andere stappen die daar tussen zitten.

Wij proberen dat op veel vlakken, het graan voor de bakkerij, de zuivel voor bakkerij en restaurant, fruit en groenten die wij gebruiken, maar ook tav drukwerk, schoonmaak en meer.

Vanuit deze gedachte zijn wij ook gaan kijken naar granen uit de provincie Utrecht.

Wat werd hier vroeger geteeld? Waarom werden deze granen hier geteeld? En zijn ze nog terug te vinden?

Goede initiatieven ontstaan nooit alleen. Joris Hellevoort, van het Utrechts Landschap was al een paar jaar enthousiast bezig om te proberen de Utrechtse Blauwe (een rivet tarwesoort) weer op de Utrechtse velden terug te krijgen. Met zaad uit de genenbank van Wageningen en uit Canada is hij 6 jaar geleden begonnen met een paar zaadjes. Met vallen en opstaan kon hij dit jaar voor het eerst 800 kilo aan ons leveren! Daar bakken wij nu een specifiek brood mee.

Daarnaast is er het initiatief waar wij bij betrokken zijn van Food Freedom Utrecht, het Haverproject. In de tijden van de bemande Hollandse Waterlinie verbleven er veel manschappen op de Forten en de daarbij behorende paarden. Die paarden moesten gevoed, en daarom werd er veel haver geteeld rondom de Forten.

Haver staat inmiddels bekend om zijn goede eigenschappen als grondverbeteraar en voor als powerfood. Voor dit initiatief is een POP aanvraag toegekend, waarbij gekeken wordt naar de verbeterende waardes van Haver op de grond, de voedingswaarde en naar nieuwe verwaardingskansen (nieuwe producten, directe afzet in de omgeving) van Utrechtse Haver.

Hartstikke leuk zo een initiatief, eetbaar bewijs bijgeleverd. Maar niet alleen eetbaar bewijs, er ontstaat ook weer een binding van de consument met zijn gebied, het cultuurlandschap wordt ook verrijkt met mooie havervelden en blauwe tarwehalmen in het najaar.

Utrechtse Blauwe was in het verleden ook zeer geliefd bij bloemisten, en nog steeds.. de eerste oogst werd ontvreemd van het land, door een onbekende die het waarschijnlijk niet om de graankorrels ging... Net voor Joris wilde gaan oogsten!

Utrechtse Blauwe is een rivettarwe, een oud ras wat niet veel opbrengst per ha oplevert, maar wel heel smaakvol is en uitstekend geschikt om brood mee te bakken.

Het zou natuurlijk ontzettend mooi zijn als er meer van dit soort initiatieven ontstaan. Wij werken al langere tijd samen met kleine tuinderijen (Amelis'Hof en de Volle Grond op Amelisweerd) en Boerderijen (o.a. de Hondspol, Eyckenstein).

Op Eyckenstein is ook al eerder graan verbouwd (emmer en tarwe) welke wij ook in de bakkerij gebruikt hebben. Jacob Beeker teelt nu ook de haver voor het FFU project.

Ik zie een mooie toekomst voor dit soort kleinschalige economische ontwikkelingen. Avond wandelingen door het graan, een demonstratie graan malen, discussies met meerdere telers, verwerkers, bakkers, overheid en beleidsmakers en consumenten.

Wel zijn er een aantal (knel)punten die mee zullen wegen:

- Oude gewassen leveren (vaak) minder opbrengst op.
- Oude rassen vragen meer deskundigheid van de verwerkers om mee te werken
- Ondanks dat je dichtbij teelt zal de prijs hoger worden van een product door kleinschalige verwerking e.d.
- Niet snel geschikt voor opschalen wegens onzekerheid oogst en geschiktheid voor grootschalige productie. Oude graangewassen hebben over het algemeen een langere halm, waardoor graan eerder legerig is (omvallen van de halm) Dit levert problemen voor de oogst en risico op te vochtig worden van de rijpe graankorrel die daardoor begint te kiemen, dit levert oogst op waar niet mee gebakken kan worden.
- Onbekend maakt onbemind, een product heeft storytelling nodig om aan te slaan.
- Bij opschalen van teelt kan de opbrengst snel te groot worden

Voordelen van lokale teelt van oude en opnieuw terug gebrachte gewassen:

- Binding burger met het landschap
- Grondverbetering en meer biodiversiteit in het landschap, wat ook positief effect heeft op fauna
- Teelt van oude gewassen op cultuurlandbouwgrond is niet direct gericht op grote productie, er is sprake van dubbel gebruik. Natuur en Opbrengst.