

“Van Traditie tot Innovatie”

1. Inleiding

- a. Geschiedenis, een korte schets van de brood consumptie
- b. De vragen aan de molenaar in de loop der tijd
- c. Neergang van de kleine molenaar
- d. Revival van alternatief brood
- e. Kansen en mogelijkheden

2. Bijzondere Graanprojecten

- a. De vraag naar Traceerbaarheid
- b. Identificatie met de oorsprong
- c. Fair Trade
- d. Beloning van de akkerbouwer
- e. Biologisch als voorloper
- f. Biologisch is onbespoten?
- g. Feiten en Fabels

3. Toekomst voor het Brood

- a. Knelpunten, vragen van consumenten
- b. Informatie over brood
- c. De maakbaarheid van het leven
- d. De vraag naar Super eten
- e. Innovatie van de molenaar
- f. De Toekomst van het Brood
- g. Consumenten vertrouwen en social media

“Van Traditie tot Innovatie”

1. Inleiding

Dagelijks zijn we allen op de een of andere manier bezig met de voedselketen en zien we ons gesteld voor allerlei vragen vanuit diezelfde keten.

Steeds proberen we met oplossingen te komen die enerzijds de vragen beantwoorden maar ook de mogelijkheden van onze eigen branche benutten. En deze oplossingen kunnen dan weer een eigen leven gaan leiden die op haar beurt weer vragen kunnen gaan opwerpen.

Wellicht aan ons om tot de kern van het brood terug te komen door op rationele basis brood en banket producten te produceren gestoeld op oude waarden en uitgangspunten.

De consument hierover informatie geven lijkt van doorslaggevend belang.

a. Geschiedenis, een korte schets van de brood consumptie

Van origine aten de werkers roggebrood, vaak vervaardigd van 100% desem rogge omdat rogge goedkoper was dan tarwe.

Tarwe was weggelegd voor de bovenklasse en sedert midden van de 19-de eeuw komt gist in opkomst.

(Desem) Brood was veruit het belangrijkste deel van de voeding die de mens dagelijks nodig had. Pas aan het eind van de 18-de eeuw nam de aardappel naast brood een gelijkwaardige positie in.

Langzamerhand werd tarwe goedkoper en kwam tarwebrood binnen het bereik van de lagere klasse. Eind 19-de eeuw werd drie maal zoveel tarwebrood gegeten dan in het midden van deze eeuw.

In het Mijn-gebied van Zuid Limburg, Belgisch Limburg en Wallonië bleef men hoofdzakelijk (desem) roggebrood eten wegens enerzijds economische motieven en anderzijds voedingswaarden: wanneer met de schacht afdaalde met een trommel roggebrood was men veel langer verzadigd dan met tarwebrood.

Dit lijkt meer aan de wijze van bakken van rogge te liggen dan aan het verschil in voedingswaarden tussen tarwe en rogge.

Met de komst van het Zweeds wittebrood van na de bevrijding in 1945 en het daarmee gepaard gaande vrijheidsideaal, de stijgende welvaart en de afname van zwaar lichamelijk werk, is de consumptie van tarwebrood en tarwe-wit-brood enorm gestegen.

b. De vragen aan de molenaar in de loop der tijd

Malen met molenstenen in vlakmaalderijen is tot midden 19-de eeuw de norm geweest. Men had eerst natuurlijk de wind- en watermolens, later deden stoommolens hun opgang. Vaak waren deze maalderijen voorzien van een buil voor het zeven (builen) van volkorenmeel; later begonnen zeefkasten of plansifters en de half-hoogmolens hun opgang te vinden.

Met de komst van de walsen molens in combinatie met de plansifters ontstonden sinds begin van de 19-de eeuw de hoogmolens: malen over verschillende passages met als doel de kern goed te vermalen tot fijne bloem.

Deze industriële aanpak zorgde mede voor een enorme kostprijs verlaging van het meel. Anderzijds steeg de vraag en het aanbod van witte bloem.

c. Neergang van de kleine molenaar

De opkomst van de meelfabriek maakt de positie van de kleine molenaar lastig. Enerzijds steeg de vraag naar geraffineerd voedsel (witbrood) en anderzijds kan de molen als vlakmaalder niet mee in deze ontwikkeling.

Ook qua kostprijs kan de kleine molen niet mee. Hoogmalen met molenstenen op grote schaal is na WO-II een uitzondering, met ik geloof Les Grande Moulins de Paris als laatste grote molen.

De kleine molen verwordt vaak tot een handelsdepot van een grote meelfabriek.

Anderzijds speelt het broodvolume een rol: de normen voor een standaard bakproef worden steeds meer aangetrokken en blijken alleen weggelegd voor een industriële setting van malen en mengen van granen en bloem.

In deze speelt de opkomst van toevoegingen zoals Ascorbinezuur en later de Enzymen tevens een rol.

d. Revival van alternatief brood

Medio 1970 komen er allerlei initiatieven die de vraag naar volkoren doet stijgen: men kan denken aan soorten van Volkorenbakkerijen en Biologische Bakkerijen.

In beide gevallen zijn het vaak lokale initiatieven van telers en bakkers, of molens en bakkers, die het brood herkenbaarder willen maken.

Hierbij kun je denken aan Molenbrood of streekbrood zoals Geuldalbrood en dergelijke. Dit gaat vaak gepaard met opendagen op molens en/of boerderijen. Het alternatieve ketendenken krijgt zijn opgang.

e. Kansen en mogelijkheden

Dit biedt kansen voor bakker, molenaar, teler en consument: de consument wil zich herkennen in wat ie eet (melk komt echt uit een koe en niet uit een fabriek), de bakker kan dit bieden in de vorm van een regionaal brood van graan van de lokale teler, vermalen door de regionale molen.

Deze bewustwording pakt bijv. het “Echte Bakkers Gilde” op met meel en bloem van lokale molens (w.o. de Volmolen in Epen) of de eerste biologische initiatieven van bio-boeren die hun graan willen vermarkten.

2. Bijzondere Graanprojecten

a. De vraag naar Traceerbaarheid

Midden in de jaren 90 ontstond in België een soort denktank van biologische bakkers en dergelijke waarin de vraag van Traceerbaarheid van grondstoffen centraal stond.

Alle grondstoffen, van graan tot zuivel, van suiker tot fruit, alle grondstoffen zouden traceerbaar tot hun oorsprong moeten zijn.

Men wilde dit om enerzijds misbruik te voorkomen en anderzijds om juist lokale initiatieven te stimuleren. Lokaal werd van belang gezien wegens de herkenbaarheid voor de consument van teler Jan of Piet uit dorp x of z.

De herkenbaarheid wordt allengs minder wanneer sprake is van boekweit uit China of soya uit Argentinië, om maar wat te noemen.

b. Identificatie met de oorsprong

Feitelijk wilde men de keten inzichtelijk krijgen: Graanteler – Molenaar – Bakker – Consument. Allen duidelijk herkenbaar.

Hierbij kwam het gevoel dat ze ter verantwoording kunnen worden geroepen en dat onnodig gesleep met grondstoffen voorkomen kon worden.

c. Fair Trade

De Fair Trade gedachte deed tevens zijn opgang. Er werd “open” gecalculeerd, met respect voor ieders model, van teler tot molenaar, van handelaar tot bakker.

d. Beloning van de akkerbouwer

In deze is de beloning van de akkerbouwer cruciaal. Zonder de lokale akkerbouwers is ieder initiatief gedoemd te mislukken.

Wanneer we een complete keten willen **opzetten én behouden**, dienen we dit consument inzichtelijk te maken, zodat die individuele akkerbouwer als het ware los komt van de graanbeurs Matif.

We kunnen niet EN / EN: EN een ketenproject van Akker tot Bakker promoten richting consument, EN de akkerbouwer afrekenen met de Matif als maatstaf. In de praktijk blijkt dit niet te werken omdat graan vaak onder de kostprijs wordt verhandeld.

De akkerbouwer dient een graanprijs te krijgen waarmee investeringen mogelijk zijn en waarmee het huishoudboekje rond komt. Hierbij is van belang te weten dat graan een **wisselgewas** is, een gewas dat minder rendeert dan bij wortelen of iets dergelijks.

Een Faire Prijs is nodig, anders komen we in een situatie dat de sector minder gaat zaaien en er schaarste ontstaat zoals bij spelt afgelopen periode.

In deze is het Projekt Kollenberger Spelt exemplarisch.

Met Fair Trade als uitgangspunt hebben we een keten kunnen opbouwen tussen lokale Zuid-Limburgse Telers, De Commandeursmolen als lokale molenaar, de handel als distributiepunt en de aangesloten bakker. Hierbij zijn de inspanningen van de project manager – die met zijn complete view een wat onafhankelijk standpunt in kan nemen – zeer waardevol.

In tijden van spelt-prijs hausse hebben we de prijsstijging marginaal weten te houden en nu in komende tijden van lage prijzen trachten we de prijs op een gezond minimum te brengen.

Met grote prijs schommelingen is niemand gebaat. We bouwen met z'n allen aan continuïteit, met het oog op transparant brood.

e. Biologisch als voorloper

Biologisch brood is dus echt een voorloper gebleken. Zoals gezegd opgekomen in de 70-er jaren als kleine lokale initiatieven, tot in het begin van deze 21-ste eeuw als volwassen bedrijf, nog steeds groeiende.

Hierbij is steeds een vrij **compleet assortiment** van belang gebleken (variëren met granen is SUPER). Men streeft naar het gebruik van alle ingrediënten, van zonnepitten tot palmvet, van suiker tot boter, van biologische herkomst. Zeker de granen: van tarwe, ook durumtarwe rogge, spelt, haver en boekweit en rijst (wit en bruin), tot kamut, quinoa, teff, emmer, einkorn (petit epeautre) aan toe.

Alles “begrijpelijk” vermalen op een wind of watermolen, liefst traag op molenstenen.

f. Biologisch is onbespoten?

Bio is veel meer dan onbespoten teelt. Nu **ben ik geen akkerbouwer** maar bio begint al bij de **zaadveredeling**, zaadgoed zonder chemisch jasje, gezaaid op een veld dat wars is van **monocultuur**, met **frequente vruchtwisseling** en zonder chemische bemesting.

Kortom, waar de **Gangbare teelt sinds eind jaren 90 een slag heeft gemaakt in de vermindering van het gebruik van bestrijdingsmiddelen**, heeft bio nog steeds het voordeel van **meer respect voor de grond**, geen monocultuur. Bio is meer dan alleen onbespoten, daar kan de Gangbare teelt wellicht nog steeds van leren.

g. Feiten en Fabels

Verhalen van **Gentech en mannen in witte pakken** doen vaak met betrekking tot ons voedsel de ronde.

De hang naar begrijpelijk voedsel is daar een reactie op, ook al is het gewoon niet waar. Bij mijn weten is er geen Gentech-tarwe of rogge of spelt.

Haast mythische verhalen doen de ronde die niet te weerleggen zijn, consumenten die ons bellen, het lijkt voer voor wetenschappers en PR-bureaus.

De hang naar **Oer-granen** lijkt hierin perfect te passen: men heeft het gevoel dat deze oude granen reeds honderden jaren bestaan en niet gemodificeerd zijn.

Wellicht is het eerder genoemde **veranderde patroon van eten** van hoofdzakelijk roggebrood (desem) naar tarwe-witbrood (gist) een verklaring van toegenomen allergieën en ander ongemak. **Ook de inname van te veel calorieën** in relatie tot verrichtte arbeid zal een rol kunnen spelen.

Maar, eerlijk is eerlijk, verhalen van koeien die afgewerkte motorolie krijgen, paardenvlees in plaats van koeienvlees, bloem met mensenhaar, speltbrood met 50% of meer tarwe, al dat soort verhalen doen de consument twifelen.

Steeds nieuwe eetgoeroes presenteren wat gezond is en wat niet. Wat is waar als er tegenspraken zijn? Zo hoop ik overigens vandaag nieuwe inzichten en nieuwe contacten op te doen.

Maar terug naar mijn verhaal: het is tijd voor verandering.

3. Toekomst voor het Brood

a. Knelpunten, vragen van consumenten

Het zijn juist deze onzekerheden die consumenten doen twijfelen aan de sector. Men wil **transparant voedsel tegen de laagst mogelijke prijs**.

Dit wringt natuurlijk: relatief kleine lokale initiatieven kunnen nooit concurreren tegen graan uit de Oekraïne.

Er is uiteraard een elite die prijs niet als knelpunt ziet maar dat is de elite, uiteindelijk zijn het vaak de early-adapters die het pad effenen voor het grote geheel.

Processed Food, de mythische verhalen en een hang naar begrijpelijk voedsel hebben ons allen initiatieven zien opkomen van bio-supermarkt tot regiomarkten, hoe klein het marktaandeel ook nog is.

b. Informatie over brood

Hierbij is informatie van cruciaal belang.

Snelle twitteraars en reviews op internet maken de huidige tijd tot **een bron van kansen**. Nu kunnen we de consument bedienen van eerlijke info over het brood dat ze kunnen kopen, in plaats van met Malt gekleurde Pitten-broden die als Volkoren worden verkocht, alles met het oog op broodvolume en standaard baktest.

Houdbaarheid middels vetten en enzymen in plaats van hoogwaardiger bakgranen en desembroden.

De huidige informatie technologie maakt zoveel mogelijk dat een offensief tegen broodbuiken kans van slagen heeft.

c. De maakbaarheid van het leven

Er verschijnen steeds meer publicaties die de verantwoordelijkheid van de **rampspoed** die over een mensenleven heen kan komen **NIET bij de mens zelf leggen** maar bij de omgeving, in het bijzonder bij wat ze eten.

Eczeem wordt opgelost door geen dit of dat te eten, **als je zin in een vette snack hebt komt dat niet door je hersenen maar door de darmflora, tarwegluten** zijn slecht voor dit of dat enz. enz.

Als de uitwerking negatief is ligt het aan het voedsel, met ons brein zijn we in staat prachtige zaken vorm te geven.

Kortom, als we anders eten, kunnen we langer en gezonder leven, kunnen we gelukkiger worden. Fictie of realiteit? Voer voor wetenschappers.

d. De vraag naar Super eten

Super Food past dan perfect in dit kader: **we moeten granen, pitten of vruchten eten die een vroeger hoog beschaafd volk placht te eten, zoals de Inca's of oude Afrikaanse stammen** waar de bakermat van mens ligt. Hiermee voelen we ons direct een stuk beter terwijl de wetenschappers vaak beter weten.

De **gevonden Gletscherman "Ötzi" genaamd**, uit 3300 voor Chr. bleek een jager verzamelaar die genoot van pitten, noten en vruchten. **Als laatste had hij edelhert en einkorn (!) gegeten.**

Ondanks de reclame van een bekend botermerk bleek hij aderverkalking te hebben waarschijnlijk van een **te hoog cholesterol gehalte.**

e. Innovatie van de molenaar

De vraag naar begrijpelijk – traceerbaar – voedsel en de hype van Super Food en Bijzondere Granen kan **kansen scheppen voor de molenaar, de bakker en teler.**

Op bescheiden schaal kunnen we – mits toegerust – relatief kleine projecten ondersteunen in de vermalen van deze bijzondere granen.

De molenaar kan een stempel drukken op de kleur, smaak en voedingsstoffen van het meel en onderdeel worden van de begrijpelijke keten.

Kleine individuele maalmachines kunnen vermalingen van enkele 100-den kilo's mogelijk maken, naast meerdere molenstenen die dagelijks tarwe, rogge, spelt of kamut tot meel en bloem vermaleren, in allerlei uitmalingen.

Steeds staat de vraag van de **klant centraal en kunnen tailormade producten** hun weg vinden terwijl de molenaar **productionele uitdagingen** op mag pakken: denk aan malen van Quinoa of Teff of het mengen van mixen met vele grondstoffen.

Hiernaast speelt administratie, certificatie, openlijke traceerbaarheid van grondstoffen en publicatie van analyses een belangrijke rol.

Als resultaat hebben we gekozen voor een **Track & Trace** systeem waarin partijen graan gekoppeld worden aan Ras, Herkomst, Analyse en Meelsoort. Alles via internet te raadplegen.

f. De Toekomst van het Brood

Als kleine molenaar weten we ook niet precies waar we met ons brood naar toe moeten.
Daar is nog veel studie voor nodig.

Wel hebben we de afgelopen 20 jaar meerdere nieuwe initiatieven voorzien van meel en bloem. Ze wilden **authentieke Desembroden** gaan bakken, gestoeld op de Franse cultuur. Het bleek een succes.

In deze broden zijn de Key Succes Factors verwerkt die zich laten samenvatten als:

- **Desem**
- **Lang proces**
- **Deelname aan begrijpelijke Keten**
- **Bijzondere vermaling tot allerlei ouderwetse typen meel en bloem**
- **Bijzonder gebakken**
- **Fair Trade**
- **Volkomen Traceerbaar**

Tarwe, al dan niet van biologische herkomst, beschouwen we ook als een bijzondere graansoort, naast spelt, rogge en dergelijke. Het hoeft niet steeds Quinoa of Amarant te zijn, en dan vergeten we er een paar. Het gaat om de begrijpelijkheid voor de consument.

g. Consumenten vertrouwen en social media

Openlijke publicatie van begrijpelijk voedsel maakt ons ins ziens de consument gerust op wat hij kopen kan.

Ook als de herkomst noodzakelijkerwijs Oekraïne is, vanouds een **graanschuur van Europa.** We mogen het verhaal niet mooier maken dan het is. Een wat ongemakkelijke herkomst is een keuze en die kan verdedigd worden. Meestal gaat dat goed, zeker omdat de consument de keuze dan kent.

Dit vertrouwen kan verder uitgewerkt worden middels ondersteuning met wetenschappelijke onderzoeken.

Een degelijk PR bureau zou de publicatie ter hand kunnen nemen zodat de mythische verhalen teruggebracht kunnen worden tot reële observaties.

Ik dank u voor uw aandacht,

Raoul Schyns

Wageningen, 12 mei 2015