

# Parel van de Noordelij

Copyright foto

**Premier Jan-Peter Balkenende opent volgende maand officieel Holland Malt in de Groninger Eemshaven. De mouterij, een gezamenlijk project van bierbrouwer Bavaria, coöperatie Agrifirm en 600 graantelers, is augustus vorig jaar al begonnen met produceren. Akker Magazine kreeg exclusief een rondleiding door de fabriek, die een fikse impuls geeft aan de gerstteelt in Noord-Nederland.**

Door: Eric de Lijster  
Fotografie: Jelte Oosterhuis

Op de uitgestrekte vlakte van de Groninger Eemshaven is de nieuwe mouterij van Holland Malt, tussen de handvol andere bedrijven op het terrein, dé blikvanger. Voor de fabriek zijn havenarbeiders net druk doende een bulkschip schoon te vegen die een vracht gerst heeft afgeleverd. Een straffe wind raast over het terrein. „Het waait hier altijd stevig”, zegt Bas Bouwmeester. Samen met Freddy Huiberts is hij de operator (de uitvoerder) op de mouterij van Holland Malt.

De mouterij van Holland Malt, het gezamenlijke bedrijf van bierbrouwer Bavaria, coöperatie Agrifirm en 600 Nederlandse graantelers is augustus vorig jaar begonnen met het maken van mout. Met een productie van circa 140.000 ton mout, de grondstof voor bier, is het bedrijf de grootste van Europa.

De kiem voor de samenwerking tussen de Brabantse bierbrouwer en de coöperatieve voorloper van Agrifirm, Cebeco Handelsraad en ACM, is vijftien jaar geleden gelegd, vertelt Carlos Nijenhuis, akkerbouwmanager bij Agrifirm. „De gebroeders Swinkels, de eigenaren van het familiebedrijf, wilden toen met ons praten over de mogelijke teelt van gerst

in Noord-Nederland”, vertelt hij. „Zij wilden de grondstof dicht bij huis betrekken via een hechte keten, zodat zij zicht hadden op de productie.”

Deze handelsrelatie vormt de basis voor een gerstrevolutie in Noord-Nederland. Waar er in 1990 nog amper gerst werd verbouwd, wordt nu rond de 18.000 hectare geteeld. „Agrifirm heeft vorig jaar 150.000 ton gerst ingenomen”, schetst Nijenhuis. „Tachtig tot negentig procent van het totale Nederlandse gerstareaal groeit hier.” Naast Bavaria zijn ook andere mouterijen en brouwerijen de hoofdafnemers van de gerst.

Het idee van Holland Malt kwam ruim drie jaar geleden om de hoek kijken, toen Bavaria te kennen gaf te zoeken naar een locatie voor een nieuwe mouterij. Nadat eerdere potentiële locaties in Frankrijk en Scandinavië al gunstig waren gebleken, kwam de Groninger Eemshaven al snel in beeld. „Dicht bij het teeltgebied en een gunstige locatie voor het vershippen van het mout”, verklaart Nijenhuis. De keuze om Holland Malt en de fabriek samen op te zetten, een investering van 55 miljoen euro, is volgens hem logisch. „Door combinatie van teelt tot en met mouterij is een heel traject in de keten ingevuld. Dit bundelt veel kennis bij elkaar.”

# ke gerstrevolutie

Copyright foto

fieke eigenschappen." Prestige en Class zijn in Nederland de hoofdassen.

Door de voorinformatie weet Holland Malt direct waar een partij gerst naar toe moet. Na het wegen op de weegbrug en het automatisch nemen van een monster van een kilo uit de vrachtwagen, kan de vrachtwagen op een van de drie roostervloeren worden gestort. Een 67 meter lange elevator stuurt de partij dan naar de juiste opslagsilo. Gedurende deze rit wordt de gerst ook nog geschoond.

Een volle vrachtwagen kan door dit snelle proces binnen een kwartier weer leeg het terrein verlaten, vertelt Bouwmeester. „Wij hebben hier een totale opslagcapaciteit van 60.000 ton. Tijdens de gerstooftogst afgelopen jaar was deze in twee weken vol. Circa tweeduizend vrachtwagens hebben gerst geleverd." Dat verklaart ook waarom Agrifirm hier boeren uit de omgeving van de Eemshaven niet zelf de gerst laten brengen, zegt Nijenhuis. „Maar zij komen onaangekondigd, dat zou hier de inname hier verstoren."

Holland Malt verwerkt jaarlijks circa 180.000 ton gerst tot 140.000 ton mout. Dit betekent dat de opslagsilo's gedurende het seizoen regelmatig worden bijgevuld. Er komen dan vrachtwagens van andere vestigingen van Agrifirm in Noord-Nederland. Per schip wordt ook gerst uit Frankrijk aangevoerd. Agrifirm levert bewust niet alle gerst aan Holland Malt, vertelt Nijenhuis. „Om de risico's te spreiden en te concurreren op de markt leveren wij uiteraard ook gerst aan andere mouterijen. Afgesproken is dan maximaal tweederde van de productie van Agrifirm-telers naar Holland Malt gaat."



Operators Freddy Huijberts (l) en Bas Bouwmeester controleren de gerst tijdens het moutproces in de kiemkamer.

Aan de havenkant van het complex, waar de laatste gerstkorrels net van het schip worden geveegd, is het innamestation gevestigd. Hier kunnen drie vrachtwagens tegelijk de gerst storten, vertelt Bouwmeester. Hij en zijn medewerkers weten precies welke ras gerst van welke kwaliteit is. „Wij krijgen van Agrifirm of de andere leveranciers al voorinformatie over ras, vocht, eiwit en andere kwaliteitseigenschappen. Het vocht en het ras bepalen in welke opslagsilo de gerst terecht komt. Ook het eiwitpercentage mag niet te hoog zijn: tussen de 9,5 en 11,5 procent."

## Eigen moutrecept

Het gescheiden houden van de rassen is belangrijk, zegt Bouwmeester. Elk ras heeft zijn eigen moutrecept. „Het ene ras kiemt sneller of neemt eerder vocht op, daar zitten duidelijke verschillen tussen. Bovendien kan een brouwer het mout van een bepaald ras als Prestige of Class bestellen vanwege de speci-

**Bavaria  
brouwt  
amper één  
pilsje van  
Groninger  
mout**

## Optimale kiemrust

In een grote hal in het verlengde van de mouterij wordt de gerst opgeslagen. Het complex telt elf vakken, die variëren in een capaciteit van 2.000 tot 8.000 ton. Een zogeheten scraper, een speciale band met rubberen, V-vormige, stroken, zorgt ervoor dat de gerst regelmatig over het opslagvlak wordt verdeeld. Het is een volledig geconditioneerde opslag, legt Bouwmeester uit. In de partijen zitten sensoren ten grote van een tennisbal gestopt. Loopt de temperatuur in de hoop te hoog op, dan wordt de partij automatisch belucht.

De bedoeling is dat elke partij maximaal een jaar in de opslag ligt. Doordat de fabriek pas in augustus vorig jaar is opgestart, ligt er nog gerst van oogst 2004 in de bewaring. Dat is volgens Bouwmeester geen enkel probleem. „De gerst wordt teruggekoeld tot onder de acht graden bij een vochtgehalte van 12 tot 13 procent. Dat geeft de optimale kiemrust." Deze kiemrust is ook nodig om het moutproces in gang te zetten, vult Nijenhuis aan. „Elke partij die hier wordt gebracht ligt eerst minstens vijf tot zes weken in de bewaring om tot rust te komen."

Via roosters in de vloer kan de gerst naar de mouterij. Ook hiervoor wordt de scraper gebruikt, die de gerst naar de roosters schuift. In het opslagvak zelf hoeft feitelijk geen mens meer te komen. Een band en het nodige pijpwerk leidt de gerst naar een weegschaal en de zeven. In elk van de twee mouttorens kan Holland Malt per keer 440 ton gerst verwerken. Het gewicht van deze zogeheten charge wordt

zorgvuldig bepaald. Daarna gaat de gerst over een zeefunit met 24 zeven.

Holland Malt heeft drie van deze units staan, die per uur in totaal 200 ton gerst kunnen zeven. „Bij mijn weten de grootste zeefcapaciteit van de wereld", zegt Bouwmeester. Alle gerstkorrels tussen de 2,2 en 2,8 millimeter worden hier uitgezeefd. „Korrels kleiner dan 2,2 millimeter hebben een slecht moutrendement. Veelal betreft dit een procent per vracht. Wij wensen een gemiddeld volgerstpercentage van 98 procent", verklaart de operator. „De norm voor de telers is 90 procent, maar ook bij Agrifirm worden ze al een keer gezeefd."

Naast de twee mouttorens zijn 35 aparte silo's met een capaciteit van 550 ton gebouwd. In 28 silo's wordt het mout opgeslagen, alvorens deze per schip of container weer weg gaat. In zeven silo's wordt de gerst, in afwachting op het mouten bewaard. Het moutproces in de 65 meter hoge torens, die onderling met elkaar zijn verbonden door een centraal trappenhuis met liftinstallatie, verloopt in diverse stadia. Het mouten begint boven in de toren, waarna de gerst in diverse verwerkingsprocessen naar beneden daalt.

## Korrels verwennen

Een charge gerst belandt eerst in een grote weekkuip. Met een tandkrans kan deze rondraaien, waardoor de 440 ton gerst gelijkmatig in de kuip kan worden verdeeld. Vervolgens wordt de partij door een leidingstelsel onder de kuip in 500 kubieke meter water geweekt. „Daar wordt continue zuurstof aan toegevoegd, zodat de gerst in beweging blijft", vertelt Bouwmeester. „Anders kunnen zij aan elkaar gaan kleven. De korrels houden het water aan de buitenkant vast." Dit weekproces duurt circa zes uur en wordt, afhankelijk van het ras en de wensen van de klant, een tot twee keer herhaald.

De gerst verblijft 28 tot 30 uur in de weekkuip, waarna het met een vochtgehalte van 40 procent naar de kiemkamer wordt gevoerd. „Wij verwennen hier de korrels met een luchtvochtigheid van honderd procent en een temperatuur van 21 graden", vertelt Bouwmeester, terwijl in de vochtige kamer de druppels water aan het plafond hangen. Ook in deze kamer worden de korrels via belichting en een roterende vloer in beweging gehouden.

Na circa zes dagen zijn de korrels zodanig gekiemd dat het tijd is voor het drogen. Dit zogeheten eesten gebeurt razendsnel: binnen 19 uur moet 220 ton gerst (een halve charge) zijn teruggebracht tot 4 procent vocht. Hiervoor worden grote gasbranders gebruikt, waardoor de temperatuur in de kamer oploopt tot 85 graden. Van de 220 ton is dan 180 tot 190 ton mout over.

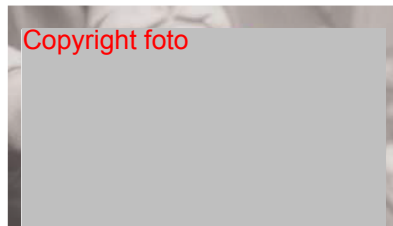
Deze mout wordt gekoeld en daarna opnieuw gezeefd en van alle kiempjes ontdaan en vervolgens naar één van de 28 mouttorens getransporteerd. De worteltjes worden samen met het fijnstof van de gerst samengeperst tot granaat. Dit is een eiwitrijk bijproduct voor de productie van mengvoer. Samen met de te kleine gerstkorrels neemt Agrifirm dit restproduct ook weer af.

Holland Malt maakt in de Eemshaven enkel hoogwaardig mout voor de productie van pils. Andere moutsoorten, voor bijvoorbeeld donker- of witbier, worden gemaakt in de tweede mouterij van Holland Malt in het Brabantse Lieshout. Deze staat naast de brouwerij van

Bavaria. Het mout gaat vervolgens weg per schip of in een zeecontainer per vrachtwagens. Deze containers worden via een slurf gevuld, terwijl de vrachtwagen de container in kiepstand heeft staan. Het mout gaat de hele wereld over, vertelt Nijenhuis. „De eerste charge uit de mouterij is bijvoorbeeld per bulkschip gegaan naar Venezuela.”

### Vertrouwen akkerbouwers

Holland Malt is niet een project van Agrifirm en Bavaria alleen. Voorwaarde voor Agrifirm was wel dat een grote groep gersttelende akkerbouwers achter het project staat, hier ook in durven te investeren en uiteindelijk ook hiervan de vruchten kunnen plukken. „Vertrouwen van telers is essentieel om het project te doen slagen”, verklaart Nijenhuis. „Het



doel was en is met hen een partnerschap op te zetten. Een investering in het risicodragende vermogen is daar een onderdeel van.” Van de 4.000 graantelers die bij Agrifirm zijn aangesloten hebben er vorig jaar circa 600 besloten financieel deel te nemen in het bedrijf. Zij deden dit met obligaties, van 100 euro per stuk (met een maximum van vijf per hectare), in de vorm van een achtergestelde lening. Bij elkaar goed voor ruim 4,5 miljoen euro.

Om deze deelname en het bedrag bijeen te krijgen, had Agrifirm de inschrijving tot twee keer toe geopend. Mede doordat de liquiditeitspositie bij de akkerbouwers niet gunstig was, schreven de telers niet massaal op de obligaties in. In ieder geval minder dan de vijf miljoen euro die Agrifirm eerst voor ogen had.

„Maar dat is later wel eens verkeerd uitgelegd”, reageert Nijenhuis. „De hardste eis voor ons was dat er minimaal tien procent van de Agrifirm-telers in Holland Malt wilden participeren. Dat is nu een kleine veertien procent.”

In de huidige structuur bestaat Holland Malt uit twee vestigingen. Naast de mouterij in de Eemshaven, heeft Bavaria haar mouterij in Lieshout ingebracht. Bavaria is voor 57 procent eigenaar van Holland Malt. Het bedrijf Agrifirm Verdeel BV heeft de overige stukken. Van deze onderneming zijn coöperatie Agrifirm en de obligatiehouders aandeelhouder. „Met deze structuur is Holland Malt voor een ieder die in het bedrijf heeft geïnvesteerd zeer transparant”, meent Nijenhuis.

Hoewel de telers als obligatiehouder formeel geen inspraak hebben in de mouterij, kan de graanpoolcommissie van Agrifirm optreden als de spreekbuis van de boeren. Zij kan via de Agrifirm-vertegenwoordiger in de raad van commissarissen van Holland Malt, dat is nu akkerbouwdirecteur Wim Luijkx, invloed uitoefenen op het beleid. „De betrokkenheid is groot”, aldus Nijenhuis. „De telers denken volop mee om het gehele proces van het zaaien tot het mouten zo efficiënt mogelijk te laten verlopen.”

Agrifirm Verdeel BV betaalt de deelnemende telers een bonus van twee euro per ton gerst en een halve euro per ton tarwe uit. Dit geld komt onder meer uit de besparing op de logistieke kosten, nu veel gerst direct naar de Eemshaven kan worden gereden. Ook ontvangen zij zes procent rente over de achtergestelde lening. Daarbij hebben de obligatiehouders ook recht op een winstuitkering, mocht Holland Malt meer profijt maken dan verwacht, die via de productbonus wordt uitgekeerd.

### Nek uitsteken

Hoewel Holland Malt vanwege de aanloopverliezen pas volgend jaar of in 2008 winst denkt te maken, is volgens Nijenhuis – als blijk van vertrouwen – de bonus op de afgeleverde gra-

nen verhoogd. Agrifirm piekert er volgens hem niet over om – nu de akkerbouwer er financieel wat beter voor staat - de obligatie voor een derde keer voor inschrijving te openen, zodat de telersbasis binnen Holland Malt kan worden verbreed. „Dat doet geen recht aan de eerste groep telers die hun nek hebben uitgestoken. Zij moeten als eerste kunnen profiteren van de resultaten van Holland Malt.”

Het eerste jaar van de mouterij in de Eemshaven loopt volgens Nijenhuis wisselend. Hoewel de relatief koele zomer lang is getwijfeld aan de brouwkwaliteit van de gerst, is de oogst 2005 toch brouwwaardig. En hoewel de partijen redelijk vochtig de opslag in zijn gegaan, waren deze goed terug te drogen. „Met de moutafzet verloopt het tot nu toe voortreffelijk”, meldt Nijenhuis. „Voor dit jaar is voor de gehele productie al afzet geregeld. Vanuit de haven vertrekken de komende maanden bulkschepen naar onder meer Japan en Zuid-Amerika, die graag hoogwaardig mout wensen.” Saillant detail: Bavaria brouwt in principe niet één pilsje van de Groninger mout. Haar brouwerij betreft de grondstof uit de mouterij in Lieshout. „Er is geen verplichte winkelnering. Als Bavaria elders beter haar mout kan inkopen is zij daar vrij in”, aldus Nijenhuis.

Aan de financiële kant zit echter een keerzijde door de sterk gestegen energieprijzen. „En energie is een belangrijk deel van de kostprijs van mout. Deze staat daardoor onder druk”, schetst Nijenhuis.

De bouw van de fabriek is bijna voltooid. Er wordt nog hard gewerkt aan een waterzuiveringsinstallatie, die het water dat bij het mouten wordt gebruikt weer moet verschoneren. Nijenhuis merkt dat de nieuwe mouterij de markt voor mout en gerst langzaam aan het beïnvloeden is. „Ik zie dat de prijsvorming, het centrum van de markt, langzaam naar Noord-Nederland toetrekt. De vraag ligt nu hier en dat heeft een extra impuls om de gerstteelt in dit gebied te houden. Wat Rotterdam is voor soja en tarwe, wordt de Eemshaven voor gerst en mout.”

### ZES STAPPEN:

1. Een zogeheten scaper verdeelt de gerst in de opslag.
2. In 24 zeven wordt de gerst tot op eentiende millimeter gezeefd.
3. Met een leidingstelsel wordt water en lucht in de weekkuip met gerst gepompt.
4. De elevators boven de opslagsilo's voor mout en gerst.
5. Van de worteltjes en het fijnstof wordt granulaat gemaakt voor verwerking in mengvoer.
6. Een controlevenster voor mout op transport richting een zeecontainer.

Copyright foto