

# Studiereis naar de boekweitvelden

Tekst en foto's Marcel Horck

**Al meerdere jaren zaai ik op redelijke schaal boekweit voor mijn bijen. Dit jaar in totaal zo'n 7 ha op verschillende plekken rondom Tilburg. Ik doe dat opdat mijn – en andermans – bijen nog laat in het jaar voldoende voedsel hebben. Toen ik, een jaar of vijf geleden, begon met zaaien, las ik in de drachtplantengids voor de bijenteelt van Lei Hensels dat ik voor boekweithoning de oude Hollandse soorten moest hebben. 'Staphorster bruine', 'Brabantse grijze', of het 'Kempische ras' worden in het boek met naam en toenaam genoemd. Maar helaas... hoe ik ook zocht, deze drie rassen waren twintig jaar na de 'drachtplantengids' domweg verdwenen! En dus zaai(de) ik tot nu toe de gewone boekweit. Ik vermoed dat de informatie van onze 'drachtplantengids' uit 1985 klopt, want ik heb in vijf jaar tijd nooit de vele kilo's boekweit geoogst die ons in sommige imkerboeken worden voorgeschoteld.**

Enkele jaren geleden ontmoette ik Loek Hilgers van de 'Stichting Korensla'. Hij woonde bij mij op de hoek en had – naast andere oude granen – nog een laatste hoeveelheid 'Brabantse Grijze Zandboekweit', die we sindsdien trachten te vermenigvuldigen. Tot nu toe verloopt dat moeilijker dan we dachten.

Daarnaast ontmoette ik Dion Heerkens, van het adviesbureau Bion, Food & Agriculture, die connecties bleek te hebben met een Biologische Boekweiteler in Oberfranken (DL). Samen met hen bezocht ik deze zomer de boekweitvelden in de buurt van Bamberg. Het was een inspirerende reis, die ons

veel leerde over boekweit (en andere oude granen).

Op vrijdagochtend 31 juli vertrok het gezelschap in de richting Oberfranken. Daar aangekomen bezochten we allereerst de firma Ziegler Naturprodukte in het plaatsje Wunsiedel, dicht bij de Tsjechische grens ([www.ziegler-naturprodukte.de](http://www.ziegler-naturprodukte.de)). We werden daar ontvangen door Christoph Götz, verantwoordelijk voor de afdeling biologische granen. Hij vertelde ons dat boekweit voor de Europese biologische markt tot voor kort vrijwel geheel uit Azië kwam, met name China en Binnen-Mongolië. Daar is een serieuze biologische/ecologische sector aanwezig. Toch is men blij met een toenemende productie in Europa, o.a. vanwege de voedselkilometers, maar ook omdat Götz boekweit ziet als een nichemarkt (glutenvrij meel!) met belangrijke groeiomgevingen. Omdat glutenvrije verwerking een absolute kwaliteitseis is, is recent geïnvesteerd in een eigen installatie, waarin uitsluitend boekweit wordt verwerkt. Deze installatie werd tijdens een bezichtiging van de bedrijfshallen getoond en toegelicht. De installatie levert zowel korrels als grutten, meel en vlokken.

Een belangrijk product is het boekweitmeel, dat als glutenvrij product wordt geleverd aan het hoogste kwaliteitssegment, ten behoeve van de productie van biologisch baby- en kindermeel. Na ons bezoek aan Ziegler werden we 's avonds laat door Mutter Mechtild ontvangen op het Klooster 'Abtei Maria Frieden' ([www.abtei-maria-frieden.de](http://www.abtei-maria-frieden.de)) in het rustige gehucht Kirchsletten. Kort ontmoetten we ook Andreas Schwab, bedrijfsleider van het boerenbedrijf van het 'Klostergut'. Met hem zouden de volgende dag optrekken.

Op de zaterdagochtend bezochten we allerhand graanvelden: rogge, emmer, eenkoorn, etc. Onze Loek werd helemaal enthousiast van zoveel verschillende soorten granen.

Voor zover de graanoogst het toeliet bezochten we ook een aantal boekweitvelden van de Abtei Maria Frieden. Andreas gaf aan dat een goede nectarproductie, en daardoor een goede bestuiving door de bijen, samengaat met een hoge opbrengst en gemiddeld grotere korrels boekweit. Daarom was men ook in Oberfranken nog steeds op zoek naar de beste boekweitvariëteiten. Het standaardras tot nu toe was een Pools ras. Andreas gaf aan dat hij vanwege het extreem droge seizoen dit jaar geen grote oogst verwachtte. De bijenkasten aan de rand van dit boekweitveld bevestigden dit. Zij waren erg licht van gewicht. De imker zou snel moeten komen om de bijen bij te voeren.

Op het volgende perceel, enkele kilometers verderop, wordt geëxperimenteerd met een ras dat verkregen was uit Kazachstan, de bakermat van de boekweitteelt. Meteen al toen we uit de auto stapten, konden we een groot verschil waarnemen. Het hele veld rook naar de boekweithoning (dat had ik in al die jaren teelt in Tilburg nog nooit meegemaakt!). Zo te zien werd er goed op gevlogen door de bijen. De vooruitzichten waren – zowel voor de imker als voor de landbouwer – veelbelovend.

Al filosoferend werd het enthousiasme gelijk getemperd. Het Kazachstaanse ras is afkomstig uit een gebied met een continentaal klimaat; de regio Oberfranken wordt ook gekenmerkt door een (sub-)continentaal klimaat. Het ras zou een optie kunnen zijn in onze Nederlandse omgeving... Al moet dan gelijk bedacht worden dat de resultaten in ons Nederlandse maritieme klimaat toch weer heel anders zouden kunnen zijn

Op de terugreis zondag trokken we voorzichtig de eerste conclusies, ten aanzien van de Nederlandse situatie:

1. De keuze van het juiste, aan regionale omstandigheden aangepaste ras is bij de teelt van boekweit van groot belang, zowel voor de drachtverbetering voor (honing-)bijen, als voor de oogstverwachting. Een zoektocht naar geschikte rassen blijft van groot belang. Mogelijk dat buitenlandse soorten (Kazachstan/Mongolië/Canada) uitkomst kunnen bieden. Al zal dat telkens opnieuw jaren veldwerk vereisen. Zeker is dat wij doorgaan met het vermeerderen van oude Hollandse soorten.
2. Belangrijk voor ons initiatiefnemers is in ieder geval ook dat we merken dat er een markt is voor de verwerking van boekweit. Daarmee ontstaat hopelijk de mogelijkheid om ons project uit de hobby-sfeer (van een toevallige imker en graanfanaat) en subsidiepot (provincie Noord Brabant) te trekken.
3. Op de Duitse markt vinden zowel hele korrels, meel als ook kant-en-klare producten (*Grünkern*, pasta, vlokken, brood) een goede afzet. Dit kan inspiratie vormen voor Nederlandse ecologisch werkende boeren om ook eens na te denken over het gebruik van oude landrassen van graan en boekweit met hun vaak onderscheidende kenmerken.

De drie initiatiefnemers hebben besloten om op zeer korte termijn met enkele andere geïnteresseerden om tafel te gaan zitten. Bezien zal moeten worden welke partners willen aanhaken, en op welke manier.

Het ziet er naar uit dat er ook dit jaar weer een redelijke hoeveelheid gewone boekweit geoogst zal kunnen worden.

Met deze hoeveelheid kunnen eerste experimenten (met name afzetmarkt) worden opgezet.

Verder verwachten we volgend jaar voldoende Brabantse Grijs Boekweit te kunnen oogsten. En... ondergetekende heeft inmiddels ook boekweimbier gemaakt. Zowel witbier (zomer) als trapistachtig bier (winter) is er in voldoende mate op voorraad. ●

