



Oude graansoorten opnieuw aan de orde?

Tijdens een studiedag in Melle werden de resultaten voorgesteld van het project Altergrain, een PWO-onderzoeksproject naar oergranen. Het project, dat liep van 2016 tot 2018, had als doel na te gaan of er voor Vlaamse landbouwers mogelijkheden zijn met de teelt van enkele oude graansoorten en enkele pseudogranen. De resultaten gaven een gemengd beeld: er zijn kansen, maar alleen onder specifieke voorwaarden.

Bart Vleeschouwers





© FOTO S. BART VLEESCHOUWERS

achtige teff (*Eragrostis tef*). Ook de pseudogranen boekweit (*Fagopyrum esculentum*), amarant (*Amaranthus sp.*) en quinoa (*Chenopodium quinoa*) werden in het project opgenomen.

Altergrain bekeek deze oergranen vanuit vier invalshoeken: teelttechniek, verwerking, voedingswaarde, economie. Voor een landbouwer zijn de eerste en de laatste invalshoek natuurlijk het belangrijkste, maar eigenlijk beïnvloeden die vier aspecten elkaar. We beperken ons hier tot de resultaten voor de granen. De pseudogranen hebben we vroeger al behandeld (quinoa en amarant) of komen later nog aan bod (boekweit).

Teelttechniek

In het project werden de verschillende gewassen drie seizoenen lang uitgetest in praktijkomstandigheden, op een drietal plaatsen met verschillende bodemtypes. De onderzoekers werkten conventioneel, alhoewel er momenteel voor deze gewassen geen plantenbeschermingsmiddelen beschikbaar zijn. Omdat het om een proefproject ging, hadden de onderzoekers een onthefing gekregen, maar een landbouwer

die met deze gewassen aan de slag wil, is eigenlijk verplicht om volgens de biologische teeltprincipes te werken. Onkruid- en ziektebestrijding met chemische producten zijn tot nader order niet mogelijk bij gebrek aan erkende producten. Er lopen wel aanvragen voor de erkenning van enkele belangrijke producten.

Alle oergranen hebben een lage stikstofbehoefte.

Emmer en eenkoorn kunnen gezaaid worden in zomer- en winterteelt, de andere gewassen alleen in zomerteelt. Dat heeft meteen een grote invloed op hun oogstbaarheid, omdat ze in zomerteelt niet altijd voldoende afrijpen. Voor winterteelten deed dit probleem zich niet voor. Alle oergranen hebben een lage stikstofbehoefte. Bij te hoge stikstofgift worden ze gevoelig voor legering, omdat hun halmlengte heel wat groter is dan bij de moderne tarwerassen. Wanneer je dan geen halmverkorters kunt toepassen, moet je ter- ▶

We verbouwen al meer dan zesduizend jaar granen, zoals onze vertrouwde tarwe, maar ook pseudogranen. Pseudogranen zijn geen grasachtigen, maar hebben toch gelijkaardige eigenschappen. Het project Altergrain boog zich over soorten die om een of andere reden uit het gamma verdwenen zijn. Het focuste op enkele echte graan gewassen als eenkoorn (*Triticum monococcum ssp. monococcum*), emmer (*Triticum turgidum ssp. dicoccum*), khorasan (*Triticum turgidum ssp. turanicum*) en het gras-



Emmer en eenkoorn zijn gevoeliger voor legering, omdat hun stro langer is. Hier is dat het gevolg van een overlapping bij de stikstofgift.



dege rekening houden met legering. Opvallend in de resultaten is dat er tussen de gewassen, maar ook binnen de soorten zelf, zeer grote opbrengstvariaties optraden. Voor een optimaal resultaat zal een boer dus voldoende ervaring moeten opdoen met deze nieuwe teelten. Ook inzake ziektegevoeligheid waren er zeer grote verschillen. Emmer en eenkoorn bleken weinig ziektegevoelig te zijn, terwijl khorasan wel sterk aangetast werd door zowat alle bekende graanziekten en plagen. Voor de andere granen, inclusief de pseudogranen, stelde dit probleem zich minder.

Omdat onkruidbestrijding momenteel niet mogelijk is, moet je onkruid zo veel mogelijk voorkomen. Zaai deze granen beter niet op percelen met een hoge onkruiddruk, vooral van grassen (onder andere hanenpoot). Een vlugge begingroei is erg belangrijk en vooral teff had het daar moeilijk mee.

Uit de eerste resultaten blijkt dat emmer en eenkoorn qua teelttechniek zeker haalbaar zijn in onze streken. Deze twee gewassen worden ongepeld geoogst omdat ze daardoor langer bewaarbaar zijn, maar daardoor ontstaat er nog een bijkomend opbrengstverlies van 30 tot 40% door het pellen vóór het vermalen.

Na de oogst

Wie oergranen wil verwerken, moet rekening houden met een hele reeks zaken die de verwerkbaarheid kunnen bemoeilijken – ze werden in de loop van de jaren ook niet zomaar verlaten door de landbouw. Dankzij enkele superieure eigenschappen is tarwe momenteel wereldwijd nog steeds het belangrijkste graangewas (voor broodbereiding). Tarwe heeft bijvoorbeeld een hoog glutengehalte, waardoor het een goede bakkwaliteit heeft. Dat is meteen een zwak punt bij de alternatieve graansoorten. Door hun veel lagere glutengehalte is het voor een bakker veel moeilijker om er een behoorlijke broodkwaliteit mee te bereiken. Anderzijds krijg je met deze granen nieuwe smaakeigenschappen die commercieel interessant



Ziekte- en onkruiddruk kan bij oergranen een ongelijke stand en rijpingstoestand veroorzaken.



Door zijn wat ijle stand heeft teff het kort na opkomst moeilijk met onkruiden.



Als teff oogstrijp is, hangen de aren door. Dat maakt oogsten wel moeilijker.

© FOTO'S: BART VLEESCHOUWERS

kunnen zijn, maar een bakker moet ermee leren werken. Mengsels van oergranen met tarwe geven in de praktijk de beste resultaten.

Commercialisatie bepaalt haalbaarheid

Om oergranen rendabel te maken moet hun verkoopprijs een stuk hoger liggen dan die van de klassieke graansoorten, want de opbrengst in kilo's van het graan op het veld is beduidend lager dan bij de klassieke tarwe. Om dat te bereiken moeten alle elementen in de keten van boer tot consument meewerken aan hetzelfde verhaal. Deze keten is bij voorkeur ook niet te lang en liefst lokaal. Het feit dat de oergranen moeilijker verwerkbaar zijn, is in die optiek een troef voor de kleine ambachtelijke bakker. Industriële bakkerijen kunnen moeilijker overweg met de minder goede deegkwaliteit van eenkoorn en emmer. (Khorasan is te gevoelig voor ziektes, dus nemen we het hier niet meer in beschouwing.)

De keten is bij voorkeur ook niet te lang en liefst lokaal.

Als je aan brood op basis van de oergranen een verhaal kunt vastmaken, is het haalbaar om er een (veel) hogere prijs voor te vragen. Rentabiliteit is tenslotte de basisvoorwaarde om er überhaupt mee te beginnen. Deze hogere prijs is zeker niet evident als je overweegt dat de marktprijs voor goede baktarwe amper hoger ligt dan die van voedertarwe. Daarom is het cruciaal dat in de keten goede afspraken gemaakt worden en dat alle partijen erop kunnen vertrouwen dat elk zijn engagement nakomt. De molenaar moet er zeker van zijn dat de boer het graan levert. De boer moet er zeker van

zijn dat de molenaar het graan afneemt. De bakker moet de bloem aankopen en de klant moet het brood (blijven) kopen. De hele constructie zakt in elkaar als één van deze partijen eruit stapt of het spel niet eerlijk speelt.

Een voorbeeld uit de praktijk

Geslaagde praktijkvoorbeelden bewijzen dat het wel mogelijk is. Pieter Bijlsma, een Nederlandse teler van oergranen, bracht zijn verhaal op de studiedag in Melle. Zijn ervaring is dat de lengte van de keten minder van belang is wanneer alle delen van de keten hun part correct uitvoeren. Bij hem lukt het in ieder geval al enkele jaren. Door de ervaring op zijn bedrijf verkiest hij intussen eenkoorn boven emmer. Bijlsma was trouwens vrij laconiek over het rendement van zijn oergranen: "Er is niet echt veel meer aan verdiend, maar het is wel leuk om te doen. Je kunt in zo'n systeem ook zelf mee bepalen tegen welke prijs je verkoopt en die prijs ligt dan vast voor een jaar. Je volgt je product helemaal zelf op, tot bij de consument van om de hoek. Dat lukt niet met gewone graansoorten, want die verdwijnen gewoon in de handel." Hij stelde dat je als boer ook moet leren meedenken met de molenaar en de bakker. Dat zijn de meeste boeren op zijn zachtst gezegd niet gewoon.

In Hogeschool Gent wil men in ieder geval graag verder werken aan dit onderzoek. Onder de naam Alterbake loopt er trouwens een aansluitend onderzoek naar de bakkerijtoepassingen van de 'nieuwe oergranen'. ■

i Er zijn enkele interessante documenten beschikbaar op de website van Hogeschool Gent (www.hogent.be > Typ 'Altergrain' in het zoekvenster): een uitgebreid studierapport met alle onderzoeksresultaten, een praktische handleiding voor de teelt van de onderzochte oergranen en een bundel met infofiches.



© SHUTTERSTOCK.COM

Zijn oergranen gezonder?

Nee, oergranen zijn duidelijk niet speciaal gezonder. Ze bevatten wat minder koolhydraten, maar meer eiwit, vetten en mineralen. De variatie is wel relatief groot, zodat geen enkele soort echt opvallend anders scoort dan de andere. De samenstelling kan ook verschillen in functie van de grondsoort, het seizoen of de variëteit. Alleen het opmerkelijk hogere ijzergehalte van teff valt op. In teff zitten ook geen gluten, zodat het een mogelijk alternatief is voor mensen met glutenintolerantie. De heisa rond gluten is trouwens volkomen onterecht. Ze is ontstaan omdat een of andere zelfbenoemde voedingsgoeroe in een boek ooit beweerde dat brood je dik en slaperig maakt. Anderzijds blijkt uit enquêtes bij broodconsumenten dat zij de oergranen beschouwen als authentieker dan onze moderne graanvariëteiten en er meteen een hoger gezondheidseffect aan koppelen. Alhoewel dat eigenlijk onterecht is, kan dit wel commercieel gebruikt worden om (het brood van) deze granen te verkopen.