

# LEKKER PUU

## KUNSTMEST MAAKT DE BODEM LUI





Ze zijn er nog: hemelbestormers, mensen die trends trotseren en hun eigen ideeën blijven volgen. Eén van die mensen is Willy Gooiker, biologische boer te Wilp. Hij is gefascineerd door oude graanrassen en verbouwt er meer dan twintig van. Daarin wordt hij geholpen door het Louis Bolk Instituut en de Stichting Zaadgoed.

DOOR RINIE ASSEN, CONVIVIAM IJSSELVALLEI

—  
Willy Gooikers bedrijfsvoering is gebaseerd op drie pijlers: smaak, biologisch en bodemvruchtbaarheid. 'Er zijn veel dingen die je geluk bepalen, maar een goed verhaal en biodiversiteit, dat vinden wij belangrijk. En een goed product natuurlijk.'

## SMAAK

De sterke veredeling in de laatste honderd tot honderdvijftig jaar ging voornamelijk om het verhogen van de productie en het eiwitgehalte. Andere eigenschappen werden van minder belang. Daardoor werd het Nederlandse graan voor consumptie minder interessant. Dat wordt nu geteeld als veevoer en heeft amper nog smaak. 'Ik wil aantonen dat er lekker en goed brood kan worden gemaakt van Nederlands graan. Ook handig in geval van een niet ondenkbeeldige crisis. Ik vind het heel belangrijk dat mensen daar stil bij staan. Als ik dat met smakelijk biologisch brood kan bereiken is dat mooi meegenomen.' Willy is eind 2011 met een aantal graansoorten naar het Nederlands Bakkerij Centrum getrokken om die te laten beoordelen op bakkwaliteit en smaak. Men was onder de indruk van het graan en de resultaten. De broden zagen er prachtig uit en werden erg goed beoordeeld op eigenschappen die voor goed, lekker brood van belang zijn. Dat was een belangrijke reden om verder te gaan met het selecteren en kruisen van graanrassen om tot een nog beter product te komen.

## BIOLOGISCH

'Wij werken puur biologisch, daar is heel bewust voor gekozen. Het heeft een aantal jaren gekost om zover te komen. Onze werkwijze is erop gericht om een zo groot mogelijke biodiversiteit te hebben. Ik vind dat wij daartoe verplicht zijn voor de toekomst van onze menselijke soort.' Deze werkwijze werpt zijn vruchten af. Zo was er deze zomer een wetenschapper op zijn bedrijf om te inventariseren wat voor wilde planten er in de graanvelden voorkomen. Hij kwam tot 57 soorten. Hij komt dit jaar terug om zijn onderzoek voort te zetten. Een ander voorbeeld: een imker uit de buurt wilde als proef een paar bijenkasten tussen de granen plaatsen. Hij was zeer verrast dat de bijenkasten binnen 14 dagen helemaal vol zaten. Per kast dus meer dan 20 kilo honing. Waarschijnlijk omdat de bijen vanwege de vele planten niet ver hoeven te vliegen. Meer biologische boeren

zou prachtig zijn, hoewel Willy weet dat dit veel tijd kost. Dat ligt onder andere aan het gebruik van kunstmest, wat de bodem 'luï' maakt. Zomaar met kunstmest stoppen kan niet. Het duurt jaren voordat de bodem weer gezond is. De opbrengst zal een tijd veel lager zijn.

## BODEMVRUCHTBAARHEID

Enige tijd geleden was er een studie van de WUR over bodemvruchtbaarheid, waarvan de conclusie was dat de terugloop van de bodemvruchtbaarheid een groter gevaar vormt dan de opwarming van de aarde. Nu word je van beide niet gelukkig, maar aan bodemvruchtbaarheid kunnen we eenvoudig iets doen. Door monocultuur is de bodemvruchtbaarheid de laatste jaren heel snel achteruit gegaan. 'Wat doen 'we'? Elk jaar wordt er 30 centimeter van de teeltaarde omgeploegd, dan zaaien we vooral maïs en andere snelgroeïende gewassen. Gevolg: onze aarde wordt steeds armer aan voedingsstoffen. Tel daarbij op dat ons grondwater steeds zouter wordt en niet echt geschikt is om gewassen te beregenen. Eigenlijk is het zonde om dat kostbare drinkwater voor voedselproductie te gebruiken. Er zou wel eens een tekort aan drinkwater kunnen ontstaan. Om ook bij stil te staan: wat we eten is direct van invloed op de beschikbare landbouwgrond. Voor een vegetarisch eetpatroon is per persoon circa 400 m<sup>2</sup> nodig, voor een patroon met vlees is dat 2200 m<sup>2</sup>. We zullen ons huidige consumptiepatroon moeten aanpassen.'

## RENDABILITEIT?

Kan het werken met oude graanrassen economisch rendabel zijn? Willy is daar duidelijk over: 'Nee, in ieder geval niet op de wijze waarop wij het doen. Dat komt onder andere door de vele verschillende rassen die wij verbouwen. Rassen die we zuiver willen houden. Zo moet na het oogsten telkens de combine worden schoongemaakt, de granen apart gedroogd, opgeslagen en gemalen. Zelfs de stofzuiger moet na elke oogst worden gereinigd. Maar ik heb ook niet de ambitie om winst te maken.' Een PR-man zou misschien iets kunnen toevoegen, maar daar is geen behoefte aan. 'Ik ben wel tevreden met hoe het gaat nu. Het geeft niet de meeste winst, maar het blijft wel een "zuiver" verhaal.' Voor een bedrijf dat zich richt op één of een paar rassen geldt dat in mindere mate. Er is de laatste tijd meer aandacht voor oude graanrassen, meer markt ook. Het heeft toekomst.

## STREEKPRODUCT

Geen ambitie om winst te maken, maar wel om het streekproduct op de kaart te zetten, dat mensen streekproducten gaan omarmen, er wat meer geld voor overhebben dan voor supermarktproducten. Dat kan bijvoorbeeld met een beetje beleving: 'Je moet je met streekproducten onderscheiden van de rest. De

'Ik wil aantonen dat er lekker en goed brood kan worden gemaakt van Nederlands graan.'

# 'De consument moet dus gaan snappen dat de kleine producent

consument moet dus gaan snappen dat wij – de kleine producent van streekproducten – goede dingen maken, die wat meer kosten. Je moet er wel een goed verhaal bij hebben. Ik merk trouwens dat steeds minder mensen mij “niet goed snik” vinden. Dat is positief. Mijn denkbeelden lijken meer en meer aan te slaan.'

## BROOD, PASTA OF BIER

Er is in Wilp bewust gekozen om brood als belangrijkste product te zien. Er wordt ook pasta gemaakt, al was het eigenlijk meer als grap begonnen. Via via kwamen Willy en zijn vrouw Brigitte op het idee om eens pasta te maken. En ook weer toevallig speelde er de Smaak van Nederland. De pasta werd ingezonden en er werd een finaleplaats bereikt. Er is geen plan om bier te brouwen. 'Dat is zoveel werk, dat doen we niet. Ongeveer 10 procent aan gewicht van je hele productie wordt bij het maken van bier gebruikt. Je hebt dus veel oppervlakte graan nodig. Dan moet het nog in België gemout worden, want dat kan in Nederland niet. Bier past niet in onze bedrijfsvoering.' Samen met bakker Ben Effing houdt Willy het bij brood. Het doel is lekker brood te bakken van graan dat lokaal verbouwd en gemalen wordt en daar beter in te worden.

## OUDE GRAANRASSEN

Een reden om oude graanrassen te telen is dat het niet toevallig was dat die rassen hier vroeger voorkwamen en dat men ervan kon leven. Het leverde vaak meer op dan andere rassen. Bovendien blijken vele rassen ook erg lekker te zijn. De meeste rassen die in Wilp worden vermeerderd zijn afkomstig uit de genenbank, waaronder Gelders Risweit, een ras waarvan er in 2011 nog maar 7 kilo wereldwijd in de genenbank beschikbaar was. In 2012 werd er in Wilp 70 kilo van uitgezaaid. Hoe bereik je een betere smaak? Bij Willy is dat vooral veel uitproberen. Hij doet dat door rassen met tegengestelde eigenschappen naast elkaar te zetten. Niet met identieke eigenschappen, dat brengt niets extra's. Eén van de rassen waarbij niet 'gemengd' wordt is sintjansrogge (opgenomen in de Ark van de Smaak), een graansoort met een goede, verfijnde smaak. Een bijzonder gewas ook, dat wel 2,5 meter hoog kan worden. Dat is tevens een risicofactor, bij regen of wind heeft het eerder de neiging te gaan liggen. Bij Willy wordt ook een paar Zweedse graanrassen verbouwd, waaronder Ølands landvete, een door Slow Food bekroond ras met een fijne smaak en prima bakkwaliteit. Er wordt ook spelt verbouwd (bij



'We zullen ons huidige consumptiepatroon moeten aanpassen.'



# R & EERLIJK

van streekproducten goede dingen maakt, die wat meer kosten.'

Willy spelt van Hoosterhof), net als emmertarwe, Overasselter kalfloze haver en Aaltense troshaver.

'Een succes wordt het pas als je verhaal omarmd wordt, dat je werkwijze gezien wordt. Daarom is een club als Slow Food zo belangrijk. Dát zijn de mensen die begrijpen waar het verhaal over gaat en die de boodschap verspreiden. Een beetje geluk moet je hebben, maar als je verhaal als een olievlek verspreid wordt, ben je winnaar.' Volgens Willy zouden boeren als hij de rol van de grote voedingsmiddelenconcerns over moeten nemen. Die spelen immers heel sterk in op de emotie van zowel de consument als de producent. 'Hoe vaak hoor je niet van de Monsanto's in deze wereld "Wij weten dat wat wij doen goed is voor u". Ook een begrip als biologisch wordt door "de multinational" misbruikt en duurzaamheid is een belachelijk begrip geworden. Je móet je dus wel onderscheiden, maar dan liever met een goed en eerlijk product.'



FOTO'S: RENÉ WOPEREIS