



Bakker Peters heeft inmiddels een heel assortiment aan speltproducten.

Op elke biologische markt, bij de meeste warme bakkers en zelfs in de supermarkt kun je tegenwoordig speltbrood krijgen. Want speltbrood, gemaakt van het oergraan spelt, is *hot*. Toch wordt in het noorden van Groningen al sinds het eind van de vorige eeuw speltbrood gebakken.

door Sijrike van der Mei, convivium Noord-Nederland, foto's: Sijrike van der Mei

Noord-Groningen heeft toeristen toch meer te bieden dan wadlopen, het Pieterpad en de Zeehondencrèche? Dat was wat Hanny Hidema dacht, toen ze een kleine twintig jaar geleden het initiatief nam iets met spelt te gaan doen. Ze wilde niet alleen speltteelt op de Groningse akkers realiseren, maar er ook producten van laten maken – subsidie zou komen van het Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling. In het najaar van 1996 werd de

eerste spelt ingezaaid, op een plek met de meest zuivere lucht van Nederland.

Het Speltproject Pieterburen heeft de producenten geholpen de producten te vermarkten en de keten op te zetten. 'We hebben elkaar hartstikke hard nodig. We liften mee op ieders succes,' vertelt bakker Peters die al sinds 1999 speltbrood bakt. De producten worden onder het keurmerk Gegarandeerd Groningen verkocht.

Voor boer Ale Havenga van biologische boerderij Landgoud in Kloosterburen paste de speltteelt goed in zijn bedrijfsfilosofie. 'Je moet de natuur niet naar je hand

willen zetten, maar juist als uitgangspunt nemen.' Belangrijk voor hem is dat het Oberkulmer Rotkorn dat hij teelt, een 'zuivere' speltsoort is – een onveredeld oerras dat niet genetisch is gemanipuleerd en ook niet op natuurlijke wijze is gekruist met tarwe. Het zaaigoed bestelt hij in Zwitserland.

Vergetelheid

Spelt is een oergraan van ver voor de bronstijd dat door de opkomst van granen met een betere opbrengst, zoals tarwe, in de vergetelheid raakte. Of spelt nu zoveel