

Eva Jansen

Eva Jansen, oprichter van Incubaker, een innovatieburo voor de bakkerijsector. Zij helpt bedrijven in de bakkerijketen – zoals boeren, molenaars en bakkers – om hun ondernemingen te verduurzamen door middel van innovatie.



WALNOTEN EN VLIERBLOESEM

‘Van Nederlands graan kun je geen brood bakken’, hoorde ik ruim tien jaar terug toen ik de broodwereld binnenstapte. Op dit moment is het misschien wel het meest besproken onderwerp onder productontwikkelaars en staat het bovenaan de trendlijstjes als het om brood gaat. Lokale teelt- en maalinitiatieven voor lokaal brood schieten als paddenstoelen uit de grond.

Consumenten hechten steeds meer waarde aan lokale producten en transparantie. Steeds meer zijn ze ook bereid om ervoor te betalen als het goed smaakt. En welke boer ziet niet liever zijn graan naar de bakker gaan in plaats van naar een anonieme veevoederproducent? Vandaag de dag is Nederlands brood - binnen bepaalde kaders - haalbaar dus. Zelfs voor de broodbakkers die gaan voor biologisch meel of ervoor kiezen hun lokale meel onverrijkt te verwerken door hun processen af te stemmen op het graan.

Toch valt het overgrote deel van de inlandse graanoogst af als grondstof voor brood en verdwijnt in de 'lasagnepakketten' voor het vee door een te laag eiwitgehalte. Idealiter is het eiwitpercentage minimaal 11%. De banketbakkers daarentegen kunnen voor hun beslagen en degen met veel minder uit de voeten. Al generaties lang is Zeeuwse bloem een fenomeen voor deze bakkers. Het bevat minder eiwitten en zetmeel dan andere bloem, waardoor het minder elastisch is en een knapperig bakresultaat geeft. Ideaal voor bijvoorbeeld zandgebak en boterdeeg.

Maar waarom is lokaal graan bij hen dan veel minder onderwerp van gesprek of althans horen we daar weinig over als het gaat over trends en innovatie binnen deze categorie? Ik vraag me af wanneer het moment komt dat we van de Hollandse appeltaart gaan horen. Niet omdat deze volgens oud-Hollands recept is gemaakt, maar omdat 'ie voor 100% van Nederlandse bodem komt.

We zijn niet alleen een appeltaart-etend land bij uitstek, de belangrijkste ingrediënten zijn er ruimschoots te krijgen: graan, appels, boter en suiker. Net zo goed als het graan voor ons brood massaal wordt geïmporteerd, geldt dat voor de appeltaart-appels niet anders. Er is daardoor vaak minder controle op de teelt. Belangrijk, want naast smaak is gezondheid - tot en met onbespoten appels in een appeltaart - steeds belangrijker voor veel consumenten. Lokaal is dus in vele opzichten aantrekkelijk. Het kan niet anders, gezien de ontwikkelingen in brood, dat er tussen al die appeltaart etende Nederlanders een marktsegment zit dat wil weten waar die echte Hollandse appeltaart te krijgen is. En voor de puristen en trendsetters onder ons die af willen van kaneel uit het verre Oosten en rozijnen uit Oost-Europa, heeft ons land ook prachtige smaakmakers te bieden zoals walnoten en vlierbloesem.

Eva Jansen
Incubaker