

Eerste bakproeven met Nederlandse tarwe gestart



1 oktober 2024 - Kwalitatief goed brood bakken van Nederlandse baktarwe. Dat kan en er is behoefte aan. Daarom werken twintig partijen uit de graan-, meel- en broodketen samen in de publiek private samenwerking (PPS) Nederlandse Baktarwe 'Gaan voor lokaal graan'. Onderzocht wordt hoe Nederlandse tarwe een betere en constante bakkwaliteit kan krijgen, wellicht al in een vroegtijdig stadium van de teelt. Momenteel vinden bij het Nederlands Bakkerij Centrum in Wageningen bakproeven plaats om te ontdekken hoe teelt onder meer het eiwitgehalte in graan beïnvloedt.

door Linda van 't Land, in opdracht van NBC

Bij de proefbakkerij van het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) in Wageningen zijn aan het einde van deze zomer 123 monsters met Nederlandse baktarwe binnengekomen. Het gaat om monsters uit de oogst van voornamelijk zomertarwe en een klein beetje wintertarwe uit 2023. Van ieder tarwemonster is bekend om welk ras het gaat, op welke grond het is geteeld en welke bemesting er heeft plaatsgevonden. Bakproeven moeten aantonen welke tarwe bakwaardig is en vooral: wat de deeg- en bakkwaliteit van het betreffende graan is. "We kijken niet meer alleen naar de maalkwaliteit en de samenstelling van de bloem", vertelt Erik Reijnierse, projectleider van de PPS Nederlandse Baktarwe en in het dagelijks leven onderzoeker gewas- en rassenonderzoek bij Wageningen University & Research (WUR) business unit Open Teelten. "We willen via bakproeven een uniforme en optimale kwaliteitsbeoordeling verkrijgen. De resultaten van de proefbakkers van NBC leggen wij over onze data rondom teeltomstandigheden en eiwitkwaliteit. Zo krijgen we inzicht in de vraag of wij de eiwitkwaliteit van Nederlandse baktarwe eerder kunnen



voorspellen en mogelijk tijdens de teelt via bemesting beïnvloeden. Wij zijn zeer benieuwd met welke resultaten de proefbakkers bij ons terugkomen.”

Standaard recept

Met elk van de 123 tarwemonsters worden in de proefbakkerij in Wageningen momenteel zes tot acht broden gebakken, onder gelijke omstandigheden. “Wij hebben een standaardrecept voor brood ontwikkeld, waarmee alle monsters worden gebakken”, vertelt keurmeester en proefbakker Gett Smit. “Dat recept lijkt op een gewoon broodrecept. Het is nu namelijk niet onze intentie om een zo mooi mogelijk brood te bakken. Wij willen vooral controleren of de betreffende tarwe bakwaardig is. Daarom volgen we met alle monsters exact hetzelfde recept en hetzelfde proces.”

De proefbakkers kijken naar verschillende factoren, zoals het volume van het brood, de hoeveelheid water die kan worden toegevoegd aan het deeg en de korstkleur van het uiteindelijke product. “Tijdens het kneden merken we al of het eiwitgehalte van de betreffende tarwe hoger of lager is”, vertelt Smit. “Als bakker kijken we nu niet per se naar de voedingswaarde, maar vooral naar het proces.”



Eiwitkwaliteit

Voor de onderzoekers binnen het project is eiwitgehalte een belangrijke factor. Ook omdat brood een belangrijke bron is voor onze dagelijkse eiwitbehoefte: op dit moment levert brood ons 47% van onze plantaardige eiwitinname. Uit onderzoek is gebleken dat in een graankorrel wel acht- tot tienduizend verschillende eiwitten aanwezig zijn. Voor een goede kwaliteit baktarwe gaat het echter niet om de hoeveelheid, maar om de samenstelling van deze eiwitten. Eén van de vragen in het project is hoe je de teelt van baktarwe zodanig kan sturen dat er een zo kwalitatief hoog mogelijk eiwitgehalte in de tarwe terecht komt. “Dat lijkt afhankelijk te zijn van stikstof en dus van bemesting”, aldus Reijnierse. “Zwavel, stikstof en koolstof vormen een basis voor aminozuren in tarwe en dus voor eiwitten in brood. Via bemestingsonderzoek bekijken we in dit project hoe we stikstof het beste kunnen aanwenden. Krijg je bijvoorbeeld een hoger eiwitgehalte wanneer je stikstof later in de teelt inzet? Uiteraard hebben we hierbij te maken met overheidsbeleid en Europees beleid. Als er restricties komen rondom stikstof hebben we een uitdaging hoe wij toch de kwaliteit van Nederlandse baktarwe hoog houden. Het veredelen van rassen kan in dat geval een oplossing zijn.”

Klimaatverandering

Ook klimatologische omstandigheden spelen een belangrijke en uitdagende rol in het onderzoek. “Afgelopen jaar heeft het zoveel geregend, dat een groot deel van de ingezaaide wintertarwe niet bakwaardig is gebleken. We moeten kijken welk type grond en welke delen van Nederland het meest geschikt zijn voor het inzaaien van baktarwe. Op dit moment hebben we zes locaties waar wintertarwe wordt gezaaid: hoofdzakelijk op kleigrond van het zuidwesten tot het noordoosten van Nederland. Zomertarwe wordt op drie verschillende locaties ingezaaid: tweemaal op kleigrond en eenmaal op oostelijke zandgrond. Het is overigens zo dat ongeveer zeventig procent van alle tarwe die momenteel in Nederland

wordt uitgezaaid al baktarwe is”, merkt Reijnierse op. “Slechts vier procent wordt door bakkend Nederland gebruikt. De rest gaat richting veevoederbedrijven. Er valt dus nog veel te winnen – zowel voor boeren als voor bakkers.”

Zelfvoorzienend en klimaatbestendig

Door het project wordt de kennis over verschillende rassen baktarwe hoe dan ook verdiept. “We merken dat diverse partijen in de keten heel benieuwd zijn welke rassen eraan komen en wat zij daar zelf aan hebben”, vertelt projectleider Reijnierse. “Als blijkt dat we via bemesting de teelt kunnen verbeteren en het eiwitgehalte van graan kunnen verhogen, is dat winst. Wel hebben we hierbij alle partijen in de keten nodig. Boeren willen best wat extra inspanning leveren, maar moeten hiervoor wel betaald krijgen. Het is de kunst om alle partijen voor deze inspanningen een eerlijke prijs te bieden.”

Dat het inspanningen zijn die noodzakelijk zijn, staat voor Reijnierse als een paal boven water. “We kunnen niet al onze grondstoffen over de hele wereld blijven verslepen. Het zou mooi zijn wanneer we als land meer zelfvoorzienend worden, zodat je minder vervuilende transport veroorzaakt en minder kwetsbaar bent voor oorlogssituaties of klimaatverandering. Door kwalitatief hoogwaardige baktarwe in eigen land te verbouwen, beperk je de risico’s. Bovendien is het een duurzame oplossing, die voor een significant kleinere footprint van de gehele branche zorgt.”

Bakproeven

Proefbakker Gett gaat ondertussen rustig door met het verwerken van de tarwemonsters. Hij laat zich niet afleiden door de uitkomsten van zijn bakproeven, al kan hij het niet laten soms toch even te kijken met welke baktarwe hij zojuist heeft gewerkt. “Soms zie je een brood dat echt heel mooi is en bepaalde soorten tarwe springen er zeker bovenuit. We kijken of het deeg soepel is, niet kleeft en hoe het zich laat verwerken. Ook kijken we naar het rijsvolume en de bakaard van de broden. Als boeren met Nederlandse baktarwe een toekomst hebben op hun akkers en bakkers volledig met Nederlands graan op bestaande lijnen met bestaande processen kunnen gaan werken, zou dat een fantastische uitkomst van dit project zijn.”

Over PPS Nederlandse Baktarwe

Dit vijfjarige ketenproject heeft als grote doel om knelpunten in de keten weg te nemen en daarmee het aandeel Nederlandse baktarwe in ons brood te laten groeien. Om tot een betere en constantere bakkwaliteit van Nederlandse tarwe te komen, worden verschillende routes bewandeld die in samenhang worden uitgevoerd. Zo moet een ketenanalyse leiden tot een gedragen vergoedingssysteem voor de baktarweteelt dat recht doet aan de extra risico’s en inspanningen van telers. Ook een betere kwaliteitsbeoordeling is onderdeel van het project.

Het project loopt t/m 2027 en twintig partijen uit de graan-, meel- en broodketen nemen deel: BO Akkerbouw, Plantum, DSV-Zaden, Limagrain, RAGT, Saaten-Union, Semundo, Strube, Syngenta, Van der Bilt Zaden en Vlas, Wiersum Plantbreeding, Het Comité van Graanhandelaren, Agrifirm, CZAV, Van Iperen, Dossche Mills, Royal Koopmans en de bakkerijsector (NBC, NVB en NBOV).