

» BROOD MET EEN VERHAAL «

VAN GRAAN TOT Z

Op een niet direct voor de hand liggende locatie in Laren kun je sinds kort brood van Het Graanschap kopen. Geen gewone boterham, maar brood met een verhaal.

TEKST: GABY FECKEN-VAN GESTEL FOTOGRAFIE: NIENKE ELENBAAS

Zit er een verhaal achter brood? Jazeker. Een verhaal dat verteld dient te worden, vindt Het Graanschap. Daarom omvat hun assortiment slechts twee broden: zo is meteen duidelijk dat deze bakker ze toch net even anders bakt dan dat je van een bakker gewend bent. Dat bakken gebeurt in het Broodlab bij De Groene Afslag. Het Graanschap heeft bewust gekozen voor deze duurzame inspiratielocatie in Laren als plek voor hun eerste bakkerij en verkooppunt. We spreken er met Alice en Eva, twee van de vier initiators van Het Graanschap. Het doel van deze vier pioniers: brood sexy maken en ervoor zorgen dat het de waardering krijgt die brood verdient.

TERUG NAAR DE NATUUR

Het verhaal start bij het besef dat graan een natuurproduct is. “Tegenwoordig kan graan op allerlei manieren beïnvloed en gemanipuleerd worden”, vertelt conceptontwikkelaar Eva. “Wij willen echter weer terug naar de natuur, waarbij het graan het

uitgangspunt is voor de bakker.” Het uitgangspunt Eva legt uit: “Onze bakker werkt met het graan dat afkomstig is uit de oogst van dat jaar. Dat is anders dan werken met graan waaraan van alles is toegevoegd. Bij ons bestaat brood uit de oorspronkelijke vier ingrediënten: meel, water, desem en zout.”

KORTE KETEN

En daar komen Alice (bakker) en Arjen (boer en molenaar) in beeld. Arjen heeft een biologisch melkveebedrijf en is zich gaan toespitsen op het verbouwen van Nederlands graan. Daarnaast heeft hij zich het malen eigen gemaakt. Alice is bakker en tovert met brood. Ze voelt aan het deeg, drukt, kneedt, kijkt en ruikt, en werkt volgens het motto ‘go with the grain’ dat ze in Amerika heeft ontdekt. Doordat Arjen, Alice, Eva en Johan (eigenaar van diverse bakkerijen) met elkaar verantwoordelijk zijn voor het gehele ketenproces – van het verbouwen van het graan tot aan de verkoop van het eindproduct, het brood – hebben ze gemeenschappelijke belangen en doelen. Dat maakt hun manier van werken volstrekt anders dan die van een traditionele boer en bakker die slechts »



» ASSORTIMENT

Het assortiment van Het Graanschap bestaat op dit moment uit twee broden. Het witte desembrood ‘de Blonde Dame’ en het volkoren desembrood ‘de Volle Glorie’. Er is vraag naar krentenbollen en andere broodsoorten, maar juist omdat Het Graanschap het zo belangrijk vindt om het verhaal te vertellen, wordt het assortiment voorlopig bewust beperkt gehouden. Bestel via: www.hetgraanschap.nl/webshop



Bakker Alice van
Het Graanschap



» WAT ZEGT GABY

We boffen maar in het Gooi dat wij nu al kunnen genieten van deze unieke en heerlijke broden. Je kunt ze kopen bij de Groene Afslag in de bakkerij-container bij de ingang. Bestel van tevoren online, zodat Het Graanschap zo min mogelijk verspilling heeft aan onverkochte broden en jij

niet teleurgesteld bent als ze zijn uitverkocht. Want geloof mij; als je eenmaal geproefd hebt, ben je verk(n)ocht...

verantwoordelijk zijn voor hun eigen schakel van de keten. Arjen komt geregeld naar de bakkerij om het brood te proeven en Alice rijdt soms met de tractor over de akkers. Zo leren ze van elkaar wat nodig is om nóg lekkerder brood te kunnen maken. Bovendien kan er snel geschakeld en geïnnoveerd worden.

BROOD VAN EIGEN BODEM

Veel van het graan waarmee in Nederland brood wordt gebakken, komt uit het buitenland, bijvoorbeeld Oost-Europa en zelfs Amerika. Het brood dat niet aan de consument wordt verkocht, wordt verwerkt in veevoer. Het graan dat in Nederland zelf wordt verbouwd, wordt veelal rechtstreeks verwerkt tot veevoer, wat betekent dat graan voor onze boeren een lage opbrengst oplevert. Deze boeren gaan vaak op zoek naar toekomstbestendige alternatieven. Het Graanschap maakt brood van graan dat honderd procent van eigen bodem komt en wil die graanpassie graag aan andere Nederlandse boeren doorgeven. Een mooie win-win situatie zou dat zijn, want boeren kunnen op deze manier hun brood beter en duurzamer verdienen en graan hoeft niet meer uit het buitenland te worden gehaald. Graan draagt bij aan de vruchtbaarheid van de bodem, waar een aantal andere gewassen de bodemkwaliteit juist verarmen. Bovendien zorgt Het Graanschap met zijn speciale manier

Bakker Alice voelt aan het deeg, drukt, kneedt, kijkt en ruikt

van telen voor meer biodiversiteit. Er worden vijf verschillende tarwerassen verbouwd die samen zorgen voor een goede desembroodmix. Daarnaast wordt tien procent van deze akkers ingezaaid met wilde bloemen. “In een later stadium willen we die ook graag in onze broden verwerken”, zegt Alice stralend.

TOEKOMSTMUZIEK

“Onze volgende bakkerij en tweede verkooppunt willen we vestigen op Schokland. Daar zijn ook onze graanvelden en molen gevestigd, dus dat sluit goed aan bij onze ‘korte keten’-gedachte”, zegt Eva. “Onze ultieme droom is dat als we het proces helemaal onder de knie hebben, er kan worden opgeschaald middels ons eigen saleskanaal. We denken dan aan een online-bestelplatform en landelijke pick-up points die eventueel in de supermarkt of elders zijn gevestigd. Diverse supermarkten hingen al aan de lijn, maar voorlopig zullen die nog even moeten wachten. Eerst willen we ons concept verder doorontwikkelen.” ◀

HET GRAANSCHAP

De Groene Afslag
Amersfoortsestraatweg 117
1251 AV Laren
info@hetgraanschap.nl
Open van do-za 9-15 uur
www.hetgraanschap.nl/webshop

INFO