

Meer malende molens door veranderingen in de landbouw?

Jan Scheirs, Jan ten Tije en Peter van den Akker

Enkele van de grote maatschappelijke veranderingen die momenteel gaande zijn of hun schaduw vooruit werpen, kunnen ook hun effecten hebben op molens.

"Gaat de energietransitie zorgen voor een molenrevival?", zo luidde recentelijk de vraag in een molenblad. Met molens worden dan natuurlijk onze traditionele wind- en watermolens bedoeld, en niet de moderne en reusachtige, door wind gedreven elektriciteitsgeneratoren die we "windturbines" zouden moeten noemen. Deze laatste gaan zeker van de genoemde transitie profiteren. Maar het ging deze machines al enige decennia lang voor de wind, zodat een revival op die categorie geen betrekking kan hebben.

Het gaat dus om de oude, monumentale molens. De schrijvers van dit artikel denken dat de gunstige invloed van de energietransitie op traditionele molens zeer beperkt zal zijn. Misschien wordt er hier en daar nog eens een generator om stroom op te wekken in een molen geplaatst, maar oude molens zijn in aerodynamisch opzicht gebrekkige machines. De ervaring leert dan ook dat de opbrengst van zo'n generator zeer beperkt is, bijna nooit de investering terugverdient, en dat het ook ten koste kan gaan van de monumentale waarde van de molen. Molenrevival door meer aandacht voor windenergie is dus geen realistisch, en misschien ook geen wenselijk toekomstbeeld. We kunnen de vraag ook anders en wat voorzichtiger formuleren: "Gaat de landbouwtransitie zorgen voor meer kansen voor korenmolens?". Op die vraag is volgens ons het antwoord een onvoorwaardelijk "Ja". Hierna lichten we toe waarom we dat vinden, en we sluiten af met twee "casussen", dat wil zeggen met een beschrijving van twee projecten, de een in het zuiden en de ander in het oosten van het land, waar nu al gemonstreerd wordt hoe het kan.

Wat de veranderingen in de landbouw precies gaan inhouden, valt nog moeilijk te zeggen. Wel is duidelijk dat een deel van de gronden anders gebruikt zal gaan worden. In bepaalde streken kunnen weilanden en maisakkers worden omgevormd naar natuurgebied of extensief akkerland. Op dat akkerland kan graan verbouwd worden dat voor menselijke consumptie, met name in de vorm van meel voor brood, geschikt is. Daar kunnen de traditionele korenmolens van profiteren. Maar gaat dat laatste ook echt gebeuren? Om op die vraag een antwoord te kunnen geven, moeten we alle schakels in de keten die loopt van de teelt van graan naar brood onder de loep nemen.

De telers

Allereerst zijn er de boeren die telen. Van die categorie waren er tot dusver

niet zo veel in ons land. Vanwege de problemen die er zijn om op Nederlandse bodem en in ons klimaat grootschalig tarwe met een goede bakkwaliteit te telen, wordt er tot op heden maar weinig broodgraan verbouwd; de meeste tarwe voor ons brood werd en wordt nog steeds geïmporteerd. Een aanzienlijk deel van het meel trouwens ook.

Voor tarwe geldt dat zij klei- of leemgrond nodig heeft om goed te kunnen groeien; op zandgrond gaat het maar matig, en op veengrond gaat het niet. Dat laatste maakt de uitgestrekte veenweidegebieden van West- en Noord-Nederland ongeschikt voor de tarweteelt. Een landklimaat bevordert bovendien de bakkwaliteit en stikstofbemesting doet het eiwitgehalte in de korrel toenemen. De hoeveelheid en de kwaliteit van het tarwe-eiwit zijn bepalende factoren voor de bakkwaliteit.



De Kerckhovense molen in Oisterwijk is een van de molens waar het graan van de akkers in Loon op Zand gemalen en als meel verkocht wordt. De molenaars reinigen het graan ook zelf (foto Jan Scheirs, 18 november 2020).

Op de zandgronden van Oost- en Zuid-Nederland lijken voor een omschakeling van enkel veehouderij naar een combinatie met akkerbouw de meeste kansen te bestaan. Maar is het daar, waar een zeeklimaat heerst en natuurlijk zonder extra stikstofgiften, wel mogelijk om een goed bakkende tarwe te verbouwen?

Ja, de ervaring leert dat dat kan, maar alleen als bakkers en consumenten brood gaan waarderen dat er anders uitziet dan het luchtige, volumineuze tarwebrood waar we al meer dan een eeuw aan gewend zijn. Wanneer we bakkwaliteit niet voornamelijk van het volume laten afhangen, maar ook een compacter brood leren waarderen (dat in smaak zeker niet voor het luchtiger brood hoeft onder te doen), dan zijn er zeker kansen voor tarwebrood van Nederlandse bodem.

Hierboven hadden we het alleen over tarwe, ons belangrijkste broodgraan. Juist op de zandgronden groeit echter rogge goed, een graansoort die in de jaren zestig nog alom geteeld werd maar nu een zeldzaam gewas is geworden. Rogge hoort hier van nature thuis. Niet alleen de teelt, maar ook het eten van roggebrood is in ons land in de vergetelheid geraakt. Dat is geheel ten onrechte, want rogge geeft extra smaak aan brood, en het bevat nog meer vezels dan tarwe. Roggebrood verdient daarom eindelijk meer aandacht en een herwaardering.

En dan is er spelt, een verdwenen graansoort die in het laatste kwart van de vorige eeuw opnieuw is geïntroduceerd en waarvan gebleken is dat die jaarlijks een betrouwbare opbrengst levert met steeds een goede bakkwaliteit. Spelt, als nieuwigheid begonnen, heeft zich zodoende ontpopt als de tarwe van de armere gronden. Speltbrood heeft een vaste schare liefhebbers en is ook niet meer weg te denken uit het broodassortiment in de winkels. De conclusie van dit alles is dat de teelt van broodgraan op Nederlandse bodem heel goed mogelijk is.

De molenaars

Na de Tweede Wereldoorlog kwam het malen met traditionele water- en windmolens nagenoeg geheel tot stilstand. Zowel het ambacht als de molens zelf raakten in verval. Toen in 1976 het *Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde* werd opgericht om het tijtje



Traditionele wind- en watermolens die met stenen werken, malen het graan in één doorgang tot meel. Volkoornmeel dus (foto Jan Scheirs, 18 november 2020).

keren, gingen de jonge, nieuwe molers van die tijd meel produceren voor de vele kleinschalige bakkerijen die er nog waren. Vanaf de jaren 90 van de vorige eeuw kwam ook daar verandering in. Veel kleine en middelgrote bakkerijen moesten sluiten, een proces dat overigens tot op de dag van vandaag doorgaat. Daarnaast kwam de broodbakmachine voor thuisbakkers op, waardoor een ander afzetkanaal kon worden gevonden. Dat waren de molenwinkels, waar een breed assortiment aan meel en meelmixen

aan particulieren werd verkocht. Voor de circa 40 beroepsmolenaars die ons land momenteel telt, vormt die particuliere afzetmarkt nog steeds de belangrijkste inkomstenbron.

De vraag is dan of "oude tijden" kunnen herleven, en of in de toekomst meer meel vanuit de molen zijn weg zal kunnen vinden naar bakkerijen. Aan de molens zal het niet liggen, maar de bakkers moeten willen bakken en, dat vooral, de consumenten moeten het brood van molenmeel ook willen eten.



In het oosten van het land wordt het graan van de coöperatie Markelokaal onder meer verwerkt bij korenmolen De Leeuw in Lettele, gemeente Deventer (foto Jan ten Tije, augustus 2020).

De bakkers

Molenmeel bood al een kwaliteit die het bijzonder en waardevol maakt. Doordat op molens met molenstenen wordt gewerkt, waarbij datgene wat als graan tussen de stenen wordt gestort er als meel ook weer uit komt, is het eindproduct per definitie volkorenmeel: alle onderdelen van de graankorrel zijn in hun natuurlijke verhouding in het eindproduct aanwezig. Er is niets uitgezeefd of toegevoegd. Zoals inmiddels lang en breed is aangetoond heeft het eten van volkorenproducten belangrijke gezondheidsvoordelen: het gebruik ervan leidt tot een verminderde kans op de welvaartsziekten diabetes, hartfalen en sommige vormen van kanker. Bij meel uit de maalindustrie kan niet altijd worden gegarandeerd dat het 100% volkoren is, met name niet als het meel uit het buitenland wordt geïmporteerd. Als de bakker volkorenmeel van de molen verwerkt, is hij daarmee in ieder geval aan het goede adres.

De traditionele bakker kiest echter in vele gevallen niet voor molenmeel. Hij verwerkt nog steeds veel witte bloem in zijn brood, die dan vaak met behulp van moutmeel wordt bijgekleurd. Hij gebruikt ook vaak mixen voor zogenaamd meergranenbrood. Meergranenbrood is een product dat populair is bij de consument, maar de term 'meergranen' is niet meer dan een marketingterm voor een luchtig brood met een pitje en een zaadje. Het bruin gekleurde wittebrood, noch het meergranenbrood, komt in de buurt van volkoren. De supermarkten leveren al deze broodsoorten ook. De ambachtelijk bakker onderscheidt zich met deze broodsoorten dus niet, terwijl hij dat juist wel wil, want het is een voorwaarde om als klein bedrijf te kunnen overleven.

De consumenten

Om alle schakels in de keten die leidt van graan naar brood sterk en levensvatbaar te maken, is er een cruciale rol weggelegd voor de consument. Wil de boer meer kunnen telen, de molenaar meer kunnen malen, en de bakker meer kunnen verkopen, dan kan dat alleen wanneer er met kracht aan het eind van de keten getrokken wordt. Dat vermogen ligt enkel en alleen bij de consument, bij de broodeter die in de toekomst niet langer zijn brood



Bakker Stefan van Mook in Maren-Kessel (NB) bakte dit volkorenbrood van tarwe die geteeld is op de zandige akkers van Loon op Zand (foto BroodvanMook, 2022).

moet kiezen afgaande op de prijs (fabrieksbrood), op kleur (met het idee dat bruin goed is), of op voorkomen, luchtigheid en naam ('meergranen'). De broodeter moet straks gaan kiezen op waarden. De belangrijkste van die waarden is ongetwijfeld de duurzaamheidsgedachte. Het begrip duurzaamheid duikt dagelijks op in de media, in gesprekken en in de reclame. Helaas wordt het door veel mensen nog hoofdzakelijk in verband gebracht met een lage energierekening en met zonnepanelen op het dak. In essentie betekent het begrip natuurlijk veel meer. Duurzaamheid betekent dat iets, een proces of een zaak, lang meegaat en profijt biedt zonder dat dit nadelig is voor mens of milieu, zodat het niet alleen voor ons maar ook voor toekomstige generaties waardevol is. Vertaald naar onze vraagstelling betekent duurzaamheid onder meer dat we onze voedingsmiddelen of de grondstoffen daarvoor zo dicht mogelijk bij huis zouden moeten halen. Transporten over de aardbol moeten voorkomen worden. Als niet alleen degene die zijn huis isoleert kiest voor duurzaamheid, maar als ook de broodeter dat doet, dan kunnen zowel de lokale boeren, de traditionele molenaars als de ambachtelijke bakkers daarvan profiteren. Duurzaamheid en korte-keten-economie gaan hand in hand. De landbouwtransitie die inmiddels is ingezet biedt voor dit alles een gunstig perspectief.

Casus 1: Piet van Laarhoven

Piet van Laarhoven (73) is geboren en getogen in Loon op Zand (NB). Hij boert er, in de buurt van attractiepark De Efteling, nog steeds. De plaatsnaam maakt onmiddellijk duidelijk op wat voor grond hij teelt. Piets vader had er destijds een ouderwets gemengd bedrijf, met op het laatst 10 ha land, 12 koeien, 15 zeugen en ruim 200 kippen. In 1940 schreef men nog: *"Voor onze boeren is het gemengde bedrijf de meest geschikte bedrijfsvorm. Zo behoort bij elke hoeve dus, zowel bouwland als weide. Men verbouwt er rogge, haver, aardappelen, voederbieten en andere gewassen van het zand. Een enkele boer waagt zich, en met succes, aan zomertarwe. In de weide groeit de klaver, dat het een lust is."*

Met die lust was het na 1960 door de schaalvergroting in de landbouw snel gedaan; het gemengde bedrijf maakte vrijwel overal plaats voor een steeds intensiever wordende veehouderij. Piet, die na de MULO nog de HAS (Hogere Agrarische School) in Den Bosch en de praktijkopleiding "Varkens en pluimvee" in Horst had gevolgd, nam het varkensfokbedrijf in 1978 van zijn vader over. Als neven-teelt bleef hij er de verbouw van mais, aardappelen en suikerbieten bij doen. Toen het in de jaren negentig moeilijk werd mestoverschotten uit het bedrijf in de eigen omgeving kwijt te raken, kocht hij in Drenthe landbouwgrond.

Daar liet hij ten behoeve van de afzet van de mest uit zijn stallen de grond bewerken om er brouwergerst op te telen. De graanteelt sprak hem aan, en zo ging hij enkele jaren later ook in de eigen Brabantse omgeving op enkele hectaren gerst verbouwen. Dat was aanvankelijk meer liefhebberij dan inkomstenbron, want het succes met de teelt van gerst - ook van tarwe trouwens - was onvoorspelbaar en zeer weersgevoelig; regende het 's zomers in de laatste paar weken voordat het graan rijp was onvoldoende, dan werd het met de kwaliteit van het graan helemaal niets; het was dan alleen nog geschikt als kippenvoer. In 2012 stopte Piet met zijn varkensbedrijf. Hij verkocht zijn grond aan de gemeente Tilburg, die deze op haar beurt doorverkocht aan *Natuurmonumenten*, een organisatie die door grondverwerving in het gebied ten noorden van Tilburg en ten zuiden van het *Nationaal Park de Loonse en Drunense Duinen* de duurzaamheid en leefbaarheid daar wilde verbeteren. Van Natuurmonumenten mocht Piet zijn eigen gronden blijven betelen, op voorwaarde dat de bieten en aardappelen daar plaats zouden maken voor graan, en dat er bij de teelt kunstmest noch bestrijdingsmiddelen gebruikt zouden gaan worden. Onder die condities ging Piet er aanvankelijk naast *tarwe* en *gerst* het pseudograan *boekweit* telen. Hij deed dit omdat er niet jaar in, jaar uit tarwe geteeld kan worden op dezelfde grond, maar ook omdat hij in contact was gekomen met een bijenhoudersvereniging; zij zagen het liefst boekweit ingezaaid worden, omdat het een gewas is waar de bijen graag op vliegen. Omdat Natuurmonumenten ook nog zaaigoed van *Sint-Jansrogge* had staan (een ouderwetse roggesoort die vroeg in het najaar wordt ingezaaid en dan het jaar daarna rond 24 juni, de feestdag van Sint Jan, geoogst kan worden), kweekte hij die ook. Meer recent, slechts enkele jaren geleden, kwam Piet in contact met een stichting die de zaden van vergeten en bijna verdwenen akkergewassen verzamelde en het opnieuw uitzaaïen ervan wilde promoten. Zo verschenen ook nog de graansoorten *eenkoorn*, *bruinkafzomeremmer*, *zwarte emmer* en *risweit* op zijn akkers; allemaal geteeld op kleine oppervlaktes en met kleine opbrengsten.



Piet van Laarhoven zaait rogge. De meeste roggerassen zijn wintergranen. Wintergraan heeft een periode van koude nodig om tot volledige ontwikkeling te komen en moet dus in het najaar worden gezaaid. Vanwege de hoge temperaturen aan het eind van het afgelopen jaar kon dat toen later dan normaal (foto's Jan Scheirs, 6 december 2022).



Een van de graansoorten die met een redelijke kans op succes op zandgrond geteeld blijken te kunnen worden, is Gelderse risweit. Risweit is een oud tarwe-landras. Dit betekent dat het nooit door mensenhand veredeld is en dat het zich in de loop der tijd op natuurlijke wijze heeft aangepast aan klimaat en bodem. Enkele jaren geleden was risweit op geen enkele Nederlandse akker meer te bekennen en waren er nog slechts enkele kilo's zaaizaad van beschikbaar (foto Jan Scheirs, najaar 2020).



Sint-Jansrogge op een van de akkers van Piet van Laarhoven. Nog zeldzamer dan het cultuurgewas rogge is het akkeronkruid bolderik, dat in onbespoten graanveldjes weer kan opduiken. Bolderik is een giftige plant en moet voor verwerking van het graan verwijderd worden (foto Hub van Erve, zomer 2021).

Omdat enkele van die soorten, met name de op het zand geteelde *rogge*, *tarwe* en *risweit* (een oud landras van tarwe) een goede bakkwaliteit bleken te hebben, trok het de aandacht van een tweetal kleinschalig werkende molenaars uit de streek. Zij, als vrijwilligers werkzaam op de molens van Oisterwijk en van Ravenstein, nemen nu die graansoorten af en verkopen het daarvan gemalen meel als bijzondere producten aan hun particuliere klanten en aan enige bakkers. Zo worden in de provincie Noord-Brabant, weliswaar nog op zeer bescheiden schaal, regionaal geteelde graansoorten vermalen tot grondstoffen voor duurzaam brood.

Casus 2: Markelokaal

Tien jaar geleden zaaide een groepje vrijwilligers op een oude 'kamp' bij Markelo in Overijssel een akkertje van een kwart hectare met rogge in. Zij wilden het monotone landschap dat door schaalvergroting en intensivering van de landbouw was ontstaan meer divers en natuurlijker maken. Ook wilden zij mensen meer bewust maken van lokale en gezonde voedselproductie en zo betrekken bij gebruik van het landschap. Misschien dat uiteindelijk een dergelijk aantrekkelijk landschap wel zonder subsidies in stand kan blijven, doordat er een nieuwe lokale economie is onder te leggen, zo was het idee. Het telen van graan voor broodproductie moet hier een belangrijk onderdeel van zijn.

Voor het telen van graan is grond nodig, machines om de grond te bewerken en mensen die deze machines onderhouden en bedienen. Met enthousiasme, inspiratie en doorzettingsvermogen zijn de eerste stappen gezet. Degenen die met elkaar deze klussen klaarden genoten volop en wisselden mooie verhalen met elkaar uit. Het eerste groeiseizoen was een succes, een stukje van Markelo was verfraaid en de rogge stond er mooi bij. Deze eerste rogge werd geoogst door een boer met een combine en ervaring met graanteelt op landgoed Twickel bij Delden. Het graan werd gemalen door molen De Leeuw in Lettele en bakker Jan Meen uit Delden maakte daarvan het eerste roggebrood. Dit roggebrood was al snel uitverkocht.



Het telen van bijzondere graansoorten op kleine percelen trekt vaak ook de aandacht van clubjes mensen die interesse hebben in oude landbouwtechnieken en -machines. Op de percelen van Het Loonsche Land die in gebruik zijn bij Piet van Laarhoven werd op 15 augustus 2020 het graan gedorst met een ouderwetse dorskast. Die werd via een riem door een tractormotor aangedreven (fotograaf onbekend).

Een proces

Geënthousiasmeerd door dit succes in het eerste jaar, werden nieuwe akkers en deelnemers gevonden in volgende teeltseizoenen. Er was geen project gestart, maar een proces. Er ontstond geleidelijk een groep van jongeren en ouderen, allen met enthousiasme voor sleutelen aan oude machines. Deze groep verzorgt nu alle grondbewerking en het oogsten. Maar met ploegen, cultiveren, zaaien en oogsten ben je er nog niet. Om brood op tafel te kunnen zetten van graan uit het Markelose landschap moesten ook andere zaken worden geregeld zoals opslag, transport, schonen, malen en afleveren aan bakkers. Een logische keten, maar wel een die in Markelo inmiddels helemaal verdwenen was. Graanmolens in de directe omgeving zijn inmiddels voor een groot deel cultuurhistorische monumenten geworden en spelen nauwelijks nog een rol in de voedselketen. De lokale bakkers betrekken veel van de groothandel, afgeleverd in de gewenste hoeveelheden wanneer deze nodig zijn. Maar onder het motto 'wat er niet (meer) is moeten we opnieuw maken' heeft Markelokaal telkens volgende stappen gezet.

In volgende seizoenen werd geëxperimenteerd met andere granen zoals spelt, tarwe en haver. Hierbij werd ook meer rekening gehouden met de vraag van bakkers. Het oude ras Sint-Jansrogge, een winterrogge met lang stro en gevoelig voor het zogenaamde legeren (het omvallen van de graanhalmen op het land), werd later ver-

vangen door nieuwe rassen geschikt voor ecologische teelt. Spelt en haver zijn granen met dubbele kafschubben rond de korrel. Die vragen om een extra bewerking: ze moeten gepeld worden. Bij haver is ook nog een probleem dat er vrijwel geen molenaars meer zijn die dat kunnen.

In sommige jaren moest een overschot aan rogge wel eens als veevoer worden gebruikt door lokale melkveehouders. Dat laatste was een mooi neveneffect overigens, want zo konden ook melkveehouders kennismaken met wat lokaal mogelijk is. Ook bleken op den duur niet alle percelen even geschikt voor graanteelt. Een aantal percelen is

nu als kruidenrijk grasland ingezaaid en die worden gehooïd. Zo leveren deze percelen met minder inspanning toch een bijdrage aan de versterking van de biodiversiteit.

Coöperatief ondernemen

Het kleinschalig telen en verkopen van graan is een economische activiteit geworden waarvoor in 2017 een coöperatie is opgericht: *Coöperatie Markelokaal*. Sindsdien telen de vrijwilligers inmiddels alweer zes jaar graan op verschillende akkertjes rond Markelo. Veelal op kleine perceeltjes van particuliere grondeigenaren. Met particuliere grondeigenaren bleek het gemakkelijk om afspraken te maken, want boeren zitten nog steeds behoorlijk vast in een systeem dat bepaald wordt door regelgeving en markt. Twee teeltseizoenen heeft Markelokaal granen geteeld op grond van de gemeente, aan de rand van het dorp. Hoewel dit door de gemeenschap volop werd gewaardeerd, heeft de coöperatie hier toch geen vervolg aan gegeven. De juridische en financiële risico's waren te groot voor de kleine coöperatie, ook ten opzichte van de inspanningen die verricht moesten worden in de vorm van overleg en afstemming. Markelokaal werkt met drie verschillende molenaars. De Stichting Molen van Buursink zit in Markelo en zou eerste keus zijn, maar deze molen is niet ingericht voor malen voor de voedselproductie. Onder meer het



Oogstrijpe haver in Markelo (foto Peter van den Akker, augustus 2022).

verwijderen van onkruidzaden kan daar onvoldoende plaatsvinden. Daarom heeft korenmolen De Leeuw te Lettele diverse oogsten voor Markelokaal verwerkt. Deze molen levert een goed product. Een derde molenaar is Vechtdalgranen te Ommen. Deze molenaar werkt niet op wind maar levert een hoogwaardig product en hij kan ook spelt pellen. Markelokaal heeft meel geleverd aan

Coöperatie Markelokaal is een coöperatie, maar geen gewone. Een vrijwilligerscoöperatie met ideële doelstelling waarin andere waarden dan financiële ook meetellen. People, Planet en Profit. Deelnemers werken samen op basis van wederkerigheid. Daarbij is de inbreng niet altijd geld, maar kan die ook bestaan uit bijvoorbeeld het ter beschikking stellen van tijd en grond (om op te telen). De inkoop en verkoop in de gewone markt gaat wel op de gebruikelijke manier, maar binnen de coöperatie werken we vooral samen met elkaar. Een moderne manier van "noaberschap". We werken samen voor mens, natuur en landschap. Meer informatie: www.markelokaal.nl.

vier verschillende bakkers, te weten Meen te Delden, Meinders te Markelo, Nijkamp Holten en Ten Broeke in Lochem. De samenwerking tussen Markelokaal en de bakkers is groei-



Ten tijde van het gebruik van de dorskast was het maaien van graan nog een afzonderlijke bewerking. Die moest met een maaimachine (en vóór die tijd met de hand) worden uitgevoerd.

In de 20ste eeuw zijn er maaidorsers of combines in gebruik gekomen, waarmee zoals de naam aangeeft diverse bewerkingen van het graan konden worden gecombineerd.

Op de foto zien we Markeloër Jan Beldman, die met zijn combine haver aan het oogsten is op de Noordachterter bij Markelo (Fotostudio Markelo, augustus 2020).

ende. Meinders en Ten Broeke zoeken naar een lokale specialiteit waarmee het Markelose graan goed is te vermarkten. Een punt daarbij is hoe van lokaal geteelde tarwe op zandgrond een volwaardig brood is te maken. De teelt van tarwe vraagt, dat zagen we eerder, een goede vochtvoorziening, wat zeker in droge zomers een probleem is en om beregening vraagt. Daarnaast heeft op zand geteelde tarwe een zodanige eiwitsamenstelling, dat het meel minder elastisch is en compacter brood geeft met een wat grovere structuur. Mogelijk dat

toepassing als desembrood dit kan oplossen. Het tarwemeel kan sowieso prima worden gemengd met buitenslands tarwemeel, maar daarmee verliest het meel wel een stuk meerwaarde voor de bakkers omdat het niet volledig als lokaal product kan worden aangeboden.

Op dit moment levert Markelokaal voornamelijk fijngemalen roggemeel waarin de zemel is mee gemalen. Volkorenroggemeel dus. Dit meel heeft een fijne structuur en wordt gemengd met tarwemeel waarvan een tarweroggebrood wordt gebakken. Van de lokaal geteelde haver is tweemaal pasta gemaakt door Kaasboerderij Keuper uit Hengevelde die hiervan ook de afzet zelf verzorgt.

De afgelopen tien jaar zijn in Markelo met succes de eerste stappen gezet in het zoeken naar een economische basis voor een aantrekkelijk en divers landschap. Graanteelt neemt hier een centrale plaats in. De huidige graanteelt voor productie van lokaal brood is nog niet winstgevend: Markelokaal verkoopt haar meel voor kostprijs. Mede door het feit dat tarwe geteeld op zandgrond matig geschikt is om als enige meel te gebruiken, resteert voor Markelokaal op dit moment vooral de teelt van rogge en in mindere mate van spelt.

Het beter selecteren van tarwerassen geschikt voor teelt op zandgrond zou volgens Markelokaal een goede stap zijn, zeker in verband met ons veranderende klimaat met droge zomers in de tijd dat het graan afrijpt.

