

Joep Hermans ziet kansen voor quinoa en andere glutenvrije gewassen:

'Markt met potentie, maar wel niche'

Er zit toekomst in het verbouwen van 'superfoods' zoals quinoa en van glutenvrije gewassen, daarvan is akkerbouwer Joep Hermans in Swolgen overtuigd. „Die grote aandacht voor gezondheid bij de consument is geen hype. Maar het zal een nichemarkt blijven.” Vorige week is de eerste 8 hectare quinoa van hem en twee collega-boeren in Limburg geoogst. „Volgend jaar streven we naar 60 hectare.”



Joep Hermans (rechts) en collega Jan van de Weem bij de percelen met quinoa. „Consumenten in Europa zullen liever glutenvrije producten uit eigen land kopen dan, met respect, uit India of Pakistan. Bovendien is er een groeiende interesse voor lokale- en streekproducten.”

Tekst: Lauk Bouhuijzen
Beeld: John Peters/Joep Hermans

Hij is 67 jaar, noemt zich met enige zelfspot 'akkerbouwer in afbouw wegens gebrek aan opvolging', heeft nog maar weinig grond ('Het meeste ligt in de Maas') maar teelde dit jaar samen met twee collega's voor de eerste keer in totaal ongeveer 8 hectare quinoa op percelen rond Venray en Ottersum.

Akkerbouwer Joep Hermans blijft graag bezig met nieuwe mogelijkheden voor de agrarische sector. Hij heeft veel geleerd van de pittige, maar verloren strijd van de PPO (Pure Plantaardige Olie) uit koolzaad tegen de biodiesel. „Dan merk je dat je als groepje boerenproducenten maar moeilijk kunt opboksen tegen die hele grote concerns met al hun lobbywerk in Den Haag en Brussel.”

Ondanks die tegenvaller blijft de oud-voorzitter van (onder

meer) de Vereniging Innovatief Platteland (VIP) en huidig voorzitter van coöperatie Carnola zoeken naar nieuwe interessante teelten. Zoals quinoa dus, een gewas dat veel aandacht trekt in de Westerse wereld, omdat het veel voedingswaarde heeft, maar geen gluten.

„We hebben het vorige week geoogst. Ik heb nog niet alle cijfers, maar we rekenen op ongeveer 2.500 kilo per hectare. Op basis van de huidige contractprijs levert dat pakweg 3.000 euro op. Daar moeten dan nog de kosten vanaf: van de maaidorser, het zaad, ongeveer 200 kilo kalkammon per hectare en mogelijk nog wat om te drogen. Uiteindelijk is dat een saldo van tussen de 2.000 en 2.300 euro. Kosten voor middelen hadden we niet, er is namelijk niets toegelaten. Onkruidbestrijding hebben we met een vals zaaibed moeten doen, dus voor de quinoa uit.”

Het was afgelopen zomer vol-

gens Hermans geen geweldig groeijaar. „Tijdens het zaaien was het erg droog. Het zijn erg kleine zaaies waarvan een deel pas tien dagen later dan de eerste opkwam. Dat leverde een ongelijkmatige groei op. In de belangrijke maand augustus was het nat en donker waardoor er ook geen mooie afrijping was.”

Veredelde melde

„Eigenlijk is het gewoon melde zoals we deze onkruidachtige soort hier noemen. Er zijn in het wild ongeveer tien soorten in de Benelux bekend. Wij hebben er alleen nooit wat mee gedaan, maar in Zuid-Amerika hebben de volkeren het al 5.000 jaar veredeld. Het groeit er nu van zeeniveau tot 3.000 meter hoogte met een heleboel rassen en variëteiten. In Wageningen hebben ze naar de meest kansrijke voor ons klimaat gekeken. Sinds dit voorjaar werken ze daar samen met de nieuw

opgerichte Dutch Quinoa Group die ons het zaad verkocht.”

Volgens velen valt quinoa tot de selecte categorie 'superfoods' door de hoge voedingswaarden, vergelijkbaar met melk. Bovendien is het vrij van gluten, een eiwit in granen dat mensen met coeliakie niet kunnen verdragen. Hermans (en enkele collega's) verbouwde dit jaar ook glutenvrije haver.

„Er wordt gesteld dat 1 procent van de mensen allergisch is voor gluten. Dat is dus in totaal een flinke afzetmarkt, maar wel een niche. Op een recente rondreis in Canada bij de grens met de VS zag ik in elk restaurant al hele lijsten met 'glutenfree'. Daar zijn ze veel verder dan hier.”

Voedingswaarde

Toch zal naast het aspect gluten vooral de hoge voedingswaarde belangrijk worden, is zijn voorstelling. „Die hele hype rond gezondheid en die superfoods is blijvend. Daarbij zijn het meestal de mensen met wat meer geld die er aandacht voor hebben, al zou dat misschien voor de volksgezondheid beter andersom kunnen zijn. Daarnaast is er de leeftijdsopbouw in Europa, er komen gewoon steeds meer ouderen die veel tijd, geld en aandacht besteden aan een goede gezondheid.”

„Voor akkerbouwers is dit een markt met potentie, maar wel een nichemarkt. Dat is belangrijk in de huidige mondiale concurrentiestrijd. Consumenten in Europa zullen liever glutenvrije producten uit eigen land kopen dan, met alle respect, uit India of Pakistan. Bovendien is er de groeiende interesse voor lokale en streekproducten. Met onze anonieme bulk-

producten moeten we opboksen tegen lage-lonenlanden, dat is bijna onmogelijk.”

Hele keten

Dit jaar was voor Hermans en zijn vijf collega's een mooi ontwikkelingsjaar. „Eigenlijk is de teelt nog het gemakkelijkste. Daarna moet de oogst, maar ook het transport, de opslag en verwerking allemaal gebeuren zonder enige besmetting. Dat lukte, omdat we met het internationale zaadbedrijf 'Deutsche Saatveredlung AG' in Ottersum samenwerken. Die weten precies hoe je alles schoon krijgt en besmetting of vermenging voorkomt. Volgend jaar hopen we op 60 hectare glutenvrije gewassen. We hebben nu al een loonwerker bereid gevonden om speciaal een maaidorser te reserveren voor dat areaal. De hele keten, ook de loonwerker, de transporteur, het opslagbedrijf en de verwerker moet je goed hebben vastgelegd.”

Er is ook eerst gekeken of er wel animo was van afnemers; „Je kent de boeren, die gaan eerst iets produceren en dan langs de weg staan om te vragen of iemand het wil kopen. Daarvoor is een project opgestart met subsidies van onder meer het programma LLTL, (Limburgse land en tuinbouw loont) en de LLTB. Projectleider Claire Souren van Adviesbureau Arvalis, heeft goed gekeken of er afnemers waren. De glutenvrije haver is bijvoorbeeld naar 'Free Of', in Grave gegaan, een broodfabriek en de quinoa naar de Dutch Quinoa Group. Een mooi resultaat is daarbij dat Greenport Venlo nu een onderzoek is gestart naar een centrum voor ontvangst, opslag en verwerking van glutenvrije grondstoffen.”

Bedrijfsgegevens

Joep Hermans, 67 jaar, heeft in Swolgen nog ongeveer 15 hectare land. Dit jaar verbouwde hij quinoa, glutenvrije haver, maïs en gele mosterd (voor de zaadwinning). Komende jaren denkt hij ook aan onder meer gierst en sorghum.

Datum: 22 september.

Tijd: 10:45 tot 12:15 uur.

Koffie: Hermans drinkt zijn koffie met melk. „En cafeïnevrij, merk je niks van.”



Redacteur Lauk Bouhuijzen op de koffie bij Joep Hermans in Swolgen.