



Lambik en Geuze zijn eigenlijk heel diverse en specifieke producten qua smaak.

Foto: Brouwerij 3 Fonteynen

## EEN GRANENNETWERK IN HET PAJOTTENLAND

# 15 boeren telen traditionele granen voor Geuze en Lambik

Het Pajottenland stond ooit bekend voor zijn brouwergerst en de originele tarwelandrassen. Deze streek is perfect voor het brouwen van de terroirbieren Lambik, Geuze en Kriek. Door de industrialisering van de landbouw, verdween die traditie stilaan. Brouwerij 3 Fonteynen blaast die traditie weer leven in en zoekt nu samen met 15 landbouwers in het granennetwerk naar de lokale tarwe en gerst, die hun bier groots heeft gemaakt. Santé!

Drie jaar geleden startte Brouwerij 3 Fonteynen met de zoektocht naar de traditionele granen die het Pajottenland rijk was. En dat blijkt een werk van jaren te zijn, maar ook van vele samenwerkingen. De bal ging aan het rollen toen een Pajotse biolandbouwer, Tijs Boelens, op zoek ging naar de Kleine Rosse van Brabant, een oud traditioneel tarwe dat tot de jaren 60 gebruikt werd door alle Geuze- en Lambikbrouwers uit de streek. Toen hij aanklopte bij Brouwerij 3 Fonteynen, konden ze hem niet helpen.

### Contact met landbouwers

“Maar de brouwerij was wel oprecht geïnteresseerd in het vinden van oorspronkelijke tarwe- en gerstrassen, en wilde weer intenser contact met de landbouwers in de streek”, zegt Lucas Van den Abelle, coördinator van het granennetwerk. Hij staat in voor het granennetwerk en de organisatie.

Zijn taak bestaat erin de productie bij de boeren te coördineren, hun kennisuitwisseling te faciliteren, de samenwerking tussen boeren en brouwers in goede banen te leiden en de landrassen te zoeken, die te laten vermeerderen en opgroeien bij de telers en de keten uit te rollen van ‘Van graan tot Geuze’. “Niet alleen de

brouwerij moet er beter van worden, ook de landbouwer mag er degelijk voor vergoed worden.”

Tijdens het project is het de bedoeling om zo veel mogelijk rassen uit te testen bij de 15 Pajotse landbouwers die nu in het granennetwerk betrokken zijn. Het zou gaan om 22 oude gerstrassen en 35 originele tarwerassen, die moeten gedijen op de leembodem die de regio typeert. Lucas geeft mee dat nu al 5 à 6 rassen werden getest in de brouwketel.

Smaak en kwaliteit van het bier staan voorop voor de brouwerij, die de nichemarkt van Geuze, Lambik en Kriek ambieert. “Veel problemen kunnen worden opgevangen, zoals een lage opbrengst per hectare of een iets slechtere brouwkwaliteit. Als een soort het meerdere jaren te slecht doet op de velden, gaan we er ook niet mee brouwen. Zo combineren we de zoektocht naar de juiste rassen, zowel voor de boeren als voor de brouwers.”

### Vorbereidingen treffen

Om een granennetwerk op te bouwen met de landbouwers uit de streek, was wel wat vooronderzoek nodig. Lucas onderzocht daarom in samenwerking met Marjolein Visser, professor agro-ecologie aan de ULB, tijdens zijn masterthesis hoe het uitbouwen van



15 Pajotse landbouwers zijn in het granennetwerk betrokken. Foto: Brouwerij 3 Fonteynen

zo'n granennetwerk niet enkel de brouwerij, maar ook de boeren vooruit helpt.

“De landbouwgeschiedenis, de knelpunten in het systeem, wat de boeren afschrikt en wat hen stimuleert in de samenwerking met de brouwerij, alles kwam aan bod en het werd een groot onderzoek dat een jaar duurde”, vertelt hij.

Een samenwerking opstarten bleek best complex. Lucas vond wel wat knelpunten: “De juiste rassen met de juiste kwaliteiten vinden, was 1 ding. Daarnaast stelden we de vraag wie voor de opslag van het graan moest zorgen en hoe het vermouten van de gerst moest gebeuren.”

Uiteindelijk besliste de brouwerij om de opslag zelf te organiseren en investeerde in een opslagplaats met een capaciteit van 120 ton. “Er is ook geïnvesteerd in veel ander materiaal, zoals een schoonmaakmachine. Brouwerij 3 Fonteynen besliste veel kosten zelf te dragen omdat niemand anders in de keten hiertoe bereid was en ze de meerkost in de fles kunnen wegwerken. Uiteindelijk bedraagt de kost van het graan slechts 5% van de eindprijs van het bier.”

Bovendien moet na de oogst de landbouwer een goede prijs krijgen voor dat graan. Dat is momenteel het grootste pijnpunt in de graanteelt we-

reldwijd. “We zaten daarom samen met alle boeren om te weten welke kosten gepaard gaan met de teelt, en konden erna samen bepalen wat een eerlijke prijs is. We werken nu met een model waarbij een basisprijs de kosten dekt en een tonnageprijs als er opbrengst is met een goede kwaliteit.”

### Binnenlands biologisch graan

Voor het project startte, waren alle granen import. “We kopen die aan bij de Belgische industrie, mouterij en molen, maar hun invoer komt uit buitenland. Op dit moment wordt minder dan 3% van alle granen die door de Belgische brouwers gebruikt worden ook in België geteeld. De Belgische productie is vooral gericht op veevoeder, de productie van bio-ethanol of de zetmeelindustrie. Dat is jammer, en daar willen we ook verandering in.”

Daarnaast is het ook de ambitie van Brouwerij 3 Fonteynen om zich op termijn biologisch te certificeren. Ze vragen daarom aan de boeren om volgens de biologische principes te telen, zonder gebruik van kunstmest of pesticiden, maar eisen nog niet onmiddellijk een biocertificaat. Dit doen ze om ook aan de gangbare boeren de kans te geven om te experimenteren met bioteelt zonder dat ze de hele omscha-

kelprocedure in gang moeten zetten. "De helft van de boeren in het granennetwerk teelt op biogrond, de andere helft op gangbare. Op die manier leren de boeren veel van elkaar en is het mijn taak om de kennisuitwisseling tussen hen te faciliteren. Ik organiseer veel bezoeken bij de velden aan boerderijen, zodat ze bijleren over bijvoorbeeld machines bij onkruidbestrijding", legt Lucas uit. "We hopen dat binnen enkele jaren de gangbare boeren willen omschakelen. We zullen de landbouwers hier ook degelijk in begeleiden."

## Op zoek naar zaad

Het zaaigoed voor graan is afkomstig van meerdere locaties. Er is geen degelijke zadenbank in België, in Gembloux is er slechts een kleine collectie landrassen aanwezig. "Daarom zochten we in de zadenbanken in Europa naar geschikt zaaigoed. Je vindt dan soms wel wat je zoekt, maar je krijgt slechts 5 gram zaden mee. Dat is heel weinig als je weet dat je 300 kg tarwe nodig hebt voor een eerste brouwttest. Het kost je dan al 5 jaar om die 5 gram te vermeerderen. Het voordeel is wel dat we tijdens de vermeerdering al heel wat te weten komen over de landbouwkundige eigenschappen van de planten."

Daarnaast staat Lucas in contact met veel boeren-netwerken, waaronder in Wallonië, in Frankrijk, Duitsland, Nederland... en wordt zo ook wat zaaigoed uitgewisseld. "In die landen wordt meer onderzoek gedaan naar oude rassen. Daar bevinden zich nog echte graanstreken waar landrassen vermeerderd worden en in stand worden gehouden. Meestal krijg je dan 10 - 20 kg, daar win je 2 jaar vermeerde-

ring mee", vertelt hij.

Zo is de brouwerij nog altijd op zoek naar de Kleine Rosse van Brabant. "Dat ras werd door alle Lambikbrouwers gebruikt voor een lange tijd en is een typisch ras uit onze streek. Het werd tot in de jaren 60 geteeld. Geleidelijk aan deden moderne rassen hun intrede die competitiever waren op vlak van opbrengst. Smaak, kwaliteit, ziekteresistentie of onkruidbedrukking van die rassen waren echter niet meer cruciaal, omdat die eigenschappen gemakkelijk gecompenseerd werden door het vermeerderd gebruik van pesticiden en herbiciden. En omdat de wereldmarktprijs voor graan maar bleef dalen verdwenen de landrassen, waaronder de kleine Rosse van Brabant, volledig uit het zicht."

"Let wel, ouder is zeker niet per definitie beter. Wat we merken, is dat er weinig veredeling gebeurt specifiek voor de biolandbouw en dat de selectiecriteria voor moderne graanrassen niet overeenstemmen met wat wij zoeken, zowel voor boer als brouwers. Door terug te keren naar de landrassen herontdekken we veel eigenschappen zoals uitstoeling, ziekteresistenties, smaak, gebaarde tarwes... die we uit het oog hadden verloren en die we willen herintroduceren. Daarbij vertonen populaties vaak een grotere flexibiliteit op vlak van klimaatsverandering. In een droog of nat, warm of koud jaar kunnen ze zich, dankzij hun brede genenpool, gemakkelijker aanpassen. Het zijn dus zeker geen sprinters, maar wel langeafstandlopers en dus duurzamer op lange termijn."

Voor het granennetwerk ligt er zo'n 60 ha aan granen bij 15 landbouwers. Hiermee is er voldoende voor de volledige productie van Brouwerij 3 Fonteinen. De landbouwers zijn ver-



Coördinator van het granennetwerk Lucas Van den Abeele: "Ik verplicht geen enkele boer om een bepaald oud ras te zetten. Ik ga met hen naar velden waar ze al staan en adviseer hen over de teelt." Foto: MV

spreid in een straal van 25 km rond de brouwerij.

"Zo kan ik regelmatig de landbouwers bezoeken. Als coördinator bekijk ik samen met hen de velden en hoe de rassen erbij staan, discussieer ik met hen en geef ik advies, maar luser ik ook vooral naar hun ervaring. Die betrokkenheid vind ik heel belangrijk. Eigenlijk gaat het met de meeste granen goed: de ziektegevoeligheid is laag, maar we zien af en toe wel wat legering."

## Meer afnemers zoeken

Lucas adviseert bovendien welke rassen op de percelen komen te staan. "Ik verplicht geen enkele boer om een bepaald oud ras te zetten. Ik ga met hen naar velden waar ze al staan en adviseer hen over de teelt. De boeren moeten zich namelijk wat aanpassen aan die landrassen: het groeit anders dan de moderne ras-

sen, de bemesting is anders... Ze kunnen het dan uittesten op een halve of 1 hectare." Hij geeft ook aan te zoeken naar goede biologische rassen in de veredeling, niet alleen in België, maar ook in andere landen zoals Duitsland en Frankrijk. "Ook die wil ik uittesten bij de boeren in het granennetwerk."

Op dit moment zijn er voldoende landbouwers in het granennetwerk, maar de brouwerij wil verbreden. "We willen meerdere brouwerijen betrekken. Als er iets gebeurt, zoals de coronacrisis, waardoor Brouwerij 3 Fonteinen minder kan brouwen, hangt de landbouwer slechts vast aan één afnemer, wat geen stabiele situatie is. Zo testen we nu een blond bier van een brouwerij in Brussel, die mee kan instappen, dat iets toegankelijker is dan Geuze." Lucas geeft ook aan op termijn het netwerk uit te willen breiden met molenaars en bakkers.

**Marlies Vleugels**

## Het geheim van...

# Geuze en Lambik in Brouwerij 3 Fonteinen

Brouwerij 3 Fonteinen gaat met de Geuze en Lambik de nichemarkt op. Het zijn bieren die hun oorsprong kennen in de Zennevallei. Lambik wordt traditioneel gebrouwen. Geuze wordt 'gestoken', wat wil zeggen dat het oude en jonge Lambik wordt samen 'gemengd' en dan volgt hergisting op de fles. Het brouwen van Lambik is een heel specifiek, maar ook lang proces. Na het brouwen is het bier pas klaar na 3,5 jaar. "Als je weet dat je 5 jaar moet vermeerderen voor je kan brouwen, zal het dus nog even duren eer we alle graanrassen hebben uitgetest", geeft Lucas mee. "Het blijft dus zeker een niche, het brouwproces onderscheidt ons van de industrie."

Lambik brouwen gebeurt op basis van 40% ruwe ongemoute tarwe en 60% gemouten gerst. "De meeste brouwerijen gebruiken enkel gerstemout. Omdat Brabant traditioneel de streek is waar veel tarwe gekweekt werd, gebruikten de verwerkers in de streek deze granen, en kwam dat terecht in het

bier. Voor een echte Lambik is die 40% ruwe tarwe dus heel belangrijk", legt Lucas nog uit.

Wat het brouwen zo speciaal maakt, is de spontane gisting. Dat betekent dat aan het zoete brouwsel van gemoute gerst en ongemoute tarwe, wort genaamd, geen gist wordt toegevoegd. In de plaats daarvan wordt het bierwort vrijgelaten aan de open lucht in het koelschip. Dat is een kuip waarin het bier heel de nacht afkoelt en de natuurlijke gisten en bacteriën in de lucht in het bier terecht komen. Daarna giet men het bier in eikenvaten, en blijft het daar voor 1 tot 3 jaar, en zelfs vijf jaar. "Dat is extreem lang. Een standaard blond bier maken duurt van brouwdag tot verkoop circa 6 weken", vertelt Lucas. In het vat gebeurt een reeks van specifieke vergistingen. Er zitten heel veel verschillende gisten en bacteriën in het vat die elk hun termijn nodig hebben. "Dat alleen al creëert heel veel smaak. Onderschat ook de invloed van het vat niet op de smaak. We gebruiken altijd vaten die gebruikt wer-

den in de wijnbouw", klinkt het.

De Geuze in de brouwerij is een mengeling van Lambik uit vaten van 1, 2 en 3 jaar oud. Die worden eerst geproefd, daarna gebotteld en uiteindelijk vergisten ze verder op fles. Na 6 tot zelfs 12 maanden rijpen en hergisten is de Geuze klaar. Er is dus gemakkelijk 4 jaar nodig om een fles geuze te maken.

Lambik en Geuze zijn eigenlijk heel diverse en specifieke producten qua smaak. "De smaak van de brouwsels die klaar zijn, is afhankelijk van de weersomstandigheden op de brouwdag, de gebruikte graansoorten, het type vaten, van het bottelmoment... Elke batch is anders van smaak, het is geen homogeen product en daar zijn we trots op. Ook door met verschillende lokale boeren samen te werken en tarwes te testen, verrijkt de diversiteit van ons product en dat is voor ons een grote meerwaarde", besluit een trotse Lucas.

**Marlies Vleugels**

# Granenteler Jasper Van Opstal “Ik ben een onderzoeker in landbouwersplunje”

**Jong, vastberaden en gebeten door de onderzoekersmicrobe: zo kan je de 22-jarige Jasper Van Opstal omschrijven. Als landbouwer in het graanennetwerk test hij elk jaar traditionele tarwerassen voor Brouwerij 3 Fonteinen. “Ik kwam van de schoolbanken toen ik als landbouwer startte. Het gaf me de kans om bij te leren, en onderzoek naar oude granen interesseerde me ook gewoon. Ik moest niet lang nadenken om mee in te stappen”, lacht hij.**

Het is op zich al opmerkelijk dat Jasper niet uit een boerenmidden komt, laat staan dat hij het bedrijf alleen runt én het engagement is aangegaan om onderzoek te doen naar oude tarwes. Zijn burens hadden een boerderij en als kind liep hij vaak rond. “Mijn ouders zijn geen landbouwers, maar ondersteunen en steunen mij in mijn keuze om landbouwer te worden.”

## Student-zelfstandige

Toen hij 18 jaar was, startte hij zijn studies Industrieel ingenieur landbouw en biowetenschappen in Geel, en begon hij ook als landbouwer. Officieel is hij dus student-zelfstandige. De boerderij runt hij alleen, maar zijn ouders helpen wel mee. “Papa doet de boekhouding. Mama helpt veel op het veld in de drukke periodes als ze tijd heeft, want ze heeft nog haar job. Dan schoffelt ze bijvoorbeeld het onkruid. Bij de pompoenogst neem ik ook 2 jobstudenten aan die meehelpen.”

Hij begon met 1 ha te bewerken. Het eerste jaar teelde hij enkel pompoenen, maar nu hij een kleine 8 ha bezit, staat er wel wat meer. Naast pompoenen, zet hij yacon en grasklaver in de rotatie. Daar draait hij zijn omzet mee. Twee derde van zijn omzet komt van de pompoenen. Daarnaast zet hij nog granen, waaronder voor het graanennetwerk. “Het eerste jaar als landbouwer koos ik nog voor triticaale, nu is het aantal rassen op mijn velden wel wat hoger”, geeft hij mee.

Toen hem werd gevraagd om mee in te stappen in het graanennetwerk, was hij direct enthousiast. “Ik stond mee aan de wieg, en was direct verkocht. Niet alleen voor de goede graanprijzen en het duurzaamheidsaspect, ik kreeg zo de kans om heel wat bij te leren. Ik had immers niet veel ervaring en mijn landbouwkennis komt vooral uit schoolboeken, die ik probeerde om te zetten in de praktijk. In het netwerk krijg je ervaring van anciens mee. Ook word ik begeleid

door Lucas, Tijs of zelfs een professor die advies geeft over granen in bredere zin.”

Ook samenwerken met een brouwerij vindt hij interessant. Het lokale karakter spreekt hem aan. “En ondertussen leerde ik Geuze en Lambik ook appreciëren”, lacht hij. “Nu bestel ik dat op café altijd, en drink ik het graag op de brouwerij. Het is heel zuur dus dat was wel verschieten in het begin. Maar ook de chemie die rond de brouwerij hangt... dat authentieke: het is een belevenis. Geuze of Lambik drink je niet op een doordeweekse dag aan tafel. En dan denk ik: over zoveel jaar drink ik een Geuze of Lambik van mijn eigen granen. Het is misschien bijkomstig voor mijn eigen bedrijf, maar het is gevoelsmatig een meerwaarde.”

## Zeker van afzet

Om zich te verzekeren van een inkomen, speelt Jasper op veilig. De pompoenen en yacon zet hij af via BelOrta. De landrassen zijn voor het graanennetwerk voor het maken van Geuze en Lambik. “Ik heb ook nog winterrogge staan, maar die is voor de Flietermolen, een lokale biologische molen in de buurt. Ik weet dat door de coronacrisis Brouwerij 3 Fonteinen slecht verkocht had, waardoor ze met een stock blijven zitten en niet alle granen kunnen afnemen. De Flietermolen zou ook de landrassen kunnen afnemen, moest het nodig zijn. Het spijtige is wel dat die rassen een kleinere opbrengst geven, maar daarvoor wordt de prijs dan weer gecompenseerd.”

Dit jaar nam de brouwerij alle traditionele granen van Jasper. Tijdens de coronacrisis haalde Jasper een goede rentabiliteit. “Ik zet vooral in op een kleiner areaal met specialere graanrassen, en ik heb ook een deel granen in vermeerdering. Bij vermeerdering nemen ze de granen sowieso af, omdat dat naar volgend jaar toe belangrijk is, en een kleiner areaal wordt ook gemakkelijk aangenomen. Sommige landbouwers hebben minder geluk. Er



Voor Jasper is de granenteelt voor het graanennetwerk rendabel. Foto: MV

zijn er die 8 ha wintergerst hebben staan, maar omdat de brouwerij omwille van corona minder zal brouwen, kunnen ze misschien niet alles afnemen. Gelukkig wordt er altijd naar een gemeenschappelijke oplossing gezocht, zodat niemand uit de boot valt. Ook in een slecht teeltjaar neemt de brouwerij een deel van het risico, zodat we altijd gelijkwaardige partners blijven en duurzaam kunnen samenwerken.”

## Basis- en tonnageprijs

Voor Jasper is de granenteelt voor het graanennetwerk rendabel. “Bij triticaale in het begin was ik al blij dat ik de kosten terugkreeg.” Een landbouwer die voor het graanennetwerk teelt, krijgt een basisprijs per hectare, eventueel aangevuld met een tonnageprijs. Die basisprijs krijgt elke landbouwer, omdat hij land moet gebruiken om de granen te testen. “Het is een soort buffer, moest de teelt volledig misgaan. De basisprijs dekt de kosten. De tonnageprijs is pure winst. Ik vind het een mooie manier van prijszetting”, legt Jasper uit.

De prijzen hangen ook af van het type graan dat je teelt. Brouwerij 3 Fonteinen maakt het onderscheid tussen 3 types. Type 1-rassen zijn landrassen die voor het eerst geteeld worden, en waarbij de opbrengst en de optimale groeiomstandigheden nog niet of weinig bekend zijn. Dit hoort ook onder de rassen die nog vermeerderd moeten worden.

Bij type 2 gaat het om landrassen die al enkele jaren worden geteeld en zich al min of meer bewezen hebben. “De onderzoekers weten er al meer over, maar in het algemeen weten we ook

dat deze rassen lagere opbrengsten geven”, klinkt het. Bij type 3 gaat het om de moderne rassen, die men bij een reguliere zaadhandelaar kan verkrijgen en dus goed gekend zijn. “Aan type 1 is er een hoger risico verbonden dan aan type 3, omdat je minder goed weet wat de rassen doen. Dat maakt dat je er een hogere basis- en tonnageprijs voor krijgt”, legt Jasper uit. Bovendien krijg je een bonusprijs als je biologisch teelt of in omschakeling bent.

## Begeleiding in rassenkeuze

Voor de rassenkeuze laat Jasper zich leiden door de coördinator van het graanennetwerk, Lucas Van den Abeele. Jasper probeert elk jaar andere rassen uit, maar ziet ook dezelfde rassen eens terugkomen. Dit jaar heeft hij enkel type 1 en 2. “Type 3 staat dit jaar niet in mijn percelen, andere jaren doe ik dat wel om de graanrassen te vergelijken.”

Op één stuk van 2 ha teelt Jasper 5 verschillende rassen zomergerst, waarvan 1 modern en 4 oude rassen, die onder type 1 vallen. “Een van die rassen stamt uit de tijd van Karel de Grote (8ste eeuw). Die oude rassen zijn vaak populaties of landrassen, dat wil zeggen dat ze een bredere genetische pool hebben en meer diversiteit geven op het veld. Op die manier passen ze zich gemakkelijker aan bij veranderende klimatologische opstandigheden en geven ze meer zekerheid voor de boer”, verklaart hij. Daarnaast zaaide Jasper 2 rassen zomertarwe en 1 ras wintertarwe uit, waaronder de Witte van Vlaanderen en Heliaro.



De verschillen met gewone granen zijn volgens Jasper enorm, en dat vindt hij fascinerend. Foto: MV

Ten slotte zette Jasper ook wat winterrogge uit. "De winterrogge was echter niet voor het granennetwerk, maar voor de Flietermolen. En da's mijn manier van risicospreiding."

### Gewoon behandelen, bekijken als oud

En qua teelttechniek? "We behandelen de oude rassen hetzelfde als de 'gewone graanteelt'. Het is immers op lange termijn niet de bedoeling dat we de graanrassen op een andere manier telen", geeft de jonge landbouwer aan. Hij merkt wel dat het niet altijd even goed werkt. "Om een voorbeeld te geven, zie ik verschillen in kiemkracht. De rassen met een goede kiemkracht staan properder, omdat het gewas mooi dichtgroeit. Is de kiemkracht minder, dan krijgt onkruid vrij spel en staan de percelen er niet zo mooi bij. Een oplossing zou zijn om de zaden in een hogere dichtheid te zaaien voor een betere onkruidonderdrukking."

Vroeger waren de teelomstandigheden ook helemaal anders. De oude tarwes of landrassen zijn van nature veel hoger en deden het vaak goed op schrale bodems. Er waren bovendien weinig tot geen meststoffen en gewasbeschermingsmiddelen voorhanden, of andere hulpmiddelen. "Op bodems met te veel stikstof zijn de landrassen vaak erg legergevoelig, vandaar dat we onze teelttechnieken en zaaidichtheid moeten aanpassen. Koolstof geeft dan weer kracht en stabiliteit aan de stengel en houdt ze recht."

### Beoordelen op landbouwkundig vlak

Af en toe ervaart Jasper een soort eureka-moment. Dit jaar werd Jasper aangenaam verrast door de zomertarwe. "Ik had altijd gedacht dat wintertarwe beter is: het wordt groot en geeft een grote opbrengst. Dit jaar merkte ik dat de zomertarwe tot mijn verbazing ook

heel mooi en groot en gezond bleek. Je krijgt soms heel andere inzichten door iets nieuw te proberen, daarom blijf ik er ook open voor staan."

Lucas komt vaak langs om te beoordelen hoe het graan staat. Samen bekijken ze het graan op legergevoeligheid, ziektegevoeligheid, onkruiddruk, aarontwikkeling (lengte, vulling)... En op het einde natuurlijk de opbrengst. "Zo zien we wat de betere rassen zijn op landbouwkundig vlak."

De verschillen met de gewone granen zijn volgens Jasper enorm, en dat vindt hij fascinerend. "Het gaat echt om totaal andere rassen. Bij tarwe is de vorm van de aren volledig verschillend. De rassen wintertarwe stelen ook beter uit dan de moderne rassen en worden veel hoger, tot zelfs 1m60. Daarom kijken we naar deze rassen voor de toekomst. Een negatief puntje dan is de legergevoeligheid."

### Voorkeur oude granen

Hoewel de groenteteelt Jaspers hoofdactiviteit is, geeft het oude graan hem meer voldoening. Moest hij niet voor het granennetwerk telen, zou hij enkel tritcale zetten. "Dat is een relatief simpele teelt. Je zaait, je wiedt gemakkelijk en je brengt het naar de molen. Omdat het simpeler is, ben ik er, denk ik, iets minder trots over."

De teelt van oude granen vindt hij intensiever. "Ik ben er veel mee bezig, want ik heb veel meer rassen staan. De onkruidbestrijding neemt veel tijd in beslag: in de tarwe en gerst moest ik 7 of 8 keer erdoor rijden met de wiedeeg. In vergelijking: in tritcale heb je één wiedeeg nodig, en dan groeit het gewas dicht." Jasper geeft ook aan bewuster met de plant zelf om te springen. "Om de 2 weken doe ik een toer in de velden en zie ik de planten ontwikkelen."



"Het onderzoeksmatige dat ik vind door met het granennetwerk samen te werken, vind ik heel leuk, en geeft me uitdaging", vertelt Jasper Van Opstal, Foto: MV

### Klaar voor wat uitdaging

Jasper is 22 jaar en denkt na over zijn toekomst. "Met 8 ha kan ik mijn landbouwactiviteiten niet meer als hobby beschouwen. Ik doe het graag, maar het is te veel werk." Landbouwer worden in hoofdberoep is nu geen optie. "Dat vind ik te risicovol en te eenzaam op lange termijn. Bovendien wil ik iets doen met mijn ingenieursstudies, en ik wil uitgedaagd worden. Na 40 jaar heb

je het wel gezien als landbouwer, denk ik. Ik ga sowieso keuzes moeten maken. Als ik een job ga zoeken, moet ik nadenken over een combinatie. Onderzoek door samenwerking met het granennetwerk daagt me uit. Hetzelfde met de thesis die ik doe aan de Bodemkundige Dienst. Misschien combineer ik wel onderzoek met mijn job als landbouwer. Ik wacht mijn kansen wel af in de regio."

**Marlies Vleugels**



## WPB CALGARY

TARWE OM VAN TE HOUDEN!

- ✓ ZEER HOOG EN STABIEL OPBRENGSTPOTENTIEEL
- ✓ UITBLINKER IN BLADGEZONDHEID (GELE ROEST, SEPTORIA, MEELDAUW)
- ✓ GOEDE LEGERVASTHEID
- ✓ BAKTARWE (HOOG HLG, EIWITGEHALTE, ZÉLÉNY)




# Vermeerderaar Tijs Boelens “Ik wil de Pajotse boeren meer perspectief geven!”

Nog voor het project rond het granennetwerk van start ging, was Pajottenaar en biologisch teler Tijs Boelens geïnteresseerd in landrassen. “Ik ben nog altijd voortdurend op zoek naar oude rassen, en vermeerder ze op mijn bedrijf”, legt hij uit. “In dit project wil ik de boeren in het Pajottenland echt vooruit helpen. Samenwerken in het netwerk is echt cruciaal.”

Op de ‘Groentelaar’ in Pepingen zijn op een areaal van 4,5 hectare bijna alle groenten te vinden, maar speciale aandacht gaat toch naar de oude graanrassen. Biologisch teler Tijs Boelens vermeerderd voor het granennetwerk oude granen binnen zijn eigen bedrijf.

“Ik krijg zo’n 5 gram zaad en probeer naar 100 kg tarwe te vermeerderen op een paar jaar tijd. Hiermee kan je op grotere schaal gaan uitzaaien voor echte opbrengst”, vertelt hij. “Omdat je nog niet weet wat de graansoort zal doen, is het altijd wat zoeken in het begin. We moeten leren op wat men moet letten.”

## Oude tarwe- en gerstrassen vermeerderen

Tijs is niet aan zijn proefstuk toe. “Ik ben dankzij een collega in contact gekomen met landrassen en interesseer me er al langer voor. We zoeken voortdurend naar de iets andere rassen, waar onder dus ook de oudere graanrassen.” Hij heeft ook al ervaring met sommige oude tarwerassen. “Ik wist hoe die tarwe groeide en ben op zoek gegaan naar mogelijkheden om een keten op te zetten. Dat economisch aanpakken, is ook een uitdaging.”

Toen hij op zoek was naar de Kleine Rosse van Brabant, klopte hij ook aan bij Brouwerij 3 Fonteinen. “Zij toonden grote interesse voor de uitbouw van een granennetwerk om landrassen uit te testen. Ik geloof daar ook voluit in, mits een goede prijs aan de boer wordt gegeven. Tarwe is vaak het ‘schaamlapje’, en andere teelten zorgen voor de omzet. Dat kan anders.”

Het zoeken naar andere en oude rassen komt volgens Tijs uit een vorm van nieuwsgierigheid. “We zochten in de universiteitsdatabank en oude geschriften, maar dat was niet eenvoudig. Soms heb je verschillende namen voor eenzelfde ras, en soms zie eenzelfde naam terugkeren voor 2 rassen die er anders begonnen uit te zien door de geografische spreiding.”

Het vermeerderen in tarwe bleek voor Tijs heel logisch. “We zaaien 3 rijen tarwe, net zoals we onze groenten planten. De rijen in groenten staan 37,5 cm van elkaar, en we deden dat bij tarwe ook. Zo kunnen we schoffelen, aanaarden en wiedeggen door de tarwe en moeten we niets aan de machines aanpassen om tarwe onkruidvrij te houden.”

Als ze in tarwe voldoende vermeerderd hebben, is het de bedoeling om per tarwas 30 are vollelds uit te zaaien. “Om te zien hoe elke soort het doet, landbouwkundig gezien. Zo kan je ze ook beter vergelijken. Ook kunnen we dan makkelijker de opstap maken naar meer dan een hectare, en wordt het ook interessanter voor de brouwerij qua volumes.”

## Op de kaart zetten

Volgend jaar wil Tijs gerst vermeerderen. Nu heeft hij enkel gerst staan als demo. “Ook hier: als het vollelds staat, heb je een beter zicht op wat het ras doet”, vertelt hij. Momenteel merkt hij dat hij het onkruid wat anders moet aanpakken dan de tarwe. “In het gerstbed zelf is alles proper gebleven met de wiedeg, maar op de wielsporen is er onkruid kunnen kiemen. Dus we gaan moeten zoeken naar een nieuw systeem van onkruid-



Het feit dat Brouwerij 3 Fonteinen voor biologisch kiest, juicht hij toe. Foto: MV

vrij houden. Misschien dat vollelds inzaaien helpt.”

Het feit dat Tijs de granen vermeerderd, geeft hem het gevoel het Pajottenland op de kaart te zetten en vooruit te helpen. Het feit dat Brouwerij 3 Fonteinen voor biologisch kiest, juicht hij toe. “Het project geeft de regio de kans om het duurzaam pad te bewandelen met de oude graanrassen. Het geeft bedrijven die in de kiem biologisch of agro-ecologisch gericht zijn de kans om zich verder zo te ontwikkelen. Ik geloof dat als heel Vlaanderen biologisch teelt, er op vlak van conflict milieu-landbouw weinig overblijft. Ik zeg wel eens: je verandert enkel de wereld als je ervoor zorgt en je die graag ziet.”

De brouwerij creëert volgens Tijs kansen voor starters en doorstarters in het Pajottenland. “Je hoeft in de landbouwsector niet groter en groter worden om te kunnen overleven. Iemand die gangbaar teelt, kan overschakelen naar biologisch telen met potentieel. Door in het granennetwerk naar elkaar te luisteren, tussen generaties en tussen sectoren, leer je al veel. Samenwerking loont, niet het individualisme.”

Een heterogone groep is belangrijk. In het project doen landbouwers mee met veel oppervlakte, maar ook met weinig. Een deel is gangbaar, een ander biologisch. “Hierdoor kunnen we

het zaaigoed goed inzetten. De boeren met kleine oppervlaktes krijgen eerder de speciale granen, degene met meer oppervlakte krijgen granen waarvan ze wat meer zaaigoed hebben”, legt hij uit.

## Kennisgericht en duurzaam

Tijs kent bovendien het Pajottenland en zijn boeren goed. “Ik wist welke bedrijven kennisgericht werken en duurzaam konden werken, en vroeg hen voor het granennetwerk. Daarbij horen ook de kleinere bedrijven, die in het beste geval nog meer tijd hebben om biologisch of agro-ecologisch te werken. De iets grotere bedrijven hebben niet de neiging om mee te doen omdat het niet past in de rotatie, sommigen geloofden niet in het project... anderen hadden het goed en willen niet veranderen.” Het granennetwerk bestond bij de start maar uit 3 bedrijven, wat weinig was. “We merkten echter dat van het moment er concrete resultaten waren, er nog 2 geïnteresseerde bedrijven zijn bijgekomen.” Ten slotte geeft Tijs aan blij te zijn met 2 Waalse boeren in het netwerk. “De Waalse biosector is matuurder dan de Vlaamse. Walen zijn ook wat agro-ecologisch ingesteld. Vlaanderen kan van hen nog veel leren.”

Marlies Vleugels

## Gratis grond,

Landbouwgrond niveleren incl. vergunning,  
Reeds 20 jaar ervaring in grondwerken!  
Tel 0495 51 69 43 of via mail: tanja@renika.be

2000671515/C-B

**Regent** De beste dodem voor jou succesvolle toekomst!

2000531518/FB-B

200053151801

Feed the soil, feed the world

**Comma** agri bv