



Brood op de plank

VAN DE RENT MEESTER

AUTEUR

Egbert Jaap Mooiweer

Boerenbedrijven hebben eeuwenlang het Twentse landschap mede vormgegeven, ook op Twickel. Dat er géén koeien meer in de wei staan of gewassen op het land worden verbouwd kunnen we ons niet voorstellen. Maar boerenbedrijven hebben het moeilijk. Ze moeten aan steeds meer en steeds wijzigende wetten en regels voldoen, dit verhoogt de kosten. Aan de andere kant staan de prijzen onder druk.

Misschien biedt de huidige coronacrisis waarin we zitten, toch ook een lichtpuntje. 'Wees loyaal, koop lokaal'; deze slogan zien we momenteel vaker op spandoeken langs de weg verschijnen. In deze tijd van nood komen we tot het besef dat we meer op elkaar zijn aangewezen. En eigenlijk is dat een uiting van een tendens die al langer gaande is: er zit een grens aan internationalisering, schaalvergroting, slepen met dieren, eten en voedingsmiddelen over duizenden kilometers. We zien aarzelend een herwaardering van lokaal/regionaal geproduceerd voedsel. In de praktijk is het echter niet makkelijk

om het daadwerkelijk van de grond te krijgen. Grote melkfabrieken zijn er niet op ingericht en dat geldt bijvoorbeeld ook voor meelfabrieken: het graan wordt wereldwijd ingekocht en men staat niet te trappelen om allerlei lokale en per definitie kleine initiatieven een kans te geven.

Om de kar de juiste kant op te duwen, moeten we zelf stappen zetten, voorwaarden scheppen, bedrijven en vakmensen met elkaar verbinden. In dit nummer kunt u meer lezen over het kaas-initiatief: koeien die grazen op rijke graslanden van ons landgoed, geven lekkere melk en dat proef je terug in de kaas die daarvan gemaakt gaat worden.

Tegelijkertijd werken we nu aan Twickel-

brood, brood van het landgoed. Van graan dat in strokenteelt verbouwd wordt op de Zenderse Es door boer Arjen die daar dan een eerlijke prijs voor krijgt. Na het malen bakken de lokale bakkers van Meen er brood van.

We zijn nu in de boeiende fase van proeven en proberen: type meel, vloer-of-bus, met of zonder desem en nog veel meer. De eerste proefbaksels zijn veelbelovend. We streven ernaar om het brood in het volgend voorjaar beschikbaar te hebben en (hopelijk) feestelijk te introduceren. Dat betekent niet alleen dat we een voorzichtige, eerste stap zetten in lokale voedselvoorziening, maar ook dat we bijdragen aan de verdien capaciteit van onze boeren, aan de biodiversiteit en een waardevolle invulling geven aan fijschalig, eeuwenoud cultuurlandschap. Laten we ervoor zorgen dat het landschap beter verdient. Graan op de es is een uitgelezen kans voor brood op de plank bij boer en burger.

