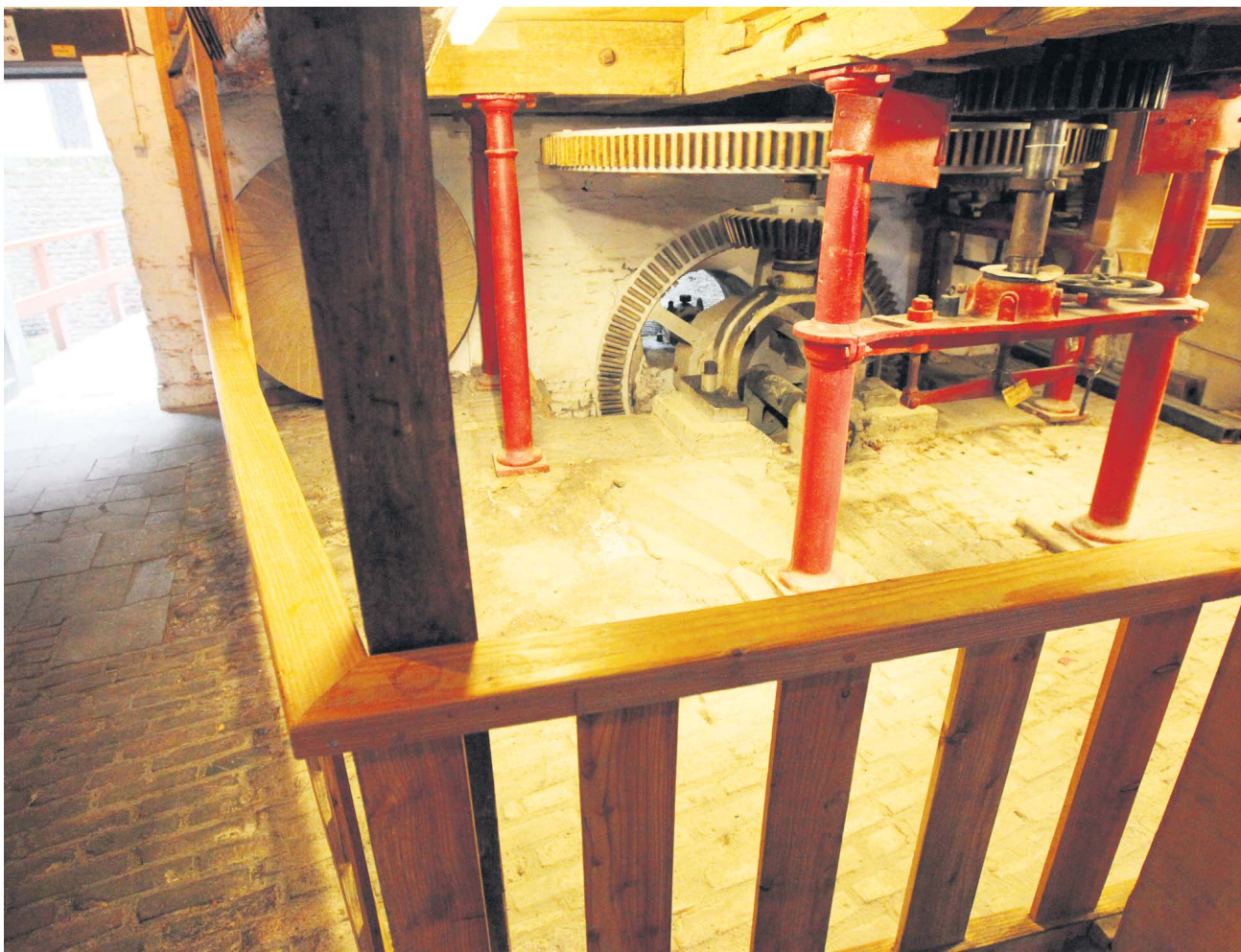


## DE BISSCHOPSMOLEN



Het gerstbrood: van de bakkerij tot op het bord.

foto's Diana Scheilen

# Het geheim van gerstbrood

**Wegens 'grote interesse' in zijn gerstbrood onderzoekt bakker Frank van Eerd de mogelijkheid tot industriële opschaling.** Het is een druk jaar voor de man achter De Bisschopsmolen in Maastricht, die binnenkort bovendien tien jaar bestaat.

door Gwen Teo

**H**ij heeft 2015 het 'jaar van de gerst' gedoopt. Want sinds bakker Frank van Eerd en bierbrouwerij Gulpener de handen ineen hebben geslagen en uit die samenwerking aflopen jaar het gerstbrood (ook wel bierbostelbrood genoemd) is voortgekomen, is de interesse daarvoor groot. Niet alleen zijn volgens de bakker hierover reeds „meerdere gesprekken gevoerd met supermarkten Jumbo”, ook MVO Nederland preeft de samenwerking tussen de twee Zuid-Limburgse bedrijven. Gerard Teuling, sectormanager Food en Agribusiness bij MVO Nederland, spreekt van een perfect voorbeeld van „het verwaarden van reststromen in klassieke zin”, passend bij het streven naar een circulaire economie. Tel daarbij op de gezondheidsclaim die hoogstwaarschijnlijk aan het brood kan worden gehangen, en de reden voor alle aandacht is evident. Waarom uit-

gerkend het Bisschopsmolen-gerstbrood, waarin de reststof bostel afkomstig van de Gulpense bierbrouwerij is verwerkt, een positief effect lijkt te hebben op het cholesterolgehalte en de bloedsuikerspiegel, weet Van Eerd nog niet precies. „Vermoedelijk heeft het te maken met het ontkiemen van de gerst en de temperatuur die wordt aangehouden tijdens het brouwproces. Daardoor is sprake van een langdurige enzymatische werking in de bostel.” Dat het gerstbrood, dat geen conserveermiddelen bevat, bovendien zo'n drie dagen houdbaar is, is waarschijnlijk eveneens te danken aan dit proces. „Een plan is ingediend bij de provincie om dit alles verder te kunnen onderzoeken.”

► **De hoogte van de voedingswaarde in granen hangt nauw samen met de gebruikte maaltechniek.**

Terwijl het brood momenteel nog uitsluitend bij De Bisschopsmolen verkrijgbaar is, is een haalbaarheids-onderzoek naar mogelijkheden tot industriële opschaling deze maand van start gegaan. De tijd is daar rijp voor; het benodigde productievolume om bijvoorbeeld Jumbo te kunnen voorzien, valt buiten de huidige mogelijkheden van de bakkerij. Overigens zijn de verwachtingen vanuit de zorgsector ook hooggespannen. In navolging van de topsportsector, waar gezonde voeding (en het effect daarvan) al langer prioriteit heeft, vindt nu een kentering plaats in de zorg, stelt de Bisschopsmolen-baas. „Gezondheidsvoordelen op de langere termijn wegen steeds zwaarder; het is niet meer alleen de kostenbeperking die telt. Hoewel het bewustwordingsproces tijd vergt, is verandering van bovenaf inmiddels duidelijk zichtbaar. Gelukkig maar.” Ook consumenten kijken kritischer naar voedselproducten. „Ten gevolge hiervan laten meer en meer mensen onder andere tarwe - waar



door de voedingsmiddelenindustrie jarenlang succesvol fors op is ingezet vanwege de snelle oogstmogelijkheden en hoge opbrengsten - vaker links liggen. Tot groot genoegen van de bewusteters werd de Nederlandse regelgeving wat betreft etikettering van levensmiddelen afgelopen decem-

ber aangescherpt. Volgens Van Eerd is Nederland nog niet zo ver als buurland Duitsland, maar telt elke stap voorwaarts. Als voorbeeld noemt hij het verschil in de definitie van 'volkoren'. „Bij de oosterburen geldt dat naast zemen en bloem ook de kiem aanwezig moet zijn, wil een product die naam mogen

dragen. In ons land ontbreekt de laatste in dat rijtje. En laat die kiem nou juist de meeste voedingsstoffen bevatten. Onderzoek wijst uit dat de hoogte van de voedingswaarde in granen nauw samenhangt met de gebruikte maaltechniek. Wederom draait daarbij alles om de kiem, of liever gezegd wat daarvan bewaard blijft.” Kennis vergaren, delen en experimenteren. Van Eerd heeft het er maar druk mee. Nadat enthousiasme was gekweekt bij de consument voor oergraan spelt, werd de aandacht op de topsport gericht. Høj ging in zee met de Rabo-wielerploeg, leverde brood voor de renners en denkt tegenwoordig mee over topsportvoeding. Terugblikkend op tien jaar pionieren, kan hij lachen om de sceptis die tijdens de beginnende overheerste. „We werden voor gek verklaard omdat we met spelt aan de slag gingen. Inmiddels is dit oergraan niet meer weg te denken. Het feit dat onze overtuiging nu breed wordt gedragen, vat ik op als een groot compliment.”