

Brood van de buurman? Het kan!

Inspirerend bezoek aan Landgoed de Velhorst

Woensdagmiddag 9 oktober waren we te gast bij Arjen en Winny van Buuren op Landgoed de Velhorst. Zij pachten als biologische regeneratieve boeren zo'n 120 hectare op de Velhorst van Natuurmonumenten en nog 80 hectare op twee andere locaties in de regio en zijn koplopers in het telen en vermarkten van bakwaardige granen. Hoezo is het niet mogelijk om in Nederland bakwaardig graan te verbouwen? En hoezo kan dat niet zonder chemie? Arjen en Winny toonden met enthousiasme en veel kennis en ervaring hoe het wél kan. De deelnemers van het Graan van Hier initiatief in de regio Nijmegen, waren onder de indruk.

Bodem en zon sturen geen factuur

Overtuigd van de eindigheid van chemie en kunstmest doen ze dat met een biologische certificering, maar gaan ze verder dan de minimumnormen. Arjen spreekt over een bescheiden opstelling ten opzichte van de natuur. Dit uit zich in veel aandacht voor een gezond bodemleven, variatie in akkergewassen met ruimte voor akkerkruiden op de hoge gronden en bloemrijke graslanden op de lagere gronden. Bovendien, aldus Arjen, "bodem en zon sturen geen factuur! Je hoeft alleen maar organische stof te brengen."

Met een rotatie van 1:12 of 1:16 telen Arjen en Winny op 95% van hun zandgronden zomergranen zoals tarwe, emmer, spelt, gerst, maar ook haver, quinoa en troshaver. Daarnaast doen ook zonnebloem, luzerne, lijnzaad, koolzaad, grasklaver in onderzaai en mengteelt met veldbonen mee. Het graan zaaien ze relatief dun, namelijk 450 planten per m² ofwel 140 kg per hectare. Normaal is dat 170 a 180 kg. En waar gangbaar gemiddeld 250 kg stikstof per hectare wordt toegepast, gaat er bij hen 40 kg per hectare op afkomstig uit de vaste mest van hun brandrode runderen. De mest komt uit de open potstal waar de dieren op eigen stro de winter doorbrengen.

Na de oogst komt er een mix van groenbemesters die ervoor zorgen dat de bodem bedekt blijft, nutriënten naar boven worden gehaald, stikstof niet uit spoelt en de bodem goed doorworteld wordt. Het organische stofgehalte ligt tussen de 6 en 7 % en stijgt jaarlijks met 0,1%! Ook cruciaal voor een gezond systeem zijn de arbusculaire mycorrhiza in de bodem. Zij zijn in staat om de cellulose en lignine van de graan gewasresten te verteren.

Op de verbazing hoe zij dit doen met z'n tweeën, reageert Arjen laconiek: "het is weinig werk, ik kom maar twee keer per jaar op het land, namelijk om te zaaien en te oogsten". De bodem laat hij zoveel mogelijk met rust, "niet schoffelen of wiedeggen!" en noodzakelijke bewerking doet hij met een eco-ploeg of een rotorkoepel-doorzaai combinatie. Die laatste heeft hij naar eigen ontwerp laten maken. Het duurt 6 a 7 jaar voordat je een gangbare bodem via deze methode op orde hebt, is hun ervaring.

Monitoring biodiversiteit

Natuurmonumenten, Wageningen Universiteit, Louis Bolkinstituut, Naturalis en allerlei werkgroepen bekommeren zich om de monitoring van de biodiversiteit. Zij kijken o.a. naar de toename in hoeveelheid en soorten, maar ook naar de toename van grotere insecten die vogels

aantrekken. En die toename is evident. Alle percelen, maximaal 2 hectare groot, zijn ook in de winter omgeven door 6 meter brede stroken met inheemse akkerkruiden van de Crujldthoek. Die zijn weer belangrijk voor de roofvijanden in het voorjaar.

Opbrengst en afzet

Gemiddeld komt er 4 a 6 ton graan per ha af, maar de kwaliteit is belangrijker. Het gaat dan vooral om de samenstelling en hoeveelheid eiwitten in de korrel. Dat bepaalt namelijk de bakwaardigheid en de smaak van de eindproducten. Circa 90 % van de granen naar bakkers in heel Nederland, waarbij de Driekant in Zutphen een belangrijke rol speelt. Het duurde driekwart jaar om 'binnen te komen' bij deze bakker. Biomeel van Koopmans met een gegarandeerde constante stroom is natuurlijk best lastig om los te laten. Maar inmiddels is er een goede samenwerking waarin ook de kennis van bakken met lokale granen toeneemt. Bovendien komt het personeel van de Driekant elk jaar zelf op de Velhorst kijken, zodat zij weten waar hun meel vandaan komt en ook het verhaal aan de klant goed kunnen vertellen.

Zelf de afzet in de hand hebben is cruciaal volgens Arjan en Winny. Je wilt aan de voorkant een vastgestelde prijs over de granen die je gaat inzaaien. Pas dan kun je een rendabel en gezond bedrijf voeren.

Quinoa gaat naar een restaurant en samen met een sociale werkplaats maakt Winny kleinverpakkingen die online verkocht worden en o.a. ook in de nieuwe winkels van Regio Oost en de verslokalen van De Patrijs te vinden zijn. Ook zonnebloemolie en koolzaadolie gaan met eigen label de markt op. Bij alle producten rekenen Arjen en Winny kostprijs plus arbeid. En dat maken ze liefst zo transparant mogelijk zodat het voor iedereen inzichtelijk is wat de kosten en de baten zijn. Die meerwaarde voor het product is volgens Arjen ook een voorwaarde voor gangbare boeren om hun systeem te keren.

Al met al

Voor het initiatief Graan van Hier was deze middag inspirerend en zeer leerzaam. Opgedane kennis nemen we mee terug naar de omgeving van Nijmegen en levert input voor de vervolgstappen. Wordt vervolgd.

Iedereen die dit verhaal met eigen ogen wil zien, is welkom op de Velhorst. Arjen en Winny delen van harte hun ervaringen, want de passie om de wereld een stuk mooier te maken en het boerenwerk eerlijk te belonen bruist ervan af!