

Biologische teelt van oergranen eenkoorn, emmer en khorasan

Vandaag de dag is 95% van het wereldwijd geoogste graan “broodtarwe” (*Triticum aestivum*). De overige 5 % bestaat voornamelijk uit “harde tarwe” (*Triticum durum*), hetgeen hoofdzakelijk gebruikt wordt in pasta's. België is een netto-importeur van tarwe. De laatste jaren zien we echter verschuivingen in het voedingspatroon en -bewustzijn van de consument. De herkomst van de voeding, bij voorkeur regionaal geteeld, en de transparantie gedurende het verwerkingsproces winnen aan belang.

Mogelijk kan de herintroductie van oude granen zowel de diversiteit in de graansoorten stimuleren, alsook de consument voorzien van een lokaal, gevarieerd product. Dit is echter geen evidentie. Zowel bij de zaai en de teelt, alsook bij de oogst en verwerking van deze alternatieve granen, zijn er aanpassingen nodig in vergelijking met moderne tarwe.

Terug naar de oorsprong

De oude granen zijn de voorouders van onze moderne tarwe. De twee oudste soorten zijn eenkoorn en emmer, maar ook khorasan is een oude tarwe. Deze oude tarwes stellen eerder beperkte eisen omtrent de kwaliteit van de bodem en bemesting: “low-input”-gewassen. Verder zijn eenkoorn en emmer volgens de literatuur minder ziektegevoelig en meer droogteresistent. Deze ziekteresistentie bleek echter niet op te gaan voor khorasan en ook bij emmertarwe en iets minder bij eenkoorn zijn er verschillen gezien binnen de proeven uitgevoerd in het kader van het PWO-project “Altergrain” aan de HoGent.

Alternatieve granen, alternatieve teelt

Omwille van hun low-input eigenschappen vormen de oertarwes eenkoorn, emmer en khorasan goede kandidaten voor de biologische teelt. Toch zijn er enkele zaken waarmee rekening gehouden dient te worden bij de teelt van deze oertarwes. Zo hebben deze tarwes de neiging om in lengte een stuk boven moderne tarwe uit te groeien, wat ze meer legeringsgevoelig maakt. Dit kan de opbrengst negatief beïnvloeden en het oogstproces vertragen. Maar ook afgezien van deze extra legeringsgevoeligheid liggen de opbrengsten van deze granen een stuk lager dan deze van moderne tarwe. Op basis van tweejarige (2017 – 2018) teeltervaringen werden volgende opbrengstresultaten (15% vocht) onder een biologische zomeruitbating bekomen:

- Eenkoorn: 1,8 – 2,4 ton/ha;
- Emmer: 2,0 – 2,9 ton/ha;
- Khorasan: 1,9 ton/ha.

Een tweede belangrijk punt dat in acht moet genomen worden bij de teelt van de oergranen emmer en eenkoorn, is dat bij de oogst de kafjes niet gescheiden worden van de korrel. Hierdoor moeten deze granen nog een extra naoogststap ondergaan, namelijk het pellen. Eenkoorn- en emmeropbrengsten op vlak van gepelde, verwerkbare korrel, zijn daarom nog 30-40% lager dan de vermelde waarden.

Oergranen: binnenkort op jouw bord?

Oergranen zijn gekenmerkt door een hoger eiwitgehalte, maar een lager glutengehalte in vergelijking met moderne tarwe. Dit heeft als effect dat oergranen moeilijker te verwerken zijn tot brood. Toch hebben deze granen voor personen met glutenintolerantie geen voordeel.

Desondanks winnen oergranen aan belang bij landbouwers en bakkers door de diversiteit die ze creëren. Dit gebeurt niet alleen op het veld, maar ook op het bord. Met behulp van deze alternatieve granen kunnen producten worden bekomen die zich onderscheiden van graanproducten uit reguliere tarwe. Dit onderscheid kan eventueel vertaald worden in een meerwaarde voor de consument. Hiertoe is echter nog verder onderzoek nodig op vlak van verwerking en vermarkting.



Contactpersonen:

- Joos Latré: joos.latre@hogent.be
- Frank Van Boxstael: frank.vanboxstael@hogent.be

Samenwerking: LCG granen

Financiering: Mogelijk dankzij middelen van HoGent voor Praktijkgericht Wetenschappelijk Onderzoek (PWO)

Meer info: <https://expertise.hogent.be/nl/projects/meer-diversiteit-in-landbouw-en-voeding-opportunities-voor-alternatieve-granen-en-pseudogranen-in-vlaanderen%28232040e5-5bac-4a40-a0db-f1a05a79bf6e%29.html>;

www.alterbake.be;

<https://www.hogent.be/over-hogent/vakgroepen/natuur-en-voeding/voeding/lokaal-brood/>