



Brood & Banket

Belgisch vakblad voor de brood- en banketbakkerij,
de confiserie, de chocolaterie en de ijsbereiding

DOSSIER:

bloem en gist

FRUITBROOD

TRENDS 2013



OUDE GRANEN, NIEUWE MOGELIJKHEDEN

Tekst: Dries Van Damme

Een hele tijd slaagde de bakker erin zijn broodomzet op te krikken door veel verschillende soorten brood aan te bieden. Vandaag lijkt het alsof het succes van de meergranenbroden zijn plafond heeft bereikt. Een nieuwe verkoopstimulans komt van broodsoorten die inzetten op gezondheid en authenticiteit.

In de bakkerijsector tekenen zich twee tendensen af. Langs de ene kant is er de aanhoudende vraag van de consument naar meer keuze. Die heeft ervoor gezorgd dat de bakker zijn broodassortiment stap voor stap heeft uitgebreid. Een bakkerswinkel die dagelijks tien, twintig of meer verschillende broodsoorten aanbiedt, vormt al lang geen uitzondering meer. Uiteraard steunen de bloemmolens de bakker in die tendens. Ook zij hebben hun assortiment doorheen de jaren sterk uitgebreid. Langs de andere kant is er de tendens om terug te keren naar de basis. In dat geval vraagt de consument om eenvoudige, eerlijke producten. Niet de keuzemogelijkheden staan voorop, maar kwaliteit en authenticiteit. Het is een tendens die de interesse heeft aangewakkerd voor graansoorten die lange tijd in onbruik waren geraakt, zoals spelt.



De khorasantarwe is een voorloper van de moderne tarwerassen.

Oud tarweras

Het is in die context dat we ook de khorasantarwe van Kamut moeten situeren. Eigenlijk is kamut de naam van een tarwevariëteit. Sinds 1990 is de naam **overtarwe** geregistreerd als een handelsmerk. De voorwaarden voor het gebruik van het handelsmerk is onder meer dat de tarwe biologisch geteeld moet zijn, een eiwitgehalte van 12 tot 18 procent moeten hebben, en vrij moet zijn van contaminatie door moderne variëteiten. De khorasantarwe is een voorloper van de moderne tarwerassen. Het tarweras is afkomstig uit het Midden-Oosten en was wijd verspreid in een groot gebied: van Egypte tot de valleien van Tigris en Eufraat. Sinds de Tweede Wereldoorlog was het verbouwen van khorasan in onbruik geraakt. Er kwamen nieuwe tarwevariëteiten met meer opbrengst, betere resistentie tegen schimmelziekten en een hoger gehalte aan structureiwitten.

“Bij de teelt van khorasan liggen de accenten anders”, zegt Nele Callebert, regionaal directeur voor de Benelux bij de Europese tak van Kamut. “Smaak, voedingswaarde en het biologische karakter staan voorop.” De khorasantarwe die Kamut aanbiedt, is afkomstig uit Canada en Montana. De tarwe wordt er verbouwd op grond die rijk is aan silenium. **Dat maakt de tarwe lichter verteerbaar en zorgt voor een zachte smaak. Kamut verkoopt de khorasantarwe zowel aan bloemmolens als aan bakkers. In de praktijk mengt de bakker zuurdesem van khorasan vaak met twintig procent zuurdesem van andere tarwe**”, aldus nog Nele Callebert. “Som-

mige consumenten vragen expliciet om brood op basis van zuurdesem uit honderd procent khorasan. Wie erg gevoelig is voor tarwe, kan dat brood toch goed verteren.”

Nieuwe verkoopstimulans

Zoals gezegd: de bakker heeft zijn broodassortiment de voorbije jaren stevast uitgebreid, maar de consument lijkt niet meer onder de indruk van die grote keuze. “De consument wil geprikkeld worden”, zegt Thomas Dryhoel, zaakvoerder van Molens de Vlieger. “Dat gebeurt nu onder meer via de herintroductie van oude, minder courante granen en variëteiten. Speltbrood, bijvoorbeeld, is op die manier vandaag vrij succesvol.” Volgens Thomas Dryhoel past dat verhaal niet zozeer binnen de zoektocht van de consument naar authenticiteit, maar wel binnen de trend om bij de perceptie en verkoop van voedingsmiddelen specifiek op het gezondheidsaspect in te spelen. “In het geval van brood is dat op zijn minst gezegd een beetje vreemd”, stelt hij, “want brood is op zich al een gezond product.” Bovendien bestaat het gevaar altijd dat het gezondheidsaspect in de eerste plaats vanuit commerciële overweging wordt uitgespeeld. Thomas Dryhoel: “Daar moet de sector inderdaad goed mee uitkijken. Het zou erg gevaarlijk kunnen zijn om verkeerde verwachtingen te scheppen – bijvoorbeeld bij coeliakiepatiënten – rond bepaalde producten. Wat trouwens niet wegneemt dat er vandaag in de markt wel degelijk vraag bestaat naar bloem van andere graanvariëteiten, met minder of andere gluten dan tarwe.”

KAMUT®

MERK KHORASAN TARWE

KAMUT® khorasan tarwe,
Een voorouder van moderne
durum tarwe

Gewaardeerd om zijn smaak,
verteerbaarheid en zijn grote
veelzijdigheid

SMAAK
natuurlijk
zoet en
nootachtig

BEVAT MEER
eiwitten,
vetstoffen,
aminozuren,
vitaminen en
mineralen

Licht
verteerbaar
(andere gluten)

RIJK AAN
selenium, zink
en magnesium

**EXCLUSIEF
BIOLOGISCH
NIET GMO**

www.kamut.com

nele.callebert@kamut.com

Tél. +33-(0)6 64 87 72 92

