

Wij gingen op zoek naar de roots van KAMUT® khorasan en ontdekken de uitzonderlijke teeltomstandigheden van dit oergraan met zijn unieke smaakqualiteiten en gezonde kenmerken

KAMUT® KHORASAN:

KWALITEIT VAN HET VELD TOT OP HET BORD



Ooit speelde khorasan tarwe een cruciale rol in de landbouw en het voedingspatroon van het Midden-Oosten (vooral in Egypte en Turkije). Het is vreemd genoeg ondermeer de komst van irrigatiesystemen die dit vochtschuwend graan deed verdwijnen in deze landen. Schimmelziekten, de zoektocht naar grotere oogstvolumes, de vraag naar glutenrijkere granen en harder kaf (het omhulsel van het graan) zorgden voor de teloorgang van een graanvariëteit met nochtans uitzonderlijke voedingskwaliteiten.

Specifieke grond en klimaat condities

Na de Tweede Wereldoorlog was khorasan tarwe dan ook zo goed als van onze aarbol verdwenen. Het is de Amerikaanse landbouwingenieur en biochemicus Bob Quinn die het graan onderzoekt en de unieke voedingswaarde blootlegt. Hij doet een aantal veldexperimenten en redt het graan op de valreep van de verdwijning. Omdat hij overtuigd is van het belang en het nut start hij de ontwikkeling van de teelt van khorasan tarwe in de droge prairies van het Canadese Saskatchewan en het naburige Montana. Deze uitzonderlijke gebieden kennen lange droge zomers en de KAMUT® khorasan graanvelden worden er bovendien beschermd door de omliggende bergen. In deze perfecte omstandigheden wordt alles op alles gezet om van dit graan een uitzonderlijke

voedingsbron te maken. De rijkdom aan selenium (400 à 100 ppm) in deze gronden maken het graan bovendien tot een unieke bron van selenium. Seleniumrijke gronden zijn trouwens één van de vereisten die opgenomen zijn in de lastenboeken voor de telers van KAMUT® khorasan tarwe.

Oogstvolume is geen prioriteit

KAMUT® khorasan tarwe wordt altijd biologisch geteeld en is afkomstig van het authentieke zaaigoed. Om de optimale kwaliteit te garanderen gebeurt de oogst bij maximum 12% vochtigheidsgraad. De landbouwers krijgen een voordelige en vooraf bepaalde vergoeding en zijn zeker van afname. De kwaliteit van het graan is in alles het uitgangspunt, niet het volume. Daarom worden er een aantal specifieke eisen vastgelegd (onder

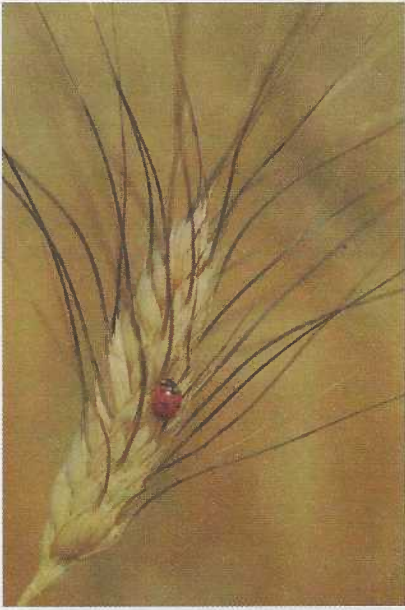
andere de afstand tussen de verschillende graanplanten).

Bij de familie Quinn in Montana gebeurt 50% van de teelten in functie van het optimaal houden van de grondvruchtbaarheid. In de toegepaste wisselteelt wordt de KAMUT® khorasan tarwe altijd verbouwd na een teelt van peulvruchten. Dat garandeert het hoge eiwitgehalte dat steeds tussen 12 en 18% ligt.

KAMUT® khorasan kent een relatief lange plantcyclus: het zaaien gebeurt in de loop van de maanden april of mei en de oogst is voorzien voor de periode tussen eind augustus en eind oktober. De gemiddelde opbrengst van het oergraan is ongeveer 1,2 ton/ha en varieert sterk van de weersomstandigheden. In natte jaren ligt de opbrengst 20 à 30 % onder deze van moderne tarwe. In droge jaren daarentegen doet het schimmelgevoelige KAMUT® khorasan het uitstekend met een opbrengst die tot 15% hoger kan zijn dan bij moderne tarwe.

Bio, authentiek en uniek

Anno 2010 beslaat de teelt van KAMUT® khorasan 14.000 hectaren en verbouwen 148 landbouwers het graan. Twintig nieuwe landbouwers staan op de wachtlijst. De verzameling, sortering en schoonmaak van het graan gebeurt door drie gespecialiseerde bedrijven.



Bij deze selectie moet 99% van de granen vrij zijn van contaminatie met moderne tarwe en 98% van de graankorrels moet perfect gezond zijn. De opslag van het graan is ideaal: de graankorrels zijn altijd droog en worden in koele omstandigheden bewaard.

Het graan wordt verkocht onder de naam KAMUT® khorasan in een verpakking met duidelijke herkomstbenaming. Kamut Enterprises of Europe wil de biologische landbouw promoten en met zijn activiteiten de diversiteit en de kwaliteit van de voeding ondersteunen en ziet strikt toe op het naleven van het lastenboek. Het unieke van het project zit in de puurheid en de authenticiteit van het graan maar evengoed in het respect voor het milieu en de mensen die er bij betrokken worden. Dat is de filosofie van het bedrijf.

Strikte kwaliteitscontrole bij verwerking

Met het creëren van het handelsmerk "KAMUT®" in 1990 zette men ook in op de verspreiding en de promotie van het graan in Europa. Kamut Enterprises of Europe is aanwezig op de meeste biovakbeurzen en kent een stijgende verkoop. Heel wat biologische molens verwerken het graan en verkopen meel. Zij ondergaan jaarlijks een audit ter controle van de binnenkomende en buitengaande volumes van KAMUT® khorasan. Een groeiend aantal verwerkers gebruiken deze tarwe in hun producten en promoten dit graan als een specialiteit. De verwerkers tekenen een gratis licentie en ondergaan elke drie à vijf jaar een audit. Zij dienen aan bepaalde voorwaarden te voldoen bij het gebruik van het oergraan. Zo moet een KAMUT® khorasan pizza bijvoorbeeld 100% KAMUT® khorasan tarwemeel bevatten om de naam KAMUT® khorasan pizza te krijgen. Voor brood en pasta met de vermelding KAMUT® khorasan geldt dan weer een minimum van 50% KAMUT® khorasan meel. Voor andere producten met diverse ingrediënten is het minimum aan KAMUT® khorasan vastgelegd op 33%. In de ingrediëntenlijst op de verpakking dient altijd "KAMUT® khorasan" vermeld te worden met het percentage.

Lekker en voedzaam

Deze tarwe heeft een opvallende zachte en lichtzoete notensmaak en is erg makkelijk verteerbaar. Het is bruikbaar in een brede waaier van bereidingen: brood, pasta, koekjes, toast, muesli, couscous, pizza, drank... etc. Door de wat zoete smaak is het vaak niet meer nodig om nog suiker toe te voegen in de bereiding. Een studie van de IFAA (International Food Allergy Association) bevestigt dat ongeveer 70%



van de mensen die gevoelig zijn voor moderne tarwe wel KAMUT® khorasan kunnen eten. De uitzonderlijke voedingswaarde maakt het oergraan tot een nuttig nutriënt voor elk van ons. De energiewaarde ligt hoger dan bij moderne tarwe, de graankorrels bevatten 20 à 40% meer proteïnen, vetten, essentiële aminozuren, vitamines, alsook een aantal belangrijke mineralen: zink, magnesium, vitamine E (+30%) en selenium, een sporelement dat bekend staat om zijn rijkdom aan antioxidanten.

Voor recepten kan u terecht op www.kamut.com