

KOLLENBERG Gezonde koekjes voor WK-wielrenners en plannen voor Spelt Experience Center

Speltrevolutie breidt zich snel uit

Het is een kwestie van geduld dat heel Holland van Kollenberger Spelt smult. Met de introductie van energiekeokjes tijdens het WK wielrennen, brood van speltmeel en algen, en zelfs een heus Spelt Experience Center in Zuid-Limburg, wordt de turbo gezet op de spelt-promotiecampagne.

door **Frans Dreissen**

Het Kollenberger Spelt, afgelopen week officieel erkend als streekproduct, verovert Nederland. Mede dankzij Frank van Eerd. Hij was de eerste bakker - destijds nog werkzaam als foodmanager bij V&D in Sittard - die het aandurfde om rond de eeuwwisseling met Kollenberger Speltmeel te gaan bakken. Hij deelde zijn passie met een lokale landbouwer en de Stadbroekermolen. „Hoewel een speltbrood destijds nog drie keer zo duur was als een standaard-tarwebrood, vlo-

gen de eerste dag al 500 broden over de toonbank. Omdat het uit de regio kwam”, herinnert Frank van Eerd zich nog goed. Juist vanwege het prijskaartje vonden veel bakkers de tijd nog niet spelt-rijp. Door de vele prijzen en oorkondes die hij won, de vaak letterlijke mond-tot-mondreclame en de betere prijsstelling ook, is er onderhand wél zoiets als een spelt-revolutie ontstaan. „Tegenwoordig verwerken zo’n 125 bakkers spelt in hun producten”, vertelt de huidige eigenaar van de Bisschopsmolen in Maastricht. „Iets krijgt het predikaat spelt als er, zoals de wet dat

voorschrijft, 5 procent spelt inzit. Je hebt dus spelt en je hebt spelt. Het verschil tussen een lelijk eendje en een Ferrari. Kollenberger Spelt is de absolute top. Dat wordt verwerkt in ambachtelijke producten van zo’n zeventig bakkers, aangesloten bij de coöperatie Kollenberger Spelt. En dan zit er 100 procent spelt in.”

Van Eerd benadrukt dat spelt supergezond is. Omdat het op de akkers beter beschermd is tegen invloeden van buitenaf. „Graan wordt beschermd door één schil; spelt heeft drie jasjes aan.” Kollenberger Spelt lijkt qua DNA sterk op het oergraan en is op basis van onderzoek door de Universiteit Maastricht en de Landbouwniversiteit uiteindelijk vanuit Joegoslavië geïmporteerd. „Binnenkort wordt voor de nieuwe oogst circa 100 hectare op Zuid-Limburgse akkers ingezaaid.” Volgens Frank van Eerd is de spelt-

revolutie nog maar net begonnen. „Door de doorontwikkeling van tarwe hebben steeds meer mensen een voedselallergie. Reden dus om terug te gaan naar de bron. Mensen moeten als het ware heropgevoed worden. Tijd ook om andere oergranen zoals Quinoa van de Inca’s, Kamut uit Egypte en Teff uit Ethiopië te herontdekken.” Eind oktober gaat een aantal bakkers met gezonde algen in combinatie met spelt aan de slag. En volgende week al wordt rondom het WK wielrennen de spelt-energiereep gepresenteerd. „Omdat ik vaak word gevraagd voor recepten en demonstraties is het idee voor een Spelt Experience Center ontstaan. We zijn in onderhandeling met een gemeente.” Welke, dat houdt Van Eerd nog even geheim. Spelt lijkt een nationale hit te worden. Indachtig de meezinger van Rowwen Hèze: het is een kwestie van geduld dat heel Holland spelt smult...