



## POPULAIR, GEZOND EN VEELZIJDIG

# PAK DE KANSEN VAN VOLKOREN!

Voor volwassenen is de volkorenboterham favoriet, vertelt nieuw onderzoek. Dat volkorenbrood ook een gezonde keuze is, bewijzen wetenschappers al jaren. Bovendien is met volkoren veel meer mogelijk dan je zou denken. Pakken bakkers alle kansen die brood van de hele graankorrel biedt? De smaak, de voedingswaarde en de veelzijdigheid van volkoren geven ondernemende bakkers een zee aan mogelijkheden.

### Hoogte plek op het podium

Een recente peiling van onderzoeksbureau GfK, in opdracht van het NBC, laat zien dat de volkorenbrood in Nederland favoriet is. De volkorenboterham stoot daarmee het bruine tarwesneeitje van de eerste plaats. Van de respondenten gaf 38% aan

volkorenbrood te hebben gegeten, tegen 28% die koos voor bruin. Meergranenbrood scoorde daartussen met 34%. "Eerder onderzoek gaf al aan dat 71% van de Nederlanders beseft dat volkoren gezonder is dan tarwebrood", zegt Frank Janssen, manager communicatie en marketing van het NBC. "Gezondheid wordt een steeds belangrijker koopmotief, dus in die zin verrassen de nieuwe cijfers ons niet." Die eerste plaats voor volkoren geldt in ieder geval voor volwassenen. Bij kinderen gaat de bruine boterham nog steeds aan kop. Janssen: "Ook dat verbaast ons niet:

kinderen houden in het algemeen wat minder van de grove en stevige structuur van volkorenbrood. Toch zou het mooi zijn als juist opgroeiende kinderen hun tarwebrood wat vaker vervullen voor het nog gezondere volkoren."

### Van Wageningen tot Harvard

Dat volkorenbrood gezond is, staat buiten kijf. Sterker nog, wetenschappelijke studies die daar bewijzen voor vinden, volgen elkaar snel op. Nationaal en internationaal. Of het nu de Nederlandse Academie van Voedingwetenschappers is, de universiteit van Wageningen of Maastricht of het prestigieuze Harvard: ze onderstrepen allemaal dat volkorengranen een bewezen positief effect op de gezondheid hebben. Met name op de darmwerking, de spijsvertering en het risico op ernstige ziekten, waaronder hart- en vaatziekten, diabetes, kanker en

verschillende infectieziekten. Bovendien dragen de vele vezels in volkoren bij aan een verzadigd gevoel. Ook in de nieuwe richtlijnen van de Gezondheidsraad en de nieuwe Schijf van Vijf neemt volkoren een prominente plek in. De kracht van volkoren schuilt in het gebruik van de hele korrel met de vele vezels, vitamines en mineralen uit meelkern, de klem en de zemen.

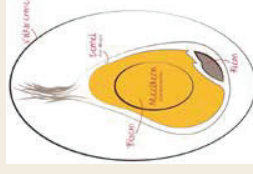
### Avontuurlijke varianten

De populariteit en het gezonde effect van volkorenbrood maken het vreemd dat er in het schap vaak weinig variëteit in te vinden is. Petra Kuiper, broodexpert bij het NBC: "Met bruinbrood - een mengsel van volkorenmeel en tarwebloem - wordt volop gevarieerd in vormen en smaken, met zaden, pitten en vullingen. Begrijpelijk, dat laat zich makkelijker verwerken. Die brede variëteit zie je bij volkorensoorten minder.

## Wat is volkoren?

Artikel 16 van het Warenwetbesluit Meel en Brood is heel duidelijk over wat volkorenbrood is:

Het woord volkoren mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van een in dit besluit bedoelde waar, voorzover in de aldus aangeduide waar alle van nature voorkomende bestanddelen van de desbetreffende graansoort in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn.



Kortom: alleen brood met uitsluitend volkorenmeel mag volkorenbrood worden genoemd. Dat meel kan van elke graansoort of combinatie van graansoorten zijn, zo lang daarvan de hele graankorrel is gebruikt.

### Volkoren en banket?

Het Warenwetbesluit is alleen van toepassing op brood en niet op bakkerswaren en banket. De algemene eis dat de consumer niet misleid mag worden, geldt echter wel voor alle voedingsmiddelen. Een banketproduct is alleen volkoren te noemen als de granbestanddelen voor minimaal 50% uit volkoren bestaan. Bij de ingrediëntendeclaratie op de verpakking dient het percentage volkorenmeel van totale gewicht vermeld te worden, dus niet als percentage van de graanbestanddelen.

De gemiddelde consument denkt bij volkoren al snel aan het vertrouwde busbrood. Ook is het vooral volkoren van tarwe dat men ziet. Volkorenbrood gemaakt van verschillende granen als haver, gerst, maïs of spelt zie je minder vaak. Laat staan van oude rassen als emmer en eenkoorn. Tijd om daarin te variëren: bakkers kunnen zich er prachtig mee profileren! Met volkorenbrood van lokaal graan, bijvoorbeeld. Klanten die nu voor volkoren busbrood kiezen, houden al van die rijkere, vollere smaak, die bite en de voedzaamheid. Ze zijn vast te verleden om ook te kiezen voor andere, meer avontuurlijke varianten van volkoren."

### Werken met een kookstuk

"Toch valt met volkoren net zo makkelijk te variëren", meent Kuiper. "Je kunt alleen niet simpelweg tarwemeel vervangen door volkorenmeel. De baktechnische eigenschappen zijn echt anders. Volkoren neemt meer

**VOLKOREN EXPERIENCE!**

Doe mee aan de Volkoren Experience! Hoe haalt u als bakker of winkelmedewerker alles uit volkoren? Ontdek het tijdens de Volkoren Experience op dinsdag 14 maart. Deze dag wordt voor u georganiseerd door het NBC, in samenwerking met de Nationale Bakkerij Academie (NBA). U leert er wat u uw klanten kunt vertellen over het gezonde volkoren, hoort hoe goed volkoren verkoopt en hoe u slim gebruik maakt van het kenmerk 100% volkoren. Dat volkoren veelzijdiger is dan u misschien denkt, bewijst Meester Boulanger Peter Bienefelt. U gaat samen met hem aan de slag met een kookstuk en brochebroodjes van volkorameel. Bovendien kunt u uw volkorenproducten laten toetsen door de keurmeesters van het NBC.

**Programma:**

- Volkoren en Gezondheid; wat kunt u klanten vertellen?
- *Maag Lever Darm Stichting & Zuuszan Proos - NBC*
- Volkoren is een trend; hoe goed verkoopt volkoren?
- 100% volkoren certificering
- *Flip van Straaten - NBC*
- Workshop Volkorenspiratie
- *Meester Boulanger Peter Bienefelt*
- Keuring volkorenproducten
- *Keurmeesters van het NBC*

**Meld u vandaag nog aan!**

**Datum:** dinsdag 14 maart  
**Tijd:** van 9:30 - 14:00 uur  
**Locatie:** NBC, Agro Business Park 75-83, Wageningen  
**Kosten:** € 95,- excl. BTW, per deelnemer (na aftrek subsidie). Aanmelden kan via [www.nationalebakkerijacademie.nl](http://www.nationalebakkerijacademie.nl).



**‘Dat bakkers meer experimenteren met tarwemeel, snap ik goed’**

>> vocht op. Dat kan het deeg plakkerig maken en het brood droger en te stevig. Experimenteren met volkoren vraagt wat van het vakmanschap van de bakker, het daagt ze uit. Volkoren-variëaties vereisen langere processen of het gebruik van desemsorten. Nog leuker is het werken met een kookstuk: een Brühstück zeggen de Duitsers. Daarbij kook je eerst een gedeelte van het volkorameel of geplette granen, waarbij je alle gransoorten kunt gebruiken. Dat levert een malser, zachter kruim op en ook een betere houdbaarheid. Je kunt zelfs prima volkorenvarianten van brochebrood of stokbrood maken, die echt een mooie structuur hebben en fantastisch smaken. NBC organiseert

samen met de Nationale Bakkerij Academie op 14 maart de Volkoren Experience, waarbij we met deze geweldige technieken aan de slag gaan. We laten bakkers dan zelf ervaren hoe veelzijdig volkoren is."

**Verankerde zekerheid**

Met meer varianten van het veel verkochte volkorenbrood en de gezonde eigenschappen ervan kan elke bakker zijn voordeel doen. Volkorenbrood onderscheidt zich bovendien al van andere volkorenproducten, omdat de benaming wettelijk is vastgelegd. Wie volkorenbrood koopt, weet zeker dat het van de hele graankorrel gemaakt is. Die in de wet verankerde

**Kenmerk 100% volkoren**

Het kenmerk 100% volkoren geeft bakkers en hun klanten zekerheid. Bakkers, omdat ze het kenmerk aantreffen op volkorameel van meelmolens die het certificeringsprotocol hebben doorlopen. En klanten, omdat het kenmerk ze bij bakkers in één oogopslag duidelijkheid geeft over welke producten volkoren zijn. Hiermee kan de bakkersbranche zich mooi onderscheiden van aanbieders van andere volkorenproducten. Die zijn niet altijd 100% volkoren en er geldt ook geen wettelijke borging voor. Op de website van het NBC valt meer te lezen over het kenmerk en is het in verschillende bestandsformaten te downloaden.

voeding en voedingswaarde in het algemeen en brood in het bijzonder.

**Kansen pakken met volkoren**

Populariteit, gezondheid en variëteit: dat zijn de krachtige kenmerken van volkorenbrood. Nu meer consumenten voor volkoren kiezen, meer wetenschappelijke studies bewijzen dat volkoren goed voor je is en meer bakkers ontdekken wat ze van volkoren kunnen maken, lijkt 2017 een goed jaar te worden voor brood van de hele graankorrel. Volkoren biedt elke bakker kansen om zich ermee te onderscheiden. Die kansen pakken is een kwestie van leren, experimenteren, klanten verleiden met

zekerheid hebben consumenten niet als ze in de supermarkt volkorenpasta, volkorenkoekjes of volkoren crackers kopen. Al staat de term volkoren nog zo groot op de verpakking, het kan maar een klein percentage zijn. Om die wettelijke zekerheid voor consumenten nog eens te onderstrepen, ontwikkelde het NBC eerder het kenmerk '100% volkoren'. Bakkers kunnen

**‘Volkoren vraagt wat van het vakmanschap van de bakker’**

bijzondere volkorenvariantes en daar in de winkel duidelijk over communiceren. Janssen: "NBC neemt daarin graag het voortouw en helpt bakkers op weg om te ontdekken waar de kansen van volkoren liggen." ■



**BROOD**

Ik krijg bijna tranen in mijn ogen. Ik zie graan in een goudgrijze ochtend, een verstilde windmolen, wilde takkenbosmen, een oven vol vuur. En een bakker. Als mens niet zo warm als zijn oven. Het is slow-tv en och, was het toch maar gear-tv.

Brood. Wat een machtig mooi programma van Omroep Max. Met Robbert als de echte ambassadeur van de bakkerij, ik heb respect voor Leontien van Moorsel als sportvrouw. Maar als bakkerij-ambassadeur kan ze niet in de schaduw van onze Meester staan. Vargeet Leontien. Steek de tijd en het geld in onze Meesters. In mannen als Robbert en Rudolph. In dit soort wél fascinerende, echte verhalen van bakkers. Over brood, banket en chocolade. Beste bestuurders, omarm alle Meesters nog meer dan al gebeurt. Help ze op het podium. Help ze met de praktische organisatie. Help ze financieel. Als je dit programma ziet, dan wil je zelf zo'n vakman zijn. Dan krijg je respect voor het vak, voor het product en begrijp je de passie van de bakker. Oh ja, en je krijgt toch een trek in brood, jongel! En dat om halvef's avonds. Hier kan geen Netflix tegenop.

Geen Fox Sports, Robbert is onze Max. Dan wil je zelf zo'n vakman zijn. Dan krijg je respect voor het vak, voor het product en begrijp je de passie van de bakker. Oh ja, en je krijgt toch een trek in brood, jongel! En dat om halvef's avonds. Hier kan geen Netflix tegenop. Verstaan. Wat een techniek, wat een passie, wat een pretoegies. Och, arm Twitter. Eindelijk geen rool van kommer en kwel. Maar een lange stroom berichten van broodlustigen. Van hongerigen naar het echte goud van Moeder Natuur. En dat op zo'n laat avonduur. Op de Horecava sprak ik onze stovroed van passie. Keer op keer kwamen er verlegen bezoekers langs. Met de camera-app al in de aanslag. Robbert zag ze. Allemaal. En bood hen aan samen op de foto te gaan. Sloeg zijn arm om hun schouder. Maakte hun dag. Hun foto. En ons imago.

Met hartelijke groet,  
 Hanno Spanninga

FoodResult