

P⁺
SPECIAL
Jaargang 15
Week 35 | 2017



De verovering van
Quinoa
Van Bolivia naar de Beemster

De verovering van Quinoa



Geen graan, geen rijst maar een zaad, dus vrij van gluten. Boordevol mineralen, eiwitten, ijzer en vitamines.

De wereld moet worden gevoed, nu en in de toekomst. Nederlandse akkers maken alvast een transitie door. In de Lage Landen groeit ineens quinoa, een Boliviaans zaad dat de hype van Superfoods aanvoert. Rijk aan eiwitten en mineralen is het een prima vleesvervanger. Het houdt bovendien van zilte grond. Daar krijgen wij door de stijgende zeespiegel onherroepelijk mee te maken. Maar hoe moet het nu met die arme Boliviaanse boeren, nu hun eeuwenoude gewas veroverd wordt door het Westen?

De huismussen zijn terug. En hoe. Niet de gebruikelijke drie, vier musjes vliegen op, maar een forse zwerm. Het kan de vrolijke bui van akkerbouwer Jan Zeeman (1959) niet verdrijven, wanneer hij bij zijn twee hectare quinoa arriveert. “Jaren niet gezien”, grapt hij over de mussen. “Nu hebben we alweer een tweede leg.”

Daarnet nog, voor het keukenraam van zijn boerderij in Middenbeemster. Alsof ze met z'n allen zaten te wachten op het moment dat hij het tafelkleed zou uitkloppen, om te vechten om de kruimeltjes. Tevergeefs. Zeeman houdt alles spic en span, nu de vrouw een paar dagen van huis is. Maar voor hem alleen de tafel dekken voor een krentenbol, daar doet deze akkerbouwer niet aan.

Net als hij zijn ook de mussen dol op quinoa, rijk aan eiwitten, mineralen, vitamines en ijzer. Zeeman haalt er zijn schouders bij op. Och. Die paar zaadjes mogen ze wel hebben, hij houdt genoeg over. De oogst belooft dit jaar weer goed te worden. De andere voordelen van dit Superfood wegen bovendien een stuk zwaarder. Veel onkosten heeft hij er niet aan. Zeeman hoeft niet met gif te spuiten en ook niet extra bij te mesten. “Je mag er niets meer aan doen. Ik heb maar een keer gewied, op 5 mei”, weet hij nog precies. Omdat hij een ‘gangbare’ boer is, gunt hij zijn klei-grond hooguit wat kunstmest, voordat hij met de zaaimachine het land op gaat. “Maar mijn collega hier verderop, die biologisch boert, geeft zijn quinoa óók wat extra meststof. Vinassekali heet dat, geloof ik.” Het zal niet veel zijn, want de quinoa zelf levert een verbetering van de grondstructuur op. Het wortelt diep. De teellaag is na de oogst bijna kruimig, zo mooi. “Veel heeft quinoa niet nodig”, verklaart Zeeman, “het groeit als een Jekko, zo hard. En veel last van insecten of schimmels heeft het ook niet. Soms een beetje, afhankelijk van het weer.”

Het is bijna tijd om te dorsen. Zeeman verkruint een zaaddoos en vangt de gouden korrels in zijn handpalm op. De combine kan al over een paar weken het land op. Dat kost wél wat extra moeite, moet hij toegeven, nu hij toch alle plussen en minnen op een rijtje zet. “Je moet de machine eerst schoonmaken, natuurlijk. Dat is wel een dagje werk. Met twee man. Weet je hoe groot zo’n ding is? Met de blower blazen we alle korreltjes van tarwe en gerst er uit, die in de machine achterblijven. Quinoa wordt door mensen gekocht met een glutenallergie, dus de oogst moet schoon blijven. Quinoa is geen graan, hè. Het lijkt op deze jongen, die hier eigenlijk niet zou moeten staan.” De boer doelt op het hoge onkruid Melganzevoet. Gelukkig zijn de zaden zoveel fijner, dat ze er makkelijk uit gezeefd kunnen worden.

Het is nog steeds zoeken naar de beste soort; de teelt van quinoa is in Nederland nog maar net begonnen. Zeeman staat nu



Quinoa groeit op hoogten in het Andesgebergte waarop wij in Europa de ski's onderbinden, vanaf 2000 meter, tot zelfs 4000 meter hoogte

Voor veel indiaanse boeren in Bolivia betekende de hype van de Superfoods een ontsnapping uit de armoede.

KPMG RSM Sustainability Master Thesis Award 2017. Zijn vriendin valt hem in de armen. Deze scriptie betekent duidelijk meer voor hem dan de titel doet verraden: 'The grain of the Gods against poverty'. Voor de bewoners van de Andes was het zaad een godsgeven omdat op deze hoogte niets anders wilde groeien dat geschikt is voor menselijke consumptie. Maar Quinoa ontstijgt de aarde niet alleen door de mythische dimensie, het gaat vanwege de voedingswaarde ook daadwerkelijk de ruimte in: de Amerikaanse ruimtevaartorganisatie NASA zet het astronauten voor die om de aarde cirkelen.

Böhm woonde in Ecuador. Hij bereisde van daaruit tal van andere landen in Zuid-Amerika, waar een op de vijf bewoners in armoede leeft. De ervaringen inspireerden hem te onderzoeken hoe kleine boeren kunnen profiteren van de vraag naar hun quinoa, voordat alle Europese en Amerikaanse boeren met aangepaste rassen zelf in de behoefte van hun thuismarkten voorzien. Op zoek dus naar de mogelijkheden van *inclusive business*. In zijn voortreffelijke studie beschrijft hij hoe kleine Boliviaanse boeren het gewas op een immense hoogvlakte verbouwen. Het grootste deel van deze Altiplano ligt in Bolivia, maar in het noorden gaat het ook de grens met Peru over, in het zuiden Chili en Argentinië. De aarde is arm hier, biedt weinig voeding en als het vriest is de wind stekend. De grond bevat opmerkelijk genoeg zouten. Ook nog een voordeel van quinoa, nu juist de laagstgelegen delen van de aarde verzilten door de stijgende zeespiegel.

Een ideaal gewas, zou je dus zeggen. Toch keken tot voor kort de 'blanke' regeringen in Bolivia neer op dit 'vuile voedsel' van de oorspronkelijke bewoners, de indianen. Pas met steun van de VS en Denemarken begon vanaf 2005 het wereldsucces van dit gewas. Niet minder dan 20 duizend Boliviaanse families profiteerden en ontstegen voor het eerst in tientallen generaties de armoede, in een periode van 15 jaar. In 2014 exporteerden ze 42,6 procent van alle quinoaproductie op deze wereld.

► midden in zijn derde oogst. "En ik heb al drie verschillende rassen gehad. Dat van vorig jaar was heel goed, met een grote opbrengst. Maar de zaden waren wat bruiner, dat beviel minder in de verkoop."

Dat de verbouw op Nederlandse akkers zich nu nog beperkt tot 35 boeren en niet uit duizend is een kwestie van tijd. Quinoa is de stuwende kracht achter de hype van Superfoods. De eigenschappen van het gewas stonden beschreven in elke krant en website die wat te melden had over gezonde voeding. Een zaad dat nog precies hetzelfde is als 6000 jaar geleden!

Het verhaal is ook zo mooi. Quinoa groeit op hoogten in het Andesgebergte waarop wij in Europa de ski's onderbinden, vanaf 2000 meter, tot zelfs 4000 meter hoogte. De arme indianen uit Bolivia zagen vanaf 2008 hun basisvoedsel ineens naar Europa en de Verenigde Staten verscheept worden. De prijzen en de vraag verdubbelden; sommige maanden verdrievoudigden ze zelfs. Alsof de Spaanse veroveraars en al diegenen die na hen kwamen al 500 jaar iets vergeten waren mee te nemen, naast aardappelen, cacao bonen en ananas.

Het lijkt alsof hij de eerste prijs heeft gewonnen, zo blij is de jonge Duitser Florian Böhm met de titel van *runner-up* van de



Florian Böhm schreef een prijswinnende scriptie over quinoa: "Er is een multi-stakeholderplatform nodig om alle ambities van de Boliviaanse boeren te kunnen realiseren."

Het betekende een productieverhoging van 22.201 ton in 2005 naar 77.354 ton in 2014. Daarna namen telers in Peru de voorsprong over, met een productieverhoging in 2013 van 52.130 ton naar 114.343 ton.

Noem het een kettingbotsing van trends onder duurzame consumenten in het Westen, geen grote, maar wel een invloedrijke groep van pioniers. In quinoa kwamen verschillende speurtochten naar gezonde voeding samen. Het paste in de vraag naar biologische producten, naar onbewerkte gewassen, glutenvrij. Het had de romantiek van exotische verre landen, het delen van welvaart met kleine boeren. Maar bovenal bleek de marketingterm 'Superfood' een gouden greep onder de 'Cultural Creatives' die erom bekend staan dat ze uitvoerig de verpakking bestuderen om te kijken wat er onder zo'n claim verstaan wordt. Ze telden met verbazing alle eigenschappen van dit zaad op en begonnen eigen recepten te bedenken. Op dat gebied had Bolivia niet zoveel te bieden. In de Andes is quinoa nooit een basisvoedsel voor de hele bevolking geworden, zoals granen in het Midden-Oosten of rijst in Azië. Het werd in de steden eerder gebruikt om soepen rijker te maken of tot meel te vermalen om kleine koekjes van te bakken. Quinoa wordt er zelfs in ijs en desserts verwerkt. Ook in Europa lijkt quinoa zich vooral te ontwikkelen als toevoeging, als 'maaltijdversierder', bijvoorbeeld in de vegetarische salade. Ngo's sprongen ook op de trein van het succes. In 2014 sloot de Fair Trade-organisatie aan, met de mogelijkheid van certificatie door FLOCERT. Zo kregen de boeren iets meer voor hun handwerk, want normaal blijft maar 19 procent van de consumentenprijs over voor de Bolivianen. Als ze de kosten van certificatie konden betalen, althans. Ga er maar eens aan staan als kleine ondernemer, want ook de biologische markt vraagt om certificatie. Meer dan 50 procent van de winst blijft bij de supermarktketens hangen, maar die geven geen cent door aan de boeren.



Akkerbouwer Jan Zeeman uit Middenbeemster verbouwt elk jaar quinoa: "Het groeit als een Jekko, zo hard."

Importeurs, verpakkers en vervoerders pakken de overige 21 procent. Voor kleine boeren dus voldoende om weg te raken uit de armoede, maar de marge is krap: de opbrengst per hectare is niet meer dan 400 tot 1200 kilo per jaar.

Hoe dieper Böhm in de plaatselijke omstandigheden dook, hoe somberder hij werd. De beoordeling die de World Bank aan Bolivia geeft op de 'Doing Business Index' gaat ook op voor de quinoa. Er is geen regeringsstrategie om quinoa als nationale trots op de wereldmarkt te etaleren. De claim 'Quinoa Real' moet gedeeld worden met andere productielanden in Zuid-Amerika. Zowel de handelaren als de experts tonen weinig professionalisme in deze waardeketen, waarin zelfs smokkelaars actief zijn. Een stevige klus voor het Nederlandse importbureau CBI, dat sinds 2014 trainingen verzorgt aan de Zuid-Amerikanen om de westerse markt succesvol te kunnen bedienen. Lastig, want de kleine producenten komen contracten niet na of spelen geen enkele internationale taal. Ook exporteurs kunnen beloofde kwaliteitsgaranties niet altijd nakomen. Het buurland Peru is in deze opzichten beter georganiseerd.

Het enige voordeel: quinoa vraagt het nodige handwerk en dat is goedkoop in Bolivia en Peru. Böhm ontdekte één ander lichtpuntje: het bedrijf Irupana Andean Organic Food S.A. dat samenwerkt met asset manager responsAbility en kredieten verschaft. Zo kunnen boeren hun oogsten voorfinancieren en landbouwwerktuigen aanschaffen. 'Een minderheid van de boeren wordt hiermee bereikt', stelt hij in zijn scriptie vast. 'Er is een multi-stakeholderplatform nodig om alle ambities te kunnen realiseren', concludeert Böhm uiteindelijk. Heel praktisch: 'Onestop shops, waar boeren alles kunnen krijgen: zaden, financiering, advies, informatie over prijzen'. Hij adviseert in de Andes te focussen op biologische teelt en te profiteren van de unieke klimaatcondities. Net als een van de

“Er is gewoon niets makkelijk aan. Een nieuw bedrijf opzetten is één ding, maar een compleet nieuwe quinoa-keten?”

> toekomstscenario's van het CBI zou quinoa dan een special commodity worden, vergelijkbaar met couscous. Uit de adviezen blijkt dat Böhm emotioneel betrokken raakte bij zijn speurtocht, die toch heel zakelijk begon met de definitie van zijn scriptiebegeleider, hoogleraar Rob Van Tulder: *'Inclusive business means engaging in cross-sector partnerships along the value chain that maximize benefits for the poor while securing economic viability'*. De prijs voor zijn scriptie voelt voor Böhm ook een beetje als een prijs voor de Bolivianen.

Net voor de oogst begint is Rens Kuijten (1978) terug van vakantie. Hij pakt zijn werk weer op in Den Bosch, de plek van waaruit hij eigenhandig de Nederlandse quinoaketen opbouwt. Dat begon als een vergissing, zo bekent hij. Voordat quinoa de Lage Landen bereikte, bedacht Kuijten dat het wel eens een goed gewas zou kunnen zijn om de koeien te voeren. Hij ging aan de slag met een kruising die Wageningen University al in de jaren '90 had ontwikkeld. Dit in opdracht van de Rijksoverheid, die Nederlandse akkerbouwers graag wat meer toekomstbestendige gewassen zag verbouwen – en wat minder monoculturen. Het zaadje van de quinoa bevatte meer eiwitkwaliteiten dan aardappelen, dat was toen al wel duidelijk. “Maar het kon financieel niet uit”, erkent boerenzoon Kuijten, aan de HAS Den Bosch opgeleid in de veehouderij. Nederlandse landbouwgrond is te duur om te dienen voor de productie van veevoer. Dat gold zelfs de arme Brabantse zandgronden die hij op het oog had. “Het was ook niet logisch. Waarom zou je die omweg maken door al die goede eiwitten aan koeien te voeren, terwijl je die ook direct als mens kunt opeten? Zo'n hoogwaardig product kan direct door naar de supermarkt.”

Toen de hype in West-Europa begon, was Kuijten alweer bezig een nieuw businessplan uit te rollen. “Ik was veel te bang dat ik over tien jaar zou terugkijken om te zien dat ik een kans had laten liggen.” Toen de VN 2013 doopte als ‘Het Jaar van de Quinoa’ had Kuijten al een groepje telers verzameld en een investeerder gevonden. Hij legde een eigen label vast voor het gewas, waarvan sommige variëteiten tijdens de groei lijken op ‘Nederwiet’: Lola Quinoa. Lola is een afkorting van Lowlands. Het was eerst niet makkelijk een afzetmarkt te vinden, maar de pakjes staan inmiddels te koop bij Albert Heijn, Deen supermarkt, in Ekoplaza en groothandel Sligro. De Dutch Quinoa Group hoopt volgend jaar, het vijfde seizoen, break even te draaien. Dat duurde dus even. Kuijten: “Het ging niet van: goh, dit wordt even een makkie. Er is gewoon niets makkelijk aan. Een nieuw bedrijf opzetten is één ding, maar een compleet nieuwe keten? Van boer tot consument? Dat



WAT ZIJN SUPERFOODS?

Superfood is een verzamelterm voor een reeks eetbare planten en vruchten die rijk zijn aan essentiële voedingsstoffen. Denk aan proteïne, mineralen, vitaminen, enzymen, anti-oxidanten, polysacchariden, essentiële vetzuren en aminozuren. Superfoods zijn totaal vrij van pesticiden, chemicaliën en (groei)hormonen. Naast quinoa zijn dat bijvoorbeeld goiji bessen, rauwe cacao, spirulina, kokosolie en hennepzaad. Overleven op Superfoods is echter niet aan te raden. Quinoa bevat bijvoorbeeld geen vitamine B12. Variatie in voeding blijft dus nodig. Eet een lekker visje of eitje erbij.

vraagt organisatie, logistiek, verwerking, verpakking, marketing, verkoop. Voorraden voorfinancieren. Best complex allemaal. Maar Nederland is wél een ideale plek om te beginnen, met zoveel consumenten naast de deur en een goede agrifood infrastructuur. En met de Universiteit Wageningen die nog steeds meezoekt naar betere rassen. De import groeide in 2015 met 30 procent, in 2016 met 25 procent en zal dit jaar ook weer 25 procent stijgen. Wij begonnen natuurlijk op 0 en kennen deze jaren groeicijfers van 300 procent, 250 procent en 160 procent.”

De speurtocht naar nieuwe toepassingen van het zaad gaat ook door. Kuijten: “We richten ons ook op de verwerkers van bakkerijgrondstoffen, om het als meel te vermarkten, om er brood en koekjes van te maken. Er wordt zelfs al bier van gebrouwen. Ook al is het een zaad, het heeft wel graanachtige kwaliteiten. Unicorn Grain Specialities in Weert maakt al gepofte quinoa. Dat is te verwerken in quinoa wafels, sportbars en granola's, of als toppings in de horeca.” Hoe lastig de opstart van een nieuwe keten ook mag zijn, Nederlandse en Franse boeren lopen met hun adaptie voorop in de wereld, profiterend van een efficiënt werkende thuismarkt. Maar hoe moet dat nu met die arme boertjes in Bolivia? Kuijten heeft ze nooit als concurrenten beschouwd. In Zuid-Amerika daalt het gewas inmiddels af van de hoogvlakte naar lagergelegene gebieden, ook om uitputting van de arme grond te voorkomen. Kuijten stelt: “We hebben als gezamenlijk belang de markt groter te maken. Maar het is uit MVO-overwegingen goed om zo veel mogelijk lokaal te verbouwen, om zo foodmiles te voorkomen. Nederlandse boeren hebben de laagste milieu-impact ter wereld, hoge eisen op gebied van voedselveiligheid en arbeidsomstandigheden. Het is op lange termijn niet-houdbaar dat Zuid-Amerika 90 procent van de productie blijft leveren. Wij betalen voor het gebruik van de zaden een licentie. Van elke geogste kilo gaat er een stukje terug naar Wageningen Universiteit. Deze levert op haar beurt weer verbeterde rassen en kennis die weer gebruikt kan worden in Zuid-Amerika.”

Er staat boer Zeeman uit Middenbeemster in het quinoajaar 2018 een verrassing te wachten. De Dutch Quinoa Group gaat hem niet één, maar verschillende rassen tegelijk aanbieden. Hij mag ze als rand om de eigenlijke quinoateelt inzaaien. Deze soorten gaan werken als bliksemafleider. Ze moeten plagen als schimmels en insecten aantrekken en weghouden bij de eigenlijke teelt. Zo kan het Nederlandse zaad vrij van bestrijdingsmiddelen blijven. Hopelijk dat ook de mussen een voorkeur voor de akkerrand ontwikkelen. ■



HOE KOOKT DAVID LYNCH QUINOA?

De mooiste recepten om quinoa klaar te maken zijn te vinden bij de Brits-Israëliëse kok Yotam Ottolenghi. Maar het meest gedenkwaardige filmpje over het gereed maken van een kop quinoa is gemaakt door David Lynch, de regisseur van Twin Peaks. Het past qua sfeer bij zijn films die de logica van een droom of nachtmerrie volgen, zoals zijn meesterwerk Mulholland Drive. Ook van de bereiding van quinoa maakt hij een mysterieuze vertelling, die even lang duurt als het gaar koken zelf. Om de tijd door te komen verhaalt hij 'buiten' in het aardedonker hoe hij in zijn jonge jaren van Athene naar Venetië reisde en een Slavisch meisje voor het eerst in haar leven Coca-Cola te drinken gaf. Dat ze vervolgens meteen uitproestte. Het Lynch-recept is zo simpel dat de webmovie ook in een minuut gereed had kunnen zijn. Zet de quinoa op in 'mooi vers schoon water' met wat zeezout en kook het gaar. De quinoa korrels nemen al het water op. Doe er halverwege de kooktijd gehakte biologische broccoli bij. Roer er na het afgieten een blokje groentebouillon doorheen. Olijfolie er op en wat verrijkte sojasaus (liquid amino acids). Klaar! Lynch: “Man, that is so good!”

Websites

[Website Lola Quinoa](#)

[Scriptie van Böhm op website van P+](#)

De kookles van David Lynch

- ✦ TEKST JAN BOM
- ✦ EINDREDACTIE PETER NOORDERMEER
- ✦ FOTOGRAFIE P+ PEOPLE PLANET PROFIT, ALAMY, DEPOSITPHOTOS
- ✦ ART DIRECTION BUREAU BOUDEWIJN BOER + STUDIO 10
- ✦ UITGEVERIJ ATTICUS BV
- ✦ WWW.P-PLUS.NL