

Bakkerij FreeOf: 'Afzet gaat vlotter verlopen'

'Glutenvrij blijft niche'

Veredelingsbedrijf Vandijke Semo in Scheemda heeft de streng gecontroleerde haverteelt in het noorden van het land van de grond getild. Bakkerij FreeOf in het Brabantse Grave is één van de bakkers die het verwerkt.

DOOR ANTON LOGEMANN

Gegarandeerd glutenvrije haver is sinds drie jaar op bescheiden schaal op de Nederlandse markt beschikbaar. Met producten zonder gluten zijn vooral coeliakiepatiënten geholpen. Zij zijn allergisch voor gluten, het graaneiwit dat onder meer in tarwe, rogge en gerst voorkomt. Voor coeliakiepatiënten is een dieet zonder gluten een must.

Lange tijd werd gedacht dat ook haver ongezonder was voor coeliakiepatiënten, totdat bleek dat het niet aan het graan zelf lag. Haver is van nature glutenvrij, maar was in Nederland vaak vervuild met gluten van andere granen, doordat er altijd wel tarwe- of gerstzaad tussen het zaad zat. Een ander probleem was dat bij oogst of transport haver werd vervuild met restanten tarwe of gerst.

Enkele jaren geleden is daarom de Nederlandse Haverketen opgericht, die zich inzet om gegarandeerd glutenvrije haver te produceren. Verschillende universiteiten, waaronder Wageningen Universiteit, werken samen met onder meer Vandijke Semo, enkele bakkerijen,



Directeur Frank Willems van bakkerij FreeOf: 'Steeds meer mensen beseffen dat er nadelen kleven aan te veel gluten in het voedselpakket.'

Foto's: Bart Nijs

de voedingsmiddelenindustrie en de coeliakievereniging aan veilig voedsel voor mensen met een glutenintolerantie.

Handvol telers

Vandijke Semo-directeur Bert-Jan van Dinter zegt dat inmiddels een handvol telers enkele tientallen hectare glutenvrije haver teelt. Het bedrijf heeft een productieketen opgezet waarbij het door strikte controles garandeert dat er geen tarwe of gerst tussen de haver zit. Het levert deelnemende vermeerderders een meerprijs op van 40 procent op de tarweprijs.

Ondanks de gunstige vooruitzichten voor de glutenvrije havermarkt is Van Dinter realistisch. 'Met 10.000 coeliakiepatiënten is het geen grote afzetmarkt', zegt hij. 'Dat verandert als haver wordt gebruikt om obesitas tegen te gaan. En met de toenemende groep mensen die bewust minder tarwe en gluten willen eten, ontstaat een interessante afzetmarkt.' Toch verwacht hij dat de glutenvrije havermarkt een nichemarkt blijft. 'Met duizend ton haver kun je heel wat broden bakken. De komst van glutenvrije haver zal ons landschap niet echt veranderen.'

Bakkerij FreeOf in het Brabantse Grave is één

van de bakkers die glutenvrije haver als grondstof gebruiken. De producten zijn bij supermarktketens als Jumbo, Plus en Emté te krijgen. Maar dat wil niet zeggen dat ze voor het grijpen liggen. De glutenvrije producten van FreeOf liggen of in de diepvries of moeten via de broodafdeling worden besteld bij het distributiecentrum van de winkelketen. 'Het gaat om geringe volumes', zegt directeur Frank Willems van FreeOf. 'Dat is de reden dat supermarkten nog niet hard lopen.' De verkoop via natuurvoedingswinkels en via internet gaat beter. Via deze kanalen zijn de producten wel vers te krijgen.

Bewust omgaan

Willems verwacht dat de afzet van glutenvrije producten op langere duur vlotter gaat verlopen. Consumenten die bewust omgaan met voedsel kiezen vaker voor deze producten. 'Steeds meer mensen beseffen dat er nadelen kleven aan te veel gluten in het voedselpakket', zegt hij. 'In Amerika zou al een derde van de bevolking beseffen dat ze te veel tarwe en gluten eten. In Scandinavië is dat besef ook al ruim aanwezig. De vraag is wanneer de rest van Europa volgt.'



De vraag naar glutenvrij brood neemt langzaam toe.