

# Wat bakkers kunnen met Nederlands graan: inzichten van de Polder Parade

Wendy Noordzij | Gepubliceerd: 11 jul. 2025



Tijdens de graneneditie van de Polder Parade: Keten met Eten, eind juni in Lelystad, stond één gewas centraal: graan van eigen bodem. De centrale vraag: hoe brengen we Nederlands graan weer terug op ons bord – en in onze bakkerijen?

Hoewel graan dagelijks meerdere keren op ons bord ligt, is de herkomst voor veel mensen onbekend. In Nederland wordt het overgrote deel van het graan verbouwd voor veevoer. De [Polder Parade](#) wil daar verandering in brengen door de graanketen – van zaad tot bakker – zichtbaar te maken en te verbinden. Volgens de organisatie is er al veel gaande: ‘We zagen veredelaars en onderzoekers die werken aan sterke, smaakvolle rassen voor goede kwaliteit baktarwe van eigen bodem. Boeren die andere rassen durven telen. Bakkers, productontwikkelaars en ontwerpers

die ermee experimenteren, op kleine én op grote schaal’, aldus de organisatie.



## Concreet aan de slag

Op de zakelijke netwerkdag kwamen boeren, veredelaars, molenaars, productontwikkelaars en bakkers samen om ervaringen uit te wisselen en elkaar te inspireren. Deelnemers konden kiezen uit vier informatieve sessies, elk gericht op een ander onderdeel van de graanketen. In de sessie 'Go with the grains' ging ketenstrateg [Eva Jansen](#) (Incubaker) in gesprek met bakkers [René van der Veer](#) ([De Veldkeuken](#)), [Gerrie van der Westen](#) ([Van der Westen Organic Bakery](#)) en [Alice den Boer](#) ([Koninklijke Amarant Bakkers](#)). Middenin het graanveld deelden zij praktijkvoorbeelden van hoe ze hun productie afstemmen op het gebruik van lokaal graan. Niet op basis van grote studies of onderzoeken, maar door 'gewoon' te doen waar ze in geloven. Met vallen en opstaan en uiteindelijk met effect. De boodschap was helder: wie kiest voor Nederlands graan, krijgt toegang tot nieuwe smaken, korte ketens en verhalen die aanspreken bij de klant.



Ook andere sessies toonden inzichten en kansen. Over de kracht van graan voor de bodem, korte ketens voor nieuwe producten en het belang van lange termijn samenwerking voor systeemverandering. Tijdens gesprekken en proeverijen werd duidelijk dat er inmiddels diverse baktarwevariëteiten beschikbaar zijn die goed presteren in de bakkerij. Molenaars en telers zoeken actief contact met afnemers en leveren meel en bloem op maat. Volgens de

organisatie van de Polder Parade ontstaan er veel nieuwe samenwerkingen: 'Precies dit hadden we voor ogen: ruimte geven aan wat nu al groeit en dat steviger met elkaar verweven.'



**Ook interessant:**

[Inspelen op lokaal?](#)

[Deze bakkers geven het voorbeeld](#)

## Waarom kiezen voor Nederlands graan?

Bakkers die met lokaal graan aan de slag willen, vinden in de Polder Parade zowel inspiratie als praktische handvatten. Samengevat biedt Nederlands graan:

- Nieuwe smaken en productdifferentiatie – door te werken met rassen die speciaal zijn geselecteerd op smaak, bakwaarde en bodemkwaliteit.
- Een sterker verhaal naar de klant – over duurzaamheid, herkomst en ambacht.
- Rechtstreekse samenwerking met boeren, molenaars en veredelaars – zonder tussenschakels.
- Een bijdrage aan bodemgezondheid en regionale voedselketens, met maatschappelijke meerwaarde.



van het versterken van de regionale graanketen en werd georganiseerd in samenwerking met Rogier Scherpbier (graanverwerking Zonnespelt) en Martijn en Monique Schieman (biodynamische boerderij De Zonneboog). De netwerkdag op donderdag 26 juni was bedoeld voor professionals uit de hele keten: van telers en onderzoekers tot molenaars, bakkers, beleidsmakers, creatieve makers en onderwijsinstellingen.

## Ook consumenten zijn benieuwd

Dat de interesse niet alleen bij professionals leeft, bleek tijdens de publieksdag van de Polder Parade. Op de graanmarkt kwamen meer dan 500 bezoekers proeven, luisteren en vragen stellen. Ze toonden zich nieuwsgierig naar goed graan van dichtbij en naar de mensen erachter. Voor bakkers biedt dat een kans om producten met lokaal graan ook commercieel sterker te positioneren.



**Ook interessant:**

[Podcast Kletskoek: Eiwittransitie en lokaal graan – welke rol speelt de bakkerij?](#)

## Over de Polderparade

De Polder Parade is een initiatief van Robin Vroom (Stichting Wilde Keuze) en Eva Flantua (Flevour) en vond plaats van 26 tot 28 juni 2025 in Lelystad. De graneneditie stond in het teken