NEGATIEVE BERICHTGEVING OVER QUINOA – TERECHT OF NIET?

Sinds medio 2013 trekken diverse negatieve berichten over quinoa de aandacht van consument, winkelier, groothandel en producent. Enerzijds wordt er gesproken over de aanwezigheid van residuen in biologische quinoa en anderzijds spreekt men van een verslechterde situatie voor de telers en de lokale bevolking. GreenAge geeft je graag haar visie op beide geluiden die direct met elkaar verbonden zijn.

Quinoa uit Peru en Bolivia
Veruit alle quinoa die je in de winkel kunt kopen, komt uit Peru en Bolivia. Het grootste deel van de teelt in Bolivia is biologisch doordat de teelt in dit land vaak gecombineerd wordt met het houden van lama's. De teelt is er nog vrij extensief, met een opbrengst van ca. 800 kilo per hectare. Het is een oude teelt waar de Maya's duizenden jaren geleden al mee begonnen zijn. Langzaam aan verdween quinoa naar de achtergrond, maar zo rond het einde van de 20e eeuw zijn de bijzondere voedingseigenschappen van quinoa herontdekt. Het voornaamste verschil tussen Peruaanse en Boliviaanse quinoa zit hem in de zaadjes en het rendement is anders. De quinoarassen die in Bolivia worden geteeld, brengen grotere zaden voort en de opbrengst is bijna de helft lager dan de opbrengst van de quinoaplanten in Peru. In Peru maakt men gebruik van andere, hogere rendementsrassen. Daar zijn boeren pas veel later op de trend ingesprongen. De quinoamarkten in de twee landen zijn totaal anders: in Bolivia is de teelt grotendeels biologisch en is er weinig binnenlandse consumptie, vooral de telers zelf eten quinoa. De export van quinoa uit Bolivia naar Europa groeide in 15 jaar van 0 naar 12.000 ton. In Peru is het andersom: de lokale bevolking eet veel quinoa, terwijl maar een relatief klein deel biologisch is en geëxporteerd wordt (ca. 20-30%).

Peru

Andesgebergte

Bolivia

Kunstmatige schaarste dreef prijzen omhoog
Omdat de vraag naar quinoa in de laatste jaren enorm is toegenomen, is het pseudograan steeds duurder geworden. Dit fenomeen was (is) totaal niet nodig is maar wordt veroorzaakt door enerzijds de boeren en grote opkopers en anderzijds door het speculeren op de markt. De totale quinoaproductie van Bolivia is in 2013 in no time verdubbeld van 22.000 naar 44.000 ton, de lokale consumptie bleef als altijd rond de 5.000 ton en slechts iets meer dan de helft (26.000 ton) werd geëxporteerd. Waar bleef de rest van de quinoa? De enige verklaring hiervoor is dat boeren de oogst achterhielden en de rest werd opgekocht door handelaren die het opsloegen en wachtten op een nog beter prijsniveau. Dit creëerde een kunstmatige schaarste en stuwde de prijs gigantisch op.

Waarom zijn recentelijk residuen aangetroffen in biologische quinoa?
Juist het achtergehouden volume quinoa is het "gevaar" voor biologische quinoa. Het maakt de lokale rijke handelaar niets uit of de quinoa die hij opkoopt biologisch of conventioneel geteeld is. Daarom ligt veel van de opgekochte quinoa samen opgeslagen en wordt het samen vervoerd en zelfs vermengd wanneer een handelaar niet aan de gevraagde hoeveelheid biologische quinoa kan voldoen.

De dreiging voor biologische quinoa uit Peru komt uit een andere hoek: de nieuwere quinoavelden in Peru liggen gemiddeld een stuk lager dan de oude velden. Boven 4000 meter hoogte hebben telers nauwelijks last van insecten, maar in lager gelegen gebieden is dat beduidend anders. Daarnaast heeft een intensievere teelt ervoor gezorgd dat er veel meer insecten zijn en dat wordt versterkt doordat er weinig wisselteelt is. Quinoa heeft de boeren in zowel Bolivia als Peru welvaart gebracht en daarom is het betaalbaar geworden om middelen als insecticiden aan te schaffen.

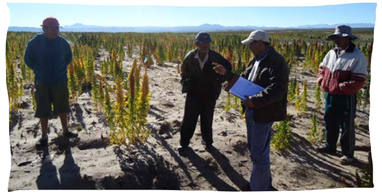
EN HOE ZIT HET DAN MET DE QUINOA VAN GREENAGE?

Wij kopen onze quinoa in Peru, waar nagenoeg de volledige biologische teelt (20-30% van de totale opbrengst) bestemd is voor export. En deze kopen wij in met onze importeur, rechtstreeks aan de bron: bij de boeren zelf. In Bolivia is dat veel moeilijker en koop je quinoa vaak alleen via een handelaar (met alle risico's van dien). Onze quinoa komt uit een streek ten zuiden van Cuzco, uit "The Sacred Valley" (= de heilige vallei), waar van oudsher de Inca's leefden en hun voedsel verbouwden en de oude Inca-stad Macchu Picchu ligt. Aan het begin van het seizoen, tijdens & direct na de oogst, kopen wij het totale volume quinoa in wat we voor de rest van het jaar nodig hebben en slaan dat op.

Macchu Picchu – Sacred Valley, Peru

Is de quinoa die wij van onze boeren kopen dan sowieso "veilig"? Eén van de 2 manieren waarop contaminatie toch kan plaatsvinden wanneer je rechtstreeks van de gecertificeerde biologische boer quinoa inkoopt, is via de lucht of het grondwater. In Zuid-Amerikaanse landen worden conventionele akkers vaak met pesticiden en insecticiden besproeid vanuit vliegtuigjes. De wind hoeft maar even verkeerd te staan, en de middelen komen neer op biologische akkers. Via het grondwater worden deze stoffen ook meegenomen en omdat de biologische akkers nou eenmaal – overal ter wereld – naast conventionele akkers liggen, is er dus kans op besmetting via het water. Daarnaast kan het gebeuren dat biologische quinoa vervoerd wordt in een container die is gebruikt voor conventionele quinoa en niet goed is schoongemaakt: de contaminatie vindt dan onderweg naar Nederland plaats.

Om dit te ondervangen, laten wij van iedere batch quinoa die klaar staat voor transport, een analyse maken door een geaccrediteerd laboratorium voor vertrek. Worden residuen aangetroffen die de Europese norm voor biologische voeding (gelijk aan de norm voor babyvoeding: toegestane aanwezigheid is 10 delen per 1 miljard) overschrijden? Dan keuren we de batch af en blijft de quinoa in Peru. Een tweede analyse maken we bij aankomst van de container in Nederland. Zijn de waarden te hoog en heeft er dus contaminatie plaatsgevonden onderweg? Dan zullen we de quinoa afkeuren en niet gebruiken voor onze producten.


Inspectie van de quinoavelden voor biocertificering

Op gebied van contaminatie hebben wij onze maatregelen getroffen en kunnen wij door de relaties & het vertrouwen wat wij met de boeren hebben opgebouwd en voortdurende controle voor het risico wat buiten hun macht ligt, met een gerust hart onze quinoa kopen en verkopen. En juist omdat wij op deze manier werken, weten we dat we niet participeren in de sociale onrust (het letterlijk vechten om een stukje land om quinoa op te verbouwen en daar rijk mee te worden). Noch in het niet meer beschikbaar zijn van quinoa voor de lokale bevolking:

- We kopen onze quinoa van de boeren die genoeg quinoa apart houden voor eigen consumptie en niet zijn uitgeknepen door een opkoper voor de laagst mogelijke prijs.
- De sociale onrust heeft met name betrekking op Bolivia – waar de leefomstandigheden voor de lokale bevolking (mede door politieke onrust) sowieso al minder gunstig zijn dan in Peru. Snel geld verdienen is daarnaast met biologische quinoa een stuk moeilijker want de boer heeft daarvoor veel meer kennis, geduld en land nodig dan voor conventionele teelt.
- Peru is niet het grootste quinoa exportland: 70-80% van de quinoa productie was en is conventioneel geteeld en bestemd voor lokale consumptie en blijft dus in Peru. De 20-30% gecertificeerde biologische quinoateelt is volledig bedoeld voor export. Met name in Bolivia zijn de prijzen ook voor de lokale bevolking gestegen, terwijl dit in Peru gematigder is gegaan.

GreenAge is ons antwoord op jouw vraag naar gezond, verantwoord en gewoon... jammie!

GREEN AGE
NATUURLIJK, FAIR & JAMMIE

Quinoa van GreenAge

Met dank aan Mamapacha – moeder van de aarde & het heilige godengraan

Quinoa is een van oorsprong Zuid-Amerikaanse plant met rood-oranje pluimen. De naam 'quinoa' komt uit het Quechua, een oorspronkelijke Andes-Equatoriale taal, en betekent 'Moedergraan' of 'Supergraan'. De Maya's verbouwden quinoa al 4.000 jaar geleden op de extreme hoogtes van het Andesgebergte. Ze maakten quinoa klaar als rijst en beschouwden het als hun "heilige voeding." Ook in de Nazcacultuur (rond 200 voor Christus), Azteken (rond 1200 na Christus) en voor de Inca's (rond 1450 na Christus) speelde quinoa een belangrijke rol, zowel in het dagelijkse voedingspatroon als in religieuze zin.

Tegenwoordig wordt quinoa vaak tot de "superfoods"gerekend vanwege de uitzonderlijke voedingswaarden. Deze voedingswaarden werden al lang geleden geprezen en gevreesd: de Spaanse Conquistadores die in de 16e eeuw naar het tegenwoordige Latijns-Amerika trokken, verboden de teelt van quinoa omdat ze dachten dat de Inca's en Maya's hier hun onuitputtelijke oerkracht aan te danken hadden. Enkele dappere boeren gingen echter stiekem door met de teelt van het "voedsel van de goden" op de hoogvlakten van de Andes en inmiddels is quinoa hier niet meer weg te denken.

Natuurlijk:
niets anders dan het pure product, zoals de natuur het bedoeld heeft

Fair:
eerlijk gekocht voor een eerlijke prijs

& Jammie:
biologisch is niet alleen gezonder, het is ook zo ontzettend veel lekkerder!

Gemaakt door de natuur, verzorgd door de mens...

HET GOUD VAN HISTORISCHE ZUID-AMERIKAANSE VOLKEN IS ONS SUPERGRAAN VAN VANDAAG

Quinoa is een van origine Zuid-Amerikaanse plant, die al meer dan 6.000 jaar in het Andesgebergte van Peru, Bolivia, Colombia en Equador wordt geteeld. De plant is bestand tegen zware condities en floreert in arme grond, een droog en koud klimaat en op grote hoogten. Quinoa is verwant aan spinazie en behoort tot de Chenopodium (ganzevoet) familie. De tot 2 meter lange plant brengt graan-achtige zaadjes voort.

De Inca's zagen quinoa als heilig voedsel. Dit oeroude volk kende de bijzondere kracht van dit gewas en de eetbare zaadjes ervan. De lokale bevolking noemde het "Grano de oro", oftewel "het graan van goud." Omdat quinoa veel saponine bevat, is het van nature goed resistent tegen vele ziekten en voor vogels oninteressant. Wanneer je quinoa gaat klaarmaken, spoel je deze saponine eraf in een zeef. Quinoazaadjes hebben een nootachtige smaak en zijn lekker crunchy.

Het danken van Mamapacha – moeder van de aarde – voor de oogst

Voedingswaarde
Quinoa bevat meer eiwitten dan de meeste granen. Het bevat daarnaast alle tien essentiële aminozuren die het menselijk lichaam nodig heeft en niet zelf aanmaakt. Samen maakt dit quinoa tot een volwaardige eiwittenbron. Daarnaast is quinoa een goede bron voor vezels en fosfor en heeft het een hoog gehalte calcium, magnesium, ijzer, vitamine E en verschillende B vitaminen. Quinoa is van nature glutenvrij en licht verteerbaar.

WITTE, RODE EN ZWARTE QUINOA

Er zijn honderden quinoa varianten. Meest bekend en voorkomend is de witte. De rode en zwarte varianten zijn natuurlijk ontstaan uit de witte en hebben een duidelijkere, nootachtige smaak en een stevigere structuur dan witte quinoa.

De krokantste van het groepje is zwarte quinoa, deze heeft ook de meest uitgesproken smaak. Zwarte quinoa heeft een hoger gehalte essentiële aminozuren. Daarnaast bevat het anthocyanine: een antioxidant (die ook voorkomt in bijvoorbeeld blauwe bessen) waaraan veel gunstige eigenschappen worden toegekend.

Rode quinoa bevat wat minder vezels en heeft een hoger percentage koolhydraten. Stel je eens voor hoe prachtig zwarte en rode quinoa eruit ziet op je (witte) bord! Naast bijzonder lekker in salades, zijn rode en zwarte quinoa net zo makkelijk toe te passen in alle gerechten waarvoor je witte quinoa, rijst of andere granen zou gebruiken.

Zwarte en rode quinoa groeien uitsluitend in hooggebergten (witte quinoa is al meer "ingeburgerd" en gedijt ook in lager gelegen streken) en kan alleen met de hand geoogst worden. Telen van zwarte en rode quinoa is een vak apart want het is moeilijker te telen dan witte. Het zaad moet langer rijpen en de opbrengst per m2 is kleiner waardoor je meer grond nodig hebt voor een even grote oogst.

GreenAge is ons antwoord op jouw vraag naar gezond, verantwoord en gewoon... jammie!

Voor meer informatie, recepten en tips: www.greenage.nl