Sorghum is goedkoop, resistent tegen kou en bestand tegen zoute invloeden

Graansoort met potentie

Walter de Milliano uit Oostburg wil van het Afrikaans sorghum graan bier van Zeeuwse bodem maken.

door **Pascalle Cappetti**

Op het erf van de monumentale Hoeve Dierkensteen in Oostburg is het een drukte van belang. De commissaris van de koning is er, de burgemeester van de gemeente Sluis, verschillende onderzoekers, boeren, vertegenwoordigers van natuur- en landbouworganisaties, van onderwijsinstellingen, mechanisatiebedrijven en van mouterij en bierbrouwer. En tussen hen, een opgetogen, trotse

• • •

'In de toekomst gaat dit gewas het winnen van maïs en tarwe, daar ben ik van overtuigd'

Walter de Milliano

Walter de Milliano.

Hij troont de genodigden mee naar het anderhalve hectare grote proefveld achter zijn schuur. Daar staan de manshoge pluimen heen en weer te zwiepen in de wind. De aren zijn rijp: klaar om geoogst te worden. Aan de burgemeester en commissaris van de koning de eer om de eerste witte en zwarte pluimen af te knippen.

Akkerbouwer en gepensioneerd wetenschapper De Milliano probeert al ruim tien jaar het tropische sorghum te introduceren in Nederland. „Het graan van de toekomst", meent hij zelf. In de jaren dat hij in Afrika werkte, kwam hij in aanraking met het graan. In die tijd waakte zijn moeder over de meegebrachte zaadjes, waarmee hij op Zeeuwse klei experimenteerde. Ze toonde zich een ware ambassadeur. „Veel mensen dachten dat het gras was. Iedereen die het wilde horen, vertelde ze dat het sorghum was. Ze overleed vorig jaar en zou heel trots zijn geweest op wat hier nu gebeurt."

Nieuwe ambassadeurs zijn inmiddels gevonden, zo bleek bij de symbolische eerste oogst. Het geloof in het graan is er. Het gewas doorstond de testen prima: op zes proefakkers in Brabant en Zeeland, met biologische en traditionele teelt, op klei- en op zandgrond. Sorghum blijkt resistent tegen koude, neemt goed vocht op en is tolerant voor zoute invloeden. Bovendien is het een graan met potentie: geschikt voor bier, suiker, stroop, vezels en bio-energie. En het is goedkoop. „Voor een hectare tarwe heb je 180 tot 280 kilo zaad nodig. Voor een hectare sorghum maar 8 tot 15 kilo", zegt Walter.

• **Walter de Milliano op het proefveld waar het sorghum graan geteeld wordt.** foto Peter Nicolai

De eerste proeven door mouterij De Swaen in Kloosterzande zijn hoopgevend. Een glutenvrij biertje moet mogelijk zijn, denkt eigenaar Andries de Groen.

„In de toekomst gaat dit gewas het winnen van maïs en tarwe, daar ben ik van overtuigd", zegt Walter. „Maar er moet nog heel wat gebeuren voordat het hier ook echt commercieel op de markt gebracht kan worden."

Dat koeien ook niet vies zijn van het graan, bleek al eerder. „Mijn neef Frans had hier een aantal jaren geleden koeien op het erf. Het veldje werd steeds kleiner. Mijn neef zei: het is toch een proefveld!"