

GEZAMENLIJKE PROMOTIECAMPAGNE

# Genieten van Achterhoeks graan

Draag bij aan een aantrekkelijk (natuurinclusief) landschap en een bloeiende lokale economie

Dit project wordt mede mogelijk gemaakt door het platform Natuurinclusieve Landbouw Gelderland



HET GELUK VAN NEDERLAND

ECHT

ACHTERHOEK



# Promotiecampagne voor meer Achterhoeks graan en een (nog) mooier landschap

Geteeld in onze regio draagt graanteelt bij aan een gevarieerd landschap en gezonde bodem. De hoge kwaliteit van dit graan resulteert in heerlijke producten. Als ondernemers bundelen we krachten om de schatten van Achterhoeks graan te delen met gasten en inwoners. Kiezen voor lokaal graan draagt bij aan een natuurinclusieve regio, stimuleert de lokale economie en biedt topkwaliteit. Met elkaar vertellen we het verhaal, zodat meer mensen kunnen genieten van smakelijke producten gemaakt van Achterhoeks graan.

## VOOR EN DOOR IEDEREEN DIE MET ACHTERHOEKS GRAAN WERKT

Deze promotiecampagne is een campagne voor en door iedereen die met Achterhoeks graan werkt. Wanneer iedereen het verhaal vertelt, bereiken we samen veel mensen en bevorderen we een grotere lokale afzet, een nog fraaier landschap en heerlijke producten.

## HOE DOEN WE DAT?

In deze brochure lees je meer over het belang van Achterhoeks graan, vergezeld van een toolkit waarmee ondernemers eenvoudig het verhaal kunnen delen. Denk hierbij aan een beeldmerk 'Van Achterhoekse bodem' voor uw producten, diverse foto's, een sfeervideo, teksten, en meer.

**Tip: Deel de informatie met uw medewerkers, dan helpen zij bij de beleving van uw klant!**

## EN VERDER...

Op de website van Achterhoek Toerisme hebben we een inspiratiepagina ingericht met informatie voor consumenten, inspirerende routes, adressen waar je graan kunt kopen en recepten.

**Een beter verhaal leidt tot een verhoogde smaakbeleving en waardering. Doe je met ons mee?!**



---

## GEZAMENLIJKE PROMOTIECAMPAGNE

---

### HOE GRAAN DE ACHTERHOEK MOOIER MAAKT

Brood, bier, pizza, pannenkoeken en nog veel meer smakelijke producten worden gemaakt met Achterhoekse graan. Graan dat geteeld en verwerkt is in de regio. Graanteelt levert een afwisselender landschap op, is goed voor de bodem en versterkt de diversiteit aan planten en wilde dieren. Niet op de laatste plaats zorgt de hoge kwaliteit van het graan voor heerlijke producten. Daarom slaan we de handen ineen om de Achterhoekse graanproducten onder de aandacht te brengen van gast en inwoner.

### HET UITDRAGEN VAN TROTS DOOR ONDERNEMERS

Er zijn veel redenen om te kiezen voor Achterhoekse graan. Door te kiezen voor lokaal graan, draag je bij aan het landschap en een meer natuur inclusieve regio. Want jouw keuzes bieden meer ruimte voor natuur, meer variatie in het landschap, flora en fauna, maar heeft ook andere smakelijke voordelen. Zo is het Achterhoekse graan van topkwaliteit en stimuleer je de lokale economie. Door samen het verhaal te vertellen laten we zien welke rijkdom aan producten en graansoorten er zijn. We hebben fantastische pure ambachtelijke producten, die internationale prijzen winnen.

### HELP JE MEE HET VERHAAL TE VERTELLEN?

Of je nu graan gebruikt in je keuken, bakkerij, brouwerij, stokerij of winkel: wanneer we met elkaar meer kunnen vertellen over het Achterhoekse graan, kunnen we ook meer mensen enthousiasmeren om te kiezen voor producten met ingrediënten van Achterhoekse bodem. Lekkere, verse ingrediënten hoeven immers niet van ver te komen!

#### Consumentenpagina

Via de speciale landingspagina op [achterhoek.nl](https://achterhoek.nl) vertellen we over de bijzondere Achterhoekse granen, de meerwaarde voor landschap en natuur en hoe en waar je kan genieten van deze smakelijke producten.

#### Toolkit materialen

Daarnaast helpen we je een handje op weg. Een beter verhaal en informatie zorgt namelijk voor een nog betere smaakbeleving en daarmee waardering van het product en voor jou als ondernemer. Hiervoor bieden we de toolkit met kant-en-klare teksten, foto's en film om toelichting te kunnen geven over Achterhoekse graan. Maak het kenbaar op je website, menukaart, winkel of restaurant.





### DE CONSUMENTENPAGINA

Om de Achterhoekse graanteelt in de schijnwerpers te zetten en bewoners en bezoekers te laten genieten van de prachtige landschappen en heerlijke producten, brengen we het verhaal graag samen met jou bij een breder publiek onder de aandacht. Want met de rijkdom aan graansoorten en partners in de gehele keten, kun je in een straal van 50 kilometer het graan laten telen, verwerken in eigen molen of mouterij en door bakkers, brouwers, stokers en chefs het graan laten omtoveren tot prachtige producten.

Op de website [www.achterhoek.nl](http://www.achterhoek.nl) is een speciale **landingspagina** ingericht met consumentgerichte informatie over graan. Hier vind je ook fietsroutes door het prachtige graanlandschap, met stops bij lokale producenten waarbij zowel bezoekers als bewoners zelf ervaren hoe belangrijk (en lekker!) de graanteelt voor het landschap en de natuur is. Bij de bierproefroutes beleef je hoe een lokaal gebrouwen biertje tot stand komt (van boer tot bier).

In de graanvideo die op de site te zien is, laten we zien wat graan met het Achterhoekse landschap en de natuur doet. Tot slot is er een overzicht waar je moet zijn voor de lekkerste graanproducten.

### DE TOOLKIT

We bieden in de toolkit kant-en-klare teksten, een beeldbank met foto's en een film om je te ondersteunen bij je eigen communicatie. Deze staan op de zakelijke website van Achterhoek Toerisme, waar je alles kunt downloaden. In deze toolkit vind je:

- Achtergrondinformatie over Achterhoeks gaan
- Vijftien feiten over het bijzondere van Achterhoeks graan
- Beeldmerk 'van Achterhoekse bodem'
- Promotievideo
- Fotomateriaal
- Social media posts
- Gratis E-learning over Achterhoeks graan



# Hoe kun je als ondernemer meehelpen?

## DOWNLOAD MATERIALEN UIT DE TOOLKIT

We vragen van jou om jaarrond de producten die je aanbiedt met Achterhoeks graan kenbaar te maken op je website, webshop, etiket, social media, menukaart, in je winkel of restaurant. In de toolkit vind je diverse materialen om je hierbij te helpen. Belangrijk is dat de medewerkers die rechtstreeks contact hebben met de gast op de hoogte zijn en een toelichting kunnen geven. Er is een gratis e-learning beschikbaar om je hierbij te helpen. Deze is te vinden in de zakelijke omgeving van Achterhoek Toerisme.

Naast het benadrukken van de smaak, kun je de aandacht ook leggen op het bijdragen aan een meer natuurinclusieve regio, met afwisselender landschap en meer ruimte voor flora en fauna. Bij het maken van uitingen kun je het beeldmerk 'Van Achterhoekse bodem' van Achterhoek Toerisme gebruiken. Gebruik deze in een social media post, op producten, op de website of op een flyer. Zo laat je samen met andere ondernemers zien dat je de Achterhoekse natuur en landschap een warm hart toedraagt!

Niet ieder streekproduct is gemaakt met Achterhoeks graan. Check daarom vooral je leverancier zodat je op de hoogte bent. Wist je dat het ook mogelijk is om kennis te maken met de molenaar, mouterij en de graantelers? Enkele organiseren ieder jaar speciale 'graanwalks'. Ga met je team op pad om te ontdekken waar jouw ingrediënten vandaan komen!

Bij vragen over beschikbaarheid van Achterhoeks graan en/of de kwaliteit van de producten, neem dan contact op met Slow Food Achterhoek of met Achterhoek Food. Zij zijn goed op de hoogte welke ondernemers actief zijn met regionaal graan.

## CONTACTGEGEVENS

### Achterhoek Toerisme

achterhoek.nl | info@achterhoek.nl | 0545 25 03 80

### Platform Achterhoek Food

info@achterhoekfood.nl | 06 51 98 66 93

### Slow Food Achterhoek

smakelijkachterhoek.nl | achterhoek@slowfood.nl

## EXTRA AANDACHT GENEREREN

Extra aandacht genereren voor jouw product(en)? Dat kan!

- Ben je al partner van Achterhoek Toerisme? Dan kunnen we jouw verhaal (interview, blog, geluidsfragment) uitlichten op de website achterhoek.nl/graan. Neem contact op met info@achterhoek.nl om het te laten plaatsen.
- Ben je (nog) geen partner van Achterhoek Toerisme? We presenteren je bij de smaakvolle adressen op de website met een link naar jouw eigen website.

Wil je partner worden van Achterhoek Toerisme zodat we jouw verhaal breder kunnen presenteren? Bekijk [hier](#) hoe je partner wordt of neem contact op met info@achterhoek.nl.





# Smakelijke ervaringen

**Deze vakmensen en ondernemers delen hun enthousiasme en jarenlange ervaring over Achterhoeks graan. Zij laten zien dat iedereen kan werken met Achterhoeks graan.**

## STADBROUWERIJ DE BORGHMAN UIT BREDEVOORT

“Ons doel is om andere ondernemers te inspireren met kwaliteit, mooie producten en een mooi verhaal. Als horeca-ondernemer en brouwer ben je onderdeel van de omgeving en de community. Als je daar oog voor hebt en het vakmanschap benut, kun je samen met lokale leveranciers prachtige producten maken die smakelijk en betaalbaar zijn. Het zou vanzelfsprekend moeten zijn dat je onderneemt voor én met de mensen om je heen. Samen groeien, bloeien en oogsten. Het is niet moeilijk, gewoon doen.”

## BAKKERIJ PETERSE UIT DELFT

“Ik heb bij restaurant Vroeg gewerkt in Bunnik en daar heb ik met Achterhoeks tarwe en spelt gewerkt. Ik was heel verbaasd over wat voor goede smaak dat had. Het was wel eerst even testen van hoe ik het deeg ging draaien. Maar het leuke is, met dit soort granen kun je je veel meer onderscheiden. Je kunt een heel ander brood dan de buurman maken.”

## BAKKERIJ TEN BROEKE UIT LOCHEM

“De kwaliteit van Achterhoeks graan en de graantelers wordt weleens onderschat. Met ons vakmanschap kun je hier zeker mooie pure broden van maken en zijn toevoegmiddelen overbodig. Puur werken kan zeker. En het gaat overigens niet alleen over broden, maar je kunt er nog zo veel meer van maken.”

## HOTEL VILLA RUIMZICHT UIT DOETINCHEM

“Wij zijn verliefd op de oude boerenkeuken en de graanteelt in de regio. De diversiteit in graanrassen is enorm. Als chefkok is het een genot om te werken met graantelers, molenaars en brouwers uit de regio.”

## BAKKER SCHREUDER UIT EIBERGEN

“Als bakker en vakman kies ik voor vers meel van Achterhoekse granen. Ik weet waar het vandaan komt en dat de kwaliteit goed is. Goed voor mij, mijn klant en de omgeving. Graag draag ik bij aan de comeback van graan in het Achterhoekse landschap én de samenwerking met de natuur.”



# 1. Achtergrondinformatie

## DE MEERWAARDE VAN ACHTERHOEKS GRAAN

Al eeuwenlang speelt graan een cruciale rol in de Achterhoekse landbouw. De zandgronden leverde al voor 1900 rogge, tarwe, gerst, haver en boekweit, voor brood, pannenkoeken en bier, veelal voor de eigen voedselvoorziening. Maar sinds de tweede helft van de vorige eeuw was de graanteelt grotendeels verdwenen. Het graan dat verbouwd werd, was bestemd voor veevoer en in het landschap domineerde gras- en maisland.

Sinds enkele jaren komt de graanteelt voor brood, borrel, pannenkoeken en nog veel meer weer op gang, met oeroude vakkennis van weleer. Graantelers werken (weer) samen met de eeuwenoude regionale molenaar, één van de laatste professionele van Nederland. En natuurlijk met bakkers en restaurants die willen werken met pure ambachtelijke producten. Het gaat dan ook om bier en borrels, want in de Achterhoek is ook de enige kleinschalige mouterij in Nederland actief voor brouwers en stokers. De lokale verwerkers in de Achterhoek zijn trots op het gebruik van lokaal geteelde granen, wat zorgt voor heerlijke, pure, smaakvolle ambachtelijke producten.

Inmiddels is de belangstelling voor Achterhoeks graan ook nationaal en internationaal. Door de (internationaal) prijzen

wordt de Achterhoek geroemd om haar lokale producten. Er worden veel verschillende graansoorten geteeld, met specifieke eigenschappen voor het bakken van brood, het brouwen van bier of stoken van drank. Dan gaat het natuurlijk om tarwe, gerst haver en rogge, maar dit is uitgebreid met meer speciale varianten rode tarwe, emmer, spelt, rode spelt en eenkoorn.

## WAT IS NATUURINCLUSIEF?

Met de comeback van graanteelt voor ons voedsel, is er ook een comeback van de flora en fauna van weleer. Dit draagt bij aan een landschap met meer afwisseling in ons bijzondere coulissenlandschap van de Achterhoek. De laatste decennia is er meer productief grasland en mais geteeld en minder granen. Het landschap is daardoor meer monotoon geworden, zowel in aanzicht als in variatie in natuurlijke flora en fauna op en rond de akkers. Van oudsher zijn graanakkers het leefgebied van verschillende vogelsoorten. Met de comeback van de graanteelt wordt ook een basis gelegd voor meer natuur en biodiversiteit, meer ruimte voor vogelsoorten die verdwenen of ernstig bedreigd zijn (denk aan de Patrijs) en zich van oudsher thuis voelden in het Achterhoekse landschap met veel houtwallen en gaangewassen. Achterhoeks graan draagt bij aan een meer natuur inclusieve regio.





## 2. Vijftien feiten over het bijzondere van Achterhoekse graan

### WIST JE DAT...

- De Achterhoek een rijkdom aan graanrassen heeft, ook biologisch geteeld? Zo is er bakwaardige tarwe, rode tarwe, spelt, rode spelt, gerst, rogge, zwarte emmer en eenkoorn.
- Je van graan ontzettend veel producten kunt maken? Denk aan brood, pizza, pasta, pannenkoek, risotto, koekjes, bier, jenever en whisky. En nog veel meer.
- In de Achterhoek nog één van de laatste ambachtelijke molens staat, die maalt op steen en aan alle professionele eisen van de levensmiddelenindustrie voldoet? Dit is Korenmolen Gunnewick "De Vier Winden". De molenaarsfamilie is al ruim 150 jaar actief in Vragender.
- Korenmolen Gunnewick "De Vier Winden" sinds 27 juni 2021 Hofleverancier is? Dat is een Koninklijke waardering voor kleine en middelgrote bedrijven met een regionale en landelijke uitstraling.
- Echte ambachtelijke volkorenmeel vers is en uit alle onderdelen van de graankorrel bestaat en niet opnieuw is samengesteld? Industrieel volkorenmeel is opnieuw samengesteld.
- In de Achterhoek de enige kleinschalige vloermouterij van Nederland staat? Vloermouterij Masterveld vind je in Winterswijk. En zo kunnen brouwers en stokers bediend worden met mout van regionale granen.
- Nog veel streekbiertjes gebruik maken van industrieel mout, van grote internationale opererende mouterijen?
- Er in de Achterhoek veel bijzonder vakmanschap met internationaal erkende vakmensen voor brood bakken, whisky stoken, bier bouwen en graan telen zijn?
- Het Achterhoekse graan tweede is geworden op de internationale bakwedstrijd Mondial du Pain in 2022 in Parijs?
- Er wereldwijde erkenning is ontstaan voor een prijswinnende whisky van Achterhoekse graan tijdens de World Whiskies Award in San Francisco in 2022?
- De graanteelt bijdraagt aan een afwisselend landschap? De laatste decennia is er meer productief grasland, mais, suikerbieten en aardappelen geteeld en minder granen. Het landschap is daardoor meer monotoon geworden, aardappelen en bieten vragen om meer chemie gebruik en zware machines dragen bij aan bodemverdichting.
- Graan een zogenaamd rustgewas is? Dit betekent dat het goed is voor het herstel van de bodem met minder verdichting en minder bemesting.
- Het stro draagt bij aan een goede bodemvruchtbaarheid en bodemleven via vaste mest in de samenwerking met een veehouder.
- Van oudsher zijn graanakkers het leefgebied van verschillende vogelsoorten en met het grotendeels verdwijnen van de graanteelt zijn ook verschillende vogelsoorten verdwenen of ernstig bedreigd: zoals de ortolaan, die zich van oudsher thuis voelde in het Achterhoekse landschap met veel houtwallen en graangewassen, is zo goed als uitgestorven. De patrijs, icoonsoort voor het Achterhoekse landschap, dreigde te verdwijnen, maar maakt een comeback.
- Er zomergraan en wintergraan bestaat? Zomergraan wordt in maart ingezaaid en wintergraan in oktober. Beide worden in juli en augustus geoogst.



## 3. Beeldmerk 'van Achterhoekse bodem'

We willen je vragen om naar de buitenwereld te laten zien dat je werkt met Achterhoeks graan. Hiervoor hebben we het beeldmerk 'Van Achterhoekse bodem' in het leven geroepen, om samen uit te dragen waar we voor staan.

Laat zien dat je Achterhoeks graan een warm hart toedraagt en maak dit kenbaar op je website, webshop, etiket, social media, menukaart, in je winkel of restaurant. Voor je het

beeldmerk uitdraagt willen we je vragen om na te gaan welke producten je gebruikt met Achterhoeks graan en waarom je daarvoor kiest. Let op, niet ieder streekproduct is gemaakt met Achterhoeks graan. Controleer dit bij je leverancier.

Het beeldmerk, in diverse varianten, is te downloaden op de **zakelijke omgeving** van Achterhoek Toerisme.



## 4. Promotievideo

Deze promotievideo, geschoten door TM Marketing, vertelt het verhaal achter Achterhoeks graan. Het belang van de gewassen voor het landschap en de biodiversiteit die het aantrekt, maar ook de heerlijke ambachtelijke producten die eruit ontstaan. Deze promotievideo is vrijblijvend te gebruiken voor jouw eigen social media-account, website of andere

communicatie uitingen. Waar mogelijk vinden we het fijn dat je TM Marketing als maker van de video noemt.

De video is te downloaden in de **zakelijke omgeving** of te bekijken op het **YouTube kanaal** van Achterhoek Toerisme.





## 5. Fotomateriaal

Op de **zakelijke website** van Achterhoek Toerisme is een keuze aan diverse afbeeldingen, gemaakt door fotografen TM Marketing, Liike, Rebke Klokke en Lemon Food Photography. Ze laten sfeerbeelden zien van Achterhoeks graan, het land-

schap en de natuur en de oogst. De afbeeldingen zijn, bij voorkeur onder naamsvermelding van TM Marketing en Rebke Klokke, te gebruiken voor social media, website of andere communicatie uitingen.





## 6. Social media posts

Om een goed verhaal naar je klanten over te brengen over lokale ingrediënten hebben we hier een 3-tal voorbeelden van

social media posts gemaakt. Dit geeft een idee over hoe je kunt communiceren over het gebruik van Achterhoekse graan.



**Tekst:**

Onze producten worden gemaakt met ingrediënten van lokale graantelers, molenaars of mouterij en samen zorgen we voor de heerlijke pure smaak van het Achterhoekse landschap.

**Hashtags**

#achterhoeksgraan	#mooiachterhoek
#lokaleingrediënten	#Achterhoeksenatuur
#vandeboer	#Achterhoekslandschap
#lokaleproducten	#natuurinclusief
#kooplokaal	#achterhoekfood



**Tekst:**

Meer graanakkers zorgen voor een mooi landschap en meer biodiversiteit. De graanakkers zijn van oudsher het leefgebied van veel verschillende insecten en vogelsoorten, zoals de patrijs.

**Hashtags**

#achterhoeksgraan	#mooiachterhoek
#lokaleingrediënten	#Achterhoeksenatuur
#vandeboer	#Achterhoekslandschap
#lokaleproducten	#natuurinclusief
#kooplokaal	#achterhoekfood



**Tekst:**

Wist je dat het graan van ons product verwerkt is in een korte regionale keten? Vakmanschap in elke 'schakel' van de voedselketen en zo waarborgen we de kwaliteit van grond tot mond!

**Hashtags**

#achterhoeksgraan	#mooiachterhoek
#lokaleingrediënten	#Achterhoeksenatuur
#vandeboer	#Achterhoekslandschap
#lokaleproducten	#natuurinclusief
#kooplokaal	#achterhoekfood



## 7. Gratis e-learning over Achterhoeks graan

Breng ook de medewerkers op de hoogte van het verhaal achter graan: waarom wordt er bewust gekozen voor producten met Achterhoeks graan en benadruk naast de smaak de bijdrage aan een meer natuur inclusieve regio, met afwisselender landschap en meer ruimte voor flora en

fauna. Dit samen brengt een goed verhaal en meerwaarde voor jouw klanten.

Wil je meer weten of je werknemers in staat stellen om het graanverhaal te kunnen vertellen? De E-learning vind je in de **zakelijke omgeving** van Achterhoek Toerisme.

