

Ambachtelijke kaas en zuivel

Opstart van een Hongaars-Nederlands samenwerkingsproject



26 januari 2009

Introductie

Recent is een initiatief opgestart voor een samenwerkingsproject tussen Hongarije en Nederland. Het gaat om stimulering van de plattelandseconomie in Hongarije via versterking van de culinaire tradities en ambachtelijke voedselproductie. Hiervoor wordt Nederlandse expertise ingezet. Het project is een praktisch voorbeeld hoe men werkt aan oplossingen voor complexe vraagstukken rond duurzame ontwikkeling en versterking van de economische concurrentiekracht. Dit zijn speerpunten in het (Europese) beleid. Realisatie van dat beleid vraagt om concrete initiatieven en samenwerking, zoals in dit project. Met de gekozen aanpak krijgt niet alleen de plattelandsontwikkeling in Hongarije, maar ook in Nederland een impuls. Juist vanwege de verbinding tussen praktijk en beleid willen de achteraan vermelde organisaties zich voor dit initiatief inzetten. Hieronder staat een beschrijving van het project, daarna volgt een toelichting op de achtergronden.

Colofon

Het project **Ambachtelijke kaas en zuivel** is een initiatief van **TableTom, az asztalom**, Tom de Smet. Deze notitie is opgesteld door Rob Maessen en Marien Sonneveld.

Contactpersonen:

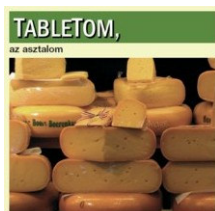
TableTom, az asztalom - Tom de Smet
telefoon: 020 - 638 01 94
mobiel: 06 - 52 13 53 88
e-mail: tomtabletom@gmail.com

Stichting Regiowaarde - Marien Sonneveld
telefoon: 013 - 466 87 12
mobiel: 06 - 22 94 23 18
e-mail: sonneveld@regiowaarde.nl

Samenwerkingsproject

Het initiatief van Table Tom, az asztalom

Hongaren zijn trots op hun landschap en op de producten die het land voortbrengt. Het land kent dan ook een rijke agrarische geschiedenis en culinaire traditie. Tijdens de communistische periode zijn die in verval geraakt. Maar de laatste jaren zijn initiatieven genomen om nieuwe gastronomische producten te ontwikkelen en om al bestaande traditionele producten te verbeteren en ze beter in de markt te zetten. Dat gebeurt door regionale samenwerking van agrarische bedrijven, producenten, wijnmakers, horeca en detailhandel. Eén van de initiatiefnemers is



Tom de Smet uit Amsterdam. Hij is culinair journalist en organisator van internationale samenwerking op het gebied van eten en drinken. Hij heeft de nodige contacten in die kringen en verblijft veelvuldig in Hongarije.

Op het gebied van wijn, vlees, groente en fruit hebben de Hongaren de nodige kennis in huis, maar

ambachtelijke kaas en zuivel zijn er minder goed ontwikkeld. Met zijn bedrijf Table Tom, az asztalom, dat actief is op het gebied van Hongaars-Nederlandse betrekkingen voor handel en horeca, gastronomie en gastvrijheid ziet Tom mogelijkheden om initiatieven te ontplooiën op het gebied van ambachtelijke kaas, zuivel en aanverwante zaken.

Nederlandse kaas heeft een goede naam en sluit aan bij de smaak van de Hongaren. Zij zijn geïnteresseerd in Nederlandse kaas op de Hongaarse markt, maar nog veel liever zouden zij hun eigen kaas ontwikkelen. Vanuit de eigen agrarische traditie en regionale mogelijkheden is er een groeiende belangstelling voor het toepassen van Nederlandse expertise bij het tot ontwikkeling brengen van een typische Hongaarse kaas- en zuivelcultuur. Er is belangstelling voor een hechte, langdurige samenwerking met Nederlandse producenten, organisaties en specialisten om de gastronomische perspectieven van Hongarije verder te ontwikkelen.

Met de Nederlandse kennis en ervaring kunnen de Hongaren zelf bouwen aan de toekomst van hun

ambachtelijke kaas en zuivel. Daarbij wordt niet alleen naar de productie van kaas en zuivel gekeken, maar ook naar de samenhang met landschap, biologische productie, toerisme, transport, marketing en de ontwikkeling van korte ketens naar detailhandel en horeca. Op een vergelijkbare manier is in de jaren '90 met expertise uit Spanje, Italië en Frankrijk de wijnbouw in Hongarije nieuw leven ingeblazen. Dat heeft de regionale plattelandseconomie versterkt. Er zijn nu weer Hongaarse kwaliteitswijnen en er is nog steeds een intensieve samenwerking met de landen die toen de ondersteuning boden. Nederland - als kaasland bij uitstek – gaat nu dus ook de



Hongaarse kleinschalige kaas- en zuivelproducenten helpen bij de ontwikkeling van de vraag van de consument naar authentieke Hongaarse producten.

Met de focus op concrete producten als kaas en wijn ontstaat een aansprekende basis voor rechtstreekse relaties over en weer tussen producenten en consumenten, tussen stedeling en plattelandsondernemer. Via kennis- en productuitwisselingen, internationale contacten en gebiedspromotie in samenhang met landschapsbeheer, landbouw en culinair toerisme wordt de productie en verkoop van streekproducten bevorderd.

De samenwerkingsrelaties zijn niet alleen profijtelijk, maar ook complementair. De groeiende aandacht in Nederland voor de kwaliteit van het landschap levert een interessante meerwaarde voor de succesvolle uitbouw van de identiteit van authentieke Hongaarse zuivelproducten, omdat juist daarin het cruciale belang van het beheer en behoud van karakteristieke Hongaarse landschappen zichtbaar wordt. Het dreigende verlies aan landschappelijke kwaliteit wordt in Hongarije nog als weinig urgent ervaren. Tegelijkertijd dragen de meer culinair georiënteerde benadering en de gastronomische tradities van Hongarije in de Nederlandse context bij aan meer begrip van en waardering voor ons voedsel. In Nederland dreigt die feitelijke verbinding tussen productie en consumptie verloren te gaan als het gaat om productiewijzen, bereiding en smaak en om de sociale functie van voedsel.

Het idee slaat aan in Eger, Tokaj en Tilburg

Hoewel Hongarije verschillende regio's kent met kaasmakerijen en kleinschalige, ambachtelijke initiatieven biedt de noordoostelijke regio met de provincies Heves en Borsod-Abaúj-Zemplén de beste aanknopingspunten. Deze regio bevat belangrijke wijngebieden of terroirs. Vooral de steden Eger en Tokaj staan bekend als gastronomisch rijk en veelzijdig. Het gebied heeft een grote variëteit aan landschappen met bossen, heuvels en bergen, beschermd natuurgebieden en vruchtbare gronden met diverse

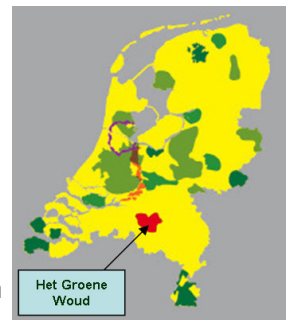
rivieren en verschillende microklimatologische omstandigheden waar kleinschalige landbouw, veehouderij, fruit- en groenteteelt gedijt en natuurlijk ook de wijnbouw. De meest noordoostelijke regio Tokaj-Hegyálja staat zelfs op de werelderfgoedlijst van Unesco als beschermd landschap.

Tom de Smet heeft al vele contacten in heel Hongarije. Zoals met Tamás Sándor in Eger die vanuit zijn bedrijf Bükki Sajt nieuwe Hongaarse kazen ontwikkelt waarbij hij nauw samenwerkt met regionale melkveehouders in het Bükkgebergte, met detailhandel, horeca en wijnmakers. En met Zoltán Méhesi die een biologische zuivelboerderij heeft in Mosgó met koeien en geiten en gericht is op de regionale markt. Ook heeft Tom contact met Ferenc Kiss in Körösladány, die



als een van de eersten eigen, bijzondere schimmelkazen is gaan ontwikkelen, net als met Sándor Kis die in 1993 met het Nederlandse Farmco een kaas- en zuivelbedrijf heeft opgezet in Hódmezővásárhely. Naast deze kaasmakers is het contact met de initiatiefnemers van de Sajtút (Hongaarse Kaas Route) van belang die in 2007 door KKAOSzE van start ging (Kis-Közép és Agrárvallalkozók Országos Szolgáltató Egyesülete / Vereniging van Landelijke Kleine- en Middelgrote Agrarische Ondernemers). Deze Sajtút waarbij nu negen kaasbedrijven zijn aangesloten, is hoofdactiviteit van KKAOSzE en heeft als doel de eigen Hongaarse kaas- en zuivelcultuur te ontwikkelen. In samenspraak met voorzitter László Kovács wordt gewerkt aan een 'letter of intent' waarin de beoogde samenwerking met Table Tom, az asztalom nader geconcretiseerd wordt.

Ook aan de Nederlandse kant heeft het idee van Table Tom, az asztalom, een goede voedingsbodem gevonden en wel in Tilburg in Noord-Brabant dat internationale bekendheid geniet op het gebied van biodiversiteit. De aanwijzing in 2005 van Het Groene Woud – het gebied ruwweg tussen de steden Tilburg, Eindhoven en 's-Hertogenbosch – als Nationaal Landschap werkt in de praktijk als een katalysator voor het versterken van regionale samenwerking tussen publieke en private partijen op het gebied van *Regional Branding*. De recent opgerichte Groene Woud Coöperatie en de Stichting Streekfestival Het Groene Woud zijn daar het levende bewijs van.



Achtergrond

Kaas en zuivelproject in breder perspectief

De culinaire tradities van Hongarije resulteren in een grote variëteit aan regionale producten en een grote waardering voor de regionale keuken. De ambachtelijke productie van onder meer wijn, vlees, groente en fruit is in potentie een belangrijke bron van regionale, duurzame ontwikkeling en een evenwichtige groei van het economische, ecologische en sociaal kapitaal.

De keerzijde is dat het op dit moment aan kleinschalige boeren, ambachtelijke producenten en detailhandel te weinig perspectief biedt in de vorm van inkomen en continuïteit. Net als op andere plaatsen in de wereld staat ook het platteland van Hongarije aan de vooravond van schaalvergroting en rationalisering van de voedselproductie. Grote spelers uit de voedingsindustrie krijgen hierdoor via teelt, distributie, verwerking en afzet steeds meer invloed op de keten. Het ambachtelijke karakter en vooral de regionale diversiteit – belangrijke onderdelen van de culinaire tradities en regionale identiteit – dreigt daarmee verloren te gaan.

Het lijkt te gaan om de keuze tussen enerzijds globalisering en vooruitgang en anderzijds kleinschaligheid en het behoud van het culturele en culinaire erfgoed. Maar is dit wel een goede voorstelling van zaken? Zijn voorstanders van ambachtelijke productie en pleitbezorgers van cultureel en culinair erfgoed bezig met een achterhoedegevecht? Zetten zij zich af tegen nieuwe technieken en andere marktverhoudingen uit angst voor verandering, zoals voorstanders van grootschalige industrialisering van de voedselproductie beweren? En leidt rationalisering en industrialisering van de voedselproductie inderdaad noodzakelijkerwijs tot verlies van de traditionele kwaliteit en de diversiteit in het voedselaanbod van de consument¹? Om nog maar te zwijgen over het verlies aan biodiversiteit en kwaliteit van het landschap?

Feit is, dat ons vertrouwde landschap de resultante is van eeuwenlange menselijke activiteit waarin landbouwpraktijken van doorslaggevende betekenis zijn. De keuze voor onze dagelijkse maaltijd blijkt



ingrijpende gevolgen te hebben voor onze samenleving, voor het ecologische kapitaal en voor het aanzien van ons landschap en onze vertrouwde omgeving.

Hoe kunnen we dat inzicht productief maken? Wat zou onze reactie kunnen zijn op de negatieve bijverschijnselen van de voortschrijdende industrialisering van onze voedselvoorziening? Hoe kunnen we smaak, verscheidenheid, en traditionele waarden combineren in een nieuw businessmodel dat rendement biedt voor ondernemers, maatschappelijk verantwoord is en bijdraagt aan een regionale, duurzame ontwikkeling?

Drie sleutelbegrippen

Dit is het achterliggende vraagstuk van dit project voor ambachtelijke kaas en zuivel, dat deze notitie beschrijft. We moeten op zoek naar een nieuw paradigma, waarin rationalisering en ambachtelijke productie niet langer een tegenstelling zijn. Er is een ander, effectief en maatschappelijk verantwoord businessmodel nodig, dat niet uitsluitend is gebaseerd op een financieel-economisch perspectief en groei van aandeelhouderswaarde, maar op duurzame ontwikkeling. Uit ervaringen zoals opgedaan in het Europese project LIFESCAPE – YOUR LANDSCAPE², is bekend dat internationale contacten een belangrijke stimulans zijn voor initiatieven op het gebied van regionale samenwerking. Het betreft – veelal kleinschalige – agrarische bedrijven, producenten, horeca en detailhandel die producten op de markt brengen in samenhang met agro-toerisme en landschapsbeheer. Binnen Europa zijn intussen legio voorbeelden te vinden van initiatieven die landschap en regionale identiteit combineren tot een vorm van *Regional Branding*. Smaak, kwaliteit en ambachtelijke productie staan hier voorop. Persoonlijke inzet en ondernemerszin blijken van doorslaggevende betekenis, waarbij de internationale contacten voor inspiratie zorgen en kennisuitwisseling. Dit project voor Hongaars-Nederlandse samenwerking rond ambachtelijke kaas en zuivel geeft daar een vervolg aan. Eén van de doelen van deze notitie is om meer medestanders of samenwerkingspartners te interesseren om bovenstaande ideeën samen verder uit te werken



¹ "Rauwmelkse kaas als slagveld tussen kleine producenten en grote, multinationale bedrijven." Zie bijvoorbeeld: <http://link.brightcove.com/services/player/bcpid959009704?bclid=1350269312&bctid=1863282139> of ook <http://www.slowfood.nl/content/view/433/269/>

² Het project is uitgevoerd in het kader van het INTERREG-IIIb Programma voor Noord West Europa (zie ook: www.lifescapeyourlandscape.org)

Kortom:

Concrete producten, internationale samenwerking op basis persoonlijke betrokkenheid en de ontwikkeling van nieuwe businessmodellen zijn de drie sleutelbegrippen waar het om draait.

Het startpunt ligt bij het initiatief van Tom de Smet om zijn gastronomische kennis in te zetten voor de versterking van de Hongaarse culinaire traditie. Van daaruit is een verkenning ingezet naar dwarsverbanden op het gebied van voedsel en landschap langs de as van samenwerking tussen Hongarije – Nederland. Die verkenning moet gaan uitmonden in de uitvoering van één of meer projecten in 2009 en volgende jaren.

Netwerkpartners

Stichting Regiowaarde, die zijn thuisbasis in Tilburg heeft, speelt in dit verband een actieve rol bij het leggen van contacten met vergelijkbare ontwikkelingen in binnen- en buitenland en bouwt voort op de ervaringen van het hierboven genoemde Europese samenwerkingsproject LIFESCAPE – YOUR LANDSCAPE.

Het European Centre for Nature Conservation (ECNC), ook in Tilburg gevestigd, geldt als een internationaal expertise centrum op het gebied van natuur en landschap en heeft samen met de Provincie Noord Brabant het LIFESCAPE-project opgezet en gecoördineerd. ECNC heeft uitstekende contacten in Hongarije en is pleitbezorger voor Countdown 2010, de oproep en gezamenlijke inspanning wereldwijd om onze biodiversiteit te redden.

Het initiatief van Tom de Smet wordt inmiddels actief vanuit de genoemde organisaties met raad en daad ondersteund. Aandacht voor ambachtelijke kaas en zuivelproducten uit de eigen regio aangevuld met authentieke kwaliteitsproducten uit Hongarije biedt een interessant perspectief als het gaat om de band tussen stad en land te vergroten en om de daarvoor

noodzakelijke nieuwe netwerken, productieketens en dwarsverbanden tot stand te brengen.

Maatschappelijk verantwoord ondernemen

Uiteindelijk gaat het natuurlijk om – maatschappelijk verantwoord – ondernemerschap en ook op dat terrein zijn in de afgelopen maanden belangrijke allianties gesmeed. Bijvoorbeeld met Fons van Hout van de Kaas & Delicatessenwinkel, van oudsher gevestigd in het centrum van Tilburg. Fons is gediplomeerd kaasmaker en een belangrijke steunpilaar voor een groot aantal ambachtelijke kaasmakerijen in België en Nederland. Hij onderschrijft het belang en de betekenis van ambachtelijke kaas voor de kwaliteit van het landschap wat tot uitdrukking komt door zijn ondertekening van de Countdown 2010 verklaring. Fons was destijds medeoprichter van de geitenkaasmakerij Midden-Brabant en zou graag met Hongaarse en Brabantse kaasmakers nog een keer de receptuur voor een of meer authentieke, regionale kazen ontwikkelen.

Een tweede belangrijke peiler is het Tilburgse communicatiebedrijf Move van Veronique Nas en Elisabeth van Aerde. Via hun Hongaarse bedrijf Move-2-Hungary dat vakantiewoningen en –arrangementen aanbiedt in het noordoosten van Hongarije hebben zij een direct belang bij de verdere ontwikkeling van de culinaire en landschappelijke waarden in die regio en bij het versterken van de band met Tilburg en Brabant.

Gezamenlijk wordt nu verder gezocht naar aanknopingspunten en naar andere ondernemers waarmee de uitwerking van de hier gepresenteerde ideeën verder vorm krijgt³.

³ <http://www.hongarijevandaag.nl>, onder Food & Beverages, "Gezocht: Brabantse bedrijven ..."

Geïnteresseerde partners (tot heden) voor het project Ambachtelijke kaas en zuivel

Het initiatief van **TableTom, az asztalom**, Tom de Smet wordt mede ondersteund door:

Hongarije:	▪ KKAOSzE - Sajtút	László Kovács
	▪ Falusi és Agroturizmus Országos Szövetsége	Szalay-Zala Andrea
	▪ Nederlandse Ambassade Hongarije, Econom. afd.	Elzo Molenberg
	▪ Nederlands-Hongaarse Kamer van Koophandel	Florence van der Biezen
Nederland:	▪ European Centre for Nature Conservation	Rob Wolters
	▪ Fons van den Hout Kaas & Delicatessen	Fons van den Hout
	▪ Hongarije Vandaag	Jan van Kuijk
	▪ Move Communicatie Tilburg	Véronique Nas en Elisabeth van Aerde
	▪ Provincie Noord-Brabant	Rob Maessen
	▪ Stichting Regiowaarde	Marien Sonneveld