

Je bent wat je eet

Hermannsdorfer Landwerkstätten in Glonn denkt in kringloop en totaalconcept

Twaalf jaar met dieprode cijfers. Dat leverde Hermannsdorfer Landwerkstätten in eerste instantie op. Doordat oprichter en eigenaar Karl Ludwig Schweisfurth zijn vermogen had verdiend met zijn worstonderneming Herta, kostte het hem niet de kop. Problemen rond BSE bleken het keerpunt. Nu worden de cijfers in het zwart geschreven.

De kwaliteit van het eten is de graadmeter voor de waardering die de mens zichzelf schenkt. Deze volzin dekt voor een groot deel de filosofie van het in 1986 opgerichte bedrijf Hermannsdorfer Landwerkstätten in Glonn, even ten zuidoosten van München. Een delegatie van Oons Ambacht bezocht tijdens haar meerdaagse reis in Beieren het bedrijf. Dit om ideeën op te doen voor de afzet van producten in Overijssel.

Het bedrijf omvat een bakkerij, slachterij, zelfkazerij, brouwerij, restaurant, een kinderboerderij en heeft ook ruimten voor congressen en kunsttentoonstellingen. Op de boerderij zelf worden varkens gehouden, die als zeer smakelijke karbonades - door een topkok bereid - op het bord belanden. Daarnaast zijn er boeren zangsloten, die dieren en gewassen leveren die op het bedrijf worden verwerkt. De producten worden in het restaurant op het bedrijf genuttigd of via winkels en restaurants in en rond München afgezet. In totaal telt het bedrijf 140 hectare met 120 medewerkers.

KEERPUNT
Het bedrijf gaat uit van een volledige kringloop. De gestelde normen komen overeen met die van de biologische: geen gentechniek en geen diervoer, kunstmatig of bestrijdingsmiddel. Soms gaan de normen nog verder. Zo heeft Hermannsdorfer eigen richtlijnen opgesteld voor de houderij van vee, de voeding en de gezondheid van de dieren.

Volgens het bedrijf biedt zijn diervoerbod de hoogste zekerheid tegen risico op BSE. De gekke koenziekte die vanaf eind jaren negentig volop speelde, vormde het keerpunt voor het bedrijf. Na jaren van verlies werd voor het eerst winst gemaakt, omdat de Zuid-Duitse consumenten zich massaal afkeerden van rundvlees. Niet elk bedrijf kan zich permitteren om twaalf jaar lang verlies te draaien; oprichter en eigenaar Karl Ludwig Schweisfurth had zijn vermogen verdiend met de worstmakerij van Herta en zag na verkoop van dat bedrijf het licht.

Bakkers verwerken het graan in de eigen bakkerij tot brood.

Levensmiddelen zijn bedoeld om leven mogelijk te maken. Dat is volgens Hermannsdorfer alleen te bereiken met biologische teelt. Daarin past geen monocultuur en bedrijven met grote aantallen dieren. Gezond bodemleven,



Varkens - met staart - zijn op het bedrijf de enige dieren, andere komen van de aangestoten boeren.

bodemvruchtbaarheid en zuiver grondwater en schone lucht zijn voorwaarden voor gezonde en vitale plantenteelt en voedingsbron voor dieren en mensen.

'Weniger is meer'. Hermannsdorfer Landwerkstätten past met de leus 'minder is meer' binnen de slow foodbeweging, waarbij de kwaliteit - en het genietken - van het voedsel voorop staat, en niet de kwantiteit: de hoeveelheid. Dat geldt ook voor de vleesconsumptie. Goed eten vraagt meer tijd en moet een klein hoogtepunt zijn op een dag; belangrijk voor de levenslust van de mens. Verhitting en sterilisatie zijn bij de productie van levensmiddelen uit den boze. Dit om vitamines, enzymen en andere stoffen voor een goed functionerend lichaam niet verloren te laten gaan.

Hermannsdorfer gaat er prat op dat de grondstoffen en levensmiddelen geen duizenden kilometers hebben afgelegd voordat ze in be- en/of verwerkte vorm op het bord van de consument belanden. Alzet gaat via korte wegen; de producten komen uit eigen streek. Dit past ook binnen de filosofie van het terugdringen van de CO₂-uitstoot. Ook wordt niet onnodig met levende dieren gesleept.

Het bedrijf mest alleen ossen en vaarzen en voert deze met eigen verbouwde producten als gras, graan en maïs en eigen bronwater. Beweging, tijd om te rijpen en met licht met vet dooraderd vlees vormen tegenwicht aan de volgens Hermannsdorfer snel gemeste stieren met flauw, slap en vervelend vlees.

Het slachten gebeurt naar eigen zeggen zonder stress. Niet alleen uit diervriendelijkheid, maar ook voor een goede vleeskwaliiteit. 'Stress bei Transport und Schlachtung macht jede Fleischqualität kaputt'. Een snelle verwerking van vlees is belangrijk: in hooguit twee uur na de slacht. Volgens het Beierse bedrijf is dit de enige mogelijkheid om worst te maken zonder gebruik van citraar- of fosfaatvoegingen. Deze oude ambachtelijke slachtwijze geeft de worst haar verse smaak.

EERLUKE PRUIS

Het bedrijf kenmerkt zich door een kleine, overzichtelijke structuur. Niet industrieel aangepakt en een eerlijk geproduceerd product, tot op het bord tot waarde gebracht met eerlijk handwerk en tegen een eerlijke prijs afgezet. Dus geen stuntprijs waarbij de boeren het vel over de oren wordt gehaald. Het bedrijf heet dan ook niet voor niets Landwerkstätten. Handwerk, maar met gebruik van moderne technieken. Werkgelegenheid op het Beierse platteland - en daardoor behoud van de leefbaarheid - is een belangrijke gedachte. Ook is het werk niet afsompend of zorgt het voor andere lichamelijke ongemakken, doordat elke dag dezelfde - repeterende - handeling moet worden verricht. Iedereen is op meerdere terreinen inzetbaar. Goed voor 'de Arbeidsvreude'.

Niet alleen consumeren

'Zehen, wie es gemacht wird'. Een onderdeel van Hermannsdorfer Landwerkstätten is de kinderboerderij. Samen met de andere onderdelen als de boerderij, bakkerij en brouwerij probeert het Beierse bedrijf kinderen én hun ouders bewust te maken van waar het voedsel vandaan komt en wat de basis ervan is. Dit omdat de afstand van burger en boer steeds groter wordt door het afnemende aantal boerenbedrijven. Dus melk komt niet uit de fabriek, zoals veel kinderen denken, maar heeft daarvoor al een traject afgelegd vanaf de koe.

Het ideologisch ingestelde bedrijf probeert de bezoekers te verteiden tot zelfreflectie, zodat ze gaan nadenken over de gevolgen van hun dagelijks handelen voor de aarde en van de gevolgen van het belasten van het milieu en de wereld waarin ze leven. Dat er meer is dan enkel consumeren. Dit geldt ook voor de omgang met dieren. Her en der op het bedrijf hangen uitspraken van filosofen, schrijvers en anderen. 'De huidige generatie mensen heeft de aarde niet geërfd, maar moet die onderhouden voor de komende generaties', stelt handbouwkundig medewerker Schweisfart, die de rondleiding verzorgde. Toch gaat het Hermannsdorfer Landwerkstätten niet uit van een doemscenario: 'Wir haben es in den hand, wir müssen es anfassnen'.

Het bedrijf kent drie soorten consumenten. Allereerst de consument die met de laatste modetrend mee wil doen en daarvoor wil betalen. In felle tegenstrijdig, omdat de kans groot is dat deze mensen hun gewetensnood afkopen door de producten af te nemen en daarnaast rustig blijven consumeren door de wereld over te vliegen. Dan de jongere koppels met kinderen die hun kroost bewust met gezonde producten opvoeden en tenslotte de ouderen op zoek naar de producten die duurzaam zijn geproduceerd. Gebruik van de zintuigen zijn belangrijk: zien, ruiken en proeven. Dat geeft energie. Of zoals het etiket van het Schweinssträu bier luidt: 'Aus energie voller Natur'. Dus zonder hulpstoffen en zonder stabilisatoren voor de houdbaarheid.



Nietjes met dieren - medeschepselen - omgaan vormt onderdeel van de filosofie van Hermannsdorfer Landwerkstätten.

Es geht dem Menschen wie dem Tier, so wie es stirbt, so stirbt er.

sagt der Prediger Salomo.

Eine gute Tat gegenüber einem Tier verdient dieselbe Anerkennung wie eine gute Tat gegenüber den Menschen.

sagt der Prophet Mohammed.

Es ist die Tragik des Lebens, dass die Nahrung des Menschen aus getöteten Seelen besteht.

sagt ein Eskimo-Schamane.

Der Wert einer Kultur misst sich daran, wie sie sich gegenüber Tieren verhält.

sagt Mahatma Gandhi.

Tiere sind Mitgeschöpfe! Ihnen darf ohne vernünftigen Grund kein Leid und kein Schmerz zugefügt werden.

sagt das Deutsche Tierschutzgesetz.

Der Staat schützt - auch im Interesse zukünftiger Generationen - die natürlichen Lebensgrundlagen

(neu) UND DIE TIERE.

sagt Art. 20 a Grundgesetz lt. Beschluss des Bundestages vom 26. April 2002.

Stof tot nadenken.

Foto's: Nieuwe Oogst



RENÉ LUIJMES

ZATERDAG 20 OKTOBER 2007

13

'Julie zaaien voor mijn toekomst'

Oons Ambacht neemt kijkje in keuken van Unser Land

Het begon met één regionaal brood in Landkreis Bruckerland. Nu is het uitgegroeid tot een samenwerkingsverband tussen tien Landkreisen rond München met meer dan veertig producten. Een afvaardiging van Oons Ambacht nam een kijkje in de keuken van Unser Land om te zien of een vergelijkbaar initiatief valt op te zetten in Overijssel.

Es gibt ein gutes Gefühl.' De van het goede leven genietende Zuid-Duiser met paardenshaar heeft weinig moeite om de vraag van de excursiegangers uit Overijssel te beantwoorden. Ze willen graag weten waarom hij producten van Unser Land koopt.

Plaats van handeling is de zaterdagse boerenmarkt in Fürstentfeldbruck ten westen van München. Slager Engelbert Jais snijdt de ham voor de Schweinenbraten met Sauerkraut. Vlakbij Jais verkoopt een tuinder in een grote stand biologisch dynamische groenten. Vooral gezinnen met jonge kinderen zorgen voor de afzet. Er hangt een gemoeidelijke sfeer onder de mensen, die rustig de tijd nemen om hun voedsel in te slaan. Tegen de middag pakken de boeren en tuinders hun overgebleven handel in en brengen deze naar hun busjes. Een deel van hen is aangesloten bij het netwerk van Bruckerland en Unser Land.

TROTS

De donderdagavond daarvoor zet Elisabeth Seitz in het nonnenklooster Zinneberg in Glonn, ten zuidoosten van München, de filosofie uiteen van Unser Land. Seitz is voorzitter van het samenwerkingsverband tussen boeren, natuur- en landschapsbeheer, maatschappelijke organisaties, kerken en bakkers, slaggers en supermarkten. Tien Landkreisen zijn bij het netwerk aangesloten. Unser Land is het overkoepelende netwerk en de merknaam waaronder de producten worden afgezet. Ook is de naam van de Landkreis waar het product vandaan komt op de verpakking vermeld.



Inspelen op het gevoel voor de regio in de supermarkt van AEZ. Foto's: Nieuwe Drogst

Het begon dertien jaar geleden met de verkoop van een regionaal brood in Kreis Bruckerland. Boeren en bakkers kenden elkaar niet meer. De grantieler wist niet waar zijn tarwe naar toe ging; en de bakker wist niet waar zijn meel vandaan kwam. Doel was hen bij elkaar te brengen. Het goede product - met een eerlijke prijs - moet de regio verkopen, met als doel behoud van het Beierse platteland. „Julie zaaien het zaad van mijn toekomst”, is dan ook één van de gebruikte leuzes. In feite biedt dit een tegenwicht aan de landbouwproducten voor de vrije wereldmarkt.

Ondernemers zetten de communicatie op, ontwierpen een loge en introduceerden het idee bij lokale organisaties en politici. Centrale vraag was hoe ze de consument er toe konden bewegen het product te kopen. Het trots zijn op het eigen product speelt een grote rol bij de uitleg van het proces van zaad tot brood in het winkelschap. Het opzetten van Unser Land ging via de weg der geleidelijkheid.

TUSSENHANDEL UITGESCHAKELD

De deelnemende boeren leveren voor een gedeelte via Unser Land. De rest doen ze vaak via huisverkoop. Bij de afzet van Unser Land producten - zowel gangbaar als biologisch - wordt veel gebruikgemaakt van bestaande winkels en supermarkten. Ook om de consumenten het zo gemakkelijk mogelijk te maken. De logistiek - het verzamelen en bevoorraden - is in eigen handen; net als het bepalen van de prijs van de producten. Dat gaat uit van de kosprijsberekening, waarbij alle kosten zijn gedekt. Mochten de afnemers de gevraagde prijs niet willen geven, dan levert Unser Land het product niet. Voordeel is dat de tussenhandel is uitgeschakeld.

Unser Land gaat uit van een geïntegreerde benadering: duurzame landbouw, boden- en waterkwaliteit, bescherming van natuur en landschap, een duurzame regionale productie en consumptie en een duurzaam op het gebied van energie. Bij dit laatste valt te denken aan energiebesparing, zonne-energie, biogas en biobrandstof. Het netwerk heeft eigen transparante richtlijnen opgesteld voor de keur aan producten. Een onafhankelijke instantie controleert. Degene die zich niet aan de regels houdt, kan niet meer leveren.

Iemand die slapende rijk denkt te worden, moet niet aan Unser Land beginnen. De totale omzet bedraagt in 2005 vier miljoen euro. De deelnemende boeren moeten hun inkomen vaak voor het grootste deel halen uit de eigen huisverkoop. En ook zijn er 1500 vrijwilligers bij Unser Land betrokken.

OP WAARDE SCHATTEN

Terug naar de zaterdagmiddag. De supermarkt AEZ in Fürstentfeldbruck beslaat 4500 vierkante meter en heeft 60.000 artikelen. Een evenknie is in Nederland niet gauw te vinden. Het is er druk.

De verschillende producten van Unser Land liggen hier niet bij elkaar in het schap zoals in bijvoorbeeld een dorpswinkel, maar naast de concurrerende kaas bij kaas, groente bij groente, aardappelen bij aardappelen. De sterke communicatie- en marketingstrategie is het eerste dat opvalt. Drie boeren lachen de consumenten vriendelijk toe vanaf een grote foto boven de groenten- en fruitafdeling. Het goede uit de regio, staat in grote zwierige letters op de foto. Daarnaast een foto met twee kinderen die genieten van een peen. 'So schmeckt der Region.'

Wie de verpakking van de producten goed bekijkt, valt meer op. Uitleg op de papieren zak met aardappelen over de herkomst. Uitleg over de dagelijkse behoefte aan vitamine C, die in aardappelen zit. En uitleg waaraan de consument bijdraagt als deze het product koopt: natuurlijk geproduceerd, voor behoud van de regionale landbouw en cultuurlandschap, voor het veiligstellen van arbeidsplaatsen en voor minder milieubelasting van verkeer door korte transportafstand. Het CO₂-verhaal in een notendop. De binnenzijde van een doosje met eieren gaat nog een stapje verder en speelt in op het geweten: 'De hogere investeringen voor diervriendelijke huisvesting en voer hebben hun prijs. Wij zijn ervan overtuigd dat u dit op waarde weet te schatten.'

De Duiser is er gevoelig voor. Nu de Nederlander nog.

RENÉ LUIJMES

Oons Ambacht

Oons Ambacht is een initiatief van een groep agrarische vrouwen, die de activiteiten gericht op streekontwikkeling op het platteland wil bundelen. De organisatie wil lokaal geproduceerde, ambachtelijke producten uit Overijssel op bredere schaal onder één herkenbare naam gaan vermarkten tegen een eerlijke prijs. Ter behoud van het Overijsselse platteland. Oons Ambacht presenteert 18 december haar bevindingen van het bezoek aan Beieren. Ook zet de organisatie uit hoe ze verder gaat met gezamenlijke afzet onder de naam Oons Ambacht in Overijssel. Plaats en tijd: het Huis van Cultuur en Bestuur in Nijverdal, van 9.30 uur tot 13.30 uur.

Vertrouwen in vlees

Landmetzgerei Engelbert en Walli Jais in Luttenwang combineren een slagerij en winkel met een varkenshouderij. Het voer komt van het eigen bedrijf of uit de streek. Het uitbreken van BSE had geen gevolgen voor de omzet van het bedrijf, maar gaf het een impuls. Dit omdat bekend was waar het vlees vandaan kwam en hoe de dieren waren gevoerd. De familie Jais kan niet leven van het 300 zielen tellende dorpje; veel klanten komen vanuit München. De slager heeft een klantenkring opgebouwd in een straal van vijftig kilometer. Een aantal daarvan komt een keer per maand naar de winkel. Ook staat het echtbaar op de boerenmarkt en hebben ze een verkoopwagen waarmee ze op markten staan.

Dertig procent via Unser Land

Josef Zehetmaier houdt 7500 legghennen in Witting. Verder verbouwt de pluimveehouder korrelmaïs, tarwe en lupinen voor groteeels eigen gebruik. Hij zet dertig procent van zijn eieren af via Unser Land. De rest vindt zijn weg - onder een eigen merk - via de winkel aan huis en via de weekmarkt (twee dagen). Zehetmaier wil niet gokken op één paard door alle eieren via Unser Land af te zetten.

Opvallend is de hoge prijs - ruim vijftien cent - voor de biologische eieren, die er voor zorgt dat Josef geen grote aantallen kippen hoeft te houden. Wel heeft hij te maken met hoge vaste kosten voor huisvesting. Dit komt onder andere door de strenge Duitse bouwweisen. De marge bedraagt circa 2,5 cent per ei.



Pluimveehouder Josef Zehetmaier: „Niet afhankelijk van één afzetkanaal.”

Vier cent winst

Thomas en Sabine Dinkel in Malching houden 8000 legkippen en hebben vijftig hectare grond met tarwe, spelt en gen-lechtrijne soja bonen. Ze produceren daarnaast 80 tot 100 ton pasta (Eiernudeln) die ze onder andere verkopen in een eigen winkelje aan huis en afzetten onder de merknaam Unser Land. Tarwe en eieren vormen de hoofdbestanddelen van de Nudeln.

Dinkel speelt in op de behoefte van de consument door circa 25 verschillende soorten pasta te maken. De gemiddelde Duiser eet jaarlijks zes kilo pasta per hoofd; de Italianen veertig. Er is dus nog een markt te winnen. Ook houdt hij daarbij de economie sterk in de gaten. „Als je minimaal vier cent winst maakt per ei, zit je goed.” De totale omzet uit de landbouw bedraagt 350.000 euro, die uit de Nudelproductie 250.000 euro. Dinkel heeft zeven medewerkers - vol- en deeltijd - in dienst.



Nudelproducent en pluimveehouder Thomas Dinkel: „Minimaal vier cent winst per ei.”