

Agrotoerisme!?

Waar ik aan denk bij agrotoerisme.

Ik moet eerlijk bekennen dat ik nog nooit van de term agrotoerisme had gehoord totdat ik de battle las. De concepten koe knuffelen, boerengolf en de boerencamping kende ik wel maar niet de verzamel term agrotoerisme. Als er over wordt gepraat in mijn omgeving dan is dat meestal een tikkeltje gekscherend. Ik heb ooit een keer een middagje kaasmaken meegemaakt tijdens een vrijgezellenfeestje. Toen ik van het idee hoorde om kaas te gaan maken dacht ik bij me zelf, waar hebben jullie dat in vredesnaam gevonden?! Achteraf gezien was het heel leuk en hadden we heel veel lol gehad. Het is best leuk om mee te maken hoe het proces van kaas maken verloopt en om je eigen gemaakte kaas door je vrienden te laten proeven.

Dit is dan ook typerend voor agrotoerisme het heeft een beetje een duf en saai imago terwijl het heel hip en leuk kan zijn.

Ideeën van mensen uit mijn omgeving over agrotoerisme.

Ik heb een aantal kennissen gevraagd waar zij aan dachten als ze de term agrotoerisme horen, de volgende antwoorden kwamen daar uit.



Omgevingsanalyse

Ik heb op internet gezocht naar de termen agrotourism en farm vacations en wat mij opviel is dat de websites oubollig overkomen en dat het voornamelijk familie gericht is. Op de sites zie je vaak plaatjes van kinderen met hun ouders die een geiten aaien enz. Ik heb niet een site kunnen ontdekken die mij heel erg enthousiast maakte voor het idee verblijven op het platteland.



<http://www.hull-o.com/>



<http://www.ohlersacres.com/>

Conclusie

Uit de interviews en mijn eerste gedachten over agrotoerisme blijkt dat er niet genoeg bekendheid is voor agrotoerisme en dat het imago niet erg uitnodigt om te kiezen voor een vakantie of een dagje platteland.



25 jaar

Agrowatte? Nog nooit van gehoord. Wat is het? *Toeristische mogelijkheden op het platteland.*

O ja dat ken ik inderdaad wel met dingen als koe knuffelen en boerencampings en zo. Ik heb ooit een keer een boekje gehad met alle boerencampings in Nederland. Ik heb eens op een fietsvakantie alleen maar van dat soort campings bezocht en het is met goed bevallen. Het enige nadeel is dat het soms wel heel erg basic is en dat het erg rustig is. Er was zelfs een camping waarbij je de boer zelf niet zag en waarbij je een bijdrage in een kastje kon leggen! De omgeving van deze campings was wel echt geweldig.



28 jaar

Agrotoerisme zijn zeker dingen als boerengolf en stallen uitmesten?

Het lijkt mij wel geinig om een keer met mijn werk een dagje te gaan koe knuffelen ofzo. Geweldig om de altijd zo formeel geklede collega's in hun vrije tijds outfit in het weiland te zien staan! Ik neem mijn camera mee!



52 jaar

De term heb ik nog nooit eerder gehoord maar ik moet dan denken aan op kamp gaan bij de boerderij of leren hoe je kaas, melk en yoghurt moet maken. Het lijkt mij heel leuk en leerzaam voor kinderen om is een paar dagen mee te kijken op een boerderij. Dan voorkom je dat kinderen denken dat melk in een fabriek wordt gemaakt.



70 jaar

Dat is op vakantie gaan naar het platte land. Verblijven in een boerderij of boerencamping en meekijken met de boer. Geschikt als je opzoek bent naar rust en ontspanning, je kunt wandelen en fietsen in de omgeving. Je kan er gezond en lekker eten en het is vaak goedkoper dan een verblijf in de grote stad.

Het concept Boergondisch drinken.

De naam van het concept geeft al iets weg namelijk drinken op de boerderij. Het concept is om mensen te laten beleven hoe het is om je eigen wijn of bier te maken of een ander alcoholische drank zoals appelder. Deze activiteit vindt plaats op het platteland en wordt begeleid door de boer. Men kan verblijven op de boerderij of op een naastgelegen camping of accommodatie en kan leren om zelf bier of wijn te maken. Overdag leert men hoe het proces in zijn werkt gaat en in de avond kan men genieten van een wijn of bierproeverij eventueel in combinatie met een diner. Men kan zijn eigen label maken wat leuk staat in de drankcollectie en leuk is om iemand cadeau te doen. Het verblijf kan zijn voor een dagdeel of voor een hele week, net waar er vraag naar is. Tussen het brouwen en destilleren door kan men wandelen of fietsen en genieten van de omgeving en de faciliteiten die de boer aanbiedt.

Er is sprake van interactie tussen de boer en zijn cursisten, participatie van de cursisten wanneer zij hun eigen drankje aan het maken zijn (dit kan al beginnen met het oogsten van fruit!) en men gebruikt zijn handen tijdens de cursus. Het geeft mensen het gevoel iets unieks te maken. Boergondisch betekend dat er wordt genoten van het leven. Daarom past de woordspeling Boergondisch drinken bij dit concept. Het is bedoeld voor mensen die willen genieten.

Dit concept zorgt ervoor dat er een nieuwe doelgroepen wordt aangetrokken namelijk jongeren en het zorgt ervoor dat het duffe imago van agrotourisme verdwijnt. Het zorgt voor een bredere doelgroep omdat dit concept niet alleen jongeren aantrekt maar ook het zakenleven en de bestaande doelgroepen namelijk ouderen en families behoud of verbreed. Dit zorgt uiteindelijk voor het stijgen van de omzet.

Bestaat het concept al?

Er worden al wel cursussen/workshops aangeboden, wijn maken en bier brouwen. Opvallend is dat dit voornamelijk in de stad wordt aangeboden. Ik heb aanbod gevonden in Den Bosch, Tilburg en Bodegraven voor het brouwen van bier. Cursussen voor het aanbieden van wijn heb ik gevonden in Almere, Bussum, en Meteren. Ik heb geen aanbod gevonden voor het maken van bier of wijn in combinatie met een proeverij op het platteland. In feite bestaat het concept je eigen wijn/bier maken in combinatie met een proeverij en het verblijf op het platteland nog niet naar mijn weten.

(Bron: <http://www.dewijnhoek.nl/wijnmaken.html>)

Het proces van wijn maken

Het maken van rode wijn

1. Plukken van de druiven of ander fruit dat ervoor kan worden gebruikt.
2. Ontstelen, waarbij alleen onaangestaste druiven mogen worden gebruikt
3. Kneuzen van de druiven
4. Opvangen in een kunststof vat of ton
5. Toevoegen van gist
6. Toevoegen gistvoedingszout Nutrisal Vinoferm
7. Toevoegen pecto enzyme II super
8. Toevoegen rohament P Super voor extra kleurextractie
9. Eventueel kristalsuiker toevoegen
10. Zorg dat de toe te voegen gist dezelfde temperatuur heeft als de most
11. Vat afdekken met kaasdoek of theedoek tegen fruitvliegjes
12. Laten gisten op 25°C
13. Regelmatig doorroeren van de druivenbrij, onderdompelen
14. 7 á 8 dagen laten weken en gisten
15. Persen in kunststof vat
16. Sulfit toevoegen
17. In glazen gistingsfles(sen) of rvs vat overtappen
18. Onder waterslot zetten
19. Na 1 maand overhevelen naar schone fles(sen) met waterslot, opnieuw toevoegen sulfit
20. Aantal maanden laten rusten en bezinken
21. Bottelen
22. Laten rusten
23. Genieten van het eindresultaat!

Bron en informatie http://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwen_van_bier



Het proces voor witte wijn en rose wijkt iets af van de hierboven omschreven methode maar ook daar zou voor gekozen kunnen worden. Zoals u misschien ziet duurt het maken van wijn een paar maanden en moet de wijn ook nog rusten. Mensen verblijven waarschijnlijk niet hele maanden op het platteland dus de boer kan de verdere verantwoordelijkheid vanaf stap 12 op zich nemen en de wijn na 1,5 maand per post opsturen of een afhaal bericht sturen.

Het proces van bier maken

Verskillende benaderingen van het brouwproces leiden tot variatie in bieren en biersoorten.

- | | | |
|----|---|-----------------------------|
| 1 | Basingrediënten | Water, Graan, Hop, Gist |
| 2 | Mouten | Roosteren en branden, Roken |
| 3 | Schroten | |
| 4 | Maischen | |
| 5 | Klaren | Bostel, Wort |
| 6 | Koken | |
| 7 | Filteren | |
| 8 | Vergisten | |
| 9 | Lageren | |
| 10 | Filtering, pasteurisatie of direct op fles: een keuze | |
| 11 | Op fles of op fust | |



Ook dit proces kan men daar gewenst aanpassen. Het gehele proces duurt meerdere weken dus de cursisten kunnen een gistingfles voor het bier en de andere benodigdheden mee naar huis krijgen om het bier verder te kunnen bewerken.

(om) Scholing van de agrarisch medewerkers

Degene die de workshops gaan geven en de wijn/bierproeverijen gaan organiseren moeten natuurlijk weten waar ze het over hebben. Er kunnen cursussen worden gevolgd voor bier en wijn maken om het vak tot in de puntjes eigen te maken. Hieruit kunnen de presentaties uit voortvloeien die ook eventueel gegeven kunnen worden.

Ook moeten er nieuwe materialen worden aangeschaft om mogelijk te maken dat er bier en wijn kan worden gemaakt. Hierbij moet worden gedacht aan lepels, trechters, flessen, gistingstonnen en enzovoorts.

Doelgroepen

Jongeren

Met dit concept trek je een nieuwe doelgroep aan namelijk jongeren met de leeftijd van 18/30 jaar. Jongeren zijn geïnteresseerd in alcohol in eerste plaats in het drinken ervan, maar ook het maken ervan is iets dat jongeren aantrekt. De Heineken Experience in Amsterdam is voornamelijk gericht op jongeren. Dit blijkt uit de multimediale stands en de hippe uitstraling. Wat naar mijn mening de Heineken Experience zo leuk maakt, is dat je kunt leren hoe het bier wordt gemaakt en dat je het bier mag proeven.

Zakelijke markt

Ook de zakelijke markt is een doelgroep. Bedrijven kunnen ervoor kiezen om als bedrijfsuitje naar het platteland te gaan en daar wijn of bier te maken in groepsverband. Dit kan dan in combinatie met bijvoorbeeld lezingen over alcohol of in combinatie met seminars of vergaderingen.

Ouderen

Ook ouderen vallen weer onder de doelgroep, ouderen zijn vaak geïnteresseerd in ambacht. Ze vinden het interessant om te weten hoe de processen gaan en iets met eigen handen te maken.

Gezinnen

Gezinnen vallen ook onder de doelgroep. Ondanks dat kinderen natuurlijk nog niet mogen drinken is het heel interessant en leerzaam voor ze om te leren hoe het proces in zijn werk gaat. Op school kunnen ze dan trots vertellen dat ze hun eigen wijn of bier hebben gemaakt.

Marketing

Het is belangrijk om agrotourisme bekend te maken onder alle doelgroepen. Het moet af van het saaie imago maar moet hip worden. Als er via advertenties wordt laten zien dat het op het platteland bij de boer erg gezellig is met een wijntje of biertje dan trek je al snel veel mensen aan.

In eerste instantie moet agrotourisme in zijn algemeenheid bekendheid krijgen. Nu weten mensen niet eens dat de mogelijk bestaat om te kiezen voor recreatie op het platteland. Dit doe je door landelijke campagnes te voeren wat er voor zorgt dat agrotourisme een gezicht krijgt. Het moet een fris en hip imago krijgen denk aan de televisie reclames van Arla.



<http://www.youtube.com/watch?v=5eq9I3KxPYA&NR=1>
<http://www.youtube.com/watch?v=wLgdIjE-i-U>



Advertenties

Er moeten ook advertenties worden gemaakt specifiek toegespitst op deze tak van agrotourisme. De advertenties moet fris en hip zijn.

Het mogen ook teasers zijn om mensen nieuwsgierig te maken naar het concept. Hieronder laat ik twee voorbeelden zijn van mogelijke advertenties. De advertenties zijn fris en hip. Het is duidelijk dat het over drinken gaat en de naam boergondisch geeft een hint waar het zich plaatsvindt. Verder laat de tekst "maak het zelf en geniet" mensen denken, als ze geïnteresseerd zijn kunnen ze de website opzoeken die is genoemd in de advertentie.

Je zou er ook voor kunnen kiezen om foto's van de doelgroep erin te verwerken.

