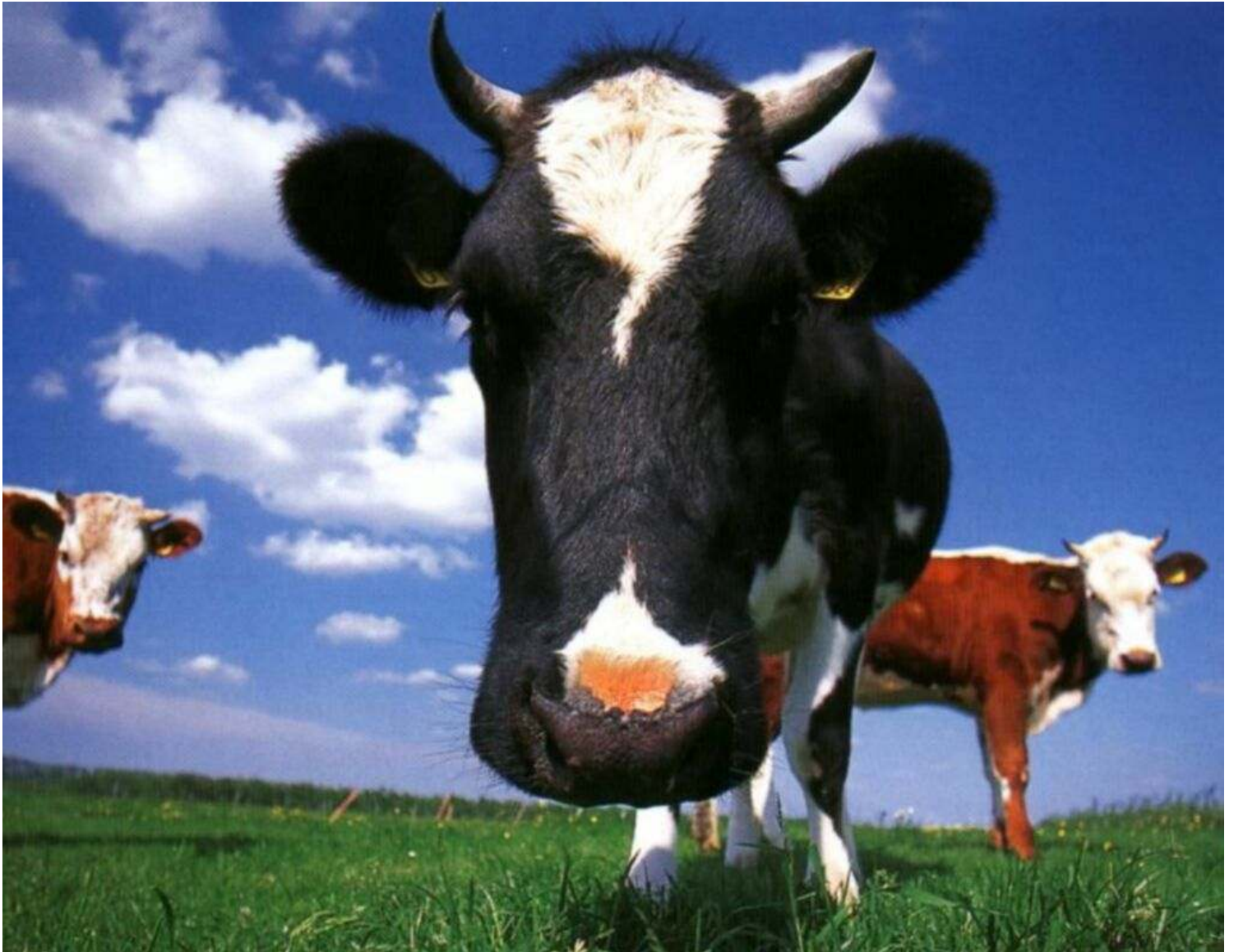


# *Alles begint bij de boer*



## Omgevingsverkenning

In Nederland kennen wij agrotourisme als wat er nu op de markt is. Maar buiten Nederland zijn er nog meer mogelijkheden en vooral in Europa zijn er veel concepten die lijken op de Nederlandse. In Italië is vooral het “Agriturismo” bekend door bijvoorbeeld de wijngaarden waar rondleidingen worden gegeven, en in Duitsland kan men trekker leren rijden. Dit zijn toch al bekende concepten die in Nederland tegenwoordig ook al vaak worden overgenomen en met succes worden toegepast.

In de nabije omgeving merk ik dat er vooral weinig bekend is over de mogelijkheden op het platteland en wordt er weinig over gerept. Tot het moment dat er iets werd bedacht dat zo out-of-the-box was, dat iedereen in de stad het binnen no-time kende. Dit was het boerengolf, wat helemaal nieuw was en voor een stuk meer aandacht voor het agrotourisme zal hebben gezorgd. Het succes van het boerengolf bestond uit een aantal eigenschappen: het was vernieuwend, is een mix tussen twee disciplines. Dit waren golf, wat toch een sport is wat vooral veel door de hogere sociale klassen wordt gespeeld, en het boerenbestaan, wat weer een beetje in tegenovergestelde richting gaat. Dit sprak een ander publiek aan dan bestaande activiteiten. Naast dat het heel leuk gevonden is, en een goede mix tussen twee disciplines is, is het zeker niet nieuw. Het is een vernieuwing van wat er al was, namelijk een sport die op het platteland beoefend wordt. Denk bijvoorbeeld maar aan het fierljeppen, een sport dat in principe op het platteland begonnen is.



**Boerengolf, de stadse plattelandssport**

## Van Koe tot Kwark

Een vernieuwend concept bestaat ten eerste uit het huidige concept, waar nieuwe ideeën aan worden toegevoegd en veel dingen vanuit een andere invalshoek worden bekeken. Dit maakt het uiteindelijk tot een vernieuwend concept.

### Het huidige concept

Wat er tegenwoordig veel wordt gebruikt in het agrotourisme, is het meelopen op de boerderij. Hierbij maken de deelnemers de verschillende processen mee, waar een boer zich dagelijks mee bezig houdt. Dit bestaat bijvoorbeeld uit: koeien melken, het vee eten geven, zaaien van zaden, oogsten, en nog wat andere activiteiten. Hierbij doorloopt de deelnemer verschillende **willekeurige** processen, wat uiteindelijk het gevoel zal geven echt op het platteland te leven. Maar naast het harde werken en de producten planten, verzorgen, en oogsten, is er nog iets.

### **Het eindproduct!**

Het mooiste wat er is aan hard werken, is het eindproduct! Nou zal dit het enige proces zijn dat wordt overgeslagen. Natuurlijk bestaat het kaas maken ed. al, maar hierbij wordt de focus weer alleen maar op het eindproduct gelegd.

Waar dit vernieuwende concept naar streeft, is het volledige proces van een bepaald product te doorlopen. Hierbij kunt u bijvoorbeeld denken aan het brouwen van een biertje, waarbij het gehele proces, van het planten van een tarwezaadje, tot het gisten en filteren van het bier. Hierbij kan bijvoorbeeld aan een samenwerkingsverband worden gedacht tussen een boer en bierproducent. Voor de bierproducent kan dit natuurlijk naast de tijd die hij kwijt is, ook heel veel voordeel geven. Veel mensen krijgen door de ervaring meer interesse voor bier, en het biermerk zelf krijgt natuurlijk ook reclame door meer mensen ermee in aanraking te laten komen.

Naast dit voorbeeld over bier, zijn er natuurlijk talloze andere producten te bedenken. Ook dit is onder te verdelen over bepaalde doelgroepen.

### **Volwassenen en 16+**

- "Brouw je eigen Bier" week
- Stamp je eigen wijn festijn
- Stook je eigen Whisky

### **Gezinnen met jonge kinderen of (lichtelijk) gehandicapten:**

- Kweek je eigen aardbeien/kersen/pruimen/bramen/frambozen jam
- Maak je eigen appelmoes
- Pureer je eigen pindakaas
- Van Koe tot Kwark



## Volwassenen en 16+

### De "Brouw je eigen bier" week

Proces:

- Het proces begint natuurlijk weer bij het graan, dat als eerst geplant is en daarna geoogst wordt. Het planten is voor volwassenen niet interessant dus kan deze stap in principe overgeslagen worden. Daarna kan het graan van een daarvoor bestemd stukje land geoogst worden. Er zijn verschillende typen graan die gebruikt worden bij het produceren van bier, meestal is dit gerst.
- Na het oogsten kan het productieproces beginnen. De boer brengt het gerst bij een mouttoren, waar uitleg kan worden gegeven hoe de gerst wordt gedroogd en uiteindelijk tot mout verwerkt wordt. Het schroten gebeurt ook in deze mouttoren, en ook dit onderdeel van het proces wordt daar uitgelegd. De deelnemers mogen dit volledig zelf doen, en gebruiken hiervoor alleen de gerst die zij zelf hebben geoogst bij de boer.
- Van de mout wordt daarna een moutpap gemaakt, dit heet wort, en zal uiteindelijk de basis zijn van het bier. De wort wordt gekookt, daarna gehopt en uiteindelijk gegist. De deelnemers zullen dit gehele proces meemaken en er kan voor gekozen worden om dit ook zelf te doen.
- De tweede vergisting (hier krijgt het bier zijn echte smaak van) gebeurt de volgende dag.
- Nu bestaat er in principe al bier. De deelnemers kunnen nu zelf ingrediënten aan het bier toevoegen, of nog een additioneel productieproces eraan toevoegen waardoor het een "eigen" smaak ontwikkeld. De ingrediënten kunnen bij de boer geplant, geplukt/geoogst zijn, waardoor ze écht hun eigen bier hebben gemaakt.
- Aan het eind van de dag mag het bier mee naar huis genomen worden om deze te vergelijken met een professioneel gebrouwen biertje.

**Ook is het naast het proces van gerst tot bier mogelijk om eenzelfde week te organiseren, van druif tot wijn. Hierbij kunnen deelnemers bijvoorbeeld hun eigen wijn met de voeten stampen, en het volledige proces vanaf de boer tot fabriek meemaken. De duur van deze processen lopen van 1 tot 3 dagen.**

## Gezinnen met jonge kinderen of (lichtelijk) gehandicapten

### Van Koe tot Kwark

Proces:

- Deze week is het de bedoeling dat de deelnemers hun eigen kwark kunnen maken. Dit begint bij het allereerste product dat nodig is bij kwark, namelijk melk. De deelnemers gaan met de boer mee de boerderij op om hier een koe te melken waar zij hun eigen melk van zullen krijgen. Deze melk moet natuurlijk bacterievrij gemaakt worden, of op een andere manier bewerkt worden. Ook hier zullen de deelnemers bij zijn, en indien mogelijk, het zelf bij hun eigen melk mogen toepassen.
- De volgende dag mogen de deelnemers op een hiervoor bestemd gedeelte hun eigen vruchten plukken die zij door de kwark willen mixen, om hier uiteindelijk een lekkere zoete smaak aan toe te voegen.
- Hierna kan de melk/karnemelk worden verhit en de kwark kan daarna op smaak gebracht worden met de zelfgeplukte vruchten.
- De deelnemers kunnen nu hun eigen kwark proeven en meenemen!



**De processen van andere producten ( zoals vla, kaas, boerenroomboter en andere zuivelproducten ) kunnen ook worden toegepast, maar dan veranderd natuurlijk ook het proces. De duur van deze processen lopen van 1 tot 3 dagen.**