

Het Noorden op de bio-tour

Groningen, Friesland en Drenthe pikken graag een graantje mee van de groeiende markt voor biologische producten. Op zoek naar inspiratie, handel en kennis vlogen ruim zestig noorderlingen naar Neurenberg voor een bezoek aan de Biofach, de grootste beurs voor de organische sector ter wereld.

JOHN GEIJP

In de snackbar van het immense beurscomplex in Neurenberg staan ze in de rij voor *currywurst mit pommies frites*. Op de binnenplaatsen het vertrouwde beeld van verstokte rokers, die in de buitenlucht wél mogen toegeven aan hun nicotineverslaving. Voor de rest is het allemaal biologisch, duurzaam en gezond wat de klok slaat op de Biofach, de grootste beurs voor de biologische sector ter wereld. Vorig jaar brachten welgeteld 48.533 professionals uit 130 landen een bezoek aan de beurs met – toen – 2325 stands waar landen, regio's, producten en handelaren hun waren en diensten aanbieden.

Die aantallen zullen dit jaar wéér groter zijn. Want de beurs groeit met de mondiale markt voor biologisch mee.

Pionier in de sector is Frans Andringa. Hij richtte in 1983 in Brittil biologisch levensmiddelenfabrikant FZ Organic Food op, dat via de stad Groningen in Wolvega belandde en nu 40 werknemers telt. Hij heeft op één na alle 29 edities van de Biofach meegemaakt. „De eerste was in Velbert. De opzet was kleiner en ook anders. Toen was de beurs bedoeld voor winkeliers. Nu is het echt de handel die hier komt.”

Hij bezocht de Biofach later nog in Wiesbaden, Frankfurt en Stuttgart. De beurs kreeg definitief Neurenberg als standplaats toen de oprichters hun concept verkochten aan de



Steffen Raven en Mark Cremer vertegenwoordigen op de Biofach Miron Violetglass in Hoozevee.

Nürnberg Messe.

Andringa is deze ochtend met nog 63 Groningers, Friezen en Drenten vanaf Groningen Airport Eelde vertrokken met een Soe Choi Super Jet 100, een straalvliegtuig van Russische makelij, om vijftig minuten later te landen op de luchthaven van de Beierse stad voor een eendaags bezoek aan de Biofach. Een paar noordelijke voortrekkers van 'biologisch' hebben de trip georganiseerd, op aangeven van de Groninger gedeputeerde Henk Staghouwer (CU). Hij initieerde vorig jaar april een project om de biologische landbouw in zijn provincie uit te bouwen. Met succes,

weet Peter Brul, internationaal actief als deskundige en voor het project door Staghouwer in de arm genomen. „Er volgen enkele tientallen boeren een omschakelcursus”, vertelt hij.

Drenthe heeft de biologische sector een paar jaar geleden al een duwtje in de goede richting gegeven, zegt de Drentse gedeputeerde Henk Jumelet (CDA), net als zijn Friese collega Johannes Kramer (FNP) ook van de partij. „We hebben in Drenthe nu 255 biologische bedrijven. Dat is 21 procent meer dan in 2011”, aldus de provinciebestuurder. De groei is overal, weet ook directeur Bravo van



Koken en proeven op de Biofach. FOTO'S DVHN

den Idsert, directeur van de organisatie voor biologische landbouw en voeding Bionext, die ook op de beursvloer is vertegenwoordigd. „We komen dit jaar op tussen de 1,2 en 1,5 miljoen euro export. En de binnenlandse markt komt uit boven de 1,5 miljard euro.

Uiteraard zijn er ook ondernemers meegevlogen. Bijvoorbeeld Rineke Dijkina uit Sellingen, schrijfster van boeken over 'hjeerlijk eten' en naamgeefster van het merk 'à la Rineke', waaronder zij biologische voedingsmiddelen en ingrediënten verkoopt. Zij hoopt onder meer bedrijven te vinden waarmee ze kan samenwerken, maar ook haar nog onbekende producten te ontdekken.

Kees Sijbenga, eigenaar van een akkerbouwbedrijf in omschakeling en biologische pluimveehouderij Dennenhoeve in Hooghalen, is in zijn algemeenheid nieuwsgierig maar hoopt ook nuttige informatie voor zijn bedrijf op te doen. Bert-Jan van Dinter van het Scheemder bedrijf in zaadteelt- en handel Vandinter Semo, hoopt gewoon nieuwe afnemers te vinden voor zijn biologische glutenvrije haver waarvan hij een rugzak vol monsters – gepeld en ongepeld – heeft meegenomen. Die handelswaar is zowel biologisch als glutenvrij gecertificeerd en als product nergens in de wereld overtroffen, stelt de ondernemer.

Op de immense beursvloer, verdeeld over acht hallen, heerst de spirit van een betere wereld. *Eat the*

De Biofach groeit mee met de mondiale markt voor biologisch

world happier, is de wervende tekst voor een ongetwijfeld verantwoord snack. *Bio + regional = Optimal!* zo wordt het ideaal van al die mensen massa's hier gedefinieerd. Het gastland stelt zich voor als *Germany, building an organic future*.

Gezien het hoge pakgehalte, heeft de biologische sector zijn imago van geitewollensokken achter zich gelaten. Uit die tijd stamt Piet Glasbeek. Hij begon in 1978 – langharig – in Haulerwijk met de verkoop van vaatjes, later glazen potten met zuurkool. Om die reden kent het dorp hem nog als 'Piet Zuurkool'. Zijn bedrijf groeit de laatste jaren onstuimig. Zijn assortiment telt honderden soorten producten, waaronder groentenconserven, pindakaas, mayonaise en allerlei andere sausen. Omzet: 25 miljoen euro per jaar. Aantal werknemers: negentig.

Waarom hij met zijn bedrijf op de Biofach staat? Glasbeek pakt een folder van zijn bedrijf. Hij wijst op een indrukwekkende, maar volgens hem nog maar beperke opsomming van landen waar hij cliëntèle heeft.

Glasbeek: „Met al die klanten die ik wereldwijd heb, onderhoud ik het hele jaar door telefonisch contact. Hier op de Biofach ontmoet ik ze.”

In hal 7A is de 'zusterbeurs' van de Biofach: de Vivaness. Het is een enorme uitstalling van cosmetica en andere lichaamsverzorgingsproducten die ook als biologisch en duurzaam zijn te duiden. De entree levert een aanblik op van een bijzondere demonstratie: een kandelaar die voorzien van een brandende kaars op het oor gezet moet worden. Dat moet een ontspannende werking hebben. De vrouw die de behandeling ondergaat, oogt inderdaad héél rustig.

Op de stand met het nummer 7A-625 een noordelijk bedrijf: Miron Violetglass uit Hoozevee. Het verkoopt flesjes. Waarom de onderneming dat doet op deze cosmetica-beurs?

Medewerkers Steffen Raven en Mark Cremer leggen het uit. De flesjes zijn gemaakt van een gepatenteerde glassoort, die alle schadelijke straling van de zon tegenhoudt. „En juist de organische producten die ze hier verkopen, zijn daar heel gevoelig voor. Maar we verkopen ons product ook voor *foods & drinks*”.

Bij een borrel voor de Nederlandse aanwezigen, aangeboden door de landbouwraad van de Nederlandse ambassade, wordt de balans van een dagje beurs opgemaakt.

Rineke Dijkina heeft tot vandaag voor haar onbekende producten ge-

Op de immense beursvloer heerst de spirit van een betere wereld

zien en aldus inspiratie opgedaan voor nieuwe recepten, maar ook een mogelijke zakenpartner ontmoet. „Een bedrijf dat uit de pitten van de pompoen die wij verwerken olie kunnen persen. Daar ben ik blij mee, want wij willen eigen niets van voeding weggooien.”

Kees Sijbenga blikt tevreden terug op het uitstapje. „Voor een boer is hier eigenlijk niet zo veel te doen. Het is allemaal handel. Maar ik heb leuke contacten opgedaan, met de gedeputeerden bijvoorbeeld. Plus dat je leuke dingen hoort. Wist je dat 35 procent van de eieren die in Denemarken in de winkel liggen biologisch is?”

Bert-Jan van Dinter heeft alle aanbieders van glutenvrije haver die hij trof aangesproken en geprobeerd hen ervan te overtuigen dat zijn bedrijf een beter product levert. Hij heeft zo'n twintig zakjes achtergelaten. Van Dinter: „Je hoort dan een half jaar niets, en dan krijg je een belletje. De meeste kopen een à twee keer per jaar in. Op dat moment willen ze onze condities weten. Zo gaat dat!”



V.I.n.r. directeur Piet Glasbeek van Machandel, landbouwdeskundige Peter Brul en medewerkers Matthé ten Wolde en Koo Munneke van de provincie Groningen.