

Turkse boomgaarden



Inspecteurs van de verzekeraar van de familie Ocak checken knopjes van de hazelnootboom op schade door vorst en/of sneeuw.

➔ VERVOLG VAN
PAGINA 17

groeit aan toeristenwinkels heeft veroorzaakt: Nutella. Er loopt een direct lijntje van de door klimaatverandering geplaagde bergheiligen rond Kiliçli naar de ontbijttafel van een Nederlands gezin.

KLEINE BOOMGAARDEN

De cijfers suggereren grootschaligheid en massaproductie, maar de werkelijkheid is anders. Het cultiveren van hazelnoten in Turkije gebeurt grotendeels in betrekkelijk kleine boomgaarden, door families die verschillende percelen bezitten, soms op forse afstand van elkaar. Ruilverkaveling is niet gangbaar in het ruige landschap langs de Zwarte Zee, waar meteen achter de smalle kuststrook het gebergte 45 graden omhooggaat.

De familie Ocak bijvoorbeeld heeft elf stukken grond met een totale oppervlakte van 80 duizend vierkante meter (behoorlijk groot, naar Turkse begrippen). De bedrijfsvoering is in handen van de familie. Het bejaarde tweetal onderhoudt de boel het hele jaar door. In de drukke oogstmaand, augustus, wordt de hulp ingeroepen van losse arbeidskrachten, zoals Afghaanse migranten en Koerden uit het zuidoosten van Turkije. Ook de drie kinderen en hun partners, woonachtig in Istanbul, Antalya en Berlijn, komen dan over, met kleinkinderen en al.

Is die kleinschaligheid opgewassen tegen de overweldigende kracht van een natuurfenomeen als de stijging van de temperatuur op aarde? De hazelnoot begint al te verdwijnen tussen 0 en 250 meter boven zeeniveau, en gedijt tegenwoordig beter in gebieden waar het voorheen te koud was, boven de 750 meter. Kunnen al die families in dorpen als Kiliçli zomaar hun landerijen verplaatsen naar hoger op de bergheiling?

Nee, natuurlijk niet. De hazelnootboeren van de Zwarte

Zee zijn kleine spelers in een veel te groot decor. Het hele Middellandse Zeegebied heet een 'hotspot' te zijn voor klimaatverandering. De regio warmt 20 procent sneller op dan het mondiale gemiddelde. Ook de olijven hebben het zwaar, in Turkije niet anders dan in Spanje en Italië.

In nog een opzicht zijn boeren als de Ocaks dwergen op een kolossaal speelveld. In gesprekken met betrokkenen bij de hazelnootcultuur in Giresun valt één woord veel vaker dan 'klimaatverandering', en dat is: Ferrero. Dat is de naam van de Itali-

“Iedereen scheldt op Ferrero. En iedereen zal aan Ferrero hazelnoten verkopen als ze er 1 lira méér aan kunnen verdienen

Kutsi Yasar
vakbondsvoorzitter

aanse onderneming die Nutella produceert en een groot deel van de Turkse hazelnoten opkoopt.

Populair maakt Ferrero zich daar niet mee. De voornaamste klacht: het bedrijf gebruikt zijn dominante marktpositie om de prijs voor de boeren zo veel mogelijk te drukken. Het woord 'kartel' valt. Het is echter een klacht met een voetnoot. Tegelijk pikken velen hier namelijk een graantje mee van de activiteiten van de Italianen.

'Iedereen scheldt op Ferrero. En iedereen zal aan Ferrero hazelnoten verkopen als ze er 1 lira méér aan kunnen verdienen', zegt Kutsi Yasar, voorzitter in Giresun van boerenvakbond Findik-Sen. Op een muur in de bergen staat met grote rode letters 'Moordenaar Ferrero, ga weg uit dit land' geschilderd. 'Toch verkopen de meeste boeren aan Ferrero', zegt Yasar. 'Als het niet direct is, dan wel aan een opkoper die aan Ferrero levert.'

De 49-jarige Zafer Ocak, gezeten in zijn piepkleine kantoor in Bulancak, schetst hoe de verkoopketen werkt. Het is een ondoorzichtig systeem met opkopers als Ocak zelf, tussenhandelaren en fabrieken die de eerste bewerking van de hazelnoten uitvoeren. Noten passeren in Turkije vaak drie handen voor ze worden verscheept naar de Nutellafabrieken elders op de wereld. Een ervan staat in Manisa in West-Turkije.

Veel van die tussenhandelaren zijn door Ferrero zelf in het leven geroepen, zegt Ocak. 'Het zijn onderaannemers die niet de impopulaire naam Ferrero dragen, maar wel voor de onderneming werken en er helemaal van afhankelijk zijn.' Ook zijn de tussenpersonen volgens hem pionnen in een ingewikkeld spel van koop en verkoop van notenvorraden met het oog op verwachte prijsdalingen of -stijgingen. Pure speculatie.

Vakbondsman Yasar heeft ooit uit protest hazelnoten gestrooid op straat bij het Ferrero-kantoor in Rome, maar een woordvoerder van de onderneming laat schriftelijk weten dat Ferrero in Turkije keurig volgens de regels werkt en 'de efficiëntie van de markt ondersteunt'. Het inkoop-

Turkse boomgaarden



Foto Getty

De Turkse hazelnoot wordt bedreigd door klimaatverandering. Ook aan de Nederlandse ontbijttafel kan dat zorgen wekken, want een flink deel van de noten komt terecht in de Nutella.

Door **Rob Vreeken** Foto's **Kerem Uzel**

Geroutineerd klautert het viertal de groene helling op, de top van de berg is gehuld in flarden mist. Achter de bergen en bossen ligt beneden in de verte, in noordelijke richting, de Zwarte Zee en de kustplaats Bulancak.

Voorop gaat, met kordate tred en een tak als wandelstok, de 71-jarige Sevgihan Ocak, samen met haar echtgenoot Bahtiyar de eigenaar van de hazelnootboomgaard op de berg. Op korte afstand wordt zij gevolgd door twee inspecteurs van de verzekering, een jonge vrouw met rubberlaarzen en een man die zo te zien naar zijn pensioen verlangt. Achteraan loopt de 73-jarige Bahtiyar Ocak.

Af en toe houden de vier stil. Dan reiken de inspecteurs naar een van de takken van een hazelaar, plukken er een knopje af en onderwerpen dat na opensnijden aan een nauwgezette observatie. Zijn er donkerbruine vlekjes te zien, dan is er een probleem: uit deze knop zal geen hazelnoot meer ontspruiten.

Na zo'n half uur hebben de inspecteurs genoeg prille spruiten geplukt voor een verantwoorde steekproef. Op een rotsblok wordt een cahier opgevouwen. Op de linkerpagina staat in kapitalen *hasarli* (beschadigd), rechts *hasarsiz* (onbeschadigd). Alle verzamelde knopjes worden op de rechterbladzijde gelegd.

Conclusie van de inspecteurs: geen schade als gevolg van de recente storm. 'Maar waar-

schijnlijk wel door, de vorst die daarna kwam, en de late sneeuw', zeggen ze. 'De sneeuw was droog dit jaar en glee daardoor niet van de blaadjes af, dat maakt de kans groter dat er schade is. Maar dat kunnen we pas volgende week vaststellen. Daarvoor moet u een nieuwe inspectie aanvragen.'

Enigszins gerustgesteld, maar lang niet helemaal, dalen de echtelieden de berg af. Een rit over kronkelige wegen voert hen naar hun ruime vrijstaande woning in het dorp Kiliçli. Aan de eettafel wordt daar, bij een glas thee en een schaalje hazelnooten, de stand van zaken opgemaakt.

'Het ziet er niet goed uit', zegt Bahtiyar. Ook toen hij daags tevoren poolshoogte nam op een van zijn andere boomgaarden viel het resultaat behoorlijk tegen. 'Ik telde per boom zo'n vijftien spruiten, dat hadden er zeker vijftig moeten zijn. De oogst zal dit jaar tegenvallen.'

GRILLIG WEER

Storm, vorst en sneeuw, maar ook droogte, hogere temperaturen en

overstromingen vormen een toenemende bedreiging voor de hazelnoot in het noorden van Turkije, aan de oevers van de Zwarte Zee. Oftewel: klimaatverandering. De stijging van de temperaturen op aarde vertaalt zich hier in een reeks manifestaties van grillig weer. De hazelaar is daar niet van gediend. Die houdt van rust, gematigheid en regelmaat, zeker tijdens de gevoelige fase van bevruchten en ontspruiten in de eerste paar maanden van het jaar.

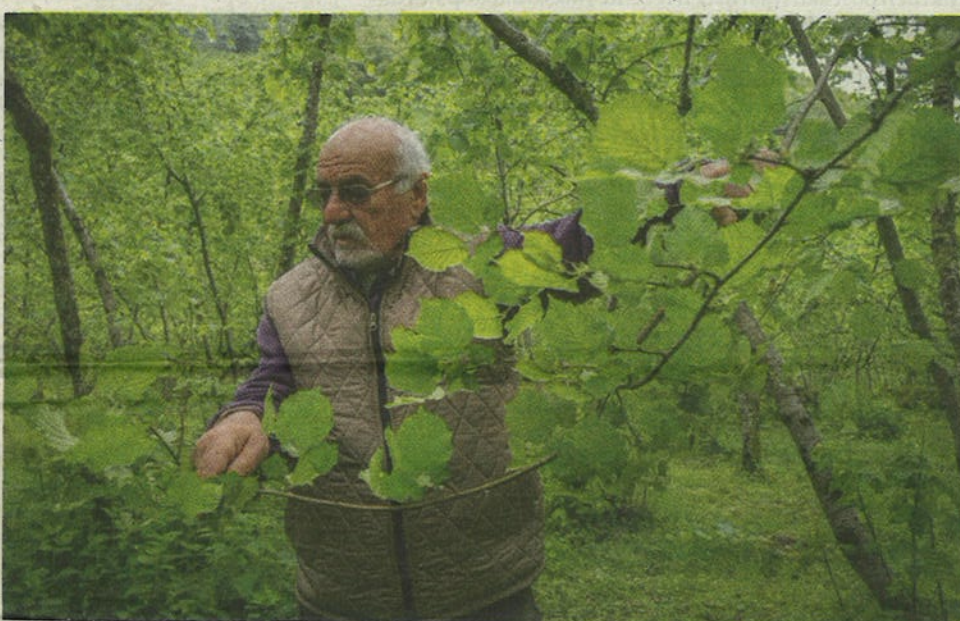
Als de temperatuur bijvoorbeeld te vroeg in het jaar stijgt, denkt de hazelaar dat het al zomer wordt. Maar dan komt er toch nog kou: weg prille hazelnootjes. Temperaturen kunnen te hoog en te laag zijn, de wisselingen kunnen te vroeg en te laat komen. Bevruchting vindt plaats bij minimaal 4 en maximaal 7 graden. Het luistert nauw. Hetzelfde geldt voor de hoeveelheid regen.

Het zijn niet alleen de hazelnootliefhebbers in Turkije die zich zorgen moeten maken over de gevolgen van klimaatverandering, want 65 tot 70 procent van alle hazelnooten in de wereld komt uit Turkije, voornamelijk uit het Zwarte Zeegebied. In de kuststrook zijn op hun beurt de provincies Giresun, waar Bulancak ligt, en Ordu de belangrijkste leveranciers.

Een fors deel van al die hazelnooten eindigt in een product dat wereldwijd wordt gebruikt op een pannenkoek of boterham, en dat in steden als Amsterdam een wild-



LEES VERDER OP
PAGINA 18



In de drukke oogstmaand augustus wordt de hulp ingeroepen van losse arbeidskrachten. Ook de drie kinderen en hun partners komen dan over, met kleinkinderen en al.

proces 'garandeert onpartijdigheid, transparantie en een gestructureerde methodologie'. Ferrero zegt 25 procent van alle Turkse hazelnoten te kopen, volgens Yasar en Ocak is het bijna de helft.

KUNSTMEST EN CHEMICALIËN

De commercialisering van de hazelnootcultuur leidt ook tot overmatig gebruik van kunstmest en chemicaliën. De familie Ocak behoort tot de zeer weinigen die zich daartegen verzetten en werken aan een alternatief. 'Agustos', heet sinds vijf jaar hun bedrijf, naar de maand van de hazelnootoogst, met als motto 'gedekoloniseerde hazelnoten'.

Het idee kwam van Alican Ocak (50), een van de drie kinderen van het echtpaar in Kiliçli. Als asieladvocaat werkt hij in Istanbul. Zijn zus woont in Antalya, zijn broer Alp Tekin in Berlijn, waar hij als academicus ooit heenging om zijn proefschrift te schrijven. Zoals zoveel kinderen van het Turkse platteland trokken de drie naar de grote stad.

De ouders zelf overigens ook. Vele jaren werkten zij in het onderwijs in Istanbul. Het landgoed in Giresun, al zes generaties familiebezit, werd op een laag pitje bijgehouden. Pas na hun pensionering keerden Bahtiyar en Sevgihan terug naar Kiliçli, om zich fulltime aan de hazelnoot te wijden.

'Toen zei ik: waarom zouden we het niet organisch doen?', zegt zoon Alican. De ouders waren aanvankelijk sceptisch, maar op aandringen van hun maatschappelijk geëngageerde kinderen (de boekenkasten in het familiehuus in Kiliçli staan vol linkse literatuur), werd Agustos opgericht.

De hele familie werkt mee. In augustus komen ze helpen met de oogst, in december is iedereen in Berlijn, voor de verkoop van hun hazelnootproducten op de kerstmarkten. Duitsland is goed voor de helft van de omzet van Agustos. Alp Tekin staat drie keer per week met een stand in de markthal van de Berlijnse wijk Kreuzberg.

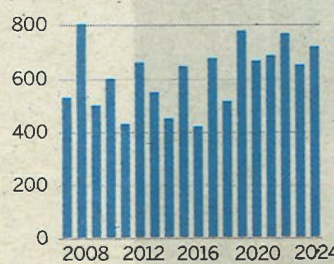
Trots zet Alican een potje hazelnootpasta 'Bird Edition' op tafel. 'Gedekoloniseerd en pesticidevrij', aldus het etiket. 'Dit

HAZELNOTEN IN GİRESUN



Hazelnootoogst Turkije niet stabiel

Productie van hazelnoten in Turkije in kiloton



310525 © de Volkskrant. Bron: TurkStat

bestaat voor 100 procent uit noten', zegt hij. 'Nutella heeft maar 13 procent hazelnoot, waarvan 8 procentpunt dan nog nootgruis, dus het bezinsel van de productie.' Een ander verschil, zo moet hij toegeven: 'Onze pasta kost 12 euro. Voor dat bedrag koop je een superpot Nutella.' Kunstmest, pesticiden en andere chemicaliën komen er bij Agustos niet in. Brandnetels rond de bomen worden in juli met de hand verwijderd, terwijl de meeste andere boeren daarvoor royaal de gifspuit hanteren. Kippenmest komt van een organische kippenboerderij. Ook zijn anderen geneigd alles wat geen hazelaar is, weg te kappen. 'Wij laten de natuur meer haar gang gaan', zegt Alican.

BRUINGEMARMERDE SCHILDWANTS

Veel schade wordt recentelijk aangericht door de bruingemarmerde schildwants, een insect dat de 'bruine pest' verspreidt en zo'n vijftien jaar geleden fruitoogsten in de VS ruïneerde. Dat het beestje via Georgië in Turkije is beland, heeft alles te maken met klimaatverandering. De meeste boeren gaan de schildwants met gif te lijf.

Kan de ecologische aanpak van Agustos een alternatief zijn voor de huidige hazelnootproductie in Turkije? Ja, zegt Alican, dat kan. 'Maar alleen als het hele systeem van tussenhandel op de schop gaat. Het lijntje tussen boer en consument moet zo kort mogelijk zijn, zoals bij ons.'

Ook klimaatverandering, zegt hij, heeft meer negatieve gevolgen als boeren alleen denken aan het profijt op korte termijn, in plaats van aan de natuur en de lange termijn. Zo'n duurzaam model is echter alleen financieel haalbaar als de meeste boeren eraan meedoen, en daar is in Turkije vooralsnog geen sprake van.

Sterker, ook de helft van de noten van Agustos komt via via nog altijd bij Ferrero terecht, bij gebrek aan voldoende klandizie. 'Daarbij, ik eet zelf graag Nutella', zegt Alican, schuld-bewust lachend. 'Ik ben de enige in de familie die het lekker vindt.'

