

Bolswarder Zuivelschool als kennisnetwerk

Een eeuw lang was Bolsward het hart van het zuivelonderwijs in Fryslân. Generaties fabrieksdirecteuren zijn er opgeleid. Historicus Ronald Plantinga beschreef de geschiedenis van de Zuivelschool.

Jan Ybema

Bolsward | Het is eigenlijk een biografie geworden, maar dan van een instelling", omschrijft Plantinga zijn onderzoek naar de geschiedenis van de Bolswarder Zuivelschool. Het boek, dat hij samen schreef met dr. Marijn Molema, net als hij werkzaam aan de Fryske Akademy, is de eerste uit een publicatiereks 'Publieksgeschiedenis' bij uitgeverij Het Nieuwe Kanaal. Het maakt deel uit van een meerjarenonderzoek onder leiding van Molema om te komen tot een nieuwe geschiedenis van de Friese agri- en foodsector, met speciale aandacht voor de rol van kennis en innovatie.

Hoofdauteur Ronald Plantinga deed al eerder studie naar de historie van de levensmiddelenindustrie - namelijk de suikerproductie op Java - maar heeft geen persoonlijke achtergrond in de zuivel. „Ik ben wel dol op kaas. Eerlijk gezegd is Cono Zwart m'n favoriete kaasje. Uit Noord-Holland, ja...”

De geschiedenis van de Zuivelschool begon met een flop, vertelt Plantinga. In 1889 richtte de Friese Maatschappij van Landbouw een school op, vooral voor boerenzoons en -dochters. „In die tijd zag je een overgang van ambachtelijke zuivelbereiding op de boerderij naar industriële verwerking in zuivelfabriekjes die toen overal in opkomst waren.”

Het onderwijs op de eerste zuivelschool bleef echter te veel op de oude ambachtelijke leest geschoeid. De school maakte in 1904 een doorstart. De rijksoverheid hechtte zo veel belang aan eigentijds onderwijs in de zuivel, dat ze besloot de school over

te nemen en te moderniseren. „Na pakweg 1860 was de reputatie van de Friese boter aangetast. De Engelsens, die altijd trouwe afnemers waren geweest, bleefden die niet meer en kozen voor Deense boter. Industrialisering en innovatie waren in Fryslân hard nodig om de concurrentieslag met de Denen aan te gaan”, aldus Plantinga.

Daar was die tweede zuivelschool dan ook op ingericht. „Je kreeg vooral theoretisch onderwijs. Studenten werden opgeleid om directeur van een zuivelfabriek te worden.”

Vóór toelating op de school moest je anderhalf of twee jaar praktijkervaring in een fabriek hebben opgedaan, zodat je het maken van kaas en boter op school niet meer hoefde te leren.

Proeffabriek

In de jaren zestig keerde het praktijkonderwijs terug op de zuivelschool. In een proeffabriek werd het productieproces in het klein nagebootst. Het handwerk kregen de studenten dan in die proeffabriek in de vingers, niet meer op stage in een echte fabriek. „Hygiëne en efficiëntie werden steeds belangrijker. Een beetje aanklooiën om te oefenen - dat kon niet meer.”

In diezelfde periode was een onstuitbaar proces van 'fusie en concentratie' in de Friese zuivel op gang gekomen. „Steeds meer fabrieken slopen de deuren. Een groeiend melkaanbod werd steeds grootschaliger verwerkt op een afnemend aantal fabrieken.” Er waren dus ook steeds minder directeuren nodig. De Zuivelschool dreigde daardoor aan belang in te boeten. Het leerlingenaantal daalde rap.

„Tegelijk met de schaalvergroting

in de zuivel koos de Zuivelschool strategisch voor verbreding van het onderwijspakket naar levensmiddelen-technologie”, legt Plantinga uit. „Distilleerderij, bakkerij, waterzuivering en meer.”

Een andere opvallende naoorlogse verandering was de komst van vrouwelijke studenten op de zuivelschool. „De zuivel was echt een mannenbolwerk. Pas in 1973 begon de eerste vrouw aan de opleiding in Bolsward. Haar vader moest bij de directeur praten als brugman om haar aangenomen te krijgen.”

Er waren nog geen vrouwentoiletten en geen huisvesting voor vrouwen. „Laat haar maar naar de zuivelschool in Den Bosch gaan”, vond de directeur. Maar ze zette door en toen volgden er al snel veel meer.

Begin jaren negentig viel het doek voor de Zuivelschool, massaal Bolswarder protest in Den Haag en intensief gelobby achter de schermen ten spijt. Naar de normen van de tijd waren er structureel te weinig leerlingen. Bovendien hadden de commissarissen Wiegel en Vonhoff in hun Herenakkoord afgekaart dat het landbouwonderwijs in Leeuwarden geconcentreerd zou worden. „Een adering voor Bolsward. De school was een sterk en nationaal bekend 'merk' in de levensmiddelenindustrie.”

Het gebouw van de voormalige zuivelschool staat er nog. Het is nu onder meer in gebruik door bierbrouwerij Us Heit. „De eigenaar heeft zelf nog les gehad op de zuivelschool. Hij is dus in z'n oude school gaan bierbrouwen.”

Op de hogeschool Van Hall Larenstein ziet Plantinga veel positieve initiatieven op zuivelgebied, zoals de Dairy Campus en het onderwijsprogramma Dutch Dairy Chain. Hij ziet het aantal studenten dat voor levensmiddelen-technologie kiest de laatste jaren weer toenemen, zowel op mbo- als hbo-niveau. „Samenwerking tussen onderwijs, bedrijfsleven en overheid wordt steeds hechter: heel belangrijk voor de praktijkervaring van studenten en hun voorbereiding op de arbeidsmarkt.

Tegelijk begint de weg van schaalvergroting en efficiëntie die de agri- en foodsector na de oorlog zijn inge-



Ronald Plantinga: „Eerlijk gezegd is Cono Zwart m'n favoriete kaasje. Uit Noord-Holland, ja...”
Foto: Jilmer Postma

slagen, begint steeds meer maatschappelijk ongenoegen op te wegen: is meer vee en meer melk en meer export nog steeds een goed idee, gezien de impact op milieu en landschap? „Het schrijven van de zuivelschoolgeschiedenis heeft me geholpen te begrijpen hoe de sector in de huidige situatie terechtgekomen is. De keuze voor efficiëntie en massaproductie is toch min of meer bewust gemaakt. Het is lastig van dat ingeslagen pad af te wijken”, denkt Plantinga.

Streekproducten

„Als je je op de grote markt richt, ga je voor de grootste gemene deler. Zeker nu er steeds minder werkgelegenheid zit in de landbouw en industrie zit, kun je je afvragen of dat een

Industrialisering en innovatie waren in Fryslân rond 1900 hard nodig om de concurrentie met de Denen aan te gaan

slimme strategie is.”

Hij wijst op een land als Italië, waar elke streek zijn lokale producten met succes weet uit te venten: een alternatieve manier van economische meerwaarde creëren, die wel eens beter dan intensieve massaproductie verenigbaar zou kunnen zijn met sociale en ecologische waarden. „Maar het is complexe materie. Als je op Europese schaal redeneert, kun je ook zeggen: sommige gebieden zijn bij uitstek geschikt voor efficiënte en intensieve landbouw en Nederland is zo'n gebied. Daar valt ook wat voor te zeggen, maar jammer voor ons landschap en de biodiversiteit is het wel.”

Plantinga werkt intussen aan een proefschrift over de rol van kennis en innovatie in de Friese zuivel en landbouw sinds de jaren vijftig.