



TIEN JAAR NIVO FINESS'

We kennen Bert van den Auwelant als degene die de juiste kwaliteiten op de markt bracht. En ook als degene die ons leerde dat je ganzelevens moet selecteren op de bereiding die je kiest. Zijn bedrijf Nivo Finess' bestaat inmiddels tien jaar. Een mijlpaal waarbij je terugkijkt en vooruitblijkt.

Tien jaar foie gras, wat betekent dat eigenlijk? We kunnen het in koude getallen uitdrukken: zoveel levers, zoveel manuren, zoveel kilometers... Maar er zit natuurlijk véél meer achter. Toen Bert voor zichzelf begon, stond hij in zijn vakgebied al bekend als autoriteit. Hij was echter te eigenwijs om in loondienst verder te gaan, wilde het vak uitoefenen op zijn eigen manier. Het begon uiteraard allemaal zeer primitief. De eerste week nadat hij zijn naam bij het handelsregister deponeerde, bestelde hij 100 kilo ganzelever. "Dat was een hele berg waar ik tegenop zag. Gelukkig, na drie dagen was ik weer uitverkocht." De reacties uit de markt waren namelijk al meteen

positief. Bert bouwde een klein atelier, volledig ingericht met gloednieuwe apparatuur. Daar liet hij levers binnenkomen die hij hoogstpersoonlijk verwerkte tot gekuiste lever en terrines. "De inox tafels heb ik toen nog zelf gemaakt, kopen was te duur." Al binnen een maand na de opening raakte de zaak in een stroomversnelling. Chefs staan nu eenmaal in intensief contact met elkaar en geven de goede adresjes aan collega's door. De ster van Nivo Finess' bleef maar stijgen, het was voor Bert moeilijk om de door hem gewenste kwaliteiten in grotere hoeveelheden aan te kopen. Hij stapte in de auto en reed naar Hongarije. Voor outsiders ligt dat misschien niet voor de hand, bedenk echter dat Hongarije de bakermat van ganzelever is. Tijdens het communistische regime werd lekker eten er op een laag pitje gezet, maar dat wil niet zeggen dat de aloude tradities verloren gingen. Bert legde er contacten met boeren die uitsluitend voor hem -en volgens zijn spelregels- gingen produceren. Daar ging enorm veel energie in zitten. Maar wij kennen Frankrijk toch vooral als produktieland? Bert: "In Frankrijk worden overwegend eendelevers geproduceerd. Destijds werd dat door de Franse overheid sterk aangemoedigd om de werkloosheid op het platteland te bestrijden. In Hongarije is het produceren van ganzelevens een cultuur die al vele eeuwen bestaat." In België braken zware tijden aan. Bert was

alleen en moest 's ochtends naar Zaventem om de nieuwe levers van het vliegtuig te halen, moest bereidingen doen, beleverde zijn klanten driemaal daags, moest poetsen, boekhouden, met de Hongaarse boeren in contact staan... De hele familie sprong bij om klusjes te doen. Gelukkig, na een jaar kwam zoon Hans de gelederen versterken. Hij was afgestudeerd als opticiën en had een goede baan, tóch maakte hij de keuze. De gedrevenheid en het enthousiasme van vader zullen daar wel voor iets hebben tussengezeten.

Tien jaar

In het derde jaar werd wederom een grote stap gezet. Het inmiddels uitgebreide atelier kreeg de felbegeerde EEG-nummers toegerekend, waardoor ook de Nederlandse markt in beeld kon komen. Voor zijn distributie bij de noorderburen koos Bert nadrukkelijk voor samenwerking met jonge enthousiaste mensen. Met het Amsterdamse Vanilla Venture bijvoorbeeld en met het Limburgse Milan Fine Food. Vijf jaar na de start was het atelier, ondanks verbouwingen en vergrotingen, al weer volledig uit zijn jasje gegroeid. Bert realiseerde een nieuwbouw met een werkruimte van 200 m². Opmerkelijk is dat het atelier in een villawijk ligt en dus ook villa-achtige allures heeft. Maar is die ruimte voldoende? Voor de nabije toekomst allesbehalve. Dus werd

onlangs een bedrijfspand van 600 m² aangekocht dat momenteel verbouwd wordt. Hij wil hier binnen twee jaar operationeel zijn. Intussen won Bert van den Auwelant zowel in 2002 als in 2004 de prestigieuze Hermes Prijs voor ondernemerschap.

We vragen Bert wat er in de loop van tien jaar zoal veranderd is. *“Heel veel”,* antwoordt hij. *“Tien jaar geleden was foie gras een zeer elitair produkt dat alleen in de absolute toprestaurants gebruikt werd. Het produkt is nu meer democratisch geworden en het is op de markt volop beschikbaar, ook in mindere dus goedkopere kwaliteiten. Israël, Griekenland, Polen, Amerika en zelfs Roemenië proberen als nieuwe produktielanden een gaatje in de markt te veroveren”.* Wat ook veranderd is, is het maatwerk. Waren de meeste chefs tien jaar geleden al blij wanneer zij goede foie gras kregen, de eisen zijn inmiddels steeds hoger gaan liggen. Vandaar dat Nivo Finess' veel te maken heeft met maatwerk. Bert: *“De chef zegt wat en hoe hij het wil hebben en wij produceren volgens die receptuur. De chef zou dat ook in eigen keuken kunnen doen, maar bij ons zijn de hygiënische omstandigheden uiteraard veel beter en ook continu bewaakt.”*

Kwaliteit

Wat is kwaliteit, als het om ganzelevers gaat? Bert: *“Kwaliteit begint bij versheid. En uiteraard speelt ook een grote rol hoe het dier opgroeide en wat het te eten kreeg. Maar*

kwaliteit is ook eindprodukt en daar heeft iedereen zijn eigen beleving bij. Vandaar dat ik het zo belangrijk vind om onze klanten te kennen. Wat wil een chef met een lever doen?” Met een lever kan je in de keuken alle kanten uit. Terrine, bakken, rauw, confijten, grillen, smelten, roken, een mousse, noem maar op. Om maatwerk te kunnen leveren, moet je weten welke richting de chef uit wil gaan, terwijl de leverancier moet weten hoe de lever op een bereiding zal reageren. Voor bakken heb je een andere lever nodig dan voor een terrine. Bert: *“Wanneer mijn klant een lever koopt, wil hij vooral het juiste eindresultaat. Dat kan ik alleen geven wanneer ik weet, wat hij van plan is om met die lever te gaan doen.”* Een producent die al zijn honderden klanten kent, het bestaat in deze hectische wereld dus nog steeds!

Boodschap

Welke boodschap heeft Bert voor de chefs? *“Koop onze spullen. Serieus. Goedkoop is meestal slechtkoop. Het eindresultaat wat je van een lever krijgt, kan gigantisch verschillen. Het gaat niet om de kilo's die je aankoopt, maar over het gewicht dat je na de bereiding overhoudt”.* Bert legt uit dat zijn Hongaarse levers kleiner zijn per dier, terwijl ze dezelfde hoeveelheid eten. Zijn levers hebben natuurlijke proporties. Maar ze zijn toch groter dan natuurlijk? Zoon Hans: *“De lever is bij de gans en de eend een natuurlijk reservemechanisme,*

dat de energieopbouw tijdens de jaarlijkse vlucht ondersteunt. Ook in de natuur hebben de dieren dus van tijd tot tijd een grote lever. Maar die moet uiteraard wèl binnen proporties blijven. In de natuur vergroot een lever 3 tot 4 keer. In sommige produktielanden laten ze de lever tot tien keer of zelfs méér vergroten. Onze Hongaarse levers zijn 4 tot 5 keer vergroot, dus volkomen natuurlijk.” Bert vult aan: *“Wanneer een lever tè groot is, zijn de cellen gespannen en springen ze bij warmte direkt open. Je krijgt daardoor veel verlies. Bij onze levers blijft na bereiding 95 tot 97% van het oorspronkelijke gewicht over. Bij opgefokte ganzen kan het gewichtsverlies tussen de 20 en zelfs 50% liggen!”* Iets om over na te denken.



Schriekweg 37-39
2240 Zandhoven
tel. 0032 3 484 45 42
fax. 0032 3 484 60 60
info@nivofiness.be
www.nivofiness.be

