

Gouda: een wereldmerk

*Zeg je kaas, dan zeg je Gouda.
Zeg je Gouda, dan zeg je kaas!*



De productnaam Goudse kaas is een begrip. Authentiek én zichzelf gebleven door de eeuwen heen. Net zoals de nuchtere boeren in het Groene Hart, die hun koeien laten grazen op mals groen gras. Dat levert oer-Hollandse taferelen en oorspronkelijke, eerlijke producten op. Goudse kaas komt vanuit deze polderweiden naar de Goudse binnenstad om op de kaasmarkt te worden verhandeld. Vandaar de naam 'Goudse kaas'.

Gouda heeft unieke verhalen

De rijke cultuurhistorie die Gouda bezit is een dragende kracht voor de stad. Hieronder vallen overigens ook de Goudse kaas, stroopwafels en andere ambachten. Het compacte historische centrum kent meer dan 300 monumenten, waaronder de gebrandschilderde ramen van de Sint Janskerk, pittoreske Hofjes, de Goudse Waag, het kaasmuseum, het Museum Gouda en nog zoveel meer. Dit alles wordt omarmd door middeleeuwse grachtjes.

Gouda heeft een uniek compact centrum. Met publiektrekkende bezienswaardigheden, aparte winkeltjes en galerieën en een afwisselend horeca-aanbod, allemaal op loopafstand van elkaar. Midden op de markt staat het sprookjesachtige stadhuis, onder andere stralend middelpunt van 'Gouda bij kaarslicht'. De markt, met aan haar voeteneind de Goudse Waag is eveneens een ideale plek voor de Goudse Kaasmarkten. Met de Waag of de Sint Janskerk op de achtergrond worden de meest fantastische foto's gemaakt, die makkelijk hun weg vinden via onder andere social media. Vaak begeleid door enthousiaste verhalen van bloggers:

<https://www.nach-holland.de/nach-holland-blog/orte-und-events/280-gouda-der-name-ist-programm>

Het belang dat Gouda hecht aan gastvrijheid zien we onderstreept door nauwe samenwerking tussen horeca, ondernemers, de warenmarkt en de gemeente.

De Goudse kaasmarkten vormen een onderdeel van deze gastvrijheid. Centraal op de markt vinden op donderdagochtenden van april tot en met augustus in Gouda 21 kaasmarkten plaats. Dit is een uitbreiding ten opzichte van 2015 met 11 extra kaasmarkten per seizoen, meer dan een verdubbeling! De Goudse kaasmarkten onderscheiden zich van andere kaasmarkten, doordat de bezoekers hier daadwerkelijk tussen de kazen door kunnen lopen en het onderhandelen over de kaasprijs door de boeren van dichtbij kunnen meemaken. Kaasmeisjes delen kaas uit en gaan met de bezoekers op de foto. De kaasmarkten zijn internationaal geliefd en verantwoordelijk voor een enorme groei aan bezoekers vanuit binnen en buitenland. Het afgelopen jaar genoten 1,1 miljoen toeristen vanuit de hele wereld van alles wat Gouda te bieden heeft. Tegelijkertijd wordt het belang van het verankeren van het Gouds icoon niet vergeten door onder andere de kinderkaasmarkt, waarbij 400 basisschoolkinderen te zien krijgen hoe Goudse kaas gemaakt wordt en de geschiedenis van hun kaasstad leren.

Ons verhaal over kaas is authentiek

Al in 1395 gaf het stadsbestuur van Gouda nauwkeurige richtlijnen voor de ordening van de Goudse markten. De botermarkt bevond zich ten oosten van het stadhuis, de koemarkt ten westen. Begin 1400 waren er in Gouda al verschillende vee- en kaasmarkten.

In een groot gebied rondom Gouda was de melkveehouderij namelijk de voornaamste bron van bestaan. Dit had te maken met de veengrond, die beperkingen oplegde aan mogelijke toepassingen. Gouda werd het centrum van een groot veeteeltgebied.

Vele duizenden kilo's zuivel (en vee) werden jaarlijks op de Goudse markten verhandeld. Hierdoor én door de gunstige centrale handelsligging van Gouda ontwikkelde Gouda zich al vroeg tot een regionaal centrum van onder andere handel in zuivelproducten. De Goudse kaas stond en staat bekend om zijn lange houdbaarheid en voortreffelijke smaak.

Maar onze ambitie reikt verder

De consument en/of bezoeker houdt van deze authenticiteit. Aan Gouda de taak, om steeds weer te laten zien, dat Goudse kaas hier zijn oorsprong kent en nog steeds volop aanwezig is. Niet alleen in het hoogseizoen, maar het hele jaar door, 365 dagen lang. De komende jaren houden we Gouda en Goudse kaas blijvend op de kaart:

Door de Goudse kaasmarkten te vernieuwen en toekomstgericht te maken

Het bestuur van deze kaasmarkten zorgt met groot élan voor vernieuwing, zonder de authenticiteit uit het oog te verliezen. Onze ambitie is, de activiteiten tijdens de markten uit te breiden en om de kaasmarkten nog verder door te laten lopen in het seizoen.

Door het opzetten van de Cheese Experience

In samenwerking met DST, het bureau dat onder andere de Heineken Experience heeft ontwikkeld en gerealiseerd, zetten enthousiaste Goudse initiatiefnemers momenteel een Cheese experience op. Het college van burgemeester en wethouders heeft een gemeentegarantie verstrekt om het initiatief mogelijk te maken. Bezoekers kunnen daar horen, zien, voelen én ruiken hoe Goudse kaas gemaakt wordt. Van gras en melk naar kaas. De doelgroep voor deze Cheese Experience bestaat uit dagjestoeristen, museumliefhebbers, shoppende vriendinnen, vakantiegangers en natuurlijk uit inwoners van de omliggende steden en Gouda zelf. Groot pluspunt is de ligging van de Cheese Experience, midden in het centrum van Gouda en daarmee zeer goed bereikbaar. Gouda creëert hiermee extra kansen voor bedrijfsleven en toerisme, verankert het cultureel historisch erfgoed en genereert extra PR voor de stad en voor Goudse kaas. Maar zorgt daarmee ook voor een cross-over met de omliggende gemeenten en extra bezoek aan de kaasboerderijen in het Groene Hart. De Experience komt in het rijksmonument aan de Agnietenstraat 21, verhuurd door de gemeente. Eind 2019 zal de Cheese Experience geopend worden.

Door het promoten van Cheese Valley

Begin 2017 is door de wethouders van Gouda, Woerden, de Krimpenerwaard en Bodegraven-Reeuwijk het initiatief genomen voor een bijeenkomst met stakeholders. De uit deze bijeenkomst ontstane samenwerking tussen gemeenten en partners (kaasboeren, kaasproducenten, kaashandelaren, organisatoren van kaasmarkten, etc.) biedt een stevige basis voor Cheese Valley en voor de (fictieve) metrolijn van het Nederlands Bureau voor Toerisme: een verhaallijn die toeristen kunnen volgen en die met één thema te maken heeft. Cheese Valley is onderdeel van het thema 'de Dutch Food & Cuisineline': <https://www.holland.com/global/tourism/holland-stories/dutch-food-and-cuisine/cheese-valley-gouda-and-beyond.htm> Vanaf 2017 is er jaarlijks een persreis door Cheese Valley georganiseerd, met journalisten uit heel Europa. Dit jaar is een kwartiermaker aan de slag om een stichting met overheden en (kaas)bedrijfsleven op te richten. De stichting moet een publiek-private samenwerking worden om kaas uit Cheese Valley verder te promoten als culinair product en op deze wijze de zelfkazende boeren in dit gebied een toekomst te geven.

Door verbinding te zoeken met andere partijen

Stichting het Nederlands Nationaal Kaaskeur Concours heeft in 2014 het initiatief genomen om een grote kaaswedstrijd te organiseren: Holland Kaaskeuring. In 2019 is- in samenwerking met de Gouda Kaasmarkt, de Goudse Waag, de Samenwerkende Ondernemersverenigingen Gouda (SOG) en gemeente Gouda- de keuring uitgegroeid tot dé kaaswedstrijd van Nederland: Gouda Cheese Awards. Een smaakonderzoek volgens de bewezen formule, maar met een finale die van a tot z te volgen is voor publiek! Decor vormt de traditionele Goudse kaasmarkt. De eerste editie was 6 juni en heeft gezorgd voor veel media aandacht en nieuwe verbindingen met Gouda en de kaas-industrie.

Door middel van actieve marktbenadering

Via brochures, social media (o.a. Facebook en Instagram @visitgouda) en verschillende websites wordt het belang van Gouda als kaasstad benadrukt. Daarnaast vindt actieve marktbenadering van touroperators plaats op internationale bijeenkomsten en beurzen in onder andere in Londen, Berlijn, Antwerpen en bij het Nederlands bureau voor Toerisme (NBTC).

www.welkomingouda.nl

<https://www.holland.com/global/tourism/destinations/provinces/south-holland/gouda-cheese-market.htm>

www.goudakaasstad.nl

En last but not least: door trouw te blijven aan onze missie

We zullen steeds alert blijven op nieuwe ontwikkelingen, mogelijkheden en kansen die bijdragen aan onze missie:

Zeg je kaas, dan zeg je Gouda.

Zeg je Gouda, dan zeg je kaas!

