


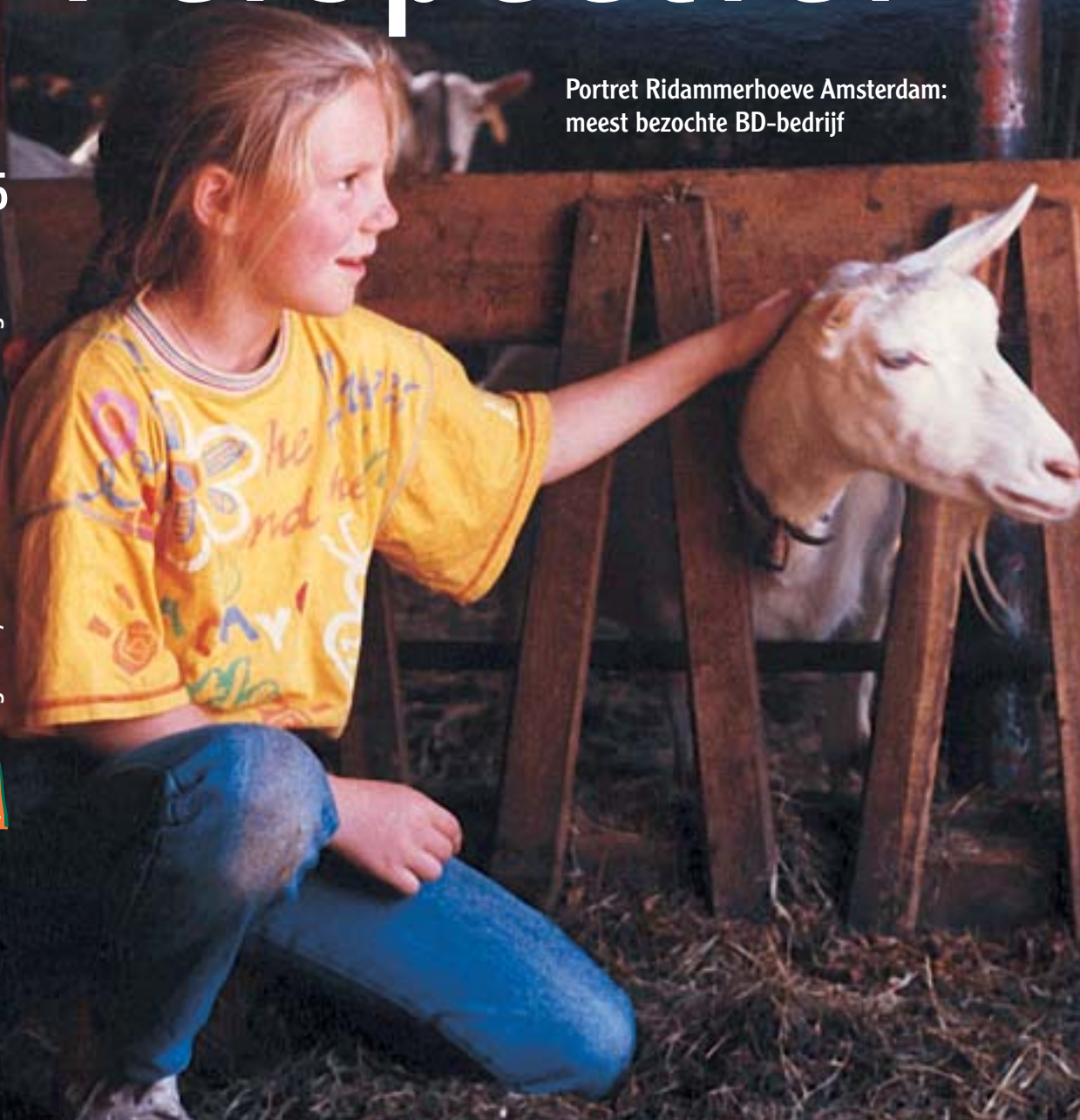
Perspectief

Portret Ridammerhoeve Amsterdam:
meest bezochte BD-bedrijf

2003 september N° 5
oktober

Dynamisch

Nieuws en informatie over  biologisch-dynamische landbouw en voeding



Dynamisch Perspectief

2-maandelijks uitgave voor leden van de
Vereniging voor Biologisch-Dynamische
Landbouw en Voeding (BD-Vereniging)
ISSN 1389-7438

BD-Vereniging en advertentie-acquisitie:
Vereniging voor
Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding
Diederichslaan 25
Postbus 236, 3970 AE Driebergen
e-mail: info@demeter-bd.nl
internet: www.demeter-bd.nl
tel: 0343-531740, fax: 0343-516943

Redactie:
Bruno van der Dussen, Jola Meijer

Vaste medewerkers:
Bernard Asselbergs, Maaike Boschloo,
Jan Diek van Mansvelt, Frank Woets

Sluitingsdatum kopij:
Aanleveren kopij voor het
november-decembernummer
tot 1 oktober 2003.
Bij voorkeur van te voren telefonisch overleg,
tel. 075-6873159
Kopij op diskette (minimaal Word 97) of
via e-mail: info@demeter-bd.nl

Vormgeving:
Fingerprint Driebergen, Gerda Peters
Pre-press en druk: Drukkerij Kerckebosch Zeist
Gedrukt op Reviva, 50% recycled, chloorvrij

De BD-Vereniging is houdster van het merk
DEMETER

Copyright
Tegen overname van artikelen bestaat in principe
geen bezwaar, mits hier van tevoren toestemming
voor is verleend en dit duidelijk wordt vermeld.



Vereniging voor
Biologisch-Dynamische
Landbouw en Voeding

Vooraf

Rudolf Steiner wees er tachtig jaar geleden op dat de bij niet alleen een rol speelt in het leven van de mens, maar dat hij voor de aarde als geheel een bijzondere functie vervult. Maar het (voort)bestaan van de bij wordt bedreigd. Jos Willemse vertelt daar uitvoerig over.

Brood – ons dagelijks voedsel – is zo gewoon, daar staan we niet dagelijks bij stil. In Brood nodig?! gaat Woutje Boomsma hier nader op in. Maar brood is meer dan brood alleen. Daar schrijft Hans-Werner Schroeder over: Geef ons heden ons dagelijks brood.

Aan BD gaat men voorbij. Zo zou men het Dynamisch Portret kunnen karakteriseren van de Ridammerhoeve in het Amsterdamse Bos met jaarlijks 240.000! bezoekers. Op de Open dagen van de biologische boer (20 en 21 september) is het er bomvol. Maar bd-boer Willem Dam blijft zich verbazen dat veel bezoekers urenlang naar hun kippen en geiten kijken, maar toch weinig zuivel en eieren bij hem kopen, terwijl ze thuis allemaal ijverig handtekeningen zetten onder acties voor betere leefomstandigheden van onze landbouwhuisdieren: "Het is net of ze dat verband niet kunnen of willen leggen."

Bijna kwart miljoen bezoekers per jaar



Op Ridammerhoeve verbindt de consument weinig voedingsaankopen aan zijn goede gevoel

Geef ons heden ons dagelijks brood....



De reikwijdte van deze zinsnede in het Onze Vader

Grenzen aan de manipulaties in de bijenteelt



Economische druk, Varroamijt en bijenkastkever doen de alarmbel in de imkerij luiden

INHOUD

Dynamisch Portret	3
uit de vereniging	7
Waterman	9
Brood? Brood nodig!	10
Time-out voor imkerij	15
Slow Food; het recht op genieten	20
Symposium Such is Life	22
In memoriam Tonke Poelman	
Perspectief 25	25
Memo 26	26
Agenda 26	26
BD-info 27	27



Geen enkel biologisch (-dynamisch) bedrijf trekt meer bezoekers dan de Ridammerhoeve: 240.000 (!) per jaar. Excursies voor schoolklassen, senioren, veel losse bezoekers, verjaardagpartijtjes, enz., enz.. “Veel daarvan genieten dan zichtbaar van de oude vertrouwde geuren en beelden van het gezonde gemengde bedrijf”, zegt Willem Dam. Maar hij blijft zich er over verbazen dat veel mensen wel urenlang met hun kinderen naar zijn kippen en geiten willen kijken, maar naar verhouding toch maar weinig zuivel en eieren bij zijn vrouw Corinne en hem kopen. In verband met de Open dagen bij de biologisch (-dynamische) boer op 20 en 21 september een portret van het meest bezochte biologisch-dynamisch bedrijf in Nederland.

Jan Diek van Mansvelt

De Ridammerhoeve in het Amsterdamse Bos

“De tweede afslag aan je rechterhand, onder het viaduct door en na 300 meter zie je dan aan je rechterhand een bordje met Geitenboerderij”. Zo had Willem Dam het me uitgelegd en zo kon ik het gemakkelijk vinden. Na de auto geparkeerd te hebben, loop ik over het schaduwrijke pad. Echt zo’n oud parkbospad. Aan het einde daarvan sta ik ineens in een andere wereld en weet even niet wat ik zie. Is dit nu een boerderij of een uitspanning? Overal tafels en stoelen en een speeltuin met veel houten toestellen en een fraaie oude dieprode trekker. Maar tegelijk is het ook een stal, met een mooi glooiend dak en veel houten hekken. En meer naar rechts is er juist weer duidelijk een winkelingang. En ondanks de maandagochtend, vroeg in juli, zijn er toch al heel wat bezoekers: senioren aan de koffie en ouders met kleine kinderen, met limonade of ijs. Ik loop de winkel in: daar zijn mensen aan het werk. Ik loop door de stal; daar wordt geveegd en geboend. Maar daartussendoor lopen jonge ouders achter hun kleintjes aan, die op hun beurt vol verwachting achter

de kippen aanscharrelen, die in grote getale met hun ijverige snavels het ligstro van de geiten doorploegen. “Met deze kippen houd ik de stal vrijwel vrij van vliegen”, legt Willem me even later uit, toen hij me rondleidde. “Elke vliegenmade die ze in het voorjaar opeten scheelt me zo’n miljoen vliegen in de zomer”, rekent hij me voor. Hij heeft gelijk, de vreselijke zwermen steek- en mestvliegen die je soms op boerderijen tegenkomt, ontbreken hier, al was het natuurlijk ook weer niet vliegen-loos. “En dat zonder insectengif te spuiten!”, zei hij met gepaste trots.

De mevrouw van de kaaswinkel had Willem voor me opgehaald. Hij bleek op weg naar de kaaskelder, waar hij de verse geitenkaas in roestvrijstalen uitlekbuizen van zo’n dertig centimeter lengte en vijf centimeter doorsnee ging gieten.

Zo begint mijn rondleiding op de Ridammerhoeve in de kaaskelder, die zowel de spic-en-span hygiënische kaasmakerij is, als ook demonstratie ruimte voor groepen belangstellenden, zoals bijvoorbeeld scholen, cur-

sussen en groepen senioren. Willem's geiten-zuivel assortiment bestaat uit melk, karnemelk, yoghurt, kwark, boter, yoka-drank, elf smaken ijs, waaronder veel vruchtensmaken en een suikervrije. Verder nog een kleine twintig soorten geitenkaas, met en zonder kruiden, jong en oud. En niet te vergeten de kleine flesjes geitenmelk die kinderen aan de geitenjongen kunnen voeren. Leuk om te zien wat de ouders dan onder jongeren blijken te verstaan, respectievelijk hoe slim de pubergeiten zich aan ouders en kinderen opdringen om voor het leegslobben van zo'n flesje uitgekozen te worden. Met fel mekkerende kleintjes er achter. Natuurlijk is dat voeren niet echt nodig voor de geitenjongen: ze krijgen van Willem wat ze nodig hebben. Maar het is wel een van de middelen om de kinderen in contact te brengen met de geiten. "Door ze de geiten te laten verzorgen krijgen ze pas echt contact."

Allergisch

"Maandag is de zuiveldag", legt Willem me even later uit. "Dinsdag zijn we dicht en woensdag zijn de producten dan klaar om meteen verkocht of ter rijping opgeborgen te worden. Zaterdags en zondags verkopen we het meest, en maandag begint de cyclus dan weer opnieuw."

"In september lammeren de eerste geiten. Dit gaat zo door tot april / mei om de melkgift het hele jaar door op peil te houden", legt hij uit.

"En dat is óók erg belangrijk voor mijn publiek. Ze willen altijd dolgraag de geboorten van de geitjes bijwonen en de jonge geitjes dan ook zien opgroeien. Dat handje helpen met die voerflesjes past daar helemaal bij."

Daarmee komen we op de verhouding tussen kijkers en kopers. Willem blijft zich er over verbazen dat veel mensen wel urenlang met hun kinderen naar zijn kippen en geiten willen kijken, maar naar verhouding toch maar weinig zuivel en eieren bij zijn vrouw Corine en hem kopen. "Thuis zetten ze allemaal ijverig handtekeningen onder moties voor betere leefomstandigheden van de landbouwhuisdieren, bijvoorbeeld voor de acties van Lekker Dier. Maar hier bijvoorbeeld de eieren kopen, of andere producten van onze diervriendelijke veehouderij, terwijl we toch heus niet zoveel duurder zijn dan in de supermarkt: ho maar! Het is net of ze dat verband niet kunnen of willen leggen." Gelukkig draait de winkel desondanks niet slecht, zo blijkt als ik doorvraag. "De omzet zou zonder meer verdubbeld kunnen worden als wat meer mensen de consequenties van hun opvattingen ook echt in voedselaankoop zouden willen omzetten. Dan wordt het allemaal minder vrijblijvend. Maar aan de andere kant, de klanten die hier eenmaal hun spullen kopen blijven dat vaak jaren doen. Zo is het ook wel weer. Bovendien hebben we hier een boel klanten die allergisch zijn voor koemelk", vertelt hij. "Geitenmelk kan in zo'n 20 minuten verteerd worden terwijl er voor koemelk toch wel zo'n twee uur spijsvertering nodig is. Dat maakt dus echt veel uit".

Al pratend zijn we intussen alweer uit de kelder omhoog gelopen en gaan door de winkel heen met z'n attractieve uitstalkasten voor kazen,

Maandag is zuiveldag

biologische sappen, frisdranken, bio-koffie en bio-ijs. Tegenover die vitrines, tussen de winkel en het café gedeelte, zie ik het melk-opvangvat hangen. De melk komt daarin terecht via buizen die dwars door de muur tussen winkel en melkstal heengaan. Ze wordt daarin opgevangen op weg naar de koeltank in de kelder. Wat een vondst. Zo kunnen de klanten-bezoekers de melk zien 'binnenkomen' als er gemolken wordt. "En dat is maar goed ook", zegt Willem, "want er zijn heel wat kinderen die denken dat de melkzuigers, die bij het melken over de spenen van de geiten geschoven worden, melk in de uiers persen, zo ongeveer als auto's vol benzine getankt worden. Dat geiten uit gras en hooi melk kunnen maken, blijkt voor die kinderen een wonder. Melk komt toch uit de winkel of uit de melkfabriek! En, eerlijk is eerlijk, het is natuurlijk ook een wonder dat de geiten dat kunnen, ook al zijn we als boeren totaal met dat gegeven vergroeid."

Homeopathische middelen

Al pratend zijn we naar 'achteren' gelopen waar Willem een ton EM-bacteriën (Effectieve Micro-organismen) kweekt die hij op vele manieren inzet (zie ook DP 2003, nr. 3: Composteren als levenswerk, red.). Verder staat er ook een roerton voor de preparaten. "Ik ben vooral erg gesteld op de compostpreparaten. Die doe ik graag in de mest, hier. Eerst in de potstal en dan later nog een keer, als ik de mest buiten opzet. Zo ruikt die lekkerder en verteert die beter. Het hoorn-mest preparaat spuit ik op weiden waar veel onkruiden zitten; het hoorn-kiezel preparaat spuit ik overal 'n keer, in het voorjaar. Duidelijke effecten heb ik er overigens niet van gezien. Verder werk ik graag met homeopathische middelen, bijvoorbeeld tegen de zere bekjes van de jonge dieren. Mijn broer, homeopathisch arts in Amsterdam, helpt me de medicijnen te maken. Het helpt echt geweldig. Als ik het hoesten bestrijd met antibiotica gaat het eerst wel iets sneller over, maar dan blijft het telkens weer terugkomen. De ziekmakende stammen ontwikkelen ook nog eens resistentie tegen de chemische geneesmiddelen. Daar schiet je dus niet echt mee op". We lopen terug, voor de winkel langs, naar de ingang van de geitenstal. Willem laat daar de melkstal zien, waar de bezoekers mét de melkende boer méé kunnen kijken. "We melken ongeveer 120 melkgeiten. De andere zestig geiten zijn jongvee. Daar houden we de besten van aan om melkgeit en moederdier te worden. Ik let daarbij vooral op de melkgift, de gezondheid en de constitutie van het dier. Dat zijn samen voor mij de belangrijkste criteria om geschikte moederdieren te kiezen. De dekbokken haal ik niet uit mijn eigen kudde maar bij bevriende bio-geitenboeren. Zo voorkom ik inteelt, waarvoor de geiten best gevoelig zijn. De melkgift kan dan wel snel omhoog, maar de gezondheid gaat bijna even snel omlaag. Daar schiet ik dus per saldo niets mee op, integendeel. Mijn



Met het BD-akkerbouwbedrijf van Carel Ferket in de Flevopolder vormen we samen een gemengd bedrijf en dat bevalt prima

oudste melkgeiten zijn zo'n jaar of twaalf, de meeste gaan toch wel zo'n jaar of vijf á zes mee voor ze naar de slachter gaan. Zo gemiddeld leveren de melkgeiten een kleine drie liter per dag en alles bij elkaar zo'n 800 liter per jaar. Door een kruidenmengsel in mijn krachtvoer te mengen geef ik nog extra steun aan de gezondheid van mijn beesten," vertelt Willem verder. "Voorkomen is echt veel economischer én diervriendelijker dan genezen. Dat geldt ook voor de speenontsmetting met een verdunde emulsie van Calendula en uierbalsem: daardoor trekken de slotgaten in de spenen eerder dicht, wat de besmettingskans enorm verkleint." Enthousiast vertelt hij vervolgens als familie mee te hebben gedaan met een onderzoek van de Universiteit van Utrecht, waarin de gezondheid van boerderijkinderen, die temidden van al die 'onhygiënische toestanden' opgroeien, met overal al die dieren, melk en mest, vergeleken werd met die van 'hygiënisch' opgegroeide stadskinderen. "Onze kinde-
september - oktober 2003

ren en die van de andere boeren bleken veel minder gevoelig voor allerlei allergieën dan de stadskinderen. Logisch, want ze zijn er van jongs af aan mee opgegroeid en hebben zo veel meer weerstand kunnen opbouwen."

Samenwerking met akkerbouwbedrijf

Als ik hem vraag wat hij de geiten voert, vertelt Willem dat hij al tien jaar samen werkt met Carl Ferket, bd-boer in de Flevopolder. "Die teelt nog steeds negen hectare grasklaver, luzerne en voederbieten voor mij. Verder krijg ik ook zijn stro. Omgekeerd krijgt hij mijn prachtige geitenmest. Zo zijn we samen een gemengd bedrijf, en dat bevalt ons uitstekend. Alleen voor mijn voedergranen moet ik bij de groothandel zijn. De Hollandse bioboeren telen liever zoveel mogelijk baktarwe. Dus de voedergranen komen voor een flink deel uit Oost-Duitse biobedrijven. Zelf heb ik hier in het Amsterdamse bos eigenlijk maar een klein bedrijf: 5,5 ha grasland. Vroeger huurde ik er nog zo'n 10 hectare grasland elders in het bos bij. Maar daar ging de gein toch wel van af naarmate die weiden van het parkbeheer steeds meer verwilderd moesten worden en vol dis-



tels kwamen te staan. Toen ben ik er mee opgehouden; jammer maar helaas.”

Wat het milieu betreft is Willem ook actief: “Ik heb al sinds tien jaar biodiesel voor mijn shovel en mijn tractor en een helofytenfilter voor het afvalwater van de stal en de horeca”, vertelt hij niet zonder trots. Terwijl we verder de stal in lopen zie ik overal langs de muur grote borden met een korte uitleg over wat er allemaal op dit bedrijf gebeurt, per thema geordend. “Daarmee geef ik antwoord op het merendeel van de vragen die de bezoekers door de jaren heen steeds weer stellen.”

Bedrijfsorganismen. Daar is niets mystieks aan. Je ziet het meteen

Achter in de open stal, waar de jongste dieren zijn, heeft hij een luchtkanon staan met een verstuiver ervoor. “Hiermee vernevel ik twee maal per dag een EM (Effectieve Micro organismen, red.) verdunning door de stal. Daarmee stimuleer ik de ontwikkeling van gezonde bacteriën. Zo verhinder ik dat de ongewenste, ziekmakende soorten de kans krijgen.” Dan komen we in de schuur waar de leghennen gehouden worden: net geen 250. “Als ik er 250 of meer houd moet ik aan nog meer regels voldoen. Allemaal leuk bedacht voor de hygiëne in de legbatterijen, maar niet passend en ook niet nodig in mijn soort bedrijf. Al zou ik zeker niet zomaar met duizend kippen aan de slag willen in dit bedrijf. Vroeger had ik er echter driehonderd en dat ging echt probleemloos. Maar goed. Regels zijn regels, hoe contraproductief ze vaak ook zijn.”

Ik zie zitstokken buiten de schuur, onder het afdak en binnen, boven het stro, ook zitstokken en leghokken. “Vijf kippen per vierkante meter leghok en tien vierkante meter per kip buiten uitloop,” vermeldt de Ridammerhoeve Folder. “Met de nieuwe bd-voer-eisen is het lastig de legkippen van voldoende eiwit te voorzien, daarom heb ik nu meer last van kaalgepikte kippenkonten dan vroeger” verontschuldigt Willem zich. “Nu we die aminozuur toevoegingen niet meer mogen geven, moeten we iets anders verzinnen om te zorgen dat deze hoogproductieve dieren elkaars veren gaan eten om aan hun trekken komen.” Iets om Wim Vredevoegd en het Louis Bolk Instituut nog eens over te vragen, lijkt me.

Dan zijn we aan de rand van het erf gekomen en kijken over de weiden die zich aan alle kanten uitstrekken tot de bosranden. De melkgeitenkudde ligt grotendeels rechts, aan de zuidkant, in de schaduw. In bosrand er tegenover wijst Willem me op de zestien bijenkasten die een imker daar heeft staan. “Dat is toch weer een mooie verrijking van dit ecosysteem”, zegt hij tevreden. “Leuk ook dat iemand anders dat doet, dat verrijkt immers de menselijke samenwerking hier.” Dat is trouwens iets dat voor mij al jaren kenmerkend is geworden in de BD: de samenhang tussen de biodiversiteit en de sociale diversiteit, beide niet als optelsommen van losse onderdelen maar als kenmerken van rijkgeschakeerde eenheden: de bedrijfsorganismen, zoals dat in de BD wordt genoemd. Daar is niets mystieks aan. Je ziet het meteen.

Bokkenwagen

“Ik krijg hier wel 240.000 bezoekers per jaar”, en hij somt op: “Naast de losse bezoekers die ik al noemde, ouders met kleine kinderen en senioren, komen hier per jaar wel honderd schoolklassen. Daar heb ik dan een speciaal programma voor, met een excursie over het bedrijf en door de omgeving. En verder, erg belangrijk, eigen activiteiten voor de leerlingen: geiten borstelen en voeren, kijken bij het melken en per groep een geit zelf met de hand melken. Die melk mogen ze dan weer aan de jonge geitjes geven, in die kleine flesjes die ik je eerder liet zien. ’t Liefste zou ik ze ook zelf kaas laten maken, maar dan moet ik ze allemaal superhygiënische pakken aantrekken. Die heb ik nog niet.

En verder komen er veel kinderen hier hun verjaarspartij vieren. Die haal ik op de parkeerplaats op, met een bokkenwagen en die krijgen dan een programma dat ik met de ouders besproken heb. En dan zijn er busjes met senioren, die hier langs komen. Veel daarvan genieten dan zichtbaar van de oude vertrouwde geuren en beelden van het gezonde gemengde bedrijf. Onze stallen ruiken immers heel anders dan die van de huidige, gangbare veehouderij, met z’n drijfmest, ijzeren roostervloeren en beton.”

Tenslotte wil ik nog graag weten hoe hij aan zijn medewerkers komt en hoeveel dat er zijn.

“Ik zei al dat mijn vrouw, Corine, de winkel plus horeca en de administratie doet. Samen hebben we nog drie vaste medewerkers: twee in de

**Het liefst werk ik met
verstandelijke gehandicapten.
Heel betrouwbare lui**

winkel, in de weekeinden aangevuld met extra staf, en één in de stal. Verder zijn er nog vrijwilligers, maar daar kan ik niet echt op rekenen. Vaak hebben ze het na een keer of drie of vier al gezien, dus net als ze eenmaal ingewerkt zijn. Dat geldt vooral voor die uit Amsterdam. Die uit Aalsmeer blijven veel langer. Het liefst werk ik met verstandelijk gehandicapten. Die vinden het fijn hier serieus genomen te worden en nuttig werk te doen dat zichtbaar resultaat heeft. Ik heb er hier vier: heel betrouwbare lui.”

Willem biedt me aan een kop biologische cappuccino met geitenmelksschuim te drinken. We filosoferen nog wat na in de middagzon. Over de toekomst. Over de verleiding nog honderd en een dingen te willen perfectioneren, en daarnaast de vraag of er nu niet wat meer tijd voor het gezin nodig is, met de beide schoolgaande kinderen. En, na nog een cappuccino, of het ook niet een kunst is om dat wat er bereikt is levend en wel in stand te houden. Als ik tenslotte toch vertrek ben ik weer eens flink onder de indruk van de creativiteit en het doorzettingsvermogen van de bd-boeren. ■

De Ridammerhoeve
Willem Dam en Corinne Riteco
Nieuwe Meerlaan 4
1182 DB Amsterdam
tel. 0202-6455034
www.geitenboerderij.nl
e-mail: Ridammerhoeve@tip.nl
Geitenbedrijf met kaasmakerij
5,5 ha grasland
3 vaste krachten en losse
vrijwilligers
245 legkippen
Boerderijwinkel met lunchroom
Kinderboerderij
Samenwerking met
akkerbouwbedrijf

Jaap Visser: nieuw bestuurslid

Tijdens de jaarvergadering op 12 april jl. deelde voorzitter Jan Saal mee dat er met twee aspirant-bestuursleden gesprekken werden gevoerd voor een bestuursfunctie. Eén van hen was Jaap Visser. De voorzitter stelde voor dat indien de kennismaking positief uitviel, Jaap Visser tot bestuurslid benoemd zou worden. De vergadering ging hiermee akkoord. Jaap Visser is medio mei door het bestuur als bestuurslid benoemd. Onderstaand vertelt hij wie hij is en wat zijn relatie tot de BD is.



“Eerlijke en gezonde voeding van natuurlijke bodem, geproduceerd door gezonde bedrijven. Dat vind ik belangrijk. De bd-landbouw combineert dit alles. Daarom ben ik een jaar of acht geleden lid geworden van de BD-Vereniging. Maar ook omdat de BD-Vereniging het anker is. Zeker in die tijd was er volop discussie over de vraag hoe groot de biologische sector kon worden. En ook: ten koste van wat? Inmiddels schuiven bio en gangbaar naar elkaar toe en dat heeft voordelen. Maar zonder anker laat je je mee-

streuen in de waan van de dag. En daar heb ik nooit zin in gehad. Waar ik wel trek in heb? In een actieve BD-Vereniging die goed bezig is met de versterking van het Demeter-merk, zonder te verdwalen in overspannen verwachtingen en wishfull thinking. Zo'n vereniging wekt bij mij de eelust op. In 1972 begon ik als 17-jarige m'n werkzaam leven op Dennendal, waar ook een bd-tuinderij was, overigens. Daarna gewerkt bij de Wereldwinkels, Sjaloom en 15 jaar als vakbondsbestuurder bij de FNV. Vanaf 1997 bij de Slagerijgroep De Groene Weg. En tussendoor de Sociale Academie (opbouwwerk), PvdA, Varkens in Nood. Opbouwwerker ben ik altijd gebleven. En nu maar hopen dat de BD-Vereniging er wat mee opschiet.” ■

Vernieuwd:

WWW.DEMETER-BD.NL

De website van de BD-Vereniging is vernieuwd! Veel mensen die onze site bezoeken willen gericht naar specifieke informatie zoeken. Bijvoorbeeld bij welke Demeter-boerderij in de buurt zij melk kunnen kopen. Of op welk bedrijf ze kunnen kamperen. De vernieuwde site maakt dat eenvoudig. Je klikt op de provincie of typt een zoekwoord in en een selectie van de boerderijen verschijnt in beeld. Met een enkele klik kun je dan meer specifieke info over een boerderij inzien, evt. met een link naar de

website van die boerderij. Hetzelfde geldt voor Demeter-producten. Ook deze kunnen op productgroep opgezocht worden. De site zal in ontwikkeling blijven, zowel qua functionaliteit als actualiteit.

Neem dus ook eens een kijkje op www.demeter-bd.nl.

Voordrachten landbouwconferentie 2003

Welche Zukunft schaffen wir der Tierwelt in der Landwirtschaft? Dokumentarband zur Landwirtschaftlichen Tagung 2003 am Goetheanum

En goed verstaander heeft maar een half (Duits) woord nodig. Er van uitgaande dat Duits voor de leden van de BD-Vereniging geen probleem is, neemt de redactie onderstaand bericht van het Goetheanum zonder toelichting over, waarin aangekondigd wordt dat voordrachten van de landbouwconferentie die begin dit jaar plaats vond, besteld kunnen worden.

Inhalt sämtliche Vorträge:

Knut Ellenberg: Auf dem Weg, die Tiere zu erlösen

Enrico Zagnoli: Die Ei-Gestalt des Bienenvolks im Jahreslauf

Werner Wecker: Schulung durch Pferdearbeit in der Landwirtschaft Bericht aus einer jugendpädagogischen Arbeit

Jörg Spranger und Michael Walkenhorst: Der Einfluss der Mensch-Tier-Beziehung auf die Gesundheit der Milchkuh

Tadeu Caldas: Farm Individuals in the Earth's Organism – My experiences in a diverse world
Jos Verhulst: Die gemeinsame Evolution von Mensch und Tierreich

Johannes Brakel: „...in der richtigen Art Insekten und Vögel herumflattern lassen“
Manfred Klett: Der Mensch als Leiter und Begleiter der Tierwelt

Übungsgruppen „Tiere erleben und verstehen“
nr. 6: Beobachtungsübungen für eine Landschaftsgestaltung für Tiere und mit Tieren
nr. 7: Die Mensch-Tier-Beziehung auf dem Hofe
nr. 14: Wahrnehmungsübungen zu den Organen des Bien

Fachgruppen
nr. 20: Das zweigliedrige Tier – der dreigliedrige Mensch

nr. 21: Tierwesensbetrachtung, Haustierentwicklung, Tierheilkunde und Krankheitsbetrachtung nach Josef Werr
nr. 22: Artgemässe Fütterung und Zucht auf Milch-Lebens-Leistung
nr. 26: Die Beziehung zwischen Mensch und Pferd in der landwirtschaftlichen Arbeit
nr. 27: Unser Umgang mit dem Tod der Tiere. Die Bedeutung des Todes für die Tiere
nr. 31: Die Einzigartigkeit der tierischen Präparatehüllen
nr. 32: Tiergestützte Pädagogik und Therapie auf dem Bauernhof
nr. 33: Hofeigene Produkte: Bewahren von Qualität in der Verarbeitung von Milch und Fleisch
nr. 36: Wie können wir in Führungen und Kundengesprächen unsere Anliegen verständlich machen?

Preis: € 17.—/CHF 25.—, inkl. Porto
Zu beziehen bei: Landwirtschaftliche Abteilung am Goetheanum
Postfach CH-4143 Dornach
Tel. +41 (61) 706 42 12; Fax +41 (61) 706 42 15
e-mail: landw.abteilung@goetheanum.ch



Waterman

Liesbeth Bisterbosch

De Waterman behoort tot de groep oudste sterrenbeelden. De Babylonische Watergodin Gula goot uit twee kruiken water op de aarde. Hierdoor ontstonden de Eufraat en de Tigris, rivieren die voor het leven en de culturele ontwikkeling zo belangrijk waren. Wanneer UR.GU.LA (de Leeuw) opkomt, gaat GU.LA (de Waterman) onder. Aan de hemel is de gestalte van de Leeuw met een oogopslag te herkennen, de Leeuw imponeert.

Het sterrenbeeld dat tegenover hem staat, de Waterman, is onopvallend. De lichtzwakke sterren staan nogal verspreid; in die vele wazige sterren één beeld te zien, vraagt extra inspanning. Het gebied van de Waterman is echter gemakkelijk te vinden dankzij het grote, lege Herfstvierkant of de aanwezigheid van een planeet of de maan. De oranje-keurige Mars is nu een prima wegwijzer. Deze planeet is deze maanden 's avonds veruit het helderste licht. In september en oktober staat links onder Mars een van de drie sterren van de Water-

man, die in Nederland op plaatsen met weinig lichthinder goed te zien zijn: de ster van het rechterbeen.

In november trekt Mars door het gebied van het stromende water, in december verlaat hij de Waterman en komt hij in de Vissen. Zowel de Waterman als de Vissen bevinden zich ten zuiden van het Herfstvierkant, een groot, donker en leeg gebied, dat gemarkeerd wordt door vier sterren. De Waterman bevindt zich rechtsonder het Herfstvierkant, de Vissen links onder. De heldere ster bij de voeten van de Waterman heet Fomalhaut, deze ster behoort tot de Zuidelijke Vis. Rechts van de Waterman bevindt zich de geit-vis ofwel de Steenbok, die altijd met een visstaart wordt afgebeeld.

Steenbok, Waterman, Zuidelijke Vis en Vissen zijn zg. waterige beelden, ze staan in het "Natte Gebied". Deze maanden licht Mars eenzaam en alleen op in het Natte Gebied. Hij is het

enige helder licht in dat grote gebied van de herfsthemel.

Van geen enkel ander sterrenbeeld zijn de afbeeldingen zo verschillend als van de Waterman. Voor de Egyptenaren was hij de God van de Nijl. De Witte en de Blauwe Nijl stroomden uit zijn beide kruiken. De Grieken zagen hem als de man die de zondvloed had overleefd en het nieuwe mensengeslacht had gesticht. Een ander mythologisch verhaal vertelde dat hij de knapste jonge man was, Ganymedes.

Er zijn uit de Oudheid alleen maar afbeeldingen van de sterrenbeelden zonder sterren. De oudste Romeinse

hemelglobe, de Franesische Atlas, heeft grote invloed gehad op de wijze waarop later de sterrenbeelden zijn getekend. Op deze hemelglobe zie je de rug van de Waterman, die rechtop staat en in zijn rechterhand een kruik heeft. Rechts van hem bevinden zich de Vissen, links van hem is de Steenbok. Je moet dus als het ware in het midden van de globe staan om "een goed beeld" van de hemel te krijgen. Toen in de Renaissance vele nieuwe hemelkaarten werden getekend, ontstonden er velerlei varianten: een snel lopende of knielende jonge man, van achteren of van voren getekend, de kruik in zijn rechter of linker hand, zijn gewaad of een voorwerp in zijn andere hand.

Voor dit beeld, dat door Michael von Borstel nieuw is getekend, zijn we teruggegaan naar de bron: de mens die de aarde begiet, die de omgeving doet opleven. ■

Brood? Brood nodig!

Dankzij de warme zonnige zomer werd het graan al vroeg geoogst. Graan om brood te bakken, voor diervoeder, enz. We staan er zelden bij stil dat brood ons 'basisvoedsel' is. Niet alleen als voedsel om te consumeren, dus als materieel voedsel. Met brood wordt ook aangeduid dat de mens niet alleen leeft van het materiële voedsel, maar van de levens- en geestkrachten, die in de natuur aanwezig zijn.

Agelus Silesius – Duits dichter en mysticus uit de 17e eeuw – verwoordde dit als volgt:

*Het brood kan ons niet voeden,
Wat in het brood geneest,
is 't eeuwig woord van God,
Zijn leven en Zijn geest.*

Ook in het gebed het Onze Vader wordt het brood letterlijk genoemd: Geef ons heden ons dagelijks brood.

Wat is daar de betekenis van? In het boek Gebed en meditatie gaat Hans-Werner Schroeder (uitgave Christoffoor, Zeist) uitvoerig in op het Onze Vader. Met dank aan Christoffoor nemen we het hoofdstuk Ons dagelijks brood over.

Maar hoe is het met het 'gewone' brood gesteld? In Brood nodig!? zet Woutje Boomsma, natuurvoedingsconsulente, de belangrijkste zaken voor ons op een rijtje.

Met dank aan Frank Loef die de fotoreportage verzorgde van bakkerij Verbeek in Brummen.

ONS DAGELIJKS BROOD*

Hans-Werner Schroeder

De zeventvoudige aanroeping van de godheid in het Onze Vader moet men niet *alleen* opvatten als zeven beden, die aan dit gebed het karakter van een vraaggebed verlenen. Veeleer leeft in deze zinnen tegelijk ook de kracht van de verwerkelijking door deze beden zelf. Bij het uitspreken van het Onze Vader 'roep' ik de werkelijkheid van het gesprokene 'op', en stel tegelijkertijd mijzelf hierin op.

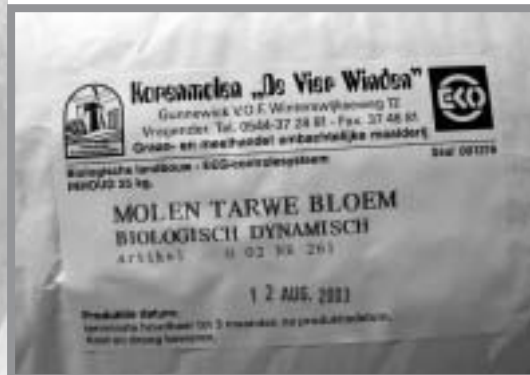
Wanneer ik bid, *handel* ik - op geestelijke wijze. De betekenis van het gebed - en speciaal van het Onze Vader, waarvan de woorden ons door Christus gegeven zijn - ligt hierin, dat ik hierdoor in vrijheid scheppend mag deelnemen aan het *werk* van de hogere wereld. Wanneer ik ernstig bid, wordt alleen al door het gebed de goddelijke naam geheiligd, komt het goddelijke rijk tot ons, geschiedt de goddelijke wil op aarde. Dit geschiedt onmiddellijk, doordat ik er naar streef de tegenwoordigheid van de godheid in het bidden te voelen en mij met haar te verbinden. Natuurlijk reikt dan elke 'bede' ook uit boven het moment van het bidden. Want de inhoud van wat uitgesproken wordt, moet immers niet alleen in het gebed werken, maar ook daarna moet de heiliging van de naam, de komst van het rijk en de vervulling van de goddelijke wil voortgang hebben. Maar het begin, de aanzet tot dit alles, heeft plaats *in en door* het gebed.

*) uit: Gebed en meditatie, van Hans-Werner Schroeder, uitgave Christoffoor, Zeist, ISBN 90 6238 0344

En wat zo in het gebed werkelijkheid is geworden, gaat dan met de biddende mee. Het begeleidt hem en wordt, van binnenuit groeiend, in zijn leven tot een helpende, sterkende, zegenende, wekkende macht.

Men kan nu tegenwerpen, dat het hier aangeduide weliswaar geldt voor de eerste drie zinnen (naam - rijk - wil), maar niet voor het tweede deel van het Onze Vader (brood - schuld - verzoeking - het boze). Deze beden hebben toch wel duidelijk een vragend karakter.

Inderdaad lijkt dit eerst zo. Men kan echter ook in het tweede deel terugvinden, wat voor het eerste deel al dadelijk duidelijk is. We merken het al wanneer we er alleen maar aan denken, hoe de vergeving van onze schuld gebonden is aan de manier, waarop *wij* onze



schuldenaren vergeven. Ook hier wordt in het gebed een doen bedoeld, een innerlijke verwerkelijking. Want wij moeten onze schuldenaren niet vergeven op enigerlei moment in de toekomst, maar op het ogenblik van het gebed zelf. Doordat wij voelen, dat een stroom van vergeving vanuit de godheid naar ons toevloet, verkrijgen we ook de kracht om van onze kant vergeving te schenken. Met de woorden van het gebed voelen we ons verzonken in de onmiddellijke genade van de godheid. *Dan* kunnen we ook zelf vergeven aan hen, die ons misschien het bitterste onrecht hebben aange-

daan. Hier wordt zelfs bijzonder duidelijk hoe het Onze Vader ons ertoe brengt midden in het goddelijke werken te staan.

Kunnen wij nu van hieruit ook de bede om het 'dagelijks brood' verstaan? Wanneer het hier ging om een 'bede' in de eigenlijke betekenis van het woord, dan zou men nauwelijks iets trivials kunnen bedenken. Het egoïsme zou binnendringen in het gebed. In het evangelie wordt uitdrukkelijk gezegd: 'Uw hemelse vader weet dat gij al deze dingen nodig hebt'. Men moet er ook aan denken, dat juist in de eerste levensbehoeften van de mens alleen kan worden voorzien door harde arbeid. En waar dit niet het geval is, moet het werken van andere mensen ons het dagelijks brood verschaffen. Het komt niet uit de hemel vallen. Wordt het

We kunnen gaan beseffen dat we eigenlijk in het geheel niet leven van het uiterlijke brood, maar dat al het voedsel doordrongen is met goddelijke levenskracht, die in werkelijkheid het voedende is.

het eigenlijk die mij door het uiterlijke voedsel voedt en door de kleding kleedt, toot en beschermt.

Want alle leven en alle zijn stamt 'uiteindelijk', 'in wezen' uit het leven en het zijn van de godheid. Dit oerfeit van al het aardse weerspiegelt zich hierin, dat elk leven op aarde leeft vanuit de zon - zonder de zon zou er geen leven bestaan. Met het zonlicht stromen echter niet alleen uiterlijke lichtenergieën naar de aarde.

van de godheid. Al ben ik mij er niet van bewust, toch is dit zo. Om mij elke dag opnieuw in het bewustzijn te brengen, dat ik de schenkende volheid van de godheid in het gebed mag ervaren: daarom staat deze 'bede' in het Onze Vader. Met het 'geef ons' spreek ik geen wens uit, geen bede om het dagelijks brood, en ook geen bevel, maar met deze woorden neem ik bewust mijn plaats in te midden van alles, wat mij ook zonder bede genadig geschonken wordt. Ik word mij ervan *bewust* dat dit alles mij geschonken wordt.

Zo is dan 'brood' niet alleen het zichtbare brood of de voeding in engere zin. Immers, in elke ervaring, zelfs de meest alledaagse, in elke zintuiglijke indruk, in elke gedachte kan ik iets ervaren van de gave, die ons uit de hogere wereld wordt aangeboden en die niet alleen de



ons dan eigenlijk wel 'gegeven'? Heeft deze 'bede' zin?

Om hier achter te komen, kunnen we denken aan het volgende. We kunnen gaan beseffen dat we eigenlijk in het geheel niet leven van het *uiterlijke* brood, maar dat al het voedsel doordrongen is met goddelijke levenskracht, die in werkelijkheid het voedende is. Weliswaar moet *ik* voor mijn levensonderhoud werken, maar uiteindelijk komt toch alles waarmee ik mij voeden, evenals datgene waarmee ik mij kleden, tooien of beschutten kan, uit de substantie van de godheid. Zij is

De oneindige lichtstroom, die uitgaat van de zon, is het beeld voor de stroom van leven en zijn uit God, die 'het leven der wereld draagt en ordent'.

Zo beschouwd krijgt deze 'bede': 'geef ons heden ons dagelijks brood' een veelbetekenende inhoud, die men op de volgende wijze onder woorden zou kunnen brengen: door het uitspreken van deze woorden ontstaat in mij het besef, dat in alles wat ik nodig heb voor mijn aardse bestaan, niet alleen iets uiterlijk materieels leeft, maar ook het zich-zelf-schenken

fysieke mens voedt, maar die 'brood' is voor de gehele mens.

Waarvan leeft de mens? De 23e psalm zegt het met de woorden: 'Schenkende goedheid zal mij dragen, al de dagen van mijn leven'. Uiteindelijk leven wij allen uit het zijn en het leven van God. Juist ook in het alledaagse, in het 'allegaagse' bestaan en in elke vorm van levensonderhoud, ook wanneer ik het mij door hard werken moet verwerven, leeft de 'schenkende goedheid' der godheid tot in mijn fysiek bestaan. Dit feit kan door het Onze Vader tot een levende ervaring worden: het *realiseert*

zich voor ons rechtstreeks in het gebed en straalt van daaruit in alles wat wij dagelijks beleven.

Zo kunnen we zien, dat ook in het tweede deel van het Onze Vader – al is het op een andere wijze dan in het eerste deel – het spreken van de woorden gericht is op onmiddellijke verwezenlijking.

Ten slotte willen we nog een tegenwerping onder ogen zien, die als volgt geformuleerd kan worden: ‘er bestaat hongersnood, er dreigt een verbod van goede geneesmiddelen, er is vergif in de voedingsmiddelen en in de lucht, enzovoort. In deze omstandigheden zou toch een moeder heel goed voor haar kinderen om materiële zaken kunnen bidden, of iedere mens voor de gehele aarde’.

gelijks brood te leren kennen. Dus niet alleen wat ons rijk en gelukkig maakt is ‘brood’ voor ons – veel moeilijker is het in de negatieve ervaringen van ons levenslot iets te zien, dat uit de goddelijke wereld tot ons komt en dat ook behoort tot het ‘dagelijks brood’.

Door het gebed groeit in ons een dubbel vertrouwen: het algemene vertrouwen dat de godheid onze *ware* behoeften kent (die wij zelf misschien in het geheel niet zo goed kennen en die niet identiek zijn met onze wensen en verlangens); en ook het concrete vertrouwen dat ons dagelijks brood eveneens leeft in de moeilijkheden van ons bestaan en door ons aangenomen moet worden.

Dat mag natuurlijk geenszins betekenen, dat wij ons niet zouden moeten verzetten tegen de vernietiging en vergiftiging van onze

brood’, dat mij van Godswege toekomt en dat ik aannemen mag, vol vertrouwen op de wijsheid en de verzoenende liefde Gods. Menige daad, menig woord zal dan in de conflicten, die niet te vermijden zijn, toch een andere klank en kleur kunnen krijgen. Maar bovenal zal de ziel vrij blijven van een *krampachtig voelen en willen*, dat maar al te gemakkelijk ontstaat bij de strijd om het goede en dat ons gevoel vergiftigt.

Zo zien we dat in de woorden ‘geef ons heden ons dagelijks brood’ iets al-omvattends wordt uitgedrukt. Wanneer men dit begrijpt en het zich steeds meer en meer toeigent in het dagelijks gebed, dan staat men op de juiste wijze in het beleven van de wereld en van het eigen levenslot. Dan groeit in ons de kracht om het leven in de hand te krijgen.



Deze tegenwerping is zeker de moeite waard om over na te denken. Juist waar echte nood is, krijgt immers de bede om het dagelijks brood een directe betekenis.

Maar we moeten dan toch ook dadelijk weer denken aan het woord uit de bergrede: ‘Want uw vader in de hemelen weet, dat gij dit alles behoeft’. Juist door het bidden kan in een mens langzaam het vertrouwen ontwakken, dat in wezen alles wat ons overkomt *noodzakelijk* is. Tot dit noodzakelijke kan stellig ook honger, ontbering, smart behoren. En het Onze Vader kan ons er juist toe brengen om *ook daarin* ons da-

levensomstandigheden, of dat wij het boze als iets goeds zouden moeten gaan duiden. Nee, er mag niets anders bestaan dan een worsteling om de vooruitgang van de wereld en het eigen leven. Maar een dergelijke worsteling, een dergelijke strijd voor als juist erkende doeleinden, kan al te gemakkelijk overgaan in een krampachtige houding van de ziel, wanneer niet in alle conflicten het fundamentele *vertrouwen* meewerkt, dat zelfs in de conflicten waaraan ik blootgesteld ben, niet alleen de aanval van een tegenstander aanwezig is, maar dat daarin ook leeft mijn ‘dagelijks

BROOD NODIG!?

Woutje Boomsma, natuurvoedingsconsulent

Wist u dat de Nederlander 60 kilo brood eet per jaar? Daarvan kiest slechts 25% voor volkorenbrood! 18 % voor witbrood, 34% van de Nederlanders kiest voor bruinbrood en de resterende 33% kiest voor andere broodsoorten (meergranen, kleinbrood, gevuld brood, enz.). Ondanks het goede imago van brood

wordt het meeste brood in de supermarkt gekocht. Het aantal klanten voor de warme bakker daalt. De supermarkt heeft ook vers brood en ook biologisch brood. Het percentage Demeter-brood zal de 1% niet halen. Brood is belangrijk, daar is iedereen het over eens. Het is een belangrijke leverancier van waardevolle stoffen. De koolhydraten (zetmeel), bevatten veel voedingsvezels. Brood is ook een leverancier van belangrijke stoffen als ijzer, koper, selenium, zink, foliumzuur en magnesium, vitamine B1 en B6 en het bevat weinig vet. De rijstijd is voor biologisch gistbrood 2 tot 3 uur. Voor desembrood is dat 4 uur. Door de langere rijstijd (bij biologisch brood) wordt het fytinezuur afgebroken. Fytinezuur bindt ijzer en calcium waardoor deze beide stoffen niet meer opneembaar zijn in ons lichaam.

Vitaalbrood

Enige tijd geleden bracht een supermarkt 'vitaalbrood' op de markt. Aan dit brood werd inuline toegevoegd en kreeg van het Voedingscentrum in Den Haag de goedkeuring voor de gezondheidsclaim. Mede door het toegevoegde inuline zou het de evenwichtige samenstelling van de darmflora en een goede dikke darmfunctie ondersteunen. Inuline is een onverteerbaar koolhydraat met bijzondere eigenschappen t.o.v. andere onverteerbare eigenschappen. Dit inuline werkt als een prebiotica, dat betekent dat ze de nuttige darmbacteriën laat stijgen en verder zorgt ze voor de verbetering van de opname van calcium, magnesium en ijzer, terwijl fytinezuur dit juist tegenwerkt. Prachtig denkt de gangbare voedingswereld dan doen we er een beetje inuline

gebrek aan inzicht over vitaliteit omtrent levensmiddelen.

Demeter-brood

De basis voor Demeter-brood is volkorenmeel van tarwe. Ook biologisch brood heeft dezelfde basis maar daar wordt ook meel van andere granen aan toegevoegd. Zodoende is er veel variatie in biologisch brood.

Tarwemeel is broodmeel bij uitstek omdat het gehalte aan gluteneiwitten hoog is. Deze gluten zorgen voor de kneedbaarheid en elasticiteit van het brooddeeg.

Er zijn 2 soorten tarwe: zomer- en wintertarwe. Wintertarwe wordt gezaaid in het najaar en zomertarwe in het voorjaar. De tarwekorrel kiemt pas bij een bodemtemperatuur van 4 graden Celsius. Wintertarwe heeft een hogere



Fytinezuur moet men niet verwarren met lysine. Lysine is een essentieel aminozuur. Dit aminozuur hebben wij nodig, maar kunnen het niet zelf aanmaken. We zullen het dus uit onze voeding moeten halen. De granen hebben een tekort aan dit aminozuur, behalve rogge. Geen probleem als we 's avonds bij de warme maaltijd graan laten vergezellen van bij uitstek linzen. Deze laatste is juist rijk aan lysine, vandaar dat er gesproken wordt over de goede combinatie van granen en peulvruchten. Of we kiezen voor een (tarwe-)roggebrood.

bij en prijzen het vervolgens aan als 'vitaalbrood'. Waarom brooddeeg niet langer laten rijzen zodat het fytinezuur vanzelf wordt afgebroken, dan wordt de opname van bovengenoemde elementen bemoeilijk? Inuline kunnen we ook halen uit aardpeer, knoflook, ui, prei, asperge schorseneren of artisjok! Dan creëer je een gezonde en gevarieerde voedingsgewoonten. De ontwikkeling van het 'vitaalbrood' is een typisch voorbeeld van technisch denken: er wordt een brood 'geconstrueerd'. Prima gedachte vanuit het 'deeltjes'-denken. Er is hier sprake van een

opbrengst, doch zomertarwe heeft meer gluten. Veelal wordt in de bakkerij een mengsel van tarwesorten gebruikt.

We kunnen nog een onderscheid maken namelijk die van harde en zachte tarwe. De harde tarwe – durum - is inderdaad hard en heeft een hoger eiwitgehalte. Deze tarwe wordt gebruikt voor griesmeel en pasta. Tegengwoordig is durum te krijgen in de natuurvoedingswinkels; prettig voor de mensen die zelf pasta willen maken. De zachte soort is het broodgraan. Qua smaak is de tarwe neutraal.

Voor het biologische brood worden ook andere granen gebruikt. Spelt een ouder tarwesoort - verdreven omdat de opbrengst niet te vermeerderen was door kunstmest en door de moeilijke bewerking - is in de natuurvoedingsbranche terug van weggeweest. De smaak van spelt is ietwat nootachtig. Kamut is eveneens een oud tarwesoort. Daar bij kamut- en speltmeel het glutengehalte hoog is kan van deze meelsoorten ook goed brood gebakken worden.

alle kracht uit aarde, dierenriem en zon intensief verenigd. Rogge doet bijna het zelfde. De andere granen staan door een kortere groeiperiode onder invloed van een deel van de kosmische krachten, maar zijn daardoor niet minder waardevol.

Gist of zuurdesem?

Zuurdesem is het oudst bekende rijsmiddel. Zuurdesem ontstaat wanneer een mengsel van

graan, waardoor gistbrood zwaarder verteerbaar is dan zuurdesembrood.

Interessant is te weten dat het graan voor Demeterbrood in z'n geheel uit Nederland komt aldus Bakkerij Verbeek (de grootste bakkerij in Nederland die biologisch (-dynamisch) brood bakt, red.). Er worden geen andere hulpmiddelen gebruikt bij het bakken dan gist of zuurdesem, water, zout en volkorenmeel.



Gerst en rogge bevatten in mindere mate gluten en hebben niet die elastische eigenschap als tarwe. Onlangs is aan het licht gekomen dat haver een glutenvrij graan is, evenals boekweit, gierst, rijst, quinoa, maïs en amarant. Het zal nog enige jaren duren voordat haver als glutenvrij graan verkocht mag worden. Het meel van bovengenoemde granen kan in een mengsel met tarwe gebruikt worden in brood en pasta.

Tarwe groeit langzaam en neemt de tijd om te rijpen. Gezaaid in de herfst of het vroege voorjaar en geoogst begin augustus. Rogge heeft een bijna even lange groei periode. De andere granen hebben veel minder tijd nodig om te rijpen, maïs heeft de minste tijd nodig. Vooral wintertarwe doorloopt vanwege z'n langzame kieming de gang door de hele dierenriem en heeft daardoor de meeste verbinding van aarde en zon doorgemaakt. In de korrel wordt zo

meel en water op een warme plek wordt bewaard. In dit mengsel ontwikkelen zich melkzuurbacteriën en (natuurlijke) gistcellen. Deze gistcellen scheiden koolzuurgas af wat het deeg doet rijzen. Deze gistcellen zijn van een andere kwaliteit dan de gistcellen in het biologische brood. De melkzuurbacteriën zorgen voor de zure smaak en zorgt voor een voorvertering van het meel. Door de langere rijstijd die nodig is voor zuurdeeg wordt het meel beter ontsloten en het fytienezuur afgebroken. De aanwezige melkzuurbacteriën hebben een positieve invloed op de darmflora. Gist voor gistbrood wordt fabrieksmatig gemaakt. (Alhoewel er nu ook biologische gist verkrijgbaar is, maakt het gebruik hiervan maakt de prijs van het brood voorsnog te hoog) Bij de gisting van het deeg komt koolzuurgas vrij wat het deeg doet rijzen. Dit gist heeft geen invloed op de ontsluiting (een soort voorvertering van het meel, red.) van het

Wat opvalt is dat het Demetergistbrood wat kleiner is dan z'n biologische equivalent. Enerzijds doordat er geen gebruik wordt gemaakt van broodverbetersaars en anderzijds omdat Demetermeel lager scoort op het aantal eiwitten t.o.v. biologische volkorenbrood. Dan rijst het brood minder en neemt het minder vocht op. Vandaar dat dit brood in een kleiner bakblik gebakken wordt.

Tegenwoordig kunnen we het graan weer zien groeien in eigen land. We hoeven weinig moeite te doen om tarwe, gerst haver en rogge in zijn groeiproces te volgen. Immers niets mooier is deze eetbare grassoorten te volgen in zijn ontwikkeling. Een van de kenmerken van natuurvoeding is dat we de natuur aan het product kunnen aflezen, maar dan moeten we de natuur wel kennen. Een prachtig doel dus die graanvelden voor een schoolreisje. ■

Time-out voor imkerij



Is het niet merkwaardig dat van alle voordrachten die Rudolf Steiner hield, één hele reeks van voordrachten over één dier ging en dan nog wel een insect: de bij. Van 26 november tot 22 december 1923 hield Rudolf Steiner acht voordrachten voor de arbeiders bij de bouw van het Goetheanum in Dornach: De bijen en hun betekenis voor mens, kosmos en aarde.

Jos Willemse, imker en kaarsenmaker vertelt in een uitgebreid interview hoe het momenteel is gesteld met de bijen en aan welke gevaren ze blootstaan.

Jan Saal vertelt sinds kort zijn belevenissen als imker.

Grenzen aan de manipulatie van bijen

Jola Meijer

Na de BSE-crisis, de mond- en klauwzeer, de varkens- en de vogelpest worden nu de bijen meer dan ooit bedreigd. 30 tot 50% van de bijenvolken in Duitsland ging dood afgelopen winter. Hoofdoorzaak: besmetting met de (uit Azië afkomstige) varroamijt en gebruik van chemicaliën in de landbouw. Momenteel dreigt een nieuw gevaar: de komst van de Afrikaanse bijenkastkever. Reden om een actie te voeren om de import van bijen in Europa te stoppen. Ook in Nederland is deze oproep aan minister Veerman gedaan door middel van een briefkaartenactie. In Natuurvoedingswinkels lagen dit voorjaar informatiebladen en handtekeningenlijsten.

Wat is er aan de hand? Hoezo deze winterse bijensterfte? Wat kever? Waarom worden bijen geïmporteerd? Met deze vragen ging ik naar Jos Willemse, imker en kaarsenmaker in Driebergen. Imkers kunnen zo bezield over bijen spreken.

“We kunnen zóveel leren van de bijen”, zegt Jos. “Ze maken je wakker. Ze verruimen je blikveld. Ik vind het zelf heel prettig dat ik ben gaan imkeren. Het is mooi werk. Eén leraar op de Imkertagung heeft een onvergetelijke indruk op mij gemaakt. Het viel hem op dat hij zijn leerlingen wel aan het werk, het tekenen en mee naar de dierentuin kon krijgen als het om beren, koeien en andere aaibare dieren

ging, maar helemaal niet voor bijen of andere insecten. Om de kinderen dichter bij het wezen van deze dieren te brengen ging hij gedichten schrijven en deze voorlezen in de klas. Over vlinders bijvoorbeeld. Op die manier nam hij hen mee in de kwaliteit van het landschap, de rust, de stilte, en het beeld dat daarin de vlinder zich verheft in het licht, de lucht doortrekt, weeft door de sfeer van warmte. Heel subtiel. Prachtig. En dit is ook het leefgebied van de bij, daar is haar plek en werkt ze”. Ook Jos spreekt bevolgen. Herhaaldelijk zegt hij in het gesprek dat het hier zijn gezichtspunten betreft en er leven onder imkers schijnbaar vele. Ook de nood van deze diersoort wordt door de mens bepaald. Bijenboeren en consumenten dragen grote verantwoordelijkheden.

Hoe komt het dat in Duitsland zoveel bijenvolken deze winter niet overleefden?

Jos: “Wie jarenlang met gif werkt om de Varroamijt te bestrijden, heeft daar nu geen

Koninginnen, darren en werksters

Jan Saal

Wanneer we onderzoeken hoe het verschil ontstaat tussen een bijenkoningin, een werkster en een dar, komen we tot de conclusie dat ze alledrie uit eenzelfde eicel, die door de koningin is gelegd, voortkomen. Nu blijkt dat de koningin darreneitjes niet bevrucht en werkster- en koninginneeitjes wel bevrucht. Zij is dus zelf in staat om de bevruchting per eitje te regelen. Immers de koningin gaat eenmaal in haar leven op bruidsvlucht, vlak nadat ze uit de cel gekropen is. Dan ontvangt ze van meerdere darren zoveel zaadcellen, dat ze daar haar verdere leven mee toe kan. Ze bewaart deze zaadcellen in een blaasje en gedurende vier jaar bevrucht ze dan alle werkster-eitjes en koninginneeitjes die ze nog gaat leggen. Volgens blijkt dat de cellen die de bijen bouwen voor koninginnen heel anders zijn dan voor werksters en ook weer anders voor darren. De cellen voor werksters zijn het kleinste. Ze worden horizontaal in verticale raten gebouwd en zijn zeshoekig van vorm. De darrencellen worden hetzelfde gebouwd maar zijn iets groter. De koninginncellen tenslotte worden afzonderlijk gebouwd en verticaal geplaatst, met de opening naar beneden. De koninginncellen zijn het grootst uitgevoerd en rond van vorm.

De werkstercellen zitten midden in het broednest, dat een bolvorm heeft met een omtrek van ongeveer 30cm. De darrencellen zitten min of meer als een schil daaromheen. De koninginncellen tenslotte zitten meestal aan de buitenrand van het broednest, maar soms ook niet. In ieder geval zitten ze verspreid door het broednest.

Koninginnen ontvangen tijdens de ontwikkeling van de larve meer eiwitrijkvoedsel dan de werksters en de darrenlarve ontvangt iets minder eiwitrijkvoedsel dan de werkster. Het wonderlijke is nu, dat de koninginnen zich in de kortste tijd ontwikkelen, nl. in 16 dagen. De werksters ontwikkelen zich in 21 dagen en de darren in 24 dagen. Rudolf Steiner verbindt deze tijdsduur aan de omlooptijd van de zon. Deze bedraagt ongeveer 21 dagen, zodat de werksters een ontwikkelingstijd doormaken van precies een zonnedag. De koninginnen minder dan een zonnedag en de darren iets meer dan een zonnedag. Daardoor blijft de koningin een zonnedier en wordt de dar een aardedier. Uiteindelijk zijn in een volgevoerd volk één koningin aanwezig, ongeveer 50.000 werksters en enkele duizenden darren.

baat meer bij, want de mijt is resistent geworden. Onderzoek heeft dit uitgewezen. Er zijn de afgelopen jaren grote hoeveelheden gif gebruikt tegen de mijt. Juist de winterbijen die een lange periode moeten overbruggen, wel een half jaar leven en dus oud moeten worden, zijn kwetsbaar.

Maar ook het gebruik van de gifstoffen bij de koolzaadteelt schijnt desastreus te zijn geweest voor de bijen. Bovendien doet de grootschalige landbouw en de monoculturen, het kappen van hagen en het verdwijnen van bloemenweiden, een gebrek aan nectar en pollen ontstaan. Ook daardoor worden de bijen zwak en bevattelijk voor ziekten. De Duitse beroeps (bd-)imker Günther Friedman spreekt zelfs van een dreigende bestuivingscatastrofe. De meeste planten in ons cultuurlandschap zijn, voor blijvende vruchtbaarheid en kwaliteit, aangewezen op bestuiving door bijen. En natuurlijk de moderne manier van imkeren met zijn kunstmatige ingrediënten en materialen."

Is de komst van de bijenkastkever nog erger dan deze Varroamijt?

Jos: "Ja, in de zomer van 2002 heeft Thomas Radetzki van Fischermühle (Duitse bd-imkerij, tevens opleidings- en onderzoeksinstituut voor bijen) na een bezoek aan Amerika, waar de kever al volop aanwezig is, alarm geslagen. Hij heeft waargenomen hoe catastrofaal de kever is. Chemicaliën werken niet. Vernietigen bovendien de bijen. De verspreiding van de kever vindt ongelofelijk snel plaats, omdat er zoveel wordt gehandeld in bijen. Daarom moet de import een halt worden toegeroepen, zodat in Europa eerst onderzocht kan worden wat te doen tegen de bijenkast-kever. In Duitsland, waar veel meer beroepsimkerij is dan in Nederland en al zoveel sterfte opgetreden is, wil men graag verder telen met het carnica bijenras. Deze bijen wil men graag importeren vanuit Australië waar de kever ook al is. Het schijnt bijna onmogelijk te zijn om de jonge importvolken te controleren op de kevereitjes en larven. Men gaat er dus vanuit dat het on-



vermijdelijk is dat de bijenkastkever ook in Europa komt.”

En wat is de actie?

Jos: “Eigenlijk alleen de vraag aan EU commissaris Fischler: ‘Geef ons nog wat tijd, doe de grenzen dicht’. Er zijn vier verschillende ansichtkaarten met deze oproep gedrukt om aan het ministerie van Landbouw in Den Haag of aan de EU in Brussel te sturen. Daarnaast zijn er handtekeningen verzameld via de Natuurvoedingswinkels. In totaal zijn er 47.000 Europese handtekeningen aangeboden. Een commissie van deskundigen heeft de EU geadviseerd de grenzen te sluiten voor bijen uit ‘besmette landen’. Er zijn nog geen concrete maatregelen afgekondigd.

In Nederland heeft Albert Muller, bd-imker en leraar op de Fischermühle, zich ingezet voor deze actie. Hij heeft onmiddellijk alle documentatie vertaald en op de bd-imkerdag (Kraaybeekerhof, maart 2003) is de campagne door hem geïntroduceerd. Daar werden de aanwezigen met een film en ander documentatiemateriaal bekend gemaakt met de bijenkastkever. Deze hele actie werd opgezet vanuit de positieve hoop dat de kosten wel naderhand betaald konden worden. Vandaar ook de vraag om geld te schenken voor deze actie.”

Hoe schadelijk is de bijenkastkever?

Jos: “De kever legt haar eitjes in de kast en vreet er alles op, evenals de larven die met hun uitwerpselen alles ook vervuilen. Als deze larven groot zijn kruipen ze door het vlieg gat naar buiten, verpoppen zich in de grond rondom de kast en worden nieuwe kevers die na een week alweer eitjes kunnen leggen. Het probleem is dat de Europese bij niet in symbiose kan leven met de kever zoals de Afrikaanse bij doet. Die reageert agressief op de kever; poetst veel meer, vangt de kever weg bij de vliegopening en zet zelfs de kevers gevangen in cellen afgesmeerd met propolis. Heel apart dat ze wel in leven worden gehouden!



Bijenkastkever op de raat

Interessant verschijnsel is ook dat de kever voornamelijk eieren legt op het moment dat het volk verstoord wordt, als erin wordt gewerkt. Blijkbaar voelt de kever zich dan bedreigd. Bij de Fischermühle wordt nu dus gekeken hoe geïmkerd kan worden met zo min mogelijk storen in het broednest, waar de kever zich ophoudt en mee voedt. En dit is ook juist de kritiek van de BD op de gangbare imkerij: waarom zo verschrikkelijk veel verstoren, zoveel kijken, zoveel kunstgrepen...”

Gaat de imkerij ook alleen over geld?

Jos: “Ja natuurlijk. De volken zo groot mogelijk houden. Kunstmatig vermeerderen en niet wachten op de natuurlijke zwerm. Dit laten zwermen is ook het dilemma van de beroeps- en hobbyimker. De hobbyimker kan het laten gebeuren, de beroepsimker niet. Juist het zwermen is bijzonder. Je moet je voorstellen normaal gebeurt in het voorjaar het volgende in een bijenvolk: er komt steeds meer eten de kast binnen, ze gaan de koningin aanzetten door haar extra te voeren, de koningin wordt weer groter en de eierstokken worden weer geactiveerd en ze gaat weer eitjes leggen. Bovendien moeten de larfjes gevoerd worden. Dat is een hele voedselstroom die de kast binnenkomt en wordt omgevormd tot jonge bijen. Als je zo'n koningin weghaalt wordt dit in een keer stop gezet.



Larven van de bijenkastkever die de raat opeten

En als een volk op natuurlijke wijze in zwermstemming overgaat stopt op natuurlijke wijze ook die voedselstroom.

Bij de Fischermühle adviseren ze: laat in ieder geval een volk in zwermstemming komen; dat merkt men doordat de koningin stopt met het leggen van eitjes en er geen raat meer gebouwd wordt. Op dit moment kun je de oude koningin weghalen met een deel van het volk. Eén van de larven in de moerdoppen wordt de nieuwe koningin.”

Waarom worden bijen over de hele wereld vervoerd?

Jos: “Wat er wereldwijd met bijen gebeurt is eigenlijk net zo industrieel als bekend is van kippen-, varkens- en andere dierhouderij. Wat totaal indruist tegen mijn gevoel van omgaan met bijen en wat grote beroepsimkers doen, is bijvoorbeeld werken met kunststofraten. Totaal plastic en lichaamsvreemd materiaal voor de bijen. Daardoor wordt de bijen een levensfase onthouden namelijk die van bijenwas zweten. Uit pure efficiency wordt ze dit ontnomen. Omdat bijen het kunststof niet accepteren wordt er een laagje was overheen gespoten. De handel is ook gericht op zoveel mogelijk efficiency. Imkers leven van de honing dus men wil veel opbrengst. Als je alle honing weg haalt moet je de bijen er wel ander voedsel voor terug geven zodat ze kunnen overwinteren. Dat kost geld. Het is veel goedko-

per om die bijen niet te laten overwinteren, maar te doden en in het voorjaar uit warme streken een kunstmatig bevruchte koningin met wat bijen te importeren. Met vliegtuig en vol gaan die de wereld over. Wie ze nodig heeft kan ze kopen.

In warme streken op aarde bijvoorbeeld op Haïti en de Dominicaanse republiek worden op kunstmatige wijze koninginnen geteeld. Dat is heel simpel. Als steeds op het juiste moment koninginnen worden weggehaald, gaat het bijenvolk in paniek redcellen trekken waarin ze nieuwe koninginnen opkweken.

Er bestaat een nog kunstmatiger methode om koninginnen te kweken, met speciale napjes. Met een pincet worden de netgelegde eitjes, waaruit eigenlijk werksterbijen zouden komen, overgebracht naar deze kunstmatige moerdopnapjes. De bijen eromheen denken dat dit koninginnen moeten worden en gaan meteen deze cellen uitbouwen en de eitjes als koninginnen verzorgen. Daartoe maken ze koninginengelei aan: voedersap in hun kop dat stroomt in hun bek naar buiten. Dit wordt gevoerd aan het larfje dat zich ontwikkelt tot koningin. Op deze wijze wordt ook koninginengelei kunstmatig gewonnen dat vandaag de dag een geliefd product is.

De, op grote schaal, gekweekte koninginnen worden in een klein kastje gedaan met een paar bijen erbij, de hofstaat die de koningin verzorgen en voeren. Dit zijn de 'exportpakketjes' die per duizenden worden ingevlogen. Bij voldoende voedsel groeien deze snel tot volken uit."

Wordt er meer gemanipuleerd?

Jos: "Op grote schaal wordt er ingegrepen in het broed gedeelte van het volk. Naar hartelust worden eitjes van het ene volk in een ander volk gehangen. Als je er van uit gaat dat ieder volk één geheel vormt, één Bij, dan laat je zulke ingrepen zo veel mogelijk achterwege. Waar ik mijn vraagtekens bij heb is de verjonging van de koninginnen. Een volk kan zijn eigen biografie eigenlijk helemaal niet meer vol-



Zwermen is natuurlijk. Hier worden uitgezwermde bijen door de imker in een korf gevangen.

(Foto: Anna de Weerd)

gen. Een koningin wordt vijf jaar oud normaal gesproken, of nog wel meer, maar in de huidige teelt mogen ze niet ouder dan twee of drie jaar worden. Want daarboven loop je meer risico's en alles draait om zekerheden. Dus zijn de jonge koninginnen van belang, maar en dat is een ander punt, die moeten wel bevrucht zijn. En door de juiste darren, het juiste sperma...alles georganiseerd. Op grote schaal vindt dan ook kunstmatige inseminatie plaats om de gewenste eigenschappen aan te kweken."

Zijn er grenzen?

Jos: "Een belangrijk aspect dat imkeren moeilijk maakt is dat de bijen een geweldige levenskracht en vermogen tot regeneratie bezitten. Je kunt dus heel ver gaan met ingrepen zonder zelf in de gaten te hebben dat je de Bij ongelofelijk aan het onderuit halen bent omdat het ten koste van haar vitaliteit gaat. Rudolf Steiner heeft voorspeld dat wij 100 jaar zouden kunnen imkeren op de wijze zoals zich die rond 1900 ontwikkelde. Toen werden

de kasten net uitgevonden. Het zou mij niet verbazen dat we nog jarenlang daar doorheen moeten gaan, ook als bd-imker. Want het vraagt veel scholing en tijd om jezelf enigszins het bewustzijn van je bijenvolk aan te meten. Je blik moet eigenlijk reusachtig groot worden. Je moet niet alleen naar je volk in de kast kijken, maar ook naar de zes vierkante kilometer waar ze vliegen en je afvragen wat vindt daar allemaal plaats in die ruimte? En de darren, die vliegen nog veel verder. Die kunnen volk in volk uit vliegen. Men vermoedt dat de darren tussen meerdere volken een sterke communicatie hebben. Bij de Fischer mühle is geconstateerd dat toen bepaalde imkers buiten hun regio de darren kunstmatig slachtten hun volken juist meer darren kregen. Weten wij iets van die samenhangen? Het geeft aan dat de communicatie tussen imkers in de regio van groot belang is. Er is nog zoveel uit te wisselen. Daar komt bij dat de consument natuurlijk vreselijk verwend is, bij hen moet ook bewustzijn doordringen. Want er is altijd honing in alle soorten. Het gaat in potten van 900 gram over de toonbank terwijl je eigenlijk goud in handen hebt. Doe het in kleine potjes, betaal ervoor en zorg ervoor dat die imker op een goede wijze zijn werk kan doen! Dit is hetzelfde wat in de bd-landbouw geldt; de boer moet voldoende geld krijgen zodat hij zijn werk goed kan doen.

We dwingen ons allen met elkaar om in eenzijdigheden te gaan. Naar de grenzen van wat een organisme nog aan kan. Dat doen we met onszelf ook, we zijn hardleers wat dat betreft, tot we ziek worden.”

Zelf ervaar ik op mijn tuin een aangename sfeer die de bijen brengen. Waarom zijn ze belangrijk?

Jos: “Er worden krasse uitspraken over gedaan zoals ‘als de bij er niet meer is, zal de mens uitsterven’. Maar voor het gebied van de voortplanting, het kwetsbare lucht/warmte gebied zijn ze onmisbaar. De bijen gaan van bloem naar bloem. Mensen kunnen niet ver-

zorgen wat daar plaats vindt. Bijen doorkruisen de plantenwereld, zitten helemaal in de sfeer van de plant. Net als de vogels. En daar waar vogels ontbreken beleef je dit toch heel direct als gemis. Als ik ’s morgens vroeg een gebied in ga waar vogels zijn dan ervaar ik dat als zó indrukwekkend, die sfeer die vogels teweeg brengen met hun gezang in de natuur, daar gebeurt wat! Bijen doen dat ook, alleen niet zo duidelijk voor onze waarneming. Er zijn een paar momenten per jaar waar imkers door het dolle zijn qua enthousiasme. Bijvoorbeeld het zwermen. Als imkers praten over het zwermen, met name over de klank, de atmosfeer. Die klank en de patronen die gevlogen worden zijn heel bijzonder. Een ander belangrijk moment waar reikhalzend naar wordt uitgekeken is de reinigingsvlucht in het voorjaar. Als het volk de hele winter in rust is geweest en geleefd heeft van de honingopbrengsten... en dan komt de eerste mooie dag in het voorjaar. Dit jaar was dat al in januari. Dan komen ze uit de kast en ‘oooh ze leven nog. Wat zijn ze weer goed, kijk ze glanzen’. Dan proef je de levenskracht van zo’n volk eigenlijk weer. Er zijn nog wel meer momenten: de bruidsvlucht en natuurlijk een veld waarop gevlogen wordt. Als je meemaakt wat daar plaats vind, de kwaliteit die de dieren daar brengen! Dat is toch van belang voor de toekomst, voor wat daar volgend jaar gaat komen op dat veld. Met name deze verbinding tussen aarde en kosmos, daar zie ik de bijen als bemiddelaars.”

Is er in Nederland nog wel voldoende voedsel voor de bijen?

Jos: “Oude imkers zeggen dat je hier vroeger een constante stroom van voedsel voor de bijen had. De laatste tientallen jaren zijn dat hoogtepunten met tussenpauzes geworden: het fruit, de wilg, de linde, de heidedracht. Tussendoor moet je de bijenvolken gaan verplaatsen om de goeie drachten te halen, naar de phacelia, de distel, het koolzaad of de klavervelden.

Vroeger had je de weides waar bloemen in stonden. Je had korenvelden met bloemen. Nu is er alleen maar gras en monocultures. En er wordt voor de bloei gemaaid. Het gaat allemaal om het vegetatieve; ook dat is geld gericht. De bijen gaan hangen op het moment dat zich geen drachtbron aandient en er weinig te halen valt. Dan lummelen ze wat binnen en buiten om de kast. Je ziet ze niet meer doelgericht in een rechte lijn wegschieten en terugkomen naar de kast, maar veel meer zigzaggend gaan. Er wordt nog wel gevlogen, maar in verhouding komt er veel minder voedsel.”

Hoe staat het met bd-imkeren, worden de preparaten ook gebruikt?

Jos: “Uit de boekjes weet ik dat de bijen de astraliteit verdelen over de plantenwereld. Om mij dit voor te stellen, vind ik een moeilijke zaak. Maar van daaruit redenerend kun je wel zeggen: als het zo essentieel is, moeten we ook zorgen voor insecten en vogels op de boerderij. Daar moet elke boer aandacht voor hebben. Daarom is het ook belangrijk niet die kale weidelandschappen te houden, maar bomen erin. Wat er in de lucht gebeurt is zo levend, daar moet je eerst oog voor krijgen. Dat werd me duidelijk aan de wind die nooit in ‘een rechte lijn’ waait. Wat werkt daar bij fladderende blaadjes en takken? Wat zeggen de geluiden die ze maken?

Om de korf kan de imker kiezelpreparaat gebruiken. Uit ervaring kan men zeggen dat dit zijn werking heeft op de bijen. Maar daar is nog veel te leren. Daar zijn we nog steeds beginnend.”

Over de bijenkast kever:

www.bienenstockkaefer.de

Bijenkastkever actie contactpersoon: Albert Muller, Zeedijk 35, 7397 NS Nijbroek, fax.0571-291186. of albert.muller@wxs.nl

De actie met giften steunen kan:

giro 0938963 t.n.v. A.P.H. Muller onder vermelding van Bijenkastkever.

Jos Willemse email: joswillemse@dipam.nl

(advertentie)

In onze winkel vindt u naast onze bijenwaskaarsen een uitgebreid assortiment bijen producten. Vele soorten, voornamelijk Nederlandse, (lokale) honing en producten waar honing in verwerkt is. Propolis producten, mede, wijn. En een uitgebreid programma prachtige kandelaars, van brons, hout, metaal en glas. Onze kaarsen vindt u ook bij de natuurvoedingswinkel bij u in de buurt.

Kom eens langs: onze openingstijden zijn: van dinsdag t/m vrijdag van 9.00 tot 12.30 en van 13.30 tot 17.00 uur. Zaterdag van 9.00 tot 17.00 uur.

Op onze web-site vindt u uitgebreide informatie:

www.dipam.nl

Dipam

*C.V. Van Rijkevorselstraat 4A,
Driebergen.*

Tel.0343-514482.



In het vorige nummer schreven zowel Ton Baars als Jan Diek van Mansvelt een verslag over de geneugten van een kaasproeverij georganiseerd door de stichting Slow Food Nederland. Beide verslagen werden aan Slow Food Nederland gestuurd, met het verzoek hierop een reactie te geven. Onderstaand van Andrea van Gemst.

drs. Andrea van Gemst, voorzitter Stichting Slow Food Nederland*)

“Wat een lovende woorden!” was mijn eerste gedachte toen ik de artikelen van Ton Baars en Jan Diek van Mansvelt onder ogen kreeg. En “Wat is er toch veel veranderd in Nederland sinds we Slow Food in 1989 oprichtten!”. Meeten daarna schrok ik weer van de blijkbaar nog steeds levende gedachte dat Slow Food-leden hetzij ‘terug-naar-grootmoeders-pappot’-figuren zijn, hetzij carnivore types met bizarre eetgewoontes. En dat allemaal dankzij onze eerste grootschalige activiteiten in Nederland, Het Verboden Diner en Vergeten Eten. Gelukkig nuanceert Ton Baars dit imago in zijn artikel, maar tegelijkertijd signaleer ik dat onze beweegredenen voor deze activiteiten ook voor hem nog niet helder genoeg waren. Beweegredenen die juist bij de doelgroep van dit tijdschrift zouden moeten aanspreken en helemaal niets met BSE van doen hadden.

Het Verboden Diner was bedoeld als ‘smakelijk protest tegen de smaakvervlakking’. Slow Food maakt zich namelijk ernstige zorgen over het teloor gaan van voedseltradities in de breedste zin van het woord. Productie- en bereidingswijzen, eetgewoonten en kleinschalige, ambachtelijke producenten. En omdat Slow Food geen ‘anti’-beweging wil zijn, maar juist een smakelijk alternatief wil behouden, kozen we voor een ludieke en culinaire vorm. Tenslotte is Slow Food een organisatie van, voor en door gastronomen.

Op het menu stonden dan ook producten die om hygiëne-redenen met uitsterven werden bedreigd. Dat zijn vrijwel uitsluitend zuivel-, vlees- en wildproducten of -gerechten. En ja, naast voor Nederlanders nog vrij normale zaken als rauwmelkse kaas, gerechten bereid

met rauwe eidooiers (mayonaise bijvoorbeeld) en goed gerijpt en dus afgehangen vlees en wild, kwamen er ook wat zaken op tafel die we in ons land ontwend zijn. Zoals orgaan- en ingewandsvlees.

Want een zwezerik mag dan een gewilde delicatessen in de horeca zijn, lever kan er nog net mee door, niertjes zijn al wat enger, maar herensen, longen, uiers en pens, dat gaat veel mensen toch een stapje te ver. Terwijl het nog niet zo lang geleden is dat die dingen ook in Nederland 'normaal' voedsel waren. Naast alle gegruwel was het meest gehoorde commentaar: "Maar moeten we dat verlies dan betreuren?". Het antwoord van Slow Food is een volmondig "Ja". Ten eerste omdat er ook in Nederland nog steeds mensen zijn die wel kunnen genieten van deze producten, maar ten tweede omdat er bij het slachten niets normaler zou moeten zijn dan het gebruiken van alle delen van een dier. Vroeger was dit bittere noodzaak, tegenwoordig kunnen we het ons permitteren om bepaalde delen als 'slachtoffer' niet meer voor consumptie geschikt te achten.

Helaas kunnen we achteraf concluderen dat van het menu alleen deze 'horror'-producten zijn blijven hangen, terwijl de biest en de zelfgepelde garnalen zijn vergeten. Maar dat het insloeg als een bom – en dat was de bedoeling- is wel duidelijk.

Het voorbeeld van Jan Diek van Mansvelt over de maaltijden in Toscane, had ik niet mooier kunnen bedenken. Want ook dat hoort bij Slow Food: met anderen genieten van eten. De sociale functie van eten ligt immers zwaar onder vuur. De gezamenlijke maaltijd delft het onderspit in de veelheid aan sociale, culturele en sportieve verplichtingen die we vandaag de dag hebben.

Klinkt dat oubollig? We hoeven echt niet terug naar 'jaren 50, tafelzeiltje, moeder in de keuken, spruitjeslucht'. En gelukkig zien we steeds vaker dat er in de weekends uitgebreid

'Smakelijk protest tegen de smaakvervlakking'

met vrienden getafeld wordt. Het lijkt echter iets bijzonders te worden. Koken lijkt een steeds tijdrovender kunst te zijn waarvoor je uitsluitend in het weekend nog tijd hebt.

Zoals gezegd is de invalshoek van Slow Food een gastronomische. De ondertitel van onze beweging is 'Internationale Beweging ter Verdediging van het Recht op Genieten'. Daarin zit het voornaamste verschil met andere organisaties, die vaak het milieu of een bepaalde overtuiging als uitgangspunt hebben. Dat onze uitgangspunten verschillend zijn, betekent echter niet dat er niet veel raakvlakken zijn. Want waar het gaat om kwaliteit en authentieke smaak, zie je dat dit vaak gepaard gaat met kleinschaligheid, ambachtelijkheid en tijd en aandacht bij de productie. Bovendien gaat het naast kwaliteit ook om smaakrijkdom, om het behouden van verschillende smaken, om biodiversiteit. En we moeten zorgen dat we niet alleen vandaag, maar ook over twintig jaar nog kunnen genieten.

Carlo Petrini, oprichter en voorzitter van de internationale organisatie, stelde in zijn dankwoord bij de uitreiking van de Sicco Mansholt-prijs aan Slow Food: "Een gastronom die niet ook ecooloog is, is geen gastronom, terwijl een ecooloog die niet ook gastronom is gewoonweg stom is."

Naast deze overeenkomsten moet echter ook worden erkend dat biologisch of biodynamisch en 'slow' niet per definitie hetzelfde zijn. Er zijn helaas ook biologische producten van een armzalige kwaliteit. En biodynamische vegetarische burgers en bio-diepvriespizza's kunnen we ook niet echt tot ons culinaire erfgoed rekenen.

Dit neemt echter niet weg dat het voor beide partijen (en waarschijnlijk nog wel een aantal andere ook) niet alleen nuttig, maar zelfs

noodzakelijk kan zijn om op onderdelen allianties aan te gaan. Dit vergt van alle partijen een bepaalde openheid en vooral het kijken over de eigen grenzen.

Een evenement als de Kaasproeverij lijkt een prachtige gelegenheid te bieden om zo'n tijdelijke samenwerking aan te gaan. En ongetwijfeld zijn er veel meer van dergelijke projecten te verzinnen. Zolang het doel maar is onze gezamenlijke doelstellingen te realiseren.

Laten we vooral niet vergeten dat Slow Food in Italië opkwam in een tijd dat de kleinschalige, traditionele landbouw, veeteelt en productiewijzen nog te redden waren. In Nederland zijn deze helaas vrijwel verdwenen en zullen we het moeten hebben van enthousiaste boeren en producenten die nog de tijd en aandacht willen opbrengen om een goed product te maken. En die zijn in de bd-hoek ruim vertegenwoordigd.

*) Stichting Slow Food Nederland
Postbus 2695
1000 CR Amsterdam
www.slowfood.nl

Het onderzoek en het leven:

Boer en arts als holistische wetenschappers

Jan Diek van Mansvelt

Half mei van dit jaar organiseerde het Louis Bolk Instituut in het Lunterense Buurtbos het internationale symposium 'Such is Life'. Het centrale thema daarbij was de verzoening van reductionisme en holisme, of in andere woorden, van de op deeltjes gerichte en de helende aanpak in de wetenschap. Jan Diek van Mansvelt vertelt over enkele bijdragen.

Waar is het leven gebleven in de levenswetenschappen?

Waar is de wijsheid gebleven in ons kennissysteem?

Waar is de kennis gebleven in onze informatiemaatschappij?

Vrij naar T.S. Eliot

Van alle bijdragen maakten die van Huib Bor, melkveehouder onder Utrecht en Arie Bos, huisarts in Amsterdam, het meeste indruk op me. Tijdens hun bijdragen viel er een stilte in de zaal waarbij je een speld kon horen vallen. Zo iets had ik de voorafgaande dagen niet gehoord en ook daarna niet. Iedereen zat op het puntje van zijn of haar stoel. Het applaus van de verzamelde wetenschappers was uitzonderlijk lang en warm. Wat was er zo bijzonder aan deze verhalen?

Het waren berichten van mensen die onderzoekend in de praktijk van hun leven stonden. Ze waren onderzoeker en object van onderzoek tegelijk.

Huib vertelde hoe hij als jonge boer aanvankelijk sterk opkeek naar de hele reeks van adviseurs en specialisten die hem met hun zorgvuldig gefundeerde adviezen terzijde wilden staan: "In de vele jaren die ik nu boer heb ik steeds weer nieuwe dingen geprobeerd. Aan-

vankelijk steeds op advies van een of meer experts die ik raad vroeg voor het ene of andere probleem op mijn bedrijf. Dat kon de grasgroei zijn, de botanische samenstelling van de weide, het veevoer, de mestopvang, de bewaring en het uitbrengen van de mest en noem maar op. Elk advies was op zich altijd prima voor het bedrijfsonderdeel waarvoor ik het vroeg. Alleen werkte die oplossing lang niet altijd goed in mijn bedrijf als geheel. Van mijn specifieke bedrijf bleek geen van de experts verstand te hebben. Zo merkte ik allengs steeds meer dat het er eigenlijk om ging wel naar de adviezen van de experts te luisteren, maar vervolgens veel meer dan vroeger te leren vertrouwen op mijn eigen inzicht in mijn bedrijf als geheel. Daarbij hielp het enorm om te ontdekken dat de koeien en kalveren, de graslanden en de graskuil me voortdurend hun spiegel voor houden bij alles wat ik doe. Bepaalde symptomen bij het vee bleken direct

samen te hangen met de manier waarop ik met mijn beesten omga. Zo zijn al die elementen van mijn bedrijf allengs een open boek voor me geworden, waarin ik lees of dat wat ik met en voor ze doe goed of niet goed voor ze is. Als zij er beter van worden wordt het bedrijf er ook beter van. Om zover te komen heb ik wel moeten leren om op mijn eigen ervaring te vertrouwen. En om dat mogelijk te maken moest ik me steeds meer bewust leren worden van mijn eigen ervaringen."

Wat mij betreft liet Huib Bor zich daarmee als een typische vertegenwoordiger van de landbouw zien: creatief en leergierig, met hart voor z'n bedrijf, z'n collega's en z'n consumenten. Als voorzitter dan de EKO boeren in Biologica en in de LTO draagt hij in belangrijke mate bij aan het scheppen van politieke ruimte voor een gezonde landbouw.

Arie Bos vertelde hoe hij tijdens zijn medicijnenstudie in de jaren '70 koos voor een holistische benadering, waarbij je de patiënt en zijn of haar kwaal steeds in het kader van erfelijkheid, gezinsleven en beroepsleven probeerde te zien. "We deden sensitivity trainingen, volgden cursussen in andragologie, psychologie, bio-energetica en Gestalt om de patiënten in de kern van hun probleem te kunnen helpen. Al dat reductionistische gedoe met pillen en operaties wekte onze weerzin omdat dat alleen maar de uiterlijke verschijnselen van de echte ziektes kon wegwerken en de essentie van de ziektes, de mentale oorzaken, onverlet liet." Het was komisch om van hem te horen hoe teurgesteld hij was in de reductionistische houding van veel van zijn patiënten toen hij eenmaal als arts aan het werk ging. Die zaten helemaal niet te wachten op mentale oefeningen om van hun kwalen af te komen. "Geen gezeur, geef me een pil", was de kern van de reactie die hij daar ontmoette. Via patiënten van een antroposofische arts leerde hij echter een heel ander soort medicijnen kennen: gebaseerd op kruiden en ritmische verdunningen. "Zouden er stoffen kunnen zijn die zo werken dat de geest



DB-boer Huib Bor

beter in het lichaam terecht kan? Door bij die arts in de leer te gaan ontdekte ik hoe lichaam, ziel en geest in mensen met elkaar samenhangen en op elkaar inwerken. Hoe het doen van heileuritmie een vrouw kon helpen haar menstruatieproblemen op te lossen, hoe het heel kort knippen van haar lange lokken een vrouw kon helpen zelfstandiger te worden, hoe een man over zijn besluiteloosheid heen kwam door ijzerzalf op zijn milt te smeren. Toen die arts plotseling besloot naar Amerika te gaan en mij vroeg om zijn praktijk over te nemen stond ik er ineens alleen voor. Door niet langer in dualistische modellen te denken maar in termen van interacties binnen het geheel van lichaam, ziel en geest in elk individu, kon ik naast mijn verstand ook op mijn intuïties, op mijn gevoel leren vertrouwen. In plaats van het of-of model van lichaamsgericht reductionisme versus geestgericht holisme ontdekte ik het en-en model van wederzijdse beïnvloeding van die deelgebieden in mezelf en in de mensen die bij mij kwamen. Zo vond ik een manier om de teleur-

stelling over alles wat ik niet met de gangbare medicaties kon helpen genezen, en die over de illusie dat alles met mantrams en opgelost kon worden, tot een realisme te verenigen, waarin mensen steeds weer beter worden door over hun ziekten heen te komen.”

Ton Baars hield een workshop die hier mooi bij aansloot. Het ging over leren aan de hand van ervaringen, ook wel ervaringswetenschap of leren uit de eerste hand genoemd. Het betreft leren van het eigen doen en waar te nemen. De imaginaire kloof tussen onderzoekend subject en het object dat onderzocht wordt, waar veel onderzoekers hebben leren ge-

loven, wordt daarbij overbrugd. Het kan immers nooit anders dan dat de waarnemer zelf ook een rol speelt in de processen die plaats vinden. Hij formuleert de vraag, kiest methoden om die vraag op te lossen, kiest criteria om de gevonden gegevens te beoordelen en is zo, bewust of onbewust, met huid en haar inbegrepen in wat er uit het onderzoek komt. Ton vertelde als voorbeeld van een boer die de kopkokers een keertje niet meenam in de bespuiting met verbrande onkruid-as als onkruidbestrijdingsmiddel. Na een week of twee zag hij aan het patroon waarin de onkruiden wel en niet groeiden, zijn spuitpatroon terug. In het ervaren leren is patroonherkenning erg belangrijk. Dat kunnen zowel ruimtelijke patronen zijn zoals in dit voorbeeld, maar ook patronen in de tijd (na dit zie ik altijd dat gebeuren). Het betreft steeds gedragspatronen van levende systemen ofwel organismen. Maar ook in de sociale wetenschappen kom je gedragingen van organisaties tegen. Hoe ingewikkelder het patroon hoe meer zekerheid het biedt be-



Arts Arie Bos

treffende het verband tussen oorzaak en waarneming. Het proefschrift van Ton Baars, zie *Dynamisch Perspectief* 2003 nr. 2, is aan dit thema gewijd.

Met mijn enthousiasme over deze bijdragen wil ik overigens niets af doen aan de zeer zorgvuldige wetenschappelijk gefundeerde bijdragen van de andere circa dertig sprekers uit zo'n acht landen in vele plenaire en werkgroepsessies op twee overvolle hele en twee volle halve dagen. Het Louis Bolk Instituut was met acht bijdragen ruimschoots vertegenwoordigd, waarbij van de Landbouwfederatie, naast Ton Baars, ook Edith Lammerts met de biologische plantenveredeling en Joke Bloksma met appelonderzoek scoorden. Een map met de Proceedings, met de engelse teksten van de hoofdsprekers, zal eind van dit jaar bij het Louis Bolk Instituut te verkrijgen zijn (info@louisbolk.nl). ■

In memoriam



Tonke Poelman

Delden, 7 mei 1948 - Sollières-Sardières, 30 juli 2003

Namens de boeren en tuinders van het RPO-Oost. Het RPO-Oost (Regionaal Producenten Overleg, red.) is een los samenhangend verband van eigenzinnige boeren en tuinders op een vijftiental bedrijven in het oosten van Nederland. Tonke Poelman was een van hen.

De dag waarop we Tonke begroeven, droeg Anna van Oostwaard het gedicht 'de Landman' van Ida Gerhardt voor. Een treffend beeld van Tonke, zoals hij in zijn werk als tuinder stond.

Toch was Tonke veelzijdiger dan alleen maar die landman. Met zijn grote handen en ongebreidelde werklust deed hij meer dan alleen in de grond wroeten en met zijn werk vergroeien. We ontmoetten hem ook anders in de afgelopen jaren. Onder andere

nog eind juni, op een middag gewassen-kijken op de Horsterhof, twee aan twee de tuin op, en na afloop elkaar vertellen wat je opgevallen was. Tonke 'deed' samen met Tineke van de Oosterwaarde de courgette en Tonke vertelde er zó treffend over dat Karin van de Hoogekamp sinds die middag heel anders naar de courgette kijkt. Die courgette was gezien! Tonke schilderde en tekende dan ook en dan moet je kijken/waarnemen, je meditatief

inleven. Na afloop van die middag werd er – zo is bij ons goed gebruik – samen gegeten en gedronken. Tonke pakte met zijn grote handen de smalle hals van zijn viool en de strijkstok en speelde. Hij zong – dat deed hij graag – Ierse liedjes. Door het verhaal dat zijn Maartje op de dag van de begrafenis vertelde, kwamen we erachter dat hij op dertigjarige leeftijd nog fluitles heeft genomen en zich opwerkte tot conservatoriumniveau, en in de zandbak al viool speelde. Tonke werd geboren in Delden aan het Twentekanaal. Zijn moeder is van Hongaarse afkomst en sterft, wanneer Tonke 2 jaar oud is. Hij is de jongste van 4 kinderen en wanneer zijn vader hertrouwt, worden er nog 4 kinderen geboren. Met 10 jaar verhuist het gezin naar Hengelo. Hij heeft het er niet naar zijn zin. Met 12 jaar gaat hij uit huis naar de paterschool in Haelen. Meester Simons blijft hem bij, die is kunstzinnig bezig en neemt de jongens de natuur in.

Op zijn 14e gaat hij werken in een tuinderij en wanneer hij bijna 16 is gaat hij bij de marine en tekent een 6-jarig contract bij de commando's. Toch is dit niet zijn wereld. Hij gaat naar Australië om te werken en maakt zijn eerste schilderijen, werkt nog een periode in Nieuw-Guinea en reist vervolgens in ongeveer een jaar over land door Azië terug naar Nederland. Hij krijgt werk in de Rekkense richtingen, zonder papieren, maar op basis van levenservaring en gaat studeren aan de Sociale

Academie in Groningen. In die periode ontmoet hij zijn eerste vrouw. Samen met haar 2 kinderen vormen ze 12 jaar een gezin. Ze kopen een boerderij met biologische tuin, maar halverwege de verbouwing loopt de relatie stuk. In die periode van 12 jaar is hij nog 8 jaar werkzaam als groepsleider op kinderkuis Elzinga in Friesland. Daar maakt hij ook muziek, boetseert, draait potten en tuint met de kinderen van Elzinga. Hier een eerste contact met de antroposofie. Hij las alles, vooral studiematig. Dan wordt Tonke tuinder op instituut Bronlaak. Hij werkt hier van zomer '86 tot en met zomer '92 en maakt er kennis met kunst, cultuur, religie, antroposofie en bd-landbouw. Hij wordt een echte fan van Rudolf Steiner. Hier ontmoet hij Maartje, zijn vrouw. Zij heeft twee kinderen. Tonke is dan 39 jaar. In 1990 wordt hun zoon Hendrik geboren. 2 jaar later verhuizen ze naar de Vijfsprong in Vorden. Zeven seizoenen, van '93 tot en met '99 verzorgt hij hier de tuin. Hij wil graag voor zichzelf beginnen en krijgt de kans om bij kasteel Hackfort een tuinderij op te zetten. Dit jaar was zijn 4e seizoen. Na een verpletterende hagelbui, begin juni, waarbij al zijn sla en tuinbonen vernield werden, had hij de tuin toch weer helemaal vol staan met gewassen. Met deze zelfde bruisende natuur als in het werk, ging hij in onderling contact het conflict niet uit de weg, hij was niet altijd makkelijk. Ook niet voor zichzelf. Uit brieven en gesprekken van afge-

lopen herfst, winter en voorjaar blijkt dat hij worstelt met voor hemzelf existentiële vragen in verband met zijn eigen ontwikkeling in samenhang met de landbouw. Kant en klare antwoorden van ter zake kundige 'ingewijden' vindt hij niet en hij concludeert, dat hij voor zijn eigen situatie en omgeving door gerichte aandacht en meditatieve toewijding zelf zijn antwoorden moet vinden. Net zo belangrijk als studie, lijkt dit hem de weg om de elementairwezens te begrijpen en zo dichter bij het weten van Rudolf Steiner te komen. Na deze conclusie bestudeert hij ook in zo'n 7 weken tijd de 8 karmabanden van Steiner en is blij dat hij na afloop meer begrijpt. Hij haalt Thomas van Aquino erbij, begint in Dante (over hel en paradijs) en neemt 'de terugkeer van Odysseus' van Homerus mee op vakantie. Als je hem met de planten zo bezig zag, dacht je: jij leeft daar toch mee, je zit er middenin! Maar het ging hem – en ons – om het weten en van daaruit de juiste bewuste houding. Pas dan worden grote handen tot zegenende handen. Tonke die ging even op vakantie, weet-je-niet, op reis naar Frankrijk.

De reis wordt langer dan voorzien, we kunnen hem nu even niet bijbenen. Onze zichtbare wegen scheiden.

We wensen hem een hele goede reis en een behouden thuiskomst. ■

PERSPECTIEF



Volkstuincomplex Sloterland 25 jaar

Anne Kroes

Dit jaar bestaat de vereniging Vrienden van Sloterland in Badhoevedorp 25 jaar. Dat werd zondag 31 augustus jl. gevierd tijdens het jaarlijkse zomerfeest. Hiertoe werden vele oud-leden voor uitgenodigd en waren er diverse activiteiten voor de kinderen. Sloterland is waarschijnlijk de enige bd-volkstuinvereniging in Nederland.

Toen Hans Wolterbeek in 1978 de pensioengerechtigde leeftijd bereikte en met zijn bd-tuinbouwbedrijf stopte, moest er iemand gevonden worden om het bedrijf over te nemen. Dat bleek heel moeilijk.

Al jaren was er een groep mensen die wekelijks een bd-groentepakket ophaalde op Sloterland. Die

mensen, veelal met een antroposofische achtergrond, richtten een vereniging op en huurden een groot deel van Sloterland om daar zelf op biologisch-dynamische wijze te gaan tuinieren. De perceltjes werden uitgemeten en men kon beginnen. Het enthousiasme was groot, maar er was niet zoveel kennis en weinig praktische ervaring. Gelukkig stond Hans de tuinders met raad en



De goedverzorgde compostplaats op Sloterland



Tomaten uit eigen BD-tuin

daad terzijde. Met een aantal tuinders werden de landbouwvoordrachten van Rudolf Steiner gelezen, waarbij Hans door zijn grote ervaring veel kon verduidelijken. Eén van de tuinders organiseerde het werk op de compostplaats en gaf leiding bij het opzetten van de hopen. Ter plekke werd uitleg gegeven over het gebruik van de compostpreparaten. Voor het onderhoud van de hoogstamfruitbomen werden praktijkcursussen snoeien georganiseerd. Van lieverlee kreeg men enig inzicht, hoe met de grond om te gaan en leerde men goed te kijken naar de planten. Van de allereerste groep tuinders hebben nog 8 mensen een tuin op Sloterland. Al die mensen die zijn gekomen en gegaan hebben er een leerzame tijd gehad. Ze hebben kennis genomen van de principes van de bd-tuinbouw en genoten van de sfeer en rust op Sloterland.

Kalf bij koe

Waar denkt u aan bij de melkveehouderij? Grazende koeien en kalveren in de wei? Sinds jaar en dag worden kalve-



Project Kalveren bij de koe: opfokkalveren uit de melkveehouderij langer bij de koeien houden

MEMO

De rubriek Memo staat open voor leden van de BD-Vereeniging. Een berichtje (van maximaal 35 woorden) kunt u sturen naar de redactie van Dynamisch Perspectief, Postbus 236, 3970 AE Driebergen.

Memo's zijn nooit anoniem en hebben geen commercieel karakter.

BD-seniors zoeken klein landelijk gelegen huis (tot ca Euro 200.000) met flinke tuin, blik op water, BD-bedrijf en/of Vrije School in de buurt, om aan mee te doen.

e-mail adres: andreasadelheid@yahoo.com

Bij Irkutsk is een gemeenschap in opbouw met jongvolwassenen met een handicap. Er ontbreekt een biologische(dynamische)boer. Er is 19 ha land beschikbaar. Profielschets: pioniersgeest, bereid Russisch te leren, interesse voor zorg. Informatie: e-mail tde-raaf@cs.com

Zorgboerderij De Kraanvogel zoekt uitbreiding team. Er is plaats voor 2 ondernemers voor tuinderij en groenteabonnementen. Profiel: voldoende ervaring om voor eigen rekening en verantwoording productiegedeelte te kunnen leiden incl. financieringsplan, actieve betrokkenheid bij bd-bedrijf en ontwikkeling van zorginitiatief. Info: M. en H. van Liere-Wolferink, Tuldensedijk 5, 5085 NB Esbeek, tel/fax: 013 5169463

ren direct na de geboorte gescheiden van de moederkoe. Dit gebeurt zowel in de gangbare als in de biologisch (-dynamische) melkveehouderij. Veel boeren zijn op zoek naar een alternatief, ze willen een meer natuurlijk dierhouderijsysteem waarin kalveren langere tijd bij hun moeder kunnen blijven.

Op dit moment worden alternatieven systemen voor het houden van dieren onderzocht door het Louis Bolk Instituut en biologische melkveehouders. Tijdens het onderzoek wordt onder meer gekeken naar de gezondheid, de groei en de ontwikkeling van de kalveren.

Triodos Bank financiert dit onderzoek van het Louis Bolk Instituut. Maar er is nog meer geld nodig. Voor de aanschaf van observatiecamera's, voor de analyse van bloed- en mestmonsters en voor stalaanpassingen. Triodos Bank vraagt daarom extra steun voor dit baanbrekende onderzoek. U kunt uw bijdrage overmaken op rekening 21.24.73.123 van Stichting Triodos Fonds, ten behoeve van Onderzoek Kalf bij Koe.

Vers van het land

De droogte speelt veel bd-tuinders parten. Sijmen Brandsma van Land en Boschzigt kwam tijd te kort om al z'n groente van water te voorzien. Vandaar dat u de rubriek Vers van het land ... moet missen. In het volgend nummer een extra 'dikke' aflevering van Sijmen.

De redactie

20 en 21 september
Open dagen bij de biologisch (-dynamische) boer
 Info: 030-2339970 of
www.platformbiologica.nl

10 oktober Traceerbaarheid: Einde aan vrijblijvendheid!

De nadruk tijdens het symposium zal liggen op de praktische invulling van traceerbaarheid. Hoe start je met een traceerbaarheidssysteem? En hoe geef je hier een praktische invulling aan? Hoe transparant is de keten? Hoe krijgen we alle schakels in de keten dichter bij elkaar? Wat is de invloed van macht en geld? Plaats: 't Spant te Bussum
 Kosten: € 400,- (zonder korting)
 Info: tel. 030 – 6358503,
www.VMT.nl/bijeenkomst

Zondag 9 november 2003 Vegetarische preparatendag bij de Zonnetuin

Volgens de methode May Bruce wordt een compostpreparaat gemaakt van de vijf gedroogde plantendelen. Melksuiker en honing zijn de inbreng uit de dierenwereld. Wat je maakt neem je mee; het is één jaar houdbaar. Aanvang: 12.00 uur. Duur: ± 5 uur. Kosten ? 25,=, inclusief benodigde planten en portie valeriaansap. Plaats: De Zonnetuin, Volkstuincomplex de Rekere, Alkmaar.
 Info: Guurtje Kieft
 tel: 072 - 5159 456.

"Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding, met Lydia Schmidt, goedemorgen".
Een vertrouwd geluid wanneer u met de BD-Vereniging belt.
Maarr... Lydia vertrekt per 1 oktober. Ze begint een baan elders.

Daarom vraagt de BD-Vereniging aan geschikte kandidaten om (snel) te solliciteren naar de functie (ongeveer 80% m.i.v. 1 oktober) van

Secretariaatsbeheerder (m/v)

Het bureau van de vereniging is gevestigd op Landgoed Kraaybeekerhof te Driebergen. Een prachtlocatie en een mooie huisvesting.

Het werkt terrein van de BD-Vereniging staat beschreven op de website www.demeter-bd.nl. Ook de overige vaste medewerkers van het bureau stellen zich daar graag even voor:

- Rienk ter Braake, 41 jaar, Demeter-certificering.
- Merle Koomans, 32 jaar, Demeter-dataverwerking en Demeter-promotie.
- Jos Pelgröm, 48 jaar, directeur BD-Vereniging en verantwoordelijk voor Demeter-promotie.
- vacature administratief medewerker m/v.

Diverse werkzaamheden binnen de BD-Vereniging worden opgepakt door bestuur, commissieleden, vrijwilligers en door freelancers. Al met al is een kring van 30 mensen regelmatig voor de BD-Vereniging in touw.

Gelet op bovenstaande organisatievorm en gelet op het brede takenpakket van de vereniging is de functie van de secretariaatsbeheerder bijzonder veelzijdig.

Taken behorend bij de functie:

kantoororganisatie (inkoop, planning, typewerk, mailings, archivering); ledenadministratie (ca. 2400 leden); financiële administratie (facturatie, debiteurenbeheer, invoeren in boekhoudprogramma); telefoonbeantwoording/mailverkeer; onderhoud van de website; secretariële ondersteuning van de directeur; al het overige wat op de weg van de BD-Vereniging komt op een goede manier een vervolg geven.

Profiel:

minimaal hbo werk- en denkniveau; zelfstandig, praktisch, doortastend; verzorgend, accuraat, vriendelijk; stressbestendig, flexibel, inventief; zakelijk, prijsbewust; vakbekwaam, ervaren in soortgelijke functie; ervaren in automatisering; betrokken bij biologisch-dynamische landbouw.

Wij bieden:

Mooi werk en goede arbeidsvoorwaarden.

Interesse?

Met diegene die zich hiertoe aangetrokken voelt komen we graag in gesprek.

S.v.p. uw sollicitatie uiterlijk 15 september per e-mail richten aan Jos Pelgröm (directeur), BD-Vereniging, info@demeter-bd.nl. Ook informatie kunt u bij hem verkrijgen, tel 0343 522355.



Vereniging voor
Biologisch-Dynamische
Landbouw en Voeding

Binnen de vereniging
is ruimte ontstaan voor een

Administratief medewerker (m/v)

ongeveer 50% m.i.v. 1 oktober 2003.

Taken behorend bij de functie:

- Ondersteunen van de directeur (typewerk e.d.)
- Postverwerking
- Agendabeheer
- Verzorgen van correspondentie en mailings
- Archiveren
- Verzorgen van koffie / thee
- Licht huishoudelijk werk

De werkzaamheden worden samen met / in overleg met de secretariaatsbeheerder ingevuld.

Profiel:

Goede typevaardigheid; verantwoordelijk en accuraat; goede beheersing van de Nederlandse taal; goede beheersing van Word en Excel; vertrouwd met e-mail en internet; affiniteit met bd-landbouw.

Wij bieden:

Mooi werk en goede arbeidsvoorwaarden.

Interesse?

Met diegene die zich hiertoe aangetrokken voelt komen we graag in gesprek.

S.v.p. uw sollicitatie uiterlijk 15 september per e-mail richten aan Jos Pelgröm (directeur), BD-Vereniging, info@demeter-bd.nl. Ook informatie kunt u bij hem verkrijgen, tel 0343 522355.



Vereniging voor
Biologisch-Dynamische
Landbouw en Voeding

NIEUWS VAN

Zuiver Zuivel

Vernieuwde
receptuur!

Demeter kruidenkaas en boter in het nieuw!

Onze Demeter kruidenkazen en onze Demeter roomboter hebben een nieuw jasje gekregen. Zodat u deze producten van Demeter kwaliteit nog beter kunt herkennen in de winkel. Tegelijkertijd is de receptuur van de kruidenkazen vernieuwd, waardoor ze nog lekkerder smaken. Zuiver Zuivel produceert al meer dan 20 jaar biologische kwaliteitsproducten en was de eerste producent van biologische zuivelproducten in Nederland. Door onze jarenlange ervaring kunnen we ons met recht "Specialist in biologische zuivel" noemen.



NIEUW! Méditerranée en Fenegriek

Zuiver Zuivel introduceert 2 nieuwe soorten kruidenkaas.

Fenegriek

Fenegriek is het zaad van de Hoornklaver. Fenegriek heeft een nootachtige smaak en komt oorspronkelijk uit Zuid-oost Europa en West-Azië. In de Zuiver Zuivel Demeter kaas zorgt fenegriek voor

een verrassend lekkere combinatie!

Méditerranée

Méditerranée kaas van Zuiver Zuivel is kaas vol zongedroogde ingrediënten. Zongedroogde tomaten, zwarte olijven en stukjes knoflook zorgen voor een mediterrane smaaksensatie waar u van blijft eten. Vraag ernaar in uw natuurvoedingsspecialzaak!

demeter

www.zuiverzuivel.nl

