



Perspectief

Portret: Harmannahoeve – Start HBO-praktijkopleiding ondernemerschap –
Eigenheid van het vee – Themadag: Melk, goed voor elk? - Jaarverslag 2006

2007 voorjaar N^o2

Dynamisch

Nieuws en informatie over biologisch-dynamische landbouw en voeding



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

DYNAMISCH PERSPECTIEF 2007
(nr. 2 voorjaar 2007)

Dynamisch Perspectief is een uitgave voor leden van de Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding (BD-Vereniging) en verschijnt 5x per jaar.
ISSN 1389-7438

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

Redactie Bruno van der Dussen, Wim Goris,
Ruud Hendriks, Andries Palmboom, Martine
Wensink (redactiesecretariaat), Wim van Wouw

Vaste medewerkers Ilse van den Bosch, Jan
Diek van Mansvelt, Jan Saal

Sluitingsdatum kopij zomernummer 15 mei
2007. Bij voorkeur van te voren telefonisch
overleg, tel. 075 - 6873159
Kopij via e-mail: info@bdvereniging.nl

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

 is het keurmerk van de
bd-landbouw

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

V O O R A F

Biologisch-dynamische landbouw – we schreven het al eerder – is meer dan landbouw alleen. Ook voeding hoort daartoe. Dat komt niet alleen tot uiting in de themadag melk. Lize Baarspul – diëtiste – hebben we bereid gevonden regelmatig over haar ervaringen te vertellen vanuit haar praktijk. En die is anders dan een 'gewone' praktijk.

BD-landbouw heeft ook te maken met economie. Dat blijkt onder andere uit het artikel over Prins (Prijsinformatiesysteem) en over de conferentie Vernieuwing in de economie door bd-landbouw.

En natuurlijk nog veel meer, plus alle informatie over de komende jaarvergadering met de viering van 70 jaar BD. *Bruno van der Dussen*

Melkvee- en zuivelbedrijf Harmannahoeve



Demeter: van visie naar normen



Themadag: Melk, goed voor elk?



INHOUD

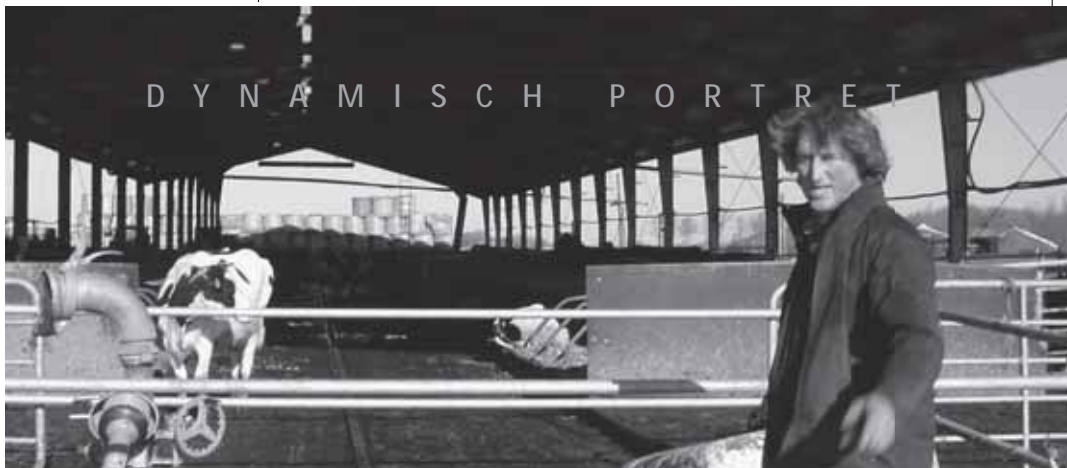
Een dierenparadijs in Harlingen	3
Jaarverslag BD-Vereniging 2006	8
BD-Beroepsontwikkeling	11
HBO-Praktijkopleiding Ondernemerschap	12
BD-Zomerschool	14
BioFach 2007 in vogelvlucht	14
Carbon and Climate Change	15
Demeter: Van visie naar normen: eigenheid van het vee	16
Bijendans	19
Themadag Melk, goed voor elk?	20
BioPrins	22
Oecumenische Netwerkdag	23
Jean-Paul Courtens: Persoonlijke verhoudingen tot de landbouw (deel 2)	24
Conferentie Vernieuwing in de economie door bd-landbouw	27
Dynamische keuken	28
Lichtkracht tegenover zwaartekracht	30
Perspectief	32
In Memoriam Adrie de Bruine	34
Dynamische diëtetiek: Koemelkallergie	36
Agenda	37
BD-Service	38

Dieren met een prettig karakter en een gelukkige boer - 3

Eigenheid van het vee - 16

Verskillende visies op gezondheid en melk - 20

Melkvee- en zuivelbedrijf Harmannahoeve



Een dierenparadijs in Harlingen

Boris van Oirschot

In een weids Fries landschap van windmolens en schapen ligt de boerderij van Anne en Anneke Koekkoek. Melkvee- en zuivelbedrijf Harmannahoeve, onder de rook van Harlingen, produceert alle Waddenzuivelproducten uit eigen melk. De koeien staan in een open stal en zijn antibioticavrij. Een portret van de biologisch-dynamische Harmannahoeve. In het kader van al de acties rond onder andere Adopteer een koe, Kalveren bij koe, Stieren bij koe vertelt Anne Koekkoek wat hij er aan doet en/of wat hij er van vindt.

Achter mij komt een tweede auto het erf oprijden. De bestuurder duikt in de zelfbedieningskast langs de kant van de weg. Een pluizige Tibetaanse mastiff komt blaffend op me af rennen. Samen met de Zuid-amerikaanse Araucana-hoenders, pauwen, paarden, eenden, katten,

mussen en kraaien voelt het teefje zich thuis tussen de hopen afvalhout, een zwart-wit gevlekte tractor en een flinke berg mest. De hond is vriendelijk en laat me rustig doorlopen naar de achterkant van het erf waar de laagstaande winterzon onder de hoge kap van de open koeienstal doorschijnt. Sommige koeien zijn in de vrije stal naar een zonbeschenen plekje gelopen en genieten zichtbaar van het warme licht: met dromerige ogen, een kwispelende staart en het hoofd naar de zon gekeerd. Ondanks mijn feloranje truitje blijven de gehoorde dames rustig als ik tussen ze door loop. Ze luiëren wat op hun supersized strobedden, kuieren een rondje door de stal of steken hun snuit in een van de vele hopen kuilgras die verspreid langs hun stal liggen. Een enkeling staart in de verte naar het melkveebedrijf van de burens en vraagt zich hardop af waarom die koeien een gesloten stal hebben. Ik realiseer me dat ik begin weg te dromen en ga op zoek naar de menselijke bewoners van dit dierenparadijs.

Van jongs af aan

Onder het rieten dak in de oude koeienstal loeien de ventilatoren van vele koelcellen. Een rustige, vriendelijke vrouw in anonieme gladde witte kleding met dito hygiënische muts komt me tegemoet. Anneke

Anne Koekkoek over Bioveem:

"Drie dagen later trilde ik nog steeds van spanning en inspiratie die ik uit deze club van boeren, onderzoekers en voorlichters haalde. Bottom-up onderzochten we de bijzondere gebruiken bij boeren en ontwikkelden daarmee samen nieuwe kennis. In het grotere vervolgproject hoop ik hetzelfde inspiratieniveau weer te halen."

In Bioveem hebben de Animal Sciences Group van Wageningen UR, het Louis Bolk Instituut en DLV Advies B.V. samen met biologische melkveehouders gewerkt aan versterken en verbreden van de biologische melkveehouderij. Meer info op www.bioveem.nl. Rapport te downloaden of aan te vragen: helen.vanandel@wur.nl



Anne Koekkoek over Adopteer een Koe:

"Ik woon mooi en heb alles om me heen wat ik wil. Veel mensen uit de stad missen de ruimte en het boerenbuitenleven. Ze komen hier leren en ervaren; leren kijken naar koeien, de ongedwongenheid van dieren ervaren, genieten van de rust. We discussiëren over duurzame landbouw en klagen over de regelgeving en dan kunnen ze onverwachte vragen stellen die me aan het denken zetten: waarom boer ik eigenlijk zoals ik het doe?"



Adopteer een Koe brengt boeren en burgers bij elkaar om te experimenteren met en praten over duurzame landbouw. Meer info op www.adopteereenkoe.nl

Koekkoek is druk aan het werk in haar domein, de zuivelfabriek. Met de overname van de zuivelmachines van Sint Donatus uit Texel komen alle zuivelproducten voor Waddenzuivel nu hier vandaan: van karnemelk tot crème fraîche. Vandaag staan vele potjes biologische kwark op het programma. Ik word naar de keukentafel in het woonhuis gebracht, maar krijg nog wel te horen dat vruchtenkwark met duindoornsiroop het allerlekkerst is. De keukentafel staat vol met ontbijtspullen en is het domein van een parkiet die zich te goed doet aan de vele kruimels, een goedaardige wolfshond die onder tafel ligt te ronken en van Anne Koekkoek. Voordat ik goed en wel kan gaan zitten neemt de goedlachse én praatgrage Anne met flink gat in zijn paarse werktrui me mee naar zijn jeugd:

"Als klein jongetje werd ik elke zomer door mijn ouders mee naar Friesland genomen om te zeilen bij het Gaastermeer. Nou, in al die weken heb ik amper een zeilboot gezien, want ik hing altijd rond op de nabijgelegen boerderij. Als ik terugdenk aan die tijd vind ik het nog steeds fantastisch zoals ik daar welkom was. Ik mocht overal kijken, aanzitten of meehelpen en was altijd welkom aan tafel. Ze waren echt niet rijk, maar een mond meer te eten bij zes opgroeiende kinderen maakte geen verschil. Ik leerde er de koeien melken met de hand, de stal schoonmaken, hooi voeren en het belangrijkste van alles: naar de koeien te kijken en van koeien te houden."

Anne wilde van jongs af aan boer worden maar wel op een zo natuurlijk mogelijke wijze. Dus ging hij studeren aan de Warmonderhof waar hij Anneke ontmoette. Hij heeft goede herinneringen aan docent economie Douwe van der Werf: Een rasechte optimist die leerde dat alles kan, maar je moet het wel zelf doen, aldus Anne. Nu mist hij regelmatig de aansluiting met die instellingen zoals 'Brussel', het ministerie van landbouw, maar ook Demeter Internationaal en het BD-bureau die er onbewust op uit lijken te zijn de landbouw te overspoelen met bureaucratische regelgeving. Maar op de Warmonderhof vond hij veel inspiratie. Daar leerde hij hoe het zou moeten kunnen en deze vakkennis werd aangevuld met een flinke dosis gezond verstand. Anne denkt in systemen, en zijn eigen ideeën zijn zijn kracht geweest in het realiseren van zijn jongensdroom om zelfstandig boer te worden.

Vanillevla

"Het was 1985. Ik was 24 jaar, klaar met mijn studie en ik had zo'n tweeënhalve jaar praktijkervaring opgedaan als werknemer op de Zon-

Je weet wat er bij koeiengedrag in vrijheid hoort en deze situatie zo goed mogelijk nabootsen is het beste wat je kan doen.

nehoeve van Piet van IJzendoorn in Zeewolde. Ik wilde voor me zelf beginnen maar had geen land, geen koeien, geen quotum en geen geld. Ik kreeg een ongeluk en kwam in het ziekenhuis een oude bekende tegen. Deze man had nog wel plaats op zijn bedrijf in Bronckhorst over, waar ik een paar koeien mocht neerzetten. Het quotum-probleem kon ik oplossen toen ik hoorde dat er op vanillevla (nog) geen quotum zat. De reformhuizen destijds hadden nog geen vanillevla zonder geur-, kleur- en smaakstoffen dat bereid was met een echt vanillestokje en rietsuiker.”

Anne was ondernemer geworden om boer te worden. Het geheime recept voor vanillevla bleek een succes en hebben Anne en Anneke zo'n vijf jaar later toen er wel quotum op vanillevla kwam, kunnen doorverkopen. In die periode hadden ze een veestapel van dertig koeien opgebouwd door een contract aan te gaan met de ALDI. De supermarktketen wilde trendsetter zijn in gezonde voeding en was, met haar klein assortiment zonder concurrentie, de ideale afzetmarkt voor de beginperiode van de Koekkoeks. Al moesten ze de vla zelf helemaal naar Drachten brengen. De filosofie van Anne gaat als volgt: als je weinig geld hebt, moet je lang nadenken over een oplossing. Daardoor word je wel creatief met nieuwe ideeën. De volgende stap in de ambitie was pachten van een stuk grond om biologisch te gaan boeren:

“Pachten is een lot dat boeren om de een of andere reden vaak overkomt. De Harmannahoeve was een riskante onderneming gezien de verschrikkelijke staat waarin we de boerderij vonden: een dak vol met gaten en dertig procent van het land onder water gelopen. De

2007-2 voorjaar 5

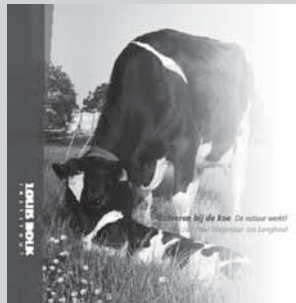


(Foto: Ekopart, Kees Water Advies)

Anne Koekkoek over het project *Kalveren bij de koe:*

"Daar doe ik nog niet aan mee omdat het nu nog praktisch onmogelijk is op mijn bedrijf. Bovendien heeft het als nadeel dat door het regelmatig drinken van het kalf, de koe in de melkput minder makkelijk melk kan geven.

Ook wordt de moederband veel sterker wat een zware scheiding met veel geschreeuw met zich meebrengt. Daar zit ik niet op te wachten. Ik wacht eerst de ervaring bij andere boeren af."



In project Kalveren bij de koe ontwikkelen biologische melkvee-houders samen met het Louis Bolk Instituut nieuwe houderijsystemen waarbij het jonge kalf zo lang mogelijk bij moeder of pleegmoeder kan blijven. Meer info op www.louisbolk.nl/kbdk

Anne Koekkoek over het project *Stieren bij de koe:*

"Dat is idealistisch en past in mijn oerbeeld van de natuurlijke koe, maar voor mij te gevaarlijk. Na een voorval in de wei ben ik zo geschrokken dat mijn stieren altijd in de oude stal staan en alleen eruit komen om naar het slachthuis te gaan. Om mijn koeien te dekken breng ik ze nu naar de



stier, maar ik kan misschien de stier een eigen vastgebonden plek geven in de nieuwe open stal. Dan kunnen de dames een deel van hun natuurlijke interactie met mannelijke soortgenoten hebben."

Door met eigen stieren en natuurlijke dekking te werken, wordt de voortplanting biologisch. Er is echter een sterke behoefte aan kennis en informatie omtrent het fokken met eigen stieren. Meer info bij Wytze Nauta: w.nauta@louisbolk.nl en op www.biologischefokkerij.nl

bank had vertrouwen, want we werkten hard en langzamerhand begon er geld binnen het bedrijf te komen. Het rieten dak heb ik samen met een rietdekker zelf vernieuwd en de sloten eigenhandig opnieuw uitgegraven. De melk konden we kwijt aan de zuivelfabriek in Limmen. We waren arm, werkten hard, en de kinderen hadden een beste tijd op het erf. Door veel zelf te doen, te leren en alles praktisch te houden is de enige manier om boer te worden in Nederland."

Rangorde

Zijn koffie stond koud te worden. Nog steeds aan de ontbijt tafel volgde daarna het verhaal van de wording van de muurloze stal; gigantische spanten die hij jaren terug ergens op de kop had getikt, en dus al die tijd op het erf hadden gelegen, een mestsilo die amper verplaatsbaar werd geacht, een zelf in elkaar gelast buizensysteem voor de melkput, en de hoogovenslakken die gratis per boot aangevoerd werden. Gelukkig werd het verhaal afgewisseld met pachtperikelen, anders had ik gedacht met een bouwvakker aan tafel te zitten. Op mijn vraag of Anne niet meer bouwvakker is dan melkveehouder, is het even stil:

"Dat lassen heb ik na drie maanden wel gezien. De dieren zijn het leukst en telkens als ik weer tussen de koeien sta, ben ik blij en tevreden. Ik wil ook altijd zelf melken. Door naar de koeien te kijken kom je er achter wat ze willen en waar ze gelukkig van worden. Zo word je een goede boer. Je weet wat er bij koei-engedrag in vrijheid hoort en deze situatie zo goed mogelijk nabootsen is het beste wat je kan doen. De oerkoe, de buffel, was een in grote groepen levend dier, dat veel liep tussen de zomer- en winterweiden. Ze kunnen goed tegen kou en frisse lucht, en als ze om zich heen kunnen kijken, worden ze rustig. Daarom heb ik ook geen problemen met mijn gehoorde koeien. Ze gebruiken de hoorns wel degelijk om de rangorde te bepalen en elkaar te plagen, maar nooit tot vervelens toe. Kalfjes die bij de moeder opgroeien krijgen dat mee. Dat levert dieren met een prettig karakter én een gelukkige boer."

Antibioticavrij

Inmiddels lopen we buiten in de stal waar een van de koeien begonnen is met haar weeën. Zonder veel problemen drijft Anne de koe in een box waar hij met één hand aaiend op de onderrug

haar met de andere een halster aanbindt, zodat hij haar naar een ruime aparte box midden in de stal kan leiden. Daar kan ze rustig bevallen. Ik mag helpen een hitsige koe op afstand te houden. Wat eigenlijk ontstond uit geldgebrek, bevalt Anne Koekkoek nu heel goed:

“Een dichte stal is alleen handig voor de boer die het graag warm wil hebben. In mijn open stal heb ik 's winters zon en 's zomers schaduw. Ook heb ik geen problemen met luchtvervuiling of nerveuze koeien. Het regent wel eens naar binnen maar daar blijven de koeien sterk door. Ik heb mijn hele bedrijf al twee jaar antibioticavrij! Doordat de koeien los lopen, krijg ik veel informatie over het wel en wee en de tochtigheid van de koeien. Een DLV-expert die kwam met een thuis getekende kostprijsberekening met minimale ruimte per koe, heb ik snel weer naar huis gestuurd. Mijn koeien hebben grote strobedden waarin ze links- of rechtsom kunnen liggen zonder de buurvrouw te raken. Door autobanden onder het stro te leggen zijn de bedden wel twintig centimeter dik en blijft het stro liggen. Bij de voederbakken hebben ze genoeg ruimte om elkaar niet te hoeven verdringen. Ik fok mijn dieren niet op kleur maar op vlees, vruchtbaarheid en levensduur. De oudste dieren zijn het meest Koekkoek-resistent dus daar fok ik mee. Mijn koeien zijn Zweeds Roodbont, Fleckvieh, Holstein, Brown-Swiss en combinaties daartussen. In Wageningen hebben ze de verkeerde koe gefokt, om die te voeden moeten ze nu heel Brabant vol bouwen met maïs.”

De Koekkoeks zijn selfmade boeren. Door hard te werken en slim te ondernemen werken ze hun ambities en idealen uit. Ze hebben hun paradijsje en genieten samen met hun dieren van de rust, de ruimte en het licht. Moe van het pachten en de Nederlandse regelzieke zie ik ze binnenkort hun eigen grond kopen in het Duitse Waddengebied. De afzetmarkt via Waddenzuivel, het enige merk dat dus gegarandeerd antibioticavrij is, kunnen ze daarmee behouden. Net als de open stal, die is bewust demonteerbaar gemaakt. ■

Harmannahoeve
Anne Koekkoek
& Anneke Hoekstra
Ieslumbuorren 1
8862 CA Harlingen
T + F 0517-414071

Melkveehouderijbedrijf.
Project “Adopteer een koe”.
Grootte bedrijf 59,04 ha
Melkverwerking; yoghurt
en karnemelk.
Huisverkoop en
vleespakketten.



Anne Koekkoek over *Sex voor Dieren:*

“Ik vraag me af of koeien een orgasme kunnen krijgen. Volgens mij is het allemaal hormoongestuurd. Dekking door een stier is wel natuurlijk en de koeien zullen er vast een goed gevoel bij hebben, maar of ze er plezier aan beleven weet ik niet. Ik ben een voorstander van natuurlijke dekking, al is een stier een flinke onruststoker, gemaakt om met andere stieren te vechten. Bovendien prikt hij soms met zijn horens de dames van achteren op de uiers en krijgen ze ontstekingen.”

Sex voor Dieren werkt aan de publieke bewustwording van natuurlijk voortplantingsgedrag bij landbouwhuisdieren. Meer info op www.sexvoordieren.nl



Jaarverslag BD-Vereniging 2006

Basis gelegd

Voorjaar 2007, we staan aan het begin van een nieuw seizoen. Het jaar 2006 is afgesloten en een terugblik is op zijn plaats. De jaarvergadering houden we dit jaar op 2 juni, gekoppeld aan een feestelijke dag om 70 jaar BD-Vereniging te vieren. Hier presenteren we u alvast het jaarverslag. 2006 is het eerste jaar waarin de BD-Vereniging en Stichting Demeter daadwerkelijk als twee organisaties hebben gewerkt. De beoogde helderheid is daarmee zeker gerealiseerd. Tegelijkertijd roep het natuurlijk nieuwe vragen op, over "wie doet wat?" Maar dat was juist de bedoeling.

Bestuur

We hebben Albert de Vries (Onderzoek in eigen werk) bereid gevonden om in het bestuur zitting te nemen. Als kandidaat-bestuurslid heeft hij samen met Maria van Boxtel eind 2006/begin 2007 enkele bijeenkomsten georganiseerd met het bestuur, waarbij we ons hebben afgevraagd wat de toekomst van de vereniging van ons vraagt. We zijn daarmee nog niet klaar, maar we zullen u via Dynamisch Perspectief informeren over besluiten en beleidsrichtingen die daaruit voortkomen. Verder zijn we nog in gesprek met andere kandidaten en we verwachten in de loop van het jaar nog twee nieuwe bestuursleden te vinden.

Bureau

Afgelopen jaar geen grote personele wijzigingen. Martine Wensink (secretariaat) en Annemiek Padt (boekhouding) verdelen hun tijd nu tussen BD-Vereniging en Stichting Demeter. Emma Schotveld, coördinator BD-Vereniging, heeft zich vooral gericht op de invulling van

het boerenlidmaatschap en tal van zaken die dagelijks op het bureau plaatsvinden. Na de inwerkperiode is gedurende dit jaar wel gebleken dat twee dagen per week toch niet al te ruim is voor de coördinerende taken die er liggen. Er bestaat behoefte aan meer werktijd en we gaan in 2007 op zoek naar mogelijkheden om daar invulling aan te geven. De vacature voor een medewerker Consument & Voeding (1 dag per week) is ingevuld door Ilse van den Bosch, die met veel enthousiasme aan de slag is gegaan.

Contacten

De contacten met het Louis Bolk Instituut, waar Marleen Zanen de belangen van de BD-Vereniging behartigt, zijn voortgezet. We hebben kennisgemaakt met de nieuwe directeur Vincent Blok en we verwachten dat er een goede samenwerking met het Bolk instituut zal blijven bestaan. In het komende jaar verwachten we meer verslagen van onderzoek in Dynamisch Perspectief.

Activiteiten

Na de winterconferentie op 18 januari 2006 met als thema preparaten, is door de preparatenwerkgroep onder leiding van Adrie Maas en Jola Meijer, een plan gemaakt om preparatendagen (waar door boeren gezamenlijk preparaten gemaakt worden) meer te stimuleren en waar nodig te ondersteunen. De Michaelviering op de Warmonderhof is hiervan een goed voorbeeld. Het was een feestelijke dag, waarbij de preparaten vervaardigd zijn en waarbij ook het verassen van onkruidzaden als manier van onkruidbestrijden volgens aanwijzingen



van Rudolf Steiner, is geoeffend. Dat samen preparaten maken heel inspirerend is, hebben de bureaumedewerkers ondervonden op de Wilhelminahoeve, het bedrijf van Jos Pelgröm. Van deze en andere activiteiten van de preparatenwerkgroep wordt verslag gedaan in de nieuwe DP-rubriek *Uit de preparatenschuur*.

In samenwerking met Joke Bloksma en Jaap Vermue is de coaching en intervisie van bd-boeren omgevormd tot een totaalaanpak onder de titel BD-Beroepsontwikkeling. Hierbij is in de vorming van themagroepen ook een samenwerking ontstaan met de bd-sectie van de Antroposofische Vereniging, waar Tom van Gelder sectieleider is. Elders in DP vindt u een verslag van het BD-Beroepsontwikkelingsproject. Bedrijfsopvolging en bedrijfsovername voor bd-bedrijven zijn onderwerpen die ons in de komende tijd gaan bezighouden. Hiervoor zullen we activiteiten organiseren, deels binnen het kader van BD-Beroepsontwikkeling.

Samen met Stichting Demeter is gewerkt aan de verdere ontwikkeling van de Mansveltscore. Dit is een manier van werken waarbij de boeren cijfers kunnen geven voor de verschillende aspecten die bij het werken volgens de bd-landbouwmethode aan de orde zijn. Dit jaar zullen voor het eerst kleine groepen boeren met elkaar het invullen van het formulier bespreken.

De winterconferentie 2007 is voorbereid met een kleine initiatiefgroep. Het thema Koolstof en Klimaatverandering is ingeleid met een lezing op twee locaties door Michiel Rietveld, eind december. Op 17 januari jl. kwamen ongeveer 125 mensen naar Warmonderhof voor lezingen en werkgroepen. Een actueel thema, met goede inhoudelijke bijdragen, waardoor we er met tevredenheid op terugkijken.

Ilse is direct aan de slag gegaan met een nieuwe folder voor de BD-

Vereniging waarmee we meer (potentiële) consumentleden proberen te bereiken. Ook geeft ze een dynamische invulling aan het begrip voeding in een nieuwe rubriek in Dynamisch Perspectief, *De dynamische keuken*. Met hulp van actieve vrijwilligers is de BD-Vereniging gepresenteerd op een aantal beurzen, waaronder Kunsthal Kookt. Met deze en andere activiteiten zoals onder andere een rondleiding met diner en film op een bd-bedrijf zijn consumentcontacten gelegd, waarbij veel interesse voor bd getoond wordt. Dit leverde nog niet de gewenste nieuwe leden op, maar met de opgedane ervaringen van afgelopen jaar willen we daar komend jaar hard aan werken.

Wat betreft Dynamisch Perspectief hebben we een goed jaar achter de rug. Er zijn vijf nummers verschenen, die allen een kwalitatief goed niveau hadden. Regelmatig horen we van leden en anderen dat ze het blad met veel interesse lezen. Jola Meijer heeft na ruim vijf jaar het werk voor de redactie neergelegd. De redactie is uitgebreid met drie leden, die gedurende een proefperiode meelopen. Ook is gewerkt aan een plan voor de uitgave van een nieuwsbrief via e-mail. De realisatie daarvan laat echter nog even op zich wachten.

Voorzitter

Tenslotte heb ik besloten om na vijf jaar mijn functie van voorzitter neer te leggen. De belangrijkste reden daarvoor is te vinden in mijn drukke werkzaamheden. We zijn dus op zoek naar een nieuwe voorzitter. Wel zal ik een bijdrage blijven leveren aan Dynamisch Perspectief.

Een vruchtbaar 2007 toegewenst.

Namens het bestuur,
Jan J.C. Saal
voorzitter BD-Vereniging



Financieel verslag en begroting op te vragen

Deze keer geen voorlopige cijfers in Dynamisch Perspectief. We wachten op de goedkeuring van de accountant voordat we de cijfers publiceren. Door de splitsing van de BD-Vereniging en Stichting Demeter vraagt de afronding van de jaarcijfers meer tijd dan gewoonlijk. We verwachten een licht positief resultaat over 2006.

Op initiatief van Albert de Vries (op de jaarvergadering wordt hij voorgedragen als nieuwe penningmeester) presenteren we de begroting 2007 op een nieuwe manier, waarmee beter zichtbaar wordt waaraan de BD-Vereniging werkt.

U kunt de jaarcijfers plus begroting opvragen bij het bureau: telefoon 0343 531740 of via e-mail: info@bdvereniging.nl.

Meldt u zich aan voor de jaarvergadering, dan sturen wij u de cijfers automatisch toe.

1937-2007: BD-Vereniging 70 jaar!

Komt u ook naar de jaarvergadering en onze feestelijke dag vol ervaringen op 2 juni?

Zie de bijgevoegde uitnodiging voor het programma.

Voorzitter m/v gevraagd

Zoals u in het jaarverslag heeft kunnen lezen zoeken we een nieuwe voorzitter voor de BD-Vereniging. Op het moment dat deze Dynamisch Perspectief naar de drukker gaat, zijn er al gesprekken gevoerd met enkele geïnteresseerde kandidaten. Dat neemt niet weg dat wanneer u denkt de juiste persoon te kennen voor deze functie, wij dat nog graag willen weten.

De voorzitter m/v werkt samen met de overige bestuursleden aan het in de praktijk brengen van het nieuw ingezette beleid om het verenigingsleven opnieuw inhoud te geven. Daarnaast verwachten we dat de voorzitter de BD-Vereniging naar buiten toe kan vertegenwoordigen en een verbindende rol kan spelen in het bd-werkveld.

Voor meer informatie of met suggesties kunt u terecht bij Jan Saal of Emma Schotveld.

Lidnummer vermelden bij betaling via internet

Van Annemiek Padt het vriendelijke verzoek uw LIDNUMMER te vermelden bij betalingen van contributie en giften via internet. Anders wordt het voor haar een onmogelijke opgave de ontvangen bedragen aan de juiste persoon te koppelen.



BD-Beroepsontwikkeling

*Emma Schotveld (contact met boeren), Jaap Vermeë (methodiek),
Joke Bloksma (coördinatie en contact met begeleiders).*

Wat gebeurt er bij BD-Beroepsontwikkeling?

In 1996 is de BD-Vereniging begonnen met het project 'Coach in bedrijf' om bd-boeren te begeleiden in hun persoonlijke ontwikkeling rond het dynamische aspect in hun werk.

In tien jaar tijd is dit project langzaam uitgegroeid; met, naast coaching, werkvormen als intervisie en boerenbezoek en vanaf 2006 themagroepen. Er worden zaken besproken die met het uitvoeren van het beroep van bd-boer te maken hebben. Dit varieert van de kunst van het composteren, de houding tijdens het preparaten gebruiken, hoe lang heb je vertrouwen in het zelf genezen van een ziek dier, het oefenen in waarnemen, het gebruik van alle zintuigen, het omgaan met veeleisende marktpartijen, jezelf niet verliezen in de hectiek, tot hoe presenteer je het dynamische aspect op open dagen. Vaak komt het thema samenwerken in al z'n gedaanten langs: samenwerking van man en vrouw in werk en leven, het feedback geven aan medewerkers, opvolgingszorgen.

Op dit moment doen 60 boeren en boerinnen mee. Ook een aantal studiegroepen van de AViN zijn via de begeleiders betrokken bij ons project. Er zijn ca. 20 begeleiders beschikbaar, die 3x per jaar bijeen komen om ervaringen uit te wisselen en zelf te oefenen in de kunst van het begeleiden. We merken dat de werkwijze van de 'intervisie-

methode' inmiddels op veel meer plekken wordt toegepast. Het gaat dan om het dóórvragen naar de persoonlijke ervaring, niet meteen oordelen, niet meteen met eigen ervaring er over heen komen, maar het helpen zoeken naar de wezenlijke vragen die voor je gesprekspartner spelen. Begeleiders gebruiken de intervisiewerkwijze ook in andere studiegroepen en bij opleidingen in de biologische landbouw.

Nieuwe boeren die willen meedoen?

In het voorjaar van 2006 heeft de vereniging alle bd-bedrijven aangeschreven met de vraag waar hun ontwikkelingswensen liggen. Hieruit zijn weer nieuwe groepen en nieuwe coachrelaties gestart. Er zijn ook groepen die al meer dan 5 jaar trouw bijeenkomen, van geen stoppen willen weten en inmiddels een behoorlijke onderlinge vertrouwensband hebben opgebouwd.

Nog enkele boeren wachten tot er meer belangstelling is om een groep te vormen in hun regio. Er is een website waarop vraag en aanbod elkaar kunnen opzoeken. Op dit moment zoeken we bijvoorbeeld nog aanvullende deelnemers voor themagroep veevoeding, themagroep Pergola-associaties, themagroep Dorian-Schmidt-methode, voor boerenbezoek midden-Nederland, voor intervisiegroepen in Friesland, ZW-Nederland en Oost-Vlaanderen. Kijk op de website www.bdvereniging.nl bij 'BD-Beroepsontwikkeling'. Boerenleden hebben toegang tot de rubriek 'Vraag en Aanbod'. Neem contact op met Emma op het bureau om een geschikte vorm te zoeken bij uw ontwikkelingswensen. Ook om de toegangscode te vragen als u die vergeten bent. BD-Beroepsontwikkeling is exclusief bedoeld voor de boerenleden van de BD-Vereniging. ■

Zijn er ook consumenten, die zich willen ontwikkelen aan de bd-landbouw?

BD-Beroepsontwikkeling is opgezet voor de boeren. Maar boerenbezoek en themagroepen kunnen ook interessant zijn voor burgers. De wisselwerking tussen burgers en boeren kan heel inspirerend zijn. Er bestaan plaatselijk al vriendengroepen rondom bedrijven, die met elkaar studeren, oefenen en het bedrijf ondersteunen. Is er behoefte aan ondersteuning of bemiddeling tussen burgers en boeren? Zie ook de oproep van Ilse van den Bosch bij de rubriek *Dynamische keuken*.

HBO-Praktijkopleiding Ondernemerschap

Bruno van der Dussen

Tijdens de winterconferentie vertelde Tineke Bakker van de Oosterwaarde uitvoerig over de BD-Zomerschool voor (net) afgestudeerde jonge boeren die in de praktijk werkzaam zijn (Zie ook vorige DP). Ze vertelde ook dat in september van dit jaar de tweejarige praktijkopleiding ondernemerschap van start zal gaan, een opleiding op HBO-niveau voor gediplomeerde jonge boeren, die voor het overgrote deel op een zelf te kiezen boerenbedrijf werkzaam zijn. Hoe dat precies in z'n werk gaat, vertelt zij onderstaand.

Wat was de aanleiding om een dergelijke opleiding op te zetten?

Tineke: "In feite is de vraag voortgekomen uit de specifieke situatie op ons bedrijf, de Oosterwaarde. Wij zijn er ons in de afgelopen jaren meer en meer op gaan richten om net gediplomeerde jonge boeren, meestal Warmonderhoffers, voor een of twee jaar aan te nemen als iets wat zit tussen een medewerker en een stagiaire in. In die tijd bieden we ze de mogelijkheid om zich op allerlei gebied te ontplooiën zodat ze na een paar jaar gericht kunnen kiezen hoe ze hun toekomst

als boer willen vormgeven. Veel jonge boeren willen namelijk wel graag hun ondernemersvaardigheden uitproberen en ervaring opdoen in een verantwoordelijke positie, zonder daar nu meteen helemaal aan vast te zitten. Direct na school al een bedrijf beginnen, of in een maatschap, dat zit er voor de meesten niet in, en is ook vaak niet wenselijk op die leeftijd.

Ik ben zelf oud-Warmonderhoffer en zie dat werkplekken als op ons bedrijf in een behoefte voorzien. Ook collega-boeren uit de regio roepen al langer dat er scholing zou moeten komen voor het traject na de opleiding. Om jonge mensen te begeleiden en te stimuleren op de weg naar ondernemerschap. Dat leer je het beste als je het eenmaal bent, maar even oefenen op andermans bedrijf is goud waard. Ik heb dat zelf na m'n Warmonderhofopleiding ook gedaan, en zonder die ervaring had ik het nooit aangedurfd om zelf een bedrijf te beginnen.

Ook uit de opleidingshoek bleek een dergelijke behoefte. Er zijn namelijk steeds minder jonge mensen, die ondernemer worden, terwijl ze zo hard nodig zijn.

Wat ik op ons bedrijf nog vond missen was een stukje externe training in ondernemersvaardigheden, gerichte opdrachten en coaching hierin, en so wie so een breder kader waarin ook meer bedrijven en leerlingen mee kunnen doen."

Met wie en met welke instanties heb je deze opleiding opgezet?

Tineke: "We zijn allereerst gaan praten met directie en leraren van Warmonderhof.

Het was verrassend te merken dat wat wij signaleerden nagenoeg overeenkwam met het beeld dat bij de opleiders bestond. Dus: een gat tussen school en ondernemer worden, waardoor ook veel leerlingen alsnog afzwaaien naar een ander beroep of vervolgstudie.

Warmonderhof heeft toen contact gezocht met de CAH in Dronten, omdat er vanuit de overheid plannen waren voor experimenten met een tweejarige HBO-opleiding. Hier hebben wij uiteindelijk op ingegaakt.

Met Ernest van den Boezem en Bart Willems van Warmonderhof, Wiggle Oosterhoff van de CAH en twee mensen uit het boerenveld (Saco Bekius, vennoot op bd-bedrijf de Hooge Kamp en ikzelf) vormden we een initiatiefgroep die het idee verder uitgewerkt heeft en uiteindelijk ook aangevraagd bij het Ministerie.

Dat was een lang traject, de ambtelijke molens werkten traag en ondoorzichtig, maar uiteindelijk hebben we de goedkeuring binnengehaald en dat was best een prestatie. We, dat is in feite de CAH in Dronten, onder wiens vlag de opleiding wordt gegeven."

Voor wie is deze opleiding bedoeld?

Tineke: "De opleiding is zoals gezegd bedoeld voor gediplomeerde jonge boeren die als droom hebben een eigen bedrijf te beginnen, ondernemer te worden, of deel uit te maken van een maatschap. Dus Warmonderhoffers, Kraaybeekers of wellicht ook leerlingen die ergens anders een MAS of HAS hebben doorlopen. Belangrijk is dat

de basiskennis van de biologische landbouw aanwezig is. Deze opleiding is een soort kop daar bovenop en richt zich speciaal op de ondernemersvaardigheden.”

Welke vakken worden er onderwezen en wie zijn de docenten?

Tineke: “Allereerst is belangrijk om te vertellen dat het leren zich vooral in de praktijk afspeelt. Je kiest dus een leerbedrijf waar je in principe vier van de vijf werkdagen meewerkt. De vijfde dag ga je naar school en krijg je lessen en opdrachten die je kunt toepassen in je eigen bedrijfssituatie.

We zijn nog bezig om het programma op te stellen. Het kan best zijn dat er bijvoorbeeld ‘s winters meer lessen zullen zijn dan ‘s zomers. Of dat je eens per twee weken twee dagen gaat.

De docenten zullen gedeeltelijk van de CAH komen, maar ook van Warmonderhof en af en toe ook zeker van buiten. Verder is bijzonder van deze opleiding dat ook de boeren deel uitmaken van het onderwijsteam. Ze worden actief betrokken bij de scholing van hun medewerker, bijvoorbeeld door feedback op het werk te geven, opdrachten te beoordelen en samen met de jonge ondernemer en docent een leerplan op te stellen.

Een paar voorbeelden van vakken die onderwezen worden zijn pr en presentatie, leidinggeven en samenwerking, regelgeving bij het starten van een bedrijf en hoe daar mee om te gaan, financieringsmogelijkheden, kennis van de markt en branche, waarneming en oordeelsvorming. Daar noem ik er in ieder geval een paar die ik nuttig zou vinden, maar op dit moment is het best een hele puzzel wat het nu uiteindelijk gaat worden. Maar iets in die richting.”

Wat heeft de cursist/leerling na twee jaar ‘onder de knie’ en wat is het diploma waard? Is de opleiding een vervolg op de Warmonderhof-opleiding? Wordt dit dan de eerste HBO-opleiding voor bd-landbouw?

Tineke: “Je kunt het inderdaad zien als een vervolg op Warmonderhof. Vanuit die ervaring is het in feite ook ontworpen. Het is alleen geen specifieke bd-opleiding geworden, omdat de CAH het breder wil trekken dan alleen BD. Biologisch dus, maar wel met bd-cultuur omdat er zeker docenten en accommodatie van de Warmonderhof gebruikt zullen worden.

Na twee jaar krijg je je diploma en ben je zover dat je je ondernemersvaardigheden getest en geoefend hebt. En twee jaar praktijkervaring meegemaakt hebt. Je hebt je een beeld van je toekomstmogelijkheden gevormd, van je capaciteiten, en aan jou de keus wat je gaat doen.

Sommigen zullen zelf iets starten, anderen voegen zich wellicht in een maatschap, of wie weet blijf je wel op je leerbedrijf en neem je het op den duur over.

Het is inderdaad voor zover ik weet de eerste HBO-opleiding biologische landbouw.”

Een HBO-diploma is heel wat. Is dit een door de overheid officieel erkend diploma?

Tineke: “Jazeker, maar het is helemaal nieuw. Het zijn in feite de eerste twee jaar van een HBO-opleiding die je afsluit met een diploma en die ook een zelfstandige opleiding vormen. Je hebt dan je diploma Associated Degree.”

Is er al iets bekend over kosten van de opleiding en het lesprogramma?

Tineke: “Omdat het een HBO-opleiding is, is

er collegegeld verschuldigd. Daar tegenover staat dat er een studiebeurs voor aangevraagd kan worden. Verder kan het natuurlijk zijn dat je kosten voor levensonderhoud laag zijn omdat het leerbedrijf die geheel of gedeeltelijk voor zijn rekening neemt. Over het lesprogramma zijn nog geen specifieke details bekend, maar de opleiding start in september.

Belangstellenden worden uitgenodigd voor een intakegesprek en voor september zal de keuze van het leerbedrijf rond moeten zijn.”

En de bedrijven? Kunnen die zich aanmelden als leerbedrijf en wat houdt dat in?

Tineke: “Jazeker, ieder bedrijf kan zich als geïnteresseerd aanmelden bij de opleidingscoördinator (pej@cah.nl). Als boer moet je er lol in hebben om een ondernemer in spe te begeleiden. Je moet er ook wat tijd voor vrij willen maken, en de junior ondernemer heeft ook in werktijd soms ruimte nodig om aan z'n opdrachten te werken. Aan de andere kant: ondernemen leer je in de praktijk en de opdrachten zullen dan ook zoveel mogelijk ingebed zijn in de dagelijkse praktijk. Voor de boer staat er waarschijnlijk ook een of andere vorm van vergoeding tegenover, vanwege z'n rol als praktijkleraar, het beschikbaar stellen van bedrijfsgegevens en medebeoordeling van de opdrachten et cetera. Ook zullen de boeren in contact staan met de docenten, worden eventueel bijgeschoold en geven feedback op de opleiding. Voor boeren kan het ook een goede manier zijn om een jonge boer een kans te geven op z'n bedrijf. Wie weet kan hij of zij blijven of op den duur overnemen. Zo niet, dan heb je toch bijgedragen aan de ontwikkeling van de biologisch(-dynamische) landbouw en de

mensen die daarin willen werken.”

Wanneer van start?

Tineke: “De introductiedagen zijn op 11 en 12 juni. In september begint het lesprogramma. En binnenkort, op 11 mei is er een meeloopdag voor geïnteresseerden. Er is plaats voor circa vijftien studenten. Dan hebben we een mooi groepje om zo'n eerste jaar mee te beleven. Hoort zegt het voort!” ■

Informatie en aanmelden bij CAH Dronten. Opleidingscoördinator Jan Pesman, telefoon 0321-386144 of email pej@cah.nl. Of kijk op de website van Warmonderhof voor een brochuretekst over de opleiding; www.warmonderhof.nl

BD-Zomerschool

In het vorig nummer van Dynamisch Perspectief hebt u uitvoerig kunnen lezen over de BD-Zomerschool. Deze start 2 juni en vindt gedurende vijf weekenden plaats, steeds ieder eerste weekend van de maand op zaterdag en zondagochtend op het bd-bedrijf de Horsterhof. Het programma bestaat uit een aantal vaste elementen zoals gewaswaarnemingsoefeningen, reflexie op het eigen werk, uitwisselen van ervaringen, intervisie over sociale thema's en ontwikkeling in je eigen werk. Zondagochtend een lezing van iemand uit een (ander) antroposofisch werkveld.

De BD-Zomerschool is bestemd voor (net) afgestudeerde jonge boeren die in de praktijk werkzaam zijn. ■

Nadere informatie en aanmelden bij Anna van Oostwaard, Horsterstraat 3, 6921 AM Duiven, telefoon / fax 0316 - 262604.

BioFach 2007 in vogelvlucht

Jos Pelgröm, directeur Stichting Demeter

Nog maar net met de trein terug uit Dornach, nog vol bewustzijn van de rol van de mensheid in de klimaatverandering op aarde, stapte ik dwaas in het vliegtuig naar Neurenberg om in één dag op en neer de BioFach te bezoeken. Voor alle duidelijkheid: met mij reisden zo'n 180 andere milieubewuste biopromotors mee. En dan word je losgelaten in negen grote hallen biogeweld. Vorig jaar was mijn eerste BioFachervaring, ik was nu dus voorbereid, ik laat me niet opnieuw gek maken. En dan is zo'n BioFach een ware hot shot. Zoveel biopower bijeen doet je even vergeten hoe klein we nog zijn.

De grootste omslag ten opzichte van vorig jaar was te merken aan interesse die er bij handelaren en verwerkers bestaat om met boeren in gesprek te komen. Wereldwijd is er een tekort aan biogrondstoffen. Je mag jezelf dus weer wat zelfrespect aanmeten als producent. De neiging om fors uit te breiden in areaal wordt ook op de BioFach gekieteld. En voor de rest, de trend gaat door: bio is business, big business. Met alle glamour and glitter die gangbare commercie ook laten zien. Dus niet alleen in de landbouw schuift bio op naar gangbaar, ook verderop in de keten. Wie oog heeft voor het fraaie oranje merk komt verspreid over de BioFach regelmatig

Demeter tegen. En dan ook echt afkomstig uit alle werelddelen. Vanzelfsprekend het sterkst vanuit Duitsland. Wat op de BioFach ook duidelijk werd: de grote sprong voorwaarts wordt nog steeds bij de supermarkten verwacht. De inkopers van die big spenders waren er volop en de interesse is niet vrijblijvend. Als ik een week later in Darmstadt door een Tegut-supermarkt loop, kan ik er niet meer omheen. Een immense verkoophal met een keur aan bioproducten. Gelijk bij de ingang loop ik tegen het groenteschap (350 m²) op en wat lacht me tegemoet: Demetergroenten, verpakt en wel: 100% biologisch, 100% dynamisch. Demeter in de supermarkt, eigenlijk heel logisch! ■

Carbon and Climate Change (koolstof en de klimaatverandering)

Landbouwconferentie 2007 Dornach

*Een indruk van Jos Pelgröm, directeur
Stichting Demeter*

Ik mocht erbij zijn, in het Goetheanum te Dornach. Maar liefst 600 andere uitverko-
renen waren er ook, toegestroomd uit alle
windstreken, bijeengebracht in dit esoterisch
centrum.

Want esoterisch was het beslist. Zowel in
de positieve als in de negatieve zin van het
woord. Positief zolang de hedendaagse fe-
nomenen geplaatst worden in het doorwrochte
bouwwerk dat antroposofie heet. Benul ver-
krijgen van waar we vandaan komen, waarom
het nu is zoals het is en welke perspectieven
vanuit de antroposofie voorhanden zijn, ja
dat geeft houvast. Negatief wanneer gees-
telijke zelfbevestiging de overhand krijgt:
ontoegankelijk geklets dat straffeloos wordt
toegelaten, kleren van de keizer.

De titel, carbon and climate change, die titel
is hot, very hot. Nota bene een week voor-
afgaand aan deze conferentie in Dornach
kwam de VN met haar rapport over climate
change naar buiten. De media en de rege-
ringsleiders waren eensluidend: klimaatver-
andering vormt een geweldige bedreiging en
de mensheid kan niet meer om maatregelen

heer. Het is vijf voor twaalf (welnee, het is
dik na twaalfen en vrijwel iedereen zit nog
in de kroeg).

De timing voor deze conferentie was dus per-
fect, dat had enorm uitgebuit kunnen wor-
den: bd-landbouw kan zich zo prachtig in
beeld brengen.

Esoterisch bezien mag je zeggen dat enige
bijdragen daarin wezenlijk waren. Gunter
Gebhard, bioloog en leraar, gaf een sterke
karakteristiek van koolstof. Hij verbeelde
de omvorming van koolstof in de aarde door
"oneindige" tijd en druk. Die gitzwarte licht-
absorberende koolstof vormt zich om tot
doorstraalbare schitterende diamant.

Volker Harlan, Christengemeenschapppriester,
trok dit beeld door, zou je kunnen zeggen, naar
het mysterie van Golgotha: de zoon van God
bevrijdt de mensheid uit het zwarte onder-
aardse en openbaart zich eveneens als inspire-
rend fonkelend lichtwezen. Heel mooi en hart-
verwarmend citeerde Harlan uit het boek van
Bastiaan Baan de gewaarwordingen van Alja
Ackermans vlak voor haar sterven in 2005. Het
genot dat aardwezens beleven aan het jaren-
lang toedienen van de bd-preparaten kreeg
Alja daarbij scherp in beeld. Ook een kwestie
van energie en volhouden dus.

Maar er werd ook "harde" wetenschap gepre-
senteerd in Dornach door Arthur Granstedt,
onderzoeker uit Zweden. In steenkolenen-
gels presenteerde deze man het effect van
het bodemverval in de wereld als gevolg van
ontbossing en onbekwame landbouw: onge-
veer 25% van de jaarlijkse CO₂-toename in
de atmosfeer is het gevolg. Daarnaast toonde
hij het effect van de bd-landbouwmethode
in de humusopbouw van de bouwvoor. De
wereld is er vandaag niet mee gered maar
morgen gloort er een nieuwe toekomst. Ook
in Zweden, Järna, ligt er al vanaf 1971 een
bedrijfsystemenvergelijkingproef waaruit
fraaie gegevens komen die kunnen worden
geplaatst naast die van het DOK-Versuch van
FiBL (CH). Alweer een voorbeeld van inzet en
volhouden.

Hartmut Grassl, directeur Max-Planck-In-
stitute for Meteorology gaf een wervelende
show in woord en beeld. Hij wilde niet voor
Al Gore en zijn "inconvenient thruth" onder-
doen. Een powerpoint van het degelijke soort
aan de ene kant, een onder-professoren-pre-
sentatie aan de andere kant: "mensen, we
gaan naar de verdoemenis, kijk zelf maar".
Goed om te weten.

Al met al best aardig deze betere inleidingen
(de slechte bespreek ik niet).

Natuurlijk wist Manfred Klett tot slot het
bd-familiegevoel weer aan te wakkeren door
een alles verbindend bd-landbouwbetoo,
vergelijkbaar met de Vier Seizoenen van
Vivaldi. Toch blijf ik zitten met de vraag:
wat heeft de bd-landbouw nu als antwoord
geboden op de hele discussie in de
samenleving over de klimaatverandering.
Of is het simpelweg het gegeven dat bd-
landbouw al meer dan tachtig jaren haar
inzicht, inzet en liefde aan de dag legt. ■

Van visie naar normen: eigenheid van het vee



Foto: Iwan Baan

16 Dynamisch Perspectief

Rienk ter Braake, coördinator
Demetercertificering

Met zijn "Landbouwcurcus" in 1924 heeft Rudolf Steiner de basis gelegd voor de biologisch-dynamische landbouw. In deze curcus wordt een visie gegeven op een moderne landbouw. Veel van deze visie is nog steeds, of misschien wel juist nu, heel actueel.

In vier artikelen wil ik schetsen hoe een visie op landbouw uiteindelijk is vertaald in een aantal concrete Demeternormen, waar gecertificeerd biologisch-dynamische boeren zich aan hebben te houden. Twee eerdere artikelen over bedrijfsindividualiteit en levende bodem stonden in de afgelopen nummers van Dynamisch Perspectief. Hieronder een artikel over de eigenheid van het vee.

Eigenheid van het vee, de uitgangspunten

Citaat uit de Landbouwcurcus:

"... Met andere woorden, dat we onze dieren niet zomaar in bedompte stallen moeten opsluiten, maar dat we ze naar de wei moeten brengen en in het algemeen de gelegenheid moeten geven om ook zintuiglijk waarnemend met hun omgeving in contact te staan."

In de biologisch-dynamische veehouderij staan "intieme wisselwerkingen" tussen dieren onderling en de omgeving centraal. Een bd-boer werkt met de relaties die de dieren onderling hebben. Ook is het een

uitgangspunt dat het vee de relatie met de omgeving kan ervaren. Letterlijk door buiten te lopen in plaats van altijd op stal. Het is niet voor niets dat ZON een centrale plaats inneemt in geZONd. Hoe zit dat met steeds meer dieren in de gangbare veehouderij die nooit in contact komen met de buitenlucht en de invloed van de zon? Kunnen die dieren gezonde voeding produceren?

Niet de dieren worden aangepast, maar de houderij

Je kunt in de bd-praktijk de volgende thema's rond eigenheid van het vee herkennen:

Dierenwelzijn

In de EU-verordening voor biologische landbouw is vastgelegd dat bepaalde ingrepen (waaronder onthoornen) niet systematisch mogen worden uitgevoerd. Er kan echter ontheffing worden gegeven wanneer de gezondheid of het welzijn van de dieren door de ingreep worden vergroot. Biologische boeren mogen hun koeien en geiten dan ook onthoornen, om te voorkomen dat dieren met horens elkaar beschadigen in de gangbaar ingerichte stallen. Het dierenwelzijn is volgens de biologische sector belangrijker dan het uitgangspunt dat dieren niet verminkt mogen worden. Bd-koeien hebben horens.

Houderij aanpassen

In de bd-landbouw wordt verder gedacht.

Waarom stoten de dieren elkaar? Wat kan de boer in de houderij doen om de problemen aan te pakken? Of in de voeding? Is deze groep dieren wel een kudde? Niet de dieren worden aangepast, maar de houderij.

Eigenheid van het vee, de Demeternormen

In de Internationale Demeternormen wordt het volgende gesteld: "Huisdieren, als bezielde wezens, zijn in het bijzonder afhankelijk van onze zorg. De dagelijkse verzorging dient op een zodanige wijze te worden uitgevoerd dat het dier alle gepaste aandacht krijgt, alsmede de voorzieningen om zijn natuurlijke gedrag te vertonen. Onbalans, zowel op fysiek als op zielsniveau, dient tijdig herkend en gecorrigeerd te worden. Continu aandachtige zorg voor de dieren is hiervoor een vereiste."

Op basis van deze uitspraak hebben Demeter Internationaal en de Demeter Voorwaarden Commissie normen vastgesteld waaraan iedere Demeterboer zich moet houden. Sommige normen hebben grote gevolgen in de bedrijfsvoering. Op korte termijn moeten soms hoge kosten worden gemaakt ten opzichte van de Eko-normen.

Koeien en geiten met horens

Koeien en geiten op bd-bedrijven hebben horens. In de eerste plaats geldt het als een signaal wanneer dieren met horens elkaar beschadigen. Bd-boeren moeten dat op andere manieren oplossen dan door ont-

hoornen. Bij aanzienlijk grotere stallen, met voldoende ruimte en vluchtmogelijkheden voor de dieren zijn de problemen kleiner. Die stallen zijn natuurlijk wel duurder dan de reguliere ligboxenstallen. Wanneer de dieren worden gehouden in constante, overzichtelijke groepen, kennen ze elkaar. Ze vormen een kudde. Dan hoeft de rangorde niet telkens weer bevochten te worden. Het is ook van invloed hoe je als boer met het vee omgaat. Weet je rust te bewaren en over te brengen, of ben je zelf een opgewonden standje? Dat werkt door in de koppel koeien of geiten.

In de tweede plaats hebben de horens, zeker de koeienhorens, in de bd-landbouw een belangrijke plaats. Volgens Steiner vormt de koehoren voor de koe een plek waar de buitenwereld bijzonder sterk wordt afgegrensd. De stromingen naar binnen worden echter krachtig, tot diep in het spijsverteringsorgaan gestuurd. Dit versterkt het specifieke karakter van de koe als verteeder. Als verteeder van voor de mens onverteerbare voeding (gras, hooi) naar melk en vlees. Maar ook als omzetter van voor de mens onverteerbare levenskracht, naar voor de mens rijke levensmiddelen.

De koehorens worden gebruikt om koemestpreparaat en kiezelpreparaat te maken.

Kippen met hele snavels

Wim Vredevoogd (Demeter pluimveehouder) kan het zo prachtig vertellen: "De snavel is het gevoeligste plekje van een kip. Heel veel kippenzenuwen komen daar samen. Dat moet ook wel. Want een kip kan niet vooruitkijken. Met haar snavel zoekt, voelt en pikt ze precies wat ze nodig heeft. Daarom is een kip met een halve snavel geen 100% kip.



Foto: Jan van de Ven

Die dus ook geen 100% eieren kan leggen." Inmiddels mogen ook biologische kippen niet meer worden aangetast (sinds 2006). De bd-landbouw is op dit punt altijd al voorloper geweest.

Haantje de voorste

Ook hier loopt Demeter voorop. Tussen iedere honderd leghennen lopen tenminste drie hanen. Je ziet in grote schuren vol kippen dat zich kleinere, overzichtelijke tomen groeperen rond de hanen. De hanen nemen de rol van bewaker op zich; in de uitloop staan ze op de uitkijk naar een buizerd bijvoorbeeld. Dat geeft de kippen rust. Die hanen moeten wel gekocht en gevoerd worden en dat kost geld. Ze leggen geen eieren.

Echt ruwvoer voor de herkauwers

De voeding speelt een belangrijke rol voor het dier. Wanneer het voer bij het wezen van het dier past, gebruikt het de tijd en energie om te verteren. De dieren vervelen zich niet en gaan elkaar niet treiteren. In de gangbare landbouw wordt nog steeds veel nadruk gelegd op hoge eiwitgehalten en snelle, "efficiënte" vertering. Dat geeft meer stress voor de dieren en dus ook meer problemen met gehoorde beesten.

Het gras op bd-bedrijven wordt later gemaaid, zodat er veel stengelmateriaal wordt geoogst. De vezels prikkelen de pens en dat is goed voor herkauwers. Hooi doet dat nog sterker. Daarom is er de Demeternorm dat koeien in de winter dagelijks minimaal drie kilo hooi krijgen.

Hele granen voor de kippen

Voor kippen is het belangrijk om buiten in de uitloop te scharrelen naar voer. Maar het is zo veel gemakkelijker om gewoon binnen te blijven en het voer uit de voergoot te eten. Demeterkippen krijgen dan ook 30% van het rantsoen in de vorm van hele graankorrels in de uitloop. Kippen zijn net mensen. Opvoeding is heel belangrijk. Zo moeten de jonge kippen leren scharrelen. En als ze regelmatig lekkere graankorrels vinden in de uitloop, dan blijven ze zoeken en nemen een torretje, een wormpje lekker mee.

Bedrijfseigen melk

De lammeren en kalveren op Demeterbedrijven krijgen bedrijfseigen melk. Dat is belangrijk voor de bedrijfsspecifieke weerstand tegen ziekten en de vorming van het karakter. Maar het is ook duurder en meer werk dan biologische poedermelk geven.

De doelstelling van al deze Demeternormen is het zekerstellen aan consumenten dat Demeterproducten worden geproduceerd op landbouwbedrijven met een diereigen veehouderij. Volwaardige producten met karakter. Voor Demeterboeren is het een uitdaging om aan al deze regels te voldoen. De kroon op het werk is in de stal staan en zien dat het goed is. ■

Bijedans

Jan J.C. Saal

Het is al weer meer dan veertig jaar geleden dat door Karl von Frisch werd ontdekt dat de bijen dansen en dat ze kennelijk met hun dans informatie overdragen aan andere bijen. Wanneer een bij terugkomt van een vlucht, waarbij zij honing of stuifmeel heeft gehaald, of waarbij zij een nieuwe ruimte heeft ontdekt voor de huisvesting van een zwerm, beweegt ze op een karakteristieke manier. Ze beweegt langs een soort acht, waarbij het midden een plat streepje is. Terwijl ze het middenstreepje volgt, maakt ze een soort kwispelende beweging met haar achterlijf. De richting van het middenstreepje en het aantal schudbewegingen zijn bepalend voor de richting en de afstand waar de dracht gevonden kan worden.

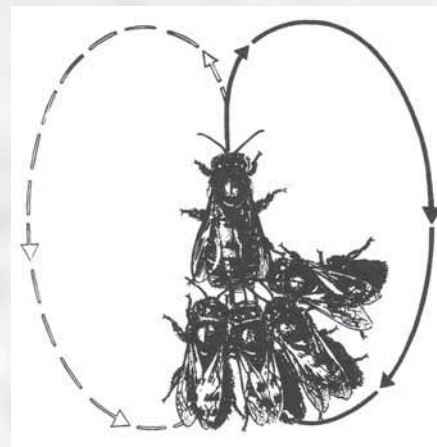
Er zijn vele proeven gedaan om te bewijzen dat deze waarneming al dan niet klopte. Er zijn zelfs bijen gevolgd met daarvoor geschikte radarapparatuur om na te gaan hoe ze precies vliegen op grond van de verkregen informatie. Dergelijke proeven hebben steeds bevestigd dat inderdaad bijen een bepaalde richting en afstand vliegen, op grond van de informatie die ze verkregen hebben uit de bijedans.

Toch, omdat de bijen nu eenmaal geen mensen zijn, kan het zo niet kloppen. Wanneer we vaststellen dat de bijen van één volk gezamenlijk één wezen vormen, dan betekent hun communicatie eigenlijk net zoveel als de innerlijke communicatie bij een mens.

Daarmee bedoel ik de communicatie van zenuwen onderling binnen in het lichaam van een mens. Wanneer we bijvoorbeeld ergens pijn registreren ziet de activiteit van onze zenuwen er anders uit dan wanneer we een spier gaan bewegen.

Nog spannender wordt het wanneer we bijvoorbeeld een bal naar een bepaald punt proberen te gooien. Zonder dat we precies weten hoe dat gaat, werken allerlei spieren zodanig samen dat we de bal precies met de juiste snelheid, onder de juiste hoek gooien. Toch zullen we dan nooit zeggen dat de spieren onderling communiceren. Door de wilsactiviteit van een mens komt de samenwerking tussen zenuwen en spieren tot stand.

Zo zit het volgens mij ook bij de bijedans. Door de wilsactiviteit van het volk reageren de individuele bijen. Door het trillen van de bij worden de omringende bijen in een soort wakkerheid gebracht die ze in verbinding brengt met de astrale kant van het volk. Daar lezen ze af waar ze heen moeten vliegen en wat ze moeten ophalen. Ze reageren op de behoeften van het volk, dat heeft waargenomen dat bepaalde bijen datgene hebben opgehaald waaraan het volk behoefte heeft. De haalbijen zijn meer met het astrale (waarnemende) deel van het volk verbonden, terwijl de bijen die gewekt worden meer met het etherische (levenverzorgende) deel van het volk verbonden zijn. Het bijenvolk leeft in een groot gebied en kent dat ook. Zij dirigeert de individuele



Bijedans grote afstand



Bijedans korte afstand

bijen naar die plekken, die op een bepaald moment belangrijk zijn. Ze communiceren niet, maar reageren op de impulsen van het wezen "imme" waarin ze leven. ■



"Melk is goed voor elk!", "Melk is voor de kalfjes, niet voor mensen!" Zonder zuivel kom je nooit aan de geadviseerde hoeveelheid calcium... maar botontkalking komt (juist?) in ons zuivelland veel voor. Vlees daar kunnen we wel zonder, maar hoe zit dat met melk? Waarom zijn mensen allergisch voor melk? Wat is melk eigenlijk, wat doet het als voeding? En wat is een koe? Hoe kan de kwaliteit van (biologische) melk verbeteren? Zoveel vragen, zoveel tegenstrijdigheden rondom melk. Studenten van de opleiding tot natuurvoedingsconsulent organiseren daarom samen met Kraaybeekerhof een themadag over melk. Een gesprek met student en mede-organisator Annemieke Grimbergen over verschillende visies op gezondheid en melk.

Ruud Hendriks

Themadag 9 mei, Warmonderh Melk, goed

Annemieke: "Zodra iemand geen zuivel kan of wil gebruiken komen de vragen los. Dat heb ik gemerkt toen ik in een natuurvoedingswinkel werkte en opnieuw toen ik de opleiding tot natuurvoedingsconsulent volgde. Ook als mensen bij een therapeut vandaan komen, zijn de vragen talrijk. Mensen zien vaak door de bomen het bos niet meer als het gaat over melk, want daar zijn nogal wat tegenstrijdige gezichtspunten over. Zij willen alles over melk weten. Daarom organiseren we op woensdag 9 mei een themadag geheel over melk, alternatieven voor melk, koeien en kwaliteit van melk. Zoals spreker en koeienkenner Frens Schuring stelt: "De koe weet wat goede voeding voor haar is, en dat is ook goed voor ons. Zelfs de manier van verwerking van melk zou wel eens veel uit kunnen maken voor het voorkomen van allergieën."

De themadag is bedoeld voor iedereen die zich professioneel met voeding en gezondheid bezighoudt, voor diëtisten, natuurvoedingsconsulenten, therapeuten en winkeliers en ook voor iedereen die nieuwsgierig wordt als het gaat over rauwe melk, omega-3, biofotonen, de ontwikkeling van het kind, horens, innoverende boeren en nog veel meer.

Jullie gaan uit van drie visies op gezondheid?

Annemieke: "In de opleiding tot natuurvoedingsconsulent worden regelmatig parallellen getrokken tussen de manier waarop boeren en tuinders omgaan met ziekten, plagen, de gezondheid van hun vee en de manier waarop wij met onze gezondheid omgaan. Zo kan een biologische boer op verschillende manieren omgaan met luizen in sla. Bijvoorbeeld door natuurlijke bestrijdingsmiddelen te gebruiken in plaats van chemische. Of door het hele bedrijf zó in te richten dat er meer evenwicht is in het bedrijf en in de groei van de plant, zodat ziekten en plagen zoveel mogelijk voorkomen worden. Dat is ingrijpend, en een zoektocht. In de derde aanpak gaat een boer daarnaast op zoek naar het wezen van de sla en de luis. Hij kan besluiten om bloemenstroken aan te leggen op het bedrijf, om meer insecten aan te trekken. Niet alleen voor meer ecologische diversiteit, maar ook om het dierlijke element in het bedrijf te versterken.

erhof | voor elk?

Want misschien is dát wel de rol van de luis op het bedrijf. Je kunt zeggen dat de eerste aanpak leidt tot een milieuvriendelijker landbouw op basis van reguliere kennis. De tweede tot een evenwichtige landbouw, waar de gezondheid van bodem, gewas, vee en voedselpakket versterkt worden. En dat de derde benadering, die ook buiten de paden van de reguliere kennis gaat, kan leiden tot verrassende inzichten en oplossingen. Deze driedeling is ontwikkeld door het Louis Bolk Instituut, dat onderzoek doet naar biologische landbouw en voeding. De drie benaderingen kunnen in de dagelijkse praktijk uiteraard door elkaar lopen, maar het onderscheid maakt het wel helderder waar je mee bezig bent."

Hoe is de relatie tussen voeding en gezondheid?

Annemieke: "Voor ons is de toepassing op voeding en gezondheid interessant. Zo is een natuurlijk alternatief voor vitamine D levertraan. Kijk je ruimer, naar de verbanden en processen, dan is de eerste keus meer zon en een goed voedselpakket. In de derde benadering kijk je bovendien naar de individuele persoon. Dan hoeft je soms niets extra's te doen, is soms een homeopathisch middel nodig, en soms levertraan. Bij voedselovergevoeligheid is de reguliere aanpak het vermijden van die voedingsstoffen en het dempen van de verschijnselen. Natuurgeneeskundig versterk je de darmflora, de spijsverteringsorganen en het immuunsysteem. In de derde benadering van voedselovergevoeligheid kijk je ook naar hetgeen de mens tot mens maakt, meer dan plant en dier, namelijk naar vastzittende emotionele en gedragspatronen, en naar het versterken van het individu, van zijn geestelijke krachten. Je gaat daarbij buiten de reguliere kennis."

Is melk nu goed voor elk?

Annemieke: "Bij de kritische geluiden over melk wordt soms, en zeker in de Amerikaanse bijdragen, gepleit voor het stoppen van het gebruik van zuive om daarvoor in de plaats bijvoorbeeld

vruchtensap te gebruiken met vitamine D en calciumsupplementen om mogelijke tekorten op te vangen. Die visie schaar ik onder de eerste benadering, je hebt een probleem en zoekt voor dat ene punt een oplossing. Wanneer je ruimer gaat kijken naar de context kom je op hele andere dingen die een rol spelen bij melk, calciumvoorziening en osteoporose, zoals lichaamsbeweging, zon, roken, andere vitamines en mineralen. Dan zie je dat ons westerse gebruik van vlees, suiker, zout, alcohol, cola en koffie maken dat we veel calcium nodig hebben. Diëtiste Henny de Lint zal deze kluwen ontwarren op de themadag. Kijk je op een andere manier naar osteoporose, dan is silicium en de kwaliteit van het botweefsel misschien wel belangrijker dan calcium, een mineraal dat het bot wel hard maar niet stevig maakt. Dan kijk je op een andere manier naar allergie. En vraag je je eerst af wat melk eigenlijk is. Melk en honing zijn de enige voedingsmiddelen die uitsluitend en alleen als voeding bedoeld zijn! Diëtist Johannes Kingma zal op de themadag kijken naar fysiologische en menskundige achtergronden, en naar alternatieven voor melk. Frens Schuring, deskundige biologisch-dynamische veehouderij, kijkt naar de kwaliteit van (biologische) melk vanuit de koe en de veehouderij, en wat daaraan te verbeteren is. Arts en onderzoeker Machteld Huber gaat in op onderzoeksresultaten naar de kwaliteit van melk. Zowel met reguliere als met vernieuwende methoden. Want het is nu ook wetenschappelijk bewezen: biologische melk is gezonder dan gangbare melk. En terugkomend op je vraag - is melk goed voor elk? Sowieso niet voor elk, en ik ben zeer benieuwd wat de sprekers erover zullen vertellen." ■

Woensdag 9 mei 2007, Hofzaal Warmonderhof, Dronten

Met excursies, workshops en een reader.

Informatie en opgave op www.themadagmelk.nl

Kosten: € 95,-. Leden van de BD-Vereniging: € 65,-. Winkeliers en winkelmedewerkers: € 65,- (dankzij Zuiver Zuivel).

De Vereniging Beroepen Alternatieve Gezondheidszorg (VBAG) kent twee studiepunten toe voor deze dag.

Voor openbaar vervoer reizigers rijdt er een busje vanaf busstation Dronten, graag vooraf opgeven.

Gesponsord door:

zuiver @zuivel

BioPrins

een prijsinformatiesysteem voor biologische akkerbouwers

*Gerwin Verschuur, cocreator van een levende aarde
Schepje leven*

BioPrins is een PrijsInformatieSysteem van biologische akkerbouwers voor biologische akkerbouwers. Vanaf 1 juli 2006 vullen deelnemende akkerbouwers op internet het systeem met informatie over hoeveelheden en prijzen van verkochte akkerbouwproducten. Doordat de telers dat allemaal regelmatig doen, ontstaat er gedeelde kennis over de markt en het prijsniveau op een bepaald moment. Daardoor krijgen de akkerbouwers een betere positie aan de onderhandelingstafel en kunnen ze op jaarbasis meer verdienen dan zonder BioPrins.

Akkerbouwers zijn vakmensen in het produceren van voedsel maar ze zijn over het algemeen minder bedreven in het verkopen ervan. Dat is wel nodig om aan akkerbouw een goed belegde boterham over te houden. Om goed te kunnen verkopen heb je betrouwbare prijs- en marktinformatie nodig. Maar hoe organiseer je dat? Een ding is zeker, bij gebrek aan marktinformatie moeten telers 'blind' vertrouwen op handelaren en klanten. Daaraan zit het risico dat ze een minder goede opbrengstprijz krijgen dan wanneer ze wel over betrouwbare marktinformatie zouden beschikken. BLOWAD is de vereniging

van Noordelijke biologische akkerbouwers die aardappelen, peen, rode kool, witte kool en ui produceren. De akkerbouwers bemerkten gedurende het verkoopseizoen 2004/2005 een groot prijsverschil in de hoogste en de laagste opbrengstprijz van een en hetzelfde akkerbouwproduct. De alarmbellen gingen rinkelen.

De vereniging nam het initiatief om marktinformatie te organiseren door middel van een digitaal en op internet gebaseerd prijsinformatiesysteem. Er werd samenwerking gezocht met Agro Eco en Landmerc, en financiële ondersteuning werd gevonden in het Samenwerkingsverband Noord-Nederland en de Proeftuin Noord. Door deze partners is BioPrins opgezet en het werkt eenvoudig. Geïnteresseerden kunnen zich via internet aanmelden voor één of meer producten. Via een inlogcode krijgt men dan toegang tot de prijsinformatie van die producten. Van deelnemende telers wordt verwacht dat ze onder nummer hun transacties en behaalde prijzen doorgeven. Bij voldoende deelname ontstaat er daardoor een overzicht van transacties en bijbehorende prijzen. Dit overzicht is alleen toegankelijk voor de aangesloten deelnemers. Kees Timmers van BLOWAD noemt de voordelen op: "Meer en actuelere informatie over productprijzen en de markt, de productprijz op peil houden en zicht hou-

den op voorraden. Maar ook het ontmoeten van collega-akkerbouwers op de markt of via het internet waaruit misschien onderlinge samenwerking kan ontstaan".

Deze voordelen ontstaan alleen als voldoende akkerbouwers actief deelnemen aan het systeem. Om actueel te zijn moeten ze informatie over de transacties en behaalde prijzen snel in het systeem invoeren. Om betrouwbaar te zijn moeten er voldoende akkerbouwers meedoen en moet de informatie accuraat zijn ingevoerd. Er is in de mogelijkheid voorzien om bij wijze van steekproef of bij twijfel over de juistheid van de ingevoerde gegevens te controleren.

BioPrins wordt een krachtiger instrument met meer deelnemers én het regelmatig brengen van gegevens

Dion Heerkens van Agro Eco: "Ik zie toe op de betrouwbaarheid van de informatie. Als er opvallende transacties of prijzen zijn, ga ik bellen. Voor mij betekent BioPrins een eerste stap op weg naar meer ketensamenwerking in de hele keten tot en met de consument. Maar voordat het kan doorgroeien moet BioPrins eerst stevig staan. BioPrins wordt een krachtiger instrument met meer deelnemers én het



regelmatig brengen van gegevens. Ik heb daar een bescheiden rol in. Ik bel mensen op die vijf keer informatie komen halen maar geen informatie brengen. Het systeem werkt op basis van wederkerigheid, op een balans tussen brengen en halen. Akkerbouwers die alleen informatie komen halen, kan de toegang tot BioPrins worden ontnomen. Om dat te kunnen vaststellen wordt op de achtergrond geregistreerd hoe vaak een akkerbouwer informatie brengt en informatie haalt".

Landmerc, de ontwikkelaar van de internetsoftware speelt ook een belangrijke rol in het geheel. Volgens Rien Hilhorst van Landmerc is BioPrins heel laagdrempelig opgezet en kan een partij binnen één minuut zijn aangemeld met enige vaardigheid op het internet.

Kees Timmers speelt een belangrijke rol om telers te motiveren informatie te brengen. Hij zegt: 'Er zijn telers die al jaren zelf hun producten vermarkten, maar ook een grote groep telers die bij Nautilus was aangesloten, en zich nooit zelf met de handel bezig hoefden te houden. Voor hen is het allemaal nog wat onwennig. Ook de marktomstandigheden spelen een rol. Tot eind 2005 was de motivatie heel groot, want toen was er weinig vraag, en zagen de akkerbouwers het als een middel om toch een redelijke prijs te ontvangen. Maar vanaf 2006 is de vraag sterk gegroeid en krijgen de akkerbouwers goede prijzen. De

motivatie om actief gebruik te maken van het prijsinformatiesysteem is daardoor wat afgenomen.'

Dat roept de vraag op wat dan het financiële voordeel van BioPrins nog is. Kees Timmers zegt daarover: "In de peen en de uien waren de prijzen dit jaar heel goed en werd er heel veel gebruik gemaakt van BioPrins. Dus blijkbaar levert BioPrins ook bij relatief goede marktomstandigheden nog steeds financieel voordeel op. Hoeveel precies, daar is moeilijk de vinger achter te krijgen. Maar de abonnementskosten worden ruimschoots terugverdiend. Een eenvoudig rekensommetje laat dat zien. De abonnementsprijs bedraagt € 20,- per hectare voor de eerste 10 ha, en € 10,- per hectare voor iedere extra hectare. Voor 15 hectare bedekt met groenten kost het abonnement dus € 250,-. Die € 250,- is bijvoorbeeld terugverdiend als op 25 ton aardappelen een meerprijs van één eurocent per kilo wordt behaald. En 25 ton aardappelen is de gemiddelde opbrengst per hectare. In dit rekenvoorbeeld verdienen deelnemers de abonnementskosten met 1 hectare terug. Volgens Kees Timmers is de uitdaging voor 2007 om meer telers aangesloten te krijgen. Er zijn contacten met telersverenigingen door het hele land om samen te werken. BioPrins betekent toch een verandering in de verhoudingen tussen telers onderling: iets minder concurrent en iets meer bondgenoot. ■

Oecumenische Netwerkdag: Bedreigingen in de landbouw

Jan J.C. Saal

Op 15 december ben ik aanwezig geweest op de netwerkdag van het "oecumenisch netwerk kerken en landbouw", die plaats vond op de Warmonderhof. Het onderwerp was: bedreigingen in de landbouw. Ik was nieuwsgierig op welke manier dit netwerk, vanuit de kerken, zou omgaan met deze problematiek.

De dag was strak georganiseerd en er waren zo'n veertig mensen aanwezig. Na de opening door een aanwezige dominee hoorden we verhalen aan van drie ondernemers. De problemen die zij vertelden waren niet nieuw. Het ging van MKZ naar vogelpest en van onteigening van grond tot het lage prijsniveau door wereldhandel in voedsel. Het was duidelijk dat de problemen serieus waren en dat de ondernemers er naar vermogen mee omgingen.

Daarna kwam een politica aan het woord. Mevrouw J. Lamberts is zelf boerin op een veebedrijf. Daarnaast zit ze in de gemeenteraad, in het bestuur van LTO en in een adviesraad van de provincie. Ze was zeer betrokken bij de problematiek, maar gaf aan dat ook zij niet veel kon veranderen aan al die zaken die

Begrip en medeleven steunen wel, maar lossen weinig op

in deze tijd over de landbouw heen komen. "Ik weet niet hoe confronterend ik moet zijn om beleidsmakers te laten zien dat het zo niet kan". Ze gaf duidelijk aan dat ook zij in onmacht verkeerde ten aanzien van de complexe processen die negatieve consequenties voor de landbouw tot gevolg hebben.

's Middags waren er werkgroepen. Daarin werd gesproken over de manier om met boeren in gesprek te komen en de noodzaak om de problemen van de boeren op de agenda te zetten binnen de kerken.

Aan het einde van de dag had ik het gevoel dat we niet zo veel waren opgeschoten. Wel had ik kennism gemaakt met mensen die zeer betrokken waren met de problematiek. Mensen die de boeren wilden ondersteunen. Ik heb begrepen dat dit ondersteunen voornamelijk bestaat uit het bieden van een luisterend oor en het verlenen van hand- en spandiensten om te helpen het leed te dragen. Datzelfde beeld doemt op uit de ver-

schillende folders en brochures die werden uitgedeeld. Begrip voor de situatie van de boer is belangrijk en de erkenning dat hij werkt voor ons dagelijks brood.

Eigenlijk viel er geen kwaad woord over de boeren. Ze waren allemaal slachtoffer van groter geweld. Ook de boerin die jarenlang verder was gegaan op het pad van de intensieve kippenhouderij. Dat het bedrijf erg groot was van 1500 leghennen naar 30.000 riep alleen maar ontzag op en begrip voor de economische noodzaak daarvan. Toch hebben dezelfde kerken er voor gekozen om de biologische landbouw te ondersteunen. Op deze dag was daar weinig van te merken.

Wat ik erg miste was een groter beeld van de plaats van de landbouw in de samenleving en het zoeken naar de samenhang tussen de fenomenen en de christelijke uitgangspunten. Ook miste ik mensen met beelden van een mogelijke toekomst waarin de problemen opgelost zouden zijn. Met andere woorden: In deze tijd is goede wil alleen niet voldoende om de huidige problemen in de landbouw het hoofd te kunnen bieden. Begrip en medeleven steunen wel, maar lossen weinig op. Ik werd opnieuw gemotiveerd om binnen de bd-landbouw naast het goede gevoel te ijveren voor helder denken en kennis van zaken. ■

Persoonlijke verhalen

Jean-Paul Courtens

Jean-Paul Courtens volgde begin jaren tachtig de opleiding aan de Warmonderhof. Enkele jaren later emigreerde hij naar de Verenigde Staten. Hij werkte daar op bd-bedrijven en kon uiteindelijk zelf een groot bd-landbouwbedrijf oprichten, dat op basis van Community Supported Agriculture (het zogenoemde pergolabedrijf) werkt.

Onlangs hield hij voor de landelijke vergadering van de BD-Vereniging in de VS een lezing over zijn ontwikkeling als bd-boer. Voor Dynamisch Perspectief vertaalde hij deze lezing.

Dit is het tweede deel van die lezing. Het eerste deel verscheen in het vorige nummer van DP als Dynamisch Portret. In deze en volgende afleveringen gaat zijn verhaal verder in de rubriek "Met BD de wereld rond".

oedingen tot de landbouw (deel 2)

1400 families

In 1990 begon ik op Roxbury Farm. Kort daarna werd ik benaderd door Jonathan Hilton van het centrum voor antroposofie in NYC. Jonathan had een lezing georganiseerd over CSA. Na de lezing kwam een groep bij elkaar die meer wilde dan er alleen maar over praten. Maar waar konden ze een boer en een boerderij vinden? Ik ontmoette de groep en besloot om de sprong te wagen, waarvan niemand precies wist hoe het allemaal zou verlopen. Toch hadden de oorspronkelijke leden moeite om hun groep uit te breiden. Stel je eens voor dat je

probleem is dat hij 400 dollar vooraf moet betalen. Nou, New Yorkers hebben al het bedrag in de wereld al meegemaakt. Dus weinig succes dat eerste jaar.

Vandaag de dag wordt ons bedrijf ondersteund door ongeveer 1400 families die steeds gedurende zes maanden wekelijks 1000 groentepakketten en 800 fruitpakketten kopen. Er zijn ook varkens- en rundvleespakketten te koop.

Het is toch wel moeilijk om een persoonlijke relatie te hebben met zoveel mensen. Maar ik denk dat het niet zo belangrijk is om met iedereen een persoonlijke relatie te hebben.

wat hun behoeften zijn. Onze leden hebben behoefte aan verse groente van hoge kwaliteit die biologisch verbouwd wordt op een bedrijf dat te bezoeken is. Wij doen één keer per jaar onderzoek zodat wij weten dat wij niet met veronderstellingen werken maar weten hoe wij op de behoeften van de leden kunnen inspelen. Deze resultaten hebben niettemin weinig invloed op de soort groenten die wij verbouwen, maar het kan bijvoorbeeld de inhoud veranderen van de nieuwsbrief die wij de klanten bezorgen met hun pakket.

Het is ons doel om de leden te

houdbaarheid en hogere voedingswaarde. Wij geven onze leden de gelegenheid om de boerderij te bezoeken, de oorsprong van hun voeding mee te maken. Dat geeft een heel nieuwe dimensie aan hun eten. De prijs van onze groente en ons vlees is lager vergeleken met de prijzen in een natuurvoedingswinkel of supermarkt vanwege de enorme besparingen van onze distributiekosten. De CSA is een methode om klanten te dienen in hun gehele lichaam omdat zij zoveel meer dan een klant zijn voor ons. We hebben de verhouding zijn menselijke dimensie terug gegeven en



op een New Yorker toe stapt en je vertelt een verhaal over een fantastisch bedrijf en de heerlijke groenten die het produceert, en dat hij daar van mee kan profiteren. Het enige kleine

Maar het is wel belangrijk dat elk lid een relatie heeft met het bedrijf. Het is ook niet belangrijk dat elk lid bediend wordt met speciale verzoeken, alhoewel wij een vrij goed idee hebben

voorzien van die groente en dat vlees dat hun lichaam werkelijk ondersteunt. Gewassen worden op de meest efficiënte wijze verbouwd en de beste rassen worden geselecteerd op smaak,

trachten de mentale, emotionele en wilskrachtbehoefte van onze leden te ondersteunen. Wij weten wanneer een deelnemer langer dan één jaar lid is van het bedrijf. Dit gebeurt

zodra de voeding een transformatie heeft veroorzaakt; het wilsgebied is beïnvloed. In het Engels zeggen wij dat de klant een "commitment" heeft, wat het beste vertaald kan worden als een "verplichting als vrije keuze". Deze verplichting vind je bijna nergens in de 'vrije' markt. Wij ontvangen "thank you notes" bijna elke dag omdat de groente (en niet alleen de groente) een werkelijk effect hebben.

Grondprijs

De afgelopen jaren hebben wij geprobeerd om het juiste economisch evenwicht te vinden tussen de boerderij (het land en de dieren), de boeren, de werknemers, en de leden. Er vindt

schap komen naar het bedrijf om te luisteren hoe het bedrijf verbeterd kan worden. Elk seizoen wordt de nadruk gelegd op de zwakste schakel van de ketting op het bedrijf. Deze samenwerking tussen de boeren en de leden maakt het mogelijk om het bedrijf meer duurzaam te maken. Duurzaam betekent voor ons niet alleen wat er met het land gebeurt maar ook het verstrekken van een redelijk inkomen met adequate huisvesting voor de boeren en kapitaal voor nieuwe investeringen.

Ondanks de soms volkomen verschillende achtergrond van deze afgevaardigden komen wij tot dezelfde conclusies en oplossingen. Een jaar geleden besloten wij om de kudde vleeskoeien uit te breiden met

leden waren bereid om de onkosten te dragen voor een dier zodat het niet geslacht hoefde te worden. Maar door de gesprekken en onze nieuwsbrieven overtuigden wij deze sceptische groep dat vlees deel kan zijn van een maaltijd, zeker wanneer deze dieren deel uitmaken van een bedrijfsindividualiteit in plaats van een varkensmesterij. Het gesprek werd zodoende het middel om het bedrijf verder te ontwikkelen. Deze manier om tot positieve oplossingen te komen kwam opnieuw aan de orde bij de aankoop van een nieuw bedrijf. Veel leden dachten dat we hiermee te veel hooi op onze vork hadden genomen maar de overgang naar ons nieuwe bedrijf in 2000 verliep goed.

rondom de steden veel duurder is dan land dat verder verwijderd ligt. Afstand is relatief en drie uur rijden is een korte afstand bij ons. Grondwaarde in onze omgeving (175 km van NYC) wordt bepaald door de behoefte van New Yorkers aan een weekendhuis. Alle CSA-bedrijven zitten op de duurste grond die op de korte termijn "geleend" wordt van de eigenaar. In 1999 raakten wij onze "geleende" grond kwijt. Er ontstond een crisis die wij als een uitdaging zagen. De kernleden besloten om aan de leden een gift te vragen om een nieuw bedrijf aan te kopen. Wij hadden geen idee of dit mogelijk was. Gelukkig waren de leden van Roxbury Farm bereid om hun geld letterlijk 'in hun mond



twee keer per jaar een gesprek plaats tussen de leden en de boeren terwijl een derde gesprek tot doel heeft om de prijs vast te stellen. Zelfgekozen afgevaardigden van elke gemeen-

als doel het bedrijf van meer mest te voorzien. Veel van onze leden zijn vegetarisch en waren geschokt door het idee dat het bedrijf actief deelnam in het produceren van vlees. Sommige

In de VS is grond losgekoppeld van de gebruikswaarde. Een boer kan besluiten om huizen te bouwen in plaats van gewassen wanneer dat meer winst oplevert. Het resultaat is dat land

te stoppen'. Veel leden schreven ons dat zij zich geen leven konden indenken waarin zij geen deel meer zouden uitmaken van Roxbury Farm. Het was duidelijk dat zij het minder over

een fysieke plaats hadden dan over de activiteiten die op het bedrijf plaatsvonden. De leden hadden een persoonlijke relatie met het bedrijf op een sociaal en economisch vlak ontwikkeld waarvan de voeding een fysieke manifestatie is. Het paradigma van een bedrijf dat werkt vanuit dienstbaarheid en vertrouwen (ten opzichte van winst en egoïsme) werd net zo belangrijk als de biologische landbouwpraktijken. Alhoewel er een groot vertrouwen was in ons boeren maakten de leden een grotere stap in hun vertrouwen naar de toekomst. Een toekomst waarin boeren onderdeel kunnen blijven van een landschap dat snel plaats maakt voor huizenbouw.

Roeping

Ik realiseerde mij dat Douwe gelijk had. Ik had mijn roeping gevolgd, ik verbouwde producten waar een werkelijke behoefte aan bestond, biologisch-dynamische groente en vlees, en het geld manifesteerde zichzelf als kristallen in een verzadigde oplossing. Wat zich voordeed als een crisis werd een uitdaging om de juiste rechtsvormen voor kapitaal te vinden. Wij vroegen onszelf af wie de rechtmatige eigenaar is van grond, gebouwen, mechanisatie, en hoe en voor hoeveel dit kapitaal naar een volgende steward zou wor-

den overgedragen. Na vele jaren van onderhandelingen kwamen wij tot de volgende oplossingen. Mijn vrouw Jody en ik hebben een erfpacht van 99 jaar op 100 hectare grond, die eigendom is van een stichting. Ons huis en de stallen zijn privé-bezit. Maar niet de grond onder deze gebouwen. Onze werktuigen en zaak zijn ook privé-bezit. Eigendom van de gebouwen is deel van de erfpacht en kan alleen verkocht worden aan een andere boer die ook de pacht en stewardship (= rentmeester, red.) van het bedrijf overneemt. De waarde is gebaseerd op de vruchtbaarheid van de grond, en de mogelijkheid om de gewassen te verbouwen en te verkopen is niet gebaseerd op sociale waardetoevoegingen. Het doel is dat een volgende boer het bedrijf voor een redelijke prijs kan aankopen. Wanneer wij met pensioen gaan, kunnen wij op het bedrijf blijven wonen terwijl iemand anders (een van onze kinderen of een nieuwe boer) de dagelijkse taken van het bedrijf overneemt. Zo werd een situatie gecreëerd waarin het juiste evenwicht tussen de ecologische, individuele en publieke eigendomsrechten gevonden werd. We ontdekten dat privé-eigendom te vergelijken is met monocultuur. Geen van beide behoudt of bewaart voor de lange duur. ■

Conferentie Vernieuwing in de economie door bd-landbouw

In het vorig nummer van DP werd u er reeds op geattendeerd dat op **woensdag 25 april 2007** in Dronten op Warmonderhof van 10 - 17 uur een conferentie plaats vindt over economie in de landbouw met als titel: *Vernieuwing in de economie door bd-landbouw*.

De conferentie wordt georganiseerd door de landbouwsectie van de Antroposofische Vereniging en de BD-Vereniging. Het doel van de conferentie is om te laten zien dat de economie een integraal onderdeel van het bedrijf is. Het economisch vraagstuk is vooral een vraagstuk van samenwerking en kwaliteitsbewustzijn. Sprekers zijn o.a. Dirk Jan van der Voort (Remeker kaas), Sebastiaan Bos (groentepakketten), Wil Sturkenboom (fruitteler) en Walter Coens (groentepakketten). Jan Saal zal hun bijdragen over kwaliteit, samenwerking en het verkrijgen van meerwaarde samenvatten en in een

kader plaatsen. In de middag zijn er werkgroepen en een afsluitende lezing van Boudewijn Taminiau van De Zaai-ster met aansluitend gesprek over de handel. Voorzitter van de dag is Bart Willems.

De conferentie richt zich op allen die bij de bd-landbouw zijn betrokken van telers, via verwerkers en handelaren tot consumenten.

Toegang is € 22,50, producenten en verwerkers kunnen in natura betalen, aan het eind is er een veiling. Informatie en opgave bij de BD-Vereniging. ■



Foto: Anna de Weerd

Aprilletje zoet...

Recept voor 4 personen

Asperges met een saus van spinazie, rabarber en roomkaas

16 asperges
500 gram spinazie
1 stengel rabarber
300 gram geitenroomkaas
100 gram olijven zonder pit
vers gemalen peper

voor de bouillon
bosje verse peterselie
zeezout naar smaak

Peterselie fijn hakken. Olijven fijn hakken. Spinazie wassen. Rabarber in kleine stukjes snijden en in een klein scheutje water in 5 à 10 minuten gaar koken. De rabarber is gaar wanneer zij in sliertjes uit elkaar valt. De droge voetjes van de asperges snijden. Dit is ongeveer 2 à 3 cm. Asperges schillen met een dunschiller. Asperges met voetjes en schillen in 5 à 10 minuten gaar koken in ruim water, voldoende voor de bouillon. Spinazie al roerende gaar stoven in aanhangend water. Rabarber, olijven, roomkaas en

peper door de spinazie roeren. Maak van het kookvocht van de asperges een lekkere bouillon met wat zout en verse peterse- lie en serveer deze bij de maaltijd. Serveer de asperges met de spinaziesaus. Lekker met pasta of gebakken aardappelen.

In de lente zit het meeste oxaalzuur in het blad van de rabarber. Na Sint Jan, rond 24 juni, verplaatst het oxaalzuur zich vanuit het blad naar de stengels. Dan is het beter om geen rabarber meer te eten. Dat is te veel van het goede.

Ilse van den Bosch

Aprilletje zoet stimuleert de mens goed. En dat doet ze eigenlijk niet via een zoete smaak, maar met een zure. Zure gewassen zijn talrijk aanwezig in het lenteseizoen. Raapstelen, zuring en rabarber voeren de boventoon. Ze bieden ons vitamine-C (ascorbinezuur) net op het moment dat ons be- waarfruit opraakt. Zowel vita- mine-C als oxaalzuur hebben een stimulerende werking op ons lichaam. De lente zet ons weer in beweging.

Elk seizoen een eigen zuurtje

Een zure smaak is onmisbaar in een harmonieus diner. Ze maakt de maaltijd fris, sprankelend. Misschien kun je zelfs wel uitda- gend zeggen: zuur zorgt ervoor dat de maaltijd niet halverwege tegen gaat staan. Zij maakt de smaak van een gerecht langer houdbaar. Rabarber is een zeer praktische verse zure smaak- maker in bijvoorbeeld soepen en sausen. Gebruik per maaltijd één stengel, snijd hem in kleine stukjes en kook met het gerecht mee. Heerlijk aan het begin van de lente bij bewaarde winter- groenten zoals in een soep van wortelen, pastinaken of bieten. In de zomer nemen de aalbes- sen de taak als zure smaakma- ker van de rabarber over. Lekker door bonengerechten, die er

dan in allerlei soorten zijn. In de herfst komen de appels. Heerlijk samen met kool. En in de winter kies ik uit tomatenpuree, citroen, azijn of zuurkool. Zo heeft elk seizoen zijn eigen 'zuurtje'.

Meikaas

Als we het hebben over eten met de seizoenen denken we direct aan groenten en fruit. Maar ook in het eten van zuivel en vlees is ooit een jaarritme geweest. In de lente kwam met het kalf weer verse melk. Er werd kaas gemaakt dat gaande het jaar rijpte en seizoenen lang bewaard kon worden. In november was het slachtmaand. Nog niet zo heel lang geleden werd alle kaas uit de zomerperiode graskaas genoemd, omdat de koeien dan in de wei lopen en hun eigen grasmaaltijd bij elkaar scharrelen. Kaas uit de winterperiode werd hooikaas genoemd en was minder geliefd. Kaasliefhebbers keken uit naar de lente en de eerste grasmelk en graskaas. Het verhaal gaat dat sommige boeren zo'n haast hadden om de eerste kaas te proeven, dat ze hem niet lieten rijpen. Ze aten de witte, nog slappe wrongel die maar enkele uren was geperst en ontdekten een verfijnde lichtzoete smaak. Een kaas die nog naar melk smaakt. Zo ontstond als speci-



Zelf kaas maken

Op 2 juni is het feest! Onze vereniging bestaat 70 jaar en we vieren dat op melkveehouderij de Zonnehoeve. Voor meer informatie zie uitnodiging bij deze Dynamisch Perspectief. Daar zal ik van de melk van de koeien, diezelfde ochtend gemolken, in een workshop laten zien en proeven hoe je heel eenvoudig kaas kunt maken in je eigen keuken, hoe je deze verse kaas kunt gebruik-

ken in verschillende gerechten en hoe je van de overgebleven wei een lekker drankje maakt. Voor deze gerechten heb ik me laten inspireren door de Indiase keuken en de Hollandse traditie van meikaas. En natuurlijk verdiepen we ons in wat kaas nu eigenlijk is.

Meld je voor deze workshop op tijd bij mij aan: ilse@bdvereniging.nl.

Foto: Anna de Weerd

aliteit de witte meikaas die tegenwoordig nog maar weinig wordt gemaakt.

Straks gaan de koeien weer naar buiten. Ik verheug me erop. Fijn dat onze koeien van het buitenzijn kunnen genieten. Het landschap wordt een stuk gezelliger en de melk volwaardiger. Fijnproevers ervaren dat de melk lekkerder is en de vetsamenstelling van melk van koeien die grazen in de wei is gunstiger voor onze gezondheid. Uit onderzoek van Wageningen Universiteit blijkt dat zomermelk een hoger gehalte aan meervoudig onverzadigde vetzuren heeft en een lager gehalte aan verzadigde vetzuren.

Samenwerkende ingrediënten

Wat leuk om te zien dat het jaarritme van de groenten en het jaarritme van de dierlijke producten ook elkaar iets te vertellen hebben. Zo heeft het oxaalzuur dat zich in de lente aanbiedt, het nadeel dat het zich bindt aan calcium waardoor het aan te raden is, oxaalzuur samen met wat extra calcium te eten. Hiermee zorg je dat jezelf genoeg onderhoudt. Dus rabarber met kwark of zoals we het kennen uit grootmoeders keuken, spinazie met ei. En juist geen vlees, want ook vlees zorgt ervoor dat we minder kalk kunnen opnemen. Ook qua smaak harmoniëren seizoensproducten in de maal-

tijd. De zachte smaak van jonge kazen en kwark past goed bij de subtiele smaken in het voorjaar zoals die van asperges, spinazie en koolrabi. Terwijl de stevige knollen en kolen in de winter, met een vaak uitgesproken smaak een lang gerijpte, pittige kaas wel goed kunnen hebben..

Melksymposium

Het is tijd voor melk. Niet alleen omdat het lente is en de koeien weer naar buiten gaan, maar omdat het tijd is om ons af te vragen wat melk is. Wat betekent het dagelijkse glas zoete vocht bij de lunch? Wat zijn de consequenties voor koe, mens en milieu van de hoeveelheid melk die wij vanzelfsprekend

vinden? Op 9 mei vindt een symposium over melk plaats. Een verdiepende dag, op weg

naar waarachtige voeding. Kijk op pagina 20 voor meer informatie.

Oproep aan geïnteresseerden voor verdiepende voedingsbijeenkomsten

In samenwerking met mensen met gespecialiseerde kennis wil ik verdiepende bijeenkomsten over voedingsvraagstukken organiseren voor leden van onze vereniging. In een groep kunnen consumenten en boeren samenwerken aan een of meerdere thema's. Dat kunnen onderwerpen zijn als: Wat betekent Demeterkwaliteit voor mijn gezondheid? Hoe kijk je naar voeding vanuit een Antroposofisch mensbeeld? Wat kunnen we leren uit andere culturen? Wat vertellen de seizoenen? Maar ook onderwerpen als: hoe zit het nu met vetten? Wat doet suiker nu precies en hoe kan ik het vervangen? Hoe zorg ik voor mijn kinderen wanneer ze buitenshuis zo veel onwaarachtig voedsel aangeboden krijgen? Waar kan ik allemaal aan denken bij allergie? In samenwerking met het project BD-Beroepsontwikkeling willen we ook de verbinding tussen boer en consument onderzoeken, bijvoorbeeld door boerenbezoekgroepen met con-

sumenten. Of door themagroepen rondom samenwerking tussen boer en consument.

Heeft u belangstelling voor een themagroep over voeding en/of over verbindingen tussen boer en consument, schrijf mij dan een e-mail met de thema's waarin u zich zou willen verdiepen en uw persoonlijke gegevens. Dan ga ik kijken of er groepjes te vormen zijn. Deze oproep is aan al onze leden, zowel boerenleden als de andere leden.

*Mailen aan:
ilse@bdvereniging.nl.*



Over de landbouwcurcus:
Preparaten roeren

Lichtkracht tegenover zwaartekracht

René Groenen

30 Dynamisch Perspectief

Als ik tijdens het roeren van de preparaten naar de *vormen* kijk die daarbij ontstaan, valt als eerste op dat er een krater ontstaat, die als een spiraal beweegt. Gooi ik een goed zichtbaar stukje papier in deze spiraal, dan zie ik die naar beneden gaan. (Afbeelding 1 laat een dwarsdoorsnede van de krater zien). Dat is natuurlijk logisch, maar in een afgesloten ruimte, zoals de roerton nu eenmaal is, heeft dat tot gevolg dat op een andere plaats een gelijke hoeveelheid water naar boven moet komen. Dat is schematisch in afbeelding 2 getekend. Nu is het zo dat deze twee tekeningen in zekere zin in de 7^e voordracht naast elkaar staan (zie pagina 181), daar waar Steiner het wezen van plant en dier beschrijft (afbeelding 3). De plant wordt hierbij weergegeven als een spiraliserende krater en het dier verschijnt als

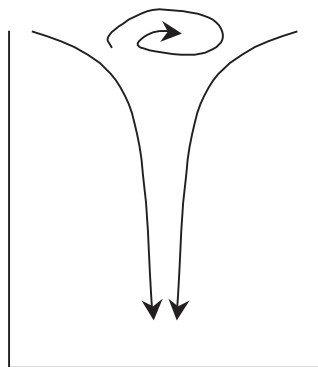
een wezen dat bestaat uit verwerkte aarde en water, in een vorm die aansluit bij de waterstroom die in afbeelding 2 is gebruikt.

Kijk ik nu naar de *inhoud* van hetgeen geroerd wordt, dan is daar het koemestpreparaat dat toegevoegd wordt. Het preparaat waar Steiner opvallend vaak van zegt dat het een zeer sterke etherisch-astrale kracht in zich heeft, ofwel een plantaardig-dierlijke kracht. Dit preparaat kunnen we heel goed bewaren, net zoals een zaadje. Brengen we het preparaat in contact met water "dan begint het te ruiken", dat wil zeggen: het komt vrij. Dan is het ook niet meer bewaarbaar, de geest is uit de fles, het komt nu in een tijdsproces te staan. Inhoud en vorm die met elkaar matchen, komen bij elkaar en worden door het roerproces tot een nieuw

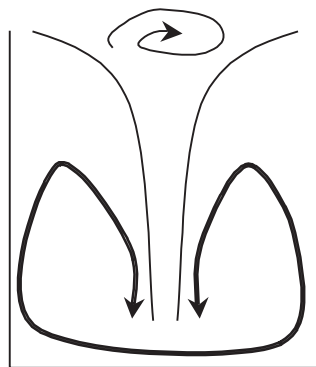
organisme gevormd.

Uit de 7^e voordracht pagina 99 Daarentegen is het bewaren van al verdund water in geen geval aan te raden. Het roeren moet alleen gebeuren wanneer u de zaak niet al te lang daarna gebruiken wilt.

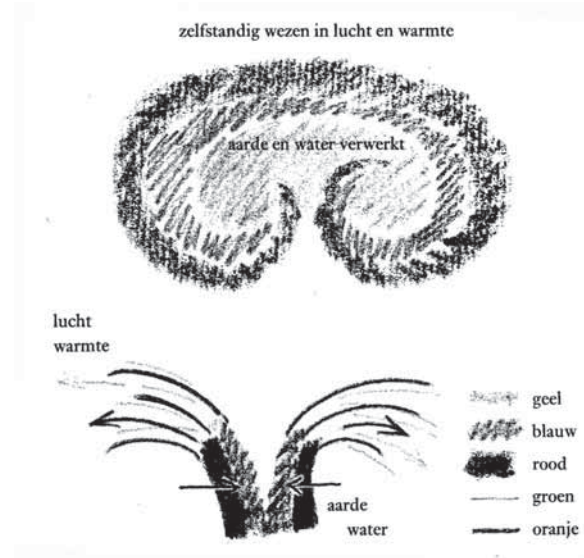
Met dit roerproces zelf is ook het nodige aan de hand; wanneer enkel een grondige doordringing het doel zou zijn, zou de manier waarop tamelijk onverschillig kunnen zijn. Bij het lezen van de beschrijving van het roerproces is de manier waarop het gebeurt echter heel precies omschreven. De vorm, zoals hierboven beschreven, wordt telkens weer onderbroken door krachtig de andere kant op te roeren. Er ontstaat steeds weer



Figuur 1: Dwarsdoorsnede van de krater



Figuur 2: Op een andere plaats moet een gelijke hoeveelheid water naar boven komen



Figuur 3: Beschrijving van het wezen van plant en dier in de Landbouwcursus van Steiner

een fase van chaos. En deze ritmische afwisseling tussen vorm en chaos deed mij op een gegeven moment denken aan een generatiestroom. Na iedere chaosfase ontstaat een nieuwe generatie.

Uit de 2^e voordracht pagina 40
Iedere keer wordt het aardse organisatieproces in zaadvorming ten top gevoerd, tot de chaos intreedt. Iedere keer wordt in de chaos van het zaad vanuit de hele kosmos het nieuwe organisme opgebouwd. En als wij willen dat de kosmos met zijn krachten ergens in onze aardse omstandigheden werkzaam wordt, dan is daarvoor nodig dat wij dat aardse zo grondig mogelijk tot chaos brengen.

Door zo van generatie op generatie te roeren ontstaat als het ware een veredelingsproces. Het organisme dat daaruit ontstaat, is aangepast aan de omstandigheden op dat moment en op die plaats. Dit omvat ook de menselijke constellatie van dat moment. Zo staat bij de vragenbeantwoording op pagina 92 en 93; "U zult zien, op een gegeven moment doen we het gewoon op zondagmiddagen na de maaltijd. En op die simpele manier zullen we dan, op zondag als we veel gasten hebben en de stemming gezellig is, de mooiste resultaten bereiken zonder machines". Hij brengt het roeren hier op viervoudige wijze in een zekere lichtheid: het zijn "gasten" en geen medewerkers. Op "zondag", een dag die niet vanzelfsprekend in het teken van werken staat, een "lichte stemming" en "na de maaltijd", in het Duits staat er "zum Nachttisch". Dat zou je beter kunnen vertalen met "als toetje". Hoe licht kun je het hebben? Het preparaat als licht-

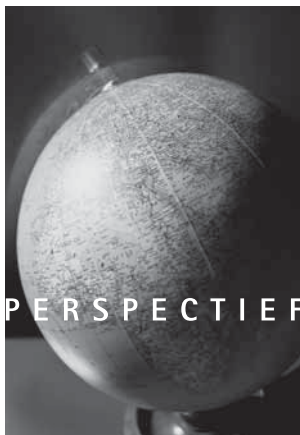


Voorbeeld van praktische aanpassing van preparaten roeren naar grootschalige bedrijfsvoering in Italië. De tonnen staan op een stellage om verpompen van het preparaat te voorkomen. (Foto: Ruuds Hendriks)

kracht tegenover de zwaartekracht. Wat mij in alles het meest aanspreekt is het feit dat we met de preparaten een middel in handen hebben om zowel te werken aan de moederlijke als aan de vaderlijke kant van het landbouwbedrijf. Het uitbrengen van het preparaat is goed voor mijn bedrijf. Net zoals een goede bemesting, een goede vruchtwisseling et cetera. Kortom het verzorgen van de bodem; oftewel moeder aarde. Het inbrengen van het zaad in de bodem is het vaderlijke principe. Dan vindt de werkelijke bevruchting plaats van moeder aarde.

Daaruit groeit een nieuw organisme. In het bovenstaande beeld heeft het preparaat zaadkarakter. Breng ik dit op de aarde uit dan vindt daar ook een bevruchting plaats. De aarde wordt op deze manier tegelijk voorbereid voor het ontvangen van het plantenzaad, het moederprincipe. Daarmee ondersteunen we een generatieve basis voor het ontstaan en het onderhouden van een bedrijfsindividualiteit. De ik-in-aanleg van de koemest kan zo vervuld worden. ■

wv-11, Uitgeverij Vrij Geestesleven, Zeist



De nieuwe Nederlandse keuken

Wim van Wouw

Het boek van Albert Kooy "De nieuwe Nederlandse keuken" is in december 2006 officieel gepresenteerd en valt goed in de pers. Dat is ook niet verwonderlijk! Kooy heeft de oude gerechten een nieuw jasje gegeven. Onze traditionele stampotten worden verwerkt als kroketjes, gefrituurd scharrelei, gefrituurde asperges, zelfs ravioli wordt gefrituurd. Ook oosterse kooktermen worden niet gemedan. Kooy kookt met wat het seizoen te bieden heeft en met wat van eigen bodem komt. Hij vindt dat je de tuin in moet en moet kijken wat er groeit: "Laat je daardoor inspireren. Producten van het seizoen zijn altijd het lekkerst". Waarom alles van ver halen, terwijl het naast de deur te vinden is? Dat is slecht

voor het milieu. Consumenten zouden zich daarvan bewust moeten zijn. Kooy vind "biologisch" niet zaligmakend. Wat als de producten met vrachtwagens van elders gehaald moet worden? Of nog erger, met het vliegtuig ingevlogen? Daarom praat Kooy liever over een "Natuurlijke Keuken". Een boodschap die Kooy niet alleen met zijn eigen keuken propageert, hij voedt ook de leerlingen op, op het Koning Willem I College in Den Bosch. Midden tussen de mensa en het restaurant van de school heeft



hij een moestuin aangelegd. Zo zien de leerlingen dat een boerenkool er in de volle grond anders uitziet dan in een zakje van de supermarkt, dat moeten de leerlingen weten. Dat weten lang niet alle leerlingen. En juist de oorsprong van een product is belangrijk. Een leuk boek, als een eenvoudige handleiding om om te schakelen naar een leef- en eetpatroon met een "natuurlijke keuken".

De nieuwe Nederlandse keuken
Albert Kooy, 268 pagina's,
gebonden, 23 x 29 cm. 240
recepten. Prijs: € 49,95

Open Dagen op de biologische boerderij 23 en 24 juni

Biggetjes aaien, aardbeien plukken, fietstochten en boeren natuur

Kom kijken en proeven op de biologische boerderij
In bovengenoemd weekend zullen ruim tweehonderd biologische boeren en tuinders, verspreid over het hele land, hun deuren openstellen voor het publiek. Iedereen is welkom om een kijkje te komen nemen op het biologische boeren erf.

Alle adressen op: www.biologica.nl/pendagen.

Zadenlijst 2007

De zadenlijst 2007 is uit. Er zijn veel nieuwe gewassen zoals historische en prehistorische bonen en granen. Ook veel bloemen, kruiden en eetbare wilde planten. Dit jaar voor het eerst ook een aantal bijzondere historische aardappelrassen. Als erbetoon aan de Indianenvolken zijn de planten uit Midden- en Zuid-Amerika bij elkaar geplaatst als Indianenplanten.

Via de website te bestellen:
www.degodin.nl

Open weekend bij de Zonnetuin Alkmaar

Zaterdag 9 juni en zondag 10 juni 2007 vindt weer de jaarlijkse openstelling van de Zonnetuin plaats. Alle tuinliefhebbers en belangstellenden zijn dan van harte welkom in de schitterende, ronde tuin van Guurtje Kieft. In zeventien jaar is deze plek uitgegroeid tot een waar paradijs. De vele soorten groenten, kruiden en fruit zijn geheel opgenomen in een decor van wilde bloemen. Alle handelingen in deze tuin worden verricht in harmonie met de zon, de maan en de overige planeten tegen de

achtergrond van de dierenriem. Guurtje werkt in partnerschap met de natuurwezens die haar dagelijks begeleiden en adviseren. De bezoekers kunnen hier ervaren hoe schoonheid, rust en evenwicht uit deze samenwerking zijn ontstaan.

De Zonnetuin is beide dagen open van 09.00 uur tot 17.00 uur. Zaterdag 9 juni is er tevens een grote EKO-tuinmarkt, live muziek, biologische catering en een wandelroute langs beeldende kunst op het vier hectare grote terrein.

Tuinadres: A.T.V. de Rekere, Helderseweg, Alkmaar.

De toegang is gratis. Meer info: 072 - 5159 456.

Actie ELIANT

Via deze Europese Alliantie willen de koepelorganisaties in Brussel laten zien dat antroposofie en de daaruit ontwikkelde initiatieven, instellingen en bedrijven staan binnen de Europese traditie van menselijke waardigheid, individuele ontwikkeling en vrijheid van keuze in een pluriforme samenleving. Daarom is een gemeenschappelijk handvest opgesteld.

Door ondertekening van dit handvest kan iedereen die de toegepaste antroposofie een warm hart toedraagt en op Europees niveau wil ondersteunen



Bd-bedrijf in Argentinië zoekt opvolger.

Informatie: zie website BD-Vereniging, www.bdvereniging.nl

dit persoonlijk aan 'Brussel' duidelijk maken.

ELIANT wil een miljoen handtekeningen verzameld hebben in Europa, waarvan de eerste 100.000 uiterlijk op 15 mei (stand per 10 maart 27.051). Wij willen als Nederlanders hierin ook ons aandeel leveren, zie www.eliant.nl. U kunt hierop het handvest lezen en direct elektronisch uw handtekening zetten. Tevens kunt u via deze elektronische weg drie relaties vragen ook mee te doen, zodat een sneeuwbaaleffect ontstaat. Wilt u handtekeningenlijsten verspreiden om in uw omgeving zo nog meer handtekeningen te verzamelen, ga naar www.antroposofie.nl om de lijsten te downloaden.

Bent u vòòr

- * vrijheid van onderwijs
- * vrijheid van therapiekeuze
- * behoud van biologisch-dynamische landbouw

Uw handtekening in Brussel telt!

Vanaf zomer 2008 zoekt het landgoed
Le Petit Porteau, nabij de stad Tours in Frankrijk

een nieuwe eigenaar

7 hectares in agrarisch gebied dat sinds 45 jaar biologisch-dynamisch wordt bewerkt.

Er bevinden zich 3 gerestaureerde woongelegenheden van in totaal ongeveer 500 m² welke dateren uit de 18 e eeuw. Verder zijn er gelegen rondom de binnenplaats; schuur, paardenstal, houtoven en verwarmd kasje. Het geheel is omgeven door tuinen, boomgaard, natuurlijke graslanden, hagen en een (Lagere) Vrije School (onafhankelijk gesitueerd).

Prijs €1.050.000,-

Thomas en Annelies Kuhn
Le Petit Porteau
F-37300 Joué-les-Tours

Tel/Fax (0033) (0)2 47 67 14 46 (= Frans-, of Duitstalig)
Tel/Fax (0033) (0)2 43 45 89 15 (= Nederlandstalig)



In Memoriam Adrie de Bruïne

Jan J.C. Saal, voorzitter*

Op 15 januari j.l. overleed Adrie de Bruïne op 81-jarige leeftijd. Hij was jarenlang betrokken bij de biologisch-dynamische landbouw.

Hoewel Adrie de Bruïne werkzaam was bij de marine en 'afzwaaide' als commandant van een onderzeeboot, was hij altijd nauw betrokken bij het boerenleven, maar vooral bij de biologisch-dynamische landbouw.

Al vanaf zijn jongste jaren voelde hij zich betrokken bij de natuur op lange wandelingen door de sawa's en later over de heidevelden in de buurt van Breda. Zijn interesse in de biologisch-dynamische landbouw werd gewekt toen zijn zoon de Warmonderhof-opleiding volgde en hij zag hoe bevlogen de mensen waren. Hij was er van overtuigd dat de landbouw verrijkt zou worden door de biologisch-dynamische landbouwmethode. Voor de BD-Vereniging bezocht hij bd-bedrijven en had daar altijd enorm veel plezier in. Hij voelde zich geen buitenstaander, daardoor begreep hij de boeren goed.

Sinds hij 'buiten woonde' en schapen had, schreef hij iedere dag in zijn logboek om daar

het weer, de bijzondere beesten, die dag gezien, in te noteren.

Een buurman in Kootwijkerbroek zei eens: Als Adrie op zijn schop staat te leunen, lijkt hij wel een boer, vergroeid met het land.

Eugène Thijssen, Warmonderhofleerling van '78-'81 en daarna bestuurslid van 1981-1996, heeft Adrie de Bruïne in de periode eind jaren zeventig, begin jaren tachtig meegemaakt als bestuursvoorzitter van de Warmonderhof, die toen nog te Kerk-Avezaath was gevestigd. "Een uiterst aimabele man", zegt Eugène "die de kwaliteit had mensen op een rustige wijze met elkaar te verbinden. Tijdens zijn voorzitterschap had Warmonderhof een hoogtepunt qua leerlingenaantal, ongeveer 220. Dat was ook de periode waarin een grote nieuwe open stal totstandkwam."

Willem Beekman (voormalig docent en directeur van Warmonderhof) maakte Adrie de Bruïne iets later mee, maar heeft hem



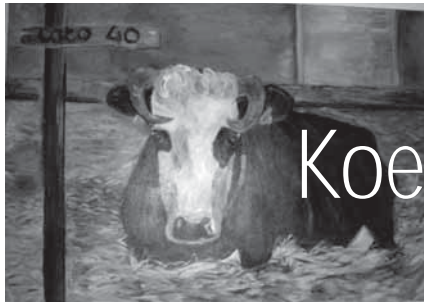
eveneens leren kennen als bestuursvoorzitter van Warmonderhof in het begin van de jaren tachtig. "Daar was hij de wijze en warme man, die vanuit rust en mildheid voor relativering kon zorgen en de problemen van alledag op haast terloopse wijze kon helpen oplossen," zegt Willem Beekman, "veel tijd stak hij in de bestuurswerkzaamheden. Altijd was hij op zijn post, tot in de dagelijkse bestuurlijkheden toe, om mij met raad en daad terzijde te staan. Dat was wel nodig want ik werd als broekje van 32 directeur tegen wil en dank in een turbulente en in neergaande fase verkerende school. Adrie was toen de coach

van Warmonderhof: precies de juiste man op de juiste tijd. Hij was trouw, loyaal, eigenzinnig en altijd beschikbaar.

Hij kon goed vanuit zijn hart spreken en zeggen wat hem bewoog en waardoor hij was geraakt. Positiviteit kenmerkte hem, maar hij was geen overdreven pleaser die alleen de lichte kant van het bestaan wilde zien. Hij kon ook scherp uit de hoek komen als iets hem niet zinde. Maar dat was altijd mild en met mededogen. Zijn stem was

krachtig en hartelijk en daarmee kon hij veel bereiken in de omgang met mensen. Daar voegde hij veel non-verbale kracht aan toe: een innemende (glim)lach, brede gebaren, een vaderlijke blik en een totale uitstraling van rust en kalmte ondanks zijn lichamelijke beweeglijkheid. Altijd 'deed' hij iets met zijn handen, zijn mimiek, zijn benen, zijn hele lijf. Dat deed hij breed en vol overtuiging, een beetje zoals een olifant loopt: gracieus en krachtig, rustig en beheerst. Een ruimtemaker was hij, een voorwaarde-schepper."

*) met dank aan Mariëtta de Bruïne



Koemelkallergie

Lize Baarspul, diëtiste

Foto: Cato, met 14 jaar de oudste blaarkop van Warmonderhof, geschilderd door mevrouw Albada, moeder van een van de leerlingen.

Een overgevoeligheid voor koemelk komt steeds vaker voor. Vroeger ging het zo: je at wat de pot schafte. En de pot schafte wat in de omgeving te krijgen was. In onze streken waren koemelk, boter en kaas veel gebruikte producten. Maar

zo'n dertig jaar geleden kreeg ik als diëtiste opeens steeds meer te maken met koemelkallergie. Koemelk werd voor sommigen wat verdacht. Nu lijken we soms door te slaan met algemene uitspraken als: melk is ongezond voor de mens. Maar is koemelk wel de (enige) boosdoener of ligt het misschien (ook) aan onszelf? Mij lijkt dat we dit vraagstuk vanuit drie invalshoeken kunnen bekijken. Ten eerste, hoe is het met de kwaliteit van koemelk gesteld? En wat verstaan we eigenlijk

onder melkkwaliteit? Kijken we dan naar het product zoals het in de winkel staat of naar de oorspronkelijke staat van melk zoals de koe die produceert? Dan zie je dat er van nature een prachtig evenwicht bestaat tussen mineralen, eiwitten, vetten, en koolhydraten, het melksuiker. Als wij melk gaan standaardiseren of nog vetarmer gaan maken raakt die balans verstoord. En wat doen bewerkingen als homogeniseren, pasteuriseren, steriliseren met het melkeiwit? Ontmoeten we in ons spijsver-

teringskanaal nog wel het natuurlijke beeld van melk met een 'herkenbaar' eiwit of zijn de eiwitten door bovengenoemde bewerkingen aangetast, gedennatureerd? Het kan dan zo zijn dat het melkeiwit door ons niet of niet goed kan worden afgebroken waardoor er een allergische reactie ontstaat. En welke invloed hebben het welzijn en de voeding van de koe op de melkkwaliteit?

Ten tweede, onze afbraakkrachten nemen af naarmate wij ons geestelijk ontwikkelen. Maar onze verteringskrachten kunnen ook verzwakken als wij langere tijd een slechte kwaliteit voeding hebben gegeten. Vanuit de visie van de BD voeden we ons niet om alleen stoffen op te ne-

Nieuwe column van Lize Baarspul

De redactie heeft Lize Baarspul bereid gevonden regelmatig over haar praktijkervaringen te vertellen. Lize Baarspul, diëtiste, schreef enige jaren geleden als lid van de redactie van DP artikelen over allerlei aspecten van voeding.

Lize Baarspul heeft vijftientig jaar als diëtiste/voedingstherapeute gewerkt. De eerste negen jaar in het Emma Kinderzieken-

huis in Amsterdam. Daarna zestien jaar binnen de antroposofische gezondheidszorg. Enige tijd geleden heeft zij het roer omgegooid en is ze een eigen praktijk gestart met een eigen ziens- en benaderingswijze.

"Het is inmiddels genoegzaam bekend", zegt Lize, "dat het aantal mensen met eetproblemen sterk toeneemt. Een groeiend aantal mensen eet niet, te weinig of ongezond en te veel. Aan overgewicht, dat ieder jaar voor veel nieuwe ziektegevallen zorgt, wordt steeds meer aandacht be-

steed. Maar ook het aantal mensen met ondergewicht gekoppeld aan een eetprobleem neemt toe en de kinderen die hier aan lijden zijn steeds jonger.

Door steeds maar te waarschuwen dat het over- of ondergewicht ongezond is en dat men op dieet moet, worden de onmacht, de onrust, de onzekerheid en de onvrede van die mensen vaak versterkt. Dergelijke onlustgevoelens zijn vaak de oorzaak van het verstoorde eetgedrag. Mensen met eetproblemen zijn vaak hooggevoelige, creatieve,

kwetsbare personen die er moeite mee hebben hun leven vorm en inhoud te geven".

Voeding en eetgedrag in relatie tot persoonlijke en spirituele ontwikkeling van mensen heeft haar speciale belangstelling. "Dit kan prachtig gecombineerd worden met een holistische visie op voeding. Mijn door de antroposofie geïnspireerde kennis en inzichten zijn hierbij van onschatbare waarde.

Door mensen meer inzicht te geven in zichzelf en in hun handelen kun je hen openen

men maar vooral ook om door middel van het verteringsproces krachten in ons lichaam te ontwikkelen. Want alleen dan kunnen we voedsel goed afbreken (spijs-vertering) waarna we lichaamssubstantie kunnen opbouwen en afvalstoffen kunnen uitscheiden (stof-wisseling). Wanneer we jarenlang voedsel eten dat ons innerlijk niet activeert, worden we lui en verliezen we het vermogen goed te verteren. Deze verteringszwakte kan op een volgende generatie worden overgebracht. Ten derde, de wereld is veranderd. Het milieu is sterk vervuild. En worden er steeds meer kinderen geboren die hooggevoelig zijn en daarbij een allergische constitutie hebben. Een

en handvatten bieden om met zichzelf aan de slag te gaan. Daar is moed voor nodig en ook de wil om te veranderen. Ik kan het voor de ander niet doen. Het doet me iedere keer weer goed als mensen na een of meerdere consulten zeggen: wat mooi, u heeft me een heel andere kijk op mijzelf, op mijn leven en op de voeding gegeven. Ik wil graag met mijzelf verder aan de slag zonder me nog langer op voedsel te focussen." Lize Baarspul ziet haar kracht mede in samenwerking met on-

groeïend aantal mensen gaat er vanuit dat deze factoren ook een rol spelen bij de toenemende koemelkallergie.

Vaak zie je dat jonge kinderen op latere leeftijd wat over de allergie heen groeien en wel wat koemelkproducten kunnen verdragen, waarbij het belangrijk is de hoeveelheid steeds aan te passen aan het individu. Sommige mensen die volle b(d)-melk direct van de koe kunnen krijgen hebben de ervaring dat ze die melk beter verdragen dan de bewerkte melk uit de supermarkt. Ik adviseer altijd innerlijk actief te blijven, de dingen met je hart te doen, ritmisch te leven en met liefdevolle aandacht te eten omdat dit ons immuunsysteem versterkt. ■

der meer natuurvoedingsconsulenten, diëtisten en deskundigen uit de psychosociale hulpverlening. Een folder met informatie kan opgevraagd worden via lizebaa@zonnet.nl

Op verzoek van de redactie heeft Lize deze keer in verband met de themadag Melk koemelk als onderwerp genomen. De volgende keer zal ze specifiek schrijven over haar praktijkervaringen op het gebied van voeding en welke factoren het eetgedrag kunnen sturen. ■

25 april >>>
Conferentie Vernieuwing in de economie door bd-landbouw

De bd-landbouw vraagt om een eigen economische benadering.
Plaats: Hofzaal, Warmondershof, Dronten
Informatie: BD-Vereniging, telefoon 0343 - 531740, e-mail: info@demeter-bd.nl

9 mei >>>

Themadag: Melk, goed voor elk? Wat is melk eigenlijk? Is melk goed voor jong en oud? Wat doet melk als voeding?
Plaats: Hofzaal, Warmondershof, Dronten

Kosten: €95,-, leden BD-Vereniging, winkeliers en winkelmedewerkers €65,-.
Incl. lunch
Aanmelden: www.themadagmelk.nl of
Tanjabuurt 7, 8806 KW Achlum

11 mei >>>
Meeloopdag voor geïnteresseerden
Zie artikel HBO-praktijkopleiding

2 juni >>>
BD-Vereniging 70 jaar

Aanvang 2 juni >>>
BD-Zomerschool

Vijf weekenden voor jonge boeren
Plaats: De Horsterhof, Duiven
Informatie en aanmelden: Anna van Oostwaard, telefoon / fax: 0316 262604

9 en 10 juni >>>
Open weekend De Zonnetuin
Jaarlijkse openstelling van de ronde tuin van Guurtje Kieft
Plaats: de Rekere, Alkmaar

11 en 12 juni >>>
Introductiedagen HBO-praktijkopleiding ondernemerschap

23 en 24 juni >>>
Open dagen Biologische boerderij
Informatie: www.biologica.nl/opendagen

>>> = zie elders in dit nummer



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

Diederichsstraat 25
Postbus 236
3970 AE Driebergen
telefoon 0343 531740
fax 0343 516943
e-mail: info@bdvereniging.nl
website: www.bdvereniging.nl
Postgiro voor leden 147485
Rekeningnummer België:
000-1638509-82

Sinds haar oprichting in 1937 werkt de Vereniging voor Biologisch-dynamische Landbouw en Voeding (BD-Vereniging) aan verbreding van de bekendheid van de biologisch-dynamische landbouw en aan de verdieping van de inzichten daarvan. De inkomsten van de vereniging bestaan uit de contributies van leden, donaties. Daarnaast ontvangt ze jaarlijks uw warme giften. De statuten van de vereniging kunnen door leden opgevraagd worden bij het bureau van de BD-Vereniging.

Bestuur

Jan Saal (voorzitter), Maria van Boxel, Inge Schwagermann, Albert de Vries (kandidaatsbestuurslid).

Medewerkers bureau

BD-Vereniging

Emma Schotveld (coördinator BD-Vereniging), Ilse van den Bosch (consument en voeding), Martine Wensink (secretariaat) en Anne-miek Padt (boekhouding)

Lidmaatschap van de BD-Vereniging

- Lidmaatschap 2007: € 35,-/jaar
- Uitgebreid lidmaatschap € 60,-/jaar
(Als uitgebreid lid ontvangt u ook alle informatie zoals deze aan Demeter-licentiehouders wordt verzonden)
- Donateur (geen ledentijdschrift) min. bijdrage: € 20,-
- Leden in het buitenland (m.u.v. België): € 45,- (binnen Europa, € 50,- (buiten Europa).

Lidmaatschappen lopen per kalenderjaar (januari t/m december). Een lidmaatschap wordt stilzwijgend verlengd, tenzij u vóór 1 december van het lopende jaar heeft opgezegd.

Leden en donateurs ontvangen jaarlijks (in januari) een acceptgirokaart voor de contributie/bijdrage voor het komende kalenderjaar. Betaling van de contributie kan ook geschieden door machtigen voor automatische incasso.

Schenken en legaten

De BD-Vereniging heeft een artikel 24 status bij de belastingdienst, hetgeen betekent dat bedragen geheel vrij zijn van successierecht. Omdat de BD-Vereniging door de belastingdienst wordt gezien als een 'algemeen nut beogende instelling' zijn schenkingen vrijgesteld van schenkingsrecht. Giften in de vorm van een tenminste vijf jaar durende lijfrente, notarieel vastgelegd, zijn geheel aftrekbaar. Heeft u warme voornemens en u heeft informatie, belt u dan even met Jan Saal (telefoon 0343 531740).

Rondzendbrieven Naturwissenschaftliche Sektion Goetheanum (‘Rundbrief’)

Geïnteresseerden kunnen deze brieven toegezonden krijgen. Neem hiervoor contact op met het bureau van de BD-Vereniging. U kunt ze ook downloaden vanaf www.bdvereniging.nl.

Preparaten

Alle prijzen zijn inclusief verzendkosten binnen Nederland en België. Voor licentiehouders, leden met een uitgebreid lidmaatschap en leden wonend in het buitenland gelden andere tarieven voor de preparaten. Meer informatie hierover kunt u opvragen via het secretariaat van de BD-Vereniging.

Nr.	Soort preparaat	Prijs per portie
500	Koemestpreparaat	€ 6,-
501	Kiezelpreparaat	€ 3,-
502 – 507	Compostpreparaten (set à 6 soorten)	€ 13,-
502 – 507	Compostpreparaten per soort	€ 2,50

U kunt preparaten bestellen door overmaking van het bedrag op Postgiro 313786 (voor België postrekening: 000-1638509-82) t.n.v. de BD-Vereniging onder vermelding van de gewenste preparaten en het verzendadres. Uw bestelling wordt u dan zo snel mogelijk toegestuurd. (Houdt u rekening met ongeveer twee weken levertijd.)

De Preparatenwijzer geeft een beknopt overzicht van de preparaten (en grondstoffen) die gebruikt worden in de BD-landbouw. Deze folder, inclusief prijslijst, kunt u gratis aanvragen bij de BD-Vereniging.



100% biologisch-dynamisch.



Appelcider uit Bretagne van Côteaux Nantais



*Côteaux Nantais is een Bretons
fruitteeltbedrijf dat al 30 jaar
biologisch fruit teelt en sinds
1997 ook op biologisch-
dynamische wijze.*

*Al het fruit wordt bij Côteaux
Nantais handmatig geplukt als
het fruit optimaal rijp is en vers
door hen zelf verwerkt. Tijdens
de feestdagen kun je genieten
van hun heerlijke appelciders!*

www.nieuweband.nl

DE NOORDERHOEVE

De Noorderhoeve is een biologisch-dynamisch landbouwbedrijf van 20 ha groot in Schoorl (NH). Overdag wordt er binnen het landbouwbedrijf aan 40 zorgvragers uit diverse doelgroepen dagbesteding gegeven. Ook is er een kleine woonvoorziening voor 8 mensen met een verstandelijke beperking. De deelnemers werken, binnen het gemengd bedrijf, collegiaal samen met een klein team agrariërs. De Noorderhoeve is aangesloten bij de B.D. vereniging, de Nederlandse Vereniging Antroposofische Zorgaanbieders en de Camphillbeweging.

Per 1 mei 2007 is er een vacature voor de functie

Tuinder/werkplaatsleider 36 uur per week

Taak/functieomschrijving:

- Het zelfstandig en in overleg vormgeven van het tuinbouwbedrijf met alle daarbij behorende werkzaamheden en het begeleiden van de deelnemers die hierin werkzaam zijn.
- Het stimuleren en ondersteunen van de ontwikkeling van deze deelnemers.
- Een bijdrage leveren in de overlegorganen.

Profiel:

- Wij zoeken een jonge enthousiaste persoon met de volgende kwaliteiten:
- Kennis van- en affiniteit met de BD landbouw, m.n. de fijne groenteteelt.
 - Leiding geven en ontvangen, in een team kunnen werken, organiseren, structureren.
 - Sociaal vaardig, invoelend.
 - Ondernemend, open staan voor toetreding tot de maatschap na 1 jaar in loondienst.
 - In staat zijn in het spanningsveld te staan tussen productie en zorg.
 - Breed en flexibel inzetbaar

Functie-eisen:

Relevante opleiding op MBO niveau: Agrarische- en SPW opleiding.

Wij bieden:

Een leerzame werkomgeving binnen een veelzijdig team.
Ervaringsmogelijkheden met diverse doelgroepen zorgvragers.
Opleidingsmogelijkheden.
Salariering volgens de CAO gehandicaptenzorg.

Uw sollicitatie kunt U richten aan de Noorderhoeve, t.a.v. Lucia Kok, Duinweg 125, 1871 AH Schoorl, Tel: 072 509 17 38 (tijdens kantoor uren). Informatie: www.noorderhoeve.nl

demeter



Puur (in de) natuur

Dit is de moestuin waar ik elke dag in meehelp. Ik weet precies wat er moet gebeuren en dat doe ik met plezier. Er zijn hier ook koeien, en hun mest geef ik aan de planten. Zo helpt alles en iedereen elkaar. Voor mij wordt goed gezorgd en ik zorg goed voor de tuin. De tuin geeft groente en de koeien geven melk.

Bas woont en werkt op de biologisch-dynamische zorgboerderij Valkendam te Alphen aan de Rijn.

zuiver  zuivel



De Zuivere Kringloop



Zuiver Zuivel met het Demeter keurmerk is het smaakvolle en gezonde resultaat van een zoveel mogelijk gesloten kringloop.

Zo wordt de bodem bij onze veehouders gevoed met biologisch-dynamische mest waar de gewassen hun voeding van krijgen. Deze gewassen worden deels gevoerd aan de koeien, die alle ruimte en zorg krijgen.

In de fabriek ondergaat de melk zo min mogelijk bewerkingen. Dat doen we al zo sinds 1980 samen met onze betrokken melkveehouders. Kijk ook op www.zuiverzuivel.nl en leer onze veehouders kennen!



Zuiver Zuivel - Samen met de natuur

www.zuiverzuivel.nl