



Perspectief

Bedrijfsopvolging: De Lepelaar – Boerenprotest tegen genpiepers – Waarden van granen – Klankfeest voor natuurwezens – BD-beroepsontwikkeling

2009 zomer N°3

Dynamisch

Nieuws en informatie over biologisch-dynamische landbouw en voeding



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

DYNAMISCH PERSPECTIEF 2009 - 3
(nr. 3, zomer 2009)

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
Wisentweg 12 (bezoekadres: Wisentweg 18)
8251 PC Dronten
e-mail: info@bdvereniging.nl
internet: www.bdvereniging.nl
tel: 0321-315937, fax: 0321-315938

Redactie
Ellen Winkel (hoofdredactie), Andries
Palmboom (eindredactie), Wim Goris, Jan Saal

Sluitingsdatum kopij
Aanleveren kopij voor het herfstnummer tot 21 augustus 2009. Graag vooraf overleg, tel. 0344-645420. Kopij via e-mail: ellen@schrijfwinkel.nl. De redactie houdt zich het recht voor stukken in te korten, te bewerken of te weigeren.

Vormgeving
Fingerprint Witzenhausen DE, Gerda Peters
Coverfoto: Annelijn Steenbruggen
Druk: Meerpaal Grafimedia, Tiel
Gedrukt op 9Lives,
55% recycled (25%
post consumer) en
FSC gecertificeerd



Copyright Overname van artikelen is toegestaan, mits de redactie van tevoren toestemming heeft verleend.



DEMETER is het keurmerk van producten uit de BD-landbouw.

V O O R A F

Van boeren en tuinders heb ik vaak gehoord dat het leuk is om je klanten te kennen: produceren voor een anonieme markt is anders dan produceren voor de klanten van je boerderijwinkel of voor de abonnees van je groente- of vleespakketten. En je hoort nog eens wat terug: 'wat smaakten jullie aardbeien overheerlijk' of – minder leuk, maar wel nuttig – 'wat is er met de peen aan de hand? Vorig jaar smaakte hij veel beter'.

Zo is het voor mij als nieuwe hoofdredacteur leuk om de lezers te leren kennen en af en toe wat terug te horen; welke artikelen u met plezier gelezen heeft, welke onderwerpen u aanspreken (of juist niet), over welke thema's u graag meer zou willen lezen in Dynamisch Perspectief. Ik hoor graag wat er bij de leden leeft!

Ellen Winkel, ellen@schrijfwinkel.nl



INHOUD

Bedrijfsopvolging: De Lepelaar	3
Ontmoeting op de Hooge Kamp	8
Nieuw bestuurslid: Karin Stolk	11
Boerenprotest tegen genpiepers	12
BD-beroepsontwikkeling	15
Babybietjes en maaiboerenkool	16
Uit de preparatenschuur:	
Schatgraven	19
Feest voor natuurwezens op de Ipenburcht	20
Dynamische keuken: De zomer bewaren voor de winter	22
Goeie grutten! Of slechte grutten?	26
Bijen: Vliegende start	29
Perspectief	30
Agenda	34
BD-Service	35

Bedrijfsopvolging op De Lepelaar



*Maatschap met
'iemand van buiten' - 3*

Boerenprotest tegen genpiepers



*Dit jaar blijft
Friesland
gentechvrij - 12*

De waarde van granen



*Een graanloze oerdis
of een graanrijk menu?
- 26*

Bedrijfsopvolging buiten de familie

De Lepelaar

Jan en Inge Schrijver hebben tuinbouwbedrijf De Lepelaar groot gemaakt, van 1 hectare in 1971 naar 44 hectare nu. Het moment dat ze hun levenswerk gaan overdragen aan de jongere generatie komt dichterbij. Niet hun eigen kinderen nemen het roer over, maar 'iemand van buiten'.

Deel 3 in de serie over
bedrijfsovername* – *Jozien Vos.*

'H et CBS concludeert in 2006 dat het vraagstuk van bedrijfsopvolging essentieel is voor de toekomst van een groot aantal agrarische ondernemingen. Het is al jaren niet vanzelfsprekend dat de oudste zoon of dochter, voor zover die er is, het levenswerk van de ouders voortzet. Veel kinderen van boeren studeren verder of zien het harde leven van

hun ouders niet voor henzelf weggelegd. Jonge ondernemers van buiten het bedrijf kunnen de enorme kapitaaleisen van een overname meestal niet financieren. Verkoop van het bedrijf blijkt vaak nog de enige oplossing om het opgebouwde kapitaal voor een pensioen te gelde te maken. Jan en Inge Schrijver zijn straks ook aan het einde van hun werkzame leven op de Lepelaar.'

Dit staat te lezen in het boekwerkje 'Bedrijfsopvolging op De Lepelaar, een momentopname in het proces naar een nieuwe toekomst', geschreven in 2007 door John van der Rest. De brochure is geschreven als bijdrage aan het overnameproces. Het is de bedoeling dat het bedrijf voortgezet kan worden; in dit geval door een niet-familieid zijn, namelijk Joris Kollewijn.

Het bedrijf en zijn omgeving

De naam van het bedrijf, De Lepelaar, staat voor de vogel uit Jan's jeugd die bijna verdwenen was. Jan Schrijver werd erdoor geïnspireerd om zo te boeren dat lepelaars konden gedijen in dit gebied. En dat is gelukt: ze zijn er nog. Zo is de familie nu op zoek naar een vorm van bedrijfsopvolging die het voortbestaan van De Lepelaar mogelijk maakt.

Het bedrijf is te vinden in Het Rippje in de kop van Noord-Holland met haar mozaïek aan kleine oude polders en slufersporen. Vroeger lag hier het Rijk der Duizend Eilanden, het Geestmerambacht. Nu is het een aaneengesloten polder. Het sluftergebied, waar vroeger het zeewater binnendrong, is nu een mooie lichte grond geworden. Daar zijn dit jaar de aardappels gepoot.

Het land ligt verspreid in kleine, soms 400 jaar oude polders. De Lepelaar beleefde verschillende herverkavelingen en veranderde van grond en gebouwen. Later zal Jan dit uitleggen als één van de oorzaken van het niet sterk gebonden zijn aan grond, noch plek. Vijf jaar geleden startte het bedrijf op een nieuwe locatie aan de Rijperweg

en werd een prachtige schuur geopend met een dak dat de beweging lijkt te illustreren. Nu blijkt deze al te klein. Het bedrijf groeide van 7 naar 45 ha, maar door samenwerking met biologisch-dynamisch melkveebedrijf de Buitenplaats rouleren de gewassen over 80 ha.

Ontwikkeling van het bedrijf

Ooit begon Jan, in Amsterdam besmet met de kabouterkriebels, thuis op de tuinderij van zijn vader in Warmenhuizen met biologisch boeren; van één hectare in 1971 breidde hij al snel uit naar 7 hectare. Inge kwam vanuit Warmonderhof stage lopen en bleef aan zijn zijde. Er werden drie kinderen geboren. Joris kwam in 1995 vanuit Warmonderhof. Hij werd een bekende Nederlander dankzij televisieprogramma 'Boer zoekt vrouw', waarin ook zijn Renske een rol speelde. Nu bewonen zij samen het nieuwe maar toch karakteristieke Westfriese huis. Een bloementuin verbindt het huis met de schuur. De kas herbergt de vroege teelten. In de schuur bevinden zich een ruime kantine, een kantoor, een winkel en verschillende sorteer- en verpakingslijnen. Op het erf lopen kippen.

Jan vertelt over de ontwikkeling van het bedrijf. Terwijl boerderijen door boeren soms als een koninkrijk worden ervaren is hij zijn bedrijf steeds meer als een onderneming gaan zien. In Noord-Holland werd iets wat water was grond. Het werd verkaveld en weer verdeeld. Hier wordt zo gehandeld met grond, dat grond aan- en verkoop de grootste verdienste kan worden.

"In feite was het bedrijf in de beginperiode een economische ramp."





*'niet cashen,
maar gunnen'*

"Geen ramp", corrigeert Inge hem, "het was een sober bestaan". "Het verbeterde per jaar," zegt Jan, "en grondtransacties vormden de sterkste economische pilaar." Jan houdt van vernieuwing en dat zit voor hem in grootschaliger worden met behoud van kwaliteit en met efficiëntie. Eerst pachtte hij een stukje land van zijn vader en hij bracht zelf de groenten naar de kabouterwinkels in Amsterdam. In zijn omgeving werd het gebeuren met argwaan gevolgd. In Amsterdam had Jan al snel genoeg van het oeverloos gepraat. Hij wilde aan het werk. De eerste 10 jaar beleefden ze een groei van meer dan 100% per jaar. Dat maakte het mogelijk vaste krachten in dienst te nemen en het

bedrijf verder te ontwikkelen. Begin jaren '80 waren er toenemende loonkosten en lagere marges. De groothandels Gaea, Proserpina en Bloemberg gingen failliet. Dat heeft veel spanning en geld gekost. In '95 stapte stagiair Joris Kollewijn binnen. Hij bracht nieuwe energie en werd deel van het gezin. De gemeente bouwde huizen op hun bedrijf en in 2002 startten ze met een nieuw bedrijf op 't Rippje. Dat was het moment om met elkaar in een maatschap verder te gaan en zo Joris in het proces van bedrijfsopbouw op te nemen: Jan en Joris ieder voor 42 procent en Inge voor 16 procent.

Wat drijft de opvolger?

Hoe wist Joris dat dit bedrijf 'het ware' was? Voor de stageperiode zocht hij een divers bedrijf, vertelt hij. "Ik had niet veel keus. Mijn ouders komen niet uit de landbouw. Ik kreeg hier meer verantwoordelijkheden en daar heb ik plezier in. Het zijn mijn eigen keuzes. Ik werk hard, maar er staan veel vrijheden tegenover. Het geeft mij voldoening voor mijzelf bevestiging te krijgen, me te kunnen ontwikkelen. Ieder jaar maak ik stappen: de omzet neemt toe, de teelt gaat beter. Ik kijk niet op cijfertjes, er gaan wel dingen fout. Dan kijk ik volgend jaar hoe ik het zo kan organiseren dat het wel afgezet wordt. Vooruit denken. Er zijn voortdurend punten waarop ik mezelf kan verbeteren. Als ik 's morgens over het land loop en zie dat het er goed uitziet; of als de schuur vol pallets staat en het ziet er goed uit als de chauffeur komt, dan geeft dat heel veel voldoening." Joris omschrijft het bedrijf als divers en op afzet gericht. Er worden verschillende producten geteeld, die naar diverse afnemers gaan. Een product als stengelui is economisch gezien niet het belangrijkste, maar geeft spreiding in arbeid en wordt graag afgehaald. En dan nemen die afnemers bijvoorbeeld ook de kool mee. Inmiddels is de situatie zo dat Joris een mobiele telefoon heeft en Jan niet. Er wordt direct via de mobiele gecommuniceerd over allerlei afspraken. Achteraf hoort Jan ervan. Hij kijkt naar het geheel en de grote lijnen. "Als er beregend of geschoffeld had moeten worden, krijg ik dat te horen. Maar," zegt Joris, "negen van de tien keer had ik er geen tijd voor."

Visie op eigendomsverhoudingen

Als niet-familieelid is Joris in het proces van bedrijfsopvolging gestapt. Er is een maatschapcontract afgesloten tussen Jan, Joris en Inge na een gedegen professioneel advies van een groot boekhoud-

bureau en de bank. Alledrie hebben ze hun handtekening gezet onder de lening van 1,4 miljoen euro, die ze hebben afgesloten voor de nieuwe schuur, huis en kas. Daarom zou het voor Joris logisch zijn geweest deze gebouwen in de maatschap in te brengen. Maar de Belastingdienst heeft dit afgekeurd, omdat alleen Jan het onderpand voor de lening – de grond – heeft ingebracht.

De grond kon al wel onder fiscaal gunstige omstandigheden in de maatschap geschoven worden (voorheen kon dat alleen met familieleden, maar nu ook met derden als ze minimaal 3 jaar samen in de maatschap zitten). Maar voor Joris voelt dat minder goed: "Daar heb ik geen bijdrage aangeleverd, de grond is van Jan." Joris is gestopt met proberen het concreet voor zich te zien en laat het nu op zich af komen. "Ik zit in een afhankelijke positie en ik wil iets opbouwen. Maar je weet niet hoe de regelingen zijn, het verandert iedere keer." Jan is hier optimistischer over. Volgens hem probeert de overheid financiële drempels rond bedrijfsovername lager te maken en worden fiscale regelingen steeds ruimer. Hij verwacht dat ook de gebouwen de komende jaren in de maatschap kunnen worden ondergebracht. Jan: "De eigendomsverhoudingen en hoe je daarmee omgaat in de reële economie zijn een belangrijk vraagstuk. Economische prikkels, zoals leningen, stimuleren om toekomstgericht bezig te zijn." Deze visie wordt gedeeld door Joris, die toevoegt dat het belangrijk is om zakelijk serieus genomen te worden. "Het zou niet leuk zijn als het bedrijf niet rendabel was," zegt hij.

Er moet een samenhang zijn tussen realisme en idealisme, meent het drietal, hoewel Inge daar het minst mee bezig is. Zij is te vinden in de winkel, de bloemen- en kruidentuin en zorgend met koffie en thee tussen allerlei mensen die meewerken of stage lopen op het bedrijf. Op de vraag wat zij belangrijk vindt is haar antwoord: "Dat het goed gaat met Jan, Joris en de mensen hier."

De opvolgingsbrochure

Een stap in de bedrijfsovername was het schrijven van de brochure 'Bedrijfsopvolging op De Lepelaar'. Hierin is onder andere het vraagstuk van het delen van eigendom beschreven. De geschiedenis van de familie Schrijver-Kroon toont dat Jan's moeder en haar broers grond hebben doorgegeven, dus De Lepelaar heeft die verkregen tegen lage kosten. "Dat heeft het voortbestaan en succes mede mogelijk gemaakt," vertelt Jan. Jan's broers en zus zijn er nog bij betrokken. "De brochure vormt een stukje verantwoording en ook



Economische prikkels, zoals leningen, stimuleren om toekomstgericht bezig te zijn

een discussiestuk naar de familie." Inge: "De brochure heeft de betrokkenheid van onze kinderen vergroot." Zij voelen zich verbonden met De Lepelaar en willen graag dat het bedrijf voortgaat, maar ze kiezen hun eigen weg.

Voor Jan en Inge is het belangrijk mensen te vertrouwen en ruimte te geven. Dat is zichtbaar in hun bedrijf. En: 'niet cashen, maar gunnen', zoals een financieel adviseur stelt. Joris zegt: "Ik zal altijd afhankelijk blijven van de goodwill van Jan. Ik kan hem nooit zomaar uitkopen. Jan's doel is om de voortzetting van het bedrijf mogelijk te maken. Maar mijn positie is dat ik een groot deel van het bedrijf vertegenwoordig. De grond heeft waarde, het bedrijf heeft waarde en ik heb waarde."

Tot slot stelt Joris in de brochure: "De Lepelaar blijft vliegen. De Lepelaar is geen eenmansbedrijf meer. Naast mij zullen nieuwe mensen de leegte die Jan en Inge achterlaten moeten invullen. Bezittingen zijn nodig voor een stabiele basis en die krijgt langzaam vorm. De familie zal ook in de toekomst een sterke pilaar onder het bedrijf moeten blijven."

Jan ziet het bedrijf in de toekomst nog groeien: "Het bedrijf is zo opgezet dat het iets presteert. Op het platteland ben je een onderdeel van de totale landbouw en probeer je de goede dingen te zien. Je vaart je eigen koers en daar sta je voor. Het bedrijf is goed beheerd en zorgt voor werkgelegenheid. Dat is ook in de gehele provincie Noord-Holland een speerpunt naar de toekomst toe. Door de komst en inzet van Joris en het lef om de handtekening onder een fikse lening te zetten kwam er de mogelijkheid om verder op te bouwen en dat gaat goed. Zijn vertrouwen mag je nooit beschamen door de voortzetting van het bedrijf in financiële zin onmogelijk te maken. Het succes van De Lepelaar zal voortgaan en als er iemand in past, dan is Joris het wel."

** Het vraagstuk van bedrijfsoverneming houdt veel mensen in de biologische landbouw bezig. Jozien Vos, die samen met haar man Niek een BD-akkerbouwbedrijf heeft in de Noordoostpolder, schrijft voor Dynamisch Perspectief een serie artikelen over hoe BD-bedrijven hier in de praktijk mee omgaan. Deel 1 en 2 van de serie verschenen in DP 1 2009.*

De Lepelaar
Maatschap van Jan en Inge Schrijver
en Joris Kolléwijn
Rijperweg 16 A ('t Rijpje)
1744 HK St- Maarten
telefoon: 0224-563535
de.lepelaar@planet.nl
www.delepelaar.com

De winkel is geopend op:
Woensdag van 9.00 - 12.00 uur.
Vrijdag van 13.00 - 17.00 uur.
Zaterdag van 9.00 - 14.00h.

Rond de schuur ligt de huiskavel van 10 hectare mooie tuinbouwgrond met fijnere groentegewassen, zoals snijbiet, stengelui, bospeen, peterselie en bosbiet. Totaal beschikt het bedrijf over 44 ha, met percelen aan de rand van Warmenhuizen, Oudkarspel, in de Woudmeer en op BD-melkveebedrijf de Buitenplaats in Eenigenburg. Hier wordt kool, wortelen, bieten, knolselderij, aardappelen en rode en witte kool geteeld met jaarlijks 8 ha grasklaver en graan voor een goede vruchtwisseling. Ook investeert De Lepelaar in vergeten groenten, zoals winterpostelein en verschillende soorten warmoes (snijbiet). Bij de schuur ligt een mooie bloementuin.

De Lepelaar heeft de afgelopen zeven jaar een goede samenwerking opgebouwd met de melkveebedrijf Buitenplaats en ruilt voedergewassen en stro uit tegen stalmest. Het is een echt koppelbedrijf: ze ruilen percelen land en machines over en weer en helpen elkaar in drukke tijden.



Ontmoeting op de Hooge Kamp

Maria van Boxtel

Workshops, lunch, rondleiding over de tuinderij, discussiegroepen ... De jaarvergadering van de BD-Vereniging is meer dan alleen een vergadering. Op 16 mei waren we met 40 leden te gast bij de Hooge Kamp in Beemte Broekland.

Na ontvangst en koffie, konden de aanwezigen kiezen tussen drie workshops: bedrijfsopvolging, markt&afzet of compostering.

Het grondeigendom van de Hooge Kamp is eigendom van stichting Grondbeheer BD-landbouw. Toch is er met de gebouwen nog veel geld gemoeid, maakte Saco Bekius duidelijk bij de workshop **bedrijfsopvolging**. Saco is vanaf 1997 betrokken bij de Hooge Kamp. De waarde van gebouwen is ook aan niet bedrijfsgebonden waardebepalingen onderhevig, net als grond. Dat maakt het niet eenvoudig voor ondernemers om uit het be-

drijf te gaan of er in te komen. Op de Hooge Kamp gaan ze nu nieuwe wegen door ook dat vermogen uit het privébezit te halen.

Maar als de financiële omgeving zo vorm gegeven is dat nieuwe ondernemers zich met een bedrijf zouden kunnen verbinden wil het nog niet zeggen dat die nieuwe ondernemers er ook zijn. Dit gold zowel voor Anna van Oostwaard van BD-boerderij de Horsterhof als voor Inno Kock van natuurvoedingswinkel Buys & Ko. Anna deed een oproep om jezelf als ondernemer meer positieve uitstraling te geven: "Je mag er trots op zijn".

Bij **markt&afzet** vertelden de aanwezige burgers en tuinders elkaar hoe zij hun BD producten kopen of verkopen. In de supermarkten of zelfs natuurvoedingswinkels is het voor consumenten niet altijd duidelijk welk product Demeter is, of is het slecht verkrijgbaar. Groentepakketten bieden dan uitkomst. Op de Hooge Kamp verkopen de tuinders hun producten via groentepakketten en via de boerenmarkt. Dit geeft een stabiele, en op de markt zelfs groeiende, afzet. De Hooge Kamp koopt ook producten in van andere tuinders en akkerbouwers, bijvoorbeeld uit de polder. Niet alle gewassen zijn immers goed te telen op de gronden van de Hooge Kamp. Niet alle burgers hadden zich dat gerealiseerd. "Ik zie het als een netwerk van telers," vertelde Saco Bekius, die zijn tijd verdeelde over twee workshops. "Wij verkopen hun producten via vaste afspraken."

Monique Baks werkt sinds 2008 als medevenoot op de Hooge Kamp. Zij merkt dat het proeven van BD-producten positief werkt.

"Op de markt deelt mijn collega vaak cherytomaatjes uit aan kleuters in hun buggy. Je ziet ze dan heerlijk sabbelen. En dan komt de moeder terug voor een zakje. En nog een zakje. De liefde voor BD producten gaat door de maag. We hebben hele trouwe klanten."

Ondertussen gaat bij de composthopen het gesprek over **de kunst van het composteren**. Op veel bedrijven komt de composthoop aan de beurt wanneer de rest van het werk af is. En dat is nooit af, dus ligt de hoop amechtig naar lucht happend te wachten op een moment van aandacht. Er blijft na een tijd verteren wel een hoop materiaal over die er aardig uit kan zien, maar ongemerkt kan een flink deel van de mineralen verdwenen zijn of is er rotting (te nat) of schimmelvorming (te droog) ontstaan. Dat bij mestrijke compost bijna de helft van de stikstof verdwijnt komt veel voor en dat is jammer van al die inspanningen die we met vlinderbloemigen doen. Je ziet het alleen niet verdwijnen, dus het valt

niet op. BD boeren zijn relatief sterke gevoelsboeren en minder 'cijfer-minded'. Maar bij composteren is het zeer verrijkend om ook eens te meten, zodat je meer zicht krijgt op hoe het proces verloopt.

Een goede composthoop krijgt evenveel aandacht als het gewas of de koeien. Bij het samenstellen maak je van tevoren een afweging hoe lang je wilt composteren en voor welk doel. Een hoop die lang moet liggen moet genoeg structuur hebben om lucht in de hoop toe te laten. Stengelig en koolstofrijk materiaal is daarvoor geschikt. De koolstof is de energiebron waarmee het compostleven de rest van de mineralen vast legt, dus daarvan heb je niet snel teveel.

Na de heerlijke lunch was er tijd om de benen te strekken en de Hooge Kamp te bekijken onder leiding van Saco Bekius en Monique Baks. De lentegroenten stonden fleurig op de akkers en in de kas, en ook de zomergewassen strekten zich al richting de lentezon.



Verhalen over verwachtingen, hobbels en overwinningen tijdens de workshop bedrijfsopvolging (foto Joke Bloksma)



Voelen en ruiken van de aarde van de Hooge Kamp tijdens de bedrijfsrondleiding (foto Joke Bloksma)

De jaarvergadering startte met drie gespreksgroepen over de volgende thema's:

Hoe geven we de samenwerking tussen de BD vereniging en de Stichting Demeter vorm met behoud van ieders specifieke achtergrond (ontwikkeling respectievelijk juridische inbedding)? De BD-Vereniging werd in een korte karakterisering als vrouwelijk gezien, de stichting Demeter als mannelijk. Een andere karakterisering was 'kleur' voor de vereniging en 'zwart/wit' voor de stichting. Maar net als in het dagelijks leven kunnen die kwaliteiten niet zonder elkaar. De vraag is hoe je het huwelijk of de relatie vorm geeft, vrij naar een Engels gezegde 'Liefde is een werkwoord'. Dat is hier ook aan de orde, een duidelijke opdracht voor wat ons te doen staat in het komende jaar.

Bij het gesprek over inhoud kwam naar voren dat Demeter als merk een nieuwe inhoud nodig heeft. " 'Zo doen wij dat' is niet meer van deze tijd. Regels komen uit de digitale sfeer, het is ja of nee, goed of niet goed. Mensen zijn analoog van aard en daar wringt het. Wij zeggen vaak 'Ja mits', of 'Nee tenzij', en dat is in de regelsfeer lastiger. Dus het is interessant om te kijken waar het Demeter-merk analoge dimensies kan krijgen. Dus wel een vorm van registreren, vastleggen, beoordelen, maar met ruimte voor de situatie waarin een bedrijf verkeert. Voor de vereniging ligt er een taak in het ruim invullen van ontwikkeling. Het bestuur zoekt naar aansluiting bij andere groepen met een spirituele of niet gangbaar wetenschappelijke achtergrond zoals het Netwerk voor Vitale Landbouw en voeding. Dat wordt ondersteund, maar wel met behoud van de eigen spirituele ingang.

Hoe krijgt het maken van de preparaten nog meer een plek in de vereniging? In het gesprek, waar ongeveer 3 tuinders en 7 burgers aan deelnamen, bleek het voor de tuinders een enthousiasmerende activiteit om preparaten te maken met collega's van andere bedrijven. Zo ontmoetten ze elkaar ook op een andere manier. Om daar burgers bij uit te nodigen bleek nu een brug te ver. Terwijl dat wel een verenigingsactiviteit zou kunnen zijn, waar boeiende ontmoetingen zouden kunnen plaats vinden. Verder ging het gesprek over de vraag, hoe maken van preparaten - wat hoeveelheden en ingrediënten betreft - nog meer met de bedrijfs-individualiteit verbonden zou kunnen worden.

Hoe ver gaan we met het aanbieden van intervisie en andere ontwikkelingsvormen? Intervisie is voor de BD-boeren een belangrijke werkvorm om aan studie en ontwikkeling te werken. De intervisiegroepen

zijn tot nu toe toegankelijk voor BD-boeren die beroepslid zijn van de BD-vereniging. Maar mogen EKO-boeren of boeren van het Netwerk Vitale Landbouw en Voeding ook meedoen? Er ligt een concrete vraag van enkele boeren en een nieuwe intervisiegroep.

De gespreksgroep ziet in dat intervisie een krachtig instrument is voor ontwikkeling van zowel mens als landbouwbedrijf. Diversiteit in de groepen, op basis van vertrouwen, kan verrijkend werken mits de eigenheid van de bestaande groepen wordt gerespecteerd. Niet-BD boeren zouden dus welkom moeten zijn bij intervisie en andere ontwikkelingsvormen. Nu nog even de praktische voorwaarden uitwerken...

Ledenvergadering

Het inhoudelijke jaarverslag (zie DP2) is kort toegelicht door voorzitter Albert de Vries. Hierover waren geen vragen. De jaarcijfers

Nieuwe folder BD-Vereniging

De wervende folder van de BD-Vereniging, met een toelichting op al onze activiteiten, is opnieuw gedrukt. BD-boeren en -tuinders, natuurvoedingswinkeliers en andere professionals kunnen de folder bestellen bij het bureau. Deel de folder uit en werv nieuwe verenigingsleden! De herdruk is gratis te bestellen door uw naam, adres en het aantal folders dat u wenst, te mailen aan Bram Gordijn via info@bdvereniging.nl.



over 2008 en de begroting voor 2009 zijn, na enkele korte vragen, goedgekeurd. Hiermee is decharge verleend aan de penningmeester, onder voorbehoud van goedkeuring door de accountant.

Maria van Boxtel nam na 8 jaar afscheid als bestuurslid. Ze heeft het werk met veel plezier gedaan: "Ik vind het enthousiasme en idealisme waarmee iedereen binnen de BD werkt aan vitale landbouw en gezonde voeding echt hartverwarmend." Albert bedankte haar met hartelijke woorden en een spannend afscheidscadeau: groentekistjes met een eindeloze keuze aan cadeaubonnen waaruit Maria mocht kiezen. Van wandelen op het strand tot parachutespringen, uit eten of een goed doel. Ze koos ervoor haar afscheidscadeau te besteden aan een studiebijeenkomst gewijd aan bedrijfscontinuïteit, bedrijfsopvolging en grond in de BD-landbouw.

Nieuw gezicht achter de bestuurstafel was Karin Stolk. Het kandidaat-bestuurslid stelde zich voor aan de aanwezigen. Als eerstejaars Warmonderhof studente is ze direct verbonden met de BD landbouw. Ze heeft zich al ijverig ingezet en is gestart met een jongerengroep. Karin werd met warm applaus tot bestuurslid benoemd.

Bij de rondvraag stelde ere-lid Jan Diek van Mansvelt voor om in 2009 één nummer van Dynamisch Perspectief breder te verspreiden: "Een dubbele oplage." Met een luide klap van zijn voorzittershamer – een cadeau van de vorige voorzitter Jan Saal – sloot Albert de Vries de vergadering af.



Nieuw bestuurslid: Karin Stolk

Ellen Winkel

Ze draaide al een paar maanden mee, maar sinds de ledenvergadering van 16 mei zit ze officieel in het bestuur: Karin Stolk, eerstejaars leerling op de Warmonderhof. Met haar leeftijd van 20 jaar is ze vermoedelijk het jongste bestuurslid uit de geschiedenis van de BD-vereniging.

Waarom wilde je bestuurslid worden?

"Het bestuur was op zoek naar nieuwe bestuursleden en wilde er graag iemand van de Warmonderhof bij. Dat sprak mij aan. Ik heb hiervoor VWO gedaan en ik hou er wel van om lekker na te denken en dingen te organiseren. En ik vind het leuk om iets bij te dragen aan de vereniging. Via mij horen de andere Warmonderhoffers wat er speelt, dat is toch anders dan wanneer ze alleen Dynamisch Perspectief lezen."

Waarom koos je voor de Warmonderhof?

"Ik wilde met dieren werken. Of eigenlijk moet ik zeggen: ik wilde koeien melken. In de zomervakantie kwam ik vaak op een biolo-

gisch-dynamisch melkveebedrijf en dat vond ik heerlijk. Zo ben ik hier terecht gekomen."

Heb je iets met antroposofie?

"Ik weet er nog niet veel van. Mijn ouders zijn geen antroposofen. Wel heb ik twee jaar op een vrijeschool gezeten. Wat me aanspreekt in de BD-landbouw is de aandacht voor kringlopen. En 'ieder natuurlijk naar zijn aard behandelen', dat vind ik ook heel mooi."

Wat wil je binnen het bestuur aanpakken?

"Ik wil vooral dingen voor jongeren doen, dingen die hen aanspreken en hen bij BD-landbouw betrekken, want zij moeten de beweging in de toekomst dragen. Laatst ben ik naar de Landbouwtaging in Dornach geweest, maar daar komen vooral oudere mensen. Met een groepje van vier – twee medewerkers van het fruitteeltbedrijf hier, een klasgenootje en ik – komen we af en toe bij elkaar en denken samen na over leuke activiteiten. Wat we precies gaan doen weten we nog niet, na de zomer weten we meer."

Dit jaar geen gentech-proefvelden in Friesland

Boerenprotest tegen genpieper

Maar liefst 122 bezwaren kreeg VROM eind vorig jaar te verwerken tegen proefvelden met genetisch gemodificeerde aardappels bij Dokkum en Marrum. Maar het Ministerie hield de vergunning overeind. Na protest bij de Raad van State mochten de piepers uiteindelijk toch niet de grond in: Friesland blijft – althans dit jaar – gentechvrij. *Ellen Winkel*

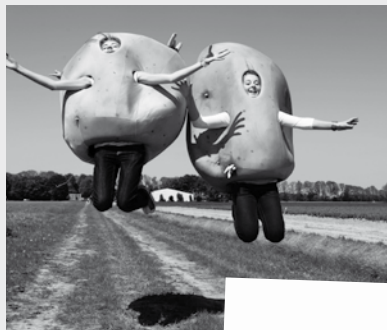
Op het erf van de biologisch-dynamische melkveehouderij en kaasmakerij van Leen en Lucie van Zelderen in Jouswier staan twee borden. Op het ene staat 'gentechvrije zone', op het andere staat 'wij werken zonder gentechniek!', met daarboven het Demetermerk. Leen moet niets hebben van genetische manipulatie. "Het druist in tegen hoe wij tegen planten aankijken. Je moet niet ingrijpen in het wezen van de plant," vertelt hij door de telefoon. "Genetische manipulatie is geen duurzame weg. Het vormt een

bedreiging voor de hele biologische landbouw. En ook voor de gangbare landbouw." Hij was dan ook zeer verbolgen toen hij vorig jaar hoorde dat BASF binnen twee kilometer van zijn bedrijf proeven wilde doen met gentech-aardappels, ook al verbouwt hij zelf geen aardappels, alleen in de moestuin. "Een gentech-proefveld is een smet op de hele regio. Vooral Duitse grootafnemers dreigen al snel dat ze afhaken als genetische vervuiling op de loer ligt." En dus diende hij bezwaar in bij het Ministerie van VROM tegen de vergunning, zowel persoonlijk als samen met de Biologische Producentenvereniging Friesland. Dit is een samenwerkingsverband van twaalf biologische boeren. Doel is hun producten via korte lijnen bij de consument te krijgen tegen een eerlijke prijs.

VOC-mentaliteit

De boeren reisden 8 december 2008 af naar Den Haag om hun bezwaren tegen de veldproef toe te lichten op de hoorzitting bij het Ministerie van VROM, maar ze vonden geen gehoor. "Wij wonen en werken op nog geen twee kilometer afstand van dat mogelijke proefveld. BASF, een chemieconcern uit Duitsland, komt samen met een Univer-

siteit uit Wageningen naar onze regio. En dan worden wij als 'niet-belanghebbende' afgeserveerd," roept Leen verontwaardigd. "Weet je wat het is?" Hij zoekt even naar woorden. "Wat is er nu in al die eeuwen veranderd? Vroeger kwamen ze met spiegeltjes en kraaltjes en de lokale bewoners moesten niet zeuren. En zo gaat het nu nog. De VOC-mentaliteit bestaat nog steeds." Greenpeace diende in januari mede namens de boeren bezwaar in bij de Raad van State. Eind april kwam er goed nieuws: de vergunning werd geschorst, dus de aardappels mochten voorlopig niet de grond in. De bestuursrechter nam deze beslissing niet op grond van inhoudelijke argumenten. BASF had de locatie van de veldproeven niet duidelijk bekend gemaakt (omdat het concern vreesde dat actievoerders het gewas zouden vernietigen). En dat was tegen de regels. Het Europees Hof had hierover begin 2009 een heldere uitspraak gedaan. Dus stelde de Raad van State Greenpeace in het gelijk. BASF lijdt hierdoor grote financiële schade en heeft de Raad van State begin mei gevraagd de schorsing alsnog ongedaan te maken: ze zouden de locatie precies bekend zou maken. Maar 14 mei wees de Raad van



State ook dit verzoek af. Een overwinning voor Leen en zijn collega's: "Toen hebben we wel even een paar biertjes open getrokken." Maar helemaal tevreden is hij niet. "De vergunning ligt in de koelkast. Hij is geschorst vanwege vormfouten en niet vanwege de inhoud. Wij willen juist dat ook die inhoudelijke discussie wordt gevoerd. Protest werkt. Het helpt dat steeds meer landen en regio's zichzelf gentechvrij verklaren. In onze gemeente zijn ze bezig met de herziening van het Bestemmingsplan. Dus heb ik ze gevraagd of ze van ons gebied een gentechvrije zone willen maken. Zo komt dit onderwerp tenminste op de agenda. Veel mensen denken er liever niet over na."

Zegen of fatale vergissing

Ook Adrienne en Hagen Jonker uit Appelscha vinden dat de overheid te weinig doet aan voorlichting over genetische manipulatie. De vergunning voor de aardappelveldproef was voor hen aanleiding om zelf een themamiddag te organiseren op 15 februari in het dorps huis in Ravenswoud met als titel 'Genetische manipulatie, zegen of fatale vergissing?' Negentig mensen kwamen erop af. Ook een afvaardiging van BASF was aan-

Biologica en Greenpeace hebben een originele manier bedacht om te laten zien dat er veel betere en duurzamere alternatieven zijn voor aardappelteelt met gentech, landbouwgif en kunstmest. Zij hebben een fietsroute gemaakt langs biologische aardappeltelers, restaurants, mooie natuurgebieden en gezellige Bed & Breakfasts: een duizend kilometer lange 'ode aan de biologische aardappel!' Half mei vond het openingsfeestje plaats op het biologisch-dynamisch bedrijf van Niek en Jozien Vos, die zelf nieuwe rassen

wezig om vragen te beantwoorden. Sprekers waren professor dr. Michel Haring, hoogleraar plantenfysiologie aan de Universiteit van Amsterdam; professor Herman de Boer, hoogleraar in Leiden en geestelijke vader van het eerste transgene rund ter wereld 'stier Herman'; en Michiel Rietveld, oprichter en hoofd docent van de Kraaybeekhof, het opleidingscentrum voor de Biologische

selecteren. Tweede Kamerlid Hein Pieper verrichtte samen met dertig brugpiepers van het Carolus Clusius College de opening door aardappels te poten. Carolus Clusius was de botanicus die de aardappel in de zestiende eeuw naar Nederland bracht.

Alle informatie over de fietsroute van het Friese Lauwersmeer naar Zeeuws Vlaanderen is te vinden op www.pieperpad.nl. Hier kunt u ook een routegids bestellen, gemaakt in samenwerking met de ANWB. Prijs € 9,95.

Dynamische landbouw. Tussendoor werd de film *Gen zoekt Boer* getoond.

Michel Haring staat als specialist in de moleculaire genetica van planten kritisch tegenover gentechnologie. Zijn pleidooi is: blijf in het laboratorium en ga niet de vrije natuur in met gentechproeven tot er zekerheid is over het gedrag van het nieuwe organisme. Maar volgens biotechnoloog Herman de

Boer is het onzin om onderscheid te maken tussen veredeling en genetische modificatie. Bij beide geldt dat de mens ingrijpt in de natuurlijke evolutie. Het aangepaste DNA is niet iets om bang voor te zijn. Het leidt tot andere eigenschappen van plant of dier en is verder niet schadelijk. In alle voeding zit DNA, maar dat wordt in onze spijsvertering gewoon afgebroken.

Landbouwkundig ingenieur Michiel Rietveld ziet wel degelijk een essentieel verschil tussen 'het knutselen aan een plant' buiten zijn natuurlijke omgeving en het veredelen van aardappelrassen op het veld, waarbij de veredelaar de plant zelf respecteert en het proces verder aan de natuur overlaat. De wetenschap heeft zich in de loop van de geschiedenis versmald, vertelde hij, tot enkel de zintuiglijk waarneembare wereld. Alles draait om wegen, meten en tellen. Daarbij is geen oog meer voor de essentie van al wat leeft en voor de integriteit van plant en dier die in wisselwerking staan met hun omgeving. Hij eindigde zijn inleiding



*Leen van Zelderen:
'Je moet niet
ingrijpen in het
wezen van de plant'*

met de stelling: 'genetische manipulatie is een venijnig, gevaarlijk en hardnekkig achterhoedegevecht van een materialistische geloofsovertuiging!'

36 andere proefvelden

Hoe het verder gaat met de proeven van BASF en Wageningen Universiteit is nog onduidelijk. Op 2 juni heeft de Raad van State een zitting gehouden over zes andere vergunningen voor veldproeven van Monsanto, Pionier en Avebe met gentechnaïs en -aardappels. Die gewassen zijn al gezaaid en gepoot op 36 proefvelden verspreid over Nederland. De rechters buigen zich met name over de vraag of VROM de exacte veldlocaties bekend (had) moet(en) maken, zoals Greenpeace eist. Hoewel op deze zitting niet is gesproken over Friese proefvelden zal de uitspraak zeker consequenties hebben voor de proeven van BASF. Maar de Raad is er nog niet uit en heeft meer tijd nodig om tot een oordeel te komen. De uitspraak is verschoven naar augustus.



De vorm van de interview:

- Een boer heeft een vraag, die te maken heeft met de praktijk van het bd-boerenwerk. Vaak is die vraag nog een vaag ongenoegen aan het begin.
- De groep collega's stelt verduidelijkende vragen (=open en zonder oordeel) naar voorbeelden, gevoel, etc. Dit duurt wel een half uur of langer.
- Daarna geven alle groepsleden een karakteriserend beeld aan de boer terug.
- De boer, met deze beelden verrijkt, herformuleert zijn of haar vraag in de vorm van 'hoe kan ik ...!'
- Op deze vraag krijgt de boer bescheiden of indringende adviezen.

Boeren en tuinders die interesse hebben om mee te doen met BD-beroepsontwikkeling: neem contact op met Joke Bloksma, joke.bloksma@planet.nl of 050-5421158.

BD-Beroepsontwikkeling

De gestolen werkbuis

Tom van Duuren uit Eindhoven is landschapontwerper en -beheerder, boomkweker en adviseur. Hij doet mee aan Groep Zuid van de BD-Beroepsontwikkeling, begeleid door Jan de Wit (Louis Bolk Instituut). *Andries Palmboom*

Wat is jouw achtergrond?

"Mijn vak is bosbouwer, met een gangbare opleiding. Mijn passie is landschap en bomen."

Jouw bedrijf 'Van Duuren Bosbeheer' is heel divers. Welke link heeft het met BD?

"De link met BD ontstond toen ik op Bronlaak werkte aan landschapsbeheer. Dat deed ik samen met de bewoners/zorgvragers. Dat was een mooie, inspirerende tijd. Later deed ik nog steeds heel praktisch werk, maar ik ging ook adviseren bij de inpassing van gebouwen in het landschap, - niet alleen BD, maar ook bij reguliere instellingen. Nu doe ik vooral advieswerk. Het meeste speelt zich af buiten BD-kringen, zoals nu in de stad Eindhoven. 'Van Duuren Bosbeheer' is dus niet in strikte zin een BD-bedrijf. Het is nauwelijks grondgebonden, afgezien mijn kleine activiteit in de boomkwekerij. Sterker nog: ik maak juist veel kilometers. Daarnaast is bos en landschap niet de hoofdtek van de BD."

Hoe kwam je ertoe je aan te sluiten bij BD-Beroepsontwikkeling?

"Contacten met Bronlaak was ik blijven on-

derhouden. Door de boer van Bronlaak ben ik uitgenodigd. Naast mijn niet-BD-gerichte werk had ik behoefte aan een inspirerende voedingsbron, dichtbij huis."

Wat doet jouw groep?

"We komen bij elkaar voor intervisie en werken volgens een vaste vorm (zie kader). Ik ervaar intervisie als een methode, waarmee je diepere lagen kunt raken dan de dagelijkse waarneembare. Het 'Wezen' van het bedrijf kan eruit opdoemen: de bedrijfsindividualiteit. Dat lukt beter naarmate we samen een respectvolle en veilige stemming scheppen. Daar is beslist discipline, sociale hygiëne en geconcentreerde aandacht voor nodig. Vrijblijvend is dat niet. Nee, het vraagt inspanning, maar we komen er meestal vervuld, geraakt en verrijkt vandaan. Naast de intervisie is er ook altijd een - apart! - moment van de gezelligheid en ruilverkeer."

Wat heeft BD-Beroepsontwikkeling jouzelf gebracht?

"In februari, toen een vraag van mij centraal stond, kreeg ik als beelden terug: "Vliegende vogel die te weinig groning heeft", "Kans is

een vogeltje dat nooit gaat zitten. Als-ie gaat zitten is het een kans', 'Een vogeltje dat veel meezeult! Met het advies: 'Laat je werkbuis maar eens weg'. Ik had mijn veelheid aan activiteiten als vraag ingebracht: dat ik zoveel buiten in het landschap op plekken van anderen bezig ben. Maar mijn eigen 'binnenkant'? En - gezien mijn leeftijd - trek ik mij terug uit het uitvoerend werk om mij meer op advieswerk te richten?

Onlangs werd mijn werkbuis met gereedschap voor de deur gestolen!!!! Ik was geschokt en boos. Maar al snel kon ik er 'van bovenaf' naar kijken, als stuurmoment. Toen kwam mijn besluit om mijn eigen uitvoerende arbeid niet meer te verhuren. Ik ga minder kilometers maken. Niet veel later kwam mij werk tegemoet, waarin ik mijn ervaring van drie decennia in kan zetten: een groot revitaliseringsproject voor alle bomen en boomstructuren die de stad Eindhoven groen en gezond maken. Als dat geen kans is!

Door de intervisie heb ik meer oog gekregen voor mijn kwaliteiten. Dit heeft mij geholpen aan focus en verdieping in mijn werk. Mijn inzicht in de bedrijfsindividualiteit is gegroeid. De BD-ers in mijn groep zijn met hun echtgenotes de spil van hun bedrijfsindividualiteit. Het 'zien' van bedrijfsindividualiteiten helpt mij in mijn dagelijks werk - óók in Eindhoven."

Hoe verder?

"Wij hebben elkaar dit jaar de vraag gesteld: 'Welke maatregelen ga je dit jaar op jouw bedrijf nemen om het voor jou wezenlijke van BD tot stand te brengen?' Wat daar uitkomt willen we dolgraag terugkoppelen aan de BD-Vereniging. Die kan daar volgens ons beslist haar voordeel mee doen."

Babybietjes en maaiboerenkool

De Hooge Kamp: 65 gewassen op 9 hectare

Een gesloten kringloop en het gebruik van preparaten. Dat is de extra zorg waarmee Demeter groente geteeld wordt. 'Groente met smaak', noemen ze dat op De Hooge Kamp. 'Landbouw zoals het bedoeld is', zeggen ze op De Zonneboog. Een kijkje in de Demeter-tuinen: fijne teelt voor de boerenmarkt en kuubkisten voor de industrie.

Tekst & beeld: Annelijn Steenbruggen, namens Stichting Demeter

Het is dinsdagochtend. Op biologisch-dynamische tuinderij De Hooge Kamp in Beemte Broekland is het plantgoed binnengebracht. Bij de schuur staan de platte kisten met babyplantjes in hoge torens opgestapeld. In elk kistje zitten 150 plantjes en ze moeten vandaag nog

grotendeels de grond in. In de tuin is Monique samen met de twee stagiaires en de zomerhulp druk bezig met het planten van de bosbietjes. Haar ervaren vingers duwen razendsnel de planten met minikubusjes potgrond in keurige rijtjes in het lange groentebed. Vandaag plant ze één bed bosbietjes naast twee eerder geplante lichteningen. Zo kunnen ze over een langere periode bietjes oogsten. Achter op het land zit Roel op de trekker. Hij maakt de akkers klaar voor het plantgoed van de knolselderij, kolen en broccoli. Dit jonge plantgoed wordt straks met de machine geplant. Reni werkt in de schuur. Ze organiseert alvast de weegschaal en het papierwerk voor woensdag oogstdag.

Glimlach oogsten

Monique, Roel en Reni zijn de tuinders op De Hooge Kamp. Monique (41) is recent afgestudeerd aan de Kraaybeekherhof en heeft zich sinds september aangesloten bij de maatschap. Roel en Reni (allebei 30) zijn zes jaar geleden op De Hooge Kamp hun carrière als eigen ondernemer gestart. Samen met Saco, de vierde maat, wonen en werken ze met

elkaar op deze cultuurhistorische plek op fietsafstand van Apeldoorn. Ze hebben 9 hectare, waarvan 4 hectare groenteteelt, 3 hectare grasklaver en 2 hectare voor gebouwen en natuur.

Onder het motto 'groente met smaak' verkopen ze zelf hun verse oogst wekelijks via 230 groentepakketten en de boerenmarkten in Apeldoorn en Arnhem. Reni: "Op de kraam laten we mensen eerst proeven. Door mensen te verrassen met de kwaliteit van onze groenten hebben ze meer aandacht voor ons verhaal."

Dat verhaal gaat over hun manier van werken en samenwerken. Reni: "Evenwicht is voor ons het sleutelwoord. Als je het evenwicht goed verzorgt, dan zorgt het evenwicht voor jou en kan je zonder veel problemen vitale groenten telen." Als landbouwer zijn we ook natuurbeheerder, vult Roel aan. "We staan met ons bedrijf midden in de wereld met de natuur om ons heen. Wij verzorgen ons land en alles wat daar omheen staat."

Ook voor Monique is de verbinding met de buitenwereld een belangrijk aspect: "Als ik in gedachten boven De Hooge Kamp vlieg, zou ik een heleboel verbindingslijnen naar binnen en naar buiten kunnen tekenen. In onze kringloop zijn we verbonden met het nabijgelegen melkveebedrijf van de familie Boons: wij ruilen onze grasklaver tegen hun verteerde potstalmest. Verder hebben we altijd stagiaires en houden we jaarlijks een open dag. En met onze groenten brengen we elke week een stukje Hooge Kamp de wereld in en oogsten we glimlachen bij al onze klanten."

Diepvriesblokjes

Biologisch-dynamisch akkerbouwer Martijn Schieman (36) teelt op 100 hectare 13 gewassen. De glimlachen van de eindgebruiker kan hij niet zelf zien. Bij hem worden de uien, wortels en aardappels in kuubkisten van 1300 kilo direct afgevoerd naar de fabriek. Daar wordt er soep, babyvoeding en salade van gemaakt. Ook teelt hij spinazie en boerenkool



*De Zonneboog:
13 gewassen op
100 hectare*

Wiedbed op zonnekracht

Wieden is de titanenklus voor zowel de Zonneboog als De Hooge Kamp. Als ze het onkruid niet vanaf het voorjaar onder de duim weten te houden, hebben ze er het hele seizoen last van. Het schoffelen gaat deels machinaal maar tussen het gewas moet het onkruid toch echt met de hand verwijderd worden. Op de uitgestrekte akkers van de Zonneboog gaat dat met het wiedenbed, waarop de widders liggend over de gewassen gereden worden. Het wiedenbed hangt achter de trekker. Omdat Martijn geen zin heeft om de hele dag in de herrie te liggen, is hij bezig om een golfkarretje om te bouwen. Met zonnepanelen op het dak kan hij straks klimaatneutraal en met de stilte van de natuur het onophoudelijke wiedenwerk verrichten.

voor de diepvriesblokjes. Dat gaat niet in zaaibedjes van anderhalve meter breed, zoals bij De Hooge Kamp, maar dat is minimaal een hectare per gewas. Martijn: "Wij doen alles machinaal, zelfs het zaaien

'In gesprekken met andere Demeter-boeren probeer ik de werking van preparaten beter te begrijpen. Ik zie het als een levenswerk om daar meer inzicht in te krijgen'

Driekoningen

Voor de jonge ondernemers op De Hooge Kamp is het toepassen van de preparaten ook een hulp om zich te verbinden met het bedrijf en de grond. Het Driekoningenpreparaat van Hugo Erbe is daarin bijzonder. Reni: "In de wintertijd, als het land in rust is, breng je het preparaat aan op de grenzen van je bedrijf. We volgen als het ware de huid van De Hooge Kamp en komen dan ook in alle uithoeken. Normaliter ben je praktisch met je land bezig: planten, wieden, oogsten. Het werken met de preparaten brengt ons met een andere intentie op ons bedrijf. Het geeft een moment van verstillend, luisteren en open staan - het werkt meditatief en verbindend."

en oogsten. De boerenkool en spinazie worden bijvoorbeeld gemaaid. Alleen het wieden en sorteren gaat deels met de hand."

Martijn woont samen met zijn vrouw Monique en vier kleine kinderen aan de Zeebiesweg in Lelystad. Vanaf de kapschuren loopt een kaarsrecht betonpad een kilometer lang het landschap in. Aan weerszijde van het pad reikt de akker 300 meter naar de breedte. De andere 40

hectare ligt aan de andere kant van Lelystad bij de Bronsweg, bij het huis van Lex en Jannie Kruit. Martijn: "Toen ik 16 was kwam ik op de Zonneboog terecht. Ik ben de landbouwschool gaan doen en in mijn laatste schooljaar ben ik bij Lex en Jannie in de maatschap gekomen. Monique maakt inmiddels ook deel uit van het bedrijf. Wij richten ons op supermarkten en de verwerkende industrie. Daar heb je veel hectares voor nodig. Ik vind het leuk om een mooi en goed product te telen. Ook voor de industrie en de supermarkten moet er immers een goed product zijn. Wij telen onder andere voor de diepvriesfabrikant Oerlemans, die heeft interesse in Demeter."

Levenswerk

Op de Zonneboog betekent Demeter een gesloten kringloop en het gebruik van preparaten. Voor een groot deel van de mest worden 60 zoogkoeien gehouden; de rest wordt betrokken bij biologische kippen- en geitenhouders uit de buurt. De koeienmoeders en kalfjes staan 's winters in de grote potstal op het erf en 's zomers grazen ze in de natuurgebieden van Staatsbosbeheer. Als de akkers geploegd of geëgd worden voor een nieuwe teelt, zet Martijn een knalgele ton voorop de trekker. Daarmee besprenkelt hij de grond met koemestpreparaat. Martijn: "Ik denk dat de preparaten meehelpen om een gezond product te telen. In gesprekken met andere Demeter-boeren probeer ik de werking hiervan beter te begrijpen. Ik zie het als een levenswerk om daar meer inzicht in te krijgen."

Demeter is voor Martijn landbouw zoals het bedoeld is. Martijn: "Vroeger had je zelfvoorzienende familiebedrijfjes met twee koeien en wat tuinbouw. Met een gesloten kringloop streven wij er ook naar om zelfvoorzienend te zijn. Alleen de schaal is wat groter. De energie en kracht in de grond houden we daarmee op ons eigen bedrijf en dus ook in onze producten."

Martijn is gehecht aan zijn land. Samen met zijn jongste dochter Noor (2) loopt hij over de akkers waar de spinazie begint op te komen. Hij proeft een blaadje en is tevreden over de volle smaak. Martijn: "Ik denk dat we in deze tijd teveel afgestompt zijn om echt de levenskracht te kunnen proeven. Ik geloof wel dat nieuwe generaties die verbinding met de natuur weer zullen ontwikkelen. Misschien dat mijn dochter het verschil in levenskracht weer leert proeven."

Meer info: www.hoogekamp.nl

www.demeter-bd.nl, kijk bij bedrijven

Uit de preparatenschuur: Schatgraven

Jola Meijer, Adrie Maas

Vlak na Pasen hebben we op twee bedrijven preparaten uitgegraven: duizendblad, kamille en paardenbloem. Eerst uit de zandgrond van de Utrechtse heuvelrug op Kraaybeekerhof in Driebergen en een week later uit de Groningse zeeklei op Nieuw Bromo in Hornhuizen.

Opnieuw merkten we dat het prettig werkt als vier palen de hoeken van de plek markeren. Zo was telkens héél duidelijk waar precies te graven. De bovenlaag wegscheppen is niet moeilijk en gaat snel, maar bij de tweede steek moet de spade al voorzigtiger de grond in om schepje voor schepje de latjes die over het preparaat zijn gelegd te vinden. En wat komt er dan boven?

Op Kraaybeekerhof kwamen de hertenblazen met duizendblad heelhuids uit de grond. Vier bolle blazen, ongeschonden, boordevol. We ervoeren dit als een prachtige vondst, een buit. Vol, heel, rond, droog, bruintinten; de geprepareerde duizendbladbloemen nog steeds omhuld en in vorm gehouden. De zandgrond konden we moeiteloos met de handen van de stevige blazen afvegen. Ook het kamillepreparaat, gemaakt van verse BD-runderdarm, zag er bij het opgraven stevig, vochtig en vol uit. Beide preparaten leveren dit jaar een geweldige oogst.

Verrassend en weer heel anders was het resultaat in Groningen, waar we met een groep boeren en tuinders uit de noordelijke regio de preparaten uit de grond haalden op Nieuw Bromo, het gemengde BD-bedrijf van Max van Tilburg. Ook hier waren de stevige hoekpalen een goed baken voor het graven. Het geprepareerde duizendblad kwam hier weliswaar herkenbaar uit de grond, maar gemengd met klei. De hertenblaas was grotendeels verteerd. Dit gaf direct aanleiding om te ruiken en te voelen wat er van de duizendbladbloemen geworden was: een zoete milde bloemige grondgeur vanuit de licht vochtige klei-duizendblad substantie.

Het kamillepreparaat, hier kamilleworstjes met een omhulling van gedroogde runderdarm, viel bij het opgraven vrijwel meteen, vochtig uit elkaar. De kamille bloemen waren nog herkenbaar aan het geel. Geen geur van kamille meer en ook niet van iets anders. De plek van het darmsceil met het paardenbloempreparaat was door de hond des huizes grondig uitgegraven. Wat er nog te vinden was is goed voor maximaal drie porties of 30 ton mest. Vossen, muizen en nu honden. We krijgen er ervaring mee.



Samen preparaten opgraven op Nieuw Bromo



Isabel Duiniveld kijkt naar het duizendblad met klei



Kamilleoogst op Nieuw Bromo

De klanken van gongs, klankbuizen en klankschalen galmen over de akkers en de bloeiende weides van biologisch-dynamisch bedrijf de Ipenburcht bij Aalten. De zon schijnt, vogels fluiten en het ruikt naar lente. Ecotherapeut Robert de Haan bouwt een feestje voor de natuurwezens. Ellen Winkel is erbij namens Dynamisch Perspectief. *Ellen Winkel*

Voor BD-boer Erik van Ipenburg zijn natuurwezens een vertrouwd verschijnsel. Als kind, voordat hij op de Ipenburcht woonde, zag hij ze al wanneer hij in 't Gooi over de hei fietste. Nu merkt hij hun hartverwarmende aanwezigheid als hij aan het werk is op zijn boerderij, een gemengd bedrijf van 23 hectare met een twintigtal zoogkoeien, weides en akkers met rode klaver, zonnebloemen, maïs, aardappels en diverse granen. Als Erik preparaten roert of als hij zijn graan voor het zaaien een zaadbad geeft ziet hij de natuurwezens als trillende, sidderende vormen. "Als ik mijn hand boven het graan hou voel ik mijn vingers tintelen en zie ik de vormen van de wezens rond mijn vingertoppen gaan. Als ik ze zonder oordeel observeer ga ik ze steeds scherper zien. Net alsof er vogeltjes op mijn hand zitten."

Feest



Klanken geven bodem en gewassen voor natuurwezens

Vies sop

De ouders van Erik hebben de Ipenburcht vanaf 1978 opgebouwd. "Zij waren altijd heel principieel met preparaten," vertelt Erik, "want op die manier schep je de juiste voorwaarden voor de natuurwezens, zodat ze hun helende werk kunnen doen. Maar als je daarmee aan de gang gaat kan er wel van alles bovenkomen. Je stuit op oude, negatieve indrukken. Dan moet je eerst het vieze sop opruimen."

Erik en zijn vrouw Willeke hebben met hun bedrijf een moeilijke periode achter de rug. Met de bouw van een ruime ontvangstruimte wilden ze de Ipenburcht een nieuwe impuls geven, maar dat was een hele klus, waarbij ze verwaalden in een woud van brandveiligheidseisen, bestemmingsplanwijzigingen, bouwvoorschriften en een groeiende stapel onbetaalde rekeningen. Nu klimmen ze uit het dal. Vorig jaar kwamen min of meer toevallig Tom en Mike bij hen op de boerderij, twee jongens die extra zorg nodig hebben. Erik en Willeke halen veel voldoening uit de begeleiding van het tweetal. Ook

kregen ze hulp aangeboden van een gepensioneerde bedrijfseconoom, die een nieuw financieel plan heeft gemaakt om weer uit de rode cijfers te komen. En Robert de Haan bood spontaan aan om het bedrijf met klanken te vitaliseren en te harmoniseren. Als ecotherapeut richt hij zich op het gezond maken van bedrijven door negatieve energieën (ballast en stress) weg te laten stromen, zodat ruimte ontstaat voor positieve energieën. En hij zet het bedrijf als het ware weer met beide benen op de grond. Robert is blind en daarom heeft hij zich gespecialiseerd in de uitwerking van klanken.

Een toon is een poort

"Klanken werken vitaliserend en harmoniserend," legt Robert de Haan uit aan de twaalf mensen die op 13 mei de klankhealing op de Ipenburcht bijwonen. "Ze brengen een verbinding tot stand met de kosmische wereld. Iedere planeet, ieder sterrenbeeld en ieder elementwezen heeft een eigen toon. Die toon is een poort die opengaat, zodat de planetenkrachten of krachten van sterrenbeelden of van ele-

was nieuwe energie

Wezens op de Ipenburcht

mentwezens naar binnen kunnen stromen."

We staan in een kring rond vier plekken die Erik 'sochtends heeft ingericht voor de vier soorten elementenwezens: in het noorden heeft hij een blok hout met een aardappel neergezet voor de aardewezens (gnomen of kabouters), in het oosten enkele vergeet-me-nietjes met wierook voor de luchtwezens (sylfen), in het zuiden een waxinelichtje en een aar van spelt voor de vuurwezens (salamanders) en in het westen een lindetak met grote groene bladeren voor de waterwezens (nymfen). Op deze ankerpunten kunnen de wezens zich tijdelijk verzamelen, om vervolgens uit te stromen over het hele bedrijf.

Het programma bestaat uit veertien onderdelen. "We beginnen met trommelen," vertelt Robert. "Want door het ritme komen alle krachten los en kunnen ze vrij stromen."

Daarna laat Robert een trompetsignaal horen naar alle windrichtingen en begroet hij alle natuurkrachten. Eerst roept hij naar het oosten: "Ik groet de krachten van het oosten, het

voorjaar, de ochtend, de kieming en groei, de opstanding, het lucht-element en de licht-ether." Dan volgen de andere windrichtingen. En terwijl alle deelnemers drie keer rondlopen en klankschalen, klankbuizen en gongs laten klinken nodigt Robert alle elementwezens en -geesten uit om de ceremonie bij te wonen.

Warme deken

Voor de meeste aanwezigen, ook voor Robert, zijn de wezens niet zichtbaar. Maar Erik en Willeke zien veel gebeuren. Erik: "Die vierkante gong werkte vooral op de gnomen en de regenwormen, op de aarde. En die klankschalen trokken de luchtwezens aan. Het is net als bij een boom die volop in bloei staat. Wanneer één bij dat ontdekt heeft en de anderen heeft gewaarschuwd komt een hele zwerm bijen zoemend op de bloesem af. Zo kwamen de sylfen op het geluid van de klankschalen af."

Er hangt duidelijk een bruisende, feestelijke sfeer in de lucht. Robert vraagt aan iedereen om de handpalm binnen de kring naar boven te houden. "Wat voel je

dan? En wat voel je wanneer je je omdraait en je hand buiten de kring opent?" Het verschil is duidelijk waar te nemen. In de kring voel ik een vrolijk, sprankelend getint op mijn hand, erbuiten voelt het stiller.

We lopen de verschillende onderdelen van het programma af. Ze zijn steeds op verschillende krachten of wezens gericht. Zo zingen we een C-majeur-akkoord voor het sterrenbeeld ram en G-majeur voor de stier. We zingen in koor voor de zeven 'planeten' die een werking hebben in de plantengroei: maan, mercurius, venus, zon, mars, jupiter en saturnus. En voor de elementwezens zingen we letterklanken: de mmmm voor aarde, de lllll voor water, de rrrr voor lucht en de vvvv voor vuur. Als we de mmmm zingen voor de gnomen ziet Erik hoe zij zich als een warme deken over het grondgebied verspreiden. Ik voel mijn voeten tintelen. Bij de llll ziet Erik de nymfen vanuit de cirkel over het bedrijf stromen. Wat ik waarneem is een gevoel alsof er in de hele cirkel een stevige zuil van zinderende energie staat die langzaam oplost.

Robert sluit het klankfeest af met een dankbaarheidspreuk en het Onze Vader.

Serene rust

Een week later bel ik Erik nog even op. Hij en Willeke hebben afgelopen week een sterke levendigheid ervaren op het bedrijf en veel wezens gezien. "Het is een soort herhaling van de tijd toen mijn vader nog leefde en we heel intensief met preparaten werkten. Heel mooi. En op de plek waar we in een kring stonden is een krachtplek ontstaan. Dat kun je nog duidelijk voelen." Erik vertelt dat Tom, die ADHD en een geestelijke handicap heeft, de dag na de klankhealing vrij had. Maar toen hij de dag daarop binnenstapte zei hij spontaan: 'Tsjonge, wat is er hier een serene rust, zeg!' "Mooi, hè," zegt Erik. "Recht uit zijn hart zei hij het."

De klankhealing is een mooie aanvulling op de preparaten. "Het zou fijn zijn om zoiets een paar keer per jaar te doen. En Robert doet het ook heel goed: rustig en met humor. Het draagt heel mooi bij aan de harmonisering van ons bedrijf."

De zomer bewaren voor de winter



Ilse van den Bosch

En dan opeens is alles rijp. Stapels glimmende courgettes, zakken vol sperziebonen, snijbonen en pronkbonen, manden vol tomaten, kilo's aardbeien, aalbessen en pruimen. Hoe bewaren we die weelde? In zoet, zuur of zout?

De overvloed aan niet-houdbare groenten en fruit is 's zomers erg groot. Alles moeten we op het juiste moment plukken en opeten. De oogst uit moestuinen gaat vaak de vriezer in en de oogst van het boerenland ligt lang in de koelcel. Dit kost veel energie en de producten verliezen aan smaak en voedingswaarden. Van groenten en fruit kun je ook een nieuw product maken dat houdbaar is en een eigen smaak heeft, zoals pesto, jam en chutney. Hierbij blijven veel voedings-



kwaliteiten behouden. Bij het inleggen van groenten in zout, zoals bij zuurkool, blijven zelfs levenskrachten behouden, verhoogt het gehalte aan vitamine C en ontstaan er nieuwe voedingswaarden. Bewaarstechnieken waarbij de handeling van de kok de producten bewaarbaar maakt hebben voor mij een grote meerwaarde. Deze producten hebben na bereiding geen energie nodig om te blijven wat ze zijn en zijn naast de zorgzaamheid van de boer ook bekrachtigd met

het werk van de kok. Hij of zij kiest combinaties uit het zomerse aanbod en maakt eigentijdse producten met steeds weer een karakteristieke smaak. De kok neemt de zomer mee en zet haar in de herfst of in de winter op tafel.

Zuur en zuur

Om groenten, kruiden en fruit te kunnen conserveren kun je suikers, olie, zout of azijn gebruiken. Aan azijn worden verschillende positieve eigenschappen toegeschreven, zoals het bevorderen van de spijsvertering, het verlagen van de bloeddruk, goed voor hart en vaten. Maar het inmaken in azijn heeft ook nadelen. Er is veel suiker nodig om de erg zure smaak te verzachten. Azijn doodt alle bacteriën, ook de gezonde melkzuurbacteriën (die dit klusje ook zelf kunnen klaren, zie verderop in dit artikel). Daarnaast is azijn ontstaan door een gistingproces, dat een slecht voorbeeld is voor onze spijsvertering. Onze spijsvertering moet juist de gisting van suikers die in de natuur zou plaatsvinden tegengaan. Bij een gezonde spijsvertering, bestuurd door een stevige 'ik-kracht', worden koolhydraten omgezet in melkzuur en ontstaat er geen alcohol en lucht zoals bij gistingprocessen.

Daarom verkies ik melkzuurgegist groenten boven in azijn ingelegde groenten. Een melkzuurgisting bereik je door groenten in te leggen in zout. In Noord-Holland verbouwden ze vroeger in ieder dorp hun eigen soorten kool, en van al die kolen maakten ze verschillende soorten zuurkool. Je kunt van veel meer groente melkzure groente maken. Melkzure courgette is bijvoorbeeld ook heel smakelijk. En denk maar eens aan al die melkzure sappen in de natuurvoedingswin-

kels. Of aan al die zure smaakmakers zoals miso en pickels uit Japan. Al deze producten zijn melkzuur gefermenteerd met behulp van zout.

Azijn en suiker

Een uitzondering maak ik voor chutney. Een pittige chutney met azijn, suiker, peper, uien, knoflook en verwarmende kruiden als gember en kruidnagelen is erg lekker in de herfst en in de winter bij een granenmaaltijd. Valappels, overrijpe pruimen en de laatste tomaten die niet meer helemaal willen rijpen lenen zich hier uitstekend voor. Ik heb op verschillende manieren geprobeerd een chutney te maken zonder suiker. Bijvoorbeeld met moutstroop, ahornsiroop of na het koken toegevoegde honing. De suikers in deze producten hebben ook een conserverende werking, maar kunnen geen tegenwicht bieden aan de zure smaak van azijn. Oerzoet (ongeraffineerde rietsuiker) smaakt mij het beste in een chutney. Voor mij is dit een teken hoe extreem de smaak van azijn is, omdat ik suiker in geen enkel ander product mis. Integendeel. Meestal vind ik een ander zoetmiddel beter passen bij de smaken van de overige ingrediënten.

Zoet zonder suiker

In de producten waar een suiker het conserveringsmiddel is worden de ingrediënten gekookt, omdat suikers alleen niet afdoende werken. Jam en chutney staan vaak lang op het vuur om het sappige fruit goed te laten indikken. Veel vitamines gaan verloren. Wat overblijft zijn de koolhydraten, de mineralen en een stevige smaak van het betreffende fruit, omdat suiker een smaakversterker is. Het lange koken geeft het nieuwe product

veel warmte en vormkracht. Zo wordt het zomerfruit en de zomergroenten omgezet in verwarmende smaakmakers voor in de herfst en de winter.

Bij zuur fruit is de conserverende werking van suikers voldoende. Bessen zijn geschikt om ongekookt te verwerken omdat het hoge vruchtzuurgehalte ook een steentje bijdraagt aan de conservering. Heerlijk vind ik aalbessensap of het sap van duindoornbessen, half om half gemengd met honing. Druk de bessen door een zeef en meng het sap met honing. Deze dunne siroop blijft minimaal twee à drie maanden goed. Lekker als limonade verdund met water of als dressing over een salade, gegratineerde wintergroenten en toetjes.

De vier wezensdelen

Misschien interessant om even terug te kijken naar het artikel 'Voeding en bewustzijn' van Jan Saal dat in de vorige Dynamisch Perspectief van mei verscheen. Bij het conserveren met suikers, waarbij verhitting meestal nodig is, blijven koolhydraten en mineralen behouden. De smaken van de producten verliezen hun subtiliteit, worden als het ware eenzijdig overdreven. Ze krijgen een zeer uitgesproken vorm, een ware gestalte. In zekere zin een vastere vorm: een smaak die voor minder interpretaties erfahrbaar is. Zoet is echt zoet en bittertjes zijn verdwenen. Dit beeld vind ik wel passen bij wat Jan heeft geschreven: koolhydraten voeden met name ons fysieke lichaam.

'De vetten dienen als voedingsmiddel voor het astrale lichaam,' schrijft Jan. Met name kruiden lenen zich ervoor om zich op olie

te laten conserveren. Het gaat hierbij om de smaak. De subtiele smaak van bijvoorbeeld basilicum blijft uitstekend behouden op olie, veel beter dan wanneer je het blad droogt. Wanneer je mierikswortel raspt en op olie zet, wordt er na verloop van tijd nog een tweede smaakje onthuld. Naast de scherpe smaak komt er ook een licht zoete smaak aan het licht. Olie neemt de smaak van de kruiden helemaal in zich op en trekt de nuances een beetje uit elkaar. Smaak is een zintuig en hoort bij het astrale.

Door groenten in te leggen in zout worden rottingsbacteriën uitgeschakeld en krijgen de aanwezige melkzuurbacteriën de kans zich te vermeerderen. Zij zetten koolhydraten om in melkzuur. Na een aantal weken is de groente veranderd in een melkzure groente. Een ware metamorfose. Er is geen zuur toegevoegd, maar deze nieuwe smaak is van binnenuit ontstaan. Er is geen vitamine C verloren gegaan, maar het gehalte is toegenomen. De groente wordt beter verteerbaar, de opname van ijzer uit deze groente neemt toe. De melkzuurbacteriën hebben een goede werking op onze darmflora, wat gunstig werkt op ons afweersysteem. Je zou kunnen zeggen dat de zoutwerking bij het inmaken van groenten levensprocessen stuurt. Precies wat het ik-lichaam ook doet. In zijn artikel beschrijft Jan de voedende werking van zouten op ons bewustzijn.

Je zou kunnen zeggen dat suikers, vetten en zouten conserveren op een specifieke manier, die past bij het spectrum waarin ze werkzaam zijn. Voor eiwitten kan ik de vergelijking niet maken. Eiwitten kun je goed bewaren door te drogen, zoals bij

vlees, kaas (in zekere zin gedroogde melk) en peulvruchten. Hierbij verlies je echter veel aan vitaliteit. Bij de melkzure bewaarmethode blijft vitaliteit het best bewaard.

Wederkerigheid

Ik neem er ook het schema bij uit de lessen van Johannes Kingma, antroposofisch diëtist:

'De vertering van koolhydraten wordt met name bewerkstelligd door onze ik-organisatie. IJzer voedt bij dit proces het ik-lichaam.

De vertering van vetten wordt met name bewerkstelligd door ons astraallichaam. Arsenicum helpt hierbij het astraallichaam.

De vertering van eiwitten wordt met name bewerkstelligd door ons etherlichaam. Antimoon voedt hierbij het etherlichaam.'

Als ik de inhoud van dit schema wil verbinden met het verhaal van Jan Saal, zie ik dat het etherlichaam zich bezig houdt met het verteren van eiwitten en zich daarmee ook gevoed weet. Het astraallichaam houdt zich bezig met het verteren van vetten en wordt daarmee ook gevoed. Interessant is hierbij de vraag wat ons lichaam voedt: zijn het de stoffen of is het de actie van het lichaam zelf? Ons ik-lichaam voert zijn sturende werking overal uit en is meer dan onze andere lichamen bij elk proces in ons lichaam betrokken. Het ik-lichaam wordt mijns inziens daarom ook door veel stoffen of andere substanties gevoed, zoals door de in vele opzichten perfecte verhoudingen van granen en door de warmte uit vetten. Ik ga er van uit dat elke actie zijn eigen voeding nodig heeft en elke actie op zich voedend is.



Zuurcourgette

Kruiden moeten op voordat ze in het zaad schieten. Zodra een plant bloemen krijgt, gaat de energie uit het blad. Bij de korianderplant is dat heel goed te zien. Zodra de fijne witte bloemetjes zichtbaar worden, is er nog maar weinig blad over. Maar de bloemetjes en het verse groene en sappige zaad zijn ook erg lekker, bijvoorbeeld in salades. Gedroogd zijn koriander, dille-, venkel- en pastinakenzaad erg smakelijk en goed te gebruiken bij het maken van zuurgroenten of chutneys.

Ingrediënten voor enkele potten:

3 kilo courgettes

30 gram zeezout

10 gram jeneverbessen

10 gram peperkorrels

10 gram dille-, koriander- of venkel-zaad of een mixje

Courgette schaven op een grove rasp en mengen met het zout. Courgette in een wijde kom of bak kapot drukken met de stamper van een vijzel. Zo laat de courgette vocht los. Druk net zo lang totdat de courgette helemaal onder het vocht staat. Kruiden er doorroeren.

Courgettemengsel in een aarden pot met waterslot of een goed afsluitbare emmer doen. Pot of emmer helemaal vullen en op een donkere, koele plaats wegzetten. Bijvoorbeeld in een kelder of schuur. Laat na een week de ontstane gassen ontsnappen en doe de emmer meteen weer dicht. Dit om de twee weken herhalen. Na ongeveer 6 weken is de courgette heerlijk zuur en is de zuurcourgette klaar. Onaangebroken potten zijn lang houdbaar, aangebroken enkele weken.

Hermitage

Na het kwetsbare zomerfruit komen de appels in kilo's van de bomen. Deze vruchten hoef je niet te conserveren. Koel wegzetten is voldoende. Een elektrisch koel gehouden cel is vandaag de dag de gebruikelijke plek om appels te bewaren. Vroeger ging dat in een hermitage, ook wel fruitschuur genoemd. Dit is een plek die van zichzelf donker en koel is omdat de schuur zich half onder de grond bevindt en geen ramen heeft. Vaak groeien planten op het dak. Zonder energieverbruik blijven ook hier de rijpe appels maanden goed. Op de Kraaybeekhof

in Driebergen is zo'n hermitage in gebruik. Hij staat prachtig in de schaduw onder de bomen. Geweldig toch om je gereedschapschuur in je moestuin te verbouwen tot hermitage en deze zo een tweede bestemming te geven? Ook zonder moestuin of schuur zou je in oktober een paar kisten appels kunnen inslaan en deze bijvoorbeeld in een donkere, koele ruimte onder je huis kunnen bewaren. De ruimte moet goed afgesloten zijn want ook muizen houden van appels.

Voor dit artikel heb ik informatie gebruikt uit het boek 'Gezond lekker eten' van Vreni de Jong en Irmela Kelling. Hierin staan de verschillende bewaartechnieken nauwkeurig beschreven. Om ideeën op te doen voor ludieke combinaties kan ik het boek 'Inmaken en bewaren' van Wil en Netty Engels-Geurts aanraden. Zij gebruiken veel suiker. Suiker kun je altijd 1 op 1 vervangen door oerzoet. Oerzoet is ongeraffineerde rietsuiker en bevat 4% mineralen. Uiteraard kun je ook met andere volwaardige zoetmiddelen experimenteren.

ten?

Muskiet, hoogleraar pathofysiologie en klinisch chemische analyse aan de Rijksuniversiteit van Groningen, één van de promotors van de oerdis.

Opvallend is dat de oerdis wel veel noten en zaden, maar geen granen bevat. De landbouw en ook de verschillende graanrassen hadden zich namelijk nog niet ontwikkeld in het stenen tijdperk. Diverse bronnen geven aan dat dit pas tussen 10.000 en

7.000 voor Christus gebeurde. Antroposofische literatuur beschrijft dat Zarathoestra (ongeveer 7000 vC), een belangrijke leidende figuur in die tijd, een grote rol heeft gespeeld bij de ontwikkeling van de landbouw en ook bij de veredeling van de graangewassen. De oerdisonderzoekers zien deze eerste landbouwwontwikkelingen, gevolgd door de industriële revolutie, als niet zo goed passend bij ons genenpatroon; als 'een foutje in de geschiedenis'. 'Door de verbouw van granen heeft de wereldbevolking zich kunnen voeden, maar dat is geen voeding die de kwaliteit van ons leven heeft verhoogd', aldus Frits Muskiet. Het is volgens de

onderzoekers zeker niet de bedoeling dat mensen de oervoeding op dezelfde manier, namelijk veelal rauw en onbereid, gaan nuttigen als de oermens. 'We leven natuurlijk wel in een heel andere tijd!'

Coeliakie en glutenintolerantie

Dat steeds meer mensen, nu 1 op de 100, in onze tijd lijden aan glutenintolerantie of coeliakie versterkt het idee dat granen eigenlijk niet passen in het dieet van de mens uit de 21e eeuw. Coeliaki is een ernstige ziekte waarbij het dunnedarmslijmvlies wordt aangetast door gluten. Sommige kinderen worden ermee geboren. Enkele verschijnselen waar mensen met coeliakie last van kunnen hebben zijn chronische diaree, ondergewicht, bloedarmoede, vermoeidheid en botontkalking. Gluten (het Latijnse gluten betekent lijm) is de naam van een groep eiwitten, die vooral in tarwe, rogge, gerst, spelt en kamut voorkomen. Van deze granen bezit tarwe het hoogste gehalte aan gluten (80%) en daarom is tarwe zo geschikt is om brood van te bakken. De gluten maken het brood luchtig en elastisch.

Naast coeliakie hebben veel mensen last van een glutenintolerantie. Bij een gluteninto-

lerantie worden de gluten niet goed verdragen, maar bij een juiste behandeling is dat van tijdelijke aard. Voor mensen met coeliakie zit er niets anders op dan een levenslang glutenvrij dieet. Rijst, maïs, haver, quinoa en gierst worden meestal wel verdragen. Ook producten gemaakt van Teff, een nieuwe graansoort, veroorzaken geen problemen. Een opvallend gegeven is het feit dat coeliakie in het ene land meer voorkomt dan in het andere. Coeliakie lijkt meer voor te komen in Nederland dan in Frankrijk. Het zou interessant zijn de verschillen in broodkwaliteit en broodcultuur in relatie tot coeliakie eens te onderzoeken.

Opmerkelijk is dat in voedingsystemen als de ayurveda, de macrobiotiek en ook de antroposofie granen niet zijn weg te denken. Vooral de antroposofische voedingsleer vertelt uitgebreid over de speciale betekenis van de vruchten van die diep wortelende, mooi rechtopgaande en naar het licht strevende graanplanten. De 'zonnige' en standvastige kwaliteit van de tarweplant is doorgedrongen tot in de korrel, zodat wij door 'ons dagelijks brood' met deze mooie dingen worden gevoed. Geen enkele andere voedingsleer gaat daarbij zo uitgebreid in op de verschillende kwali-



Themadag granen

De Stichting Appel en Ei organiseerde 27 mei op de Zonnehoeve een dag over granen. De sprekers van deze dag gaven een interessant en compleet beeld van zowel de landbouwkundige aspecten en de teelt van de granen (Ruud Hendriks), als van de voedingskundige aspecten (Hennie van de Lint). Dit artikel is op beide lezingen gebaseerd. De dag werd mede mogelijk gemaakt door de BD-Vereniging

teiten van de verschillende graangewassen. Antroposofisch gezien is graan de belangrijkste basisvoeding voor de moderne, recht-opgaande en naar bewustzijn strevende mens.

Bewerken en raffineren

Wij leven in een tijd van bewerken en raffineren. Met name onze volle granen zijn op grote schaal 'slachtoffer' geworden van ingenieuze maal- en mengtechnieken. In de industriële hoogmaalderijen wordt tarwe tot op het bot uitgemeald. Je krijgt dan grofweg drie producten uit een volle tarwekorrel: bloem, zemelen en kiemen. Alles wordt apart opgeslagen en vervoerd en later eventueel, wanneer er volkorenbrood van gebakken wordt, weer gedeeltelijk samen gevoegd. Als je naar een tarwekorrel kijkt zie je dat juist in de kiem en in de vliezen de hoogste gehalten aan belangrijke vitamines en mineralen zitten. En juist die delen worden in de industriële hoogmaalderijen aan het meel onttrokken. De meeste koekjes en broodproducten die in de supermarkt liggen worden van ver doorgeraffineerd meel gemaakt. Ook in heel veel producten in de supermarkt zit maïs in de vorm van maïsglucosestroop en maïszetmeel. De uitgemolken graanproducten en andere industriële producten zijn volgens sommige voedingskundigen de belangrijkste veroorzakers geworden van onze hedendaagse fysieke problemen, zoals overgewicht, darmziekten, ongezonde bloedsuikerschommelingen, diabetes, hart- en vaatziekten en een tekort aan essentiële vitamines en mineralen. Voor veel mensen in onze tijd bestaat het dagelijkse menu voor het grootste deel uit deze geraffineerde graanproducten. Het idee dat wij al



*'U bent wat u eet, maar
u moet weer worden wat u at'*

deze ziekten kunnen ontlopen door granen uit ons menu te schrappen is aantrekkelijk, maar wel heel kort door de bocht.

Glutenhoudende granen zijn dus helaas in onze tijd voor sommige mensen niet meer weggelegd, maar op een boerenbedrijf is

graanteelt eigenlijk onmisbaar. Doordat granen zo diep wortelen kunnen ze een diepere laag voeding omhoog halen. En na het dorsen kan het stro teruggeploegd worden in de aarde. De wortels en het stro samen zijn enorme grondverbeteraars. Graan zou in het ideale geval voor één derde deel uit moeten maken van de vruchtwisseling. Er is er de afgelopen decennia, om de opbrengsten te verhogen, veel veranderd aan de kwaliteit van het gangbaar geteelde graan. Eerst werd het topzwaar vanwege de kunstmest en daarom werden de halmen met behulp van veredeling en groeiremmers ingekort. Door het spuiten met bestrijdingsmiddelen is de natuurlijke samenwerking met de wortelschimmel micorhiza verstoord geraakt. Bijna alle regionale rassen zijn verdwenen en er zijn wereldwijd slechts enkele bestsellerrassen met de juiste bakkwaliteit over. Een kwetsbaar geheel.

Oerdis modern of ouderwets

De conclusie die de groep onderzoekers van het Innovatienetwerk trekt, wat betreft de oerdis, is logisch te noemen vanuit hun denkkader, omdat ze zich slechts richten op de voedingsstoffen waaruit voedingsmiddelen zijn opgebouwd.

Voor de unieke voedingskwaliteiten die samenhangen met de uiteenlopende manieren van groeien van voedingsgewassen hebben de meeste wetenschappelijke onderzoekers geen oog. Net zomin is er aandacht voor de kwaliteitsverschillen tussen producten uit de biologisch(-dynamisch)e landbouw en de gangbare landbouw. En ook de vraag of ontwikkelingen in de mensheidsgeschiedenis tot veranderende voedingsbehoeften zouden kunnen leiden, wordt niet gesteld. Daarnaast is het de vraag of een verandering van ons DNA van 0.1% per 160.000 jaar weinig is. Ons menselijk DNA lijkt ook sprekend op dat van een fruitvliegje. Vanuit een wat bredere onderzoekende houding ligt het voor de hand de oerdis enigszins uit de tijd te noemen. We hoeven niet terug te gaan naar de oertijd om weer gezond te worden. In ons hier en nu kunnen we al kiezen voor volwaardige en volkoren biologisch(-dynamisch)e graanproducten.

* *Het Innovatienetwerk, gesubsidieerd door het ministerie van landbouw, presenteert zichzelf als grensverleggend in de landbouw, in de agribusiness, voeding en groene ruimte. Kijk op www.innovatienetwerk.org*

Vliegende start

Jan J.C. Saal

Het was een merkwaardige lente dit jaar. Om te beginnen leek de hele natuur wel een maand achter te lopen vergeleken met andere jaren. Toen kwam de maand april. Hoge temperaturen en veel zon. In een maand tijd liep de natuur ineens een halve maand voor. Oftewel in één maand tijd groeide de natuur wat ze normaal in twee en een halve maand doet. In de lente betekent dat volop spruiten en bloeien.

En zo kregen we de ingrediënten die nu net precies goed zijn voor de bijen. De ontwikkeling van de volken was dan ook explosief. Er werd volop gevlogen, honing en stuifmeel binnengehaald. Op twee volken heb ik al drie honingbakken geplaatst en een groot gedeelte daarvan zit al vol met honing.

We kennen het verschil tussen broedkamers en honingkamers. De broedkamers zijn iets hoger dan de honingkamers. Onderop staan bij een bijenkast meestal een of twee broedkamers en daarbovenop worden in de lente en de zomer naar behoefte honingkamers geplaatst. Omdat deze iets kleiner zijn, zijn de kamers en de ramen iets makkelijker te hanteren, zeker wanneer ze vol zitten met honing. Ook bouwen de bijen die kleinere ramen iets beter helemaal vol, waardoor het oogsten van de honing ook wat makkelijker wordt. Een volle honingkamer weegt ruim 10 kilo.

Ik laat meestal de honingkamers op de volken staan tot eind augustus. Dan is het seizoen voorbij en kan ik goed beoordelen of de bijen voldoende hebben gehaald om de winter door te kunnen komen. Wat dan te veel is, kan ik rustig oogsten zonder de bijen te schaden. Eerder oogsten geeft het risico dat de bijen in de zomer honing te kort komen, wanneer een periode van slecht weer voorkomt. Wanneer het regent en relatief koud is, kunnen de bijen geen nectar halen en zijn ze aangewezen op hetgeen ze eerder in het jaar aan overschot hebben kunnen binnenhalen.

Wanneer de kasten echter overvol raken, ontstaat in de volken een neiging tot zwermen. Goed imkeren wil zeggen: zoveel ruimte geven dat het zwermen een beetje wordt uitgesteld. Wanneer dat lukt krijgen we wel zwermen, maar kunnen we ook honing oogsten. Zwermen zijn belangrijk voor de verjonging van de volken en honing oogsten is gewoon leuk. Ik ben benieuwd hoe het weer en daarmee ook de ontwikkeling van de bijen dit jaar verder zal uitpakken.



Rectificatie Onderzoek Stichting Agrikos

Hans Bruinsma van Stichting Agrikos heeft in Dynamisch Perspectief nr 4 en 5 2008 en nr 1 2009 de resultaten van zijn onderzoek beschreven. In deze reeks van drie artikelen legt hij uit hoe grondbewerkingstijden van invloed zijn op de gezondheid van het aardappelgewas. Helaas zijn in de drie artikelen een aantal storende fouten geslopen. In deel 2 van de reeks (DP5) zijn ook de balkjes

in twee grafieken weggevallen en is een tabel verkeerd weergegeven. Dit artikel hebben we daarom op internet volledig gecorrigeerd. U vindt het op www.agrikos.nl onder Perspublicaties. Als redactie betreuren wij deze gang van zaken zeer en bieden wij onze excuses aan. Heeft u hier vragen over, dan kunt u zich richten tot Hans Bruinsma, info@agrikos.nl.



Stichting Agrikos

Betere groei, kwaliteit
en gewasgezondheid

Grondbewerkingkalender

Maandelijks e-mail bericht met kalender,
advies en methode + gratis naslagboek.
Opgave bestelformulier www.agrikos.nl

Gezocht: Enthousiaste boer(in)

Het Groene Spoor is een goedlopend boerenbedrijf met ca 250 groente abonnementen, een webwinkel en een winkel op de boerderij. Wij zoeken een enthousiaste boer(in) om het boerenteam te versterken, met name iemand die zich ook over

de abonnementen en webwinkel administratie wil ontfermen.

Informatie: Jan, Hannie of Jan-Jaap. Het Groene Spoor, Haarstraat 55, 7596 LM Rossum. Tel. 0541-625249, e-mail: info@groenespoor.nl

In memoriam Mart Groot

Mart Groot maakte kennis met de BD, toen hij ruim dertig jaar geleden als loonwerker op het tuinbouwbedrijf van Jonkman kwam. Bij de meeste loonwerkers viel het gebruik van de zaaikalender niet in goede aarde, herinnert Jan Jonkman zich, maar bij Mart juist wel. Hij was zeer geïnteresseerd in de biologisch-dynamische landbouw. De methode sloot helemaal aan bij zijn idealen. Zelf had hij een tuinbouwbedrijf van 3 hectare, De Terp bij Enkhuizen, en hij schakelde in 1982 om naar BD.

In 1987 kreeg hij de kans om het groter aan te pakken op de gronden die bij Lelystad vrijkwamen voor biologische boeren. De afzet was moeizaam. In die tijd gingen verdeelcentra achter elkaar failliet. Daarom namen Mart en vijf collega's de verkoop in eigen hand: samen richtten ze coöperatie Nautilus op.

Maar het liep in Lelystad allemaal anders dan Mart had gehoopt. Na een aantal tegenslagen liet hij het avontuur in de polder achter zich en richtte zich geheel op zijn 3 hectare bij Enkhuizen, waar hij zich specialiseerde in het trekken van witlof. Witlofpennen liet hij in Polen telen. Hij voelde zich verbonden met zijn product, mooie BD-witlof, uit de grond getrokken en dus van bijzondere kwaliteit. De laatste jaren bracht hij zijn lof steeds meer zelf aan de man. Hij reed regelmatig een rondje Oost-Nederland langs boerderijwinkels en pakketbedrijven. Naast witlof vonden ook zijn Chinese kool, pompoen en sperziebonen een weg naar de pakketten. Mart Groot was 68 jaar en was van plan dit jaar met zijn bedrijf te stoppen. Dat moment kwam veel te snel. Na een korte maar hevige ziekte is hij op maandag 18 mei 2009 overleden.

De wereld volgens Monsanto

Aanwezig in 46 landen, is Monsanto marktleider in genetisch gemanipuleerde gewassen: één der meest controversiële bedrijven in de industriële geschiedenis. Half juni kwam de film 'De wereld volgens Monsanto' uit. Gebruikmakend van tot dusver

ongepubliceerde documenten en getuigenissen van slachtoffers, wetenschappers en politici, schetsen de makers een nauwgezet beeld van een industrieel Rijk, gebaseerd op leugens, botsingen met de Amerikaanse regering, chantage en corruptie.

De dvd is te bestellen via www.livingcolour.nl, prijs € 17. De filmmaakster, Marie-Monique Robin, schreef ook een boek met dezelfde titel. Het werd gelijk met de film gepresenteerd; isbn 9789044513745, prijs € 22,50.



Strijd om de moddertrofee

Echt leuk om even te kijken: naar de drie filmpjes van modderpoelen die Wakker Dier op internet heeft gezet. Zwembaden zijn het. De grote zeugen lopen tot halverwege hun lijf door het water of rollen aan de kant lekker door de modder. Dit is de verkiezing van de Mooiste Modderpoel. Drie biologische varkenshouders strijden om de Moddertrofee. Iedereen mag op zijn favoriete poel stemmen: het 'gouden zandstrand' in Fleringen, 'bounty-eiland' in Esch of het 'eigensnuitig' gegraven zwembad in Hedel. In augustus wordt de winnaar bekendgemaakt. *Kijk en stem op www.wakkerdier.nl.*



Nieuwe gezichten bij Stichting Demeter

Het kantoor van Stichting Demeter heeft een vrijwel geheel nieuwe bezetting. Naast 'oude rot' Rienk ter Braake (interim-directie en Demeter-certificering) zijn drie dames aangeschoven: Merle Koomans en Jorien Quirijnen gaan zorgen voor meer bekendheid en een goede profilering van het Demeter-merk; ze zijn verantwoordelijk voor promotie. Joke Doorschodt verzorgt het secretariaat en de financiële administratie.

Merle heeft na een HBO-opleiding Vormgeving & Communicatie Warmonderhof gedaan en heeft vervolgens verschillende functies vervuld op het vlak van voorlichting en communicatie in de biologische sector. Zij combineert tijdelijk haar taak bij Stichting Demeter met haar baan als hoofd marketing en communicatie bij Estafette Associatie CV.

Jorien kreeg haar passie voor

mooie, eerlijke en smaakvolle voeding bij natuurvoedingswinkel Río de bio. Daar werkte zij naast haar studie Spaans aan de lerarenopleiding. Zij heeft in Spanje en Nederland veel communicatie-ervaring opgedaan in uiteenlopende functies in o.a. onderwijs, theater, educatieve uitgeverijen en kunstuitleen. De laatste jaren verzorgde zij de communicatie en p.r. rond een praktijk voor klassieke homeopathie in een complementair gezondheidscentrum.

Joke zit al sinds begin 2009 op het kantoor. Het 'biologische' is haar met de paplepel ingegoten. Het 'dynamische' aspect werd gewekt toen ze begin jaren 80 op de Warmonderhof zat. Naast haar werk voor Demeter staat ze een dag in de week voor de kleuterklas van de Vrijeschool in Tiel.

Stichting Demeter, 0343-522355; www.demeter-bd.nl.



Certificaat voor biologische restaurants

Restauranthouders en chefs willen graag vermelden dat zij met biologisch(-dynamisch)e ingrediënten werken. Het is in Nederland nu niet mogelijk om een restaurant als 'biologisch' te certificeren, want er bestaat geen controleprotocol voor. Biologische chefkok Eric van Veluwen nam het initiatief om certificering mogelijk te maken.

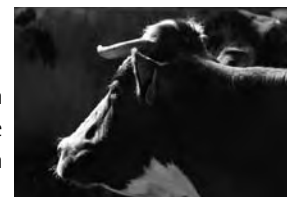
Op 25 mei kwamen veertig restauranthouders, leveranciers en andere geïnteresseerden bij elkaar in Hotel Wientjes in Zwolle. Zij concludeerden: certificeren van restaurants is goed mogelijk. In Nederland kan het nog niet, maar in andere EU landen wel. Organisator Maria van Boxtel van Land & Co vertelde: "In die landen hebben ze

hele strenge controlesystemen waardoor er vaak maar een paar restaurants als 'biologisch' gecertificeerd zijn. Bijvoorbeeld acht biologische restaurants in heel Denemarken, waar biologische producten verder zeer populair zijn. Ons buurland Duitsland kent wel duizend biologische restaurants, maar dat zijn vooral de grootkeukens van

overheidsinstellingen en bijvoorbeeld kinderdagverblijven." Het Nederlandse controleprotocol dat de restauranthouders nu willen voorstellen, is pragmatischer. Maria: "Het is gebaseerd op de inkoop van biologische ingrediënten, te controleren via de inkoopfacturen. We denken aan een getrapt systeem met gebruik van 40%, 60% en 80% biologische ingrediënten." Het Nederlandse voorstel is uitgewerkt met restauranthouders samen: Peter Jansen van Peter Pan, Arjan Smit van de Pronckheer, Paul Rap van de Woeste Hoeve, Gerhard van den Broek van Rhederoord, Rene Bekker van Groenland en Paul Stegeman van 't Pestergasthuis. Zo'n 15 restaurants hebben zich inmiddels als proef laten controleren op het gebruik van biologische ingrediënten in de keuken. Controleur Rian Bast was onder de indruk van de algehele kwaliteit van de restaurants. Ook het controleren van het percentage biologische producten bleek goed mogelijk.

Koeien hebben hoorns

Adrienne Jonker stuurde een ingezonden brief: "Op de voorkant van Dynamisch Perspectief nr 2 2009 staat een prachtige koe met hoorns. Doch op de kleine foto eveneens op de voorpagina staat een foto van een onthoornde koe. Zo'n foto plaatsen kan nooit en nergens - men zou eens kunnen denken dat het onthoornen van koeien normaal is - doch zeker niet op de voorkant van Dynamisch Perspectief."



Demeter: het visitekaartje van biologisch

Het was weer een gezellige boel met 70.000 bezoekers, tijdens de 'Lekker naar de boer' dagen het eerste weekend van juni, de 12de editie van dit festijn. En het leuke is, dat steeds meer partijen zich erbij aansluiten: maatschappelijke organisaties die voor publiciteit zorgen en fietsroutes uitzetten en restaurants, cateraars, natuurvoedingwinkels en supermarkten die speciale acties of activiteiten opzetten rondom biologisch. Opvallend is het hoge aandeel BD-bedrijven dat de deuren opent. Van de 190 deelnemende bedrijven hadden er 32 een Demeter-licentie. Dat is 17 procent. In Nederland zijn of-

ficieel 112 Demeter-bedrijven, ofwel 8 procent van de in totaal 1395 gecertificeerd biologische bedrijven in Nederland. Een nog hogere score boeken de Demeter-bedrijven bij de Verkiezing van Regionale Helden van de Natuurvoedingswinkels. In elke provincie hebben natuurvoedingswinkels namelijk een 'held' aangewezen. Vier van de twaalf uitverkorenen (33 procent) zijn Demeter-helden: Piet van IJzendoorn van Zonnehoeve in Flevoland, Isabel Duiniveld van De Eemstuin in Groningen, Joris Kolléwijn van De Lepelaar in Noord-Holland en Piet Korstanje van Boomgaard Ter Linde in Zeeland.



In memoriam Joachim Bauck

De Noordduitse BD-pionier Joachim Bauck is overleden. Hij werd 68 jaar. Te vroeg naar mijn mening, al kon Joachim zelf als anthroposoof hiermee leven. In een indrukwekkend afscheid op de Bauckhof in Amelinghausen (Lüneburgerheide) werd zijn kist van onder de grote centrale eik onder de blikken van familie en vrienden van zijn geliefde Bauckhof weggereden. Zeer symbolisch, een definitief afscheid. In een samenkomst werd op zijn leven teruggeblikt. Een rijk leven, waarin de BD landbouw mede door zijn toedoen een gezicht heeft gekregen. Hij was een belangrijke politieke spreekbuis, zat aan tafel bij Frau Künast, de groene landbouwminister, hij was een verbindend mens, in hart en nieren iemand die voor de BD-zaak ging.

Joachim Bauck was de 2e generatie van BDers van de bekende Bauchhöfen. Zijn ouders hadden de Bauckhof in 1932 omgeschaakt naar BD, later heeft de hele familie erin toegestemd om boerderijen en grond uit de eigendomssfeer te halen: inmiddels drie bedrijven met 370 ha grond. Een belangrijke sociale daad en een grondsteen onder de sociale impulsen in de BD Landbouw.

In Nederland kocht ik altijd graag de verschillende Thermogrutten die door de Bauckhof ontwikkeld waren. Vol tros vertelde ik, dat dit een voorbeeld was van anthroposophische innovatie: met een zeskantige trommel wordt gebroken graan verhit om van daaruit grutjes te krijgen die snel gaar zijn. Een geniaal veredelingsproces en heel lekker.

Joachim was bemiddelaar, bestuurder (Noordduitse Bäuerliche Gesellschaft, de boerengemeenschap van BD bedrijven), man van de grote lijnen naar de verre BD-toekomst.

In mijn vakgebied hebben wij geregeld financiële steun gehad voor onderzoek naar melkkwaliteit en allergiën en naar homeopathie-onderzoek. Sybille Maurer, BD-boerin en homeopathie-onderzoekster, had veel contact met hem, hij was de vaderfiguur, het luisterend oor, de wijze man. Hij had oog voor de noden en waar nodig ondersteunde hij de goede zaak. Niet alleen Sybille mist hem, maar ik denk velen uit de Duitse BD gemeenschap.

Ton Baars, hoogleraar Biologisch-Dynamische Landbouw, Universiteit Kassel, Witzenhausen (D)

Boerenbios: 'Het land van Kok'

Wel 250 mensen zaten 20 juni op strobalen en stoelen in de schuur van de familie Kok in Hoogland: daar vond de première plaats van de documentaire 'Het land van Kok'. Filmmakers Karen Kuiper en Huib Schoonhoven volgden de principiële biologisch-dynamische melkveehouder Herman Kok en zijn zonen

Jos en Wim gedurende tien jaar. Het is het verhaal van een kleine man die zich met man en macht verzet tegen de wetgeving. Herman Kok: "De hele landbouw staat op springen en ze willen alleen nog maar groter groeien. Het is gebaseerd op steeds meer melk. Ze beseffen niet dat er een gezondheidsplaatje aanhangt,

ook voor de mens".

Kok is tegen de mestwetgeving, tegen oormerken en tegen verplichte vaccinaties. Hij krijgt keer op keer een bekeuring wegens illegaal mest uitrijden. Zoons Jos en Wim worden zelfs opgepakt. Krijgen zij het gelijk aan hun kant? Dat blijkt uit deze twee uur durende film.

De documentaire is 6 augustus op televisie te zien, op Nederland 2 na NOVA.

Of bestel de dvd voor 15 euro bij de filmmakers, via mail schoonhovenprod@zonnet.nl of per post Crocusstraat 12, 3812 WH Amersfoort.



A G E N D A

27 juni t/m 27 september 2009

Boergondisch feestmaal

Zie Dynamisch Perspectief 2, www.vaneigen erf.nl

4 juli

Biologische Velddag

Zie www.biokennis.nl

14 t/m 17 juli

Zomerweek Natuurwezens

Zie www.kraaybeekerhof.nl

6 augustus

'Het land van Kok'

Documentaire over BD-melkveehouder Herman Kok en zijn zonen Jos en Wim op tv; Nederland 2 na NOVA

20 t/m 27 september

Week van de Smaak

Zie Dynamisch Perspectief 2009-2, www.weekvandesmaak.nl

4&5 september; 9&10 oktober

Workshops Paardentractie

Zie Dynamisch Perspectief 2009-1, www.paardentractie.nl

5 september

Open Dag Kraaybeekerhof

Een presentatie van opleidingen en cursussen. Zie www.kraaybeekerhof.nl

30 september

Themadag Kind en Voeding

Georganiseerd door Stichting Appel en Ei met sprekers Marja Vijn over temperamenten, Marcel de Leuw over (op)voeding van de puber, Jos Greuter over kunstzinnige therapie en Marc Benninga over obstipatie bij kinderen. www.stichtingappelenei.nl



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

Preparaten

Biologisch dynamische preparaten zijn te bestellen via de preparatenwerkgroep van de BD-Vereniging per e-mail, preparaten@bdvereniging.nl, onder vermelding van uw naam, adres, telefoonnummer en de hoeveelheid gewenste preparaten. Betaling op rekening.

Preparatenwerkgroep p/a Stichting De Wederkerigheid
Hoofdstraat 22, 3972 LA Driebergen, 06-47235401
(voicemail)

Preparaat per stuk (€)

500	Koemest, portie	5,-
501	Kiezel (mespunt=0,5 gr)	2,-
502-507	Compost per set van 6	12,-
502	Duizendblad	2,50
503	Kamille	2,50
504	Brandnetel	2,50
505	Eikenschors	2,50
506	Paardenbloem	2,50
507	Valeriaan	2,50

Grootverpakking

501	Kiezel (300 porties / 150 gr)	250,-
507	Valeriaan 1 dl (50 porties)	50,-
	Koeflatten per kg	40,-
	Ingrediënten / Uitgangsmateriaal	
	Koehoorn	1,50
	Gemalen kiezel (150 gr)	150,-
	Hertenblaas per stuk	40,-
	Runderdarmscheil gedroogd per stuk	10,-
	Runderdarm gedroogd per meter	10,-

Standaard afhandelings- en verzendkosten

Korting alleen voor beroepsleden: 5-9 porties 10 %; 10-19 porties 20 %; 20-99 porties 25 %; >100 porties 30 %. Grootverpakking geen korting. Deze korting wordt berekend bij het opstellen van de rekening na verzending van de preparaten.

Wisentweg 12

8251 PC Dronten

telefoon 0321 315937

fax 0321 315938

e-mail: info@bdvereniging.nl

website: www.bdvereniging.nl

Postgiro voor betaling

contributie 147485

IBAN: NL 53 PSTB 0000 1474 85

BIC: PSTBNL21

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

Albert de Vries (voorzitter), Ruud Hendriks, Karin Stolk

Medewerkers bureau

Vacature (secretaris), Bram Gordijn (secretariaat en boekhouding)

Lidmaatschap

- Lidmaatschap 2009: € 35,-/jaar
- Jongerenlidmaatschap (t/m 23 jaar) 2009: € 15,-/jaar
- Uitgebreid lidmaatschap: € 60,-/jaar
- Beroepslidmaatschap € 200,-/jaar

Voor gedetailleerde inhoud van de lidmaatschappen zie DP 2008-2 of de website www.bdvereniging.nl.

- 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 een acceptgirokaart voor de contributie/bijdrage. Betaling van de contributie kan ook geschieden door machtigen voor automatische incasso.

Schenken en legaten

De BD-Vereniging is erkend als Algemeen Nut Beogende Instelling (ANBI) door de belastingdienst, hetgeen betekent dat legaten geheel vrij zijn van successierecht. Schenkingen zijn 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 het bureau.

BD-beroepsontwikkeling

Boeren en tuinders die interesse hebben om mee te doen met BD-beroepsontwikkeling kunnen contact opnemen met Joke Bloksma, joke.bloksma@planet.nl of 050-5421158.



Zo buiten, zo binnen

Dit is de potstal. Een plek waar de dieren zich in de winter prima thuis voelen want hij lijkt nog het meest op hun vertrouwde weidegrond buiten. Dat komt omdat de vloer altijd bedekt is met een natuurlijke ondergrond van stro en mest. Elke dag strooi ik daar een nieuwe laag biologisch stro overheen. Geen vloeren van beton dus, maar een natuurlijk ligcomfort voor onze koeien!

Maarten Waal uit Middenbeemster.

zuiver @zuivel



Zuiver Zuivel nummer 1 in duurzaamheid!

Het tijdschrift Green.2 heeft een top 200 gepubliceerd met de 200 meest duurzame, eerlijke bedrijven van Nederland. Zuiver Zuivel is op de eerste plaats geëindigd in de categorie voeding! En daar zijn we best trots op. Lees meer op www.zuiverzuivel.nl.



**Zuiver Zuivel
nummer 1
in categorie
voeding**

**DE
GREEN
200**

Zuiver Zuivel verpakkingen zijn klimaatneutraal en voor de productie van Zuiver Zuivel producten wordt groene energie gebruikt.



Samen met de natuur

www.zuiverzuivel.nl