

# Dynamisch Perspectief

Ledenblad van de Vereniging voor  
Biologisch-Dynamische Landbouw Et Voeding

Herfst 2010 / 4



Datingbureau voor BD-boerderijen?  
De Arnicakwekerij, een oranje oase  
BD in Zuid-Afrika  
Collegiale Toetsing in de praktijk

# Dynamisch Perspectief

## GEMEENSCHAPS- GELD

Er zijn jonge boeren die een BD-bedrijf zoeken; en er zijn BD-boeren die willen stoppen. Maar als het bedrijf hun pensioenvoorziening is, moet de verkoop wel genoeg opleveren. En de jongelui kunnen dat bij lange na niet betalen. En zo rijdt er soms een kunstmeststrooier over land waar jarenlang compost is verspreid. Niemand wil dat. Maar het gebeurt.

Laatst las ik iets bijzonders. Beatrice Boeke-Cadbury had aandelen gekregen in de chocoladefabriek van haar vader. Elk jaar ontving ze dividend, tot ze op een dag in 1921 een brief schreef aan alle fabrieksmedewerkers. Ze bedankte hen voor de winst die ze jarenlang had ontvangen 'geproduceerd door uw gezamenlijke arbeid'. Voortaan zag ze af van haar 'onverdiende inkomen' en stopte de aandelen in een stichting met een gemeenschappelijk doel. Zo simpel is het eigenlijk: inkomen (inclusief je pensioen) verdienen je uit werk. En vermogen dient de gemeenschap. Hoe zit dat bij een boerderij? Het bedrijfsvermogen is een gemeenschappelijk belang van boeren en hun klanten, dus zouden boeren en klanten dat samen moeten opbouwen. Dat is misschien niet simpel. Maar het kan. En het gebeurt.

Ellen Winkel, hoofdredacteur,  
ellen@schrijfwinkel



03	Dynamisch Portret: De Arnicakwekerij
08	Discussiedag Fokken op hoornloosheid
11	Werkplaats biologisch-dynamische landbouw
12	Collegiale toetsing in de praktijk
16	Wil Sturkenboom: 'Ik wil mijn fruit gewoon in Nederland verkopen'
19	Landbouw cursus: Vieze vliegen
20	Op zoek naar een 'spiritueel-BD-boerderij-dating-bureau'
24	Biologisch-dynamische landbouw in Zuid-Afrika
28	Dynamische Keuken: Beproeven
32	Demeter een vastgeroeste moeder?
34	Perspectief
40	Agenda
42	Colofon + Leden-service
43	BD Juwelen

## Collegiale Toetsing

12 Hoe gaat dat in de praktijk?

## Bedrijfscontinuïteit

20 Verzorg de overdracht van het wezen van het bedrijf

## Lewenskragtige boerderij

24 BD-landbouw in Zuid-Afrika

De Arnicaakwekerij

# Bloeiende enclave tussen de maïsvelden

(Foto: Chantal de Peiter)



**H**enk Pleiter en Gerda Noordam begonnen met het verzamelen van zaden van wilde arnica op de hei. Die zaaiden ze in hun tuin, oogsten het zaad, en zaaiden opnieuw. Jaar na jaar groeide hun oranjebloeiende akker. Zo ontstond de Arnica kwekerij, een biologisch-dynamisch bedrijf in Dwingeloo, dat arnica kweekt voor medicijnen en cosmetica en daarnaast inheemse vlinderplanten, gedroogde bloemen, wortels en zaden verkoopt.

*Tekst: Petra Essink; Foto's: Petra Essink, Arnica Kwekerij*



"Ik ben een ontwerper," zegt Henk Pleiter (51) over zichzelf. "En een ontwerper heeft een ziekte: hij moet iets achterlaten. Als hij een jaar niets heeft achtergelaten is hij niet gelukkig met kerst." Henk Pleiter heeft al veel mooie dingen achtergelaten in zijn leven tot nu toe. Hij heeft, samen met zijn vrouw Gerda Noordam, de Arnica kwekerij opgebouwd. Daarnaast ontwerpt hij amfitheaters – hij heeft er al 32 in de wereld gezet – en hij legt zwembijvers en zwemplassen aan. Hij ontwerpt natuurtuinen en doet natuurontwikkelingsprojecten. Wat steeds terugkomt in al die activiteiten is het werken met hoogteverschillen, met verschillende bodemlagen. Dat is zijn specialiteit. "In Nederland is in veel gebieden de bovenlaag van de grond vervuild door overbemesting. In plaats van die bovenste laag weg te halen, wat erg duur is, ga ik graven en haal de onderlaag, over het algemeen het verschaalde zand, naar boven. Het is een soort wisseltruc die ik toepas, die regelmatig voor verrassingen zorgt. In die onderlagen zitten namelijk vaak nog zaden van inheemse planten geconserveerd, die in de rest van Nederland allang uitgestorven zijn. Als je geluk hebt komt er van alles tot bloei. Vaak help ik een beetje door inheemse soorten van onze kwekerij aan te planten in die omhoog gehaalde oude zandgronden." Hoe meer gelaagdheid je in een landschap brengt, hoe meer verschillende planten er gaan groeien, hoe meer biodiversiteit er in een landschap verschijnt. Veel diversiteit en gelaagdheid bij Henk dus, van binnen en buiten zou je kunnen zeggen; ook in zijn doelen combineert hij het hogere met

het lagere: "Ik wil graag een bijdrage leveren aan het beschermen en in stand houden van de aarde. En dat doe ik vanuit een – noem het – 'erfgoed-gevoel'. De aarde moet nog langer mee. Ik ben ook ondernemer en daarom is het mooi dat ik mijn geld kan verdienen met dit werk. Ik schaar mijzelf onder de zogenaamde aardeondernemers."

## Woudzand

Ik bezoek de kwekerij in juli, de mooiste tijd van het jaar, en ontmoet Henk in een vanuit puin hooggestapelde, opvallend kleurrijke kruiden- en bloementuin, aan de rand van een akker vol oranjebloeiende arnica. Henk en zijn vrouw Gerda Noordam telen deze geneeskrachtige bloem al meer dan twintig jaar en leveren die aan bedrijven als Weleda, VSM en Biohorma. "Gerda is er destijds mee begonnen, met zaden die ze van de hei hier bij Dwingeloo had gehaald. Arnica, ook wel valkruid of wolverlei genoemd, is een echte inheemse plant die bij dit gebied hoort," vertelt Henk. "Wij bewerken deze twee hectare grond sinds 2000. De honderdduizenden planten die hier nu staan stammen allemaal af van die eerste zaden. Ze groeien van oudsher op schrale gronden, zoals wij die hier op de kwekerij hebben, woudzand genaamd; een arme, maar zeer ijzerrijke grondsoort."

De wilde arnica is de laatste jaren op veel plekken uitgestorven. Het bedrijf van Henk en Gerda is omringd door vele hectares intensieve landbouw, vooral maïsvelden, waar de zaden die er vanuit de Arnica-

kwekerij heen waaien niet kunnen ontkiemen. Henk: "Ons bedrijf ligt hier als een geïsoleerde enclave tussen al die maïsvelden."

Naast arnica kweken Henk en Gerda 130 andere soorten inheemse vlinderplanten, zoals slangenkruid, zwarte rapunzel en kruipend stalkruid. Die gedijen ook goed op het schrale woudzand. Henk: "Veel van de soorten die we hier kweken staan op de rode lijst van bedreigde soorten. Daarom doen we ook aan zaadwinning en daarmee zijn we een zaadbank voor een groot aantal bijna uitgestorven soorten (zie kader Zaden-ark-van-Noach). Door de planten niet te bemesten en niet te beregenen willen we de kracht van de planten aanspreken. De overlevingskracht. De meeste inheemse vlinderplanten wortelen diep en zijn door de tijden heen eraan gewend geraakt om moeilijke weers- en groeiomstandigheden te doorstaan. Die gewenning zit opgeslagen in het collectieve geheugen - de plantenziel - en dat proberen we te activeren. Zo krijg je krachtige planten die een sterke geneeskrachtige werking hebben."

## Zaden-ark-van-noach

De afgelopen drie jaar is er in Nederland een grote groei te zien op het gebied van de biologische zadenteelt. Ons land loopt hierin voorop. Veel buitenlandse biologische boeren halen hun biozaden uit Nederland en ook steeds meer gangbare boeren kiezen voor biologische zaden omdat ze wakker zijn geworden voor het probleem van het verlies aan biodiversiteit en omdat ze merken dat de biologische varianten sterker zijn. Henk Pleiter is, als lid van Organic Seeds ([www.organicseeds.nl](http://www.organicseeds.nl)) betrokken bij deze ontwikkelingen. Henk: "Het is een spannend gebeuren waar we eigenlijk met alle 22 deelnemende bedrijven (EKO en BD) een 'zaden-ark-van-noach' aan het bouwen zijn. In feite zijn we samen bezig weerstand te bieden in de allesoverheersende en biodiversiteit verslindende gewassenmonopolie van Monsanto."

*18 en 19 januari 2011 staat Organic Seeds met een groot aantal deelnemers weer op het veredelingsplein van de BioVak in de IJsselhallen in Zwolle.*

## Dassen en dambordjes

Drie imkers hebben hun bijenkasten hier op het bedrijf staan. "Als onze planten bloeien gonst het hier boven de velden. De imkers staan hier graag met hun volken want de arnica-nectar heeft een gunstige werking op de stofwisseling van de bijen. Het is al een paar keer voorgekomen dat kasten met zwakke bijenvolken op ons bedrijf binnen enkele maanden weer aangegroeid waren tot grote en gezonde volken. Niet alleen bijen bevolken onze velden, maar de vlinderplanten trekken ook allerlei verschillende vlinders aan. Je ziet hier bijvoorbeeld het dambordje, de parelmoervlinder en verschillende soorten bleek blauwtjes. Van de lente tot de herfst fladderen hier meer dan zestig soorten vlinders rond, die hun eitjes in onze velden leggen. Tegen de herfst zien we de jonge atalanta-vlindertjes uitvliegen, die enkele weken later allemaal richting Marokko vertrekken. En andere dieren vinden het hier ook fijn: in de winter slapen de reeën in onze ommuurde kruidentuin."



*Henk Pleiter heeft al zijn arnicazaad opgekweekt uit wilde bloemen*

We zien hier dassen- en vossensporen en ook wezels bezoeken onze velden. In de heggen nestelen kleine zangvogeltjes en boven in de lucht signaleren we vaak roofvogels."

## Lucht

Henk gebruikt geen koemest en geen compost en dat is opvallend voor een BD-bedrijf. Zijn gewassen houden van schrale grond en daarnaast is hij van mening dat een groot deel van het bemesten, ook voor andere



## Toepassing van Arnica Montana

Arnica wordt van oudsher gebruikt bij kneuzingen en stijve nekken. Het bespoedigt het herstel van pezen en spieren, bijvoorbeeld na een operatie. In het AMC loopt een proef waarin mensen, vanaf tien dagen voor een operatie behandeld worden met arnica. Naar verwachting is de herstelperiode sneller, zullen er minder infecties optreden en minder bijwerkingen van medicijnen zijn.

In Zwitserland en Duitsland wordt arnica al jaren gebruikt bij dieren. De boeren doen de arnica in de vorm van een oertinctuur door het drinkwater van hun vee. De laatste jaren wordt ook in Nederland geëxperimenteerd met arnica bij dieren als vervanger voor antibiotica. Veel boeren hebben hier goede ervaringen mee opgedaan. Voor de verschillende middelen (crèmes, tincturen en theeën) kunnen de verse en de gedroogde arnicabloemen als ook de wortels worden gebruikt.

## 'Het is net of de kiezel de planten even wakker schudt: Kom op, groeien!'

gewassen, vervangen kan worden door bewerkingen met een cultivator. "Een teveel aan koemest kan de planten lui maken. Planten moeten, binnen bepaalde grenzen natuurlijk, gestimuleerd worden zelf op zoek te gaan naar voedingsstoffen, dan krijg je sterke gewassen. Maar dat is iets waar de meningen in de BD hoek over verschillen."

Voor Henk is cultiveren dus de belangrijkste bewerking. "We gaan regelmatig met de cultivator tussen de rijen door op tien tot vijftien centimeter diepte. Zo brengen we de lucht in een soort luchtkolken de grond in en daarmee ook de benodigde stikstof. Op deze manier voorkomen we dat de grond 'dichtslaat'. Het element lucht is enorm belangrijk voor het bodemleven en dus voor de planten; dat wordt nog wel eens onderschat," vindt Henk. "Een losse en luchtige grond trekt de juiste soort en hoeveelheden bacteriën aan. Naast Steiner heeft Le-maire Boucher mij veel over de werking van het bodemleven geleerd. Zo breng je met het cultiveren de zuurgraad van de bodem omhoog. Die pH-waarde is essentieel voor arnicaplanten en daarom houd ik die goed in de gaten. Na veel regenval kan de grond snel verzuren. Hoe zuurder de aarde, hoe slechter de vormkrachten kunnen inwerken, omdat het licht haar werk moeilijk kan doen. Door te cultiveren heb ik de zuurgraad binnen enkele dagen weer op een goed niveau. Een pH van 5,2 is ideaal voor mijn planten."

## Licht en aarde

De Arnicakwekerij werkt al lang met de zaaikalender van Maria Thun, maar is pas sinds 2007 een erkend Demeter bedrijf. "Dat het zo lang duurde voordat we onze BD-licentie konden aannemen was omdat we twijfelden of het kiezelpreparaat niet te sterk op de vormkrachten van de arnica zou inwerken," legt Henk uit. Achteraf waren die twijfels onnodig. Het kiezelpreparaat bleek zijn werk uitzonderlijk goed te doen: "Het is ongelooflijk hoe sterk die kiezelverduunningen werken. Meestal

spruit ik twee keer. De eerste keer over de nog groene planten en daarna nog een keer als de plant tegen de bloei aan zit. Het moment van spuiten kies ik heel zorgvuldig: het liefst in de ochtendzon met de dauw nog op de planten. Het bijzondere aan een bed van arnicaplanten is dat er op het eerste gezicht altijd een deel van de planten wat achterblijft in de groei. Na een kiezelbehandeling kan dat binnen een week helemaal bijtrekken; het iele trekt weg en ze krijgen een andere kleur groen. Het is net of de kiezel de planten even wakker schudt: 'Kom op, groeien!' Ook het bij het oogsten merken we de werking van het BD preparaat: vroeger hadden we amper gele benen na het oogsten, tegenwoordig zijn we aan het eind van de dag helemaal plakkerig en geel."

Naast het kiezelpreparaat gebruikt Henk het koeflattenpreparaat, dat door Maria Thun is ontwikkeld. Het is bereid uit koemest, gemalen eierschalen, basaltmeel en de compostpreparaten. "We verspreiden dit eens per jaar, zodra in de lente de bodemwarmte op gang komt. Dit preparaat voegt iets van het dierlijke element toe aan ons volledig plantaardige bedrijf. Het versterkt de afbraakprocessen in de bodem, waardoor de humusvorming voorspoediger verloopt. Het koeflattenpreparaat is ons speciaal geadviseerd, omdat wij geen compost en koemest gebruiken. Het wordt in Nederland weinig gebruikt; we halen het uit Duitsland."

Henk en Gerda blijven hun bedrijf verder ontwikkelen. "Ik hoop hier nog zeker tien à vijftien jaar met Gerda te kunnen werken. We zijn bezig er nog een hectare bij te kopen. Hopelijk is dat deze herfst zover. En daarna? Natuurlijk wens ik dat deze grond biologisch-dynamisch bebouwd blijft. We hebben dit bedrijf in twintig jaar opgebouwd en het zou mij veel voldoening geven als het een familiebedrijf blijft. Het zou geweldig zijn als een van onze kinderen het zou willen overnemen. In het groot hoop ik dat er nu eindelijk eens een echte omslag in het milieubewustzijn komt. Veel mensen in Nederland zijn nog steeds onverschillig ten opzichte van hun milieu en ook ten opzichte van hun voeding. Dat vind ik soms zorgelijk. Biologische landbouw is het antwoord op toekomstvragen over plattelandsontwikkeling, voeding en gezondheid."

**Arnica**wekerij  
Henk Pleiter en Gerda Noordam  
Boterveen 14a  
7991BG Dwingeloo  
[www.arnicawekeerij.nl](http://www.arnicawekeerij.nl)  
0521-593619

Oppervlakte: 2 hectare  
Teelt van Arnica, bedoeld voor medicijn- en cosmeticaproductie en daarnaast teelt en verkoop van 130 andere soorten inheemse vlinderplanten (en zaden daarvan)  
Producten: verse planten, gedroogde bloemen, wortels en zaden. Levering aan o.a. VSM, Weleda, Biohorma, verschillende heemtuinen. Demeter sinds 2007. Grootste zaadoogst in 2009: 104 kg zaad (normaal 18 kg per jaar). Het bedrijf gebruikt geen koemest en geen compost, alleen BD-preparaten. Geen beregningsinstallatie.

(Foto: Chantal v Pleiter)

# Discussiedag Fokken op

Mag een Demeter boer kiezen voor koeien die van nature hoornloos zijn? Het is een vraag die veel beroering wekt. Op 17 september kwamen ruim 75 mensen – boeren, handelaren, studenten, adviseurs, onderzoekers, consumenten – naar Dronten om de discussiedag hierover bij te wonen op de Warmonderhof. Een impressie van de discussie door Luc Ambagts. *Tekst: Luc Ambagts, beleidsmedewerker BD-Vereniging | Foto's: o.a. Luc Ambagts en Annelijn Steenbruggen.*

## De achtergronden

Op 1 januari 2010 maakte melkveehouder Jan Duindam de stap van EKO naar BD. Hij wilde geen koeien met hoorns, maar koos voor een genetisch hoornloze stier. Hij kreeg een Demeter licentie van de Demeter Licentie Commissie (DLC), want in de richtlijnen staat dat onthoornen verboden is en daar houdt Jan Duindam zich aan. De DLC vroeg zich af of fokken op hoornloosheid binnen Demeter toegestaan moest zijn en legde die vraag voor aan de Demeter Voorwaarden Commissie.

Collega BD-boeren reageerden afwijzend. Zo schreef melkveehouder Anne Koekkoek een ingezonden brief in Dynamisch Perspectief 2010-2. Een Demeter koe heeft hoorns, vindt hij, dat is een basisprincipe van de BD. Als we dat loslaten komt de Demeter melkprijs enorm onder druk te staan. In DP 2010-3 volgde een brief van Tom van Gelder met een pleidooi om de integriteit van de koe – van nature een dier met hoorns – niet aan te tasten. In deze DP staat een brief van Jan

Diek van Mansvelt waarin hij pleit voor minder dwingende voorschriften. De Demeter richtlijnen moeten volgens hem een minder dogmatisch karakter krijgen (zie pagina 32).

Stichting Demeter heeft voorafgaande aan de discussiedag een discussiestuk geschreven waarin zij de verschillende argumenten heeft genoemd en gewogen. Hierin stond ook een voorlopig voorstel van de Demeter Voorwaarden Commissie: 'We zien onvoldoende aanleiding om het fokken op hoornloosheid te verbieden. Wel willen we een extra norm opnemen, zodat elke Demeter koe de ruimte krijgt die gehoorde dieren nodig hebben voor hun natuurlijke gedrag. Dat is minimaal 8 vierkante meter per koe, waarvan minimaal de helft bestaat uit vrije,



ingestrooide ligruimte.' Alle meningen over dit voorstel heeft de DVC nu verzameld. Op korte termijn besluit de commissie of ze met een eventueel bijgesteld normvoorstel zal komen.

*Alle genoemde brieven en stukken zijn na te lezen op [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl), kijk bij Agenda, Discussiedag Hoornloos en Demeter.*



# hoornloosheid

*'Je zult het zien Jan,  
met hoorns is veel mooier,  
het is leuker'*



**K**ennelijk hebben we het zo georganiseerd: als je biologisch boer bent kun je een Demeter licentie aanvragen. Dat levert een paar centen per liter melk meer op. Die licentie krijg je alleen als je aan de strengere normen voldoet. Je mag bijvoorbeeld je koeien of kalveren niet meer onthoornen. Als je je daaraan houdt mag je de melk na een omschakeljaar als Demeter melk verkopen. Maar de koeien die je al had hebben dan nog steeds geen hoorns! Dat klinkt dubieus, maar is het dat ook? Melkveehouder Jan Duindam uit Delfgauw gooit er nog een schepje bovenop. Hij heeft een genetisch hoornloze stier gekocht. Kalveren daarvan krijgen geen hoorns. Het voordeel is dat hij zijn stal hoeft te verruimen om hem geschikt te maken voor gehoornd vee. Is dit een slimme truc om de meerprijs voor Demeter melk op te strijken? Of is het innovatieve, diervriendelijke landbouw die eindelijk een einde maakt aan bloeduiers en andere verwondingen die gehoornde koeien elkaar in de stal toebrengen?

Stichting Demeter en de Demeter Voorwaarden Commissie (DVC) organiseerden op 17 september 2010 een discussiedag over het al dan niet toestaan van hoornloos fokken. Iedereen mag de Landbouwcursus van Rudolf Steiner lezen en zijn manier van werken biologisch-dynamisch noemen. BD-landbouw is een vrije bron van inspiratie. Maar wil je het Demeter merk gebruiken dan moet je strikt aan de regels voldoen die daarbij horen. BD is vrij, Demeter is gereguleerd. De DVC bepaalt wat de regels zijn. Die commissie valt onder verantwoordelijkheid van het bestuur van Stichting Demeter en bestaat uit boeren, handelaren-verwerkers en consumenten. Deze leden regelen hun eigen opvolging. "Dat is niet erg democratisch, daar hebben we dus niks over te zeggen," brengt melkveehouder Thom de Groot in. Het is in zijn ogen veel te gemakkelijk om over te gaan van EKO naar BD. De handel profiteert daarvan, want die vindt steeds nieuwe boeren die goedkoop kunnen leveren. Maar de BD-boer is de dupe met een

lage melkprijs en weinig mogelijkheden om een vuist te maken.

Jan Duindam is enthousiast voor de BD, maar bezorgd over het houden van gehoornd vee: "Bio wordt steeds meer gangbaar-plus. We moeten als BD meer dan Bio-plus willen zijn. Ik heb zoveel bloeduiers gezien. Ik zit in een stedelijk gebied. Ik krijg 10.000 bezoekers per jaar op mijn bedrijf. Die kan ik dat niet uitleggen als er weer een koe met een schram loopt."

De koe mét haar hoorns heeft een centrale plek in de BD-landbouw. De hoorns stralen de stofwisselingskrachten terug, heeft Steiner uitgelegd. Daarom is de koe zo'n goede herkauwer en daarom is haar mest zo subliem. Maar Jan kaatst de bal terug. Het gesloten bedrijfssysteem is een andere pijler van de BD: "Wie kan daaraan voldoen? Waar haal je je stro vandaan, waar je krachtvoer? Daar zijn geen normen voor. Als het maar biologisch is mag het bij wijze spreken uit

China komen." Zijn bedrijf heeft wel een gesloten kringloop. Hij verbouwt zijn eigen

minder belangrijke vetzuren en eiwitten kwam daar weinig uit. "De verschillen in de

niet iedereen vindt dat belangrijk. "Hoe kun je dat verschil aantonen?" is voor velen de



voer, zijn eigen stro. Op zijn bedrijf is zoveel natuurgebied met zoveel organisch materiaal dat hij zelfs compost kan maken voor tuinders in de buurt.

En dan komen we bij de vraag van het verschil. Iedereen is het er over eens dat koeien hun hoorns moeten houden. Maar wat met koeien die gewoon geen hoorns hebben? Ton Baars vertelt over de oeros en runderpopulaties in Scandinavië. Hoornloosheid is genetisch een dominante eigenschap. Vreemd genoeg zijn toch alle oerosen en alle oorspronkelijke rassen gehoord. Een uitzondering vormen een paar rassen in Scandinavië en Groot-Brittannië. Dat past in het beeld van geografische verschillen in de hoornvorm. Hoe verder zuidelijk je komt hoe groter de hoorns van de koeien die daar gehouden worden, naar het noorden toe worden de hoorns steeds kleiner. Ton Baars heeft onderzoek laten doen naar de kwaliteit van melk van gehoorde en onthoorde koeien. Behalve een klein verschil in wat

bedrijfsvoering hebben veel meer invloed." Zit daar niet een sleutel? In de pauze leg ik hem voor dat gehoord of ongehoord voor de bedrijfsvoering toch juist een groot verschil maakt. Met enige aarzeling beaamt hij dat. Kleinere koppels, duidelijke hiërarchie in de kudde en wat misschien wel het belangrijkste is: het dwingt je de relatie mens-dier te verzorgen.

De discussie na de pauze verloopt levendig, maar chaotisch. Leen Janmaat doet als voorzitter zijn best orde te scheppen in de veelheid aan standpunten en feiten. Maar als lid van de DVC is hij zelf te veel betrokken om afstand tot de discussie te houden. Er lijkt een gemis aan kennis en ervaring te zijn. Over onthoorde koeien weten en vinden we van alles. Maar met genetisch hoornloze koeien hebben we geen ervaring. Warmonderhof student Clemens Gabriel wil graag uiteenzetten dat de kwaliteit van de koe - antroposofisch beschouwd - direct samenhangt met het hebben van hoorns, maar

vraag. Is het niet vreemd dat we iets wat we zo belangrijk vinden nauwelijks kunnen verwoorden? In de geitenhouderij speelde dezelfde discussie een paar jaar geleden ook, maar dat is overgewaaid. Hoornloze geiten hebben vaak problemen met de vruchtbaarheid. Dus het voordeel heeft een nadeel. Wat er aan genetisch hoornloze koeien nog meer anders is zien we nu nog niet. Voor melkveehouder Max van Tilburg is dat wel duidelijk. Hij nodigt Jan Duindam uit ook het laatste stapje te zetten naar de top. Hij biedt hem aan samen naar de mogelijkheden van zijn stal te kijken. "Je zult het zien Jan, met hoorns is veel mooier, het is leuker."

De eerste kalveren zijn inmiddels bij Jan Duindam geboren. Of die straks Demeter melk mogen leveren? Daarover moet de DVC zich nog buigen. Want zo hebben we het georganiseerd.

Uitnodiging 5 november

# Werkplaats biologisch-dynamische landbouw

Op vrijdag 5 november organiseert de Landbouwsectie van de Antroposofische Vereniging in Nederland (AViN) samen met de Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding (BD-Vereniging) een werkplaats over biologisch-dynamische landbouw.

De dag wordt gehouden in samenwerking met boerderij Ruimzicht in Halle. Ruimzicht is een jong en veelzijdig BD bedrijf dat dit jaar op de Biovakbeurs in Zwolle de Ekoland Innovatieprijs won. Het gaat deze dag om het leveren van een bijdrage aan de ontwikkeling van de biologisch-dynamische landbouw. Dit doen we door ons actief te verbinden met de vraagstukken die de boer tegenkomt bij zijn streven om de idealen van de biologisch-dynamische landbouw op de grond te zetten.

AViN en BD-Vereniging zijn met elkaar in gesprek om in meer samenhang aan de verdere ontwikkeling van de landbouw te werken. De organisatie van deze dag is de eerste vrucht van dit proces (zie ook DP 2010-2).

Boeren, tuinders, winkeliers en alle andere belangstellenden zijn van harte welkom. Opgave graag voor 1 november bij: [info@bdvereniging.nl](mailto:info@bdvereniging.nl), 0321 315937.

*Plaats: Boerderij Ruimzicht in Halle (Gelderland), Bielemansdijk 11a, 7052CN Halle, [www.boerderijruimzicht.nl](http://www.boerderijruimzicht.nl).*

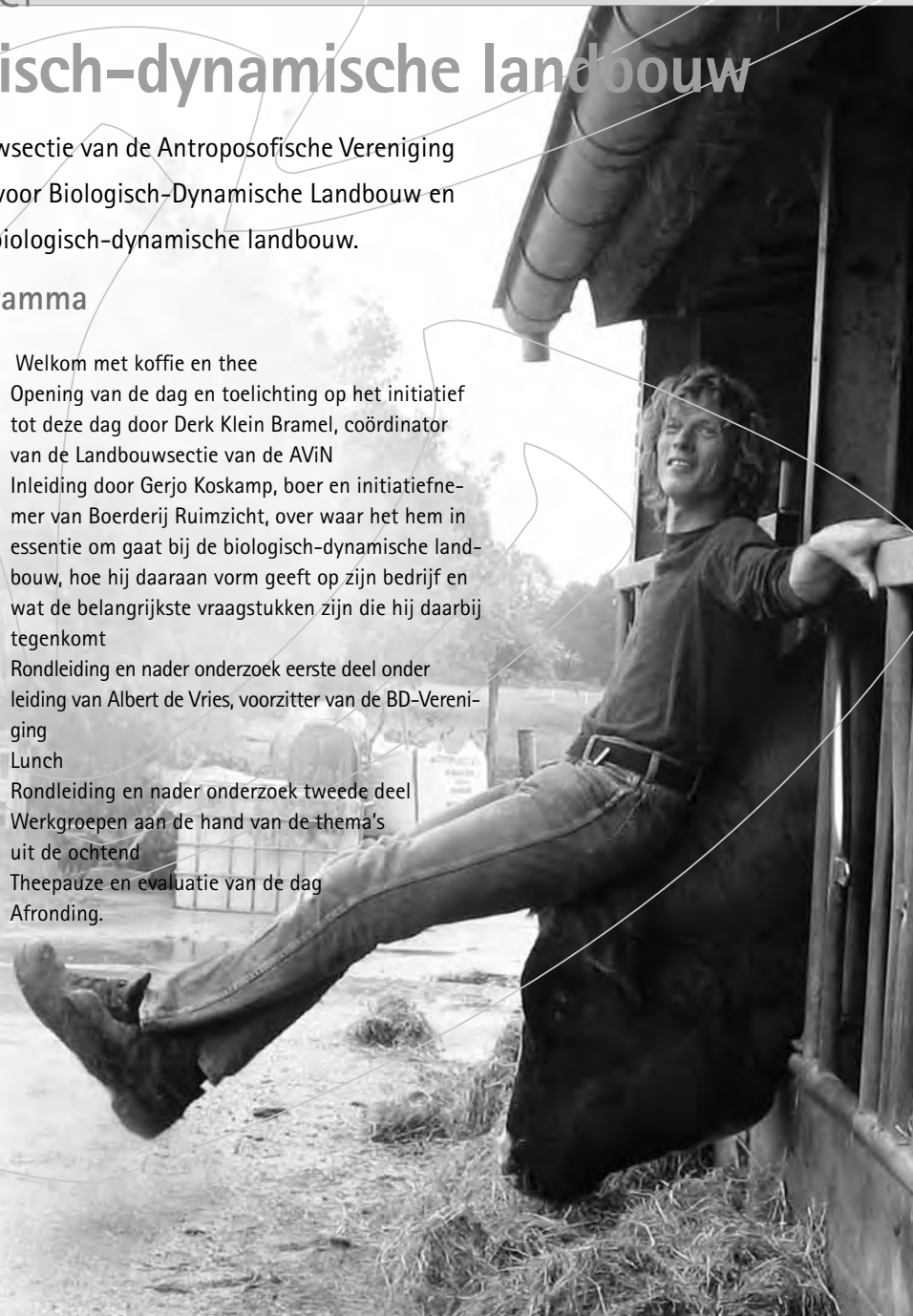
*Tijd: 5 november 2010, 10 uur – 16 uur.*

*Kosten: € 15,- inclusief koffie, thee en lunch.*

*Inlichtingen: [dkleinbramel@lievegoedzorggroep.nl](mailto:dkleinbramel@lievegoedzorggroep.nl), 0651532137.*

## Programma

- 10.00 u Welkom met koffie en thee
- 10.30 u Opening van de dag en toelichting op het initiatief tot deze dag door Derk Klein Bramel, coördinator van de Landbouwsectie van de AViN
- 10.40 u Inleiding door Gerjo Koskamp, boer en initiatiefnemer van Boerderij Ruimzicht, over waar het hem in essentie om gaat bij de biologisch-dynamische landbouw, hoe hij daaraan vorm geeft op zijn bedrijf en wat de belangrijkste vraagstukken zijn die hij daarbij tegenkomt
- 11.00 u Rondleiding en nader onderzoek eerste deel onder leiding van Albert de Vries, voorzitter van de BD-Vereniging
- 12.30 u Lunch
- 13.30 u Rondleiding en nader onderzoek tweede deel
- 14.30 u Werkgroepen aan de hand van de thema's uit de ochtend
- 15.30 u Theepauze en evaluatie van de dag
- 16.00 u Afronding.



# Collegiale toetsing in de praktijk

Stichting Demeter slaat met 'Collegiale Toetsing' een nieuwe weg in bij de certificering van het Demeter keur. Natuurlijk moet iedere Demeter-boer aan een lijstje harde eisen blijven voldoen, maar daarnaast komt er meer aandacht voor het versterken van BD-aspecten op het individuele bedrijf. Hoe werkt dat in de praktijk? *Tekst: Andries Palmboom | Foto's: Leen Janmaat, Andries Palmboom*

Ik mag aanwezig zijn bij een sessie Collegiale Toetsing: het is een voorrecht en ik vind het extra bijzonder omdat het onderlinge vertrouwen in zo'n groep de basis vormt, net als bij BD-beroepsontwikkeling (zie kader). Er komen persoonlijke zaken ter sprake en dat kan kwetsbaar zijn – niet iets voor potentiekijkers. Bovendien is het bedrijf dat nu centraal staat, niet onomstreden: Biokwekerij Poldervaart in Vierpolders bij Brielle. André Poldervaart teelt daar met zijn zoon René in een verwarmde kas op drie hectare tomaten, paprika's en komkommers onder Demeter-licentie (zie het artikel 'Hoe intensief kan Demeter zijn?' in DP 2009-2).

## De setting:

Ontvangend bedrijf: Biokwekerij Poldervaart, vader en zoon.

Collegiale toetsers: Leen Jan Reedijk van Bioventura, 100 ha akkerbouw in de Hoeksche Waard, en Pim Clotscher van Wilhelminahoeve, 80 ha akkerbouw in Anna Jacobapolder. De laatste heeft zijn partner meegenomen en een stagiair.

Begeleider: Leen Janmaat, Louis Bolk Instituut en Demeter Voorwaarden Commissie, mede-architect van de Collegiale Toetsing.

## Fase 1: terugblik

In de kantine staat een lange tafel. Aan de wanden plan-borden, werk- en vakantie-roosters. Leen Janmaat opent de sessie. Hij vraagt aan Pim Clotscher hoe het staat sinds de vorige bijeenkomst bij hem op de Wilhelminahoeve. Toen stond Pim's bedrijf centraal en werden hem een aantal ontwikkelpunten aangedragen. De bedoeling van Collegiale Toetsing is namelijk dat de BD-er in kwestie het komende jaar een werkpunt oppakt, waarmee hij het Demeter-gehalte van zijn bedrijf versterkt. Pim vertelt, dat hij werkt aan het versoberen van zijn teeltplan dat teveel teelten bevat. Zijn afwegingen gaan enerzijds over de bodemvruchtbaarheid en de bemestingbalans, anderzijds over de financiële opbrengst. Ja, hij zal zeker iets gaan doen met de tip van collega Leen Jan Reedijk om de voordelen van grasklaver te benutten. Daarmee is zijn werkpunt vastgelegd.

*'Vroeger was ik gangbare teler en ik heb echt moeten leren om te vertrouwen op de biologische en biologisch-dynamische teeltmaatregelen'*

## IJK

**Fase 2: rondleiding**

Nu is gastheer André Poldervaart aan de beurt. Hij vertelt, dat hij 10 jaar geleden de overstap maakte van gangbaar naar biologisch. Het viel samen met een heel moeilijke tijd in zijn leven. "Dat was heel intensief voor mij, maar het heeft mij in persoonlijke zin ook veel gebracht. Zes jaar geleden vroeg mijn leverancier om onder Demeter-licentie te gaan telen. Mijn ervaringen met biologisch waren positief, dus waarom niet? We klopten aan bij de Demeter Voorwaarden Commissie, maar toen bleek verwarmde kasteelt een zeer beladen onderwerp te zijn. We hebben heel wat intensieve gesprekken gehad. Ik heb er veel van geleerd. Tenslotte werd de licentie verleend. Afgelopen jaar heb ik de BD-cursus gedaan en nu begrijp ik nog veel beter waar het in BD om gaat. Interessant, enthousiasmerend. Ik zie het als mijn uitdaging om daar zo goed mogelijk op aan te sluiten."

André leidt ons rond over zijn bedrijf. "Deze tak van sport", zegt hij, "bestaat het volle seizoen uit strijd tegen de belagers van het gewas. Je kunt niet vroeg genoeg beginnen met het inzetten van natuurlijke vijanden tegen luis. Je moet uiterst alert zijn op haarden van schimmel en luis. Dit seizoen ging het mis in de paprika's. Eind voorjaar zag het er zo zielig uit, dat er medewerkers waren die vonden dat ik het gewas moest ruimen. Dat zou een veel te grote strop geweest zijn. Ik bleef vertrouwen op

de goede afloop. Wat een opluchting toen het gewas er overheen groeide! Nu hebben we prachtige paprika's en daar ben ik trots op. Vroeger was ik gangbare teler en ik heb echt moeten leren om te vertrouwen op de biologische en biologisch-dynamische teeltmaatregelen. Met de nodige scepsis ben ik de preparaten gaan gebruiken. Maar wat een prachtig effect heeft met name het kiezelpreparaat!"

Tijdens de rondleiding komen al snel bodem en bemesting ter sprake. Deze kasteelten vragen veel van de grond, zeker op het vlak van stikstofinput en -output. Er gaat compost op, die elders wordt gemaakt en door André hoogstpersoonlijk wordt voorzien van de BD-compostpreparaten. De bevreedde blikken van het composteringsbedrijf neemt hij daarbij voor lief. André trekt alles uit de kast om de bemesting in organische vorm voor elkaar te krijgen. Hij ontkomt niet aan tussentijdse bijvoeding met hulpmeststoffen in de vorm van organische mestkorrels. Pim Clotscher en Leen Jan Reedijk stellen daar vragen over. "Is er samenwerking met collega-BD-veehouders, waar je dierlijke mest kan betrekken?" André: "Ik heb nog zes hectares beschikbaar naast de kassen. Die verpacht ik nu, maar daar wil ik graag iets in de bedoelde richting mee gaan doen." Leen Jan Reedijk: "Ik raad je aan om bemesting met het inwerken van vers gemaaide gras-klover serieus te overwegen."

Terwijl we rondlopen valt op hoe intensief



de kasteelten zijn. Alles komt heel nauw. De aandacht kan geen moment verslapen. André heeft 2 jaar geleden zijn kassen herbouwd en voorzien van de modernste middelen. Er staan hem nu technieken ter beschikking, die het mogelijk maken om de zaak optimaal te beheersen. "Dat is nodig in de moderne markt, want ondermaatse en gebrekkige komkommers, paprika's en tomaten worden ook biologisch heus niet meer geaccepteerd. We willen toch vooruit?"

Inderdaad staat er een indrukwekkend machinepark. Wat een investering! Een spik-splinternieuwe verwarmingsketel die elektriciteit voor het net produceert, gigantische tanks voor de warmteopslag, een generator, een verdiepte laaddock voor vrachtwagens, sorteermachines. En voor alle soorten werkzaamheden zijn er hulpmiddelen op wieltjes ontwikkeld; we zien ze netjes geparkeerd staan. De meesten zijn ook nog op (arbo-) hoogte instelbaar.

Op de vraag hoe hij de arbeid organiseert antwoordt André: "Door mijn 10 à 20 medewerkers veel structuur aan te bieden. Want ook daarin zijn de eisen heel hoog, qua precisie en productiviteit. Ik heb dat moeten leren. Bij de herbouw had ik zogenaamde 'rijregistratie' aangeschaft. Daarmee kun je de medewerkers haarfijn digitaal volgen. In de glastuinbouw is dat heel normaal, maar ik heb de kastjes weggehaald. Ik kon er niet mee werken. Het komt toch allereerst op mij persoonlijk aan - als leiding - of er een fijne werksfeer is? Als ik daarin slaag volgt een resultaatgericht werkproces vanzelf."

### Fase 3, beeldvorming

De collega's hebben hun ogen uitgekeken. Dat blijkt tijdens de volgende fase van de Collegiale Toetsing. We zijn terug in de kantine en in een rondje geven de collega's hun indruk van het bedrijf. Allemaal hebben ze ontzag voor de manier waarop André moderne techniek inzet ten dienste van Demeter-productie. Ze waarderen ook hoe André met hart en ziel en vakmanschap verbonden is met de nieuwe fase, waarin hij zijn bedrijf heeft gebracht nu het Demeter is.

### Fase 4, zelfbeoordeling

Het 'Scoreformulier Collegiale Toetsing 2010' komt op tafel. Aan André de vraag om toe te lichten wat hij zelf vindt van zijn prestaties op gebied van Bodemkwaliteit, Levenskwaliteit, Ecologische kwaliteit en Sociale kwaliteit. "Pas op", zegt Leen Janmaat vooraf, "op de papieren staan weliswaar allemaal deelpunten, maar die verleiden je al te makkelijk tot een statische beoordeling per punt. Het gaat er veel meer om, dat die punten jou op weg helpen als BD-er en dat ze je helpen om voor het volgende jaar het meest toepasselijke werkpunt te kiezen. Dat is juist niet statisch. Je kunt dan spreken van procesmatige oftewel dynamische beoordeling."

Als André de punten langsgaat blijkt toch hoe moeilijk het is om Leen's aanwijzing ter harte te nemen. Zodra Leen merkt, dat André affiniteit en ambitie voelt bij een verbeterpunt, vraagt hij hem om dat vast te houden. Op andere aspecten ziet André wel, dat het vraagt om verbetering, maar dan merkt Leen dat André nog te zoekend is

op dat aspect. Leen schuift dat door: "Mischien voor later."

### Fase 5, objectivering

Op ieder aspect, waarop André zichzelf beoordeeld heeft, geven de collega's vervolgens hun visie. "Want," aldus Leen, "dat objectiveert André's eigen beoordeling. Bovendien brengt het de ontwikkelpunten in het collegiale proces en dat procesmatige is precies wat we zoeken binnen de Collegiale Toetsing. Ik ben er van overtuigd, dat dit zal zorgen voor verdieping en versteviging van het Demeter-merk. Dat is iets, wat een van buitenaf aangedragen checklist niet vermag."

De aspecten 'bodem', 'bemesting' en 'energiegebruik' leveren het meeste collegiale commentaar op. Pim Clotscher verwoordt, dat hij daar moeite mee heeft. Dat doet hij op een respectvolle manier. Daardoor is het juist heel krachtig. Iedereen aan tafel herkent hierdoor de spanning in de huidige ontwikkelingsfase van Poldervaart. De eerste die zich geroepen voelt hieraan iets te doen is André zelf. Mijn indruk: André is een aanpakker en dit is hem zeker toevertrouwd. Het was de mensen van de Wilhelminahoeve opgevallen dat André's Biokwekerij bij de eerste aanblik niet onmiskenbaar als Demeter-bedrijf te herkennen is. Wat kan dat zijn? Omdat ieder hoekje benut is en beheersbaarheid uitdrukt? Of is het nieuwwichts toe te laten, van hele andere orde? Een 'overhoek' met wilde veldbloemen, een uitbundige struik, een hommelnest?

Leen Jan Reedijk zou het onverwachtse eer-

der zoeken in experimenten met rassen of bemesting, op een klein hoekje in de kas. "Ik heb zelf ervaren, dat dan vaak uit onverwachte hoek een oplossing opduikt voor iets wat al langer suddert". Maar gaande het

## *BD-beroepsontwikkeling*

De Collegiale Toetsing wordt bij veel bedrijven begeleid door iemand met ervaring in de begeleiding van BD-beroepsontwikkeling. De Toetsing lijkt op het 'boerenbezoek' in de BD-beroepsontwikkeling, alleen ligt er een zwaarder accent op het versterken van BD-aspecten op het bedrijf.

Boeren en boerinnen die nog iets méér willen, kunnen zich aanmelden voor een van de vormen van BD-beroepsontwikkeling. Begin oktober gaan nieuwe groepen van start, dus meld je snel aan voor:

- twee korte thema-intervisiegroepen (half oktober 2010-januari 2011): één voor 'bedrijfs-afronders', één voor 'bedrijfs-instappers'
- drie nieuwe doorgaande intervisiegroepen: Groningen + Drente, Achterhoek, Midden-Nederland
- individuele coaching gesprekken
- andere wensen in overleg

Meld je aan bij Joke Bloksma (joke.bloksma@planet.nl; 050-5421158) of Luc Ambagts (lucambagts@bdvereniging.nl; 0321-315937). Voor verdere informatie, zie vorige nummers van DP en [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl).

gesprek krijgt Leen Jan een inval: "Ik raad je aan om mest van een collega BD-er te laten komen en om daar een composthoop van te maken, op het erf, lekker dichtbij huis. Je kunt de composthoop dan makkelijk dagelijks verzorgen. Ik voorspel, dat je dat veel gaat opleveren, wat wezenlijk BD is."

## **Fase 5, werkpunten kiezen**

André krijgt het laatste woord en mag zeggen met welk punt hij volgend jaar aan de slag gaat. Dat hoeft nog niet definitief te zijn want de afspraken worden na afloop van het bezoek aan het bureau van de Stichting Demeter toegestuurd.. André: "Ik heb van deze avond veel opgestoken. Ik ga het eerst eens puntsgewijs opschrijven en dan overdenken. Maar sowieso ga ik aan de gang met mijn verpachte grond, met samenwerking met een collega-veeboer en met grasklaverbemesting. Maar Leen Jan's methoep leg ik toch liever achterop het land ... ."

Na een avond serieus werken spreken ze vlot een datum af voor de volgende bijeenkomst. Bij Leen Jan Reedijk op de Bonaventura-hoeve zal André laten weten wat zijn definitieve keuze is geworden.

*Meer over de achtergronden van Collegiale Toetsing kunt u lezen in DP 2010-1. Eerdere nummers van DP staan op [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl).*

*René (links) en André Poldervaart >*





Kent u Collina, Evelina of Santana? Minstens zo lekker als Jonagold en Elstar, met als voordeel dat ze veel minder gevoelig zijn voor aantastingen. Maar fruitteler Wil Sturkenboom kan de onbekende namen aan de straatstenen niet kwijt. Dus heeft hij zélf een manier bedacht om de Hollandse consument voor zijn appels te winnen. *Tekst & beeld: Annelijn Steenbruggen met dank aan Stichting Demeter*

Biologisch-dynamisch fruitteler Wil Sturkenboom is benoemd tot regionale Held van de Smaak 2010 in Flevoland. Het leuke is: hij vindt het zelf eigenlijk wel terecht! "Als je naar mijn assortiment vers fruit kijkt, heb ik een kleurrijk palet aan smaken. Onze rode bessen bijvoorbeeld hebben een vol aroma en zijn zoeter dan je gewend bent. Ook binnen de jams en sappen heb ik mooie smaken ontwikkeld. Ons nieuwste product is een jam met honing. Die is echt heel bijzonder geworden."

**'Ik wil mijn fruit ge**



## Oogappels

De eretitel heeft Wil met name te danken aan zijn insteek op een nieuwe generatie fruitrassen. Die nieuwe fruitrassen zijn de 'helden' van Wil. Via papieren fruitzakjes en winkelposters stelt hij ze voor als smaakvolle persoonlijkheden: de apperassen Collina, Alkmene, Santana, Autento, Nr. 251, Topaz, Evelina en de peer Concorde. Stuk voor stuk zijn ze fris, knapperig, sappig of zoet van smaak met een authentieke geur en kleur. Appels en peren om trots op te zijn. En dat is Wil ook. Het frustrert hem dan ook mateloos dat hij zijn oogappels aan de straatstenen niet kwijt kan. Wil: "Inkopers en consumenten hebben de neiging om te grijpen naar bekende fruitrassen, zoals Jonagold, Elstar en Conference. Ik heb ze zelf ook, ze verkopen het makkelijkste, maar ik vind het niet leuk om ze te telen."

## Bijna paars

De reden dat Wil de Elstar en Jonagold liever niet in zijn boomgaard heeft staan, is omdat ze ongelofelijk gevoelig zijn voor schimmels. In de reguliere fruitteelt worden ze behandeld met chemische bestrijdingsmiddelen en

ook Wil heeft voor deze fruitrassen spuitmiddelen nodig. Op zijn biologisch-dynamische bedrijf gebruikt hij weliswaar natuurlijke spuitmiddelen maar ook die verstoren het ecologisch evenwicht. Het kan gelukkig ook anders. De 'helden' van Wil zijn van nature bestand tegen schimmels en daardoor ideaal voor de biologische fruitteelt. Bovendien zijn ze een feest om te eten en om naar te kijken. Met name de dieprode, bijna paarse kleur van nr. 251 is een prachtige decoratie op de fruitschaal.

## Domineren

Het liefst zet Wil zijn boomgaard vol met de nieuwe generatie fruitrassen. Daarom heeft hij afgelopen vijf jaar fanatiek stad en land afgereisd om inkopers en groothandelaren kennis te laten maken met de bijzondere namen en smaken. Wil wist hen te interesseren voor zijn fruit maar helaas leverde het geen concrete handel op. De Jonagold en Elstar blijven onverstoort het winkelschap domineren. Als het moet, worden ze zelfs van overzee aangesleept. Wil: "Toen ik afgelopen herfst die berg geïmporteerd fruit in het schap zag liggen, werd ik er ziek van.

Als mij iets niet zint, ga ik net zo lang door tot ik de oplossing heb. Hoe krijg ik het roer om? Hoe krijg ik mijn appels en peren bij de Nederlandse consument? Mijn Autento willen ze in Engeland hebben en nr. 251 is in Frankrijk geliefd. Dat vind ik zonde. Ik wil mijn fruit gewoon in Nederland verkopen. Begin dit jaar heb ik de knoop doorgehakt: de marketing van mijn unieke fruitrassen heb ik in eigen hand genomen."

## Max van Huut

Wil heeft dus speciale fruitzakjes en posters gemaakt, waarop de smaken van de rassen omschreven worden. Daarnaast start hij in september met een schap voor Demeter groente en fruit in de Deen supermarkt. Wil: "Architect Max van Huut heeft een prachtig schap van bamboe ontworpen waar zes groente- en fruitkistjes op kunnen staan. In de onderste kistjes komen Demeter aardappels, peen, uien of andere seizoensgroente te liggen. In de bovenste kistjes komt Demeter fruit. In overleg met Deen bepaal ik alles zelf: de vormgeving, de verpakking en het assortiment. We starten met een pilot in drie Deen supermarkten. Tijdens de intro-

# woon in Nederland verkopen'



ductieweek zal een van mijn fruitplukkers het schap bemannen en klanten informeren. Daarna wijs ik op elke locatie een betrokken klant of winkelmedewerker aan, die het leuk vindt om het schap te verzorgen zodat het er smakelijk en netjes blijft uitzien."

## Fruit & Fris

Een ander plan om de tussenschakels in de voedselketen te pareren, is het concept Fruit & Fris. Wil: "We hebben prachtige dozen ontworpen waarmee we 5 liter sap en 7 kilo appels kunnen versturen. Vanaf medio september kan je via internet de pakketten bestellen en de volgende dag heb je het in huis. Omdat het sap bij nul graden wordt verpakt, werken de flessen als koelement voor het fruit." Zowel bij de Fruit & Fris postpakketten als bij het supermarktschap zal Wil het verhaal van de Warmonderhof-boomgaard vertellen. Dat verhaal gaat niet alleen over de nieuwe fruitrassen maar ook over studenten en Demeter.

## Kalkoenen

De Warmonderhofboomgaard is verbonden aan de Warmonderhof, de opleiding voor biologisch-dynamische boeren. Dat betekent dat er wekelijks 80 voltijd en 150

deeltijd studenten parttime meedraaien op het bedrijf om het fruitteeltvak te leren. De studenten dragen bij aan de vrolijke en ondernemende bedrijfscultuur. Er wordt niet alleen hard gewerkt maar er is ook ruimte voor grappen, grollen en creativiteit. Een voorbeeld van een creatief studentenproject zijn de 1000 kalkoenen, die tussen de appelen en perenbomen scharrelen. De studenten hebben er een bedrijfsplan voor geschreven en Wil begeleidt de studenten bij de uitvoering ervan. De investering en de opbrengst van de kalkoenen is het pakkie aan van de studenten maar Wil heeft er zelf ook profijt van. De witte vogels houden het gras kort, ze eten insecten en ze bemesten de bodem.

## Balans

Het bedrijf van Wil heeft het Demeter keurmerk. Misschien is de biologisch-dynamische bedrijfsvoering ook wel het geheim van het smaakvolle fruit, waarmee Wil Held van de Smaak Flevoland is geworden. Wil: "De basis van dit bedrijf is compost. Goede compost brengt de hele bodem in beweging, waardoor er een symbiose kan ontstaan tussen het bodemleven en de boom. Die symbiose zorgt uiteindelijk voor een goede smaakontwikkeling in het fruit. Wij verster-

ken de compost met preparaten, een soort homeopathische middelen van kruiden, mest of silicium. Daarmee kan ik de bomen een oppepper geven. Het siliciumpreparaat bijvoorbeeld ondersteunt bij het afrijpen. Voor mij als Demeter fruitteeler is balans het toverwoord. In de natuur heeft alles z'n eigen ritme. Daar houd ik rekening mee. Zodra ik ga forceren of ingrijpen, ontstaat er een onbalans en zal ik last krijgen van ziektes of plagen. Zolang er balans is, heb ik het makkelijker en zijn er weinig problemen."

## Koning

Voor Wil liggen het supermarktschap en Fruit & Fris in het verlengde van zijn Demeter-bedrijfsvoering: "Daarmee ben ik op zoek naar de economische balans." Hopelijk zorgen de nieuwe marketingconcepten voor de lang verwachte doorbraak van de nieuwe fruitrassen. Als Wil dan ook nog in september gekroond wordt tot nationale Held van de Smaak is hij de koning te rijk.

Vanaf medio september kunt u de Fruit & Fris pakketten bestellen via: [www.fruitenfris.nl](http://www.fruitenfris.nl)



# Vieze vliegen

Toen Rudolf Steiner in 1924 de reeks voordrachten gaf, die we nu de Landbouwcursus noemen, liepen er paarden voor de ploeg en molken de boer en boerin met hun knechten de koeien met de hand. Het was een totaal andere tijd. Maar veel van Steiners inzichten zijn tijdloos: ze zijn nog steeds inspirerend voor boeren, tuinders én consumenten in onze moderne tijd. In deze column bespreekt **Jan Saal** enkele inzichten uit de landbouwcursus.

De vijfde voordracht gaat onder andere over de werking van bacteriën in de mest. Er bestaat onder mensen een zekere vanzelfsprekendheid over de werking van bacteriën als oorzaak van allerlei zaken. Er bestaan volgens deze redenering ziekte verwekkende bacteriën, maar ook gezond makende bacteriën.

Rudolf Steiner ziet het optreden van bacteriën meer als een gevolg van de toestand waarin de stoffen zich bevinden. Om dat te illustreren gebruikt hij een markant voorbeeld: wanneer we in een kamer veel vliegen aantreffen, kunnen we denken dat de kamer vuil is, omdat er zoveel vliegen zijn. Dat is dan een verwarring tussen oorzaak en gevolg. Er zijn zoveel vliegen in de kamer, omdat de kamer vuil is. Zij vinden in het vuil de voedingsbodem om zich te vermeerderen. Wanneer we nu de situatie willen veranderen door de vliegen aan te pakken, zullen we geen succes boeken. Niet door alle vliegen te verwijderen, maar ook niet door bepaalde vliegen te telen, die dan het vuil zouden moeten opruimen. De enige manier om de toestand van de kamer te veranderen, bestaat uit het verwijderen van het vuil.

Dit geldt ook voor de omgang met mest en aarde. Het optreden van bepaalde bacteriën is symptomatisch voor de toestand waarin de aarde of de mest zich bevindt. Het heeft geen zin om bepaalde bacteriën te bevorderen of te bestrijden, we moeten veel meer naar de toestand van de mest of van de aarde zelf kijken.

Van daaruit komt hij dan op de ontwikkeling van de preparaten. Preparaten zijn geen minerale substanties,

maar substanties die uit de levende natuur genomen zijn en op zodanige manier zijn bewerkt, dat zij hun krachten kunnen overdragen aan de mest en aan de aarde. Daardoor werken preparaten niet mineraliserend, maar leven schenkend. Zij brengen de substanties in een toestand dat het leven er beter mee om kan gaan.

Daarna wordt het makkelijk en moeilijk tegelijkertijd. Het maken van de preparaten en de werking ervan legt hij duidelijk uit. Waaróm deze preparaten zo werken, dat legt hij echter niet uit. Ik begrijp het zo: de planten die als basis voor de preparaten dienen hebben een voorbeeldwerking in hun omgang met bepaalde stoffen die voor het leven belangrijk zijn. Door deze plantensubstanties op een bepaalde manier te bewerken kunnen zij dit voorbeeld uitstralen naar hun omgeving. Preparaten voegen zo kwaliteiten toe aan de toestand van mest en aarde. Daardoor kunnen planten er beter op groeien en kunnen die op hun beurt beter als voedingsmiddel dienen voor mens en dier.

Door de werking van de preparaten moet de toestand van mest en aarde dus verbeteren. Dat moet ook waarneembaar zijn voor de boer, die let daar immers op en heeft daar ook verstand van. Goede teeltresultaten volgen dan vanzelf.

*De voordrachten staan in bewerkte vorm op [www.stichting-warmonderhof.nl](http://www.stichting-warmonderhof.nl). Klik op stichting, achtergronden, landbouwcursus.*



*Deel 5 van de serie Bedrijfsovername*

# Op zoek naar een 'spiritueel-

Ruud Hendriks heeft als schoolleider op Warmonderhof veel te maken met jonge ondernemers in spe, die graag een bedrijf willen overnemen. Maar hoe doe je dat als er slechts een bescheiden bedrag op je bankrekening staat? De sleutel ligt volgens Ruud in een nieuwe benadering: niet 'ondernemer zoekt opvolger', maar 'initiatief zoekt toekomst'.

*Tekst: Ruud Hendriks, bestuurslid BD-Vereniging | Foto's: Warmonderhof, Ester Maarsen*

Op Warmonderhof ben ik veel bezig met continuïteit. Continuïteit van de bedrijven en de school, maar ook met de continuïteit voor studenten. Na hun opleiding willen ze verder, zo mogelijk als ondernemer op een bedrijf. 'Bedrijfsovername' is lang de term geweest

waarmee werd aangegeven dat een bedrijf van de ene ondernemer naar de andere overging. Die term is vooral persoonsgericht. De term voor de toekomst is 'bedrijfscontinuïteit'. Met dit woord staat veel meer het bedrijf centraal. Het bedrijf blijft door de jaren

heen bestaan en wordt in die tijd door verschillende mensen gevoerd. Overdracht is in die situatie geen verkoop van hardware tegen een afgesproken bedrag maar overdracht van de verzorging van een initiatief.



# BD-boerderij-dating-bureau'

## Onze winkel

Uit eigen ervaring heb ik gemerkt hoe dit proces kan werken. Mijn partner Annemieke kocht in 1997 natuurvoedingswinkel De Roode Ploeg in Harlingen. Na een aantal jaren kreeg het leven een wending en kwam de winkel te koop. Die verkoop wilde niet lukken. Dat gaf veel stress: je wilt de klanten niet in de steek laten en er zit geld in de winkel. De inventaris en de voorraad hebben geen enkele waarde wanneer de winkel wordt opgeheven. Als eigenaar kun je niet eenvoudigweg je baan opzeggen en een an-

dere richting in gaan.

Op een bepaald moment kwam Annemieke tot de conclusie dat ze op het verkeerde spoor zat. Tot nu toe had ze gedacht in termen van geld, risico en koper, maar nu verlegde ze haar aandacht naar de identiteit van de winkel. Het is een initiatief waar veel al of niet betaalde medewerkers hun ziel en zaligheid in hebben gelegd. En er is een groep klanten voor wie de winkel erg belangrijk is. Vanuit die gedachte stuurde ze de boodschap 'er is een initiatief dat opvolging zoekt' de wereld in. Het duurde niet lang of er meldde zich ie-

mand die het initiatief verder wilde dragen. Uiteraard komt er dan nog een gesprek over geld en overname, maar dat komt relatief makkelijk goed wanneer koper en verkoper er graag samen uitkomen. In dit voorbeeld is het nog wel een klassieke verkoop, maar al wel vanuit een meditatief of spiritueel verzorgd proces.

## 1+1 wil geen 2 worden

Op Warmonderhof leiden we veel jongeren op die niet uit de landbouw komen maar er wel in willen werken, vaak graag als zelfstan-

dig ondernemer. Geld om een bedrijf te kopen hebben ze niet. En wanneer je geen kapitaal meeneemt, is het onmogelijk een bedrijf van enige omvang over te nemen. Kopen van een land- of tuinbouwbedrijf is een investering van tonnen tot miljoenen, onder andere omdat de waarde van de grond extreem hoog is: 50 hectare grond is al snel 2 miljoen euro waard, en dan heb je er nog niets op staan. Het erven van een bedrijf van ouders is ook niet eenvoudig. Alle erfgenamen kunnen aanspraak maken op een erfdeel, dus het kind dat het bedrijf overneemt moet veel geld op tafel leggen.

Een enkele Warmonderhoffer heeft het geluk een landeigenaar te vinden die uit principiële motieven een BD- of bio-boer zoekt en een niet-commercieel tarief voor grond en/of gebouwen vraagt. Soms een particulier, steeds vaker ook clubs als Staatbosbeheer of Natuurmonumenten. Maar dit gaat over slechts



## Boerderij zoekt boer

Op zoek naar een boerderij? In deze DP staan maar liefst drie boerderijen die een boer zoeken, De Klompenhoeve (zie pag. 36), Oosterwaarde en Ferme Rafael (zie pag. 39).

een fractie van de landbouwgrond. Tegelijkertijd zien we in de landbouw veel ondernemers die eraan toe zijn om hun boerenbestaan te stoppen; gangbaar, bio, BD, daarin is geen verschil. Veel van die ondernemers hebben geen bedrijfsopvolging in het gezin, dus ze zoeken naar een koper. En verkoop zal wel moeten omdat de oudedagsvoorziening in het bedrijf zit.

Daar zitten we dan: jongeren die de landbouw in willen maar dat niet voor elkaar krijgen en ondernemers die hun bedrijf willen overdragen maar daar niemand voor kunnen vinden. 1+1 wil geen 2 worden.

## 1+1 = 3

Om ondernemerschap in de landbouw mogelijk te houden moet de vicieuze cirkel kopen-verkopen worden doorbroken. Stichting Grondbeheer BD-landbouw\* is bijvoorbeeld vanuit die achtergrond ontstaan. Door de



## Winterconferentie

Het thema 'Bedrijfscontinuïteit' staat centraal op de Winterconferentie van de BD-Vereniging begin maart 2011. Bedrijfsovername wordt vaak gezien als een thema voor 50-plussers. Maar bedrijfscontinuïteit is actueel voor ELK bedrijf in ELKE fase van bestaan. Meer hierover leest u in DP 2010-5.

grond in de stichting onder te brengen en aan een boer te verpachten tegen een kostendekkend tarief wordt de grond onttrokken aan de cyclus van waardestijging. De waardestijging is er wel, maar die wordt niet zoals bij normale opvolging te gelde gemaakt. Behoud van grond voor BD teelt is de hoofddoelstelling. Dit is te vergelijken met de insteek van het overdragen van het initiatief zoals in het winkelvoorbeeld. De ondernemer moet dan wel op een andere manier de oude dag regelen. Er zijn consumentenbedrijven die grond in een eigen stichting onderbrengen. Die grond wordt bijvoorbeeld door donaties 'waardevrij' gemaakt.

Wanneer deze nieuwe vormen van bedrijfscontinuïteit ontstaan heeft dat veel voordelen. De boer heeft zijn opvolger, dat is 1. De jongere heeft zijn bedrijf, dat is 2. En de druk om op dat bedrijf maximaal financieel te scoren wordt minder. Dus de vruchtwisseling kan ruimer, het vee kan meer ruimte krijgen, er kan worden gekozen voor maximaal lekkere rassen in plaats van maximaal kilo's leverende gewassen. 1+1 = 3!

## Voorbeelden

Het aantal voorbeelden van jongeren die hun plek in de landbouw weten te vinden als ondernemer is nog niet groot. Joris Kolléwijn is een oud Warmonderhof student die het ondernemerschap op De Lepelaar in St Maarten overneemt, een tuinbouwbedrijf van 44 hectare (zie DP 2009-3). Joris is als stagiair op het bedrijf begonnen en is er op den duur mee vergroeid geraakt. Martijn Schieman heeft het ondernemerschap op akkerbouwbedrijf De Zonneboog in Lelystad (100 hectare) overgenomen van Lex Kruit. Als ik met

beide jonge boeren spreek, valt me op dat ze beide een verhaal vertellen waarin het niet direct over geld gaat. Martijn ging in zijn studentenjaren in eerste instantie op het bedrijf wonen omdat hij in de buurt een landbouwopleiding ging doen. Gaandeweg ontstond een werkrelatie die uiteindelijk heeft geleid tot overname van het ondernemerschap.

Het valt me op dat Joris en Martijn allebei vertellen dat het voelt alsof ze in de loop van de tijd een deel van de familie zijn geworden. Die vertrouwde relatie met de oude ondernemer is van groot belang bij de overdracht. Het is een combinatie van vader/zoonverhouding en vriendschap. In die zin is er nog een parallel met het vroegere erven van een bedrijf. Het blijft in de familie, alleen is die familie geen familie van bloedverwanten maar van geestverwanten. De oud ondernemer gunt de nieuwe ondernemer het bedrijf, dat staat voorop. Uiteraard zitten er eindeloos veel financiële, fiscale en juridische haken en ogen aan het traject. Maar die zijn te overwinnen wanneer het bedrijf wordt gegund. Dit betekent automatisch dat bedrijfsoverdracht binnen bedrijfscontinuïteit veel tijd vraagt. Er moet een relatie ontstaan. Dat kost jaren en, net als in de liefde, hoeft het zeker niet de eerste te zijn waarmee de relatie een blijvende wordt (voor Joris waren er nog vier anderen). De overdracht vraagt van de oude ondernemer het vermogen stapsgewijs los te laten. De nieuwe ondernemer moet balans zien te houden: hij moet kleine stappen nemen en tegelijkertijd wel initiatief naar zich toe halen.

Voorbeelden zien we ook buiten het landbouwbedrijf. Buys & Ko in Wageningen is een natuurvoedingswinkel waar naar nieuwe eigendomsverhoudingen is gezocht. Het ver-

mogen is in een Commanditaire Vennootschap ondergebracht. Stichting Sleipnir is een stille vennoot. Deze vennoot beheert het kapitaal maar doet niet mee in de bedrijfsvoering. De actieve vennoten krijgen vanuit de winkelexploitatie een inkomen en een pensioen als beloning voor hun werk, maar ze delen niet mee in vermogensgroei. Ze krijgen ook geen uitkoopsom wanneer zij stoppen. Kapitaal en eigendom worden op deze manier geneutraliseerd. Sinds enige tijd wordt ook aan de 'klantzijde' van de winkel gewerkt aan nieuwe financieringsvormen. Klanten dragen in een klantencoöperatie bij aan financiering van de voorraad (zie DP3 van 2010).

### Het wezen van het bedrijf

Bij overname is er een continu voortgaand gesprek tussen de betrokkenen. Maar er is een veel subtieler gesprek dat mede moet worden gevoerd: het gesprek met het bedrijfswezen. Want het bedrijf is een organisme en heeft een bedrijfswezen met een bedrijfsindividualiteit die voor ons herkenbaar is in de vorm van sfeer, energie, kleur en bezieling. Het bedrijfswezen helpt de ondernemer; het is in de geestelijke wereld van het bedrijf actief. Maar het wezen wil wel gezien en gehoord worden om mee te kunnen werken. Je kunt de samenwerking met het bedrijfswezen ondersteunen door je er bewust van te zijn, bijvoorbeeld door een bedrijfsnaam te gebruiken en met rituelen of meditatie te werken. In mijn werk op Warmonderhof bijvoorbeeld ben ik in gedachten ook regelmatig even in gesprek met 'het Warmonderhof wezen'. Ik vraag wat, vertel wat, visualiseer, maak een grap, mopper, vraag hulp. Maar wel met serieus bewustzijn van een bedrijfswezen. Het

is niet ingewikkelder dan het gesprek met een collega, het is alleen wat meer zoeken op welk moment en via welke weg de reactie komt. Voor iedereen die een bedrijf voert en het wil overdragen is het belangrijk om in gedachten te overleggen met het wezen van het bedrijf en het op de hoogte te houden.

### Boer zoekt boerderij

In de komende winter staat in de BD-Vereniging het gesprek over bedrijfscontinuïteit op de voorgrond. We gaan op zoek naar een structuur waarin opvolgers elkaar kunnen vinden en kunnen worden begeleid en ervaringen kunnen uitwisselen. Enkele coaches van de BD-beroepsontwikkeling hebben zich in dit thema bekwaamd (zie ook kader 'BD beroepsontwikkeling' op pag. 15). Het lijken platitudes sinds het succesvolle Boer zoekt vrouw. Maar waar vroeger de kerkgemeenschap voor de relaties zorgde, brengen tegenwoordig datingbureau's en internetontmoetingen veel geslaagde relaties tot stand. Dus we gaan op zoek naar een eigentijds 'spiritueel-BD-boerderij-dating-bureau' nu de oude wegen om elkaar te ontmoeten niet meer werken. In aansluiting daarop is een structuur nodig waarin de jonge boer langzaam het initiatief kan overnemen. Land & Co, de BD-Vereniging en Warmonderhof laten zich inspireren door het Gildesysteem van vroeger, en zoeken naar een moderne variant waarin leerling, gezelschap en meester naast elkaar aan het werk kunnen zijn, niet gehinderd door te zware financiële lasten.

\* *Meer over Stichting Grondbeheer BD Landbouw vindt u op de geheel vernieuwde website [www.bdgrondbeheer.nl](http://www.bdgrondbeheer.nl)*

# Biologisch-dynamische landbouw in Zuid-Afrika

## 'Lewenskrachtige Boerdery'



Redactielid Wim Goris reisde naar Zuid Afrika en nam een kijkje bij de 'Biodinamiese Landbouvereniging in Suider-Afrika' en bij enkele bedrijven. *Tekst en foto's: Wim Goris*

Ik ben uitgenodigd op Spier Estate, een grote wijnboerderij tussen Stellenbosch en Somerset West, 60 kilometer oostelijk van Kaapstad. Op het landgoed van 700 hectare hanteert men de biologisch-dynamische methode om de vruchtbaarheid van de grond te herstellen. Op dit terrein is sinds het begin van dit jaar de vrijeschool, de Stellenbosch Waldorf School, gevestigd. De BDAASA (Biodynamical Agriculture Association in South Africa) heeft plaats gekregen in het gebouw van de school.

Liesl Haasbroek, secretaris van de BDAASA, en Helen van Zyl, voorzitter en coördinator, ontvangen mij vriendelijk. Ze geven mij in grote lijnen een schets van de BD-beweging in Zuid Afrika. Er zijn een kleine honderd producerende BD-bedrijven en bedrijfjes waarvan er ongeveer veertig groente telen op minder dan vijf hectare. Meer dan de helft van de bedrijven ligt in de Westkaap. "Er zijn ongeveer tien grotere farms, maar slechts één of twee ervan hebben een volledige Demeter erkenning," vertelt Helen van Zyl.

Een vijftigtal bedrijven is aangesloten bij de vereniging. De leden gebruiken de biodynamische plant- en sterrenkalender en de preparaten

*Foto: Liz Metcalfe*



als kenmerk van BD-landbouw, maar een Demeter-licentie vinden ze te streng en te duur; de meesten hebben zelfs geen biologisch keurmerk. Dat hangt samen met het feit dat bijna de helft van de bedrijven geen inkomen genereert; en een kwart van de bedrijven verdient weinig, minder dan 5000 euro, volgens een recente enquête.

De BDAASA zet zich in om de BD-beweging verder te ontwikkelen. Een paar jaar geleden is de vereniging nieuw leven ingeblazen: ze organiseren workshops voor boeren om het inzicht in BD-landbouw te verdiepen, geven een kwartaalblad uit, hebben een bibliotheek en hebben vorig jaar een Afrikaanse vertaling van de Landbouw cursus uitgegeven, 'Lewenskrachtige Boerdery'. Hiermee hopen ze Afrikaanssprekende (meestal blanke of kleurling) boeren, die nu nog gangbaar werken, te interesseren voor de BD. BDAASA is vooral een beroepsvereniging voor boeren,

keurders en kenners, die is gericht op ondersteuning van de leden. Gewone consumenten zijn er niet bij aangesloten.

## Certificering

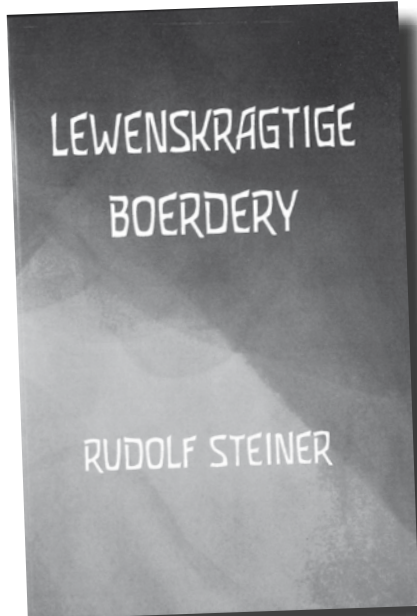
De keuringen en de keuringskosten zijn een *hot issue* in BD-Zuid-Afrika. In de jaren '70 werd het merk Demeter in Zuid-Afrika alvast geregistreerd. Op dat moment werd er nog nauwelijks BD geboerd. In 1997 is de *Bio-dynamic and Organic Certification Authority* (BODECA) opgericht, een stichting die sinds 2004 ook mag certificeren voor de export. Een handvol Zuidafrikaanse wijnboeren gebruikt biodynamische methoden, zij verkopen hun wijnen vaak als 'certified organic' of 'certified in conversion'. Slechts een enkeling heeft een Demeter-licentie. Wijnboeren nemen het voortouw in BD-ontwikkeling omdat export voor hen belangrijk is. BD-wijnen zijn internationaal erg gewild en

een producent met BD-terroir kan bij export een premie bedingen. De Noorse Demeter-keuringsorganisatie zorgt voor de internationale certificering, maar dat is heel duur en verloopt niet zonder problemen.

De grote meerderheid niet-exporterende BD-boeren laat zich hooguit certificeren als *organic*. Keuringsinstantie BDEOCA hanteert hiervoor het merk *Bio-org*. Vandaar dat binnen de BDAASA veel belangstelling bestaat voor 'participerende certificering', waarbij de deelnemers de normen ontwikkelen door een democratisch en participerend proces, zogenaamde *Participatory Guarantee Systems* (PGS).

## Boerenmarkt bij de vrijeschool

Er zijn nog weinig verbanden gelegd tussen producenten en consumenten, behalve via de boerenmarkten. Enkele vrijescholen in Zuid-Afrika staan bekend om hun gevestig-



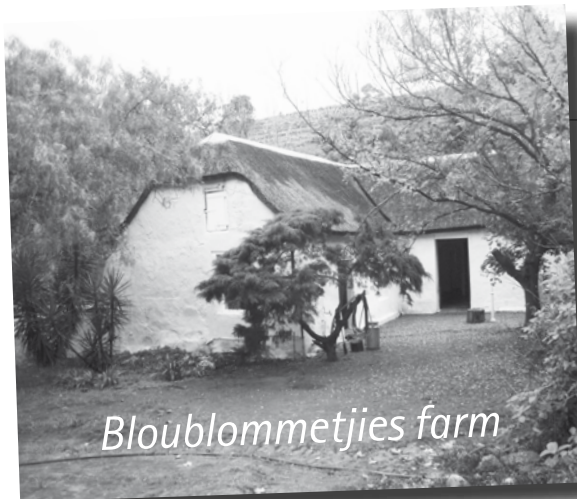
## Lewenskrachtige Boerdery

De Landbouw cursus is vorig jaar vertaald in het – in onze oren poëtisch klinkende – Zuid-Afrikaans. Een citaat uit de 'Eerste Lesing' van de Lewenskrachtige boerdery volgens die Geesteswetenschappelijke riglyne van Rudolf Steiner: 'Juis die landbou is op 'n manier getref, is gevaarlik getref deur die moderne denke. Want kyk, hierdie hele moderne geesteslewe het veral in die ekonomiese sfeer erg vernietigende vorme aangeneem, meeste mense vermoed nog skaars hoe verwoestend!'

Het boek is ingeleid door Dr. Ibrahim

Abouleish van Sekem in Egypte en mevrouw Jeanne Malherbe, drijvende kracht van de BD-beweging in Zuid-Afrika. Dr. Abuleish schrijft dat hij bij de vestiging van het Sekem-initiatief bij Cairo in 1977 niet eens wist dat er toen al elders in Afrika boeren met BD landbouw bezig waren. Mevrouw Malherbe schrijft dat de commerciële boeren in Zuid-Afrika voornamelijk blank en Afrikaanssprekend zijn. Bij wijnboeren maar ook onder graanboeren groeit de belangstelling voor duurzame landbouw. Het boek is bedoeld om te gebruiken in cursussen en opleidingen. Deze vertaling is uitgegeven in 2009 door de BDAASA, [info@bdaasa.org.za](mailto:info@bdaasa.org.za).

de en heel succesvolle boerenmarkten. Die zijn ideaal voor een direct contact van BD-producenten met consumenten, zelfs al is de markt goed voor maar een klein deel van hun totale afzet. Hier op het schoolterrein van de Stellenbosch Waldorf School wordt wekelijks – ook vandaag – een boerenmarkt met 35 marktkramen gehouden, georganiseerd door de Business Sector van de school. We wandelen rond langs de kramen op het plein achter de school en in de schoolzaal. Ik zie veel flessen olijfolie en azijn en potjes met ingemaakte lekkernijen en kruiden. Iets



Bloublommetjies farm is een gemengd biologisch-dynamisch bedrijf (mét Demeter licentie) van 38 hectare. Het werd veertig jaar geleden opgericht door Jeanne Malherbe, die na een lezing over BD op de vrijeschool in Kaapstad zo geïnspireerd raakte dat zij naar het nieuw geopende Emerson College in Engeland vertrok. Terug in Zuid-Afrika kocht ze, gesteund door vrienden,

kleinschaliger ligt er verse waar: groenten, brood, zuivel, kaas en *Spier Pasture Reared Chickens*. Het is niet bepaald druk. Mensen zitten een kop koffie te drinken of iets lekkers te eten of drentelen langs de kramen, kinderen spelen. De producenten genieten duidelijk van het onderlinge contact. Sommigen komen van ver. Verkopers en kopers zijn op één uitzondering na blank en – naar mijn eerste indruk – waarschijnlijk niet onvermogen. "De ontwikkeling van de afzet is een langzaam proces", zegt Liesl. "De meeste bezoekers zien de markt als een uitje. Voor de dagelijkse behoeften gaat men naar de supermarkt. Slechts een minderheid komt hier om bewust hun BD-waren

een oude fruitboerderij met een huis in Kaaps-Hollandse stijl en bijgebouwen in de Bloublommetjieskloof bij Wellington, Westkaap. Met grote inspanningen wist zij 'Bloublommetjies farm' tot bloei te brengen als BD-boerderij. Haar groenten, fruitconserven en *home bakes* bracht zij in de verre omtrek rond. Op de boerderij werden ook BD-preparaten vervaardigd en verkocht aan andere BD-boeren. Het bedrijf rendeerde maar nauwelijks, maar was voor velen legendarisch als vergaderplek en kraamkamer voor BD-initiatieven, of een toevluchtsoord voor rustzoekers. In 1996 moest Jeanne Malherbe de boerderij uit handen geven. Met lede ogen zag zij hoe de boerderij zonder haar drijvende kracht snel achteruit boerde. Net op tijd werd de boerderij in 2002 gered door Wendy Lilje,

voor de hele week te kopen".

Naast de boerenmarkt zijn er ook andere vormen van contact denkbaar. "Er is een nieuwe *Cooperative Act* die het mogelijk maakt om 'activiteitsrechten' te kopen op een boerderij. Bijvoorbeeld: je koopt of huurt een stuk grond op een BD-boerderij en laat het zaaien, planten, onderhouden, oogsten en vermarkten verzorgen door de boer. Daarmee wordt inhoud gegeven aan het beginsel '*voting with your money*' en daar gaat het mij om."

## Vraag en aanbod

Vanuit consumenten is wel belangstelling voor biologisch, volgens woordvoerders van

die nu de teugels in handen heeft. Ze produceert, met zes medewerkers, fruit, kruiden, groenten, melkproducten, zeepproducten en BD-preparaten. Groenten worden vooral geleverd aan health shops (gezondheidswinkels) en aan box schemes (groententassen). De vraag, vooral toenemend onder buitenlanders, overtreft het aanbod.

Wendy was farmacoloog bij Weleda in Johannesburg en heeft een eigen lijn in schoonmaakproducten ontwikkeld. Er staat nu dus een fabriekje op de boerderij. Bloublommetjies zeepproducten zijn verkrijgbaar op internet en staan zelfs op de schappen van de grote supermarkten in de omtrek; "weliswaar helemaal op de hoogste plank," zegt Wendy met humor.

Jeanne Malherbe is vorig jaar overleden.

Voor een uitgebreider bedrijfsportret, zie [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl).

plaatselijke supermarkten. Zij zeggen dat de vraag naar biologische groenten het aanbod overstijgt. Maar van de zijde van de telers is er weinig belangstelling om dit op te pakken. In Zuid-Afrika als geheel zijn er slechts 300 biologische boeren met een geschatte omzet van ongeveer 80 miljoen euro.

De overheid stimuleert dit ook niet zozeer, omdat ze eerder gericht is op de rol van de commerciële landbouw bij het bereiken van nationale voedselzekerheid, werkgelegenheid, de opheffing van armoede en landelijke ontwikkeling. Er is ook nog steeds geen wet voor het regelen en beschermen van *organic*. Bovendien hebben doorsnee boeren nog andere dingen aan hun hoofd, zoals persoonlijke veiligheid en de vrees voor ont-eigening door de regering.

Er is een duidelijk tekort aan BD-boeren, hoor ik van verschillende kanten. "De ideeën van Rudolf Steiner over landbouw zijn veel te ingewikkeld om zo over te brengen, daar moet je in groeien," zegt een boer tegen mij. En Jeanne Malherbe, een pionier die veel voor de ontwikkeling van de BD heeft gedaan (zie kader Bloublommetjiesfarm) schreef: 'De doorsnee (Afrikaanssprekende) commerciële boer in Zuid-Afrika bedrijft conventionele landbouw en heeft grote moeite met het omarmen van de biodynamische methode vanwege zijn nauwe conservatieve Calvinistische achtergrond.'

## Community Supported Agriculture

Tegenover de Waldorf School Stellenbosch zien wij een aantal kleine groentetuinen. Zij maken deel uit van het programma *Community Supported Agriculture* (CSA), bestemd

voor de zwarte werknemers van Spier Estate. Ik zie er een paar vrouwen aan het werk. "Zij kunnen de groenten gemakkelijk verkopen op de Farmers Market," zegt Helen van Zijl. En gebruiken zij dan ook BD-teeltmethoden? "Zij staan er beslist voor open," antwoordt ze. "Binnen hun cultuur is de relatie van de aarde met de kosmos en het toedienen van medicijnen (vergelijkbaar met BD-preparaten) voor de grond heel vanzelfsprekend." Maar de opleidingsmogelijkheden zijn beperkt. Er is in Zuid-Afrika geen erkende BD-opleiding en slechts een handvol boeren heeft elders een dergelijke opleiding genoten.

Helen en Leisl concluderen dat een gezamenlijke inspanning nodig zal zijn om

Spier Estate is een landgoed van 700 hectare met een grote wijnboerderij bij Stellenbosch, waar ook het kantoor van de BD-vereniging en een vrijeschool gevestigd zijn. De grond was door de gangbare teeltmethoden uitgeput en de nieuwe eigenaar brengt de vruchtbaarheid terug met de high-density grazing method. Eerst zaaien ze grassen en kruiden. Zodra die hoog genoeg zijn zetten ze een klein kampje af met schrikdraad en laten de vleeskoeien erin. Een of twee keer per dag verschuiven koeien en schrikdraad een stukje verder. Dan volgt na drie dagen de 'ei-mobiel', een kippenhok op wielen, met het kippentrapetje in het midden en legkasten tegen de gesloten zijkant. De kippen pikken en krabben in de koeienmest op zoek naar eetbare vliegenlarven en zo verspreiden zij de micro-organismen in de koeienmest. Tegelijk

rassengrenzen te overbruggen. Dat geldt zowel voor biologisch-dynamisch als voor de antroposofie in Zuid-Afrika. Een zekere 'africanisation' van BD zal misschien nodig zijn door de klassieke BD preparaten te vervangen door plaatselijke, in Afrika beproefde alternatieven.

Bronnen  
[www.bdaasa.org.za](http://www.bdaasa.org.za)  
[www.spier.co.za](http://www.spier.co.za)  
[www.landbou.com](http://www.landbou.com)  
[www.lindros.co.za](http://www.lindros.co.za)



laten zij hun kippenmest op het land achter. Op deze manier wordt 300 hectare grond vruchtbaar gemaakt. Een hectare groente-teelt is al volledig biologisch-dynamisch. BD-vlees en groenten worden geleverd aan de restaurants op Spier Estate, aan boerenmarkten en supermarkten in de regio.

Voor een uitgebreider bedrijfsportret, zie [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl).



## Beproeven

Mmmmm, dat smaakt naar meer. Eén koekje is doorgaans niet genoeg. En het weerstaan van het tweede is meestal een grotere uitdaging dan van het eerste. Is het smaakzintuig het aangewezen instrument om te ervaren welk eten bij ons past? We laten ons toch verleiden om nog een keer op te scheppen, terwijl we al genoeg hebben, juist omdat het zo lekker was?

Welk eten ons voedt of belast kun je leren proeven. Maar daar is meer voor nodig dan alleen een tong met goed werkende smaakpapillen. Om goed te leren proeven dienen we een weg te gaan waar we ons verdiepen in ons zelf. Waarin we durven ervaren wat achter onze sympathie en antipathie schuil gaat. Ilse Beurskens verdiepte zich in deze vragen en ging in gesprek met antroposofisch diëtiste, Rya Ypma. *Tekst: Ilse Beurskens – van den Bosch, natuurvoedingskundige*

Ik kan me een verhaal herinneren van een moeder van een groot gezin in moeilijkere tijden. Zij zette haar kinderen brood voor dat al een paar dagen oud was. Beslist geen vers brood, want dat ging veel te snel op. Iets dat lekker is, nodigt uit om te eten. Dat is ook de bedoeling. Een goede smaak laat je genieten. En dat is goed voor de spijsvertering. Toch is niet alles wat smakelijk is ook gezond. Het zou makkelijk zijn wanneer dat wat niet goed voor ons is, uitgesproken vies zou zijn. Maar helaas, er zijn veel smaakverleiders. Denk aan de dominante zoete smaak van geraffineerde suiker, die geen subtiele bijmaak duldt en je probeert te laten geloven dat hij de enige lekkere is. Het kan verslavend werken. Net als andere snel verteerbare voedingsmiddelen, waar je heel gemak-

kelijk en snel een tevreden gevoel van krijgt. Mensen die gewend zijn veel witte suiker te eten, vinden vaak met moutstroop gezoete koekjes flauw. Mensen die gewend zijn aan de subtielere smaken van volwaardige zoetmiddelen, ervaren witte suiker vaak als veel te opdringerig.

Zulke verschillen merkt antroposofisch diëtiste Rya Ypma ook op in haar praktijk. Ze gebruikt in haar werk 'het daadwerkelijke proeven' als ingang om eetgewoonten te leren veranderen. "De zoetkracht van geraffineerde suiker is snel toegankelijk," zegt ze. "Je hoeft niet goed te proeven. Volwaardige zoetmiddelen vragen om meer aandacht."

### Via proeven naar inzicht

Er zijn veel verboden vruchten: zoete, zoute, vette. Voor elk wat wils. De appel uit het Paradijs heeft tegenwoordig vele vormen. Is het de bedoeling de verleiding te weerstaan? Of kunnen we door 'het kwade' te proeven naar een groter bewustzijn? Ik ben benieuwd hoe Rya daar tegenaan kijkt. Ze vertelt: "Ik proef samen met mijn cliënten. Dat doen we dan met volle aandacht. Daarbij stel ik hen vragen om in de ervaring te komen. Ik vraag hen of ze iets is opgevallen bij het kauwen of in smaak. En heel belangrijk: 'Hoe blijf je achter? Wat gebeurt er met je?' Door deze vragen betrek je jezelf erbij. Je proeft als het ware ook jezelf. Mensen komen vaak bij verhelderende ervaringen: 'Als ik eet vervaagt mijn aandacht. Ik ben er eigenlijk helemaal niet bij' of 'Als ik met aandacht eet, heb ik na drie boterhammen wél genoeg' of 'Chocola brengt mij bij een prettige herinnering' of 'Die mars doet mij

maar meer en meer willen'. Ik laat mensen twee producten naast elkaar proeven. Dat kan zijn een gangbaar naast een biologisch of biologisch-dynamisch product. Vaak valt op dat men zich bij biologische of biologisch-dynamische producten gevoed voelt. Bij gangbare producten wordt vaak een leeg gevoel genoemd. Maar soms is het ook anders. De smaaknuances van biologische of Demeter producten kunnen te heftig zijn en worden daarom niet gewaardeerd." Dit zijn basale ervaringen die kunnen inspireren tot

### Smaakmakers

Suikers en zout zijn natuurlijke smaakmakers. Zo zorgen de suikers in rijpe vruchten voor meer smaak. Onder andere vanwege deze kwaliteit wordt aan veel bewerkte producten suiker toegevoegd. Toch is het zo dat wanneer er veel suiker, met name in geraffineerde vorm, wordt gebruikt in bijvoorbeeld koek of snoep, dat juist ten koste gaat van de andere smaken. Zo ook met zout. Er is dus ergens een grens waar dit effect omslaat. Door het gebruik van te veel suiker of zout worden de overige aanwezige smaken niet verheven maar verdrongen.



het maken van andere keuzes en kunnen leiden tot een beter passend voedingspatroon. Ik vraag Rya of de kwaliteit die de meeste Demeter boeren voor ogen hebben, te proeven is. Dus met andere woorden: kun je proeven in hoeverre er aandacht en respect is besteed aan het telen en verwerken van producten? Rya: "Soms kun je dat proeven. Maar het is echt hogeschool. Ik weet niet precies hoe je dit allemaal kunt ervaren. Zelf ervaar ik of er harmonie is of dat er iets zit te wringen. Ik stel me voor dat je op meer manieren kunt leren ervaren of iets past in je lijf. Of je lichaam 'ja' zegt tegen het product. Of het zich ermee kan verbinden."

### Smaak en visie

Zelf begeleid ik ook af en toe een proeverij. Ik laat dan een groep mensen gangbare vla of karnemelk proeven naast vla of karnemelk van een Demeter boerderij in de buurt. En dan merk ik dat er behoorlijk te twisten valt over wat lekker is. Ouderen die zich de smaak van vroeger kunnen herinneren, zijn vaak het meest gelijkgezind. Ik heb euforisch blij gezichten gezien. Maar ook mensen die verbaasd waren hoe je zo'n naar stal smakend, blubberig goedje lekker kunt vinden. Twee, drie generaties terug was het in een bepaald opzicht makkelijker om jezelf goed te voeden. Dat wat moeder in de keuken deed, dat had oma ook zo gedaan en dat was goed. Alles wat van het land kwam was natuurlijk; het waren producten zoals ze altijd waren geweest. Zuivel kreeg een roomkraag en seizoenen brachten verschillende groenten en fruit. Nu bepalen we steeds vaker als individu wat goed voor ons is. We



Om het proeven te oefenen:

## Tofu met de vijf smaken

Probeer dit gerechtje langzaam en met volle aandacht te eten. Het is leuk om dit in een groepje te doen. Je kunt jezelf hierbij het volgende afvragen. In welke volgorde proef je de vijf smaken? Waar in je mond proef je de smaken? Welke smaak overheerst? Wat gebeurt er met je bij het proeven van de smaken? In je mond of elders in je lichaam of in je ziel?

- 1 pakje tofu (naturel)
- een beetje verse of gedroogde tijm
- snufje peper
- handje rode bessen, scheutje cranberry- of citroensap, of een schepje ongezoete rabarbermoes
- 1 à 2 theelepels honing
- snufje zeezout
- milde olijfolie

Kies de ingrediënten die bij het seizoen passen. Koekenpan verwarmen. Tofu in blokjes snijden. Olie in de hete pan doen en daarna meteen de tofu. Tofu op een laag vuur in 15 à 20 minuten krokant bakken. Regelmatig roeren. Tijmblaadjes van de takjes plukken. Bessen door een zeef persen. Vuur uit zetten en de overige ingrediënten, de vijf smaken aan de tofu toevoegen. Probeer de hoeveelheden zo aan te passen dat de smaken voor jou gelijk zijn verdeeld.

mogen zelf kiezen, iets wat we naar hartenlust kunnen oefenen met het grote aanbod dat er momenteel is. Daarbij kunnen we een heldere visie goed gebruiken. Het geeft richting en mogelijkheid tot diepgang. Rya: "Een visie kan je inspireren om het ruimer te zien. Voeding is geen individueel gebeuren. Door voeding zijn we met elkaar als mensen met de aarde en de kosmos verbonden. Dat wat goed is voor de aarde, is ook goed voor planten, dieren en mensen."

### Via kennis naar proeven

Vanuit de visie dat iets wat niet goed is voor de aarde, niet goed kan zijn voor mij, ben ik mij gaan verdiepen in de seizoenen. Mijn ervaring is, dat je je door middel van kennis en verwondering zodanig kunt verbinden dat je gevoelig wordt voor alle gelaagdheden van het onderwerp, in dit geval de seizoenen. Heerlijke, gebalanceerde gerechten blijken in de seizoenen aanwezig. Elk seizoen komen me opnieuw vergelijkbare ideeën voor combinaties op, als de jaren ervoor. Het lijkt

alsof ze je toevallen als een logisch gevolg van het begrijpen van het jaarritme. En dan denk ik: 'Hé, daar heb je de gedroogde abrikoosjes weer. Een half jaar niet aan gedacht!' Ze passen zo goed in winterstoofpotten en daarna bij rabarber. Maar in de zomer en de herfst hebben we verse zoetigheden. Het geduldig wachten op steeds weer Hollandse nieuwen, liefst van de volle grond, wordt rijkelijk beloond. Niet alleen omdat dan de producten op z'n best zijn, in hun eigen doen en vol op smaak, maar ook het uitkij-

ken zelf geeft je de zin om de maaltijd met open armen te ontvangen. De zin om goed en met aandacht te proeven. Denk maar eens aan verse asperges of zomerkoninkjes. Het feit dat ze er zo kort zijn, dat maakt ze zo bijzonder. En zo exclusief kunnen appels en tomaten ook zijn.

### Proef alle smaken

Nog een geheim van een lekkere maaltijd: laat alle smaken zich vertegenwoordigen. Dat zijn zout, zuur, zoet, scherp en bitter. En een beetje vet maakt het af. Toch wordt een gerecht dat eenzijdig veel uit zout en vet bestaat door veel mensen als erg lekker ervaren. Aanvankelijk ook door mij. Maar nadat mij dit geheim ter ore was gekomen en ik flink bleef oefenen in de keuken, bleek die oorspronkelijke smaakvoorkeur niet houdbaar. De eerste hapen van spaghetti met veel room en kaas zijn nog steeds heerlijk. Maar daarna gaat de maaltijd tegenstaan. Nog voordat ik een voldaan gevoel heb, zit ik met lange tanden te eten en verlang ik naar sappige, frisse groenten, het bittertje in tijm of rozemarijn en het zoetzure van een tomatensaus. Zo heb ik mij verbonden met alle smaken. Rya: "Voor veel mensen zijn bitter en zuur een hoge drempel. Maar bij het met aandacht proeven blijkt dat voeding met meer smaaknuances het proeven juist interessant maakt. Er valt wat te beleven. Je wordt uitgenodigd om steeds meer waar te nemen." Een mooie wederzijdsheid. Door goed met aandacht te proeven, kun je de smaaknuances van producten of gerechten ervaren. Deze ervaring maakt het proeven, het met aandacht eten, interessant.

## Boekbespreking

### Van eigen erf

Door Ellen Winkel

Als je 'Van eigen erf' doorbladert vertellen de foto's het verhaal. Fotograaf Dick Boschloo heeft groentes zo weten vast te leggen, als je ze nooit in de winkel ziet: kraakverse aardappels met een schilferig velletje waar vochtige aarde aan kleeft, glanzend rode bessen met dauwdruppels die blinken in het zonlicht, doperwten vers uit de dop en kapucijners in hun paarse peul. Wat een rijkdom. Zo mooi is groente vers van het land. En niet alleen de groente is mooi. Dick brengt met detailopnames de sik van een geit in beeld die oplicht in de zon; en drie paarsgeklepte, krullende sprietjes van een rank waarmee een kapucijnerplant houvast zoekt om te klimmen. De foto van de bloem van een artisjok doet me denken aan een onderwateropname van een koraalrif. Pure schoonheid.

'Van eigen erf' is meer dan een kookboek. Het brengt de mensen achter die mooie producten in beeld met korte bedrijfsreportages, gevolgd door recepten, die soms door de producenten zelf zijn aangeleverd, zoals de verfrissende zuringsoep van tuinder Taco. Ook kok Caspar Bürgi heeft recepten samengesteld die de pure smaak van de verse oogst tot zijn recht doen komen.

De indeling van het boek volgt het



jaarverloop. Sla je boek open bij oktober/november dan zie je recepten met shiitake (van bijv. kweker Menno Have- man), lamsbout (van bijv. de Heijerhof) of winterpeen (van bijv. boerderij Over- esch) met bijbehorende bedrijfsreporta- ges. En om het seizoensgevoel te ver- sterken verschijnt iedere twee maanden het logboek van boer Henk over wat hij zoal op zijn erf ziet gebeuren. In april/ mei: 'De aardappelkiemen breken door de ruggen.' In september: 'De kippen leren hun kuikens scharrelen. Krab- ben met de linkerpoot. Krabben met de rechterpoot. Een pasje terug en de kui- kens laten pikken.'

Mijn conclusie: ons ex-bestuurslid Ma- ria van Boxel heeft samen met Iris de Graaf een bijzonder aantrekkelijk boek gemaakt. Echt een mooi cadeautje voor Sinterklaas of Kerst.

*Van eigen erf, Koken met de oogst van de biologische boer kost € 24,50 en is verkrijgbaar via [www.vaneigen erf.nl](http://www.vaneigen erf.nl) of in de boekhandel.*

# Demeter: een vastgeroe

In Dynamisch Perspectief 2010-3 discussieerden schrijvers van ingezonden brieven over twee onderwerpen: Mag een Demeter bedrijf kiezen voor genetisch hoornloze koeien? En ben je wel echt Demeter als je liever geen preparaten gebruikt? Jan Diek van Mansvelt reageert hierop: 'Dwingende voorschriften waren volgens Steiner een gruwel!' *Tekst: Jan Diek van Mansvelt*

*Illustratie: Gerda Peters*

Het lijkt er op of de autoriteit van Steiner in de discussie over de inhoud van de Demeter productie eisen een rol blijft spelen. Daarom benadruk ik graag nog eens dat Steiner niets moest hebben van formele regelgeving in het geestesleven - ook niet in haar toepassingen. Het vrije geestesleven vangen in verlamdend rechtsleven stond hem totaal tegen. Maar onrechtmatig bezig zijn evenzeer. Kijk maar naar de Antroposofische Gezondheidszorg en Geneeskunde. 'Zorg dat je éérst je reguliere artsdiploma haalt, en doe daarnaast je geesteswetenschappelijke studie als verdieping van de eerste. Geen

sprake van door Steiner voorgeschreven behandelmethoden - wel veel voorbeelden van mogelijke behandelmethoden. Hij bedoelde zijn aanwijzingen altijd als inspirerende voorbeelden - nooit als voorschriften.

Zo ook in de Vrije Waldorfschool beweging. Geen sprake van een dwingend leerplan, maar de opwekking om te zien wat er binnen de bestaande overheidsregels creatief in te richten en vorm te geven is. Geen minimum aantal uren euritmie of waterverfschilderen per week of jaar. Geen voorschriften over klappen of stampen. Wel telkens weer voorbeelden, die met theoretische overwegingen vergezeld gingen (in deze leeftijdsfase is het belangrijk dat kinderen dit soort ervaringen opdoen, bijvoorbeeld in deze vorm (die hij dan voortdoet).

Uiteraard weet ik ook dat er zowel in Antroposofisch medische kringen als in de Vrijeschool beweging mensen en groepen voorkomen die er van overtuigd zijn dat in 2010 nog alles precies zo gedaan moet worden als Steiner een kleine eeuw geleden - als destijds passende mogelijkheden - aangaf. Maar voor velen is toch duidelijk dat je op die manier dogmatisch bezig bent: het tegendeel van de geesteswetenschappelijke motivatie en inspiratie waar Steiner voor ging. En zelfs waar het de innerlijke ontwikkeling door gerichte meditatie betreft, daar zegt hij er steeds weer duidelijk bij dat ze

nodig en nuttig zijn, maar: 'je nach Möglichkeit und Bedarf' moeten worden toegepast (dus naar ieders periodieke en situationele mogelijkheden en behoeften). Dwingende voorschriften waren hem een gruwel omdat ze de individuele betrokkenheid, de vrije wil van een ieder structureel verzieken! Inspireer elkaar met je eigen enthousiasme en wat je daar in de praktijk van je beroepsleven mee doet.

Zolang de indruk gewekt wordt dat de landbouw volgens de Demeter richtlijnen de geest van Steiners zogenaamde Landbouwcursus ademt, is het mijns inziens zaak nu echt zo snel mogelijk het dogmatische karakter van de Demeter richtlijnen te verlaten. Houd je bij de basis in EKO. Dat is voor iedereen duidelijk en breed geaccepteerd. Begin de éxtra's van je Demeter merk met opties voor meer eigen mestgebruik en ruimere vruchtwisseling, minder vee per hectare, meer ruimte in de stal... maar laat de invulling vooral aan de individuele boer over. Inclusief alle 'oude' en nieuwe manieren om extra aandacht en energie te geven aan akker, vee, gewas, compost etc.

Net zoals per leraar en per school, per arts en per therapeuticum telkens weer door de betreffende individuen en teams bekeken wordt wat 'de geest' van de leerling, de klas, de patiënt en of het gezin vraagt. Aandacht voor de roep van de geest van de akker, voor



# ste moeder?

*'Aandacht voor de roep van de geest van de akker, voor de geest van de kudde, voor de geest van het bedrijf; dáár gaat de Landbouwcursus over'*

de geest van de kudde, voor de geest van het bedrijf; dáár gaat de Landbouwcursus over.

Als Demeter een vastgeroeste moeder blijkt die haar kind doodknuffelt is het tijd voor een opstandige dochter, die de god van de onderwereld bezoekt om van daar uit verrijkt, wijs en bescheiden op te duiken: vernieuwd tot in haar merg. Maar: uiteraard kan Demeter desgewenst ook zelf in transitie gaan. De fraaie nieuwe posterreeks van Demeter ademt wat mij betreft al een frisse open sfeer.

Tot slot nog dit: als we ooit 'de' consumenten verkeerd (dogmatisch) hebben voorgelicht over de geest van Demeter, dan moeten we nu niet gaan roepen dat we dom bezig moeten blijven omdat de consumenten dat willen. Dit artikel kan een hulp zijn om ze alsnog op het goede been te zetten: verhelderende voorlichting is een voorwaarde voor een gezonde, duurzame ontwikkeling.



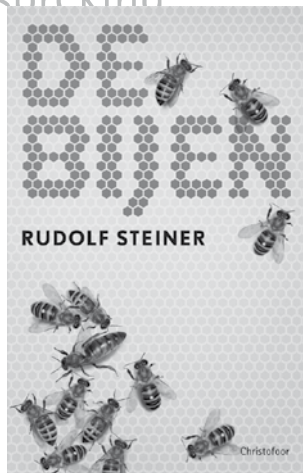
# Dynamisch Perspectief

Boekbespreking

## De Bijen Rudolf Steiner

Door Eelco Schaap

In mijn overvolle boekenkast staat een oeroud exemplaar van *De Bijen* van Rudolf Steiner waar ik zeer aan hecht. Aan de inhoud dan, want de uitgave is miserabel. Naast een stukgelezen gestencilde versie van de Landbouwcursus die ik in 1972 in handen kreeg als leergierige Warmonderhoffer. 'De Bijen' bestaat uit acht voordrachten die Rudolf Steiner heeft gegeven in november en december 1923 voor de mensen die bouwden aan het tweede Goetheanum. Het is ook onmisbare lesstof voor landbouwers. En natuurlijk ook voor normale mensen. Eigenlijk horen die acht voordrachten gewoon bij Steiner's Landbouwcursus. De overeenkomsten zijn onmiskenbaar. Al die precieze natuurbeschrijvingen en de verhelderende inktjes naar de binnenwereld van



de mens; de ontmoeting met de kleine wachter. De spiegel van macro- en microkosmos zijn geweldig, een aspect dat de Landbouwcursus zo dramatisch onthouden lijkt. Naar mijn persoonlijk oordeel horen Rudolf Steiner's voordrachten 'De mens als klankharmonie van het scheppend wereldwoord' van nature ook in dit rijtje thuis, maar daarover kunnen de meningen verschillen. Nu bestaat er in Nederland gelukkig een select gezelschap

bijhouders die zeer actief imkeren op basis van biologisch-dynamische principes. Een van hun recente acties is een hernieuwde uitgave van Steiner's voordrachten *De Bijen* door Uitgeverij Christoffor; een initiatief waar ik helemaal enthousiast van kan worden, dus heb ik mij schielijk per post een exemplaar laten sturen. Theo Georgiades is verantwoordelijk voor de vertaling en voor het wapenfeit dat in deze uitgave de originele krijtbordtekeningen van Rudolf Steiner zijn opgenomen. Dat was nog niet eerder vertoond. En gelukkig, want ze blijven onmisbaar vanwege het unieke karakter en de verduidelijking van de tekst. Verrassend is Steiner's grote feitenkennis en de exactheid van zijn beschrijvingen van dit voor hem toch onbekende vakgebied. Vervolgens koppelt hij op een natuurlijke manier die gegevens tot in detail aan zijn geestelijke inzichten en verdedigt daarmee zijn stellingen tegenover de wat afhoudende imker onder zijn gehoor, die hij

tevens de rol geeft van tegen-speler.

Wij leven nu bijna een eeuw na deze voordrachtenreeks en we moeten helaas Steiner's grote gelijk vaststellen. Toen waar-schuwde hij onomwonden voor het korte termijn succes dat de kunstmatige bijenteelt zou opleveren en hij noemde letterlijk 100 jaar waarin de keer-zijde duidelijk zou worden: een enorme sterfte onder de bijen. De kunstmatige bijenteelt begon al in 1908-1912. Maar genoeg daarover.

Steiner's inzichten zijn zo toegankelijk en helder, dat ze heerlijk weggelezen. Een kwalificatie die Marie Steiner in het voorwoord ook geeft, zij het in andere bewoordingen. De verleiding is groot om in te gaan op al die prachtige voorbeelden die exact documenteren hoe fijnstoffelijk de natuurrijken zijn en waarom die veelheid aan onbelangrijke natuurverschijnselen onmisbare componenten zijn in de grote samenhang van de

natuur, waar de mens dan weer een integraal onderdeel van uitmaakt. Het lezen laat je niet los, omdat het enthousiasmerend werkt. Die pot honing op de eettafel wordt daarna met veel meer ontzag geopend en geproefd. Wat een werk zit daarin. Onvoorstelbaar.

Imposant is het nawoord van de vertaler Theo Georgiades, waarin hij zowel Rudolf Steiners onvoorstelbare productieve beelde laatste levensjaren in beeld brengt en de samenhang van die verschillende lezingencycli rondom de Weihnachtstagung 1923. Aangenaam verrassend is zijn vondst om een uniek interview in Duitslands oudste imkertijdschrift met Joseph Beuys toe te voegen. Deze kunstenaar spreekt zich in plastisch beeldende zin uit over inzichten die hij van Rudolf Steiner heeft en die hij onder andere vorm heeft gegeven in zijn installatie 'de honingpomp'. Voor het eerst in mijn leven wordt de kunst van Joseph Beuys duidelijk, die naar eigen zeggen om warmte draait, vandaar de materiaalkeuze: wol, vilt, was en honing. Prachtig hoe natuur en cultuur op kunnen gaan in kunst. Kortom: bestellen en lezen!

*Bestellen: maak € 19,90 over op 2794533 t.n.v. T. Georgiades, Heiloo o.v.v. "De Bijen" + uw volledige adres incl postcode. U krijgt het zonder verzendkosten toegestuurd. Voor meer info, zie [www.bdimkers.nl](http://www.bdimkers.nl). Eelco Schaap is bereikbaar via [info@dominiovaledomdego.com](mailto:info@dominiovaledomdego.com)*

## Preparatendagen

Guurtje Kieft organiseert op haar Zonnetuin twee dagen waarop ze samen met belangstellenden vegetarische preparaten maakt. Ook geeft ze uitleg over de achtergronden. Het maken van deze preparaten draagt bij aan het herstel van de verbinding tussen aarde en kosmos, die is verstoord door teveel CO<sub>2</sub>, de elektromagnetische straling en onze eigen 'uitstoot' van onbewuste gedachten, woorden en handelen. Guurtje legt uit, dat het daarvoor voor geestelijke wezens uit de planetensferen vrijwel onmogelijk geworden is hun taken op aarde te verrichten. "Het is onze verantwoordelijkheid dit helder in te zien. De aarde verkeert in afgescheidenheid, los

## Nieuwe Werkagenda

Ongeveer half november verschijnt een nieuwe werkagenda voor land en tuin, samengesteld door Guurtje Kieft, uitgegeven door Stichting de Zonnetuin. De agenda geeft bij elke week zoveel mogelijk aanwijzingen voor snoeien, grondbewerking, planten, poten en zaaien en nog veel meer. Alle constellaties zijn in kleur weergegeven: de harmonische in groen en de verstoringen in rood. De informatie is gebaseerd op de inzichten die Guurtje verkrijgt door geestelijke scholing en een rechtstreekse communicatie met de geestelijke wezens uit de planetensferen, de engelenhiërarchieën.

van haar kosmische oorsprong. Individuele afstemming, openheid en een juiste inzet zijn voorwaarde om een nieuwe weg in te slaan voor het vervaardigen van preparaten." Alle plantenmaterialen zijn aanwezig alsmede de vijzels waarin de planten worden verwreven.

Het juiste moment



2011

werkagenda voor het land en de tuin

*De werkagenda is uitgevoerd in een ringband, in een formaat van 15,3 bij 12,5 cm, en geïllustreerd met kleurenfoto's. Prijs: €14,95. Info en bestellen: zie [www.dezonnetuin.org](http://www.dezonnetuin.org) of bel 072-5159456.*

*Verdere informatie krijg je toegestuurd na telefonische opgave bij Guurtje Kieft, 072-5159456. Data: 31 oktober of 14 november van 10 tot 16 uur. Kosten: € 25 pp. Breng zelf je lunch mee. Locatie: Clubgebouw A.T.V. de Rekere, Helderseweg, naast nr. 63, Alkmaar.*

Esdégé-Reigersdaal is een stichting voor dienstverlening aan mensen met een handicap.  
De organisatie is actief in vele plaatsen in de noordelijke helft van Noord-Holland.  
Wegens vertrek van de huidige clustermanager zoeken wij voor Zorgboerderij de Klompenhoeve een

## CLUSTERMANAGER m/v

voor 36 uur per week

### Algemene informatie

De Klompenhoeve is gestart in 1976 in Egmond aan de Hoef en is één van de eerste bedrijfsmatige biologische zorgboerderijen van Nederland. De zorgboerderij biedt mensen met een verstandelijke beperking een veilige werk en woonomgeving. Er wordt agrarische dagbesteding geboden aan cliënten met een WSW of AWBZ-indicatie. De Klompenhoeve bestaat uit vier onderdelen en vier teams: de Veehouderij, de Zuivelbereiding, de Dagboerderij en het Wonen. Vanuit de gemeenschappelijke verantwoordelijkheid voor cliënten en bedrijf werken de teams nauw samen. De landbouw- en zuivelproductie zijn aangepast op de mogelijkheden en beperkingen van de cliënten.

### Gezocht

Je beschikt over bedrijfseconomisch en pedagogisch inzicht, kennis van en passie voor biologische bedrijfsvoering. Je bent gemotiveerd om cliënten een zo groot mogelijke kwaliteit van bestaan te bieden. De combinatie van bedrijfsmatigheid en het bieden van zorg aan cliënten vereist flexibiliteit, alertheid, creativiteit en ondernemerschap. Je moet kunnen inspelen op veranderingen in de landbouwsector en de zorgsector. Met je duidelijke, doortastende en coachende stijl van leidinggeven kun je verbinding creëren tussen de verschillende teams. Je geeft medewerkers verantwoordelijkheid en vertrouwen en geeft hen ruimte voor eigen inbreng. Je beschikt over een flexibele werkinstelling, bent kritisch en kunt reflecteren op je eigen handelen. Je hebt gevoel voor humor, kunt relativeren en bent in staat om de zorg en dienstverlening aan cliënten van deze veelzijdige bedrijfsmatige zorgboerderij vorm te geven

### Kennis en ervaring

Je hebt ervaring in een leidinggevende functie met eind- en budgetverantwoordelijkheid. Bij voorkeur heb je ervaring in de zorglandbouw.

Je bent gericht op coaching en ontwikkeling, kunt toekomstplannen uitzetten en uitvoeren en sturing geven aan veranderingsprocessen. Tot slot beschik je over een goede mondelinge en schriftelijke uitdrukkingsvaardigheid en functioneer je op basis van opleiding en ervaring op HBO niveau.

### Arbeidsvoorwaarden

De CAO Gehandicaptenzorg is op de functie van toepassing. Het salaris bedraagt vooralsnog maximaal € 4033, = bruto per maand bij een fulltime dienstverband. De mogelijkheid bestaat dat de functie opnieuw wordt ingedeeld in FWG 3.0. De aanstelling vindt plaats voor de duur van 1 jaar. Bij gebleken geschiktheid wordt het dienstverband omgezet in onbepaalde tijd. Een psychotechnisch onderzoek maakt deel uit van de procedure.

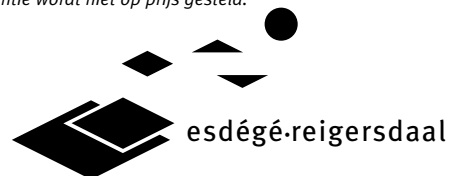
### Inlichtingen

Nadere informatie over de functie kan worden verkregen bij de huidige clustermanager, Gerard Termaat, telefonisch bereikbaar op 06-51801126.

### Sollicitatie

Schriftelijke sollicitaties, voorzien van curriculum vitae, kun je vóór 15 oktober aanstaande zenden aan Esdégé-Reigersdaal, t.a.v. Personeel, Organisatie & Opleiding, Postbus 35, 1720 AA te Broek op Langedijk of per e-mail naar [sollicitaties@esdege-reigersdaal.nl](mailto:sollicitaties@esdege-reigersdaal.nl) o.v.v. het vacaturnummer Klomp/ 10-058.

*Acquisitie naar aanleiding van deze advertentie wordt niet op prijs gesteld.*



## DE STANDWERKER

In mijn supermarkt stond een promotiestand voor een gezondheidsdrankje met de belofte van eeuwige jeugd met goede stoelgang plus super slank. Ik weet dat ik voor de gek gehouden word, maar dat belet me niet om toch te proeven; de aardbeiensmaak. Ik was de enige klant in de winkel en de promotieman met kokspak was zichtbaar opgelucht dat hij iemand had aangeklampt die interesse toonde. Hij vond dat ik ook de kiwismaak moest proeven en wilde beginnen met een opsomming van de weldaden van zijn

drankje. Meestal ben ik bij zo iets de klos en sta ik beleefd te luisteren naar iets dat ik niet wil horen. Hoe het nu precies ging kan ik niet navertellen, maar het lukte mij deze keer de rollen om te draaien. Ik legde de standwerker uit dat zijn drankje een kunstmatig mengsel was van eiwitten, zetmeel, zoetstof, smaakstof, en nog veel meer. De voedingsindustrie haalt eerst een product helemaal uit elkaar. Maïs, bijvoorbeeld, wordt dan zetmeel, siroop, olie, vezels. Volgens zetten ze alles weer in elkaar als koekjes, snacks, kant-

en-klaar producten en gezonde drankjes. Dat zou dan gezonder zijn dan het originele onbewerkte product. Aan producten recht van het land verdient niemand iets, voegde ik er met mijn boerenhart aan toe. Alleen door voedsel te bewerken wordt eraan verdiend. Mijn toehoorder deed iets wat de meeste standwerkers niet kunnen; hij luisterde. Toen kwam hij op samenzweerderige toon met zijn kennis: "Wist je dat ze er ook nog aspartaam als zoetstof indoen, ze zeggen dat het kankerverwekkend is. En wist je dat de productie van al

die slankproducten een veelvoud aan energie kost van wat er aan calorieën inzit. En uiteindelijk worden wij er toch dikker van en de aarde vermagert," eindigde hij met een filosofische oneliner. Leuke standwerker, ik wenste hem toe, dat hij snel een andere baan zou vinden.

*Phileen Meertens heeft met haar man een biologisch-dynamisch akkerbouwbedrijf in Hensbroek. Ze zit namens het netwerk van vrouwenorganisaties 4 VO in de Raad van Toezicht van Biologica.*

## Demeter Internationaal

Demeter-organisaties van over de hele wereld hebben elkaar van 16 tot en met 19 juni in Brazilië ontmoet op de Jaarvergadering van Demeter Internationaal. Er waren 26 vertegenwoordigers van 15 landen, waaronder Rienk ter Braake vanuit Stichting Demeter. Het meest opzienbarende besluit is de ontwikkeling van een dynamisch certificeringssysteem; een vernieuwende systematiek op basis van richtlijnen,

in plaats van generieke normen. Er komt meer ruimte voor individuele oplossingen voor de boer. Ook komt er meer aandacht voor ecologische en sociale aspecten. Er is een werkgroep benoemd die dit verder gaat uitwerken. Stichting Demeter zal hierin een belangrijke rol spelen. Nederland is immers koploper op dit vlak met haar systeem van Collegiale Toetsing (voorheen Mansvelt score).



# Dynamisch Perspectief

## BD halal vlees

Stichting Groene Moslims heeft het mogelijk gemaakt om halal lamsvlees te bestellen van lammeren die afkomstig zijn van BD-boerderij Natuurlijk Genoegen in Driehuizen (NH). Ze worden volgens de islamitische voorwaarden geslacht. Het vlees is te bestellen via [www.groenemoslims.nl](http://www.groenemoslims.nl), waar ook allerlei informatie te vinden is over biologisch, BD, halal en islamitisch slachten. De initiatiefnemers leggen hier uit, waarom het belangrijk is om te kiezen voor biologisch(-dynamisch) vlees: "Er is een tijd geweest dat het fokken van dieren, het zaaien en oogsten van gewassen, het bereiden en eten van voedsel was onderworpen aan een diep res-

pect voor al wat leeft en wij proberen ons opnieuw te realiseren dat voeden niet simpelweg bestaat uit het opnemen van bouwstoffen, maar een van de meest intieme manieren is waarop we in verbinding staan met de wereld om ons heen. Het herstellen van de heiligheid van het voeden is het herstellen van de heiligheid van ons lichaam en onze geest en van de schepping als geheel. Door ons streven naar het eten van voedsel dat zowel ons lichaam als onze geest voedt, hopen we een niveau van bewustzijn te bereiken dat ons in staat stelt een relatie met ons voedsel, met onze Schepper en met onszelf te realiseren, waarbij iedere hap die we nemen een zegening is."



## BD-Landbouw op de Biovak

Stichting Demeter, Warmonderhof en de BD-Vereniging werken samen aan een presentatie van de biologisch-dynamische landbouw op de Biovak in 2011. Op deze beurs voor de biologische landbouw komt een plein waarop 'alles en iedereen die wat met BD heeft' zich kan presenteren. Centraal op het plein staan een aantal biologisch-dynamisch werkende land- en tuinbouwbedrijven. Daarmee komen de boeren en hun bedrijven zelf rechtstreeks in beeld. Daaromheen zullen onderzoekers en toeleveranciers, handel, verwerking, grondbeheer etc. een plek krijgen. Op het hele plein wordt de essentie van de biologisch-dynamische landbouw in de hele keten zichtbaar en beleefbaar gemaakt. Het plein zal functioneren als

een ontmoetingsplek met een uitgebreid programma van workshops en korte activiteiten. Stichting Demeter, Warmonderhof en de BD-Vereniging treden op als trekkers van het project. Zij nodigen andere partijen uit om deel te nemen. Belangstellenden kunnen zich ook zelf bij hen melden. Door de samenwerking is het mogelijk een breed scala aan BD invalshoeken op de Biovak te presenteren. Voor de praktische uitwerking wordt samengewerkt met kunstenaars en vormgevers, zodat het geheel een pakkende en passende uitstraling krijgt.

*De Biovak 2011 vindt plaats op 19 en 20 januari in de IJsselhallen in Zwolle. Contactpersoon vanuit de vereniging is Luc Ambagts, 0321 315937.*



## Ferme Rafael zoekt boer

Vanuit een antroposofische studiegroep besloten vier Roemenen om hun idealen in praktijk te brengen: ze startten in 2006 een boerderij, Ferme Rafael, in het dorp Laslea in het midden van Roemenie. Het is een gemengd bedrijf van 33 ha met melkkoeien, varkens, kippen, een groentetuin en melkverwerking. Twee van de vier pioniers konden niet vanwege persoonlijke omstandigheden niet blijven. Nu werken

er verschillende tijdelijke krachten mee. Ferme Rafael heeft behoefte aan een BD-boer die zich er permanent wil vestigen en een centrale functie op zich wil nemen, liefst ca 30-45 jaar oud en Frans of Engels sprekend.

*Voor verdere informatie, mail [ferma\\_rafael.laslea@yahoo.com](mailto:ferma_rafael.laslea@yahoo.com), bel 0040269516185 of schrijf Ferme Rafael; Str. Principala 346; 557115 Laslea; Jud. Sibiu; Roemenie.*



## Oosterwaarde zoekt ondernemer

Wegens het terugtreden van de huidige ondernemer is BD-bedrijf de Oosterwaarde op zoek naar een ondernemer die samen met de stichting Meerwaarde en meewerkende klanten het bedrijf verder vorm wil geven. De Oosterwaarde is een BD bedrijf, vlak bij Deventer, dat ook sociale doelstellingen wil bereiken. Het bedrijf heeft een Pergola Associatie gevormd, een samenwerkings-

verband tussen boeren en consumenten.

*Voor meer informatie hierover: [www.oosterwaarde.nl](http://www.oosterwaarde.nl). Belangstellenden kunnen via brief of mail reageren naar Jan J.C. Saal, Rijderguldren 9, 8253CP Dronten. Email: [j.saal@chello.nl](mailto:j.saal@chello.nl) (cv bijvoegen).*

## Waarnemen van vormkrachten

Frans Romeijn werkt sinds 2004 intensief met de methode van Dorian Schmidt om vormkrachten of etherkrachten waar te nemen. Hij begeleidt een oefengroep voor belangstellenden op 5 zaterdagen: deelnemers leren om hun eigen etherlichaam te

vormen tot een zintuig waarmee ze krachten waarnemen. Ze leren dit toepassen op levensmiddelen, planten, preparaten, enz. Dorian Schmidt heeft deze methode gebaseerd op aanwijzingen die Rudolf Steiner gegeven heeft in 'Voorbij de grenzen

van de natuurwetenschap'. Voor de meeste mensen is het al snel mogelijk om tot een begin van waarneming te komen. Ben je actief in de BD, dan is dit een goede gelegenheid om de krachten waarmee je werkt zelf te ervaren.

*30 okt, 27 nov, 29 jan en op twee dagen in overleg. Tijd: 9.30 tot 16 uur. Plaats: De Beukenhof, Breda. Kosten: € 75,- voor vijf dagen. Informatie bij Frans: 06-48728505. Aanmelden bij Heleen van Elsacker: [hvelsacker@gmail.com](mailto:hvelsacker@gmail.com).*

# Agenda

>> zie elders in dit nummer

5 okt, 2, 16, 23 30 nov, 16 dec

## Debatreeks 'De prijs van ons voedsel'

Onder leiding van Felix Rottenberg vinden in De Roode Hoed in Amsterdam zeven debatten plaats over ons voedsel in termen van geld, gezondheid, milieu, landschap en biodiversiteit. In het Internationale Jaar voor de Biodiversiteit staan de dilemma's tussen economische groei en duurzaamheid centraal. Wat is de prijs van ons dagelijkse voedsel? Meer info: zie [www.biologica.nl/agenda](http://www.biologica.nl/agenda)

6 oktober

## Landbouw in de 21ste eeuw

Het Netwerk Vitale Landbouw en Voeding organiseert in Wageningen een themadag, waarbij 'kringlooplandbouw' centraal staat. Herman Wijffels opent en sluit het gevarieerde dagprogramma. Meer info: zie [www.netwerkvlv.nl](http://www.netwerkvlv.nl)

6 oktober

## Lezing BD-imkeren

Lezing door BD-imker Jos Willemsse voor iedereen met belangstelling voor bijen op de Kraaybeekerhof in Driebergen;

om 19.30 uur. Info en aanmelden: [marianwieriks@gmail.com](mailto:marianwieriks@gmail.com).

## 9 oktober en 2 november Lezingenserie

Het Ontmoetingscentrum voor Antroposofie IJsselstein/Nieuwegein organiseert een serie van drie lezingen (de 1ste is al geweest) nav de publicatie 'Verbeter de wereld en begin samen' geschreven door John Hogervorst over broederschap en de sociale hoofdwet van Rudolf Steiner. Op 9 oktober om 14 uur geeft Ruud Thelosen de lezing 'Maatschappelijk verantwoord ondernemen': hoe komt de samenwerking tot stand tussen producent, consument en leverancier; wat zijn associaties; met voorbeelden uit de praktijk, zoals Memo, Odin en Estafette. Op 2 november 20 uur geeft Ben van Tilborg de lezing 'Menselijk samenleven in de 21e eeuw'; vanuit vrijheid, gelijkheid en broederschap. Iedere lezing is afzonderlijk te volgen. Plaats: Ontmoetingskerk, Andorrastraat 2, 3402 BG IJsselstein. Entree €10/€7,50 (naar draagkracht). Nadere info: [joycesmit@hetnet.nl](mailto:joycesmit@hetnet.nl)

15 t/m 17 oktober

## Kookweekend Levenskrachten

Stichting Appel en Ei organiseert een kookweekend met als thema: 'het behoud van levenskrachten in de voeding' met diverse kookworkshops en een lezing van Guurtje Kieft over Natuurwezens. Plaats: Het Zeehuis in Bergen aan Zee (NH). Info: [www.stichtingappelen.nl](http://www.stichtingappelen.nl)

30 okt, 27 nov, 29 jan en nog 2 dagen >>

## Waarnemen van vormkrachten

Oefengroep met Frans Romeijn, zie pag. 39.

31 oktober, 14 november >>

## Preparatendagen op de Zonnetuin

Zie pag. 35.

5 november >>

## Werkplaats BD-landbouw

De Landbouwsectie van de Antroposofische Vereniging en de BD-Vereniging organiseren 'een werkplaats' op boerderij Ruimzicht in Halle. Zie pag. 11.

6 november

## Natuurwerkdag

Voor ieder die wil meewerken in de natuur, van poelen schoonmaken tot bomen knotten, op 300 locaties, o.a. Landgoed Thedingshoeve (waar de Warmonderhof vroeger zat). Meer info: [www.natuurwerkdag.nl](http://www.natuurwerkdag.nl)

17 november

## Lezing BD-imkeren

BD-imker Wim van Grassek vertelt over 'Natuurbouw', imkeren zonder kunstraat. Plaats: Kraaybeekerhof te Driebergen. Tijd: 19.30 uur. Info en aanmelden: [marianwieriks@gmail.com](mailto:marianwieriks@gmail.com).

22 november

## Zaadgoed is ons cultureel erfgoed

Stichting Zaadgoed organiseert samen met Biologica een symposium over de vraag: hoe behouden we de diversiteit aan rassen voor de biologische landbouw? Eeuwenlang hebben boeren zelf hun zaden vermeerderd. Nu verhinderen octrooien op rassen of genen steeds vaker de vrije toegang tot genetische bronnen. Speciale gast is de beroemde Indiase milieuactiviste en onderzoeker Vandana Shiva. Meer info: [www.zaadgoed.nl](http://www.zaadgoed.nl)



10-28 januari 2011

### Vertiefungswochen

De landbouwsectie van de internationale antroposofische vereniging in Dornach organiseert verdiepingsweken, waarin deelnemers vanuit een antroposofische visie uitgebreid stilstaan bij vraagstukken in de landbouw. Zie [www.sektion-landwirtschaft.org](http://www.sektion-landwirtschaft.org).

2-5 februari 2011

### Landbouwconferentie

De jaarlijkse landbouwconferentie in Dornach, Zwitserland. Het thema van 2011 is: Toekomstwerkplaats - Brandpunten in de landbouw. Zie [www.sektion-landwirtschaft.org](http://www.sektion-landwirtschaft.org)

Begin maart

### Winterconferentie

De jaarlijkse conferentie van de BD-Vereniging heeft als thema 'bedrijfscontinuïteit'. Meer info in DP 2010-5.

23 t/m 26 febr 2011

### Seminar met Dorian Schmidt

Georganiseerd door Frans Romeijn. Meer info in DP 2010-5.

## Rein voedsel en duurzaamheid

DISK, een landelijk bureau dat het oecumenisch arbeidspastoraat van acht kerken ondersteunt, heeft een themanummer 'Landbouw, voedsel en duurzaamheid' uitgebracht. Het blad geeft informatie over hoe kerken zelf een bijdrage kunnen leveren aan duurzame voedselproductie en biedt ook suggesties voor een themadienst en aandachtspunten voor diaconaat en pastoraat.

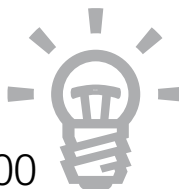
Het begrip 'duurzame voeding' komt niet letterlijk in de Bijbel of in de geloofstraditie voor. Wel geeft de Bijbel allerlei voorschriften over hoe om te gaan met schepping, mensen, en dieren. De genoemde spijswetten komen aan bod via de termen rein en onrein, die je zou kunnen associëren met duurzaam en onduurzaam.

Het themanummer is in eerste instantie gericht op verduurzaming van de reguliere landbouw, maar bevat ook een bedrijfsportret van biologisch fruitteeltbedrijf 'Gelders Eiland'. Biologisch boer Jan Huijgen van de Eemlandhoeve legt uit hoe hij inspi-

ratie haalt uit zijn geestelijke wortels en de kerkelijke traditie waarin hij is opgegroeid.

*Het Themanummer kost € 2,50 excl. portokosten aan te vragen bij [info@disk-arbeidspastoraat.nl](mailto:info@disk-arbeidspastoraat.nl).*

Win  
€15.000



Het Ministerie van LNV is op zoek naar de meest innovatieve, creatieve en onconventionele ideeën die bijdragen aan het behoud of verbeteren van de biodiversiteit. Hiervoor zijn drie prijsvragen

uitgeschreven. Iedere prijsvraagwinnaar krijgt 15.000 euro, voor de tweede prijs is in iedere categorie 5000 euro beschikbaar. De beste inzendingen worden tentoongesteld.

Aan de prijsvraag kan iedereen meedoen, zowel individuen als bedrijven. De winnaars van de prijsvragen worden op 24 november tijdens het door LNV mede georganiseerde congres 'Biodiversiteit, kansen voor een nieuwe economie' in Amsterdam bekend gemaakt.

Er zijn drie prijsvragen: 1) voor agrarische bedrijfsvoering, bosbouw & visserij, 2) voor productontwerp & design en 3) bewustwording.

Per post indienen tot 20 oktober 17 uur. Meer info, zie [www.agentschapnl.nl/sbir/](http://www.agentschapnl.nl/sbir/) oproepen.

*(advertentie)*

**Biologische Groenbemester  
Opbouwzaamachines:  
[www.zaaieren-na-mais.nl](http://www.zaaieren-na-mais.nl)**

**Duw 2 en 4 wieltrekker:  
Schoffelmachines Neteggen-wiedeggen  
Strohakselaars Torsie-Vinger in de rij wiedere**

**[www.frato.nl](http://www.frato.nl) [info@frato.nl](mailto:info@frato.nl) tel.024-6411151**

*Ik ben lid  
van de BD-Vereniging*



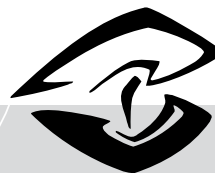
Douwe Kappers  
33 jaar, woont in Wageningen,  
is op zoek naar werk

*Sinds: 2003. Ik deed toen de  
deeltijdopleiding BD-landbouw op  
Kraaybeekhof.*

*Waarom: De verbondenheid vind  
ik belangrijk. Ik wil meer horen  
en lezen over de BD-landbouw in  
Nederland. Er worden heel inter-  
ressante dingen over geschreven.  
Daar heb ik zelf ook een mening  
over. Dynamisch Perspectief is een  
toegankelijke bron van inspiratie en  
vorming voor de BD-landbouw.*

*Enthousiast: De BD-landbouw is  
heel divers. Elke boer gaat zijn  
eigen weg en bepaalt wat hij be-  
langrijk vindt. Al die facetten  
brengt hij samen op zijn bedrijf.  
Dat is steeds weer iets unieks.*

**Nog geen lid?** Meld je aan!  
0321 315937 [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl)



## Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

Wisentweg 12  
8251 PC Dronten  
telefoon 0321 315937  
fax 0321 315938  
info@bdvereniging.nl  
www.bdvereniging.nl

**De BD-Vereniging** werkt aan de ontwikkeling van de biologisch-dynamische landbouw en voeding door ontmoetingen, scholing, onderzoek en publicaties. Ze werkt samen met o.a. Stichting Demeter, Stichting Grondbeheer BD-landbouw, Stichting Warmonderhof, Stichting Biologica en de Antroposofische Vereniging in Nederland.

**Bestuur** Albert de Vries (voorzitter), Ruud Hendriks, Karin Stolk, Isabel Duiniveld

**Medewerkers bureau** Luc Ambagts (beleidsmedewerker), Bram Gordijn (secretariaat en boekhouding)

**BD-beroepsontwikkeling** Boeren en tuinders die belangstelling hebben voor BD-beroepsontwikkeling, intervisie of coaching kunnen contact opnemen met Luc Ambagts op het bureau.

**Preparatenwerkgroep** De preparatenwerkgroep begeleidt het maken van de biologisch-dynamische preparaten. Bij de werkgroep zijn preparaten te bestellen via: [preparaten@bdvereniging.nl](mailto:preparaten@bdvereniging.nl). Vermeld altijd

uw naam, adres, telefoonnummer en de hoeveelheid gewenste preparaten. Betaling op rekening. Een prijslijst van preparaten en materialen vindt u op [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl). Preparatenwerkgroep p/a Stichting De Wederkerigheid, Hoofdstraat 22, 3972 LA Driebergen, 06-47235401 (voicemail)

**Lidmaatschap** € 35,-/jaar Jongerenlid (t/m 23 jaar): € 15,-/jr Beroepslid: € 200,-/jr Gekoppeld beroepslid: € 35,-/jr (voor volgende beroepsleden van hetzelfde bedrijf). Een lidmaatschap wordt jaarlijks stilzwingend verlengd, tenzij u vóór 1 december van het lopende jaar heeft opgezegd. Aanmelden als lid kan via het bureau of via de website [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl). Bankrekening voor contributie 147485 tnv Ver voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding, IBAN: NL 04 INGB 0000 147485, BIC: INGBNL2A

**Schenken en legaten** De inkomsten van de vereniging bestaan uit de contributies van leden. Daarnaast ontvangt ze jaarlijks uw warme giften. De BD-Vereniging is erkend als Algemeen Nut Beogende Instelling (ANBI). Legaten zijn geheel vrij van successierecht. Schenkingen zijn vrijgesteld van schenkingsrecht. Wilt u meer informatie, belt u dan even met het bureau.

## Verstaan

*Andries Palmboom*

Het zomerevenement 'Kunst&Koe' op de Novalishoeve, Texel, wordt op 18 juli geopend met een feestelijke bijeenkomst. Daar wil ik heen. De relatie kunst-landbouw heeft mij altijd al geïntregerd. Wat is dat toch?

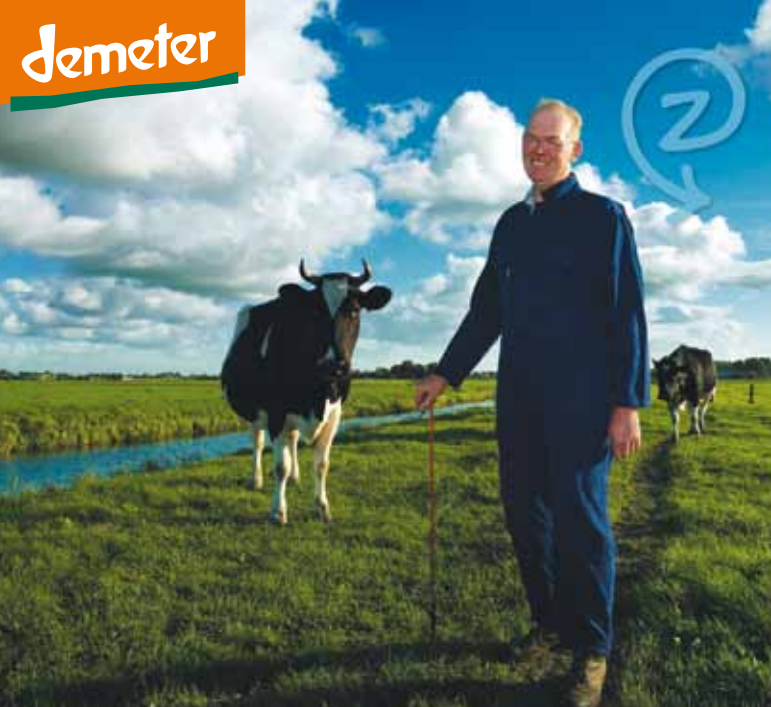
Over het hele bedrijf verspreid heeft boer Meine Koopmans de schilderijen van kunstenaar Herman Smith opgehangen; tussen de koeien in de stal, bij de hooiberg, boven de melkstal. Het zijn schilderijen met diverse thema's - koeien, kippen, granen, vuurtorens - in sprekende volle kleuren, met krachtige vormen. Ook mystieke schilderijen zitten erbij. Ruimtelijk-ritmische afbeeldingen van koeienhoorns zijn er in overvloed. Dat is geen wonder, want de bijeenkomst heeft

als thema 'Koeien hebben hoorns', bij toeval een actueel onderwerp in BD-Nederland. Herman's spraak werd destijds door een be-roerte aangetast. Hij is moeilijk te verstaan. Toch moet hij zijn verhaal kwijt. Haast dwingend verzamelt hij een groep bezoekers voor een rondleiding. Dat betekent: ingespannen luisteren. Dapper licht Herman de thema's van zijn werken toe - zoveel begrijp ik wel. Maar wát de toelichting inhoudt - de mees-te woorden ontgaan me. Toch komt Herman zelf wel degelijk over. Zijn gedrevenheid, en hoe hij is gegrepen door zijn onderwerpen, zijn levenslust. En hoe hij, guitig-graag, een anekdote vertelt, een kwinkslag maakt. De clou ontgaat mij, maar stembuiging en twinkeling in de ogen zijn veelzeggend.

Ik zie dit: ook al is er geen sprake van 'recht-streeks verstaan', er is altijd nog een subtielere laag. Onze taal zegt: 'De kunst verstaan' (als je kunstenaar bent) en 'Je vak verstaan' (als je bijvoorbeeld BD-boer bent).

Het valt mij en andere bezoekers op hoe gevoelvol Meine Koopmans de expositie heeft ingericht. In het vak van boer is dat een kunst die niet vanzelfsprekend is. Maar - zo blijkt - Meine Koopmans werd ooit toegelaten tot de kunstacademie en koos op de valreep toch voor Warmonderhof.

Dus zie ik ook nog dit: de boer met gevoel voor kunst en de kunstenaar met gevoel voor landbouw - die hebben elkaar bijzonder goed verstaan.



## De natuur doet haar werk

Hier laten we de koeien in hun waarde, want de natuur is sterk en slim genoeg om het goed te doen. Ze mogen hun hoorns houden en ze bepalen zelf wanneer en hoe vaak ze naar de volautomatische melkrobot gaan. Dat geeft mij ook meer vrijheid en zo zie ik mijn gezin meer! Ze belonen ons met mooie, gezonde melk en ik hoop nog lang met ze te kunnen werken.'

**Henk Brandsma van Ugoclooster**  
in Bolsward.

# zuiver @zuvivel



## Ontdek de herkomst



Ontdek waar de melk voor uw product vandaan komt op [www.zuiverzuivel.nl](http://www.zuiverzuivel.nl)! Kies uw product, voer de houdbaarheidsdatum en productiecode in, en u krijgt te zien bij welke boer de melk in uw product onder andere vandaan komt.



**Samen met de natuur**  
[www.zuiverzuivel.nl](http://www.zuiverzuivel.nl)