

Dynamisch Perspectief



Ledenblad van de Vereniging voor
Biologisch-Dynamische Landbouw & Voeding

Zomer 2011 / 3

Bedrijfsovername De Horsterhof
Laat ervaringen composteren
Wat betekent Demeter?
35 jaar Louis Bolk Instituut

Dynamisch Perspectief

Breincompost

Resistente bacteriën rukken op. Dat komt niet onverwacht. Vruchtbare Aarde – zo heette ons ledenblad vroeger – waarschuwde al in 1958 voor antibiotica in veevoeder en voor 'de gevaren voor de mogelijkheid van ziekten die kunnen gaan optreden, door resistent geworden ziekteverwekkende bacteriën'. Inmiddels komen dit soort bacteriën soms zelfs voor op biologische groente en vlees, ondanks het spaarzame gebruik van antibiotica in onze sector.

De resistentie is het gevolg van oogkleppenlandbouw, landbouw die neveneffecten niet wil zien, landbouw die samenhang uit het oog verliest. BD-boeren willen het tegenovergestelde. De essentie van BD-landbouw is: werken vanuit samenhangen. Of zou u BD anders omschrijven? Hoe we op vele manieren uitleggen wat BD/Demeter betekent, leest u in deze DP. Demeter gaat over randvoorwaarden. Maar BD krijgt pas inhoud bij de ontwikkeling van de bedrijfsindividualiteit, zegt Albert te Vries. Die eigenheid ontstaat wanneer een boer zijn eigen waarnemingen en ervaringen 'laat composteren' om tot nieuwe inzichten te komen. Ik denk dat ze dat in Den Haag ook hard nodig hebben, 'breincompost', om passende maatregelen te nemen tegen het exorbitante antibioticagebruik.

Ellen Winkel, hoofdredacteur,
ellen@schrijfwinkel.nl



03	Dynamisch Portret: De Horsterhof, Duiven
08	Werkplaats op De Lepelaar
10	LBD-ervaar-leer-en-beleef-dag: 'Een boer luistert naar zijn land'
12	Albert de Vries: 'Volg de door jezelf doordachte ervaring'
15	Hoe vertellen we wat Demeter is?
18	35 jaar Louis Bolk Instituut: 'Kuilen graven is normaal geworden'
22	Dynamische Keuken: Zien, bewogen worden en in beweging komen
26	Landbouwcurcus 2.0 - Eerste voordracht
27	Perspectief
32	Agenda
34	Colofon en Leden-service
35	BD juwelen

Werkplaats op De Lepelaar

8 Op zoek naar de bedrijfsidentiteit

Vruchtbare gedachten

12 Modellen versus eigen inzicht

Van BD naar holistisch

18 35 jaar Louis Bolk Instituut

De Horsterhof, Duiven: De opvolger moet in het bedrijf passen

Anna van Oostwaard heeft haar veelzijdige bedrijf, De Horsterhof in Duiven, in 30 jaar zorgvuldig opgebouwd. Alles is mooi op elkaar afgestemd. Groente en eigen zuivelproducten gaan rechtstreeks naar de klant. Voor Anna is het belangrijk, dat opvolgers

goed in dit geheel passen. Jozien Vos, zelf ook boerin in de bedrijfsovernamefase, praat met haar over de opvolging. Deel 7 van de serie bedrijfsovername.

Tekst: Jozien Vos / Foto's: Anna de Weerd en Matthias Crum

Na de volle wegen rondom Arnhem loopt er een klein weggetje bij Duiven naar een wit, laag boerderijtje met een rieten, met mos begroeide kap. Het draagt de naam Horsterhof. De schuurdeur staat open en herbergt een kleine, aardse winkel: een stelling met kisten vol verse groente en een koeling met eigen zuivelproducten. Doorlopend langs een bank, gekleefd hout, een composthoop en een kas, verschijnt een ruime open schuur met plaats voor vee, voer en machines. En in een beschutte hoek staat bij de volop bloeiende fruitbomen het blauwe huisje waar Anna nu woont. In de witte boerderij wonen Matthias Crum en Eline Wippert met hun tweeling, die – als dat blijkt te passen – de Horsterhof zullen overnemen.

Hagen omgeven het land, dat zich voor dit alles uitstrekt. Er zijn geluiden van vogels, auto's, een trein en een voetbalveld. De stad klinkt nabij. Op het land staat nog prei, al op leeftijd met dorre punten. Frisse lichtgroene en rode tere sla groeit op een ander bed en vliesdoek verhult wat er nog komen zal. De paardenbloemen staan in bloei in het stadium om te plukken als preparatenplant, het hart nog niet helemaal geopend.

Door een opening in de weelderig groene haag is het hoger gelegen stukje land te zien. Anna komt aangelopen, een vastberaden en tegelijkertijd behoedzame stap. Zes glanzende koeien grazen in een weiland op de achtergrond. We gaan voor haar blauwe huisje zitten, in de schaduw van een oude fruitboom, die al enkele takken verloren heeft, maar nog vol tere bloesem zit.

Ze vertelt hoe ze hier is begonnen. Uit haar verhaal spreekt de drang om boer te worden. "Ja, gewoon, omdat ik het wilde," zegt ze. Een verhaal van iemand die over BD hoort en weet dat 'dit klopt'. Het verhaal van een vrouw die haar vak heeft uitgeoefend en voelt dat het tijd is voor opvolging.

Anna van Oostwaard (62 jaar) zit nu middenin het proces van bedrijfsovername. Ze gaat als boer op de Horsterhof haar dertigste jaar in. Toen zij hier voor het eerst kwam, was dit een veebedrijf. Ze had niets met vee, al was ze aan de Amstel niet ver van Amsterdam opgegroeid op een melkveebedrijf. Haar moeder stuurde haar als kind op pad, naar een tuinbouwbedrijf om de groentes voor het gezin van vijf dochters en een zoon te halen. Dat was toen kennelijk al iets wat aan



*'Sla moet je bij elkaar houden,
die houdt van elkaar'*

haar toevertrouwd kon worden. "Maar 'de klik'," vertelt Anna, "kwam toen mijn vader de boerderij verkocht. Hij boerde samen met zijn broer, er was geen opvolger." Voor Anna werd het toen plots duidelijk dat ze iets met landbouw wilde. En tegelijkertijd realiseerde ze zich onmiddellijk dat ze niet genoeg kennis had.

Ze ging op zoek. Ze was biologische voeding al tegengekomen en ontdekte dat de part-time opleiding op Warmonderhof (die kort daarna naar Kraaybeekhof verhuisde) net begonnen was. Er waren – het was rond'78 – negentig aanmeldingen en er mochten er maar dertig toegelaten worden. "Vanaf het eerste selectieweekend maakte ik de klik met BD. Het was de logica, dit was wat ik zocht. Het klopte wat ik hoorde," poogt ze uit te leggen.

Haar eerste stage was bij Theo Outmans in Drempt op een groente-

teeltbedrijf. Na een week of zes mocht ze daar al zelfstandige klussen doen. "In het begin zag ik niet hoe het in elkaar zat. Maar al snel mocht ik specifieke oogstklusjes van hem doen. Hij komt nu hier nog altijd een keer per jaar langs." Toen Anna klaar was met de opleiding, wist ze dat ze voor zichzelf moest beginnen. En ze ging op zoek.

Hoe neem je beslissingen?

"Eigenlijk gaat het heel intuïtief. Ik probeer daarop te vertrouwen. Soms ben je het vertrouwen kwijt. Twee dagen erover nadenken in je hoofd. Als ik het dan weer kwijt raak, dan is het het ook niet. Als het klopt, blijft het bij je. Zoiets is het."

En dan ga je hier beginnen?

"Dan spring je, hè. Als je jong bent, dan heb je een bepaalde lef. Ik moet nu soms veel te lang over dingen nadenken. Als je jong bent, doe je het gewoon met alle consequenties die erbij horen. Ik wist dat

ik tuinbouw wilde, en ook meteen abonnementen. Dat was raar voor die tijd." Ze was de eerste in Nederland die met groenteabonnementen begon. "Ik wilde een groot deel van de financiering van TRIODOS krijgen. Jan Saal, die daar toen werkte, vroeg: 'Geloof je er zelf in?'. Toen ik 'ja' zei, beloofde hij dat hij ging proberen het 'rond' te krijgen," vertelt ze. Het bleek toch een probleem, maar met borgstellingen en een deel van de Rabobank, lukte het uiteindelijk. "Het was grote armoede, die eerste jaren. Je moet investeren, je moet machines kopen. Dat stuk was heftig."

Hoe kom je daar doorheen?

"Wilskracht, gewoon doorgaan. Ik had dat idee in mijn kop zitten. Mijn ouders hadden het er moeilijk mee. 'Het landbouwleven is zo zwaar, we gunnen je een lichter leven,' zeiden ze. Maar ze kwamen hier graag."

Anna geniet van het allround bedrijf, zoals ze het noemt. " 'Het totaal' vind ik het mooiste. Dus bijna alle groenten telen en leveren aan de klant. De essentie daarvan is dat je niet voor een anonieme markt teelt. Landbouw moet weer cultuur worden," vindt ze, "ingebeld in de omgeving en de samenleving. Dat zijn we in Nederland kwijt. Ik voel me verantwoordelijk voor voedingskwaliteit, ik kan vertellen waarom ik dingen wel of niet doe, het is niet anoniem. Dat is waar voor mijn gevoel het kleinschalige over gaat. Het raakt iets in me, die groei, die schoonheid. Dat heb ik met groenten. Het gaat er niet alleen om dat er abonnementen zijn en mensen die van de seizoenen eten. In de landbouw gaat het om het levende. Dat zit in me."

We benaderen het wezenlijke van haar bedrijf. Ze doet dat ook zelf af en toe. Dan steekt ze 's avonds een kaars aan en opent zich met haar vragen. "Iets heel levends," vertelt Anna, kijkend naar de helder blauwe lucht en dan naar haar handen, getekend door het werk. "Veelzijdigheid, omhulling. Er passen heel veel stukjes in elkaar. Afgerondheid."

Hoe ben jij boer?

"Vakvrouw. Omdat het een echt vak is. Omdat je met levende materie werkt heb je grote verantwoordelijkheid. Het is voeding, het moet goed zijn. Je kan niet zomaar tuinbouw doen, je moet je vak beheer-



sen. Het is iets anders dan hobbymatig een moestuin hebben. De zorg voor je grond en het bodemleven, hoe je daarmee omgaat. Het gaat net om precies dat ene moment en dat je dat met liefde doet. Dat is de beheersing van je vak, het verfijnde. Dat iets op een bepaalde manier zorgvuldig is. De eerste keer sla oogsten in een bed. Sla moet je bij elkaar houden, die houdt van elkaar. Je begint met oogsten aan de rand."

Wat is BD?

"Het feit dat we melkkoeien hebben is BD. De mestkwaliteit is zo belangrijk dat ik dat graag in eigen beheer heb. Ik wil niet het afval van iemand anders hebben. De kracht van de grond is het belangrijkste. Die moet je zo goed mogelijk verzorgen. Het mooiste vind ik melkvee, want die voegt een zuivellijn toe aan het bedrijf. Dit klopt helemaal. Ik houd hiervan."

"Het lastige van de preparaten is dat het niet te beredeneren is,

waarom je het doet. Dus je moet het eigenlijk vanuit je gevoel doen. De nieuwe boeren moeten daar hun eigen verhouding toe vinden. Zelf vind ik dat het gebruik van preparaten de kwaliteit van mijn gewassen verhoogt, de vitaliteit en de smaak. De toekomst vraagt om vernieuwing. Het is zo bio, zo gewoon, zo afvlakkend aan het worden. Waar zitten de creatieve, eigenwijze mensen?"

Hoe draag je het bedrijf over?

"Bedrijfsovername is een lang proces." Toen Anna rond '92 met melkvee en zuivelverwerking begon realiseerde ze zich dat het bedrijf groter en veelzijdiger werd. Ze vroeg zich af, hoe dat verder moest. Ze besloot de grond onder te brengen in een stichting, deels gefinancierd door klanten die grondcertificaten konden kopen. Een latere uitbreiding werd gefinancierd door onder meer renteloze leningen van klanten. Stichting Horsterhof bezit de grond, dus deze hoeft niet overgenomen te worden.

Ze kende allerlei vormen van samenwerking: werken met vrijwilligers en stagiaires, of met mensen in maatschapsvorm of in loondienst. Nu is er al enkele jaren een Commanditaire Vennootschap. Anna, Matthias en Eline zijn vennoten en Stichting Horsterhof is stille vennoot. Anna is eigenaar van de gebouwen. Het bedrijf brengt de kosten op voor de financiering van grond en gebouwen, dus de hypotheekrente. De koeien zijn in het bezit van een vereniging van klanten. Alleen gebouwen met ondergrond en inventaris moeten worden overgenomen. Ze onderzoeken nu welke constructie het beste is.

Dat is de zakelijke kant. Hoe zit het met de menselijke kant?

"Dat was een groot probleem. Het is een lange zoektocht van gewoon gaan doen, van kijken of het klikt." Ze zoekt naar woorden. "Waar neem je risico? Waar hang je 'de baas' uit, waar juist niet? De menselijke kant van landbouw is heel ingewikkeld, vraagt veel energie. Ik kan het makkelijker overlaten, als ik een stuk van dezelfde zorgvuldigheid herken. En als de jonge mensen met respect kijken naar de dingen die ik ontwikkeld heb. Dat is eigenlijk wat ik wil. Dat ze niet opnieuw het wiel moeten uitvinden, maar dat ze door kunnen gaan op de basis die er is. Dan kan BD zich verder ontwikkelen. Eline en Matthias zijn er nu voor het tweede seizoen. Zij kijken of het iets voor ze is en realiseren zich daarbij dat het ook om een manier van



'Waar neem je risico? Waar hang je 'de baas' uit, waar juist niet?'

leven gaat. Ik ben sinds dit seizoen structureel minder gaan werken en er zijn veel verantwoordelijkheden naar mijn compagnons gegaan. Ik ben er nu niet meer verantwoordelijk voor dat het werk afkomt. We hebben regelmatig overleg en bespreken iedere week de planning. Ik ben niet meer altijd aanwezig. Dit is een soort voorbereiding op het overnemen van de totale verantwoordelijkheid van het bedrijf. Ik heb daar een goed gevoel bij."

Wat vraagt het van jezelf om het roer over te geven?

"Ik ben er nu wel aan toe. Ik ben moe. Ik wil niet meer zoveel uren werken. Ik werk in principe alleen 's morgens, ik begin de dag met de zuivelbereiding. 's Middags doe ik prutswerk, werk dat ook belangrijk is natuurlijk. Ik wil nog wat energie overhouden om een volgend stuk in te gaan."

Ze had behoefte om hierover met anderen te praten, maar die plek was er niet. Inmiddels houdt de BD-beroepsontwikkeling zich ermee bezig en Anna begeleidt een groep van 'veteranen', zoals ze zichzelf noemen; boeren die middenin de bedrijfsovername zitten, het al achter de rug hebben of er nog voorstaan. De groep is gestart in Noordoost-Nederland en is van plan drie maal bij elkaar te komen. "We steken in op de biografieën van de bedrijven," vertelt Anna. "De deelnemers zitten met dezelfde ervaringen en weten dat van elkaar. Je beseft dat je niet alleen staat in die processen. De herkenbaarheid is te pakken. Wat me opvalt is de openheid en het bijzonder respectvol luisteren naar elkaar. Ik ben benieuwd of we een vorm kunnen vinden, waarin wij 'oude boeren' ingepast kunnen worden. Het zou mooi zijn als ik mijn ervaring nog wat zou kunnen inzetten." ☺



De Horsterhof
Anna van Oostwaard,
Matthias Crum, Eline Wuppert
Horsterstraat 1
6921AM Duiven
www.horsterhof.nl

Oppervlak: 9 hectare, waarvan 3 hectare tuinbouw en 6 ha grasland voor de zes melkkoeien.

6 hectare is eigendom van Stichting Horsterhof, 3 hectare wordt gepacht van gemeente Duiven in het kader van 'iets terugdoen voor de natuur'

± 165 groenteabbonementen.

Eigen winkel met seizoensgroenten.

Zuivelproducten en kaas voor leden van de Vereniging Klantenkring Horsterhof.

Deze vereniging is eigenaar van de koeien.

Vleespakketten van de koe (als er geslacht is)
2x per jaar 2 varkens in vleespakketten.



Werkplaats op De Lepelaar

Eind april organiseerden de Landbouwsectie van de Antroposofische Vereniging en de BD-Vereniging voor de tweede keer een werkplaats biologisch-dynamische landbouw. Deze keer waren we te gast bij Jan Schrijver op tuin- en akkerbouwbedrijf De Lepelaar bij 't Rijpje (NH). Ongeveer 25 mensen, boeren en burgers, jong en oud, deden mee.

Tekst: Luc Ambagts / Foto's: Fred Meursing en Ellen Winkel

Het begrip 'bedrijfsindividualiteit' staat bij deze werkplaatsen centraal. De hele dag is in feite een onderzoek of we het eigene, het karakteristieke, kenmerkende, kortom 'de identiteit' van het bedrijf te pakken kunnen krijgen. Dat kan een handvat bieden om bij vraagstukken die op het bedrijf spelen een antwoord te vinden, dat bij die identiteit past. Daarmee krijgt de boer iets terug voor zijn inzet en zijn openheid om met het bedrijf aan zo'n werkplaats mee te doen.

We werden hartelijk ontvangen in een ruime kantine waar de tafels en stoelen, de koffie en de thee, gastvrij klaarstonden. Jan vertelde inspirerend over de verre historie van het sluf-ter-achtige Noord-Holland, over de monniken die het land ontgonnen, over de bijzondere kwaliteit van de bodem, over het pionieren veertig jaar geleden en over de verhuizing van het bedrijf in 2003, over zijn waardering voor de 'sterke kern van jonge mensen' die er op het bedrijf is: "Ik leer ook weer van hen, hoe jong ze ook zijn." En hij vertelde over de samenwerking met het veebedrijf De Buitenplaats, over het laten groeien van alle preparatenplanten op het bedrijf ("en sinds drie jaar hebben we in dit nieuwe gebouw ook zwaluwen") en hoe dat aansluit bij de hedendaagse vraag naar biodiversiteit. Hij vertelde met rust en overzicht, opgewekt en enthousiast, met soms prachtige oneliners. "Spiritualiteit, dat heeft altijd met verandering te maken." Het was het verhaal van 1 naar 44 hectare, van de meewarig aangekeken kabouterjongen naar de gerespecteerde gesprekspartner die mee-

praat over de toekomst van Noord-Holland. Dat verhaal oogstte bewondering.

Vervolgens gingen we in kleine groepjes aan het werk. De opzet van de dag was in grote lijnen dezelfde als bij de vorige werkplaats toen we op Ruimzicht te gast waren. We werkten weer met de methode van 'inlevend waarnemen'. 's Ochtends aan de hand van een beschrijving van het bedrijf en 's middags aan de hand van een rondleiding. Met de methode van inlevend waarnemen richt je je behalve op de inhoud van wat je hoort of ziet ook op de dynamiek, de beweging van wat verteld of getoond wordt. Vervolgens zoek je naar de kwaliteit van die dynamiek. Die is meestal goed te vinden door een beroep te zoeken waar die dynamiek op een positieve manier gebruikt wordt. Als je dat helemaal concreet maakt – wat zie ik die man of vrouw in dat beroep doen – kom je tot een beschrijving in twee werkwoorden, net als in de term 'inlevend waarnemen'. Daarmee heb je dan een mogelijke beschrijving van de 'wilsrichting', van de manier waarop het wezen van het bedrijf werkt.

We buigen ons over de vragen: welke beweging ervaar je in Jan's verhaal, in welk beroep is die beweging karakteristiek, welke activiteit hoort daarbij, kun je dat met twee werkwoorden beschrijven? Dan lijkt het of de bewondering voor het verhaal van Jan het onderzoek in de weg zit. De bijdragen uit de groepjes die in het plenaire gesprek naar voren komen, lijken soms een metafoor als



loftuiging op Jan. Mij is opgevallen hoe Jan steeds vanuit een grote beweging ergens omheen tot een centraal statement komt, zoals bijvoorbeeld vanaf die 20.000 jaar geleden naar de bodem van nu. Ik kom dan via het beeld van een leeuwentemmer – die eerst de hele piste rondloopt om zich vervolgens te richten op de truc met die ene leeuw – op de woorden 'omvattend centreren'. Maar ergens blijf ik iets missen, alsof de eigenlijke vragen van het bedrijf buiten beeld blijven. Ook na de rondleiding blijft hetzelfde gevoel van 'er niet helemaal bij te komen'. We zien de bloementuin met bijen, de rode en witte kool, de geraffineerde architectuur van de nieuwbouw. We horen over het streven om de huiskavel te vergroten, de kapucijners als nieuwe teelt. Alles is uitstekend verzorgd. En

Jan is daar overduidelijk de regisseur van. Maar blijft er achter die verzorging niet iets verborgen?

Een paar weken later als ik iemand anders over de werkplaats op De Lepelaar vertel valt bij mij het kwartje. Dan hoor ik mezelf juist die houding van afschermen als een kwaliteit beschrijven: als 'omhullend tonen', of 'behoedend verder leiden'. Dat sluit aardig aan bij karakteristieken die anderen op de werkplaats gegeven hebben, zoals het 'afpassend ordenen', het 'liefhebbend verzorgen'. De Lepelaar is een pioniersbedrijf dat na veertig jaar – net als altijd al – bezig is een volgende stap te zetten. Alles van waarde is weerloos. Daar moet je voorzichtig en goed voorbereid mee omgaan. 🐾

BD-ervaar-leer-en-beleef-dag:

'Een boer luistert naar het land'

Tuinieren, houtsnijden, hapjes maken en tussendoor de jaarvergadering. De BD-ervaar-leer-en-beleef-dag blijkt een goede formule: leuk, nuttig en inspirerend. *Tekst: Luc Ambagts / Foto's: Ruud Hendriks*

Het financieel verslag 2010 en de begroting 2011 zijn goedgekeurd en Ruud Hendriks is voor een tweede periode van drie jaar herkozen als bestuurslid. De formele aspecten van de jaarvergadering zijn daarmee snel verteld. Maar net als vorig jaar was het formele deel ingebed in een gesprek. Dit keer

Het is meestal persoonlijk en situationeel. Het wekt ook het meeste enthousiasme op als je spreekt of schrijft over dat wat je zelf uit eigen ervaring kent.

Het gesprek werd gevoed door de activiteiten op de ervar-leer-en-beleefdag op Kraaybeekerhof, die samen met Stichting Grondbeheer – sinds vorig jaar eigenaar van de grond van het landgoed – was georganiseerd. "Ik had me voorgenomen mijn lengte te gebruiken. Dat kwam goed van pas bij het spannen van het vogelnet over de bessenstruiken," vertelde Erik Stolwerk, voorzitter van Kraaybeekerhof na afloop van het werken in de boomgaard. Vincent de Vries – houtkunstenaar en begeleider bij

in acaciahout de vraag onderzoekt wat de mogelijkheden zijn van dit stuk hout." Een andere groep werkte in de bijtuin. En ook in de keuken was wat te doen. Verschillende pachters van Stichting Grondbeheer hadden producten van hun bedrijf meegenomen. Die werden verwerkt tot smakelijke borrelhapjes voor aan het einde van de dag (zie ook pagina 35).

De kracht van zo'n dag is dat veel mensen elkaar ontmoeten, met elkaar in gesprek gaan en enthousiast zijn voor wat ze ontdekken en beleven. Michiel Damen had vooraf aan het bestuur de vraag gesteld over de noodzaak consumenten bewust te maken



was het thema 'Anderen deelgenoot maken van wat je zelf ervaart'. Het verwoorden van het eigene van biologisch-dynamische landbouw is vaak moeilijk te veralgemeniseren.

het klankstaven snijden – zag in het werken aan de klankstaven een duidelijke parallel met het boerenwerk. "Een boer luistert ook naar het land, net zoals je bij het snijden

van het specifieke karakter van BD ten opzichte van 'gewoon' EKO/Biologisch. Albert de Vries wees naar aanleiding van die vraag op een artikel uit NRC over een persoonlijk

Vervanging hoofdredacteur

onderzoek van een journalist naar volledig duurzaam eten. Albert haalde enkele punten aan: het heeft een meerwaarde te beseffen waar je eten vandaan komt; deze zoektocht gaat niet over voedsel maar over mensen; de herkenbaarheid van voedsel is belangrijk. Dat zijn voorbeelden van wat iemand ontdekt die zelf op onderzoek uitgaat.

In het gesprek dat daarop volgde kwam op verschillende momenten de nadruk te liggen op hoe we andere mensen tot iets kunnen bewegen ter wille van onszelf (lid worden, BD-producten eten). Dat klinkt ook zo logisch: we moeten toch groeien, we moeten toch zorgen dat het gedachtegoed en de

die ook specifiek bij de BD-landbouw passen.

Bij de hapjes en drankjes na afloop kwam ik in gesprek met Michiel Damen. Michiel vertelde dat hij als geomorfoloog werkt bij de universiteit Twente. Daar doet hij onderzoek met driedimensionale satelietbeelden van het landschap en de vegetatie. Dat bracht mij op de vraag of het niet interessant zou zijn met zijn middelen het landschap rond BD-bedrijven te bekijken. Daar zou interessante informatie uit voort kunnen komen die hij kan gebruiken om over BD-landbouw te vertellen. Vanuit eigen ervaring. ☺

Luc Ambagts neemt tijdelijk de taak van hoofdredacteur over van Ellen Winkel. Zij gaat zich de rest van het jaar concentreren op het schrijven van haar boek over hoe de BD-landbouw zich in Nederland heeft ontwikkeld. Ze heeft zich verdiept in de levens van enkele pioniers door in allerlei archieven en bibliotheken te duiken en met veel mensen te praten. Het boek zal in 2012 verschijnen. Dan bestaat de BD-Vereniging 75 jaar. Voor Dynamisch Perspectief nummer 4 en 5 kunt u reacties, ingezonden brieven en ideeën voor artikelen sturen aan Luc Ambagts, 0321-315937, lucambagts@bdvereniging.nl.

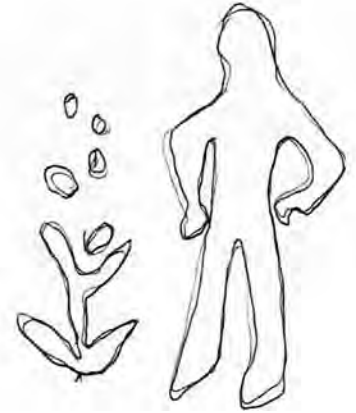
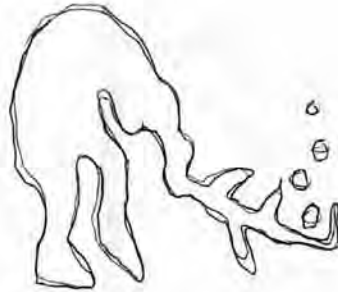


praktijk zich verder verspreiden. Maar wat verspreidt zich eigenlijk als je dat met gangbare marketing, netwerken en reclame doet? Het is een uitdaging te zoeken naar vormen

Het verslag van de jaarvergadering zelf is te vinden op de website www.bdvereniging.nl bij publicaties.

Volg

Vruchtbaarheid in de gedachtewereld de door jezelf doordra



Ongehoorde koeien, verplicht preparatengebruik: het zijn heikele BD-pijnpunten. Albert de Vries, voorzitter van de BD-Vereniging, zoekt naar een manier om daar vanuit een diepere laag naar te kijken. Andries Palmboom duikt met hem in het diepe. Het gesprek komt uit op 'vruchtbaarheid in de gedachtewereld'. Bestaat er zoiets als compost en kunstmest voor de gedachtewereld? Hoe praktisch is theorievorming? En andersom? *Tekst: Andries*

Palmboom en Albert de Vries

Albert: "Ik bezocht afgelopen week een werkbijeenkomst in Friesland met BD-boeren. Ze maakten preparaten met ondersteuning van de preparatenwerkgroep. In het gesprek citeerde de gastheer een dialoogje

met zijn zoon over het gebruik van één van de BD-preparaten, het hoornmestpreparaat. Vader: 'Waar zou je dat nou gebruiken?' Zoon: 'Op de net gemaaide graslanden.' Vader: 'En wat verwacht je dan?'

In die dialoog zag ik in een notendop de onderzoekende houding, die volgens mij nodig is om op een vruchtbare manier om te gaan met de BD-preparaten. Daartegenover staat een citaat uit dezelfde Friese bijeenkomst: 'De werking van de preparaten is toch niet zomaar waar te nemen? Hoe het werkt weet ik niet, maar ik gebruik ze uit overtuiging!'

Dat gaat eigenlijk over dogmatiek in het preparatengebruik?

"Rudolf Steiner heeft waardevolle adviezen gegeven, onder andere over de preparaten. We zijn geneigd om de aanwijzingen met betrekking tot de preparaten strikt op te volgen, ook al hebben we weinig inzicht. Dan ligt dogmatiek op de loer. In het ver-

chte ervaring

leden is er houvast gezocht in theorieën en modellen, zoals de vergelijking van de preparaten met de zeven planeten en met de organen. Maar waar het om gaat is te zoeken in de werkelijkheid, in de praktijk van alledag, en niet in gedachtemodellen. In Bolsward zag ik daar een duidelijke aanzet toe. Interessant was dat juist die prikkelende stelling mij verder bracht: 'De werking van de preparaten is toch niet zomaar waar te nemen?'. Wat werd hier bedoeld met 'werking' van preparaten? Mij werd opeens het onderscheid duidelijk tussen twee aspecten van 'werking', namelijk 'hoe iets werkt' (het werkingsmechanisme), en anderzijds 'het effect' (het werkingsresultaat). Het werkingsmechanisme van de preparaten is moeilijk voor te stellen. Er zweeft mystiek omheen – 'je moet erin geloven'. Maar dat sluit niet uit dat je je kunt richten op het praktische en waarneembare resultaat. Je wilt maar al te graag effect van je handelen kunnen waarnemen. Dat wil je als mens bij al je handelen. En terecht. Dat vind je dus in de werkelijkheid van het grasland. Waarom zouden we dan het werkingsmechanisme moeten begrijpen?"

Hoe verbind je het preparatengebruik met de werkelijkheid?

"Dat is een combinatie van – enerzijds – begrippen aflezen aan wat je waarneemt en – anderzijds – verwachtingen formuleren, die weer richting geven aan hoe je waarneemt. Laat ik een voorbeeld geven. Tot in de jaren tachtig werd verondersteld dat de werking van de spuitpreparaten volgens het model 'harmonie tussen groei en bloei' verliep en vooral opbrengstverhogend was. In onderzoek, dat ik toen op grasland heb gedaan, zagen we dat door gebruik van het hoornmest- en hoornkiezelpreparaat remming van de natuurlijke groeisput van gras in voor- en najaar optrad en stimulerend van de groei op het moment dat de natuurlijke grasgroei afneemt, in de zomer. Vanuit het oogpunt van 'opbrengstverhoging' was er eigenlijk geen resultaat, omdat – over het hele jaar genomen – de gestimuleerde groei en de geremde groei elkaar ophieven. Voor wat we zagen was de invalshoek 'opbrengstverhoging' een ontoereikend begrip. Wat was wel een toereikend begrip? Het begrip 'emancipatie' borrelde op. De spuitpreparaten hadden namelijk het effect, dat het grasland zich als het ware 'verzelfstandigde' ten opzichte van

het natuurlijke groeiverloop. Aan de onderzoeksresultaten lazen we een nieuw begrip af en met dat begrip kwam het werkingseffect nauwkeuriger in beeld. Op basis van zo'n nauwkeuriger begrip veranderen ook de verwachtingen, die je hebt van het resultaat. De andersoortige verwachtingen maken dat je gericht het werkingseffect van preparaten kunt onderzoeken."

Verwachting richt onderzoek??!

"Ja, maar bedenk daarbij wel, dat dergelijk onderzoek volledig is gekoppeld aan het werken in de dagelijkse praktijk! Je gaat dan kijken op welk perceel je het dit jaar nodig vindt, dat de groeodynamiek 'loskomt van het natuurlijke groeiverloop'. Waar wil je aan deze emancipatie werken? Bijvoorbeeld op een perceel waar je pas laat kunt maaien. Je spuit dan liever drie keer in een jaar dat ene perceel, dan dat je alle percelen één keer spuit. Zo ontstaat er vanuit werken met verwachting een dynamisch onderzoek- en leerproces: verwachten, doen, waarnemen, verwachting bijstellen, enzovoorts. Dat is iets anders dan alleen dat zien wat je van tevoren bedacht hebt, zoals in het bewijzen- de onderzoek. Dat zou ik statisch onderzoek

willen noemen. In het geesteswetenschappelijke onderzoek wil je niet alleen bewijzen of een model verklaren, maar wil je juist ook verandering teweeg brengen, op weg naar het realiseren van je idealen. En daarvan is een uiting dat je verwachtingen hebt. Die wilsinzet scherpt je waarneming, geeft daar richting aan. Tegelijk wordt het zien van effecten mede bepaald door de begrippen die je hanteert. Dus is het ook nodig een begripkader te ontwikkelen."

Wat bedoel je met 'begripkader' ontwikkelen? Hoe bepaal je of het begripkader binnen BD past?

"Toen ik intensief met dat graslandonderzoek bezig was kwam dat begrip van 'emancipatie' me als het ware tegemoet, als inspiratie. Daartoe was het nodig om het modelbegrip 'harmonie tussen groei en bloei' terug te houden. Dat zou een van buiten opgelegd begrip zijn. Het begrip 'emancipatie' was voor mij overtuigend, omdat het hoort bij het begrip 'bedrijfsindividualiteit'. Het is een verbijzondering daarvan. En bedrijfsindividualiteit tot haar recht laten komen zie ik als een ideaal van de biologisch-dynamische landbouw. Dus het gaat om begrippen die helpen in het verwelijken van het ideaal. De spuitpreparaten helpen de boer bij het cultiveren van bedrijfs- of gewasindividualiteit, aansluitend bij de natuur: emancipatie, oftewel uittillen boven de natuur - liever dan 'in overeenstemming brengen met de natuur.'"

Dit wordt wel theoretisch hoor!

"Het is juist praktisch en theoretisch te-

'Zoek in de praktijk van alledag, niet in gedachtemodellen'

gelijk. Het is net zo praktisch als de landbouw. In het onderzoekend werken verwerk je, verdicht je jouw ervaringen. Dat is een soort composteren, maar dan in de gedachtewereld. In de landbouw geeft de omvorming tijdens het composteren voeding aan nieuwe gewasgroei. Zo geven de verdichte, tot begrippen verwerkte ervaringen stimulans aan het leren in de gedachtewereld. Net zoals je in de landbouw een kringloop verzorgt, verzorg je ook een kringloop in het lerend werken. Wanneer je begrippen van buitenaf over je ervaring heen stulpt werkt dat als een soort kunstmest. Het groeit wel - vanuit een rechtstreeks dwingend mechanisme - , maar heeft geen duurzaamheid en remt vitaliteit."

Breincompost?

"Haha! Wat de plantencompost en de mestcompost voor de bedrijfsindividualiteit zijn, dat zijn de verwerkte ervaringen voor jouw individualiteit. Exacter zou dus zijn: ervaringencompost."

Kun je vanuit dit perspectief ook nog een gedachte wijden aan de koeienhoorn-discussie?
"Voor dit moment hoogstens aanduidend en met het gevaar de nuance te missen."

Maar?

"Waar gaat die discussie eigenlijk over? Die discussie gaat over de randvoorwaarden van de biologisch-dynamische landbouw. Over bijvoorbeeld de afspraken, die er op dit moment zijn vastgelegd over de minimale stalruimte per koe. Die afspraken hebben consequenties voor de inkomenspositie van de boeren. Dat vraagt dus ook een zorgvuldige afstemming. Dat gaat niet zozeer over de inhoud van de BD-landbouw zelf, over hoe je met respect voor het wezen van de koe stalruimte inricht. De inhoud van de BD-landbouw kan tot zijn recht komen, als boeren middels lerend werken hun koeien tegemoet treden, met of zonder genetisch bepaalde hoorns. In de verwerking van hun waarnemingen kunnen de boeren tot vruchtbare begripvorming komen. Dat heeft compostkarakter. Anders wordt het wanneer je zegt: 'alle koeien moeten hoorns hebben'. Ik begrijp de neiging goed om dat te zeggen, maar je schrijft dan voor hoe BD eruit moet zien en dat is in tegenspraak met het ideaal van bedrijfsindividualiteit. Dat is vergelijkbaar met voorschrijven dat er één keer per jaar preparaten gespoten moeten worden over alle velden. Wanneer de vrijheid in het handelen verdwijnt, verdwijnt ook de bedrijfsindividualiteit uit zicht. Met het aangeven van grenzen ontstaat er een uitdaging, om binnen die grenzen creatief te zijn en te werken aan bedrijfsindividualiteit." ☺

Hoe vertellen we wat Demeter is?

In DP hebben we pagina's lange discussies over Demeter. Maar stel dat een klant in een natuurvoedingswinkel vraagt 'Wat betekent dit Demeter merkje?', wat zou de winkelier dan het best kunnen antwoorden? Hoe leg je dat in enkele zinnen achter de toonbank uit? Deze vraag legde de redactie voor aan drie groothandels met eigen winkelketens: Udea, Natudis en Estafette Associatie.

Udea

De EkoPlaza winkels zijn onderdeel van Udea. Directeur Erik-Jan van den Brink geeft antwoord op onze vraag:

"Demeter gaat over kringlopen. In de natuur is alles georganiseerd in kringlopen die gesloten zijn en de verschillende deelnemers aan de kringloop houden elkaar in stand. De uitdaging voor de boer is om zich te voegen in deze kringlopen. De boer zoekt naar het

juiste evenwicht zodat planten en dieren een goede productie leveren en niet ziek worden. Gemengde bedrijven zijn dan ook een voorwaarde.

Er zijn veel krachten werkzaam in een kringloop die invloed hebben op de productie van planten en dieren. Bijvoorbeeld de kwaliteit van de bodem, de bemesting, de huisvesting, andere organismen zoals vogels, wormen, kruiden etc., de zon, de maan, de omgang met het dier en nog veel meer. Een BD boer ziet zichzelf als regisseur van al deze krachten en probeert invloed uit te oefenen op deze krachten om een zo gezond mogelijk eindproduct af te leveren aan de consument. Alle inzet van de boer is gericht op het voorkomen van problemen en niet op het bestrijden ervan. Uiteindelijk levert dit schone producten op van hoge kwaliteit en met een verfijnde smaak. Daar wordt uw lijf blij van."



Udea verkoopt Demeter producten onder het eigen merk 'het dichtste bij de natuur'

Wat is BD?

Dit staat op www.stichtingdemeter.nl: Biologisch betekent zonder kunstmest en bestrijdingsmiddelen. Dynamisch gaat een stap verder: alles hangt met elkaar samen. De levende bodem, de planten vol levenskracht, het vee dat naar zijn aard wordt gehouden, de natuurlijke omgeving en de mens zelf. Zo wachten Demeter boeren meestal zes tot acht jaar voor zij dezelfde gewassen op hetzelfde stuk grond telen. Een ruime vruchtwisseling noemen zij dat. Ook voeden zij de bodem met mest en compost van het eigen bedrijf. Mest van eigen koeien, of uit samenwerking met een collega. Zo wordt het bedrijfseigen karakter versterkt. En daarmee het karakter van de producten die worden voortgebracht. Voeding vol levenskracht, voeding met karakter.



Dit staat op www.bdvereniging.nl: Biologisch-Dynamische landbouw (BD-landbouw) is een duurzame landbouw waarin de mens met respect samenwerkt met de natuur en de bodem cultiveert in een respectvolle omgang met de gewassen en het vee. BD-Landbouw is landbouw waarin boeren en tuinders hun intuïtieve vakkundigheid verder ontwikkelen. Waarin zorg voor voedselkwaliteit, onze leefomgeving en dierenwelzijn hand in hand gaan. Biologisch-Dynamische landbouw geeft karaktervolle en vitale producten die mens en aarde gezond houden.

Dit staat op www.biologica.nl:

Bovenop de biologische normen voldoen BD-boeren aan extra eisen. Er wordt meer belang gehecht aan een gesloten kringloop. Ook wordt er gestreefd naar een volledige voortplantingscyclus van gewassen en dieren, en er is aandacht voor spirituele en kosmische aspecten. In een BD-bedrijf hebben de koeien hoorns, vind je vaak zowel veeteelt als akkerbouw (gemengde bedrijven) en wordt de natuur gezien als een belangrijk onderdeel van het bedrijf. Ze zijn daardoor vaak heel divers en je ziet veel vogels, vlinders en bloemen. De producten hebben vaak een sterk regionaal karakter. Het landbouwbedrijf produceert niet alleen, maar neemt actief deel aan de maatschappij. BD-bedrijven zijn vaak zorgboerderijen of hebben een andere maatschappelijke functie.

Wat is Demeter?

Uit **Smaakmakend** (1999):

Het Demeter-keurmerk staat op producten uit de biologisch-dynamische landbouw. Deze methode komt voort uit de antroposofie, een levensvisie die begin deze eeuw in Duitsland is ontwikkeld door Rudolf Steiner. Uitgangspunt is dat er een samenhang bestaat tussen plant, dier, bodem en kosmos. Kosmische krachten worden in de BD-landbouw optimaal gebruikt. Zo kunnen boeren werken met een zaaikalender en homeopathische kruidenpreparaten. Er wordt gestreefd naar een kringloop van eigen voer en eigen mest.

Uit **Smaakmakend** (2005):

Demeter is het kwaliteitskeurmerk voor producten uit de biologisch-dynamische (BD) landbouw en verwerking. Diereigenheid (koeien met hoorns, kippen met hele snavels), 100% biologisch veevoer (zoveel mogelijk van eigen bedrijf) en zorg voor bodemvruchtbaarheid zijn belangrijke aandachtspunten van de BD-landbouw.

Oproep

Hoe vertelt u in vijf zinnen wat Demeter of biologisch-dynamisch betekent?

Stuur uw reactie naar Luc Ambagts, lucambagts@bdvereniging.nl

In een volgende Dynamisch Perspectief komen we erop terug.



35 jaar Louis Bolk Instituut

'Kuilen graven is normaal geworden'

Het Louis Bolk Instituut bestaat 35 jaar en de landbouwafdeling 33 jaar. Aan de lunchtafel in de tuin naast het onderzoeksinstituut blikte Jan Bokhorst (64), landbouwonderzoeker van het eerste uur, terug naar de beginjaren. Chris Koopmans (46), Afdelingshoofd Landbouw, blikte vooruit. *Tekst: Ellen Winkel*

Jan Bokhorst denkt met enige weemoed terug aan de pionierstijd: "We werkten dag en nacht en met zijn allen gingen we hier 's avonds warm eten. We werkten vanuit idealisme en dat zoog mensen aan, vrijwilligers, stagiaires, dienstweigeraars." Met elkaar hadden ze in 1978 het houten prieltje vlakbij het medisch lab van het Bolk Instituut omgebouwd tot kantoor voor de nieuwe landbouwafdeling. 'Het Bolk', zoals het door iedereen werd genoemd, was in 1976 opgericht door Ferdie Amons en Jan Diek van Mansvelt met als doel nieuwe on-

derzoeksmethoden te ontwikkelen, die geschikt waren om levensprocessen te bestuderen (zie kader).

Het idee om onderzoek te gaan doen voor BD-landbouw was in Wageningen geboren, waar Jan bodemkunde studeerde aan de toenmalige Landbouwhogeschool. "Met een aantal studenten hadden we een werkgroep BD-landbouw, opgezet door Michiel Rietveld en Sjoukje (nu Sonja) Rijpstra. Samen lazen we de Landbouwcursus. We snapten er niet zoveel van en reisden naar Dornach, waar we nadere uitleg hoopten te krijgen. Maar in

< Chris Koopmans (rechts) is hoofd van de landbouwafdeling, die 33 jaar geleden door Jan Bokhorst (links) is opgericht

plaats daarvan moesten we bloemen plukken – op zonnige plekken, in de schaduw – en vertellen wat we zagen. We moesten ons inleven in de plant, en we hadden het over onze beleving. Dat was helemaal nieuw voor ons." In Wageningen had Jan juist geleerd, dat je als onderzoeker afstand moest nemen van het onderzoeksobject.

De andere visie op mens en natuur, waar de BD-landbouw uit voortkwam, moest ook de basis vormen bij de uitvoering van landbouwonderzoek, realiseerde Jan zich. Daarom vond hij het een logische stap om aansluiting te zoeken bij het Bolk Instituut. Het onderzoek moest zich volledig richten op de ondersteuning van de BD-landbouw, want

Laarzen aan

Anno 2011 is het Louis Bolk Instituut (LBI) nog steeds gevestigd op Landgoed De Reehorst in Driebergen. De onderzoekers huizen in een containergebouw en enkele barakken tussen majestoeuze oude eiken en beuken. Geen proefveld te zien. "Al ons onderzoek vindt plaats op de bedrijven zelf en deels op proefbedrijven," vertelt Chris Koopmans, hoofd van de landbouwafdeling. Ook hij studeerde, 18 jaar na Jan, bodemkunde in Wageningen. Na 5 jaar gewerkt te hebben aan de Universiteit van Amsterdam ging hij aan de slag bij Michael Fields Agricultural Institute in de VS waar hij werkte met mensen als Herbert Koepf en Walter Goldstein. Sinds 1999 werkt

den opnieuw felle discussies op binnen de muren van het instituut. Chris: "Heineken wilde onderzoek laten doen om boeren op een meer duurzame manier gerst te laten telen. Duurzaam was niet per se biologisch. Dat betekende dat we de stap maakten naar de gangbare landbouw en dat riep emotionele reacties op."

Dat betekent volgens Chris niet dat het LBI zijn idealen heeft ingeleverd. "Integendeel: we hebben onze eigenheid behouden. Dat is ook onze kracht naar de toekomst toe. Zouden we ons teveel laten leiden in de richting van andere onderzoeksinstituten, dan lopen we het risico dat we niet meer onderscheidend zijn en weggeconcurrereerd worden.



dat was hard nodig: "Toen ik op Loverendale kwam, zag ik dat ze grote problemen hadden met de bodemvruchtbaarheid. Ze gebruikten geen groenbemesters en experimenteerden met gangbare kippenmest. Vanuit het Instituut voor Bodemvruchtbaarheid in Haren konden ze geen enkele ondersteuning verwachten. Kunstmest was daar heilig en bij de koffie werden grapjes gemaakt over BD. Ook in Wageningen heerste die visie: niemand wilde in die tijd vraagtekens zetten bij het gebruik van kunstmest."

hij bij het LBI. Op de landbouwafdeling wordt nu onderzoek gedaan voor het Ministerie van EL&I, provincies, natuurbeheerders en bedrijven. De onderzoekers werken samen met de Wageningen Universiteit en gangbare en biologische instituten in binnen- en buitenland. Het werkt terrein heeft zich dus enorm verbreed, vergeleken met de beginjaren. Eerst kwam de 'ekologische' landbouw erbij, vertelt Jan met een glimlach: "Ik heb ooit nog een kritisch stukje in Ekoland geschreven, omdat ik vond dat we ons alleen op BD moesten blijven richten." Na de eeuwwisseling laai-

Wij hebben een fundamenteel eigen onderzoeks-aanpak, en dat waarderen onze klanten. We groeien nog steeds, in tegenstelling tot de meeste andere landbouwinstellingen. We werken vanuit waarnemingen en analyseren altijd vanuit de samenhang van processen. Onze methode is holistisch en participatief: boeren denken mee."

Jan vult aan: "We staan letterlijk in de praktijk. Bolk-onderzoekers hebben laarzen aan. Wij graven kuilen om samen met boeren de bodemstructuur en het bodemleven te bekijken. Dat doen we nu ook met gangbare

boeren, die nog nooit naar hun grond hebben gekeken. Ik vertel hoe belangrijk het is om in de grond een wisselwerking te krijgen tussen zand en klei enerzijds en organische delen die boven de grond onder invloed van de zon worden gevormd anderzijds. Alle boeren blijken veel interesse te hebben om op deze manier naar bodemvruchtbaarheid te kijken. Kuilen graven is normaal geworden, daar hebben wij aan bijgedragen."

De huidige trend is dat fondsen en onderzoeksbudgetten van nationale en provinciale overheden verminderen. Chris: "Natuurlijk sorteren we daarop voor – zo knopen we actief banden aan met het bedrijfsleven. We hechten veel waarde aan onze zelfstandige positie, maar wel binnen een sterk netwerk. Dat lukt ons heel aardig. We zijn samen met het Zwitserse FiBL in Europa marktleider als het gaat om onderzoek voor de biologische landbouw. Juist dat Europese speelveld wordt steeds belangrijker voor het landbouwonderzoek. Verder worden we steeds vaker gevraagd om onze visie te geven. Tweede Kamer commissies en media benaderen ons als in-

houdelijk expert als het gaat om dierenwelzijn, gezondheid of agrobiodiversiteit."

BD-boeren

Van de 120 lopende landbouwprojecten in Nederland zijn er ongeveer tien specifiek op BD-landbouw gericht (zie kader). Komen BD-boeren nog voldoende aan hun trekken binnen het onderzoek? "BD-boeren zijn opvallend vaak betrokken bij biologische onderzoeksprojecten, vooral als je bedenkt dat er van de 1500 biologische bedrijven slechts 120 Demeter zijn. BD-ers lopen voorop in nieuwe ontwikkelingen," vertelt Chris. En Jan vult aan: "We komen vaak bij de boeren op het erf en pikken daar vragen en ideeën op. Daar kunnen we als relatief kleine organisatie vrij snel op in spelen. Zo zijn de lupineprojecten ontstaan vanuit vragen van boeren die wilden weten of je meer met lupine zou kunnen doen als diervoeder. Inmiddels wordt lupinemeel uit onze regio's ook ingezet in bijvoorbeeld vegetarische snacks." Chris: "En het fokken van een 'dubbeldoelkip' – een kip die goed eieren legt en waar ook vlees aan

zit – was een idee van BD-pluimveehouder Gerjan Slingenbergh. Met dat idee zijn wij het onderzoek naar biologische kippenfokkerij gestart." Jan: "En neem BD-akkerbouwer Joost van Strien: het was zijn idee om luzerne- en grasklavermaaisel als meststof te gebruiken. Wij onderzoeken onder welke omstandigheden dat voor een boer inderdaad rendabel is." Chris: "En mag ik ook een oproep doen? Het zou heel goed zijn als BD-boeren gezamenlijk, bijvoorbeeld via de BD-Vereniging, met duidelijke onderzoeksvragen bij ons zouden komen."

Landbouwcursus

Het lezen van de Landbouwcursus was voor de eerste onderzoekers van het Bolk Instituut vanzelfsprekend. Maar voor de nieuwe medewerkers zijn boeken van Steiner geen dagelijkse kost. "Medewerkers krijgen wel een cursus fenomenologie," vertelt Chris. "En er is een groep die het boek van Klaas van Egmond, 'Een vorm van beschaving', samen bestudeert." Jan: "Bij lunchbijeenkomsten hebben we het begrip 'resilience' besproken. Veerkracht, de kracht om te herstellen, een heel belangrijk concept binnen onze visie, zowel voor de landbouw als voor de gezondheid. Daar hebben medewerkers veel belangstelling voor, en ze integreren dat concept ook in nieuwe onderzoeksvorstellen."

Chris: "Het leuke is dat we soms onderdelen uit de Landbouwcursus terugzien in nieuwe projecten. Eerst hadden we het project Koppelbedrijven, waarin akkerbouw- en veehouderijbedrijven samenwerken om dichterbij het ideaal van een gemengd bedrijf te komen. Nieuw is nu, dat wij boeren en na-

Oprichting van 'Het Bolk'

De biologen Ferdie Amons en Jan Diek van Mansvelt hadden aan de Universiteit van Amsterdam onderzoek gedaan. Uit hun proeven en herhalingen bleek dat de werking van een stof niet ophield, hoe sterk ze die ook verdunden. Hoewel hun collega's niets wisten aan te merken op de gevolgde onderzoeksmethode, verwierpen ze de resultaten en bestempelden het onderzoek als zinloos, omdat iedereen

toch wist dat stoffen na sterk verdunnen hun werking verliezen. Van Mansvelt en Amons realiseerden zich, dat op de universiteit alleen plek was voor onderzoek vanuit een bepaalde wetenschapsvisie. Daarom besloten ze zelf een instituut op te richten om onderzoek te kunnen doen vanuit hun eigen, antroposofische visie.

tuurorganisaties begeleiden bij het aangaan van samenwerkingsverbanden. Volgens de Landbouwcursus was het goed om natuur en landbouw te integreren." Zo is onlangs het project 'Fosfaat uitmijnen' gestart. Boeren telen grasklaver in natuurgebieden en voeren het maaisel af naar hun vee. Natuurbeheerders zijn hiermee gebaat, omdat het fosfaatgehalte in de bodem daalt en op een natuurlijke wijze verschraving en natuurontwikkeling ontstaan. Dit proces is bovendien vele malen goedkoper dan het afgraven van fosfaatrijke grond.

Streefwaardes

Het gebruik van beeldvormende methodes, zoals stijj- en kristallisatiebeelden die karakteristiek zijn voor fenomenologisch onderzoek, is in de loop der tijd steeds verder afgebouwd. Jan licht toe: "Het eerste jaar hebben we veel stijjbeelden gemaakt, maar daar zijn we al snel mee gestopt. Het vraagt enorm veel fundamenteel onderzoek om ze goed te kunnen interpreteren. Want wat veroorzaakt de verschillen die je ziet? Het ras, de bemesting, de rijpheid? Geef me tien miljoen, en ik maak er graag een onderzoeksplan voor."

Eind 2011 gaat Jan Bokhorst met pensioen.

Terugkijkend op zijn 33-jarige loopbaan bij het LBI is hij, met alle ups en downs die er bijhoren, heel tevreden. Maar één ding zit hem toch nog een beetje dwars. "We hebben in 1985 streefwaardes geformuleerd waar biologische producten aan zouden moeten voldoen. Per product hadden we vijf kwaliteitseisen opgesteld, zoals smaak, houdbaarheid, suikergehalte en nitraatgehalte. We stelden voor dat een product alleen biologisch genoemd mocht worden als het aan drie van de vijf kenmerken voldeed. Dat is nooit overgenomen- maar misschien komt dat nog."

Hij vindt het jammer dat bij certificering van



Onderzoek voor BD

Het LBI heeft 65 medewerkers op drie afdelingen: landbouw, gezondheidszorg en voeding, en landbouw internationaal. Die derde poot ontstond na fusie met Agro Eco eind 2008. Op de Nederlandse landbouwafdeling werken 30 onderzoekers en lopen 120 projecten. De volgende zijn specifiek op BD gericht:

- Demeter cursussen voor biologische boeren
- Begeleiding van Collegiale Toetsing voor Demeter certificering
- Uittesten van robuuste baktarwerassen,

veredeld door de Dottenfelderhof

- Onderzoek in diverse EU-landen naar de invloed van de ontwikkeling van de fruitboom op de kwaliteit van BD-fruit
- Effecten van 30 jaar BD compostgebruik op woestijngronden bij Sekem in Egypte
- Fokken van een dubbeldoelkip (zie DP 2010-5)
- Ontwikkeling van het begrip veerkracht (resilience)
- Koeien met hoorns (inventarisatie van knelpunten met als doel het creëren van een stabiele kudde)

biologische producten alleen naar de productiemethode wordt gekeken, en niet naar het product zelf. "Daar blijft een kans liggen, want met productkwaliteit kun je je echt onderscheiden. Dat geldt ook voor Demeter ten opzichte van EKO. Demeter boeren mogen maximaal 112 kilo stikstof per hectare toedienen. Maar voor EKO-boeren geldt dezelfde stikstofnorm als voor gangbare boeren, al mogen ze natuurlijk geen kunstmest gebruiken. Minder stikstof betekent in het algemeen een smaakvoller product met een lager nitraatgehalte. Dat zouden ze bij de profilering van Demeter moeten meenemen. Laat de wereld maar zien dat BD-producten beter zijn." ☺



< Lisette Bossert is auteur van 'Spiritualiteit werkt in de keuken'

Zien, bewogen worden en in beweging komen

Je verbonden voelen met eten, met de boer die de gewassen teelde, met de ingrediënten van de maaltijd en met de mensen waarvoor je kookt. Dit onderdeel uitmaken van een weldadige cyclus beschrijft Lisette Bossert in geuren, kleuren en smaken in haar boek 'Spiritualiteit werkt in de keuken'. Ilse Beurskens sprak met haar over de diepe betekenis van 'je verbonden voelen'. Verbonden met je omgeving, maar ook met je eigen werkelijke voedingsbehoeftes. *Tekst: Ilse Beurskens-van den Bosch, natuurvoedingskundige / Foto's: Lennert van der Veer*

Lisette Bossert schreef het boek 'Spiritualiteit werkt in de keuken': een goed toegankelijk, persoonlijk verhaal met een grote dosis enthousiasme. Lisette had als kind een snoepverslaving. Daarna heeft ze periodes gehad waarin ze te veel of te weinig at. 'Na veertien jaar oefenen in het proeven en voelen,' schrijft Lisette, 'voel ik nu feilloos het effect van wat ik eet of drink. Steeds vaker sluit hetgeen ik lekker vind aan bij wat goed is voor mijn lichaam.' Niet alleen met haar zelf, maar ook met haar gasten aan tafel wil Lisette een verbinding maken. Het gaat dan om een intieme sfeer die daarbij ontstaat. Zij werkt momenteel als hoofdkok in de keuken van het Kloosterhotel en Organisatie Adviesbureau Zin in Werk. Hier stemt ze af op mensen die in groepen komen eten, vertelt ze als ik haar opzoek in haar woonplaats Rosmalen. "Meestal blijven de gasten een paar dagen. Ik krijg dan een beeld van de groep. Zo kan ik koken met de mensen in mijn gedachten."

Willen is doen

Wanneer je haar boek leest, valt haar enthousiasme meteen op. Ze raakt niet uitgeschreven over het mooie van de cyclus van akker tot keuken, van boer tot bord: 'Spiritualiteit in de keuken heeft voor mij veel te maken met delen. Geven en vanuit dit geven weer kunnen ontvangen. Als ik biologisch-dynamisch geteelde producten koop, deel ik mee in de zorg van de boer voor zijn land, planten en dieren. Als ik met aandacht en zorg de groenten snij en kook, geef ik de mensen voor wie ik kook die aandacht en zorg mee. Als de gasten voor wie ik kook met aandacht en plezier eten, geven ze de aandacht weer

*Op het moment
dat ik behoefte heb
om te snoepen,
blijkt dat ik eigenlijk
dorst heb.
Op zulke momenten
drink ik nu water*

door, aan elkaar en aan mij!

Lisette laat het niet bij enthousiasme alleen. Ze spoort de lezer ook daadwerkelijk aan om over hun koop- en eetgedrag na te denken. Ze moedigt de lezer aan om serieus en met liefdevolle aandacht naar hun voedingspatroon te kijken. Lisette zegt het een paar keer in ons gesprek: "Het gaat om zien, bewogen worden en in beweging komen. Je moet zelf in actie komen anders gebeurt er niets." Er staan dan ook vele handige tips in haar boek, zoals proef- en aandachtsoefeningen, adressen voor natuurvoeding en aanbevolen boeken en films. De geïnspireerde lezer kan meteen aan de slag.

Onderdeel van het leven

'Je verbonden voelen' is een veel gebruikt begrip binnen de biologisch-dynamische voeding. Samen deelhebben aan dezelfde vruchtbare keten. Wat gebeurt er nu precies wanneer je je verbonden voelt? Lisette: "Een boon in mijn handen hebben, die ook een boer in zijn handen heeft gehad, een zorgzame boer die ik ken, dat ontroert me. Ja, als ik daar echt bij stil sta, dan kan ik wel huilen." Na deze spontane woorden, rechtstreeks uit haar hart, is het even stil. Dan komt Lisette met een conclusie: "Het gaat over geruststelling: ik ben onderdeel van het leven."

Die geruststelling vind ik herkenbaar. Je onderdeel voelen van een groter geheel blijkt voor velen belangrijk, ook voor mij. Het lijkt een soort innestelen in het leven. Het geeft me moed om mijn eigen dingen te doen. Het samen werken aan processen, het samen geïnspireerd worden door een visie, dat geeft mij de daadkracht om mijn eigen ideeën daarover vorm te geven. Met de tuinder bij mij in de buurt in mijn gedachten, kan ik de verleiding weerstaan om de aantrekkelijke Italiaanse lentegroenten te kopen, die net een paar weken eerder dan de Hollandse in de winkel liggen. Nog even wachten, nog even dankbaar genieten van de bewaarde wintergroenten en dan smullen van de eerste Hollandse spinazie, asperges, bosbieten en koolrabi. Zo, verbonden met het werk van de boer, schrijf ik recepten die precies aansluiten bij het ritme van zijn oogst. Voor mij is het leuk om te herkennen dat Lisette ook op deze manier werkt.

Heb ik hier wel echt trek in?

Lisette schrijft in haar boek: 'Uit onrust kies je vaak voor snelle en makkelijke happen, iets zoets, zouts en/of vets. Iets dat op korte termijn voedt of eigenlijk vult. Als het lukt om de onrust los te laten, kun je ontdekken waar je lichaam werkelijk behoefte aan heeft. Dan ben je in staat om goed te proeven wat goed voor je is! Tijdens ons gesprek hebben we het erover hoe moeilijk het is om ons eetgedrag te veranderen. Ik vraag haar hoe het haar gelukt is om van het vele snoepen af te komen. Lisette: "Door me steeds af te vragen: 'heb ik hier wel echt trek in?'. Soms komt die vraag pas in me op wanneer mijn hand al onderweg is om iets in mijn mond te stoppen. En als het antwoord dan 'nee' is, dan leg ik het terug in de trommel." Hoe is het hele proces verlopen? "Eerst kwam het punt waarop ik me realiseerde dat er iets in mijn eetpatroon haperde en aandacht en zorg nodig had. Wat

ik zag raakte, beroerde me en drong door tot in mijn wezen. Ik kwam in beweging. Dat wat ik me bewust was geworden en diep in mijn lichaam en ziel had gevoeld zette ik om in een daad. Door die beweging kwamen er nieuwe inzichten. Wanneer je je geïnspireerd voelt, moet je het gaan doen, gewoon beginnen. Het gaat langzaam, stap voor stap. Mijn laatste inzicht, nog niet zo lang geleden, was heel verrassend. Op het moment dat ik behoefte heb om te snoepen, blijkt dat ik eigenlijk dorst heb. Op zulke momenten drink ik nu water. Ik heb dan helemaal geen behoefte aan een smaak maar aan puur vocht."

Licht op je keuze

Als voedingsconsulent weet ik dat eten op zich een manier kan zijn om meer met je aandacht in je lichaam te komen. De aandacht zakt dan uit je hoofd naar beneden. Eten werkt aardend. Eten is zo bekeken een manier

om in verbinding te komen met je lijf. Dit kan een vicieuze cirkel zijn waar je moeilijk uit kunt komen: om verbinding met je lichaam te voelen, kun je neigen naar eten. Maar om te weten waar je werkelijk behoefte aan hebt, zou je je eerst, voordat je gaat eten, verbonden moeten voelen met je lichaam zodat je een goede keuze kunt maken. Wanneer ik stil sta bij deze vicieuze cirkel, denk ik aan een eerder gesprek dat ik had met Michiel Rietveld. We hadden het ook over het proces naar bewust proeven, naar de smaak van herkenning van wat goed voor ons is. Biologisch-dynamische voeding heeft een specifieke kwaliteit die ons helpt om meer contact met onze werkelijke behoeftes te krijgen, namelijk de lichtkrachten die daar sterk in aanwezig zijn. Michiel vertelde over het belang van lichtkracht in onze voeding ten opzichte van dit thema: "Het licht in onze voeding sterkt ons om van onze gewoontes af te komen. Zon-



Neem de tijd

Lisette eet het liefst iets waar ze moeite voor moet doen, zoals spelt: "Spelt week ik eerst een paar uur en kook het dan in ongeveer 45 minuten gaar. Wat af laten koelen en mengen met grof gehakte geroosterde walnoten, rucola, wat olijfolie, iets rode wijnazijn, peper en zout. Het is ook lekker om gekookte spelt samen te eten met in de oven geroosterde stukjes pompoen, feta en geroosterde hazelnoten of met allerlei geroosterde zomergroenten en verse kruiden."

der licht in je voeding, kom je er moeilijk uit. Een gewoonte, ook een minder goede, is be-
haaglijk. Het nodigt uit om steeds hetzelfde
te blijven doen, om het verleden te herhalen.
Met lichtkracht gevoed kun je afstand nemen
tot je gewoontes. Je kunt er naar kijken. Het
licht in onze voeding versterkt onze zintui-
gen, ons waarnemend vermogen."

Lisette kan zich de werking van lichtkracht
goed voorstellen, evenals de werking van de
overige aspecten van biologisch-dynamische
voedingsmiddelen: "Ik ga ervan uit dat voe-
ding waar op zo veel verschillende manieren
aandacht aan is besteed, je helpt bij je ont-
wikkeling. Ik denk aan de uitspraak van Ru-
dolf Steiner die ik eens hoorde. Toen iemand
hem vroeg 'waarom wordt er zo weinig met
uw adequate adviezen gedaan?' antwoordde
hij: 'Je moet je eerst zodanig voeden, anders
kun je er niets mee.'" Hieruit begrijp ik dat
wanneer je eerst je voedingspatroon baseert
op geesteswetenschappelijke inzichten, het je
zal helpen om verdere geesteswetenschappe-
lijke inzichten om te kunnen zetten in het ge-
wenste gedrag of de gewenste handelingen.

Moeite voor graan

Lisette: "Het liefst eet ik iets waar ik veel
moeite voor moet doen. Moeite doen be-
tekent voor mij ergens tijd voor nemen, er
aandacht aan geven. Tijdens het koken, maar
ook tijdens het eten. Spelt bijvoorbeeld. Spelt
week ik eerst een paar uur en kook het dan
in ongeveer 45 minuten gaar." De voldoening
die je krijgt door ergens moeite voor te doen,
zoals Lisette die beschrijft, vind ik bijzonder.
Het moeite doen op zich en de aandacht die
daarbij komt kijken, blijkt belangrijker dan

het gevolg van de inspanning, zoals een be-
tere smaak of een beter gevoel van gevoed
zijn. Voor mij is het zeker herkenbaar, maar
het zou niet het eerste zijn waar ik op kom na
de vraag wat ik het liefste eet.

Na afloop van ons gesprek kauw ik daar nog
op door en ik mijmer over de diepere beteke-
nis van granen. Ik pak 'Het Nieuwe Granen-
boek' van Udo Renzenbrink erbij. Hij schrijft
over de oorsprong van onze granen, over
Zarathoestra in het oude Perzië. Renzenbrink
gaat nog verder terug en kijkt naar de my-
the van Demeter, de Griekse godin van de
vruchtbaarheid: 'Nadat deze godin niet meer
voor de mens rechtstreeks waarneembaar
was, trok zij zich terug uit zijn onmiddel-
lijke omgeving. De mens keerde zich van het
goddelijke af. Hij werd vaster, minder door-
laatbaar voor het geestelijke. Demeter liet de
geestelijk-morele inhouden die de mensen nu
niet langer rechtstreeks vernamen, als wet
verkundigen. En zij leerde de mens de graan-
teelt. Het graan werd een metgezel op zijn
reis door de duisternis! Een reis van moeite
doen, moeite om zich te verbinden. ☺

Lisette Bossert,
*Spiritualiteit
werkt in
de keuken,*
Uitgeverij Ten
Have, € 12,90



Voor de maaltijd

*In het brood,
is het graan,
is de akker,
is de wassende maan,
is de brandende zon,
is de ploegende boer,
is de hand van de bakker,
is de Bron.
Etend proef ik het geheimenis
dat in al het Ene is.*

Hein Stufkens
(Uit: Spiritualiteit werkt in de keuken)



Water en warmte, leven en voeding



Toen Rudolf Steiner in 1924 de reeks van acht voordrachten gaf, die we nu de Landbouwcursus noemen, zag de landbouw er totaal anders uit dan nu. Maar veel van Steiners inzichten zijn tijdloos: ze zijn nog steeds inspirerend voor boeren, tuinders én consumenten in onze moderne tijd. In een serie van acht columns heeft **Jan JC Saal** enkele inzichten uit de Landbouwcursus besproken in DP2009-5 tot en met DP2011-2. Maar er is nog zoveel meer uit te halen! Dus wandelt Jan de voordrachten nogmaals door: dit is de tweede reeks.

De meeste planten kunnen slecht tegen droogte en slecht tegen koude. Het is dus logisch dat vocht en warmte de plantengroei bevorderen. In de eerste voordracht van de 'Landbouwcursus' gaat Rudolf Steiner daar dieper op in. Hij nodigt ons uit op zoek te gaan naar de krachten die door water en warmte worden doorgegeven.

Water geeft meer de levenskrachten door, die via de maan en de binnenplaneten uit de kosmos naar de aarde stromen. De levenskrachten houden verband met groei en reproductie van planten. Vooral de maan, en wel de volle maan, is daarbij belangrijk. Dus komt hij met het praktische advies, om te zaaien vlak voor volle maan nadat het heeft geregend. Dan kunnen de levenskrachten zo, via de kalk, de planten inschieten. Warmte geeft meer de voedingskrachten door. Voedingskrachten worden via de buitenplaneten doorgegeven. Het is nieuw voor ons om voedingskrachten als aparte krachten te zien en warmte als een medium waar iets door kan stromen. We weten natuurlijk wel dat vruchten rijpen in de warmte en dat we verschillende planten door koken, bakken en braden geschikt kunnen maken om te eten en te verteren. Dat houdt dus kennelijk verband met elkaar. Voedingskrachten gaan via de buitenplaneten, de warmte, de kiezel en de klei en stromen zo de planten binnen.

In deze eerste voordracht gaat Rudolf Steiner nog iets

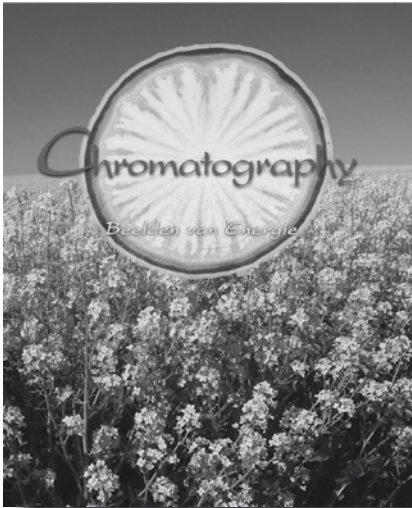
verder. Hij geeft aan dat de planeten met een langere omlooptijd om de zon meer invloed hebben op het duurzame deel van de plant. Zo heeft Saturnus, met een omlooptijd van 30 jaar, vooral invloed op de schors van planten. Daardoor kunnen planten bomen of struiken worden en hoeven ze niet elk jaar vanuit een zaadje te groeien.

Dat vind ik nu interessant. Want indirect geeft hij aan, dat het duurzamere in een plant meer voedingskrachten bevat, terwijl het minder duurzame meer levenskracht bevat. Toch zijn we als mens niet goed in staat om hout en schors te verteren, ook niet als we het bakken en braden. Dieren kunnen daar beter mee overweg. Paarden en koeien bijvoorbeeld, maar vooral geiten, zijn geneigd om het schors van bomen te eten.

Wanneer we tenslotte weten dat wortelgewassen meer het hoofd voeden, bladgewassen het ritmische deel van de mens, waarin begrepen de spieren, en vruchtgewassen meer de buik voeden, dan kunnen we weer een verband leggen. Daar waar meer levenskrachten spelen, zoals in het buikgebied, zijn de minst duurzame plantendelen, zoals de vruchten het meest geschikt om te voeden. Onze hersenen, die bestaan uit minder levenskrachtige zenuwcellen worden met wortelgewassen gevoed, de meer duurzame delen van de plant. ☺

De voordrachten staan in bewerkte vorm op www.warmonderhof.nl. Klik op Hofleven en vervolgens op Landbouwcursus

Dynamisch Perspectief



Jan JC Saal

In het boek 'Chromatography - beelden van energie' hebben Jaap Bakker en Adri Misset de inzichten opgeschreven die ze samen hebben opgedaan. Ze deden jarenlang onderzoek naar de bodemgesteldheid bij boeren en naar de kwaliteit van verschillende voedingsproducten. Bij hun werk en onderzoek is het maken van zogenaamde 'chroma's' heel belangrijk geweest. In 1994 volgden ze zelf in Oostenrijk een aantal cursussen over composteren en leerden daar de techniek voor het maken van chroma's, gebaseerd op

Chromatography - beelden van energie

een techniek van de Dr. Ehrenfried Pfeiffer (1899-1961). Dat was het begin van een ontwikkeling, waarvan ze de resultaten in hun boek beschrijven. Het was hun bedoeling om met deze methode

levenskwaliteit en voedingskwaliteit zichtbaar te maken.

Een chromabeeld ontstaat, wanneer rondfilterpapier op een bepaalde wijze lichtgevoelig wordt gemaakt (zoals fotopapier) en dan behandeld wordt met een vloeistof, die vooraf in contact gebracht is met voedingsmiddelen, teelaarde of andere stoffen die men wil onderzoeken. Er ontstaat dan een beeld, waarin bepaalde kwaliteiten te herkennen zijn. Na wat oefening kan eigenlijk iedereen deze beelden maken en aflezen. Dit boek is daar een hulpmiddel bij, al denk ik dat de beschrijving van het maken van chroma's wel erg

kort is.

De foto's in het boek van deze chroma's laten niet alleen zien welke kwaliteitsaspecten er aan de orde en waarneembaar zijn, maar ook welke misvormingen er kunnen ontstaan bij genetische manipulatie en vervuiling van grond en gewas.

Ruim 15 jaar heeft het echtpaar Bakker aan de Bronsweg in Lelystad gewoond, waar veel biologische bedrijven zijn gehuisvest. Hier hebben ze gewerkt aan de ontwikkeling van 'Humuscompost'. Deze compost vormt zich om tot humus, een gezonde voedingsbodem voor planten. Op hun bedrijf gaven ze lezingen, rondleidingen en verzorgden cursussen voor onder andere land- en tuinbouwers. Het boek bevat weinig tekst en veel plaatjes. Het gaat in op fundamentele vragen, zoals: wat is landbouw eigenlijk en welke plaats heeft de mens daarin? Daarbij zetten ze in enkele streken de geesteswetenschappen-

lijke benadering neer. Het gaat daarbij over functie, werking en samenhang van elementen, maar ook van kwaliteiten.

Naast het maken van chroma's, wordt aandacht besteed aan het meten van de zogenaamde "Bovis waarde". Met behulp van een pendel kan hierbij persoonlijke intuïtie een waarde krijgen, waardoor een zekere objectiviteit in een subjectieve waarneming tot stand wordt gebracht. Het is een bijzonder boek, vooral omdat met relatief weinig tekst veel wordt gezegd. Met een beetje toelichting moeten de plaatjes voor zich spreken.

Het boek heeft een bijzondere betekenis omdat zowel Jaap als Adri vorig jaar overleden zijn (zie het in memoriam in DP2011-1). We kunnen nu nog door dit boek kennis maken met hun zienswijze en hun inzichten. ☺

Chromatografie is te bestellen via www.beeldenvanenergie.nl en kost € 21,95.

Dynamisch Perspectief

Financiering en rechtsvormen

Voor bedrijven die bezig zijn met investeringen zijn drie brochures aan te bevelen, die u kunt downloaden van www.multifunctionelelandbouw.nl. De brochure 'Beleggen in grond voor multifunctionele landbouwondernemingen en de fiscus' zet financieringsvormen op een rij en geeft aan waar u op moet letten. Een (landbouw)bedrijf mag niet 'in het wilde weg' geld werven. De Autoriteit Financiële Markten (AFM) stelt de voorwaarde, dat 'in besloten kring' geworven moet worden. Het

rapport 'Alternatieve vormen van financiering' geeft naast achtergrondinformatie ook voorbeelden uit de praktijk, handige tips en een stappenplan. Een derde rapport, 'Rechtsvormen in de multifunctionele landbouw', gaat in op de keuze van de rechtsvorm. Voor multifunctionele bedrijven kan het nuttig zijn de zorgtak in een BV onder te brengen. De laatste tijd kiezen veel agrarische onderne-



mers voor een Commanditaire Vennootschap. ☺

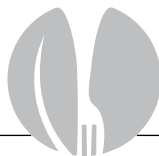
De drie brochures kunt u downloaden van www.multifunctionelelandbouw.nl.

Boetes voor oormerkweigeraars

De boeren die weigeren om hun koeien van oormerken te voorzien, hebben zware boetes opgelegd gekregen in de vorm van kortingen op de melktoeslag en op de subsidie voor agrarisch natuurbeheer. De korting op de natuursubsidie is met terugwerkende kracht ingevoerd. Reeds uitbetaalde subsidie moeten de boeren terugbetalen, terwijl ze wel alle natuurmaatregelen netjes hebben uitgevoerd. Bovendien gebruiken ze een ander, waterdicht systeem voor registratie en identificatie van hun dieren. De oormerkweigeraars lopen nu per jaar ongeveer 6000 euro subsidie mis. De PvdA en de SP hebben 24 mei een motie ingediend om een einde te maken aan de straffkortingen. De motie is aangehouden. ☺

(Foto: Rinske Bijl)

Biologica verder als



Bionext

Bionext is de nieuwe ketenorganisatie die belangenbehartiging van het biologisch bedrijfsleven en promotie van biologische producten op zich gaat nemen. Biologica gaat op in deze nieuwe organisatie. De kernactiviteiten, zoals Smaak-

makend, de 'Lekker naar de Boerdagen' en de 'Adopteer een kip/appelboom' campagnes, blijven behouden, maar zullen efficiënter worden georganiseerd, in nauwere samenwerking met het bedrijfsleven. In Bionext heeft het biologisch bedrijfsleven de

bestuurlijke en financiële verantwoordelijkheid op zich genomen. Biologica was in problemen beland, omdat enkele jaren geleden de structurele financiering vanuit het landbouwministerie was vervallen. ☺



De Lekker naar de Boer dagen op 18 en 19 juni waren dit jaar herfstachtig. Toch hebben veel bedrijven een gezellige dag gehad met veel bezoekers. In de bakkerij van zorgboerderij Thedinghsweert konden kinderen zelf broodjes kneden

Onderzoek 'je eigen werkstuk'

De Algemene Sectie van de Vrije Hogeschool voor Geesteswetenschap van de Antroposofische Vereniging in Nederland organiseert de Jaar-werkplaats 2011-2012: 9 zaterdagen studie, oefening, meditatie en onderzoeksmethodiek voor in het dagelijks leven en werk. Op het moment dat je werkt vanuit verantwoordelijkheid en verbondenheid vind je in het doen vaak antwoorden op hoe je aan kunt sluiten bij wat nodig is. Je hebt dan dus handelingsintuïties. Zo blijkt ieder mens vanuit de aard van zijn leven en werk bezig te zijn met zijn eigen onderzoeks-

thema, zijn eigen 'werkstuk'. Geesteswetenschappelijk onderzoek is onderzoek van de wil, van de geest die zich uitdrukt in het doen. Terugkijkend kun je dat werkstuk gaan herkennen. In deze werkplaats werken we aan het tot uitdrukking brengen van dat werkstuk. ☺

Data: 1/10; 5/11; 10/12; 7/1; 11/2; 10/3; 31/3; 12/5 en 9/6. Plaats: Gouda. Kosten: € 1.165. Info en aanmelden: Albert de Vries 06-51426548, albertdevries@academievoorervaringsleren.nl of folder op www.bdvereniging.nl

Bacteriën baren zorgen

Eind mei werden biologische komkommers van een Nederlands bedrijf in Spanje aangevoerd als bron van de gevaarlijke EHEC-bacterie. Onterecht, bleek later. Biologische taugé uit Duitsland was de besmettingshaard. Het is zuur dat 'biologisch' hiermee negatief in het nieuws komt. Biologische veehouders zijn zeer zuinig met antibiotica, maar resistente bacteriën verspreiden zich vanuit de

intensieve veehouderij overal, ook naar biologische bedrijven. Volgens het Zwitserse onderzoeksinstituut FiBL zijn koeien van nature dragers van EHEC, schrijft het Agrarisch Dagblad, maar de uitscheiding van deze bacteriën stijgt 'exorbitant' naarmate koeien meer krachtvoer krijgen. Het VUMC deed onderzoek naar antibioticaresistente ESBL-houdende bacteriën in rauwe groenten. In 7 van de

120 groentemonsters (in taugé (vier keer), pastinaak, lenteui en radijs) werd deze bacterie aangetroffen. Vier van de besmette monsters waren biologisch. Dierlijke mest wordt als de meest aannemelijke verspreidingsbron gezien (al gaat dat niet op voor taugé). Uit recent onderzoek van het UMC Utrecht blijkt, dat ESBL-bacteriën veel voorkomen op kip (en dus in kippenmest). Op alle monsters (100%) van gang-

bare kip werd ESBL aangetroffen en ook op maar liefst 84 procent van de biologische kip. ☺



Dynamisch Perspectief

Boergondisch feestmaal

De vijfde editie van het Boergondisch feestmaal is in juni van start gegaan. Tot en met september verzorgen biologische boeren in verschillende streken van Nederland een buitengewoon culinair onthaal in de stal, de wei of in de boerenschuur. Chef-koks koken speciaal voor deze gelegenheid een bijzonder drie- of viergangen menu met de dagverse biologische oogst van het land: seizoens- en streekgebonden eten op zijn best! Het Boergondisch feestmaal is de jaarlijkse landelijke campagne van Stichting Van Eigen Erf en het Netwerk Biologische Info-Centra, in samenwerking met de Taskforce Marktontwikkeling Biologische Landbouw. Er is een beperkt aantal plaatsen. ☺

Info en reserveren via
www.vaneigenerf.nl.



Landbouw-actiekamp op BD-bedrijf

Zeventig jonge activisten streken begin mei neer op BD-bedrijf Gaos in Swifterband met veel tentjes, een mobiele actiekeuken voor de biologische, veganistische maaltijden en drie grote workshoptenten. Zittend op strobalen discussieerden de jongeren over onderwerpen als genetische manipulatie, de macht van grote multinationale ondernemingen, megastallen, het uitbuiten en opjagen van illegalen in de landbouw, klimaatverandering en over acties en campagnes tegen deze problemen. Boer Jos Jeuken was

enthousiast over het door AS-EED georganiseerde landbouw-actiekamp: "Ik vind het leuk om met deze mensen in contact te komen. En het is leuk om mensen uit Amsterdam te laten zien hoe het op een boerderij toe gaat. Ook vind ik het belangrijk dat er aandacht is voor het oprukken van de gentechnologie." Op zijn bedrijf Gaos kon hij laten zien dat er alternatieven mogelijk zijn: een mobiele kippenstal in plaats van een megastal, zaadvaste rassen in plaats van gentechnologie en regionale afzet via de Hofweb-

winkel in plaats van via een voedselketen die wordt gedomineerd door multinationals. Als afsluiting van het kamp was er een ludieke actie bij een gentechproefveld in de buurt. Met een zelf gebouwd 'patattenkanon' schoten enkele als ridders verklede clowns biologische aardappels richting het proefveld. Hiermee verdedigden de 'ridders' zich tegen gentechnologie. Volgens hen is dat 'een middeleeuwse techniek die een feodaal systeem van afhankelijkheid in stand houdt waarbij de boeren de dupe zijn'. ☺

Organic Food Quality and Health research

Van 18 tot 20 mei vond in Praag de eerste internationale conferentie over biologische voedingskwaliteit en gezondheid plaats, georganiseerd door de 'organic Food Quality and Health Association (FQH)'. Meer dan 160 deelnemers, vooral wetenschappers, uit 30 verschillen-

de landen waren verzameld om de nieuwste resultaten op het gebied te bespreken. De voornaamste onderwerpen waren: 'Wat is biologische voedingskwaliteit', 'Hoe kunnen we het meten', 'Wat is de invloed van behandeling (processing) op de kwaliteit', en 'Is er een gezond-

heidseffect toe te schrijven aan biologische producten?'

Machteld Huber, arts en onderzoeker bij het Louis Bolk Instituut, is mede-oprichter en bestuurslid van FQH. Wat haar direct opviel was het hoge wetenschappelijke niveau van het congres en van de presenteer-

EEN MOOIE OCHTEND

Rokjesdag is die ene dag in het voorjaar dat alle vrouwen als bij toverslag ineens een rok dragen, met daaronder blote benen. Deze prachtige formulering van Martin Brill lichtte op in mijn hoofd toen we een tochtje met de trekker maakten. Het was die ene dag in het voorjaar waarop alle boeren als bij toverslag ineens op het land zijn. Wij gingen met een wagen puin naar het afvaldepot in de Wieringermeer. Mijn man achter het stuur van onze grote trekker,

ik op het rijderzitje. Dwars door West-Friesland, heen over Hoogwoud en Aartswoud. Terug over Lambertschaag en Sijbekarspel. Het is misschien een lichte afwijking van mij, maar je kunt mij geen groter plezier doen dan meerijden op een trekker. Ik zit lekker warm en hoog met goed uitzicht en het gaat zo heerlijk langzaam. Een paar keer kwamen we een andere trekker tegen en dan zwaaiden we naar elkaar. In Abbekerk stak een klein jongetje op een gele traptrekker

zijn hand naar ons op, ten teken dat hij ook bij de echte trekkerrijders hoorde. We hadden koffie mee voor onderweg en onder aan de dijk van de Wieringermeer stopten we om te schaften. En omdat het die ene voorjaarsdag was waarop alle boeren op het land waren, hadden we veel te zien en veel te praten over de collega's. Zie je dat, die is mollen aan het vangen. Hij moet die klemmen wat dicht bij sloot zetten. He kijk, die bieten worden vast met GPS gezaaid, het gaat zo

kaarsrecht. Waar zouden ze dat plastic nou overheen doen? Waarschijnlijk sla of vroege kool, want er staat nog een plantmachine op de kopakker. Die veehouder heeft een stuk gras omgeploegd om tarwe te zaaien, dat zal wel met de hoge graanprijs te maken hebben. Om 12 uur waren we weer thuis, helemaal op de hoogte. Het was mooi geweest. ☺

Phileen Meertens heeft met haar man een biologisch-dynamisch akkerbouwbedrijf in Hensbroek.



de onderzoeken. Het werk van FQH (opgericht in 2003) en de samenwerking van onderzoeksinstituten binnen EU projecten heeft hier zeker aan bijgedragen. Resultaten van meerdere van deze samenwerkingsprojecten kwamen aan bod bij de mondelinge en poster presentaties. Er

was verder veel aandacht voor meetmethoden voor onderzoek naar kwaliteit en onderscheidendheid. Machteld Huber: "Het was goed om te zien dat methoden als biokristallisaties en geavanceerde moderne methoden zoals Metabolomics, beiden worden ingezet. Uit de

presentaties bleek dat meerdere verschillen tussen biologisch en gangbare producten worden gevonden, maar dat de vertaalslag naar gezondheid nog in ontwikkeling is. De conferentie heeft geen onverwachte, spraakmakende resultaten gebracht, maar het was een geslaagde

conferentie, mede door de veelzijdigheid van presentaties en ontmoetingen met andere onderzoekers. Hopelijk wordt dit initiatief vervolgd." ☺

Info, zoals over het boek en de abstracts, is te vinden op www.fqh2011.org/book-abstracts.html

Adenda

>> zie elders in dit nummer

juni tot sept >>

BOERgondisch feestmaal

Schuif aan bij een buitenge-
woon culinair onthaal in de stal,
de wei of in de boerenschuur, zie
www.vaneigenerf.nl.

1, 2, 3, 6 t/m 10 juli

#MOES

Muziektheater in Volkstuinen.
Een voorstelling waar acteurs en
tuinbewoners - verspreid door
de tuinen - verhalen vertellen,
onkruid laten bloeien, liederen
laten klinken, en met weemoed
relaties laten verwelken, om-
dat niet alles altijd kan blijven
bestaan. Plaats: Tuinpark Buik-
slotermeer in Amsterdam. Info:
www.ffnaarmoes.nl Reserveren:
071-3318053

2 juli

Planetenopstelling

Op deze workshop ontdek je op
een speelse manier hoe je de
krachten van zon, maan en pla-
neten kunt ervaren. Je leert de
kosmosagenda toe te passen in
je leven. Plaats: Bergen. Tijd: 14-
17 uur. Info: www.aim-centre.org

9 juli, 17 sept

De kracht van voeding

Workshop over de effecten van
de juiste voeding. Vanuit de Chi-
nese filosofie is een voedingsleer
ontwikkeld die het evenwicht
tussen lichaam, geest en ziel
stimuleert. Welke voeding past
bij jouw constitutie? Plaats:
Praktijk Evenwichtig Leven in
Nijmegen. Tijd: 10-13 uur. Info:
www.evenwichtigleven.nl of 06-
25008967

12 t/m 15 juli

Zomerweek Flowforms

Zelf flowforms maken, cur-
susweek op Kraaybeekerhof in
Driebergen, zie [www.kraaybee-
kerhof.nl](http://www.kraaybee-
kerhof.nl)

6-12 aug

Angel Festival

Op hun landgoed in Portugal,
Dominio Vale do Mondego,
organiseren Eelco Schaap en
Karin Slighting het Angel Zomer-
KunstFestival. Geniet samen met
kunstenaars, artiesten en musici
van een zomervakantie midden
in de ruige natuur van de Ser-
ra da Estrela. Slaap in een van
de Quintas of in een tent in de
olijfgaard. Voor jong en oud. Zie
www.dominiovaledomondego.nl.

3 sept

Opleidingen Kraaybeekerhof

Informatie ochtend over oplei-
dingen op de Kraaybeekerhof
Academie in Driebergen. Info:
www.kraaybeekerhof.nl

11 sept

Open-Doe-Dag op War- monderhof

Warmonderhof in Dronten opent
zijn poorten van 11 tot 16 uur
voor de gezellige jaarlijkse open-
doe-dag voor familie, vrienden
en bekenden. Er is van alles te
doen, te proeven, te zien en te
belevén. Voor meer informatie
www.warmonderhof.nl

1-9 okt

Week van de Smaak

Jaarlijks terugkerend evenement
dat draait om smaakbeleving,
pure smaken en authentieke
producten, met een hoofdrol
voor biologisch. De Hoofdstad
van de Smaak 2011 is Gronin-
gen. Meer informatie: [www.
weekvandesmaak.nl](http://www.
weekvandesmaak.nl)

9 zaterdagen vanaf 1 okt >>

Onderzoek 'je eigen werkstuk'

Jaarwerkplaats Vrije Hoge-
school, zie pag 29.

6 okt

Lezing Michiel Rietveld

In het kader van 150 jaar Rudolf
Steiner zal Michiel Rietveld in
Tilburg spreken over een dyna-
mische visie op de landbouw van
de toekomst met achtergronden
en praktijkvoorbeelden uit de
BD-landbouw. Plaats: Vrije-
school Tiliander, Lange Nieuwstr.
189, Tilburg Aanvang: 20.15 uur.
Toegang: € 5

8 okt

BD in de praktijk

Bezoek aan twee BD-bedrijven
bij Tilburg. 11 uur: rondleiding
door René Groenen op De Groe-
nen Hof, een BD-bedrijf dat
groentezaden vermeerderd en
veredelt. Plaats: schuur Tulden-
sedijk Esbeek (naast Hoogeind-
sestraat 9). 12.30 uur: lunch op
Boerderij de Kraanvogel, Tul-
densedijk 5 (vooraf aanmelden,
013-5169463). 13.15 uur: rond-
leiding door Maarten van Liere,
uitleg door de preparatengroep,
nabespreking. Info: [www.tilian-
der.nl](http://www.tilian-
der.nl) of Marga Goossens: 013
4631344

Vanaf 14 okt

Training 'Bewustzijn in bedrijf'

Training voor goed leidinggeven
en goed ondernemerschap olv
Jaap Vermuë en Peter Toonen.

Plaats: Kraaybeekerhof Driebergen. Data: 2011: 14/10, 04/11, 25/11, 16/12; 2012: 20/01, 10/02, 02/03. Voorproefavonden op 15 en 29 september 2011. Meer info: www.bewustbedrijf.nl
19 nov, 17 dec, 14 jan

Ritme in turbulente tijden

Jaap Voigt organiseert drie symposiumdagen als vervolg op zijn boek 'Leven en Werken volgens het ritme van de Seizoenen'. We worden vaak uit ons eigen ritme getrokken door de waan van de dag. Hoe blijf je in je ritme? Gevarieerd programma met voordrachten en oefeningen. Meer info, zie www.jaapvoigt.nl

wintermaanden 2012

Doorschakelen naar Demeter

Op verzoek van de stichting Demeter heeft het Louis Bolk Instituut een intensieve en praktische scholingscursus ontwikkeld voor landbouwers die zich verder willen verdiepen en ontwikkelen. De cursus, bestaand uit 5 dagdelen, is voor boeren & tuinders die werken vanuit een biologische visie en hierin verder willen. Belangstelling? Leen Janmaat, 0343-523870 of l.janmaat@louisbolk.nl



(Foto: Annelijn Steenbruggen)

BD-Grondbeheer koopt De Kromme Lepel

Stichting BD-Grondbeheer heeft vorige maand de 6,5 hectare tuinbouwgrond van De Kromme Lepel aangekocht, het bedrijf van Peet en Elza de Krom in het Brabantse Lepelstraat. Ze zijn beroemd om hun lekkere aardbeien van de vollegrond. Tien jaar geleden zijn ze omgeschakeld van gangbaar naar BD. Peet: "In 1994 is ons eerste kind geboren. Het vaderschap geeft een man meer verantwoordelijkheid. Uiteindelijk heeft dat geleid tot de keuze om biologisch-dynamisch te werken. Wij voelen ons thuis in de filosofie. Inmiddels zit het dynamische aspect in heel ons wezen." De samenwerking met Grondbeheer past hierbij. "Ik deel al langer de gedachte

van de indianen en aboriginals dat je grond niet kunt bezitten maar dat wij die als mensen te leen hebben. De veertig jaar dat wij op dit lapje grond werken, stelt niks voor. Je hebt een paar generaties nodig om de bodemkwaliteit en groeikracht te verbeteren. Stel dat Elza en

ik over geruime tijd stoppen, dan kan er dankzij Grondbeheer op deze plek een nieuwe biologisch-dynamische tuinder doorgaan met het proces waar wij mee gestart zijn."

Info: www.bdgrondbeheer.nl.



Biodynamic Agricultural College

The Biodynamic Agricultural College is looking for a

Teacher Biodynamic Horticulture

(vegetable, fruit, herb production, soil science)

Salary £28,000 start Aug/Sept 2011

For more information contact Arjen Huese, principal

Phone: +44 1342 827771 GSM: +44 778 779 28 29

Email: ahuese@bdacollege.org.uk

Biodynamic Agricultural College, Forest Row, East Sussex, RH18 5JX, UK

*Ik ben lid
van de BD-Vereniging*



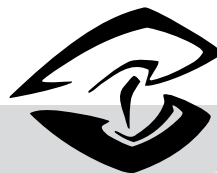
Suzanne van Wezel
35 jaar, woont in Diepenveen
is moeder en beeldend kunstenaar

Sinds: Twee jaar. Ik realiseerde me dat ik iets wat zo belangrijk voor me is persoonlijk wilde ondersteunen.

Waarom: Ook de landbouw is onderdeel van het totale leven. Het gaat om alle lagen: de mens, de plant, het dier, de aarde en de hele kosmos. Een wortel eten, dat is meer dan alleen iets fysieks..

Enthousiast: Het blijft niet hangen bij de oude generatie uit de zeventiger jaren. Er staan heel veel jongeren klaar die het over willen nemen. Die kiezen opnieuw voor BD.

Nog geen lid? Meld je aan!
0321 315937 www.bdvereniging.nl



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

DYNAMISCH PERSPECTIEF
2011 - zomer - nr 3

Dynamisch Perspectief is het ledenblad van de BD-Vereniging en verschijnt 5x per jaar. ISSN 1389-7438.

Voor vragen over lidmaatschap of over het opsturen van Dynamisch Perspectief, bel het bureau:
0321-315937

Redactie Ellen Winkel (hoofdredacteur), Andries Palmboom, Wim Goris, Jan Saal, Luc Ambagts, Jorien Quirijnen

Sluitingsdatum kopij 17 aug, agendaberichten tot 5 sept. DP2011-4 verschijnt 1 oktober. Graag vooraf overleg, tel. 0321-315937 of email lucambagts@bdvereniging.nl. De redactie houdt zich het recht voor stukken in te korten, te bewerken of te weigeren.

Copyright BD-Vereniging. Overname van artikelen alleen met voorafgaande toestemming van de redactie.

Coverfoto Aardbeienpluk op De Kromme Lepel.
Foto: Annelijn Steenbruggen

Vormgeving Fingerprint, Witzenhansen DE, Gerda Peters
Druk Meerpaal Grafimedia, Tiel

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

Lidmaatschap € 40,- per jaar Jongerenlid (t/m 23 jaar): € 20,- per jaar. Beroepslid: € 200,- per jaar. Gekoppeld beroepslid: € 40,- per jaar (voor volgende beroepsleden van hetzelfde bedrijf). Een lidmaatschap wordt jaarlijks stilzwijgend 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. 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.

Een 'vegetariër' met ossenhaas

Jorien Quirijnen

Wekelijks worstel ik met mijn groener dan groen groentepakket van het Biologisch Product Achterhoek. De raapstelen, andijvie, sla en paksoi zijn prachtig, maar hoe moet ik ze in die drie kindermonden zien te werken, zonder dagelijks aan de groene stampotten te zitten?

Op de BD-ervaar-leer-en-beleefdag hoop ik ideetjes op te doen bij de kookworkshop. In de Kraaybeekhofkeuken gaan we hapjes klaarmaken voor de borrel. Een van de hapjes is tartaar van ossenhaas. Ik aarzel en gruwel een beetje van binnen. Ik ben niet zo vlezig, ga door voor 'vegetariër', maar jawel, ik kom in de groep van de ossenhaas terecht. We krijgen een opdracht mee: of we tijdens de bereiding bewust aandacht willen maken voor innerlijke observatie. We mogen een

minuut of vijf met ons hoofd aan het werk, dan vijf met ons hart, en dan vijf met onze handen.

Daar verschijnt een knoepert van een ossenhaas, een lengte van 70 cm haalt-ie wel. Al wel in stukken maar desalniettemin imposant en voor mijn doen erg vlezig. In de hoofdige vijf minuten krijg ik, terwijl ik met een flink mes mijn stukken te lijf ga, volop de ruimte om al mijn voors en tegens aangaande vleesconsumptie in heroverweging te nemen. Wittige spiertjes en zwiertjes eruit snijden en dan het kwabbige rood in ministukjes hakken. Twee keer snijd ik in mijn vinger.

Dan breken de vijf hartminuten aan. Mijn weerstand voor de klus neemt af en ik neem zowaar een geconcentreerde hakcadans waar. Verrek, je hart klopt natuurlijk ook in een regelmatige cadans. Het gruwen om het kwabbige rood maakt plaats voor toewijding.

Ik wil dat het vlees goed tot zijn recht komt. Dan de laatste vijf minuten: handen. Al het vlees ligt schoon en gemillimeterd in een grote schaal. Er gaan wat uitjes, peper, zout, mosterd en moederkruid bij. Wie wil mengen? Ik wil wel, het is een overwinning op mezelf. Tot voorbij mijn polsen verdwijnen mijn handen in het vlees, het voelt als fluweel zo zacht, het ruikt heerlijk en smaakt voortreffelijk. Ik krijg geen genoeg van dit prachtige vlees. Enkele dagen later koop ik bij de groene slager kipfilet. Die kipfilet hak ik fijn en met blote handen verwerk ik het in een heerlijk burgertje met verse dragon uit de tuin, daarbij gestoofde raapsteeltjes met sinaasappeldressing en gebakken aardappeltjes. Het komt wel goed met dat groenteabonnement. ☺

Ook een BD juweel insturen?

Bel of mail met Luc Ambachts,
tel. 0321-315937 of
email [lucambagts@
bdvereniging.nl](mailto:lucambagts@bdvereniging.nl).

demeter



zuiver 

Biogarde[®]

kwark



**Kwark zoals kwark bedoeld is!
Rijk en vol van smaak.**



NIEUW!



Samen met de natuur

www.zuiverzuivel.nl

WAARDEBON

Koop naar keuze een beker Zuiver Zuivel Demeter kwark in de biologische speciaalzaak. Stuur de kassabon samen met deze bon vóór 31 december 2011 volledig ingevuld op naar **Zuiver Zuivel, Postbus 378, 4200 AJ Gorinchem**. U ontvangt dan binnen drie weken het aankoopbedrag + portokosten op uw bank of girorekening. U kunt per huishouden, adres en rekening maximaal 1x deelnemen aan deze geld terug actie van Zuiver Zuivel.

Naam: _____ M / V

Adres: _____

Postcode: _____ Plaats: _____

Geb datum: _____ Rekeningnr: _____

t.n.v.: _____

Gegevens worden verwerkt conform de Wet bescherming persoonsgegevens. Wenst u in de toekomst geen andere post te ontvangen over de activiteiten van Zuiver Zuivel, kruis dan dit vakje aan.

DP0611