

Dynamisch Perspectief

Ledenblad van de Vereniging voor
Biologisch-Dynamische Landbouw Et Voeding

Herfst 2011 / 4



Vrienden van Sloterland
Visiedagen
Eigen zaadteelt versus gentech
Koken op de zorgboerderij

Dynamisch Perspectief

Redactioneel

Goethe schreef een novelle en gaf die als titel 'Novelle'. Mooi, dacht ik dan zet ik boven deze redactionele inleiding gewoon 'Redactioneel'. Het was bij de redactie een paar keer aan de orde of we op deze bladzijde een aanprijzing wilden hebben voor de artikelen verderop, of liever een beschouwing over iets dat speelt in de vereniging, of zomaar iets leuks. Tot bleek dat dat allemaal hetzelfde was: de artikelen gaan over wat zich in de vereniging afspeelt en dat is leuk.

Wat biologisch-dynamisch is maken we graag concreet. "Zodat je in de ontmoeting herkent dat je vanuit dezelfde geest handelt", zegt iemand opeens in een vergadering. Dat klinkt bijna religieus. En dat is het ook: verbindend. Dat je die ontmoeting met een ander wezen - mens, dier, plant, steen, daarboven, daaronder - ervaart en je daar met behoud van je eigenheid naar weet te voegen. Dan stel je je eigen normen, al dan niet collegiaal getoetst. Dat je dat deelt met anderen. Dat is BD-Vereniging.

Luc Ambagts,
vervangend hoofdredacteur,
lucambagts@bdvereniging.nl



03	Dynamisch Portret: Sloterland, Badhoevedorp
08	Visiedagen
10	Excursie BD-Jong: Familie Vos, Kraggenburg
12	Tuinder Johan D'Hulster: Wij moeten uw ggo's niet
16	Het ideale boerenbedrijf van Rowan Phillips
18	Wat is BD? Een vraag met hindernissen
20	Landbouwcurcus 2.0 - Tweede voordracht
21	Demeter enquête
22	Dynamische Keuken: Aan tafel bij de zorgboerderij
28	Perspectief
33	Agenda
34	Colofon en Leden-service
35	BD juwelen

Ontdekking door uitwisseling

8 Visiedagen

Tegen de stroom in

12 Eigen zaadteelt versus gentech

Wel en wee tussen de pannen

22 Koken op de zorgboerderij



Sloterland, Badhoevedorp
**Met 60 tuinders
rekening houden met elkaar**

"Composthoop opzetten, onverhuurde tuinen onder handen nemen, de tegels van het tuinpad rechtleggen - dat zijn de klussen voor vandaag". Aan het woord is Anne Kroes. Ze verzorgt het welkom op de Zomerwerkdag op Sloterland, één van de vroegste broedplaatsen van de Nederlandse biologische landbouw, gelegen onder de rook van Amsterdam en met zicht op Schiphol. Andries Palmboom en Wim Goris werkten mee en maakten er een Dynamisch Portret van.

Tekst en foto's: Andries Palmboom, Wim Goris



Bestuursleden Hetty Berkhout (l) en Anne Kroes

Al vanaf 1937 wordt op dit stukje Haarlemmermeer-klei biologisch-dynamisch gewerkt. Zware, jonge vruchtbare poldergrond. Het was de jonge Hans Wolterbeek, die hier neerstreek en vol van idealen zijn tuinbouwbedrijf 'Sloterland' tot ontwikkeling bracht – tegen de stroom in van de heersende landbouwvooruitgang. Een idealist en pionier in hart en nieren, die graag uitleg gaf over zijn missie aan de vele mensen, voor wie 'Sloterland' openstond. In de loop der jaren heeft hij velen geïnspireerd en opgeleid. Je kunt in het biologisch-dynamische werkveld met regelmaat mensen tegenkomen, die er door Hans Wolterbeek zijn binnengeleid, zoals hoogleraar Ton Baars, Urtica-Vijfsprong-bestuurder Ed Taylor en 'Kunst-en-Koe'-schilder Herman Smith.

1978 – 2011

Toen Hans Wolterbeek in 1978 met pensioen ging was er geen opvolger binnen de familie. Ook buiten de familie bleek overname niet

mogelijk. Het einde van een mooi stuk BD-grond? Van zoveel pionierswerk? Nee! De vele betrokken vrijwilligers richtten de vereniging 'Vrienden van Sloterland' op, die het land van Hans Wolterbeek ging huren en er het biologisch-dynamische werk ging voortzetten in volkstuinverband. Hans is met zijn vrouw Ank blijven wonen op zijn/hun levenswerk. Hun verbondenheid met de grond bleef, maar nu via adviezen en aanwijzingen aan de volkstuinders. Eind 2010 overleed Hans Wolterbeek op 97-jarige leeftijd. Dynamisch Perspectief schreef er al eerder over (zie DP 5-2010). Ondertussen dienden zich overheidsplannen aan voor een tracéwijziging van de snelweg A9, die voor Sloterland niet zonder consequenties zal blijven. Wat zullen we dus aantreffen in de dag-dagelijkse praktijk van een Zomerwerkdag?

Oprukkende logistiek

Onze bus leidt ons over een wirwar van nieuwe wegen, door lange eenzame tunnels en over vernuftige busbanen. Nieuw asfalt, nieuw

beton. Bij het uitstappen is een zweem van kerosine te ruiken. De nabijheid van Schiphol is goed voelbaar. Hier en daar moderne, doosachtige hotels en aircatering-loodsen met giga-parkeerterreinen, zomaar in het niets. Tegelijkertijd is de rust te ervaren - wijdsse ruimte, wind en zon - van de Haarlemmermeer, zoals die eind 19e eeuw is aangelegd voor ruim bemeten percelen akkerbouw. Toch zegt een stemmetje: "Dit hier is Chipshol-country". Hier wordt hevig gespeculeerd op waardevermeerdering van deze rijke landbouwgronden, met een keiharde juridische strijd die regelmatig de landelijke pers haalt. Aan een oude weg richting Schiphol, tussen bomen en hagen verscholen, ligt Sloterland. Op een dikke boom is het naambord gespijkerd. Over het pad langs het huis van de familie Wolterbeek lopen we naar de oude schuur en ineens staan we in een andere, oude wereld. Het heeft mij verbaasd hoe weinig je hier merkt van de oprukkende logistiek. Nee, hier groeizame ochtendvochtigheid, ontluikende bloemenweelde, krachtige gewassen, tuinrust. Zo'n oase! Begrijpelijk, dat menig tuinder er vanuit Amsterdam drie kwartier fietsen voor over heeft om hier te zijn. Twee keer in de week, en soms al vanaf 1978.

Sloterland is een oase in Chipshol-country

Tuingeredschap

De Vereniging heeft de beschikking over een loods/werkruimte/kantine, de 'Vlierbloem'. Daar worden we ontvangen door Anne Kroes, al jaren bestuurslid en één van de drijvende krachten achter de 'Vrienden van Sloterland'. In 'De Vlierbloem' overzichtelijke rekken met tuinkleren, kaplaarzen en overall spades, rieken, harken. Nog nooit heb ik zoveel tuingeredschap per hectare BD-grond gezien! "Ja," zegt Anne half-mopperend. "De leden gebruiken hun eigen gereedschap, maar laten het ook vaak slingeren. Eens per jaar ordenen we het. Wat door niemand geclaimd wordt, is voor de Vereniging." In 'de Vlierbloem' zien we ook een schoolbord met mededelingen en werkschema's voor het gemeenschappelijke werk. En zowaar een heuse bestuurskamer / bibliotheek / verblijfsruimte-voor-bij-slechtweer. Vandaag heeft één van de leden, een VUT-tende bakker, zijn oven er neergezet. Hij bakt brood voor de lunch. Het ontgaat de le-

den niet. "Dat ruikt lekker!" merken ze op, langzaam binnendruppend voor deze zaterdagse tuinwerkdag. Zie daar het verenigingsleven in de praktijk.

Compost maken

Vandaag staat o.a. het opzetten van een volgend stuk composthoop op het programma.

In de afgelopen weken hebben de tuinders hun tuinafval op de compostplaats op een hoop gegooid. Ze hebben zich daarbij gehouden aan de voorschriften voor wat er wel en wat niet op de compost mag. Geen kweekgras, geen aangetaste koolstronken en geen houtige stengels.

Die worden gedroogd en in de oven verbrand. Die instructies staan, vergezeld van een sympathieke uitleg, sowieso in het informatieve boekwerkje dat ieder nieuw lid krijgt. Maar op strategische plaatsen op de tuin staan ze ook nog eens opgespijkerd. Het tekent de inspanningen die nodig zijn om met een groep van 60 tuinders niet alleen rekening met elkaar te houden, maar ook nog eens te voldoen aan specifieke eisen van de BD-methode.

Ik help het ploegje tuinders, dat bezig is de composthoop op te zetten, en ik ervaar de erfenis van Hans Wolterbeek: hoe nauwgezet dit gebeurt in overeenstemming met zijn instructies. Laagje groen tuinafval, laagje grond, laagje mest (van de pony's van de buurman), een handvol natuurkalk. Tenslotte wordt de verse composthoop voorzien van de BD-compostpreparaten. Het mag gezegd worden: de compost van oudere datum ligt er mooi rijp bij en heeft de heerlijke geur van vruchtbare aarde. Er zullen in de Haarlemmermeer weinig percelen



zijn, die de tekenen dragen van een zo intensieve humustoevoeging. De zware zeeklei is hier uitzonderlijk luchtig en makkelijk te bewerken.

Tuinpad

We laten ons inschakelen bij het algemeen onderhoud. Een paar tuinen zijn onverhuurd en die moeten nodig van onkruid ontdaan worden. (Ja, tuinliefhebber uit Amsterdam e.o., Sloterland heeft niet eens een wachtlijst!). Gras en onkruid spa-diep uitspitten, zorgvuldig de grond afslaan van de wortels en dan sorteren naar geschiktheid voor de composthoop. Hier wordt geen half werk geleverd! Het werk is best zwaar, maar wordt gebroederlijk aangepakt en opgewekt tot een einde gebracht.

Ook helpen we met de opknopbeurt van het centrale tuinpad. Dit is het tracé van het spoortje dat Hans Wolterbeek in een grijs verleden heeft gelegd om zijn vers gesneden groenten over het lange perceel te kunnen vervoeren. De tegels liggen tussen de voormalige rails, maar nu rukt het onkruid op en de tegels liggen scheef. Als extra aanleiding voor deze klus geldt dit: het oneffen pad is rollator-onvriendelijk geworden en dat weerhoudt Ank Wolterbeek ervan om haar rondes over de tuin te maken, die ze zo gewend was. Vanzelfsprekend verzorgt de Vereniging dat met alle plezier. Het valt op hoe monter de leden, jong en oud, zich vanzelfsprekend inzetten voor klussen buiten de grens van hun eigen tuintje.

33 jaar Sloterland

Bij een kop thee gaan Anne Kroes, Hetty Berkhout en Foeke Dekker dieper in op hun Sloterland. Zij maken onderdeel uit van het bestuur, soms al jarenlang. Hetty kwam al op Sloterland voordat er volkstuinten waren: "In het begin ging het ons erom Sloterland als BD-plek te behouden. Dat stond expliciet in de statuten. Dat kon geborgd worden door Hans Wolterbeek, die – wonend op het erf – in de buurt was en wiens inzichten beschikbaar waren. De verhoudingen waren natuurlijk wel veranderd. Het was aan Hans om onze zelfstandigheid te respecteren. En het was aan ons om de historische band met het land te respecteren, die de Wolterbeeks nu eenmaal als oprichters-eigenaren hadden. En welke praktische afspraken maak je, bijvoorbeeld over de grasmaaier, compostversnipperaar, de boomgaard, de

hagen rondom het land? Dat was best een proces. Daar is een modus voor ontstaan."

Sloterland bestaat nu ca. 33 jaar als BD-volkstuinenland. Toe aan een generatie-overdracht?

Hetty: "We mogen ons verheugen op een behoorlijk constante bezetting van de tuinen. Er is natuurlijk een wisselende bezetting en er komen beslist ook jonge mensen bij."

Wat betekent dat voor het BD-gehalte van Sloterland?

Foeke: "Niet alle nieuwkomers zijn bekend met BD en dat houdt ons bezig. We hebben ons dus moeten afvragen in hoeverre we BD kunnen handhaven en hoe. Voorjaar 2010 hebben we een beleidsplan 2010-2014 in de Algemene Ledenvergadering besproken. Daar kwam uit, dat we misschien niet 100% BD werken, maar dat we een aanzienlijk deel van de BD kunnen waarmaken, zeker in het gemeenschappelijke werk. Bijvoorbeeld het gebruik van compostpreparaten, en haagaanplant. Voor individuele tuinders is het duidelijk, dat biologisch het absolute minimum is. Wij stimuleren actief het gebruik van biologisch zaai- en plantgoed. Soms zie je discussie ontstaan. De Haarlemmermeer-klei vraagt bijvoorbeeld om spitten vóór de winter. Dat is algemeen aanvaard in de BD. Maar sommige tuinders houden het principeel op niet-spitten. Daar heeft het bestuur niet zoveel invloed op." Hetty: "Er is nog een BD-aspect waar wij ons voor inzetten: imkeren op Sloterland. De bijenstal van Hans Wolterbeek was in onbruik geraakt. Wij hebben een imker kunnen vinden, die ons twee van zijn bijenvolken ter beschikking stelt, in een lease-constructie. Zo is de bijenteelt terug op Sloterland. Wonderwel was de imker-uitrusting van Hans nog vrijwel compleet en bruikbaar!"

In hoeverre wordt er voorlichting gegeven om de BD-continuïteit te waarborgen?

Hetty: "Bij de introductie krijgen de nieuwkomers een rondleiding en veel uitleg, en een brochure om door te lezen. Sowieso geven we ons verenigingsblad uit, 'Stuifmail'. En ik stimuleer de leden om in onze bestuurskamer in de boekenkast te neuzen. Daar ligt op tafel bijvoorbeeld altijd Dynamisch Perspectief. Verder organiseren we op ons jaarlijkse Tuinfeest altijd een spreker, zoals over het belang van vlinders,

of over planten, die voor etherische oliën gebruikt kunnen worden. Twee weken geleden sprak de imker over de bijen. Soms is er een excursie, zoals laatst naar 'De Zonnetuin' van Guurtje Kieft bij Alkmaar."

De toekomst

De continuïteitskwestie komt echter vanuit een heel andere hoek. De A9 zal worden verlegd, rakelings langs Sloterland. Vanuit het oogpunt van het nabijgelegen Badhoevedorp is de verlegging gerechtvaardigd. Het dorp wordt nu door het voortrazende Randstad-verkeer bruut doormidden gesneden. Voor de tuinders van Sloterland was het plan onmiddellijk bedreigend. Hun paradijsje krijgt hoe dan ook te maken met verkeerslawaai. Blijft het de moeite waard om erheen te fietsen?

Wordt de tracéverlegging het einde van Sloterland?

Foeke: "Even leek het daarop. Er is met de Gemeente gesproken over verplaatsing van Sloterland en daarmee bedoelden ze de volkstuinactiviteiten. De familie Wolterbeek zou dan in de positie zijn om uitgekocht te worden. (Zou zonde zijn van de BD-historie op deze plek!!) We hebben onze statuten ervoor moeten veralgemeniseren. Onze doelstelling was namelijk volgens de Gemeente teveel gekoppeld aan de locatie. Om een verplaatsing door de Gemeente te rechtvaardigen moesten we ook onze identiteit stevig profileren, het unieke van een BD-volkstuinvereniging. Dat was één van de aanleidingen voor het beleidsplan 2010-2014."

En nu?

Foeke: "Het uiteindelijke tracé van de A9 zal niet over Sloterland lopen. Er is voor de overheid geen aanleiding meer voor een uitkoop en een verplaatsing, en zelfs niet voor aanvullende maatregelen, zoals geluidwering of fijnstof reductie. En dat terwijl het verkeer op slechts 150 m zal langsrazen! Ons huurcontract met de familie Wolterbeek is nu tot 2014 verlengd. We gaan samen kijken hoe we zo min mogelijk last kunnen hebben van de A9. We zijn al begonnen met extra haagaanplant. We gaan door met Sloterland!". ☺



De compost heeft de heerlijke geur van vruchtbare aarde

Vereniging 'Vrienden van Sloterland'

Sloterweg 319, 1171 VC Badhoevedorp
Contactadres: Zwaluwstraat 35, 1171 SM
Badhoevedorp, kroes.ama@hetnet.nl

Bestuur: Gerard de Kruijff, Anne Kroes,
Foeke Dekker, Hetty Berkhout, Jan van
Veen, Mathilde van Beekhuizen

Oppervlakte: ca. 1,2 ha
Grondsoort: zware zeekleie
De vereniging heeft 60 leden die de voormalige tuinderij Sloterland als volkstuincomplex gebruiken. De leden hebben en eigen tuin van 50 m², of een veelvoud daarvan. Zij kunnen ook een bessen- of bramenrij huren, evenals een platte bak of een stukje boomgaard. Gezamenlijk verzorgen zij het geheel: paden, compost, hagen. De vereniging huurt de grond van de familie Wolterbeek.



Kiemen van de toekomst:

Visiedagen vol initiatieven

Nog net voor de zomer werden de beroepsleden en degene die in het bestuur, bureau of anderszins voor de BD-Vereniging werken uitgenodigd deel te nemen aan twee visiedagen. 15 mensen kwamen eind juni bijeen en overnachtten in de Charlotte Elisabeth Hoeve op Landgoed Bleijendijk te Vught. Samen werkten ze aan het thema: Hoe kan ik het specifieke van de BD-landbouw delen met anderen.

Tekst: Luc Ambagts / Foto: Joke Bloksma

Een opbrengst uit de nabeschouwingen: Vertellen wat BD-landbouw is gaat het beste als je dat doet met enthousiasme en vanuit eigen ervaring. Dat lijkt op het eerste gezicht niet meer dan een gemeenplaats. Zo vertel ik het ook aanvankelijk aan de redactieleden die er niet bij konden zijn. Het is op dat moment in mijn ogen een van de minder geslaagde onderdelen. "De werkgroep pr en communicatie kwam niet veel verder dan dit 'cliché' over eigen ervaring en enthousiasme". Terwijl ik op deze manier verslag doe merk ik tot mijn verrassing op dat ik deze platitude ook heel serieus kan nemen. Door de uitspraak letterlijk toe te passen verandert die van een beschrijving naar een recept, naar een werkwijze: vertel een eigen ervaring uit de landbouw

waar je enthousiast over bent en kijk hoe de biologisch-dynamische werkwijze daarin te voorschijn komt.

Eigen ervaring

De volgende dag al pas ik het zojuist ontdekte toe in een gesprek. Ik stel de vraag naar een eigen enthousiasmerende ervaring in de landbouw en dat levert meteen een prachtige beschrijving op: "Ik werkte een zomer op een tuinbouwbedrijf in de polder op van die kleigrond stikvol met scherpe kleine schelpjes. Het was bijzonder pijnlijk om daar het hele bed overheen te kruipen. Die grond was ook dicht, hard en droog. Worteltjes wieden vond ik heel leuk om te doen. Dat minutieuze vlooiën tussen die kleine plantjes, dat is echt iets voor mij. Dat plezier in het werk was een groot contrast met dat pijnlijke kruipen. Ik vond het heel bijzonder daar, die enorme gefocuste aandacht voor zo iets kleins op zo'n groot bedrijf. Dat je daar tijd voor maakt!" Na die inleiding gaat het gesprek gemakkelijk verder. Het is een intuïtieve ingeving geweest om niet 'zelf te vertellen' maar 'te laten vertellen'. Met die ingreep blijkt het cliché van enthousiasme en eigen ervaring een heel effectieve methode te zijn geworden om het specifieke van de BD-landbouw met anderen te delen. Biologisch-dynamische landbouw gaat over ontwikkeling en eigen ervaring. Dan is het eigenlijk ook niet verrassend dat zo'n bottom-up methode goed werkt.

Voor mij is het bijzondere dat deze opbrengst pas te voorschijn komt doordat anderen mij vragen naar wat we op de visiedagen gedaan hebben. Dat brengt mij ertoe om er opnieuw

naar te kijken. Als je iets wilt bereiken blijft steeds weer dat je daarvoor nieuwe mogelijkheden ontdekt als je met anderen in uitwisseling brengt wat je gedaan *hebt* - in het *verleden* dus! Met dit herkauwen of opnieuw ploegen is het ontwikkelen van visie en beleid ook een soort landbouw bedrijven, ook een vorm van cultiveren, van composteren, van bemesten, van zaaien en oogsten. Dat gaat ook op voor de organisatie van de visiedagen zelf. Het was kort dag om de bijeenkomst te organiseren en dat vraagt oplettendheid voor de mogelijkheden die zich aandienen en vertrouwen dat de verschillende onzekerheden zich tot een samenhangend geheel zullen voegen. Je zaait en je oogst.

Onderzoekscultuur

Het bestuur van de BD-Vereniging is al enkele jaren aan het werk om de impuls van de antroposofie hechter met de BD-Vereniging te verbinden, met name met het werk van de Vrije Hogeschool voor Geesteswetenschap. "Het gaat er om een cultuur van onderzoek te verzorgen waarvoor iedereen uitgenodigd is, zodat je in de uitwisseling daarover kunt beleven dat je vanuit dezelfde geest werkt," aldus voorzitter Albert de Vries. Samen met bestuurslid Ruud Hendriks had hij een programma opgesteld waarbij in verschillende werkvormen -dialoog, plenair gesprek, werkgroepen- toegewerkt werd naar het presenteren van persoonlijke initiatieven waarmee de deelnemers zelf aan het werk willen gaan. In het programma was veel ruimte voor uitwisseling over waar ieder voor zich binnen de BD-beweging mee bezig was. Immers, van

Je ontdekt nieuwe mogelijkheden als je uitwisselt wat je gedaan hebt

dat wat voor de toekomst kan ontstaan zijn de kiemen al zichtbaar in dat wat we gedaan hebben. Dat kon je ook merken bij de verschillende initiatieven die verwoord werden. Die waren concreet en lagen vaak dicht bij het werk waar iemand al mee bezig was. Chris Koopmans, onderzoeker bij het Louis Bolk Instituut, sprak zijn wens uit een presentatie te organiseren van het landbouwonderzoek voor sponsors en andere betrokkenen. Anneke van Zoest, voorzitter van de Vereniging voor Natuurvoedingskundigen werkt graag verder aan de verbinding van landbouw en voeding en aan de beroepsontwikkeling voor natuurvoedingskundigen. Het vijfenzeventigjarig bestaan in 2012, onderzoek naar de preparaten, het delen van je inspiratie voor de BD-landbouw, dat zijn nog enkele onderwerpen die in het kader van de visiedagen als initiatief door een of meer van de deelnemers onder de aandacht werden gebracht.

De vruchten van deze initiatieven zullen zichtbaar worden in wat er in de komende tijd tot stand gebracht wordt. Daarbij is het de verantwoordelijkheid van het bestuur om te volgen of de mensen ook verder komen met hun initiatief en om te zien waar ondersteuning vanuit het bestuur of het bureau gevraagd wordt. ☺



Excursie

BD-Jong ging op bezoek bij de familie Vos in Kraggenburg. Michiel, zoon van Niek en Jozien, leidde hen rond op het akkerbouwbedrijf van 70 hectare in de Noord-Oostpolder. De jongeren gingen er op zoek naar de dynamische kanten van het familiebedrijf. *Tekst: Halewijn*

De Smet / Foto: Gerda Peters

Het doel van onze excursie met BD-Jong was er achter te komen hoe Jozien, Niek en Michiel naar het bedrijf kijken en hoe ze de dynamische aspecten een plaats geven. We begonnen bij de schuur waar Michiel ons kennis wilde laten maken met datgene wat niet praktisch is maar wel de schoonheid van de natuur laat zien. De boerenzwaluwen nestelen zich in hun schuur en moeten daarom in en uit kunnen vliegen. Maar de scherpe vogelkak komt dan ook op alles wat in de schuur gestald staat. Toch vond Michiel het belangrijk de vogels de mogelijkheid te geven zich te nestelen in zijn schuur.

Aangekomen bij het uienperceel vertelde Michiel ons met een brede glimlach dat hij het uienperceel de trots van het bedrijf

BD-Jong

'Je moet die bodem dwingen om rust te nemen'

vond. De reden dat de uien er zo vitaal en gezond uitzagen liet hij in het midden. Was het door de positieve ervaring en het enthousiasme van het toebrengen van de preparaten? Was het gewas de spiegel van het bedrijf, dat rust, kracht en harmonie uitstraalt? Of waren het gewoon de fysieke redenen: goede grond, een goede voorvrucht zoals je het wenst, jaren lange ervaring van Niek en Jozien en de inzet van Michiel als extra kracht?

Over dat enthousiasme van de preparaten wilden we meer weten. Michiel heeft met een groep vrienden het kiezelpreparaat met de hand over het land heen gebracht. De wind hielp hun erg goed. Enthousiast en vrolijk waren ze er aan begonnen, tot ze er achterkwamen dat ze 60 emmers op die

manier moesten legen. Op het einde was er minder enthousiasme. Ze hadden het toch afgemaakt. Hij wou het niet met de spuit doen zoals Niek dat al vele jaren deed. In het gesprek daarover kwamen we tot de conclusie dat de kracht van het toedienen van preparaten in de handeling zat, de manier waarop je bezig bent. Bij het toedienen van preparaten moet je niet tijdgebonden en wel rustig zijn, misschien wel bijna meditatief.

Bijzonder op het bedrijf was het braakperceel. Een braakperceel zoals braak bedoeld is: zwart houden van de grond een heel seizoen lang. Het roteert mee in de vruchtwisseling. "Echte rust voor je grond" aldus vader en zoon Vos. Dit riep vragen op. Is dit wat de grond echt fijn vindt? Wil zo'n grond niet produceren? Voelt de grond zich dan wel gewaardeerd, of zou je er dan helemaal niets op moeten doen en alles wat kan kiemen laten kiemen? Met deze vragen waren wij, de jonge bd-boeren en Niek en Jozien aan het stoeien. Of de grond hier echt bedoeld voor is en fijn vindt wist Michiel ook niet, dat het goed was voor de grond daar was hij sinds korte tijd zeker van. Gewoon alles laten groeien wat wil kiemen vind Michiel niet goed: "Nee, je moet die bodem dwingen om rust te nemen". Dat is ook wat ze duidelijk willen maken aan de bodem: de totale rust, een soort 'herkauw' perceel. Niek doet

dit juist om te laten zien dat hij de bodem en het bedrijf die rust wil geven.

Via de aardappels, de trots van Jozien en Niek - ze kunnen er uren over vertellen - lopen we weer terug. In de gesprekken onderweg hoor ik, soms onbewust en vanuit intuïtief handelen respect doorklinken voor de elementen. Beregenen doen ze nooit onder het motto het doet vaak meer kwaad dan goed. De groenstrook op de kopakker is wel handig en juist al dat soort bijzondere aspecten maken het bedrijf zo samenhangend en krachtig.

De excursie was een succes. Het praten over diepgaande onderwerpen met op de voorgrond de dynamische kant van het bedrijf wilden we vaker gaan doen op BD-bedrijven. 🌱

BD-Jong

BD-Jong is de jongerenafdeling van de BD-Vereniging. Karin Stolk, Halewijn de Smet en Katia Ondracek organiseren - speciaal voor jongeren - bedrijfsbezoeken, lezingen, gespreksbijeenkomsten etc. Wil je op de hoogte gehouden worden van de activiteiten meld je dan aan via bdjong@bdvereniging.nl



Tuinder Johan
D'Hulster:
Wetenschap
en beleid,
we kunnen
uw keuze niet
aanvaarden.
Wij moeten
uw ggo's niet.

In Wetteren (Vlaanderen) werd begin mei door actievoerders een proefveld van vier universiteiten belaagd. Daar waren onder andere genetisch gemanipuleerde aardappelen gepoot. Johan D'Hulster heeft het gezien. Hij is tuinder op Akelei in Schriek. Op zijn bedrijf heeft juist de eigen zaadteelt een belangrijke plek. Hij schrijft ons ongezouten zijn mening. *Tekst: Johan D'Hulster / Foto's: Daniel Willaеys*

Wij als boeren zijn keikoppen, doorzeters en dwarsliggers. Uit de aard van ons beroep. We staan van 's morgens vroeg buiten in de wind. De mogelijkheden en onmogelijkheden van ons werk van de dag worden daar afgetoetst. We werken met levende natuur, deze is iedere minuut anders en in voortdurende ontwikkeling. We hebben geleerd om ons dagelijks uiteen te zetten met honderden onvoorspelbaarheden. We zien en voelen en weten wat kan en niet kan. En soms gaat het eens mis en verliezen we onze oogst door tegenslag en moeten we ons plooiën voor de grilligheden van de natuur. Maar ook dan beginnen we opnieuw. Dat is onze trots en de essentie van onze vrijheid.

Het merendeel van de wetenschappers en beleidsmakers begrijpt ons niet. Wij vatten dat graag samen in de spreuk: "van een boer kan je een heer maken, maar een heer kan nooit een boer worden". Onze levensrealiteiten liggen mijlenver uit elkaar.

Dat hoeft op zich geen probleem te zijn. Ware het niet dat wij als boeren ons dagelijks in een keurslijf gewrongen weten van bemoeienissen, reglementeringen en bepalingen, die de essentie van ons werk aantasten. We voelen ons vaak op de ziel getrapt. En straks in die mate dat ons voortbestaan bedreigd wordt. Door de wetenschap en het kortzichtige beleid inzake genetisch gemanipuleerde organismen (ggo's).

We hebben geen probleem met wetenschap

< Bloeiende prei

op zich. Er is veel goede wetenschap die ons al veel aangename dingen geschonken heeft. En er is gelukkig veel goede wetenschap die degelijk onderzoek combineert met gezond verstand. Maar we staan achterdochtig tegenover een wetenschap die zich in haar paradigma's verenigt tot het uiteenrafelen van de materie, daardoor alle levende verbanden uit het oog verliest, zich daarmee in een ivoren toren opsluit, en in zelfhandhaving haar eigen gelijk in stand houdt met macht en geld.

En we weten het. Het woord 'manipulatie' heeft een negatieve bijklank, en om dit te verdoezelen praat de wetenschap liever over 'genetisch gemodificeerde gewassen'. Dat klinkt zachter, maar wij noemen de dingen liever bij naam. Het gaat om manipulatie, punt uit. Het gaat hier om de zoveelste manipulatie op rij, van onze grond, onze planten, onze dieren, onze bedrijfssystemen, onze vruchtbaarheid, ons leven, onze vrijheid. Het is nu genoeg geweest. Sta ons toe om dat kort te verduidelijken.

Wat is landbouw? Wat zou landbouw kunnen zijn? Het is de primaire maatschappelijke bedrijvigheid die de aarde beheert als bron van vruchtbaarheid, en zodoende voor ieder mens gezond en veilig voedsel, drinkbaar water en zuivere lucht garandeert. Landbouw levert geen standaardproducten, omdat de wetmatigheden waarmee ze werkt, gebed zijn in leven, ritme, diversiteit en constante verandering. Wij gaan om met het wonder van de natuur, en ieder van ons beleeft dat op zijn eigen manier.

Honderd jaar geleden wilde de wetenschap ons doen geloven, dat onze rijkdom niet gelegen was in onze grond, in de vruchtbaarheid van onze bodem, maar in de kunstmest. Dat is tot op de dag van vandaag de heersende opvatting. Planten



Het schonen van priesaard

worden gevoed met dode minerale zouten, en opgeblazen en opgefokt met stikstof, fosfor, kali en andere elementen die door de industrie aangeleverd worden. Een industrie die erg olieverslindend is, en inmiddels zo machtig geworden dat ze de mest-



wetgeving, waar iedere boer momenteel aan gebonden is, politiek mee in haar voordeel beslist en bepaald heeft. Veel van onze akkers zijn derhalve verschaald tot dode geïndustrialiseerde plekken. Wij als boeren hebben geleerd dat bodem-vruchtbaarheid in wezen geen behoefte heeft aan kunstmest, maar wel aan echte bemesting. Dat bodemvruchtbaarheid bestaat uit bodemstructuur, humus en bodemleven. Deze drie zijn van een rijkdom waar je van achterover valt, als je eenmaal een klein beetje doorzicht krijgt in de complexiteit van de aanwezige micro-organismen en de ongelimiteerde mogelijkheden wat een gezonde bodem kan opleveren aan productie.

Het gros van de wetenschap wil ons doen aannemen dat onze planten en dieren maakbaar zijn. Dat ze kunnen gereduceerd worden tot cellen, moleculen, atomen en DNA structuren. Dat onze gewassen en huisdierrassen geen onlosmakelijk onderdeel zijn van onze boerderijen, maar dat ze bij voorkeur moeten 'veredeld' worden in een labo, in steriele omstandigheden, door mensen met een witte jas aan en een doekje voor de mond. Dat onze planten kunnen uiteengerafeld worden tot de inhoud van reageerbuisjes, enkele jaren in de diepvries bewaard kunnen worden, en van daaruit kunnen wedersamengesteld worden tot nieuwe 'betere' planten, met welbepaalde eigenschappen. Wij boeren willen graag geloven dat de wetenschap tot zeer veel in staat is, maar we zijn geweldig argwanend

< *Teelt van preizaad*

geworden als dat allemaal als een zegening aan ons opgedrongen wordt. Want waar is het zaadgoed gebleven?

Wij als boeren hebben geleerd dat het zaad van onze gewassen en huisdierrassen de essentie van het leven is. En dat zaad de con-



Johan D'Hulster

tinuïteit van het leven, de creativiteit van de evolutie en de mogelijkheid tot aanpassing in zich draagt. Diversiteit is haar uitingsvermogen, in vrijheid. Wereldwijd werd voedsel als een geschenk gezien dat de mens kon voeden, omdat die voeding voortkwam uit

het oneindige genetisch erfgoed dat bewaard en gekoesterd werd door generaties boeren. Welnu, dat wordt ons afgepakt. Wetenschap en beleid hebben onze autonomie vervangen door afhankelijkheid. Het sleutelen aan ons genetisch erfgoed, over de langzame weg van kruisingen, hybridisatie, ongeslachtelijke vermeerdering tot de genetische manipulatie van vandaag, is weinig anders dan een verplaatsing van het werkveld van de boerderij naar de belangen van de chemische industrie. Een chemische industrie die de sponsor en opdrachtgever geworden is van de wetenschap, en die de eigendomsrechten verworven heeft over de DNA structuren van ons genetisch erfgoed.

Planten en dieren horen thuis in een ecosysteem. Hun robuustheid en weerstandsvermogen is het resultaat van een eeuwenlang zorgvuldig opgebouwde interactie met de natuurlijke rijkdom van hun omgeving. Het wonder van levende organismen zit hem in de sublieme ordening, harmonie en vitaliteit, als gevolg van levendige uitwisseling in biodiversiteit. Wij boeren voelen dat tot in iedere vezel van ons bestaan. Sommige wetenschappers lijken vaak te denken vanuit de arrogantie dat ze 'veredelde' planten kunnen maken, die kunnen groeien in de woestijn, door henzelf gepredikt. Dat ze door enkele genen toe te voegen nieuwe planten kunnen scheppen, onder de lege belofte van verhoogde productiviteit en specifieke weerstand, meestal tegen de door hen zelf gecreëerde chemische 'hulpmiddelen'.

Straks staan onze Vlaamse akkers mogelijks vol met genetisch gemanipuleerde maïs, aardappelen en suikerbieten. De grote chemische multinationals wrijven in hun handen. De overheid heeft hard gewerkt aan de nieuwe co-existentie-wetgeving (het naast

brenge van stuifmeel door wind of insecten) en ggo-contaminatie tegen te gaan. De bekommernis van het overheidsbeleid betreft vooral de administratieve verplichtingen die hier aan gekoppeld kunnen worden. Wie gaat de analyses uitvoeren en betalen



Zaadteeltexcursie op Akelei

elkaar bestaan van ggo-, conventionele en bio-teelt). Terwijl het zand uit de verre Sahara tot in onze contreien waait, kibbelen de beleidsinstanties nog over de afstandsregels (wordt het 20 of 50 meter?) tussen ggo- en andere akkers, om kruisbestuiving (het over-

en welke gerechtsdeurwaarders en advocaten gaan hier de geschillen beslechten, dat lijkt de primaire vraag. Waar is de boer gebleven? Co-existentie van ggo- en andere gewassen is een waanidee, een hersenkronkel, die bedacht is door andere mensen dan boeren.

Rowan Phillips

Je kan de natuur niet in geïsoleerde vakken indelen. Het wezen van de natuur is interactie en de mate waarin wind, bijen en insecten stuifmeel overbrengen kan je niet vanuit regels vastleggen. Ggo- vervuiling en -dominantie wordt geen waarschijnlijkheid maar een feit. Hebben we dan nog niets geleerd vanuit de, wat dat betreft, schrijnende berichten uit Amerika, of Canada, of Mexico?

Heren beleidsmakers, u kiest voor technologische vooruitgang, u spendeert uw budgetten aan geavanceerde onderzoeksinstituten die het leven reduceren tot macht en winst. U offert de boerenstand op door haar ziel te verkopen. U vergeet de essentie: gezond en veilig voedsel, voortgebracht door een boerenstand die de primaire behoeften van ieder mens verzorgt. Een boerenstand die slechts kan ademen als ze zich ingebed weet in een natuurlijk gegeven.

Het lijkt ons dat wetenschap zich onafhankelijk ten dienste moet stellen van het leven. En het beleid zich op de eerste plaats belangeloos ten dienste moet stellen van de burgers en de maatschappij. In de kwestie van de ggo's is er, onder het mom van de heilige wetenschap, in het belang van de grootindustrie beslist. Boeren en consumenten blijken hier minder belangrijk. Keuzevrijheid wordt zo een vals begrip. En dat aanvaarden we niet. ☹

Op de website www.zelfzadentelen.be is veel informatie te vinden over het telen van groentezaden

BD-Jong nodigt voor elk nummer een jongere uit voor een persoonlijke beschrijving van zijn of haar ideale boerenbedrijf. In deze eerste column komt Rowan Phillips aan het woord. Rowan is vierdejaars student aan Warmonderhof. Ben jij iemand die ook zo'n column wil schrijven, mail dan naar bdjong@bdvereniging.nl voor meer informatie. *Tekst: Rowan Phillips / Foto: Anna Veltman*

Voor mij is het ideale bedrijf een onderneming waar ik mijn leven aan wil geven. Daar komt het wel op neer, want als boer kun je je niet veroorloven om een tijdje wat anders te gaan doen, het bedrijf is zeer afhankelijk van jou. Het is je leven.

Dit klinkt allemaal erg mooi, manager van het leven zijn en zo een bestaan opbouwen, maar uiteindelijk is het een beroep waarover je niet te veel illusies moet hebben en gewoon stug door moet werken. Elk jaar hoop je op een enorme opbrengst, ('Farming is Gambling') maar bijna altijd zijn er factoren die roet in het eten gooien, met name het weer. "Boeren hebben altijd wat te klagen", wordt vaak gezegd. Je doet zo je best, en dan verkommeren die planten en dieren toch, hoe kan dat nou? Achteraf kun je jezelf dan voor je kop slaan, zoals: "Oh shit! De Broccoli is te warm opgekweekt", of: "De sperziebonen heb ik te dicht gezaaid!" Stel je voor: je hebt honderden meters aan paarse broccoli gezet - zoals ik met vrienden gedaan heb - en heel wat planten kwijnen weg. Verrassing! Een larve van de koolvlieg zit vrolijk de wortels van onze geliefde planten op te vreten.

Ik kan wel zeggen dat op mijn ideale bedrijf geen ziektes, plagen en

onkruid voorkomen, maar ik weet wel beter. Op school heb ik veel geleerd over ziektes en plagen in de groenteteelt. Dan zie ik het als een wonder dat veel planten toch heelhuids volwassen worden. Maar net als bij mensen worden planten niet zomaar ziek. Vaak zijn die planten dan slecht aangepast aan hun omgeving. Maar als boer heb ik grote invloed op die omgeving. Bijvoorbeeld door te beregenen, of er een kas overheen te zetten of de bodem gezond en levendig te maken. Dan groeien al mijn groenten als kool.

De ideale omstandigheden creëren voor het gewas - dat doe ik graag. Als dat lukt is het mijn ideale bedrijf. Het meest ideale is om dat op een zo natuurlijk mogelijke manier voor elkaar te krijgen: geen synthetische middelen spuiten en geen kunstmest strooien. Ik wil in ieder geval biologisch telen, ook al ga je dan minder makkelijk met ziekten, plagen, mineralen en onkruid om. De hogere prijzen compenseren dat weer. Biologisch-dynamisch heeft voor mij een meerwaarde. Het streven naar een gemengd bedrijf en de minder materiële kijk op de levensprocessen op een landbouwbedrijf spreken me aan.

De ideeën zijn er, nu moet ik die nog in praktijk brengen. Op mijn ideale bedrijf worden voornamelijk groenten geteeld, het liefst op een schaal dat de techniek haar werk kan doen en ik grotendeels direct kan afzetten. Met direct bedoel ik: een winkel op het erf, groentepakketten en markten. Dan zijn de prijzen wat hoger en leer ik de klanten kennen. De mensen die mijn groentes kopen wil ik graag een mooi bedrijf laten zien en van de buurman wil ik graag horen 'die biologoog heeft het mooi voor elkaar'.

Als ik dan ook nog eens op vakantie kan, is het ideaal. ☺



Wat is BD? Een vraag m

"Hoe vertel je in vijf zinnen wat Demeter of biologisch-dynamisch betekent?" Deze vraag stelden we aan de lezer in het vorige nummer. Zeven mensen reageerden. De vraag lijkt een goede voorbereiding op de komende landbouwconferentie. Die heeft als thema 'Voorwaarts naar de bronnen', een verwijzing naar het wezenlijke, de principes, van de biologisch-dynamische landbouw. Maar het is nog niet zo gemakkelijk een compacte en bevredigende beschrijving voor dat wezenlijke te vinden.

Tekst: Luc Ambagts, Jorien Quirijnen

Nicolai Fuchs, voormalig leider van de landbouwsectie in Dornach, vertelde onlangs in een interview dat hij de term biologisch-dynamisch misleidend vindt. Het stoort hem dat in de benaming het menselijke aspect buiten beeld blijft. "Steiner kijkt bij zijn ontwerp (van de BD-landbouw) door het menselijke oculair naar de natuur. Hij kijkt vanuit het voorlopige doel van de evolutie, mens, 'terug' naar de natuur, die ook de mens heeft voortgebracht. Hij bekijkt de natuur vanuit haar ontwikkelingspotentieel. Net als bij leerlingen bij wie de leraar de biografische toekomst aanspreekt 'reageert' de natuur daar positief op. Bijvoorbeeld met ontwikkeling, met meer biodiversiteit. Doordat de mens tot basis gemaakt wordt, win ik een hele kosmos aan begrippen en

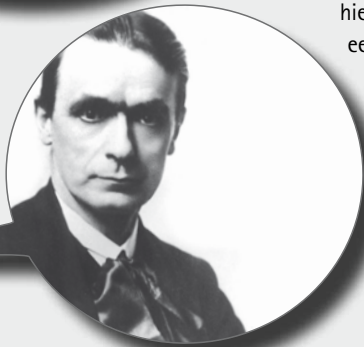
betekenen om datgene wat in de natuur zich wil ontwikkelen aan te pakken."

Met in het achterhoofd dat menselijke oculair is het frappant om de bijdrage van bodemkundige **Jan Bokhorst** te lezen. Die begint met dat waar hij zich het meest mee heeft beziggehouden: de bodem! "Het gaat in de BD-landbouw om leven met beelden en dat gaat niet zo makkelijk in 5 zinnen" schrijft hij erbij. Volgens voorzitter **Albert de Vries** is de vraag 'Wat is BD' te abstract en te algemeen. "Als je de vraag persoonlijker en concreter maakt, dan is het ook makkelijker daar op te reageren. Dus bijvoorbeeld 'Wat betekent voor jou biologisch-dynamisch?' of 'Wat is op dit bedrijf



BD?' Dan kom je in gesprek". **Rienk ter Brake**, coördinator Demeter-certificering, vindt dat omschrijvingen van biologisch-dynamisch vaak ook op 'alleen maar' biologisch werkende boeren slaan. "Als aanvulling zou je kunnen noemen dat die ontwikkeling van de BD is gebaseerd op de inzichten in de landbouwcursus. Niet statisch, maar verder experimenterend en groeiend." Voor **Bram Gordijn**, administrateur bij de BD-Vereniging kan het nog explicieter: "BD-landbouw

met hindernissen



Michiel Damen en Toos van Boetzelaer:

"De biologisch-dynamische landbouw versterkt de natuurlijke vitaliteit van bodem, plant en dier. Om dit te bereiken werkt de boer samen met de ritmische processen in natuur en kosmos. Belangrijke middelen hiervoor zijn het gebruik van compost en een goede vruchtwisseling. Preparaten gemaakt van kruiden, mineralen en koemest versterken de levens processen. Het dierenwelzijn speelt een belangrijke rol in de bedrijfsvoering; koeien houden gewoon hun horens en kippen hun snavels. Biologisch-dynamische producten zijn herkenbaar aan het Demeter keurmerk."

Guurtje Kieft:

"Biologisch Dynamisch betekent voor mij het aardse, het biologische, met het kosmische, het dynamische te verbinden. Om dit in de nabije toekomst mogelijk te maken is het noodzakelijk dat de mens die voor dynamisch leven en werken kiest zijn dagelijkse bewustzijn schoolt tot een hoger bewustzijn. Gaandeweg kom je tot de kern van het dynamische, namelijk een samenwerking met de engelen, hiërarchieën van de Christus én de nieuwe elementaire wezens van aarde, water, lucht en vuur, die nog niet op aarde werkzaam zijn. ..."

heeft voor mij zijn basis in de antroposofie. Als je die weg zoekt, dan moet je leren waarnemen en denken in het licht van het antroposofische mens- en wereldbeeld, en dat is essentieel anders dan vanuit een materialistisch wereldbeeld. Wanneer je de BD-landbouw wilt gaan (onder-)zoeken en doen, gaat er een wereld voor je open; als je het afwijst, dan blijft BD-landbouw prima biologisch, maar in feite 'een brug te ver'."

Jan Bokhorst:

"In de BD-landbouw komen in de bodem in het voorjaar en voorzomer voedingsstoffen vrij uit mest, afgestorven bodemleven en plantenresten. In zomer en begin herfst wordt boven de grond onder invloed van de zon koolstof gebonden om vervolgens in de grond omgevormd te worden tot humus. Hierbij worden voedingsstoffen gebonden. Die zijn zo beschermd tegen uitspoeling in de winter. ... In de BD-landbouw zijn bodem, gewas, vruchtopvolging en landschap een beeld van de mens doordat het kwalitatieve en het duurzame ook bij de mens ontstaat in een evenwicht tussen doen en denken, het ritme, het gevoel. Zo kan de mens zich in zijn omgeving thuis voelen en kunnen omgeving en mens door de wisselwerking en de overeenkomst beide gezond worden. Hierdoor wordt de natuur mensgericht, wordt cultuur, wordt landbouwcultuur."

Hugo Versteeg:

"Ik zeg meestal: BD-landbouw is niet alleen 'de natuur geen kwaad doen' maar proberen te herstellen wat de mens heeft aangericht en nog steeds aanricht. Meestal wordt daar dan wel een toelichting bij gevraagd en - afhankelijk van de luisteraar kom ik met preparaten of planeten." ☺



Kosmos, zon en aarde, kiesel, kalk en compost

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 nieuwe serie van acht columns bespreekt **Jan JC Saal** inzichten uit de Landbouwcursus. De eerste column over de tweede voordracht stond in DP 2010-1.

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

In deze tweede voordracht gaat het o.a. over kosmische krachten, zonnekrachten en aardse krachten.

In de voordracht staat:

“Het kosmische is aan het inwendige van de aarde toebedeeld en werkt omhoog tot in het bovendeel van de plant. Het aardse boven het aardoppervlak werkt omlaag en wordt met behulp van het kalkachtige naar het onderste deel van de plant getrokken. De kern is dat we steeds kunnen vragen: wat is aan een plant kosmisch, wat is aan een plant terrestrisch, aardse? Hoe kunnen we de bodem door zijn specifieke kwaliteiten geneigd maken om het kosmische dichtter te maken en het daardoor meer bij de wortel en bij het blad vast te houden? Hoe kunnen we het ijler maken, zodat het in zijn ijelheid omhoog wordt gezogen tot in de bloemen om kleur te geven, of tot in de vruchtzetting, om die met een fijne smaak te doortrekken? Want als u abrikozen of pruimen met een fijne smaak hebt, dan is die fijne smaak, net zoals de kleur van de bloemen, de tot de vrucht opgestegen werking van de kosmos. In een appel eet u werkelijk Jupiter, in een pruim eet u werkelijk Saturnus.”

Het gaat er bij de plant om, dat zij deze kosmische krachten verwerkt, naast aardse krachten, met behulp van zonnekrachten. Daarbij moeten we dan drie soorten krachten onderscheiden:

• *Voedingskrachten en levenskrachten*, die uit de

kosmos komen en met name door de kiesel worden opgevangen. Respectievelijk via warmte en klei en via water en kalk komen deze krachten bij de planten terecht.

• *Zonnekrachten*, die voor het proces van gestaltevorming zorgen en vooral via licht en lucht in het bladgebied werken, in de wisselwerking tussen bloem en wortel.

• *Aardse krachten*, die in de atmosfeer werken en vervolgens door de kalk de plant in worden gezogen en naar het wortelgebied worden geleid.

Nu kunnen we het kosmische koppelen aan smaak en kleur. We kunnen het aardse koppelen aan vorm en gewicht. Tenslotte kunnen we de zonnekrachten koppelen aan de processen die in een plant plaatsvinden. Zo begint een plant ook in ons denken te leven.

Compost wijst volgens Rudolf Steiner, het kosmische af, waardoor het gebruik van humus en compost er voor zorgt dat het aardse in de plant wordt vastgehouden.

Het kosmische wordt vooral door kiesel vastgehouden. Naast het beeld van een levende plant, als krachtenwezen, ontstaat zo ook het begin van een gebruiksaanwijzing, om met die verschillende krachten om te gaan. Zo kan het gebruik van het kieselpreparaat de smaak verbeteren en gebruik van compost zal dus de opbrengst verbeteren. ☺

Demeter enquête

Bij dit nummer van Dynamisch Perspectief (DP) treft u een enquête aan. Dat is ook de reden dat DP dit keer in een enveloppe wordt verstuurd. De enquête is een initiatief van Stichting Demeter. Bert van Ruitenbeek, directeur en coördinator Demeter-promotie, vertelt wat hij met de enquête wil bereiken. Doe mee en maak kans op één van de vijf Demeter verrassingspakketten ter waarde van 35 euro.

Stichting Demeter heeft twee hoofdtaken: het verzorgen van de certificering van de 120 BD-bedrijven in Nederland en België én het bevorderen van de verkoop van de producten uit de biologisch-dynamische landbouw met het keurmerk Demeter.

Waarom is de mening van de leden van de BD-Vereniging voor jou belangrijk?

Het certificering en promotiewerk voor het Demeter keurmerk is onlosmakelijk verbonden aan de biologisch-dynamische beweging. Vorig jaar is er door het Landbouw Economisch Instituut een consumentenonderzoek gedaan over wat consumenten weten en denken over Demeter. Het leek mij de hoogste tijd om nu de leden van de BD-Vereniging, als dragers van de beweging, hun mening te vragen. Met deze enquête hopen we veel meer mensen te bereiken dan het toch wat kleine groepje dat meestal de discussies domineert.

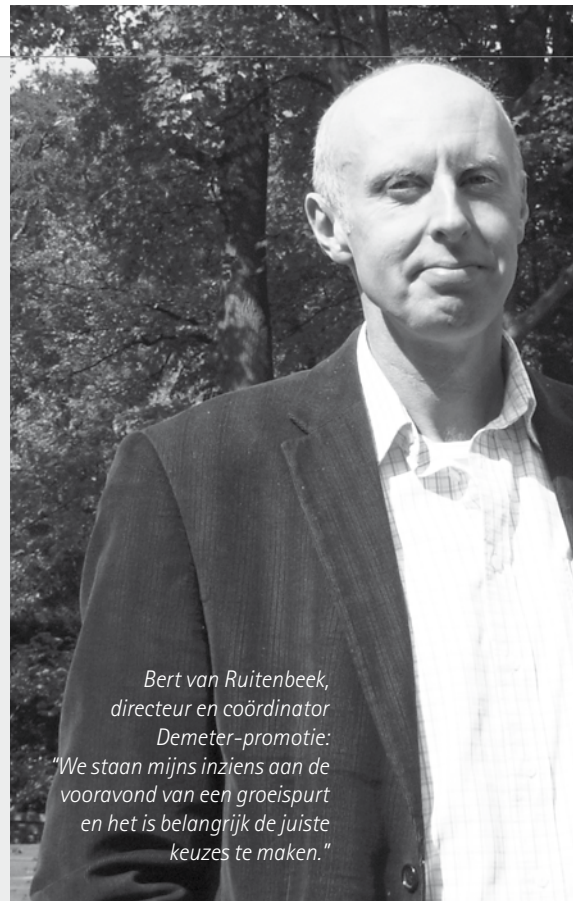
Wat wil je weten?

We zijn vooral op zoek naar welke onderwerpen als belangrijkste worden ervaren en

hoe zich dat verhoudt tot wat consumenten waarderen bij Demeter-producten. Vanuit een integrale visie staan natuurlijk veel onderwerpen in belang naast elkaar, maar toch kun je daar wel een volgorde in aanbrengen. Dat maakt het invullen van de enquête ook leuk en spannend, een beetje zelfonderzoek. Verder vragen we uitgebreider ieders mening over hoornloos fokken en preparatengebruik. Dat zijn richtingbepalende onderwerpen.

Wat gaat Stichting Demeter met de uitkomsten doen?

Goed analyseren en gebruiken om de juiste accenten te leggen in promotie en certificering. Binnen de internationale beweging en het internationale keurmerk bestaat altijd ruimte voor eigen keuzes. Bovendien zorgt de consultatie van zowel de consumenten als de dragers van de beweging voor goede inbreng bij internationale discussies. We zijn een wijmerk en we noemen ons niet voor niets dynamisch, dan moeten we daar ook invulling aan geven. We staan mijns inziens aan de vooravond van een groeispurt en het is be-



*Bert van Ruitenbeek,
directeur en coördinator
Demeter-promotie:
"We staan mijns inziens aan de
vooravond van een groeispurt
en het is belangrijk de juiste
keuzes te maken."*

langrijk de juiste keuzes te maken. Ik hoop dat veel mensen de enquête invullen, dat zou ons werk enorm helpen.

Doe mee en vul de enquête in. Stuur hem op met de bijgeleverde enveloppe. De gegevens blijven anoniem en de uitkomsten worden gepubliceerd op de website www.stichtingdemeter.nl. Onder alle inzenders verloot Stichting Demeter vijf Demeter-verrassingspakketten ter waarde van 35 euro. ☺

dynamische keuken

Aan tafel bij de zorgboerderij



Hoe is het eten bij BD-zorgboerderijen georganiseerd? Hoe gaan de mensen om met de antroposofische visie op een volwaardige maaltijd? En welke invloed hebben de bezuinigingen op het dagelijkse menu? Ilse Beurskens nam een kijkje in de keuken bij vier boerderijen. Vier verhalen vertellen het wel en wee tussen de pannen.

Tekst: Ilse Beurskens – van den Bosch / Foto's: Ilse Beurskens, Jet Hartog, Chantal

In november 2009 kwam er een vraag van het Maartenshuis op Texel. Daar zijn vier groepswoonhuizen, waar medewerkers en bewoners per huis boodschappen doen en drie keer per dag samen eten. Mechteld Smits, huisverantwoordelijke van één van de huizen: "Tien jaar geleden aten we vijf granen per week, precies die volgens de antroposofie paste bij de dag. Nu is er veel onwetendheid en hebben de medewerkers behoefte aan kennis over de antroposofische keuken en willen ze weten wat de meerwaarde is van biologische voeding." Op deze vraag ging ik graag in. Ik gaf een inleiding over de biologisch-dynamische kwaliteit van voeding en de antroposofische keuken. We spraken over voedingsstoffen, vitaliteit en lichtkracht en het behoud daarvan tijdens het bereiden van groenten. We hebben het gehad over de bijzondere eigenschappen van

< Lunch op de Beukenhof

granen en zuivel, de werking van de spijsvertering, over smaak en hoe we de mens kunnen voeden in zijn 3-ledigheid (zie kader). Nu vertelt Mechteld in hoeverre deze ochtend vol informatie en recepten iets in beweging heeft gebracht. "Er is niet heel veel, maar duidelijk wel iets veranderd. De deelnemers hebben zich zeker geïnspireerd gevoeld. Er wordt nu bijvoorbeeld met verschillende graansoorten geëxperimenteerd. En het besef dat biologische producten belangrijk zijn, is groot. Ondanks de bezuinigingen bestaan de maaltijden voornamelijk uit biologische ingrediënten. Dit staat hoog in het vaandel. We hebben groenten uit eigen tuin, vlees van onze varkens en lammeren en we hebben zuivel van de Novalishoeve. De overige producten komen van de natuurwinkel. Of, om goedkoper in te kunnen kopen worden ook veel biologische boodschappen gedaan bij de supermarkt. Belangrijk vind ik dat het thema bespreekbaar is. Sinds de cursus spreken we elkaar weer aan."

Variatie op de Beukenhof

Op de Beukenhof in Breda is het eten ook per groepshuis geregeld. Er zijn drie groepshuizen, waar de bewoners 's morgens met begeleiding ontbijten en een boterham smeren voor tussen de middag. Dan kunnen ze tijdens de lunch met slechts twee begeleiders aan tafel. Dit is een bezuinigingsmaatregel. De avondmaaltijd wordt bereid door één van de woonbegeleiders samen met één van de bewoners. Iedereen komt aan de beurt om te koken. Loek van Buuren, woonbegeleider: "We houden een kookschrift bij, zodat iedere kok kan zien wat er in de afgelopen tijd op

tafel is gekomen. Zo garanderen wij een grote variatie aan maaltijden. We eten om de dag vegetarisch. Dan gebruiken we vaak bonen of noten. We eten veel verse groenten. Ook bij de lunch. Elke dag is er om 12.00 uur verse soep met groenten van het land die de tuingroep voor ons klaar heeft gelegd. De bewoners van twee groepshuizen blijven tussen de middag op de boerderij. Dat kan want ze hebben hun boterhammetje al gesmeerd. Heel gezellig vind ik dat. Ja, het is hier een gezonde cultuur om te eten en te werken. Neem nou onze witlof. Die is nog echt bitter. Daar is gewone witlof smakeloos bij."

Anton van Balkom, locatiemanager: "Naast onze eigen producten: groenten, zuivel en vlees kopen we in bij de groothandel BD-Totaal. Ik denk dat ongeveer 95% van onze inkoop biologisch is, misschien wel meer. En daarvan zal ongeveer 70 – 75% biologisch-dynamisch zijn. De producten worden per huis ingekocht. Maar ik doe de laatste check. Als de bestelling boven het budget komt, schrap ik de luxe artikelen."

"Laten jullie je tijdens het koken inspireren door de antroposofie?"

Loek: " We hebben wel kooklessen gehad van Marion Pluimes. Zij is natuurdiëtiste en werkt ook vanuit de antroposofie. Maar deze kennis is verwaterd. Een opfriscursus zou best goed zijn. Daar zou wel interesse voor zijn." Anton: "We doen weinig met granen of zo. Ik ben meer met zingeving bezig. Bijna al het werk dat de bewoners doen, heeft direct met eten te maken. Ze werken in de tuin, in de stal of maken kaas of karnemelk. De beloning voor hun werk staat 's avonds op tafel: de maaltij-

den met ingrediënten waar ze zelf aan hebben meegewerkt. Zo verbinden ze zich met het eten en met het werk.”

Uitkijken naar de maaltijd

De Vijfsprong in Vorden heeft een centrale keuken. Het koken van de maaltijd is een taak van de huisgroep. Volgens een vast rotatiesysteem bereiden steeds drie bewoners samen met de kok de maaltijd. 's Middags wordt er gezamenlijk gegeten. Dan gaan ze met ongeveer dertig man aan tafel, bewoners, huisleiders en overige werknemers die

kunnen intekenen. Ook de dagwerkers die extern wonen eten mee. Maartje van Binsbergen, huisleidster, maakt de werkverdeling: “De bewoners vinden het heel fijn om een kookbeurt te hebben. En niet alleen zij kijken uit naar de maaltijd, dat doen we allemaal. Er wordt zo veel aandacht aan besteed. Het is een heel sociaal gebeuren en de presentatie is heel mooi. Dat dwingt respect af.”

Jet Hartog, de veelgeprezen kokkin bereidt twee keer per week een maaltijd met vlees. Eén à twee keer per week komen er aardappelen op tafel. De rest van de week wisselt

ze de granen af. Jet: “Gemengde granen zijn geliefd en haver. Haver is voor velen een favoriet. Daarnaast eten we ook rijst, boekweit, gierst, spelt, quinoa.” Jet is ook degene die de centrale inkoop van de ingrediënten doet. “Allereerst kijk ik naar wat voor aanbod onze eigen tuinderij heeft. Soms oogst ik zelf. Rundvlees en zuivel komen ook van onze eigen boerderij. Varkensvlees haal ik bij een biologische veehouder hier vlakbij. De rest bestel ik via onze eigen winkel en de groothandel BD-Totaal. Ik denk dat wel 95% biologisch is, waarbij de voorkeur ligt bij



Jet Hartog (r) in de keuken

Granenburgers uit de keuken van Jet

Een fijn recept voor een restje graan zoals rijst of haver

Ingrediënten voor 6 burgertjes:

2 kopjes gekookte rijst/haver
nootjes: geschaafde amandelen, walnootstukjes of zonnebloempitjes
verse kruiden: koriander, dille, basilicum
een snufje zout/peper
1 theelepel citroensap
sesamzaad
50 à 75 gram zachte geitenkaas
eventueel een ei

Hak de kruiden fijn en meng ze goed door elkaar, voeg daarbij wat zout en peper, citroensap, stukjes noot, de geitenkaas en eventueel een ei. Zorg dat de massa goed vermengd is met de geitenkaas en meng dit vervolgens met het gekookte graanproduct, zoals haver of rijst. Draai hier 6 gelijke balletjes van. Varieer de hoeveelheid ei/geitenkaas zo dat de balletjes niet uit elkaar vallen. Ze mogen wel wat plakken want nu dip je ze volledig in een heerlijk sesambadje. Daarna voorzichtig plat drukken. Omdat de rijst al klaar is hoeven ze slechts warm en met een knapperig laagje in de koekenpan gebakken te worden. Blijf erbij. En vooral: eet smakelijk! 🍴

Drieledigheid in de voeding

Een kok die voor ogen heeft de mens in zijn 3-ledigheid te voeden, combineert wortelgewassen, bladgewassen en vruchtgewassen in een maaltijd, of wisselt deze zorgvuldig af. De drie verschillende delen van een plant voeden de drie gebieden van de mens. De wortelgewassen voeden het hoofd-zintuig-gebied en daarmee ook het denken. De bladgewassen voeden het ritmische gebied van hart en longen en ook het voelen. En de vruchtgewassen voeden het buikgebied waar zich de voortplantings- en de spijsverteringsorganen bevinden. Bij dit gebied hoort ook het handelen.



Eten op de Vijfsprong

biologisch-dynamisch. Alleen voor verjaardagswensen maken we een uitzondering."

Zijn er specifieke antroposofische ideeën waar je je door laat inspireren?

"Ik ben wel begonnen om te koken met de combinatie van wortel-, blad- en vruchtgewassen. Maar dat heb ik losgelaten. Ja, zo in de zomer let ik er wel op dat ik niet te veel lichte maaltijden heb van alleen blad- en vruchtgewassen. Maar ik ben meer bezig met leuke dingetjes verzinnen. Er staan elke dag drie enthousiaste medewerkers in mijn keuken, die iets leuks willen doen. Momenteel is een graansalade populair, of vegetarische

burgers van haver- en gierstvlokket. De één kruidt het dan veel pittiger dan de ander. Ik heb zo'n leuk beroep. Ik doe dit nu drie jaar en ik zou niets anders willen.

Hoe verzorg je de levenskrachten?

We maken alles vers en vlak van te voren. We wassen de producten eerst voordat we ze snijden. Via het snijvlak verliezen groenten in het water een hoop voedingsstoffen en krachten. Sla bijvoorbeeld, die wassen we en pas vlak voor het opdienen scheuren we de slabladeren in stukken. En kleur is belangrijk. Het moet er allemaal goed uit zien. Mooi opgediend in schalen. En een smeūige aan-

kondiging zodat mensen zich er op kunnen verheugen."

Kennis van gepensioneerde koks

Op Scorlewald in Schoorl zijn zeventien woongroepen. Er is één centrale keuken waar twee of drie koks met tien vaste bewoners werken aan 170 à 180 maaltijden. De maaltijden worden naar de woonhuizen gebracht en daar in de huiskamer gegeten. Ook eten er dagelijks dagbesteders mee en op maandag en dinsdag cursisten van opleidingen die hier worden gegeven. Gepensioneerde koks blijven in beeld. Zij proberen hun ervaring en kennis door te geven aan nieuwe koks. Jan



Alwin Kapitein op Scorlewald

Jansen is kok op Scorlewald geweest van 1972 tot 1988. Daarna werkte hij nog 20 jaar in de bakkerij.

Wat vond jij belangrijk in jouw keuken?

"Vers. Ik maakte alles vers. Ook de bouillon bijvoorbeeld. En afwisseling. Het 3-ledig mensbeeld natuurlijk ook. Maar de liefde voor het koken en het bewaren van de etherkrachten, dat is het belangrijkste. Je moet een grote warenkennis hebben. Dat krijg je door contact met de tuinder. Je moet de producten kunnen doorgronden. Dan bouw je respect op en word je niet makkelijk in de keuken. Wanneer je alles vers en vlak van te voren wilt klaar maken, zonder stress, heb je een goede logistiek nodig. Je kunt het jezelf makkelijk maken door 's middags de groenten schoon te maken voor de volgende dag. Ze een nacht in het water te laten staan, maar daarmee verlies je een hoop etherkrachten."

Wim Flierman werkte van 1992 tot 2010 op Scorlewald. Hij vertelt enthousiast over zijn werk in de keuken: "Naast het gebruik van granen vind ik het belangrijk om alles handmatig te snijden. Dat kan ook, want we hadden veel mankracht in de keuken. Het is immers een werkplaats. Zo blijven de producten herkenbaar. Zo kun je de vormkrachten zien. Dat is belangrijk. Bij wortels bijvoorbeeld. Die sneden we zo dat je bij ieder stukje een binnenste en een buitenste deel had. Dat heb ik zo geleerd op de opleiding, een reguliere koksopleiding overigens. Machines maken er onherkenbare kubusjes van. Ik praat niet zo graag over etherkrachten. Eigenheid bewaren, dan zeg je eigenlijk hetzelfde. Zo blijft de eigenheid van verschillende groenten het

best bewaard met verschillende kooktechnieken. Wortelgewassen zet ik met koud water op en breng ze langzaam aan de kook. Wanneer ze dan kort gekookt hebben zijn ze beetgaar. Maar tere bladgroenten als spinazie, roerbak ik kort in al heet geworden olie. Dan blijft het meeste vocht erin."

Wanneer er een nieuwe instelling geopend wordt, wordt Jan gevraagd een cursus te geven. "Groepsleiders staan vaak wel open, maar regulier opgeleide koks nemen niet veel van me aan." Wim schrijft op eigen initiatief stukjes over voeding in het Weekbericht van Scorlewald.

De praktijk van nu

Momenteel werken er vier koks op Scorlewald. Alwin Kapitein is hoofdkok en heeft 20 jaar ervaring in de reguliere horeca. Ik zit samen met Alwin in de lunchroom Kardeis van Scorlewald. Prachtig servies en lekkere koekjes bij de thee. We zijn omringd door mooie spulletjes gemaakt door de bewoners die zorgvuldig zijn uitgesteld. Alwin: "Ik sta heel erg achter biologisch. Voor het milieu, voor de betere smaak. Je kent het wel. Daar geloof ik in. Maar met het BD-principe heb ik niets. Wim Flierman heeft mij ingewijd. Hij heeft mij het boek 'Voeding' van Rudolf Hauschka gegeven. Af en toe kwamen we bij elkaar. Hij vertelde dan zijn visie erop. Maar ik geloof er niet in. De biologisch-dynamische voedingsleer berust op de aanname dat vanuit de kosmos scheppende krachten inwerken op planten en dieren. Deze krachten kunnen bijvoorbeeld de groei en de kwaliteit van gewassen beïnvloeden. Een dergelijke transcendentale metafysica noemt men doorgaans gewoon

een religie. Dat is allemaal prima, maar ik ben zelf echter absoluut a-religieus. Ook al geloof ik niet dat er astrale krachten worden opgevangen in ingegraven koehoorns, ik kan wel zien dat rituelen een bindende functie hebben binnen gemeenschappen. Dat vind ik er mooi aan. Ik zie wel degelijk ook goede dingen in het 'dynamische' element, al is het maar omdat het sommige mensen om wat voor reden dan ook bewust houdt van het feit dat we met levende organismen te maken hebben en dat we qua voeding afhankelijk zijn van onze aarde."

Wat vind jij belangrijk in jouw keuken?

"Kijk, ik werk in een antroposofische instelling. Dus ik werk met granen, drie of vier keer per week. Vaak gebruik ik eblly: een zachte, voorgekookte tarwe. Dat is overigens niet biologisch te krijgen. We bereiden weinig vlees: twee of drie keer per week. En ik gebruik geen magnetron. We gebruiken producten van ons zelf. We halen zuivel bij de Noorderhoeve, ook in Schoorl. Wel 99% van de inkoop is biologisch, waarvan het meeste biologisch-dynamisch. Maar de 3-ledigheid heb ik los gelaten. Ik heb er niets mee."

Hoe zorg je dat de vitaliteit van de producten behouden blijft?

"We maken alles vers en kort van te voren klaar. Ik denk dat wanneer je een goede kok bent, dat dat vanzelf goed gaat."

We lopen nog even naar de keuken, voor een foto. Daar verlaten de koks een glimmende keuken. Ik proef een gezellige onderlinge sfeer. Alwin: "Ja, de bewoners zijn trots op

zich zelf. Als je vraagt wat ben je, dan zeggen ze kok. Ze zijn ook echt kok."

Zelf verantwoordelijk voor kwaliteit

Tijdens de gesprekken op de boerderijen heb ik ook wel gehoord dat er af en toe groenten worden gekocht, terwijl deze net geoogst zijn. Of dat koks kiezen voor andere producten dan dat er op dat moment beschikbaar zijn. Veerle Bruning, werkleider tuin op de Beukenhof: "Voor de open dag bijvoorbeeld, hangt er een boodschappenlijstje dat al meerdere jaren oud is: sla, komkommer en tomaten. Op zo'n moment wordt er niet gekeken naar wat we zelf hebben. Dan hadden ze bijvoorbeeld een lekkere snijbiettaart kunnen maken. Je wilt toch juist dan iets van het bedrijf laten zien." Ook hebben we gesproken over het feit dat een antroposofische zorginstelling geen specifieke richtlijnen of regels heeft, waar ze zich aan moet houden in de keuken. Dat betekent dat de kwaliteit van de maaltijden helemaal door de zorginstellingen zelf ingevuld kan worden. Dan concludeer ik dat de inkoop, ondanks de bezuinigingen, op deze vier boerderijen goed gaat. Er komen voornamelijk Demeter producten op tafel. Deze worden met veel zorg bereid en de mensen zitten met aandacht aan tafel. Met soms zowel een spreuk vooraf als na de maaltijd. Dat is heel waardevol in de antroposofische keuken. Maar specifieke kennis van de antroposofische voedingsleer wordt weinig gebruikt. Wat is nu de waarde van een antroposofische keuken? Daarover ga ik voor een volgend artikel in gesprek met Marion Pluimes. ☺



Groente halen op de Vijfsprong

Leren over de antroposofische keuken

Wanneer je als instelling of als kok interesse hebt om je te laten inspireren door de antroposofische keuken, dan kun je contact opnemen met Jan Jansen: bepofjan@hotmail.com, Wim Flierman: w.flierman@quicknet.nl, Marion Pluimes: www.pluimes.nl of met Ilse Beurskens – van den Bosch: contact@voedsaam.nl.

Dynamisch Perspectief

Workshop en presentatie: Onkruid als leermeester

Door middel van inlevend waarnemen kun je bewust toegang verkrijgen tot een ervaringswereld waar je onbewust dagelijks gebruik van maakt. Die activiteit levert verrassende nieuwe ideeën op voor het dagelijkse werk. In het project "onkruiden effectief preventief benaderen", gefinancierd door BD-Vereniging, Stichting Phoenix en Iona Stichting, is het inlevend waarnemen ingezet op drie BD-bedrijven om meer grip te krijgen op de onkruidproblematiek. Dat heeft tot inspirerende resultaten geleid. Die willen de onderzoeker Geert Jan van der Burgt en de telers die aan het project deelnamen – Leen-Jan Reedijk, Gaveshi Reus en Jan van Eijk – graag met u delen.

Op 23 november wordt door de projectgroep een bijeenkomst georganiseerd op Kraaybeekhof, Driebergen, van 16.00 tot 21.00 uur. Het deel vóór de maaltijd bestaat uit een work-

shop inlevend waarnemen. Na een korte inleiding beginnen we ons eigen onderzoek aan de hand van een of twee dan beschikbare kruiden. Na de pauze volgt de presentatie en bespreking van de ervaringen met inlevend waarnemen in het onkruidproject. Onderzoeker en telers doen ieder hun eigen verhaal en zoeken, samen met u en gespreksleider Albert de Vries, naar de kracht en de betekenis van het inlevend waarnemen in het dagelijkse werk. U bent van harte uitgenodigd aan deze bijeenkomst deel te nemen. Op-gave vooraf via g.vanderburgt@louisbolk.nl. Er kunnen maximaal 15 mensen deelnemen. De kosten van de bijeenkomst bedragen € 20,- (contant te voldoen). Hierin is inbegrepen de maaltijd, koffie en thee, en het schriftelijke verslag van het project. Voor meer informatie: Geert-Jan van der Burgt, 06-25512711.

De hongerige stad Hoe voedsel ons leven vormt

De hongerige stad,
Carolyn Steel,
NAi Uitgevers, ISBN 978-90-
5662-805-5, € 19,95



De relatie tussen voedsel en steden speelt een fundamentele rol in ons dagelijks leven. Voedselproductie is niet alleen bepalend voor de inrichting van het platteland, maar beïnvloedt ook het ontstaan en de groei van steden en via die steden ons leven. Toch zijn maar weinig mensen zich bewust van dit proces. We vragen ons zelden af hoe ons eten eigenlijk op ons bord komt.

In "De hongerige stad" reist Carolyn Steel ons voedsel achterna, waarbij ze in elk stadium van de voedselcyclus ingaat op historische achtergronden en actuele problemen. Carolyn Steel is architect, docent en schrijfster. Sinds haar afstuderen aan de universiteit van Cambridge combineert ze een praktijk als architect met onderzoek naar het alledaagse leven in steden.

Nijmegen gentechnvrij

Sinds 29 juni is Nijmegen een gentechnvrije stad. Op die avond is de gemeenteraad ingegaan op het door de werkgroep 'Burgers voor gentechnvrij voedsel' ingediende burgerinitiatief 'Nijmegen gentechnvrij'. Dat betekent dat landbouwers daar geen genetische gemanipuleerde gewassen mogen verbouwen. Belangrijk is het signaal dat de raad hiermee wil geven naar anderen buiten Nijmegen: gen-

techlandbouw past niet bij een duurzaam beleid. Het Nijmeegs college zag aanvankelijk niets in het gentechnvrij verklaren van de gemeente. De verantwoordelijkheid voor het trefpen van eventuele (juridische) maatregelen om de introductie van genetisch gemodificeerde organismen tegen te gaan, ligt volgens het college bij de rijksoverheid en bij Europa.

Voederbomen voor koeien en geiten

In het Praktijknetwerk Voederbomen en multifunctioneel Landgebruik wordt de haag als multifunctioneel landschapselement opnieuw uitgevonden. Binnenkort groeien er weer

wilgen en elzen langs de weiden. 65 boeren in en rond het Nationaal park Loonse en Drunense Duinen werken samen met het Brabants Landschap en het Louis Bolk Instituut om



BD-pluktuin-kalender

Sinds het voorjaar is op BD-bedrijf De Vijfprong in Vorden een biologisch-dynamische pluk- & demonstratietuin met bloemen, kruiden en groente opgezet. De tuin wordt verzorgd door Jan Weijsefeld en Marianne Polhout. Met de allermooiste foto's, die de afgelopen maanden op de tuin zijn gemaakt, hebben zij een kalender voor 2012 samengesteld. De maandkalender is te koop

voor € 12,50 (excl. porto) en te bestellen bij: janweijsefeld@gmail.com of via de site www.bdpluktuin.nl



de bruikbaarheid van bomen op de boerderij te onderzoeken. "Door het stapelen van functies, vergroot je het nut van de aanplant van bomen," zegt Nick van Eekeren, senior onderzoeker bij het Louis Bolk Instituut. "We gaan de toepasbaarheid van voederbomen drie jaar lang testen en demonstreren. Zo krijg je zicht op wat werkt en wat niet". Creatieve toepassing van bomeenteelt levert op diverse terreinen profijt op. Zo voorkomt de teelt van voederbomen uitspoeling van mineralen naar de sloot en creëert het een aantrekkelijk landschap. Het restproduct houtsnippers

is een grondstof voor compost of groene energie. Door houtige gewassen te selecteren die ook als diervoeder geschikt zijn, en daarnaast de nutriëntenuitspoeling verminderen, bieden voederbomen (o.a. wilg en zwarte els) veel perspectief. Ook waterschappen en natuurorganisaties winnen hierbij: verbindingzones, gevarieerde flora en fauna, meer natuurbeleving en schaduwvorming in sloten. Nick van Eekeren heeft goede verwachtingen van wat er op het gebied van machinale verwerking, voederwinning en dergelijke ontwikkeld kan worden.

Dynamisch Perspectief

Sekem

Voor BD/Fairtrade bedrijf Sekem heeft de hoopvolle ontwikkeling in Egyptische samenleving ook haar schaduwzijden. Als gevolg van de maatschappelijke onrust is de omzet van de Holding met ca. 40 % afgenomen. Daardoor is er geen mogelijkheid meer om geld aan de sociale doelen van de Sekem Development Foundation (SDF) te besteden; de bedrijven hebben nu zelf moeite het hoofd boven water te houden. Door het uitstellen van investeringen lukt dat voorlopig. Maar het werk van de SDF (onderwijs, medische zorg en cultuur) loopt

ernstig gevaar. De bouw en ontwikkeling van de Heliopolis Universiteit en cultuurhuis Dar as-Salaam zijn voorlopig stilgelegd. Christine Gruwez wees tijdens de jaarvergadering van de Vrienden van Sekem op het belang van de het cultuurhuis als een plek voor pluralisme waar een brug geslagen kan worden tussen de culturen, tussen het Westen en de Arabische wereld, of tussen islam en christendom. Er ligt een potentie om met al die jonge mensen daar in democratische vrijheid iets duurzaam op te bouwen op basis van 30 jaar SEKEM ervaring.



Bijen en wormen in de landbouw

De voedselproductie is voor een groot deel afhankelijk van bestuivende insecten en bodemorganismen. Het Netwerk Vitale Landbouw en Voeding organiseert samen met de Vereniging tot Behoud van Boer en Milieu de themadag " Bijen en wormen: de basis voor onze voedselproductie". Extra aandacht voor de bijen boven de grond en de wormen onder de grond is actueel.

Welke oplossingen zijn er voor de teruggang van zowel bijen als wormen in de moderne landbouw. Hoe kunnen boeren bewust sturen op het vergroten van de aantallen bestuivende insecten en het bodemleven.

Zowel bijen als wormen bepalen mede het inkomen van de boer: de boer die hier kennis van heeft kan hier mee leren werken en er zijn voordeel mee doen. Het programma bevat bijdragen van Romée Van der Zee, bijenexpert van het Nederlands Centrum voor Bijenonderzoek, Peter Vanhoof, imker en Egbert Lantinga, onderzoeker aardwormen, WUR.

De themadag wordt gehouden in "de Hoeksteen" in Swifterband (Noord-Flevoland). De kosten van de themadag zijn € 45,- per persoon, inclusief lunch en consumpties. Zie ook: www.netwerkvlv.nl

Phileen's column

LIEFDE EN AANDACHT

Consumenten zijn leuke mensen, vind ik. Ze vertellen me namelijk hoe lekker onze aard-appels zijn, hoe mooi de zonnebloemen of hoe vers de eieren. Maar consumenten hebben ook wel eens een veel te romantisch beeld van de biologische boer. Zo was ik laatst bij een ontmoeting tussen boeren en consumenten van biologisch dynamische voeding. Het gesprek begon met een rondje wat ieders verwachtingen zijn van biologisch dynamisch voedsel. De meeste mensen vonden het

lekkerder, beter voor het milieu en goed voor de gezondheid. Wat me echter het meest opviel was dat bijna alle consumenten de liefde en aandacht van de boer noemden, dat proefden ze. En dat vind ik raar. Biologisch voedsel verschilt in veel van het gangbare voedsel, maar niet in liefde en aandacht van de boer. Ik zie om me heen veel gangbare boeren met enorm veel liefde hun gewassen en vee verzorgen. Een beetje cru gezegd kan het gebruik van bestrijdingsmiddelen ook een daad van

liefde voor je gewas zijn. Maar goed, de klanten van biologisch eten verwachten blijkbaar dat wij als telers liefde in de groenten stoppen. Ik weet eerlijk gezegd niet hoe dat moet. Zou er wel voldoende liefde en aandacht in onze sja-lotten zitten, begin ik me dan af te vragen? Toch begrijp ik wel hoe mensen aan zo'n beeld van een boer komen. In reclames zien we vaak zo'n authentieke boer op een erf met scharrelende kippen, en op de achtergrond een berg

stro en een oldtimer trekker. Hij toont ons met zijn grote ruwe handen liefdevol een perfecte krop andijvie. Nu vraag ik me alleen af of dat romantische beeld van een boer door de reclame wordt bepaald. Of is er toch iets meer aan de hand. Is er misschien een diep intuïtief weten welk voedsel we eigenlijk moeten hebben? ☺

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



Het geestelijke wezen van de bijen

Karsten Massei is de schrijver van 'Die Elementarwesen der Bienen'. Hij geeft cursussen en seminars in binnen- en buitenland met als belangrijkste motief meer bewustzijn te wekken voor de geestelijke samenhangen die tussen de zichtbare en onzichtbare wezens van de

aarde bestaan. Een belangrijke vraag daarbij is op welke wijze men de genezingsprocessen van de aarde kan ondersteunen in samenwerking met de elementenwezens: wat betekenen de bijen voor de mensheid, en wat kunnen de mensen voor de bijen doen? Het boekje en de

nederlandse vertaling ervan 'De elementenwezens van de bijen' zijn voor € 12,- te bestellen bij: Fiona Geraets, fionageraets@gmail.com.

Op 22 oktober geeft Karsten een lezing over 'Das Geistige Wesen der Bienen', in het Duits,

er is een vertaalster aanwezig. Plaats: De Hoge Born, Bornsesteeg 87, 6708 PD Wageningen, van 19.30-22.00 uur. Kosten: € 10,- Graag vooraf aanmelden bij Marian van den Berg, tel. 0343-512477, marianwieriks@gmail.com



Groeten van Warmonderhof

Op 11 september vond weer de jaarlijkse Open Dag op Warmonderhof plaats, voor familie, buren, vrienden en kennissen. Het beste BD-promotie event van het jaar, volgens een leraar marketing die kwam kijken. "Dit doen jullie echt heel goed. Je staat midden tussen de producten en je laat zien wat je in huis hebt."

BD-Beroeps-ontwikkeling

In intervisiegroepen, boerenbezoekgroepen en themagroepen ontmoeten mensen elkaar die in de biologisch-dynamische landbouw werken. Deze zomer is de intervisiegroep "Rondom de Betuwe" gestart. In die groep is plaats voor een of twee nieuwe leden. Daarnaast

is er een nieuwe groep begonnen voor mensen die in de landbouw hebben gewerkt, of die binnenkort gaan stoppen. Geïnspireerd door de intervisiegroepen van boeren - en ondersteund door de BD-Vereniging - is ook de Vereniging van Natuurvoedkundigen

met vier regionale intervisiegroepen gestart. Wil je meer weten over intervisiegroepen, winter-thema-groepen, of heb je coachingswensen, neem dan contact op met Luc Ambagts of Joke Bloksma (zie colofon).

Tijdschrift voor omschakelaars

Er is ruimte voor nieuwe biologische en biologisch-dynamische boeren. Zo verwacht de melkveehouders-coöperatie Eko Holland Melk op Maat de komende jaren nog wel 40 miljoen liter extra biologische melk te kunnen verkopen. Ze zijn dus op zoek naar nieuwe melkveehouders. Om gangbare boeren en tuinders een kijkje in de biologische keuken te geven, maakten het Centrum Biologische Landbouw en Land & Co met allerlei partners een speciaal tijdschrift met aansprekende biologische boeren als voorbeeld. Het tijdschrift 'Biologisch Ondernemen' laat zien wat er mee of wat er tegenvalt bij omschakeling. Waarom zijn telers omgeschakeld? Welke financiële risico's liepen ze? Welke marktkansen zagen ze? Het tijdschrift 'Biologisch Ondernemen' is digitaal in te zien via www.biologischondernemen.nl. Wil je ook een tijdschrift aan je (gangbare) buurman geven? Mail mvanboxtel@landco.nl met je adresgegevens en het wordt toegestuurd.

Agenda

Kadertraining 'Mijn BD!'

Bij open dagen, op de Bio-vak, bij een presentatie gaat het er steeds weer om in kort bestek te laten ervaren wat het eigene is van biologisch-dynamische landbouw. Om meer mensen in staat te stellen hier een bijdrage aan te leveren zet de BD-Vereniging een kadertraining op. Deelname aan bedrijfsbezoeken, werkplaatsen voor BD-landbouw en andere evenementen vormen de kern van deze training. In aparte nabesprekingen diepen de deelnemers met elkaar uit wat ze daar ervaren hebben. In dat onderzoek verzamelen ze bouwstenen voor het zichtbaar en beleefbaar maken van het specifieke van BD-landbouw en -voeding. Wil je je eigen vaardigheden vergroten om over te dragen naar de BD-landbouw voor staat? Wil je op de hoogte gehouden worden van de ontwikkeling van deze kadertraining? Neem dan contact op met beleidsmedewerker Luc Ambagts: 0321 315937, lucambagts@bdvereniging.nl.

>> zie elders in dit nummer

4 okt **Preparaten maken**

De preparatenwerkgroep gaat koemestpreparaat én de compostpreparaten maken op de Wederkerigheid, Hoofdstraat 22 Driebergen. (naast het station op Landgoed De Reehorst) Vanaf 11 tot circa 3 uur. Zelf brood voor de lunch meenemen. Voor koffie en thee wordt gezorgd. Graag aanmelden via 06-47235401 (inspreken) of preparaten@bdvereniging.nl.

6 okt **Bijen en wormen >>**

Themadag van NVLV en VBBM: Bijen en wormen: de basis voor onze voedselproductie. Zie p. 30

21-23 okt **Junglandwirtetagung**

Een conferentie voor jonge boeren en studenten rond het thema 'ecologische landbouw en duurzame energie'. I.s.m. Demeter Duitsland, in Fulda, zie www.oeko-junglandwirtetagung.de

22 okt **Het geestelijke wezen van de bijen >>**

Lezing door Karsten Massei in Wageningen. Zie pag. 31

vanaf 22 okt **Waarnemen van vormkrachten**

Ook dit seizoen wordt er weer geoefend in het waarnemen van vormkrachten (etherkrachten) aan de hand van de methode van Dorian Schmidt (zie DP2011-2), onder leiding van Frans Romeijn. Data 22 okt, 20 nov, 17 dec, van 10 tot 16 uur. En nog vier keer in het voorjaar van 2012. Plaats: De Beukenhof, Vuchtschootseweg 41, Breda. Info: Frans Romeijn, 06-48728505.

23 okt, 6, 13, 27 nov **Preparaten op de Zonnetuin**

Op vier afzonderlijk te volgen zondagen, demonstreert Guurtje Kieft het maken van vegetarische compost- en mestpreparaten. Door een zuivere afstemming vanuit je hart kun je leren de Krachten van de engelenhiërarchieën uit te nodigen zich te verbinden met de krachten van de planten. Plaats: De Zonnetuin in Alkmaar. Info en opgave 072-5159456.

27-30 okt **Novembertagung**

Het derde jaar van de Freien Ausbildungen voor BD-landbouw nodigt studenten en ouderen uit voor de 'Novembertagung' in Hannover. Werkgroepen en voordrachten in het Duits, Engels en Frans met als thema *Zukunft durch Wurzeln*. Blijven we slaven van het verleden, of worden we heren van de toekomst? Hoe geef je bouwend op het verleden vorm aan de landbouw in de toekomst? Zie: www.novembertagung.de

7 nov **Beter eten 2011**

Congres in de Brabanthallen in Den Bosch over eten dat beter is voor jezelf, voor de omgeving, voor de voedingsketen. Zie www.zlto.nl/betereten.

18-21 apr 2012 **Seminar Dorian Schmidt**

Een seminar om tot het zelf waarnemen van vormkrachten te komen, volgens de door Dorian Schmidt ontwikkelde methode. Voertaal Duits. Plaats: Barchem, Info: Frans Romeijn, 06-48728505



Ik ben lid van de BD-Vereniging

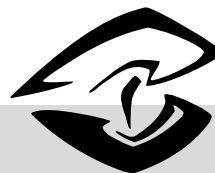
Gerda Wiebenga
60 jaar, woont in Zwijndrecht
was verloskundige, doet nu veel
vrijwilligerswerk

*Sinds: Al best wel lang, een jaar
of zeven. Ik volgde een workshop bij
Ilse van den Bosch. Zij maakte me
enthousiast.*

*Waarom: Je hebt biologisch, en je
hebt biologisch-dynamisch. Ik ben
daar een leek in, maar ik weet dat
ik achter de BD sta. Ik werk graag
mee om de BD-landbouw verder te
verbreiden.*

*Enthousiast: Ik liep een dag mee
op Warmonderhof. Daar vind
ik het heerlijk. Jongeren zonder
bravoure die boer willen worden
en dan juist daar. De rust en het
respect van de leerkrachten. Dat
is heel bijzonder.*

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



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

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

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

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

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

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

Preparatenwerkgroep De preparatenwerkgroep begeleidt het maken van de biologisch-dynamische preparaten. Bij de werkgroep zijn preparaten te bestellen via de website: www.bdvereniging.nl. Daar vindt u ook

een prijslijst van preparaten en materialen. Betaling op rekening. Preparatenwerkgroep p/a Stichting De Wederkerigheid, Hoofdstraat 22, 3972 LA Driebergen, 06-47235401 (voicemail), preparaten@bdvereniging.nl.

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 Beoogende Instelling (ANBI). Legaten zijn geheel vrij van successierecht. Schenkingen zijn vrijgesteld van schenkingsrecht. Wilt u meer informatie, belt u dan even met het bureau.

DYNAMISCH PERSPECTIEF 2011 - herfst - nr 4

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

Sluitingsdatum kopij 26 okt, agendaberichten tot 14 nov. DP 20011-5 verschijnt 10 dec. 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 Preizaadteelt op de Akelei in Schriek (B), foto: Daniel Willaey

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

Mensen en Boeren

Jorien Quirijnen

Sinds tweeënhalf jaar ben ik niet alleen maar een enthousiaste en betrokken consument van biologische producten in de boerderijwinkel en biologische speciaalzaak maar werk ik ook in deze sector. En dan kom je veel mensen tegen, handelaren, journalisten, consumenten, winkelmedewerkers, projectmanagers, bestuurders, communicatiemensen, marketingspecialisten. Ik zeg wel eens voor de grap tegen vrienden: Je hebt mensen én je hebt boeren, bd-boeren wel te verstaan.

De eerste groep - die van de mensen - kun je eindeloos differentiëren op hun specialistische vaardigheden en drijfveren. Eén drijfveer kom ik bij iedereen wel in meerdere of mindere mate tegen: ze lopen warm voor de biologische en biologisch-dynamische sector omdat ze verbinding willen met ons dagelijks voedsel. Ze willen weten waar ons

eten vandaan komt. Dat maakt dat ze respect kunnen voelen voor de handen die onze boontjes geplukt hebben, voor de aarde die de plant laat kiemen en groeien en voor de boer die zijn kippen een waardig bestaan gunt.

En de boeren? Voor mij was het altijd een vaststaand gegeven dat 'de mensen' op zoek gaan naar voedsel met een identiteit. Maar de boer is daar niet primair mee bezig. Die doet zijn ding, met zijn koeien, zijn graan, zijn grond, zijn compost. Voor hem is de verbondenheid met zijn bedrijf vanzelfsprekend. Hij staat er middenin. Altijd. Hij is die identiteit. Wat hij van buiten haalt voor zijn bedrijf kent hij. Mest van de buurman of doperwtjes ter aanvulling van een groentepakket. Het lijntje is kort.

Afgelopen zomer was ik op bezoek bij een boer die al jaren granen teelt voor een biologische bakker. Een bakker die zijn producenten wil kennen, wil zien dat het goed

zit, dat het klopt. En daar wil hij ook passend voor betalen. Dat werkt prachtig. De boer en de bakker hebben allebei een passie voor oude graanrassen. Ze herontdekken de teelteigenschappen en bakeigenschappen ervan. 0% anoniem, 100% liefde voor wat ze doen.

Ik denk dan: "Mooi werk van mooie mensen, die bakker en die boer." En dan komt er nog een boeren-staartje. Op de boerderij praten we nog wat over en weer en terloops passeert het onderwerp transport, "Dat doe ik zelf," zegt de boer. "Zelf?", denk ik dan. Ik zeg: "Daar heb je toch transportbedrijven voor? Dat kost geen tijd en de kosten zijn relatief laag." "Nee", zegt hij "ik breng al mijn geogste graan zelf naar de bakker, ik ga m'n graan niet in een wagen gooien die ik niet ken. Dan weet ik pas dat het echt goed zit met mijn korrels". 100% verbondenheid. Het is weer waar: je hebt mensen én je hebt boeren. ☺

Ook een BD juweel insturen? Stuur een e-mail met Luc Ambagts, tel. 0321-315937 of email lucambagts@bdvereniging.nl.

demeter



zuiver  zuivel

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