

Dynamisch Perspectief



Ledenblad van de Vereniging voor
Biologisch-Dynamische Landbouw & Voeding

Betuwse fruitteler Louis Ruissen
Bedrijfsindividualiteit in Noorwegen
Drie jaar Collegiale Toetsing
BD-Grondfondsen

Dynamisch Perspectief

SAMENHANG

Soms lijkt het alsof we de geschiedenis van de BD-beweging kunnen schrijven als een opeenvolging van ruzie en onenigheid. Dat heeft ze met veel geschiedenissen gemeen. Als je iets belangrijk vindt is je inzet groot en de klap hard. Samenwerken is beter, op de boerderij, in de handel, in de regio, juist met wat iedereen zelf belangrijk vindt.

De BD-Vereniging en Stichting Demeter combineren in het project Collegiale Toetsing hun eigen kernactiviteiten. De ontwikkeling van de mens in de landbouw en de certificering van de producten die uit het werk van die mensen voortkomen. Coaches van de BD-Vereniging begeleiden de gesprekken waarin boeren elkaar, en uiteindelijk zichzelf beoordelen. Na de ontwikkeling van vertrouwen naar regels beweegt het keurmerk Demeter zich weer terug van regels naar vertrouwen. We zijn er nog niet, maar de weg tekent zich af. "We hebben goud in handen", zei iemand en hij bedoelde: "als dit lukt hebben we iets bereikt waar de hele maatschappij op wacht".

Dan schrijven we de toekomst van de BD-beweging als een opeenvolging van samenwerking en verbinding

Luc Ambagts,
vervangend hoofdredacteur,
lucambagts@bdvereniging.nl



03	Dynamisch Portret: Louis Ruissen
08	Winterconferentie 2012: Voorwaarts naar de Bron
09	Bedrijfsindividualiteit in Noorwegen
12	Bezielend boeren met bezielde preparaten
15	Grondfondsen: Burgers dragen de landbouw
18	BD-Jong: Het ideale boerenbedrijf van Jelmer Albada
20	Landbouwcursus 2.0 - Derde voordracht
21	Drie jaar Collegiale Toetsing: Boeren beoordelen boeren
24	Dynamische Keuken: De antroposofische keuken
28	Perspectief
32	Agenda
34	Colofon en Leden-service
35	BD juwelen

Aansluiten bij wat er is

8 Bedrijfsindividualiteit in Noorwegen

Burgers dragen de landbouw

14 BD-Grondfondsen

Boeren beoordelen boeren

21 Drie jaar Collegiale Toetsing



Betuwse fruitteler Louis Ruissen:

'Toen ging bij mij de knop om'

Stilte aan de andere kant van de lijn. En dan: "Een bedrijfsportret voor Dynamisch Perspectief? Nou nee, daar staat nu mijn hoofd niet naar. Ik zie mijn oogst van dit jaar vrachtwagen voor vrachtwagen afgevoerd worden als industriefruit, zwaar onder de kostprijs." Een afwerende opstelling in dit eerste contact met Louis Ruissen, EKO- en Demeter-fruiteler in Varik (hartje Betuwe). Desondanks maken we een afspraak. Want het is toch juist realistisch om te laten zien hoe hardvochtig de agrariër afhankelijk is van de natuur? *Tekst en foto's: Andries Palmboom*

Varik ligt buiten de doorgaande routes in een bocht van de Waal - achter de dijk. Op weg erheen, komend vanaf de A15-snelweg, beleef je de ontstaansgeschiedenis van het landschap. Op de iets hogere stukken liggen oude dorpjes met eromheen zichtbaar eeuwenlang bebouwde grond. Dat was nog niet zo lang geleden kleinschalig en vollegronds. Delen zijn nu omgebouwd tot rechtlijnige kassenteelt, zodat de route op die plekken slingert tussen blinkende muren van glas - eerder de sfeer van agro-business dan van idyllisch Flipje-Betuwe. Tussen deze hogere gronden liggen de drooggelegde stukken van later datum, kaler en met rechte wegen. Bij binnenkomst van Varik ligt direct al, naast de brandweerkazerne, het 23 ha. bedrijf van Louis Ruissen. Ertegenover een rijtje ietwat saaie jaren-vijftighuizen.

Louis Ruissen (52) is veel toegankelijker dan ik uit het eerste contact zou vermoeden. Op haast vriendschappelijk toon steekt hij van wal tijdens de rondleiding over het land; nuchter-zakelijk en met verstand van zaken. Van enige neerslachtigheid is niets te merken. Sterker nog, hij is een doorzetter die zich door tegenslagen niet van de wijs laat brengen. Bovendien strijdbaar en doortastend als het moet, zoals verderop zal blijken.

Omzwervingen

Louis: "In mijn boomgaard teel ik appels, peren en kersen. Vanaf 1998 helemaal biologisch. Later ben ik op de biologisch-dynamische methode overgestapt. Ik ben dus als gangbare fruitteler begonnen. De geschiedenis gaat terug naar Zeeland, ten tijde van de Watersnoodramp van 1953. Mijn ouders hadden daarbij alles verloren en verhuisden naar de piepjonge en kersverse Noordoostpolder, waar mijn vader toen met 28 jaar de jongste pachter was. Hij begon op de 12 ha. met wat hij in Zeeland gewend was: uien, gladiolen. Later stapte hij over op de fruitteelt. Mijn broer was de gedoodverfde opvolger, maar maakte een andere keuze. Toen kwam ik als opvolger in beeld. Ik wilde maar al te graag. Na mijn middelbare fruitteeltschool zochten mijn vader en ik uitbreiding en dat vonden we in Engeland, waar we een fruitteeltbedrijf kochten. Daar streek ik in mijn eentje neer. Dat ging op zich best, maar het feit dat er veel geïnvesteerd moest worden in combinatie met mijn toch wel isolement maakte dat ik liever



terugkwam naar Nederland. Onze zoektocht bracht mij hier in Varik, waar ik alweer sinds 1982 zit."

Licht en lucht

Lopend door de boomgaard laat Louis zijn tweerijen teeltsysteem zien. Bij de keuze voor het teeltsysteem streef je de optimale benutting van het land na, maar ook dat het werk niet bemoeilijkt wordt door te dichte aanplant en dat de vruchten voldoende licht en lucht hebben voor een gezonde ontwikkeling. De aanplant vraagt om systeem-beslissingen voor de lange termijn, omdat fruitbomen zo'n 15 jaar blijven staan. Louis' tweerijensysteem zorgt voor meer lucht en licht bij de boom en dat is zeker in de biologische teelt aan de orde, want vocht dat blijft hangen rond de bomen verhoogt de ziektedruk, terwijl je niet wil spuiten.

In dat verband laat Louis zijn windsingel zien. "Windsingels schermen boomgaarden af tegen al te veel wind, maar ik heb de onderste takken weggesnoeid omdat anders vocht te lang blijft hangen"

Dat ziet er niet uit als een soortenrijke haag, zoals we die in de BD zo belangrijk vinden?

"Zo'n haag heb ik aan de oostkant wel geplant en die is inderdaad belangrijk voor het herbergen van natuurlijke vijanden. Aan deze west-



Ik voel een verbinding met de bomen, het is alsof ik ermee communiceer

kant staat de windsingel er mede vanwege de regelgeving. Hij moet voorkomen dat spuitmiddelen overwaaien naar buurbedrijven en sloten. Voor gangbare fruitbedrijven zijn de regels voor windsingels strenger dan voor biologische. Maar ik vind het terecht, dat er regels zijn om de schade van biologische spuitmiddelen te voorkomen. Want reken maar, dat sommige biologische spuitmiddelen best schadelijk zijn, bijvoorbeeld voor de visstand!"

Overstap naar bio

Liever spuit je helemaal niet?

"Dat is helaas onmogelijk, maar het was inderdaad mijn bezwaar tegen spuitmiddelen waardoor ik indertijd steeds meer open stond voor biologisch. Ik herinner mij nog goed, dat ik boven de spuittank gebo-

gen stond en bedacht dat ik dit mijzelf niet wilde blijven aandoen. En hoe kon ik dit verantwoorden ten opzichte van mijn opvolger – toen nog een dreumes? Maar ja, het klimaat was toen nog niet zo pro-biologisch als nu."

Hoe verliep dat dan, jouw overstap naar biologisch?

"In het begin van de negentiger jaren hadden onze bomen zwaar te lijden van spintplagen. Daar moest je zeer intensief tegen spuiten. Een teler in de buurt experimenteerde in die tijd met rooftermijten. Via hem kon ik aan takjes komen waarop die rooftermijten, zeg maar, waren 'geënt'. De bedoeling was dat de rooftermijten uitvlogen en de spint te lijf gingen. Je moest in elke boom zo'n takje plaatsen. Dat was veel werk en eigenlijk zag ik het niet zitten. Maar binnen de kortste keren was de spint verdwenen. Toen ging bij mij de knop om."

De knop om?

"Achteraf kan ik zeggen, dat ik tot dusver de bomen als een object had gezien, puur als generator van opbrengst. Door het succes met de rooftermijten ging ik inzien, dat de bomen onderdeel zijn van een proces. Dat ze in een natuurlijke samenhang staan. Dat besef heeft zich gaandeweg verder ontwikkeld. In die jaren had ik echter nog geen vertrouwen in de financiële haalbaarheid van omschakeling. Je gaat toch niet overstappen om vervolgens bankroet te raken? Maar toen er in 1998 subsidies beschikbaar kwamen voor omschakeling heb ik die aangegrepen om direct het hele bedrijf om te schakelen."

En dan BD

"De stap naar biologisch-dynamisch deed ik op verzoek van de handel. Ik ben de omscholingscursus op Kraaybeekerhof gaan volgen. Daar werden mijn ogen geopend voor de grote samenhangen, ook al vond ik de theorielessen best ontoegankelijke kost. Misschien ben ik er te nuchter voor. Ik ben praktisch ingesteld. Preparatengebruik bijvoorbeeld – ik gebruik ze plichtsgetrouw, maar ik zie er geen resultaten van. Met BD-collegafruitteilers heb ik in een heel leuke uitwisselingsgroep gezeten. We probeerden ons in te leven en de gesteldheid te voelen van stagnerende stukken boomgaard. Maar wat mijn collega's ervoeren beleefde ik helemaal niet. Ik begrijp wel dat het om vitaliteit gaat en kan dat als begrip wel plaatsen, maar beleefbaar is het voor mij niet. Toch is het de verdienste van de BD-benadering, dat ik tegenwoordig durf te zeggen, dat ik op een bepaalde manier een

verbinding voel met de bomen. Het is alsof ik ermee communiceer."

En het biologisch-dynamische in de praktijk?

"Als ik nog zou kunnen kiezen zou ik boeren op een gemengd bedrijf. Ik heb prachtige gemengde bedrijven gezien, waar het BD-ideaal goed wordt benaderd. Dat lukt hier helaas niet. Fruitteelt is wat dat betreft nogal eenzijdig. Een uitwisselingsprogramma met een BD-Veebedrijf is ook onmogelijk. Ik heb wel mest nodig, maar wat kan ik als wederdienst bieden? Daarom koop ik gewoon mest in, biologische kippenmest - maar geen korrels. Het biologisch-dynamische komt bij mij dus aan op het ondersteunen van gezonde bomen: de teelt van resistente rassen (Topaz, Santana en als peer Concorde), het tweerijensysteem, onkruidvrij houden door maaien, en stroken langs de bomen zwart houden door grondbewerking. Daar heb ik afgewogen voor gemechaniseerd, o.a. een schoffelfrees en een maaier-met-tweezijdige-denker (een geleidingssysteem om dicht tegen de stammen te maaien). Verder doe ik dus aan klimaatbeheersing met hagen en windsingels. Tenslotte preparatengebruik, al is dat niet uit overtuiging.

Het is jammer, dat de markt voor Demeter-fruit geen hogere prijs overheeft dan voor EKO-fruit. Demeter zou een grotere bekendheid moeten hebben en beter uitgelegd kunnen worden. Ik wil daar graag aan bijdragen en heb weleens bedacht om iedere appel van een Demeter-sticker te voorzien. De hogere kosten van BD-teelt verdient ik niet terug. Dat is best, zolang het niet te gek wordt. Misschien kun je je voorstellen dat ik soms uit economische motieven twijfel of ik wel met Demeter door moet gaan?"

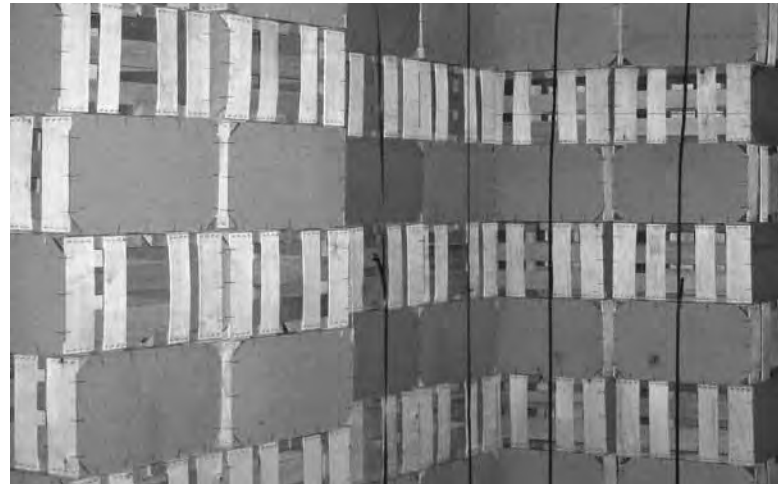
Tegenslag

Wie op internet 'Ruissen' en 'Varik' googlet stuit op 'de kwestie woelratten'. Het toont Louis Ruissen in tijden van tegenslag.

Louis: "Voorjaar 2005 signaleerde ik woelratten, een beschermde diersoort die knaagschade veroorzaakt aan boomwortels. Ik vroeg direct ontheffing aan om de woelrat toch te kunnen bestrijden. De controleur die langskwam maakte een volledig verkeerde inschatting en verleende geen ontheffing. Voor die fout kreeg ik later een idioot lage tegemoetkoming. Ik ben blijven procederen voor het werkelijke schadebedrag. Onlangs heeft de Raad van State in mijn voordeel beslist, maar de vergoeding is nog steeds ontoereikend."

En hoe zat dat met de vrachtwagens industriefruit?

"Dit voorjaar rekende niemand na 2 mei meer op nachtvorst. Toch sloeg op 3 mei de nachtvorst toe. Wij hadden niet tegen de vorst berekend en de helft van de bloesem vror dood. Tot overmaat van ramp kwam daar in juni een hagelbui overheen, die de rest van de oogst ongeschikt maakte voor de fruitmand. Als het nou een schaars fruitjaar was, dan zou zulk fruit toch nog wat opbrengen, maar het is dit jaar een goed fruitjaar met lage prijzen. Dik verlies dus. Je weet dat dit kan gebeuren en enige buffer houdt je wel aan, maar dit hakt er wel diep in. Gelukkig ben ik niet 100% afhankelijk van de inkomsten van de boomgaard."



Sorteerstation

Aangekomen bij de bedrijfsgebouwen word ik verrast door nog een heel andere tak van sport. Er staan stapels lege fruitkistjes, een batterij koelcellen en een geavanceerde lopende band. Daar sorteert Louis zijn eigen fruit, en dat van EKO/BD-collega's.

Louis: "Dat is een belangrijke inkomstenbron voor mij en mijn 3 vaste medewerkers, die ik op deze manier ook in de winter aan het werk kan houden."

En ongevraagd: "Om eerlijk te zijn, het sorteerwerk doe ik nog het liefste. Ik houd ervan om dat te organiseren. Hoe drukker hoe beter.

Om in een overvolle schuur slim te schuiven en de productstroom niet te blokkeren... Sterker nog, mij vind je hier het meeste, terwijl de boomgaard grotendeels onder de hoede van een medewerker valt."

Slow transport

Bij thuiskomst heb ik een poging gewaagd om de bedrijfsindividualiteit van Louis' bedrijf in beeld te krijgen. Daarvoor gebruikte ik de methode van inlevend waarnemen met een beroepsbeeld (zie ook pag 9):

Het resultaat verrast me en ik denk meteen aan de opmerking die Louis bij het afscheid maakte. "Ik zoek graag de grenzen op", had hij gezegd, maar vervolgens illustreerde hij dat met een opmerkelijk voorbeeld, wijzend over zijn erf: "Kijk, daar doe ik in een straal van ca. 30 km al mijn vervoer mee. Het lijkt een vrachtwagen, maar hij rijdt maximaal 25 km/u. Geen rijbewijs nodig. Hij rijdt gewoon op de openbare weg, maar het is randje-randje wat betreft de verkeersregels. Je moest eens weten hoe vaak de politie mij al heeft aangehouden!" ☺



- 1 *Wat heb ik hier waargenomen en beleefd? En wat bespeur ik daarin als dynamiek?* In het 1e contact beleefde ik 'nee-maar-toch-ja' en later herkende ik ook 'ja-maar-toch-nee'.
- 2 *In welk beroep, in welke activiteit, wordt die dynamiek positief ingezet?* Ik denk aan een autocoureur: die wil winnen dus gas geeft, maar ook: terdege rekening houden met de risico's op het circuit, dus remt waar nodig.
- 3 *Benoem met twee werkwoorden de activiteit die je in dat beroep voor je ziet.* 'Doorpakken' en 'Remmen', remmend doorpakken.

Ruissenfruit
Achterstraat 1a
4064 EH Varik

Oppervlakte: 23 ha fruitteelt:
16 ha. appels, 4 ha. peren, 0,6 ha. kersen
Grondsoort: lichte rivierklei
Rechtsvorm: BV
Medewerkers: 3
Nevenactiviteit: fruit sorteren voor EKO/
BD-collega's



Het wezenlijke van de biologisch dynamische landbouw

Je herkent het vast wel, dit moment. Bij een rondleiding op ons bedrijf kom ik het regelmatig tegen. Heb je net met groot enthousiasme alles laten zien, de bezoeker is zichtbaar onder de indruk, komt die ene vraag: "Wat is hier nou BD?" Het lukt me nooit om daar direct een antwoord op te geven en mijn hersenen draaien overuren. Wat is de vraag nou precies? Wat wil ie eigenlijk weten? Wat was de ervaring tijdens de rondleiding? Waar kan ik op inhaken? Kan ik het hebben over de krachten op het bedrijf die je niet direct kunt zien? Moet ik het nu hebben over de algemene BD-waarden - en wat zijn dat trouwens - of volstaat een uitleg over het proces waar we op dit moment in zitten? Bij mij werkt het eigenlijk het best als ik vanuit mijn hart spreek. Daar zit de emotie, daar kan ik vinden wat mij werkelijk raakt en bezighoudt. Dan vind ik ook concrete voorbeelden. Het gevaar zit er echter wel in dat ik de verschrikkelijke natte nazomer ook laat meewegen in mijn antwoord. En wie zit daar nou op te wachten? We willen toch allemaal het mooie BD plaatje laten zien? Of niet?

De hoogste tijd dus om eens in het thema "het wezenlijke van de BD-landbouw" te duiken. Dan kan helder worden wat eerst onduidelijk was en dan komen de woorden als vanzelf. Maar misschien wordt wel duidelijk dat de makkelijke woorden hier niet passend zijn. Dan kunnen we ons trainen in hoe je dat nou doet: ontdekken waar het je om gaat.

In kleine groepen zijn we al aan het oefenen geslagen. Ik kan je zeggen: dit is echt leuk! Gooi je Sudoku maar aan de kant, kom naar de conferentie, laat je inspireren en ga deze uitdaging aan!

Isabel Duiniveld
BD-tuinder De Eemstuijn, Uithuizermeeden
Bestuurslid BD-Vereniging

Winter conferentie 2011

15 februari Merksplas
7 maart Dronten

Programma en routebeschrijving
vind u op www.bdvereniging.nl

Aanmelden

Deelname is gratis voor beroepsleden en gekoppelde leden. Anderen betalen € 48,- (inclusief koffie, thee, lunch en avondeten.)

Aanmelding via 0321-315937, info@bdvereniging.nl of via de website www.bdvereniging.nl met vermelding van naam, adres, telefoonnummer en de plaats (Merksplas of Dronten).

Betaling van de deelnemersbijdrage op ING rek.nr. 313786 o.v.v. 'Winterconferentie-Merksplas of -Dronten' en de naam van de deelnemer(s).

Aanmelden voor 8 februari (Merksplas) of voor 1 maart (Dronten) verzekert u van een plaats.

Aansluiten bij wat er is

Bedrijfsindividualiteit in Noorwegen

De Vertreterkreis bestaat uit mensen van over de hele wereld, die sterk verbonden zijn met de biologisch-dynamische landbouw. Ze komen twee keer per jaar bij elkaar komen om met elkaar en met de leiding van de landbouwsectie in Dornach te spreken over het jaarthema, de landbouwconferentie, het werk van de sectie en de ontwikkeling van de BD in de verschillende landen. Eind oktober bezochten ze Noorwegen. Albert de Vries en Luc Ambagts waren er bij en doen verslag. *Tekst: Luc Ambagts en Albert de Vries / Foto's: Renate Lendle*

Graanschuur van Noorwegen

Twee bedrijven die we bezochten, Fokhol Gård en Ommang Søndre, liggen in de graanschuur van Noorwegen op een steenworp afstand van elkaar (nou ja, van een heel grote trol). Een golvend landschap met graanvelden en weilanden op een doorgaans humusrijke, vruchtbare grond. De twee bedrijven zijn heel overeenkomstig. Beiden hebben melkvee, groenteteelt en vanzelfsprekend in dit gebied: graan. Naast deze overeenkomsten zijn er grote verschillen. In omvang: meer dan 100 hectare of kleiner dan 40. In afzet: de melk gaat naar de fabriek of wordt ambachtelijk verwerkt tot verschillende soorten kaas. In huisvesting: "in 1994 hebben we het bejaardenhuis als gastenverblijf erbij genomen", of "er was

hier geen vee, dus de graanschuur hebben we gedeeltelijk omgebouwd". In financiering: beheersstichting of privé eigendom. En zo kom je op elke rondleiding veel te weten over hoe het er op het ene of het andere bedrijf aan toe gaat. Tegelijkertijd weten we dat elk bedrijf zo 'haar eigen manier van doen' heeft, een eigen karakter of weerbaarheid, een eigen identiteit. Dat eigene probeerden we in levende begrippen onder woorden te brengen.

Ontmoetend overlaten

Op de werkplaatsen voor biologisch-dynamische landbouw, op Ruimzicht en op De Lepelaar werkten we al eerder met een methode om iets van de bedrijfsindividualiteit benoembaar te maken. Die methode werd

nu ook ingezet. Na elke rondleiding van één tot twee uur blikte ieder voor zich een paar minuten – in stilte, innerlijk – terug op wat je zelf beleefd had. Aan de hand van de concrete waarnemingen en ervaringen probeer je dan een karakteristiek te ontdekken, een beweging die als het ware steeds uitdrukking is van wat er gebeurde. Dat klinkt ingewikkelder dan het is, meestal komt er 'als vanzelf' iets in je op. Je herkent de dynamiek.

steeds het gebaar van een nadrukkelijke, verbonden aanwezigheid, en dan weer weg, 'er zijn, en dan toch weer niet'. Om de vertaling te vinden van die dynamiek naar begrippen die uitdrukken wat daar feitelijk gedaan wordt gingen we op zoek naar een beroep dat in positieve zin bij die dynamiek past. Ik zag een leraar voor me die zich kort met een leerling onderhoudt om die daarna weer zelf aan het werk te laten gaan. "Ontmoetend overlaten" zijn de twee werkwoorden waar-

*Op de laag die in het
waarneembare
verscholen ligt
kiemt de toekomst*



Gertjan de Snaijer (l) en Bente Pünther



Carina in de kaasmakerij

Op Ommang Søndre, het bedrijf van Bente Pünther en Gertjan de Snaijer, heette de boerin ons hartelijk welkom en verontschuldigde zich om vervolgens te gaan melken. Carina die de rondleiding overnam liet ons de kaasmakerij zien waar ze zelf de kazen ging keren. Over de gebouwen hoorden we: "We hebben ontzettend veel opgeknapt, maar dat zie je er nu niet aan af." Dat was

mee ik uiteindelijk, als laatste stap van dit onderzoek, die beweging als een activiteit benoem. Het beroepsbeeld is een tussenstap die helpt om het specifieke van de beweging onder woorden te brengen. Er wordt iets gedaan en dat iets blijkt "ontmoetend overlaten" te zijn. Anderen kunnen heel andere beroepsbeelden hebben, maar de beschrijvingen van de dynamiek zijn vaak verwant,

of vullen elkaar aan. Als we die begrippen teruggeven aan Gertjan en Bente kunnen ze er iets in herkennen van hoe de 'eigen manier van doen' van het bedrijf is. "Het is zoals het is," zegt Gertjan bij een volgende gelegenheid als we samen naar de kuubskist met aardappelen kijken die hij gisteren uit het natste stuk van het land gehaald heeft. Ook hier weer een korte, intensieve ontmoet-

ting - met de afgelopen natte zomer, met het werk van de vorige dag - om naar het volgende over te gaan. Op dit bedrijf wordt gewerkt met het Pergola systeem, waarbij de klanten aan het begin van het seizoen betalen en dan in de loop van het jaar die producten krijgen die gerealiseerd konden worden. Ook hier weer diezelfde dynamiek. Je betaalt - je verbint je - maar dan is er nog niks.

er niet naar topproductie van melk gestreefd te worden, maar ook goede mestkwaliteit en hanteerbaarheid voor de vele stagiaires. 'Tegenhoudend uitnodigen' verschijnt als dynamiek. Ook het klimaat bewerkstelligt hier een tegenhouden van groei en een daarmee gepaard gaande korte explosiviteit daarvan. Dit jaar was dat extreem: Veel graan staat nog onoogstbaar op het veld. Aardappels zijn 'verdronken'. Op dit bedrijf is het sterkste beleefbaar dat het extreem nat was af-

"Een boer mediteert"

Het rondlopen met een vraag, het wachten op een ingeving, het zijn kleine voorbeelden van momenten waarop je in stilte wacht tot iets binnen in je te voorschijn wil komen. Door met positiviteit beelden te vormen bereid je een akker voor waarin die vraag kan ontkiemen. De zo gevormde begrippen helpen om onbegrepen situaties aan te pakken. De uitspraak van Rudolf Steiner in de Landbouwcursus dat: "een boer mediteert" wordt



Uitzicht bij Fokhal Gård



De 'zelfbedieningswinkel'

Beelden in samenhang

Op Fokhal Gård verschijnt een heel andere dynamiek: Met een groep van bijna 30 mensen stonden we klaar voor de rondleiding. Dan zegt de boer: Ik heb geen programma, zeg maar wat je wilt zien. Even later blijkt de winkel een zelfbedieningswinkel te zijn, 7 dagen per week open, je bedient jezelf en je betaalt zelf. In de stal bij de koeien blijkt

gelopen zomer en dat het seizoen waarin op het land gewerkt kan worden erg kort is. Op Ommang Søndre, vlakbij, was dat niet zo extreem. En, tegen de verwachting in, was op een derde bedrijf, 200 km noordelijker, nog wel 100 km landinwaarts vanaf de westkust gerekend, de milderende invloed van de Atlantische Oceaan merkbaar.

met dit onderzoek naar bedrijfsindividualiteit als werkelijkheid beleefbaar.

Als ik wil samenwerken, met de bodem, met vee, met een bedrijf, dan is het handig om aan te sluiten bij wat dat andere, de bedrijfsindividualiteit, wil. Dat heeft een laag in het zichtbare, zoals de structuur van de bodem, het karakter van een koe, de producten van een bedrijf. Daar kan je met je vakkennis iets

mee doen. Je weet wat er nodig en mogelijk is en dat voer je uit. Wat het andere wil heeft ook een laag die in het waarneembare verscholen ligt, in het wezenlijke, in de essentie die zich in dat waarneembare uitdrukt. Op die laag is de toekomst kiemend. Je weet niet direct wat er nodig en mogelijk is, wel hoe iets, wat dan ook, tot realiteit kan worden. Van die essentie wordt iets zichtbaar door het ontdekken van de richting die de wil van dat andere heeft. Als je dat herkent – zoals bij dit onderzoek – kun je daarbij ook aansluiten. Dat wordt praktisch door de inzet van je eigen creativiteit en van je eigen intuïtie. Als je met Ommang Søndre iets wil, dan zou het zo maar kunnen zijn dat een kort maar duidelijk voorstel dat je helder en vrijlatend voorlegt beter werkt dan een breed uitgemeten suggestie met de vraag of ze daar misschien iets in zien. Op Fokhal Gård past eerder dat je aangeeft wat de vier beherende vennoten van jou kunnen verwachten en wat jij voor je ziet hoe het eindresultaat zal zijn.

Toekomst openen

In deze bijeenkomst van de Vertreterkreis was duidelijk te merken hoe de vernieuwende impuls van de laatste Landbouwconferentie in Dornach doorwerkt.

In dialooggesprekken was gelegenheid om intensief en vanuit je persoonlijke situatie een onderwerp door te spitten. Dan is iedereen actief en dat werpt zijn vruchten af als in een plenaire zitting de ontdekkingen uit de gesprekken gedeeld worden. Maar de eigenlijke vrucht ligt ook al daarvoor: dat je, in de ontmoeting met en het openstaan voor de ander, zelf je ontdekkingen doet. ☺



Bezielend
boeren met
bezielde
preparaten

< *Johan Verheye bekijkt de koeiendarm*

waardoor het werkelijk gaan waarderen van de preparaten achterbleef op de rest. Als ik de recepten opensla in de Landbouwcursus, dan rijzen bij mij heel wat vragen. Adrie herkent die vraagtekens wel. "De vraag, die er iedere keer aan ten grondslag ligt, is: Hoe breng je wat, waarom en waarvoor samen? Iets dierlijks en iets plantaardigs wordt bij elkaar gebracht. Vervolgens wordt het aan zorgvuldig gekozen elementen blootgesteld, gedurende een bepaalde tijd van een jaar. Er wordt iets door de mens samengebracht dat niet van nature samenkomt. Wat het voortbrengt heeft niets vanzelfsprekends meer in zich, maar het geeft de aarde, de boer, de dieren en de planten extra vermogens om kosmische krachten beter op zich in te laten werken."

Jorien Quirijnen wilde Adrie Maas, Willem Bonger en Jola Meijer vragen de redactie een aantal foto's te sturen van hun werk in de preparatenwerkgroep dit jaar. In gesprek met Adrie begon voor haar een ontdekkingsreis. *Tekst: Jorien Quirijnen /*

Foto: Odette Waleson

In de jaren dat ik bij Stichting Demeter werkte, beperkte het fenomeen BD-preparaten zich voor mij tot de discussie over het verplichte gebruik ervan en over de keuze consumenten wel of niet te informeren over de inhoudelijke meerwaarde van BD-preparaten. Ik had mijn hoofd, hart en handen al meer dan vol aan andere, meer toegankelijke BD-aspecten,

Met deze compacte uiteenzetting weet Adrie mij innerlijk te doen opveren. Ik ga het belang inzien van een onderzoekende en levendige houding ten aanzien van preparatengebruik, maar vooral ook ten aanzien van het vervaardigen ervan. Adrie vertelt over nieuw verworven inzichten rond het kiezelpreparaat bij wijnboeren. "Boeren hoog in de Alpen en boeren met "warm" land (Mediterrane gebieden) nemen waar dat dit preparaat zoveel lichtkwaliteit bevat, dat het teveel van het goede kan zijn voor de aarde en de plant. Daarom wordt er her en der geëxperimenteerd met orthoklaas/veldspaat. Een kiezelsoort die minder licht doorlatend van aard is."

Willem, Jola en Adrie gebruiken sinds jaar en dag voor het kiezelpreparaat zuivere bergkristal uit Brazilië. Met deze bergkris-

tal blijven ze heel dicht bij de originele omschrijving van Steiner. Maar Steiner stelt dat zijn receptuur een vertrekpunt is voor verdere ontwikkeling en waarneming. Dan kom je tot nieuwe ideeën en inzichten. Adrie: "Isabel van Duijnisveld, van De Eemstuintuin, is gevraagd of zij mee wil werken aan het verkennen van dit "nieuwe" ingrediënt, orthoklaas. Isabel tast bij zichzelf af of orthoklaas past bij haar bedrijf, een experiment in ontwikkeling dus."

In het voorjaar hebben Jola, Adrie en Willem voor het eerst bergkristal vermalen op een agaatschijf. Een experiment in navolging van Pierre Masson, een Franse preparatenmaker, die middels een elektronenmicroscop de kwaliteit daarvan heeft aangetoond. Het zo gemalen bergkristal heeft veel meer lichtbreking en regenboogglans. In het voorjaar waren Adrie en Willem in Dornach, bij Massons filmpresentatie. In de film was te zien wat deze preparaatvariant met de aarde en de planten doet. "Voor een druif is de stand van het blad heel belangrijk. De bladeren van de druiven die het agaathpreparaat hadden gekregen waren veel regelmatig geordend. Het was veel transparanter en lichtdoorlatender. Alsof het licht echt tussen de bladeren door kon vallen. De paden tussen de wijngaarden waren ook veel rustiger, er was veel minder wildgroei van onkruid. Bij de percelen die het zonder het agaath moesten doen, zaten de druivenbladeren elkaar als het ware in de weg om het licht optimaal toegang te verlenen."

In de Michaëlstijd werkt de werkgroep op verschillende bedrijven mee om de prepa-

raten te maken. Op Warmonderhof had dat een gouden randje. "Melkveehouder Johan Verheye had een eigen koe laten slachten bij een betrokken slager. De koe werd goed gekend door hemzelf en de studenten. Het materiaal was supervers én van een echte BD-koe. Het was zo schoon, soepel en fris, zo anders dan regulier slachtafval dat het een plezier was om mee te werken." Een koe op de Warmonderhof krijgt alleen maar ruwvoer en geen maïs. De organen zijn daardoor niet vervet en hebben geen slijmlaag. "Mooi was ook om te zien dat de leerlingen helemaal niet terugdeinsden zoals dat voorgaande jaren nog wel eens het geval was. Ze waren allemaal eensgezind en toegewijd."

Ik ben op mijn beurt weer geraakt door de blijdschap van Adrie. Mijn fascinatie voor dit aspect van de BD-landbouw is ontwaakt. Ik begin in te zien dat het geïnspireerd kunnen én mogen gebruiken van preparaten niet een losstaand onderdeelje is van een biologisch-dynamische bedrijfsvoering, maar het voorwaardenscheppende en alles verbindende element voor bezielend boeren. ☺

Het bereiden van de preparaten staat duidelijk beschreven in dit boekje, te bestellen via www.bdvereniging.nl



Grondfondsen:

Grondfondsen zijn 'hot', nu beleggers zich richten op solide beleggingen in grond en banken terughoudend zijn. Ook in de internationale BD-beweging zijn er initiatieven om gronden vrij te kopen. De Franse organisatie Terre de Liens haalde ruim 25 miljoen euro op aan beleggingen om grond vrij te kopen voor biologische en streekgebonden landbouw. Aanjager en inspirator Sjoerd Wartena: "Je moet zelf structuren scheppen om het goed te regelen." *Tekst: Maria van Boxtel / Foto's: Annelijn Steenbruggen, Kathinka Meyerbröker*

Burgers dragen grondaankoop

De doorbraak in Frankrijk kwam toen de initiatiefnemers van Terre de Liens de rechtsvorm 'Société en Commandite par Actions' ontdekten: een bedrijfsvorm waarmee publieke aandelen uitgegeven kunnen worden voor een gezamenlijk goed doel. Sterk punt in de ontstaansgeschiedenis bij Terre de Liens blijkt de betrokkenheid van plattelandsorganisaties en actieve burgers, waaronder de BD-beweging. Sterke punten nu zijn de scheiding tussen het bedrijf dat de gronden beheert en het beleggingsfonds én de aandacht voor de binding met de

streek. Sjoerd Wartena: "We laten de boeren in hun eigen omgeving circa 50% van de benodigde gelden ophalen, dat garandeert de band met de regio." Terre de Liens beheert 25 miljoen euro: ruim 80 boerderijen op ruim 2000 hectare. Terre de Liens keert geen rendement uit, maar wel inflatiecorrectie als een belegger eruit wil stappen. "Onze beleggers vinden dat prima, ze zien ons als een goed doel."

Hoe werkt een BD grondfonds?

Een bekend Nederlands grondfonds is de Stichting BD Grondbeheer. Grondbeheer stelt landbouwgrond

Burgers dragen de landbouw

ter beschikking aan 13 bedrijven, in totaal bijna 200 hectare. De stichting sluit met de boer een erfpachtcontract af. Stijgende marktprijzen hebben geen invloed. De boer weet dus precies waar hij aan toe is. Bij opvolging wordt samen met de vertrekkende boer gezocht naar de beste opvolger, die ook op biologisch-dynamische wijze wil blijven werken. De gronden worden op dit moment volledig betaald uit schenkingen en donaties van particulieren, met uitzondering van de grond van Kraaybeekerhof (zie kader). Voor nieuwe projecten werkt Grondbeheer met ondernemers die zelf een stuk grond op het oog hebben of een bestaand bedrijf (gedeeltelijk) willen herfinancieren.

Een voorbeeld daarvan is de Groenen Hof in Esbeek van zaadteler en tuinder René Groenen en zijn vrouw Gineke de Graaf. René: "In de zomer van 2011 kregen we de unieke kans om voor dertig jaar een erfpachtcontract af te sluiten. Met behulp van Stichting Grondbeheer is het gelukt om het financieel rond te zetten. Dat is prachtig! Bovendien kan het bedrijf zonder grote vermogensbewegingen over pakweg vijftien jaar op de volgende generatie overgaan. Dat is voor mij een hele zorg minder." René ziet de toekomst van De Groenen Hof zonnig in: "Ik heb de ambitie om uit te breiden. In samenwerking met Landgoed de Utrecht en Grondbeheer wil ik van De Groenen Hof een groot en bloeiend zaaitbedrijf maken!"

Landgoed Kraaybeekerhof

Landgoed Kraaybeekerhof is al ruim 35 jaar een inspiratieplek en leerplaats voor de biologisch-dynamische landbouw en voeding. Begin 2011 heeft Stichting BD Grondbeheer een uitzondering gemaakt op hun beleid en alle gronden van het landgoed Kraaybeekerhof aangekocht met een lening.

Stichting Grondbeheer streeft ernaar dat haar gronden vrij zijn van schuldenlasten. Daarom wil ze de lening in vijf jaar tijd aflossen. Op 26 september vond de aftrap van de wervingsactie plaats. Om een are vrij te maken is € 516,- per jaar nodig, gedurende een periode van vijf jaar. Een periodieke schenking levert een belastingvoordeel op van 16 tot 52%, afhankelijk van uw inkomen.

Michiel Rietveld, de Estafette Winkel in Driebergen en de buurtvereniging 'Rondom Kraaybeek' hebben aangegeven de actie te willen ondersteunen. Voor de eerste 33 are van de 581 in totaal zijn al schenkingen afgegeven. Ook eenmalige schenkingen en kleinere bedragen zijn van harte welkom. Zie www.bdgrondbeheer.nl.



De toekomst van de landbouw is de verantwoordelijkheid van boer en consument

Ook andere Nederlandse grondfondsen werken met donaties. Stichting Loverendale bewaart de nalatenschap van Marie Tak van Poortvliet, die in Zeeland aan het begin van de vorige eeuw verscheidene boerenbedrijven bezat. Loverendale koopt grond van BD-bedrijven en investeert ook in de bedrijfsgebouwen. De actieve deelname in de bedrijfsvoering maakt Loverendale direct betrokken bij het dagelijkse boerenbedrijf. Grondfonds Stichting Avalon beheert sinds 1991 de gronden van Het biologisch-dynamische fruitteeltbedrijf Boomgaard Ter Linde en sinds 2004 ook die van kleinfruitbedrijf de Ring in Oud-Sabbinge. Naast de geïnstitutionaliseerde grondfondsen zijn er tal van voorbeelden waarbij betrokken burgers als groep een rol spelen bij de financiering van landbouwbedrijven. Op Pergolatuinderij de Oosterwaarde in Diepenveen werd met schenkingen van deelnemende leden de bouw van een nieuwe kapschuur en groenteloods mogelijk. Wouter en Kathinka Kamphuis wisten met leningen van betrokken klanten de herstart van hun hele bedrijf 't Leeuweriksveld 'op de grond' te krijgen (zie kader). Op al deze manieren nemen burgers verantwoordelijkheid voor de teelt van hun voedsel.

Hoe vrij is vrije grond?

De boeren die kiezen voor (gedeeltelijke) herfinanciering van hun gronden voelen zich vaak gedragen door de burgers. Een last in het financieren van opvolging kan van hun schouders vallen. Toch is het voor boeren niet altijd gunstig al hun gronden voor fi-

nanciering via grondfondsen in te brengen. Houd je een gedeelte grond in eigen bezit, dan is het makkelijker om bankleningen voor nieuwe investeringen in bijvoorbeeld een stal te krijgen.

Niet bij alle grondfondsen ontstaat vanzelf de betrokkenheid van de donateurs bij het gefinancierde boerenbedrijf. Met donaties is de grond 'vrijgekocht' maar ligt de verantwoordelijkheid – en daarmee de verbinding met de boerderij – formeel bij de beheerders van het fonds, bij het bestuur. Veel burgers vinden dat ook prima, zoals blijkt uit de beleggers van Terre de Liens die hun bijdrage als een 'donatie' beschouwen. Bedrijven met een eigen stichting of leningen van klanten weten directe burger-betrokkenheid goed te mobiliseren, bijvoorbeeld als een burger met juridische of fiscale kennis kan helpen.

De Nederlandse grondfondsen werken niet met leningen of aandelen, omdat het grondfonds dan moet voldoen aan alle eisen die de Autoriteit Financiële Markten (AFM) stelt aan een beleggingsfonds. Frank Loef, directeur van Loverendale BV en oud-bestuurslid van Loverendale, verkende de mogelijkheden. "De hoge eisen maken dat wel lastig," concludeerde hij.

Nieuw initiatief

In Vlaanderen zijn er ook enkele bedrijven die grond hebben aangekocht met schenkgeld of met leningen die geleidelijk zijn vervangen door schenkingen. Per Vlaams bedrijf werd de grond ondergebracht in een eigen vereniging of stichting. Land-in-Zicht heeft momenteel de gronden van één bedrijf van vier hectare helemaal vrijgekocht en voor een tweede bedrijf een bedrijfsuitbreiding van 1,75 hectare onder z'n hoede. De ambitie bestaat daar wel een beleggingsfonds te starten. Geert Iserbyt, projectverantwoordelijke bij Landwijzer: "Met ondersteuning van de Vlaamse overheid wordt het komende jaar tot september 2012 gewerkt aan de oprichting van een overkoepelend Bio-grondfonds met beleggingsgeld." De vier partners Landwijzer (opleiding), Land-in-Zicht (grondfonds), CSA-Netwerk (netwerk van CSA/Pergola-bedrijven) en het Centrum voor Duurzame Ontwikkeling van de Universiteit Gent zijn enthousiast. "We willen jonge, nieuwe initiatiefnemers een plek bieden." ☺

Grondfondsen op internet:
www.terredeliens.org
www.bdgrondbeheer.nl
www.loverendale.nl
www.avalon.nl
www.land-in-zicht.be

't Leeuweriksveld: eigen lening

"Wij zijn niet van boerenafkomst en we hadden geen geld voor investeringen in een landbouwbedrijf," vertelt Wouter Kamphuis al schoffelend op tuinderij 't Leeuweriksveld bij Emmen. "We wilden allebei wel een biologisch-dynamisch bedrijf. Na onze landbouwopleidingen hebben we veel rondgezworven en overal ervaring opgedaan." Wouter en zijn vrouw Kathinka runnen sinds februari 2009 hun eigen bedrijf.

Daarvoor huurden ze grond van een biologisch abonnementenbedrijf. "De klanten waren erg tevreden en economisch draaiden we heel goed. Toch bleek overname van het gehuurde bedrijf niet mogelijk." Een ritje naar een afbouwend bedrijf nabij Emmen bracht uitkomst. "Ik wist meteen dat dit een ideale plek was," glundert Wouter. "De boer liep tegen de 70 en wilde wel verkopen. We hadden inmiddels een heel bedrijf opgebouwd, maar het eigen vermogen was nog steeds nul. Geen kans op een hypotheek van de bank dus. We hebben toen een oproep in onze wekelijkse pakketbrief geplaatst. Twintig klanten hebben meegedacht over

een manier om ons bedrijf te financieren." Uiteindelijk verstrekte een groep van dertien klanten een achtergestelde lening van bij elkaar een ton; sommige renteloos en anderen met een lage rente. "Het was spannend en hartverwarmend, we voelden ons echt gedragen. Voor de bank telden de klantenleningen als eigen vermogen, zodat we een hypotheek konden nemen." Kathinka en Wouter zien de kracht van hun klanten-groep. "Het is heel mooi dat onze klanten ons geholpen hebben. Maar de klanten helpen ook zichzelf ermee, dat is net zo mooi. Het is een gelijkwaardige relatie, want we hebben er allemaal belang bij om naar een vernieuwing van de economie toe te werken, waarin grond niet meer als koopwaar behandeld zal worden. We willen met dit initiatief een klein stapje in die richting zetten, ook al is het onvolmaakt en pragmatisch." Wouter Kamphuis heeft bewust gekozen voor een achtergestelde lening aan zijn bedrijf en niet voor financiering via een grondfonds. "Ik vind dat de boer, de beheerder van de grond, ook zijn eigen keuzes moet kunnen maken."



Boer zoekt boer op de BioVak

In het project 'Opvolging gezocht' werkt de BD-Vereniging aan goede opvolging voor biologisch-dynamische, biologische en multifunctionele boerenbedrijven. Ook op de BioVak op 18 en 19 januari a.s. in de IJsselhallen in Zwolle organiseren we workshops over opvolging. Bijvoorbeeld: hoe zoek en vind je een boerderij? Nieuwe initiatiefnemers delen hun ervaringen en op het BD-plein kun je je zoekvraag invullen op de geheel vernieuwde vacaturesite van de Warmonderhof. Kijk voor het precieze programma op www.bdvereniging.nl

Jelmer Albada

BD-Jong nodigt voor elk nummer een jongere uit voor een persoonlijke beschrijving van zijn of haar ideale boerenbedrijf. Hieronder is Jelmer Albada aan het woord. Jelmer werkte bij het Blauwe Huis en studeerde daarvoor aan Warmonderhof. Ben jij iemand die ook zo'n column wil schrijven, mail dan naar bdjong@bdvereniging.nl.

Tekst: Jelmer Albada

Mijn ideaal bedrijf ligt op 12 uur vliegen van Nederland en zo'n 2.000 meter hoger. Waar in de natte periode de nevel over de akkers gaat en het net lijkt alsof je in de wolken bent. Dit bedrijf ligt in Ecuador. Het is een biologisch gecertificeerd bedrijf van zo'n 10 hectare op zandgrond waar het hele jaar rond groenten worden geteeld voor de nationale markt. Ik kan daar ook met paarden werken. Dat is mooi om te doen. In november vlieg ik er voor de derde maal naartoe en ditmaal voor een jaar. Na een mooie tijd op het Blauwe Huis gewerkt te hebben - een BD kruidenteelt en verwerkingsbedrijf in

Drenthe - ga ik door in Zuid Amerika. Tijdens het werk in Drenthe deed de gelegenheid zich voor om te reizen en te werken in het buitenland. Zo ging ik samen met een oud Warmonderhoffer voor 3 maanden naar de Amish in Noord Amerika. Dat was een reis met veel ervaring en informatie opdoen door te werken van Amish boer naar Amish boer. Prachtig was het, vooral op het gebied van paardentractie. Dit wilden we zien bij mensen die altijd nog met de paarden werken. Amish zijn zeer toegewijde hard werkende Christenen die hun cultuur sterk behouden in een land met een "cultuuroep" aan mensen. Sommige Amish zijn zeer innovatief op gebied van werk en het behouden van hun cultuur. Zo ook op het gebied van landbouwwerktuigen. Na de Amish kwam ik in Zuid Amerika terecht en kwam al werkend en reizend dit mooie bedrijf tegen. Hier zag ik een moderne boer die graag innoveert en niet doorakkert zoals bij de stugge traditionele landbouwwijze om hem heen. Iemand die zijn groenten als eindproduct verpakt en met eigen naam en identiteit aan een supermarktketen levert. En dit in een gebied waar veel boeren met ossen werken en hun oogsten in de bulk verdwijnen. Dit bedrijf is een mooi voorbeeld van duurzame en innovatieve landbouw in Zuid Amerika. Het vraagt om verdere ontwikkeling.

Onlangs zijn vanuit Nederland een aantal pallets met (paarden)werktuigen naar Ecuador vertrokken. Dit is de oogst van het bedenken, vinden en pasbaar maken van werktuigen in de afgelopen maanden. Dit met als doel het bedrijf te rationaliseren. De trekker op het bedrijf doet het zware werk zoals de diepere grondbewerkingen. Het paard doet het lichte werk zoals het schoffelen. Dit maakt het bedrijf flexibel, want wanneer de trekker in gebruik is, is het paard vrij om voor het schoffelwerktuig te lopen. Zo worden beide energiebronnen benut op de plek waar ze voor het bedrijf het beste dienen.

Het is de kunst en uitdaging om paardentractie je eigen te maken en dat te vertalen naar de dag van vandaag en het bedrijf. Welke werktuigen schaf je aan? Zelf maken, oud of nieuw of Amish? Ik heb intensief gekeken naar schoffelwerktuigen en deze deels aangepast voor Ecuador. Het aanpassen en vershippen had ik niet kunnen doen zonder de hulp van Het Blauwe Huis, J. Keizer, J. van Noord, Loonbedrijf F. Pool, Mechanisatiebedrijf J. Dedden, exportbedrijf Krisnink Holland, L. & M. de Visser, S. Gorter en T. Ruigrok.

In Ecuador is, zover mij bekend is, één BD-bedrijf en een Antroposofische Vereniging. Dat biedt wellicht draagvlak om mee verder te gaan. ☺

> Maaien met muilezels en motor





Koolstof is boetseerder Stikstof is gevoelig

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 derde voordracht stond in DP2010-2.

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

De derde voordracht is eigenlijk een heel poëtische voordracht. Rudolf Steiner heeft het over stoffen, maar richt zich daarbij niet op de chemische formule, maar op de werking en de eigen aard van de stoffen. Van koolstof vertelt hij: De koolstof is van een zeer aristocratische positie in het denken van de mensen in het recente verleden afgegleden tot een zeer, zeer eenvoudige positie. In koolstof wordt tegenwoordig iets gezien wat je in de kachel doet: hout of kolen. Maar, zoals hij door de mens heen gaat, door het dierenlichaam, zoals hij vanuit zijn achtergrond het plantenlichaam opbouwt, is de koolstof eigenlijk een geheime boetseerder. Het zwarte, amorfe, vormeloze dat we ons normaal gesproken onder koolstof voorstellen is slechts de laatste uitloper, het lijk van datgene wat kool of koolstof eigenlijk in de huishouding van de natuur betekent.

Van stikstof vertelt hij dan: De stikstof, die overal aanwezig is, die weet werkelijk wat van de sterren uitgaat en in het leven van de planten en van de aarde doorwerkt. Stikstof is het belevende medium; hij is in werkelijkheid de drager van de beleving. Overal waar stikstof optreedt, heeft hij de taak het leven, zuurstof, in verbinding te brengen met het geestelijke dat in de koolstof vorm heeft aangenomen. Stikstof slaat overal de brug tussen zuurstof en koolstof, tussen leven en vorm: in het dierenrijk, in het plantenrijk en ook in het inwendige van de aarde. Over de plant vertelt hij dan: Hoe leeft een plant

nu in dit geheel? Van onderen wil het kalkachtige haar met vangarmen grijpen, van boven wil het kiezelachtige haar net zo fijn en dun en draderig maken als waterplanten zijn, maar in het midden van deze processen staat de bouwer van onze werkelijke plantenvormen, de koolstof. En precies zoals ons astrale lichaam orde schept tussen ik en etherlichaam, zo werkt de stikstof als astraal element daar tussenin. We moeten leren begrijpen, hoe de stikstof opereert tussen het kalkachtige, het kleiachtige en het kiezelachtige, en tussen al die dingen die het kalkachtige voortdurend naar beneden wil trekken en het kiezelachtige voortdurend naar boven wil uitstralen.

Heel poëtische taal, die ons er toe wil brengen de stoffen niet als dood te beschouwen, maar als fysieke uitloper van geestelijke werkingen. Wanneer we de werkingen van stikstof in de natuur leren zien, zal het ook makkelijker worden er voor te zorgen dat planten voldoende stikstof krijgen. Dan gaat het bijvoorbeeld over het voorbereiden van mest en compost, zodanig dat zij de stikstof aantrekken en vasthouden die voor het groeiproces van de planten noodzakelijk is. Bijvoorbeeld door het gebruik van kalk bij verse mest, door het composteren van de mest met behulp van stro en door het gebruik van compostpreparaten. Maar ook door het gebruik van vlinderbloemigen als groenbemester of in het grasland. ☺

Drie jaar Collegiale Toetsing

Boeren beoordelen boeren

Bij Collegiale Toetsing nemen boeren met elkaar in een kleine groep de werkwijze van één van hen onder de loep. Onder leiding van een van de coaches van BD-beroepsontwikkeling beoordelen ze de stand van zaken. Als resultaat van zo'n gesprek zoekt de boer naar verbeterpunten voor de komende jaren. Dit project voor BD-kwaliteit heeft de ambitie om een deel van de controle via regels te vervangen door collegiale uitwisseling. Onlangs werd de balans opgemaakt van drie jaar ervaring. *Tekst: Bert van Ruitenbeek /Foto's: De Kollebloem en Lief Cuyvers*

In de ontspannen ambiance van de biologisch-dynamische tuinderij Land en Bosch-zicht hebben de bestuursleden van Stichting Demeter met de leden van de Demeter Voorwaarden en Demeter Licentie Commissie en gespreksleiders een avond gesproken over de toekomst van het instrument Collegiale Toetsing. Daar is nu enkele jaren ervaring mee opgedaan. De hamvraag is hoe je gesprekken over ontwikkeling – die juist baat hebben bij een open en vertrouwelijke atmosfeer – ook als toetsbaar instrument voor certificering kunt inzetten.

Leen Janmaat, voorzitter van de Demeter Voorwaarden Commissie, trapt als een van de aanjagers van het project af en gaf

prachtige voorbeelden van 'kruisbestuiving' die via de gesprekken door Collegiale Toetsing tot stand komen. Opmerking van een akkerbouwer richting een glastuinder of een fruitteler naar een melkveehouder blijken veel meer impact te hebben dan wanneer directe collega's of onderzoekers adviezen proberen te geven. Op dat soort momenten ontstaan echt nieuwe inzichten en ontwikkelingen. Volgens Leen is Collegiale Toetsing toe aan een volgende stap om echt onderdeel te worden van certificering. "Ook ontwikkeling is toetsbaar", zegt Leen.

Ontwikkeling

Aan Joke Bloksma, een van de gespreksleiders van Collegiale Toetsing, werd gevraagd

wat nodig is voor de volgende ontwikkelingsstappen. Zij legde nadruk op de grote afstand tussen de boeren en het Demeter merk. "Als de boeren voelen dat het 'hun' merk is, dan zullen zij een collega gemakkelijker bedanken als die het merk omhoog tilt, of aanspreken als die het merk omlaag haalt." Doordat boeren bij de Collegiale Toetsing merken hoe inspirerend het is om samen met collega's naar je bedrijf te kijken, gaan velen vervolgens meedoen met BD-beroepsontwikkeling bij de BD-Vereniging. De boeren die hier al in meedraaien zijn in staat om veel intensiever gesprekken te voeren tijdens de Collegiale Toetsing.

Jozien Vos, boerin in de polder, gaf aan dat veel boeren nog geen verbinding hebben met het Demeter keurmerk. Dat is iets voor de handel, de afstand naar de BD-boer is groot. Voor haar is Collegiale Toetsing een proces waarbij tijd, vertrouwen, goed waarnemen en inspiratie de kern vormen. Jozien ziet BD-landbouw veel meer als een levenswijze dan iets wat zich eenvoudig laat certificeren. Als boer ben je begeleider voor kosmische krachten en processen waar je levenslang lerend in blijft staan. Het vraagt tijd om daarin te groeien. Hoe ga je intussen met certificering om? Demeter is een

bijzondere naam, het is de naam van de Griekse Godin van de vruchtbaarheid en de landbouw. Het gaat om een vrouwelijk principe, in oude tijden werd dat een goddelijk principe genoemd. Hoe benoemen wij dat, hoe certificeer je dat?

Experiment en lobby

Geert Iserbyt uit Vlaanderen sprak vol passie over de bijeenkomsten die hij heeft begeleid. De betrokken boeren zijn uiterst enthousiast. Hij gaf aan dat ze per bedrijf een namid-

dag plus een avond samenkomen, maar gaf humorvol aan dat Nederlanders dat vast in de helft van de tijd kunnen. Geert heeft aanpassingen gedaan in de lijsten die als basis voor de gesprekken worden gebruikt en ziet het zeker als een toetsbaar certificeringsinstrument. Voor hem weegt ook voedingskwaliteit heel zwaar, die vormt immers de uitkomst van het landbouwproces.

Huib Bor, voorzitter van stichting Demeter sloot de avond af. Hij constateerde dat als

je omschakelt naar Demeter, je nog helemaal niet weet wat het is en waar je aan begint. "Met dank aan de pionier Jan Diek van Mansvelt kunnen we vaststellen dat het de moeite waard is om op de ingeslagen weg voort te gaan. Collegiale Toetsing is een positief en ontwikkelingsgericht instrument dat kan helpen onze voorsprong en vitaliteit te behouden. Stichting Demeter gaat stapje voor stapje en in samenspraak met de boeren door op de ingeslagen weg om Collegiale Toetsing als volwaardig onderdeel van



*Leen Verwimp van tuinbouwbedrijf
De Kollebloem in Sint-Lievens-Esse (B)*

Twee jaar geleden maakten we voor de eerste keer kennis met de Mansvelt-gesprekken, intussen Collegiale Toetsing genoemd. Zeven jaar geleden hadden we een gesprek met Geert Iserbyt over BD worden met ons bedrijf, en hoe het gaat met andere bedrijven. Een proces dat nog altijd in ontwikkeling is en blijft, maar veel duidelijker vorm en visie krijgt. De werkmethode, de inhoud en het proces van Collegiale Toetsing beantwoordt naar onze ervaring heel sterk aan datgene wat voor ons een quotering voor een BD label zou mogen worden.

De ervaringen in onze groep zijn zo positief, sterk, ondersteunend en leerrijk...dat we hier nog lang willen mee doorgaan. De onderlinge communicatie en evaluaties die mensen op het eigen bedrijf eerst aangaan met elkaar is een zuivere evaluatie, waaraan je gemakkelijk voorbij loopt.

Collegiale Toetsing nodigt je uit om eerst je eigen leermeester te worden én leermeester voor elkaar. Het is een helder onderzoek naar zelfbeeld, zelfkennis, bewustwording en eerlijk handelen met jezelf en elkaar.

Hoe gaat het met onze kijk op ons bedrijf, in hoeverre kennen we mekaar en toetsen we dat in gezonde harmonie af? Overschatten we onszelf niet? Of onderschatten we onszelf? De verschillende inhoudelijke onderdelen van de aangepaste Vlaamse scorelijst vormen een ruim kader om het geheel in zijn totaliteit te bekijken. Dat schept mogelijkheden tot communicatie onderling waar je anders niet toe komt. Het werkt diep in het bewustwordingsproces van de boer. Energetisch komt het de aarde waarin we werken en de vruchten zeer sterk ten goede.



*Geert Iserbyt,
gespreksleider Collegiale Toetsing*

de certificering te maken. Op internationaal niveau blijven we lobbyen voor vernieuwing en ontwikkeling stimulerende certificering."

Demeter-keurmerk

De afgelopen jaren is er door het Landbouw Economisch Instituut in samenwerking met de WUR onderzoek gedaan naar de bekendheid met het Demeter-keurmerk. De meeste consumenten kennen het keurmerk niet maar staan wel positief tegenover de uitgangspunten. Degene die het keurmerk kennen geven het een hoge waardering. Mensen die Demeter-producten kopen denken vaak dat Demeter een merk is in plaats van een keurmerk vanwege de opvallende positie van het etiket. Consumenten associëren biologische producten vaak met dierenwelzijn en milieu. Het Demeter-keurmerk koppelen zij vooral aan respect voor de aarde en voor het leven. ☺

In 2009 startte ik met de begeleiding van 2 groepen Collegiale Toetsing; één groep in Zuid-Nederland met 3 Demeter-bedrijven en één groep in Vlaanderen met 5 bedrijven. Voor de Vlaamse groep waren er te weinig Demeter-bedrijven in de regio en vroeg ik toestemming aan Stichting Demeter om de Collegiale Toetsing ook te mogen doen met bedrijven die geen Demeter-label voerden. Die toestemming kreeg ik en dat bleek heel waardevol.

Collegiale Toetsing is een oefening in het concreet waarnemen en benoemen van de kwaliteit van de bedrijfsvoering bij jezelf (als ontvangend bedrijf) en bij je collega's. Het biedt de mogelijkheid om tegelijk te werken aan bedrijfsontwikkeling in de BD-landbouw én aan kwaliteitsbewaking. Voor het 1e is het belangrijk om de intervisiemethodiek te integreren in de aanpak van de Collegiale Toetsing, voor het 2e is het van belang om goede instrumenten (scorelijst en verslaggeving) te ontwikkelen. Door de sterke interactie tussen beide aspecten worden we er ook hier op gewezen dat de werking van BD-Vereniging en Stichting Demeter absoluut complementair zijn en dat nauwe samenwerking noodzakelijk is.

In 2011 gaf Stichting Demeter zelf in het voorjaar aan dat de Collegiale Toetsing even uitgesteld werd. Toch kwam in Vlaanderen de vraag naar voortzetting van de gesprekken. Ik heb die vraag met beide handen opgepakt en ben aan de slag gegaan met het stellige voornemen de methodiek en de scorelijst verder te ontwikkelen. Het feit dat slechts 1 bedrijf uit deze groep ook feitelijk het Demeter-label voert, gaf ons grote vrijheid om dit zonder al te veel 'gevoeligheden' te doen. We hebben voor elk onderdeel (bodem, levenskwaliteit, ...) een open vraag over de bedrijfsindividualiteit op dat specifieke vlak ingevoegd, waardoor we telkens eerst naar het kwalitatieve kijken, dat ook spiegelen vanuit de rondgang op het bedrijf en daarna pas overgaan naar de 'meetbare' vragen. Deze werkwijze vraagt de nodige tijd maar biedt een onwaarschijnlijke diepgang en verbinding, ook onderling tussen de deelnemers.

Het is van essentieel belang om ook de productkwaliteit mee te nemen in het toetsingsproces en dit voldoende gewicht te geven in de weging; daar gaat het uiteindelijk toch voor een groot stuk over in de kwaliteitsborging naar de consument.



Biologisch-dynamische producten liggen vol voedingsstoffen, vitaliteit en licht- of vormkracht op het aanrecht. Stuk voor stuk met een karaktervolle smaak. Dit alles omdat er met aandacht voor het wezenlijke van plant en dier geteeld is. Wat kunnen we in de keuken doen om deze waardevolle ingrediënten zo te bereiden dat wij ons kunnen voeden naar onze menselijke aard? Ilse Beurskens ging in gesprek met natuurdiëtiste Marion Pluimes. In haar werk wordt zij geïnspireerd door de antroposofie. *Tekst: Ilse Beurskens – van den Bosch / Foto: Paul Wiegiers*

Samen met Marion Pluimes zit ik aan tafel bij biologisch restaurant Deeg in Utrecht. We zitten beiden achter een groot bord met vijf verschillende kleine voorgerechtjes. Het ziet er prachtig uit. Net kleine kadootjes, alsof ons eten is ingepakt.

Marion kookt, schrijft en geeft advies. Zij heeft een bureau voor voeding- en dieetadvies en geeft kookworkshops en les aan twee kookopleidingen: de Groene Kookacademie en de opleiding tot natuurvoedingsadviseur bij Sonneveld. Zij schreef het boek 'De Kleine Vegetariër', een prachtig boek met sfeervolle gezinsfoto's en heerlijke recepten voor kinderen en hun ouders. De visie over gezonde voeding die Marion in dit boek beschrijft heeft een natuurlijke diepgang, die zij goed toegankelijk heeft verwoord.

We proeven één van de vijf voorgerechtjes: tofu met geïnfuseerde pinda en ingelegde paddenstoelen. We kijken elkaar aan en we zijn het met elkaar eens: Het eten is onherkenbaar voor oog en tong. Te veel poespas in vorm en smaak om het pure lekkere te kunnen proeven. Marion: "Dat gepruts op mijn bord. Daar hou ik helemaal niet van."

3-geleding als hulpmiddel

Hoe ga jij te werk in de keuken?

Marion: "Ik kies drie groenten: een wortel, bladgroente en een vruchtgewas. Ik kies een graan en een bijpassend eiwitproduct. Daarbij is het belangrijk dat de producten uit het seizoen zijn; puur, onbewerkt of vol en van biologisch-dynamische kwaliteit. Dus volle zuivelproducten en volkoren granen en volwaardige zoetmiddelen. Je kunt heel ingewikkeld doen over de 3-geleding van de

plant. Maar de meeste mensen zijn het er over eens dat het belangrijk is dat je gevarieerd eet. De 3-geleding is daarbij een hulpmiddel. De wortel-, blad- en vruchtgewassen vullen elkaar aan in voedingsstoffen, in kleur en in vezelstructuur of consistentie."

We hebben het over vruchtgroenten in de winter en de lente. Deze zijn het minst makkelijk voorhanden. Pompoen is lange tijd de enige. Gelukkig kun je deze veelzijdige vrucht lang bewaren. In deze periode kun je vruchtkwaliteit aan je maaltijd toevoegen door het gebruik van noten, zaden, appels, peren, gedroogde zidvruchten en gedroogde tomaatjes. En ook oliën hebben een vrucht karakter. Marion: "Natuurlijk zitten er andere voedingsstoffen in deze vruchten dan in de sappige zomerse tomaten, komkommers, courgettes, de vele soorten bessen en noem maar op. De vitamine C en andere anti-oxidanten bijvoorbeeld kunnen we 's winters vinden in verse kolen en zuurkool en in de lente ook in rabarber."

Alle zintuigen willen gevoed

Marion: "Wanneer ik de ingrediënten gekozen heb, ga ik aan de slag. Ik wil iets warmes en iets kouds op mijn bord. Iets om te slobberen en iets om echt op te kauwen. Iets zachts en iets krokants. Door verschil in temperatuur, consistentie, kleur en vorm worden al onze zintuigen gevoed. Zowel bij het koken als tijdens het eten worden onze zintuigen op verschillende manieren aangesproken, wakker gehouden. Dat is volgens mij heel belangrijk."

Wordt zo de mens in zijn ware aard gevoed?

"Ja, ik denk het wel. Dan word je getraind

om... ja, bewust te zijn van je waarnemingen. Daarnaast is het ook zo dat bij verschillende bereidingswijzen verschillende voedingsstoffen verloren gaan, behouden blijven of juist worden vrijgemaakt." Ik denk aan een tomaat. Rauw bevat deze vrucht veel vitamine C, waarvan meer verloren gaat naarmate je hem langer kookt. Terwijl de werking van lycopene, ook een anti-oxidant, tijdens het verwarmen juist toeneemt. Marion: "Je kunt door koken ook een verwarmende werking toevoegen. Wortelen gekookt in sinaasappelsap met een beetje kaneel en moutstroop. Dan krijgen ze een heerlijk zoete verwarmende werking."

Hoe voel jij je bij zo'n volwaardig eetpatroon?

Marion: "Wanneer ik me zo volledig voed, dan merk ik dat ik me goed kan verbinden met dat wat er is. Wanneer ik een week niet goed gegeten heb, dan verlies ik mijn aandacht en word ik onrustiger. Ik krijg een innerlijke behoefte aan een goede maaltijd. Het heeft ook met levensvreugde te maken. Wanneer ik goed gevoed ben, kan ik mijn eigen levensvreugde meer ervaren."

Een goede balans

Inmiddels zitten we aan het hoofdgerecht. Marion is als vegetariër niet zo tevreden over de keuze op de kaart. Alweer een met geitenkaas gevulde omelet en paddenstoelen. Daarentegen geniet ik van goed gebakken eend op een bedje van knapperige paksoi. Ik proef puur de smaak van vlees en groente.

Je had het daarnet over een bijpassende eiwitproduct. Wat bedoel je precies?

Marion: "Granen bevatten gezonde eiwit-

ten, maar deze bevatten niet alle aminozuren. Peulvruchten, zaden, noten, zuivel en eieren vullen dit aan. De meeste combinaties zijn goed. Met kaas is voorzichtigheid geboden omdat het de vertering van granen kan verstoren. Udo Renzenbrink en Wil Herman hebben een overzicht gemaakt van granen en peulvruchten die elkaar optimaal aanvullen, zodat alle (essentiële) aminozuren op tafel komen (zie kader). Ik werk vaak met dit schema. Ook qua smaak en consistentie vullen de granen en peulvruchten elkaar aan. Het proeft goed en het verteert goed. Granen brengen mij rust. Ik denk dat het de lichtkwaliteit is die daar voor zorgt. Peulvruchten hebben meer body, die voeden mij meer fysiek. Deze hebben een aardse kwaliteit. Samen zijn ze een geheel. Zo kun je ook naar dit rijtje kijken. Rijst is een heel licht graan en sojabonen zijn echt zwaar. Deze krachten heffen elkaar op. Maïs heeft in vergelijking met de andere granen een minder grote relatie met licht. Daar hoeft dan ook niet zo'n grote aardekracht bij. Het heeft al iets aards. Witte bonen ervaar ik als een minder zwaar, minder aardse peulvrucht. Het gaat er in een maaltijd om zo goed mogelijk een balans te brengen. Wanneer ik een week lang voor een groep kook, dan is deze balans na een paar dagen te merken. Er valt de gasten iets bijzonders op. Ze voelen zich op hun gemak."

Bodemleven en darmflora

Marion vertelt enthousiast verder: "En wat die granen en peulvruchten betreft: het leuke is, deze combinaties werken ook goed op het land. De granen en peulvruchten die naast elkaar staan in dit rijtje, doen het ook heel goed

naast of na elkaar op de akker. Omdat ze bijvoorbeeld insecten afstoten waar het andere gewas last van kan hebben of omdat ze op welke manier dan ook de groei- en bloeiwijze van de ander versterken. Deze combinaties hoeven niet persé in één maaltijd. Aminozuren blijven minimaal een etmaal beschikbaar om met de juist aanvullende aminozuren weer nieuw eiwit te vormen. Peulvruchten zijn vaak zwaar verteerbaar en hebben een sterk aardende werking. Je kunt ze beter

zwaarder zijn. Mensen in een zonnig klimaat met veel licht kunnen wel wat aarde-kracht gebruiken."

Het valt mij op dat de combinatie haver en adukibonen een uitzondering is in het rijtje. Deze kunnen nooit bij elkaar op het land staan omdat ze in een verschillend klimaat groeien. Op welke manier je ook kijkt naar dit rijtje, er is altijd wel een combinatie die, zo bekeken niet klopt. Geen zienswijze geldt voor elke combinatie. Ik zie het rijtje als een

tarwe	+ erwten
rijst	+ soja
gerst	+ kikkererwten
gierst	+ linzen
rogge	+ adukibonen
haver	+ bruine bonen
mais	+ witte bonen
boekweit	+ capucijners
kamut/spelt	+ nierbonen
quinoa/amarant	+ zwarte bonen

Bronnen: Udo Renzenbrink 1983, Wil Herman 2001

verteerbaar maken door een stukje kumbu, zeewier, mee te koken en ze te combineren met verwarmende kruiden. Hiermee voeg je ook lichtkracht toe. Ik raad aan om twee of drie keer per week peulvruchten te eten. Ik denk dat wij peulvruchten uit ons klimaat beter kunnen verteren dan bijvoorbeeld uit een tropisch klimaat. Aduki bonen bijvoorbeeld kan ik minder makkelijk verteren. Dat voel ik al in mijn mond. Ik moet harder kauwen, dan bij bijvoorbeeld bruine bonen. Ik denk dat in het algemeen bonen uit een warm klimaat

uitnodiging om te experimenteren met de combinaties en om op een subtiele manier te ervaren wat ze mij brengen.

We zijn even stil om te kunnen eten met aandacht. Het vlees op mijn bord is lekker gekruid en toch staan de laatste happen mij tegen. Ik ben gek op vlees, eet het weinig en kan daarom uitkijken naar een heerlijk gebraad stukje. Toch valt deze eend mij zwaar en heb ik behoefte aan meer groente, aan iets fris. De verhoudingen kloppen niet. Veel meer vlees dan groente. Ik vertel Marion dat het

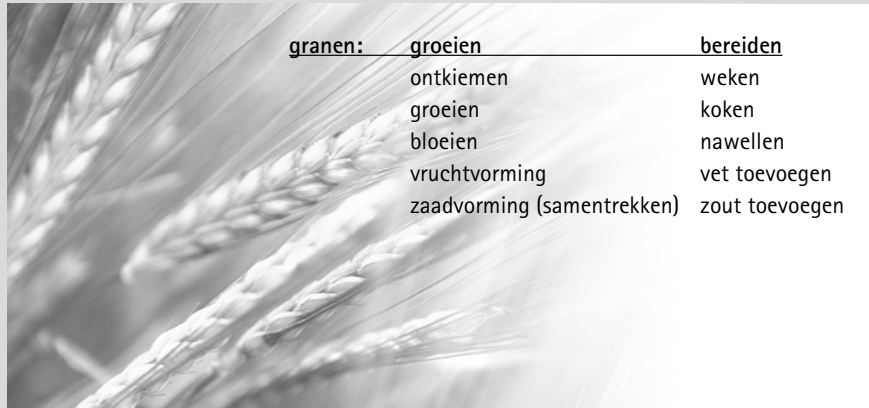
me is opgevallen dat de werking van meer processen en principes uit de biologisch-dynamische landbouw en veeteelt ook van toepassing zijn in een gezonde keuken. Ook bij goed voer voor het vee gaat het niet om zo veel mogelijk eiwitten. Juist niet. Geen krachtvoer. En op de akker? Het bodemleven gedijt goed met compost die grotendeels uit plantaardig materiaal en daarnaast ook uit dierlijke mest bestaat. Zo gaat het ook verder, langs de keuken op ons bord. Een gezond

soorten op zijn land verbouwt.

Van last naar inspiratie

Het gaat mij aan het hart wanneer vetten en oliën verkeerd worden gebruikt. Dat de zuivere voedingsstoffen en krachten van oliën, soms in natuurlijke molens, verloren gaan omdat ze te heet worden. Of wanneer de waardevolle Demeter boter aan de kant wordt gezet voor margarine.

Hoe zorg je ervoor dat jouw cursisten de soms



voedingspatroon bestaat uit meer plantaardige eiwitten en vetten dan dierlijke. Marion: "Plantaardige voeding is basisvoeding. Vlees en zuivel zijn producten voor erbij. Plantaardige voeding zorgt voor een goede darmflora en daarmee voor een goed immuunsysteem." Zo is de zorg voor onze darmflora net zo belangrijk als de zorg voor het bodemleven van onze akkers. En kun je zeggen dat de 3-ledigheid in groenten op tafel een verlengstuk is van de vruchtwisseling. Een kado aan onze spijsvertering en een ode aan de boer, die alle

ingewikkelde informatie als inspiratie in de keuken ervaren, en niet als belemmerend, bijvoorbeeld in het geval van de vetten waarbij de informatie ook nog eens de gangbare visie tegenspreekt? Hoe gebeurt het dat mensen zich verbinden met de 3-ledigheid van de groenten en het weken, koken en wellen van granen?

"Ik kook met de mensen samen. Ze gaan het zelf ervaren en daarbij ben ik een voorbeeld. Ik heb mezelf te laten zien en daarbij is het voor mij noodzakelijk om authentiek te zijn.

De Groene Kookacademie

Een nieuwe opleiding voor thuis-koks en professionals. Je leert koken zonder daarbij een recept nodig te hebben. Je leert productkennis in te zetten, keukentechnieken te beheersen en je zintuigen goed te gebruiken. Deze opleiding start in februari en wordt gegeven door Johannes Kingma, Peter van Berckel en Marion Pluimes. Meer informatie zie: www.groenekookacademie.nl.

Daarnaast geef ik oefeningen mee naar huis, om te verbinden en een eigen visie te ontwikkelen. Zij gaan dan iets lijflijk onderzoeken, een voedingsleer bijvoorbeeld. Ga maar zelf een tijdje macrobiotisch, ayurvedisch eten of met de oerdis aan de slag. In het begin van de opleiding zijn mensen enthousiast, dan komt er een periode waarin ze zich afvragen waar ze in godsnaam aan begonnen zijn. Op dat moment is het belangrijk om dat wat zich als beperkingen voordoet, te omarmen. En daarna komt de euforie. Zo van aha, nu heb ik het. Dan kan er een wereld opengaan, een wereld van begrip, creativiteit en verbondenheid." En dan zijn we bij het toetje aangekomen. Vijf keer klein, mooi en zoet. De suiker werkt als kunstmest. Ik voel de verleiding van meer, meer, meer. We genieten en kunnen gelukkig stoppen wanneer het zoet niets meer te bieden heeft en begint te vragen. ☺

Dynamisch Perspectief

Zwarte braak, kan dat?

Wouter Woets, teeltadviseur biologische landbouw, reageert op het verslag van het bezoek dat BD-Jong aan de familie Vos bracht. Niek en Michiel Vos geven hem antwoord.

Het verslag over de excursie van BD-Jong naar het bedrijf van de familie Vos in DP 2011-4, roept meer vragen op dan dat het antwoord geeft. Zoals: 'Je moet die bodem dwingen om rust te nemen' staat er. Wat wordt daarmee bedoeld? 'Een braakperceel zoals braak bedoeld is: Zwart houden van de grond, een heel seizoen lang'. Zo'n uitspraak verwacht je van een gangbare boer die het beste met zijn land voor heeft, maar geen weet heeft van bodemprocessen.

Voor een biologisch bedrijf is bodemvruchtbaarheid de prioriteit, de basis die tot succes leidt en de meeste teelttechnische problemen voorkomt. En tevens een garantie dat voedselproductie op peil blijft zonder technische kunstgrepen als genetische

manipulatie. Bodemvruchtbaarheid verbeteren doe je niet door zwart houden, daarmee kom je in een neerwaartse beweging. Zon, wind, regen en temperatuur zorgen ervoor dat in de bovenlaag de organische stof, het belangrijkste onderdeel, verbrandt, wegwaait of wegspoelt. Het bodemleven sterft voor een deel af en wormen worden naar diepere lagen gedwongen. Slechts in extreme gevallen kan braaklegging een kortdurend hulpmiddel zijn om daarna een betere bodemvruchtbaarheid te realiseren. Een manier om een onkruid als kweekgras snel kwijt te raken bijvoorbeeld. Is dat soms het geval bij de familie Vos?

Volgens het verslag 'zit de kracht van het toedienen van

de preparaten in de handeling, de manier waarop je bezig bent, misschien wel bijna meditatief. Die benadering kan ik onderschrijven, maar hoe verhoudt zich dat tot de, in mijn ogen, ruwe, onbehouwen werkwijze van braaklegging van de grond? Grond moet je koesteren, nog meer dan preparaten, als je resultaten wilt. Er zijn tientallen goede boeken geschreven over bodemvruchtbaarheid. Braaklegging als positieve bijdrage komt daar nauwelijks of niet in voor. Het boek 'The Rape of the Earth', geschreven in opdracht van de Amerikaanse regering, wijst juist op de wereldwijde, negatieve gevolgen van braaklegging.

De BD-Vereniging is inmiddels 70 jaar. Het Bolk instituut timmert al meer dan 30 jaar aan de weg. Een bron van kennis, informatie, teelttechniek en ervaring is beschikbaar voor de jongere generatie, die het alleen daarom al beter moet doen dan de voorgaande. Dat de BD-Jong afdeling in hun

verhaal braaklegging als aspect van bedrijfsvoering kritiekloos en niet onderbouwd weergeeft, tempert de hoop dat de nieuwe generatie er beter in zal slagen de verschillen tussen de gangbare en biologisch-dynamische landbouw duidelijk te maken aan consumenten, beleidsmakers, etc. zodat uiteindelijk voor steeds meer mensen de biologische werkwijze inderdaad de logische keuze wordt.

*Wouter Woets
Preston Candover, Engeland*

Beste Wouter,

Bijna de helft van de avond hebben we aan deze discussie gewijd. De meeste van de BD-Jongeren hebben een agrarische opleiding genoten en zijn dus wel degelijk goed op de hoogte van hoe het hoort. Maar juist daar ligt ook een kwaliteit van deze jongeren. Ondanks hun achtergrond

staan ze open voor andere en nieuwe ideeën.

We kunnen ons je reactie voorstellen. Feitelijk gezien gaat je verhaal in zijn algemeenheid op. Maar voor ons staat zwarte braak niet op zich, het is ingebed in een extensief bouwplan. Dit ziet er als volgt uit: Aardappels, braak, luzerne (een cadeautje voor je grond), maïs of peen, uien, haver (met klaver). Op het braakperceel wordt begin augustus luzerne ingezaaid. Toen ik 6 jaar bd-boer was, ontdekte ik dat ik steeds meer wortelvuil kreeg. Dit bedrijf heeft een te grote omvang om dit elke 14 dagen met een riekje na te lopen, het idee van braak was geboren.

Het heeft ook een niet feitelijke kant. Na zoveel jaar (24) krijg ik zelfs wel eens de indruk dat de grond te rijk is. En elke 7 jaar een rustjaar is een beetje in de lijn dat wij als mensen om de 7 dagen ook een rustperiode nodig hebben. Het kan goed zijn

dat juist in die rustperiode andere, misschien niet meetbare, stoffen zich in de grond aansterken.

Als we de lijn doortrekken en kijken wat echt ideaal voor de grond is (wat de grond echt wil) dan kom je uit bij permanente begroeiing en compleet met rust gelaten worden, dus ook zeker niet met een trekker erop. Maar je bent boer en wil mensen voeden. Dit geeft al een voortdurende aanslag op je grond. Nu denk ik dat wij zorgzaam met de grond omgaan: door een ruime vruchtwisseling, wij verrijden zelden ons land en we beregenen niet.

Om bovengenoemde redenen denken wij dat we dit offer van de grond mogen vragen. We zien ook dat het goed is. Graag nodigen wij je uit om dit komende zomer zelf te aanschouwen.

Niek en Michiel Vos

BioVak 2012

Vorig jaar was er op de BioVak voor het eerst een 400 m² groot BD/Demeterplein, en dat is in beurstermen heel groot! Het was een hele zoektocht ontwikkelingsgerichte "BD" met het marketinggerichte "Demeter" te combineren. De BD-Vereniging is vooral actief op het sociaal/culturele gebied terwijl Stichting Demeter een economisch/juridische insteek heeft. Voor 2012 is er een iets minder ambitieuze oppervlakte (250 m² BD- informatie en beleving) de plannen zijn er niet minder ambitieus om:

- Een fototentoonstelling van Frederiek Bosch waarin de vitaliteit van de BD-landbouw en de BD-productverwerking artistiek en verrassend in beeld wordt gebracht.
- Een aangrenzend horecaplein

met uitsluitend Demeter-producten.

- Een demo-winkel vol producten waaraan de bezoeker kan ervaren hoe compleet het assortiment is, dat verkrijgbaar is in Demeter kwaliteit.

Het thema van de BioVak is omschakeling. Met "doorschakeling" wordt die lijn op het BD/Demeterplein doorgezet. Het thema bedrijfscontinuïteit, maakt onderdeel uit van het workshopprogramma en de inspiratie op het plein. "BD jong", de aanstormende generatie BD werkers, is zichtbaar en hoorbaar aanwezig op de beursvloer. Het Demeterplein is een co-productie van Stichting Demeter, BD-Vereniging, Stichting BD Grondbeheer en Warmonderhof Opleidingen.

Actualiteit in de Aardespiegel

De Aardespiegel is een wekelijkse email-krant die actualiteit belicht vanuit de antroposofie en elke donderdag in de loop van de ochtend verschijnt. De Aardespiegel is een initiatief van Jac Hielema en wordt uitgegeven door Stephan Geuljans en Jac Hielema. Het eerst nummer verscheen op 8 september 2011. De krant is onafhankelijk en wordt financieel gedragen door lezers/donateurs. www.aardespiegel.nu

Dynamisch Perspectief



Moederlijk Melkschenken

Ooit gefascineerd staan kijken hoe een kudde koeien langzaam 'door de bocht gaat'? Sietske

Klooster heeft daar duidelijk oog voor. Je ziet het gebeuren op een foto op haar website

www.sietskeklooster.nl. Sietske noemt zichzelf ontwerp-chooreografe. "Ik ontwerp bewegingen; een kruisbestuiving van dans en design. Ik ontwikkelde een ontwerpbenadering waarin ik mijn kennis en ervaring uit de dans- en de ontwerpwereld combineerde. Op de Zonnehoeve vond ik bewegingsruimte en een geweldige proeftuin om mijn ontwerpen proefondervindelijk te ontwikkelen."

Project Herwaardering BD melk

Sietske is nu bezig met een nog pril project over herwaardering van BD-melk. Door een nieuwe manier van consumptie van BD-

melk te ontwerpen wil zij laten zien dat de waardering (ook letterlijk in geld) samenhangt met de waarneming van melk. Hoe schenk je het, hoe drink je het, hoe proef je het daardoor (dat is de bewegingskant). Hoe kan je dat schenken en drinken en proeven faciliteren met het ontwerp van bijvoorbeeld de verpakking, een kan, glazen.... (dat is de ontwerp kant). Binnen het project GebaarBoerBurger werkt zij met haar compagnon Annamariëke van IJzendoorn aan soortgelijke onderwerpen. "Ik zoek naar wegen om dit project uit te bouwen tot iets substantieels, om de markt wakker te schudden."

Pergola Dag

Jonge tuinders die in het afgelopen jaar zijn gestart met een nieuwe groentekwekerij, vertellen over hun ervaringen op de jaarlijkse Pergola Dag op 14 december a.s. in Wageningen. De jonge ondernemers betrekken burgers heel actief bij hun

bedrijf, volgens de principes van Community Supported Agriculture (CSA). Zoals Jan Jaap Scholten, die startte met zelfpluktuin de Nieuwe Akker in Schalkhaar bij Deventer. Of Pieter Lammerds, die aan het Honingblokpad in Wageningen de akkers

van groentekwekerij De Nieuwe Ronde uitbreidde. Op de Pergola Dag delen zij hun successen, en natuurlijk hun lastige punten, met boeren en tuinders en overige geïnteresseerden.

De Pergola Dag heeft een interessant programma met nieuwe

tuinders, leerzame werkgroepen en genoeg tijd voor de deelnemers voor een gezellige lunch. Het programma is te vinden op www.bdvereniging.nl. Deelname aan Pergola Dag uitsluitend na aanmelding via e-mail: egbert.lantinga@gmail.com

Phileen's column

TANDELOOS BIDDEN

Soms denk ik er wel eens na over hoe het mij vergaat als ik heel oud mocht worden. Vooral als ik niet meer voor mezelf kan koken. Dat lijkt me op dit moment een van de erge dingen van oud worden, erger nog dan een rollator of rummicuppen in dagopvang. De liefdeloze, levenloze, gaarkeukenprak die in een isolatiedoos wordt afgeleverd. Of nog efficiënter; met zes porties ingevroren wordt gebracht zodat je er elke dag een in de magnetron kunt schuiven. Eten waar elke vitaliteit uit ge-

fabriekt is, dat volgens strakke protocollen en hygiënevoorschriften door uitzendkrachten met plastic handschoenen is geassembleerd. Als ik niet meer voor mezelf kan koken is dat eten mijn gruwelijke lot. Maar toen las ik een artikel in de krant over de vele vrijwilligers in het ziekenhuis. Een grote groep is daar dagelijks bezig met beddenvervoer. Die mensen hebben er plezier in om bedden naar de operatiekamer en weer terug naar zaal te rollen. Ondertussen maken ze nog

een opbeurend praatje met de patiënt. De vrijwilliger! Er moeten toch mensen bestaan die plezier aan koken hebben en die graag eens in de zoveel tijd met anderen in de keuken willen klooiën. En er zijn zoveel instellingen waar de keuken werkeloos staat omdat het koken is uitbested. Het hoeven voor mij geen culinaire hoogstandjes te zijn. In mijn ideale keuken waar mijn maal wordt bereid, zie ik vrolijke mensen die met blote handen en smoezelige schorten kletsen en lachen en

verse seizoensgroenten eigenhandig hakken en snijden. Die in pannen staan te roeren, af en toe een likje nemen en die de ene keer per ongeluk iets laten aanbranden of een andere keer het zout vergeten, maar elke keer met passie en vreugde mijn eten bereiden. Voor zo'n maaltijd wil ik bidden en de vrijwilligers mijn dankbare lach schenken, desnoods met een tandeloze mond. ☺

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

Helden van de Smaak 2011

Karin Wanders van biologisch-dynamisch bedrijf De Saanenhof (Heeze) won de publieksprijs Helden van de Smaak 2011. Magdalène en Nico Captein (Zoeterwoude) zijn volgens vakjury Nationale Helden van de Smaak 2011. De verkiezing stond dit jaar in het teken van ambachtelijke boerenzuivel en kaas. Op De Saanenhof, het bedrijf



van Jan en Maria Wanders en hun kinderen Karin en Jan, wordt al 30 jaar geitenkaas gemaakt. Bijzondere kaas die ook aftrek vindt bij enkele toprestaurants in de regio. Het bedrijf legt zich toe op waar het goed

in is: rauwmelkse Heezer geitenkaas. De Saanenhof werkt biologisch-dynamisch. Al het ruwvoer voor de 700 geiten komt van het eigen bedrijf of uit de regio. Hiervoor werkt de Saanenhof onder meer samen met het Brabants Landschap. De Saanenhof houdt de geiten volgens de seizoenen. Dat betekent: aflammeren in het voorjaar en kaasmaken in het voorjaar en de zomer. De geiten geven volop melk in het seizoen waarin veel en vers voer beschikbaar is. Dat proef je terug in de smaak van de kaas.

In Memoriam Tom van Gelder

Op 16 november is Tom van Gelder overleden. Velen kennen Tom als leraar Fenomenologie van Warmonderhof, waar hij 20 jaar werkzaam is geweest. Tot het laatst is Tom actief geweest in het overdragen van wat hij vanuit antroposofie en fenomenologie ontdekte. In de volgende Dynamisch Perspectief schrijven we meer over zijn leven en werk.

Roekhesreking

Toegang tot de sterren



In de nieuwe Sterren- en Planetenkalender 2012 richt Liesbeth Bisterbosch onze aandacht op Venus en Mars. Volgend jaar zullen deze planeten goed zichtbaar zijn. De roodkleurige Mars zal in de eerste maanden steeds meer toenemen in glans terwijl hij tussen de sterren van de Leeuw danst. Venus zal in juni voor de Zon langs trekken! Zij wordt van prachtige avondplaneet in de lente een opvallende ochtendplaneet in de herfst. De bewegingen van Venus en Mars lijken in sommige maanden verassend veel op elkaar. Andere maanden tonen ze zich geheel verschillend.

Het vermogen om iets van het unieke karakter of zelfs kwaliteit van de planeten waar te nemen komt bepaald niet aanwaaien. Het vraagt veel waarnemingsoefening. De kalender stimuleert hiertoe en die inspanning wordt beloond. Er ontstaat geleidelijk aan gevoel voor de verschillen tussen een rood, geel of blauw-

kleurig schijnsel, een helder nachtblucht of teder schemeringslicht, het met de sterren meebewegen (Saturnus, Jupiter en Mars) of het met de zon meebewegen (Venus en Mercurius).

In de kalender worden spannende afbeeldingen van de dierenriem gebruikt, gebaseerd op Oud Babylonische afbeeldingen en aanwijzingen van Rudolf Steiner over het karakter van het beeld. Ter verduidelijking van de banen van de planeten zijn in de nieuwe kalender deze tekeningen vergroot. De afbeeldingen laten zien hoe indrukwekkend de gestalten zijn die iedere nacht als oerbeeld voor ons aan de sterrenhemel verschijnen.

*Prijs: € 19,50 (incl. geschenkdoo).
Te verkrijgen: via het Odingroentepakket, boekhandelaars, www.kerckeboschboek.nl of het bedrag overmaken naar Kerckebosch, Zeist 35 99 05 (bij meerdere ex. geen verzendkosten).*

>> zie elders in dit nummer

13 dec >> **Essentie en Toekomst van BD**

Workshop als voorbereiding van de winterconferentie op het bureau van de BD-Vereniging in Dronten. van 14 - 17 u. Informatie en aanmelding: 0321 315937

14 dec >> **Pergoladag**

De jaarlijkse uitwisselingsdag voor boeren, tuinders en overige belangstellenden vindt dit keer plaats op Proefboerderij Droevendaal, Kielekampsteeg 32, 6708 PC te Wageningen.

16 dec **Biofotonen, ons levenslicht?**

Nieuwetijdse Geneeswijzen Baarn organiseert een congres over biofotonen en gezondheid. Doelstelling is inzicht te geven in de rol van biologisch elektromagnetisme en de lichtemissie van de mens in relatie tot levenskracht en zelfherstellend vermogen. Ook is er aandacht voor een antroposofische visie op het licht in de mens. Zie www.nieuwetijdsegeneeswijzen.nl

15 - 20 jan **Wie werde ich zukunftsfähig?**

Werkweek in Dornach, Zwitserland, voor mensen die beroepsmatig in het BD-Veld actief zijn. Informatie en aanmelding: sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch

18 en 19 jan >> **BD/Demeterplein**

Op de Biovak in de IJsselhallen in Zwolle. Een plaats voor ontmoeting en inspiratie.

15 feb en 7 maart 2012 >> **Winterconferentie BD-Vereniging** in Merksplas en Dronten

21 jan **Korfimkeren**

Film over het imkeren op de Luneburgerheide. Hoe gaat dat met 1500 volken in het hoogseizoen? Bij Weleda Zoetermeer. zie www.bdimkers.nl

24 jan **Koe, bij en regenworm**

Regiobijeenkomst in Meppel met lezing door Henk Wansink. Zie www.bdimkers.nl



**Freie Hochschule
für Geisteswissenschaft**
Sektion für Landwirtschaft

Landwirtschaftliche Tagung

1. bis 4. Februar 2012 am Goetheanum

Vorwärts zu den Quellen
**Biodynamische Landwirtschaft –
was ist wesentlich?**

Unter Mitwirkung von:

Ole von Uexkull

Right Livelihood Award Foundation, Schweden

Helmy Abouleish

Sekem, Ägypten

Anand Mandaiker

Christengemeinschaft Deutschland/Indien

Volker Biesenbender

Musik, Schweiz

Als grosse Tagungsgemeinschaft widerspiegeln wir die Vielfalt der weltweiten biodynamischen Bewegung. Das Arbeiten aus dem biodynamischen Impuls gestaltet sich anders für die verschiedenen Klimazonen, für die mannigfaltigen Betriebstypen, für jede Generation, für die unterschiedlichen Forschungsrichtungen und -methoden. Es wirkt in verschiedenen Formen für Schulgärten und Grossbetriebe, aber auch für Produktion, Verarbeitung, Handel und Konsumenten, anders für den Blick in Richtung Kultivierung der Natur oder in Richtung Gestaltung der sozialen Gemeinschaft.

Ausgehend von dieser Vielfalt stellt sich die Frage, was uns verbindet. Welche Gemeinsamkeiten teilen wir? Dabei meint die Frage nicht ein Sortieren nach Gemeinsamem und je Verschiedenem, sondern sie zielt in die Tiefe: Welches sind die gemeinsamen Quellen? Was ist das Wesentliche am Biodynamischen? Es ist unser eigenes Wesen, was uns zu dem Wesentlichen in der Welt führen kann. Wir haben versucht, die Tagung so zu gestalten, dass diese Wesensbegegnung stattfinden kann.

Nach den einführenden Darstellungen am Mittwoch orientiert sich der Donnerstag an der Frage: Was ist für mich das Wesentliche im praktischen Tun? Am Freitag liegt der Fokus auf demjenigen, was jeden von uns im Landwirtschaftlichen Kurs von Rudolf Steiner inspiriert. Am Samstag kommt die Anregung aus dem Umfeld: Welche Zeitereignisse sind mir wesentlich, wecken mich auf, berühren mich existenziell?

In den Vertiefungslaboren am Vormittag arbeiten wir gemeinsam mit Elementen aus dem U-Prozess, ähnlich wie bei der letzten Tagung. In der dialogischen Begegnung mit dem anderen wird es möglich hindurchzuhören – zum Wesentlichen vorzustossen. Dieses wird am Nachmittag in den künstlerischen Kursen belebt und durch die Kurzreferate „Erlebnisskizzen des Wesentlichen“ eingereiht in die Vielfalt. Im Plenum versuchen wir, das während des Tages Gefundene zu synthetisieren und dem morgendlichen Impulsreferat ein Echo zu geben. Die Lesung und Besprechung des Michaelsbriefes leitet durch die Tagung: Der Pendelschlag von Wachen und Schlafen ermöglicht uns selbstbestimmtes Tun im Dienste des keimenden Lebens der Erde.

Die Tagung durchläuft als Ganzes einen Drei-Schritt, genauso wie jeder einzelne Tag: Von der Vielfalt der Praxis führt der Weg durch die individuelle Wesensbegegnung zu gemeinsam gefundenen Kernsätzen des biodynamischen Landbaues als zeitgemässe Antwort auf die Frage: Welche sind unsere gemeinsamen Quellen?

Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum

Goetheanum

Anmeldungsunterlagen bitte anfordern unter:

- Post: Sektion für Landwirtschaft, Goetheanum, Postfach, CH-4143 Dornach 1
- Fon: +41 (0)61.706 42 12 / Fax: +41 (0)61.706 42 15
- Mail: sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch
- www.sektion-landwirtschaft.org



Ik ben lid van de BD-Vereniging

Tom Eitjes

44 jaar, woont in Zutphen, is vader van drie jongens en wiskundige

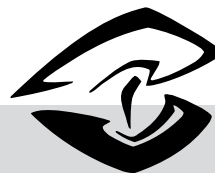
Sinds: Drie jaar. Bio voor mijn eten was al lang logisch. Door de melkpakken en de appelmoes-etiketten met Demeter-keurmerk te lezen verdiepte mijn gevoel zich.

Waarom: Energetisch gezonde voeding is helend voor de aarde en helend voor de mens. Dan voel ik dankbaarheid.

Enthousiast: Momenteel lees ik de landbouwcursus. Het is een heldere tekst, die me nog bewuster maakt hoe de mens verbonden is met de kosmos en hoe wij met meer begrip kunnen zorgen voor gezonde landbouw.

Nog geen lid? Meld je aan!

0321 315937 www.bdvereniging.nl



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

DYNAMISCH PERSPECTIEF
2011 – winter – 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 4 jan, agendaberichten tot 30 jan. DP 2012-1 verschijnt 25 feb. 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 Koemestpreparaat maken op Warmonderhof, foto: Reggy Waleson.

Vormgeving Fingerprint, Witzenhuisen 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 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 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.

Verbindingen

Jan Vermeulen, leerkracht Vrije school Zwolle

Een jaar geleden, in de verwachtingsvolle tijd van eerste advent, vertelde ik Daniëlle Wessels, een collega van mij, over mijn eerste avonturen in Oekraïne. Ik was gastdocent tijdens een seminar in de stad Odessa en ontmoette daar boer Yuriy. Hij onderzocht of het leerkracht zijn op een Vrije school iets voor hem was. Met zijn vrouw Maria woonde hij in sobere omstandigheden op een kleine boerderij. Met toewijding en liefde droeg hij zorg voor de aarde en hij verdiepte zich in het biologisch-dynamisch tuinieren. Hij had al twaalf composthopen gemaakt en gebruikte de BD-preparaten. Ik was geraakt en vastbesloten hen op mijn tweede reis in januari te bezoeken. Daniëlle, mijn Zwolse collega, vertelde mij ook háár verhaal. Ze was op zoek naar een bestemming voor poppen, poppenkleertjes en viltten rondjes met afbeeldingen van

sprookjes. Die had Adri Bakker aan het sterfbed van haar man Jaap gemaakt. Jaap en Adri waren pioniers in het maken en onderzoeken van BD-compost.

Met mijn verhaal had Daniëlle een bestemming gevonden voor de opbrengst van het bezield handwerk van Adri: boer Yuriy en zijn vrouw Maria zouden dit geld heel goed kunnen gebruiken voor hun boerderij. De verkoop op de herfstmarkt bracht in een mum van tijd € 250,- op, een maandsalaris in Odessa. Drie dagen later stierf Adri bij een busongeluk in Peru.

Tijdens de opening van het tweede seminar in Odessa vertelde ik deze voorvallen in de vorm van een sprookje: Er waren eens twee boeren in een land hier heel ver vandaan... Maria begon te huilen toen ze voelde waar het naar toe ging. Yuriy zei na het verhaal tegen haar: "Ach Maria, ik heb je toch gezegd dat we vertrouwen moeten hebben in de weg die we zijn ingeslagen. Het komt

goed!" Hun plannen deelden ze met mij: een kinderleerwerkplaats inrichten voor het ervaren opdoen met voedsel verbouwen, het opslaan voor de winter, ermee te koken en leren hoe dieren te verzorgen.

In oktober bezocht ik ze weer. Ze begonnen met de bouw van een onderkomen voor een medewerker en ze gaven een naam aan hun leerwerkplaats: Vidarjanka, naar de Germaanse god Widar, de beschermer van de levenskrachten van het opgroeiende kind. Het boek Chromatography van Jaap en Adri had ik meegenomen. Met vrienden willen Yuriy en Maria daar graag een Russische vertaling van maken.

Verwonderd en dankbaar ben ik om één van de vele verbindende schakels te zijn in het verrijzen van dit hoopgevende initiatief. Ik hoop dat het sprookje doorgaat en het boek in Oekraïne "in goede aarde" valt. ☺

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



zuiver @zuivel



Biologische kwaliteit van oudsher!

De zuivelfabriek in Limmen was de eerste verwerker van biologische melk in Nederland. Vanaf de oprichting van de fabriek in 1905 is er een rijke zuivelkennis opgebouwd. Die proeft u sinds 1980 in de beste kwaliteit biologische en biologisch-dynamische zuivel. 130 veehouders leveren dagelijks hun verse melk voor Zuiver Zuivel producten. Via de houdbaarheidsdatum op de verpakking kunt u terugvinden van welke veehouders de melk in uw product onder andere afkomstig is. Kijk voor meer info op www.zuiverzuivel.nl.



Samen met de natuur
www.zuiverzuivel.nl



demeter