

Dynamisch Perspectief

Ledenblad van de Vereniging voor
Biologisch-Dynamische Landbouw & Voeding



Feestmalen ter ere van ons jubileum • 'Het zit helemaal scheef met de melkprijs' • Op weg naar antibioticavrije veehouderij • Hoe bakt de bakker?

Dynamisch Perspectief

redactioneel

HOGE PRIJS

Het woord antibioticum komt uit het Grieks. Het etymologisch woordenboek beschrijft: gr. *anti* [tegen] + *bios* [leven]. Biologisch-dynamische boeren willen natuurlijk het liefst geen 'tegen-leven' gebruiken. Het draait in de BD immers om het samenspel van alles wat leeft. Het bedrijf zelf is een levend wezen; iets dat Tineke van den Berg in 'BD-Juwelen' prachtig beschrijft.

Anne Koekkoek werkt al jaren gegarandeerd antibioticavrij. Het is ondertussen overduidelijk dat de toenemende resistentie van bacteriën een serieus gevaar vormt voor de volksgezondheid. Overduidelijk is ook dat het probleem veroorzaakt is door excessief antibioticagebruik in de veehouderij. We mogen dus met zijn allen trots zijn op boeren als Anne.

Daarom vind ik het zo zuur dat hij en zijn collega's beloofd worden met een melkprijs waarmee ze net – of net niet – hun schulden bij de bank kunnen afbetalen. Hoeveel miljoenen euro's moeten er wel niet worden uitgegeven om het probleem van de resistente antibiotica aan te pakken? Die torenhoge maatschappelijke kosten zien we niet terug in de gangbare prijzen. En dan denken mensen dus dat die BD-melk zo duur is ...

Ellen Winkel, hoofdredacteur,
ellen@schrijfwinkel.nl



03	Dynamisch Portret: De Harmannahoeve
08	Winterconferentie 2012
09	BD-ervaar-leer-en-beleefdag
10	75 jaar BD-Vereniging: feest mee!
11	Update BD-Jong
12	BD-Jong: Het ideale boerenbedrijf van Karin Stolk
14	Landbouwcurcus 2.0 - Vijfde voordracht
15	Jaarverslag BD-Vereniging 2011
20	In memoriam: Maria Thun
21	Naar een antibioticavrije veehouderij
24	Hoe de bakker zijn brood bakt
28	Perspectief
32	Agenda
34	Colofon en Leden-service
35	BD juwelen

BD-boeren lopen voorop

21 Op weg naar een antibioticavrije veehouderij

BOERgondisch feestmaal

10 Feest mee met ons 75-jarig jubileum

De kunst van broodbakken

24 Vier bakkers over hun vak

De Harmannahoeve 'Het zit helemaal scheef met de melkprijs'

Anne Koekkoek moest en zou boer worden, al had hij geen land, geen melkquotum en geen rijke suikeroom. Zeg hem niet dat iets niet kan. Sinds 23 jaar boert hij samen met zijn vrouw Anneke op de Harmannahoeve. Hij werkt gegarandeerd antibioticavrij en strijdt voor koeien met hoorns en een goede melkprijs. *Tekst en foto's: Andries Palmboom*

Anne Koekoek bracht in zijn jeugd de vakanties door op een camping in Friesland. Altijd was hij te vinden op de boerderij aan de overkant van de weg. Op de eerste vakantiedag namen zijn ouders in de loop van de ochtend vanuit Anna Paulowna (NH) de auto, maar Anne stapte als 12-jarig jongetje al 's morgens om vijf uur op de fiets en reed in zijn eentje de Afsluitdijk over. Zo kon hij misschien nog net het laatste stukje van het melken meemaken ...

Anne moest en zou dus boer worden, al was zijn vader gewoon gymleeraar. Op Warmonderhof was hij in 1978 met 16 jaar de jongste leerling. Hij ontmoette er zijn latere vrouw Anneke Hoekstra, die net zo min uit een boerenest kwam. Na Warmonderhof stond hun doel vast: een melkveebedrijf. Aan de koffietafel vertellen ze in geuren en kleuren over net geredde afzet, over stalbouw met op het nippertje een vergunning en over kwark maken in een nog onbetegelde ruimte.

Vanillevla

Anne: "Nog zonder bedrijf kochten we in 1986 alvast een paar koeien, die we lieten weiden op gehuurd land. In die tijd speelde het melkplasp probleem. Door wetgeving moest de melkproductie geremd worden en er werden productiequota voor melk ingesteld. Zonder eigen land kwamen wij niet in aanmerking voor een melkquotum, dus voor ons geen vergunning om te melken."

Dat maakte jullie kansloos?

"Nee, want huisproductie van vanillevla bleek niet onder het quotum

te vallen, dus daar lag onze kans. In de keuken van een zorginstelling, de 'Michaelshoeve' in Brummen, heeft Anneke toen een tijdje vanillevla gemaakt en ik bracht het rond. Dit was noodgedwongen niet-biologisch, maar bij supermarkten in de buurt hadden we er afzet voor. Toen kreeg ik een ernstig auto-ongeluk. Hoe moest dat verder? In het ziekenhuis ontmoette ik bij toeval een buurman met te weinig melkquotum en een halfege stal. Hij wilde onze koeien wel onderbrengen. Aan mijn bed sloten we de deal. Toen konden we groeien. Zelfs de Aldi nam onze vanillevla af!"

Maar de buurman ging emigreren en Anne en Anneke hadden nog geen eigen bedrijf.

Anneke: "Toen kregen we een telefoontje. Of we niet in Friesland een boerderij wilden pachten? De eigenaar, een rijke excentriek uit de Randstad, wilde er graag een biologische boer op, maar op voorwaarde dat de overname tot stand kwam zonder dat we de boerderij hadden bekeken. *Take-it-or-leave-it*. We hebben het risico genomen en nu zitten we hier alweer 23 jaar."

Rust in de kudde

Vlak na de afgeblazen Elfstedentocht hebben dooi en striemende regenbuien van het erf een natte, modderige bedoening gemaakt. Maar een dapper winterzonnetje kondigt het voorjaar al aan. De lage zon schijnt diep de ruime open stal binnen, die simpelweg bestaat uit spanten met een dak erop. Anne bouwde er vooral zelf aan met tweede-

hands materialen, zodat de investering binnen de perken bleef.

Er heerst rust in de kudde. Met hekken is een ruimte van ongeveer veertig vierkante meter afgescheiden, waarin de stier en een tochtige koe zich met elkaar amuseren. Geen heftige taferelen, maar genoeglijk minnekozen en bij tijd en wijle een bespringing.

De stal ligt op een verhoging. Als je erin staat kun je rechtstreeks het weidse Friese land in kijken. Middenin de stal ligt de melkput er al even open bij. Tijdens de afgelopen vorstperiode gebeurde het melken bij min tien, maar dankzij een slim systeem met straalkachtjes en tempex-afdekking bevroren de melkleidingen niet.

Anne: "Beschutting tegen kou en wind speelt voor koeien geen rol. Als koeien de keuze hebben, kiezen ze voor buiten. Voordeel van deze stal is dat ik buitenom kan voeren, zodat er in de stal geen ruimte verloren gaat aan een voergang. Zo hebben de koeien extra ruimte en die hebben ze nodig vanwege hun hoorns. In mijn kudde komt weinig agressie voor, dus ook weinig stoetschade aan uiers. Ik houd de koeien langer aan dan gemiddeld. Daardoor zijn er weinig wisselingen en is er een stabiele rangorde. En als er strubbelingen zijn, dan ligt dat meestal aan mijzelf omdat ik niet alert was op verschuivingen in de rangorde. Want het is mijn rol als boer om de koeien als kudde te benaderen. Zou ik de koeien als individu benaderen, dan zou ik me eerder storen aan een individuele, opstandige koe en er dan vanaf willen."

Koeien hebben hoorns

Het toestaan van hoornloos gefokte koeien komt vanzelfsprekend ter sprake. In de discussie hierover was het immers Anne, die als eerste fel van zich liet horen (zie DP 2010-2 en -4). Hij vindt dat de Demeter Voorwaarden Commissie een fout begaan heeft door het houden van hoornloos gefokte koeien toe te staan. Het meeste stoort hij zich eraan dat er niet van tevoren is overlegd met de Demeter-boeren. "Er is onvoldoende gekeken naar de praktijk. Men heeft de toestemming op formele gronden gegeven." Volgens Anne heeft de wens voor hoornloos gefokte koeien puur te maken met ontoereikende stalsystemen: "De inrichting van de leefruimte in combinatie met het optreden van de boer als kuddebegeleider bepaalt immers het gedrag. De omgeving kan leiden tot gewenst gedrag, maar ook tot ongewenst gedrag. Het is net als met mensen. Ik bedoel: ik las een boek* over de soldaten die zich in de AbuGraib-gevangenis te buiten gingen aan vernederingen en martelingen. Het is misschien een te heftige vergelijking, maar ik las daarin dat hun ongewenste gedrag aantoonbaar voortkwam uit de conditionering door hun omgeving."

Anneke zet de argumentatie nog op een andere manier kracht bij. Ze haalt een Afrikaanse prent van de muur, waarop koeien archetypisch staan afgebeeld. "Als je de hoorns zou weglaten herken je er toch geen koeien meer in? Dan gaan ze eruitzien als varkens, ofzo!"

En dan nog een anekdote over deze kwestie: Anne had ooit een gangbare boer op bezoek. Tussen de koeien in de stal betoogde Anne hoe



weinig last hij had van stootschade, ondanks de hoorns. Maar het was deze boer niet eens opgevallen, dat de koeien hoorns hadden!

Waddenhoeve kwark

Een deel van de oude boerderij is omgebouwd tot een kleine zuivel-fabriek. Ook hier een toonbeeld van low-budget investeringen, maar effectief. De karmachine werd in een naburig dorp van de sloop gered, opgeknapt en nu draait hij alweer jarenlang feilloos. Een stapel Blokker-wasmanden staat klaar om gebruikt te worden om de kwark erin te laten uitlekken – een huiselijk tafereel.

Anneke verwerkt de helft van de eigen melk tot kwark, karnemelk, slagroom, crème fraîche, melk en yoghurt onder het merk Waddenhoeve. In de bosvruchten- en duindoornyoghurt zitten vruchten uit de waddenregio. De rest van de melk gaat naar Eko Holland Melk op Maat, de coöperatie van biologische melkveehouders.

Anne: "De Waddenhoeve producten zijn via de groothandels door heel Nederland te koop in natuurvoedingswinkels. Daar is helaas een prijsenslag aan de gang, die wij als kleine ambachtelijke Demeter-productent natuurlijk nooit kunnen winnen van de gangbare boeren die er een beetje Demeter-zuivel bij doen."

Anne en Anneke zijn blij, dat hun melk niet naar de fabriek gaat. Anne: "Het zit helemaal scheef met de biologische en biologisch-dynamische melkprijs. De markt wordt beheerst door de grote jongens. Daar spelen handelsbelangen en monopolievorming. De laagste prijs

wordt afgedwongen in plaats van de best mogelijke kwaliteit. Voor zo'n lage prijs is Demeter-melk kwaliteit eigenlijk onmogelijk. Zolang concurrentie de prijs bepaalt en niet ketenbrede samenwerking – zolang zie ik geen ontwikkeling. Demeter zou normen moeten opstellen voor de melkprijs, die door de hele biologisch-dynamische handelsketen gehandhaafd worden. Ik stel mij daar het Max Havelaar/Fairtrade-systeem bij voor. Kan Stichting Demeter geen rol gaan spelen in het certificeren van de Demeter-handelsketen, tot de winkels aan toe?" Voor Anne is dit geen nieuw terrein. Hij was immers de voortrekker om de Coöperatie Hermes op te richten. De ongeveer veertig Demeter-melkveehouders wilden hun krachten bundelen om met de handel tot afspraken te komen voor een eerlijke Demeter-melkprijs (zie DP 2010-2). "Met het voorlopige bestuur zijn we in 2010 intensief gesprekken gaan voeren met de Demeter-zuivelhandelaren. Dat was het voortraject voor de oprichting. Maar er was bij de uiteindelijke oprichtingsvergadering zo weinig animo van collega-melkveehouders, dat ik te weinig draagvlak voelde om ermee door te gaan. Coöperatie Hermes is toen helaas niet opgericht. Dat is jammer, want ik blijf vinden, dat de koppeling met de gangbare melkprijs moet worden vervangen door een Demeter-eigen afspraken-systeem. Schrijf daar maar eens een artikel over!"

Enigszins bitter: "Bovendien zwichten handelaars en winkeliers veelal voor lage prijzen. Met een beetje meer bewustzijn voor wat BD op de boerderij betekent, zouden zij er ongetwijfeld voor gaan om de nadruk

op voorlichting te leggen. Consumentenvoorlichting, dáár komt het op aan." Dat laatste klinkt dan toch als een hoopvolle oproep.

Antibioticavrij

BD-veeouders streven ernaar geen antibiotica te gebruiken. Het wordt echter in geval van uierontstekingen toegestaan als noodmaatregel (zie ook pag 21) Melk van een koe met een uierontsteking zorgt voor besmetting van de hele inhoud van de melktank en moet dus worden weggegooid. Een verliespost.

Jij werkt als een van de weinigen antibioticavrij?

Anne: "Ja, dat gaat eigenlijk probleemloos. Ik vertrouw op het zelfgezevende vermogen van de koe. Soms vraagt dat om wat extra geduld. Mijn ervaring is, dat een ontstoken speen meestal binnen een paar dagen genezen is. Zo niet, dan zet ik dat kwartier – die speen – droog. Veel verlies levert dat niet op, want een 'driespeen' geeft maar tien procent minder melk dan een gezonde 'vierspeen'. Meestal geeft zo'n koe het volgende seizoen weer volop melk uit alle spenen. Omdat ik mijn koeien langer aanhoud en omdat ik kijk naar de totale melkgift gedurende de levensduur, geeft zo'n ontstoken speen maar een klein rimpeltje in de totale melkgift. Mijn kudde is vitaal en robuust, mede doordat ik de balans tussen ruwvoer (hooi) en energierijk voer scherp in de gaten houd. Ik voer ze beperkt energierijk voer, want mijn koeien hoeven geen topprestatie te leveren, als ze maar lang gezond blijven. Er komt dan ook bijna geen uierontsteking voor. Bij metingen heeft mijn

melk altijd een laag celgetal. Het is mij opgevallen, dat hoe langer de kudde antibioticavrij is, hoe makkelijker het wordt. Dat hoor ik ook van collega's. Antibioticum doodt namelijk niet alleen de slechte bacteriën, maar ook de goede, zodat het natuurlijk evenwicht verstoord raakt."

Fokbeleid

Het klinkt het hele gesprek door: het gaat niet om maximale productie, maar om koeien die optimaal functioneren en lang gezond blijven. Daarop is dan ook het fokbeleid gericht. Het valt op, dat er in de kudde meerdere rassen door elkaar lopen: Brown Swiss, Zweeds Rood, Fleckvieh, Fries Hollands en Holsteins. Dat lijkt een rommeltje vanuit een idee van uniformiteit, maar er ligt een consequente zienswijze aan ten grondslag, die berust op het vakmanschap dat Anne in vele jaren heeft opgebouwd. Vraag Anne naar zijn fokbeleid en hij praat je de oren van het hoofd!

De koeien die bewezen hebben oud te kunnen worden, leveren de stieren voor de eigen fokkerij. Een gezonde koe mag tot wel zestien jaar de familie Koekkoek vergezellen. Zo wordt ook een woeste stier onderdeel van de familie. Daar lijkt het tenminste op, als je ziet – zie foto – hoe Anne en stier vol vertrouwen met elkaar omgaan.

Anne: "Maar wel met een hek er tussen, want een stier blijft een stier!" ☺

** Anne's exemplaar van 'Het Lucifer Effect' ligt inmiddels op mijn leestafel. Ik moest het lenen...*



Harmannahoeve
Anne Koekkoek & Anneke Hoekstra
Ieslumbuorren 1
8862 CA Harlingen
T + F: 0517 414 071
waddenhoeve@live.nl
60 koeien, 35 stuks jongvee en 1 fokstier op 59 ha
Melkverwerking, huisverkoop en vleespakketten

De Harmannahoeve houdt een interessante website bij, www.waddenhoeve.nl, met verwijzingen naar vakinhoudelijke artikelen, zoals:

- Jurjen Groeneveld heeft van een aantal koeien de afstamming in beeld gebracht in een mooie presentatie met veel koeienfoto's.
- Marije Klaver heeft als student aan de Landbouwuniversiteit Wageningen een essay geschreven over het onthoornen van koeien en de gevolgen daarvan voor de koe, de boer en de melk kwaliteit.



Bewegen als zand, bewegen als klei, bewegen als water. Ook bij het dansen op de winterconferentie - die in Dronten op 7 maart plaatsvond - bestaat de weg naar de bron uit inleven. Inleven levert herkenning op, vooral in de ontmoeting met de ander. Je doet ontdekkingen in je eigen ervaring en je bent plotseling deskundig adviseur op een

gebied waar je dat niet voor mogelijk houdt. Wie zijn eigen initiatief inbrengt gaat verrijkt naar huis. "Mijn vraag was welke karakteristiek de ontwikkeling van Warmonderhof kan hebben om aan te sluiten bij de vragen van de toekomstige studenten", vertelt Ruud Hendriks, teamleider van Warmonderhof. "De

wedervragen en tips die ik daarop kreeg hebben heel wat in beweging gezet. 'Doe waar je zelf achter staat' is nu het motto. De jaarlijkse studiedag hebben we heel anders aangepakt, minder praten en meer ruimte voor opstellingen en intuïtief werken. En opeens bieden allerlei mensen spontaan ondersteuning aan." *Foto: Odette Waleson*

Winterconferentie 2012



Algemene Ledenvergadering op de BD-ervaar-leer-en-beleefdag

Tekst: Luc Ambagts

Op zaterdag 12 mei wordt voor de derde keer een BD-ervaar-leer-en-beleefdag georganiseerd waarin de Algemene Ledenvergadering van de BD-Vereniging is ingebed. Dit jaar zijn we te gast op het bedrijf van Henk en Hillie Bunskoek, De Zonnehorst in Punthorst (tussen Zwolle en Meppel). De dag wordt georganiseerd in samenwerking met Stichting BD-Grondbeheer en de Vereniging voor Natuurvoedingskundigen VNVK, die daar ook hun jaarvergadering houden.

's Morgens tijdens de rondleidingen en workshops gaan we op zoek naar de bedrijfsindividualiteit van De Zonnehorst. Door na te bespreken wat we zien en beleven ontdekken we de typische eigenaardigheden en kwaliteiten van de BD-Landbouw op deze plek, met deze mensen. 's Middags is de ledenvergadering met als formeel onderdeel de behandeling van het jaarverslag, financieel verslag en begroting en de bestuurssamenstelling. Karin Stolk treedt af als bestuurslid. Albert de Vries is in zijn laatste jaar van zijn tweede termijn en zal volgend jaar aftreden. De gewoonte is dat men drie keer vrijblijvend in de bestuursvergadering kan meewerken om vervolgens

te besluiten of men aspirant bestuurslid wil worden. Vanuit BD-Jong zijn twee mensen geïnteresseerd deel uit te gaan maken van het bestuur.

In de visie van het bestuur is de centrale opgave voor de BD-Vereniging te werken aan de ontwikkeling van de mensen in de BD-Landbouw, zodat ook de BD-Landbouw zich ontwikkelt. In gesprekken met beroepsleden, bij de werkplaatsen voor BD-Landbouw, in het project BD-Beroepsontwikkeling, en bij de winterconferentie zetten we met elkaar stappen in die ontwikkeling. We leggen daar de nadruk op hoe we eigen waarnemingen en ervaringen kunnen laten spreken. Daardoor werken we aan begrip en vernieuwing van de biologisch-dynamische landbouw. Aan zulk werk kan iedereen, op elk moment, op elk niveau bijdragen.

We willen u uitnodigen om met deze intentie in de jaarvergadering mee te doen: als een verbrede bestuursvergadering waar iedereen inbreng heeft, zodat we samen aan het werk kunnen zijn. Dat werk heeft als eerste stap dat het algemene geconcretiseerd wordt naar iets waar de inbrenger een stap verder mee wil komen. Het is mogelijk vooraf zelf werkpunten in te brengen. Wan-

BD-ervaar-leer-en-beleefdag

Zaterdag 12 mei
9.30 tot 16.00
De Zonnehorst
Henk en Hillie Bunskoek
Evenboersweg 28
7715 PH Punthorst
www.zonnehorst.nl

Graag aanmelden bij het bureau van de vereniging,
0321 315937 of
info@bdvereniging.nl.

neer u uw punt vooraf wilt melden bij het bureau wordt dat op prijs gesteld. U kunt ook ter plekke uw punt inbrengen.

Voor koffie, thee en lunch wordt gezorgd. Een uitgebreid programma is vanaf eind april op de website te vinden: www.bdvereniging.nl. Om u gastvrij te kunnen ontvangen stellen we het op prijs wanneer u zich vooraf aanmeldt bij het bureau van de vereniging, 0321 315937 of info@bdvereniging.nl.



Foto's: Dick Boschloo



Uitnodiging Boergondisch feestmaal 75 jaar BD-V: feest mee!

Ter ere van het jubileum van de BD-Vereniging krijgen leden € 10 korting op een Boergondisch feestmaal op de biologisch-dynamische boerderij.

Feest u mee met 75 jaar BD-Vereniging? Schuif dan aan bij een van de Boergondische feestmalen, die een extra feestelijk tintje krijgen ter ere van ons jubileum: bij melkveehouderij Hoeve Biesland bij Delft (25 augustus), melkveehouderij Natuurlijk Genoegen bij Alkmaar (9 september) of tuinderij Land en Boschzigt bij Hilversum (22 september). Terwijl chef-koks in de stal, in de wei of in de schuur de voorbereidingen treffen voor een bijzonder drie- of viergangen menu met dagverse oogst, geeft de boer of tuinder een

rondleiding. Jan Duijndam van Hoeve Biesland heeft veel aandacht voor natuur op zijn bedrijf. Jeroen Konijn laat de diversiteit van Natuurlijk Genoegen zien. Land & Boschzigt, de tuinderij van Sijmen Brandsma, is sinds 1949 biologisch-dynamisch. Samen met u gaan we op zoek naar de karakteristieke aspecten van het biologisch-dynamische bedrijf. Ruik, zie, voel en proef de BD-landbouw!

Instructies om te reserveren:

- Reserveren met € 10 korting in 7 stappen:
1. Ga naar www.vaneigenerf.nl en klik op 'Boergondisch feestmaal'
 2. Kies 'Boek een Boergondisch feestmaal' en kies een datum en boerderij uit de lijst. Alleen bij boerderijen met de vermelding 'SPECIAL 75 JAAR BD-V!' krijgt u ledenkorting
 3. Belangrijk: Kies bij betalingswijze 'overschrijven'

4. Vermeld bij 'opmerkingen of code' uw actiecode: 'Dynamisch'
5. U ontvangt een automatische bevestiging per mail. Betaal deze nog niet. Wij controleren of u lid bent van de BD-Vereniging
6. Na onze controle ontvangt u een nieuw betalingsverzoek met korting
7. U betaalt
8. U ontvangt uw toegangsbewijs

Voorwaarden: De korting van € 10,- per plaats geldt alleen voor leden van de Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding. Per lid is er één plaats beschikbaar aan een Boergondische tafel, maar u kan natuurlijk uw vriend, vriendin of familie meenemen zonder korting. Er zijn in totaal 200 plaatsen met ledenkorting beschikbaar. De kortingsactie loopt van 28 april tot 22 september. Annuleren is mogelijk tot twee weken voor de geplande datum van het feestmaal voor € 3,50 annuleringskosten per couvert. Later annuleren is niet mogelijk, u krijgt dan geen restitutie: de boer en de chef-kok rekenen dan op uw komst! U kunt uw feestmaal natuurlijk altijd doorgeven aan een vriend of vriendin. De BD-Vereniging behoudt zich het recht voor om de actie eenzijdig te wijzigen of te beëindigen. In geval van wijziging of beëindiging van de actie zal hiervan mededeling worden gedaan op www.bdvereniging.nl

Update BD-jong: We zoeken jonge mensen met nieuwe ideeën en plannen

Tekst: Karin Stolk Foto: Dick Boschloo

Drie jaar geleden ben ik samen met Esther Maarsen en Katia Ondracek begonnen met het opzetten van een jongerenafdeling van de BD-vereniging. Dit is heel goed gegaan, met zowel studerende jongeren van Warmonderhof als andere betrokken jongeren hebben we veel bereikt. Zo hebben we bijeenkomsten en vergaderingen georganiseerd en hebben we twee jaar achter elkaar het Januariweekend georganiseerd (lezing en bedrijfsbezoeken). Tijdens het eerste weekend in 2011 waren er acht aanwezigen, in 2012 waren dat er 18! Een flinke toename dus, maar bovenal was het weer een geslaagd weekend waarin we veel hebben beleefd. De afgelopen drie jaar heb ik het voortouw genomen binnen BD-jong omdat ik ook als bestuurslid in de BD-vereniging zat. Nu is het echter tijd geworden om met die activiteiten te stoppen, BD-jong en het bestuurswerk van de BD-vereniging draag ik over aan de volgende jongeren. Daar zijn twee redenen voor. Ten eerste ben ik aan het afstuderen, eind april studeer ik (als het goed is) af van Warmonderhof. Ik wil dan

graag de wereld ingaan zonder verplichtingen in Nederland en ik wil uitvinden wat ik na de zomer ga doen. De tweede reden waarom ik stop is dat BD-jong als zelfstandige verder moet gaan. Het is namelijk niet de bedoeling dat BD-jong een clubje van mijzelf wordt, nu het is opgericht kan het door nieuwe jongeren gedragen worden. Omdat ik al enige tijd weet dat dit moment eraan zit te komen, heb ik rondgevraagd bij jongeren in mijn omgeving. In ieder geval twee jongeren zijn enthousiast om BD-jong verder te ontwikkelen en daarbij ook aan het bestuurswerk van de BD-vereniging deel te nemen. Maar er zijn meer jongeren nodig, jonge mensen met nieuwe ideeën en plannen. Daarom nodig ik jongeren bij deze uit zich aan te melden bij BD-jong. Het is leerzaam, nuttig voor later (onder andere door het netwerken) maar bovenal heel gezellig. Trouwens, van je 16^e tot je 33^e ben je zo jong dat je aan BD-jong deel kunt nemen! Aanmelden kan via bdjong@bdvereniging.nl.

BD-congres in de Rode Hoed, Amsterdam

De BD-Vereniging en Stichting Demeter organiseren 8 november een congres in De Rode Hoed in Amsterdam, dat in het teken staat van 75 jaar BD-Vereniging. We werken aan een inspirerend programma voor iedereen die zich met biologisch-dynamisch bezighoudt. Zet het alvast in je agenda. In de volgende DP lees je er meer over.



Column BD-jong: Het ideale boerenbedrijf van...

Karin Stolk

BD-jong nodigt elk nummer een jongere uit voor een persoonlijke beschrijving van zijn of haar ideale boerenbedrijf. Karin Stolk (24 jaar) gaat voor gezonde dieren.

Tekst: Karin Stolk / Foto: Laura Kalmeijer

Toen ik een klein meisje was wilde ik vrachtwagenchauffeur worden. Niet omdat ik zo gek was van auto's, maar omdat ik dan de hele dag in alle weilanden kon kijken. Dat was namelijk wat ik het liefste deed, als het maar met dieren te maken had. Tot ik erachter kwam dat je als chauffeur op de weg moest letten en niet de hele dag naar buiten kon kijken. Dat was het moment waarop ik besloot om dierenarts te worden.

In de tijd die volgde was ik niet meer zo veel bezig met mijn droombaan. Ik liet dagelijks alle honden in de buurt uit en mocht wekelijks bij de manege rondjes rijden op een pony. Tijdens mijn middelbare-schooltijd kwam het onderwerp 'wat wil ik worden als ik groot ben?' weer op de voorgrond. Ik besloot het VWO te gaan doen, richting Natuur&Gezondheid. Dat profiel paste namelijk precies bij mijn doel, dierenarts worden. Na zeven jaar studeren ben ik

geslaagd voor mijn examen, niets stond me meer in de weg!

Maar de maanden voor mijn eindexamen begon ik te twijfelen. Vanaf mijn negende bracht ik namelijk iedere zomer door op Boerderij de Buitenplaats in Eenigenburg. Daar had ik leren koeien melken, zag ik kalfjes geboren worden en temde ik de kippen, allemaal op een biologisch-dynamische manier. En die manier sprak me aan, zo zeer dat ik besloot geen dierenarts te worden. Ik had inmiddels namelijk wel eens met dierenartsen meegelopen, waarbij ik het idee kreeg dat problemen bestreden werden, in plaats van voorkomen.

Uiteindelijk ben ik na het bekijken van verscheidene andere studies Warmonderhof gaan doen, de opleiding om biologisch-dynamische boer te worden. Vier jaar lang ben ik aan het leren over dieren, maar ook over bodembeheer, landschapsinrichting en economie. Nu ben ik bezig met mijn eind-

werkstuk, waar ik al mijn idealen, wensen en dromen in verwerk. Ik weet inmiddels zeker dat ik later graag een eigen boerderij wil hebben, met heel veel dieren. Maar nu, tegen het einde van mijn opleiding komt het idee van dierenarts worden weer terug. Ik heb namelijk geleerd hoe je veel problemen bij dieren kunt voorkomen en die kennis wil ik in de praktijk toepassen.

Daarom heb ik me alsnog ingeschreven bij de opleiding Diergeneeskunde in Utrecht. Binnenkort heb ik daar gesprekken om uit te vinden of het echt bij me past. Mijn droombaan bestaat namelijk uit een combinatie. Eén of twee dagen per week zou ik graag dierenarts zijn, gespecialiseerd in het begeleiden van biologisch(-dynamisch) e veehouderijbedrijven. De andere dagen van de week zou ik graag samen met mijn vriend een boerderij hebben, met heel veel dieren! ☺

Wil jij ook zo'n column schrijven?
Mail dan naar bdjong@bdvereniging.nl



Duizendbladpreparaat

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 vijfde voordracht stond in DP 2010-4.

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

De vijfde voordracht gaat vooral over de bereiding en de werking van de compostpreparaten. Rudolf Steiner koppelt de werking van een preparaat aan de eigenschappen van de gebruikte plant. Bijvoorbeeld het duizendbladpreparaat. Wat opvalt aan duizendblad als plant, is dat het blad niet gesloten is, maar zich in hele kleine vertakkingen opsplijt, vergelijkbaar met de opbouw van een ijskristal. Ook het bloemenscherm bestaat uit veel kleine bloempjes, die weer ingelegd zijn in fijne kleine bloemblaadjes. Rudolf Steiner verbindt deze plant aan de kwaliteiten van zwavel en aan kalium. Zwavel kun je zien als het smeermiddel, dat bij het groeien de diverse stoffen met elkaar verbindt. Wanneer zo'n smeermiddel goed werkt kunnen alle stoffen tot in de kleinste hoekjes komen en kan een hele fijne bladvorm ontstaan, zoals het duizendblad die heeft. Kalium hangt samen met de opening van de huidmondjes en reageert heftig met water. Bij kaliumtekort worden planten vatbaar voor ziektes. Bij de reactie van kalium met water wordt het zo warm dat er zelfs een vlam ontstaat. Omdat kalium zo'n sterke aantrekkingskracht heeft tot water en water centraal staat in het leven van planten kunnen we vermoeden dat kalium de plantengroei zeker positief zal beïnvloeden. Duizendblad kan bijvoorbeeld wel wat

droogte hebben. Door van het duizendblad een preparaat te maken en dit preparaat als een soort orgaan in te planten in een composthoop, kunnen we de eigenschappen van de plant laten uitstralen in de composthoop. Via de compost worden deze eigenschappen aan andere planten doorgegeven. Wat zegt Rudolf Steiner nog meer van duizendblad? 'Dit duizendblad staat zo te midden van de natuur alsof de plantenschepper in deze plant een model zou hebben gehad om de zwavel precies in de juiste relatie te brengen tot de andere plantensubstanties. Bij geen andere plant bereiken de natuurgeesten een dergelijke perfectie in het toepassen van zwavel als bij duizendblad.' En: 'Wie bekend is met de werking van duizendblad in het organisme van mens en dier, die weet hoe duizendblad, als het op de juiste manier in het biologische proces wordt gebracht, alles wat op een zwakte van het astrale lichaam teruggaat kan genezen.' Volgens Rudolf Steiner kan kali zelfs in stikstof worden omgezet, wanneer het maar goed in het organische levensproces wordt ingezet. Zo bezien hoeft er geen twijfel te bestaan over de inzet van dit preparaat in de landbouw. ☺



Jaarverslag BD-Vereniging 2011

Tekst: namens het bestuur Albert de Vries, voorzitter

Algemeen

In mei 2011 hadden we als bestuur een middag-, avond- en ochtendbijeenkomst op Landgoed Bleijendijk in Vught ter inspiratie en verdieping van ons bestuurswerk. In de voorbereiding op die bijeenkomst was al direct duidelijk dat we die bijeenkomst niet alleen met ons kleine bestuursclubje, aangevuld met de twee bureaumensen, wilden houden, maar dat we daar ook die mensen bij wilden betrekken die in een wat ruimere kring aan het verenigingswerk deel hebben, zoals de redactie van Dynamisch Perspectief, de coaches van BD-beroepsontwikkeling, de mensen van de preparatenwerkgroep. En natuurlijk ook boeren en tuinders. Maar wie vraag je dan? Van de verlegenheid die toen ontstond hebben we een deugd gemaakt: we hebben de ruim 200 beroepsleden uitgenodigd. De voorbereiding op de Winterconferentie 2012, die in oktober en november 2011 plaats vond, was opnieuw een gelegenheid om deze draagkracht in de vereniging aan te spreken. Niet een select voorbereidingsgroepje, maar vanuit een initiatief een brede uitnodiging om aan één of beide try-outs deel te nemen.

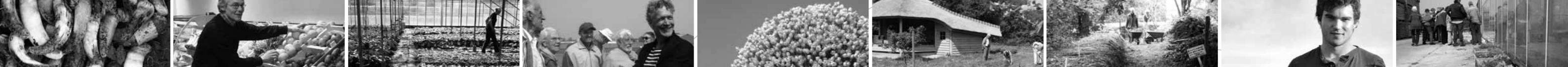
Aan beide bijeenkomsten namen ongeveer 20 mensen deel. Nu waren er ook daadwerkelijk meerdere beroepsleden aanwezig. In de bestuursbijeenkomsten, die ongeveer eens per zes weken plaats vinden, zijn er ook vanuit BD-jong mensen die mee aanschuiven. Deze openheid in al dit soort bestuursbijeenkomsten kan omdat we zo min mogelijk vergaderen 'over', maar met elkaar aan het werk zijn. Aan het werk om te onderzoeken wat er rond een bepaald vraagstuk gewild wordt, om de ander verder te helpen met het vraagstuk waar hij mee worstelt. En in dat werk kan

iedereen participeren die er dan is. De regelen doen we zoveel mogelijk buiten de bijeenkomsten om, per mail of telefoon. Dat we nog explicieter moeten zijn in hoe we dan met elkaar werken, werd ons afgelopen jaar ook duidelijk aan geïnteresseerde bestuursleden waar we uiteindelijk toch geen aansluiting mee vonden.

Leden

De situatie wat betreft de lidmaatschappen ziet er als volgt uit: zie tabel hieronder.

Ledenaantal	1 januari 2011	bij	af	1 januari 2012	bij/af	bij/af %
Algemene leden	1462	61	67	1456		
Leden in Europa	35	3	0	38		
Leden buiten Europa	4	0	0	4		
Leden jeugdtaf	4	8	0	12		
Totaal algemene leden	1505			1510	+5	0%
Totaal uitgebreid leden	99	0	5	94	-5	-5%
Beroepsleden	132	8	0	140		
Gekoppelde beroepsleden	70	34	2	102		
Totaal beroepsleden	202			242	+40	+20%
Totaal	1806	114	74	1846	+40	+2%
Donateurs	28			28	0	0%



Het totaal aantal leden is gestegen met 2%. Daarmee is de alsmat doorgaande daling van het ledental, in ieder geval dit jaar, tot stilstand gekomen. Deze stijging is ten dele zeker verbonden met het beleid om voor niet-leden een toegangsprijs te vragen voor bijeenkomsten zoals de Winterconferentie. Een ander iets is dat een winkelier alle medewerkers een gekoppeld beroepslidmaatschap aangeboden heeft. Er zijn heel weinig mutaties. Dat wil zeggen dat de leden heel trouw zijn. We zijn erg blij met de nieuwe jeugdleden. De stijging aan beroepsleden is verhoudingsgewijs het grootst. De algemene lidmaatschappen worden voor iets minder dan de helft beëindigd vanwege overlijden van een lid of opname in een verpleegtehuis. Van de helft is geen reden bekend.

Bestuur en bureau

Het bestuur bestaat uit Isabel Duiniveld, Ruud Hendriks, Karin Stolk en Albert de Vries. Luc Ambagts en Bram Gordijn werken op het bureau. Zij nemen ook deel aan de bestuursvergaderingen. Vaste gast is Katia Ondracek, die samen met Karin en anderen aan BD-jong werkt. Lia Copijn-Schukking en Rienk ter Braake hebben zich in 2011 teruggetrokken als kandidaat voor het bestuur. Er zijn vier bestuursvergaderingen geweest. Verder is er tussendoor veel per mail en telefoon besproken. De gesprekken over een nauwere samenwerking met bestuursleden van de Antroposofische Vereniging in Nederland, met de Allgemeine Anthroposophische Gesellschaft in Dornach, met de drie coördinatoren van de

Landbouwsectie in Dornach en met Derk Klein Bramel, de coördinator van de landbouwsectie in Nederland, zijn voortgezet. Vooral de samenwerking tussen Derk, Luc en Albert is opnieuw verschenen in het gezamenlijk organiseren van een werkplaats, dit jaar op De Lepelaar. Luc en Albert hebben deelgenomen aan de Vertreterkreis in februari in Dornach en in oktober in Noorwegen. Een punt van aandacht is het fysieke kantoor. De ruimte wordt weinig gebruikt en ligt nogal geïsoleerd. De ligging op Warmonderhof levert wel op dat studenten deelnemen aan de bestuursvergaderingen.

Dynamisch Perspectief

(door Ellen Winkel)

Het ledenblad Dynamisch Perspectief is vijf keer verschenen. Daar hebben veel vrijwilligers enthousiast aan meegewerkt: redactieleden, schrijvers en fotografen. Allerlei reacties en ideeën van leden hebben bijgedragen aan gevarieerde artikelen. Extra aandacht was er voor de thema's bedrijfsopvolging en inlevend waarnemen. Omdat hoofdredacteur Ellen Winkel een aaneengesloten tijd vrij wilde zijn voor het schrijven van het boek over pioniers in de BD-landbouw, heeft Luc Ambagts de hoofdredactie van de laatste twee nummers op zich genomen. Jan Saal heeft zich jarenlang ingezet voor inhoudelijke verdieping van DP. Aan het eind van het jaar heeft hij zich teruggetrokken uit het redactiewerk. Hij blijft wel actief als schrijver van artikelen.

Preparatenwerkgroep

(door Willem Bongers, Jola Meijer en Adrie Maas)

De werkgroep heeft zijn onderkomen op het terrein van de Reehorst p/a Stichting De Weederkerigheid in Driebergen. De preparaten zoals beschreven in 'Vruchtbare landbouw op biologisch-dynamische grondslag' door Rudolf Steiner, te weten het koemest-, kiezel- en de compostpreparaten worden daar door de werkgroep gemaakt, bewaard en verstuurd. Ook dit jaar wisten diverse mensen ons te vinden en hebben wij boeren, scholen en initiatieven, bijvoorbeeld in Nepal, kunnen ondersteunen, adviseren of anderszits van dienst kunnen zijn, zoals bijvoorbeeld op de Biovak. Ook wijzelf werden ondersteund, niet alleen door de BD-Vereniging, maar ook doordat we mest uit de wei konden scheppen op de Hondspol (Driebergen), gedroogde bloemen konden bestellen bij het Blauwe Huis (Ruinen), hertenblazen (Veluwe) voor ons geprepareerd werden en we dierlijke organen van de Warmonderhof (Dronten) meekregen omdat er net een koe was geslacht. Op enkele bedrijven hebben we preparaten gemaakt, soms ook uitgebracht of mestcomposthoppen geprepareerd. Wij moedigen het zelf maken van de preparaten aan, met de gedachte dat op het bedrijf gemaakte preparaten de eigenheid, de individualiteit van het bedrijf, bevorderen. Daarnaast is gespreide preparatenproductie een betere basis voor gedeelde verantwoordelijkheid. Samen met anderen de Landbouwcursus lezen, en verdiepen met de kennis van de ander,

is voor ons belangrijk. Verdieping en scholing vinden we ook in antroposofische werkgroepen, de Landbouw Conferentie & de Preparatenkring in Dornach (Zwitserland) en binnen de BD-Vereniging zelf.

Van het boekje 'Praktische handleiding voor het maken en toepassen van de preparaten', auteurs Albert en Jola, is dit jaar dankbaar gebruik gemaakt. In 2011 zijn hiervan 136 exemplaren verkocht, waarvan 80 stuks aan Stichting Demeter.

Onderzoek & Ontwikkeling

- De Winterconferentie 2011 was opnieuw, na het succes van 2010, een dubbelconferentie: één in Dronten en één in Merksplas, met als thema: 'Bedrijfscontinuïteit'. In Dronten waren er ongeveer 95 deelnemers, in Merksplas 35. Zie DP2011-2, blz. 8-9. De winterconferentie betekende een belangrijke stimulans voor nieuwe intervisiegroepen en voor het praktijknetwerk 'Opvolging gezocht'. In de herfst is de voorbereiding begonnen voor opnieuw een dubbelconferentie in 2012. Dit keer met twee voorbereidende bijeenkomsten in Dronten. De netto kosten van de Winterconferentie 2011 bedroegen € 5.087.
- 14 mei 2011 was er op de Kraaybeekhof in Driebergen de BD-ervaar-, leer- en beleefdag, met daarin opgenomen het formele deel van de Algemene Ledenvergadering. Zie DP2011-3, blz. 10-11. Ruud Hendriks werd voor een tweede periode van drie jaar herkozen als bestuurslid.
- Onder leiding van Joke Bloksma en met

ondersteuning van Jaap Vermuë is het project BD-beroepsontwikkeling gecontinueerd. In dit project werken beroepsleden onderling samen in intervisie-, thema-, boerenbezoekgroepen en coaching. De begeleiders van het project werken mee aan de ontwikkeling van Collegiale Toetsing tot eigentijds certificeringsinstrument. Tevens zijn er nieuwe groepen gestart voor jonge boeren en voor boeren die overwegen met hun bedrijf te stoppen. In totaal zijn er circa 70 beroepsleden die aan dit project deelnemen, 20 meer dan het jaar daarvoor. De totale kosten van dit project bedroegen € 14.124.

- Er waren verschillende gesprekken met het bestuur van de Vereniging van Natuurvoedingskundigen (VNVK) over mogelijke samenwerking. Een eerste concreet resultaat daarvan was de ondersteuning bij het opzetten van eigen intervisiegroepen voor natuurvoedingskundigen.
- De publicatie over de preparaten is succesvol verkocht. De inkomsten uit de verkoop van het Preparatenboekje waren in 2011: € 1.088.
- Er is een bijdrage verstrekt aan een boek over de geschiedenis van de BD-landbouw, waar Ellen Winkel aan werkt en waarvan gepland is dat het tijdens het 75-jarig jubileum van de BD-Vereniging in 2012 zal verschijnen. In 2011: € 3.000.
- Het project 'Ondernemen volgens Pergola' is in 2011 voortgezet met een conferentie in december, gehouden in Wageningen, waarvoor een bijdrage van de BD-Vereniging is gegeven (€ 1.500).

- De studiegroep over het waarnemen van de etherkrachten (methode Dorian Schmidt) onder begeleiding van René Groenen en Frans Romeijn is ondersteund (€ 600).
- Op 29 april 2011 vond er op De Lepelaar in Sint Maarten een werkplaats BD-landbouw plaats georganiseerd vanuit de landbouwsectie van de Vrije Hogeschool voor Geesteswetenschappen (Antroposofische Vereniging in Nederland) in samenwerking met de BD-Vereniging. Zie DP2011-3, blz. 8-9. De bijdrage bedroeg € 745.
- De BD-Vereniging heeft in januari 2011 voor de derde keer deelgenomen aan een presentatie op de Biovak te Zwolle. In samenwerking met Stichting Demeter, Warmonderhof en Stichting Grondbeheer hebben we een groot Demeterplein ingericht. De kosten daarvan bedroegen € 2.872. Deze succesvolle samenwerking is voortgezet, zowel voor de Biovak 2012 als voor een congres in november 2012.
- BD-Jong organiseerde een jongerenweekend in Noord-Holland, een excursie naar het bedrijf van de familie Vos in de Noord-oostpolder en twee thema-avonden. Zie DP2011-1 blz. 11, DP2011-4 blz. 10-11. De netto kosten bedroegen € 261.
- De Vrije School in Den Haag organiseerde een project voor scholieren rond het thema duurzame voeding. Voor de presentatie daarvan op het Centraal Station droeg de BD-Vereniging € 500 bij.
- Voor het onderzoek naar betere afzetmogelijkheden voor BD-melk (Coöperatie Hermes) werden onkosten tot een bedrag van € 595 vergoed.



Financieel verslag en begroting

Door: Albert de Vries, penningmeester

De financiële cijfers laten door de jaren heen een grote mate van bestendigheid zien, waarbij we voortdurend interen op het vermogen. Dit interen vindt vooral plaats door alle projecten binnen Onderzoek en Ontwikkeling. Vorig jaar stelde ik de vraag of we 'op deze voet niet in drie jaar door het ontwikkelingsgeld van het Willy Schilthuisfonds heen zijn?'. Dat zou inderdaad zo zijn ware het niet dat opnieuw enkele mensen ons bedacht hebben in hun testament. In 2012, of later wanneer het betreffende onroerend goed verkocht is, kunnen we opnieuw ruim een ton aan inkomsten uit nalatenschappen verwachten. We blijven als bestuur kiezen voor vele kleinere en soms iets grotere projecten om dicht bij de praktijk en de leden te blijven (zie het jaarverslag).

Toelichting jaarcijfers 2011

Het totaal van de baten en lasten (5. en 10.) van de directe verenigingsactiviteiten (Secretariaat, Dynamisch Perspectief en Preparaten) vallen iets hoger uit dan begroot was. De kosten voor DP zijn 12% hoger dan begroot, o.a. samenhangend met hogere kosten voor de eindredactie. Vanuit het Willy Schilthuisfonds is er, door een in voorgaande jaren verkregen erfenis, ruimte voor Onderzoek & Ontwikkeling

Vereniging, DP, Preparaten & Secretariaat 2011

		resultaat	begroting	resultaat	begroting
		2010	2011	2011	2012
Baten					
1	Contributie	84.737	94.000	94.489	95.000
2	Advertenties DP	4.230	4.000	2.684	3.000
3	Verkoop preparaten	14.211	12.000	12.953	13.000
4	Overige baten	3.949	1.000	4.141	3.000
5	Subtotaal:	107.127	111.000	114.267	114.000
Lasten					
6	Dynamisch Perspectief	60.181	54.500	61.621	63.000
7	Verenigingssecretariaat	41.120	42.000	44.776	42.000
8	Preparaten	8.142	9.000	9.063	9.000
9	Onderzoek en Ontwikkeling	0	1.000	0	0
10	Subtotaal:	109.444	106.500	115.460	114.000
11	Resultaat:	-2.317	4.500	-1.192	0

Willy Schilthuisfonds 2011

		resultaat	begroting	resultaat	begroting
		2010	2011	2011	2012
Baten					
12	Giften	23.497	10.000	14.876	15.000
13	Rente	3.073	3.500	2.842	3.000
14	Subtotaal:	26.570	13.500	17.718	18.000
Lasten					
15	Onderzoek en Ontwikkeling	56.321	49.500	47.396	50.000
16	Toe-/Afname W.S.-fonds:	-29.751	-36.000	-29.678	-32.000

BD-Vereniging en W.S.-fonds samen

		resultaat	begroting	resultaat	begroting
		2010	2011	2011	2012
17	Baten totaal = 5 + 14:	133.697	124.500	131.985	132.000
18	Lasten totaal = 10 + 15:	165.764	156.000	162.856	164.000
19	Resultaat 2011 totaal = 11 + 16:	-32.067	-31.500	-30.870	-32.000

(15.). Er is aan O&O besteed wat er begroot is. De inkomsten waren echter een stuk hoger (12.). Daarmee bleef het negatieve resultaat ruim onder het begrote bedrag (16.). Een vast bestanddeel van de giften, dit jaar € 7.960,-- , vormt de schenkingsrente die via de Triodosbank bij ons terecht komt. Dit valt eenmalig extra hoog uit omdat zowel de schenkingsrente van 2010 als van 2011 in dit boekjaar verwerkt zijn. Wij kunnen vanuit privacy-regels die mensen niet rechtstreeks bedanken en willen dat graag hierbij doen! Ook voor de overige donaties, dit jaar € 6.832,-- , zijn wij de gevers zeer dankbaar!

De negatieve resultaten (11. en 16.) vindt u terug in afnames van de vermogens in onderstaande balans bij respectievelijk 34. en 35.. Het beleid ten aanzien van het onderscheid tussen het Algemene deel van de financiën en die van het Willy Schilthuisfonds, en dus ook de toekenning van baten en lasten, is gebaseerd op de volgende uitgangspunten: Alle giften, nalatenschappen en rente zijn inkomsten voor het W.S.-fonds. Uit het W.S.-fonds worden alle bijdragen aan Onderzoek & Ontwikkeling besteed. In het algemene deel van de vereniging dienen vooral de contributies voldoende te zijn om het actuele verenigingsleven te dragen.

Toelichting op de balans

De balanswaarde van zowel meubelinrichting als computerapparatuur staat onder vaste activa opgenomen (29.). De meubelen worden in 10 jaar afgeschreven, de computerapparatuur in 5 jaar. De voorraad (31.) is de voorraad preparaten. Als waarde wordt genomen de waarde van de in dat jaar ingekochte preparaten en materialen voor preparaten, zoals hertenblazen. De eigen productie krijgt pas zijn economische waarde wanneer porties afgepakt en verstuurd worden. De vorderingen (32.) zijn op een niveau dat past bij onze geldstromen. Datzelfde geldt voor de crediteuren (36.).

Toelichting begroting 2012

Zoals in het begin gemeld gaan we bij de begroting uit van een bestendiging. ☺

Balans	1 jan 2011	resultaat 2011	31 dec 2011
Activa			
29	Vaste activa	18.508	15.519
30	Waarborgen	810	810
31	Voorraad	2.100	1.194
32	Vorderingen	12.168	14.086
33	Liquide middelen	145.461	118.947
	Totaal	179.048	150.556
Passiva			
34	W.Schilthuisfonds	102.556	-29.678
35	Algemene reserve	60.096	-1.192
36	Crediteuren	15.539	18.774
	Totaal	179.048	150.556



In memoriam Maria Thun
Kosmische invloeden

Tekst: Luc Ambagts / Foto: Jean-Michael Florin

Het is ongetwijfeld de grote verdienste geweest van Maria Thun dat ze onder veel mensen een besef heeft verbreed van het bestaan van kosmische invloeden op de levende natuur. Ze stierf op 89 jarige leeftijd op donderdag 9 februari 2012.

Eind jaren zeventig was ze op Warmonderhof, toen ik daar leerling was. Het boekje 'Praktische ontwikkeling van het denken' was haar eerste kennismaking met de antroposofie, vertelde ze toen. "Maar ik merkte al snel dat allerlei mensen die daarover spraken het boekje misschien wel gelezen hadden, maar dan toch niet zelf de oefeningen

deden die daarin stonden". Ze was scherp, direct, feitelijk en gericht op actie, dat was wel duidelijk. Ze vertelde over haar ervaringen met die oefeningen die je helpen effectief, in overeenstemming met de werkelijkheid te denken. Daarna liet ze dia's zien. In 1952 was ze gestart met onderzoek naar de invloed van de maan op de plantengroei. Op basis van vele en nauwgezette waarnemingen ontdekte ze een verband. Afhankelijk van de stand van de maan ten opzichte van de beelden van de dierenriem treedt er een positieve invloed op voor de ontwikkeling van wortel, blad, bloem of zaad. "De hele antroposofie is vol met driegeleding. Dat heeft me eerst op een dwaalspoor gebracht. Pas toen ik ook het zaad er bij betrokken kreeg ik het beeld rond."

Geheel onverwacht sloot ze af met een plaatje van bloeiende rozen. Die foto was met kerstmis genomen. Met wat handigheid kon je het hele jaar door bloeiende rozen hebben, vertelde ze. Ze was met meer bezig dan alleen radijsjes zaaien. Dat was duidelijk.

Haar zaaikalender - waarvan dit jaar de vijftigste uitgave verscheen - is een heel praktische leidraad die allerlei mensen graag volgen 'omdat het zo goed werkt'. Het schoffelen of oogsten op wortel-, blad-, bloem- of vruchtdagen, zoals die daarin staan aangegeven, helpt bij de planten juist dat te stimuleren waar het je om gaat. Er zijn ook pedagogen die de maaninvloed herkennen in het gedrag van kinderen. Voor anderen blijft de zaaikalender een onbewezen systeem waar je met je planning sowieso geen rekening mee kunt houden. Er was kritiek op haar onderzoek, onder andere omdat de grond in haar tuin zo varieert. Dat bezwaar gaat voorbij aan de kwaliteit van haar werk: op basis van je eigen vraag, op zoek gaan naar een antwoord in je eigen situatie en op basis van je eigen ervaring. Gewoon door op een praktische manier te doen wat daarvoor nodig is. Dat grondigheid en doorzettingsvermogen daarbij helpen moge duidelijk zijn. ☞

Rudolf Steiner, Praktische ontwikkeling van het denken, Uitgeverij Christofoor/Vrij Geestesleven, Kosmos Agenda, Hesperia, Culemborg



Op weg naar antibioticavrije veehouderij **BD-boeren lopen voorop**

Kranten koppen over de noodzaak van het terugdringen van het extreem hoge antibioticagebruik in de veehouderij. De biologische veehouderij wordt daarbij als het goede voorbeeld genoemd vanwege het lage gebruik. Binnen de biologische sector lopen de BD-boeren voorop. Maar het kan nóg beter!

Tekst: Jorien Quririjnen / Foto: Alger Meekma

In 2010 en 2011 kwam Zembla met een alarmerende uitzending over de ESBL-bacterie, veroorzaakt door antibioticagebruik in de intensieve veeteelt. Deze multiresistente bacterie maakt dieren én mensen ongevoelig voor antibiotica. Daaropvolgend kwam de Consumentenbond met een rapport over

de toename van de ESBL-bacterie in vlees van dieren die zijn behandeld met antibiotica. De ESBL-bacterie werd in rund-, varkens-, kippenvlees, zuivel én groenten aangetroffen. Meest schrikbarend was het kippenvlees: maar liefst 88% bleek besmet. Dat het anders moet, is iedereen duidelijk. Dat het anders kan, laten de biologische veehouders zien. Zij gebruiken veel minder dan gangbaar. Hoeveel minder is voor de pluimvee- en varkenshouderij niet bekend, maar voor de melkveehouderij wel, want daarnaar doet Livestock Research, onderdeel van Wageningen Universiteit, onderzoek.

Streefwaarde

Een groot aantal biologische melkveeouders heeft Livestock Research toestemming gegeven voor het verwerken van hun dierenartsrekeningen van de afgelopen jaren. Daarop staan de hoeveelheden antibioticum die per maand of per jaar gebruikt zijn. Gekeken is naar hoeveelheid en doel van de gebruikte antibiotica. Voor alle landbouwhuisdieren wordt de hoeveelheid antibioticum uitgedrukt in dagdoseringen per dier per jaar. De eis van de overheid is dat de hoeveelheid antibioticum in de veehouderij in drie jaar tijd met vijftig procent wordt teruggebracht. Voor de melkveehouderij was de streefwaarde voor 2011 4,6 dagdosering

per koe. Concreet houdt dat in dat de gemiddelde koe per jaar 4,6 dagen een gestandaardiseerde dagdosering antibiotica mag krijgen. Daarbij is bijvoorbeeld een mastitisinjector een halve dagdosering en een injector droogzetantibiotica één dagdosering. Bedrijven die ver boven de streefwaarde zitten, moeten extra maatregelen treffen ter verbetering. Om de reductie te bereiken moeten behandelplannen opgesteld worden. Bovendien zijn bepaalde antibiotica voorbehouden voor humaan gebruik en mogen slechts onder voorwaarden in de veehouderij gebruikt worden.

Harde cijfers

Van de 94 biologische bedrijven in het onderzoek zijn er 21 Demeter gecertificeerd (22%). Daarmee is de groep BD-bedrijven duidelijk oververtegenwoordigd. In 2010 gebruikten de biologische melkveebedrijven gemiddeld 1,75 dagdosering antibiotica, tegenover een gebruik van gemiddeld 5,8 door gangbare melkveeouders. Het gemiddelde BD-bedrijf zat met 1,22 dagdosering duidelijk lager dan het gemiddelde EKO-bedrijf met 1,90 dagdosering (zie tabel 1). In dit artikel wordt de term 'EKO-bedrijf' gebruikt voor een biologisch bedrijf dat niet BD is.

Dat is het goede nieuws. Maar binnen de bi-

ologische groep zijn er grote verschillen. Er zijn biologische bedrijven met een gebruik vergelijkbaar met gangbaar. Van de 21 BD-bedrijven waren er twee bedrijven die boven de drie dagdoseringen uitkwamen. Van de 73 EKO-bedrijven van het onderzoek waren er zestien bedrijven die niet onder de drie bleven. Aan de andere kant van het spectrum zitten de bedrijven die helemaal geen of nauwelijks antibioticum gebruiken. In 2010 konden negen (43%) BD-bedrijven toe met minder dan een kwart dagdosering per koe. Bij EKO-bedrijven is dit aanzienlijk minder: 13% van deze bedrijven gebruikt minder dan een kwart dagdosering per koe per jaar.

Demeter-normen

De normen voor antibioticagebruik zijn voor Demeter hetzelfde als voor het EKO-keurmerk: preventief gebruik van chemisch gesynthetiseerde diergeneesmiddelen en antibiotica is verboden, evenals gebruik van groei- of productie bevorderende stoffen en hormonen. Als een dier ziek is, zijn natuurgeneeskundige en homeopathische middelen de eerste optie. Als deze middelen niet doeltreffend zijn en er toch behandeling met chemische middelen nodig is om pijn of lijden van een dier te voorkomen, mag een gangbaar geneesmiddel worden gebruikt. Na gebruik geldt tweemaal de wettelijke gangbare wachttijd. De wachttijd is de tijd, dat de melk of het vlees niet voor consumptie mag worden aangewend. Elk geneesmiddel heeft zijn eigen wachttijd, variërend van nul uur tot 35 dagen. De normen zijn de 'harde' basis. Daarnaast

heeft Stichting Demeter richtlijnen vastgesteld, die worden uitgewerkt in de Collegiale Toetsing. Doel hiervan is dat iedere boer ontwikkelingsgericht werkt aan het management van zijn boerenbedrijf én zijn veestapel. Hij ziet zijn bedrijf als een levend organisme. Mankeert een individueel dier iets, dan is dat een signaal voor de kwaliteit van gezondheid van het hele bedrijf. Alles in de Demeter-richtlijnen is gericht op het voorkomen van geneesmiddelengebruik. In tegenstelling tot de strikte normen geven richtlijnen de boer de vrije keuze om accenten aan te brengen in de ontwikkeling van zijn bedrijf tot een veerkrachtig organisme. Als er relatief veel ziekte in de veestapel is, kan de boer zichzelf tot doel stellen om gedurende een bepaalde periode heel gericht toe te werken naar een sterke veestapel. In de richtlijnen worden stalinrichting, rassenkeuze, voeding, verzorging en leefomstandigheden van de dieren gezien als bepalende factoren voor een natuurlijke weerstand tegen ziekten.

Uierbeschadigingen en mastitis

Zo makkelijk als erover gepraat en geschreven wordt, zo lastig kan het vraagstuk liggen in de dagelijkse gang van zaken op en rond het erf. Tussen de wens om helemaal antibioticavrij te zijn en de werkelijkheid



van alledag kan een gapend gat liggen. Het onderzoek van Livestock Research laat zien waar de meeste winst valt te behalen (zie tabel 2).

Op Demeter-bedrijven wordt 61% van alle antibiotica ingezet om de uiergezondheid te verbeteren. Gehoord vee brengt elkaar nog altijd dubbel zoveel verwondingen toe dan hoornloze kuddes. Het vraagt veel van de weerstand van de koe om met een kapotte uier in een stro- én mestrijke pot- of hellingstal te liggen. Een ruime stal is belangrijk. Maar de dames op stal vrijwaren van competitieve elementen die aanleiding geven tot het uitdelen van een hoornstootje, vraagt meer dan alleen voldoende staloppervlak. Stress, niet overal hetzelfde voer, te weinig licht, een gebrekkig dagritme zijn allemaal elementen die onrust geven in de kudde waardoor verwondingen kunnen ontstaan.

Naast uierbeschadigingen en uierontstekingen, vraagt het droogzetten van de koe ook

met regelmaat om het toedienen van antibiotica: 32% van het totale gebruik. Wanneer bij de boer de ambitie bestaat om antibioticavrij droog te zetten dan gaat het hoofdzakelijk om twee zaken: een lage productie en een laag celgetal. Om een lage productie te krijgen aan het eind van de lactatie wordt in de biologische melkveehouderij 'vermaald': er wordt een paar dagen één keer per dag gemolken en vervolgens een aantal dagen om de dag. Meestal daalt de productie dan voldoende om zonder al te veel risico te kunnen droogzetten. Gangbaar wordt die methode niet aanbevolen maar biologisch geeft het goede resultaten.

Een laag celgetal kun je niet van het ene op het andere moment bereiken op het tijdstip van droogzetten, maar moet onderdeel zijn van het totale management. Je kunt van elk afzonderlijk kwartier bepalen of het celgetal laag genoeg is om het risico te nemen om zonder antibiotica droog te zetten. Daarvoor moeten ook de omstandigheden tijdens de droogstand goed zijn om het risico op uierontsteking te minimaliseren. Bij kwartieren met een hoog celgetal kun je besluiten toch antibioticum te gebruiken of het kwartier al tijdens de lactatie niet meer te melken en zo een driespeen koe te maken.

Anne Koekkoek, die sinds 2003 antibioticavrij werkt, vertelt elders in dit blad (zie pag 7) geïnspireerd over hoe hij dat doet. Hij kijkt op een eigenwijze manier naar zijn kudde, als één geheel. Dat is het unieke aan het biodynamisch boeren. Anne bewijst ook dat het kan: boeren zonder antibiotica. In de loop der jaren wordt het steeds makkelijker, aldus Anne. ☺

Tabel 1. Aantal bedrijven en antibioticumgebruik (dagdosering per koe per jaar)

Type bedrijf	Aantal	2006	2007	2008	2009	2010	Gemiddeld
BD-bedrijven	21	1.47	1.51	1.50	1.45	1.22	1.43
EKO-bedrijven	73	2.37	2.42	1.89	1.87	1.90	2.16
Gemiddeld	94	2.15	2.22	1.80	1.77	1.75	1.94

Tabel 2. Toepassing antibioticum (percentage van totaal)

	Mastitis	Droogzetten	Diversen	Vruchtbaarheid	Kalveren
BD-bedrijven	29	32	33	2	4
EKO-bedrijven	37	28	30	3	2
Gemiddeld	35	29	30	3	2

Hoe de bakker zijn brood bakt

Een biologisch brood bestaat uit biologische en een Demeterbrood uit biologisch-dynamische ingrediënten, maar voor de bereiding gelden nauwelijks voorwaarden. De bakkers zijn vrij in het kiezen van de graanrassen, de molen die het graan maalt en de samenstelling van het meel. Wat kiezen zij en welke invloed heeft dit op de kwaliteit van het brood?

Ilse Beurskens ging in gesprek met vier verschillende bakkers. *Tekst: Ilse Beurskens-van den Bosch, natuurvoedingskundige / Foto's:*

Biobacker, Wim Steinhauer

In 2006 verscheen een documentaire van de Keuringsdienst van Waarde over brood. Naast de vele broodverbetersaars die een modern brood kennelijk nodig heeft, vond ik het meest schokkende dat bruin brood niet bruin is vanwege het gebruik van de hele graankorrel, maar door kleuring met bijvoorbeeld gebrande suiker. Tja, dacht ik ontgoocheld, logisch. Volkoren brood uit de natuurwinkel is helemaal niet zo donker en eerder grijs dan bruin.

Niet zo lang geleden kocht ik in een natuurwinkel een 'La Casonette donkerrogge bruin'. Een naam die een stevig volkoren brood suggereert. Het was een geurig brood met een krokante korst en uiterst luchtig en donkerbruin van binnen. Ik las de ingrediënten op de sticker: water, tarwebloem(!), tarwe volkorendesem, tarwemeel, roggemeel, rogge, tarwegluten, zonnebloemolie, zeezout, desemcultuur, gerstemoutstroop (dit is de donkerbruine kleurstof), plantaardige olie, kippeneiwit, roggebloem en havervlokken. Ik vond het brood wél lekker, maar het voedde mij fysiek niet. Dat was niet vreemd, want het bestond voornamelijk uit witmeel. Dit was voor mij de aanleiding om me te verdiepen in de verschillende kwaliteiten van biologisch brood.

Aarde, Water, Lucht en Vuur – al deze elementen zijn in brood verenigd. Het graan is het aardse, fysieke element. Daar kun je ook het zout bij rekenen. Water en Lucht komen door het kneden en het rijzen in het deeg, en Vuur tijdens het bakken. Daarnaast is er het mensenwerk dat het brood volgens velen heilig maakt. Dat zit in de toewijding die de bak-

ker nodig heeft om het deeg te kneden en in de verbondenheid die hij nodig heeft om aan het deeg te kunnen zien, voelen, ruiken wat het nodig heeft om het precies goed te kunnen laten rijzen of te laten garen. Een mooi beeld, maar tegenwoordig wordt het meeste brood machinaal vervaardigd. Hoe verbinden moderne bakkers zich met hun brood?

Trots op brood en machine

Zo'n zes jaar geleden kreeg ik een rondleiding in de bakkerij van Zonnemaire, één van de grootste biologische bakkerijen in Nederland. De bakkerij had juist geïnvesteerd in grote broodbakmachines, waar ik broden op een lopende band uit zag komen. Naast de trots van de bakker op zijn brood zag ik er een dimensie bij: de trots op zijn machines. Voor dit artikel sprak ik met Gerrie van der Westen, hoofd-inkoper: "Het lijkt zo dat alles machinaal gaat, maar er gaan nog wel wat handelingen aan vooraf. Er worden granen geweekt en er wordt desemcultuur gemaakt. En we hebben nog steeds een groot aandeel handgebakken brood. Wanneer je brood lang laat rijzen, blijft er meer vocht in het deeg behouden. Als je dat kunt bereiken, kun je machinaal lekkere broden bakken. Bij veel broodsoorten lukt dat niet en vormen wij de broden met de hand. Wanneer een machine een handeling kan overnemen zonder dat daarbij kwaliteit verloren gaat, dan doen wij dat. Wij maken onze broden niet onnodig duur."

Bij een grotendeels mechanisch bakproces, is het gebruikelijk om de samenstelling van het

meel constant te houden. Zo wordt meel vaak uitgezeefd tot bloem en zemelen om deze later voor een volkoren brood weer te mengen in precies de gewenste verhoudingen. Hierbij gaan voedingsstoffen verloren. Op de vraag hoe Zonnemaire dat doet antwoordt Gerrie: "Dat doen wij niet. We gebruiken het meel van de hele korrel die gemalen wordt in een steenmolen. Wel maken wij melanges van eiwitartermer en eiwitrijker meel om de juiste glutenverhouding te krijgen. Onze granen komen meestal uit Nederland of Duitsland om de lokale economie te steunen. We mengen bij met granen uit Italië of Frankrijk."

Meel, water, zout en desem

Het brood van een andere bakker, Wim Steinhauer, ken ik van de Boerenmarkt in Amster-



Wim Steinhauer (rechts) met zijn medewerkers op de Boerenmarkt in Amsterdam >

dam. Hij heeft een kraam vol geurige ronde broden met een klassieke Franse harde korst in allerlei soorten: met noten, olijven, Italiaanse kruiden of zuidvruchten. Van binnen heeft het volkoren brood een bruine of grijze kleur, is luchtig met een zeer prettige stevige bite. De smaak van het brood zelf, ook van de natuurlijke broden, is zo lekker dat het met een beetje olie of boter al een feestelijk hapje is. Brood om je vingers bij af te likken en waarbij ik me wel gevoed voel.

Ik vroeg naar zijn geheim: "De broden die de bakkers voor mij bakken hebben maar vier ingrediënten die het eigenlijke brood maken: meel, water, zout en natuurdesem. Het gaat erom dat deze ingrediënten een heel goede kwaliteit hebben. Ik ga op zoek naar oorspronkelijke graanrassen, die op z'n minst biologisch worden geteeld. Vier jaar geleden heb ik één van mijn bakkers gevraagd om een speltbrood te maken. Twee weken geleden is hij er mee gekomen. Verrukkelijk! Wanneer je het brood open snijdt, ruik je spelt. Zelfs het zout dat wij gebruiken, is topzout: Atlantisch zeezout uit Normandië. Dan het malen van het graan. Dat dient ook zorgvuldig te gebeuren. De temperatuur mag niet te hoog worden, dan krijg je verbrandingsverschijnselen. Brood bakken is moeilijk. Dat moet je dagelijks doen om het echt in je vingers te krijgen. Onze broden worden allemaal met de hand in vorm gebracht, op linnen doeken gelegd en handmatig in en uit de oven gehaald. Dat is heel belangrijk. Er komt meer liefde aan te pas dan bij een fabrieksbrood."

Graan van eigen land

Martin Alberti is de bakker van het Zonneliëd.



Lente-olie, kroon op een goed stuk brood

olijfolie
bieslook
munt
citroenmelisse
zeezout
een klein beetje honing

Verzamel een aantal verse lente-kruiden en meng deze met olie, een klein beetje zout en honing. Ook lekker met roomboter in plaats van olie.

Deze bakkerij staat op biologisch-dynamisch gemengd bedrijf de Zonnehoeve in Zeewolde. Vanaf 1985 levert het Zonneliëd Demeter brood, gebakken van tarwe die op de Zonnehoeve wordt verbouwd. 'Tarwe die is geteeld en gerijpt in ons klimaat geeft ook voedsel dat bij ons past', staat er op de website. Het past mooi bij de gesloten kringloop die een Demeter boerderij voor ogen heeft. Van het stro dat overblijft na de oogst van de tarwe worden bedden gemaakt voor de koeien en de paarden. Omdat de eigen steenmolen niet meer aan de moderne eisen voldeed, laten ze het graan nu in een molen buiten de boerderij malen. Ook een steenmolen. Dankzij me-

chanische koeling wordt het graan bij zo'n 28 °C à 29 °C gemalen. Martin: "Dat merk ik wel, het meel is constanter van kwaliteit." De Zonnehoeve heeft jarenlang gezocht naar het juiste tarwe-ras en heeft het gevonden, een ras dat het goed doet op de jonge akkers van de Flevopolder en waarvan de bakkwaliteit goed is. Ook zij gebruiken alleen meel, water, zout en desem of gist als basisingredienten. In de bakkerij worden 9000 broden per week gebakken. Martin: "De helft van onze broden alle busbroden - wordt volledig mechanisch gemaakt. Bij de andere helft wordt elk brood met de hand gevormd en gebakken. Dat zijn onze handgebakken broden."

Vergeten graan

Als laatste sprak ik met Jorien Quirijnen, als freelance vertegenwoordigster verbonden aan de Biobakker, een bakkerij in het Duitse Ahaus, net over de grens bij Enschede. Bij het zien van een prachtige catalogus vol met verschillende biologisch-dynamische en biologische broden, koekjes en gebak, loopt me het water in de mond. Mooie foto's en een helder verhaal met een inspirerende visie. Wat me meteen aanspreekt is de aandacht voor vergeten granen. Bij de Biobakker kun je broden kopen van emmer, een oeroud tarwe-ras, een voorloper van spelt. Dit graan gedijt in dit klimaat en bevat meer mineralen, met name ijzer, dan moderne tarwe. Of een brood van tarwe gemengd met zwarte gerst. Binnenkort komt er een brood van een-koren, belooft de catalogus, ook een oeroud tarwe-ras dat hier thuis hoort. Jorien: "En we zijn bezig met een Warmonderhofbroodje van rogge die daar geteeld wordt. Onze granen komen uit de regio. Wanneer blijkt dat een partij graan niet voldoende eiwit bevat, waardoor de bak-

kwaliteit minder is, dan mengen we niet bij met partijen uit Frankrijk of Canada. Soms mengen we onze eigen melen. Minder gluten kunnen onze bakkers goed oplossen. Door jarenlange ervaring, een geduldige en intense verhouding tot het bakproces, weet de bakker wat hij moet doen om toch een goed brood te bakken. Onze bakkers passen het bakproces aan aan de kwaliteit van het meel." Volgens Jorien is het moeilijker om brood van spelt te bakken, dan van andere tarwe-soorten. "Onze bakkers kunnen dat heel goed. Ons speltbrood is niet droog of kruimelig. Het is luchtig en consistent." Ik hoor de trots in haar stem en ik ben het met haar eens. Het brood is goed van smaak, verfijnd van structuur, stevig en veerkrachtig luchtig. Wat me opvalt is dat de hele graankorrels in het brood lekker zacht zijn. Jorien: "We maken het desem van hetzelfde graan, als waarvan het brood wordt gebakken. Dus tarwebroden rijzen met tarwedsem en speltbroden rijzen met spelt-desem." De meeste broden van de Biobakker bestaan ook uit meel, water, natuurdesem of

gist en weinig zout. Maar niet allemaal. Jorien: "Onze bakker heeft speciaal voor onze Nederlandse klanten broden ontwikkeld die luchtiger zijn. Die luchtige glutenstructuur bereiken we door kwark of plantaardige margarine en acerola kersensap of gekiemde tarwe toe te voegen. Veel Nederlanders zijn ontwend om stevig brood te eten." Jorien: "We doen er alles aan om in het hele proces van graanteelt tot brood, zo veel mogelijk levenskracht te behouden. We bakken zo'n 30.000 broden per week. We hebben weliswaar kneedmachines, maar al die broden worden veel met de hand aangeraakt. Na de eerste rij, wordt het deeg nog even met de hand gekneet. Na de tweede rij, worden de broden met de hand in vorm gebracht en daarna worden ze met de hand in en uit de oven gehaald. We willen met de methode van vormkrachtenonderzoek van Dorian Schmidt de levenskracht van onze broden laten onderzoeken. We verwachten eigenlijk dat deze best goed zijn. We zijn heel benieuwd." ☺



Bij de Biobakker wordt al het brood na de eerste rij met de hand gekneet en na de tweede rij met de hand in vorm gebracht

Dynamisch Perspectief



Opleidingen 'Stadslandbouw'

Op verzoek van initiatiefnemers in de stadslandbouw biedt Warmonderhof vanaf september 2012 twee korte deeltijdopleidingen aan, Stadslandbouw organisatorisch en Stadslandbouw praktisch. Ze zijn bedoeld voor mensen die niet de uitgebreide opleidingen willen volgen maar bijscholing zoeken. Een tuinder die wil weten hoe je alles organiseert met vrijwilligers, met de gemeente, met horeca, regelingen, ect., kiest voor 'Organisatorisch'. De opbouwwerker

die meer praktische kennis wil van de teelt van groenten, fruit, bloemen en klein vee kiest voor 'praktisch'. Een combinatie van beide opleidingen is ook mogelijk. Je volgt 7x2 dagen lessen in Dronten en gaat op excursie. Daarnaast doe je ervaring op in een praktijkstage. Het is van belang zo snel mogelijk aan te melden als belangstellend of als student. 1 augustus is peildatum en bepaalt welke opleidingen van start kunnen gaan in september. Meer info op www.warmonderhof.nl. Contactpersoon: Bart Willems, b.willems@groenhorstcollege.nl

Eten wat de stad schaft

Stichting *Uit je eigen stad* is sinds drie jaar bezig met de voorbereiding van een keten van stadslandbouwbedrijven, om te beginnen in Rotterdam. *Uit je eigen stad* zoekt bewust de 'rafelranden' van de stad en vestigt zich als kwartiermaker in 'no-go' zones van de grote steden. Desolate industriële locaties en gebieden die wachten op herontwikkeling fleuren op door de productie van groente, klein fruit, vis, kip en eieren. Begin 2012 komt de locatie Marconistrip in Rotterdam tot stand in nauwe samenwerking met de



**UIT
JE
EIGEN
STAD**



**UIT
JE
EIGEN
STAD**



**UIT
JE
EIGEN
STAD**

gemeente Rotterdam en woningcorporatie Havesteder. De fundering van de kas is gestort. De grondwerkzaamheden zijn in volle gang. Om de exploitatie rond te krijgen worden nog investeerders gezocht via crowdfunding.

Let wel, zeggen initiatiefnemers Bas de Groot en Johan Bosman: het is een risicovolle investering! Maar: "Rotterdam heeft

een Europees primeur met het stadslandbouwbedrijf. Een bruisende plek waar eten geproduceerd wordt en je kunt genieten van lokaal, duurzaam eten". Men streeft ernaar om dit voorjaar nog de buitenteelt op te starten. Alle investeerders worden in ieder geval uitgenodigd voor het openingsfeest in juni. Zie www.uitjeeigenstad.nl.

DVD bespreking

Queen of the sun What are the bees telling us?

Regisseur: Taggart Siegel. 83 min.
Met Nederlandse ondertiteling.
Info: www.queenofthesun.com.
Te bestellen via o.a. www.bdimkers.nl of
www.haagseboekery.nl,
ca. € 25 incl. verzendkosten



Een documentaire die mag beginnen met één van mijn meest geliefde gedichten van de spaanse dichter Antonio Machado kan niet anders dan een belofte in zich dragen:

Queen of the sun van regisseur Taggart Siegel (bekend van *The real dirt on farmer John*) is *Anoche cuando dormía*

*Vannacht toen ik sliep
soñé ¡bendita ilusión!
droomde ik, oh gezegende illusie
que una colmena tenía
dat ik een bijenkorf had,
dentro de mi corazón;
hier in mijn hart;
y las doradas abejas
en de gouden bijen
iban fabricando en él,
maakten in mijn hart,
con mis amarguras viejas,
van mijn oude bitterheden
blanca cera y dulce miel.
blanke was en zoete honing.*

een rake poging om de noodkreet van imkers en bijen wereldwijd te vertolken. Maar bovenal is deze film met al zijn kleuren een lust voor het oog en een ware ode aan de intrigerende band tussen honingbij, mens en imker. Siegel wist mij vanaf het eerste moment te boeien. Hij is de hele wereld afgereisd om het grote collectief aan ware geliefden van de honingbij voor het oog van de camera hun woord te laten doen. Enerzijds krijg je zicht op de vele invalshoeken van direct en indirect betrokkenen bij de huidige problematiek rond de honingbij, en anderzijds wordt boeiend verteld over 60.000 bijen in een volk die zich gezamenlijk gedragen als een individu met een collectieve ziel. Gunther Hauk, biologisch-dynamisch bijenhouder, boeit de kijker met zijn wijsheid. Hij zou blij zijn met een echte crisis: "Hun crisis is onze crisis. Een crisis geeft ons de kans om iets te leren als we dat echt willen. Want dan opent het hart zich, om de geest iets te vertellen. De bijen vertellen mij dat we echte verzorgers mogen worden."

Naast Gunther zien we ook Carlo Petrini, Vandana Shiva en vele anderen die hun intieme momenten met de honingbij delen voor de camera. Michael Thiele, bd-imker, vertelt over het wonder van de honingbij en het licht: "De blanke was van de honinggraat wordt gemaakt door bijen die nog nooit het licht hebben gezien, maar in de vorm van stuifmeel wel gevoed zijn door het licht. Stuifmeel is als het ware gematerialiseerd licht. De bij heeft het sacrale vermogen om het licht dat ze hebben binnengekregen los te laten en om te zetten in hagelwitte was. De mens kan deze was verzamelen en in de donkerste periode van het jaar, de advent, het licht vrijlaten uit de bijenwaskaarsen om onze harten te verwarmen." *Jorien Quirijnen*

Biologische regio

De Gedeputeerde van Landbouw van de provincie Noord-Holland heeft 5 april op BD-tuinbouwbedrijf de Lepelaar het startschot gegeven voor het project 'BioValley'. De regio Noord-Holland Noord, in het bijzonder de gebieden Schagen en Harenkarspel, moet onder de naam BioValley dé biologische groentetuin van Nederland worden. Het doel van BioValley is om het huidige areaal van circa 70 hectare biologische landbouw uit te breiden naar 150 tot 300 hectare. Ook hopen de initiatiefnemers – zoals Jan Schrijver van de Lepelaar – een duurzame samenwerking tussen telers en afzet tot stand te brengen. Het project wordt o.a. ondersteund door provincie, LTO, KvK en het Ministerie van EL&I.

Dynamisch Perspectief



Nieuwe directeur Louis Bolk Instituut

Jan Willem Erisman (1961) is aangetreden als nieuwe directeur van het Louis Bolk Instituut. Daarnaast blijft hij bijzonder hoogleraar Integrale Stikstofstudies aan de Vrije Universiteit in Amsterdam (faculteit Aardwetenschappen). "Ik vind het cruciaal dat we mondiaal aan duurzame oplossingen voor energie en voedsel werken. Dat ik dat nu direct kan stimuleren vanuit een organisatie die al meer dan 35 jaar oplossingen voor duurzame landbouw, voeding en gezondheid biedt, is een prachtige kans."

Inspireren kun je leren!

Nog éénmaal geeft Michiel Rietveld op Kraaybeekhof academie een training voor mensen die in het openbaar 'moeten' spreken, voor kleine of voor grote groepen.

De training omvat vijf bijeenkomsten waarin Michiel eerst het thema van de bijeenkomst vanuit zijn ervaring belicht. Daarna wordt geoefend en wordt het geoefende verwerkt.

Voorbeelden van thema's die aan de orde komen: de betekenis van enthousiasme; de voor- en nabereiding; de compositie van je verhaal; het inspiratieve moment. De bijeenkomsten eindigen met een meer algemeen pedagogisch-didactisch gesprek. Eerdere deelnemers gaven aan veel profijt te hebben van het 'ervaringskapitaal' van Michiel, onder andere bij

het authentiek leren (durven) spreken over meer spirituele thema's.

De training wordt gehouden op 16 en 23 mei, alsmede 6, 13 en 20 juni 2012. De kosten voor deelname bedragen 645 euro, inclusief koffie/thee en diner. Maximale 14 deelnemers. Inschrijven kan via www.kraaybeekhof.nl.

Themadag Water

Op woensdag 23 mei houdt de stichting Appel&ei een themadag over 'Water'. Hoeveel moeten we drinken? En is dat voor iedereen hetzelfde? Wat is gezond? Waarom is beweging van het water zo belangrijk? Welk water heeft de beste kwaliteit en kunnen we zelf iets aan de kwaliteit van water doen? Kunnen we dat ook proeven? Huib de Ruiter antroposofisch arts van het therapeutisch Lemniscaat uit Leiden houdt zich met het gezondheidsvraagstuk bezig. We gaan water proeven met Frans Romeijn en er is een lezing over kwaliteitsverbetering van water (vitalisering) door Ing. Gert Boontjes. Zie www.stichtingappelenei.nl.



Taart voor de Noorderhoeve

Biologisch-dynamisch zorgbedrijf de Noorderhoeve is door de VVD Statenleden van Noord-Holland op taart getrakteerd. De politici deelden tijdens hun jaarlijkse actie rondom Valentijnsdag taarten uit aan ruim vijftig personen en organisaties in Noord-Holland die een bijdrage leveren aan de sociale cohesie van de samenleving. Een mooi BD-bedrijf zoals de Noorderhoeve doet dat volop. Het nemen van eigen verantwoordelijkheid, vonden de statenleden, sluit aan bij de VVD-principes.

De Noorderhoeve heeft veertig deelnemers die dagelijks – onder leiding van medewer-

kers en vrijwilligers – meebouwen aan een mooiere leefomgeving. "Verbinding met elkaar en participatie aan de maatschappij geeft zin aan het leven," aldus directeur Hannelore Spielman.

"Ieder mens heeft z'n beperkingen, dat geldt in het bijzonder voor onze deelnemers, maar ieder mens heeft ook z'n kwaliteiten en mogelijkheden. Als je kunt doen waar je goed in bent, wordt je identiteit bekrachtigd. Met

een positief zelfbeeld voel je als vanzelf de daadkracht om je eigen verantwoordelijkheid te nemen. Het resultaat is dat onze deelnemers 's ochtends fluitend op de boerderij aankomen."



Phileen's column VEGETARISCHE KIP

We hadden een diner. Op het menu stond kip met champignonsaus, puree en peertjes. In de keuken maakte de kok de borden op. Ik hoorde bij de corveegroep en wij liepen de borden naar de eetzaal. Het zag er naar uit dat we snel alles opgediend zouden hebben. Op dat moment zei de kok: "O ja, we hebben zes vegetariërs, en die borden staan hier." Links op de uitgiftetafel stonden zes borden een beetje apart gezet; vegetarische kip met champig-

nonsaus. Het verschil was nauwelijks te zien en de kok was in zijn nopjes, want nu hoorden de vegetariërs er helemaal bij. Maar niet iedereen in de bediening had de instructies meegekregen. En vóór iemand er erg in had, verdwenen de borden met namaak-kip naar de eetzaal en werden willekeurig neergezet. We probeerden zo snel mogelijk de borden weer terug te ruilen, maar een vrouw hield haar maaltijd stevig vast: "Nee hoor, het is goed zo, dit

is overduidelijk kip." Ik haalde mijn schouders op; zelf weten! Maar even later zag ik haar met het bord richting keuken lopen. Ze werd gevolgd door een boze vegetariër die dacht dat ze per ongeluk toch vlees had gekregen. De kok onderzocht het verdachte bord: "Mevrouw, niets aan de hand, u hebt vegetarische kip," stelde hij haar gerust. "Nee, kijk dan toch," riep de vegetariër uit, "dat zie je toch zo, dit is kip." De kok dook in arrenmoede de vuilnisemmer in om

de verpakking van het vegetarische vlees eruit te vissen, als ultiem bewijs. Maar dat stelde de vegetariër niet tevreden. Mopperend liep ze met haar bordje terug. "Ik ben toch geen vegetariër om nepvlees te eten". Het duurde even voor de rust was weergekeerd en toen werd het toch nog gezellig, want iedereen zat lekker te eten. ☺

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

Nieuwe prof

Wageningen UR heeft, 3 jaar na het vertrek van Ariena van Bruggen, een nieuwe hoogleraar Biologische Bedrijfssystemen, dr. Pablo Tittonell (Argentinië, 1971). Tot voor kort werkte hij bij een Frans onderzoeksinstituut en richtte zijn onderzoek op kleine boeren in Afrika. Tittonell wil meer aandacht geven aan de sociaal-economische gevolgen voor de boer bij de overstap naar biologische landbouw.

Ingezonden brief De bakfiets van Vita Nova



Toen ik deze week het februari-nummer van Dynamisch Perspectief uit de brievenbus haalde en het doorbladerde, zag ik op bladzij 10 opeens die foto van de man met de bakfiets met groentekisten van 'Vita Nova', een van de pioniersbedrijven van de BD. Als jongen van een jaar of 15 ging ik in 1940 en 1941 op zaterdagmiddag en ook wel

Gezocht

Grondbeheer zoekt iemand die de campagne voor het vrijkopen van Landgoed Kraaybeekhof onder de aandacht wil brengen aan bezoekers van de moederdagmarkt op 12 mei in Driebergen tegen vergoeding (uren en reiskosten). Wil je je voor Grondbeheer inzetten, maar kun je niet op 12 mei, dan horen we dat graag. Info: Loes van Loenen, l.vanloenen@bdgrondbeheer.nl of 0650525913.

in de vakanties vanuit Den Haag met de gele Wassenaarse tram of op de fiets naar dit bedrijfje toe om Ludolf Schortinghuis met kleine karweitjes te helpen. Hij teelde groente op één hectare goede grond, met veel platglas. En natuurlijk kreeg ik dan na afloop een beetje groente mee naar huis. De jongeman op de foto die voor Ludolf met de bakfiets de producten in Wassenaar uitventte kan ik mij ook nog herinneren, zelfs zijn naam: Freek Baggerman. Ook heb ik op 'Vita Nova' toen Klaas de Boer ontmoet, die nog een poosje als praktikant bij Ludolf heeft gewerkt. Ik wist toen nog niet dat ik later, in 1956 bij Klaas op 'Warmonderhof' in Warmond zou gaan werken, als de nieuwe administrateur, tot 1965. Vlak daarna vertrok de school naar 'Thedingsweert' bij Tiel.

Andreas Wijgmans

Agenda

>> zie elders in dit nummer

Vanaf 6 mei >>

Inspireren kun je leren
Sprekerscursus door Michiel Rietveld, zie pag 30

7 t/m 12 mei >>

Kokende Mannen in Portugal

Koken, Stoken, Drinken, Proeven op BD-landgoed in Portugal voor en door Mannen o.l.v. o.a. Eelco Schaap, info@dominiovaledomondego.com

12 mei >>

BD-ervaar-leer-en-beleef-dag

Ontmoetingsdag en ledenvergadering van de BD-Vereniging, gecombineerd met de ledendag van de Vereniging van Natuurvoedingskundigen en de donateursdag van BD-Grondbeheer, zie pag 9

12 mei t/m 17 nov >>

Boergondische feestmalen

Schuif aan bij een biologische boer. In heel Nederland bereiden enthousiaste chef-koks een drie- of viergangen menu bij de boer. Met speciale diners en ledenkorting ter ere van 75 jaar BD-V, zie pag 10. Zie www.vaneigenerf.nl

23 mei >>

Themadag Water

Stichting Appel&teï organiseert een themadag over water. Antroposofisch huisarts Huib de Ruiters gaat in op 'water & gezondheid'. Water-italisatie komt aan de orde en er wordt water geproefd. Meer info: www.stichtingappel&teie.nl

Vanaf 23 mei

Training Bewustzijn in bedrijf

Vanaf 23 mei geeft Jaap Vermue op 7 woensdagen de training 'Bewustzijn in bedrijf, naar vitaal leiderschap in een vitale organisatie'. Zie: www.bewustbedrijf.nl

24 mei, 21 juni

Warmonderhof Meeloopdagen

Kennismaken met de opleidingen voor BD-boer, zorgboer of natuurvoedingwinkelier. Nieuw zijn twee opleidingen op het gebied van Stadslandbouw, zie pag 28. Zie www.warmonderhof.nl

9 en 10 juni

Open Dagen Zonnetuin

Zaterdag 9 en zondag 10 juni

is de ronde, dynamische tuin van Guurtje Kieft opengesteld voor het publiek. Beide dagen bent u van harte welkom van 9- 17 uur. GSM en honden worden niet toegelaten. Het adres is: Helderseweg naast 63 te Alkmaar zie ook www.dezonnetuin.org

23 en 24 juni

Lekker naar de boer

Landelijke open dagen bij biologische bedrijven, zie www.lekkernaardeboer.nl

23 juli - 4 aug

Zomeruniversiteit Landbouwsectie

In Dornach en Lötschental, zie www.bdvereniging.nl

4 t/m 10 augustus

Angel Art Festival

Kunstfestival op het BD-landgoed van Eelco Schaap en Karin Slingt in Portugal, zie www.dominiovaledomondego.com

9 september

Open dag Warmonderhof bedrijven

De Warmonderhof bedrijven houden open dag. Zie www.warmonderhof.nl



Stichting Grondbeheer

biologisch-dynamische landbouw

heeft per januari 2013 een vacature voor de:

Bestuursvoorzitter

De man/vrouw die wij zoeken:

- is het nieuwe boegbeeld van Grondbeheer, die zijn/haar visie helder onder woorden kan brengen in zowel sprekende als schrijvende vorm
- is een besluitvaardige leider met gevoel voor de tijdsgeest en een initiërend- en sturend vermogen
- heeft een relevant netwerk binnen en buiten de antroposofische wereld.

Kijk voor contact, het takenpakket en de vacatievergoeding op: www.bdgrondbeheer.nl. Reactie mogelijk tot 11 mei 2012.

Grondbeheer is een onafhankelijke stichting, die met schenkgelden van donateurs landbouwgrond aankoopt en tegen rechtvaardige prijzen verpacht aan biologisch-dynamisch werkende boeren en tuinders. Hiermee wil Grondbeheer het biologisch-dynamische landbouwareaal uitbreiden en continueren voor huidige en toekomstige generaties. Het werk van Grondbeheer is actueler dan ooit: het biedt een eigentijdse oplossing voor bedrijfsopvolging en duurzaam landbeheer.

Landbouw is de basis van ons bestaan. Het is de bron van ons voedsel en bepaalt grotendeels de kwaliteit van onze leefomgeving. Bij de pachters van Stichting Grondbeheer is onze biologisch-dynamische landbouwgrond in goede handen.

www.bdgrondbeheer.nl



Ik ben actief voor de BD-Vereniging

Andries Palmboom

53 jaar, woont in Arnhem, werkt als team-leider medewerkerszaken bij Estafette-Odin

Vereniging: In de redactie praat ik mee over de samenstelling van Dynamisch Perspectief. Ik schrijf bedrijfsportretten, boekrecensies en verslagen van bijeenkomsten. Voor elk nummer doe ik de eindcorrectie.

Gebeurtenis: Ik vind een bedrijfsportret mooi wanneer het niet alleen feiten geeft, maar ook door zijn vorm en compositie iets te zeggen heeft. Dan raak je een meer poëtische laag waarin zich iets van de bedrijfsindividualiteit kan uitdrukken.

Enthousiast: Landbouw is heel basis. Je hebt in de BD een hele praktische inslag om andere lagen van de werkelijkheid te ontmoeten. Het is fijn daar verbinding mee te houden.

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



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

DYNAMISCH PERSPECTIEF
2012 - lente - nr 2

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

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

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

Sluitingsdatum kopij 9 mei, agendaberichten tot 28 mei. DP2012-3 verschijnt 21 juni. Graag vooraf overleg via ellen@schrijfwinkel.nl of tel 0858-771175. 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 Boerenroggebrood van de Biobakker ligt uit te dampen. Foto: de Biobakker

Vormgeving Fingerprint, Witzhausen 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.



De ont-dekking van ons bedrijf

*Tineke van den Berg,
boerin Stadsboerderij Almere*

Tijdens de Landbouwconferentie 2012 in het Zwitserse Dornach wisselden we onze ervaringen uit in kleine werkgroepen aan de hand van citaten uit de Landbouw cursus van Steiner. Uit een bosje citaten werd er eentje blind getrokken: 'Een landbouwbedrijf verwerkelijkt zijn ware aard pas echt, als het kan worden opgevat als een individualiteit, een werkelijk op zichzelf staande individualiteit.'

Deze tekst is mij uit het hart gegrepen, omdat de betekenis en het belang ervan ons in de praktijk van onze boerderij zo duidelijk is geworden.

Toen we 16 jaar geleden in Flevoland een nieuw bedrijf startten, hadden we niets dan de jeugd, de liefde, veel werklust en een droom. Na 10 jaar hard werken keken we om ons heen en zagen we dat het bedrijf dat we hadden opgebouwd, precies was zoals we het ons gedroomd hadden, zonder dat we dat ooit hadden opgeschreven, uitgetekend of zelfs maar letterlijk uitgesproken.

Dat was een wonderlijk moment, waarin een groot inzicht ontstond. We realiseerden ons, dat het bedrijf er eigenlijk al vanaf het allereerste begin is geweest. Het opbouwen van het bedrijf was ook het ont-dekken van het bedrijf, het leren kennen, leren verstaan en het laten worden zoals het bedoeld is.

Als boer in een BD-bedrijf ben je altijd op weg, voorwaarts naar de bron. En als je onderweg even stil staat, zie je dat de toekomst naar je toe gekomen is. ☺

Ook een BD juweel insturen?
Bel of mail met Ellen Winkel
tel. 0858-771175. ellen@schrijfwinkel.nl



zuiver @zuivel



② Bescherm de weidevogels!

Als biologisch dynamische boer houdt Jan Rutte veel rekening met weidevogels. Hij is één van de 'weidevogelboeren' die samen met Vogelbescherming werkt aan het behoud van de grutto, tureluur en andere kwetsbare soorten. U kunt daarbij helpen.

Ook u kunt daarbij helpen en maakt daardoor ook nog eens kans op mooie prijzen.

Stuur de tekst: **WEIDVOGEL naar 4333**. En ontvang daarmee uw persoonlijke wincode per sms. Of scan de QR code en verstuur de sms. U steunt Vogelbescherming éénmalig met € 2,50.



Win: Met uw persoonlijke wincode maakt u bovendien kans op mooie prijzen.

Geld terug: En met uw persoonlijke wincode kunt u bovendien deelnemen aan de geld terug actie en zo een ander Zuiver Zuivel product gratis proberen.

Kijk voor meer informatie op de actieverpakkingen of ga naar www.actie.zuiverzuivel.nl. Actie loopt tot 31 juli 2012.

