

# Dynamisch Perspectief

Ledenblad van de Vereniging voor  
Biologisch-Dynamische Landbouw & Voeding

'We maken de varkens weerbaar'

Wijnboeren kiezen voor BD

Gemeenschappelijk grondbeheer  
in onze buurlanden

Excursies bedrijfsindividualiteit



# Dynamisch Perspectief

## redactioneel TERROIR

Sinds september organiseert de BD-Vereniging elke maand een 'excursie bedrijfsindividualiteit'. De deelnemers gaan op zoek naar het eigen karakter van een BD-bedrijf, naar het unieke samenspel van mensen, bodem, planten, dieren en omgeving.

Wat zijn ze ondertussen in Frankrijk aan het ontdekken? Dat de eigenheid van de wijnen verdwijnt. De unieke smaak van een streek of wijndomein blijkt te vervakken, omdat kunstmest en chemische middelen funest zijn voor het bodemleven. Het karakter van de bodem wordt onbereikbaar voor de wortels van de wijnstruik. Dus zonder bodemleven geen terroir. Wijnboeren kiezen daarom voor BD. De Franse BD-Vereniging bestaat nu voor 65% uit wijnboeren!

In natuurvoedingswinkel Lazuur in Wageningen leggen ze komkommers van verschillende telers naast elkaar. Die hebben een verschillende smaak, vertellen ze aan hun klanten. Komkommers met terroir. Het unieke karakter van een product verdwijnt echter, als je de omgeving 'uitschakelt'. Of een kas met substraatteelt nu op het zand staat of op de klei, aan de komkommer kan je dat niet proeven. Zonder bodem geen terroir. Die levende bodem is het goud van de BD-boer. Ga je mee op excursie? Elke tweede donderdag van de maand.

Ellen Winkel, hoofdredacteur,  
ellen@schrijfwinkel.nl



- 03 Dynamisch Portret: Overesch
- 08 Excursies: Op zoek naar de bedrijfsindividualiteit
- 09 Toekomst zaaien
- 10 De nieuwe voorzitter: Piet van IJendoorn
- 12 BD jong
- 14 Succes Franse BD-wijnbouw
- 17 Gluren bij de bureu
- 20 De landbouw cursus als inspiratiebron
- 22 Dynamische Keuken: Natuurvoedingskundigen
- 26 In memoriam: Henk Brandsma
- 27 Dynamisch Perspectief
- 33 Agenda
- 34 Colofon en Leden-service
- 35 BD juwelen

## Toekomst zaaien

9 Zaai mee, alle zondagen van oktober

## Wijnboeren kiezen voor BD

14 Bodemleven essentieel voor karakteristieke smaak

## Gemeenschappelijk grondbeheer

17 Internationale uitwisseling



Boerderij Overesch is een gemengd bedrijf van 110 hectare in het Sallandse land bij Raalte (20 km onder Zwolle) met varkens, groenten en granen. Jan Overesch (64) boert er sinds 1994 biologisch en sinds 2009 biologisch-dynamisch, samen met zijn vrouw Mariet (59). Zoon Rick (33) zit ook in de maatschap. Op den duur zal hij het stokje overnemen.

*Tekst: Andries Palmboom / Foto's: Boerderij Overesch*

Boerderij Overesch

Jan: 'Ik benader alles vanuit de kringloopgedachte'

"W il je een overall aan?", vraagt Jan voorafgaand aan de ronde over het bedrijf. Het klinkt oprecht als een uitnodigend aanbod, dat ik nog zou kunnen afslaan. Dat biedt al direct gesprekstof, want we gaan de varkensstallen in. Daar is hygiëne toch geen vrijblijvende kwestie?

Jan: "Klopt! Eigenlijk verwacht ik ook dat je overall en laarzen aan doet. Want ook wij moeten voorzichtig zijn met besmettingsgevaar in de stallen. Ik wil alleen nadrukkelijk niet meegaan in de infectie-angst, die de tegenwoordige varkenshouderij in de ban houdt. Dat hoeft op Overesch ook niet, want wij richten ons erop om de varkens weerbaar te maken tegen infecties. De infectiedruk nemen we weg door de varkens genoeg ruimte te geven. In de vrije uitloop bouwen ze bovendien natuurlijke immuniteit op. Ook brengen we expres mest van oudere dieren naar de ruimtes met zwangere zeugen. Nog voor hun geboorte kunnen de jonkies alvast wennen."

Op Overesch kunnen de varkens zonder de inentingën waar de gangbare varkenshouderij zo bol van staat. Overesch kan dan ook zijn wat

## Installatietechnicus van oorsprong

Jan is geboren en getogen op Overesch. Zijn broer was voorbestemd als opvolger. Jan volgde daarom een opleiding tot installatietechnicus en vond daar werk in. Hij stroomde door naar de functie van bedrijfsleider in de winkel van zijn baas. In 1973 besloot zijn broer echter om Overesch niet voort te zetten. Daarmee zou een eind komen aan dit 200 jaar oude familiebedrijf. Jan zag in de boerderij een mooie nieuwe uitdaging, vooral om koeien te gaan houden: "Ook al kwam ik van de boerderij, ik had geen verstand van boeren. Dus lieten we een adviseur een begroting maken voor koeien en die raadde het ons af. Dat was achteraf bezien niet geheel terecht, maar het werden dus varkens. Inmiddels vind ik varkens net zo mooi als koeien. Naarmate we de varkens steeds natuurlijker houden, gaan ze zich steeds meer als koeien gedragen. Ik ben zeer tevreden met mijn varkens, maar ik heb stille hoop dat hier ooit nog koeien rondlopen, onder de hoede van de volgende generatie Overesch."



het wil zijn: een open en toegankelijk bedrijf. Hier geen hermetisch gesloten stallen, geen ontsmettingsluizen met lysol-badjes en geen verschillend gekleurde plastic overschoentjes per stal.

Hoe Overesch openheid nastreeft, zie je direct als je het erf op komt. Een uitnodigend bord (creatieve huisvlijt!) wijst je de staltrap op naar de plek waar je ongeneerd de varkens kunt gadeslaan. Deze 'sky-box' kun je gewoon in, zonder het eerst te vragen. Langs Overesch loopt een prachtige NS-wandeltocht (Wijhe-Heino) en deze skybox is in de routebeschrijving opgenomen. Dat heeft Jan destijds maar mooi voor elkaar gekregen! Verderop loopt de wandelroute langs de modderweide van de zeugen – ook al zo'n unieke plaats om even stil te houden; speels educatief ook.

## De weg naar Demeter

Jan: "Eerst werkte ik gangbaar, maar al doende rijpte bij mij het plan om ekologisch te gaan boeren. In 1994 was dat zo ver. Gaandeweg inspireerden de ideeën uit de biologisch-dynamische landbouw mij ook. In 1997 wilde ik de omscholingscursus van Kraaybeekhof doen, maar de afstand naar Driebergen vond ik bezwaarlijk. Hun antwoord: 'Als je twaalf cursisten in jouw omgeving kunt vinden, dan komen wij naar Salland.' En zo is het gebeurd. Van die twaalf ben ik ten slotte als enige echt omgeschakeld naar Demeter. Tijdens de cursus hoorde ik veel waardevolle nieuwe dingen; ook die ik moeilijk toegankelijk vond, zoals de preparaten. Dat vind ik nog steeds, maar we gebruiken ze trouw. Door de cursus benader ik nu



alles vanuit de kringloopedachte. Dat heeft mij gesterkt in de overtuiging dat landbouw grondgebonden moet zijn - in het bijzonder een gemengd bedrijf. Dat streven we dan ook na. Al is het voor ons financieel nog niet haalbaar om de varkens voor minstens 50 procent van eigen bedrijf te voeren. Daarom valt de varkenstak buiten de Demeter licentie, die we sinds 2009 hebben." Het is bij Stichting Demeter mogelijk om een deel van een bedrijf buiten de certificering te houden, als het om een complete bedrijfstak gaat. Jan Overesch: "Dus wordt het vlees onder EKO-merk verkocht, hoewel mijn bedrijfsvoering ver boven de EKO-normen uitstijgt. Jammer! Daarom blijf ik op zoek naar manieren om ook met onze varkens aan de Demeter-richtlijnen te voldoen. Daar moet echter een hogere prijs tegenoverstaan en er moet dan een werkbare distributie voor ingericht worden. Dat is een heuse uitdaging, waarover ik met De Groene Weg in gesprek ben."



### Geef ze een naam!

Jan laat me eerst de 'kraamkamer' van het bedrijf zien. Rondom iedere zeug bevinden zich ongeveer elf biggetjes. Het ene moment koesteren ze zich onder de warme lamp, het andere moment drinken ze hongerig aan de volle tepels, dan weer spelen ze dertel met elkaar, waarbij ze zo nu en dan een paar stappen naar buiten wagen. Lang blijven ze nooit weg.

Jan: "Gemiddeld werpt een zeug op Overesch twee keer per jaar dertien biggen. Dat vind ik een gezonde balans, terwijl dat voor de varkenshouderij een laag getal is. Ik wil de moederzeug niet belasten met meer biggen dan het aantal tepels dat ze heeft: veertien. Onze biggen blijven ongeveer 45 dagen bij hun echte moeder. Dat is 5 dagen langer dan de



*'Ik wil de moederzeug niet belasten met meer biggen dan het aantal tepels dat ze heeft: veertien'*

Foto: Dick Boschloo

minimale EKO-richtlijn en 27 dagen langer dan gangbaar. Ik wil graag dat mijn biggen de tijd hebben om aan het vaste voer te wennen."

Boven iedere zeug hangt een A4-tje vol technische codes: dat is de wereld van kunstmatige inseminatie en fokschemas uit de PC. Jan legt uit dat hij, onder andere vanwege het gevaar van inteelt, is aangewezen op KI-vader-beren. Die zijn er alleen maar gangbaar en die moeten verschillende eigenschappen in huis hebben voor geschikt nageslacht. "Ik wil de foklijnen in mijn hoofd kunnen volgen. De PC gebruik ik als ondersteuning, maar ik wil er niet afhankelijk van worden."

Het liefst zou Jan onafhankelijk zijn van het gangbare KI-sperma. Daarom wil hij een zogenaamde 'familiekudde' tot stand brengen; dat wil zeggen een 'bedrijfseigen' veestapel die volledig op het bedrijf is afgestemd zonder inbreng van buiten, dus met eigen beren. Dat ligt niet zo gemakkelijk. "Sinds 1985 hebben we hier geen varkens van buiten naar binnen gehaald. Om 'verse eigenschappen' in te kruisen zou ik beren moeten aankopen uit het gangbare circuit, maar die zijn

voerverdelers zien, waarin van ieder dier het dagrantsoen is geprogrammeerd. "Ze kunnen zelf kiezen wanneer ze eten. Dat geeft rust." Je voelt hier inderdaad zoveel rust, dat het niet meer strookt met mijn beeld van een *bedrijf*.

Op naar de volgende stal! Daar bevinden zich de jeugdige varkens, die hun avond bij voorkeur in de buitenruimte doorbrengen - hun 'hangplek'! Maar wat voor buitenruimte is dat? Er torent een constructie bovenuit van stalen balken, die schijnbaar nergens toe dient. Jan: "Destijds meenden we dat de varkens in de buitenruimte toch enigszins beschermd moesten zijn. Dus planden we een overkapping, maar toen kregen de varkens last van tocht. Het dak is nu weg, maar het balkenframe staat er nog. Dat is helaas het gevolg van de vele experimenten uit het begin. Je moet bedenken, dat de stallenbouw toen volledig gericht was op intensieve bedrijfsvoering. Er waren nog geen geijkte oplossingen voor onze ecologische benadering. Dat hebben we allemaal



over het algemeen gekunsteld behandeld om ze virus-vrij te krijgen. Daarmee dreigen ze de balans in mijn veestapel." Daarom heeft Jan de hulp ingeroepen van Wytze Nauta, die zich al eerder bezighield met bedrijfseigen koeienkuddes. "Zijn eerste advies was dat ik de varkensnamen moest geven in plaats van een nummercode. Ik begrijp dat, maar ik moet mijzelf daar echt aan wennen ..."

## Dik pak stro

De gebouwen op het erf hebben allemaal een andere functie. Nu komen we in de ruimte voor de drachtige zeugen. Op de grond ligt een dik pak stro. De meeste zeugen hebben er al een plekje voor de nacht gevonden. Ze hebben daarvoor volop de ruimte. Sommige dames lopen nog rond en komen even snuffelend kennismaken. Jan laat de centrale

zelf moeten uitvinden, waarbij we ook rekening moesten houden met de financiële mogelijkheden. Talloze versies hebben we door de aannemer laten uitrekenen, tot ze er horendol van werden."

## Groente en graan

In de kapschuur staan wel vijf trekkers - waarvan twee zo goed als nieuw - en daarnaast de nodige apparatuur. Hier toont Overesch wel degelijk het beeld dat het een *bedrijf* is. De apparatuur is nodig voor de groente- en graanteelt. We lopen een stukje de akker op, die vol staat met artsjokken en verderop met pompoenen. De groenteteelt valt vooral onder zoon Rick en vaste medewerker Rudy Horstman. Op de keukentafel heb ik het schriftje zien liggen met de to-do-lijst. Iedere dag begint met het doornemen van deze 'klemmap'. Het graan wordt geteeld voor



de varkens, maar een goed deel vindt zijn weg naar de Biobakker, net over de Duitse grens. Die verwerkt het in zijn hoogwaardige brood, veelal Demeter, dat ook in de Nederlandse natuurvoedingswinkels wordt verkocht. Overesch en de Biobakker vinden elkaar in hun streven naar de beste kwaliteit.

Net voordat het donker wordt laat Jan nog snel even de akker zien waar onderzoek gedaan wordt naar graan. Samen met onder andere het Louis Bolk Instituut wordt eraan gewerkt om een graanras te ontwikkelen, dat bij uitstek geschikt is voor de biologische landbouw. Jan: "De rasontwikkeling van de afgelopen decennia was gericht op volle, zware aren met zo kort mogelijk loof. In de biologische landbouw willen we ook graag veel stro oogsten om er de potstal mee in te strooien. Bovendien helpt langer loof om het onkruid eronder te houden. Wij gaan onder andere terug naar oude rassen. Tot voor kort was daar subsidie voor. Nu zoeken we andere



financiering, maar we gaan gewoon door. Dat klopt niet helemaal, maar ik doe dit graag. Ik doe liever dingen die ik leuk vind, dan puur om het geld."

### Overall en laarzen uit

Bij terugkeer laat ik overall en laarzen weer achter. "Kijk", zegt Jan, "iemand heeft zijn laarzen niet opgeruimd. Die trakteert de werkploeg morgen op taart!" Tsja, zo luchtig handhaaf je dus de regels in een open, toegankelijk bedrijf. ☺

## Biologisch-dynamisch landbouwbedrijf Overesch

Jan, Mariet en Rick Overesch  
Hondemotsweg 40  
8101 NJ Raalte  
telefoon 0572-391674  
[www.overesch.nl](http://www.overesch.nl)

Gemengd akkerbouw- en groenteteeltbedrijf  
met zeugen en vleesvarkens



**Gewassen:** graan (spelt, rogge, gerst en verschillende soorten tarwe), groenteteelt (aardappelen, broccoli, spitskool, pompoenen, suikermaïs, artisjokken)

**Dieren:** 110 zeugen, 800 vleesvarkens, 10 bosvarkens (in gebied van Natuurmonumenten), 10 brandrode zoogkoeien (De varkens vallen buiten Demeter)

**Overig:** informatiecentrum, skybox, wandelroute, akkerranden voor bijen

**Grootte:** 110 hectare

**Afzetkanalen:** Bio-bakker, Groene Weg, Udea, eigen boerderijwinkel



Excursies naar BD-boerderijen

# Op zoek naar de bedrijfsindividualiteit

Er staat een rechthoekig veldje droge bonen nog overeind in een verder kaal-gemaaid graanveld. Binnen een zee van ruimte is een kleinere ruimte geschapen. We lopen er samen naar toe. Jos Jeuken vertelt over de zoete lupine. Hij werkt mee aan een onderzoek van het Louis Bolk Instituut naar verschillende rassen en variëteiten. "We hebben er nu een paar bijzitten die geschikt lijken voor consumptie, als alternatief voor de van ver ingevoerde soya." Van de tientallen rassen worden er een paar uitgezocht. Twee keer zie ik een vergelijkbare beweging: de weidsheid van de akker, de veelheid van de rassen, vormt de omhulling voor iets bijzonders. *Tekst: Luc Ambagts*

Deze ontmoeting speelde zich af bij het bezoek aan Gaos in Swifterbant (zie ook DP2013-3). Jos Jeuken en Ellen Krul beten met hun bedrijf Gaos het spits af in de serie excursies over bedrijfsindividualiteit die de BD-Vereniging samen met boeren, tuinders en winkeliers organiseert. Elk landbouwbedrijf is een uniek samenspel van de grond, de planten en de dieren met de mensen die er werken. De omgeving, het landschap, het klimaat, de plek van het bedrijf bepalen mee hoe het er op een bedrijf aan toe gaat. De leveranciers, de klanten, de bezoekers hebben eveneens deel aan dat samenspel. Elk bedrijf heeft een eigen karakter dat nauw

verweven is met de aanpak van de boer. Of is dat juist omgekeerd? Wordt die aanpak bepaald door het karakter van het bedrijf? Waarom gaan sommige dingen makkelijk en andere moeizaam?

Bij de excursies bedrijfsindividualiteit gaan we op zoek naar het onderliggende karakter van een BD-bedrijf. De onderzoeksvraag is: kunnen we de eigen wil van het bedrijf zo karakteriseren dat we een handreiking vinden voor verdere ontwikkelingen?

De excursies worden gehouden op elke tweede donderdagmiddag van de maand, op een bedrijf in Nederland of Vlaanderen. Ze

## Excursies Bedrijfsindividualiteit 2013

**10 oktober**

Harmannahoeve, Harlingen

**14 november**

Buys en Co op weg naar Lazuur Food-community, Wageningen

**12 december**

Hoeve Catherine Elisabeth, Noordeloos

zijn bedoeld als een concrete kennismaking met de BD-landbouw en als verdieping van het werken met bedrijfsindividualiteit. Dit onderzoek is een initiatief van de BD-Vereniging in samenwerking met de landbouwsectie. Deelname aan de excursies staat open voor alle leden van de BD-Vereniging, leden van de AViN en belangstellenden. Je kunt zo vaak meedoen als je wil.

Kijk voor de details op de website: [bdvereniging.nl](http://bdvereniging.nl). Het programma voor 2014 is daar binnenkort ook te vinden. Voor meer informatie en opgave: Luc Ambagts, 06 48017828, [luc@bdvereniging.nl](mailto:luc@bdvereniging.nl) ☎



# Toekomst Zaaien



Bij 'Toekomst Zaaien' kan iedereen meedoen met het inzaaien van een akker met graan. Jong of oud, ervaren of leek. Het zaaien doen we samen. *Tekst: Luc Ambagts*

Met elkaar lopen we over de akker en strooien het zaad voor ons uit. De boer zal het later ineggen en het gewas verzorgen. Zo sta je met de boer aan de wieg van de nieuwe oogst.

Je legt een zaadkorrel in de aarde en daar zal een plant uit groeien. Dat is altijd weer een wonder. Het zaaien vervult je met verwachting. Wanneer komt het eerste sprietje boven, wat is straks de oogst? Zonder zaaien is er geen gewas. En zonder gewas geen voedsel. Sinds de mens landbouw bedrijft is de verzorging van het zaadgoed en het zaaien zelf een basaal onderdeel van de cultuur. Nu veel zaadgoed in handen is van multinationals die uitsluitend gericht lijken op financieel voordeel kun je daar je vragen bij hebben.

Stichting Demeter organiseert het Toekomst Zaaien samen met de BD-Vereniging en Stichting Zaadgoed. We willen werken aan een vernieuwde landbouwcultuur die zich op het leven richt - in de samenwerking tussen boer en burger.

Doe mee met Toekomst Zaaien en kom naar één van de bedrijven. De activiteiten beginnen 's middags om twee uur.

Info: [bdvereniging.nl](http://bdvereniging.nl). Voor Vlaamse bedrijven: [toekomstzaaien.be](http://toekomstzaaien.be) ☺

## 6 oktober

Het Geweide Hof	Geweideweg 7	Garmerwolde
Gaas	Elandweg 46	Swifterbant

## 13 oktober

Doornik Natuurakkers	De Pas 4	Bemmel
Kraaybeekerhof	Diederichsland 25	Driebergen
Natlandhoeve	Stokstraat 2	St-Truiden (B)
Kollebloem	Doornstraat 30	St-Lievens-Esse (B)

## 20 oktober

Bronlaak	Gemertseweg 36	Oploo
Overesch	Hondemotsweg 40	Raalte
Akelei	Haachtsebaan 2	Schriek (B)
De Zaaier	Korte Akkerstr. 2	Ruddervoorde (B)

## 27 oktober

De Stadshoeve	Zunderdorpergouw 29	Amsterdam
't Hemeltje	Paalmansweg 9	Bathmen
Warmonderhof	Wisentweg 12	Dronten

De nieuwe voorzitter van de BD-Vereniging:

# Piet van IJzendoorn

Alsof je door een caleidoscoop kijkt: je richt je op een punt, de buis met spiegeltjes, en de gekleurde kralen toveren een bont gekleurd beeld dat steeds wisselt, maar in zijn symmetrie een eigen schoonheid en overtuigingskracht heeft. Zo kijk ik later terug op de ontmoeting die ik midden in de zomer had met Piet van IJzendoorn, de pionier van Zonnehoeve en sinds 15 juni voorzitter van de BD-Vereniging. *Tekst: Luc Ambagts*  
*Foto: Michiel Wijnbergh*

## Bestuurswisselingen

**Isabel Duiniveld** heeft de afgelopen drie jaar met veel initiatiefkracht deel uitgemaakt van het bestuur van de BD-Vereniging. Met de GoodFoodMarch vorige zomer zorgde ze voor veel publiciteit. Ze speelde een belangrijke rol bij de organisatie van de winterconferenties. Per 1 september is ze uit het bestuur gestapt om zich te kunnen focussen op de ontwikkeling van haar tuinbouwbedrijf De Eemstuin.

Met melkveehouderij, akkerbouw, tuinbouw, natuurbeheer, paardensportcentrum, begeleiding van mensen (zowel 24-uurs zorg als dagbesteding), cursussen en opleiding, bakkerij en een (web)winkel is Zonnehoeve zelf ook een caleidoscoop. Sinds kort maken acht nieuwe, merendeels jonge, vennoten de dienst uit. "Iedereen mag fouten maken, maar je moet er wel van leren", zegt Piet. "Ze mogen mij bellen als ze ergens mee zitten, maar ze moeten zelf beslissen. Iedereen zit er gelijkwaardig in. Er is niemand die bijvoorbeeld vanuit een financiële positie zeggenschap op kan eisen. Het kapitaal komt allemaal in een Boer-Burger-coöperatie. Dat wordt nooit persoonlijk bezit. Daarmee is het voortbestaan van het bedrijf veiliggesteld."  
Piet's eigen taak is nu de begeleiding van acht

**Maria van Boxtel** wil graag verder werken aan oplossingen voor bedrijfsopvolging en aan het opbouwen en vasthouden van werkervaring in de hele BD-beweging. Dat doet ze graag in nauwe samenwerking met de BD-Vereniging. Ze maakte al eerder deel uit van het bestuur en treedt nu weer als aspirant-bestuurslid aan.

Ook **Derk Klein Bramel** treedt toe als aspirant-bestuurslid. Als coördinator van de



*Piet spreekt de 150 bezoekers van het Zomercollege op Zonnehoeve toe*

landbouwsectie van de Antroposofische Vereniging woont hij al langere tijd de bestuursvergaderingen bij. Het bestuur kan nog verdere versterking gebruiken. Mensen die actief zijn in het biologisch-dynamische werkveld en hun project willen verbinden met een groter geheel kunnen voor meer informatie contact opnemen met

Luc Ambagts: 06 48017828,  
luc@bdvereniging.nl.






tegenas geven als er beslissingen genomen worden die volgens mij niet in het belang van de cliënt zijn." Er komt iemand langs die vraagt of Piet de bestelwagen klaar wil zetten. "We spreken mensen aan op wat ze kunnen", vervolgt hij. "Iedereen draait met zijn eigen taak gelijkwaardig mee met de medewerkers. Die jongen verzorgt de bestellingen van de bakkerij. Ik breng ze samen met hem rond. Dat klopt eigenlijk altijd."

Van huis uit was Piet boer en loonwerker. "Ik doe al vijftig jaar mee met de graanoogst. In de zestiger en zeventiger jaren heb ik de hele schaalvergroting zien gebeuren. Met de komst van CCC, een halmverkortingsmiddel, werd de oogst veel makkelijker. Het graan lag niet meer plat. Met de anti-schimmelmiddelen konden ze het gewas zolang groen houden dat je het eerst met Roundup moest bespuiten om het af te laten rijpen. Onkruid, schimmels, soms had je wel achttien bespuitingen per seizoen." Een keer, voor het begin van de vorst, had hij meer dan twee dagen achter elkaar, non stop op de trekker gezeten. Voor alle boeren in de buurt moest het loonbedrijf het wintergraan inzaaien. Een landbouw waar niemand nog werkt en alles om chemie draait, daar geloofde hij niet meer in.

Hij stapte uit het ouderlijk bedrijf, ging naar Groningen, praatte zich de studie Milieukunde binnen en sloot die tegen ieders verwachting in met goed gevolg af. Op zoek naar alternatieven voor de chemische landbouw ("Ik wist precies wat er allemaal overheen ging") kwam hij bij de antroposofie en de biologisch-dynamische landbouw terecht. Toen Warmonderhof naar Thedingsweert verhuisde ("Dat was bij ons haast om de hoek") kon hij daar al snel als praktijkmedewerker beginnen.

Hij was al eerder betrokken bij het bestuur van de BD-Vereniging (van 1980-1995) en nu is hij sinds 15 juni voorzitter: "De BD-Vereniging is de enige club waar boeren en burgers samenwerken. Dat zie je nergens

anders. Die samenwerking is de aanjager voor veranderingen in de landbouw en in de samenleving. Daarin hebben boeren en burgers een gezamenlijk belang. Daar wil ik vanuit de BD-Vereniging aan werken. Nu bepaalt de agro-industrie hoe we leven en wat we eten. Dat zijn systemen waar we slechter van worden, ook economisch. Boeren en burgers samen kunnen dat veranderen".

Praten maakt dorstig. De picknickbank, waar we in het zonnetje zitten, staat net naast de nieuwe melkautomaat. Bezoekers of klanten kunnen hier zelf verse, gekoelde, rauwe melk tappen. Medewerkers hebben een pasje. Piet schenkt voor mij en voor zichzelf een beker in. "Er zijn al ongeveer twintig huishoudens die een inkomen hebben uit Zonnehoeve. Die melkautomaat is de eerste stap van een nieuwe tak. Er is ruimte om hier de zuivelverwerking op te pakken: kaas, yoghurt kwark. Via crowdfunding zoeken we daar financiering voor, zodat vanaf het begin af burgers bij de ontwikkeling betrokken worden." 

## Zomercollege 2013

Op 31 augustus werd voor de derde keer op Zonnehoeve een zomercollege gehouden. Piet van IJzendoorn was een van de organisatoren. Ruim 150 mensen uit landbouw, reclame, onderwijs, de financiële wereld en milieu-organisaties bogen zich over het thema 'De vruchtbare grond: Boer, Bankier en Burger onderzoeken de natuurlijke maat'. Matthijs Schouten, hoogleraar ecologie in Wageningen, leidde de dag in met een onderzoek naar de beelden die er onder de deelnemers leefden over de relatie mens en natuur. De paradoxale uitkomst daarvan: de mensen zijn sterker verbonden met de natuur dan ooit en toch gaat de biodiversiteit zeer snel achteruit. Een van de conclusies van de dag: we moeten werken aan een sterkere, kortere verbinding tussen boer en klant.

jongvolwassenen, die om psychosociale redenen wonen en werken in het kleine dorp dat Zonnehoeve in de loop van haar ruim dertig jaarig bestaan geworden is. "Voor de zorginstellingen waarmee je dan te maken hebt, wil ik een professionele gesprekspartner zijn. Ik ben orthopedagogiek gaan studeren. Dan kan ik op basis van gelijkwaardigheid





# Auke Zirkzee

BD-jong nodigt elk nummer een jongere uit voor een persoonlijke beschrijving van zijn of haar ideale boerenbedrijf. Auke Zirkzee (25 jaar) werkt nu op Tablehurst Farm (Engeland), maar wil altijd blijven leren, samen met anderen, op bedrijven overal en nergens. *Tekst: Auke Zirkzee*

Toen ik 16 jaar oud was, mocht ik dan eindelijk naar de Warmonderhof! Langzamerhand werd mij duidelijk dat ik meer wilde leren van de fruitteelt en hierin ervaring wilde opdoen. Tegen het einde van mijn Warmonderhof-periode had ik wat geld bij elkaar gespaard en ben ik samen met Stein Leenders een klein fruitavontuur begonnen in Zuid-Engeland. Daniel (een klasgenoot) en Karen kwamen mee om legkippen te houden in de boomgaard en tussen het klein fruit. Later is Jochem (ook een klasgenoot) erbij gekomen om groente te telen. Na een jaartje of drie had ik behoefte aan iets anders, iets nieuws en uitdagends, en ben ik naar de burens verhuisd, Tablehurst Community Farm. Dit is een bedrijf van 250 hectare met koeien, schapen, varkens, kippen, kalkoenen, ganzen, eenden, groenten, akkerbouw en een eigen slagerij, een café en een bakkerij. Er werken twintig mensen fulltime. Meer dan de helft is jonger dan 35

jaar. Ik werk nu 2,5 jaar op Tablehurst en heb de verantwoordelijkheid voor de schapen op me genomen. Ik had niet durven dromen dat ik na mijn fruitteelt-liefde al zo snel het roer compleet zou omgooien om 500 schapen te gaan houden.

Om over te gaan op de hoofdvraag van deze column, wil ik benadrukken dat ik vijf jaar geleden totaal iets anders zou hebben opgeschreven dan nu: het beschrijven van mijn ideale bedrijf heeft een open einde. Op dit moment is Tablehurst Farm een ideaal bedrijf voor mij om te werken, een bedrijf waar het mogelijk is om te leren, te ervaren en te studeren en waar op sociaal gebied erg veel te doen en te beleven is. Mijn ideale bedrijf zal waarschijnlijk nooit 'mijn' ideaal worden of zijn: ik ben meer een persoon die onderdeel wil zijn van een groter geheel, een bedrijf waar wordt samengewerkt en waar we met iedereen naar een bepaalde visie toewerken.

De uiteindelijke bedoeling van biologisch-dynamische landbouw is om biologisch-dynamisch voedsel te produceren. Voedsel, dat deze wereld steeds meer nodig heeft. Waar ik het meest in geïnteresseerd ben, is alles wat er vanuit deze 'visie' plaatsvindt om tot het uiteindelijke product te komen: hoe wij met onze grond omgaan en met compost, op welke manier de preparaten worden gebruikt en medicatie, hoe de onderneming in elkaar zit, hoe en waarom er bepaalde beslissingen worden genomen. Waarschijnlijk zal ik een groot deel van mijn leven op veel verschillende bedrijven terecht komen, overal en nergens in de wereld. Ik zal de rest van mijn leven blijven leren, studeren en werken ergens in de biologisch-dynamische landbouw. Hopelijk kan ik op een gegeven moment mijn ervaringen en belevingen doorgeven aan nieuwe jonge boeren die op hun beurt de wijde wereld willen ontdekken en beleven. ☺

Wil jij ook zo'n column schrijven?  
Mail dan naar [bdjong@bdvereniging.nl](mailto:bdjong@bdvereniging.nl)



Succes Franse BD-wijnbouw

# Wijnen van vroeger en nu

Vinoloog Jacques Fourès heeft sinds een kleine halve eeuw het genoegen om bij verschillende wijnboeren het gisten van de geogste druiven te begeleiden. Hij leeft mee met het plezier en de zorgen bij het zich ontwikkelen van de wijn. Hij begeleidt nu diverse BD-wijnbedrijven in Frankrijk en in Portugal. Fourès beschrijft hoe hij het vak van wijn maken heeft zien evolueren en welke bijdrage de BD-wijnbouw levert.

*Tekst: Jacques Fourès, ingekort en vertaald door Reinout Nauta\**

Toen ik begon, zo'n 30 jaar geleden, zou je kunnen zeggen dat de meeste wijnboeren de regels van de huidige biologische landbouw volgden: geen chemische bestrijdingsmiddelen, geen herbiciden en weinig bemesting. Ze produceerden een natuurlijke wijn zonder zich daarvan bewust te zijn. Er waren uitstekende wijnen bij, maar toch was de gemiddelde kwaliteit lager dan de huidige. De mondeling overgeleverde kennis van de wijnmeesters in de grote wijngebieden van Frankrijk begon verloren te raken. Door de industrialisatie van de druiventeelt en van de wijnmakerij was de generatie wijnmakers die het vak traditioneel uit overlevering had geleerd, aan het verdwijnen. Daardoor nam in de jaren zestig van de vorige eeuw de verkoop en de kwaliteit van de grote wijnen af. In die tijd studeerden de eerste wijndeskundigen af aan chemische faculteiten en zij konden onmiddellijk zonder

*< Jacques Fourès: 'Bij het proeven van een BD-wijn komt het leven dat erin zit tot uitdrukking'*

enige praktische ervaring aan de slag.

De wijnboeren hadden vertrouwen in de nieuwe middelen die door de chemische industrie via de lokale handelaren werden aangeboden. Zij begonnen ze meer en meer toe te passen tegen meeldauw of om een vergeeten behandeling in te halen. Het gevolg was echter dat het natuurlijke gistproces van de wijn niet op gang kwam of stil viel. De wijn-deskundigen stonden hierbij met lege handen en konden slechts proberen om de wijn te conserveren totdat de natuurlijke gisting uit zichzelf weer verder ging.

In de wijnkunde verschenen vervolgens de eerste droge gisten om aan het druivensap toe te voegen. Ook kwam uitgebreid filteren in de mode, de hoeveelheden zwavel namen toe en het aantal toe te voegen stoffen eveneens: tannine, enzymen, middelen om de zuurheid te regelen, enz. Al dergelijke stoffen gebruikte de wijndeskundige om fouten te herstellen en om de smaak van de wijn te corrigeren. Men maakte meer en meer plezierige wijnen die echter steeds verder vervreemdden van het oorspronkelijke gegiste druivensap. Het karakter van de streekwijn nam af om plaats te maken voor de vaardigheid van de wijndeskundige. De wijnen ontwikkelden zich



*We zien in een  
BD-wijngaard  
een diepere,  
meer stralende  
kleur, stevigere  
ranken, bladeren  
die groter zijn  
en minder slap  
hangen zodat  
de trossen meer  
zonlicht krijgen*

sneller, maar konden minder lang bewaard worden. Bij analyse van de wijn bleek dat de zuurheid in belangrijke mate afweek van de oude wijnen: veel minder zuur en armer aan sterke zuren. Dit leidt weliswaar tot een rondere en aangename smaak van deze wijnen - ze zijn eerder te drinken en vleiend van smaak - maar ze hebben niet de eerlijkheid, het aroma en de frisse smaak van een natuurlijke wijn.

In diezelfde tijd moest de dosis sulfiet in de wijn omhoog van 15 mg per liter naar

35 tot 40 mg; dit om te voorkomen dat bacteriën zich in het minder zure milieu konden ontwikkelen en de wijn in kwaliteit deden verminderen. De toevoeging van tannine afkomstig van andere planten werd ook noodzakelijk om het milieu te stabiliseren. Maar niet alleen de makkelijk meetbare waarden worden veranderd, al deze doseerbare middelen hebben een verschillend evenwicht en veranderen de wijn in diepgaande mate. Men went geleidelijk aan de nieuwe smaak, maar het onderscheidingsvermogen waarop de reputatie van de Franse streekwijnen gebaseerd is, vermindert. Al deze toegevoegde stoffen dragen bij aan een vervlakking van de smaak van de wijn, in alle streken en in alle landen.

Het gebruik van pesticiden en onkruidbestrijdingsmiddelen in de wijngaard doodt het leven in de grond. Gebrek aan bodemleven verhindert dat water en lucht, nodig voor het leven van de wortels, in de grond kunnen doordringen. Het gevolg is dat het wortelstelsel aan de oppervlakte blijft om adem te halen en vocht te zoeken. De wortels dringen niet meer diep door in de bodem die voor de reputatie van onze wijnen gezorgd heeft. De behoefte aan nutriënten is niet meer verzekerd, omdat slechts een gering bodemvolume wordt benut. Daarom is kunstmest nodig om een





## Wijnbouw vormt 65% van de Franse BD-landbouw

De biologisch-dynamische methode is de laatste jaren zeer succesvol in de Franse wijnstreken. Het totale aantal gecertificeerde BD-bedrijven in Frankrijk is in vijf jaar gegroeid van 250 naar 375. Tweederde hiervan (240) zijn wijnboeren en dit percentage stijgt, omdat vooral zij zich bij Demeter aansluiten.

krachtig gewas in stand te houden. Omdat de beworteling sterk is afgenomen, beschikt het gewas over minder reserves die nodig zijn om een constante kwaliteit van de wijn te handhaven, vooral in moeilijkere jaren. Men herstelt deze kwaliteit op kunstmatige wijze met allerlei toegevoegde stoffen: suikers, tannine, vermindering van de zuurheid en andere verbeteraars.

De wijnstruik reageert zeer sterk op de BD-methode en dit is te verklaren door het uitgebreide wortelstelsel. Zodra water en lucht weer beter toegankelijk worden in de grond, gaat de wijnstruik dieper naar beneden om daarmee het karakter van de bodem tot uiting te brengen. De verbetering van de grond, van de gezondheid van het gewas en van de kwaliteit van de wijn wordt door menig ervaren wijnboer opgemerkt, ook door sceptische burens. De BD zorgt voor een losere grond en voor een diepere beworteling. De wijngaard krijgt een betere gezondheid, in feite vermoeien veel van de chemische middelen de plant doordat ze erin binnendringen en via het sap verspreid worden. We zien daardoor in een BD-wijngaard een diepere en meer stralende kleur. De ranken zijn steviger, de bladeren zijn groter en hangen minder slap, zodat de trossen meer zonlicht krijgen. Dankzij de toepassing van kruidenextracten wordt de plant gestimuleerd bepaalde stoffen (zoals tannine) uit te scheiden die haar beschermen tegen ziektes. Deze stoffen zijn ook nodig voor smaak, kleur en bewaring van de wijn. Veel van deze stoffen bevinden zich juist in de huid van de druif. De dikte van deze huid neemt toe met

het aantal bespuitingen met het biologisch-dynamische kiezelpreparaat.

Moet er, als er eenmaal een goede druif is geogst, nog veel worden ingegrepen in de wijnkelder? Als je niets zou doen, zou de wijn snel azijn worden. Maar je kunt je beperken tot fysieke maatregelen en geen chemische. Daarmee respecteert je het levende aspect van de wijn. Voor elk ingrijpen is goed waarnemen met alle zintuigen nodig. De natuurlijke gisting van druiven uit een BD-wijngaard verloopt doorgaans beter dankzij een verhoogde aanwezigheid van vitamines, aminozuren en sterolen. Het is belangrijk om er zorg voor te dragen dat ieder perceel zijn eigen sterke gistsoort voortbrengt.

Voor de bewaring van de wijn speelt zwafel een belangrijke rol, anders oxideert de wijn en gaat smaak en geur verloren. Zwafel heeft een krachtige werking tegen ongewenste bacteriën en schimmels, die zich

latent in de wijn bevinden en die op ieder moment weer kunnen ontwaken. Om ideologische of gezondheidsredenen kan men wijn willen maken zonder zwavel, maar de kans dat de smaak eronder te lijden heeft is groot. De wijn is minder in evenwicht: of teveel gereduceerd dan wel teveel geoxideerd. De BD-methode leidt tot een geringer gebruik van zwavel, waardoor de schadelijke werking ervan beperkt blijft. De Demeter normen voor wijn zijn strenger dan die voor biologische wijn, onder meer met betrekking tot het toevoegen van stoffen van buiten af. Door hun levendige karakter variëren BD-wijnen gauw in smaak, afhankelijk van hoe ze bewaard en getransporteerd zijn. Een evenwichtige BD-wijn geeft een minder sterke sensatie van alcohol. Je kunt deze wijn langer bewaren. Hij heeft wat meer tijd nodig om een aangename, rijpe smaak te krijgen, waarbij de fruitige geuren behouden blijven. Bij het proeven van een BD-wijn komt het leven dat erin zit tot uitdrukking. Ons lichaam herkent onmiddellijk dit oprechte en natuurlijke aspect. Door deze vorm van eigenheid fleuren zelfs de eenvoudige wijnen op, ze drinken lekker weg. De betere BD-wijnen hebben veel eigen karakter, je proeft de samenstelling van de grond waar ze vandaan komen. ☺

*\* Dit artikel, geschreven door wijndeskundige Jacques Fourès, verscheen in december 2012 in Biodynamis – cultiver la vie, het ledenblad van de Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique. Wij danken Reinout Nauta, BD-boer in de Pyreneeën, voor het vertalen en inkorten van dit artikel.*



# Gemeenschap draagt de boerderij van de toekomst Gluren bij de buren

Landbouw is een kapitaalintensief. Grond is duur. Dat maakt het voor jonge boeren lastig om een bedrijf te starten of over te nemen. In allerlei landen ontstaan initiatieven voor nieuwe vormen van gemeenschappelijk grondeigendom. Maria van Boxtel was bij een internationale uitwisseling. *Tekst: Maria van Boxtel / Foto: Fingerprint*

Demeter Internationaal organiseerde op 3 en 4 juni een uitwisseling tussen verschillende Europese landen. Het thema was: 'Land voor bedrijfscontinuïteit en toegang tot grond'. Uit de aanwezige landen kwamen interessante voorbeelden van hoe grond beschikbaar kan blijven voor een duurzame landbouw.

Waarom maken Demeter Internationaal en andere organisaties zich druk over toegang tot (landbouw)grond, ook voor jongeren? Als



je naar de cijfers kijkt, wordt het snel duidelijk: in de hele EU neemt het landbouw-areaal af, van 0,01% per jaar in Polen tot 0,15% per jaar in Nederland. Slechts 6% van de boeren in de EU is onder de 35 jaar. Hoe houd je landbouwgrond toegankelijk voor jonge boeren? Demeter Internationaal ziet mogelijke oplossingen in gemeenschappelijk eigendom.

In Duitsland zijn meerdere boerderijen met gemeenschappelijk grondeigendom.

## *Werkplekken gezocht en aangeboden*

Onder het motto 'Boer zoekt boer' verbinden Hofgruender en Landgilde vraag en aanbod. De vacaturebank Hofgruender, de maakt zowel aanbod als vraag zichtbaar van boerderijen en van jongeren die willen werken in de landbouw. Ook wordt begeleiding bij overdracht geboden. Dit werkt goed in Duitsland. Een beetje naar dit voorbeeld is in Nederland Landgilde opgericht, de verbinder van werkers in de biologische, biologisch-dynamische en multifunctionele landbouw. Landgilde heeft een website voor jonge ondernemers die een plek zoeken en voor oudere ondernemers die hulp of opvolging zoeken. Bij opvolging is het slim om een begeleider erbij te kiezen, zodat je zoekvraag helder wordt. Meld je vraag aan via [www.landgilde.nl](http://www.landgilde.nl).

Waarom? Opvolging bleek lastig, en als er sprake is van een maatschappelijk 'goed doel' hebben dergelijke bedrijven een fiscaal gunstige status waardoor ze vrijwel schuldenvrij zijn door te geven. De grondeigenaar is een stichting die de beherende boeren een pachtcontract geeft, vaak meerdere boeren-families tegelijk. "Van de 185 bedrijven met een dergelijke structuur in Duitsland, zijn er 142 Demeter gecertificeerd", vertelde onderzoeker en aanjager van Duitse grondfondsen Titus Bahner. "Het betreft vaak grotere boerderijen met meerdere medewerkers, multifunctioneel en met verwerking van producten. Deze nieuwe gemeenschappen met gemeenschappelijk bezit bestaan uit zowel producenten als consumenten. Juist de *Umkreis*, de groep van 'vrienden van de boerderij', is heel belangrijk voor het voortbestaan van zulke gemeenschappen." Mensen kennen het bedrijf waarin ze investeren. Gedeeld grondeigendom werkt, omdat participanten genoeg nemen met de lagere rentevergoeding, die nu eenmaal eigen is aan landbouwkundige exploitatie. "Inleggers accepteren dat omdat grondbezit veel zekerheid biedt."

Titus Bahner ziet in deze ontwikkeling een verandering van de tijdgeest: van gemeenschappelijk grondeigendom in de 12de eeuw, naar privé-eigendom nu en vervolgens naar nieuwe vormen van eigendom in de toekomst. Hij ziet een parallel met de ontwikkeling van bewustzijn, zoals Rudolf Steiner die heeft beschreven: van de gewaarwordingsziel in de Middeleeuwen

## *Vormen van grondeigendom veranderen met de tijdgeest, parallel aan de ontwikkeling van ons bewustzijn*

(*'ik binnen de gemeenschap'*), naar de verstandsziel nu (*'ik voor mijzelf'*), en in de toekomst naar de bewustzijnsziel (*'ik voor de wereld'*). Welk soort grondeigendom past daarbij? Titus verwacht dat grondeigendom nog wel bij publieke en private partijen blijft rusten, maar dat de *verantwoordelijkheid* voor grondbeheer zal verschuiven naar gemeenschappen.

Een voor de hand liggende vraag tijdens de Demeter Internationaal Conferentie was: krijg je bij gezamenlijk grondeigendom niet te maken met uitputting van gronden? Er zijn wereldwijd veel voorbeelden van overbegrazing op gemeenschappelijke weides, wat bekend staat als de *'tragedy of the commons'*. Maar volgens onderzoeker Pablo Segvigne kan het ook anders. Hij vertelde over zijn verkenningen van het begrip *common* (in het Nederlands 'meent' of gemeenschappelijke grond). "Overexploitatie hoeft niet.





Mensen kunnen onderling afspraken maken over het gezamenlijk beheer. Econome Elinor Ostrom, winnares van de Nobelprijs voor de economie in 2009, toont overtuigend aan dat lokaal beheer mogelijk is. Maar er is één belangrijke voorwaarde: simpel werkt niet. Complexiteit is nodig in geval van gezamenlijk zelfbeheer van gronden. Hiermee bedoelt Pablo Sevigne, dat gemeenschappelijk beheer beter werkt met een diversiteit van eigenaren en belanghebbenden, en minder goed met slechts één partij. "Diversiteit maakt gezamenlijk beheer weerbaarder." Hij meent dat naast privé- en publiek eigendom van gronden, de tijd ook rijp is voor gemeenschappelijk beheerde gronden, nieuwe commons.

Er ontstaan meer en meer voorbeelden van gemeenschappelijk landeigendom, van publieke eigenaren tot landfondsen en regionale aandeelhouders in grond. Bekende voorbeelden in Nederland zijn Stichting Grondbeheer BD-landbouw en Stichting Loverendale. Andere landfondsen zijn het Franse Terre de Liens, het Duitse Landwirtschaftsfonds en de BioBodenGesellschaft, het Belgische Land-in-Zicht en de Engelse BD Land Trust. Voorbeelden van regionale samenwerkingsverbanden van aandeelhouders zijn er ook: Regionalwert in Duitsland en l'Aubrier in Zwitserland. Welke vorm het beste werkt, stichting of coöperatie, vereniging met kleine aandeelhouders of juist grote investeerders, hangt erg af van de nationale wetgeving rondom investeren, grondeigendom en belastingen. Maar zulke

gemeenschappen kunnen zeer succesvol zijn. De Engelse National Trust kocht bijvoorbeeld met 3,5 miljoen donateurs de hele kuststrook voor het Engelse kustwandelpad. Met een aanvullende conferentie in 2014 wil Demeter Internationaal met haar partnerorganisaties blijven uitwisselen over grondfondsen en toegang tot land. Hierover wil zij beleidssuggesties neerleggen bij de EU. Daarnaast is er een internationale werkgroep over bedrijfscontinuïteit, met onder andere Hofgruender uit Duitsland, Landwijzer uit Vlaanderen en Landgilde uit Nederland. Deze werkgroep wil graag internationaal de mogelijkheden en hulpmiddelen uitwisselen met jonge boeren en begeleiders van bedrijfsopvolging. Ga mee, want: gluren bij de burens is zeer inspirerend! ☺

#### Meer lezen?

*Een link naar deze rapporten staat op [bdvereniging.nl](http://bdvereniging.nl) bij Dynamisch Perspectief 2013-4:*

*-Landwirtschaft als Gemeingut, Eine politisch-rechtliche Bewertung nach vierzig Jahren Praxis, door Thomas Rüter, Matthias Zaiser en Annika Nägel; 2013*

*-Land[freij]kauf, Bodenmarkt und neue Eigentumsformen im Ökologischen Landbau, door Titus Bahner, Xaver Diermayr, Thomas Schmid, Alexander Schwedeler, Matthias Zaiser en Ilisabé Zucker; 2012*

*-Land concentration, land grabbing and people's struggles in Europe, door o.a. Saturnino Borrás, Jennifer Franco en Jan Douwe van der Plöeg; 2013*

## Franse testboerderijen voor jongeren

Alain Deneau, landbouwvoorlichter in Frankrijk, spreekt geen woord over de grens. Toch is de kleine, gebruiende Fransman zo enthousiast over het groeiend aantal agrarische testplekken voor jongeren in zijn land, dat de deelnemers aan de Demeter Internationaal conferentie zijn verhaal in het Frans met Engelstalige sheets ook zo kunnen volgen, met een beetje hulp van een Belgische vertaler in het Engels. Ziehier onderlinge uitwisseling in Europa! "In Frankrijk neemt de landbouw nabij dorpen en steden af. En jongeren die niet uit de landbouw komen hebben moeilijk toegang tot grond", vertelt hij. "We helpen hen een stapje op weg door het opzetten van testplekken waar ze hun bedrijf gedurende drie jaar kunnen uitproberen en waar ze verder kunnen leren." Bij de Franse testboerderijen – het zijn er inmiddels ruim vijftig – stellen gemeenten of groepen boeren een klein stuk land aan jonge starters ter beschikking om bijvoorbeeld een biologische tuinderij te beginnen. Naast land en machines zijn er ook begeleiding en introductie in het (boeren)netwerk in de streek. Elke starter krijgt meerdere mentoren, die bijvoorbeeld meegaan naar de bank. Het project wordt toegelicht in een Engels ondertitelde film op [youtube.com](http://youtube.com) (zoekterm 'Espace test agricole en Bourgogne').

# Keuze voor kwaliteit



In hoeverre vormt de serie lezingen die Rudolf Steiner in 1924 hield, de Landbouwcursus, een inspiratiebron voor boeren, tuinders of onderzoekers anno 2013? Deel 4: **Maria Inckmann-van Gaalen (61)**, heeft samen met Kees van Gaalen een melkveehouderij met kaasmakerij in Noordeloos (ZH). Zeventien jaar geleden schakelden ze om naar biologisch en dit voorjaar zetten ze de stap naar Demeter.

*Tekst en foto's: Gineke de Graaf*



"Als jong meisje op het ouderlijk boerenbedrijf in Duitsland maakte ik in de jaren 70 van de vorige eeuw mee dat de landbouwvoorlichting de boeren de richting opstuurde van specialiseren en opbrengstverhogen. Dat leek me toen al niet de juiste weg, het 'voelde' niet goed. Een aantal jaren later deed ik de omschakelingscursus naar BD-landbouw op de Kraaybeekerhof en daar werd mijn gevoel sterk bevestigd: aan kwaliteit werken is veel belangrijker dan aan kwantiteit. Wat veel indruk op mij heeft gemaakt, is wat Steiner in de Landbouwcursus zegt over de teruggang van kwaliteit van de landbouwproducten. Hij zegt dat de mens sinds het aflopen van het Kali Joega aan het eind van de 19de eeuw (het tijdperk waarin de mens afgesneden was van de goddelijke wereld) de mogelijkheid en de verant-

# vanuit inzicht in samenhang

woordelijkheid heeft om vanuit inzicht in de samenhangen te kiezen voor kwaliteitslandbouw (blz. 46) Die keuze kan gemaakt worden vanuit de 'ik-kracht' die de mens nu ontwikkelt."

"We hebben onlangs de Demeter licentie gekregen, maar in mijn benadering en ook in de bedrijfsvoering waren we al grotendeels BD. Onze koeien hebben bijvoorbeeld altijd hoorns gehad; de hoorns zijn zo'n wezenlijk onderdeel van deze dieren. Het verbaast me dat de koeien volgens de biologische normen wel onthoofd mogen worden, maar niet 's winters enkele maanden aangeboden in de grupstal mogen staan. Als de koeien, toen we nog een grupstal hadden, in het voorjaar naar buiten gingen en ik zag ze vrolijk rondspringen en dartelen in de wei, kreeg ik niet de indruk dat hun poten en bewegingsapparaat geleden hadden in de winter ... En bij de varkens had ik vóórdat we biologisch waren al gemerkt dat de dieren die in een open stal stonden en frisse lucht en een wisselwerking met hun omgeving hadden, beter groeiden." "Ik heb de Landbouwcursus drie keer gelezen, met tussenpozen van jaren. Ik grijp ernaar terug wanneer ik inspiratie zoek voor een manier van waarnemen die meer is dan kijken. Ik heb erdoor geleerd het levende, het geheel, bewuster te zien als ik kijk naar een boom, een dier, een landschap, of naar



die mooie, rijke, witte plas melk in mijn kaastobbe. Toen we met ons bedrijf moesten verhuizen en een nieuwe plek zochten, hebben we een aantal mogelijkheden bekeken. Ik kon nergens enthousiast voor worden, tot ik hier kwam. Ik keek over het veld hier en voelde: hiér kan het, hier lééft het land."

"De preparaten komen er nu bij en die geven een nieuw kwaliteitsaspect door het bundelen van kosmische werkingen. Ik hoop dat de preparaten meewerken aan harmonie op

ons bedrijf. Het was een bijzondere beleving om voor het eerst de preparaten in de mest te doen en de spuitpreparaten te roeren en uit te brengen. Wat een enorm verschil tussen het donkere water met het koemestpreparaat en het heldere water met kiezel! Ik dacht erbij: dit preparaten uitbrengen is een mooi moment in het lange proces van groeien naar het Demeter keurmerk. Nu stá ik echt voor BD-landbouw! 🍀



# d y n a m i s c h e   k e u k e n



Natuurvoedingskundigen passen goed  
in natuurvoedingswinkels

## 'Voeding die heel is, biedt omhulling'

Hoe zorg je ervoor dat de kwaliteit van BD-producten behouden blijft bij het bereiden? Welk voedingspatroon past bij jouw persoonlijke situatie? Natuurvoedingskundigen zijn de aangewezen personen om dit soort vragen te beantwoorden. Daar zijn ze voor opgeleid. Ilse Beurskens sprak met twee van haar collega's over hun beroep en over hun visie op voeding. *Tekst en foto's: Ilse Beurskens-van den Bosch, natuurvoedingskundige*

^ *Ineke Fienieg snijdt wortels zo, dat elk stukje iets heeft van het hart en van de buitenkant. 'Elk stukje blijft een heelerheid, dat is respect'*

Natuurvoedingskundigen hebben hun opleiding gedaan aan de Kraaybeekhof Academie in Driebergen. Dit is de enige plek waar een dergelijke studie wordt aangeboden. Deze opleiding is in 2000

gestart. Inmiddels zijn er bijna 200 studenten afgestudeerd. Het is een nieuw beroep, waarbij de afgestudeerden een eigen weg moeten vinden om hun kennis door te kunnen geven. Via de VNVK

(Vereniging van Natuurvoedingskundigen) wisselen ze kennis en ervaring uit.

## De week vormt een geheel

Natuurvoedingskundige Ineke Fienieg heeft een praktijkruimte achterin De Natuurwinkel in Utrecht. Het is een prachtige ruime winkel waar ik me uitgenodigd voel om de tijd te nemen om boodschappen te doen. Een sfeervolle ingang valt op. Er staat een tractor op een laagje aarde. Aan de wielen groeien aardbeien, paksoi en kruiden groeien. Een reuze ding – zo midden in de stad. Ertegenover is ruimte om je fiets overdekt te stallen. In de winkel staan houten kinderkwagentjes, een tafel om iets lekkers aan te eten of te drinken en iets inspirerends te lezen. Achterin de winkel zijn praktijkruimtes, waaronder die van Ineke.

Ineke is afgestudeerd in 2008. Ze deed de opleiding voor zichzelf, maar door wat ze allemaal te weten kwam, besloot ze het jaar daarna de praktijk 'Voedwel' te beginnen. Ineke: "Dat willen meer mensen weten, dacht ik. Dit wil ik doorgeven. Ik ben achttien jaar vegetariër geweest en kwam er tijdens de opleiding achter dat ik me al die jaren te eenzijdig heb gevoed. Te veel zuivel." Dit is de specialiteit van Ineke geworden: samen een balans vinden in levensstijl met een harmonieus vegetarisch menu. Daarbij komen niet alleen de warme maaltijden aan bod, ook het ontbijt en de broodmaaltijd. "Alle maaltijden in een week samen vormen een geheel. Het is een harmonieus geheel wanneer je naast zuivel, ook plantaardige eiwitproducten eet zoals granen, noten, zaden en peulvruchten."

## Heelheid, dat is respect

Ineke biedt haar deskundigheid op verschillende manieren aan. Ze geeft persoonlijk advies, kookworkshops, lezingen en heel verrassend ook rondleidingen in een natuurvoedingswinkel. Soms in groepsverband of als onderdeel van haar consult.

*De opleiding die je hebt gedaan bevat veel informatie vanuit de antroposofie. Doe je daar iets mee in je werk?*

"Ja, zeker. Het zit erin verweven. Ik zie veel mensen met vage contouren. Ze lijken onbegrensd. Dat zie ik aan hun uitstraling en gedrag. Dan adviseer ik warmte in de voeding. Warmte is een vormgevende kracht, weet ik

vanuit de antroposofie. Het helpt mensen zich te begrenzen, bij zichzelf te blijven. Niet alleen water drinken, maar ook warme kruidenthee, het liefst van verwarmende kruiden. Rijp fruit, geroosterde groenten, goede vetten en volwaardige granen als gierst en haver, raad ik dan aan."

"Het gaat mij vooral om respect. Ik vind het belangrijk om daarop te wijzen. Ik laat mensen bijvoorbeeld zien hoe je wortelgroenten, zoals pastinaak en wortelen, in gelijke stukjes kan snijden. Kijk zo." Ineke haalt wortelen uit de winkel en een mes. Ze snijdt de

wortel eerst in drieën. Deze stukken snijdt ze om beurten in de lengte in vieren. Daarna snijdt ze de dikkere repen (van het dikste stuk van de wortel) in kleine stukjes en van de smallere repen maakt ze wat langere stukjes. Alle stukjes hebben een mooie vorm met een ronde en een hoekige kant. "Zo zijn alle stukjes ongeveer even groot, ook al was de wortel boven dik en onder smal, wat bij een winterwortel of een pastinaak meer het geval is dan bij deze zomerworteltjes. Alleen maar hebben ze wat van de buitenkant en iets van het hart. Zo blijven alle stukjes een heelheid. Dat is respect. Respect voor de wortel."

*'Ik ben achttien jaar vegetariër geweest en kwam er tijdens de opleiding achter dat ik me al die jaren te eenzijdig heb gevoed'*

## Advieswinkel

"Ik kijk of mensen rust nodig hebben of juist wat actie kunnen gebruiken. Soms komt er iemand die zegt: 'Ik eet al een tijdje geen gluten. Ik voel me zo goed. Ik denk dat ik een glutenallergie heb.' Wanneer ik dan het idee heb dat diegene juist wat uitdaging nodig heeft, geef ik een vergelijkbaar voorbeeld waaruit duidelijk wordt dat makkelijk niet altijd het beste is: 'Ik nam de roltrap in plaats van de trap en het ging heel goed.' Zulke beeldende voorbeelden begrijpen mensen. In zo'n geval geef ik advies over

granen: over hoeveelheden, kwaliteit, variatie en bereiding. Kummel of karwijzaad is een kruid bij uitstek dat granen helpt verteren. Daarom zit het in het Duitse brood. Je kunt er ook thee van maken: 1 theelepel zaadjes op 1 kopje water, 20 minuten zachtjes laten koken. Vaak helpt dat."

*Hoe zie je je werk voor je in de toekomst? Wat zijn je idealen?*

"Ik zou graag een rol hebben in de verbinding tussen product en klant. Er zijn zoveel mooie vitale producten, maar als ik soms zie hoe klanten er mee omgaan ... Dan komen groenten vol levenskracht in de magnetron terecht. Dat raakt mij. Met collega's heb ik het wel eens over een advieswinkel gehad: een winkel waar je binnen kunt lopen zonder een afspraak te maken en advies kunt kopen."

## Omhulling

's Middags ga ik naar Wageningen voor een ontmoeting met Jeanette Matser. Ook wij ontmoeten elkaar in een natuurvoedingswinkel, dit keer in Lazuur Wageningen (voorheen Buys en Ko). Het is een plek waarin ik me meteen omhuld voel. Jeanette glimlacht als ik dat zeg. Ze is venoot van deze winkel. Ik zie een intrigerend veelzijdig assortiment in deze kleine ruimte. Veel lokale groenten die er sprankelend vers uitzien, lekkere stevige broden, gedroogde insecten en koperen tuingereedschap vallen mij op. Jeanette: "We hebben broden van vijf verschillende bakkers. De meeste maken zelf hun zuurdesem en dat proef je werkelijk. Dat geeft brood een eigen smaak. Soms hebben we groenten van verschillende telers, zoals komkommers. Die leggen we naast elkaar

in de winkel. Je kunt het verschil zien en proeven. Zo kunnen klanten ervaren dat de eigenheid van een bedrijf invloed heeft op het product. Een keer hadden we sinaasappels direct uit Spanje. Deze waren aan de boom gerijpt. Een klant die citrusvruchten niet goed kan verdragen, kon deze wel goed verteren. Dat vind ik prachtig. Zulke mooie producten aanbieden."

## Aan de Eettafel

Ook Jeanette is snel na het afronden van de opleiding (2008) een praktijk gestart. In 2009 opende ze Goed-Gevoed. Jeanette geeft lezingen en ze geeft voedingsadvies in de winkel of consulten in de vergaderruimte. Ook zorgt ze voor een wekelijkse aanschuifmaaltijd in een wijkcentrum in Wageningen: De Eettafel. Ze kookt biologisch, vegetarisch, uit het seizoen en vaak met ingrediënten van dichtbij.

*Welke mensen komen er bij jou aan De Eettafel?*

Jeanette: "Veel ouderen en jonge gezinnen. De meesten hebben nooit eerder een natuurlijke keuken geproefd, ook de mensen die me helpen niet. Vrijwilligers, stagiairs en soms ook mensen met een taakstraf staan naast me aan het aanrecht en zien voor



*Jeanette Matser serveert een maaltijd bij De Eettafel, een wekelijkse aanschuifmaaltijd in een wijkcentrum in Wageningen*

het eerst hele groenten. Ze zijn gewend alles voorgesneden te kopen. 'Wat een werk', hoor ik ze verzuchten. En dan maken we ook nog groentebouillon van het groenteafval. Er gaat een wereld voor ze open. De mensen die aanschuiven zijn vaak gewend aan vlees. 'Doe mij maar een beetje', zeggen ze en trekken een bedenkelijk gezicht. Maar dan laten ze zich verrast nog een keer opscheppen: 'Ik mis het vlees helemaal niet.' Ook diegenen die me geholpen hebben, staan vaak verbaasd en worden enthousiast van wat er allemaal kan met zo weinig ingrediënten. Ze komen terug en vertellen dat ze de groente in de winkel hebben gevonden die we vorige week hebben klaar gemaakt. Daar doe ik het voor."





## Heelheid geeft warmte

*Wat vind jij belangrijk in je voedingsadvies?*

"Omhulling", zegt Jeanette meteen en ze glimlacht weer. "En dat bied ik aan in warmte en heelheid. Mensen vragen vaak: 'Zo'n smoothie is toch gezond?' Toch raad ik aan om de staafmixer weinig te gebruiken. De heelheid van de gewassen gaat verloren. Voeding die heel is, daar kun je je mee omhullen. Dat geeft warmte. Zo leg ik uit dat een maaltijd die bestaat uit wortel-, blad- en vruchtgroenten een geheel vormt. Op deze manier zijn alle plantendelen weer verenigd en dat maakt een maaltijd heel."

"Ik raad vaak aan om eens te gaan kijken bij een Demeter bedrijf. Ga eens kijken hoe het daar gaat. Hoe melk wordt verwerkt, bijvoorbeeld. Dan weet je wat je eet. Vaak proef ik samen met mijn cliënten. Samen kauwen we met aandacht. Vaak hebben ze het al snel ingeslikt. 'Kijk', zeg ik dan. 'Hier

ga je de buitenwereld aan. Hier neem je dat wat van buiten komt tot je. Hoe doe jij dat?' Wanneer je naar een arts gaat, wordt er meestal iets voor je gedaan. Met voeding is dat anders. Je moet het zelf doen. Ik ben overigens niet alleen met voeding bezig. Ik probeer uit te zoeken waar mensen warm voor lopen. Wat willen ze leren in het leven? Wanneer mensen hun

persoonlijke leerweg zijn ingeslagen, gaat het vaak beter met het voedingsvraagstuk waar ze oorspronkelijk voor bij me kwamen. Mensen kunnen zich meer met eten verbinden waardoor de vertering meestal ook beter gaat. Dat merken ze aan hun stoelgang. Hierdoor kunnen bijvoorbeeld ook vermoeidheidsklachten of allergieën afnemen." *Hoe zie je je werk in de toekomst? Wat zijn je idealen?*

"Ik zou er graag voor willen zorgen dat mensen in een ziekenhuis, mensen die ziek zijn, goed gevoed worden. Daar zou ik mijn steentje aan willen bijdragen. Ik ben jarenlang dieetkok geweest in een ziekenhuis. Het stond me zo tegen dat ik ben gestopt. Nu ben ik tot hier gekomen. Ik ben zelf ook ernstig ziek geweest. Gezonde voeding heeft mij zeker geholpen. Het heeft mij de kracht, de vitaliteit gegeven om te doen wat me te doen stond."

## Samenwerking

In de gesprekken wordt zichtbaar dat het werk van zowel Ineke als Jeanette goed past in een natuurvoedingswinkel. In de concepten die zij hebben uitgewerkt, zijn misschien wel meer natuurvoedingskundigen en winkels geïnteresseerd. Het lijkt mij goed wanneer er meer achtergrondinformatie en persoonlijke begeleiding voor klanten in de winkel beschikbaar is. Hoeveel mensen willen anders eten, komen weleens in de natuurwinkel, maar weten niet goed hoe ze de stap moeten maken? Natuurvoedingskundigen zijn de schakel tussen biologisch-dynamische en biologische producten en de klant.

Ineke: "Het is anders wanneer ik een vraag in de winkel beantwoord, dan wanneer een winkelier dat doet. De winkelier gaat mee in de vraag én de oplossing van een klant. Die wijst hem de kruidenthee voor een goede stoelgang, waar hij om vroeg. Ik stel, desgewenst, de klant wedervragen en vertel hem over aanvullende mogelijkheden. Dat is een andere houding."

Jeanette: "Door de opleiding heb ik begrip ontwikkeld van het antroposofische mensbeeld, van wat nu levenskrachten en vormkrachten zijn. Deze woorden gebruik ik niet vaak, maar toch kan ik over de diepgang ervan praten. In elk gesprek gaat dat anders."



*Ineke Fienig, [www.voedwel.nl](http://www.voedwel.nl) / Jeanette Matser, [www.goed-gevoed.nl](http://www.goed-gevoed.nl) / Informatie over praktiserende natuurvoedingskundigen in Nederland, [www.natuurvoedingskundige.nl](http://www.natuurvoedingskundige.nl) / Ilse Beurskens-van den Bosch, [contact@voedsaam.nl](mailto:contact@voedsaam.nl) of 072-5644752*

Op 2 juli overleed zeer onverwacht op 61-jarige leeftijd Henk Brandsma, biodynamisch boer te Bolsward. Sinds de tachtiger jaren was hij aangesloten bij de BD-Vereniging. Hij was actief op velerlei terrein als boerenbestuurder, zoals bij de leveranciersvereniging van de zuivelfabriek in Limmen, later Campina, die werd opgericht onder de naam 'De Groene Weide'. Later werd dit 'De Natuurweide', waar ook boeren van andere fabrieken bij zijn aangesloten. Ook hier zat hij aan de knoppen. Als voorzitter van de FBBF, de Friese bioboeren, was hij vertegenwoordiger in de Bioraad van Biohuis, de landelijke koepel van biologische boeren. Bekendheid kreeg hij echter vooral door zijn strijd tegen de oormerken. Zo vanzelfsprekend als het voor Henk was dat een koe horens heeft, zo natuurlijk passen oorflappen daar niet bij. Menige rechtszaak heeft hij gevoerd, vaak tot het uiterste getergd, om zijn dieren dat lot te besparen. Dat deed hij samen met onder andere Thom de Groot. Als een van de laatst overgebleven weigeraars bleef hij overeind, ondanks flinke kortingen op overheidssubsidies die hun werden opgelegd. Henk was een man met een



Henk Brandsma,  
BD-melkveehouder

Principieel voor zichzelf,  
begripvol naar anderen

grote belangstelling voor wat zich in de wereld afspeelt, zowel dichtbij als veraf. Afrika heeft daarbij altijd een bijzondere plaats gehad. Na zijn landbouwopleiding vertrok hij samen met zijn vrouw Lamkje naar Kenia. Van 1977 tot 1984 hielp hij daar kleine boeren om hun levensstandaard wat op te krikken. Toen ze eind 1983 vrij onverwacht een brief kregen van zijn vader dat de ouderlijke boerderij over te nemen was, stonden ze voor een moeilijk besluit. Het leven in Afrika beviel hen namelijk erg goed. Toch keerden ze terug naar Friesland. De ervaring had ze al geleerd dat het in de landbouw een andere kant op moest.

De keus voor BD was toen ook redelijk snel gemaakt. In de loop der jaren liet hij de gemakken van de moderne tijd niet aan zich voorbijgaan: er kwam een ligboxenstal met voercomputer en uiteindelijk een melkrobot. Dit alles maakte het voor Henk en Lamkje (meestal kwam je ze met z'n tweetjes tegen) een stuk gemakkelijker om eropuit te trekken. Dat deden ze graag. Bijvoorbeeld om op andere bedrijven te kijken, vaak ook in het buitenland. Andersom stond bij hen de deur ook altijd open. Open dagen, studiebijeenkomsten en preparaten maken, altijd kon je bij hen terecht. Henk maakte dus voor zichzelf

in zijn leven principiële keuzes en handelde daar naar. Naar andersdenkenden, gangbare collega's bijvoorbeeld, toonde hij echter begrip. Hij vond dat je een ander moest vrijlaten in diens keuzes, maar ging het gesprek nooit uit de weg. In die zin was hij een bruggenbouwer die veel heeft betekend voor een diervriendelijker en duurzamer landbouw. 🐄

*Jan Brandsma, BD-melkveehouder te Drachtstercompagnie*

*In DP2010-1 staat een interview met Henk Brandsma. Het is na te lezen via [bdvereniging.nl/dp](http://bdvereniging.nl/dp).*

# Dynamisch Perspectief

## Ingezonden brief De koeienhoorn als voorraadvat

In Dynamisch Perspectief 2013-2 staat een interview met Irene van de Voort over Remeker kaas door Ellen Winkel. Hierin is onder andere te lezen dat hoorns fungeren als een voorraadvat van speeksel en dat koeien daardoor efficiënter met speeksel kunnen omgaan. Eerst ben ik nogal sceptisch over deze uitspraak maar bij naspeuring op internet ontdek ik verrassende perspectieven! Op diverse internetsites\* leer ik over de anatomie van een hoorn: centraal in de hoorn

bevindt zich een beenpit die bestaat uit botweefsel en bekleed is met botvlies en rijk doorbloede huid waar hoornweefsel (massief) naar buiten toe wordt afgezet. Binnenin de beenpit is een (vaak in kamers verdeelde) holte die in verbinding staat met de voorhoofdsholte van de koe en bekleed is met hetzelfde epitheel als van deze voorhoofdsholte. Het fenomeen van een holte in de hoorn die in verbinding staat met de voorhoofdsholte en (zo veronderstel ik) dus ook



(advertentie)

### *Farmers needed for a social farming project in Italy*

La Raia is a biodynamic farm that produces cereals, wine and beef cattle. It also hosts a small Waldorf School, and offers a home delivery service of organic and biodynamic foods to local towns. The farm is currently looking for experienced vegetable growers to start cultivating a garden for a growing list of customers, and to be active in the formation of a group inspired by Anthroposophy that unites farming, community and cultural lives. Please contact Tom if you are interested:

**tom@la-raia.it**

met de neus- en mondholte van de koe opent allerlei perspectieven; misschien scheidt het voorhoofdsholte-epitheel en dat van de hoornholte tijdens het graskauwen wel een of ander slijm af, dat dan in de mondholte terecht komt. Op de website van Remeker kaas is te lezen dat de hoorns fungeren als voorraadruimte voor mineralen die via het bloed kunnen worden uitgewisseld bijvoorbeeld voor enzymen in het speeksel van de koe. Volgens mij is het de vraag of mineralen, eenmaal afgezet in het hoornweefsel weer terug in het bloed kunnen worden opgenomen. Als ik de Landbouwcursus (4e voordracht) van Rudolf Steiner goed begrijp, fungeert het hoornweefsel van de koeienhoorn als een plek waar astrale en etherkrachten die te maken hebben met de spijsvertering

weer teruggekaatst worden het lichaam in - een turbomotor om verteringskrachten die verloren dreigen te gaan opnieuw te gebruiken; een soort spiritueel speeksel dus, afkomstig van de hoorn. De diverse holtes in hoorn en voorhoofd van de koe zou je kunnen opvatten als een soort luchtfiguur. Bij de onthoornde koe is deze figuur dus flink ingekort, minder ruim, de koe is als het ware meer verstopt in zijn hoofd (vergelijk hierbij het gevoel van een verstopt hoofd bij bijholteontsteking). In het essay De koe en haar hoorns van Marije Klaver (zie stichtingdemeter.nl) is te lezen welke gedragsveranderingen de onthoornde koe vertoont.

\*[www.koeienmethorens.nl/p12.htm](http://www.koeienmethorens.nl/p12.htm)  
en [www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/haziallatok/ch05s02.html](http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/haziallatok/ch05s02.html)  
Alco Carolus



# Dynamisch Perspectief

Boekbespreking

## Een pleidooi voor echt koken

Michael Pollan, Een pleidooi  
voor echt koken, Arbeiderspers,  
415 pag., € 29,95

Tekst: Michiel Bussink



De Amerikaanse non en microbiologe Noëlla Marcellino maakt al lange tijd Sint Nectaire, een 'stinkkaas' gemaakt met behulp van roodschimmelbacteriën. De inspecteur van de voedsel- en warenautoriteit eiste dat zuster Noëlla haar 'onhygiënische' houten kaaston zou inruilen voor roestvrij staal. Daarop maakte de zuster twee porties kaas van dezelfde melk: één in een roestvrijstalen ton, de andere in haar eigen houten ton en besmette beide porties opzettelijk met de gevaarlijke E.coli bacterie. Volgens gebeurde precies wat ze had verwacht, maar wat volgens de reguliere wetenschappelijke inzichten onbegrijpelijk is: het roestvrijstalen vat zat vol met de E.coli bacterie, de houten ton nauwelijks: de 'goede'

bacteriën in haar ton schiepen een milieu waarin de schadelijke niet konden overleven. Zuster Noëlla is er een uit de stoet voedselbereiders waarbij de Amerikaanse voedseljournalist Michael Pollan stage liep, als onderdeel van zijn driejarige onderzoekstocht naar de betekenis van koken in onze westerse samenleving. Daarvan doet hij uitgebreid verslag in zijn onlangs verschenen zevende boek 'Cooked, a natural history of transformation', in het Nederlands vertaald als 'Een pleidooi voor echt koken'. Zuster Noëlla's verhaal illustreert volgens Pollan dat generaties kaasmakers onbewust 'volksmicrobiologie' bedreven, die goed werkte om gezond te blijven. En dat juist onze hoogtechnologische in-

dustriële voedselbereiding voor grote problemen zorgt. De zuster mocht haar kaas mét houten ton blijven maken en groeide in de Verenigde Staten uit tot held van de 'fermento's': particuliere bierbrouwers, zuurkoolmakers en kaasbereiders.

'Koken is niet een op zichzelf staand proces, maar beslaat een klein aantal technieken die behoren tot de belangrijkste die mensen tot nu toe hebben ontwikkeld. Ze hebben ons veranderd, eerst als soort, en later op het niveau van de groep, de familie en het individu.' Dat is nogal wat, maar Pollan weet die claim stevig te onderbouwen. Zo omarmt hij de theorie van de antropoloog en primatoloog Richard Wrangham dat we mens zijn dankzij het koken, uitgewerkt in diens 'Catching fire: how cooking made us human' (2009). Dankzij het vuur kon voortaan een flink deel van de spijsvertering buiten het lichaam plaatsvinden, eerst middels roosteren en later in kookpotten. Zo bleef energie over voor de hersenen, die dan ook steeds groter werden, en homo

sapiens kon ontstaan. Inmiddels zijn onze lichamen volledig ingesteld op bereid voedsel en kunnen we niet meer terug: 'raw foodies' krijgen domweg te weinig voedingsstoffen binnen, blijkt bijvoorbeeld uit het feit dat van de uitsluitend 'raw' etende vrouwen de helft stopt met menstrueren.

Maar als koken zo cruciaal is voor ons mens-zijn, wat betekent het dan dat we steeds minder koken?, vraagt Pollan retorisch. Dat blijft niet zonder gevolgen. Want voedsel dat in fabrieken wordt gemaakt, is vetter, zouter, zoeter. 'Het zal dan ook geen verrassing zijn dat de afname van het thuis koken gelijk opgaat met de toename van zwaarlijvigheid en alle chronische ziekten die samenhangen met een voedingspatroon.' Bovendien heeft de teeloorgang van het koken sociale gevolgen: 'De gedeelde maaltijd is de plek waar onze kinderen de kunst van het converseren aanleren en de gewoonten van de beschaving verwerven: delen, luisteren, hun beurt afwachten, verschillen overbruggen, dis-

## Demeter Monitor 2012

cussiëren zonder irritaties' 'Een pleidooi voor echt koken' bestaat uit vier delen, telkens een voor de 'belangrijkste transformaties van natuur in cultuur', die mooi blijken te corresponderen met de vier elementen: Pol-lan bekwaamt zich in het roosteren van een heel varken (vuur), stoofgerechten (water), bakken van zuurdesembrood (lucht), en gisting en fermentatie (aarde). Smakelijke, leerzame, gedegen verhalen, met humor geschreven én met een visie.

*Een langere versie van deze recensie verscheen 27/6/2013 in De Groene Amsterdammer, zie ook [www.michielbussink.nl](http://www.michielbussink.nl)*

Het biodynamische areaal (5031 ha) groeit, na jaren stagnatie, naar 10% van het totale biologische areaal (53.782 ha). Dit blijkt uit de Demeter Monitor 2012, die Stichting Demeter heeft uitgebracht om trends en ontwikkelingen in de biodynamische landbouw en handel inzichtelijk te maken. Er zijn in totaal 124 bedrijven bij Stichting Demeter aangesloten: in Nederland 114 gecertificeerde Demeter bedrijven plus 7 bedrijven in omschakeling en in Vlaanderen 3 Demeter bedrijven. Biodynamische bedrijven zijn over het algemeen zeer divers en gemengd. Zo zijn er

naast de 26 boerderijen met meer dan 35 melkkoeien ook 14 bedrijven die tussen de 7 en 30 koeien melken: een kleinere tak die interessant is voor de mestvoorziening, voor de zorg en/of voor de kaasmakerij. Dat het fenomeen 'zorgboerderij' is ontwikkeld vanuit biodynamische boerderijen, is zichtbaar in de cijfers: van alle Demeter bedrijven houdt 29% (34 bedrijven) zich bezig met zorg. De Demeter vleessector is klein met 160 kippen, 46 varkens, 509 runderen, 179 schapen en 15 kalkoenen. De reden is dat er in 2012 nog geen groot Demeter gecertificeerd vleesverwerkend



bedrijf was en er daardoor geen aanbieders waren om de natuurvoedingswinkels van Demeter vleesproducten te voorzien. Het vlees van Demeter dieren is via boerderijwinkels en bezorgdiensten wel verkrijgbaar. De Demeter Monitor zal voortaan jaarlijks verschijnen en staat op [www.stichtingdemeter.nl](http://www.stichtingdemeter.nl).



## Naar de rechter vanwege octrooi op rode peper

Bionext start een officiële bezwaarprocedure bij het Europese Octrooibureau (EOB) tegen het onlangs aan Syngenta verleende octrooi op rode peper. Het bedrijf krijgt hiermee eigendomsrechten over alle vruchten, zaden en planten van

de peper- en paprikaplanten (paprika is een soortgenoot van peper) met een bepaalde insectenresistentie. Dit betekent een enorme beperking voor andere veredelaars. Syngenta heeft de plant via normale, klassieke veredeling ontwikkeld vanuit uit-

gangsmateriaal uit de genenbank. Een bezwaarprocedure is erg duur, maar het is de enige manier om dit octrooi nog van tafel te krijgen: eigenschappen van klassiek veredelde planten mogen niet octrooieerbaar zijn. Bionext werkt samen met an-

dere organisaties in de coalitie 'No patents on Seeds'. Tekenen de petitie op [www.bionext.nl](http://www.bionext.nl) en steun Bionext om de procedure te financieren door een gift over te maken op NL63 TRIO 0784 7840 00 t.n.v. stichting Bionext o.v.v. 'bezwaar rode peper'.

## 't Goud van de koe

De kalender 2014 van de BD-Pluktuin op de Vijfsprong in Vorden heeft als thema 'Hoorns en mest - 't goud van de koe'. Elke maand levert een bekende BD-er een kleine inhoudelijke bijdrage over de kwaliteit van het dynamische aspect in de BD. In de kalender staan de mooiste foto's van de tuin (en van koeien van de Vijfsprong). Verder biedt hij informatie over het recept en het gebruik van het Koevlaaienpreparaat, dat Maria Thun heeft ontwikkeld. Op het achterblad staan foto's van kristallisatiebeelden van melk en bloed van koeien mét en zonder hoorns. De kalender vermeldt volle en nieuwe maan, tijd van zonsop-



gang en- ondergang en de data dat de maan in leeuw en maagd staat (i.v.m. het gebruik van het koevlaaienpreparaat). Kosten: €12,50 excl. porto. Bestellen: [paint@atelierdebark.nl](mailto:paint@atelierdebark.nl). Info: [www.bdpluktuin.nl](http://www.bdpluktuin.nl)

## Het juiste moment

Voor de vierde keer heeft Guurtje Kieft van De Zonnetuin een werkagenda voor land en tuin samengesteld: 'Het juiste moment 2014'. In de inleiding vertelt ze hoe mensen kunnen leren zich bewust te worden van de invloeden uit de geestelijke werelden van de planetensferen en de sterrenwerelden. Bij elke dag staat informatie over de stand van zon, maan en planeten. Bij elke week staat wanneer welke werkzaamheden op land en tuin gunstig zijn. Werken op de aangegeven tijden helpt om in een zeer nabije toekomst bemiddelaar tussen hemel en aarde te worden en leiding te kunnen geven aan de natuurwezens en

de elementaren. De agenda kost € 17,50 en is verkrijgbaar in natuurvoedingswinkels en (antroposofische) boekhandels of te bestellen bij [stichting@dezonnetuin.org](mailto:stichting@dezonnetuin.org). Bellen kan ook: 072-5159456.



## 7 Zondagen Fenomenologie

Jan Diek van Mansvelt nodigt de deelnemers aan dit fenomenologisch studiejaar uit zich op allerlei manieren bezig te houden met bijen, mieren, rupsen of wormen. De beelden die dan ontstaan hebben iets te zeggen. Hoe kennen we de honingbij? Honingzoet, bijensteken, trossen bijen in de

bomen, vruchtbare koninginnen, nutteloze darren, nijvere werksters ... En mieren: enge steekdieren in het bos of soms in de wei. Of je licht een steen op in je tuin en ze beginnen met hun enorme witte eieren te rennen. Rupsen kennen we vaak als bladwegvreters. De cocons zie je bijna nooit. En dan

ineens zijn er die vlinders, die zo warrig rondfladderen. Om dan plots feilloos op de bloem te landen waar ze kennelijk een oogje op hadden. En dan die wormen. Onooglijke kruiers, die je pas ziet als je een grasplag wegtrekt. Of herkent aan hun vreemde poephoopjes, zo kunstig in het gras gekringeld.

Dik en dun, kort en lang, rood, blauw, wit...? Voorkennis is niet nodig. Belangstelling voor de natuur wel, en zin in onderzoek. Je kunt de 2de bijeenkomst nog instromen. Data: (8 sept), 13 okt, 24 nov, 2 mrt, 6 apr, 18 mei en 29 juni van 10-12 uur. Locatie: 't Haagje 1, Driebergen. Info: [www.iaot.nl](http://www.iaot.nl)



## Veel studenten op Warmonderhof

Warmonderhof start dit jaar met 45 leerlingen in twee eerste klas-groepen. Sinds de jaren 90 zijn er niet zoveel aanmeldingen geweest voor de BD-landbouwschool. Ook bij de

deeltijdopleiding, die in oktober van start gaat, loopt het storm. Daar gaan waarschijnlijk drie groepen van start. Aanmelden is nog mogelijk, zie [www.warmonderhof.nl](http://www.warmonderhof.nl).

## Warmonderhof Avondklas

Warmonderhof is gestart met 'De Avondklas': openbare, inspirerende avondbijeenkomsten voor boeren, burgers en studenten op het gebied van biologisch(-dynamisch)e land-

bouw, voeding, zorg, ondernemerschap en landeigendom. Het initiatief is een samenwerking tussen Groenhorst en Stichting Warmonderhof. Iedere avond staat op zichzelf.



Op 30 oktober gaat Sebas Bos in op 'mensontwikkeling en bedrijfsontwikkeling'. Maandag 18 november vertelt Ed Taylor over: 'Hoe was Rudolf Steiner als mens'.

*Power op introductieweek van Warmonderhof.  
Foto: Do Veltman*

Zie [www.warmonderhof.nl](http://www.warmonderhof.nl).

## Phileen's column 3D PRINTER

Het is natuurlijk altijd gewaagd om de toekomst te voorspellen, maar ik ga het eens proberen. Het gaat over de 3D-printer en kweekvlees. Met een 3D-printer kun je een pistool printen als je er een vulling van plastic in doet. Het schijnt dat je er ook een biefstuk mee kunt printen, als je vleeskorreltjes in de printer doet. Maar vlees eerst malen om een biefstuk te printen is natuurlijk een rare omweg. Dat is ook niet nodig want er bestaat tegenwoordig kweekvlees.

Bij kweekvlees komt er geen levend dier meer aan te pas, alleen een stamcel. De stamcellen van bijvoorbeeld een varken kun je in het laboratorium laten uitgroeien tot varkensspierweefsel, en met de 3D-printer maak je er een varkenshaasje van. Het kan ook met koeien, konijnen, alle andere dieren en misschien ook wel met mensen. Het probleem met laboratoriumvlees is dat mensen het niet willen eten, ondanks de eufemistische naamgeving, zoals 'boeuf du profes-

seur' en 'happy meat'. Ideaal voor de 3D-printer dus, dacht ik zo. Je vult je 3D-printer met het gewenste kweekvlees en je print je eigen biefstuk, kipfilet of kangaroo-steak. Misschien kunnen ze in de toekomst de techniek ook voor planten gebruiken. Als het met dieren kan, moet het ook met aardappel, groente en fruit kunnen. Ik denk dat ze ooit wel uitvinden hoe je in het laboratorium appelvrucht vlees laat groeien, of kiwi's, banaan, noem maar op. Als je dan zin hebt

in bijvoorbeeld abrikozen, dan koop je in de supermarkt een zak abrikozen-printervulling en je print de vruchten die je nodig hebt. Op elk aanrecht staat een 3D-printer naast het Senseo-apparaat. Dan denken de kindjes van de toekomst dat eten uit de printer komt en hebben ze nog gelijk ook. Ik hoop van harte dat mijn toekomstvoorspelling niet uitkomt. ☺

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

## P

## Vegetarisch compost- preparaat

Elk jaar in de maand november organiseert Guurtje Kieft de preparatendagen van de Zonnetuin. Een hele dag van 10-16 uur staat in het teken van verdieping én het zelf vervaardigen van het vegetarisch compostpreparaat. Zes planten zijn op de juiste constellaties reeds geoogst en gedroogd en worden in vijzels ritmisch verwreven tot een plantenpoeder. Centraal staat daarbij het zoeken naar een persoonlijke verbinding met de Geestelijke Krachten uit de planetensferen. Een mooi ritueel gebeuren. U bent welkom op 10 of 17 november. Kosten: € 40 pp incl. ingrediënten, excl. consumpties. Locatie: Clubgebouw A.T.V. de Rekere Helderseweg naast 63 te Alkmaar. Tijdig reserveren gewenst, twee of meer medewerkers van BD-bedrijven kunnen overleggen over korting op de kosten. Aanmelden bij Guurtje, 072-5159456 of mailen naar [stichting@dezonnetuin.org](mailto:stichting@dezonnetuin.org).

## Jaarcursus BD-landbouw op Kraaybeekerhof

In de Jaarcursus BD-landbouw, voeding en voedingskwaliteit leren deelnemers zich (nog meer) bewust te worden van het levende aspect van voeding en hoe je dit kunt verzorgen; als consument, als winkelier, als kok of als boer. De biologisch-dynamische landbouw is de methode bij uitstek die het levende aspect van voeding verzorgt. De inhoud van het begrip 'innerlijke voedingskwaliteit' (dat te maken heeft met groeiprocessen, vitaliteit en levenskracht) zal gedurende het cursusjaar steeds meer inhoud krijgen. Deels vanuit de theorie (de an-

troposofische wereld- en mensvisie), deels vanuit de praktijk (ruiken, proeven en voelen van producten en gewassen uit diverse landbouwmethodes). Deze jaarcursus geeft een indruk van de grote cultuur- en maatschappijvernieuwende potentie die biologisch-dynamische landbouw in zich draagt en geeft handvaten om zelf actief aan de slag te gaan met het geleerde. Aan bod komen o.a.: de vier natuurrijken (mineralen, planten, dieren en mensen); beginselen van de zaadteelt en het verschil tussen zaadvaste en hybride gewassen;

thema's uit de antroposofische voedingsleer, inclusief een kookles; elementaarwezens; diverse ervaringsverhalen uit de praktijk; het bedrijfsorganisme van een (boeren)bedrijf; een stage van vijf werkdagen. Iedere cursusdag begint met een muzikale opmaat. Docenten: Joke Bloksma, Edith Lammerts van Bueren, Petra Essink, An-nemieke Grimbergen, Hanneke Gordijn, Ruud Hendriks, Arjen Huese, Michiel Rietveld, e.a. Data: 10 blokken van vrijdag en zaterdag vanaf 24 en 25 januari. Info: [www.kraaybeekerhof.nl](http://www.kraaybeekerhof.nl).

## Scholingsdagen Actieve Verwondering

De 'werkgroep voor Actieve Verwondering' organiseert weer vier scholingsdagen. Deze zijn bedoeld voor zowel beginnende als gevorderde natuurliefhebbers, die op zoek zijn naar een fenomenologische toegang tot de natuur. Hierbij oefenen we met onbevangen waarnemen en actief verinnerlijken, als weg om tot een bewuste en doorleefde verbinding met de natuur te komen.

De eerste dag heeft als thema

'de herfst' met bijzondere aandacht voor de vormentaal van paddenstoelen, zaden en vruchten. Op de tweede dag houden we ons bezig met het tot spreken brengen van de wintergestalten van bomen. De derde dag is gewijd aan de vogels: hun zang, vlucht en uiterlijk. Op de vierde dag ten slotte staat het vinden van een toegang tot de gebaren van de plantenwereld centraal. Docenten: Wolter Bos, Paul van Dijk, Frans Ro-



meijn en Ger van de Ven. Data: 12 okt, 1 feb, 17 mei en 21 juni. Locatie: Landgoed de Reehorst. Kosten: € 50. Opgave (uiterlijk 2 weken van te voren) en info: Frans Romeijn, 06-48728505.

# Agenda

>> zie elders in dit nummer

8 sept – 29 juni >>

## 7 Zondagen Fenomenologie

Veel beleven met bijen, mieren, rupsen en wormen. Zie pag 30

30 okt, 18 nov >>

## Warmderhof Avond- klas

Lezingen voor boeren en burgers, zie pag 31

Alle zondagen van oktober >>

## Toekomst Zaaïen

Samen graan zaaïen op een BD-akker, zie pag 9

8 oktober

## Bio-congres Gezond Gegronnd

Bionext en Triodos Bank organiseren het bio-congres met o.a. hoogleraar Voeding en Gezondheid Jaap Seidell. Hij belicht oorzaken en mogelijke oplossingen van actuele gezondheidsvraagstukken in relatie tot voeding. Welke rol speelt de biologische sector hierin? Info: [www.bionext.nl](http://www.bionext.nl)

10 okt, 14 nov, 12 dec >>

## Excursies bedrijfsindivi- dualiteit

Op zoek naar het eigen karakter van een BD-bedrijf, zie pag 8

12 oktober

## Granen

Kookworkshop met Ilse Beurskens-van den Bosch in Heerhugowaard. Waarom kunnen veel mensen granen slecht verteren? Wat had Zarathoestra voor ogen toen hij granen veredelde? Elk graan heeft zijn eigen kwaliteit. Dit gaan we ook fenomenologisch onderzoeken. We gaan aan de slag met een graanmolen en recepten die de granen goed verteerbaar maken. Info en opgave: 072-5644752 of [contact@voedsaam.nl](mailto:contact@voedsaam.nl)

12 okt, 1 febr, 17 mei, 21 juni >>

## Actieve verwondering

Onbevangen waarnemen in de natuur, zie pag 32

Vanaf 12 en 13 okt

## Gevoel voor humus

De cursus 'humisme' biedt handvatten om de bodemvruchtbaarheid te herstellen zonder hem elders te plunderen. Door: Marc Siepman. Locaties: 12,13 okt in Wageningen, 9,10 nov in Amsterdam, 16,17 nov in Tilburg, 7,8 dec in Gent, 14,15 dec in Eindhoven, 11,12 jan in Den Haag. Info via [cursus.gevoelvoorhumus.nl](http://cursus.gevoelvoorhumus.nl).

10 en 17 november >>

## Vegetarische preparatendagen

Samen compostpreparaat maken op de Zonnetuin, zie pa 32

15 november

## Benefietcongres

In de prachtig vernieuwde Orangerie van Landgoed Kraaybeekhof in Driebergen vindt een benefietcongres plaats ten behoeve van Landgoed Kraaybeekhof. Het thema is 'Grond onder ons bestaan' - met inspirerende sprekers en een smaakvol diner. Tijd: 14-22 uur. Info volgt op [www.kraaybeekhof.nl](http://www.kraaybeekhof.nl)

23 november

## Koken met aandacht

Kookworkshop met Ilse Beurskens-van den Bosch in Heerhugowaard. Er wordt vaak gezegd: 'Deze maaltijd is met liefde bereid. En dat proef je.' Maar wat proef je dan? Het is belangrijk dat een maaltijd ook in liefde ontvangen wordt. Hoe doe jij dat? En hoe wordt dat in andere culturen gedaan? Info en opgave: 072-5644752 of [contact@voedsaam.nl](mailto:contact@voedsaam.nl)

2014, week 2 t/m 8 >>

## Workshop Elementaire Landbouw

In deze 7-delige workshop door Hans Bruinsma worden de kwaliteiten van gewassen en rassen herkend aan de hand van een wereldwijd landbouw-gewassensysteem. Resultaat: betere vruchtwisseling en betere grondbewerkingstijden en gem ca. 30% bruto tot 60% netto opbrengstverbetering door snellere groei, meer kwaliteit en meer gewasgezondheid. De methode is gebaseerd op 30 jaar onderzoekservaring en toetsing op landbouwbedrijven vanaf 2005. Data: 1x per week in week 2 t/m 8. Kosten: € 695,- excl. BTW. Opgave: [info@agrikos.nl](mailto:info@agrikos.nl) of Stichting Agrikos, Veldlaan 44, 3737AR Groenekan. Info: [www.agrikos.nl/advies\\_begeleiding](http://www.agrikos.nl/advies_begeleiding) of 030-2257505

Vanaf 25 januari >>

## Jaaropleiding BD-land- bouw

Op Kraaybeekhof, zie pag 32





wij zijn actief  
voor de BD-Vereniging

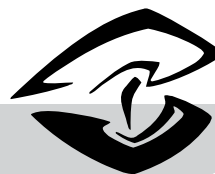
Joris van der Kamp, 33 jaar en Juliane Haufe, 31 jaar, wonen in Hemmen en maken films

**Vereniging:** Voor Warmonderhof en voor de BD-Vereniging maken wij korte filmpjes van jonge boeren in heel Europa die een bedrijf hebben gestart of overgenomen. Die zijn straks te zien op [future-farmers.net](http://future-farmers.net).

**Gebeurtenis:** Bij Hofgemeinschaft Heggelbach zaten we meteen aan tafel bij de bespreking over de overname en de financiën. Dat was heel open

**Enthousiast:** In de BD-Landbouw wordt al heel veel gesproken over bedrijfsopvolging. Daar lopen ze voorop. Als je de boeren ontmoet zie je zoveel verschillende mogelijkheden, zoveel mensen die iets nieuws beginnen

Ook actief zijn in de BD-Vereniging?  
Bel of mail 0321 315937  
[info@bdvereniging.nl](mailto:info@bdvereniging.nl)



## Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

**DYNAMISCH PERSPECTIEF**  
2013 - HERFST - nr 4

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

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

**Redactie** Ellen Winkel (hoofdredacteur), Luc Ambagts, Andries Palmboom, Wim Goris, Gineke de Graaf.

**Sluitingsdatum** kopij 30 oktober, agendaberichten 18 november. DP2013-5 verschijnt 14 december. Heb je ideeën voor artikelen? Overleg met Ellen Winkel, [ellen@schrijfwinkel.nl](mailto: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** De varkens op Overesch. Foto: Overesch

**Vormgeving** Fingerprint, Witzenhäusen DE, Gerda Peters

**Druk** HSGB Grafimedia, Tiel

Wisentweg 12  
8251 PC Dronten  
telefoon 0321 315937  
fax 0321 315938  
[info@bdvereniging.nl](mailto:info@bdvereniging.nl)  
[www.bdvereniging.nl](http://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 en de Antroposofische Vereniging in Nederland.

**Bestuur** Piet van IJzendoorn (voorzitter), Ruud Hendriks, Marijke Preller, Maria van Boxtel (aspirant-lid), Derk Klein Bramel (aspirant-lid).

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

**BD-beroepsontwikkeling** Beroepsleden die belangstelling hebben voor intervisie, coaching, bedrijfsbezoeken of themagroepen kunnen contact opnemen met Luc Ambagts op het bureau.

**BD-preparaten** De preparatenwerkgroep heeft haar werk overgedragen aan Gineke de Graaf. Via de website [bdvereniging.nl](http://bdvereniging.nl) zijn de BD-preparaten en materialen

daarvoor te bestellen. Het kan ook rechtstreeks bij Gineke: Kokkestraat 8, 5081 CN Hilvarenbeek, [groengraaf@gmail.com](mailto:groengraaf@gmail.com), 06-47235401 (voicemail)

**BD-jong** Activiteiten voor en door jongeren t/m 33 jaar. Voor info, neem contact op met Marijke Preller: [bd-jong@bdvereniging.nl](mailto:bd-jong@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](http://www.bdvereniging.nl).

Bankrekening voor contributie 147485 tnv Ver voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding, IBAN: NL 04 INGB 0000 147485, BIC: INGBNL2A

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

In april 2013 bezocht Wim Goris voor de tweede keer Angus McIntosh, BD-boer op Landgoed Spier (700 ha) in Stellenbosch, Zuid Afrika (zie DP2010-4). Hij en zijn werkers zijn al jaren bezig om de arme grond weer vruchtbaar te maken, omdat vorige eigenaren een deel van de bovenlaag hadden afgegraven. Bijna 300 ha is nu BD. *Tekst en foto: Wim Goris*

Ik bevind me bij Spier Wine Farm (1692), een toeristische trekpleister, bekend om zijn wijnproeverij, BD-groenten in het restaurant, kunst en cultuur. Vanaf kilometers afstand kijk ik uit over het golvende terrein van het landgoed. In de verte herken ik de tien mobiele kippenhokken van Angus. Zij staan op een rijtje, als kleine schilden in het landschap, met witte spikkeltjes rondom. Het is alsof ik kijk naar de complexe dansvoorstelling die bodemontwikkeling heet. Eerst verschijnt het werkvolk ten tonele, zij zaaien vele soorten nieuwe grassen en kruiden. Die groeien in zon en regen, rust en stilte. Op een goede dag trekken de werkers een vierkant kamp op. Kort erna

komt een kudde Hereford, Limousin en Angus koeien gretig binnens stampen. Dezelfde middag nog schuift het koeienkamp door naar het volgende blok, nu buiten mijn zicht aan de andere kant van de heuvel. De koeien laten een leeggevreten veld achter, met urine en mest. Op dagen afstand, achter de koeien aan, komen tien mobiele kippenhokken aangerold, als een colonne zigeuners op doortocht. Duizenden kippen genieten van alles wat eetbaar is in de opgedroogde koeienmest en voegen hun eigen mest aan de grond toe. Daar komen de werkers weer aangelopen. Zij halen de eieren uit de leghokken en maken de wagens klaar voor de volgende rit. Weer dagen later schuiven kuikenrennen over het terrein dat de hennen hebben verlaten. De kuikens maken het werk af, met kleine snaveltjes en kleine pootjes. De grond ligt bewegingloos, klaar voor de volgende ronde. Tussendoor schuifelen de slaggers met hun lange messen! Want koeien en kippen hebben geen eeuwig leven. De choreografie van deze voorstelling is in handen van Angus McIntosh.

[www.spier.co.za/farm/our-approach](http://www.spier.co.za/farm/our-approach)

# Bodemontwikkeling als landschappelijke kunst

Ook een BD Juweel insturen?  
Bel of mail met Ellen Winkel,  
tel. 0858-771175.  
[ellen@schrijfwinkel.nl](mailto:ellen@schrijfwinkel.nl)



# zuiver @zuivel

demeter



Met Zuiver Zuivel gaat u een stap verder:



- niet gehomogeniseerd
- zuivel van koeien met hoorns
- gesloten kringloop in de regio