

Dynamisch Perspectief

Ledenblad van de Vereniging voor
Biologisch-Dynamische Landbouw Et Voeding

Juni 2015 / 3



'Landbouw is werken aan bodemvruchtbaarheid'

Congres Microkosmos-Macrokosmos

Cadeau: een bodemkundige

Stikstof als bemiddelaar

Dynamisch Perspectief

redactioneel

Bemiddelen

Er wordt wat af bemiddeld in de BD-landbouw!

Tussen hemel en aarde, het thema dat centraal staat op ons congres Microkosmos-Macrokosmos op 30 september.

Tussen stikstof en koolstof, zoals bodemkundige Coen ter Berg vertelt: "Stikstof is energie, is beweeglijk en zorgt voor afbraak van organische stof, sterke groei en matige gewaskwaliteit. Koolstof daarentegen is rust, stevigheid en vorm."

Tussen kiezel en kalk, beschrijft Tom Saat van de Stadsboerderij: "Eenzijds heb je in de bodem de kiezel-kant, het zure, het etherische, verwant met het plantaardige leven. Anderzijds heb je de kalk-kant, het basische, het astrale, verwant met het dierlijke leven."

Tussen zorgboerderijen en zorginkopers, al zijn zij soms nog op zoek naar elkaar.

Tussen alle mensen en informatie- en goederenstromen op boerderijen. Hoe meer aandacht voor het bedrijfshart, hoe beter al deze processen verlopen, vertelt Joke Blok-sma.

Tussen de honderd en één initiatieven die op het erf van boerderij De Hartstocht een vruchtbare bodem vinden.

Het staat allemaal in deze DP.

Ellen Winkel, hoofdredacteur,
ellen@schrijfwinkel.nl



- 03 Dynamisch Portret: Boerderij De Hartstocht
- 08 Congres Microkosmos-Macrokosmos in Artis
- 09 Jaardag: focus op samenwerken
- 10 Bodemkundig cadeau
- 12 BD-Jong weekend: op bezoek bij stadsboeren
- 13 Een verhaal van de Tagung: Overgangsrutueel
- 14 Het ideale boerenbedrijf van... Mark van Duijn
- 16 Zorglandbouwconferentie 'Spannende samenwerking'
- 18 Landbouwcursus als inspiratiebron: Stikstof als bemiddelaar
- 20 Het boerenbedrijf als levend organisme - deel 2
- 23 Herinneringen aan Addick Land (1921-2015)
- 24 Dynamische Keuken: Hoe kun je de vitaliteit behouden?
- 28 Aardappels verteren in de hersenen?
- 29 Perspectief
- 33 Agenda
- 34 Colofon en Leden-service
- 35 BD juwelen

Congres Microkosmos-Macrokosmos

8 BD-landbouw tussen hemel en aarde

Cadeau: een bodemkundige

10 Ter ere van het Jaar van de Bodem

Stikstof als bemiddelaar

18 Tussen kiezel en kalk



Boerderij De Hartstocht
**'Landbouw is werken aan
bodemvruchtbaarheid'**

Terwijl de aanvraag van Boerderij de Hartstocht voor een Demeter-licentie nog in behandeling is, zet Henk den Hartog (55) zich samen met biodynamische vakgenoten al in voor een melkveehouderij, die verdergaat dan de huidige Demeter-normen via 'het 3-pluspuntenplan'. Henk was ook al opgevallen in de film 'Bodemboeren'.

Tekst: Andries Palmboom / Foto's: Bodemboeren, Boerderijeducatie Gooi- en Vechtstreek, Petra Derksen

"Kijk, we staan in de krant!", zegt echtgenote Wilma den Hartog, terwijl ze mij een artikel in het Weesper Weekblad laat zien. "Volgende week beginnen hier op de boerderij toneelopvoeringen van 'Animal Farm' door leerlingen van het Vechtstede College, de school van onze kinderen".

Na een rondleiding over het erf ben ik zojuist samen met Henk aangeschoven bij de avondmaaltijd, waar Wilma en drie van de vier Hartogkinderen (middelbareschoolleeftijd) net aan hun toetje beginnen. Tijdens de rondleiding heb ik van alles gezien, zoals de ruimte die aan een kunstenaar als atelier wordt verhuurd. Ook het veldje met acht kleurrijk versierde yurts was opgevallen, waar – op deze eerste voorjaarsavond – de recreanten voor de tent genoeglijk in een los sfeertje hun vuurtjes stoken.

Zo'n toneelstuk valt mooi samen met dit kunstzinnige beeld.

Zou je zeggen...

Want het erf van De Hartstocht presenteerde bij aankomst ook een ander gezicht. Verspreid over het uitgestrekte erf staat een veelheid aan gebouwen en gebouwtjes, schuren en schuurtjes met heuse steegjes ertussen. En daarachter: veel beton, her en der muren en muurtjes; plastic en autobanden; een serie trekkers en graafmachines, van high-tech tot roestige exemplaren; een gedeukte, roestende zeecontainer als onderkomen voor varkens; een moderne digitale display met de realtime weergave van de opbrengst van de zonnepanelen op het dak van de stal, terwijl de stal zelf de sporen draagt van jarenlang intensief gebruik. Last but not least: een gigantische hoop plantaardig afval, die ogenschijnlijk rommelig ligt weg te rotten. Er komt gitzwart vocht uit, dat naar een putje stroomt, midden op een mega-betonplaat.

Alles onder controle?

Bodemboer

Die gigantische hoop plantaardig afval ligt daar wel degelijk weloverwogen. Hier wordt compost gemaakt. Het is het hart van het bedrijf. In de woorden van Henk: "Landbouw is werken aan bodemvruchtbaarheid."

In een straal van zo'n 25 kilometer om het bedrijf ligt, zeer verspreid, zo'n 150 hectare aan natuurgronden, waar Henk het beheer van mag doen, onder andere het Amsterdamse Bos, en het Diemer Bos. Dat be-

Op De Hartstocht is van alles mogelijk: een kampvuur bij de yurts naast grootschalige compostproductie (boven) en ook schoolreisjes en buitenschoolse opvang (onder)

heer bestaat deels uit geregeld maaien. Maar ook laat Henk die beheergronden extensief begrazen door zijn (vlees)vee. Met eigen vervoer wordt het maaisel naar het bedrijf gehaald. Dat verklaart ook het uitgebreide machinepark op het erf. Het maaisel wordt gecomposteerd en vormt samen met de drijfmest van de oude stallen de basisbemesting voor het huisperceel van 55 hectare en voor de overige percelen.

Op De Hartstocht heeft bodemvruchtbaarheid niet altijd centraal gestaan. Henk groeide hier op, terwijl intensieve melkveehouderij de enige tak van sport was. Dat ging rond 1985 nog gepaard met fors kunstmestgebruik. "We zagen het weideland versralen en de bodemstructuur verslechteren. De grond sloeg dicht en de draagkracht voor het vee en de machines werd minder."

De eyeopener kwam toen een perceel werd bijgekocht. "We bedolven het onder kunstmest en drijfmest. Na twee jaar zagen we daar dezelfde problemen optreden". Henk, en toentertijd zijn broer Kors, beseften dat dit een doodlopende weg was. Toen kwam de compost in beeld en langzaam werd de koers van De Hartstocht gewijzigd.

Henk: "Het heeft wel een aanlooptijd gehad voordat alle elementen op elkaar aangesloten waren. Eerst schrokken we van de terugloop in productie. De planten waren verwend met direct opneembare voedingsstoffen uit kunstmest, vooral stikstof. Ze waren lui geworden." De chemische landbouw bleek het bodemleven op zijn gat gelegd te hebben. Pas na drie jaar begon het weer echt te werken. Toen was de bemesting nog 20 ton compost per ha. Inmiddels is 10 ton per hectare voldoende. Daarmee wordt een grassnede van hoge kwaliteit gerealiseerd, waarvan de opbrengst ligt op ca 90 procent van het niveau uit de kunstmest-tijd. Dat is niet de hoogst mogelijke opbrengst, maar wel de slimste, omdat er minder van buitenaf nodig is aan krachtvoer en mineralen. De bodem kan nu voor zichzelf zorgen, onder andere doordat de klaver voor stikstof zorgt als het nodig is. Bovendien is het bodemleven zo ver ontwikkeld, dat het zelf de stikstof en de koolstof uit de lucht haalt. Henk: "In de bodem bevindt zich onze kunstmest-



fabriek. Die bodembeestjes zijn zo ingenieus – die pakken de stikstof en koolstof uit de lucht en gaan gewoon bouwen."

De kringloop moet je ruim zien

Tijdens de omschakeling zaten er financieel spannende jaren bij en in het begin ontmoetten Henk en Wilma weerstand. Henk: "Tsja, ik was eigenwijs. Weet je, ik kijk nou eenmaal verder dan de dagelijkse routine. Ik ben geïnteresseerd in hoe het écht werkt. Dat heb ik altijd al gehad. Van jongs af aan volgde ik de gewassen op de voet en had ik oog voor bijvoorbeeld de vogels in de grotere natuurlijke samenhang". En: "Als nieuwe inzichten consequenties hebben, dan zal ik daarnaar handelen".

Voor een andere bedrijfsvoering is Henk toen zijn licht gaan opsteken in studiekringen. "Ik was veel buiten de deur bij collega's. Zo ontwikkelde zich een netwerk en ik trok steeds meer naar de biologische bedrijfsvoering. In 2001 zijn we omgeschakeld."

Vol enthousiasme heeft Henk van de compostering zijn hoofdbezigheid gemaakt, zo niet: zijn passie. Inmiddels is het organischestofgehalte gestegen van 4 à 5 procent naar soms wel 10 procent. De grond heeft weer draagkracht voor machines. Op sommige percelen lopen er zelfs jaarrond dieren. En bij aanhoudende droogte hoeft er niet snel beregend te worden, want de grond houdt goed vocht vast. De Hartstocht produceert nu meer compost dan de boerderij zelf nodig heeft. 'Compost te koop per 100 liter. Bij voorkeur zelf vuilniszakken/plastic zakken meenemen. Het is zelfbediening', staat er op de website. Dat is dan voor particulieren. Er gaat ook veel compost weg naar stadslandbouwprojecten in Amsterdam en omstreken.

Voor Henk is het echter belangrijker, dat hij compost beschikbaar heeft voor andere bio(dynamische) boeren. Op die manier kan ontstaan wat in Nederland zo moeilijk op één boerderij te realiseren is: het gemengde bedrijf. Henk: "In Nederland moet je dat op grotere schaal bekijken. Met een aantal collega's hebben we het idee van Super-organisme ontwikkeld. Het idee daarvan is, dat je hoe dan ook aan een gesloten kringloop moet werken. Als dat op je eigen bedrijf niet lukt, dan zoek je samenwerking met anderen. De overtollige mest van de veeteeltboerderij gaat naar de akkerbouwer-zonder-mest, die dan weer voer levert voor het vee van de veeteler – en dat in het juiste evenwicht."





Demeter

Als ik Henk vraag waarom hij biodynamisch wil worden, antwoordt hij: "Worden? Ik was het allang, alleen moest ik dat zelf nog ontdekken!" Dat kan hij nu zeggen, terugkijkend op zijn zoektocht: "Ik zocht steeds naar vakgenoten, die op een wezenlijke manier naar de landbouw kijken. Zo kwam ik als vanzelf bij de biodynamische sector terecht." Met biodynamische vakgenoten zet Henk zich in voor een biodynamische melkveehouderij, die verdergaat dan de huidige Demeter-normen. Nu al, nog voordat De Hartstocht een Demeter-licentie heeft ...

Henk: "Er zijn drie pluspunten: antibiotica-vrij, kalmpjes bij de koe, en biodiversiteit in de weide. Die drie punten zijn goed te realiseren." Ja, Henk is er klaar voor om biodynamisch te worden. De omscholings-cursus heeft hij met veel interesse gevolgd. "Uiterst boeiend!"

Er is echter nog één struikelblok en dat is het nieuwe winterverblijf, dat Henk graag wil bouwen. De huidige ligboxenstal is sowieso aan vervanging toe en voldoet niet voor biodynamische veeteelt, al was het maar omdat hij te krap is voor koeien met hoorns. "Het nieuwe winterverblijf is cruciaal. Kijk, dat moet drie producten voortbrengen: bodemvruchtbaarheid, melk en vlees. Ja, in die volgorde. Mijn stalontwerp biedt ook de mogelijkheid om groente en kruiden te verbouwen als de koeien in de zomer buiten lopen, of om er dan educatie te verzorgen. Maar de hoofdzaak is om de dieren zo te huisvesten, dat hun uitwerpselen optimaal zijn in te zetten voor de bodemvruchtbaarheid. Dat aspect van de dierenhuisvesting heeft in de stalbouw jarenlang niet de juiste aandacht gehad. Helaas lukt het nog niet met de vergunningen."

Stadsboerderij

Als je vanuit De Hartstocht over de weilanden naar het noorden kijkt, zie je Amsterdam liggen – niet eens zo ver weg. De flats van Diemen doemen op en het snelwegennet – stedelijk landschap. De Hartstocht zelf ligt langs het lieflijk kronkelende riviertje de Gein. Aan de boerderijen en molens is een rijke landbouwhistorie af te lezen. Als stadsbewoners hun fietstochtje maken, ontmoeten ze hier het boerenleven. Voor De Hartstocht is er een positie als stadsboerderij weggelegd.

De boerderij ademt een bonte, surrealistische mengeling van sferen. Rustig herkauwende koeien in de stal; het harde werken van het boerse leven; de Amsterdamse sfeer, die de yurt-recreanten meenemen als ze 's avonds aankomen na werk of universiteit; de campingsfeer in hun waslokaal; stadsjochies spelend in het stro; de machtige kracht van stoere graafmachines; het tuinderijtje-in-opbouw voor de prille zorgtak; het lokaal voor educatie en buitenschoolse opvang, waaraan kinderen uit Abcoude en Amsterdam na schooltijd worden toevertrouwd.

Verschillende werelden komen samen in de Biomeier, die op De Hartstocht is te vinden. De Biomeier is een composthoop, die de camping voorziet van warm water. De waterslangen die erin gelegd zijn, nemen de hitte op die bij de vertering vrijkomt. De Biomeier is tot stand gekomen op initiatief van een Amsterdamse milieugroep. Henk den Hartog stond er open voor.

Nog zoets. Henk laat een lege, pas gebouwde ruimte zien zonder definieerbare bestemming. "In deze ruimte kunnen allerlei initiatieven een plek krijgen, zoals het ijs- en cateringbedrijf dat mijn zoon wil



opstarten. Of een wol- en weefwerkplaats, waarvoor een vrouw een aanvraag deed. Ook ga ik hier ruimte bieden voor informatievoorziening. Als we een aanvraag krijgen voor een excursie, vind ik dat altijd prima, maar dan moeten ze het wel zelf organiseren. Met mijn boerenwerk heb ik het al druk genoeg."

Onlangs heeft Henk zich nog laten strikken om zich te ontfermen over alle perenbomen uit een boomgaard, die onder het zicht van bezorgde Amsterdammers werd gerooid. Deze natuurliefhebbers kregen het voor elkaar om de bomen met kluit te laten rooien, zoals kerstbomen, die een tweede leven krijgen. Met hun wortels verpakt in vuilniszakken, liggen de bomen op het erf te wachten op een bestemming ("Kun jij er niet eentje meenemen?"). Deze tijdelijke opslag brengt op het erf wel weer rommeligheid teweeg.

Alles onder controle!

Ja, alles is onder controle, maar dit is niet de soort controle van de georganiseerde ferme rechte lijn. Dat zou een strak georganiseerd erf opleveren. Nee, hier zit 'm de controle erin, dat er gegarandeerd een ferm een bedding wordt geboden voor iets van een andere orde: speelse initiatieffkracht en vitaliteit. Dat soort 'controle' vaart wel bij een losse, haast rommelige sfeer, waarin van alles mogelijk is. Eigenlijk ook een soort composteringsproces? ☺

'De bodem heeft veel meer draagkracht gekregen. Vorig jaar konden de pinken de hele winter buitenlopen', vertelt Henk den Hartog in de film Bodemboeren (de foto hierboven en op pag 3 komen uit deze film). Kijk voor vertoningen van deze film over vijf eigenwijze boeren bij de agenda op bodemboeren.nl

Boerderij De Hartstocht

Gein Zuid 26
1391 JE Abcoude
www.hartstocht.net

Ondernemers: Henk en Wilma den Hartog

Medewerkers: 1 à 2 (en stagiaires)

Grondsoort: oude zeeklei

Grootte: 65 ha weideland bij huis, 150 ha beheergronden

Veestapel: 150 stuks dubbeldoelkoeien (met name Groninger Blaarkop), 180 stuks jongvee, 15 Hongaarse Wolvarkens, 10 schapen, 10 kippen (samen 240 GVE (groot vee eenheden)

Producten: bodemvruchtbaarheid, compost, melk, vlees, beleving, educatie

Overige activiteiten: rondleidingen en excursies, zorgtuinderij, appartementenverhuur, verhuur voor buitenschoolse opvang, samenwerking milieuorganisaties, yurt-recreatie

Congres Microkosmos-Macrokosmos in **Artis** Biodynamische landbouw tussen hemel en aarde

In het Jaar van de Bodem gaan Stichting Demeter en de BD-Vereniging op zoek naar de samenhang tussen micro- en macrokosmos in een congres dat plaatsvindt in Artis. Hier zijn deze werelden te beleven: de kleinste levensvormen in museum Micropia en de sterrenhemel in het Planetarium.

Tekst: Bert van Ruitenbeek

De begrippen microkosmos en macrokosmos komen van de oude Griekse filosofen om de plaats van de mens in het heelal te beschrijven. Als mens staan we in het midden van waaruit we met de modernste technieken in staat zijn ongeveer 10 tot de 35ste macht in en uit te zoomen. Waar een blik in het heelal ons veelal nederig stemt, stellen we ons richting de kleinste deeltjes veelal als overheersers op. In de biodynamische landbouw stelt de mens/boer zich bewust als waarnemer en bemiddelaar op tussen enerzijds de kosmische krachten, zoals de seizoenen, de getijden en invloeden van andere planeten en anderzijds het aardse leven met z'n bodemrijkdom aan microben en mineralen (afkomstig uit de macrokosmos). Hoe vertaalt deze attitude zich door naar de kwaliteit van ons voedsel en ons bewustzijn?

Key-note sprekers op het congres zijn: Peter Westbroek, emeritus hoogleraar geologie, auteur van het boek *De ontdekking van de aarde* (zie recensie op pag 29) en deelnemer van de interdisciplinaire aardwetenschap onder de naam 'Earth System Science'. Westbroek gaat in op wat hij 'het civilisatieproces van de aarde' noemt en de noodzaak om afstand te nemen van het antropocentrische denkkader richting een levenshouding waarin de aarde de enige aandeelhouder is. Willem Beekman, bioloog, auteur, spreker en coach, oud-directeur van de Hortus Botanicus Amsterdam en oud-docent van Warmonderhof. Beekman spreekt over de plaats en uitdaging van de mens tussen micro- en macrokosmos, hoe we in de levende planten- en dierenwereld de ritmes van de kosmos weerspiegeld zien (zie ka-

Kosten zijn €96,80 (€80 excl BTW). Dit is inclusief toegang tot museum Micropia, drankjes, lunch en buffet met drank. Leden van de BD-Vereniging en licentiehouders van het Demeter keurmerk krijgen korting en betalen €72,60 (€60 excl BTW). Bij aanmelding en betaling vóór 1 juli 2015 krijgt u een extra vroegboekorting van €5 excl BTW.

der) en over de relatie tussen moraliteit en de positie van de mens ten opzichte van de macro- en microkosmos. Coen ter Berg, bodemkundige, geeft een inleiding over biodynamische landbouw en bodembioologie, met name gericht op de invloed van de zon op bodemvorming en hoe we het 'levende' in de bodem verder kunnen verzorgen om tot vitale gewassen/voeding te komen. Daarnaast zal Bert van Ruitenbeek, directeur Stichting Demeter, de jaarcijfers uit de Demeter Monitor presenteren en vindt er een 'open space' plaats, waarin deelnemers kunnen uitwisselen over tal van gerelateerde thema's.

Bekijk het volledige dagprogramma en aanmeldingsformulier op www.stichtingdemeter.nl

De zon, de maan en de Paloloworm

Voor de inheemse bevolking van de Fidji-eilanden vormen 'Palolo-wormen' een lekkernij. In oktober en november als de maan in haar laatste kwartier staat, vult de zee zich op bepaalde plekken massaal met deze zeediertjes. De oranjegele mannetjes- en blauw-groene vrouwtjeswormen beginnen al de dag voor laatste kwartier te zwermen en blijven dat ook de dag erna nog doen, maar de grote massa weet precies dat het gaat om die ene dag, om die ene nacht, die geheimzinnige tijd rondom middernacht als de maan precies aan de oostelijke hemel opkomt en klimt naar de noordelijke hemel (bij ons is dat de zuidelijke hemel, want wij wonen op het andere halfroond). Precies op dat moment op die plek geven de wormen hun geslachtscellen af aan het water en vindt de bevruchting plaats in de zee.

De Fidji-bewoners weten precies waar en wanneer ze de wormen kunnen vangen: eerst wachten ze op de scharlakenrode bloemen van een vlinderstruik, dan op de bloei van een myrteplant, waarna het tijd wordt om te gaan letten op de maan. Als die bij het begin van de dag diep aan de westelijke horizon staat - dat is direct na volle maan - dan duurt het nog zeven dagen tot het Grote Palolo-feest, dat kort voor zonsopkomst begint met het vangen van de wormen. En dat tijdstip is ieder jaar weer anders, omdat de beweging van de zon en die van de maan niet precies gelijk lopen. (Bron: Willem Beekman)

Jaardag: focus op samenwerken

De jaarlijkse Algemene Ledenvergadering van de BD-Vereniging werd op 20 juni in Driebergen gehouden in combinatie met de donateursdag van Stichting Grondbeheer én de open dag van Kraaybeekhof. Een dag met rondleidingen, gesprekken, koken met zeewier, werken aan BD-initiatieven en tal van andere activiteiten. "Als boer werk je vanuit het leven aan een vruchtbare bodem. Dat werk strekt zich tot in de samenleving uit. Focus op economisch gewin leidt tot afbraak van bodemvruchtbaarheid. Door te werken vanuit de ecologie, vanuit de samenhang, kom je op een maat voor de hoeveelheid vee, mest en productie die tot werkelijke duurzaamheid op je bedrijf leidt," zei voorzitter Piet van IJzendoorn tijdens het plenaire gedeelte van de bijeenkomst. Jaarverslag en begroting werden door de leden van harte goedgekeurd. De insteek om in allianties met andere organisaties - zoals Voedsel Anders en Down2Earth - biologische en biologisch-dynamische landbouw voor het voetlicht te brengen werd positief ontvangen.



Foto: Dick-Jeukens

Kraaybeekhof-tuinman Theo Engbers geeft een rondleiding

Bodemkundige cadeau

Akkerbouwers Jurjen en Annechien Bruinsma nemen een nieuwe stap – van biologisch naar Demeter. Voor het eerst vindt bij hen een Collegiale Toetsing-gesprek plaats. Bodemdeskundige Coen ter Berg is erbij; een cadeautje van de BD-Vereniging ter ere van Het Jaar van de Bodem.

Tekst en foto: Jozien Vos, begeleider Collegiale Toetsing

We proberen het geheel van boer en boerin en bedrijf te pakken te krijgen, te karakteriseren. De aandacht is er helemaal. Coen ter Berg komt de groep van boeren en tuinders vandaag versterken. Hij plaatst ons op de bodem, in dit geval op een kwelderwal. De hele weg, de Hoarnestreek, is op deze rug aangelegd. Daarachter ligt de zwaardere kweldergrond: Dit is een superjonge grond, slechts 200 tot 300 jaar oud. "Een kwetsbare grond", stelt Coen. De deelnemers uit de Flevopolder protesteren. Maar ja, als je het met de duizenden jaren oude gronden in Drenthe vergelijkt ...

Als een huisarts stelt Coen zijn vragen naar de symptomen. Hij vraagt naar ontwatering, vruchtopvolging, groenbemester, compost, drainage. Herhaalt nog een keer, frons-

Jurjen pakt op zijn verzoek de bodempapieren, de analyses, en vertelt over oude terpen en sloten en teveel schuiven met grond. Hij vertelt dat de grond de ene keer veel meer aan lijkt te kunnen dan de andere. Hij had alles goed verzorgd, maar na het poten van de aardappelen viel er een bui van 80 mm. Die aardappelen groeiden niet. "Het valt me tegen dat die grond niet weerbaarder is", zegt hij. Coen knikt en zegt: "We gaan kijken." Jurjen begint over niet kerende grondbewerking of het toevoegen van calcium. "Dat is een reparatiemiddel", vertelt Coen, het gaat om structurele maatregelen, de lange termijn. We gaan kijken."

"Het opbrengend vermogen gaat naar beneden", vertelt Jurjen. En een natte herfst met zware machines heeft diepe sporen achtergelaten, hebben we al gehoord en gezien. De financiële druk wordt gevoeld en een zwaar bouwplan is het antwoord. "We gaan kijken ..."

Alle aspecten worden op tafel gelegd, maar ook hier gaat het om het verbinden, het geheel. Welke levensprocessen spelen een rol? De spanning stijgt. Wat is hier aan de hand?

Avontuur

Het avontuur begint. We gaan naar buiten, we kijken in de diepe put die Coen vaardig met zijn spa graaft. Hij wijst, wij kijken. Het stikt van de gaatjes in de poreuze ondergrond. We zien roestvlekken, wortelresten, een enkele worm. De glimmende sporen dui-

den op wateroverlast. Het hoopt zich op, op een storende laag, daar is geen bodemleven te zien. De grond wordt tussen de vingers gewreven, stroef. In de bouwvoor is er een tekort aan zuurstof, het is tegenovergesteld aan de diepere lagen. Maar in een volgende kuil onder de grasklaver zien we een prachtige structuur, fijnere poriën. Het graven van kuilen is niet meer te stuiten.

We keren weer terug in de kring, delen onze verwondering en vragen Coen naar zijn advies. Hij legt uit: "Het karakter van deze jonge grond laat zien dat hoe meer je haar bewerkt, hoe meer de dynamiek van het omzetten toeneemt. Dan komen er veel voedingsstoffen vrij, maar er verdwijnen er ook. Wanneer je naar de koolstof- en stikstofprocessen in de bodem van dit bedrijf kijkt, dan hebben de stikstofprocessen de overhand. Stikstof is energie, is beweeglijk en zorgt voor afbraak van organische stof, sterke groei en matige gewaskwaliteit. Koolstof daarentegen is rust, stevigheid en vorm."

Bij het beheer van een vruchtbare bodem is het zoeken naar een evenwicht van deze processen. Opdat we wel productie krijgen, maar met een kwalitatief gezond en sterk gewas. Het betekent voor het bouwplan, dat de invloed van de gewaskeuze en vruchtopvolging op de koolstof- en stikstofprocessen de basis vormt. "Houd je grond zoveel mogelijk bedekt en zorg voor een regelmatig terugkerend rustgewas", adviseert Coen. "De keuze voor gras-klaver, eventueel met haver,

is een belangrijk element hierin. Maar dan ook met het juiste gebruik van mechanisatie. Zware balenpersen en dergelijke kunnen het effect ook weer bederven. Een vragend gewas afwisselen met een rust-gewas. Eventueel een teelt op ruggen."

Spiegel

De kunst van de grondbewerking is dat er zuurstof in de grond blijft. Dat ze kan ademen. Alles wat je mechanisch doet met grond maakt haar kwetsbaar. Niet kerende grondbewerking? Als er veel onkruid staat ga je meer eggen, dat is voor deze grond teveel. Je wilt niet dat de grond tot poeder valt, dan slaat ze dicht na een bui en groeien bijvoorbeeld die aardappelen niet. Ze verslemt. Is dat niet overal een risico met de extreme buien van tegenwoordig?

"En het gips?", poogt Jurjen nog. Dat kan, maar is een reparatie, alleen te gebruiken in de bovengrond.

De bemesting is hier al jaren vaste stalmest. Om de rust in het bouwplan te combineren met een koolstofrijke mestsoort zou een kwalitatief goede groencompost passen. "Een verhouding van twee derde stalmest en een derde groencompost dempt de stikstofprocessen al wat meer, met behoud van de activiteit van het bodemleven", adviseert Coen. "Blijf kijken naar de gewasontwikkeling en naar kwaliteit in relatie tot de bodemconditie", benadrukt hij.

Er komt overzicht over het grote geheel en de verbanden in de tijd. De bodem blijkt de spiegel van het bedrijf.

Vanuit – de grond – van mijn hart: bedankt voor het mooie cadeau! ☺

Ook een bodemkundige cadeau?

In het kader van Het Jaar van de Bodem maakt de BD-Vereniging het mogelijk dat een bodemkundige (Jan Bokhorst, Coen ter Berg of Ruud Hendriks) aanwezig is bij groepsbijeenkomsten van Collegiale Toetsing of BD-beroepsontwikkeling. Meer info: Derk Klein Bramel, derk@kleinbramel.nl, 06 515 32 137.



BD-Jong weekend Op bezoek bij stadsboeren

Op een mooi zonnig weekend in maart vond het BD-Jong weekend plaats. De jongeren legden verschillende bedrijfsbezoeken af in en rond Haarlem en Amsterdam; stadslandbouw dus. Daarbij stond de directe afzet centraal. *Tekst en foto's: Rick Sloot*

Uit verschillende windstreken kwamen jonge boeren en studenten bijeen op onderwijsleerbedrijf 'Vrij Waterland' in Haarlem. Het centrale thema van dit weekend was de relatie tussen boer en consument. Directe afzet is voor veel mensen een ideaalbeeld. Maar om ons te prikkelen hebben we onder begeleiding van Joke Bloksma alle afzetvormen goed op een rijtje gezet. Doet de boer nog wel wat hij leuk vindt en neemt de boer niet te veel de taken van handelaar en verwerker op zich? Een zeer leerzame avond vol eyeopeners.

Bij 'Fruittuin van West', het nieuwe bedrijf van Wil en Lisan Sturkenboom, werd volop gebouwd. Ze zijn iets heel moois aan het neerzetten. In de nabije toekomst komen mensen zelf fruit oogsten en andere producten kopen. Tegelijkertijd is er veel te beleven

met de twaalf zintuigen. Kippen lopen vrij rond. Kronkelende paden leiden je door een tuin met veel verschillende fruitbomen en struiken. Een violist speelt in het midden van het prachtige gebouw, dat bedekt is met aarde. Nu is het nog toekomstmuziek, maar het wordt een waar attractiepark. Louter fruiteler is Wil Sturkenboom niet meer. Maar aan regelwerk en ontwikkelen beleeft hij ook veel plezier. Hij zit altijd vol met ideeën.

Bij 'Mijn Stadstuin' in Amsterdam, de overbuurman van Wil, kunnen mensen onder begeleiding een stukje grond huren en daar hun groenten telen. Daarbij kunnen ze hulp inschakelen van De Tuinbutler die tegen betaling werk verricht.

Op 'De Nieuwe Akker' in Haarlem verzorgt tuinder Erik de Keulenaar verzorgt de teelten geheel zelf, waarbij de deelnemers van zijn CSA-bedrijf wel zelf hun groenten oogsten. Maar hier gaat de betrokkenheid van de consumenten verder. Er zijn verschillende werkgroepen die werk uit handen nemen van de boer, zoals een PR-werkgroep. Erik kan zich helemaal op het telen van groenten richten, een kantoor heeft hij niet.

Op een bedrijf is het creëren en verzorgen van sfeer en cultuur van groot belang. Dat hoor-

den we op alle bedrijven. Dan willen mensen verantwoordelijk meedragen, meehelpen op het land, mee organiseren, maar bovenal: klant worden en blijven.

Bij De Nieuwe Akker blijkt dat het initiatief ook vanuit de consument kan komen. Een groep consumenten wilde zelf een stadsboerderij en zochten er een boer bij.

Bij 'Amsterdam Noordoogst' ging het nog weer anders. Een consumentengroep huurt nu een stuk grond van de gemeente met een looptijd van 10 jaar. De gemeente wil zo de grondprijs omhoog stuwten, de consumentengroep (een stichting zonder winstoogmerk) wil een paradijs creëren met als hoofddoel voedsel produceren. De stichting stelt grond beschikbaar aan bedrijven. Zo is er nu al een bakkerij, een bierbrouwerij, een kinderopvang en een moestuinvereniging. Er lopen varkens rond van 'Buitengewone Varkens'. En 'Metabolic' maakt een tuin met verschillende biotopen.

Stuk voor stuk interessante bedrijfsbezoeken waren het, en ook met een leuke groep mensen. In de avond werd er lekker gekookt en tussendoor veel met elkaar gepraat. Op de zonnige zondagochtend werden de handen nog uit de mouwen gestoken, op 'Vrij Waterland' snoeiden we besenstruiken. Het was een zeer geslaagd weekend. ☺

Een verhaal van de Tagung Overgangsritueel

Tekst: Petra Derkzen / Foto: Devon Strong

Kippenvel had ik, zo was ik door de verhalen van enkele boeren geraakt afgelopen februari tijdens de *Landwirtschaftliche Tagung*, de jaarlijkse internationale BD-conferentie in Dornach. En soms zag ik om mij heen dat ik niet de enige was. 'Hoe ga je waardig met dieren om?', was het thema van deze *Tagung*.

Op het podium van de grote zaal in het op zichzelf al imponerende Goetheanum staat een gebruide man met lang zwart haar en een leren jas met franjes aan de mouw; alsof hij een Indiaan uit een cowboyfilm is. Dit zijn echter niet zo maar franjes, elke franje blijkt een pluk bizonhaar te zijn. Want voor ons staat een bizon- en schapenboer uit het westen van de VS: Devon Strong. Hij vertelt met grote eerbied over het proces van het slachten van een individueel dier en de betekenis hiervan. Ruim 80 bizons heeft hij geslacht, elk via een vier dagen durend ritue-

eel dat hij van een inheemse bewoner van de VS heeft geleerd.

Devon gebruikt hiervoor een speer, die hij in de flank van de bizon moet zien te plaatsen – met zoveel kracht dat het hart geraakt wordt. Dat gaat alleen als het dier in beweging is, zodat de poot er niet voor zit. Het is een gevaarlijke onderneming, naast de vaardigheid die het vergt.

Het doden met de speer waarbij het dier al rennend doodbloedt en neerstort, geeft tijd aan het proces van de overgang naar de dood. Soms lukte het niet om tot een juiste concentratie in het ritueel te komen. Bijvoorbeeld omdat er iemand aanwezig was die bang was dat hem wat zou overkomen. Wanneer de onrust te groot was, moest hij uiteindelijk uitwijken naar gebruik van een geweer. Twaalf keer gebruikte hij het geweer, tot zijn grote spijt, dat was duidelijk. Hij merkte dat bij deze keren de dood 'bleef hangen', de kudde onrustig bleef, en de mensen die er bij aanwezig waren verdrietig

werden. Dit in tegenstelling tot de momenten waarbij het ritueel wel werd volbracht met de speer. Dan was er eerder een soort vrede.

Via het doodbloeden en de zorg voor een vier dagen durend ritueel, gunde hij elk dier om die te laten terugkeren naar de bizon-groepsziel. Het stervensproces gaat gepaard met een zeker lijden, net als het geboorteproces, zodat de overgang kan worden gemaakt, was zijn boodschap.

Echt navertellen wat ik hierbij beleefde, kan ik niet. De kracht van zijn verhaal en het kippenvel was er juist in gelegen dat deze man zo met zijn eigen ervaring samenviel, dat je iets van die heelheid op dat moment meekreeg. Het was door zijn verhaal dat ik het begrip van Rudolf Steiner over de groepsziel van een diersoort kon invoelen. En hoe belangrijk de manier van doden is voor de mogelijkheid van het individuele dier om terug te keren naar de groepsziel.





Het ideale boerenbedrijf van...

Mark van Duijn

BD-Jong nodigt elk nummer een jongere uit voor een persoonlijke beschrijving van zijn of haar ideale bedrijf. Registervinoloog Mark van Duijn (28 jaar) droomt om ooit druivenranken langs appelbomen te leiden. *Tekst en foto: Mark van Duijn*

Als kok en gastheer kwam ik al veel in aanraking met smaak, geur en kleur. In verschillende horecabedrijven heb ik jarenlange ervaring opgedaan in het midden- en topsegment. Als gastheer vervulde ik ook de rol van sommelier en ontdekte ik de rijke en smaakvolle wereld van de wijn. Ik proefde de complexiteit van wijn als natuurproduct en ervaarde dat bijna alle smaken uit de keuken terug te vinden zijn in wijn. Ik vulde mijn tijd met proeverijen op school, op het werk en uiteraard ook thuis. Ik ben mij de laatste jaren gaan richten op de inkoop van wijn en heb mijn eigen bedrijf als importeur opgericht. Via die inkoop ben ik mij meer gaan bezighouden met daar waar de wijn wordt gemaakt, de wijngaard. Echte wijn wordt immers niet in de wijnkelder gemaakt, maar in de wijngaard. Ik was vooral geïnteresseerd in een zo biologisch mogelijke methode van wijnmaken. Tijdens de opleiding tot vinoloog kregen we naast theorie over

wijnbouw ook les over biologische wijnbouw, met een knipoog naar de biodynamische methode. Die filosofische basis en holistische visie spraken me aan. Ik ben al langer geïnteresseerd in holistische geneeswijzen, homeopathie en astrologie. Vanaf dat moment ben ik mij meer gaan verdiepen in het verhaal van de BD door het bestuderen van de Landbouwcursus van Rudolf Steiner. Ik werd lid van de BD-Vereniging en ging mee met het BD-Jong-weekend. BD werd voor mij een filosofie, een overtuiging en een levensstijl. Sinds 2012 importeer ik wijn van Galerie Riesling, een kleinschalige 'boutique'-wijnmaker in de Moezel-wijnstreek, die op vier hectare uitsluitend Riesling druiven teelt. Vorig jaar heb ik voor het eerst de oogst mee mogen maken tijdens mijn stage voor de vervolgopleiding Voedingsmanagement die ik deed. Ze telen daar zo biologisch mogelijk (niet met keurmerk) en de mogelijke nieuwe

wijnmaker, die van mijn leeftijd is, heeft ook veel interesse in BD. In zon en regen hebben we gezamenlijk geplukt op steile hellingen met een hellingspercentage van meer dan 60 procent. Na een paar weken in dit pittoreske dorp met een rijke historie aan wijncultuur, adem je wijn. Het was een geweldige ervaring die letterlijk ruikt naar meer.

In de komende jaren zal ik dan ook regelmatig terugkeren naar de Moezel. Samen met anderen zou ik op een plek willen werken waar we wijn maken van eigen teelt, proeverijen houden en in wijn handelen; misschien in de vorm van een coöperatie. Het is mijn droom om een polycultuurontwerp te maken waarin de druivenranken langs takken van een appelboom worden geleid, zoals Mark Shepard in zijn boek *Herstellende landbouw* beschrijft. Ik ben benieuwd naar de smaak, geur en kleur van die wijn! ☺

Mark (links) in de wijnkelder van Galerie Riesling in de Moezel-wijnstreek tijdens een stage wijnmaken, samen met een mede-student

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



Zorglandbouwconferentie 'Spannende samenwerking'

Joren met zijn lievelingskoe Jetje op de Noorderhoeve: "Ik wil graag stappen maken op de Noorderhoeve. Werken in het groen en de verzorging van de dieren vind ik heel leuk."

Maak positieve resultaten **zichtbaar**

Zorgboerderijen moeten zich aanpassen aan nieuwe zorgstructuren: de gemeente speelt nu een hoofdrol en budgetten worden gekort. Op 20 maart organiseerden BD-Vereniging en Omslag hierover een conferentie.

Tekst: Ellen Winkel en Luc Ambagts / Foto: Annelijn Steenbrugge

Een meisje is 'onhandelbaar' en belandt vanwege haar ernstige gedragsproblematiek op een zorgboerderij. Daar mag ze een pony verzorgen en gaat ze een relatie aan met het

dier. Zo ontwikkelt ze empathie, eerst voor de pony, maar dan ook voor mensen. Haar familie ziet, blij en opgelucht, hoe ze zich ontwikkelt. Het kind wordt weer handelbaar.

Het is zomaar een voorbeeld. Op zorgboerderijen spelen zich vele mooie verhalen af. "Laat de buitenwereld zien wat je doet!", drukt Marijke Vos de conferentiedeelnemers op het hart. Ze is voorzitter van de Federatie Landbouw en Zorg. "Wat je te bieden hebt moet ingekocht worden. Dus is het van belang die positieve resultaten bij de opdrachtgever – de gemeente – zichtbaar te maken. Verzamel die mooie verhalen en stuur ze ook aan onze Federatie, want wij proberen daarmee het korte termijn denken wat je overal tegenkomt – het

kiezen voor de goedkoopste zorgaanbieder – te doorbreken. Op een wat langere termijn is boerderijzorg veel goedkoper vanwege de écht goede resultaten."

Piet van IJzendoorn, oprichter van boerderij Zonnehoeve, vertelt bevolgen over zijn ervaringen: "Een boerderij is een plek waar het leven gewoon gebeurt. Alles leeft. En iedereen leeft mee. Het is feest als er een veulen wordt geboren. Maar vannacht werd er een dood veulen geboren. Dat hoort ook bij het leven, iedereen voelt mee. Het is voor de deelnemers ook voelbaar dat de boeren hun vak doen met hart en ziel. Dat ze er zijn voor de ander. Dat geeft vertrouwen en vormt een

basis om je te ontwikkelen. We zien hoe 'hopeloze gevallen' gewoon meedoen met het werk en hoe ze opfleuren."

Voor de Zonnehoeve-ondernemers staat het doel dat ze willen bereiken voorop. Financiële prikkels zijn daarbij niet leidend, maar een gezonde bedrijfseconomie vormt wel een randvoorwaarde. Dat alle zorgbegeleiding steeds goedkoper moet, maakt het wel lastiger. Daar komt bij dat de zorgorganisatie waar ze mee samenwerken steeds van vorm en van naam verandert wat het opbouwen van een duurzame relatie bemoeilijkt.

Wouter Joop van zorgboerderij De Marsen schetst de stormachtige ontwikkeling van het fenomeen zorgboerderij. In 1995 zijn het er zestig, 10 jaar later zijn er al 600 – tien keer zoveel dus – en nu ligt het aantal rond de 1200. Met die groei ontstaat behoefte aan meer kwaliteitsbewaking en professionalisering, die in de periode na 2005 wordt gerealiseerd. Ook gaan landbouwscholen diploma's aanbieden in deze richting. "Vanaf 2015 vindt een nieuwe transitie plaats. Als bedrijf moet je bereid zijn te veranderen. Of je beweegt mee, of je wordt meebewogen. Je kunt bijvoorbeeld het gesprek aangaan met de gemeente en vragen waar ze behoefte aan hebben. Is dat het verzorgen van het landschap? Laat dan zien dat je dat te bieden hebt."

Iemand uit de zaal haakt in op de manier waarop de kwaliteit van de zorg op de boerderijen wordt gecontroleerd. "Voor dat kwaliteitssysteem moeten wij een enorme pil met vragen invullen. Ik krijg er elk jaar weer pukeltjes van." Hij geeft aan dat er door onder

andere professor Hans Reinders een andere wetenschappelijke methode wordt ontwikkeld om kwaliteit te meten: niet gebaseerd op tellen, maar op vertellen. Niet kwantitatief, maar kwalitatief, waarbij het verhaal van de cliënt beleefbaar wordt gemaakt. Hij roept Marijke Vos op om haar invloed als voorzitter van de Federatie in te zetten om het kwaliteitssysteem te veranderen.

Meer info:

Over kwalitatieve beoordeling van de zorg, zie beeldenvankwaliteit.nl

Brochure met tips om met de nieuwe zorgstructuren om te gaan: Zorglandbouw. Veerkrachtig inspelen op nieuwe ontwikkelingen, te downloaden via cooperatieboerenzorg.nl.

Reacties op de conferentie:

Niet tellen, maar vertellen

"Marijke Vos benadrukte in haar gesprek met de zaal dat we verhalen moeten verzamelen. Aan verhalen van cliënten wordt de kwaliteit van wat je te bieden hebt concreet zichtbaar. Uit de zaal kwam toen de aansporing dat niet alleen in je folders – als PR – te gebruiken, maar die verhalen ook te benutten als basis voor je kwaliteitssysteem. Niet tellen of je genoeg stopcontacten hebt om zorg te mogen verlenen en zo, maar kwaliteit meten aan wat mensen meemaken en ondernemen. Dan maak je de kwaliteit zichtbaar op de plek waar het er werkelijk toe doet: bij de cliënt. Dat gesprek raakte mensen."

*Maria van Boxtel,
mede-organisator van de conferentie*

Écht werk doen

"Werken doe je voor een ander. Als je iets voor jezelf doet is het hobby. Daar ligt de kern van de sociaal-therapie, dat de bewoners op een zorgboerderij echt werk doen. Dat ze samenwerken en ervaren dat hun werk deel is van het hele proces – van het dekken van de koe tot de yoghurt in de boerderijwinkel. Cruciaal hierbij is dat de begeleider een echte vakman (m/v) is die mensen kan meenemen in deze stroom. Als ze iets maken dat voor een ander is, kunnen ze trots zijn op wat ze presteren.

Als ze maar met wat klusjes bezig gehouden worden, dan is de motivatie snel weg. Het lijkt alsof dat besef op veel plekken snel aan het verdwijnen is. Dan hoor je dat de zorg best goed georganiseerd is, of zoiets. Terwijl de samenhang met de boerderij en het werk dat daar ligt er helemaal niet meer is."

*Frans van Laer, zorgboer
(bezocht de conferentie niet)*

Overleven dankzij je achterban

"Ik wilde weten waarom zorgboerderijen zo in zwaar weer terechtgekomen zijn. Je hebt in Nederland eerst een fusiegolf gehad, de economisch moeilijke tijden met een bezuinigingsgolf en de vernieuwing in de regelgeving. Daarin is het moeilijk te overleven. Het is mij duidelijk dat je alleen overleeft als je een achterban hebt. Dat zijn niet alleen de cliënten en hun ouders of vertegenwoordigers, maar ook de mensen die de producten van de boerderij afnemen en degene die het belang van deze vorm van landbouw zien. Daarmee kun je een vuist maken."

Dirk Govaerts, zorgboer

Stikstof als



In hoeverre vormt de serie lezingen die Rudolf Steiner in 1924 hield, de Landbouwcursus, een inspiratiebron voor boeren, tuinders of onderzoekers anno 2014? Deel 11: Tom Saat (56 jaar) van 'De Stadsboerderij' in Almere. *Tekst en foto: Gineke de Graaf*

Tom Saat en zijn vrouw Tineke van den Berg zijn in 1996 gestart met De Stadsboerderij. Naast akkerbouw, groenteteelt en vleesvee heeft het bedrijf ook een educatieve en een zorgfunctie.

Tom: "Alle plantengroei staat in de polariteit kiezel-kalk. Dat is iets wat Steiner in de Landbouwcursus uiteenzet en wat me gegrepen heeft. Daar werk ik in de dagelijkse praktijk mee. Enerzijds heb je in de bodem de kiezel-kant, het zure, het etherische, verwant met het plantaardige leven. Anderzijds heb je de kalk-kant, het basische, het astrale, verwant met het dierlijke leven. Als boer

hanteer je het evenwicht tussen die twee. Stikstof is de bemiddelaar. Kalk kan je ook zien als de begeertekracht in de grond, daar speel je mee."

"Een voorbeeld: ik teel wortels en pastinaken voor babyvoeding. Daar mag niet teveel nitraat in zitten. Maar onze kalkrijke kleigrond geeft onstuimige en overvloedige groei en normaal gesproken een hoog nitraatgehalte. Nitraat is stikstof in zoutvorm, makkelijk opneembaar voor de plant; in beweging gekomen stikstof kan je ook zeggen. Dus tijdens de groei van de wortels en pastinaken moet de stikstof zo min mogelijk in beweging zijn. Wat ik dan doe is vóór de teelt intensieve grondbewerkingen uitvoeren: ploegen, frezen, zodat er veel zuurstof in de grond komt en de jonge organische stof afgebroken wordt en de stikstof al vrijkomt. Doordat ik behalve stikstof ook veel koolstof bemest, komt dit proces tijdens de teelt tot rust. De koolstof is de buffer die voorkomt dat er teveel stikstof vrijkomt, zodat het gewas tot afrijping kan komen."

"In de derde voordracht van de Landbouwcursus worden de elementen zuurstof, stikstof en koolstof in hun verhouding tot kiezel en kalk beschreven. Daarna wordt het kort samengevat:

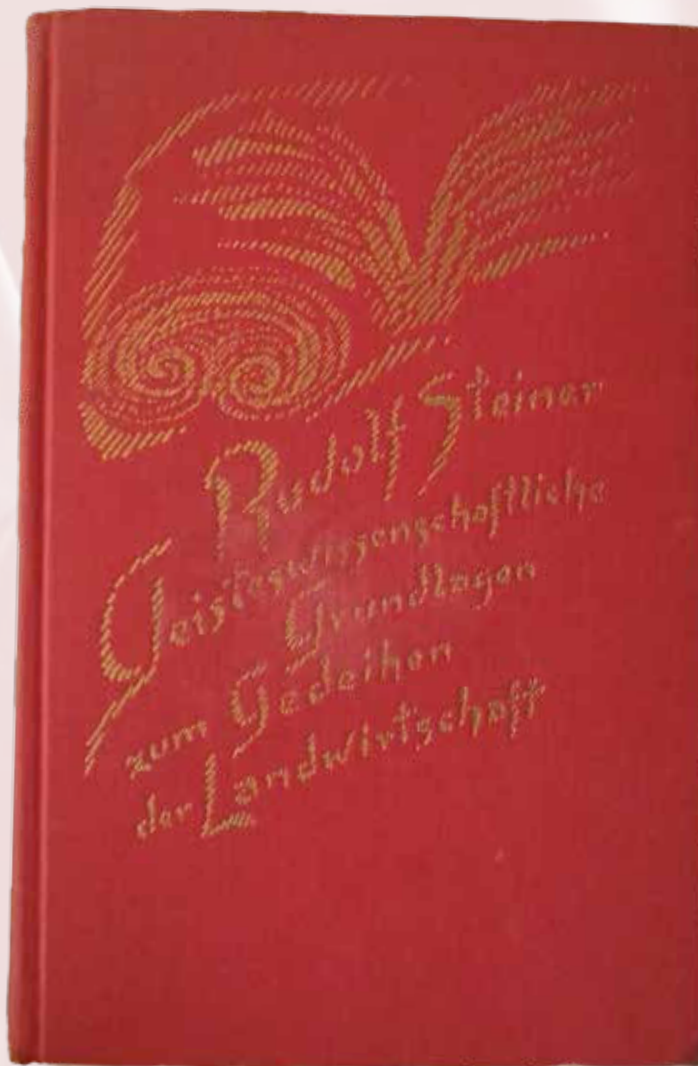
'Maar dit inzicht moeten wij ontwikkelen, wij moeten voor ons kunnen zien hoe het zuurstoffelijke wordt opgevangen door het stikstoffelijke en dan naar beneden wordt geleid

bemiddelaar tussen kiezel en kalk

tot in het koolstoffelijke, tenminste voor zover dat koolstoffelijke steunt op het kalk- en kiezelachtige. We kunnen ook zeggen: zo moet in de aarde worden gebracht wat in de omgeving leeft, wat in de gedaante van de zuurstof tot leven komt; dat moet met behulp van de stikstof in de diepten van de aarde worden gebracht, zodat het daar bij het kiezelachtige, terwijl het zich in het kalkachtige formeert, aansluiting kan vinden.'

"Bij de spinazie is het heel anders dan bij wortels. In dat gewas zie je de begeerte naar stikstof. Het gewas moet zuurstof (structuur!) en stikstof krijgen om te groeien: spinazie is een begeertegewas, een onstuimige groeier, een kalkgewas. Maar zodra het gewas iets mankeert, geeft-ie het op. Dan kan het kalkproces zich niet uitleven. Zoals je bij de wortel de kiezel stimuleert, staat hier de kalk op de voorgrond met de stikstof als bemiddelaar."

"Deze bril, de bril van het kiezel-kalk evenwicht, is voor mij een vanzelfsprekendheid geworden. In de Landbouwcursus lees je dat alle losse elementen ook ergens in die polariteit staan. Maar fosfaat en kali bijvoorbeeld worden helemaal niet genoemd. Fosfaat is alleen een probleem op fosfaat-fixerende gronden, maar verder hoeft je je daar niet mee bezig te houden als je organisch bemest. We bemesten de grond, niet het gewas. Grasklaver is de bron van de stikstof en verteerde potstalmest zorgt voor de organische stof." 🐾



Tom's exemplaar van de landbouwcursus

Het hart

Het boerenbedrijf als levend organisme

Vraag het een willekeurige boer en hij flapt er direct uit wat het hart is van zijn bedrijf, zegt Joke Bloksma. Metafysisch is het hart de plek van het voelen en de bezieling. Op het bedrijf is het de ontmoetingsplek, waar nieuwe ideeën ontstaan en tegenstellingen worden overwonnen. *Tekst: Kitty Peetoom*

Joke Bloksma

Bioloog Joke Bloksma is oud-onderzoeker van het Louis Bolk Instituut en geeft onder meer lessen bedrijfsinrichting op Warmonderhof. Met oog voor samenhang en identiteit begeleidt ze boeren bij het inrichten van hun bedrijf. Daaruit is het Werkboek

Gezond Landbouwbedrijf ontstaan. In dit boek benadert ze het gezonde boerenbedrijf als een levend organisme. Joke: "Vaak roemen bezoekers de sfeer op BD-boerderijen. Waar zit hem dat in? Hoe zorg je dat jouw bedrijf ook die sfeer krijgt? Ik wilde inzicht krijgen in de manier waarop je een boerenbedrijf zó vorm kunt geven dat plant, dier en mens daarbinnen goed gedijen." Download of bestel het werkboek via jokebloksma.nl



"Voor geitenhouder Arnold Vergeer is zijn melkstal het hart van zijn bedrijf", vertelt Joke Bloksma. "De dieren komen er samen en laten er hun melk achter. Hier praat hij met de dieren en ziet hij hoe het met hen is. Vanuit hier gaat de melk vervolgens naar de kaasmakerij." In de melkstal is er regelmatig tijd voor een goed gesprek.

"Het hart heeft in ieder geval altijd te maken met de plek waar je mensen ontmoet, waar je communiceert", blijkt uit de vele gesprekken die Joke met boeren voerde. "In het hart worden ervaringen, plannen, vragen en ideeën uitgewisseld." Vaak is het hart de pauzeplek. Maar niet iedereen binnen een bedrijf beleeft perse dezelfde plek als hartplek. Voor de winkelklanten is het winkeltje het hart, voor het boerengezin misschien hun keukentafel, voor de tuinders de schuur of de composthoop waar afval gebracht wordt en rijpe compost opgehaald, of de plek waar ze de groentepakketten maken.

Het hart verzorgen

Een ervaring die Joke optekende uit de mond van een boerin: 'Ik veegde vroeger het erf als corvee, vaak met in mijn achterhoofd het balen dat het nu alweer op mij neer kwam om dit te doen. Nu heb ik ontdekt dat als ik veeg, met een houding van zorg en toewijding voor het hart van het bedrijf, dan wordt het vegen een feest. Tijdens het vegen voel ik hoe het met het bedrijf als levend organisme is. Tijdens de koffie vertel ik daarover, en word ik aangevuld door medewerkers die ook bijdragen met waarnemingen over het bedrijf als geheel. Vroeger hadden we zulke wezenlijke gesprekken nooit'.

"Het hart moet verzorgd worden, dat is belangrijk", zegt Joke. "Het hoeft er niet keurig netjes te zijn, maar ik heb het wel over aandacht. Het moet een prettige plek zijn, waar je even wilt blijven. Bedrijven met een mooi hart functioneren sociaal gezien veel beter. Het is een wisselwerking. Op het ene bedrijf wordt eerst aan de sociale relaties gewerkt en daaruit komen initiatieven voort die het bedrijfshart beter

- deel 2

zichtbaar en voelbaar maken. Op het andere bedrijf past het beter om eerst fysiek aan het hart werken. Plots gaat het sociale dan ineens veel beter."

Ook deze uitspraak van een boerin die via intervisie door Joke is begeleid, is illustratief: 'Zo hadden we de waarneming dat het hart van het bedrijf 'zo koud' was. Nu hebben we met een warmrode verf de deuren een beurt gegeven, de picknick tafel vervangen door een ronde tafel met prettige stoelen, een windschutting geplaatst, een vloer gerooid om een zichtlijn te maken naar het land en clematissen tegen de muur laten klimmen. Onze gesprekken zijn nu ook veel 'warmer'. We hebben warmte op allerlei niveaus gebracht, en terug gekregen!'

Hartinfarct

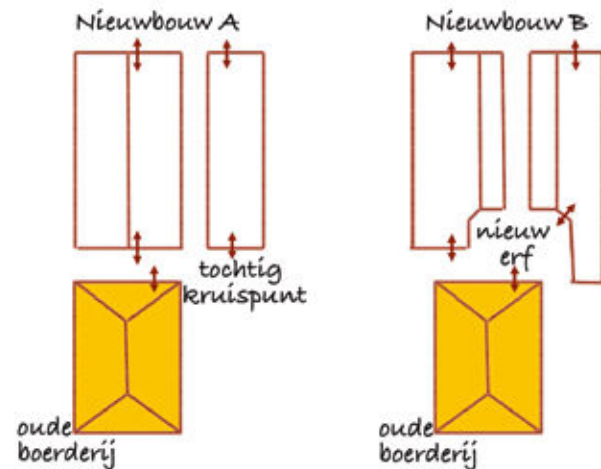
Wanneer het hart onduidelijk is, is alles onduidelijk op de boerderij, weet Joke uit ervaring. En wanneer het verstopt is met auto's en werktuigen, krijg je een hartinfarct. "De opslag van stenen, metaal en hout, ook wel 'erfonkruid' genoemd, past niet bij een hartfunctie. Die materialen moet je opslaan ergens aan de zijkant, niet uitstallen in het hart."

Voor een zorgboerderij is het van belang dat het hart voor de zorgcliënten rustig en vertrouwd is, een terugtrekplek, niet gecombineerd met de winkel bijvoorbeeld. Voor gewone bedrijven kan het belangrijk zijn om vanuit het hart zicht te hebben op alle onderdelen (organen) van het bedrijf. "Ook wanneer een bedrijf verder weg gelegen percelen heeft, kan het helpen om in het hart die onderdelen te tonen met foto's of plattegronden. Dan vergeet je geen essentiële dingen zoals schoffeltijd, toezicht op dieren of het fust op het land."

Valkuilen

"Ik adviseer om hart en hoofd uit elkaar te halen", zegt Joke. Het kan toer zou je het 'hoofd' van het bedrijfsorganisme kunnen noemen. >>

Praktisch voorbeeld uit het werkboek:



Voorbeeld 31. Het gebeurt vaak dat een oude boerderij met een prachtig erf met hartekwaliteit gaat uitbreiden en daarna zijn er slechts tochtige gangen tussen schuren (A). Met een beetje creativiteit zijn de stal en schuur zó te plaatsen dat er een prettig erf ontstaat om de machines te repareren, de studiegroep te ontvangen en een paar kalfjes buiten te zetten (B).



*Praktische oefening
uit het werkboek:*



De hartplek verzorgen

Bepaal wat voor jou het hart is van je bedrijf. Ga dat verzorgen, vegen, opruimen, selectief wieden, zet lekkere stoelen neer, maak het mooi en stel tentoon waar je trots op bent. Die energie blijft hangen. Iedereen bespeurt dat. Vraag je medewerkers en stagiaires om om beurten de hartplek te verzorgen, met toewijding en niet als corvee. Bespreek de ervaringen met elkaar.

Herken de hartplek(ken) van het bedrijf

Laat op de plattegrond zien op welke plekken in het bedrijf je hartkenmerken tegenkomt. Is dit duidelijk op één plek geconcentreerd of op verschillende plekken? Is er sprake van verschillende harten voor verschillende groepen (gezin, medewerkers, bijen)? Zijn er mogelijkheden om het hart of de harten te verbeteren, ofwel vitaler te maken?

>> Deze plek heeft rust, afzondering en overzicht nodig. Vroeger gebeurde dit alles aan de koffietafel. Nu, met veel meer kantoorwerk in het boerenbedrijf, verenigt dit zich moeilijk met het hart, dat staat voor menselijk ontmoeten en gemeenschapszin. "Rekeningen die kwijt raken of koffievlekken op de administratie, zijn een teken aan de wand."

Wanneer een bedrijf groeit, kan het hart veranderen. Daar moet je alert op zijn. "Je kunt dan tegen groeistuipe aanlopen. Bij een klein bedrijf is het erf het hart waar alles gebeurt; wanneer het groeit, ontstaan er misschien meerdere harten voor meerdere gebruikers. Wanneer de klanten van het winkeltje hun auto dan parkeren in het hart van de tuinder, kan Jongerius ineens zijn levering niet meer kwijt en moet hij met steekarretjes vanaf de weg naar de kas rijden." ☺



Addick Land (rechts) deelde zijn liefde voor de preparaten graag met anderen

Tekst: Michiel Rietveld

Op 6 maart 2015 is Addick Land de reis begonnen in het Hiernamaals, waar hij zo naar verlangde de afgelopen jaren. In zijn zeer actieve leven heeft hij veel tot stand gebracht, of laten komen, en heeft hij veel mensen ondersteund. Meer dan 120 mensen waren aanwezig bij de crematieceremonie van deze 94-jarige BD-pionier.

Toen Addick 25 was, kocht hij samen met zijn vrouw de buitenplaats Kraaybeek in Driebergen. Via de groenten die ze teelden, kwamen ze in 1951 in aanraking met de BD. De verrijkende antroposofische verdieping raakte hem tot diep in zijn ziel, die van jongs af aan met de natuur verbonden was.

Herinneringen aan Addick Land (1921-2015)

'Zonder Addick was Kraaybeekerhof nooit van de grond gekomen'

Het zou zijn hele verdere leven vervullen en richting geven.

In de vijftiger en zestiger jaren moest je om kennis en inzicht in de BD te verwerven vooral in het buitenland zijn. Talloze malen reed hij naar Dornach, bezocht Duitse, Oostenrijkse en Zwitserse boeren en raakte bevriend met Hugo Erbe. Addick bracht destijds het door Manfred Schmit ontwikkelde Gold Korn naar Nederland.

Voorjaar 1975 kreeg ik een tip: 'Ga eens met Addick Land praten. Hij is vast geïnteresseerd in jullie plannen.' Na mijn afstuderen was ik op zoek naar een plek om het informatiecentrum voor BD-landbouw, dat we op verzoek van de BD-Vereniging hadden opgezet, uit te bouwen tot een echt Studiecentrum.

Kort daarna vond de jaarvergadering van de BD-Vereniging plaats op de tuinderij van Hans Wolterbeek in Badhoevedorp. Liften was in die tijd heel normaal. Met een bordje 'Badhoevedorp' ging ik op weg vanuit Wageningen. De eerste lift ging naar Driebergen. Daar stopte na vijf minuten een volle Renault 4, waar ik nog net bij kon. Omstreeks Breukelen werd duidelijk dat de chauffeur Addick Land was, op weg naar de

BD-jaarvergadering. Een afspraak was toen snel gemaakt.

Begin van die zomer brachten Sjoukje (mijn toenmalige partner) en ik voor het eerst een bezoek aan Kraaybeek, waar de grond 25 jaar op BD-wijze was bewerkt. Beiden hadden we direct dezelfde inspiratie: dit is de plek! Het landgoed was net uitgebreid met een stuk dat nogal vervallen was. Maar wij beleefden de enorme potentie van het geheel. Bij een Studiecentrum op deze plek zouden inhoud, ervaring en omgeving samenvallen.

Addick, toen 54 jaar, keek uit naar een opvolger die, net als hij, een groot hart had voor de BD. Twee jaar later, april 1977, was het rond: Addick gunde de buitenplaats voor een vriendelijke prijs aan de door de BD-Vereniging opgerichte Stichting Studiecentrum Kraaybeekerhof. De rest van zijn leven heeft hij mij altijd door dik en dun gesteund. Ook in moeilijke tijden. Zonder zijn grootmoedigheid en enthousiasme voor ons initiatief was het Studiecentrum Kraaybeekerhof nooit van de grond gekomen.

Ik heb Addick leren kennen als een origineel denker; hij werd niet altijd door iedereen begrepen. Als hij een inzicht had verworven, zette hij zich er helemaal voor in om

het waar te maken, met een niet aflatend optimisme. Daar was moed voor nodig.

Zijn hele agrarische leven heeft Addick met de grootste zorg de preparaten bereid. Met een onverwoestbaar enthousiasme werkte hij nog jaren mee aan preparatencursussen die Kraaybeekerhof verzorgde. De eerste jaren heeft Addick nog de koeien verzorgd die we met de aankoop mee overgenomen hadden. Ontroerend en leerzaam was het om te zien met hoeveel liefde hij de koeien behandelde. Zelf zei hij daarover: "Ik vond het heerlijk om met de dieren om te gaan, ik heb nooit enige behoefte gevoeld ze op te eten. Maar als ze te oud werden (Clair werd zelfs 14 jaar) gingen ze gewoon naar de slager." Zelf was Addick een vegetariër van het eerste uur.

In die tijd was de Landbouwcursus nog niet vrij verkrijgbaar. Hij werd op naam en nummer vanuit het Goetheanum beschikbaar gesteld. Bij mijn laatste bezoek aan Addick in vegetarisch zorgcentrum Felixoord, 10 dagen voor hij stierf, heeft hij mij zijn exemplaar overhandigd met een bijzonder nummer: 999.

Addick is – helder van geest tot op de laatste dag van zijn leven – in zijn slaap overleden. ☺



Bewaren van groente

Hoe kun je de vitaliteit behouden?

Als sla is verlept of bietjes zijn gerimpeld, is de vitaliteit dan met het vocht verdwenen? Wat hebben geogste gewassen nodig om al hun voedingskwaliteiten te behouden? Ilse Beurskens zocht een antwoord op deze vragen en ging in gesprek met zes deskundigen. *Tekst: Ilse Beurskens-van den Bosch, natuurvoedingskundige*

In september vorig jaar heeft één van onze leden, Jos Peet, een vraag bij de BD-Vereniging neergelegd: hoe kun je omgaan met verlepte groenten? Hij schreef dat hij variatie in de maaltijd hoog in het vaandel heeft en dagelijks een maaltijd bereidt met verschillende groenten, waardoor aangesneden groenten bewaard moeten worden. Jos schreef: 'Slappe en gerimpelde groenten worden door mij gereanimeerd door bijvoorbeeld de stronk opnieuw af te snijden en een dag in het water te leggen. Dit doe ik met wortelen, prei, sla, bonen, bloemkool, broccoli en allerlei knollen. Hierdoor worden de groenten weer strak

en glad en blijven ze weer lange tijd goed in de koelkast. Voor mij staat vast dat wanneer de groenten geogst worden en daarmee de veelzijdige verbondenheid met de aarde en waarschijnlijk ook de kosmos verbroken wordt, het gewas in een staat van eenzijdige ontbinding overgaat'. Daarbij gaat Jos ervan uit dat door menselijk handelen een nieuwe, een andere, veelzijdige verbondenheid kan ontstaan. 'Hoe kun je deze verbinding creëren of optimaliseren? Hoe kun je als consument het beste je waardevolle BD-producten – zo vol vitaliteit – het beste bewaren? Bestaat er misschien een prearaat?'



Naar eigenheid bewaren

Het eerste advies waar ik aan denk bij deze vraag, is om groenten naar eigenheid te bewaren. Wortelgewassen kun je het beste ingekuild in wat aarde bewaren. Bladgewassen, die van alle gewassen het meeste water bevatten, kun je het beste op een koele plek in een natte doek bewaren. Vruchten en zaden hebben vooral behoefte aan een droge ruimte.

Maar er moet meer zijn. De vraag van Jos sluit aan bij wat ik mij zelf ooit afgevraagd heb. Zijn vraag heeft de mijne weer nieuw leven ingeblazen. Wat is er gebeurd met de

vitaliteit van verlepte sla of van een gerimpeld bietje? Is deze met het vocht verdwenen of is deze in de groenten behouden gebleven? En dan ook: wanneer verlepte groenten inderdaad minder vitaal zijn, neemt de vitaliteit dan weer toe wanneer de gewassen water hebben opgenomen en weer stevig, glad en strak zijn? Of andersom: wanneer je bladgewassen netjes in een natte doek bewaart en de sla, paksoi of koriander er na flink wat dagen nog kwiek uitzien, zijn ze dan nog even vitaal als toen ze net geoogst werden?

Aandacht

Over bovenstaande vragen ging ik in gesprek met verschillende deskundigen. Milange Zee, eigenaresse van een natuurvoedingswinkel in Leiden; Hans Andeweg, Center for ECOintention; Paul Doesburg, onderzoeker van het levende in onze voeding; Frans Romeijn, docent etherkrachten waarnemen; Joke Bloksma, auteur 'Groei en Differentiatie' en Peter van Berckel, natuurvoedingsdeskundige gespecialiseerd in fermentatietechnieken.

Milange vertelde mij hoe zij kijkt naar verlepte groenten: "Biologisch-dynamische groenten en fruit hebben een hoge mate aan vitaliteit, omdat bij deze teelt de aarde onder andere gevitaleerd wordt door preparaten. Wanneer deze groenten ingedroogd zijn, hebben ze hun vitaliteit behouden. Kijk maar naar een bietje of een ander knolletje. Een winterlang behoudt de groente haar vitaliteit, haar groeikracht, totdat het gerimpeld en wel in de lente gaat uitlopen. Dan

verandert het. Dan gaat de vitaliteit in de nieuwe uitlopers zitten."

Frans Romeijn ging onlangs met Dorian Schmidt, expert in het waarnemen van levenskrachten, in gesprek over dit onderwerp. Dorian vertelde hem dat de levenskrachten behouden blijven in een verlept gewas. Het zijn juist deze levenskrachten die ervoor zorgen dat de plant het water weer kan opnemen.

Om verlepte groenten weer stevig en strak te krijgen, legt Milange de gewassen in gevitaleerd water dat gewerveld is in een wervelaar van glas met twee eivormige kristallen bollen die met elkaar verbonden zijn. Water vitaliseren kun je ook zelf doen, stel ik me voor, door bijvoorbeeld net als bij preparaten, afwisselend linksom en rechtsom te roeren. Daarbij ontstaat steeds een nieuwe kolk. Zo kun je persoonlijk een steentje bijdragen aan de nieuwe verbondenheid van een gewas die Jos Peet zo duidelijk voor zich ziet. Milange: "Wanneer je de groenten met liefde en aandacht verzorgt, blijven ze net zo goed als vers."

Dit komt gedeeltelijk overeen met wat Hans Andeweg mij vertelde toen ik hem vroeg of bij verlepte groenten de vitaliteit verloren was gegaan. Hans: "Ja en nee. Verlepte groenten zijn bezig vitaliteit te verliezen. Ik denk dat een vitaler gewas eerder in staat is om iets tegen het uitdrogen te doen, zoals sneller de huidmondjes sluiten. Vitale gewassen zijn beter in staat hun vorm vast te houden. Anders gezien zal uitdrogen uiteindelijk toch gebeuren. Een vitaal gewas kan meer met minder. Deze groente kan



Knolselderij-pickels met knoflook en gember

knolselderij
gember
knoflook
zeezout

glazen weckpotten of potjes met metalen deksel

Potten goed schoonmaken of uitkoken. Water koken, per liter water 30 gram zeezout laten oplossen en af laten koelen.

Knolselderij schillen, afspoelen indien nodig en in iets grotere blokjes snijden of julienne snijden. Knoflook en gember schillen en in kleine stukjes hakken.

Knolselderij, knoflook en gember in de potten doen. Potten vullen met het helemaal afgekoelde zoute water. Met een gewicht de groenten en kruiden onder water houden. Dit kan een steen zijn of een kleiner potje gevuld met water. De potten hoeven nu nog niet dicht. Er

komt een schuimend proces op gang. Het schuim druipt uit de potten. Daarom kun je de potten het beste op een bord of een platte schaal zetten. Na vier of vijf dagen zijn de pickels klaar. Ze smaken lekker: de wrange en scherpe smaak van de rauwe producten is verdwenen en ze smaken heerlijk zilt en zuur. Er is geen schuimend proces meer. Vaak zakken de groenten dan vanzelf naar beneden en is er geen gewicht meer nodig. Dan kan de deksel erop, niet te stevig vast draaien. De potten moeten nu in de koelkast. De koelte stopt of vertraagt het proces.

Lekker in kleine beetjes bij de maaltijd.

het verlept zijn beter aan en kan zich sneller herstellen. Daarbij is aandacht heel belangrijk. Aandacht bij het transport, tijdens de opslag in de winkel en bij de consument thuis. Wanneer je groenten weer oplapt door ze in water te leggen, neemt de verloren vitaliteit weer toe."

Vitaliteit en houdbaarheid

Dit roept bij mij de vraag op wat vitaliteit precies is. Groeikracht is een duidelijke eigenschap. Maar blijkbaar heeft het ook iets te maken met houdbaarheid. Paul Doesburg: "Ik krijg de indruk dat wanneer groenten eenzijdig op groei zijn gekweekt zoals in de gangbare landbouw vaak het geval is, de groenten groeikrachtiger en in deze betekenis ook 'vitaler' zijn, maar juist omdat deze groenten meer water bevatten en dus verhoudingsgewijs minder droge stof, hebben zij minder het vermogen hun vorm vast te houden." Dit is goed te begrijpen wanneer je bedenkt dat je groenten of fruit moet drogen als je ze echt lang wil bewaren. Denk aan rozijnen of ander gedroogd fruit. Houdbaarheid is een gevolg van rijping onder invloed van de kracht van licht en warmte, die ook wel vormkracht – in de betekenis van differentiatie – wordt genoemd.

Met vitaliteit worden vaak niet alleen groeikracht of levenskracht, maar ook andere levensprocessen bedoeld. Ook houdbaarheid heeft hiermee te maken. Het Louis Bolk Instituut heeft deze spraakverwarring als volgt opgelost. Zij gebruiken de woorden vitaliteit en levenskracht niet of nauwelijks en hebben het over innerlijke krachten als

groei en differentiatie. In het boekje 'Groeien en Differentiatie' van Joke Bloksma en Machteld Huber (2002) staat dat gewassen die gekweekt worden met aandacht voor differentiatie-processen langer houdbaar zijn. Betekent dit dat de gewassen minder snel verlepven of minder snel verrotten? Of allebei?

Joke Bloksma vertelt dat dit beide het geval is. Joke: "Gewassen die de tijd krijgen om te groeien en te rijpen, nemen minder water op waardoor ze minder snel verlepven. Bovendien hebben deze planten de gelegenheid gekregen om meer weerstandstoffen te maken zoals antioxidanten, waardoor ze minder gemakkelijk rotten en verschimmelen. Maar," zegt Joke, "in alle gevallen verliezen verouderde producten aan vitaliteit in de betekenis van samenhang of innerlijke kwaliteit. Biokristallisatiebeelden zijn minder krachtig en het gehalte aan vitamines en antioxidanten neemt af. Dit gebeurt omdat de gewassen al een beetje uit elkaar gaan vallen in de opruiming der natuur richting de aarde."

Kunnen wij dit proces van uit elkaar vallen met onze aandacht, met onze liefdevolle zorg tegen gaan? Ik heb gehoord van experimenten met gekookte rijst. Eén bakje krijgt liefdevolle aandacht. Het andere bakje, dat onder dezelfde uiterlijke omstandigheden wordt bewaard, wordt genegeerd. De rijst die genegeerd wordt, gaat eerder schimmelen. De rijst die aandacht krijgt, blijkt langer houdbaar.

Fermenteren

Wanneer je verschrompelde groenten in zout water laat fermenteren, is het eindproduct even knapperig, fris en smaakvol als wanneer je dit met verse groenten doet, is de ervaring van Peter van Berckel. Ik vroeg hem naar zijn ideeën over dit proces waarbij groenten gesneden of geschaafd en gekneusd worden en zonder zuurstof aan melkzuurbacteriën worden overgelaten. Zuurkool is het bekendste voorbeeld. Peter: "Ik beschouw fermenteren als de enige voedselbereiding waarbij het levensmiddel méér wordt dan het oorspronkelijk was. Voor fermenteren kun je gerust groentes gebruiken die al over hun hoogtepunt heen zijn. Ik heb steeds een soort oud alchemistisch gevoel als ik met fermenteren bezig ben. Juist die reis door de duistere onderwereld: de beschadiging, zout in de wonden, het zonder zuurstof zijn ... Het is de aanvaarding van deze levensaspecten waarbij op een dag het licht weer aanschouwd mag worden. Het heeft iets van herboren worden, als een feniks, en beter en vitaler zijn dan dat je eerst was. Dit is voor mij zeer aansprekend." Deze tekst ontroert mij. Ik weet niet of ik het met Peter eens ben dat fermenteren de enige voedselbereiding is waarbij het levensmiddel méér wordt dan het oorspronkelijk was, maar ik denk wel dat het de enige bewaarmethode is, waarbij dit zo ervaren kan worden. Fermenteren is mijns inziens een hele goede bewaarmethode of methode om groenten te revitaliseren. Daarbij komt dat het niet veel werk is – als het goed is gaat het vanzelf – al vraagt het wel veel

aandacht. Dus ook bij dit proces kun je er zelf zorg voor dragen dat de groenten in een nieuwe verbondenheid geborgen zijn. Frans Romeijn: "Ik herken wat Peter zegt. Gefermenteerde producten hebben iets extra's, een bijzondere lichtkwaliteit in de waarneming die ik niet kan duiden maar die ik wel als een meerwaarde beleeft." 🍷



Waterige kool

Peter van Berckel: "Laatst werd ik mij weer het verschil in vochtgehalte bewust tussen bio(dynamische) en gangbare groenten. Ik ben gewend dat bio(dynamische) witte kolen weinig vocht los laten tijdens het stampen en kneuzen. In de regel moet ik een beetje pekelwater toevoegen om de groenten onder het vocht te laten staan. Toen ik ergens gastcollege gaf, waar ze gangbare kolen hadden ingekocht, stond er binnen een uur een plens water op de gekneusde kool."



Aardappels verteren in de hersenen?

*Tekst: Martje Klok,
antroposofisch diëtist*

De mens is als een omgekeerde plant, zegt Rudolf Steiner. Het zogenaamde driedledige antroposofische mensbeeld laat zien, dat ik als mens in een heel directe relatie sta tot de planten die mij voeden. Een mens bestaat uit een denkende bovenpool waarin belangrijke zintuigen te vinden zijn, een ritmisch middengebied met hart en longen en een stofwisselings-ledematensysteem, waarin de stofwisseling en vertering te vinden zijn en de krachten die in beweging zetten. De plant laat ook deze drie gebieden zien in zijn gestalte. De wortel, die zich tot ver in zijn omgeving kan uitbreiden en hieruit kan opnemen, heeft verwantschap met ons hoofd, en het

ademende en ritmisch opgebouwde bladgebied met ons middengebied. Bloem en vrucht, daar waar de stoffen overgaan in ijle vormen, heeft verwantschap met de stofwisselings-ledematensysteem.

Groente, fruit en granen laten altijd één van de drie genoemde gebieden extra uitgroeien en rijpen: óf de wortel, óf de stengel dan wel het blad, óf de vruchten. Omdat de wortel zo'n duidelijke verwantschap heeft met het menselijke hoofd, werken wortelen met name voedend op het hoofd. Blad en stengel voeden zodoende het middengebied van de mens en de vruchten voeden de stofwisseling en ledematen. Daarom is variatie zo belangrijk. Er zijn ook enkele voedingsplanten, die de drie gebieden door elkaar haspelen, zoals de aardappel. Rudolf Steiner zegt hier vrij vertaald het volgende over. 'De aardappelplant doet iets raars door ondergronds verdikte stengels te vormen: de aardappels. Aardappels zijn dus geen echte knollen of delen van wortelen, maar ze horen bij het stengel- en bladgebied. Omdat de aard-

appel maar een beetje doet alsof hij een wortel is, kunnen we de aardappel in de darmen niet helemaal goed verteren en moet een deel van de vertering nog in het hoofd gebeuren. Daardoor wordt een bepaald deel van het hoofd belast, wat juist het spirituele denken moeilijker maakt. Omdat aardappels het hoofd belasten en dit ten koste gaat van het spirituele denken, krijgt het meer materialistische denken de overhand.'

Kan ik deze beweringen zelf herkennen? Nee, en ik heb ook niemand gesproken die uit eigen ervaring kon bevestigen dat aardappels invloed hadden op het hoofd of op het denken. En wat moet ik me trouwens voorstellen bij een vertering in de hersenen? Toch heb ik wel een paar aanknopingspunten. In de geschiedenis gaat de introductie van de aardappelvoeding gelijk op met de ontwikkeling van de materialistische natuurwetenschap. In deze wetenschap is voor de werking van het geestelijke in de materie geen plaats meer. De aardappel, rond 1500 uit Zuid-Amerika meegenomen, werd pas

in de 18e eeuw onderdeel van het Europees menu. In Rusland werd de aardappel, die door de bevolking als duivels werd beschouwd, met geweld opgedrongen door Peter de Grote. Kennelijk vermoedde hij de werking van aardappels op de mens. Hij wilde de religieuze, dromerige Russen graag wat wakkerder en vlijtiger zien en hen enthousiast maken voor nieuwe technieken. Het is mijn eigen ervaring dat ik, als ik niet fit ben, liever aardappels eet in plaats van granen. Aardappelgerechten zijn lekker warm en vullend, hoewel je erna ook weer snel honger kunt krijgen. Aardappelvoeding smaakt en voelt makkelijk, net zoals het materialistische denken me ook makkelijker afgaat dan het spirituele denken. Sluit dat misschien aan bij het antwoord van Rudolf Steiner op de vraag van de jonge scheikundige Ehrenfried Pfeiffer: "Waarom is het zo moeilijk voor mensen om spirituele inhouden op te nemen?" Steiner: "Dat is een kwestie van de voeding!"

*Reageren?
martjeklok@hotmail.com*

Dynamisch Perspectief



Boekbespreking

HOE DE AARDE ZICHZELF ONTDEKT

*De ontdekking van de aarde.
Het grote verhaal van een
kleine planeet, door Peter West-
broek. Uitgeverij Balans,
13^e herziene druk, 2013.
336 pag. Prijs €19,95*



Jaarcursus De Mens en zijn Natuur

Vanaf 26 september gaat in De Kas in Zutphen een jaarcursus van start van acht zaterdagochtenden onder begeleiding van BD-tuinder Jan Weijzenfeld en kunstenaar/onderzoeker/docent Bart Keer. Centraal staat het onderzoeken van het denken, voelen en handelen (onze 'menselijke natuur') in relatie tot de processen die we waarnemen in de natuur en vooral in (de teelt van) cultuurgewassen en hun voedingskracht. Enkele vragen die de deelnemers met elkaar in elk seizoen gaan onderzoeken: welke gewas-

sen zijn typerend voor winter, voorjaar, zomer en herfst en welke voedingskracht bieden ze ons? Welke kwaliteiten die we als mens kunnen ontwikkelen vinden we terug in die vier seizoenen en de voeding die zij ons bieden? Wat leert ons het afsterven, zaadvormen en weer ontkiemen van de plant ten aanzien van onze eigen initiatiefkracht, falen, doorzettingsvermogen en dienstbaarheid? Zie info@keerpuntproducties.nl, 06 28937947

Tekst: Pieter Geluk
Naar eigen zeggen behoort Peter Westbroek (1937) tot de uitstervende generatie geologen die de grote doorbraak in de (aard)wetenschap nog bewust heeft meegemaakt. Halverwege de vorige eeuw is ons wereldbeeld fundamenteel veranderd en zijn we ons opeens bewust van wereldomvattende problemen als klimaatverandering, overbevolking en schaarste aan grondstoffen. Om deze kentering in ons wereldbeeld te markeren, kiest hij de bekende foto van de aarde gemaakt eind 1968 door de

eerste maanreizigers, die op de omslag prijkt. Vanaf die tijd voelen we ons steeds meer verantwoordelijk voor onze kwetsbare, blauwe planeet. Dan ontstaan ook onderzoeksgebieden als milieu- en klimaatwetenschap, waarin natuurwetenschappelijke disciplines en menswetenschappen samenkomen. Westbroek is een bevlogen wetenschapper die ons meeneemt op ontdekkingsreis door zijn vakgebied. Dat begint bij een enkel fossiel maar blijkt al gauw alle dimensies van ruimte en tijd te omvatten. Hij vraagt ons een standpunt te kiezen >>

>> tussen betrokken zijn en afstandelijk blijven, maar voor alles ons te verwonderen. Verrassend voor een wetenschapper, herkenbaar in de BD-wereld. Boeiend is zijn uitweiding over de kalk waarmee hij laat zien hoe de aarde zichzelf voortdurend binnenste buiten keert en daarbij een geheugen opbouwt.

De ontwikkeling van de aarde beschouwt Westbroek als een organisch proces, dat verschillende fasen doormaakt, net als de geschiedenis van de wetenschap zelf. De evolutie en civilisatie van de mens is dan niet

meer dan een fase in de aarde-ontwikkeling. Het unieke van de aarde-foto is dat het in feite de aarde zelf is die door de ogen van de mens zichzelf ontdekt.

Volgens Westbroek is de huidige overgang naar een nieuw samenhangend wereldbeeld van dezelfde orde als ten tijde van Galilei, toen de zon en niet langer de aarde (en daarmee de mens) als centrum van het heelal werd gezien. Het nieuwe wereldbeeld noemt Westbroek symbiotisch, doelend op de onderlinge verbondenheid van aarde en mens.

Deze omslag in ons aarde-bewustzijn in de vorige eeuw, valt

niet helemaal toevallig samen met de sterk groeiende belangstelling voor biodynamische landbouw en voeding. Steeds meer mensen zijn zich vanaf de jaren zeventig bewust dat het voedsel dat ze eten gevolgen heeft voor de aarde als geheel. Een groeiend aantal boeren en tuinders staat er open voor dat de manier waarop zij hun stuk grond bewerken, deel uitmaakt van een veel grotere samenhang.

Niet voor niets is Westbroek prominent spreker op het congres *'Biodynamische landbouw tussen hemel en aarde'* in Artis op 30 september over (zie pag 8).

heimer Saatgut en Dreschflegel uit Duitsland, en de Genenbank in Wageningen. Dit tuinproject zal bezoekers, chefkoks, geïnteresseerden en vrienden een inzicht geven in de diversiteit van planten en de verschillen in smaak, geur en kleur tussen de diverse soorten. De initiatiefnemers zijn op de zoek naar vrijwilligers die geïnteresseerd zijn om in de tuin mee te werken. Ook andere vormen van ondersteuning zijn welkom.

Martin Kullik,
shoes41.42@gmail.com



Verkenningdag rond calcium en fosfor

Op 14 maart kwamen 35 deelnemers naar een verkenningdag rond calcium en fosfor in het Karel de Grote College in Nijmegen. De gedachte is dat je misschien meer van zo'n stof gaat begrijpen als je er vanuit verschillende vakgebieden naar kijkt. In dit geval vanuit de medische sectie, de landbouwsectie en de natuurwetenschappelijke sectie van de antroposofische vereniging (AViN). De een denkt bij fosfor aan een medicijn dat het ik van de mens ondersteunt en de ander aan fosfor als een essentiële en oprakende schakel in de wereldvoedselvoorziening. Het programma stond in het teken van kennis maken met calcium en fosfor. In feite be-



Proeftuin op Stadshoeve Amsterdam

Als organisator van de kunstzinnige Steinbeisser-diners is Martin Kullik altijd op zoek naar bijzondere, lekkere, regionale BD-ingrediënten. Vanuit die belangstelling heeft hij sa-

men met de Stadshoeve in Amsterdam een proeftuin opgezet voor speciale zaadvaste groenten en kruiden. Ze gaan zaadgoed uitproberen van Arche Noah uit Oostenrijk, Bingen-

doelen we met 'calcium' en 'fosfor' ook alle stoffen die zo'n element bevatten (zoals fosfaat of fytinezuur) en die met elkaar door omvangrijke processen en kringlopen zijn verbonden. Met proeven werd gedemonstreerd dat calcium meer naar de zwaarte, en fosfor meer naar de kant van licht en energie neigt. Ook was er een grote verzameling gesteentes om te bekijken, en waren er 10 deelnemers die een korte bijdrage leverden uit medisch-, landbouw- en voedingsperspectief, deels vanuit eigen ervaringen, deels vanuit de grote rijkdom aan ideeën die Steiner aanreikt. Door van elkaar te leren kon zo echt een stap gezet worden naar verdieping van het inzicht in de genoemde stoffen en processen, maar ook in de kenmerkende benaderingswijzen van de fenomenologie, de antroposofische geneeskunst en de biologisch-dynamische landbouw. Voor begin 2016 wordt eenzelfde verkenningdag rond stikstof en koolstof voorbereid. Wie voor deze dag uitgenodigd wil worden (en niet op de dag over calcium en fosfor aanwezig was) kan zich alvast bekend maken via j.bokhorst@gaiaobodem.nl

Kraaybeekerhof opleidingen

Praktijkjaar Kruiden

Het gebruik van kruiden voor genezing is al zo oud als de mensheid. Het is min of meer op de achtergrond geraakt bij de opkomst van synthetische medicijnen, maar er vindt weer een ommekeer plaats naar natuurlijke manieren van genezen en ondersteuning voor de gezondheid. Kruiden kunnen op verschillende manieren verrijkend zijn: de geur werkt op je gemoed en laat je letterlijk ademen, de smaak verfijnt elk gerecht en de geneeskrachtige werking werkt

Barstensvol leven

Deze nieuwe Kraaybeekerhof-opleiding heeft een succesvol jaar achter de rug. De cursisten hebben de gehele voedselketen gevolgd, van zaadje tot consumptie. "Het was spannend of de opleiding zou aanslaan, maar ondertussen heeft deze zich echt bewezen", aldus docent Petra Essink. Zij gaf onder andere uitleg over hoe je de kwaliteit van gezonde biodynamische voeding tot op het bord kunt behouden. Ervaringsdeskundigen als de boer, imker, fruitteiler, winkelier en kok kwamen even-

helend. Neem bijvoorbeeld de Grote Brandnetel die zich in het voorjaar op veel plekken laat zien. Deze plant zit vol met vitamines en mineralen. Hij prikt van buiten maar ook van binnen, hij prikkelt alle organen tot actie. Na de donkere winter kan de Brandnetel bijdragen aan de grote voorjaars schoonmaak. Met de verse toppen die nog niet in bloei zijn, kun je thee zetten of een heerlijke soep maken. Voor iedereen die zich wil verdiepen in (toepassingen van) kruiden biedt Kraaybeekerhof het nieuwe *Praktijkjaar Kruiden* aan.

eens langs voor gastlessen. Ook brede verbanden als sterrenkunde en zang hielpen de cursisten de ontwikkelingsprocessen van het leven beter te begrijpen. *'Barstensvol leven'* hielp onder andere carrière-switchers, vernieuwers en beleidsmakers nieuwe stappen te zetten in zowel persoonlijke als organisatie-ontwikkeling. Petra blikt terug: "Ik zag dat deze eerste groep cursisten enthousiast was en echt werd geraakt door de opleiding." Op 18 september begint er dan ook een nieuwe groep vol energie aan *'Barstensvol leven'*.



Meer info:
kraaybeekerhof.nl
onder het kopje academie.

Geen octrooi op leven



De petitie 'Hart voor Biodiversiteit, geen octrooi op leven' met ruim 17 duizend handtekeningen is op 26 mei in Brussel door Bionext aangeboden aan het Europees Parlement met het verzoek om de wetgeving rondom octrooi zo snel mogelijk aan te passen. De Nederlandse Europarlementariërs Bas Belder (SGP), Annie Schreijer (CDA), Jan Huitema (VVD) en Anja Hazekamp (PvdD) hebben alle vier toegezegd dat ze zich hiervoor gaan inzetten.

Het onderwerp krijgt steeds meer belangstelling. Zo zond Zembla op 4 maart de documentaire 'De Monsanto Methode' uit. Dit resulteerde in veel maatschappelijke verontwaardiging en bereikte het

NOS-journaal mede doordat staatssecretaris Dijkma haar ongerustheid uitte over de octrooien op voedsel. Op 18 maart werd bekend dat Cresco de rechtszaak heeft gewonnen van het bedrijf Taste of Nature/Koppert Cress dat een octrooi had gekregen op de paarse radijskiem. Daardoor is de paarse radijskiem nu weer octrooivrij. Op 25 maart heeft het Europees Octrooi Bureau (EOB) zich uitgesproken over octrooien op klassiek veredelde gewassen, in dit geval broccoli en tomaat. Dit type octrooi blijft toegestaan, hoewel in het Europees Octrooi Verdrag staat dat het octrooieren van essentieel biologische processen (klassieke veredeling) niet is toegestaan.

Volgens het EOB is dit verbod niet van toepassing op de producten die daaruit voortkomen, zoals zaden, planten en vruchten. Toen deze uitspraak bekend werd, heeft Bionext gepleit voor snelle politieke actie. Europarlementariër Jan Huitema (VVD) heeft hieraan gehoor gegeven: hij heeft op 15 april schriftelijk vragen ingediend bij de Europese Commissie.

Wil je dit project van Bionext steunen? Kijk op bionext.nl/donateur.

Celebrating Soil! Celebrating Life!

Nature & More heeft het Initiatief genomen voor het congres *Celebrating Soil! Celebrating Life!* op 26 en 27 juni in het KIT in Amsterdam met lezingen en masterclasses over het thema bodems door internationale experts: twee winnaars van de Alternatieve

Nobelprijs, de grootste private eigenaar van natuurgebieden ter wereld, een Sioux chieft, koninklijke gasten en meer dan dertig andere vooraanstaande activisten, schrijvers, ondernemers en spirituele leiders en staatssecretaris Dijkma. Eén doel verbond hen allen: het redden van landbouwgronden. Met dit congres in het kader van het internationale Jaar van de Bodem hopen de organisatoren een bredere aandacht te generen voor het probleem van het verloren gaan van vruchtbare bodems en consumenten bewust te maken van hun unieke macht: met de keuze voor duurzame en biologische producten leveren ze een belangrijke bijdrage aan het redden van bodems. In de aanloop naar het congres is met hulp van de deelnemers een Soil Declaration & Action Plan opgesteld, dat aan het einde van het congres is gepresenteerd.



BD-Vereniging voorzitter Piet van IJendoorn is een van de sprekers

Agenda

27 juni – 26 september Theater met eten op boerderijen

Theater Terra Incognita brengt theater, literatuur, muziek en kookkunst samen in 'Zeyde. Kroniek van een onvervulde liefde'; gebaseerd op de roman 'De vier maaltijden' van Meir Shalev. Een reeks voorstellingen vindt plaats op biologische boerderijen. Meer info: theater-terra-incognita.nl

De hele zomer Mansholt theater

Voorstelling over het leven van Sicco Mansholt, te zien op boerderijen door het hele land. Meer info: mansholt-theater.nl

juli-augustus Kraaybeekerhof Zomeracademie

Kruiden workshops op vrijwel elke donderdag in juli en augustus (vanaf 2 juli); 'Het Kleurenbuffet', een schilderweek met fenomenologische oefeningen (start 3 augustus); Zomerweekend kruiden (start 7 augustus). Meer info: kraaybeekerhof.nl

18-25 juli Dwarse Drentse Zomerweek

Werken een je innerlijke vlam

voor een mooie samenleving.
Meer info: dddzw.nl

1-8 augustus Angel Art Festival

Zomerfestival op landgoed Dominio Vale do Mondego in de Serra da Estrela in Portugal (ook bekend van de BD-olijfolie). Eelco Schaap en Karin Sligting organiseren voor de 6^{de} keer een programma met locatietheater, cabaret, poëzie, kunst en muziek. Ook leuk voor kinderen. En ook: natuurwandelen, goede biologische keuken, zwemmen, dansen onder de sterren, slapen in de olijfgaard. Meer info: angelfestival.com

22-26 augustus ECOintention Intensive

In deze 5-daagse ECOintention Intensive met Hans Andeweg leer je vanuit innerlijke rust: levensenergie waarnemen met je zintuigen en intuïtie; energie interpreteren volgens de laatste wetenschappelijke kennis in dit veld; en energie verbeteren met je hart, je intentie en energetische middelen. Wie ook de 3-daagse Follow-up van 10-12 oktober volgt, mag instromen in het 2^{de} jaar van de ECOintention opleiding. Meer info: ecointention.com

29 augustus Kookworkshop Groente- families

Elke groentefamilie heeft haar eigen specifieke kwaliteiten waarmee ze ons voedt. Kunnen we die eigenschappen fenomeenologisch waarnemen? Misschien zien we hoe de elementen aarde, water, lucht en vuur inwerken op de groentefamilies. We maken een melkzuur gefermenteerde pickle, persen sap met een slow-juicer en bereiden samen de maaltijd. Van 13 tot 19 uur in Heerhugowaard. Meer info: Ilse Beurskens - van den Bosch, 072-5644752 of contact@voedsaam.nl

4 september Kraaybeekerhof opleidingen

Informatiemiddag over de opleidingen van Kraaybeekerhof: Praktijkjaar Kruiden (NIEUW!) (va 12 sept); Natuurvoedingskundige (va 17 sept); en Barstensvol Leven! (va 18/19 sept)

6 september Oogstfeest Warmonderhof

Jaarlijkse feestelijke Open Dag, waar (oud-)studenten, (stage-)boeren, burens en anderen elkaar ontmoeten. Meer info: warmonderhof.nl.

26 september Excursie bedrijfsindividualiteit

Bij Tom Troonbeeckx in Leven, zie bdvereniging.nl

Vanaf 26 september Jaarcursus de Mens en zijn Natuur

In Zutphen met Jan Weijzenfeld en Bart Keer, zie pag 29

30 september Microkosmos- Macrokosmos

Congres van Stichting Demeter en BD-Vereniging over biodynamische landbouw tussen hemel en aarde, zie pag 8

10 oktober Bio1000

Na een Bio100 gericht op 100 deelnemers organiseert Bionext nu een Bio1000: een 'boerenburger-sector raadpleging' met iedereen die bij biologisch is betrokken. Doel: de agenda voor de toekomst van de biologische sector gaan neerzetten. Meer info: bio1000.nl

Vanaf 24 oktober Ontwerpcurcus Permacultuur

Jaarcursus in NME-centrum Ulebelt in Deventer met Fransjan de Waard. Meer info: ulebelt.nl



Van Basislid naar Beroepslid

'Ik begin een praktijk voor voedingsadvies.'
'Ik heb al jarenlang een kleine tuinderij.'
'Ik werk op een schooltuin.'
'Ik vind het wel logisch, omdat ik in een bio-winkel werk.'

Deze redenen horen we van basisleden die beroepslid willen worden. "Vandaag nog belde een boerin op dat ze net als haar man ook zelf beroepslid wil zijn", vertelt Bram, onze administrateur.

Beroepsleden weten zich vanuit hun vak verbonden met alle anderen die met, in of aan de biologisch-dynamische landbouw werken.

En zij genieten van de praktische voordelen:

- gratis deelname aan het programma van BD-Beroepsontwikkeling (coaching, intervisie en het boerenbezoekprogramma)
- gratis deelname aan de winterconferentie
- gratis toezending van alle publicaties
- ondersteuning bij het werken met de BD-preparaten

Momenteel zijn 300 van de 1850 leden van de BD-Vereniging beroepslid. Wil jij meer in uitwisseling staan met vakgenoten in de ruimste zin van het woord? Maak dan de overstap naar het beroepslidmaatschap.

Direct doen!! Ga naar bdvereniging.nl of bel met Luc Ambagts: 06 48017828

DYNAMISCH PERSPECTIEF 2015 - JUNI - nr 3

Dynamisch Perspectief is het ledenblad van de BD-Vereniging en verschijnt 6x 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 1 juli, agendaberichten 8 juli. DP2015-4 verschijnt 29 augustus. 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 Jaardag 20 juni op Kraaybeekherhof. Foto: Dick Jeukens

Vormgeving Fingerprint, Witzenhansen DE, Gerda Peters.

Druk ZuidamUithof.

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

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

Bestuur Piet van IJzendoorn (voorzitter), Derk Klein Bramel (secretaris), Maria van Boxtel (penningmeester), Eline van den Muijsenberg (BD Jong)

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 Gineke de Graaf van De Groenen Hof verzorgt het preparatenwerk. BD-preparaten en materialen daarvoor zijn rechtstreeks bij

Gineke te bestellen via www.degroenenhof.nl, of 06 36581305.

BD-Jong Activiteiten voor en door jongeren t/m 33 jaar. Voor info, neem contact op met Eline van den Muijsenberg via bd-jong@bdvereniging.nl

Lidmaatschap

- € 40,- per jaar.
- Jongerenlid (t/m 23 jaar): € 20,- per jaar.
- Beroepslid: € 100 per jaar.

Een lidmaatschap wordt jaarlijks stilzwijgend verlengd, tenzij u vóór 1 december heeft opgezegd. Aanmelden als lid kan via de website www.bdvereniging.nl, of via het bureau. Rekeningnummer contributie IBAN: NL 04 INGB 0000147485, BIC: INGBNL2A tnv Ver voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding.

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. Rekeningnummer schenkingen IBAN: NL07INGB0000313786, BIC: INGBNL2A.

Bloemen, kippen & bijen

'Dat is een mooi stukje grond om bloemen te zaaien', dachten pluimveehouders Henk en Hilly Speelman vorig jaar. Het was een deel van de buitenuitloop van de kippen. Tegen de tijd dat de bloemen uitgebloeid zouden zijn, konden de kippen er mooi in, zodat ze lekker zaadjes konden oppikken – zonnebloempitten bijvoorbeeld. Toen er een mooie bloemenzee verscheen, dacht Henk: 'Wat zou het leuk zijn om daar bijen bij te zetten.' Hij had geen verstand van bijenhouden, maar iemand had nog wel een kast over. Hij zette hem alvast in de buurt van de bloemen.

Twee weken later zoemde het volop bij de kast. Het bleek dat er spontaan een bijenzwerm in was getrokken!

En de kippen? Die vonden de bloemenakker ook prachtig. Maar waarom liep het aantal eieren in de stal terug? Al snel bleek dat de kippen graag nestelden tussen de bloemen: er lagen heel veel eieren. "We hebben toen allemaal paden gemaaid, zodat we de eieren goed konden vinden om ze te kunnen rapen."

Tekst: Ellen Winkel Foto: Monique Bestman



Jan Duijndam
Hoeve Biesland, Delfgauw (ZH)

zuiver @zuivel



ONTDEK DE HERKOMST

1



Scan de QR code op de verpakking

2

Voer de productiecode in



3

En zie welke boer onder andere de melk levert voor uw product



bereid met melk van onze eigen boeren

Transpanter kan niet!

www.zuiverzuivel.nl

