

# Dynamisch Perspectief

Ledenblad van de Vereniging voor  
Biologisch-Dynamische Landbouw Et Voeding

Augustus 2015 / 4



Odin Graancirkel bij Maatschap Vos  
Aderen en zenuwen van de boerderij  
Sociale driegeleding onder de vijgenboom  
Eerste verpakkingsvrije winkel

# Dynamisch Perspectief

redactioneel

## Wegdromen

Terwijl wij een mooie vakantiereis maken, ondernemen veel wanhopige vluchtelingen een risicovolle tocht. We maken een reken-sommetje: ze betalen wel €5000 voor een plek op een boot waar ze met 500 mensen op zitten. Bij elkaar 2,5 miljoen euro. Stel dat ze dit bedrag niet aan een smokkelaar zouden betalen (die zijn passagiers aan hun lot over-laat), maar aan iemand als Sekem-oprichter Ibrahim Abouleish, die met dit geld voor deze vluchtelingen een nieuw stuk woestijn zou ontwikkelen tot vruchtbare landbouwgrond, waar ze voedsel kunnen verbouwen, een inkomen kunnen verdienen en een nieuwe gemeenschap kunnen opbouwen?

Of stel je nu toch eens voor dat mensen van alle religies samen de aarde zouden bewerken en bomen zouden planten; woorden van Awraham Soetendorp bij *Celebrating Soil! Celebrating Life!*. Dat ze al die miljarden die ze nu aan wapentuig uitgeven zouden besteden aan het weer vruchtbaar maken van uitgeputte gronden ...

Ach, het zijn slechts dromerige gedachten, mee dobberend op de golven, vanaf een zonnig strand. Totaal onmogelijk.

Maar wie dacht niet dat het 'totaal onmogelijk' zou zijn om BD-landbouw te bedrijven op woestijngrond? Totdat iemand dat gewoon ging doen.

Ellen Winkel, hoofdredacteur,  
ellen@schrijfwinkel.nl



- 03 Dynamisch Portret: Maatschap Dames en Heren Vos
- 08 Excursies Bedrijfsindividualiteit: Vier kruidentuinen
- 09 Congres Microkosmos-Macrokosmos in Artis
- 10 *Vertreterkreis* komt bij ons op bezoek
- 12 Het ideale boerenbedrijf van... Jacolien Cleveringa
- 14 Het boerenbedrijf als levend organisme - deel 3
- 18 Celebrating Soil! Celebrating Life!
- 20 Filosofisch Convivium in Portugal
- 24 De Landbouwcursus als inspiratiebron
- 26 Dynamische keuken: Opgeweckt Noord
- 30 Perspectief
- 32 Agenda
- 34 Colofon en Leden-service
- 35 BD juwelen

## Aderen en zenuwen van de boerderij

- 14 Aanpassingen verbeteren de doorstroming

## Onder de vijgenboom

- 10 Filosoferen over sociale driageleding

## Verpakkingsvrije winkel

- 18 Neem je eigen potjes en bakjes mee

A group of four people (three men and one woman) are walking along a dirt path in a field. The man on the left is wearing a red t-shirt and light blue shorts. The man in the middle is wearing a purple shirt and dark pants. The woman in the middle is wearing a dark blue sweater and a light blue scarf. The woman on the right is wearing a grey hoodie and dark pants. A dog is walking on the right side of the path. The background shows a green field with rows of plants and trees.

Maatschap Dames en Heren Vos  
**'Hoe krijg je een bedrijfsovername  
die iedereen vreugde brengt?'**

'We zijn een nogal eigenwijze familie', is één van de eerste dingen die Jozien Vos zegt. Het gezin Vos – vader Niek en moeder Jozien, dochter Lizelore en zoon Michiel – zit middenin het bedrijfsvernameproces van hun akkerbouwbedrijf in Kraggenburg, Noordoostpolder. Vier mensen die vanuit een oude familiesituatie naar een nieuwe bewegen, elkaar vasthoudend en loslatend. Een proces waarin volgens Jozien 'iedereen op een nieuwe manier op zijn benen komt te staan'. *Tekst: Petra Essink / Foto's: Familie Vos, Estafette Odin, Loes van Lochem*

Met de kaarsrechte polderwegen nog vers op het netvlies, komt er om de hoek van een al even rechthoekige betonnen polderschuur een onverwacht weelderige en goed verzorgde bloementuin te voorschijn. Direct achter die tuin staat een huis, onmiskenbaar in organische bouwstijl. Hier in deze kleine polder-oase is er even niets rechttoe rechtaan. Zelfs de planten in het huis staan op scheve vensterbanken, zie ik als ik even later met Niek en Jozien aan de keukentafel zit, achter een bakje aardbeien uit de moestuin.

## Hoe het begon

"Ik heb, als Zeeuwse boerendochter, erg moeten wennen op deze kale zeepolderklei", vertelt Jozien. "Het aanleggen en verzorgen van de tuin en het bouwen van dit huis hebben mij daarbij geholpen. Voor Niek was het anders, die is hier geboren. Zijn beide ouders kwamen uit Amsterdam. Opa Vos wilde absoluut boer worden en was dolblij toen ze na de oorlog de kans kregen hier een bedrijf neer te zetten. Die mensen hebben keihard gewerkt. Toen wij verkering kregen, was Niek hier al boer. Ik werkte in die tijd in de heilpedagogie in het Zonnehuis in Zeist. De antroposofische achtergrond van de zorginstelling was vormend voor me. Ik maakte daar ook al kennis met de



*Niek Vos rooit zorgvuldig verschillende potentiële nieuwe rassen, elk in een aparte kist. Na jarenlang aan veredeling van aardappels te hebben gewerkt, ontwikkelde hij het phytophthora-resistente ras Bionica, ook bekend onder de naam Niek's Witte*

biologisch-dynamische landbouw."

Niek vertelt het verhaal verder: "Ik kreeg het gebruik van kunstmest en bestrijdingsmiddelen met de papelel ingegoten. Tot ik Jozien ontmoette, had ik nog nooit van biologische landbouw gehoord. Jozien wilde in die tijd niet bij me komen als er over het erf gesproken werd. Ik dacht toen, *dat zal wat worden...*" Jozien: "Het enige wat je zei als ik over biologische landbouw begon was: 'Als ik stop met spuiten, wordt het een zootje.'" "Klopt", zegt Niek. "Ik had in die tijd minstens vijf schrikbeelden van dingen die helemaal fout zouden lopen, zoals dat het op plekken met veel onkruid in de grond, helemaal uit de hand zou lopen. Ook was ik bang voor de natte jaren: *dan krijg ik vast misoogsten vanwege de schimmelziektes zoals phytophthora*. Ik vreesde ook de droge jaren, want dan heb je veel luizen, bijvoorbeeld in tarwe. Verder zag ik op tegen al die mensen op het bedrijf die me zouden moeten helpen met wieden. Ik was eraan gewend alleen te werken. Ten slotte was ik bang dat, wanneer ik het zaad



*Michiel en Niek zijn met hun Bionica-aardappels op bezoek bij Bingenheimer Saatgut, een handelsbedrijf in zaadvaste zaden, opgericht door en in eigendom van Demeter zaadtelers*



*Zo vader, zo dochter. Lizelore werkt mee aan de zoektocht naar betere tarwerassen via de 'Odin Graancirkel'. Klanten die het brood (dat van dit graanproefveld zal worden gebakken) vooruit betalen, worden uitgenodigd bij de akker, de maalderij en de bakkerij*

niet zou ontsmetten, het direct al foute boel zou zijn."

"Het leuke is dat geen van mijn schrikbeelden is uitgekomen. Wat niet wil zeggen dat het makkelijk is geweest! Er zijn andere moeilijkheden voor in de plaats gekomen, maar die hebben we ook weer overleefd. Je kunt je als mens heel wat in je hoofd halen. Al met al duurde het bij mij minstens zes jaar van het moment dat ik me bewust werd dat ik het anders wilde, totdat ik de stap naar biologisch-dynamisch durfde te zetten." Jozien: "Ik weet nog goed dat we drieëndertig jaar geleden hier in de polder op bezoek waren bij een pionierende BD-boer. We liepen langs een kist aardappelen die duidelijk niet goed rook: 'Zie je wel dat het niet kan', zei je toen. Het grappige is dat je twintig jaar later een biologische phytophthora-resistente aardappel hebt ontwikkeld!" Niek: "Ja, ik heb mijzelf overtuigd door het tegendeel te bewijzen." Jozien: "Toen we eenmaal kozen voor biologisch-dynamisch vond ik dat fantastisch. Ik organiseerde samen met andere BD-boeren allerlei groepjes, een leesgroep,

een moedergroep, een jaarfeestengroep en een preparatengroep. Ik ben er honderd procent voor gegaan, naast de opvoeding van de kinderen Nicolaas (nu 34), Michiel (32), en Lizelore (29)."

## Hoe het verder gaat

En dan komt het gesprek op de bedrijfsovername. Twee van de drie kinderen, Lizelore en Michiel, zijn daarin betrokken. Jozien: "Een bedrijfsovername bij anderen is een heel ander verhaal dan die bij jezelf, omdat je totaal betrokken bent. Zeker als moeder. Ik had gedacht dat het eenvoudiger zou zijn. Met enige regelmaat houden we familie-beraad, dat ik meestal bij elkaar roep. Niek heeft een duidelijke taak in het overnameproces, hij coacht de kinderen in het boerenvak. Een tijdlang kon ik moeilijk zien wat mijn rol nog was. Een periode was ik erg zoekend. Ik liep rond met vragen als: *wat doe ik hier nog en waarom ben ik nog boerin?* We hebben twee gesprekken gevoerd met een

externe begeleider. Dat was zinvol. Ik ben me toen meer op dingen buitenshuis gaan richten. Ik volgde een opleiding ECo therapie, werd bestuurslid van Stichting Demeter en houd me bezig met de Collegiale Toetsing van BD-boeren. *Hoe krijg je een bedrijfsovername die iedereen vreugde brengt?*, werd mijn vraag. Het leven met die vraag en mijn nieuwe activiteiten, waar ook bij hoort dat wij opa en oma zijn geworden, hebben mij nieuwe grond onder de voeten gegeven. Ik zit er niet meer mee hoe lang het duurt of wanneer we moeten verhuizen. We nemen er de tijd voor."

Als je zo bij elkaar betrokken bent, is het een grote uitdaging om elkaar ruimte te geven en toch goed contact te houden. "We proberen het zo zorgvuldig mogelijk te doen. Lizelore heeft haar eigen huis op tien minuten fietsafstand. Ze wil heel graag dat ik deze plek en de tuin nog verzorg. In de loop van ons proces krijgt iedereen een andere plaats in het geheel, we komen alle vier, stukje bij beetje, 'op een nieuwe manier op onze benen te staan'. We eten in ieder geval één keer per week samen. En we kijken samen wekelijks naar de boekhouding, anders raak ik de kluts kwijt. Heel merkwaardig is, dat ik me steeds meer aan de rand voel staan en af en toe toch weer helemaal in het centrum." Niek: "Voor mij komt het hele proces neer op loslaten en vertrouwen hebben. In dit laatste jaar heb ik gezien dat Lizelore een heel goede en gedreven boerin is. Michiel heeft hiervoor al bewezen dat hij de boerderij aan kan. Ieder doet het op zijn/haar eigen manier."

## Lizelore

Buiten, aan de voet van een schijnbaar tot in het oneindige uitgestrekte akker vol kleine donkergroene plukjes jonge uienplanten, ontmoet ik Lizelore. Het wiedwerk, dat grotendeels door scholieren wordt gedaan, zit er op voor vandaag. Sinds een jaar is Lizelore fulltime boer, nog onder begeleiding van haar vader. Lizelore heeft diergeneeskunde gestudeerd en werkte tot vorig jaar deeltijd in een dierenartsenpraktijk. "Ik heb daar een hele goede tijd gehad en mis mijn collega's nog steeds, maar er waren in de reguliere praktijk steeds meer dingen waar ik niet achter kon staan. Ik heb er geen moment spijt van gehad dat ik vorig jaar fulltime in de rijdende trein van het bedrijf ben gesprongen. Het is een totaal andere ervaring dan 'een paar dagen per week meewerken'. Ik ben nu overal verantwoordelijk voor. Het is mijn doel om de

bedrijfsvoering zoals die door mijn vader is neergezet, tot in alle details in de vingers te krijgen. Op het moment dat ik het stuur helemaal over kan nemen, komt er ruimte om er mijn eigen draai aan te geven. Ik zou graag in de toekomst een paar koeien hebben, net genoeg om de preparaten mee te kunnen maken, zodat je op die manier een kleine kringloop hebt." Dat de boerderij een BD-bedrijf blijft, is voor Lizelore geen vraag: "Het is toch logisch dat al die planeten en sterren die ons omringen ook meewerken in de groei van de planten."

"Ik ben dankbaar voor de dingen die ik van mijn vader leer. Ook al word ik wel eens moe van zijn neiging mij overal op te wijzen. Ik leer toch het meeste door fouten te maken. Ik ben ook blij dat Michiel op de achtergrond aanwezig is. Ik kan, als het te druk wordt of in de vakantie, altijd een beroep op hem doen."

Wat Lizelore al zelfstandig doet, is de 'Odin Graancirkel', onderdeel van het proeftuinenproject 'Divers en Dichtbij'. Initiatiefnemer Estafette Odin, Louis Bolk Instituut en drie telers werken samen om zaadvaste rassen uit te proberen, zodat een diverser aanbod in het winkelschap ontstaat. "We hebben twintig tarwerassen en populaties uitgezet en kijken naar verschillende eigenschappen, zoals ziektegevoeligheid, bak-kwaliteit en smaak. Na het eerste jaar hebben we een zomertarweras en een populatie geselecteerd, die nu – het tweede jaar – in het groot op het land staan." Van dit graan gaat Bakkerij van de Westen in het najaar brood bakken dat in Estafettewinkels wordt verkocht. "Het leuke is dat de broden al vanaf mei te koop waren. Consumenten kunnen de ontwikkeling van tarwe tot brood volgen op Facebook. Ook worden ze uitgenodigd op de akkers, bij de maalderij en in de bakkerij. Hun smaakbeoordeling van het brood zal een belangrijke rol spelen bij hoe we verder gaan met de verschillende graansoorten."

## Michiel

Michiel, die met behulp van een schuifbord voor de trekker een groot vuur aan het stoken is achter op het erf, wordt bij het gesprek geroepen. Dit is zijn verhaal: "Ik weet nog niet precies wat ik met de boerderij wil. Ik heb Lizelore beloofd haar daarover binnen twee jaar meer duidelijkheid te geven. Op dit moment heb ik het druk met mijn Juice&Salad Cafés in Amsterdam. We hebben nu twee vestigingen en een derde wordt binnenkort geopend. Het is mijn wens om in de toekomst meer producten te gaan telen die ik direct in salades en smoothies kan ver-



*Zoon Michiel en dochter Lizelore nemen het roer geleidelijk over.  
In de loop van het proces verschoof hun rol binnen het geheel*

werken. Hier op de boerderij zijn de schapen mijn project. Naast de kippen en de ganzen van mijn moeder, zijn zij de enige dierlijke elementen in het bedrijf. Ik probeer een à twee dagen per week beschikbaar te zijn voor de boerderij, want ik houd erg van deze plek. En ik vind het heel belangrijk dat die kan blijven bestaan. Natuurlijk biologisch-dynamisch, want een betere methode van omgaan met planten, dieren en de aarde bestaat er niet." 🐾

### Maatschap Dames en Heren Vos

Niek, Jozien, Michiel en Lizelore Vos  
Mammouthweg 22  
8317 RB Kraggenburg

Grootte: 70 hectare

Gewassen in een teeltplan van 1 op 7 op 64 ha,  
in volgorde:

luzerne, uien, tarwe-klover, wortels  
of witlof,  
haver-klover, aardappelen, een jaar  
braak

Dieren: koppel schapen, twee ganzen, kippen

Overig: natuurbeheer (2 hectare), bijen van  
de Odin imkerij

Afzet: o.a. Odin, Green Organics, Vanka, De  
Zaaister, Biorey en Green Organics

## Excursies Bedrijfsindividualiteit

# Vier kruidentuinen

Maandelijks organiseert de BD-Vereniging een Excursie Bedrijfsindividualiteit. Op 20 juni, tijdens de Jaardag van BD-Vereniging, BD-Grondbeheer en Kraaybeekerhof, gingen deelnemers op zoek naar het karakteristieke van Kraaybeekerhof.

*Tekst: Luc Ambagts / Foto: Dick Jeukens*

Ronnie Horstman vertelde op de Jaardag met de Algemene ledenvergadering over de kruidencursus die hij ooit op Kraaybeekerhof volgde: "Na afloop zaten we met een stel cursisten bij elkaar. Ik zei dat ik een kruidentuin wilde beginnen. Iemand anders wilde wel meedoen. Het was een keerpunt in mijn leven." Uiteindelijk zou het nog meer dan vijf jaar duren voordat hij zijn elektrotechnisch bedrijf klaar had om over te doen. Er kwamen daarna heel andere zaken op zijn pad, maar de kennismaking met biologisch-dynamische landbouw had zijn leven een nieuwe richting gegeven. Nu heeft hij de leiding over Kraaybeekerhof. Dankzij zijn inspanningen – en die

*Luc Ambagts (links) en een twintigtal bezoekers zijn op zoek naar de bedrijfsindividualiteit tijdens een rondleiding door Kraaybeekerhof-tuinman Theo Engbers*

van Stichting Grondbeheer en vele anderen – bestaat dit studiecentrum nog steeds. Iedereen kan ervaren hoe het verder tot bloei komt. Opmerkelijk is het om na Ronnies verhaal te ontdekken dat er voor verschillende doeleinden inmiddels vier kruidentuinen op het landgoed zijn. Bij excursies met het thema bedrijfsindividualiteit dringt zich vaker de vraag op of je nu iets kenmerkends van het bedrijf, of van de boer, de leidinggevende, ontdekt. Die vier kruidentuinen, zegt dat iets over Ronnie, of over Kraaybeekerhof?

Met tuinder Theo Engbers ging ik, samen met een groep van circa twintig bezoekers, op zoek naar het karakteristieke van Kraaybeekerhof, naar de werkstijl van het bedrijf, de bedrijfsindividualiteit. Bij de rondgang

door de tuin viel me het bed met sla op. Rode en groene kruisla stond er afwisselend door elkaar geplant, als de zwarte en witte vlakken van een schaakbord. Er was gemengd. "De groente van onze tuin gaat naar het restaurant, we hebben een landgoed-winkel en we leveren aan een paar restaurants hier in de buurt," vertelt Theo. Hij laat er meteen op volgen dat de eigenlijke opbrengst van de tuin is, dat de cursisten hier ter plekke biologisch-dynamische landbouw kunnen zien. Gemengde opbrengsten dus. Ook de tuin zelf, met een nieuw stuk in het weiland, mengt met de rest van Kraaybeekerhof. "De bloementuin was eerst vooraan. Nu hebben we ook achterin een stuk bloemen gezet." Dahlia's staan verspreid tussen de bedden. Het 'mengen' gaat verder dan de tuin alleen. Jola Meijer, die een workshop over de preparaten verzorgde, wijst op de kleurige gebedsvlaggetjes die aan de dakrand van de kapschuur hangen: "Ik dacht, die ruimen we



*Foto: Dick-Jeukens*



voor de open dag nog op. Dat heeft niks met biologisch-dynamisch te maken. Maar ze hangen er nog en dat klopt ook wel. Iedereen brengt hier iets eigens, dus iets anders in."

Bij de excursies over bedrijfsindividualiteit is het de vraag je in te leven in het bedrijf en vervolgens dat wat je opvalt als een activiteit te benoemen. Vaak komen dan ook de 'algemene' landbouwactiviteiten langs, zoals verzorgen, behoeden, respecteren. De vraag op welke manier er dan verzorgd, behoed, gerespecteerd wordt, maakt de karakterisering persoonlijker, individueler. Als ik me dat ten aanzien van het 'mengen' afvraag kom ik op 'verdelen'. Ik zie opeens de veelheid aan gebouwen, besef hoe het geheel van Kraaybeekerhof bestaat uit Academie, Landgoed, Restaurant en Zaalverhuur en bijenstal met bijentuin, en vier kruidentuinen in plaats van één grote.

## Verdiepend onderzoek

*Een verdiepend onderzoek naar bedrijfsindividualiteit vindt momenteel plaats op de Stadsboerderij in Almere. Dit project draagt de kiem in zich van een opleiding voor (aspirant) BD-boeren. Doel is om het onderzoek dat je als boer doet ten behoeve van je eigen werk en je eigen bedrijf bewuster en effectiever uit te voeren. Voor meer informatie: Luc Ambagts, 06 48017828, luc@bdvereniging.nl*

Biodynamische landbouw tussen hemel en aarde

## Congres Microkosmos-Macrokosmos in Artis

Welke samenhang is er tussen de kleinste levensvormen in de bodem en de ritmisch bewegende hemellichamen aan het firmament? Die vraag stellen we bij het congres Microkosmos-Macrokosmos dat Stichting Demeter en BD-Vereniging op 30 september organiseren in Artis.

Sinds de eerste maanreizigers in 1968 een foto maakten van de aarde – als een blauw-groen gevlekte kleine bol – is ons wereldbeeld fundamenteel veranderd, zegt Peter Westbroek (1937), spreker op het congres. Naar eigen zeggen behoort hij tot de uitstervende generatie geologen die deze doorbraak bewust heeft meegemaakt. Sindsdien is het bewustzijn van wereldomvattende milieuproblemen als klimaatverandering en grondstofschaarste enorm gegroeid.

Willem Beekman is bioloog en oud-docent aan Warmonderhof en aan de voormalige vakgroep biologische landbouw in Wageningen. Hij zal vertellen over de

kosmische ritmes en hun relatie tot de levende natuur en zal daarvan veel praktische voorbeelden laten zien (zoals de verbinding van de Paloloworm met zon en maan, zie DP2015;3). In Ekoland zegt hij: 'Leven wordt gedragen door ritmen, dat maakt de natuur ook zo boeiend. Dat geldt ook voor muziek, zonder ritme komt muziek niet echt tot leven.'

Bodemkundige Coen ter Berg richt zijn blik op het leven onder het aardoppervlak. Hij gaat in op de vorming van bodemvruchtbaarheid en welke rol met name de zon daarbij speelt. Ook vertelt hij over de fascinerende samenwerking van plantewortels en micro-organismen.

*Aanmelden en nadere info via [stichtingdemeter.nl](http://stichtingdemeter.nl) en [bdvereniging.nl](http://bdvereniging.nl)*

Theo, zijn mond in een lach en met pretoogjes, geniet zichtbaar van het afsluitende gesprek. Als wij hem bedankt hebben, bedankt hij ons: "Ik heb nog nooit een rondleiding gegeven waarbij de mensen zoveel waardes hebben teruggegeven." ☺

*De Excursies Bedrijfsindividualiteit vinden maandelijks plaats op een bedrijf in Nederland of Vlaanderen. Kijk voor de data en plaatsen op [bdvereniging.nl](http://bdvereniging.nl).*

# Vertreterkreis komt bij ons op bezoek

Begin november komt de *Vertreterkreis* naar Nederland. Beroepsleden zijn van harte welkom om bedrijfsbezoeken bij te wonen en in gesprek te gaan met deze internationale gasten. *Tekst: Luc Ambagts, lid van de Vertreterkreis*

In de koepelruimte boven het kantoor van de Landbouwsectie van de internationale antroposofische vereniging in Dornach zaten we met zijn zevenen bij elkaar. Peter Lange, tuinbouwleraar op de Vrije School in Zürcher Oberland (Zwitserland), vertelde over een ontmoeting met een oud-leerling: "Hij wist nog precies hoe de schooltuin er in zijn tijd uitzag. Zoiets nemen kinderen hun hele leven mee. Dan mag ik wel een beetje moeite doen dat het ook mooi is."

Het aan elkaar vertellen van eigen ervaringen met tuinen, in de breedste zin van het woord, vormde onze voorbereiding om te werken aan het programma van de internationale landbouwconferentie in februari 2016. Het thema is 'De aarde als wereldwijde tuin'. Een aantal leden van de *Vertreterkreis* – een internationale groep van zo'n zestig mensen die een klankbord voor de landbouwsectie vormen – was gevraagd mee te doen aan deze voorbereidingen.

Naast dit soort projectmatige activiteiten

en de incidentele ontmoetingen komen de leden van de *Vertreterkreis* jaarlijks begin november en begin februari als groep bij elkaar. We bereiden de Landbouwconferentie voor en houden elkaar op de hoogte van ontwikkelingen in de verschillende landen. Een regelmatig terugkerend onderwerp is het tot ontwikkeling brengen van de Vrije Hogeschool voor Geesteswetenschap op landbouwkundig gebied.

De komende herfstbijeenkomst van vier dagen is in Nederland gepland. Een werkgroep van de BD-Vereniging onder leiding van Derk Klein Bramel bereidt dit voor. Het programma bestaat uit twee excursiedagen op 3 en 4 november; de eerste dag naar drie polderbedrijven, de tweede naar bedrijven bij Amsterdam. Beroepsleden van de BD-Vereniging en leerlingen van Warmonderhof zijn van harte uitgenodigd mee te doen. De twee andere dagen zijn gevuld met interne besprekingen. Als er een bijzondere aanleiding is, kun je hieraan als gast meedoen.

Hoe presenteer je de Nederland BD-landbouw aan een internationale groep professionals uit landbouw, onderzoek, opleiding en certificering? In de BD-Vereniging is het onderzoekend in je werk staan een belangrijk thema. Dat komt onder andere tot uitdrukking bij de Excursie Bedrijfsindividualiteit die we op De Stadsboerderij zullen houden. De maandelijkse Excursies Bedrijfsindividualiteit zijn de eerste vruchten van de samenwerking van de BD-Vereniging en de Nederlandse Landbouw Sectie. De samenwerking met de Antroposofische Vereniging is ook onderwerp van gesprek.

In elk land spelen verschillende vraagstukken en wordt aan andere thema's gewerkt. Meedoen met de excursiedagen is een unieke gelegenheid om daar iets van te ontmoeten. Het meekijken met de blik van de buitenstaander biedt mogelijkheden de eigen situatie op een nieuwe manier te zien. Van harte aanbevolen dus! Kijk voor het complete programma op [bdvereniging.nl](http://bdvereniging.nl) ☺

*De Vertreterkreis zal kennismaken met de 'Excursie Bedrijfsindividualiteit'.*

*Op de foto de excursie op Kraaybeekerhof.*





## Wegens succes herdrukt

In de brochure *Biologisch-dynamische preparaten – maken en toepassen* leggen Jola Meijer en Albert de Vries uit hoe het maken van preparaten in de praktijk werkt – praktisch, overzichtelijk en met veel foto's geïllustreerd. De tweede druk is licht gewijzigd tov de eerste druk uit 2010.

Ook de brochure *Bodemvruchtbaarheid als vrucht van de landbouw* (de thema-uitgave van Dynamisch Perspectief in 2014) was op en is (zeer licht gewijzigd) herdrukt. De brochure kreeg bijzonder veel waardering. Meerdere artikelen zijn in andere bladen overgenomen.

*Beide brochures zijn via de website [bdvereniging.nl](http://bdvereniging.nl) te bestellen voor € 4,95 per stuk. Beroepsleden kunnen een gratis exemplaar aanvragen.*

## Nieuw telefoonnummer

De BD-Vereniging heeft een nieuw telefoonnummer.

Bel ons voortaan op: **0850 609044**

## Waarneemcursus

Eline van den Muijsenberg organiseert in samenwerking met Elzeline Bogaards en Jesse Mulder een cursus om te oefenen met waarnemen voor jongeren tot 35 jaar. *Tekst: Eline van den Muijsenberg*

De hele dag zijn we bezig met waarnemen, denken, voelen, en handelen. Meestal vanuit routine en gewoonte, vanuit vaste denkpatronen, met vaste oriëntatiepunten. We kijken niet meer écht: de waarneming stopt zodra we hem in een hokje kunnen plaatsen. We denken niet meer écht: de gedachte stopt zodra we op een ons bekende voorstelling zijn gekomen. We voelen niet meer écht: we voelen slechts wat we gewend zijn te voelen. We handelen niet meer écht: we doen slechts wat we altijd al doen. Dat geldt, als we niet uitkijken, op elk terrein van het leven: voor onze omgang met ons werk, met elkaar, met de natuur.

Op die manier sluiten we ons af voor de verrijking die het echte waarnemen, denken, en voelen voor ons kunnen betekenen. Daarmee sluiten we ook de deur voor een echt vernieuwend handelen. Maar we kunnen ons daar natuurlijk in oefenen – dat doen we elke keer dat we ons openstellen voor een échte waarneming, onszelf ertoe zetten om een gedachte écht te doordenken, écht te beleven hoe we ons voelend tot de wereld verhouden, en eens een handeling écht gewild in de wereld zetten.

Met deze cursus willen we daartoe oefenruimte creëren. We gaan uit van de waarneming, omdat dat de basis is, ook voor ons denken, voelen, en willen. Van oktober 2015 tot juni 2016 besteden we iedere 2 maanden een zaterdagochtend aan een echte waarneming, op een geschikte plek in de natuur, met aansluitend reflectie en verdieping (op 10 oktober, 28 november, 30 januari, 26 maart, 28 mei). Locatie is ovb De Blauwe Kamer, een natuurgebied vlakbij Rhenen.

Interesse? Neem contact op met Eline:  
[eline\\_waya@hotmail.com](mailto:eline_waya@hotmail.com), 06 13 91 71 77

Het ideale boerenbedrijf van...

# Jacolien Cleveringa

BD-Jong nodigt elk nummer een jongere uit voor een persoonlijke beschrijving van zijn of haar ideale bedrijf. Jacolien Cleveringa (26 jaar) ziet een bloem als een personage op een steel. *Tekst: Jacolien Cleveringa / Foto: Jorn Veerbeek*

Toen ik acht jaar geleden in Utrecht kwam wonen vond ik een thuis op de wekelijkse bloemenmarkt op het Janskerkhof. In de vroege uren van de zaterdagochtend struinde ik hier net zo lang rond totdat ik de precies goede bloemen vond. Als een kind op mijn arm droeg ik ze met mij mee naar huis. Ik houd ervan hoe bloemen met hun kleur, vorm en geur stuk voor stuk hun eigen karakter hebben. Als een personage op een steel.

Lange tijd heb ik niet stil gestaan bij de weg die bloemen afleggen voordat ik ze koop. Ik wilde weten waar mijn eten vandaan kwam, maar wat mijn bloemen hadden meegemaakt wist ik niet. Alsof het niet uitmaakt, want ik stop ze toch niet in mijn mond. Ik denk dat ik hierin niet de enige ben. Dit besef drong tot mij door en het heeft mijn droom mijn eigen bloemen te verbouwen aangewakkerd. Nu is het begin van mijn

bedrijfje daar: 'Bijenbrood'. Lokale seizoensbloemen voor de bijen en de stad.

Ik groeide op op Urk. Hier verzong ik mijn eigen verhalen, liep ik langs de dijk of rolde er vanaf. Na school bezocht ik mijn moeder in de bloemenwinkel. Ik hield van haar ruwe handen en haar met groen bezaaide werktafel. Toen ik achttien was verhuisde ik naar Utrecht. Hier studeerde ik literatuurwetenschap, maar ik vond meer poëzie buiten de muren van de universiteit. Na het afronden van deze studie voelde ik heel sterk dat iets veranderen moest. Ik besloot te doen wat ik eerder niet durfde – mijn gevoel volgen – en zo belandde ik in de Noord-Groninger wei waar mijn vader als jongetje de koeien van zijn oom kwam halen voor het melken. Hier ontdekte ik hoe graag mijn handen handen zijn en hoe blij ze worden van de klei. Een gevolg hiervan is mijn dit jaar afgeronde deeltijdstudie aan Warmonderhof.

Na twee jaar stage op verschillende biologische bedrijven merk ik dat de tuinder in mij eruit wil. Ik wil mijn vlag in de aarde steken en het verhaal van de bloemen op de kaart zetten. De afgelopen maanden zaaide en plantte ik mijn moestuin vol bloemen. Nu staan de eerste bij restaurant Broei in Utrecht. In de toekomst wil ik de horeca naast snijbloemen ook eetbare bloemen aanbieden. Het mooie hieraan vind ik dat ons eten en onze bloemen zo dichterbij elkaar komen te staan. Het is mijn doel het belang en de schoonheid van lokale, seizoensgebonden en biologische bloemen onder de aandacht te brengen. Mijn moestuin biedt me de kans klein te kunnen beginnen, maar ik wil verder groeien. Daarom zoek ik een bescheiden stukje grond, het liefst in de omgeving van Utrecht. Wie heeft wat ik zoek? 📧 [jacoliencleveringa@gmail.com](mailto:jacoliencleveringa@gmail.com)

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



# Aderen en zenuwen

Het boerenbedrijf a

Paden, leidingen, zichtlijnen, houtwallen, sloten: ze vormen de verbindingen op een boerderij, net als aderen en zenuwen in het menselijk lichaam. Ze zorgen voor interne communicatie en transport. Zowel op fysiek als op fijnstoffelijk niveau. Liggen de bedrijfsonderdelen en verbindingen op de meest logische plek? Kleine aanpassingen kunnen de doorstroming en de voeding soms enorm verbeteren. *Tekst: Kitty Peetoom / Foto's: Joke Bloksma*

## Joke Bloksma

*Bioloog Joke Bloksma is oud-onderzoeker van het Louis Bolk Instituut en geeft onder meer lessen bedrijfsinrichting op de Warmonderhof. Ze begeleidt boeren bij het inrichten van hun bedrijf met samenhang en identiteit. Daaruit is het Werkboek Gezond Landbouwbedrijf ontstaan. In dit boek benadert ze het gezonde boerenbedrijf als een levend organisme. Download of bestel het werkboek via [jokebloksma.nl](http://jokebloksma.nl)*



Joke Bloksma wordt regelmatig uitgenodigd op een bedrijf waarbij de boel niet lekker loopt, dat inefficiënt werkt, waar mensen elkaar in de weg lopen. "Ik kijk dan ook altijd naar de functies van de bedrijfsdelen en naar de wijze waarop ze verbonden zijn. Organen die met elkaar te maken hebben, wil je bij elkaar in de buurt, en met elkaar in verbinding houden. De verzuivelruimte moet vlakbij de melkput liggen én liefst iets lager zodat de melk zonder te pompen door de leiding kan stromen om optimale melkwaliteit te behouden. Nu auto's en werktuigen steeds groter worden moeten ook de wegen, paden en erven groter worden. Soms maken we achter de boerderij daarvoor een nieuwe, grotere toegang. Bedrijfsdelen die veel aandacht nodig hebben, moeten dicht bij huis gesitueerd worden. Wat rust en stilte nodig heeft, kan beter wat verder weg geplaatst zijn."

## Waarom zo vaak recht?

"Verbindingen kun je op allerlei manieren leggen en het is goed om er bewust over na te denken hoe jij dat wilt. Te vaak worden verbindingswegen standaard recht langs de liniaal gelegd. Het teken-tafeldogma noem ik dat. Kaarsrecht als 'meest efficiënte' verbinding vraagt om nuancering. Een pad met lichte bochten maakt dat we steeds vanuit een andere hoek percelen en gebouwen zien en beter weten hoe het met ze is. Die aandacht tijdens het onderweg zijn is ook een vorm van efficiëntie. En bij de rechte paden horen vaak rechte (90 graden) hoeken, die allerminst efficiënt zijn."

"Oude landhuizen en boerderijen hebben vaak een U-vormige oprit, nooit recht op het huis af. Dat geeft een veel mooier beeld. Psychologisch gezien zie je tijdens het oprijden steeds een andere hoek van het erf: de aankomst wordt veel spannender. Feng-shui ontwerpers

## als levend organisme – deel 3

maken ook duidelijk dat het bedrijf met een halfronde oprit veel beter met energie wordt gevoed dan met een kaarsrechte oprit. Voor grote vrachtauto's is een U-route bovendien veel praktischer."

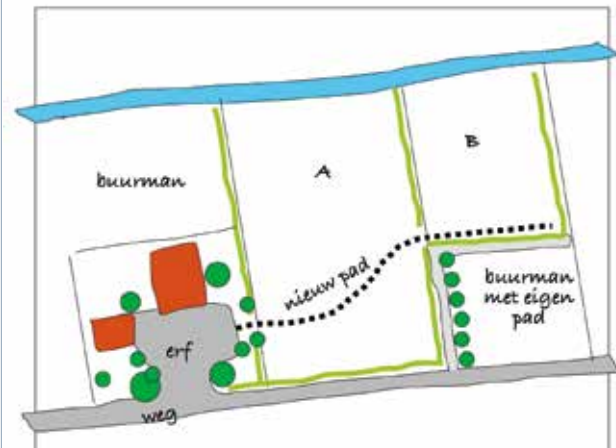
Niet alle boeren hebben dezelfde voorkeuren. "Je kunt over het land een recht pad aanleggen, maar je kunt ook een kronkel aanbrengen. De doelgerichte types willen precies zien waar ze naar toe rijden. De boer uit het voorbeeld (zie kader 'Doel in zicht') wilde iets meer avontuur."

Joke is wars van de negentig-graden-hoek. "Omdat zo'n hoek niet werkt. De energie stagneert. De wielen maken bij zo'n scherpe hoek een modderpoel. Zo'n plek waar wagens vast zitten, voerbalen van de kar afglijden en waar chauffeurs vloeken. Gebruikers zoeken eigen oplossingen: afsteken of grip zoeken in de berm. Zulke spontane 'olifantspaadjes' tonen de fout in het ontwerp. Je kunt maar beter meebewegen: het pad aanpassen door de hoek af te ronden, een klein stukje perceel offeren, een mooie beplanting kiezen voor de buitenbocht en zingend de hoek omrijden. Sommigen leggen op de hoek een agressieve steen neer en 'bewegen tegen'. Dan is het net of het 'afhoeken' wordt bestraft."

### Maak water zichtbaar

De route van het water door het bedrijf behoort vaak tot de onzichtbare infrastructuur. Het kruidenbedrijf Belle Marie in Ruinerwold maakte de waterloop weer zichtbaar. Water op zandgrond is zo belangrijk, vinden Andre Dijkgraaf en Margje Timmerman. Dat moet in het zicht blijven. Joke: "Bovendien raakt water 'dood' in ondergrondse pijpen. Het regenwater loopt nu via de daggoet van de kas naar een open goot op ooghoogte, via een flow form naar een open vijver als

Praktisch voorbeeld uit het werkboek:



### Doel in zicht?

De oude route voor de tractor naar perceel B liep via de openbare weg en het pad van de buurman. De nieuwe route loopt via een nieuw pad van betonplaten dwars door boomgaardperceel A en een flinke opening in de boomwal. Het voordeel is dat perceel A meer van binnenuit in het zicht is en dat perceel B meer bij het bedrijf is gaan horen. Door de bocht in het pad is het uitrijden avontuurlijker geworden, het doel is niet meteen in zicht.



## Routes van aandacht

*Neem een bedrijfsplattegrond en leg er een transparant papier overheen. Teken de wegen en paden. Maak de paden waarlangs veel gelopen en gereden wordt dik en laat ze dun als er zelden iemand komt. Kijk of er een logische en vloeiende beweging ontstaat bij dit tekenen. Geef de zichtlijnen aan met blauw, vanuit de verschillende posities langs de paden en vanuit het huis, en maak ze dik als er vaak naar een bepaalde kant gekeken wordt. Zichtlijnen zijn 'routes van de aandacht'. Bij percelen met een cultuurgewas of landbouwhuisdieren is regelmatig zicht noodzakelijk. Het helpt bij de bedrijfsvoering om alle bedrijfsdelen letterlijk in beeld te hebben. Is het patroon van de zichtplekken optimaal voor een goede verzorging? Is er sprake van ongewenste dode hoeken of verwaarloosde percelen? Kan dit verbeterd worden door paden te verleggen, delen te verhuizen, hoge houtwallen te verlagen of andere zichtlijnen te openen?*

opslag. "Daaruit kunnen we het weer gebruiken voor de beregening in de kas. We hebben daardoor veel levendiger water. Iedere werknemer houdt nu automatisch meer rekening met het water."

De manier waarop water wordt opgeslagen, is bepalend voor de kwaliteit ervan. "Beweging is heel belangrijk. Een flow form is de kampioen als je zuurstof en vitaliteit in je water wilt krijgen", zegt Joke. "Veel boeren leggen een rechthoekig bassin aan voor hun regenwater. Dat is goedkoop, maar het water erin beweegt weinig. Het wordt tegengehouden door de hoeken. In een bassin met afgeronde hoeken zorgt de wind ervoor dat het water als vanzelf ronddraait. Dat scheelt weer kunstmatige pompen en fontein. Een eivormig bassin blijkt echter het meest efficiënt te zijn, omdat het water daarin op natuurlijke wijze als vanzelf in beweging blijft."

## Ecologische verbindingen

De klassieke boerderijen met een grote siertuin vol bloemen en vlinders pasten bij de tijd dat de boeren rijk waren en zich een tuinman konden veroorloven, of een partner die thuis bleef. De tuin droeg bij aan de sfeer, maar had ook betekenis voor het aanzien. "Tegenwoordig ligt dat anders", vertelt Joke, "maar de behoefte aan bloemen, insecten en vogels op het bedrijf is er nog steeds. Een eigentijdse manier om de natuur de tuin in te brengen, en die ik ook adviseer op bedrijven, is het bedrijf te 'dooraderen' met houtwallen, bermen, bloemstroken of brede slootoevers. Het snoeien en maaien is dan veel minder werk dan een border met sierbloemen. Kies de plekken zó, dat zinvolle ecologische verbindingen ontstaan. Het bedrijf wordt verbonden met het omliggende landschap en plant- en diersoorten verplaatsen zichzelf daarlangs. De grote siertuin heeft plaatsgemaakt voor een bedrijf waar natuur de kans krijgt. De magnolia, hortensia, buxus en lavendel worden vervangen door gele kornoelje, wilde rozen, brandnetel, kattenstaarten en engelwortel. Zo creëer je een natuur, en veel sfeer, voor jezelf, je medewerkers en je bezoekers." 🌿



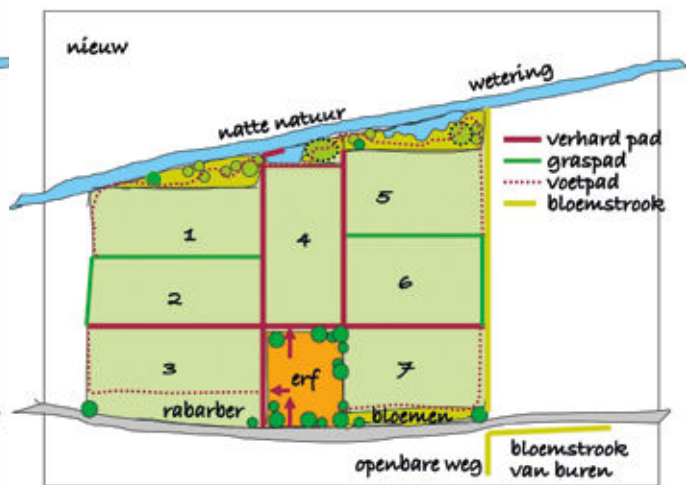
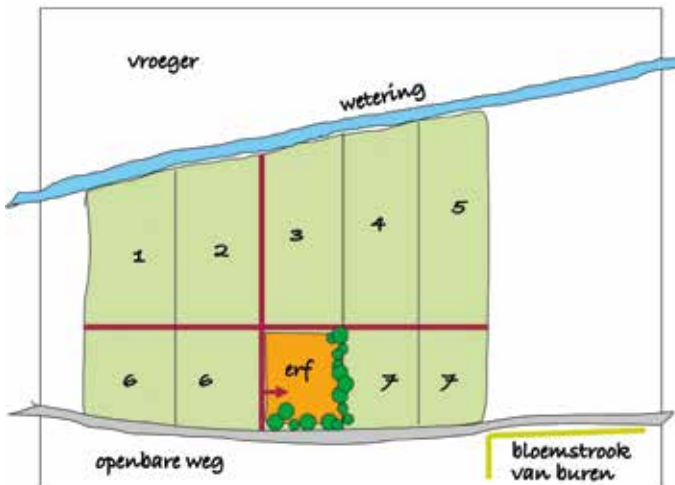


Praktisch voorbeeld uit het werkboek:

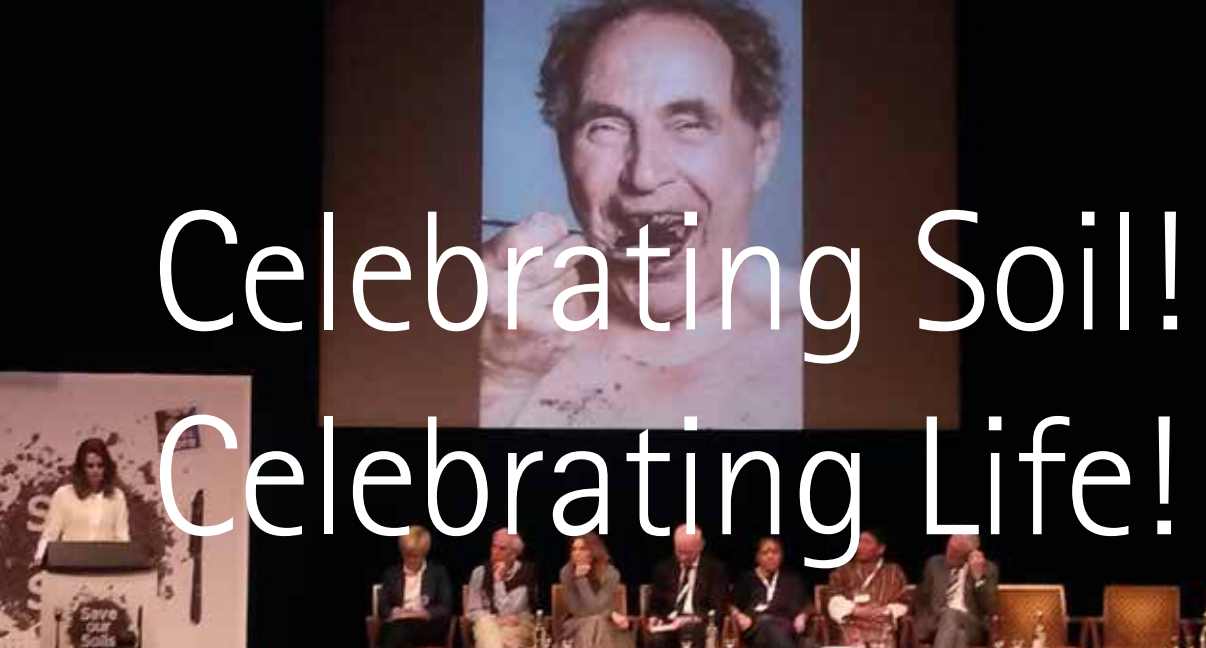


## Meer natuur

Zie beide plattegronden hieronder. Een akkerbouwer met zevenjarige vruchtwisseling in de polder wilde meer natuur op zijn erf zonder dat het veel productieoppervlak zou kosten. Gerende percelen zijn daarom recht gemaakt, alle percelen zijn even groot gemaakt voor een overzichtelijke vruchtwisseling. In de schuine hoeken die zo ontstonden, is ruimte voor natuur gemaakt. De verloren productieoppervlakte is gecompenseerd door intensiever gewas (rabarber). Langs de Wetering is reliëf gemaakt met poelen en heuvels die spontaan begroeid zijn geraakt in twee jaar tijd. De kinderen hebben een steiger voor hun boot gebouwd. De paden zijn uitgebreid zodat je vanaf de tractor meer van het gewas kunt zien en waardoor er verschillende 'rondjes' te rijden zijn van het werk naar huis. Er is een openbaar 'klompenpad' rond het hele bedrijf gemaakt, dat ook graag gelopen wordt door de medewerkers zelf. De bloemstrook is zo gekozen dat deze aansluit aan die van de buurman, waardoor een ecologische verbinding ontstaat. Het dichtgroeide erf is wat meer open gemaakt om beter op de percelen te kunnen kijken, zonder dat er tochtgaten ontstaan. Verder is het landschap open gehouden.



# Celebrating Soil! Celebrating Life!



'We moeten er alles aan doen om vruchtbare bodems te behouden voor de toekomst.' Deze boodschap werd op 26 en 27 juni tijdens het congres *Celebrating Soil! Celebrating Life!* indringend overgebracht door vele internationale ex-ministers, boeren, geestelijk leiders, onderzoekers, voedselactivisten, kinderen, een prinses en een viool. *Tekst: Ellen Winkel / Foto's: Eosta*

"De bodem zelf probeert zich uit te drukken", legde de Sloveense violist Miha Pogačnik uit aan het begin van het congres, terwijl hij afwisselend zijn strijkstok en verschillende kleuren stiften ter hand nam. Zo bouwde hij zijn *Symphony of Soils and Souls* stukje bij beetje op en schetste hij – in klanken en in een tekening – de verbinding van bodem, zon en plant.

*Celebrating Soil! Celebrating Life!* was eigenlijk het verjaardagfeest van het 25-jarige biologische handelsbedrijf Eosta, maar stond geheel in het teken van de internationale campagne Save Our Soils. Het is de missie van CEO Volkert Engelsman om de ernst van het probleem van bodemdegradatie overal op de agenda te krijgen.

Gasten uit alle delen van de wereld waren naar het KIT in Amsterdam gekomen. Van de drie sprekersblokken – hoofd, hart en handen – maakte 'het hart' de meeste indruk. *Chief Arvol Looking Horse*, spiritueel leider van de Sioux, viel op door zijn onverstoorbare blik en zijn verentooi. *Sjamaan Angaangaq Angakorsuaq* uit Groenland liet een doordringend gezang horen. Drie grote religies werden vertegenwoordigd door aartsbisschop Thabo C. Makgoba uit Zuid-Afrika, *Sekem-oprichter Ibrahim Abouleish* uit Egypte en *rabbi Awraham Soetendorp*: het vormde een krachtig signaal om hen samen op het podium te zien en hen te horen pleiten voor het verzorgen van de bodemvruchtbaarheid. Soetendorp: "Laten we samen de aarde bewerken en haar vruchtbaar maken. Laten we





samen bomen planten, in Egypte, in Israël, in Irak, in Saoedi-Arabië, overall. Ik geloof dat we daarmee tegenstellingen kunnen overbruggen." De urgentie van zijn oproep werd schrijnend duidelijk, toen we later thuis kwamen en hoorden dat er op deze zelfde dag drie terroristische aanslagen hadden plaatsgevonden.

Opvallend was hoe vaak het thema 'grondeigendom' werd aangeroerd. Claudia Olazábal, werkzaam voor het Directoraat Milieu voor de Europese Commissie, vertelde over haar – tot dusver mislukte – pogingen om behoud van bodemvruchtbaarheid te reguleren via wetgeving. "We hebben te maken met privaat eigendom van een gemeenschappelijk goed. Wie is verantwoordelijk voor het behoud van vruchtbare bodems? De maatschappij of de private eigenaar?"

Korte quote's geven een indruk van de diversiteit van de invalshoeken van de sprekers.

*Chief Arvol Looking Horse:* "We bezitten geen land, het land bezit ons."

*Volkert Engelsman:* "We ademen dezelfde lucht, we delen de bodem."

*Awraham Soetendorp:* "Een groep mensen vaart samen op een boot en iemand is bezig een gat in de bodem te slaan. 'Hou daarmee op, straks zinken we', roept een ander, waarop de eerste antwoordt: 'Maak je geen zorgen, ik maak alleen een gat in mijn deel van de boot!'"

*Nikolai Fuchs:* "Bij het vraagstuk van het grondbezit ligt de sleutel bij het overdragen van grond aan de gemeenschap."

*Renate Künast:* "Landgrabbing is een nieuwe vorm van kolonialisme. Wij sturen nu geen soldaten naar Afrika, maar investeerders."

De conferentie sloot af met een ceremonie rond de 'Save Our Soils-declaration': een belofte aan de toekomstige generaties. Het document werd gezegend door de geestelijk leiders en na afloop door een klein meisje de zaal uitgedragen, gevolgd door een optocht van sprekers en andere aanwezigen, op weg naar de toekomst. ☺

## Filosofisch Convivium in Portugal



# Onder de vijgenboom

*Biologen en 'filosofen' aan het ontbijt onder de vijgenboom*

Eelco Schaap en Karin Sligting streken zeven jaar geleden neer op Dominio Vale do Mondego in Portugal, een bosrijk landgoed met eeuwenoude terrassen beplant met olijfbomen. Ze ontvangen veel gasten tijdens (kunst)workshops, het zomerse Angel Art Festival en natuurexpedities. Begin juni werden Grote Vragen besproken onder de vijgenboom. *Tekst: Ellen Winkel*

Of het nu de net geplukte kersen zijn die in grote schalen op tafel staan, de guacamole bij de tortillachips, of de uitgebreide maaltijden die uit de keuken worden getoverd ... alles smaakt geweldig. Andere ingrediënten in deze entourage: een warme zon, zingende vogels, kruidige geuren en zicht op olijfbomen, bloeiende weites en de beboste heuvels aan de overkant van het dal.

Het is de vijfde keer dat Eelco en Karin een 'Filosofisch Convivium' organiseren op hun landgoed Dominio Vale do Mondego. Het idee van een 'convivium' stamt van Erasmus, die ook geestverwanten uitnodigde om over levensvragen te filosoferen aan een goed gevulde dis. Dit vormt rijke voeding voor lichaam en geest, een inspiratiebron voor zowel Eelco en Karin, als de vijf gasten die uit Nederland zijn komen vliegen.

Het landgoed is gelegen in het mooie rivierdal 'Alto Vale do Mondego', dat op zijn beurt onderdeel is van het natuurgebied de Serra da Estrela. Het gespreksthema van dit jaar omvat deze drie niveaus: bedrijf, rivierdal

en natuurgebied. Eelco en Karin hebben de wens om het werk en de verantwoordelijkheden op Dominio Vale do Mondego te delen met anderen. De juridische structuur willen ze inrichten volgens de sociale driegeleding, met als doel het creëren van een vorm die ruimte biedt aan een gezonde samenwerking met nieuwe mensen die nieuwe initiatieven willen ontwikkelen. Ze hopen dat het landgoed in de toekomst verder uitgroeit tot een cultuureiland, dat een positieve uitstraling heeft naar de rest van het dal en naar de Serra da Estrela, waar de traditionele gemeenschapsgronden (baldios) door ontvolking niet meer goed worden verzorgd.

### Kapitaal

In de gesprekken aan de eettafel onder de vijgenboom, in luie stoelen onder de olijfbomen of tijdens wandelingen over het landgoed staat de sociale driegeleding centraal – de maatschappelijke ordening zoals Rudolf Steiner die heeft beschreven. We bespreken de theorie (zie kader), maar de meest brandende vraag is: hoe vertaal je die naar de

praktijk? Het leuke is dat we twee ondernemers aan tafel hebben die daar veel ervaring mee hebben. Theo Boon is lid van de directie van Estafette Odin en is nauw betrokken geweest bij de omvorming van hun bedrijf van een Commanditaire Vennootschap naar een coöperatie, waarbij driegeleding het uitgangspunt vormde. Inno Kock is winkelier bij Lazuur Food Community in Wageningen en al 30 jaar bezig met sociale driegeleding en de toepassing ervan in de praktijk.

Zowel Estafette Odin als Lazuur Food Community hebben een deel van hun bedrijfskapitaal ondergebracht bij een stichting, namelijk Stichting Sleipnir. Het idee hierachter is dat de winst en de vermogensopbouw ten goede moeten komen aan het bedrijf in zijn geheel. Het bedrijfskapitaal is dus niet in eigendom van individuele ondernemers of aandeelhouders, zodat geen kapitaal kan wegvloeien naar zulke geldschieters. Groot voordeel is ook, dat een ondernemer die vertrekt niet uitgekocht hoeft te worden. Een nieuwkomer die zich met de doelstellingen van het bedrijf verbonden voelt, en die de

## Sociale driegeleding

Als je de samenleving ziet als een levend geheel, een sociaal organisme, kun je daarin drie zelfstandige gebieden onderscheiden:

- Het *geestesleven* (kunst, onderwijs, wetenschap) is het gebied waar de individuele mens zich ontwikkelt en vaardigheden oefent of uitoefent. *Vrijheid* is noodzakelijk om ontwikkeling mogelijk te maken.
- Het *economisch* leven (productie en consumptie) is het gebied waar mensen zorgen voor elkaars behoeften. *Broederschap* zou hierbij leidend moeten zijn.
- Het *rechtsleven* is het gebied waar mensen wetten en regels vormen. Hier moet *gelijkheid* (dan wel gelijkwaardigheid) voorop staan.

juiste capaciteiten heeft om de vertrekkende ondernemer op te volgen, kan instromen zonder een zware financiële last op de schouders.

Eelco en Karin zoeken een vergelijkbare eigendomsstructuur: zij zijn in gesprek over het overdragen van het onroerend goed aan de Zwitserse Edith Maryon stichting, die het dan weer kan verpachten aan Dominio Vale do Mondego. Een nieuwkomer die bijvoorbeeld een groente-tak zou willen opstarten, kan dan veel makkelijker instappen – zonder een zak geld mee te brengen. Via de website van het Landgilde-project, mede opgezet door de BD-Vereniging, hebben zich al enkele potentiële nieuwe ondernemers gemeld.

## Ondernemers

En daar dient zich de volgende uitdaging aan: welke structuur biedt een goede basis voor een *gelijkwaardige* samenwerking van nieuwe en oude ondernemers (rechtsleven) en laat hen tegelijkertijd de ruimte om hun capaciteiten en inzichten in *vrijheid* in te zetten om zichzelf en het bedrijf te kunnen ontwikkelen (geestesleven)?

Bij Lazuur Food Community zijn de winkeleiers zelfstandig ondernemer binnen een Commanditaire Vennootschap (CV). Estafette Odin heeft ook dertig jaar op die manier gefunctioneerd, maar heeft onlangs de CV omgevormd tot een coöperatie met verschillende soorten leden: klanten, ondernemersleden (medewerkers van het bedrijf) en kapitaalleden (onder andere Stichting Sleipnir). De vroegere vennoten zijn nu in loondienst van het bedrijf.

Maar welke vorm past nu het best bij Dominio Vale de Mondego? Voor Eelco en Karin is het verleidelijk om de coöperatieve structuur van Estafette Odin, waarover goed is nagedacht door knappe koppen met veel ervaring in sociale driegerleding, naar hun bedrijf te kopiëren. Maar Theo Boon raadt hen aan daar nog eens rustig over na te denken: als ze een coöperatie oprichten, wie zijn dan de leden waar zij zich voor gaan inzetten? De kunst is om een structuur te ontwerpen die hun bedrijf 'op de huid geschreven is', en die een goede bedding biedt aan alle plannen en ideeën die er tot bloei willen komen.

## Klanten

Een voorwaarde voor het tot bloei komen,

is dat de producten en activiteiten van het bedrijf in een behoefte voorzien; het domein van het economisch leven. Karin: "Wij verkopen olijfolie, maar ons product is veel meer dan een fles olie. Via de olijfolie vertellen wij – bijvoorbeeld aan de klanten van Lazuur Food Community – het verhaal over ons cultuureiland. Enkele klanten hebben ons vervolgens geholpen met de olijfoogst. Daar hebben ze weer over geschreven in de Lazuur Nieuwsbrief, zodat andere klanten erover konden lezen."

De klanten dan wel gasten van Dominio betalen een prijs voor de olie, voor het verblijf of voor de deelname aan workshops of festival. En die prijs moet Eelco en Karin (en toekomstige mede-ondernemers) in



*Het filosofisch convivium overlapt deels met het erop volgende geobotanisch convivium. De biologen brengen de ecologie van het gebied in kaart. Ze leiden 'de filosofen' rond door de Serra da Estrela. Hier hebben ze weer een bijzonder plantje ontdekt*

staat stellen een financieel gezond bedrijf te draaien. Dit 'gunnen' van de juiste prijs werkt het best als klanten/gasten en ondernemers met elkaar het gesprek aangaan – zodat het gevoel van *broederschap* verzorgd kan worden. Het Vriendenplan van Dominio draagt hieraan bij.

En zeker ook die lange tafel onder de olijfboom. ☺

## Meer lezen

Over de beginjaren op Dominio Vale do Mondego schreef Eelco Schaap een mooi verhaal in DP2009;5, na te lezen via [bdvereniging.nl/dp](http://bdvereniging.nl/dp).

Stichting Sleipnir beheert een deel van het eigen vermogen van zeven bedrijven, onder andere van Estafette Odin en van Lazuur Food Community. Dit kapitaal staat ter beschikking aan de bedrijven, maar is niet aan personen (zoals een ondernemer of aandeelhouder) gebonden.

Meer info via [stichtingsleipnir.nl](http://stichtingsleipnir.nl), [estafette.org](http://estafette.org) en [lazuur.com](http://lazuur.com).

De website [landgilde.nl](http://landgilde.nl) verbindt werknemers, stagiaires en bedrijfsopvolgers met bedrijven die naar zulke mensen op zoek zijn.



*Eelco Schaap (rechts) laat het dal van de rivier Mondego zien. Zijn bedrijf ligt op de groene heuvel achter hem.*



*Traditioneel speelt de teelt van rogge (het grijsgroene vlak), afgewisseld met braak, een belangrijke rol op de arme gronden van de Serra da Estrela. Schapen lopen op de gemeenschapsgronden waar zij de begroeiing (veel brem) kort houden. De schapenmest wordt op de akkers rondom huis uitgebracht. Door de ontvolking ontbreken de schapen in het gebied, zodat in de bremstruiken veel dood hout ontstaat. Daardoor ontstaan vaker bosbranden.*

# De zeven levensprocessen

In hoeverre vormt de serie lezingen die Rudolf Steiner in 1924 hield, de Landbouwcursus, een inspiratiebron voor boeren, tuinders of onderzoekers anno 2014? Deel 12: David Borghouts (45 jaar) melkveehouder en begeleider op 'De Noorderhoeve'.

*Tekst: Gineke de Graaf / Foto: Annelijn*

## Steenbruggen

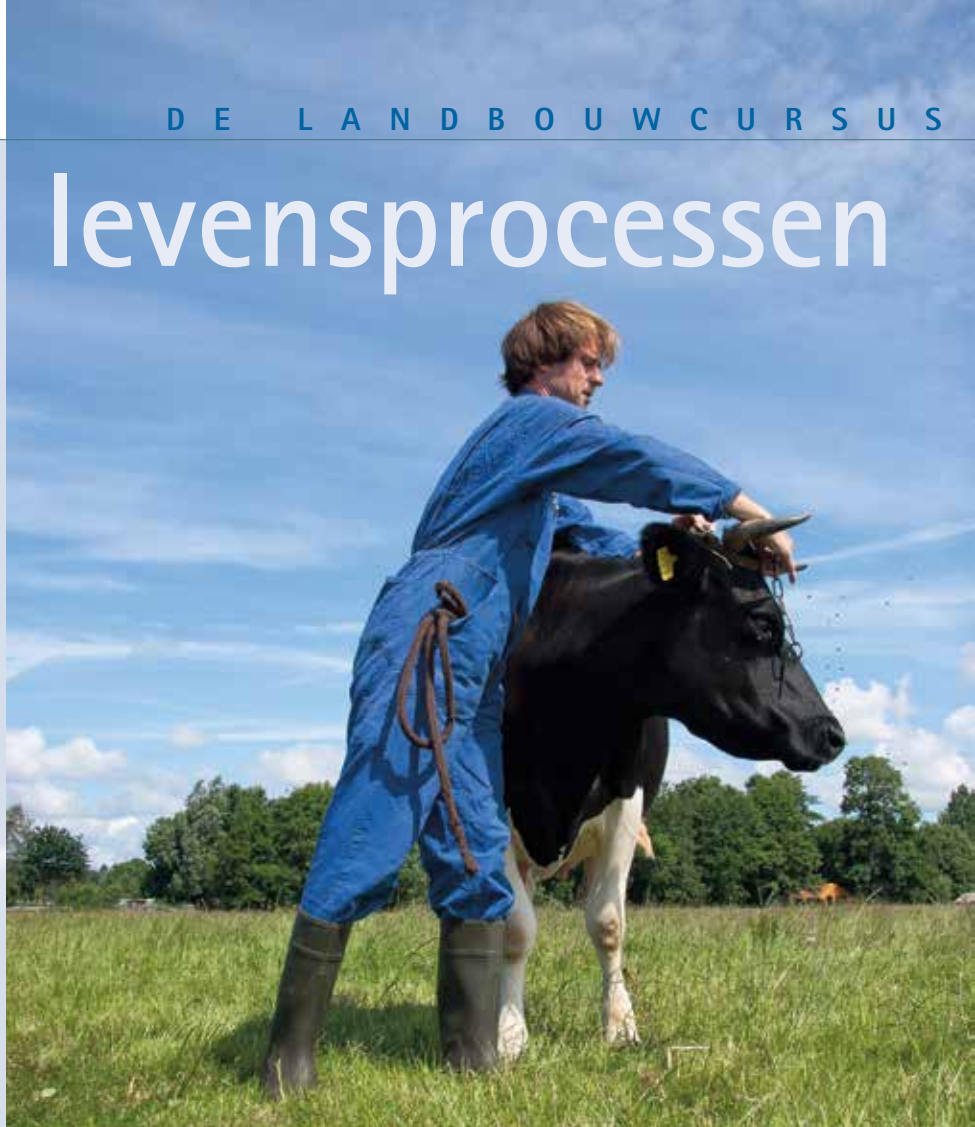
De Noorderhoeve in Schoorl bestaat 35 jaar en is vanaf de start biologisch-dynamisch. Er is een tuinderij, melkveehouderij, zuivelwerkplaats en compostwerkplaats en er werken 60 mensen met een begeleidingsvraag. David werkt samen met twee collega's: sinds 3 jaar met Nico Borst (40) en sinds 2 jaar met Marcel Roelofsen (43). Nico en Marcel zijn beiden afkomstig uit de reguliere veehouderij.

David: "In de Landbouwcursus beschrijft Steiner steeds weer hoe levensprocessen verlopen. Deels doet hij dat vanuit zijn hel-

derziende vermogens, wat ik hem niet kan nadoen. Maar ik voel mij door zijn manier van kijken en beschrijven gestimuleerd om zelf te gaan waarnemen en zoeken naar: wat heeft deze grond nodig? Wat hebben onze koeien nodig? Er is dus geen recept om over te nemen. Wel een nastrevenswaardig

beeld van een gesloten kringloop en bedrijfseigenheid. In die zoektocht naar wat goed is voor dit bedrijf zijn er twee dingen die mij enorm helpen en inspireren."

"Het eerste zijn de zeven levensprocessen, door Steiner onderscheiden en beschreven (zie kader). Deze zeven processen vinden







## De zeven levensprocessen

Adem	Opnemen en waarnemen
Warmte	Aanpassen en verbinden
Vertering	Afbreken en verwerken
Uitscheiding	Scheiden en specificeren
Instandhouding	Instandhouden en herstellen
Groei	Groeien en mogelijkheden
Reproductie	Tot stand brengen en creëren

*(Schema uit: de Noorderhoeve school 'dynamisch kijken teamdag'. Zie ook: R. Steiner, Zintuigen en levensprocessen, Uitgeverij Christofoor)*

plaats in elk levend geheel, of het nu een mens is of een plant, dier, een leerproces of een organisatie. Elk van de zeven is belangrijk en vraagt verzorging en begeleiding. Een voorbeeld: we hebben op de Noorderhoeve geen gemakkelijke bodem: klei op veen. Ondanks veel aandacht voor compostering was de bodem op een gegeven moment tot verstarring gekomen; de groei van de gewassen bleef achter en er was weinig bodemleven. We zagen weinig regenwormen en onder de graszoden troffen we onverteerde grasresten aan. Coen ter Berg, bodemkundige, maakte ons erop attent dat er geen vertering in de bodem plaatsvond. Dat betekende dus dat het na de eerste twee levensprocessen al stakte. Het leek me toen belangrijk om te bekijken, om het verteringsproces een impuls te geven, waardoor ook het bodemleven weer op gang kon komen. Leuk was dat Coen mij bevestigde in deze opvatting. Dit seizoen zullen we zien of het bekijken

iets in beweging heeft gezet. Voor mij is het mooi om te ervaren dat de levensprocessen zoals Steiner die beschrijft in zijn boek 'zintuigen en levensprocessen' zo duidelijk herkenbaar zijn in de praktijk." "Het tweede wat mij inspireert en helpt is de samenwerking met mijn twee collega's Nico en Marcel. Zij hebben een frisse kijk op dit bedrijf en hebben een bijzonder goed oog voor de koeien. Voor hen is de biologisch dynamische benadering nieuw. Ze volgden er een cursus over bij Michiel Rietveld." Nico: "Koeien zijn kieskeurig, ze hebben een verfijnde smaak. Voor de gezondheid van de koeien en voor een goede melkgift is het belangrijk dat het gewas op het weiland smakelijk is. Wanneer de bodemprocessen niet vitaal en in balans zijn, dan is het voer voor de koeien ook niet aantrekkelijk. Naast het bekijken zijn we ook het gras eerder gaan maaien. Niet pas als er veel stengel en bloei in zit, maar als het gewas nog in de vegeta-

tieve fase zit. Dat geeft smakelijker voer en helpt om ook in de winter de melkgift goed op peil te houden. Samen met het voeren van eigen grasbrok konden we door de betere voerkwaliteit de krachtvoergift met 40 % terugbrengen. Zo komen we ook weer een stapje dichterbij de gesloten bedrijfskringloop. Verder zijn we op zoek naar welk type koe goed past op dit bedrijf, in deze streek. Vanwege de vele mensen die hier in de stal werken, hebben we geen eigen stier en werken we met K.I. Dat maakt het moeilijker om een echte bedrijfseigen koe te fokken. De blaarkop, die bekend staat als geschikte koe voor de biologische landbouw, vind ik steeds minder geschikt. Vaak wordt er ingekruisd met Holstein en het selecteren op de goede aftekening gaat ten koste van het selecteren op andere gewenste eigenschappen, zoals soberheid en gezondheid. Fleckvieh spreekt me aan maar heeft gevaarlijk wijd uitstaande hoorns, een nadeel. Ik kom nu toch uit op MRIJ, dat ras wordt iets melktypischer en is sterk." Marcel: "Wat mij aanspreekt in de BD-landbouw, op dit bedrijf, is dat de koeien hier niet alleen een nummer hebben, maar ook een naam. Een koe kan hier echt koe zijn. Ik ben een pragmatisch mens, maar als dat ten koste van het dier gaat, zoals bij ont-hoornen, wordt de integriteit, de heilheid van het dier aangetast. Dat gaat me te ver. Sinds ik hier werk, voel ik me zelf ook dynamischer. Ik kijk dynamischer, zie meer oplossingen. En als ik 's avonds thuis kom ben ik anders moe. Wel lichamenlijk moe, maar niet geestelijk moe." ☺

## Opgeweckt Noord De eerste verpakkingsvrije winkel in Nederland



De eerste verpakkingsvrije winkel in Nederland opende begin mei: Opgeweckt Noord in het centrum van Groningen. Het is de bedoeling dat klanten hun eigen bakjes en potjes meenemen voor hun boodschappen. Doen ze dat? Hoe vertellen producenten hun verhaal zonder verpakking? Ilse Beurskens-van den Bosch nam een kijkje in de winkel. *Tekst: Ilse Beurskens-van den Bosch / Foto's: Judith van der Noord, Ilse Beurskens en Opgeweckt Noord*

Half juni loop ik verwachtingsvol met lege glazen potjes Opgeweckt Noord binnen. Het eerste dat me opvalt in de winkel is de open en ruime sfeer, sober en vrolijk tegelijk. Noord-Nederlandse granen, zoals eenkoorn en emmer, liggen los in mooie bakken. Een klassieke schep geeft de authentieke sfeer van een markt. Eieren zijn los te koop. Op een krijtbordje staan de stuksprijs, de houdbaarheidsdatum en het nummer van het pluimveebedrijf geschreven. Groenten en fruit liggen in houten kistjes op een eiland midden in de winkel. De gewassen zijn per stuk of per ons geprijsd. Het lijkt erop dat de winkel je wil uitnodigen om niet méér mee te nemen dan dat genoeg is. Dat intrigeert mij.

Dorothea Piek, samen met Tonny Straatman initiatiefnemer van de winkel: "Wij willen verspilling tegengaan en de consumenten bedienen, die weinig nodig hebben. Zo worden er vaak kleine hoeveelheden thee en kruiden gekocht. Mosterd of pesto: je kunt een hele



Klant Geke vult verschillende bakjes met muesli en gedroogde vruchten. Tevreden vertelt zij dat ze vóór dat ze boodschappen gaat doen, nadenkt wat ze wil kopen en daarvoor bakjes meeneemt. "En een extra bakje voor als ik nog iets anders tegen kom", zegt Geke. "Wel handig lijkt me, kun je het zo in de kast zetten," zeg ik. "Nee", zegt Geke, "dit zijn mijn vervoersbakjes. Thuis gaat het ergens anders in." Mirjam neemt al jaren potjes en bakjes mee naar de markt. Ze is blij dat ze hier nu ook op deze manier kan winkelen. Mirjam: "Als ik een potje te weinig bij me heb, dan kom ik een volgende keer terug." Er komt een begeleid groepje verstandelijk gehandicapte mensen binnen. Zij stevenen af op de 'pindakaasmachine'. De één zet een potje onder de opening, de ander drukt op de knop. En daar komen de gemalen pinda's in worstvorm uit de machine. De pindaworst krult op in het glazen potje." Dorothea: "Ik wil dat klanten iets beleven

kleine hoeveelheid bij ons kopen. Gewoon dat wat van je lepel in je potje valt. Daar zijn mensen blij mee. We hebben ook geen winkelwagentjes, alleen mandjes. Deze passen beter bij de sfeer."

In de winkel kun je duurzaam verpakkingsmateriaal kopen en boeken over een afval-arm huishouden. De winkel zelf is ook gericht op zo min mogelijk weggoien. Van het brood dat niet verkocht is, worden croutons gemaakt. Ze staan in een grote glazen pot, waar je wat van in je doosje kunt doen. Grote silo's met allerlei verschillende noten hangen aan de muur. Een stukje verder staan tapflessen met verschillende oliën, appelsap

en mosterd. Daartussen hangt een bord met hoe het werkt: weeg eerst je bakje of potje en plak de sticker op de onderkant. De gevulde potjes en bakjes worden bij de kassa gewogen, het gewicht van de lege verpakking wordt van het totale gewicht afgetrokken. Mensen die geen potjes bij zich hebben, kunnen mooie glazen weckpotten en flessen kopen. Ook zijn er papieren zakjes voor de argeloze boodschapper.

### Ervaringswinkel

Ik zie aan de ontspannen gezichten van de klanten dat zij zich uitgenodigd voelen om de tijd te nemen om boodschappen te doen.



in onze winkel. Het is een ervaringswinkel. Vandaar dat we ook een restaurant hebben waar we een lunch serveren en lekkere gezonde smoothies en snacks. We nodigen mensen uit om ons restaurant als flexwerkplek en netwerkplek te gebruiken."

Ik zie een klant met fonkelende ogen bij de olijfolietap. "Ik ben hier voor de tweede keer", zegt ze en houdt trots een flesje olie omhoog. "Hier heeft sladressing in gezeten. Ik heb het bewaard, in de vaatwasser gezet en nu zit er olijfolie in." Oliën zitten meestal in donkere flessen verpakt, omdat vetten onder invloed van licht ranzig worden. Dat is minder gezond en komt ook de smaak niet ten goede. In deze winkel zitten de oliën in doorzichtige glazen tapflessen. Ik vraag Dorothea hoe zij omgaat met de beperkte houdbaarheid van olie in licht. Dorothea:

*De pindakaasmachine*



"Ik heb overal gezocht naar donker glazen tapflessen, maar ik heb ze niet gevonden. Zo'n olietap moet ik daarom in twee weken verkopen. Ik zeg tegen de klant: koop kleine hoeveelheden zodat de olie ook in twee weken op is. Dan gaat het goed."

### Ondernemen met eigenheid

Dorothea is van huis uit marketeer. "Bij Op-geweekt Noord hebben we drie uitgangsprincipes: de producten moeten biologisch of biologisch-dynamisch zijn, ze moeten duurzaam verpakt en vervoerd zijn, en producten die regionaal te krijgen zijn, kopen wij regionaal in. Bij ons komen bijna alle producten in papieren grootverpakking binnen. Voor bijvoorbeeld zuivelproducten maken we een uitzondering. Maar we verkopen zuivel alleen in glazen flessen, omdat die herbruikbaar zijn." Kaas wordt op maat afgesneden en uiteraard niet in plastic ge-seald, maar in een kaaspapiertje verpakt. In de winkel kun je een 'bee's wrap' kopen, een alternatief voor plastic folie. Deze doek wordt gemaakt van bijenwas, katoen, jojoba olie en hars. Je kunt hem met koud water uitwassen en ongeveer een jaar gebruiken. Sommige mensen nemen die mee voor hun stukje kaas.

Dorothea: "Sojaproducten zijn niet anders dan in plastic te verkrijgen. We verkopen deze producten dan ook niet. Mensen vragen er wel eens naar, dan leg ik mijn standpunt uit en vraag hen of ze samen met mij in gesprek willen met de producent, om aan te geven dat we het anders willen. Ik erger me al lang aan al die verpakkingen, dat ik moet kopen en eten wat de winkel aanbiedt.

Ik ben geen donkergroene: ik heb me niet overal in verdiept, maar hoe het tegenwoordig met voeding gaat, dat gaat echt over mijn grenzen. Je moet voedingsdeskundige zijn om te weten wat je eet. Dat vind ik te ver gaan. Vroeger was ik 40 kilo zwaarder, gewoon door onoplettendheid en onwetendheid. Ik hou van lekker eten en dat doe ik nog steeds. Ik eet anders, puur. Lekker, bewust, gezond en duurzaam gaat heel goed samen en dat willen we delen met onze klanten. We wilden niet een biologische winkel beginnen waarvan er al zo veel zijn, we wilden iets unieks: een extra stap richting duurzaam. Zowel in Antwerpen als in Berlijn is een verpakkingsvrij winkeltje. Deze zijn klein en echt donkergroen. Wij wilden een grotere en hippe winkel."

Dorothea: "Ik wil ook anders ondernemen. Ik wil samenwerken en zoeken naar een gemene deler om van daaruit te groeien, met elkaar. Mensen zitten vaak vol oordelen. Geef die ander eens de ruimte, daar groei je zelf van. Ik heb een netwerk van mensen die iets voor elkaar willen doen. Dat heb ik in jaren opgebouwd. Zonder deze mensen had ik deze winkel niet kunnen beginnen. Ik zit in drie besturen: VNO-NCW, regiораad Kamer van Koophandel en de jonge ondernemersprijs. Daar is macht, geld en status heel belangrijk. Ik mopper niet, maar laat daar een ander geluid horen. Ik ben ervan overtuigd dat jonge mensen andere keuzes gaan maken."

### Het verhaal vertellen

Een grote poster aan de muur laat zien waar de vaste groenten- en fruittelers gevestigd



*Tonny Straatman en Dorothea Piek  
kopen producten het liefst regionaal in*

zijn. Het zijn 65 biologische en biologisch-dynamische boerenbedrijven verbonden aan het merk Puur Noord Nederland. Van verschillende bedrijven en producten ligt informatie ter inzage. Dorothea en Tonny hebben veel kennis van hun producten. Dorothea: "Mensen vragen ons en wij vertellen graag. En we spreken ook mensen aan. Als ik iemand zie twijfelen dan stap ik er op af om te vragen of ik kan helpen. En als ik een antwoord niet weet, dan zoek ik het uit."

Ik ben benieuwd wat de producent van deze verpakkingsvrije verkoop vindt. Neem bijvoorbeeld de op molensteen gemalen tarwemeel van De Nieuwe Band. Als je die elders in een verpakking koopt, kun je lezen op welke temperatuur het graan gemalen is,

dat ook de kiem meegemalen is, wat daar de voor- en nadelen van zijn en dat de molen voor een deel werkt op elektriciteit verkregen door eigen windmolens. Hoeveel betekenis heeft het dat mensen zo'n verhaal ook rustig thuis kunnen lezen? Dat vraag ik aan Ria van Engen van De Nieuwe Band. "Ik vind een verpakkingsvrije winkel een goed initiatief", antwoordt ze, "vooral vanwege de bewustwording en dat mensen die hoeveelheid kunnen afvullen die bij hun past. Het is mooi wanneer de winkelier de tijd kan maken om de verhalen achter onze producten te vertellen. Dat betekent dat wij veel belang hechten aan de relatie met de winkelier zodat deze bereid is onze informatie te vertellen, ergens op te hangen of neer te leggen. Daarnaast moeten wij ons verhaal zelf vertellen. En dat doen we onder andere via onze website, digitale consumentenbrieven en Facebook. In september komt er ook een verpakkingsvrije winkel in Amersfoort. Zij hebben gerecyclede silo's speciaal voor hun winkel laten maken. Ik ben heel benieuwd."

Als klant ben ik blij met een winkelier die zich verbindt met mijn vragen. Ik ervaar het contact tussen winkelier en klant als een kroon op het werk van de boer. De Remeker kaasboeren verkopen hun kaas alleen aan winkels waar de winkelmedewerkers een rondleiding op hun boerderij hebben gehad, zodat zij hun verhaal kunnen vertellen. Dit staat garant voor een goede verbinding tussen leverancier, winkelier en klant.

### Katoenen broodzak

Een jongeman met een mand vol losse groenten en fruit rekent af en stopt alles zo los in

zijn rugzak. Dit beeld doet mij denken aan een ervaring jaren geleden op de markt in Azië. Ik wees de noten aan die ik wilde kopen en de vrouw achter de kraam maakte met haar handen een vragend gebaar. Ik wees nog een keer aan wat ik wilde hebben en nog een keer. We keken elkaar zwijgend aan en uiteindelijk begreep ik dat ze iets nodig had om mijn gewenste product in te doen. Ik pakte uit mijn trekkersrugzak een handdoek. Met een glimlach verpakte de marktvrouw mijn noten. Sinds deze ervaring ben ik mij meer verpakkingsbewust. Zo doe ik de groenten en fruit die niet los meegaan, met meerdere samen in één zak, wat bij de kassa regelmatig voor problemen zorgt omdat de stickers te dicht bij elkaar zitten en daardoor moeilijk te scannen zijn, of te ver uit elkaar en niet gezien worden.

Deze winkel vraagt de klant wakker te zijn, om voorbereid te zijn op het boodschappen doen. Je zou kunnen zeggen dat hun ikkracht wordt aangesproken. De klant wordt niet alleen uitgenodigd om verbonden te zijn met de producten die hij of zij koopt, maar ook met het boodschappen doen zelf. Hierdoor kunnen de producten met waardevolle voedingskwaliteiten met aandacht ontvangen worden.

Wanneer ik zelf brood bak, bewaar ik deze in een theedoek. Ik heb nooit mijn gekochte brood in een theedoek van de winkel naar huis vervoerd. Waarom niet? Ik heb er wel eens aan gedacht. Durf ik het niet? Ik realiseer mij dat ik mij vaak een lastige klant voel. Vandaag koop ik opgewekt een katoenen broodzak en verheug me erop deze mee te nemen naar de bakker. ☺

# Dynamisch Perspectief

Boekbespreking

## Godin aan zee

*Roman van een vruchtbare liefde*  
Hans Moltzer  
Uitgeverij Elikser  
214 pag. € 16,50

*Tekst: Wim Goris*

'Ik voel het, Max, het zit in de lucht. Ik voel aan alles dat de mens langzaam maar zeker volwassen begint te worden, begint te begrijpen dat hij nooit sterker zal worden dan de natuur omdat hij een onderdeel is van die natuur. Ik wil dat gevoel water geven, Max. Samen met jou. Hier op ons Demeter-eiland! Hij legde zijn handen op de mijne en zei: 'Ik zal je bron zijn!'

Op 7 maart presenteerde schrijver Hans Moltzer zijn debuutroman in de Novalishoeve op Texel. Hans Moltzer laat Persephone, dochter van Demeter en gedwongen echtgenote van Hades, ontsnappen uit de onderwereld. Bloedeloze en seksueel gefrustreerde Hades vergiftigt Persephone (en ons allemaal natuurlijk!) met drankjes gemaakt van rietsuiker en alcohol waar-



door zij maandenlang in coma raakt. Met Hermes, Persephone's halfbroer, een handige jongen, reist zij door de tijd en in verschillende rollen tot zij Max ontmoet, die niet toevallig BD-boer is op Texel. Daar neemt zij haar eigen naam weer aan.

Het is geen roman in de zin van karakterontwikkeling, het bestaat uit veel korte hoofdstukjes en veel conversatie. Als combinatie van een stukje Griekse mythologie met onze steeds veranderende natuur. Met een stevige *advertorial* voor Demeter en een bedekte waarschuwing tegen de geïndustrialiseerde vijanden van Moeder Natuur. Geschikt om ontspannen te lezen in een strandstoel op Texel of Santorini. Of in de kantine van de

## Broederhaantjes te koop

De biodynamische pluimveehouders zijn dit voorjaar met een pilot gestart waarin ze duizend broertjes van hun legkippen opfokken tot braadhaantjes. Hiermee willen ze het lot van de haantjes transformeren van afvalproduct (eendagskuiken) tot volwaardige voeding voor mensen (braadhaantje). Met de proef onderzoeken de ondernemers of er afzetmarkt is voor

Atletiekvereniging Hermes in Utrecht (1953-2004). Moltzer heeft voor Hermes en Persephone interessante metamorfosen opgezocht. Misschien ga je je afvragen of je lieve vriend of vriendin in de stoel naast je toch misschien een stukje Hermes of Persephone in zich heeft. 'Wat je om je heen ziet, dat is het paradijs. Je staat er middenin', zegt moeder Demeter.



GROEN  
GILDE  
BROEDER  
HAANTJE

het relatief dure vlees en worden consumenten gevraagd een stukje ontwikkelingskosten mee te betalen.

In Nederland zijn er 30.000 biodynamische legkippen. Dankzij

## Oerakker op Roggebotstaete

Op Ecologische Landgoed Roggebotstaete in de Flevopolder, tussen Dronten en Kampen, gebeurt van alles. Het is een prachtige plek waar natuurbeleving, inspiratie en creatie centraal staan. Er lopen Drentse Heideschappen en Mangalitsavarkens, er staat een prachtige

een ruime stal en riante buitenuitloop hebben ze een goed leven. Helaas is dit maar de helft van het verhaal. Op 50 kippen is er 1 haan nodig om de rust in het kippenhok te bewaken. Omdat een legkippenras minder vlees op de botten heeft, ziet de vleessector geen brood in de overige 98% van de haantjes. De meeste broertjes van de legkippen worden als eendagskuikens gedood, voor de productie van biodynamische eieren duizenden haantjes per jaar. Demeter-pluimveehouders werken achter de schermen al zeven jaar aan de oplossing: een dubbeldoelkip die geschikt is voor zowel eieren als vlees. De perfecte dubbeldoelkip is er nog niet, maar de pluimveehouders

willen niet langer wachten. Dit voorjaar zijn ze gestart met een proef: 1.000 broertjes van hun legkippen worden onder de naam *Groengilde Broederhaantje* opgefokt tot braadhaantjes. Voor de eerste lichte broederhaantjes worden 1.000 kopers gezocht. De primeurhaantjes kosten 25 euro. Naast de aankoop van een braadhaantje is de prijs ook een klein stukje *crowdfunding* waarmee de ontwikkeling van een duurzame landbouw door zowel de boer als de consument gedragen wordt. Het streven is om binnen een jaar tot een lagere prijs per braadhaantje te komen.

Meer info: [groengildebroederhaantje.nl](http://groengildebroederhaantje.nl)

## Themadag vegetarisch compostpreparaat maken

Guurtje Kieft heeft haar cursuswerk voor De Zonnetuin overgedragen aan Carmencita de Ruiter. Carmencita verzorgt de jaarlijkse themadagen 'vegetarisch compostpreparaat maken' in Haarlem. Hier komt aan de orde hoe gebruik van een preparaat de werking van compost verbetert. Carmencita: 'Door dit preparaat op het juiste moment in te brengen, wordt het proces in je composthoop verder geleid door de engelenhiërarchieën uit de planetensferen. Dat is ook de taak van ons mensen in het nieuwe millennium: bemiddelbaar worden tussen de elementwezens, de natuurwezens en de engelen. In deze tijd, waarin wij werken aan onze individuele bewustzijnsontwikkeling,

kunnen de dieren de bemiddelende taak, die ze ooit hadden vanuit hun groepsbewustzijn, niet meer op zich nemen. Het is nu aan ons mensen om vanuit onze vrije wil, zelf een stap te zetten richting de Geestelijke Werelden.'

Deelnemers gaan op de themadag zelf het 'vegetarisch compostpreparaat' maken. De benodigde ingrediënten zijn al op de juiste momenten verzameld en gedroogd. Datum: 24 oktober en 8 november. Tijd: 10-16 uur. Prijs: €50,- inclusief de preparatenplanten, koffie, thee en soep. Brood desgewenst zelf meenemen. Info: Stichting de Zonnetuin, Haarlem, Carmencita de Ruiter 023-5277953. Meer info: [dezonnetuin.org](http://dezonnetuin.org).

## Geld en bewustzijn

Van vóór Christus tot na *crowdfunding*. In een lezingencyclus van vijf avonden vertelt Jac Hielema over 5000 jaar geschiedenis van het geld, van het tempelgoud in het oude Soemerië tot en met het ontstaan en de werking van het

huidige kredietgeld. Hij legt een relatie met de bewustzijnsontwikkeling van de mens. "Om de wereldwijde financiële crisis te overwinnen, is een nieuwe bewustzijnsstap nodig", aldus Jac.

(*vervolg op pag. 32*)



bijental en binnenkort worden er Brandrode runderen verwacht. Dit jaar hebben studenten van de Wageningen Univer-

siteit een plan ontwikkeld voor een cultuurhistorische oerakker met vergeten groenten. Dit stuk land wordt wekelijks bewerkt met behulp van vrijwilligers. Elke dinsdag tussen 9.30 en 16 uur gaan ze onder begeleiding samen aan de slag. Wil je meewerken? Dan word je van harte uitgenodigd contact te zoeken met Eric Rutten: 06-22515297. Meer info: [www.roggebots-taete.nl](http://www.roggebots-taete.nl).

P

*(vervolg van pag. 31)*

Welke? En welke vormen van geld kunnen dan ontstaan?

Een informatieavond over de cyclus is op *donderdag 1 oktober*, 20-22 uur, gratis toegankelijk (plaats wordt nog bekend gemaakt). De reeks zelf is op 15 en 29 oktober, 12 en 26 november en 10 december. Kosten: € 90 voor de hele serie (studenten € 60). U kunt zich nu al aanmelden: [wageningen@lazuur.com](mailto:wageningen@lazuur.com), maar ook op de infoavond op 1 oktober.



## Opleiding stadslandbouw in Amsterdam

Warmonderhof start half september in Amsterdam met een mbo-opleiding Stadslandbouw. Op het erf van Fruittuin van West, het bedrijf van Wil en Lisan Sturkenboom aan de rand van de hoofdstad, is een klaslokaal verzezen. Deze stadslandbouw-fruittuin is een perfecte locatie om theorie en praktijk te combineren.

In de maatschappij is momenteel een ontwikkeling waar te nemen naar duurzamer, verantwoord eten en naar het zelf verbouwen van voedsel. Moestuinenverenigingen worden overstelp met aanvragen en gemeenten krijgen

steeds vaker de vraag of braakliggende stukken grond tijdelijk of permanent in gebruik mogen worden genomen door tuinders en buurtbewoners, om er hun eigen voedsel te telen. Zo gaan sociale cohesie en het zelf verbouwen van voedsel steeds vaker hand in hand.

Warmonderhof speelt daarop in door in haar tweejarige deeltijdopleiding BD-landbouw het keuzedeel Stadslandbouw aan te bieden, dat zich specifiek richt op het telen in of nabij de stad. Naast de opleiding in Amsterdam wordt dezelfde opleiding ook in Dronten aangeboden, op

de hoofdlocatie van de school.

De opleiding in Amsterdam wordt gegeven op dinsdagen van 10 tot 20 uur en start 15 september. Daarnaast dienen studenten twee dagen per week stage te lopen bij een (stads-)landbouwbedrijf.

Naast Stadslandbouw biedt Warmonderhof de biologisch dynamische deeltijdopleidingen Zorglandbouw en Verdieping Plant/Vee aan. De belangstelling voor deze opleidingen is de laatste jaren enorm gegroeid: het aantal leerlingen is verdriedubbel. Meer info: [warmonderhof.nl](http://warmonderhof.nl)

4 september

### Kraaybeekerhof opleidingen

Infomiddag 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, [warmonderhof.nl](http://warmonderhof.nl)

26 september

### Excursie bedrijfs-individualiteit

Bij Tom Troonbeeckx in Leuven (B), [bdvereniging.nl](http://bdvereniging.nl)

26 september

### Koken met kinderen en ouders

We kijken naar evenwicht in de maaltijd. Een plant heeft wortels, blad, bloemen, vruchten en zaden. Herkennen de kinderen deze planten-



delen aan de groenten waarmee we koken? Kunnen we alle smaken proeven? Wat proeven we eerst en waar op de tong ervaren we dat? Elk kind (6 tot 12 jaar) kookt met een ouder of begeleider. We maken zelf kaas en koken met cacao zoals de indianen. Van 14 tot 18 uur in Heerhugowaard. Meer info: Ilse Beurskens - van den Bosch, 072-5644752 of [contact@voedsaam.nl](mailto:contact@voedsaam.nl)

### **Vanaf 26 september Jaarcursus de Mens en zijn Natuur**

In Zutphen met Jan Weijzenfeld en Bart Keer, zie DP2015-3 en [keerpunt-producties.nl](http://keerpunt-producties.nl)

### **27 september Feest bij De Kromme Lepel**

Feest op het tuinbouwbedrijf van Peet en Elza de Krom. De opbrengst is voor het goede doel: vrije grond. Zie [bdgrond-beheer.nl](http://bdgrond-beheer.nl)

### **30 september Microkosmos- Macrokosmos**

Congres van Stichting Demeter en BD-Vereniging over biodynamische landbouw tussen hemel en aarde, zie pag 9

### **Vanaf 1 oktober Geld en bewustzijn**

Lezingenreeks door Jac Hielema ism Lazuur Food Community Wageningen, zie pag 31

### **9, 10, 11 oktober Experimentele gastronomie**

Exclusief diner bij het Lloyd Hotel in Amsterdam, bereid door tweesterrenchef Edwin Vinke. Het diner is volledig plantaardig en alle ingrediënten komen van Nederlandse bio(dynamische) bedrijven. Met onvergetelijk bestek en servies, speciaal voor deze diners ontworpen door verschillende kunstenaars, zie [steinbeisser.org](http://steinbeisser.org)

### **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 neerzetten, zie [bio1000.nl](http://bio1000.nl)

### **17 oktober Nationaal Bodem- feest België**

Kom mee stappen, fietsen en feesten met *Terre-en-vue* en *De Landgenoten* langs hun projecten, met aansluitend feest in De Paddenbroek in Gooik. Zie [delandgenoten.be](http://delandgenoten.be)

### **Vanaf 24 oktober Ontwerpcursus Permacultuur**

Jaarcursus in NME-centrum Ulebelt in Deventer met Fransjan de Waard. Zie [ulebelt.nl](http://ulebelt.nl)

### **24 okt en 8 nov Themadag vegeta- risch compostpre- paraat**

Leer je eigen compostpreparaat maken door met al je aandacht plan-

tenmateriaal te verwrijven in een vijzel, om het in verbinding te brengen met de Geestelijke Krachten uit de planetensferen. Van 10 tot 16 uur in Haarlem. Kosten: € 50 incl. ingrediënten. Info: Stichting de Zonnetuin, Carmencita de Ruiters 023-5277953, zie [dezonnetuin.org](http://dezonnetuin.org)

### **31 oktober Kookworkshop Gezond zoet**

We kijken naar verschillende zoetmiddelen die we in de loop van de geschiedenis hebben genuttigd, in relatie tot ons veranderende denken. Wat gebeurt er met volwaardige koolhydraten wanneer je deze rafineert tot witte suiker of bloem? Wat gebeurt er in de spijsvertering? Welke zoetmiddelen zijn volwaardig? Hoe maak je lekkere zoete gerechten met volwaardige ingrediënten? Van 13 tot 19 uur in Heerhugowaard. Meer info: Ilse Beurskens - van den Bosch, 072-5644752 of [contact@voedsaam.nl](mailto:contact@voedsaam.nl)

### **13 en 27 november Voeding en Antroposofie**

Een oriëntatie-cursus bestemd voor diëtisten en 4e-jaars diëtietiek studenten, waarin aandacht voor Voeding, Mensbeeld, Landbouw en Onderzoek. M.m.v. antroposofische- en natuurdiëtisten; Michiel Rietveld en Machteld Huber, zie [antroposofischediëtisten.nl](http://antroposofischediëtisten.nl)

### **Vanaf 14 november Oriëntatiecursus BD landbouw**

Kennismaking met BD-landbouw op zes zaterdagmiddagen bij Kraaybeekerhof in Driebergen, zie [kraaybeekerhof.nl](http://kraaybeekerhof.nl)

### **Vanaf 19 november Landbouwcursus**

Michiel Rietveld zal de Landbouwcursus, gegeven door Rudolf Steiner, interactief met deelnemers doornemen op acht donderdagavonden. Een intensieve studie naar de achtergronden van biodynamisch, zie [kraaybeekerhof.nl](http://kraaybeekerhof.nl)



## Van Basislid naar Beroepslid

Een mevrouw belde met het bureau: "Ik ben nog maar net bezig met mijn bedrijf. Kan ik dan al beroepslid worden?"

Soms is er schroom. Maar het mooie van de biologisch-dynamische landbouw is dat iedereen van iedereen kan leren. Het beroepslidmaatschap is er voor oude en jonge mensen, pas begonnen, of al jarenlang actief. Ook voor mensen uit de handel, of de verwerking van producten staat het beroepslidmaatschap open.

Beroepsleden weten zich vanuit hun vak verbonden met alle anderen die met, in of aan de biologisch-dynamische landbouw werken. Al 300 begonnen zijn beroepslid van de BD-Vereniging. Zij staan in uitwisseling met vakgenoten in de ruimste zin van het woord.

Voel jij je in je werk verbonden met de biologisch-dynamische landbouw? Maak dan de overstap naar het beroepslidmaatschap.

Direct doen!!

Zet je lidmaatschap om op [bdvereniging.nl](http://bdvereniging.nl) of bel met Luc Ambagts: 0850 609044

### DYNAMISCH PERSPECTIEF 2015 – AUGUSTUS – nr 4

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: 0850 609044

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

**Sluitingsdatum** kopij 2 september, agendaberichten 21 september. DP2015-5 verschijnt 12 oktober. 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** Excursie Odin Graancirkel bij Maatschap Dames en Heren Vos. Foto: Estafette Odin

**Vormgeving** Fingerprint, Witzenhausen DE, Gerda Peters.

**Druk** ZuidamUithof.

**Wisentweg 12**  
8251 PC Dronten  
telefoon 0850 609044  
[info@bdvereniging.nl](mailto:info@bdvereniging.nl)  
[www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl)

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

**Bestuur** Piet van IJendoorn (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.](http://www.)

[degroenenhof.nl](http://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](mailto: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](http://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.

# kleur

B D J U W E L E N

*Tekst en foto's: Gineke de Graaf, tuinder op De Groenen Hof*

Dit jaar telen we voor het eerst pastinaakzaad. Meermaals per dag als ik over het brede pad in de tuinderij loop, of als ik bezig ben met oogsten of schoffelen, valt mijn oog op het pastinaakveld in de uiterste hoek van ons land. Eind april, begin mei begonnen de planten te schieten en verderop in mei veranderde de kleur van het veld geleidelijk van groen in een teer, steeds stralender wordend geel. Adembenevend mooi, steeds weer werd mijn blik ernaartoe getrokken.

In de loop van de weken waarin ik nu dagelijks het pastinakengeel op mij in laat werken, merk ik dat er in mijn innerlijk iets meebeweegt met die kleur: het ijle, etherische geel roept een zich geleidelijk opendend gebaar naar boven op, steeds sterker wordend naarmate het geel krachtiger en dieper wordt. In de tweede week van juni was het stralende, naar boven reikende karakter van het geel op zijn sterkst. Daarna verdiepte het geel zich en nu – half juni – verandert het geel naar oker. Er komt meer groen in, meer volheid, aardsheid. Het gebaar dat het in mij oproept is een insluiten, omsluiten, mee naar binnen nemen.

Ineens heb ik een associatie met het gebaar wat Maria maakt in het Kerstspel bij de geboorte van Jezus: ze opent haar armen naar boven, de engel brengt een ster naar beneden en Maria sluit die in haar armen. Wanneer ik dit beeld vergelijk met wat er gebeurt in het pastinaakveld, vraag ik me af wat er dan in het veld van boven naar beneden komt, als parallel van de engel met de ster. En ineens weet ik het: het zijn de bijen die iets komen brengen uit de zonnesefer. Ik voel me alsof ik getuige ben van een openbaar geheim ... 🐝

# zuiver @zuivel



Met Zuiver Zuivel Demeter  
ga je een stap verder:

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



[www.zuiverzuivel.bio](http://www.zuiverzuivel.bio)

demeter

Stadynamisch