

Dynamisch Perspectief

Ledenblad van de Vereniging voor
Biologisch-Dynamische Landbouw Et Voeding

Appelstroop met uitstraling

Speeddaten op de
winterconferentie

Ware prijs van
landbouwproducten

Pionieren met lupine

Dynamisch Perspectief

redactioneel

Verbindingen

'De stroop is geweldig. Als ik een keer in de buurt ben, kom ik langs,' schreef een man uit Finland op een kaart aan familie Vandewall. Een paar jaar later stond de Fin werkelijk voor de deur van de stroopstokerij in Zuid-Limburg.

'Ik geef het op met de lupine. Het is te nat. Ik kan niet op tegen de melde!' Dit bericht belde boer André door aan Jacqueline, die volledig plantaardig eet en aan André had gevraagd witte lupine te telen. 'Wij komen de lupine redden', antwoordde Jacqueline. Met succes. De oogst werd feestelijk binnengehaald in aanwezigheid van tv-kok Alain Caron die met de lupine ter plekke een mooi gerecht kookte.

Wat een mooie verbindingen kunnen er via mooi voedsel ontstaan!

Verbindingen ontstonden ook tijdens de winterconferentie: mensen die elkaar nog niet kenden, hadden 'een klik' en gaan serieus onderzoeken of ze kunnen samenwerken op een bedrijf of met de zoektocht naar grond.

Verbinding is precies wat Hannelore raakt. Hoe haar 'Ideale Bedrijf' eruit ziet, weet ze nog niet. Zeker is wel dat boer en consument elkaar daar zullen ontmoeten.

Ellen Winkel, hoofdredacteur,
ellen@schrijfwinkel.nl



- 03 Dynamisch Portret: Puurvandewall
- 08 Winterconferentie en LANDmarkt: ruimte voor nieuwe boeren
- 10 Uit de vereniging
- 12 Het ideale boerenbedrijf van... Hannelore van Nuij
- 14 Michiel Rietveld neemt afscheid van Kraaybeckerhof
- 18 Preparaten
- 20 Ware prijs van landbouwproducten
- 22 Pareltes uit Dornach
- 24 Dynamische keuken: Pionieren met lupine
- 28 Perspectief
- 33 Agenda
- 34 Colofon en Leden-service
- 35 BD juwelen

Speeddaten!

- 8 Dromen delen op de winterconferentie

Gangbaar = onbetaalbaar

- 20 Ware prijs van landbouwproducten

Pionieren met lupine

- 24 Lekker! Ook voor de bodem



Fruitteelt en stroopstokerij Puurvandewall

Appelstroop met uitstraling

De stroop moet op de juiste manier 'aan de lepel hangen'. Om geschikt te zijn voor veredeling moet een boom 'reiken naar de toekomst'. En met snoeien kom je niet alleen de boom tegen, maar vooral ook jezelf. Het veelzijdige familiebedrijf, door Mart en Maria Vandewall opgestart in 1975, schuift geleidelijk door naar hun zoon Magiel.

Tekst: Ellen Winkel / Foto's: Puurvandewall

Twee enorme koperen ketels staan te dampen op het vuur. De zoetzure geur van warme appelstroop vult de ruimte. De stokerij ligt achter het huis van de familie Vandewall, een traditioneel vakwerkhuis aan de smalle Dorpsstraat van Eckelrade in het Zuid-Limburgse heuvellandschap, net onder Maastricht. "Het principe van stroop stoken is eigenlijk heel eenvoudig", vertelt vader Mart (72), terwijl zoon Magiel (41) de potjes klaarzet en er etiketten op plakt. "We koken een mengsel van appels en peren gedurende een paar uur in de ketel. De

volgende ochtend gaat die fruitmassa de pers in, met filterdoeken tussen de lagen fruit. Vervolgens dampen we het sap in." Zo levert een volle ketel met 900 kilo fruit ongeveer 140 kilo stroop op. Maar hoe snel damp je het in? En hoe heet stook je de ketel op? In welke mate laat je de stroop karamelliseren? Daarin toont zich de hand van de meester. "De smaak van de stroop hangt natuurlijk ook af van de soorten appels en peren", legt Mart uit. "In principe geldt: hoe meer variatie, hoe beter de smaak. Het componeren van een recept met de voorhanden zijnde rassen, daar starten we mee." Het sap dat nu staat te dampen is afkomstig van vier soorten peren en zeven soorten appels. "Er zit relatief veel conference peer in van Boomgaard Ter Linde. Veel van één soort kan tot een vlakke smaak leiden. Daarom past de Topaz hier zo goed bij, een appel die van zichzelf een heel veelzijdig en stevig aroma heeft."

Mart weet precies bij wie hij moet zijn voor welke rassen. "Met een aantal fruittelers werken we al tientallen jaren samen. Duurzame relaties vinden wij belangrijk. Die samenwerking is zó warm. En praktisch." Prisma, de vereniging van biologische fruittelers, is in 1984 mede door Mart opgericht.

Uitstraling

Mart en Maria hebben de sociale academie gedaan en werkten begin jaren 70 als welzijnswerkers. De milieuproblematiek hield hen bezig. "Filosoferen is leuk, maar wij wilden in de praktijk laten zien dat het anders kon. En dan niet in een hutje op de hei. We wilden een biologisch groentebedrijf met uitstraling naar de omgeving; een economisch gezond bedrijf."

Zo gingen ze in 1975 van start. De vader van Maria – ze kwam van een kleine gemengde boerderij – was voor hen een waardevolle leermeester. En Mart had de groene vingers van zijn moeder geërfd. "Mijn moeder had een moestuin, waar heel veel groente uitkwam voor ons gezin met 13 kinderen."

Drie jaar later kregen ze de kans er een monumentale hoogstamboomgaard bij te kopen. "Wat nu crowdfunding heet, deden wij toen al: we vroegen onze klanten om een risicodragende lening." In de loop der jaren kwam daar nog een perceel moderne teelt (laagstamfruit) bij. In 1983 startten ze met de ambachtelijke stroopstokerij. Terwijl Mart vol vuur vertelt, haalt Magiel een grote lepel door de





Foto: Indra Moenen/Contrastique

ketel en laat de stroop eraf lopen. "We kijken hoe de stroop aan de lepel hangt en hoe hij wappert als een vlag in de wind", legt Mart uit, aandachtig kijkend. "Deze hangt wat aan de stijve kant, omdat de omgeving vandaag heel koud is. Bij warmer weer 'wappert' hij anders." Magiel legt ook wat stroop op een koud schoteltje om te kijken hoe bol hij blijft staan. Dan besluit hij zonder woorden dat het juiste moment daar is en schept de stroop uit de ketel. Advies van pa is allang niet meer nodig.

Opa- en oma-bomen

De hoogstamboomgaard, die in 1905 is aangeplant, ligt wat verderop. Mart vertelt over de monumentale bomen die er staan. Van de eerste aanplant is nog 30% aanwezig. "Sommige van die oudjes – vooral de goudrenetten – dragen nog 500 tot 600 kilo per jaar." Vijftien jaar geleden zijn ze gestart om de boomgaard te vernieuwen. Als takken zonder dracht afbreken, worden de bomen gerooid. Van vermaarde pomologen kregen ze aanvankelijk het advies om dan gelijk alle bomen te rooien. Anders zou de nieuwe aanplant allerlei ziektes oppikken van de oude bomen.

Maar dat ging er bij Mart niet in. "De oudjes hebben juist veel te bieden: het zijn windvangers, ze bieden een goed microklimaat en ze dragen met een rijke variatie aan insecten en vogels bij aan een divers ecosysteem. De grote hoeveelheden blad die de grote bomen laten vallen zijn goed voor de bodem. En dan is er nog een ander aspect dat heel wezenlijk is: die oude bomen zijn echt opa's en oma's voor de jonkies. Op fijnstoffelijk vlak kun je dat ervaren. Ze zijn trots op die kleine bomen. En die kleine hebben de grote echt nodig. Het is een fantastisch geheel." Nadat de pomologen hadden gezien hoe vitaal de nieuwe aanplant erbij stond, hebben ze hun advies aangepast. De goed dragende bomen laten staan, luidt het nu.

"Wij hebben een medewerker die ons helpt met snoeien. Als hij in de boomgaard aankomt, wil ik niet dat hij direct gaat snoeien. Eerst moet hij door de boomgaard wandelen. Even rustig kijken en opsnuiven. De bomen begroeten. Hij moest eraan wennen om betaald te worden voor een uur wandelen. Maar ik vind dat een essentieel deel van het werk."

Met één van de bomen had Mart aanvankelijk een moeilijke relatie. "Ik kreeg hem niet goed gesnoeid. Daarom noemde ik hem een autist.



Maar op een gegeven moment wist ik: het ligt aan mijzelf. Het was een Boskoop die normaal paraplu-achtig naar buiten groeit, maar deze boom groeide meer naar binnen. Ik moest hem geen autist noemen, realiseerde ik me, maar ik moest beter kijken. Deze boom wilde zijn takken meer bij zijn stam houden. 'O, zó groei jij', wist ik nu. Sindsdien kan ik hem in een rustige gemoedstoestand snoeien. De boom kan zijn wie hij is."

"Wat ik regelmatig doe: ik sluit mijn ogen, en als ik ze weer open doe, kijk ik alsof ik het voor het eerst zie. Je ziet dan nieuwe, andere dingen. Alles is lossier, opener. Wij moeten samenwerken met de natuur en de helpende hand bieden; niet de natuur overheersen. Leder luisje of schurftplekje laat ons iets zien. Ze zijn er niet voor niets. Als de resistentie in een ras wordt doorbroken, komt ons dat niet goed uit. Maar het is een fantastische, natuurlijke dynamiek. Dat stemt ons tot nederigheid."

Collina

Begin tachtiger jaren gingen Mart en andere biologische fruittelers op zoek naar resistente rassen. De meeste gangbare rassen waren in de biologische teelt moeilijk gezond te houden. De weerbare Amerikaanse rassen Prima en Priscilla leken een goed alternatief. Maar dat viel tegen. Als je ze eetrijp plukte, waren ze lekker. Maar plukte je ze bewaarrijp, dan rijpten ze niet door. Ze waren dus eigenlijk alleen geschikt voor huisverkoop. "Vrijwel alle collega's hebben die bomen weer snel opgeruimd – dat heeft veel geld gekost – maar ik vroeg me af: ze staan hier nu toch, kan ik er niet mee gaan kruisen? Daar had ik natuurlijk de ballen verstand van. We zijn toen met Prisma op bezoek gegaan bij veredelaars en daar pikte ik veel van op."

Het begint met de vraag: welke combinatie zou succesvol kunnen zijn? "Het resultaat van kruisingen is veel minder voorspelbaar dan bijvoorbeeld bij koeien. Grote veredelaars zaaien tienduizend pitten van dezelfde kruising uit, ik hoogstens een paar honderd. Ik kruis niet zomaar een Priscilla met een Elstar. Ik veredel met individuele bomen. Ik concentreer me op bomen die sterker met gezondheid bezig zijn. Sommige bomen hebben een vitaliteit die reikt naar de toekomst. Dat voel ik met mijn linkerarm. Die werkt als een antenne – of je zou het een seismograaf kunnen noemen – waardoor ik soms iets heel zeker weet. Ik werk verder met een boom die vitale nakomelingen wil. Die



boom moet me dat zeggen."

Zijn kruisingswerk had succes: in 2000 werd zijn vroege zomerappel Collina als ras erkend. "Een nieuw ras is een geschenk. Het is van zichzelf. Ik heb eraan meegeholpen, maar het is niet van mij. Ik ben een tegenstander van patentrecht op levende have. Ik heb ook lang gewacht met het aanvragen van kwekersrecht. Uiteindelijk heb ik dat toch gedaan, anders had iemand anders zich die rechten kunnen toe-eigenen."

Uitstraling

Achter de stokerij laat Mart het huisperceel zien met de zaailingen: geordend in rijen staan de boompjes van dezelfde moeder- en vaderboom en dezelfde leeftijd bij elkaar. In de eerste jaren wordt duidelijk of ze gevoelig zijn voor roze luis, meeldauw of schurft. Die vallen dus af. "Takstand is ook belangrijk. Kijk, deze is wat te stijl. En deze heeft wel erg kleine knoppen, zie je?"

Vanaf het vijfde tot zevende jaar kun je dracht verwachten. Zo lang duurt het voor de boom prijsgeeft hoe zijn appels eruit zien, of ze lekker en bewaarbaar zijn en of de steeltjes wel lang genoeg zijn – anders kun je ze niet goed plukken. Soms is een boom niet geschikt als ras, maar wel als ouder om mee verder te kweken. "Het veredelen kan wel drie of vier generaties duren. Het is echt monnikenwerk."

Het voorste gedeelte van het huisperceel is een educatieve groentetuin met zes vakken voor de vruchtwisseling, elk vak omringd door bloemen. "Die bloemen, de oogst en de boerderijwinkel vormen het domein van Maria. Het grootste deel van onze oogst en onze eigen producten verkopen we vanuit de winkel rechtstreeks aan klanten."

Nog even in dat winkeltje kijken. De verschillende soorten stroop staan in potjes, blikken en emmertjes op de schappen, met daarbij ook honing uit eigen boomgaard, huisgemaakte jam en sap van eigen fruit. De groente is deels van eigen teelt, deels van telers uit de buurt en van de groothandel.

"De smaak van de stroop is nooit precies hetzelfde. Klanten waarderen dat. Ze komen echt uit het hele land. Een echtpaar uit Alkmaar komt ieder jaar met de trein, met hun vrij-reizen-kaart. Elk met een emmer stroop in de hand gaan ze weer terug. En jaren geleden stuurde iemand uit Finland een kaart. Hij had de stroop geproefd en schreef in gebrekkig Engels: 'De stroop is geweldig. Als ik een keer in

Puurvandewall

Mart, Maria en Magiel Vandewall
Dorpsstraat 140
6251 ND Eckelrade
www.puurvandewall.nl

Gestart in 1975

0,3 ha	groenteteelt
1,4 ha	monumentale hoogstamboomgaard
0,7 ha	laagstamboomgaard met schurftresistente rassen zoals Topaz, Santana, Collina
1 ha	optie op aankoop; eerst twee jaar groenbemesters

- Veredeling van appelrassen; zomerappel Collina ontwikkeld, enkele nieuwe nummers worden op proeftuinen getest
- Stroopstokerij met een jaarlijkse ambachtelijke verwerking van 50-60 duizend kg fruit; ca 20% eigen fruit
- Boerderijwinkel met eigen groente en fruit, meerdere soorten stroop, jam, sap, aangevuld met producten uit de buurt en van groothandel Udea
- Bezorgdienst in regio Maastricht

de buurt ben, kom ik langs! Een paar jaar later stond hij voor de deur. Laatst kreeg ik een bestelling uit Duitsland. Dat bleek een driesterrenrestaurant te zijn. Dat geeft ons natuurlijk een mooi gevoel van erkenning. Maar het meest blij zijn we met onze vaste klanten. Zij dragen het bedrijf."

"We zijn uit onze jas gegroeid. De winkel is veel te klein en we willen graag een fatsoenlijke ruimte om alle groepen beter te kunnen ontvangen. Nog steeds vinden wij het heel leuk om dingen uit te dragen. Komt er toch nog iets terug van ons oude werk als welzijnswerkers." ☺



Toekomstboeren Winterconferentie & **LAND**markt: ruimte voor nieuwe èn oude boeren

'Hoe zie je jezelf over 5 jaar? Probeer het je maar zo concreet en gedetailleerd mogelijk voor te stellen ... Waar ben je? Wat heb je aan? Ben je alleen of met anderen? En wat ben je aan het doen? Houd je iets vast in je handen?' *Tekst: Mali Boomkens /*

Foto's: Henk Eshuis

Een excentriek geklede Luc Ambagts laat de deelnemers in alle rust even weg mijmeren. "En deel deze droom nu met degene die naast je zit en hou 'm de rest van de dag goed vast in je achterhoofd."

Bij de Winterconferentie van de BD-Vereniging in Dronten op 27 februari – en tegelijkertijd Landmarkt van Vereniging Toekomstboeren – staat het thema 'Land; ruimte voor nieuwe boeren' centraal. Wat als een rode draad door de dag heen loopt, is ruimte voor ontmoeting tussen de energieke, nieuwe

garde en de hoopvolle, oude garde van 'toekomstboeren'. In die ontmoeting oefenen we met het omschrijven van onze toekomstdroom. Ook leren we zo helder mogelijk een vraag of aanbod te verwoorden aan een ander. Deze oefeningen doen wonderen. Zo wil Annelies 'de dakboerin' van het dak af. Tijdens de werkgroep 'Wat zit er achter mijn wens' vroeg ze de groep: "Hoe vat ik de moed om met mijn gezin uit de stad naar het financieel onveilige noorden van Nederland te vertrekken?". Isabel Duiniveld van de

Eemstuin in Uithuizermeeden had zich bij de vraag 'waar sta je over 5 jaar' voorgesteld dat het fijn zou zijn als dan een opvolger mee zou draaien. Maar, "het kan misschien nu al?!", uit ze blij verrast, als zij en Annelies op het podium geroepen zijn om hun succesvolle match met ons allen te delen. Met een gezonde dosis luchtigheid en flexibiliteit zetten deze dames in hun ontmoeting van een luttele 30 seconden al een grote, eerste stap naar een onmogelijk geachte droom die ze samen misschien wél durven waar te maken. Dit mag gevierd worden! (Er staat al een feest gepland! Zie kader p 11)

Zo heeft de dag veel onverwachte nieuwe verbindingen opgeleverd! Tijdens het speed-daten waren er serieuze matches tussen mensen die elkaar voorheen nog niet kenden. De opdracht voor de nieuwe generatie is duidelijk: ruimte opeisen om de boel op te schudden. Aan gevestigde boeren wordt gevraagd hen daarbij te ondersteunen. Met land, met een hoekje van een schuur, maar vooral ook met goede moed.



Geef de nieuwe garde toekomstboeren de ruimte om fouten te mogen maken, brengt Jan Diek van Mansvelt in, en laat ze ook weer oprabbelen. "Want mislukkingen zijn prachtig!" Hij vergelijkt een mislukking met

bladval van de bomen. Al die dode blaadjes worden door enthousiaste wormen – buiten ons gezichtsveld – tot compost verwerkt, die dan weer een voedingsbodem zal vormen voor nieuw leven. "Dus hoe spannend het ook aanvoelt om je onervaren Warmonderhof-stagiaire te zien klungelen, heb vertrouwen en geef 'm die ruimte!"

Hillie Bunschoek van het BD-bedrijf de Zonnehorst bereidt zich alvast voor op het moment dat ze te oud zal zijn om het bedrijf samen met haar man te runnen: plaatsmaken voor een nieuwe doorstart en verhuizen zodat ze zich niet teveel met het bedrijf zal bemoeien. Maar wacht eens even ... "Waarom zouden we eigenlijk weg moeten gaan? Ik besefte dat ik dat eigenlijk helemaal niet wil. En dat dat gewoon ook niet hoeft!", vertelt Hillie in opgeluchte stemming in de werkgroep over keuzes maken. Eerder op de dag opperde al iemand in de zaal dat het om wederzijds ruimte bieden zou moeten gaan; ruimte voor nieuwe boeren, maar ook voor oude boeren. 'Opa boer' en 'oma boerin'



hebben een rijkdom aan kennis te delen en lenen zich daarnaast ook makkelijk als oppas voor je kinderen. Wat wil je nog meer?! ☺

Kijk ook op toekomstboeren.nl

Vlam in de pan

Tekst: Bram Gordijn

"Kom, doe iets, pak gauw een deksel, of een blusdeken, we hebben de vlam in de pan! Zo snel mogelijk doven dus. Maar hoe zou je reageren als iemand tegen je zegt: 'Je moet zorgen dat de vlam in de pan slaat?' Dan knipper je even met je ogen en zegt: 'Is die man niet wijs of zo?'"

Vol passie schetst Jan Diek van Mansvelt op de Winterconferentie dit beeld. "Zorg eerst voor een geschikte pan. Maak een smeug prutje van de juiste samenstelling, dus niet zo'n gortdroge hap. Voer warmte toe en blijf dit volhouden. En wat ook noodzakelijk is: heb er lol in, gein moet er zijn, de luchtigheid. Dan komt er vanzelf een moment dat de vlam in de pan slaat. En doe dan niet de deksel erop! Nee, houd het vuurtje gaande." Toen ik zijn beeld begreep, werd ik enthousiast en dat was precies zijn bedoeling. Het woord 'enthousiast' komt van het Griekse entheos en dat betekent 'van God vervuld'. De Duitsers gebruiken het woord begeistert (van geest doordrongen). Als wij onze dingen met enthousiasme doen, is de goddelijke/geestelijke wereld hierbij betrokken.

In de woorden van Jan Diek: "Het is een kwestie van hoe je in het leven wilt staan. Als je alleen volgens de vertrouwde richtlijnen handelt (zo moet het en zo hoort het), dan is er nauwelijks vlam, hij kan zelfs uitdoven. Creëer dus steeds weer een situatie die ontvankelijk is voor de geest, die zich wil manifesteren, die mét jou wil scheppen. Het maakt niet uit wat je beroep is, als er maar enthousiasme is, dan komt die vlam vanzelf!"

Dynamisch Perspectief Werkmiddag Met **Burgemeester** aan tafel



Tekst: Wim Goris / Foto: Maureen Klijn

Proloog: Als leden van de redactie van Dynamisch Perspectief weten wij natuurlijk wel dat een goed verhaal een kop, een midden en een staart moet hebben. Maar – zo leren wij op de Dynamisch-Perspectief-Werkmiddag op 30 januari met redactie en andere medewerkers – verhalenvertellers maken graag gebruik van vijf fasen voor de opbouw van een verhaal. Sommigen benoemen zes of zeven fasen; ze zijn afkomstig uit de poëtica van Aristoteles (384–322 v.Chr.). Zijn analyse van de tragedie vormt de kern van zijn betoog. Essentie is dat in het midden van het verhaal een crisis ontstaat die uiteindelijk opgelost wordt. Aristoteles gebruikte de fasen voor de dramaturgische opbouw van theatervoorstellingen. Helaas is zijn behandeling van de komedie verloren gegaan.

Expositie: Omstreeks zes uur schuiven wij aan tafel in de ruime kantine van woonvereniging Thedingsweert voor een maaltijd

tussen het middag- en avondprogramma van onze werkdag door.

Motorisch moment: Janneke, de kok, staat naast de tafel en geeft uitvoerig uitleg bij de gerechten. Het ziet er allemaal prachtig uit en het geurt ons tegemoet. Ai, een vleeschotel ...

Climax: De Boef Bourguignon in het hoofdgerecht is afkomstig van de os Burgemeester. Hij heeft zijn hele leven uitsluitend gras gegraasd op de nogal karige weides van woonvereniging Thedingsweert. En hooi gegeten van diezelfde weides. Na de slacht is het vlees ingevroren voor consumptie door de bewoners van Thedingsweert. Aan tafel hoor ik dat Burgemeester extreem lang bij zijn moeder melk is blijven drinken. En dat de slager het vlees heel mooi vond; mooier dan ander vlees dat hij binnenkrijgt.

Afloop: Ik ben niet opgewassen tegen Burgemeester. Vanavond even geen vegetariër.

Eindbeeld: Ik eet de Boef Bourguignon met veel smaak op.

Bestuur en redactie Komen & gaan

Eline van den Muijsenberg heeft zich als bestuurslid van de BD-Vereniging enthousiast ingezet voor BD-Jong: ze organiseerde activiteiten voor jeugdleden, zoals een meewerkdag en een waarneemcursus. Daarbij werkte ze ook samen met de jongeren van de antroposofische vereniging (AViN). Eline heeft afscheid genomen van het bestuur om haar energie weer in nieuwe activiteiten te kunnen steken. Veel dank voor je werk, Eline!

Binnen het bestuur is nu een **vacature** voor een 'jonge BD-er'. Heb je interesse? Je bent vrij om de invulling van dit werkveld zelf te bepalen. Er liggen kansen om nauw samen te werken met de jongeren van de AViN en de Toekomstboeren.

Petra Derkzen versterkt sinds 2016 de redactie van Dynamisch Perspectief. Zij is coördinator certificering van Stichting Demeter en is betrokken bij de aansturing van BD-Beroepsontwikkeling/Collegiale Toetsing. Ook bezoekt ze de bestuursvergaderingen van de BD-Vereniging. Haar deelname aan de redactie betekent smeerolie voor de uitwisseling van informatie en ideeën.

Feest op De Eemstuin

Tuinders Isabel Duiniveld en Idse Boltenkamp vieren op 1 mei samen met de BD-Vereniging, dat De Eemstuin met 21 jaar volwassen is geworden. Op de tuin in Uithuizermeeden verrijst een feesttent met 'hapjes uit de tuin', kraampjes van collega's en lezingen en workshops rond het thema 'Levenskracht op een BD-bedrijf met bedrijfseigen compost'. En natuurlijk rondleidingen om te ontdekken waar 21 jaar biologisch-dynamische tuinbouw je brengt. Zie bdvereniging.nl



Jaardag 2016

Zet alvast in je agenda: 3 juni Jaardag. BD-Vereniging en BD-Grondbeheer nodigen je uit voor een gezellige en inspirerende dag waar beleving van de boerenpraktijk wordt gecombineerd met de jaarvergaderingen. Info volgt op bdvereniging.nl

Begeleidersdag BD-beroepsontwikkeling

Fonkeling

Als boer en BD-beroepsontwikkeling-begeleider liep Antoine de Paepe van De Kollebloem al langer rond met vragen over levenskrachten: wat zijn het, hoe maak je ze concreet en hoe werk je ermee in intervisiegroepen? Tijdens de begeleidersdag van BD-beroepsontwikkeling en Collegiale Toetsing op 14 januari werd zijn vraag één van de oefenvragen. *Tekst: Petra Derkzen*

De fonkeling in zijn ogen valt me het meest op, wanneer Antoine vertelt over het gezamenlijk met de medewerkers prepareren van de composthoop. Door het samen doen ontstond bedding om te praten over levenskrachten. Of eigenlijk geeft 'erover praten' niet goed weer wat er gebeurde, laat Antoine merken. Dus vragen we door. Juist de verzorging rondom het gezamenlijk doen bracht iedereen in een openheid om iets 'te ontvangen' over levenskrachten. Het woord zelf was niet nodig. Eigenlijk überhaupt niet zoveel woorden.

We bevragen Antoine in een klein groepje. Zo oefenen wij als begeleiders de intervisiemethode. Drie keer per jaar treffen we elkaar voor scholing in werkvormen en voor uitwisseling over belangrijke BD-onderwerpen. Bij de intervisie volgen we een vaste methodiek. "Wanneer weet Antoine dat het 'iets overbrengen' van levenskrachten gelukt is?", vragen we. Hij vertelt meer over gelukte en mislukte pogingen. En wat doet dat met

hem? Weer die fonkeling. En tegelijk al zijn vragen, de onmacht woorden te geven aan iets wat zo moeilijk concreet te maken is. De fase van karakteriseren is aangebroken. Wat is de essentie van zijn verhaal? Welk beeld, woord of metafoor komt in ieder van ons dat die essentie kan verbeelden? De beelden die wij uitspreken hebben allemaal iets te maken met wijsheid. Maar er zit geen beeld bij dat Antoine direct raakt. Kan hij met deze oogst de vraag herformuleren? Nee, we voelen, er ontbreekt nog wat. Dan valt mij een nieuwe vraag in, een mogelijke herformulering van zijn vraag. Antoine wil hem wel horen. Deze luidt: 'Hoe kan ik erop vertrouwen dat mijn wijsheid werkzaam is?' Het duurt even voordat de betekenis landt. We zien het inzinken. Antoine wordt stil van dankbaarheid. Deze is raak. Het beeld kantelt en hierdoor ontstaat nieuwe ruimte om met het vraagstuk verder te gaan. We voelen ons allemaal dankbaar voor het gezamenlijke proces. 🐾



Het ideale boerenbedrijf van...

Hannelore van Nuil

BD-Jong nodigt elk nummer een jongere uit voor een persoonlijke beschrijving van zijn of haar ideale bedrijf. Hannelore van Nuil (23 jaar) wil naar een CSA-boerderij in de VS om meer ervaring op te doen. *Tekst: Hannelore van Nuil / Foto is gemaakt op Roxbury Farm*

Ongeveer tweeënehalf jaar geleden startte ik de voltijd opleiding op Warmonderhof. Daarvoor was ik gestart met een lerarenopleiding, maar na een jaar besloot ik daarmee te stoppen en koos ik ervoor om biologisch-dynamische landbouw te studeren. Op welke manier ik daar later vorm aan wilde geven wist ik toen nog niet. Maar de voldoening die ik uit een dag hard werken haal, heeft voor mij duidelijk gemaakt dat ik iemand van 'de praktijk' ben. Vanaf dat moment was het voor mij helder: ik word boer.

Met de kennis die ik had opgedaan in de eerste anderhalf jaar van Warmonderhof, vertrok ik vorig jaar maart op stage naar Amerika. Zes maanden lang werkte ik op Roxbury farm, een biologisch-dynamisch gemengd CSA-bedrijf van 150 hectare groot, dat in

1990 is opgericht door een Warmonderhoffer, Jean-Paul Courtens.

Hier werd mijn aandacht getrokken door het CSA principe – Community Supported Agriculture. De directe afzet en het regionale aspect van landbouw kregen ineens een hele andere betekenis voor mij. Het CSA-principe hield in dat wij iedere week 15 soorten groente oogstten voor in totaal 1100 gezinnen uit de regio. Elk gezin heeft een financieel aandeel in het bedrijf. Het was leuk om te zien dat er regelmatig enthousiaste leden op het bedrijf stopten om een paar uurtjes te helpen schoffelen. Dit wederzijdse contact met de consument viel mij op. Het heeft mijn interesse gewekt in alternatieve en directe manieren van afzet. Ik denk dan ook dat er nog veel winst te behalen is bij consumenten door hen bewust te maken

van waar een product vandaan komt en hoe zij daar aan bij kunnen dragen.

Op dit moment heb ik nog geen concreet toekomstbeeld. Ik wil graag meer leren en ervaring opdoen op verschillende plekken. Daarbij wil ik met name verschillende manieren van afzet leren kennen. In de korte tijd dat ik nu in de landbouw werkzaam ben, zijn twee dingen heel duidelijk voor mij geworden. Ik wil boer worden en daarbij wil ik mij vooral inzetten voor het directe contact met de consument.

Om hier meer ervaring mee op te doen wil ik terug naar Amerika, want daar heeft het CSA-principe een veel groter aandeel in de maatschappij dan hier. Ik ben inmiddels voor een jaar aangenomen op een CSA-bedrijf. Op dit moment ben ik in afwachting van mijn visum. 🇺🇸



Michiel Rietveld
neemt afscheid van Kraaybeekerhof

'In mijn hart ben ik boer'

Inspirator Michiel Rietveld neemt afscheid van 'zijn' Kraaybeekerhof, na 40 jaar het gezicht te zijn geweest van de BD- en voedingsopleidingen. Maar hij stopt niet helemaal: 'Als andere groepen willen dat ik iets kom vertellen, doe ik dat graag.' Glimlachend citeert hij zichzelf: 'Tja, mijn werk is nu eenmaal niet pensioneerbaar.' Om gelijk aan te vullen: 'Maar ik neem echt een sabbatical voor mijn Kraaybeekerhof-werk. Minimaal negen maanden.' *Tekst: Kalle Heesen / Foto's: Kraaybeekerhof*

Boer. Dat is wat Michiel in zijn kern is. "Ik zeg wel eens dat ik generalist ben, maar in mijn hart ben ik boer." Dat was ook de reden dat hij, nog tijdens zijn middelbareschooltijd in de jaren 60, bij Warmonderhof op bezoek ging: "Ik wilde ze vertellen dat ik eraan kwam", legt hij uit. Dat liep anders. Toenmalig Warmonderhof-directrice mevrouw de Boer legde hem uit: 'Over tien jaar hebben we reuze behoefte aan landbouwkun-

dig ingenieurs.' Ze gaf hem het advies naar Wageningen te gaan.

Tien jaar later, in 1977, begon de afgestudeerde Michiel Studiecentrum Kraaybeekhof. Niet als zelfstandig ondernemer, maar als orgaan van de BD-Vereniging: "Dat heb ik altijd erg belangrijk gevonden. Het gaat niet om mij. Kraaybeekhof is puur opgericht omdat de BD-Vereniging een huis nodig had. Daarvoor vonden de cursussen en lezingen plaats in lelijke TL-verlichte zaaltjes."

Tot begin jaren 90 bleef deze verbinding met de BD-Vereniging: "In 1991 kwam het idee dat het beter was als Kraaybeekhof een aparte stichting werd, los van de vereniging." Die stap sleurde Kraaybeekhof al snel richting bankroet: "Het stichtingsbestuur sommeerde mij op een dag het faillissement aan te vragen. Dat heb ik gedaan."

Met lood in zijn schoenen reed Michiel naar de rechtbank voor de faillissementsuitspraak. 'Meneer Rietveld', zei de dienstdoende rechter, 'ik kan het faillissement uitspreken, maar ik vind het onverantwoord. Kraaybeekhof mag niet verloren gaan. De schuld weegt niet op tegen de waarde die deze plek maatschappelijk heeft. Als u nog kansen ziet, spreek ik het faillissement niet uit', zo citeert Michiel hem. "Ik ben die man tot op de dag van vandaag innigst dankbaar."

In de veertig jaar Kraaybeekhof heeft Michiel voor zijn gevoel maar een paar keer een bewuste beslissing hoeven te nemen. Voor de rest is hij slechts 'dienstbaar geweest aan wat wilde ontstaan'. Michiel: "Het landgoed en ik hadden een innige relatie. In zware tijden bood ik haar mijn excuses aan dat het

zo liep, en gaf ze mij de energie om door te gaan."

Ondanks de energie die hij ervoor terug kreeg, vroeg het werk grote offers. "Dit is moeilijk voor mij", zegt Michiel voordat hij de offers benoemt. "Mijn 24/7 inzet voor Kraaybeekhof is zeker ten koste gegaan van mijn familie, van mijn gezinsleven en uiteindelijk heeft het zelfs mijn huwelijk gekost. Dat is een groot offer geweest."

Daarnaast zorgde stress ervoor dat zijn bloeddruk veel te hoog werd: "Maar dat hoort er nou eenmaal bij", glimlacht hij. Wat hij wel zwaar vond, was dat diezelfde stress ervoor zorgde dat hij het zingen op moest geven: "Zingen kan je alleen als je van binnen rustig

bent. Dat was ik niet."

Na zijn afscheid op 29 en 30 april zal Michiel nog maar vier maanden per jaar in Nederland zijn om cursussen te geven. "De thema's zullen wel wat verschuiven ten opzichte van de dingen die ik nu doe", vermoedt hij, "maar mijn landbouwhart zal zorgen dat het altijd geaard blijft." De rest van de tijd is hij in Frankrijk te vinden. "Daar hebben we een prachtige plek gebouwd om cursussen en lezingen te geven, La Genete." Het centrale thema in Frankrijk zal 'inspiratie' zijn. En dat is niet voor niets: "Als mensen geïnspireerd hun ding kunnen doen, neemt het licht van de wereld toe."

Kijk ook op michielrietveld.nl



Nog één keer een lezing van Michiel Rietveld op Kraaybeekhof?

Vrijdag **29** april, zaterdag **30** april
Toegang na vooraf inschrijven op de website, deelname € 45,-

Oprichter en inspirator van Kraaybeekhof, Michiel Rietveld, neemt afscheid. Dit viert hij graag met zoveel mogelijk mensen uit de afgelopen 40 jaar.

Voor meer info zie: kraaybeekhof.nl/salut

*Michiel (links) in zijn jonge jaren
met een van zijn grote liefdes:
de composthoop*



Jan Kees Luijterink: 'BD in de zandbak'

'Structuur geven aan de ontplooiing van andere mensen', dat is volgens Jan Kees Luijterink van kruidenbedrijf Het Blauwe Huis de grootste kracht van Michiel. Jan Kees en Michiel zijn tijdgenoten: ze studeerden beiden rond 1970 in Wageningen en 1977 vormde het oprichtingsjaar van zowel Het Blauwe Huis als van Kraaybeekerhof. Jan Kees: "Michiel organiseerde al in Wageningen een werkgroep om samen de Landbouwcursus te lezen. Ik studeerde niet-westerse agrarische sociologie en kwam net terug van een vrijwilligers project van de FAO/SNV in Zuid-Amerika. Daar had ik wel gezien dat de gangbare manier van werken niet voor iedereen de juiste was." Geïnteresseerd in de alternatieve mogelijkheden meldde Jan Kees zich aan voor de werkgroep BD-landbouw: "Dat lezen gebeurde gewoon bij Michiel thuis. We hebben hele avonden met het boek op schoot in een kringetje gezeten." Ook toen Michiel later Kraaybeekerhof vorm ging geven, stelde hij zijn woonhuis – waar nu het restaurant zit – ten dienste aan het BD-studiecentrum.

Michiel Rietveld als inspirator

Als docent en cursusgever weet Michiel Rietveld veel mensen te inspireren. Hoe doet-ie dat? Kalle Heesen vroeg het aan drie mensen, werkzaam als tuinder, in de groothandel en als voedingsadviseur.

"Zijn huis omvatte, naast leslokalen en de eetzaal, een halve jeugdherberg", grinnikt Jan Kees. "Iedereen sliep op de bovenverdieping in de soms wat muffe stapelbedden." Net als op Kraaybeekerhof, combineerde Michiel in Wageningen de theorie al met de praktijk: "Hij had een kwart hectare grond, 'Het Landje'. Ik heb nog nooit zulke slechte grond gezien. Het was een soort zandbak waar eigenlijk alleen kerstbomen konden groeien. Niemand wilde het, en daarom kon Michiel het krijgen. Er is uiteindelijk jarenlang goede BD-groente op geteeld." De tuin was tevens het begin van een BD-verdeelpunt: "Elke week reed Michiel in een oude Trabant een rondje om brood en

aanvullende groenten op te halen. Die werden vlakbij vanuit de schuur van professor Mörzer-Bruins verkocht." De invloed van Michiel op de BD-landbouw in Nederland is volgens Jan Kees groot: "Ik denk dat ongeveer de hele Nederlandse BD-wereld door zijn vingers is gegaan. De mensen die geen opleiding bij hem gevolgd hebben, kennen hem wel van lezingen of conferenties. Als Michiel les geeft, loopt hij niet twee pagina's voor op de klas. Hij heeft de stof dan al een paar jaar doorgekauwd. Zeker voor jonge mensen is het heel erg prettig dat er iemand is die helder en zinnig over dit onderwerp kan spreken. Onzin wordt er namelijk al genoeg verteld."

Veronika Dietrich: 'Michiel is een praktisch theoreticus'

De kunst om theorie in praktijk te verwezenlijken verstond Veronika Dietrich, hoofd assortiment van coöperatieve groothandel De Nieuwe Band, al langer. Met haar Duitse BD-opleiding in haar achterzak wist ze hoe ze de informatie uit de Landbouwcursus om kon zetten in een veld gezonde groente.

Michiel doet wat haar betreft hetzelfde: "De eerste keer dat ik op Kraaybeekerhof was, bij de introductie van de opleiding tot natuurvoedingskundige, kwamen we langs het kippenhok. Aan de hand van die kippen heeft hij het vierledige mensbeeld uitgelegd. Gewoon door écht naar een kip te kijken, kon hij die theorie concreet en toegankelijk maken. Hij is een theoreticus, maar met erg veel inzicht in de praktijk. Hij kan kennis op aarde zetten."

Voordat Veronika begon met haar opleiding tot natuurvoedingskundige, had ze niet gedacht dat zij ooit advies zou kunnen geven aan zieke mensen: "Michiel heeft dat vuurtje in mij wakker gemaakt. Ik had al de achtergrondkennis hoe ik een goed product kon maken, maar pas bij Michiel begreep ik hoe dat door kan werken en zelf tot een geneesmiddel kan worden. Je kunt je voorstellen dat een warme glutenvrije pap een heel ander appèl doet op een mens dan een

rauwkost salade. Dat ik die kant aan mensen mag laten zien, vind ik zo boeiend!"

Na de opleiding heeft Veronika onder andere in het Kindertherapeuticum gewerkt als natuurvoedingskundige. Daarnaast werkte ze als bedrijfsleider voor meerdere natuurvoedingswinkels. In die winkels kwam ze Michiel ook tegen als hij niet als docent voor een groep stond: "Dan is het een heel ander mens. In het dagelijks leven valt hij eigenlijk niet op. Hij kwam als een muisje binnen en was ook zo weer weg."

Of Michiel na zijn afscheid van Kraaybeekerhof zijn levenswerk echt los zal kunnen laten, betwijfelt Veronika: "Misschien dat het wat makkelijker voor hem wordt nu hij in Frankrijk wat nieuws heeft opgezet. Wat hij ook gaat doen, ik hoop dat hij in ieder geval altijd door zal gaan met mensen inspireren. Want dat is echt zijn kracht!"

Marga Brusselers: 'Michiel neemt je mee op reis'

"De leeftijd van de ommekeer", zo omschrijft Marga Brusselers haar 42ste levensjaar. Ze is voorzitter van de VNVK, de Vereniging van Natuurvoedingskundigen. Door een kleine advertentie in Smaakmakend kwam ze in 2007 terecht op de open dag van de opleiding tot natuurvoedingskundige op Kraaybeekerhof. "In die tijd kon ik het woord antroposofie nog niet eens uitspreken", lacht Marga. "Ik

kwam uit een wereld van dierenartsen. Zelf had ik een hondentrimsalon en werkte mee in de dierenartsenpraktijk. Maar dat je standaard antibiotica in diervoer moest stoppen omdat ze anders ziek werden, klopte voor mij gewoon niet. Dat moest toch anders kunnen?" Dat 'anders' vond ze op Kraaybeekerhof: "Tijdens de rondleiding van Michiel over het terrein ging hij op een gegeven moment een plant nadoen. Hij verbeeldde hoe een plant groeit en hoe die de omgeving spiegelt. De rest van de groep stond er wat raar naar te kijken, maar voor mij was het een gevoel van thuiskomen. Dit was precies zoals ik het altijd al gevoeld had, alleen kon ik er nooit woorden aan geven. Michiel heeft die woorden bij mijn wereld gebracht."

"Michiel neemt je mee op reis", omschrijft Marga. "Hij heeft de gave om iets heel ingewikkelds redelijk eenvoudig te maken. Daarbij heeft hij de kracht om op een lekeniveau in te stappen. Dat is knap, zeker voor iemand die zo verschrikkelijk veel kennis heeft als hij. Bijna elke les van Michiel zat ik met mijn mond open. Niet omdat alles nieuw was voor mij, maar omdat ik nooit geweten had dat er woorden bestonden voor wat ik altijd al ergens wist. Ik voelde het wel, maar kon het nooit in woorden vatten. Michiel wel. Hij heeft mij het bewust-zijn gebracht."

"Iedereen die Michiel tegenkomt wordt uitgenodigd om in ontwikkeling te gaan", concludeert Marga. "Ik denk dat hij altijd les zal blijven geven en mensen zal blijven inspireren. Misschien dat de beweging vanaf nu wel anders zal gaan: waar hij tot nu toe altijd naar de mensen toe gekomen is, zou het wel eens kunnen dat de mensen vanaf nu naar hem toe gaan komen. Dat zou ik hem gunnen. ☺"

Nieuw licht op het **kiezel**preparaat

Tekst: Gineke de Graaf

In een voordracht voor artsen zei Rudolf Rudolf Steiner op 21 april 1924 (GA316):

'Neem een kwarskristal. Ja, dat is een aards object. Ja, waarom is het aards? Het kwarskristal is iets wat op pedante manier in de vorm blijft. De kwarts heeft vorm vanwege innerlijke kracht; en als u met een hamer de kwarts kapotslaat behouden de individuele brokken nog de neiging om zeskantige prisma's te vormen met een dakje van zeskantige piramides. Deze tendens heerst [...] De kwarts staat zichzelf niet toe zover gebracht te worden dat de kosmos iets met zijn krachten kan doen. Bijgevolg leeft de kwarts niet. [Maar] als de kwarts dusdanig zou worden verpulverd dat de stukjes de neiging van elk stukje om de eigen krachten te volgen verliezen, dan zou er iets levends-kosmisch uit die kwarts groeien. Dit is wat er gebeurt in zaadvorming. Daarbij wordt de materie er zover uitgedreven dat etherkrachten van de kosmos tussenbeide kunnen komen. We moeten de wereld zien als een voortdurend proces van tot chaos geraken en dan weer uit chaos komen. Ook het kwarskristal kwam ooit uit de kosmos tevoorschijn maar het is statisch geworden ... het stelt zichzelf niet meer open voor kosmische krachten. Zodra kiezel het rijk van het levende betreedt, moet het altijd weer de chaos passeren.'

Wat is de betekenis van het zeer fijn vermalen van de kiezel voor de werking van het preparaat? Wat is het gevolg van het tot chaos brengen van de innerlijke structuur van de kiezel? Wat waren Rudolf Steiners verwachtingen van de werking van het kiezelpreparaat? Welke uitspraken van Steiner over geneesmiddelen kunnen ons helpen bij het doorgronden van het kiezelpreparaat? Is een colloïdale kiezeloplossing van belang? Deze en andere vragen behandelt Malcolm Gardner, vertaler van de Landbouwcursus in het Engels, in een artikel in het Amerikaanse tijdschrift *Bio-dynamics* in 2003. Ook geeft hij – nieuwe – praktische aanwijzingen voor het maken van het preparaat, bijvoorbeeld het nat vermalen van de kiezel.

Willem Bongers, die jarenlang preparaten heeft gemaakt voor de BD-Vereniging, was onder de indruk van het gedegen en diepgaande onderzoek van Malcolm Gardner en de hulp die het ons kan bieden bij het begrijpen van het kiezelpreparaat. Met enthousiaste toestemming van de schrijver vertaalde hij afgelopen winter het artikel van ruim 14 pagina's in het Nederlands. 📄

Voor wie het lezen wil: het artikel is te downloaden via de websites van de BD-Vereniging en van De Groenen Hof (degroenenhof.nl bij 'artikelen'). Of stuur een mailtje naar groengraaf@gmail.com, dan wordt het artikel u via email toegezonden.

pre

2016 **Cursussen** BD-preparaten

Deze cursus gaat over het hoe en wat van het maken van biologisch-dynamische preparaten.

Hij is bedoeld is voor zowel professionele boeren en tuinders als hobby-tuinders die meer van de preparaten willen weten en de werking willen ervaren.

De cursus wordt gegeven op drie biologisch-dynamische bedrijven in Nederland (in Vorden, Delfgauw en Esbeek) en vindt plaats op vijf dagen verspreid over een jaar. Het programma is:

1e dag, voorjaar: het koemestpreparaat
2e dag, begin zomer: het kiezelpreparaat
3e dag, nazomer: de compostpreparaten
4e dag, begin herfst: deelname aan de Preparatendag op het bedrijf. Na een inhoudelijke opmaat worden er gezamenlijk preparaten gemaakt en ingegraven.
5e dag, voorjaar (van het daaropvolgende jaar): deelname aan de Preparatendag op het bedrijf. Na een inhoudelijke opmaat worden de preparaten gezamenlijk uitge-

Preparaten

graven. Het kiezelpreparaat wordt ingegraven. Deelnemers krijgen een set preparaten mee.

1 Vorden

Vertrekpunt van de cursus in Vorden (op melkveehouderij Groot Brandenborch vanaf 7 mei) is het fenomenologisch waarnemen van plant, koe, bedrijf en preparaat. Docent Jan Weijsenfeld licht toe: "Met elkaar gaan we waarnemingen doen aan de bodem, de verschillende preparatenplanten en de koeien. Belangrijk daarbij is om de sfeer te proeven van de samenhangen tussen de verschillende levensgebieden en die te benutten bij de geboden theoretische lesstof omtrent de preparaten. De insteek is enerzijds heel basaal en anderzijds heel specifiek. De verdieping roept wellicht meer vragen op dan er antwoorden komen. Dat hangt onlosmakelijk samen met de diepgang bij dit onderwerp. Voor mij als cursusleider is het een prachtige uitdaging hieraan te mogen werken."

2 Delfgauw en 3 Esbeek

Frans Romeijn is docent bij de cursus in Delfgauw (op melkveebedrijf Bieslandhoeve vanaf 30 april) en in Esbeek (zaadteeltbedrijf De Groenen Hof vanaf 21 mei). Zijn insteek is: "We beginnen met een korte inleiding

over de achtergronden en werking van de preparaten. Daarna gaan we de preparaten roeren en uitbrengen over de tuin, respectievelijk uitbrengen in de composthoop. Vervolgens doen we oefeningen in het zelf waarnemen van de krachtwerkingen die van de preparaten uitgaan. Doel hiervan is dat de uitwerking van de preparaten een realiteit voor ons wordt en binnen onze ervaringswereld komt. Bij het waarnemen van de etherische krachten, de levenskrachten, werken we vanuit de methode die door Dorian Schmidt (zie ook pag 32) is ontwikkeld. Meer info via levenkrachten.nl of stichtingspeelruimte.nl

Kijk voor data en andere praktische gegevens op bdvereniging.nl. Kosten van de cursus: 150 euro. Aanmelden en info bij Gineke de Graaf via groengraaf@gmail.com, 06 36581305. Vermeld waar u de cursus wilt volgen!

Welkom bij Preparatendagen

In het voorjaar van 2016 staan de volgende bedrijven open voor bezoekers op hun preparatendagen. Neem wel even vooraf contact op.

4 **Genneper Hoeve in Eindhoven:** Neem contact op met Age Opdam en Mirjam Matze over de data; via info@genneperhoeve.nl

5 **'t Leeuweriksveld in Emmen:** Tweede Paasdag 28 maart van 14-ca 19 uur. Verder april t/m september elke tweede zaterdag van de maand van 7-10 uur: kiezel roeren en spuiten, preparatenkruiden verzamelen en toebereiden voor zover nodig. Op zondag 2 oktober: Preparatendag van 14 - ca 19 uur. Neem contact op met Wouter en Kathinka Kamphuis via info@leeuweriksveld.nl

6 **Oost-Nederland:** Op 4 april. Neem voor meer informatie contact op met Piet Schagen via pschagen@xs4all.nl

3 **De Groenen Hof in Esbeek (NB):** Zaterdag 23 april van 10-16 uur. Neem contact op met Gineke de Graaf via groengraaf@gmail.com ☺

True Cost of Food Campagne

Ons huidige voedselsysteem brengt een groot aantal verborgen kosten met zich mee, bijvoorbeeld door de gevolgen van bodemverarming, watervervuiling, klimaatverandering en ziektes zoals obesitas. De FAO, de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties, schat op basis van berekeningen dat de totale verborgen kosten voor het milieu wereldwijd zo'n 2100 miljard dollar bedragen. De sociale kosten zijn zelfs nog hoger: 2700 miljard dollar.

De nieuwe campagne *True Cost of Food* maakt deze externe kosten zichtbaar. Het is een initiatief van Nature & More/Eosta in nauwe samenwerking met IFOAM (de internationale biologische koepelorganisatie). Nature and More verspreidt schapkaarten en posters: zo toont een foto een man met een tros druiven in de hand. Hij staat in een zwembad op de stoep van een natuurvoedingswinkel. De boodschap is: voor de productie van biologische druiven is jaarlijks per 100 vierkante meter 25.200 liter water minder nodig dan bij gangbare druiventelt; ofwel 25 emmers water per vierkante meter per jaar. Een goede bodem met veel organisch materiaal werkt als een spons en kan enorm veel water vasthouden.

True Cost of Food volgt op de *Save Our Soils* campagne. Volkert Engelsman, oprichter en CEO van Nature and More/Eosta: "We wilden graag een geldwaarde koppelen aan bodemverarming en daarbij biologische en gangbare producten vergelijken. Terwijl we daaraan werkten, kwam de FAO met nieuwe modellen om de kosten te berekenen van watervervuiling, verlies van biodiversiteit, klimaatverandering en de impact op gezondheid en sociale samenhang. Als je naar die cijfers kijkt, is het kristalhelder dat gangbaar geproduceerde voedingsmiddelen duurder zouden moeten zijn dan biologische." Nature and More zal verschillende aspecten in beeld brengen op de winkelvloer. Om de externe kosten per product in een oogopslag zichtbaar te maken, is de 'Nature & More True Cost Flower' ontwikkeld (zie afbeelding). Meer info via natureandmore.nl

Ware prijs van landbouwproducten 'Alleen heel rijke mensen

'Biologische producten zijn te duur', kreeg de Duitse landbouwwetenschapper en biooer Felix Prinz zu Löwenstein vaak te horen. En: 'Biologisch is luxe, alleen bereikbaar voor de elite.' Hij ging op zoek naar het ware prijskaartje van conventionele producten. 'Als je dat gaat uitrekenen, zijn gangbare producten onbetaalbaar.' *Tekst: Ellen Winkel / Beeld: Nature and More*

De boerderij van Felix Prinz zu Löwenstein in Südhessen is al 500 jaar in handen van zijn familie. In 1992 schakelde hij het bedrijf van 140 hectare om naar biologisch. Inmiddels staan zijn dochter en haar man aan het roer, vertelt hij op de Bio-beurs aan een goed gevulde zaal. Dus kan hij zelf een groot deel van zijn tijd inzetten als voorvechter van biologische landbouw. Hij is bestuursvoorzitter van biologische belangenorganisaties BÖLW en Naturland.

'Biologisch kan de wereld niet voeden' is nog zo'n statement dat hij steeds te horen krijgt. "Er wordt wereldwijd 5000 kCal per persoon geproduceerd, meer dan genoeg voor iedereen. Maar de helft wordt weggegooid", legt hij uit. "Juist de gangbare landbouw kan de wereld niet voeden. Zij is productief, maar niet efficiënt. Ze gebruikt hoge inputs die eindig zijn." Hij schreef er twee boeken over:

FOODCRASH - Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr en *Es ist genug da. Für alle. Wenn wir den Hunger bekämpfen, nicht die Natur.*

"Als je een gebraden kip kunt kopen voor 5 euro, denken mensen 'wauw, lekker goedkoop'. Maar dat is niet de ware prijs. Om dat uit te kunnen leggen, heb je economische taal nodig en onderzoek om het te kunnen onderbouwen." Zo heeft het Franse landbouwministerie in 2011 de kosten laten uitrekenen die drinkwaterbedrijven maken om grondwater te reinigen, zodat de gehalten aan nitraat en bestrijdingsmiddelen aan de norm voldoen. Dit blijkt hen jaarlijks 1,5 miljard euro te kosten. Dit bedrag wordt doorberekend in de prijs van drinkwater, terwijl de landbouw verantwoordelijk is voor deze kosten.

Maar het ministerie rekende nog verder:


kunnen gangbare producten betalen'

ze wilden weten hoeveel het zou kosten om al het Franse grondwater te reinigen, dus niet alleen het deel dat door waterbedrijven wordt opgepompt. Felix: "Dat bleek 50 miljard euro per jaar te kosten. 50 miljard! En dus vroeg ik me af: hoe groot zou de totale agrarische productiewaarde in Frankrijk zijn? Die bleek ook ongeveer 50 miljard te bedragen. Dus als je die externe kosten naar de landbouw zou toerekenen, zouden de producten twee keer zo duur zijn. En dan heb je alleen nog maar de waterzuiveringskosten meegerekend. En niet de schade die mossel-telers en de toeristische sector hebben door de vervuiling, en de daling van biodiversiteit, etc. Zou je dat alles doorrekenen, dan zouden alleen heel rijke mensen gangbare producten kunnen betalen."

"Is het jullie wel eens opgevallen dat je vroeger veel vaker dode insecten van de voorruit van je auto moest poetsen?", vraagt hij. Ter illustratie toont hij tabellen die een dramatische daling van het aantal kevers sinds de jaren 50 laten zien. "De biodiversiteit neemt enorm af. Dat is een catastrofe, want zij vormt het immuunsysteem van onze aarde. Externe kosten die hierdoor ontstaan moeten worden betaald door de maatschappij of – nog erger – door onze kinderen."

Informatie verzamelen om kosten door te rekenen is dus heel belangrijk. Felix heeft zich

sterk gemaakt om ook in Duitsland onderzoek op te starten naar true costs. Dat gaat binnenkort van start. "De landbouw gebruikt heel veel inputs die van de gemeenschap zijn, zoals grond, water en lucht. Die moeten

beschermd worden door het gemeenschappelijk landbouwbeleid." 

De 'True Cost Flower' van Nature & More



Akkerpaardenstaart, paardenbloem en eik

'Ik schilder de kleuren, de vormen, de toon die ik hoor, de stemming en de melodie', zei Walpurga Nägeli-Ganz. Haar moeder was tuinder op het Goetheanum, toen zij in maart 1924 werd geboren. Tijdens de conferentie was een expositie te zien van de preparatenplanten en hun werking die zij in 1983 heeft geschilderd, nadat ze die planten en de preparaten jarenlang aandachtig en intuïtief had waargenomen. Afbeeldingen zijn te bestellen via crataeguspublishing.com

Pareltjes uit Dornach Gezien willen worden

'Onze aarde – een wereldwijde tuin' was het thema van de landbouwconferentie in Dornach. Betrokkenen uit ruim 30 landen inspireerden elkaar door ervaringen uit te wisselen. 'Gezien willen worden' kwam overal terug. Bij een kind, bij ontkiemende zaadjes, bij een landschap. Bij de hele aarde.



Het oog van de tuinder

Tekst: Ellen Winkel

Peter Lange is al vele jaren tuinbouwleraar op een vrijeschool in Zwitserland. Hij neemt van alles waar. Wat hem in de loop der jaren is opgevallen:

- kinderen kunnen minder goed knopen leggen;
- kinderen kunnen veel minder werk verzetten, daarom heeft hij de schooltuintjes kleiner gemaakt;
- er zijn leerlingen die alles weten over de Siberische tijger, maar ze kunnen nog geen wesp van een bij onderscheiden.

Peter heeft bij zichzelf 'de blik van de tuinder' en 'de blik van de leraar' leren onderscheiden. Als tuinder werk je met het beeld van hoe het gewas er in de toekomst uit zal zien. De courgetplant krijgt meer ruimte dan de slakrop. Als leraar ben je vooral gericht op zaken waar het kind op die leeftijd aan toe is. Maar met sommige leerlingen heb je veel strijd. "Als ik zo'n lastige leerling met de blik van de tuinder bekijk, dan verandert er iets. Ik probeer dan te kijken vanuit een toekomstbeeld van die leerling. Wat voor een mens wil hij worden? Wat kan hij goed? Die tuindersblik doet wonderen. Ik zie dan wat de leerling nodig heeft om te groeien, om zich te ontwikkelen. De leerling voelt zich gezien." De lastige leerling is een boeiende leerling geworden.

Een relatie aangaan met de aarde

Tekst: Gineke de Graaf

"Ga met je aandacht naar een plaats waar je je verbonden mee voelt", zegt bos- en landschapsverzorger Holger Coers. We krijgen een minuut de tijd om deze opdracht uit te voeren. Er daalt een geconcentreerde stilte neer onder de 500 toehoorders in de grote zaal van het Goetheanum.

We hebben het al dagen over tuinen, dus het eerste wat in me opkomt is mijn eigen zaadteelt- en veredelingsstuin in Esbeek. De gewaarwording om fysiek in Dornach te zijn, maar met mijn bewustzijn in Esbeek, geeft me een wijsd gevoel. In gedachten sta ik in mijn tuin in Esbeek. Mijn herinnering van een paar dagen geleden helpt me met het opbouwen van de voorstelling. Dan zeg ik innerlijk: 'Dag tuin, hoe is het nu op dit moment?' En ik 'kijk' en 'voel' om me heen. Het voelt goed om daar te zijn. Er is een sfeer van winterrust en tevredenheid. Tegelijkertijd bedenk ik me: tja, ik kan natuurlijk niet echt weten wat voor weer het daar nu bijvoorbeeld is. Door deze gedachte schep ik weer afstand, maar dat geeft niet, de minuut is toch voorbij en we krijgen de volgende opdracht: "Ga nu met je aandacht naar een plaats waar je vaak komt, maar waar je eigenlijk niet koud of warm van wordt. Waar je geen sympathie, maar ook geen antipathie voor hebt."

Ik kies voor het parkeerterreintje in het dorp, vlak achter ons huis, waar ik meestal mijn auto neerzet als ik thuis ben. Ik loop in gedachten daar wat rond en realiseer me: hier ben ik zó vaak, maar echt aanwezig op deze plek ben ik nog nooit geweest. Ik 'bekijk' de plek met nieuwe ogen en stel me ervoor open. Ik zie de tegels, een muur, een onkruidje, de heg, er staan een paar auto's. Zo, rondvoelend, rondluisterend, ontwaar ik een vreemd, leeg, trekkend gevoel in mijn borst en buikgebied. Wat is dit nu voor een gevoel wat zich in mij spiegelt? Dit verder proevend glijdt langzaam het besef bij me binnen: deze plek verlangt ernaar om gezien te worden. Heeft de behoefte om waargenomen te worden. En spreekt dat nu in mij uit.

Ik ben vervuld en beduusd van de intensiteit van deze beleving. Zó, dat de inhoud van het vervolg van de voordracht van Holger grotendeels aan me voorbijgaat. Maar ik denk dat ik zijn boodschap toch wel begrepen heb: wat voor het parkeerterreintje achter mijn huis geldt, geldt voor de hele aarde. ☺

*Udo Prins, André Jurrius en
Jacqueline Castelijns (vlnr)
bekijken de net geogste
lupine*

Pionieren met lupine



Enkele telers experimenteren met lupine op de akker. Ilse Beurskens experimenteert ermee in de keuken. Wat kan het kleine platte boontje toevoegen aan ons voedingspatroon? Ilse spreekt met enkele lupine-pioniers over de uitdagingen op de akker en over traditionele en moderne recepten: Jacqueline Castelijns van Powerpeul, André Jurrius van boerderij De Lingehof, Udo Prins van het Louis Bolk Instituut en Edith Gomes van producent De Hobbit. *Tekst: Ilse Beurskens-van den Bosch, natuurvoedingskundige | Foto's: Ilse Beurskens-van den Bosch en Louis Bolk Instituut*



Eind september vorig jaar was er een waar lupinefeest op biologische boerderij De Lingehof te Randwijk. Ter ere van de oogst van een veld witte lupine van een halve hectare waren twee cameraploegen aanwezig: één van KRO/NCRV voor het programma BinnensteBuiten en een cameraman die voor het Louis Bolk Instituut de oogst vastlegde.

Verrassend knapperig

De zon schijnt wanneer ik de boerderij op loop. Mooie ronde balen hooi en kisten vol oranje pompoenen vangen het licht en lijken tevreden te glimlachen. Jacqueline Castelijns van Powerpeul ziet me aankomen en loopt me tegemoet. Ze biedt me thee aan met een plantaardig saucijzenbroodje met een vulling van lupine. Ik ben erg benieuwd, want ik heb nooit eerder lupine geproefd. Jacqueline wacht mijn reactie af. Het eerste dat me opvalt, is de korrelige structuur. Jacqueline vertelt dat dit bij de lupine hoort. Langer koken of weken maakt deze peulvrucht niet zachter. Het is korrelig, maar zeker niet droog. Verrassend. Na even wennen: lekker knapperig.

Jacqueline: "Ik eet zelf volledig plantaardig en ik heb een enorme drive om plantaardig voedsel populairder te maken. Daarvoor zocht ik iets tastbaars. Ik ben gevallen voor witte lupine. Smaakvol, gezond en inheems." Maar witte lupine is niet makkelijk. De beschikbare rassen rijpen moeilijk af in ons klimaat. Jacqueline: "Het is ook vaak te nat, zoals dit jaar. In juli werd ik gebeld door André Jurrius, de boer. Hij zei: 'Ik geef het op. Het is te nat. Ik kan niet op tegen de melde.' Monique, mijn vriendin, en ik keken elkaar aan en zijn de lupine gaan redden. Met de hand hebben we alle melde eruit getrokken. En het is gelukt. Het is minder dan verwacht, maar we hebben oogst."

Dan wordt Jacqueline geroepen om voor het oog van de camera's mee te rijden op de combine waarmee André de lupine oogst.

Witte en blauwe lupine

Het veld met bruin verdorpe lupine ligt tussen een akker met klaver en een braak stuk land in. De goed bemande combine staat klaar. Twee grote zilverreigers vliegen op. Ik ervaar een enorme weidsheid. Wanneer ik naast de combine sta, lijkt die opeens een stuk kleiner dan op het erf. Dan start de combine. De camera's draaien. De lupine wordt rij voor rij geoogst. Na elke rij is er even pauze omdat de cameraploeg die aan de beurt is, tijd nodig heeft om zich op de juiste plek op te stellen.

Ondertussen laat Udo Prins van het Louis Bolk Instituut me een paar peultjes zien met schimmel. Udo: "Wij proberen rassen te kweken die het goed doen in Nederland. Lupine die tegen natte voeten kan en die goed afrijpt in ons klimaat." Hij legt uit dat er met twee soorten lupine in Nederland geëxperimenteerd wordt: met witte en met blauwe rassen. De blauwe zijn makkelijker te telen hier, maar het schilletje ervan is te stug om zo te eten. Deze boontjes worden verwerkt in veevoer, vegetarische burgers of worden gebruikt als broodverbetermiddel in bakkerijen. Udo is enthousiast. Hij ziet toekomst in zowel de blauwe als de witte lupine.

Paarse bloemenzee

Terwijl Jacqueline met de tv-kok over lupine praat en zijn soep met lupineboontjes proeft, zit ik samen met André Jurrius in het zonnetje te genieten van de lupine die Jacqueline heeft klaargemaakt. We spreken over zijn beweegredenen om lupine te telen. André: "Acht jaar geleden werd ik gevraagd door

de Vegetarische Slager om blauwe lupine te telen. Dat heb ik gedaan. Vlinderbloemigen passen goed in ons teeltplan, omdat zij stikstof binden in de grond. Daarna vroeg het Louis Bolk Instituut of ik lupine wilde telen voor onderzoek. En twee jaar geleden kwam Jacqueline met de vraag naar witte lupine. Haar enthousiasme vind ik heel mooi. Daar zeg ik geen nee tegen. Ik verdien mijn geld met het telen van groenten. Graan en vlinderbloemigen teel ik voor de bodem. Zij houden de bodem gezond. In het voorjaar

vooral over een hoog percentage volwaardig eiwit (36 à 37%) en de kwaliteit van de vezels. Lupine bevat, net zoals sojabonen, alle essentiële aminozuren. Dat is bijzonder voor een peulvrucht. Bijna alle koolhydraten (ruim 40%) zijn onverteerbare vezels. Een gedeelte daarvan is oplosbaar in de darm en heeft daar een positieve werking. Udo: "Sojabonen bevatten – in tegenstelling tot lupine – veel tripsine-remmers. Dit zijn stoffen die de opname van eiwitten remmen. Sojabonen moet je verhitten om de tripsine-remmers

bedrijf Powerpeul een fiks aantal veganistische recepten staan met lupineboontjes. Ze verwerkt ze in salades, soepen, smoothies, en maakt er paté en burgers van. Het ziet er allemaal aantrekkelijk uit. André en Udo eten lupine in de producten van de Vegetarische Slager. Udo: "Ik moet er niet aan denken om de boontjes zelf te weken en te koken. Ik wil op de dag zelf bepalen wat ik eet. Dat doe ik op gevoel."

In natuurvoedingswinkels zijn drie producten van de Vegetarische Slager verkrijgbaar



bloeien de lupines prachtig paars. Dat doet het landschap goed. En in het najaar rijpt het graan in goudgele kleuren. Dat is ook echt bijzonder mooi!"

Eiwitten en vezels

De camera's zijn ingepakt. Jacqueline en Udo komen bij ons zitten. André komt met lekkere appelsap en we eten de lupineboontjes op zijn Italiaans: hele, gekookte boontjes met een beetje olijfolie, oregano en zout. Ik vind het echt heerlijk. Ze smaken zo vol en romig als kikkererwten en dan met de knapperige structuur van maïs.

En wat maakt deze boontjes gezond? Jacqueline en Udo vullen elkaar aan. Het gaat

uit te schakelen, anders heb je weinig aan je eiwitten. De temperatuur waarop dit gebeurt, komt heel nauw. Fermenteren helpt ook. Dit speelt niet bij lupine. Dat vind ik een groot voordeel."

Het gesprek gaat verder over moderne voeding en gezondheid. Jacqueline hecht veel waarde aan plantaardig voedsel. Sinds zij veganistisch eet, voelt zij zich fitter. Udo: "Volgens mij gaat het over variatie. En over puurheid: eet niets wat je grootmoeder niet herkent als voedsel." André: "Dan zou ik geen lupine kunnen eten."

Armeluisvoedsel

Jacqueline heeft op de website van haar

die gemaakt zijn van lupinemeel: kroketten, bitterballen en shoarma. Ik kies voor shoarma. De shoarma ziet er uit als kip en daar vind ik het ook een beetje naar smaken. Kip met een fluweelzachte structuur. Mijn man en dochter vinden het naar champignon smaken. De smaak van de shoarma is niet verkeerd, wel een beetje laf. De lupine is onherkenbaar.

De Hobbit, producent in België, maakt verschillende producten van gekookte boontjes van de witte lupine. Deze lupine wordt in Duitsland gekweekt. Edith Gomes, salesmanager van De Hobbit: "Wij zoeken bij De Hobbit naar volwaardige en traditionele vleesvervangers. Veel vegetarische produc-

ten bestaan uit soja of seitan (tarwe). Dat vind ik eenzijdig. Daarom hebben we producten met lupine ontwikkeld. Ik ben Portugees en ik ken lupine vanuit mijn jeugd. Als we op bezoek gingen of we kregen bezoek, dan stond er altijd een schaalje lupine op tafel, gekookt en gekruid. Dat was heel gebruikelijk. Iedereen had lupine in eigen tuin. Het is armeluisvoedsel."

De Hobbit verkoopt twee soorten lupine-burgers, drie soorten salade-spreads en lupeh, een op dezelfde manier gefermen-



teerd product als tempeh. De salade-spread vind ik erg smaakvol en goed van structuur. Een soort knapperige humus. De burgers zijn gemaakt van lupinebonen en tofu. Over de lupeh ben ik erg enthousiast. Ondanks dat het iets korreliger is dan tempeh, proef je dat het fermenteren de stevige structuur een stuk zachter heeft gemaakt. Hierdoor proef ik de diep volle smaak van de lupine-boontjes des te meer.

Geraspte lupine

Gedroogde lupineboontjes dien je 24 uur te weken en 90 à 100 minuten te koken. Bij EkoPlaza kun je ook potjes gekookte witte lupine kopen. Ongekruid vind ik de gekookte

lupine een beetje muf smaken. Dit is bij de potjes-lupine sterker. Met een beetje olie, zout, oregano of tijm zijn beide varianten meteen overheerlijk. De tweede keer dat ik lupine eet – dit keer heb ik de boontjes zelf klaargemaakt – doen ze me aan tuinbonen denken. Tuinbonen hebben ook zo'n knapperig velletje, een romige vulling en een bittertje. Gekruid uit het vuistje vind ik de stevigheid juist lekker, dat is het typische aan lupine. Maar in een soep of saus vind ik de stevigheid niet passen bij de rest van de maaltijd. Het beste passen de boontjes in een salade: rauwkost vraagt ook om meer aandacht bij het kauwen.

Lupine laat zich niet makkelijk pureren. Daar heb je een goede keukenmachine voor nodig. Juist deze stevigheid bracht me op het idee om de boontjes niet te pureren, maar te malen. Dit gaat heel goed in een rasp-molen, een molen waarin je ook noten met de hand kunt malen. Zo geraspt vind ik de boontjes wél passen bij verschillende warme gerechten. De stevigheid, de eigenheid van de structuur, blijft behouden. Geraspt en met olie, zout en oregano vind ik ze lekker als garnering op een salade, saus of soep. Van de geraspte lupine kun je kleine tartaartjes bakken. Neem voor twaalf stuks 300 gram gekookte lupineboontjes, 2 eieren, 100 gram rijstmeel en kruiden naar smaak. Bak de tartaartjes aan beide zijden lichtbruin op een laag vuur. Ze zijn vol van smaak en verderom stevig van structuur.

Ik ben blij dat ik lupine heb leren kennen. Ik dank alle grootmoeders over de hele wereld die de echtheid van onze voeding kunnen bevestigen. 🌱

Met de zoekwoorden 'BinnensteBuiten' en 'lupine' is het tv-programma eenvoudig terug te kijken. Een aanrader!

Wilde lupine is erg giftig

Wilde lupine bevat veel glyco-alkaloïden. Een deel daarvan is zeer giftig. De mensen die vroeger lupine klaarmaakten, loogden de boontjes in koud water. Dit duurde twee tot drie weken: het weekwater werd twee tot drie keer per dag ververs. Tussen 1920 en 1930 is de lupine klassiek veredeld in Duitsland, Frankrijk en Australië. Sindsdien bevatten de lupine-rassen veel minder alkaloïden (0,005% – 0,06%). De toegestane norm is 0,02%. De oogst die daar boven komt, wordt veevoer. Wilde rassen bevatten 2 tot 10%. Alkaloïden zijn afweerstoffen van de plant.

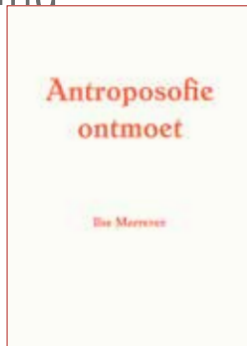
Veel meer groenten bevatten kleine hoeveelheden alkaloïden, zoals bijvoorbeeld tuinbonen. Je proeft het aan het bittertje. Niet alle bittere smaken zijn alkaloïden. Het wordt afgeraden om lupinezaad zelf te vermeerderen, want lupine bouwt in volgende generaties zijn oorspronkelijke afweermecanisme snel weer op, zodat de giftigheid terugkeert. (Bron: Udo Prins en Mariët van de Noort, levensmiddelentechnoloog gespecialiseerd in peulvruchten. Haar bedrijf MFH-pulsus produceert de potjes witte lupine.)

Dynamisch Perspectief

Boekbespreking

Antroposofie ontmoet

Door Ilse Marvee. Uitgeverij
Elisabeth Publishing, Leiden
2015, 135 pp, € 19,90



Tekst: Wim Goris

Ilse Marvee werkte tijdelijk bij een uitgever in Zutphen. Bij de biologische bakker annex lunchroom ving zij flarden conversatie op die klonken als een soort groepstaal die zij niet

helemaal begreep. 'Het was de toon van wederzijdse verwondering en bevestiging', schrijft zij. Het maakte haar nieuwsgierig naar de antroposofie, waar in Zutphen relatief veel mensen in geïnteresseerd zijn.

Wat betekent antroposofie voor een arts, rechter, boer, hulpverlener, orthopedagoog, docent kunst, historicus, verpleegkundige, planoloog? Ze vroeg het aan Karel, Janneke, Klaas, Annelies, Karel, Derk, Frank, Ria, Hugo, Attie, Karel en Jean-Luc. De portretten lijken geschreven vanuit een raamwerk (waar bent u geboren; in welke gezinssituatie bent u opgegroeid; wat was uw eerste ontmoeting met de antroposofie?), waarmee een verbazingwekkend veelzijdig beeld ontstaat. De diversiteit van de antroposofie blijkt uit de uiteenlopende herinneringen,

ervaringen, interesses, gedachten en visies van twaalf mensen uit Zutphen.

Voor de lezers van Dynamisch Perspectief heb ik gelet op schetsen waarin de Landbouwcursus (twee keer) en een opleiding aan Warmonderhof (drie keer) genoemd worden. Bij Derk en Ria Klein Bramel en bij Frank Loef is de belangstelling voor antroposofie niet met de paplepel ingegoten. Zij maakten deel uit van de 'dwarsheids-generatie' en kwamen op de een of andere manier bij Warmonderhof terecht. Ik zou hun gang door de antroposofie 'ervarend



Hoge ogen voor BD

De Ekoland Innovatieprijs is opnieuw gewonnen door een Demeter-bedrijf. De prijs van 2016 ging naar Maatschap Twisk in Dronten. Hun innovatie is een methode om uien met hete lucht te ontsmetten. Ook ondersteunen zij jonge ondernemers door het kopen van de Warmonderhof boomgaard. Het nieuwe Demeter-bedrijf De Tuinen van West in Amsterdam won de 2de prijs. De 3de prijs ging naar familie Huiberts, die natuur, biodiversiteit en vruchtbaar bodembeheer integreert in hun – nog jonge – biologische bloembollenteelt.

Voor de titel Agrarisch Ondernemer 2016 zijn twee van de vijf genomineerden biologisch: BD-melkveebedrijf De Rodenburghoeve in Uitgeest en maatschap De Groote Voort in Lunteren, bekend van de Remeker-kaas. Stemmen kan nog tot en met 30 maart! Zie agrarischondernemer.nl

< Sjaak Twisk en Aga Sulik (foto: Dick Boschloo)

BD als permanent Paasfeest

Michiel Rietveld spreekt donderdagavond 31 maart over 'BD landbouw als permanent Paasfeest'. In een tijd waarin GPS-gestuurde tractoren over het land rijden, en een miljoen kippen in een gesloten stal volautomatisch van kuiken tot kipfilet voortschuiven, is de vraag aan de orde: 'Hoe vermenselijk ik de landbouw!' Welke krachten heb ik in deze tijd nodig om 'mens te worden aan de landbouw'? Terug naar vroeger is geen optie. Michiel zal praten over het Mysterie van Golgotha als 21ste-eeuwse krachtbron voor het dagelijks leven. De Christus-kracht in ieder mens als epicentrum voor het werken aan opstanding. De lezing in Dronten, onderdeel van de reeks Warmonderhof Avondklassen, is open voor iedereen. Zie warmonderhof.nl

leren' noemen. Ter illustratie een alinea uit de schets van Derk (nu bestuurslid van de BD-Vereniging; eerder ontwikkelde hij zich van 'ervaringsdeskundige' tot directeur van Arta (antroposofische verslavingszorg); ook was hij boer van De Vijfsprong en later medewerker bij Lievegoed): Gevoelige mensen, zegt hij, hebben geen vrede met de steeds meer materialistisch wordende maatschappij en lopen tegen een vraag aan die alsmaar niet vervuld wordt. "Zij zoeken naar antwoorden op die vraag door bijvoorbeeld alcohol of drugs te gebruiken. De vraag is eigenlijk de vraag naar zingeving. Je kunt die alleen maar zelf ontdekken. Volgens Arta worstel je met een terechte vraag en is het normaal dat je met een vraag worstelt.

(...) Dingen die vanzelf gaan, daar ontwikkel je je niet aan. Maar dingen die een worsteling vragen, betekenen een enorme ontwikkelingsweg, die hebben in zichzelf al zin."

Bij andere respondenten in het boek lees ik over 'taak', 'leren', 'doel' en 'Kali Yuga', dat hangt waarschijnlijk samen met hun belangstelling en beroepsrichting. Vernieuwing is eveneens een wijd onderschreven thema - de Theorie U van Otto Scharmer komt twee keer aan bod. In veel schetsen kom ik zorginstellingen, scholen, zorgboerderijen, een zorghuis, een therapeuticum en een wonderrij tegen. Dat zegt veel over de antroposofisch georiënteerde leef- en werkomgeving in Zutphen waarover Ilse Marreevee zich verwonderde.



Kruidencursus in Italië

Indacofarm in regio Le Marche in Italië heeft een kruidentuin met ca 60 kruiden. De meeste hebben - naast hun culinaire toepassing - ook een medicinale of cosmetische werking. In augustus organiseert Marjan Smits (boerin, kruidenteler en imker) een cursusweek over groei, bloei, oogst en conservering van kruiden. Met verse oogst maken de deelnemers iedere dag 2 tot 4 producten, zoals crème, shampoo, thee, olie, etc. Ook BD-imkeren komt aan bod, en twee excursies naar collega-boeren (lavendel en saffraan). Docenten zijn Anouk Francis (kruiden- en eetbare bloementeler van Bouquet Garni) en Sietske Verheijden (euritmist en kunstzinnig docente). Chef-koks Sophie de Jong en Filipe da Cunha koken de sterren van de hemel. Data: 13-20 augustus en 20-27 augustus 2016 (of een week op maat). Zie: indacofoods.com



Boer en boerin zonder boerderij (1)

Rectificatie

Bij het redigeren van het interview met Jacob Beeker en Linda Heemskerk in DP2016-1 is de zin 'Triodos Bank wilde hen nog geen lening geven' veranderd in 'Triodos Bank wil hen geen lening geven'. Daarmee heeft de zin onbedoeld een andere betekenis gekregen.

De redactie

Boer en boerin zonder boerderij (2)

Ingezonden brief

Met ontroering en grote bewondering voor Linda Heemskerk en Jacob Beeker heb ik het artikel in de thema-uitgave van Dynamisch Perspectief 2016-1 gelezen. Zij brengen Jersey stieren groot, die anders direct na hun geboorte als slachtafval zouden zijn afgevoerd. Jacob

en Linda hebben begrepen dat het gewoon niet kan dat een dier geboren wordt voor de dood. Alle leven heeft waarde, is beschermwaardig. Het kan en mag niet zo zijn dat stierkalveren, van welk ras dan ook, gezien worden als reststromen, bijproducten zonder economische waarde. De dieren zijn onze broeders, die zo vol vertrouwen geboren worden.

Deze mensen blijven niet steken in ideeën, maar doen iets, geweldig. Inderdaad, wie kaas eet dient ook vlees te eten. Ik hoop oprecht dat het deze mensen gaat lukken passende financiering te vinden. Zelden of nooit, zou het geld beter besteed worden. Deze mensen verdienen alle mogelijke hulp en steun. Ik heb diepe bewondering en respect voor hen.

Adriëne Jonker

Boer en boerin zonder boerderij (3)

Community funding

De 'boer en boerin zonder boerderij' willen nu echt de stap naar een eigen boerderij maken. Om de financiering rond te krijgen starten Jacob Beeker en Linda Heemskerk binnenkort een communityfunding-campagne. Met leningen van een grote kring van betrokken mensen hopen ze de benodigde fondsen te verwerven. Interesse? Kijk op www.jerseyvleesbestellen.nl of stuur een mail aan info@jerseyvleesbestellen.nl

Ter overname Kwekerij De Vrolijke Noot

Voor ons biologisch-dynamisch bedrijf van ruim 4 hectare in Drenthe zoeken wij enthousiaste opvolging. De belangrijkste onderdelen van het bedrijf zijn de vruchtboomkwekerij en de teelt van blauwe bessen. Ontwikkeling van andere bedrijfstakken is mogelijk. Het land is in erfpacht bij Stichting Grondbeheer BD-Landbouw. Er is een bouwkaavel aanwezig. Bedrijfsverdracht binnen 1-3 jaar. Ervaring in de agrarische sector en affiniteit met de BD-landbouwbouw heeft onze voorkeur.

Kijk voor meer informatie op www.devrolijkenoot.nl. Belangstellenden kunnen een bericht sturen naar Harrie van Noort en Lucie Verstappen: info@devrolijkenoot.nl



Quantum Agriculture: Biodynamics and Beyond

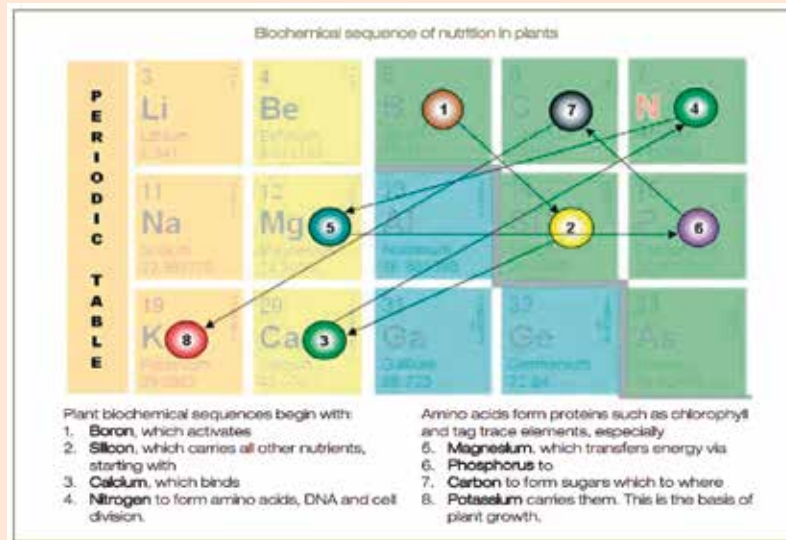
Sinds 9 jaar woon ik, Mattheus Wagter, in Ierland en werk als boer op Camphill Duffcarrig in Gorey. Ik ben de voorzitter van de kleine Ierse BD-Vereniging met 35 leden. Er zijn nog geen vijf Demeter-bedrijven. Certificering gebeurt vanuit Engeland. In november 2015 hebben we Hugh Level uitgenodigd voor een 3-daagse workshop. Voor mij, 15 biologische en BD-telers, 6 landbouwvoorlichters, 3 handelaren en 25 gangbare boeren en tuinders was het verbluffend. We zaten met open mond te luisteren.

Hugh Level maakte zijn studie landbouwkunde in de VS niet af (hij had het gevoel dat wat hij had geleerd niet klopte) en studeerde vervolgens af in bodemkunde. Zijn biodynamische leermeester was Peter Escher, die als boer samenwerkte met Ehrenfried Pfeiffer op zijn Amerikaanse boerderij. Hugh heeft in Georgia een CSA-boerderij gehad en ruim 30 jaar BD preparaten gemaakt. In 2005 verhuisde hij naar Australië en ging les geven, adviseren en schrijven. In 2014 verscheen zijn boek *Quantum Agriculture: Biodynamics and Beyond*.

Hugh Level maakt gebruik van kwantumfysica om de werking van het bodemleven te begrijpen. Hij ontwikkelde de 'Biochemical Sequence of nutrition in plants'. Het gaat niet in eerste instantie om de NPK. Het draait om sporelementen en de volgorde in de werking

in de bodem niet oplosbaar zijn, maar wel beschikbaar. Oplosbare voedingsstoffen – zoals in onbehandelde drijfmest en niet gecomposteerde stalmest – zijn gif voor de bodem. Ze doden het bodemleven. Hugh adviseert de bodem te testen met de Total Test volgens de Albrecht-analyse (tot nu toe alleen in de VS

in de namiddag een weide en een graanperceel met preparaat 500P waren bespoten en de volgend ochtend met 501. Hugh vertelde over de vorm, de grootte, de kleur en de smaak van diverse kruiden in het grasland en verklaarde de elasticiteit van de graswortels door te benoemen welke voedingsstoffen er voldoende of onvoldoende aanwezig waren. Hugh Level is zeker niet alleen een wetenschapper, maar ook een heel goede waarnemer. Ook vertelde hij dat wanneer een melkkoe in de stal meer vliegen op haar rug heeft dan gemiddeld, ze een silicium-gebrek kan hebben en daardoor eerder kans maakt op mastitis. Hugh's



daarvan. Bijvoorbeeld pas als er voldoende silicium aanwezig is, kan de plant calcium transporteren (zie afbeelding). 'Silicium is de snelweg in de plant', zegt hij. Alle voedingsstoffen moeten

en Australië beschikbaar). Deze meet de totale hoeveelheid aanwezige mineralen.

De derde dag bezochten we een gangbaar bedrijf waar acht weken voor het bezoek

organisatie heet Quantum Agriculture, zie quantumagriculture.com.

Mattheus Wagter,
mattheuswagter@yahoo.ie

Crowdfunding **Adopteer een stier**

Stichting Bio-KI heeft zaad van negen fokstieren in haar assortiment. Om de biologische kunstmatige inseminatie voor meer melkveebedrijven aantrekkelijk te maken, is meer variatie is nodig. Daarom is Bio-KI een crowdfunding-campagne gestart om vijf nieuwe fokstieren in te kunnen zetten. Wytze Nauta heeft samen met drie jonge biologische melkveehouders dit initiatief genomen. Wytze: "Wij zoeken stiertjes van goed presterende moeders: robuuste koeien die zonder antibiotica gezond oud worden.

Zo'n biologisch stiertje groeit dan samen met zijn soortgenootjes op en loopt veel buiten. Als hij 14-15 maanden oud is, gaat hij 6-8 weken naar een KI-station voor de winning van sperma. Daarna gaat hij naar een ander biologisch bedrijf als dekstier."

De meeste biologische melkveehouders maken gebruik van gangbare KI. Dit sperma komt van stieren die gefokt zijn om hoogproductieve koeien voort te brengen voor de gangbare veehouderij. Met technieken als 'eicel-aanprikken' en hor-



mooninjecties bij jonge dieren komen meer embryo's beschikbaar, die getransplanteerd worden naar draagmoederkoeien. Gedurende dit proces komen deze 'topfok'-koeien en -stieren nauwelijks buiten omdat

men bang is dat ze dan ziektes oplopen.

Help je mee om Bio-KI groter en dus aantrekkelijker te maken? Kijk dan op crowdaboutnow.nl/adopteeeenstier



(Foto: Marc Mulders)

Seminar met Dorian Schmidt

Dorian Schmidt geeft van 22-29 september een seminar over levenskrachten waarnemen in natuur en landschap. **Landgoed Baest** in Oostelbeers (NB) omvat ongeveer 400 hectare bos, akkers en weilanden (grotendeels biologisch geteeld), die worden doorsneden door twee meanderende riviertjes, de Kleine Beerze en de Grote Beerze. Het is een ideale plek om te oefenen in het waarnemen van levenskrachten in planten, bomen, water en het landschap als geheel. Het seminar is bedoeld voor iedereen die geïnteresseerd is in vorm- en levenskrachten. Voor info en aanmelding, zie levenskrachten.nl of informeer bij Gineke de Graaf, groengraaf@gmail.com, 0636581305.

Agenda

28 mrt, 4 en 23 apr

Preparatendagen

Samen BD-preparaten maken, roeren en uitbrengen bij diverse boerderij. Zie pag 19

29 mrt-21 mei

It's the Food my Friend

Landbouw- en voedseldialogen onder leiding van Felix Rottenberg in De Rode Hoed. Thema's: Voedsel, gezondheid en gedrag (29/3), Bacteriën als vrienden van de voedselketen (19/4) en Naar een ecologisch houdbaar landbouw- en voedselsysteem (21/5). Zie rodehoed.nl

31 maart

BD landbouw als permanent paasfeest

Warmonderhof Avondklas met Michiel Rietveld, zie pag 29

30 maart

Zelf zaden telen in de moestuin

Cursusdag in Utrecht door Janneke Tops ism Stichting Zaadgoed over zaadteelt in de tuin.

Deel 2 over oogsten en bewaren volgt in de herfst. Zie gezonde-moestuin.nl

Vanaf 1 april

Gezonde Moestuin

Diverse cursussen over ecologisch moestuinieren door Janneke Tops. Zie gezondemoestuin.nl

1 april

Vitaliteit op het melkveebedrijf

Eyes on Animals heeft afgelopen jaren meerdere melkveehouderijen bezocht. Nu organiseert deze dierwelzijnsorganisatie de workshop 'Van Goed Naar Beter: Grote en kleine stappen voor meer vitaliteit op het melkveebedrijf'. Zie eyesonanimals.com/nl/

Vanaf 6 april

Demeter Voedingskwaliteit

Het Louis Bolk Instituut in Driebergen verzorgt een 4-delige cursus voor verwerkers, handelaren en winkeliers die met Demeter producten (willen) werken. Achtergronden van biodynamische

landbouw, voedingskwaliteit en bereidingsprocessen komen aan bod. Zie stichtingdemeter.nl

Vanaf 16 april

Moestuinworkshops

Praktijklessen van één dagdeel door Alma Huisken over belangrijke onderdelen van biologische teelt. Keuze uit 'Composteren', 'Wissel- en combinatieteelt', 'Doorzaaien', 'Oogst bewaren, drogen en wecken'. Zie degroeneluwte.nl

20 april

Houden van de Aarde

Lezing in Zoetermeer door Michiel Rietveld over de toekomst van de landbouw. Zie stanzo.nl

22 april

Landelijke zaaidag

Bloemen zaaien voor bijen en vlinders op de internationale Dag van de Aaarde. Zie bijenlint.nl

29 en 30 april

Salut Michiel

Afscheid Michiel Rietveld van Kraaybeeker-

hof, zie pag 14

29 apr-1 mei

Spirituele achtergronden van geld

Hoe werkt geld in op ons persoonlijk leven? Hoe heeft geld zich ontwikkeld? Hoe spiegelt onze ziel zich in geld? Agnes Hardorp en Thomas Mayer begeleiden een antroposofische meditatie over spirituele achtergronden van het geld in Den Haag. Voertaal in overleg (Duits en/of Engels). Zie anthroposofische-meditation.de.

Vanaf 30 april

Preparatencursus

Cursus van 5 bijeenkomsten over BD-preparaten in zowel Delfgauw, Esbeek als Vorden. Zie pag 18

Vanaf 1 mei

Open Tuinzondagen

Welkom bij De Groene Luwte in Molenrij met tuin, terras, winkel en lekkers uit eigen bio/bd-keuken. Rondleiding (ca. 40 min.) door Alma Huisken om 13 uur. Zie degroeneluwte.nl

1 mei

Feest Eemstuin

Na 21 jaar is de BD-tuinderij volwassen, zie pag 11

3 juni

BD-Jaardag

Zie pag 11

23-29 juli

Estival da Estrela

Theater, muziek, kunst, dans, workshops en puur eten bij Landgoed Dominio Vale do Mondego (bekend van de olijfolie), aan de rand van het grootste natuurpark van Portugal. Zie estivale-strela.com

13-20/20-27 aug

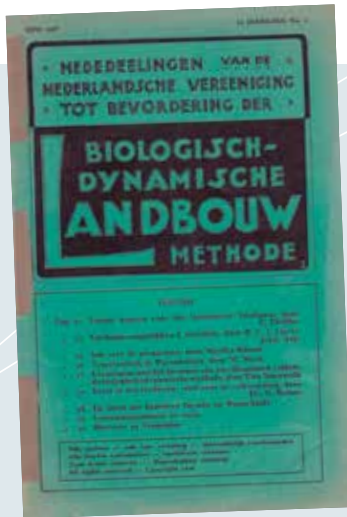
Kruidencursus Italië

Weekcursus voor het maken van crèmes t/m azijn met kruiden van eigen oogst. Zie pag 29

22-25 sept

Seminar met Dorian Schmidt

Levenskrachten waarnemen in natuur en landenschap in Oostelbeers. Zie pag 32



Doe mee en steun de BD

Zonder gekheid. Uit ons ledenblad, jaargang 1 no. 2: 'Leden en belangstellenden, die ons eerste nummer ontvingen en die er geen prijs op stellen dit te bewaren, worden verzocht dit aan het secretariaat te willen retourneren, daar er nog veel aanvragen zijn om toezending van dit nummer, terwijl onze voorraad – de oplage bedroeg 1000 ex. – is uitgeput!

Dat was in 1938. Toen al werd ons ledenblad binnen en buiten de vereniging hoog gewaardeerd. Nu nog steeds!
Terugsturen van Dynamisch Perspectief is niet nodig, maar kent u iemand die u er een plezier mee doet? Geef DP dan door. Ook kunt u via de website iemand een kennismakingsnummer laten toesturen.

Lid worden van de BD-Vereniging? Gewoon doen! Via bdvereniging.nl of bel Luc Ambagts, 0850-609044

colofon



ledenservice

Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

DYNAMISCH PERSPECTIEF 2016 – MAART – nr 2

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, Petra Derksen

Sluitingsdatum kopij 4 april, agendaberichten 25 april. DP2016-3 verschijnt 21 mei

Copyright BD-Vereniging. Overname van artikelen alleen met voorafgaande toestemming van de redactie

Coverfoto Magiel Vandewall giet sap in een koperen ketel, waar het wordt ingedampd tot stroop. Foto: VidiPhoto

Vormgeving Fingerprint, Witzenhausen DE, Gerda Peters

Druk ZuidamUithof

Wisentweg 12
8251 PC Dronten
telefoon 0850 609044
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), vacant (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.wisentweg.nl](http://www.www.wisentweg.nl)

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 trv 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.


Watervlooien en de sfeer op de boerderij

Bij de cursusavond op 11 februari door Michiel Rietveld bij Kraaybeekhof staat de vierde voordracht van de Rudolf Steiners Landbouwcursus op het programma. Daarin staat, vrij vertaald: een levend organisme moet 'inwendig ruiken'. 'Het leven' zorgt ervoor dat die geur niet naar buiten straalt, maar binnen de huid wordt vastgehouden. 'Een organisme is des te gezonder hoe meer het van binnen en hoe minder het van buiten ruikt.' (pag 79)

Toen ik die zin las, deed die me direct denken aan het biofotonen-onderzoek. Onderzoekers hebben met zeer gevoelige apparatuur vastgesteld dat alles wat leeft een – zeer zwak – licht uitstraalt. Uit allerlei vergelijkend onderzoek blijkt: hoe natuurlijker een product is geteeld, hoe minder licht het uitstraalt. Het kan zijn energie beter vasthouden.

Ook Michiel legt met een prachtig voorbeeld de link met het biofotonen-onderzoek. Fritz-Albert Popp onderzocht de lichtuitstraling van een watervlo en voegde vervolgens steeds een watervlo toe. Aanvankelijk nam de totale lichtuitstraling toe; logisch, want er kwamen steeds meer lichtbronnen (watervlooien) bij. Maar bij de zoveelste watervlo was er een omslagpunt. De lichtuitstraling nam sterk af: meer vlooien, maar minder licht. Het bleek dat de losse vlooien zich als een zwerm gingen gedragen (of noem je dat net als bij vissen een school?). Ze werden deel van een geheel. Ze vormden samen een hoger organisme en straalden meer naar binnen en minder naar buiten.

Later op de avond hadden we het over het koemest- en het kiezelpreparaat. Zij hebben een harmoniserend effect op het gewas en op het bedrijf in zijn geheel, legde Michiel uit. Wat merk je daarvan, vroeg iemand. En het gesprek kwam op de bijzondere sfeer die je vaak op BD-bedrijven aantreft. Ik herken dat: dat ik een bedrijf oploop en echt het gevoel heb 'ergens binnen te stappen'.

Daarbij kwam een mooi beeld bij me op. Een boerderij bestaat uit losse onderdelen. Maar als de samenhang goed wordt verzorgd, komt er op een gegeven moment een omslagpunt. Net als bij de watervlooien. De losse onderdelen vormen een samenhangend geheel en het bedrijf gedraagt zich als een levend organisme. Hoe gezonder het organisme, hoe beter het 'in zijn vel zit' en hoe beter het zijn energie kan vasthouden. Het straalt meer naar binnen en minder naar buiten. En dat nemen we waar als een sfeer, die nog het meest opvalt als je door die huid naar binnen stapt. 

Tekst: Ellen Winkel

zuiver @zuivel®

demeter

biodynamische kwaliteit

Zuiver Zuivel
komt er binnenkort
anders uit te zien!

Wij zijn zuiver in herkomst,
zuiver in kwaliteit,
zuiver in ons verhaal.
Wij zijn Zuiver Zuivel.



- bereid met melk van unieke biodynamische boerenbedrijven die continu in ontwikkeling zijn
- van koeien met hoorns

www.zuiverzuivel.nl f 