



demeter

DEMETER MAGAZINE

Katern | Krant van de Aarde | Jaargang 2016 / 2017

Vitale voeding uit een levende landbouwcultuur

WWW.DEMETERMAGAZINE.NL



1 De Stadshoeve, Amsterdam | 2 V.O.F. Ridammerhoeve, Amstelveen | 3 Land en Boschzicht, 's-Graveland | 4 De Stadsboerderij, Almere | 5 Hartstocht, Abcoude | 6 Biologisch Fruitbedrijf Konijn, Z.O. Beemster | 7 Sonnevancan, Beemster | 8 Firma- Zijp-Melse, De Rijp | 9 JW Rutte, Zaandam | 10 Ygdrasil zorgtuinderij, Sijbekarspel | 11 Boerderij Veelust, Hensbroek | 12 De Lepelaar, St. Maarten | 13 Buitenplaats, Eenigenburg | 14 Stichting Sint Donatus, Den Burg | 15 Novalishoeve, Den Hoorn | 16 Natuurlijk Genoegen vof, Drieuizen | 17 De Noorderhoeve, Schoorl | 18 Raphaelstichting Scorlewald, Schoorl | 19 De Rodenburghoeve, Uitgeest | 20 Wkg. De Klompenhoeve, Egmond a/d Hoef | 21 C.T.M. van Swieten, Stompwijk | 22 Druivenkwekerij Nieuw Tuinzicht, Den Hoorn | 23 Van Paassen - van Balkom vof, Oude Leede | 24 Hoeve Biesland, Delfgauw | 25 Be-Leaf, 's-Gravenzande | 26 Weleda Nederland N.V., Zoetermeer | 27 Vogeltuin, Rotterdam | 28 A. de Winter, Oostvoorne | 29 Tuinbouwbedrijf FJJ de Koning BV, Tinte | 30 A. Poldervaart, Vierpolders | 31 PC v/d Erve Biologische Akkerbouw, Goudswaard | 32 Mts. Nieuw Bonaventura, 's-Gravendeel | 33 Het Derde Erf, Soest | 34 Schoonderbeek, De Glind | 35 De Heerlijkheid Groot Weede, Hoogland | 36 De Korenbloem, Zeewolde | 37 De Waterhuin, Groeningen | 38 Ruimzicht, Scherpenzeel | 39 A8, Doorn | 40 Landgoed Kraaybeekhof, Driebergen | 41 Boerderij De Hondspol BV, Driebergen | 42 Tuinderij Amelis'hof, Bunnik | 43 Groenland Biologische Groentekwekerij SchalkwijkBV, Schalkwijk | 44 Thedinghsweert Zorg in Bedrijf B.V., Tiel | 45 Fruitweelde, Ingen | 46 Deeli, Ophemert | 47 Fruitbedrijf Ruissen, Varik | 48 Hoeve Catherine Elisabeth, Noordeloos | 49 Kaasboerderij "Noorderlicht", Noordeloos | 50 Groenland Biologische Groente- kwekerij Andel BV, Andel | 51 De Muyehof, Nieuwerkerk | 52 C.V. Ter Linde, Oostkapelle | 53 Boomgaard Ter Linde, Oostkapelle | 54 Eindelienghe, Ritthem | 55 Meulwaeter, Kruijningen | 56 V.O.F. Fruitteelt- bedrijf De Ring, Oud Sabbinge | 57 De Kromme Lepel, Bergen op Zoom | 58 Loverendale-Wilhelminahoeve CV, Anna Jacobapolder | 59 Stichting De Beukenhof, Breda | 60 De Groenen Hof, Hilvarenbeek | 61 De Kraanvogel, Esbeek | 62 De Sterregaard, Hedel | 63 De Boomgaard, Zeeland | 64 J.A. Eijkelenburg, Gemert | 65 L.A.C.M van Kessel, Sint Oedenrode | 66 Saanenhof vof, Heeze | 67 De Watertuin, Groeningen | 68 Zorgboerderij de Lindelaar, De Seizoenen Bronlaak, Oploo | 69 Mts. Slingenbergh - Houtepen, Siebengewald | 70 De Hooge Weyer, Baexem | 71 Doornik Natuurakkers, Bemmelen | 72 Veld en Beek, Doorwerth | 73 De Grote Kamp, Drempt | 74 De Pasop, Hummelo | 75 Boerderij Ruimzicht, Halle | 76 De Dennenkamp, Rekken | 77 De Vijfsprong, Vorden | 78 De Hooge Kamp, Beemte Broekland | 79 De Oosterwaard, Diepenveen | 80 Keizersrande, Diepenveen | 81 Het Groene Spoor, Rossum | 82 De Zonnehorst, Punthorst | 83 Het Willink, Ane | 84 't Leeuweriksveld, Emmen | 85 Mts G.H. & J. Katerberg-van der Veen, Klijndijk | 86 Naaberhoeve, Echten | 87 Belle Marie, Ruinerwold | 88 Het Blauwe Huis B.V., Ruinerwold | 89 Mts. Santing Meyling, Ruinerwold | 90 De Arnica Kwekerij, Dwingeloo | 91 Overesch Ecologische Landbouw, Raalte | 92 Overkempe, De Seizoenen, Olst | 93 De Bolster biologische zaden, Epe | 94 BioNico B.V. | 95 BD-tuinderij De Stek, Lelystad | 96 De Zonneboog, Lelystad | 97 Mts. Warmonderhof - Waleson, Dronten | 98 V.O.F. Warmonderhofstedebedrijf, Dronten | 99 Mts Twisk, Dronten | 100 Het Groene Weten | 101 Gaos, Swifterbant | 102 H.J. Westers, Biddinghuizen | 103 Boerderij GroeiZaam, Emmeloord | 104 VOF Keij en van den Dries, Ens | 105 Zonnegoed, Ens | 106 Buitenbant, Bant | 107 VOF Vermuë, Marknesse | 108 Maatschap Vos, Kraggenburg | 109 De Vrolijke Noot, Wapserveen | 110 Villa Sterrebos, Frederiksoord | 111 Mts Lindediek, Boijl | 112 Burdineplaats, Nes gem. Boarnsterhim | 113 Dijkgatshoeve | 114 Mts Deinum S. Ensing J.M. Gerritsma A.S. Smink T.J. Elahuizen | 115 BioBoerBrandsma, Bolsward | 116 Ekoboerderij Arink | 117 De Verte V.O.F., Sexbierum | 118 Gerbranda State vof, Pietersbierum | 119 Harmannahoeve, Harlingen | 120 Obio, Drachten | 121 De Kompenije, Drachtstercompagnie | 122 Hansketien, Mantinge | 123 Mts. Speelman/ Kanninga, Gasselternijveen | 124 Flobus, Kiel Windeweer | 125 B. Steenbergen, Onnen | 126 van Zanten Biologisch Graanbedrijf/Het Geweide Hof, Garmerwolde | 127 Nieuw Bromo, Hornhuizen | 128 De Eemstuijn, Uithuizermeeden | 129 Fruituinvanwest | 130 Widar Fonds VZW, Merksplas | 131 Samenland, Haren | 132 De Wassende Maan C.V., Deinze | 133 De Blauwe Spie, Noordschote | 134 Hoeve Kraaiveld B.V. (Lievegoed zorggroep) | 135 Kwekerij de Noordhoek | 136 Mts van Nieuwenhyzen



Een keuze voor Demeter is een keuze voor onze toekomst

Er bestaan geen 'systemen' die de wereld kunnen voeden. Of we een groeiende wereldbevolking op een ecologisch houdbare manier kunnen voeden, hangt van af van de ruimte die we boeren en tuinders geven om de bodem optimaal te verzorgen en voldoende biodiversiteit mogelijk te maken.

Biodynamische landbouw is gericht op een vitale landbouwCULTUUR. Een cultuur met bedrijven die gericht zijn op een sterke verbinding met de bodem, met het landschap en de mensen om hen heen. In deze special van de Krant van de Aarde geven we de mensen die dagelijks bezig zijn om te laten zien dat het anders kan en moet een gezicht en een stem.

Of we voor onze kinderen en kleinkinderen nog een vruchtbare Aarde achterlaten, hangt af van onze betrokkenheid en bereidheid om ons voedselpatroon aan te passen aan wat de Aarde ons kan bieden en daar de juiste prijs voor te betalen. Dat betekent bijvoorbeeld minder vlees, meer peulvruchten en meer diversiteit. Zo komt er bij de boeren, en op ons bord meer afwisseling hetgeen weer belangrijk is om ziekten te voorkomen. En tegelijkertijd kan ons eetpatroon er voor zorgen dat we meer CO2 vastleggen in de bodem en minder CO2 uitstoten. Het mes snijdt zo aan vele kanten.

Ons eenzijdig op winst gedreven economisch model resulteert er in dat boeren de bodem, hun vee en zichzelf uitputten en is niet houdbaar. De Aarde kan voldoende lekker en gezond voedsel bieden als de mens bewuste keuzes maakt. De Aarde heeft haar eigen ritme en laat zich niets opleggen. Als we onze bodems blijven opjagen met kunstmest en ziekten blijven bestrijden met chemie, dan krijgen we er uiteindelijk woestijn voor terug. Alleen landbouw die uitgaat van het versterken van het bodemleven en biodiversiteit en bij ziekten en plagen naar systeemoplossingen zoekt, kan op lange termijn gezond voedsel blijven leveren. Dat is mijn persoonlijke motivatie om me in te zetten voor de ruimte die deze boeren en tuinders verdienen.

Hou deze krant in de buurt en lees af en toe een artikel over de achtergronden van de biodynamische landbouw en voedselketen met het Demeter keurmerk als herkenningssymbool. Ik ervaar het nog elke dag als een voorrecht om onderdeel uit te maken van deze inspirerende landbouw en voedselcultuur. En ik geniet dagelijks van de kwaliteit en de smaak van de producten. Wellicht ook iets voor u?

Bert van Ruitenbeek, directeur Stichting Demeter

Demeter is sinds 1928 het internationale keurmerk voor producten uit de biodynamische (BD) landbouw. Een holistische benadering van de landbouw staat centraal. Biodynamische landbouw gaat verder dan 'gewoon biologisch': de Demeter normen en richtlijnen vormen een aanvulling op de Europese wetgeving voor biologische landbouw.



Zorg voor goed eten!



Ontdek Estafette de biologische eetwinkel

- biologische voedselcoöperatie • 100% biologisch en biodynamisch
- eigen imker • proeftuinen voor zaadvaste rassen

Alkmaar, Amersfoort, Amsterdam (Bos en Lommer, Ceintuurbaan, Zeeburg, Westerpark), Arnhem, Bergen, Breda, Delft, Den Haag, Dordrecht, Driebergen, Ede, Maastricht, Nijmegen, Utrecht en Zutphen.

Meer info: www.estafettewinkel.nl

Lekker je biologische boodschappen thuis laten bezorgen? Kijk op www.estafettebezorgdienst.nl

COLOFON

Demeter Magazine is een uitgave van Aarde Media Exploitatie in samenwerking met Stichting Demeter.

Stichting Demeter

Diederichaan 25d
3971 PA Driebergen
Telefoon: 0343-522355
Email: info@stichtingdemeter.nl
www.stichtingdemeter.nl

Hoofdredactie: Bert van Ruitenbeek

Eindredactie: Petra van der Veer

Vormgeving: Celina Koekenbier | Insight-design

Contact redactie: bert@stichtingdemeter.nl

Advertenties en andere samenwerking: albert.poutsma@gmail.com

Stichting Demeter

Stichting Demeter verzorgt de certificatie en promotie van het Demeter keurmerk. Vanuit normen en richtlijnen die door Demeter Internationaal worden bepaald, stelt ze voor Nederland en Vlaanderen interpretaties vast en laat de Demeter bedrijven hierop controleren. Zij bewaakt de kwaliteit van het keurmerk. Online: Bezoek ook onze Facebook pagina www.facebook.com/DemeterNederland of onze website: www.stichtingdemeter.nl

Overige organisaties voor biologisch-dynamische landbouw en voeding:

BD-Vereniging

De Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding brengt boeren en burgers samen die enthousiast zijn voor BD-landbouw. Zij wisselen kennis, ervaring en ideeën uit via bijeenkomsten, studie- en intervisiegroepen (voor boeren en winkeliers), excursies en het ledenblad Dynamisch Perspectief. www.bdvereniging.nl

Stichting Grondbeheer biologisch-dynamische landbouw

Biodynamische landbouwgrond in goede handen over de generaties heen. Dat is waar Stichting Grondbeheer voor staat. Met geld uit schenkingen en obligaties verwerft deze stichting landbouwgrond en verpacht die aan biodynamische boeren en tuinders. www.bdgrondbeheer.nl

Warmonderhof

Warmonderhof, onderdeel van het Groenhorst College, biedt mbo-onderwijs in de richtingen BD-landbouw en landbouw & zorg. De drie-eenheid wonen-werken-leren staat centraal. Daarom is aan de school een praktijkbedrijf (Warmonderhofstede) en studentenhuysvesting verbonden. www.warmonderhof.nl

Kraaybeekerhof

Kraaybeekerhof Academie is een opleiding- en cursuscentrum dat zich richt op bewustzijn over aarde, voeding en gezondheid en gevestigd is op Landgoed Kraaybeekerhof in Driebergen. Hier bevinden zich ook een restaurant, een biodynamische groenten- en kruidentuin en een bijentuin. www.kraaybeekerhof.nl

Verder kwam dit nummer tot stand met dank aan:

Jan Bokhorst, Jorinde Boon, Joyce van den Bos-Akkermans, Ben Deiman, Petra Derksen, Gineke de Graaf, Annemieke Grimbergen, Piet van IJendoorn, Merle Koomans van den Dries, Josanne Marcin, Marion Pluimes, Annelijn Steenbruggen, Jozien Vos, Michiel Wagener, Margret Wenker, Ellen Winkel.

Coverfoto

Warmonderhof student Kyra Fleurke door Annelijn Steenbruggen

UITGEVERIJ: Aarde Media Exploitatie | Demeter Magazine

Uitgever: Albert Poutsma

Content partner: Stichting Demeter

Distributie partner: Natudis Nederland

Distributie partner: Odin Estafette

Distributie partner: De Zaaister Vof

Contact: Albert Poutsma

Email: albert.poutsma@krantvandeearde.nl

Telefoon: 06-53332980

Demeter Magazine is gratis verkrijgbaar bij meer dan 300 natuurvoeding specialzaken in Nederland. Distributie via het netwerk van de Odin groente & fruit tas en in de winkels via de groothandels Natudis, Odin Estafette en de Zaaï Ster.

WWW.DEMETERMAGAZINE.NL

WWW.STICHTINGDEMETER.NL - WWW.FACEBOOK.COM/STICHTINGDEMETER

INHOUD



14

Waar ligt een biodynamisch bedrijf in mijn omgeving (pag 2) Wie zijn de mensen die onze producten telen? (pag 7,8,9, 21 en 23)

Is biodynamisch voedsel relevant wat betreft gezondheid en vitaliteit? (pag 6, 10) Of vooral voor een vruchtbare aarde? (pag 26) Waar komt het gedachtegoed achter biodynamische landbouw eigenlijk vandaan? (pag 22) Aan wat voor normen moet je voldoen voor iets het Demeter-keurmerk mag dragen? (pag 14 en 18 en 19) Houden de Demeter boeren de kalfjes bij de koe? (pag 28) Hoe zit het met ons zaadgoed? (pag 30) Woudwezens, bestaan die echt? (pag 20)



31

Maar u kunt ook gewoon bladeren en lezen en ook eens rustig kijken naar een uitstalling van het Demeter assortiment op pagina 16 en 17.

VOEDINGSKWALITEIT

Gezond voedsel gaat over samenhang

Tekst: Bert van Ruitenbeek. Foto: Annelijn Steenbruggen

Na een gezamenlijke zoektocht van vier jaar publiceerden voedingswetenschapper en docente Petra Essink en onderzoeker van biologische voedingskwaliteit Paul Doesburg hun boek *Barstensvol leven*; een pleidooi voor vitale voeding. Hierin beschrijven zij de ins and outs van vitale voeding en voorzien zij dit begrip van een duidelijke bedding. Want wat is vitale voeding?

Petra: "De reductionistisch (stofjes) georiënteerde wetenschap probeert al heel lang om uit dode bouwstoffen levende cellen voort te brengen en hiermee ook het ontstaan van het leven op aarde te verklaren, maar voor ons is het logisch dat dit niet is gelukt. Om dode materie tot leven te wekken is een al levende cel nodig. Al het 'levende' komt altijd alleen maar voort uit het levende, kijk maar om je heen. We hebben in ons boek geprobeerd om naast alle kennis over de stoffelijke kant van ons voedsel te kijken wat er te vertellen valt over 'levenskracht' – dat wat met ons huidige instrumentarium niet meetbaar en telbaar is."

Paul vertelt enthousiast over een proef met komkommers die hij uitvoerde in zijn laboratorium. Hij sneed een gangbare en een biodynamische komkommer in stukjes en legde die weer tegen elkaar aan in de oorspronkelijke vorm. In cellofaan verpakt stopte hij die in een broedstoof. "Na twaalf dagen was de gangbare komkommer vergaan tot drab en de biodynamische komkommer was, ook tot mijn eigen verbazing, weer aan elkaar gegroeid tot een knapperige komkommer; een treffend voorbeeld van vitaliteit in de zin van het zelfherstellend vermogen!"

Verbinding en samenhang

Petra: "Vanuit onze visie gaat gezond voedsel over samenhang - vanuit een levende bodem tot een vitaal product - en draagt het eten hiervan ook bij aan je persoonlijke ontwikkeling, je eigenheid. Je ziet op dit moment twee stromingen ontstaan. Enerzijds is er de grondgebonden biologische en biodynamische landbouw die zeker de laatste tijd overal zoekt naar verbinding en samenhang. Anderzijds zien we een voortdurende ontwikkeling van hoogtechnologische landbouw op substraat en met ledlampen. Deze vorm van landbouw is echt geschoeid op 'stofjesdenken'. Gaat de voeding die hier geogst wordt ons daadwerkelijk 'voeden'?"

Paul: "Ik zie aan de hand van mijn onderzoekstechniek met kristallisatiebeelden dat gangbaar geteelde producten over het algemeen minder gestructureerd zijn en een gelijkenis vertonen met beelden die je ook bij veroudering, of sterke bewerking kunt waarnemen. We willen iedereen uitdagen hierover na te denken en verder onderzoek stimuleren. We hopen dat ons boek veel mensen zal inspireren om op een andere manier naar ons voedsel te kijken."



'Al het 'levende' komt altijd alleen maar voort uit het levende'

Petra Essink en Paul Doesburg

MAATSCHAPPELIJKE WENSEN

Boer beheert natuur en water

Tekst en foto: Annelijn Steenbruggen

De nieuwe Demeter biodiversiteitsnorm bepaalt dat 10% van de boerderij uit natuur bestaat. Voor melkveehouder Annette Harberink een overbodige regel: haar akkers en weides liggen in de uiterwaarden van de IJssel en zijn 100% natuurland. Naast natuurbeheer zorgt ze ook met maaien en snoeien dat de rivier bij hoog water goed kan blijven doorstromen. Dat is uniek: ze is de eerste boer die in opdracht van Rijkswaterstaat waterbeheer uitvoert.

Normaliter neemt Rijkswaterstaat aannemers in de arm voor het waterbeheer. Langs de rivieroever van haar boerderij Keizersrande in Diepenveen houdt Annette zelf de meidoorns, wilgen en het riet in toom. Annette: "In november maak ik de oevers en weilanden glad zodat de IJssel goed doorstroomt en binnen de dijken blijft. Dit waterbeheer is van landsbelang: zo houden ze stroomafwaarts droge voeten." Voor Annette is het een logische samenwerking: "Mijn hoofddoel is om goed te kunnen telen en daarnaast wil ik kijken welke maatschappelijke wensen er in mijn omgeving zijn. Als ik daar een rol in kan spelen, versterkt dat ook het karakter van mijn bedrijf." Technisch gezien maakt het voor Rijkswaterstaat niet uit dat Keizersrande een biodynamisch bedrijf is, maar gevoelsmatig heeft het wel degelijk een meerwaarde. Annette: "Het imago van Demeter is heel goed: het staat voor duurzaamheid en innovatie."

Poëzie

Het waterbeheer gaat bij Annette hand in hand met het natuurbeheer op de rest van haar bedrijf, waar ze ook bomen en hagen snoeit en bloemrijke weilanden maait. Met haar 100% natuurland heeft ze dan ook een eigen visie op de 10% natuurnorm. "Alweer een regel," zegt Annette. "Terwijl de gedachte achter die regel zoveel groter is. Ik zie het namelijk als mijn taak als boer om de potentie van wilde natuur en biodiversiteit die in mijn bedrijf aanwezig is eruit te halen. Sterker nog, ik heb bewust voor dit bedrijf gekozen omdat ik denk dat ik als biodynamische boer een heel goede natuurbeheerder kan zijn. Doordat biodynamische landbouw en natuur zo goed samengaan, ontstaat dan zo'n regel van 10%."

Ik vind het echter veel interessanter om naar het systeem als geheel te kijken: welke invloed heeft het insectenleven op het bedrijfsorganisme en hoe geven vogels bezieling aan het bedrijf? Door zo'n zakelijke maatregel kun je vergeten dat de gedachte erachter poëzie is: een droombeeld dat je najaagt."



'Als biodynamische boer kan ik een heel goede natuurbeheerder zijn'

Annette Harberink

PERMACULTUUR

Duurzaam en divers

Tekst en foto: Annelijn Steenbruggen

Na een carrière in de gangbare teelt, gooide Taco Blom tien jaar geleden het roer om: hij begon als een van de eersten met permacultuur in Nederland en werd van een pionier expert. Naast het beheer van zijn eigen proeftuin in België geeft hij les en helpt hij jonge ondernemers bij het opzetten van landbouwbedrijven. Als het aan Taco ligt, krijgen alle permacultuur-bedrijven op den duur het Demeter keurmerk.

“De natuur heeft een sterk systeem ontwikkeld,” aldus Taco. “In de permacultuur proberen we dat systeem te imiteren maar dan wel met eetbare planten. Ons uitgangspunt is een bos waarin bomen, struiken en planten met elkaar samenwerken. De verhouding hierbij is 70% vaste planten zoals asperges, rabarber, fruit en noten, en 30% eenjarige gewassen zoals sla, uien en bonen. Vaste planten zijn duurzamer dan eenjarige planten omdat ze geen grondbewerking en daardoor geen brandstof nodig hebben. Je hoeft er alleen nog maar van te oogsten.” Naast zijn taak als docent op zijn eigen school heeft Taco een proeftuin waar hij de fouten uit het systeem probeert te halen. Deze kennisontwikkeling in de praktijk is in een stroomversnelling geraakt door de groeiende belangstelling voor permacultuur. Inmiddels volgen jaarlijks zo’n tweehonderd mensen de opleiding. Taco: “Hoe meer mensen, hoe meer ideeën en des te sneller we kunnen innoveren.”

Overeenkomsten

Met name jonge mensen voelen zich aangetrokken tot permacultuur. Taco begrijpt dat wel: “Door de kleinschaligheid en vaste planten heb je weinig hectares en bijna geen machines nodig. Met betrekkelijk weinig kapitaal kun je dus al je eigen bedrijf starten. Ook de diversiteit en duurzaamheid spreken jonge mensen aan: in permacultuur is het heel normaal om honderd gewassen te telen.

De afzet is rechtstreeks aan de consument binnen een straal van 15 kilometer.” De meeste leerlingen van Taco zijn dubbel geschoold en hebben Warmonderhof gedaan. Aangezien de overkoepelende coöperatie voor permacultuur ook veel overeenkomsten tussen biodynamische landbouw en permacultuur ziet, is drie jaar geleden besloten om niet een eigen keurmerk te ontwikkelen maar om aan te sluiten bij Demeter. “Mijn proeftuin is het eerste permacultuur-bedrijf met een Demeter keurmerk,” vertelt Taco. Hij vindt de preparaten een mooi hulpmiddel om het systeem te versterken en als dierlijk element houdt hij bijen en een paar kippen. Taco: “Steiner heeft in zijn Landbouwcursus aangegeven dat de biodynamische landbouw zich moet blijven ontwikkelen. Ik denk dat de permacultuur zo’n ontwikkelingsstap kan zijn.”



Lizelore's Graancirkel

Door Jorinde Boon

Akkerbouwer Lizelore Vos (29) is samen met haar broers Michiel en Nicolaas opgegroeid op de biodynamische boerderij van haar ouders in Kraggenburg, Flevoland. "Ik studeerde diergeneeskunde in Utrecht en werkte met veel plezier parttime in een dierenartspraktijk, maar heb nu toch volledig voor het boerenbestaan gekozen", vertelt Lizelore.



De jonge boerin is bezig de biodynamische boerderij van haar ouders over te nemen. Op haar akkers wisselen gewassen als wortelen, aardappelen, uien, luzerne en granen elkaar af. Daarnaast is ze een van de drie boeren die meedoet aan het Odin Proeftuinenproject voor zaadvaste rassen.

Ontdekkingen

Tijdens dit project draait het bij Lizelore vooral om het ontdekken van nieuwe tarwesoorten. Zowel voor onze toekomstige broodvoorziening, als voor de bodem is het belangrijk dat we alternatieve biologische tarwerassen vinden die geschikt zijn om brood mee te bakken.

De meeste baktarwe voor biologisch brood dat in Nederlandse winkels wordt aangeboden, komt van ver buiten ons land. Als de biologische tarwe al in Nederland geteeld wordt, gebeurt dit met vrijwel maar één geschikt ras: Lavett. De vrees bestaat echter dat dit ras straks niet meer bruikbaar is, omdat het steeds vatbaarder wordt voor ziekten en schimmels.

"Daarnaast wordt er doorgaans volgens een vaste receptuur gebakken, waarbij het eiwitgehalte in de tarwe hoog moet zijn", vertelt Lizelore. Om het zo hoog te krijgen moeten telers bijmesten. "Dat wil ik juist niet, omdat ik de bodem rust wil geven. Biologische bakkerij van der Westen past zijn recept aan, zodat hij wel brood kan bakken met ons graan. Fantastisch vind ik dat!"

Proeftuinenproject

Tarwe is een belangrijk rustpunt in de vruchtwisseling", vertelt Lizelore. Samen met klaver helpt het de bodem zich te herstellen van intensieve teelten van gewassen zoals uien. "Zodra onze tarwe kniehoog is, zaaien we er klaver bij in. De combinatie zorgt voor een vruchtbare grond voor de witlof en wortels die er volgend jaar zullen groeien. Als we de tarwe in augustus oogsten, blijft de klaver gewoon staan en blijft het stikstof uit de lucht binden in de bodem."

In 2014 zaaide Lizelore als start van het Odin proeftuinenproject 20 tarwesoorten in op haar land. De jaren erop herhaalde ze de veldproef

en zaaide ze twee tarwesoorten in die goed uit de bus kwamen. Tijdens de Odin Graancirkel, onderdeel van het Odin proeftuinenproject, kunnen consumenten de weg van het graan op Lizelore's akker tot het brood in de winkel volgen via Facebook, nieuwsbrieven en excursies naar het graanveld en de bakker. Van de oogst worden ook dit najaar weer broden gebakken door bakkerij van der Westen.

Koeiendroom

Naast het Odin proeftuinenproject en de doorlopende werkzaamheden op de boerderij, is Lizelore druk bezig geweest een droom van haar te verwezenlijken: "Ik wilde naast de schapen, kippen en bijen ook graag twee koeien. Ze geven een bepaalde energie en zorgen voor meer rust op het bedrijf. Nu ben ik twee lieve kalfjes rijker; Anabel en Bente grazen in het weiland naast het graanveld. Anabel is een prachtig zwartbont kalf met mooie lange wimpers. Bente is de stoere van de twee; ze komt altijd als eerste nieuwsgierig bij me kijken. Achter ons land is een mooi natuurgebied, het liefst zou ik ze daar laten rondlopen."

Bio-culinair

met Marion van De Groene Kookacademie

Lekker en biologisch koken waarbij je rekening houdt met de delen van de plant die je eet. Dat is wat kok en natuurdiëtiste Marion Pluimes doet. Haar gebalanceerde maaltijden stelt ze samen aan de hand van de driegeleding van de plant: "Bij elke maaltijd die ik bereid kies ik voor een wortelgewas, een blad-stengelgewas en een bloem-vruchtgewas. Daarmee maak ik dan verschillende gerechten. Ik combineer bijvoorbeeld bosbiet, spitskool en courgette. Deze drie gewassen vullen elkaar aan in voedingsstoffen, kleur en structuur. Ze zorgen voor variatie op je bord en brengen bovendien je lichaam in balans."



Winactie:

Win het kookboek 'De Kleine Vegetariër' en 'De Vegachecklist'

Doe mee met deze leuke winactie en kom meer te weten over de uitdagende vegetarische keuken!

Stuur je vraag over vegetarisch koken, over koken met natuurvoeding of over koken met behulp van de driegeleding naar info@groenekookacademie.nl o.v.v kookvraagactie. Onder alle ingezonden vragen verloten we elke 2 maanden een kookboek en twee checklisten.

De winnende vragen zal Marion van De Groene Kookacademie beantwoorden in de nieuwsbrief.

Voeden naar de menselijke aard

Marion wordt tijdens het koken geïnspireerd door de biologisch-dynamische landbouw. Volgens dit gedachtegoed kun je de drieledigheid van de plant vertalen naar de mens. Daarbij staat de wortel voor het denken, het blad en de stengel voor het hart-longsysteem en de vrucht en bloem voor onze stofwisseling. Marion: "Door met de drieledigheid te koken, voed je alle delen van je lichaam."

Plantaardig is de basis

Naast groenten en fruit staan granen, peulvruchten en noten dagelijks op het menu. "Groente en fruit zorgen onder andere voor een goede darmflora en zijn daarmee goed voor het immuunsysteem. Granen zorgen voor een goede samenhang in de maaltijd en peulvruchten en noten brengen goede eiwitten en vetten mee." Eventueel aangevuld met volvette biodynamische zuivel of eieren levert dat een voedzame maaltijd op.

Verse producten

Ook als docent bij De Groene Kookacademie gebruikt Marion Pluimes de driegeleding van de plant. "Natuurvoeding is bij onze kookacademie de basis. We werken voornamelijk met seizoensproducten, dus geen tomaten maar pompoenen in de herfst en in de lente geen sperziebonen maar witlof", vertelt ze. "We gebruiken alleen verse, onbewerkte producten. Dus volkoren granen, vol vette zuivel en ongeraffineerde oliën en dat alles zonder toevoegingen. Dus ook geen kant-en-klare bouillon", lacht Marion. "Door gebruik te maken van verschillende kooktechnieken behouden we de voedingswaarde of verhogen we de voedingswaarde zelfs door middel van fermenteren, drogen en eesten."

Meer weten en inspiratie opdoen? Ga naar www.groenekookacademie.nl of www.vegachecklist.nl



CONSUMENTENVRAAG

Onderscheiden op meerwaarden

Tekst en foto: Annelijn Steenbruggen

Eind 2015 stootte Friesland Campina de biodynamische zuivellijn af. Voor de multinational was Demeter te complex met een te klein volume. Klaas de Lange, eigenaar van Weerribben Zuivel, koesterde al een tijdje de ambitie voor een biodynamische lijn. Hij greep zijn kans en kocht het merk Zuiver Zuivel. Commercieel manager Edwin Crombags werkt sinds 1998 voor Zuiver Zuivel en verhuisde mee met het merk naar de zuivelfabriek in Overijssel.

De eerste grote verandering na de overname: Zuiver Zuivel is nu een merk voor uitsluitend biodynamische producten. De biologische zuivel wordt verkocht onder het merk Weerribben Zuivel. "Een logische stap," aldus Edwin. "Consumenten kunnen zo een heldere keuze maken en ook de winkeliers zijn er blij mee." Bij zijn nieuwe werkgever is Edwin verantwoordelijk voor de marketing en verkoop van beide merken. Omdat de twee zuivellijnen naast elkaar in het koelschap van de biologische speciaalzaak staan, was de ontwikkeling van een onderscheidende verpakking voor Zuiver Zuivel noodzakelijk. Edwin: "Een groeiend aantal consumenten wil het beste voor dieren en natuur. Met persoonlijke verhalen en

foto's op de verpakking vertellen we hoe de biodynamische boeren daar een mooie invulling aan geven."

Inspelen op de actualiteit

Ook achter de schermen heeft Edwin de piketpalen uitgezet om de biodynamische melkstroom verder te onderscheiden. "Samen met de boeren hebben we bepaald op welke punten de biodynamische melkveehouderij kan verduurzamen," licht Edwin toe. "We hebben drie prioriteiten vastgesteld: boerderijvogels, kalfjes bij de koe en antibiotica-vrij." Bij de uitvoering van de prioriteiten merkt Edwin het verschil tussen een multinational en een kleinschalige fabriek. "Weerribben Zuivel is een

flexibel bedrijf. Dankzij de korte lijnen kunnen we snel schakelen. Bij Friesland Campina moest ik voor de implementatie van een klein project minstens een jaar uittrekken. Hier kunnen we binnen drie maanden een nieuw product in het schap zetten." Snel inspelen op de actualiteit is precies waar de biologische speciaalzaak behoefte aan heeft, aldus Edwin. "Zo lukt het ons beter om voorop te lopen in duurzaamheid ten opzichte van de supermarkten." Met een consument die steeds bewuster wordt, ziet Edwin groeikansen voor Zuiver Zuivel. Edwin: "Op dit moment is er nog een overschot aan biodynamische melk in Nederland. Als we de meerwaarde van Zuiver Zuivel goed overbrengen, heb ik er vertrouwen in dat de consumentenvraag toeneemt."



'De bewuste consument wil het beste voor dieren en natuur'

Edwin Crombags

demeter
biodynamische kwaliteit

zuiver @zuivel®

Hoorns
Biodynamische koeien mogen van hoorns tot staart koe zijn.

Jeroen Konijn legt uit:
"Als biodynamisch boer zet ik de eigenheid van de koe centraal. De hoorns symboliseren dat ik de koe in haar wezen respecteer en dat ze helemaal - met hoorns en al - koe mag zijn. Ik vind het mooi als mijn koeien hun natuurlijke gedrag ten volle kunnen uitleven. Met trots kan ik kijken naar koeien die symmetrisch gevormde hoorns hebben. Dat is een prachtig gezicht en maakt mij vrolijk."

Zuiver in Zuivel

www.zuiverzuivel.nl

LunaTerra

Gefermenteerde producten staan steeds meer in de belangstelling. Niet voor niets, want ze zijn lichter verteerbaar en ondersteunen de darmflora. Een gezonde keus dus.

LunaTerra biedt al jaren een uitgebreid assortiment gefermenteerde groentesappen*. Door de toevoeging van melkzuur zijn deze sappen niet alleen lichter verteerbaar, maar zijn ze ook mild van smaak. Bovendien zijn de sappen gemaakt van 100% biologisch-dynamische groenten, wat het sap een volle smaak en pure levenskracht geeft. Als dat geen heerlijke en gezonde keuze is! Proef het zelf.

* U herkent de melkzuurgefermenteerde sappen van LunaTerra aan de verwijzing 'met melkzuur'.



Demeter in Drachten

In hartje Drachten bevindt zich de moderne Natuurwinkel van Frieda en Wytze. Het ondernemers-echtbaar ontdekte 27 jaar geleden de biodynamische voeding. Uit liefde voor de mooie en eerlijke producten gingen ze als vrijwilligers aan de slag in het pionierswinkeltje van Drachten. Inmiddels runnen zij dit nu als familiebedrijf met hun dochters Marije en Rozamare. En hun passie voor Demeter is nog steeds springlevend.



“Wytze en ik kennen elkaar door de natuur,” vertelt Frieda. “Op de middelbare school trokken we er ‘s ochtends vroeg op uit om te wandelen. Dat verbond ons. Nog steeds laden we onszelf graag op in de natuur.” Zowel Frieda als Wytze begonnen hun loopbaan in de zorg. “Tijdens een vergadering ging het over antroposofische zorginstellingen,” vertelt Frieda. “Voor mij iets onbekends maar ik vond ‘antroposofie’ zo’n mooi woord dat ik er meer over wilde weten. In het natuurvoedingswinkeltje in Drachten vond ik informatie en zo kwam ook de biodynamische landbouw om de hoek kijken. Dat sloot aan op wat Wytze en ik belangrijk vonden: genieten van de natuur en er goed mee omgaan. Vanaf die tijd deden we daar onze boodschappen. Toen het winkeltje ging verhuizen, bood ik aan om te helpen. Ik ben er gebleven...”

Zoveel meerwaarde

De natuurvoedingsbranche was destijds nog niet rendabel. Frieda en Wytze vonden het werken in de winkel zo bijzonder dat ze na een periode als vrijwilliger inmiddels de eigenaren zijn. “We runnen nu een economisch gezond bedrijf,” vertelt Frieda. “En de liefde waarmee we dit werk ooit begonnen, voelen we nog steeds.” Demeter-producten hadden al die jaren een speciaal plekje in hun hart. “Het is landbouw zoals

de natuur het bedoeld heeft,” aldus Frieda. “Als klanten vragen wat het betekent, vertel ik hen dat de boeren en tuinders geen compromissen sluiten. Natuurlijk moeten zij ook geld verdienen maar dat gaat niet ten koste van planten, dieren, bodem of omgeving. Ook gaan ze ervan uit dat alles met elkaar samenhangt. Dat principe heeft zoveel meerwaarde: een gesloten kringloop, koeien met hoorns, kippen met hele snavels. Bovendien proef je dat in de kwaliteit.”

Boeketten

Net als in alle andere Natuurwinkels vermelden Frieda en Wytze duidelijk of het om bio of Demeter producten gaat. Zo kunnen de klanten een bewuste keuze maken. “Wij promoten ook de biodynamische kaas uit onze eigen streek van boerderij Brandsma,” vertelt Frieda. “Toen onze kinderen nog op de lagere school zaten, ben ik daar met de klas op excursie geweest. De weilanden stonden vol bloemen waar de kinderen boeketten van mochten plukken. Dat beeld zal ik nooit vergeten.” Voor hun eigen boodschappen kiezen Frieda en Wytze ook zoveel mogelijk voor Demeter. “De sappen van LunaeTerra en het brood van Zonnelied vinden wij heel lekker,” vertelt ze. “Onze klanten komen ervoor terug.”

“De liefde waarmee we dit werk ooit begonnen, voelen we nog steeds.”



Demeter kwaliteit



In ons land is het Demeter keurmerk nog niet zo bekend als bij onze oosterburen. Uit marktonderzoek in Duitsland bleek dat Demeter één van de meest geliefde merken is. Behoorlijk wat van onze Demeter groenten worden naar de grotere Duitse markt geëxporteerd. Maar ook in Nederland groeit de belangstelling voor biologische producten met het Demeter kwaliteitskeurmerk. De meeste biologische speciaalzaken hebben inmiddels een breed assortiment van vooral Demeter zuivel, sappen, conserven, groenten en fruit.

Door: Petra Derkzen, coördinator certificering Demeter

Het Demeter keurmerk is privaatrechtelijk, dat wil zeggen, dat we als wereldwijde Demeter organisaties en licentiehouders eigen normen met elkaar afspreken. Dit gaat op tal van punten verder dan de EU-wetgeving voor biologische landbouw. Een Demeter licentiehouders is ook altijd biologisch gecertificeerd onder controle bij SKAL en krijgt jaarlijks zowel voor biologisch als voor Demeter een controle.

Dat Demeter verder gaat dan bio komt voort uit de principes van biodynamisch gedachtegoed. Zo krijgen individuele regels samenhang en betekenis. Een voorbeeld is het principe: "bemesten is de bodem verlevendigen". Bemesting moet dus zo zijn dat het meer bodemleven creëert. Het bodemleven wisselt voeding met de plant uit. De

kwaliteit van de bemesting is cruciaal en daarom gaat de voorkeur uit naar goed gecomposteerd mest. Eén van de regels is dat maar weinig van de makkelijk opneembare drijfmest gebruikt mag worden. Als mens is uitsluitend frisdrank drinken ook niet gezond, en wordt het lichaam meer aangezet tot gezond verteren als ze een volkoren boterham krijgt. Een andere regel is dat de totale hoeveelheid bemesting per hectare veel lager is dan biologisch is toegestaan. Dit betekent dat een melkveehouder die zijn eigen voer verbouwd en de kringloop mooi gesloten heeft, tóch mest moet afvoeren. Immers, ook granen en groenten van de akkerbouwer hebben het zwarte goud nodig! Door mest en stro uit te wisselen ontstaat een kringloop die het individuele bedrijf overstijgt. Naast controle op de normen, bezoeken boeren

elkaar jaarlijks in kleine regionale groepen voor een gesprek waarin zij elkaars bedrijf op alle biodynamische principes – zoals bodemvruchtbaarheid – toetsen. Samen zoeken zij naar verdieping en naar ontwikkelingsmogelijkheden bij de boer die bezocht wordt. Deze collegiale toetsing hoort ook bij Demeter certificering en is een belangrijke manier om continu bezig te zijn met ontwikkelen van Demeter kwaliteit.

Evaluatie van de Demeter controle rapporten gebeurt bij Stichting Demeter, bij goedkeuring wordt jaarlijks het nieuwe Demeter certificaat uitgereikt waarmee een licentiehouders in de keten kan aantonen dat hij of zij volgens Demeter voorwaarden boert, handelt of verwerkt.

We moeten onze handen verder uit de mouwen steken

Steeds meer consumenten kiezen voor biologisch of biologisch-dynamisch. Dat is heel mooi, alleen blijft het productaanbod achter bij de vraag. Er moet veel worden geïmporteerd omdat in Nederland nog te weinig boeren en andere voedselproducenten de overstap maken naar biologische of biologisch-dynamische landbouw. Waar de Nederlandse consument de afgelopen vijf jaar zo'n 50% meer bio kocht, groeide het oppervlak aan biologische landbouwgrond nauwelijks. Cijfers van Skal, de instelling die toezicht houdt op biologische voedselproducenten bevestigden dit eerder dit jaar. Het aantal omschakelende boeren neemt weliswaar toe, alleen niet zo snel als de vraag van de consument.

Het is dus tijd om het huidige biologische aanbod te verbreden, meer dan alleen het verder ontwikkelen en verbeteren van de reeds bestaande biologische of biodynamische landbouw. We moeten in gesprek gaan met reguliere landbouwondernemers die gemotiveerd zijn om over te stappen naar bio. Zij moeten gesteund worden waar dat maar kan, ook financieel met bijvoorbeeld bancaire leningen want de mogelijkheden voor het verder verbreden van de biologische beweging in de samenleving zijn enorm. Dat gesprek is wat ons betreft niet vrijblijvend, waarover zo meteen meer.

Voor een schone en duurzame toekomst moeten we onze handen dus nog verder uit de mouwen steken. Biologische ondernemers en bewuste consumenten maken deel uit van een maatschappelijke voorhoede. Zij wijzen de weg naar een gezonde en levende voedingssector. Een sector die, zoals men in Zuid-Afrika zegt, ook op lange termijn 'volhoubaar' is, omdat hij rekening houdt met de draagkracht van de Aarde. Wie de weg wil wijzen, moet inspireren en – vooral – in staat zijn om anderen mee te nemen. Inspireren en motiveren doen biologische voedselproducenten elke dag. Gewoon door hun werk te doen en te laten zien dat het anders kan. De vraag is echter of ook de sector zelf niet nog veel actiever de verbinding moet leggen met geïnteresseerde overstappers. Ik denk van wel.

Ook partijen rondom de biologische sector zijn aan zet, zo ook Triodos Bank. Wij werken al bijna veertig jaar samen met duurzame landbouwondernemers, investeren in hun bedrijven en verstrekken

leningen. Heel lang hebben we ons daarbij volledig geconcentreerd op erkende biologische of biologisch-dynamische ondernemers. Maar dat is zoals gezegd niet langer genoeg. Daarom verbinden we ons ook met ondernemers in de reguliere landbouw die werkelijk gemotiveerd zijn om over te stappen naar biologisch. Financiering verstrekken we daarbij bepaald niet lichtvaardig. We gaan een intensieve dialoog aan over hun beweegredenen en spreken in kredietovereenkomsten zelfs een duidelijke periode af waarbinnen ze Skal-gecertificeerd moeten zijn.

Naast het financieren van overstappers, leveren we een bijdrage aan het publieke en politieke debat over de toekomst van onze voedselvoorziening. Zo pleiten we met andere partijen in Den Haag voor wetgeving die het omschakelen naar biologische landbouw moet stimuleren. Want ook de politiek kan niet om het verbreden van de duurzame beweging in de samenleving heen.

En hoe zit het met de consument, mensen zoals u en ik? Ik denk dat ook iedereen die biologisch koopt een geweldig motiverende functie kan hebben. Al was het alleen maar door vragen te stellen. Bijvoorbeeld aan zorginstellingen en ziekenhuizen. Die serveren maar al te vaak niet-biologische maaltijden aan hun bewoners en patiënten. Stappen ook zij over op biologisch, dan leidt dat op korte termijn weliswaar tot een nóg sneller stijgende vraag maar op lange termijn zal het de beweging naar een duurzame toekomst alleen maar verder versterken.



MICHEL WAGENER
Manager Landbouw & Voeding, Triodos Bank



Demeter, smaakt beter....





Biodynamisch in cijfers

De omzet van biologische producten in Nederland in de supermarkt, de specialzaak en de horeca is in 2015 de grens van de 1 miljard euro gepasseerd. Van de omzetten in Demeter –producten zijn geen exacte cijfers bekend omdat in de statistieken van biologische omzetcijfers geen onderscheid wordt gemaakt tussen biologische en Demeter producten. Ook komt een deel van de biodynamische producten zonder Demeter keurmerk onder het bio-label in winkels terecht.

Wel zijn er gegevens over aantallen bedrijven en areaal. Van het biologische areaal in Nederland wordt nu 10% op biodynamische wijze onder Demeter licentie bewerkt. De afgelopen jaren nam het aantal boeren met Demeter licentie en het areaal gestaag toe.

De omzetcijfers die jaarlijks wel kunnen worden verzameld door Stichting Demeter over verkoop door licentiehouders uit de handel en verwerking geven een indicatie dat de markt de laatste jaren groeit. Meer informatie over omzetcijfers en arealen op website www.stichtingdemeter.nl onder Demeter monitor 2015/2016.

Demeter producten zijn in Nederland voor het overgrote deel te koop via de ruim 300 biologische specialzaken (natuurvoedingswinkels). Daarnaast zijn veel Demeter boerderijen gericht op rechtstreeks contact met de consument via boerderijwinkels, groenteabbonnementen, boerenmarkten, webwinkels en bezorgdiensten.



Ontwikkeling van het aantal bedrijven aangesloten bij Stichting Demeter in Nederland



Demeter-normen voor verwerking

Om het Demeter keurmerk te mogen voeren, moeten niet alleen boeren en tuinders, maar ook verwerkers voldoen aan eisen die verder gaan dan de eisen die aan het biologische keurmerk gesteld worden. Er zijn normen op diverse gebieden:

Ingrediënten

* 90% is van Demeter-kwaliteit

Verpakking

- * Verpakkingsmateriaal van PVC is verboden en aluminium dient te worden vermeden
- * Verpakkingen worden beoordeeld op milieu- en kwaliteitsaspecten

Geur- en Smaakstoffen

* Alleen kruiden, specerijen en pure extracten zijn toegestaan

Conservering

* Conservering op basis van nitriet, citroenzuur en ascorbinezuur (vitamine C) is niet toegestaan

Bewerking

- * Melk mag niet worden gehomogeniseerd
- * Het gebruik van een magnetron is niet toegestaan
- * Beperkingen in het gebruik van proceshulpstoffen zoals antischuimmiddelen
- * Beperkingen in toegestane zoetstoffen

Opslag

* Gebruik van ethyleengas in opslagruimten voor het rijpen van groenten is niet toegestaan

De LandbouwCultuur van de toekomst

De kiem voor biodynamische landbouw werd in 1924 gelegd, toen de antroposoof Rudolf Steiner een serie lezingen – de Landbouwcursus – gaf over landbouw vanuit een holistische visie. Sindsdien experimenteren boeren en tuinders over de hele wereld om hun bedrijf zo in te richten dat bodem, plant, dier, mens en omgeving een samenhangend geheel vormen. Na ruim 90 jaar zijn er 4937 BD-boerderijen in 55 landen die samenwerken in Demeter Internationaal. Bij deze vereniging van nationale Demeter organisaties zijn 18 landen volledig lid – ze hebben een eigen Demeter-organisatie – en 6 landen zijn ‘gastlid’. Zij worden door Demeter Internationaal begeleid. Andere landen (zoals België) worden door buurlanden gecertificeerd.

Visie van Demeter Internationaal

We willen een LandbouwCultuur die

- mensen aanmoedigt verantwoordelijkheid te nemen voor de gehele ontwikkeling van de aarde (Ecology)
- mensen inspireert en in staat stelt hun individuele mogelijkheden tot uitdrukking te brengen en hun bewustzijn te ontwikkelen (Human Development)
- gezonde levensmiddelen en andere landbouwproducten voortbrengt die van hoge kwaliteit zijn en die lichaam, ziel en geest voeden (Economic Value Creation)
- mensen ondersteunt in hun streven om integer samen te leven en te werken, met wederzijds respect en tolerantie (Social Relationship)
- zowel de spirituele als de materiële wereld omvat, zodat mensen bewust kunnen werken met de krachten en substanties in hun kosmische en aardse kwaliteit (Cosmic and Spiritual Impact)

Het hele document Vision, Mission, Principles and Values is te lezen via stichtingdemeter.nl en demeter.net.

Normen en richtlijnen

Vanuit de visie én vanuit ervaring in de praktijk zijn normen en richtlijnen ontwikkeld. Bedrijven die het Demeter keurmerk willen voeren, moeten daaraan voldoen. Deze voorwaarden zijn gericht op optimale verzorging en ontwikkeling van de vitaliteit en levenskracht van bodem, plant en dier en bij de verwerking op optimaal behoud van de levenskracht van de grondstoffen.

Het continu werken aan ontwikkeling, dat aan de basis staat van de biodynamische beweging, is niet geheel in te passen in vastliggende normen. Daarom zijn er ook richtlijnen opgesteld, waar boeren voortdurend aan werken, bijvoorbeeld het ontwikkelen van een gemengd en divers bedrijf, het verzorgen van natuur en landschap, het realiseren van bedrijfseigen zaadteelt of fokkerij en streven naar sociale of economische vernieuwing.

Op deze manier draagt Collegiale Toetsing bij aan de ontwikkeling van Demeter kwaliteit en vormt het een volwaardig instrument naast inspectie en certificering

Collegiale Toetsing

In Nederland nemen alle Demeter boeren deel aan Collegiale Toetsing om vanuit deze richtlijnen aan de ontwikkeling van hun bedrijf (en van zichzelf) te werken. Onder begeleiding van een coach van de BD-Vereniging bezoeken groepen van vier à vijf boeren van verschillende sectoren elkaar. In twee jaar tijd komen zij zo op elk van de bedrijven. Alle biodynamische aspecten worden bekeken en besproken met daarvoor ontwikkelde hulpmiddelen, zoals zelf-evaluatie, gespreks- en intervisietechnieken. Daarna formuleert de ontvangende boer welk aspect hij verder wil ontwikkelen. Elke boer kan zelf kiezen welke accenten hij of zij wil leggen. In de daaropvolgende ronde van groepsbijeenkomsten kijkt men terug op hoe het sindsdien gegaan is. Boeren leren elkaars bedrijf beter kennen, uitdagingen en innovaties in andere sectoren waarderen, en verdiepen gaandeweg met elkaar het beeld van wat biodynamische landbouw inhoudt.

Demeter kernwaarden voor de landbouw

De kernwaarden van Demeter komen tot uiting in onder andere de volgende normen:

Levende bodem

- Bemesting gericht op evenwicht (max. 112 kg N/ha)
- Verbod op stomen van de grond
- Geen gangbare drijfmest
- Ruime vruchtwisseling en toepassing van groenbemesting

Integriteit van dieren

- Verbod op onthoornen en knippen van snabels en staarten
- Twee hanen per 100 hennen
- Verbod op extreme vleesrassen
- Verbod op reproductie via embryo-transplantatie

Dierenwelzijn

- Verplichte weidegang
- Max. vijf leghennen per m² leefoppervlakte
- Strooien van hele granen voor kippen

Levenskracht

- Toepassing van preparaten
- Minimaal 10% biodiversiteit
- 100% biologisch voer en gebruik van biologisch stro
- Bedrijfseigen voer en melk
- Bedrijfseigen mest of door samenwerking met partnerbedrijf
- GGO-vrij (ook vrij van protoplastfusie, een GGO-verbante veredelings techniek die binnen de biologische normen wel is toegestaan)

Een volledig overzicht van normen en richtlijnen staat in het Handboek Demeter Voorwaarden, dat te downloaden is van de website van Stichting Demeter.

WOUDWEZENS

Sprekende vormen uit het bos

Door: Josanne Marcin

Sinds mijn jonge jaren ben ik gefascineerd door de ongerepte natuur in al haar verschijningsvormen. Opgegroeid tegenover een bos verzamelde ik vele takken, stenen en andere bosrijkdommen. De bosbodem was (en is) bedekt met schatten. Een deel van mijn inspiratie is voortgekomen uit de cursussen biodynamische landbouw die ik heb gevolgd op landgoed Kraaybeekerhof. Je leert daar eigenlijk vooral om anders en beter waar te nemen. Op latere leeftijd begon ik met het combineren van het gevonden materiaal tot 'wezens uit het woud'.

Het meeste materiaal voor de woudwezens vind ik het bos maar ook in steden kom ik sporadisch een verdwaalde tak of gerooid stuk hout tegen waar ik iets bijzonders in zie.

Ik laat me inspireren door het materiaal zelf. Het begint altijd met een fascinatie, een bepaalde vorm trekt me aan. Aan een vorm kun je veel zien: hoe een boom is gegroeid, of er deuken of wonden zijn ontstaan, of hij aan een bepaalde kant meer licht heeft gekregen, enzovoort.

Door het combineren van verschillende natuurlijke materialen zoals takken, schors, bladeren, stenen, mos en koeienhoorns (afkomstig uit biologisch dynamische landbouw) wordt de oorspronkelijke vorm benadrukt. Ik pleeg geen al te grote ingrepen als ik met een woudwezen aan de slag ga. Ik haal het zand of de modder eraf, sommige vermolmd of gebroken stukken die geen functie hebben, en zijwortels die teveel afleiden. Hierdoor wordt de vorm steeds sprekender.

Als ik tot de essentie van de vorm ben gekomen, maak ik het hout glad. Vervolgens behandel ik het hout met olie en bijenwas, lijm ik verschillende onderdelen aan elkaar en werk ik met klei de details en overgang tussen bijvoorbeeld hout en steen bij.

De natuur is in feite de kunstenaar; ik voeg alleen iets toe of haal juist iets weg. Eigenlijk ligt kunst overal in het bos, soms bedekt onder een beetje mos.

Het blijft verrassend om iedere keer weer de meest wonderlijke vormen te ontdekken in hout en het te transformeren tot een woudwezen.

Voor meer informatie, woudwezens.webklik.nl



Weten wat je wilt

Jozien Vos, in familieverband werkzaam in Maatschap Vos in Kraggenburg als Demeter teler en voorzitter Stichting Demeter

Weggestuurd door zijn vader ging hij op zoek. Via een bekende uit de aardappelsector kwam hij vanuit Ierland in Nederland terecht waar hij nu op het land werkt. Het is een zomer van zware grijze luchten, modderlaarzen en koude vingers. De polder is onmiskenbaar vruchtbaar, alles, ook het onkruid, groeit hard en de ziektedruk is hoog. En alweer valt er een zware bui.



Hij is een zonnetje in huis. Deze boerenzoon, die een studie biologie begon omdat hij van de natuur houdt en ontdekte dat hij niet altijd binnen achter een bureau wil zitten, heeft zichzelf weer gevonden, in de modder. Zijn vader vertelde hem dat biologisch boeren iets voor hippies is. Gelukkig, knikte hij, had hij nu een familie gevonden die toch geen hippies waren?

En hij kijkt en kijkt naar onze goed gedijende aardappelen, uien, wortelen, granen en vraagt maar door, hij wordt steeds enthousiaster. Als ik regen uit onze regenton haal vertelt hij van zijn grootmoeder met de mooie haren. Zij spoelde haar haar altijd met regenwater. Als we brandnetels weghalen vertelt hij van een voorjaarsritueel in zijn streek waarbij brandnetelthee gedronken wordt. Het reinigt! Als onze zoon zijn vingers verbrandt slaat hij een ei kapot en smeert de wond in met eiwit. Hij komt om te leren denkt hij, maar wij leren mee.

Deze boerenzoon, die een studie biologie begon omdat hij van de natuur houdt, heeft zichzelf weer gevonden, in de modder

Hij heeft het al in zich, het leven in samenhang met de wijsheid van de natuur en zij die haar kennen. Na een zware bui jezelf en je gewassen moed inspreken en maar beginnen met geulen graven op het land om het water af te laten.

Dagelijks belt hij zijn familie om te vertellen van zijn ontdekkingen. Twee dagen zou zijn vader weg kunnen, de burens helpen. Hij komt. "Ik herken mijn eigen zoon niet", vertelt hij later. "Hij weet wat hij wil...".

De vader is verbaasd en verwonderd. We horen dat zijn vrouw altijd al biologisch kookt. Maar waarom is hij nooit begonnen? "Dan kan ik het niet beheersen", zegt hij. "Ik ben bang dat het uit de hand loopt".

Ze kijken bij andere bedrijven. "Wat een werk", verzucht de vader waarop boerin Ellen hem vertelt dat dit geen werk is, maar een passie.

We lopen over het land. Verandering in bedrijfsvoering van de vader tekent zich af in de zoon.

Landbouwcultuur? Dat begint met beheersen, noch met in de hand houden..... Dat begint met een deur openen, op weg gaan, elkaar ontmoeten, vinden wie je bent en dan weten wat je wilt.....

Rudolf Steiner als inspirator en vernieuwer

Zie de boerderij als een levend organisme

Tekst: Ellen Winkel / Foto's archief BD-Vereniging

In een serie lezingen over de landbouw in 1924 vertelt Rudolf Steiner over de samenhang van alles wat leeft. Over hoe je als boer deel bent van een levend geheel en kunt bijdragen aan de samenhang van de levensprocessen. Zo kan een landbouwbedrijf zich als een gezond, levend organisme ontwikkelen. Deze 'Landbouwcurcus', het begin van de biodynamische landbouw, vormt nog steeds een rijke inspiratiebron voor vernieuwing in de landbouw.

Een kompasnaald wijst altijd met de ene kant naar het noorden en met de andere kant naar het zuiden. We zouden het onzinnig vinden als iemand het gedrag van de kompasnaald zou willen verklaren door alleen de naald te bestuderen, zegt Rudolf Steiner, grondlegger van de antroposofie, tijdens zijn eerste landbouwlezing op 7 juni 1924. Net zo onzinnig is het, vertelt hij, om de groei van een biet te willen verklaren door enkel de biet zelf te bestuderen. Zoals je het draaien van de kompasnaald alleen kunt begrijpen door de samenhang te zien met het magnetisch veld, zo kun je de groei van een biet alleen begrijpen door naar het grotere geheel van aardse en kosmische krachten te kijken.

De aarde levend maken

Op een nieuwe manier naar de landbouw – naar het leven – kijken. Daarover gaan de acht voordrachten van Rudolf Steiner rond de Pinksterdagen in 1924. Een kleine honderd herenboeren en landgoedeigenaren, leden van de antroposofische vereniging, zijn naar Slot Koberwitz in Breslau afgereisd om naar hem te luisteren. De boeren hadden Steiner om raad gevraagd, omdat ze zich zorgen maakten over de toename van ziektes in hun gewassen en bij hun vee. En de zaden kiemden minder goed dan vroeger.

'Zie een landbouwbedrijf als een levend organisme, dan kan het zijn ware aard het best verwerklijken', zegt Steiner. Dieren, gewassen, bomen en bodem zijn geen losstaande elementen op een boerderij, maar staan met elkaar in verband als organen in een levend wezen. Bij bemesting moet je je niet richten op het voeden van het gewas, maar op het voeden van de bodem. Steiner: 'Bemesten moet een levend maken van de aarde betekenen, zodat de plant niet in dode aarde komt te staan en moeite heeft om vanuit haar eigen leven alles op te brengen wat nodig is om vrucht te dragen.' Hij legt uit dat compost bij uitstek geschikt is om de aarde levend te maken. Ook beschrijft hij hoe je bepaalde preparaten kunt maken die de samenhang van levensprocessen ondersteunen; die je als een 'geestelijke mest' kunt toevoegen.



De bakfiets van tuinderij Vita Nova brengt groenten aan de man (1940). In 1947 richtten BD-tuinders een afzetcoöperatie op, samen met consumenten

Veerkracht

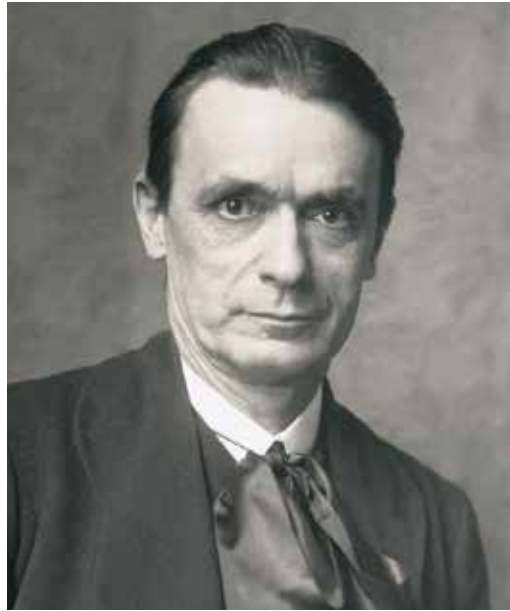
Na afloop van de lezingen besluiten de boeren hetgeen Steiner heeft verteld nog niet openbaar te maken, maar eerst zelf uit te proberen en verder te ontwikkelen. In Nederland vervult Marie Tak van Poortvliet daarbij een belangrijke rol. Zij voelt zich met hart en ziel verbonden met de antroposofie en bezit verschillende boerderijen. In 1926 richt ze op Walcheren de Cultuurmaatschappij Loverendale op om de biodynamische landbouw tot bloei te brengen.

Maar ze weten nog niet hoe het moet en de samenwerking tussen de Duitse bedrijfsleiders en de Zeeuwse

arbeiders loopt stroef. De eerste resultaten zijn ontmoedigend. En als het na een paar jaar de goede kant op lijkt te gaan, zakt het weer in door de economische crisis van de dertiger jaren. Eind jaren dertig gaat het weer bergopwaarts, maar aan het eind van de Tweede Wereldoorlog staat heel Walcheren een jaar onder water, omdat geallieerden de dijken hebben gebombardeerd. In de met veel aandacht verzorgde bodem sterft het bodemleven. Alle hagen die rondom de percelen zijn geplant en die als een huid het organisme omhullen, zijn dood. De veerkracht van de biodynamische pioniers blijkt groot. Na de oorlog wordt Loverendale weer

opgebouwd. Het 13-koppige bestuur van de BD-Vereniging zet nieuwe lijnen uit naar de toekomst om aan de groei van de BD-landbouw te werken. Er zijn deskundige jonge boeren nodig. Daarom richten Klaas en Mienke de Boer een biodynamische landbouwschool op, Warmonderhof. Ook is er een goede afzetorganisatie nodig voor de zes BD-boerderijen. Daartoe richten consumenten de Stichting Proserpina op om de afzetcoöperatie van de boeren te financieren. Voor een voorlichter is nog geen geld, maar de BD-Vereniging richt een fonds op om daarvoor te sparen.

Om samen te studeren, komen de boeren geregeld een weekend bij elkaar op een van de bedrijven. Daar bestuderen ze met elkaar boeken van Steiner en andere antroposofen en bespreken ze de vragen waar ze in de dagelijkse praktijk tegenaan lopen. Steiner heeft in zijn Landbouwcursus vooral geschilderd hoe levensprocessen samenhangen. Hoe je dat als boer naar de praktijk vertaalt, is een fascinerende ontdekkingsstocht.



Rudolf Steiner



Klaas de Boer (rechts) leert het tuindersvak op BD-tuinderij Vita Nova in Wassenaar (1939). In 1947 richt hij Warmonderhof op om jonge mensen tot boer op te leiden.



De aarde zal weer vruchtbaar zijn

In het boek *De aarde zal weer vruchtbaar zijn* beschrijft Ellen Winkel de levensverhalen van een tiental pioniers van biologisch-dynamische landbouw: een waargebeurde geschiedenis in de vorm van een roman. Vanuit de visie dat alles wat leeft een samenhangend geheel vormt, bouwen de pioniers aan een gezonde landbouw in een gezonde economie.

Ondanks veel tegenslagen blijven zij hun hart volgen.

Marie Tak van Poortvliet (1871-1936), grootgrondbezitter en kunstverzamelaar, richt in 1926 op Walcheren de Cultuurmaatschappij Loverendale op. Ze zet zich met alles wat ze bezit in voor de ontwikkeling van de nieuwe landbouw die zal bijdragen aan 'het geluk van de mensheid'. Tuinderszoon Jan Schrijver (1949) rijdt in 1971 in zijn Eend met negen kistjes spinazie naar een kaboutervinkel in Amsterdam. Veertig jaar later worden zijn biodynamische wortels en kolen in kuubskisten door de vrachtwagens van vier grote handelsbedrijven opgehaald. Zie www.schrijfwinkel.nl.



Houden van de aarde

Michiel Rietveld, oprichter van cursuscentrum Kraaybeekerhof, heeft rond de 75 cursussen gegeven over de Landbouwcursus. Door er zoveel over te spreken en er vele vragen over te beantwoorden, lukt het hem om in eigen bewoordingen te vertellen over achtergronden van biodynamische landbouw. In zijn boek *Houden van de aarde* schetst hij hoe landbouw zich heeft ontwikkeld en hoe landbouw en voeding een samenspel vormen van levensprocessen. Over antroposofie zegt hij onder andere: "Geesteswetenschap is wetenschappelijk onderzoek naar dingen die je niet kunt meten, wegen en tellen. Dus moet je andere, adequate instrumenten ontwikkelen. Rudolf Steiner heeft hiervoor waardevolle methoden aangereikt. De etherische wereld (de wereld van de levensenergie) kun je alleen onderzoeken met een etherisch (energetisch) instrumentarium. Via zijn bewustzijn kan de mens instrumenten in zichzelf ontwikkelen." Zie www.michielrietveld.nl.

Inspiratiebron

Vanuit de toekomstgerichte visie van die kleine kern bestaat er anno 2016 een levendige beweging met 132 BD-boeren. De zoektocht naar vernieuwing blijft actueel. Nog steeds putten boeren daarbij inspiratie uit de Landbouwcursus, die sinds 1975 verkrijgbaar is (met de titel *Vruchtbare landbouw op biologisch-dynamische grondslag*). Hierover heeft Gineke de Graaf, zelf BD-tuinder, de 14-delige reeks 'De landbouwcursus als inspiratiebron' geschreven in *Dynamisch Perspectief*, het ledenblad van de BD-Vereniging.

Een citaat uit het interview met Tineke van den Berg van De Stadsboerderij in Almere illustreert de ontdekkingsstocht (uit DP2015-1):

"De Stadsboerderij is ontstaan zonder uitgewerkt bedrijfsplan en toch konden we na ongeveer tien jaar hard werken, zeggen: dit is wat we bedoelden en dit is dus wat hier wilde ontstaan. Ik zie het bedrijf als een levend wezen. Het bedrijfsorganisme heeft een eigen dynamiek en een eigen ontwikkelingsweg. En het mooie van BD-landbouw en BD-boer zijn, vind ik dan ook dat je onderdeel uitmaakt van het bedrijfsorganisme. Het gaat niet alléén om wat ik zelf wil. De potentie, de belofte van het bedrijf bestaat al, maar soms kun je er nog niet bij. Voor de BD-boer is het de kunst om te ontdekken wat zich wil ontwikkelen (...)."

"Een voorbeeld. Ná de eerste tien jaar wilden we graag meer mogelijkheden creëren voor de toenemende sociale interacties met de omgeving. Daarom wilden we er een gebouw bij. We hadden daar een prachtige plek voor op het erf. Die hoek, realiseerde ik me toen, had er al die jaren een beetje 'vergeten' en 'onontgonnen' bijgelegen. We waren er niet aan toe gekomen te bedenken wat daarmee moest gebeuren. Nu werd duidelijk waarom." "Het 'Voorhuis' werd gebouwd: in het voorste deel van dit gebouw zijn de boerderijkeuken en ruimtes voor allerlei bijeenkomsten en activiteiten ondergebracht. In het achterste deel, onder de overkapping, is stallingsruimte voor machines. Het middenstuk onder de kap wilde ik vrijhouden. Waarvoor, dat wist ik nog niet."

"De biologische boerenmarkt van Almere (...) moest op een gegeven moment uitwijken naar een andere plek en kwam, aanvankelijk tijdelijk, in de nieuwe schuur van De Stadsboerderij terecht. Dat beviel zó goed, dat de markt hier gebleven is. In dat opengehouden middenstuk! Sindsdien heeft de markt zich heel mooi ontwikkeld. Het aantal kramen is gegroeid, het klantenaantal is verdubbeld en mijn dochter Roos heeft er een cafeetje. De markt heeft een eigen gezicht en uitstraling gekregen. Voor zowel de boerderij als de markt heeft het samengaan veel gebracht."

NIEUWE GENERATIE

Werken aan bewustzijn

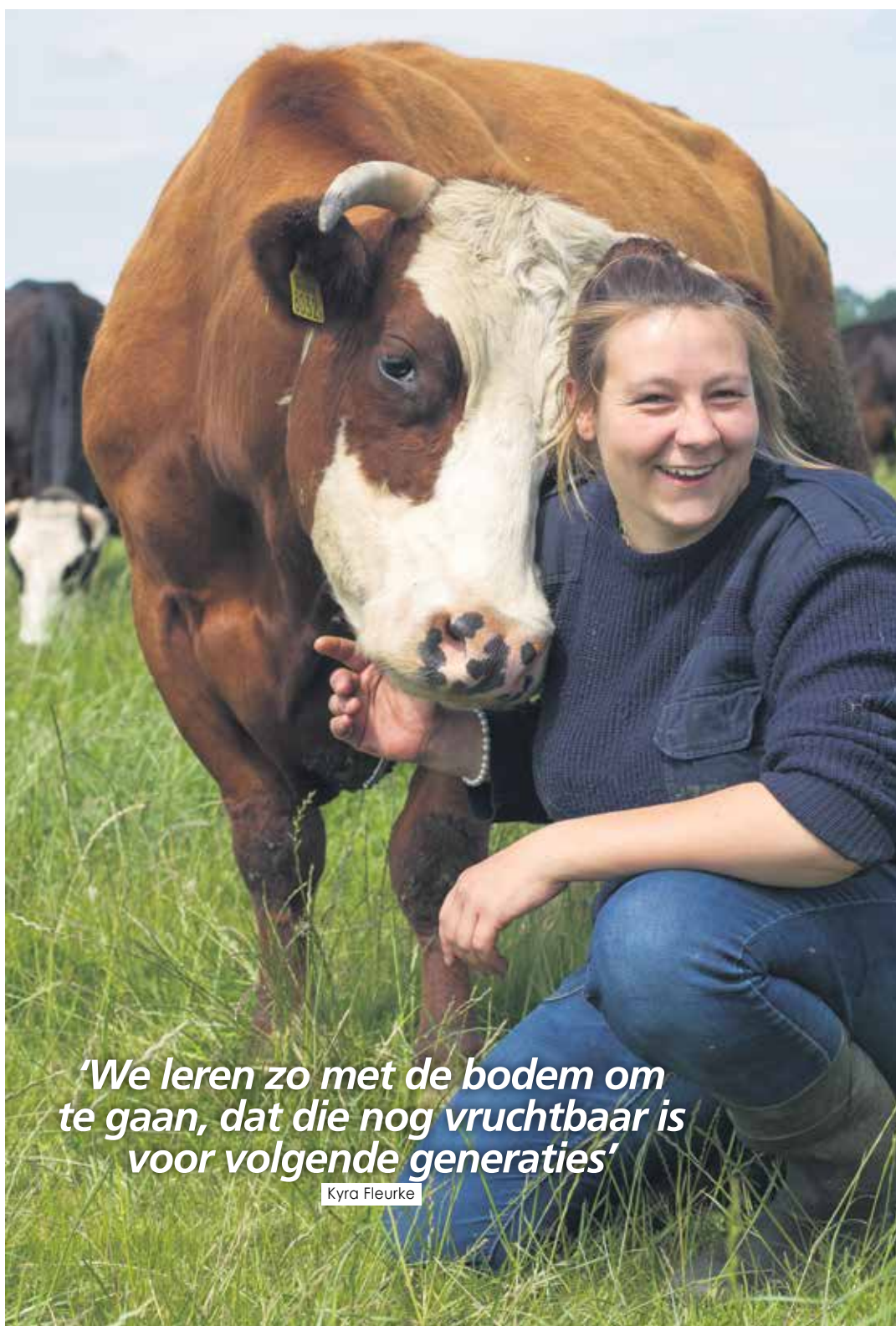
Tekst en foto: Annelijn Steenbruggen

Een recordaantal van 150 studenten startte vorig jaar september met een opleiding aan Warmonderhof in Dronten. Om de toestroom te kunnen bolwerken, worden er momenteel zelfs nieuwe studentenwoningen bijgebouwd. Derdejaars student Kyra Fleurke droomt van een eigen veehouderijbedrijf: 'Onze manier van voedsel produceren draagt bij aan meer bewustzijn in de wereld.'

Kyra groeide op in een klein gehucht op het Drentse platteland. Haar ouders hadden kippen, bijen en een moestuin. Vanaf haar twaalfde wist Kyra het zeker: "Dit is het, ik wil boer worden." En dat wil ze nog steeds. Ze koos voor de Warmonderhof omdat volgens haar biodynamische landbouw de toekomst heeft: "Ik leer hier om voorzichtig met de bodem om te gaan zodat die ook voor de volgende generaties nog vruchtbaar is. Steeds meer consumenten kiezen om die reden voor biologische voeding. Er is nog veel meer bewustzijn nodig maar de samenleving beweegt wel al de goede kant op." Om tot die duurzame verandering te komen, ziet Kyra voor zichzelf ook een taak weggelegd: "Ik denk dat onze manier van voedsel produceren bijdraagt aan meer bewustzijn in de wereld. Als ik ooit een eigen bedrijf heb, zal ik dat zeker openstellen voor het publiek."

Verbinding

Haar eigen bewustzijn is ook in ontwikkeling. "Ik heb een groeiende waardering voor biologische en biodynamische landbouw omdat ik zie dat je zonder gif en kunstmest echt mooie gewassen kunt telen," vertelt Kyra. "Ook het gebruik van preparaten waardeer ik steeds meer. In het begin kon ik er niet zoveel mee maar tijdens mijn stage in Engeland heb ik ervaren dat het helpt om meer verbinding met je planten, dieren en grond te krijgen. Daar word ik heel gelukkig van." Dat geluk zal Kyra voorlopig nog niet op een eigen bedrijf zoeken. Als ze volgend jaar haar diploma heeft, wil ze eerst in het buitenland haar handen uit de mouwen steken en ontdekken hoe de biodynamische landbouw in China en Nieuw-Zeeland eruitziet. Daarna wil ze ooit een eigen vleesvee- of melkveebedrijf runnen. "Gekoppeld aan een akkerbouwbedrijf," licht Kyra toe. "Ik denk dat het leerzaam is om met een andere boer visies te delen en samen te werken."



'We leren zo met de bodem om te gaan, dat die nog vruchtbaar is voor volgende generaties'

Kyra Fleurke

Biologisch-dynamisch tuinder,
veehouder, fruitteler of akkerbouwer worden

Op Warmonderhof gaan wonen, werken en leren hand in hand



Op Groenhorst Warmonderhof Dronten kun je biologisch-dynamisch tuinder, veehouder, fruitteler of akkerbouwer worden. Het is een mbo in voltijd en in deeltijd. 's Morgens zitten de studenten in de klas, 's middags werken ze op onze Hofboerderijen. Ze wonen op het erf. Warmonderhof is een opleiding boordevol praktijkervaring, voor jongeren die houden van leren door te doen, van buiten werken met planten en dieren; jongeren die zorg en aandacht hebben voor de wereld om zich heen.

Dit landbouw-mbo staat letterlijk op drie boerderijen, midden in Flevoland. Elke middag werken onze studenten in de kas, op de akker, in de boomgaard of in de stallen. Werken op het land, mét het land en met de dieren, geeft een bepaalde verantwoordelijkheid. En door op onze boerderijschool te wonen, leef je mee met het ritme van de seizoenen, de planten en het vee. Je ontdekt dat ook jij deel uitmaakt van dat ritme.

De opleiding

Studenten komen uit binnen- en buitenland. Zonder uitzondering zeggen ze dat Warmonderhof een indruk achterlaat voor de rest van hun leven. Naast de

praktijkstages op de boerderijen rond de school, zijn er tijdens de opleiding veel excursies en is er ruimte voor een halfjaar (buitenland)stage. Onze afgestudeerden gaan aan het werk als ondernemer of medewerker op biologische of biologisch-dynamische boerderijen, zorgboerderijen of stadslandbouwprojecten, in natuurvoedingswinkels, groothandels of product-verwerkende bedrijven.

Biologisch-dynamisch

Biologisch-dynamische landbouw is landbouw met speciale aandacht voor gezonde grond en gezond voedsel, als basis voor vitale gewassen en

dieren. De kringloopgedachte staat centraal. Lessen groententeelt en melkveehouderij gaan hand in hand met waarnemen, bodemkunde, trekker rijden, voedingsleer, kunst en ondernemerschap.

Maandelijks meeloopdagen

Warmonderhof organiseert vanaf januari maandelijks een informatiedag. Geïnteresseerden voor de voltijd- of de deeltijddopleiding kunnen zich daarvoor aanmelden via de website van Warmonderhof www.warmonderhof.nl.

Hoe veranderen bodems door biologisch-dynamische landbouw?

De kracht van een levende bodem

Tekst: Ellen Winkel / Foto's: Jan Bokhorst en Annemieke Grimbergen

Wormgangen, poriën, wortels, scheuren, verdichte lagen, wormenpoep... er is van alles te beleven onder het maaiveld als je een diepe kuil graaft. De verschillen tussen BD-bodems en gangbare bodems zijn groot. Een 'bodemstudietocht' van de Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding leverde veel op: nieuwe informatie én diepe verwondering.

"Goede landbouw doet geen afbreuk aan de bodemvruchtbaarheid, maar produceert juist bodemvruchtbaarheid", stelt Derk Klein Bramel, bestuurslid van de BD-Vereniging en coördinator van de Landbouwsectie van de Antroposofische Vereniging in Nederland. Hij nam het initiatief om een serie bodemstudiebijeenkomsten te organiseren bij BD-boerderijen in de winter van 2013/2014. De reeks werd afgesloten met twee winterconferenties van de BD-Vereniging over bodemvruchtbaarheid.

Wat de bijeenkomsten hebben opgeleverd is opgetekend in de thema-uitgave *Bodemvruchtbaarheid als vrucht van de landbouw* in het voorjaar van 2014. Hoewel Derk al tientallen jaren betrokken is bij de BD-landbouw als boer en in beleidsfuncties, is hij verwonderd over wat de bodemstudietocht heeft opgeleverd: "De bodem is één groot wonder. Een wonder van samenhang, van veerkracht, van vitaliteit, van herstellend vermogen. Kortom, een wonder van leven."

Bodemprofielen

Kuilen van ruim een meter diep vormden de basis van drie studiebijeenkomsten op boerderijen die meer dan 30 jaar biodynamisch werken: Zonnehoeve in Zeewolde, Boomgaard Ter Linde in Oostkapelle en De Hondspol in Driebergen. Deze bedrijven liggen alle drie op zavel- en kleigronden. Om ook een echte zandgrond te laten zien, zetten we hier de bodem van BD-boerderij De Vijfprong uit Vorden naast. Verschillen tussen biologisch-dynamische en gangbare gronden wordt zichtbaar door een vergelijking te maken met twee doorsnee gangbare gronden.

Bodemkundige Jan Bokhorst vertelt wat hem opvalt als hij de profielen bekijkt: "Boerderij Zonnehoeve ligt op een jonge kleigrond in de Flevopolder. We zien dat zelfs in de laag van 60 tot 70 centimeter diep al een mooie bodemstructuur is gevormd. Op die diepte dringen wortels van gras en klaver goed door en er zijn wormgangen zichtbaar."

De profielfoto ernaast van een gangbare grond bij Lelystad is niet helemaal vergelijkbaar, omdat de bodemsamenstelling verschillend is. Wat de foto goed laat zien, is dat alleen de bovenste 10 centimeter goed doorworteld is. De donkere bouwvoor daaronder is verdicht zodat er weinig wortels groeien. Dan volgt een plotselinge overgang naar een lichtgrijze, humusarme ondergrond waar nauwelijks wortels zijn en helemaal geen wormgangen.

BD-boerderij De Vijfprong ligt op totaal andere grond: een oude zandgrond waarin moeilijk doordringbare lagen aanwezig zijn: ingespoelde zure organische stof heeft de grond verdicht. Zulke 'inspoelingslagen' zijn van nature ontstaan in de tijd dat daar nog heide of eikenberkenbos was. Jan: "Je ziet in het bodemprofiel dat pendelende wormen deze laag hebben doorboord en toegankelijk hebben gemaakt voor tarwewortels. De wanden van deze wormgangen zijn bedekt met organische stof: in de gangen zijn als het ware minibodems ontstaan."



Gangbare zavelgrond

Zonnehoeve

Ter Linde

Hondspol

Vijfprong

Oude zandgrond



Bodemvruchtbaarheid als vrucht van de landbouw

Meer informatie over dit onderwerp vindt u in *Bodemvruchtbaarheid als vrucht van de landbouw*, een thema-uitgave van het ledenblad van de BD-Vereniging, 'Dynamisch Perspectief'. Andere artikelen hierin zijn bijvoorbeeld 'Fosfaatmysterie in de polder' en 'Van babyklei tot bejaardenklei'.

Het nummer is gratis te downloaden via www.bdvereniging.nl/bodem. De papieren versie is voor €4,95 te bestellen bij de BD-Vereniging.

Goedbodembeheer.nl

Wel of niet ploegen? Welke bemesting? Waarom staan er zoveel plassen op het land? De website www.goedbodembeheer.nl helpt bij het vinden van antwoorden. Bodemkundige Jan Bokhorst houdt zich al meer dan 40 jaar bezig met het leren kennen van levende bodems. Veel van zijn kennis en ervaring heeft hij toegankelijk gemaakt via deze website. Met onder andere: bodembeheer vanuit een biodynamische visie, informatie over grondsoorten door heel Nederland en praktische tips voor teeltmaatregelen voor boeren, tuinders, moestuinders én beheerders van sportvelden.

Er zijn drie groepen regenwormen te onderscheiden die ieder een eigen, essentiële rol spelen: 'strooiselbewoners' verteren plantenresten in de bovengrond, 'bodembewoners' eten zich door de grond heen en dragen zo bij aan een goede bodemstructuur en 'pendelaars' graven een hele diepe verticale gang die belangrijk is voor beworteling, luchtaanvoer en waterafvoer. Jan Bokhorst: "Opvallend is dat op de vier biologisch-dynamische bedrijven alle drie de groepen wormen volop aanwezig waren. Dit is in de huidige landbouw zelden het geval."

Jan trekt de conclusie dat biologisch-dynamische landbouw evenwicht brengt in de bodem. "Jonge gronden (die nog weinig organische stof bevatten) worden 'volwassener' en oude gronden (waar de grond verdicht is door lagen ingespoelde zwarte organische stof) worden 'jonger'. Er ontstaat een wisselwerking tussen de minerale aarde (zand of klei) en de plant (de vorming van organische stof). Sommige gronden, zoals die van boerderij De Hondspol, hebben dit evenwicht al bijna bereikt. Andere, zoals Zonnehoeve, Ter Linde en De Vijfsprong, zijn duidelijk op weg naar dit evenwicht. Deze vier boerderijen laten zien hoe er werkelijk aan een vruchtbare bodem gewerkt wordt in de biologisch-dynamische landbouw."

De bodem ademt

Na de bodemstudiebijeenkomsten, organiseerde de BD-Vereniging twee winterconferenties; één in Dronten en één in Merksplas (B). Boeren en tuinders namen kluiten mee uit hun akkers en weides. Coen ter Berg is een van de bodemadviseurs die de deelnemers laat zien hoeveel zo'n kluit te zeggen heeft. Hij zou iedere boer en tuinder willen aanraden om iedere lente op ieder perceel een kuil te graven en te beschrijven hoe de bodemstructuur eruit ziet en hoe actief het bodemleven is. En er dan in de zomer bij te schrijven hoe het gewas erbij staat. "Als je dat een paar jaar doet, kun je je aan de hand van het bodemprofiel in het voorjaar steeds beter een voorstelling maken van hoe het gewas er in de zomer bij zal staan", vertelt hij. Zo heeft hij het zelf ook geleerd.

"Als een gewas niet wil groeien", zegt hij, "dan zullen veel boeren wat extra mest toevoegen. Maar als de bodem niet kan ademen, schiet je daar weinig mee op." Plantenwortels hebben zuurstof nodig en ook alle leven dat in de bodem zit. Een theelepeltje grond kan wel een miljard organismen bevatten, zoals schimmels, bacteriën en wormen.

Ze leven onder andere van de sappen die plantenwortels uitscheiden. Zo ontstaat rond de plantenwortel een biofilm van micro-organismen. Hierdoor kan de plant makkelijker voedingsstoffen opnemen. Ook vormen de micro-organismen een verdedigingslinie tegen ziekteverwekkende organismen. Om dit goed te laten functioneren is een netwerk van gangen en poriën in de bodem onmisbaar, zodat de bodem kan ademen.

Op lange tafels staan een dertigtal bakken grond die de boeren en tuinders naar de conferentie hebben meegenomen. In drie groepen bekijken ze elkaars grond. Iedereen buigt zich voorover om het goed te kunnen zien. Ze ruiken aan de grond, voelen met de vingers of nemen zelfs wat kruimels tussen de tanden om de zandfractie te kunnen bepalen. Levendige gesprekken vullen de zaal. Het gaat over 'jouw grond', waar je een intieme relatie mee onderhoudt. Grond met een eigen karakter. Geen bodemkluit is gelijk. Op de tafel ligt een hele rij persoonlijkheden. Het lukt de voorzitter van de dag nauwelijks om iedereen weer terug te krijgen op zijn stoel voor een plenair gesprek. "Iedereen gaat een verhouding aan met zijn grond", zegt Coen. "En het is iedere keer weer leuk om daarover te praten."



Opvallend was dat de drie groepen wormen op de vier BD-bedrijven volop aanwezig waren. Dit is in de huidige landbouw zelden het geval

Kalfjes bij de koe

Een verrijking in het leven van koe, kalf en melkveehouder

Door: Margret Wenker | foto: Annelijn Steenbruggen



Begin dit jaar ontstond er een brede maatschappelijke discussie over de scheiding van koe en kalf direct na de geboorte. Arbeidstechnisch en financieel gezien heeft dit de voorkeur bij veel melkveehouders. Wanneer het kalf langer bij de koe blijft, is er meer risico op ziekten en ongelukken, verliest de melkveehouder veel melk en moet in veel gevallen de stalrichting worden aangepast. Echter, de scheiding van kalf en koe direct na de geboorte is vanuit de biodynamische visie discutabel, omdat het tegen de natuur van koe en kalf in gaat.

De vijf vrijheden van dieren

Eén van de basisprincipes binnen de biodynamische landbouw is Integriteit van het dier. Onder integriteit wordt verstaan dat elke handeling met dieren moet uitgaan van respect. We dienen een dier te verzorgen naar zijn eigen aard met specifieke behoeften. Hierbij spelen de 'vijf vrijheden' van een dier een belangrijke rol: vrij van honger en dorst, vrij van ongemak, vrij van pijn, verwonding en ziekte, vrij van angst en stress, vrij om normaal natuurlijk gedrag te vertonen. In feite hoort een dier te leven in een omgeving waarin het normaal kan functioneren in overeenstemming met zijn eigen natuur. Uit dit principe vloeien dan ook veel Demeter-normen voort, zoals de normen dat een koe haar horens dient te behouden en minimaal 180 dagen per jaar weidegang moet hebben. Dit komt namelijk de heilheid van de koe en haar soorteigen behoeften als grazer ten goede. Een koe moet zoveel mogelijk koe kunnen zijn, dit bevordert namelijk haar levenskracht. De band tussen moeder en kalf kan hieraan bijdragen. Zoog- en moedergedrag is natuurlijk gedrag van kalf en koe dat in de veehouderij nog steeds vertoond wordt, dus het behoort tot de aard van de dieren en het verrijkt het leven van de dieren.

Twee speerpunten

Vanuit de integriteit van de dieren geredeneerd zijn in de praktijk twee speerpunten van belang. Allereerst, het moeder-jong contact, het contact tussen de moederkoe en haar kalf. Idealiter zijn zowel vaars- als stierkalveren de eerste drie tot vijf maanden, de zoogperiode, bij de moederkoe. In de natuur is het kalf in deze periode afhankelijk van de koe voor voeding. Het contact kan echter parttime zijn (bijvoorbeeld dagdelen), aangezien kalf en koe onder natuurlijke omstandigheden ook vaker langere tijd apart kunnen zijn. Kalveren bevinden zich vaak in leeftijdsgroepjes naast de kudde.

Ten tweede verloopt de scheiding aan het einde van de zoogperiode idealiter geleidelijk. Het uit elkaar halen van een moeder en een jong brengt bijna altijd enige vorm van stress met zich. Het contact tussen koe en kalf zou stapsgewijs moeten worden afgebouwd en het kalf dient geleidelijk af te wennen van de moedermelk. Op deze manier wordt het welzijn van de dieren zo min mogelijk negatief beïnvloed.

Meer arbeidsplezier

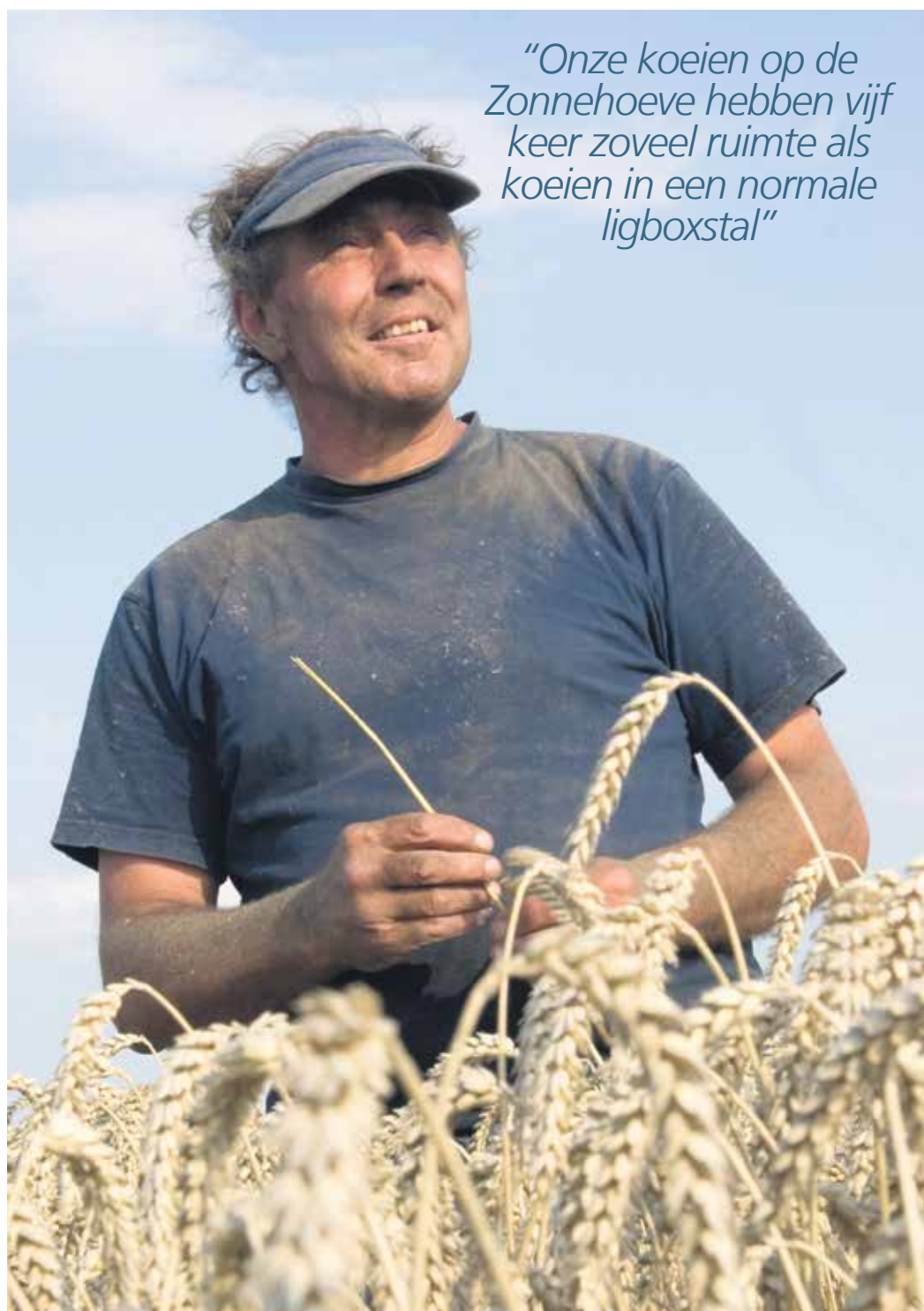
Koe en kalf samen houden verrijkt niet alleen het leven van de dieren, maar ook het leven van de melkveehouder. Van de melkveehouders die koe en kalf meerdere maanden samenhouden gaf 85% aan meer arbeidsplezier te beleven. Ze genieten met name van het aanzicht dat de kudde meer een geheel is en ze krijgen vaak leuke reacties van bezoekers. Van de 44 Demeter-melkveehouders houden momenteel zeven melkveehouders de kalveren gedurende de zoogperiode bij de moederkoe en werken zes melkveehouders regelmatig met een pleegmoeder koe die zich een aantal weken over twee tot vier kalveren ontfermt.

In samenwerking met de BD-vereniging wil Stichting Demeter zich gaan inzetten om melkveehouders te stimuleren kalveren langer bij de koe te houden.

Landbouwhuisdieren zijn er voor een gezonde bodem

Door: Piet van IJendoorn, oprichter biodynamisch bedrijf de Zonnehoeve en voorzitter van de Vereniging van Biologisch Dynamische Landbouw en Voeding
foto: Annelijn Steenbruggen

Onze koeien op de Zonnehoeve hebben vijf keer zoveel ruimte als koeien in een normale ligboxstal. Mest dient als voedsel voor bodemleven en wij hebben dan ook alleen maar strorijke mest. Landbouwhuisdieren zijn er in eerste instantie voor de bodem en zo zijn ook koeien er niet alleen voor melk en vlees. Dat is mijn basis-denken in de veeteelt. Als er wereldwijd op die manier naar de Aarde gekeken zou worden, zouden we zien wat de Aarde nodig heeft om beter te worden.



“Onze koeien op de Zonnehoeve hebben vijf keer zoveel ruimte als koeien in een normale ligboxstal”

Ik zie landbouw als een systeem van “geven”. Wanneer je zorgt dat de landbouw de bodem voldoende geeft en je met het bodemleven en de planten samenwerkt, komt het voedsel vanzelf. Een cultuur van “nemen” waarbij je zoveel mogelijk van het land wilt halen, is vragen om problemen. Een omkering van de gangbare bedrijfscultuur is waar we heen moeten.

Koeien voor de mest betekent dat ze bij ons geen krachtvoer krijgen. Koeien zijn herkauwers die producten kunnen eten die wij niet kunnen verteren. Met die producten en stro produceren ze heel goede mest, voor op het land. Stro is weer een product van de tarwe. We krijgen dus melk en graan cadeau voor ons brood en zuivel. Deze manier van denken is leidend in onze bedrijfscultuur.

Koeien kunnen prima zonder krachtvoer gefokt worden. Krachtvoer bestaat uit brokken van granen, soja en andere ingrediënten, die vanuit de hele wereld worden aangevoerd. De aankoop van krachtvoer is in ons huidige economische systeem per kilogram goedkoper dan het eigen gras telen. Nederlandse boeren importeren ongeveer acht keer de oppervlakte van Nederland aan planten vanuit de hele wereld. Hier komen we om in de mest en elders zijn er tekorten. Wij verkopen de melk aan China en het vlees gaat over de hele wereld. Dat is geen houdbaar systeem voor de toekomst. Daarom geen krachtvoer voor onze koeien, ze doen het goed, ook al hebben ze een lagere melkproductie.

Landbouw is niets meer of minder dan ‘de zon schijnt en kan via de planten werken op de Aarde’. Het is bizar dat wij de Aarde zo misbruiken dat ze alleen maar slechter wordt. In principe zou ze alleen maar rijker moeten worden, want de zon schijnt en kan organisch materiaal produceren. Bladplanten groeien van de zon en wanneer wij daarop inspelen, wordt de Aarde rijker. We komen dan in een positieve spiraal en kunnen iets paradijselijks creëren. Maar het tegenovergestelde vindt plaats: wij eroderen de Aarde, tot ze kaal en onbruikbaar is en woestijn wordt. En toch moet die Aarde voedsel genereren... een onzinnige gedachte. Als we deze landbouw nog 100 jaar volhouden... dat is niet haalbaar. Met biodynamisch boerderij de Zonnehoeve willen we laten zien dat het ook anders kan en daarmee hopelijk anderen inspireren.

Ontwikkeling van zaadvaste rassen vraagt om nieuwe economische verhoudingen

Meer diversiteit op de akker én in het winkelschap

Tekst: Gineke de Graaf (De Groenen Hof/Bingenheimer Saatgut) en Ellen Winkel (tekstadvies) / Foto's: Bingenheimer Saatgut
 Artikel is eerder verschenen in Ekoland december 2015

Westlandse Boerenkool, Oldamster Paardeboon, Noord-Hollandse Bruine ... eeuwenlang oogstten boeren en tuinders hun eigen zaden, zodat iedere regio eigen rassen ontwikkelde. Sinds hybride rassen hun intrede deden, is veel diversiteit verloren gegaan. René Groenen van De Groenen Hof in Esbeek teelt zaadvaste rassen: "Mijn ideaal is dat telers hun eigen zaad winnen en door-ontwikkelen. Zo ontstaan groentes met meer eigenheid en een betere voedingskwaliteit."

Hoopjes koolrabi's liggen in lange rijen op het erf van De Groenen Hof, een tuinbouwbedrijf dat is gespecialiseerd in het vermeerderen en veredelen van groentezaden. Er liggen steeds 16 stuks bij elkaar, gesorteerd van groot naar klein, met ernaast een aantal bladeren uitgespreid. Tuinder René Groenen vergelijkt en beoordeelt de opbrengst en de uiterlijke kenmerken van zeven verschillende koolrabi-rassen. Dat doet hij samen met onderzoeker Edwin Nuijten van het Louis Bolkinstituut, een kennisinstelling gericht op duurzaamheid.

Divers en Dichtbij

Deze rassenvergelijking is onderdeel van 'Divers en Dichtbij – proeftuinen voor zaadvaste rassen'. Dit driejarige project is in 2014 gestart op initiatief van Estafette Odin (de biologische groothandel Odin met 18 Estafette-winkels) in samenwerking met het Louis Bolk Instituut. Doel is het vinden van geschikte, smaakvolle zaadvaste rassen die voor zowel telers als consumenten aantrekkelijk zijn. Naast de Groenen Hof (fijne groenten op zandgrond) doen nog twee biodynamische bedrijven mee: GAOS in Swifterbant (grove groenten op kleigrond) en Maatschap Dames en Heren Vos in Kraggenburg (tarwerassen). Merle Koomans van Estafette Odin vertelt: "Wij nodigen onze klanten uit bij groente-proeverijen en excursies.

De lekkerste rassen gaan wij standaard opnemen in ons assortiment, zoals bijvoorbeeld de rode biet Robuschka. Bij de tarwe zit er nog een extra schakel tussen: om er brood van te bakken werken we samen met biologische bakkerij Van de Westen. De hele keten van teler tot consument is erbij betrokken om goede rassen te selecteren die lekkere broden opleveren. We noemen dit de Odin Graancirkel. Klanten kunnen al in het voorjaar een brood bestellen dat in het najaar gebakken zal worden. Via onder andere facebook kunnen ze de groei van het graan volgen."

Passie voor zaadvast

Dat hybride rassen voordelen bieden op het vlak van uniformiteit en opbrengst is duidelijk. Waarom dan die interesse voor zaadvaste rassen? René Groenen: "Eeuwenlang hebben boeren en tuinders hun eigen zaden geoogst. Zo ontstond per regio een grote diversiteit aan rassen. Sinds de jaren 50 van de vorige eeuw ontwikkelden gespecialiseerde veredelingsbedrijven de nieuwe hybride rassen. Als je naar een beperkt aantal eigenschappen kijkt, zijn er zeker voordelen. Maar een groot nadeel is dat een teler de dure zaden ieder jaar opnieuw moet kopen. Zelf zaad winnen van een hybride gewas levert in een volgende teelt een onvoorspelbaar gewas op;

ongeschikt voor landbouw. De boer is nu dus heel afhankelijk geworden. Eerst waren er in Nederland nog tientallen familie-veredelingsbedrijven, maar de macht over het zaad is nu geconcentreerd bij een handjevol internationaal opererende megaconcerns. Dat betekent ook een enorme teruggang in het aantal rassen dat gebruikt wordt."

Zaadvaste rassen zijn voor veredelingsbedrijven niet interessant, omdat een verdienmodel ontbreekt: boeren hoeven de zaden immers niet ieder jaar opnieuw te kopen. René: "Daarom loopt de ontwikkeling van nieuwe zaadvaste rassen 60 jaar achter op die van hybride rassen. Dat is doodzonde, zeker voor de biologische en biodynamische teelt. De gekunstelde manier waarop een hybride ras tot stand komt - het kruisen van inteeltlijnen - stuit mij tegen de borst: het doet geen recht aan de integriteit van de plant. Een duurzame lijn van verleden naar toekomst ontbreekt."

Bovendien, legt hij uit, ligt de focus van F1-hybriden altijd op raskenmerken als opbrengst en uniformiteit, wat ten koste gaat van eigenschappen als smaak, voedingskwaliteit en aanpassingsvermogen aan specifieke omstandigheden. "Koolrabi's uit hetzelfde zaad zijn op het ene bedrijf anders dan op het andere.



Telers en klanten proeven verschillende koolrabi's bij zaadteelt-bedrijf De Groenen Hof



De oogst van koolrabi's van verschillende zaadvaste rassen bij De Groenen Hof

Laat je zaadvaste koolrabi's in het zaad schieten, dan draagt dit zaad het karakter van het bedrijf en de omgeving. Als je daar enkele jaren mee doorgaat, kun je in een paar generaties planten ontwikkelen met een grote 'eigenheid' – en dat bedrijfseigen karakter gaat samen met voedingskwaliteit. Als je die koolrabi eet, heeft die je echt iets te zeggen. Uit onze rasvergelijking is de Superschmelz, een oud zaadvast ras, tevoorschijn gekomen als een veelbelovende kandidaat met een heerlijke smaak"

Kultuuraat en Bingenheimer Saatgut

Een mooi resultaat dat de Groenen Hof heeft bereikt, in samenwerking met de Duitse vereniging Kultuuraat, is de ontwikkeling van een vroeg rijpende gele zaai-uit met een goede bewaarkwaliteit. Hun 'kandidaat-uit' is in 2014 erkend door het Duitse 'Bundessortenamt' en het nieuwe ras heet Prometa.

Kultuuraat is een samenwerkingsverband van biodynamische groenteveredelaars en is nauw verbonden en tegelijk ontstaan met handelsbedrijf Bingenheimer Saatgut, dat uitsluitend zaden van zaadvaste groenterassen in- en verkoopt.

Het nieuwe uienras Prometa staat geregistreerd op naam van Kultuuraat, en dus niet op naam van René Groenen. Hij legt uit: "Wij zien zaadgoed als cultureel erfgoed, een gemeenschapsgoed. Vanuit die visie kan aan een ras of een eigenschap geen privé-bezit worden toegekend. We zien bewust af van kwekersrecht, wat aansluit bij het 'open-source' concept. Wij hebben voor de ontwikkeling van Prometa een vergoeding gekregen van Kultuuraat. Kultuuraat werft schenkgeld om dit mogelijk te maken."

Deze manier van werken vloeit voort uit een bredere visie op economische verhoudingen en eigendomsvormen, die ook tot uiting komt in de eigendomsstructuur van Bingenheimer Saatgut.

De niet-verhandelbare aandelen van het bedrijf zijn in handen van de aangesloten telers en van sympathisanten die de zich inhoudelijk verbinden met de doelstelling. Samen willen zij bijdragen aan de ontwikkeling van sociale vormen van economie. René: "Wij vinden partnerschap belangrijk, waarbij we begrip hebben voor elkaar en open zijn naar elkaar toe. We zoeken daarbij naar bijpassende overleg- en betalingsvormen – dat is best bijzonder als het om zakelijke relaties gaat."

Smaakmarkt Brabant

Vergelijkbaar met 'Divers en Dichtbij' werken sinds vijf jaar zo'n acht Noord-Brabantse telers samen in het project 'Smaakmarkt Brabant'. Ze telen jaarlijks diverse rassen en wisselen met elkaar uit welke het best bevallen op het land en welke het lekkerste zijn. In 2015 vergeleken ze aardappel-, herfstprei-, en spruitenrassen en dit jaar tuinboon, koolrabi en pastinaak. Edwin Nuijten biedt vanuit het Louis Bolkinstituut begeleiding en ondersteunt door data-verwerking.

Wouter van Mil van Tuinderij Croy: "In ons bedrijf verkopen we de groenten direct aan de consument. Dan is een goede smaak van groenten extra belangrijk. Een smaaktest met pompoen vorig jaar heeft veel klanten de ogen geopend. Een nootachtige, rijke smaak naast een waterig stukje oranje snot. Dan voel je de potentie van dit project!"

Wat zijn zaadvaste rassen en waar zijn ze te koop?

Wanneer je het zaad van een zaadvast ras oogst en opnieuw uitzaait, krijg je dochterplanten met ongeveer dezelfde eigenschappen als de ouders. Maar oogst je zaad van een hybride ras en zaai je dat opnieuw uit, dan krijg je allemaal verschillende planten. Een hybride ras is namelijk een kruising van twee verschillende, ingeteelde ouderlijnen.

Meer over het verschil tussen zaadvaste rassen en hybriden is onder andere te vinden via www.degroenenhof.nl

Via www.mijnbiotuin.nl en via diverse natuurvoedingswinkels zijn zaadvaste, biologische zaden te koop van Bingenheimer Saatgut en van enkele andere zaadhuizen, zoals Semailles en De Bolster.

Kultuuraat en Bingenheimer Saatgut

Kultuuraat is een vereniging van een 25-tal tuinders-veredelaars in Duitsland en Nederland. De veredelaars ontwikkelen nieuwe zaadvaste rassen voor de bio(dynamische) teelt en houden oude, waardevolle rassen in stand. Deze rassen zijn vrij van kwekersrechten. De vereniging doet onderzoek naar nieuwe veredelingsmethoden op biodynamische grondslag en naar voedingskwaliteit. Bingenheimer Saatgut staat in voor de in- en verkoop van biologisch(-dynamisch) geteelde zaden. Het bedrijf richt zich op associatieve samenwerking (dus niet op private winst). De prijzen voor de zaden worden in samenspraak met de vermeerderders bepaald. Bingenheimer Saatgut schenkt ook jaarlijks een vrijwillige ontwikkelingsbijdrage aan Kultuuraat e.V. www.kultuuraat.org www.bingenheimersaatgut.de

Estafette Odin

Estafette Odin BV is een ketenorganisatie voor biologisch-dynamische en biologische voeding. De biologische speciaalzaken Estafette, de Odin Groothandel en de Odin Imkerij maken onderdeel uit van het bedrijf. Eigendom is in handen van een voedselcoöperatie met inmiddels al ruim 3000 leden – consumenten, Estafette Odin-medewerkers en leveranciers – die zich samen sterk maken voor vitale voeding afkomstig uit een vruchtbare bodem en eerlijke handel.

The Demeter logo consists of the word "demeter" in a white, lowercase, sans-serif font, set against an orange rectangular background with a teal-colored swoosh at the bottom.

Biodynamische
kwaliteit

Leven begint met Demeter

Demeter is de Griekse godin van de vruchtbaarheid en de groei en het internationale keurmerk van de biologisch-dynamische landbouw. Demeter gaat verder dan alleen biologisch. Met grensverleggende landbouwmethoden en onder extra eisen en richtlijnen zorgen boeren en tuinders voor het versterken van de natuurlijke levenskracht die bodem, planten, dieren en mensen in kringlopen aan elkaar doorgeven. Dankzij een ruime vruchtwisseling en minimale bemesting worden de gewassen rustig volwassen. Echt lekker en gezond voedsel komt uit het meest natuurlijke landbouwsysteem. Logisch dat je meer van leven geniet, als je zulke goddelijke groenten eet.

