

A woman with blonde hair, wearing a black long-sleeved shirt and grey pants, is kneeling in a greenhouse. She is smiling and holding a bunch of purple chard. The greenhouse has a metal frame and glass panels. The background shows rows of green plants.

demeter

# MAGAZINE



Jaargang nr. 2 / oktober 2017

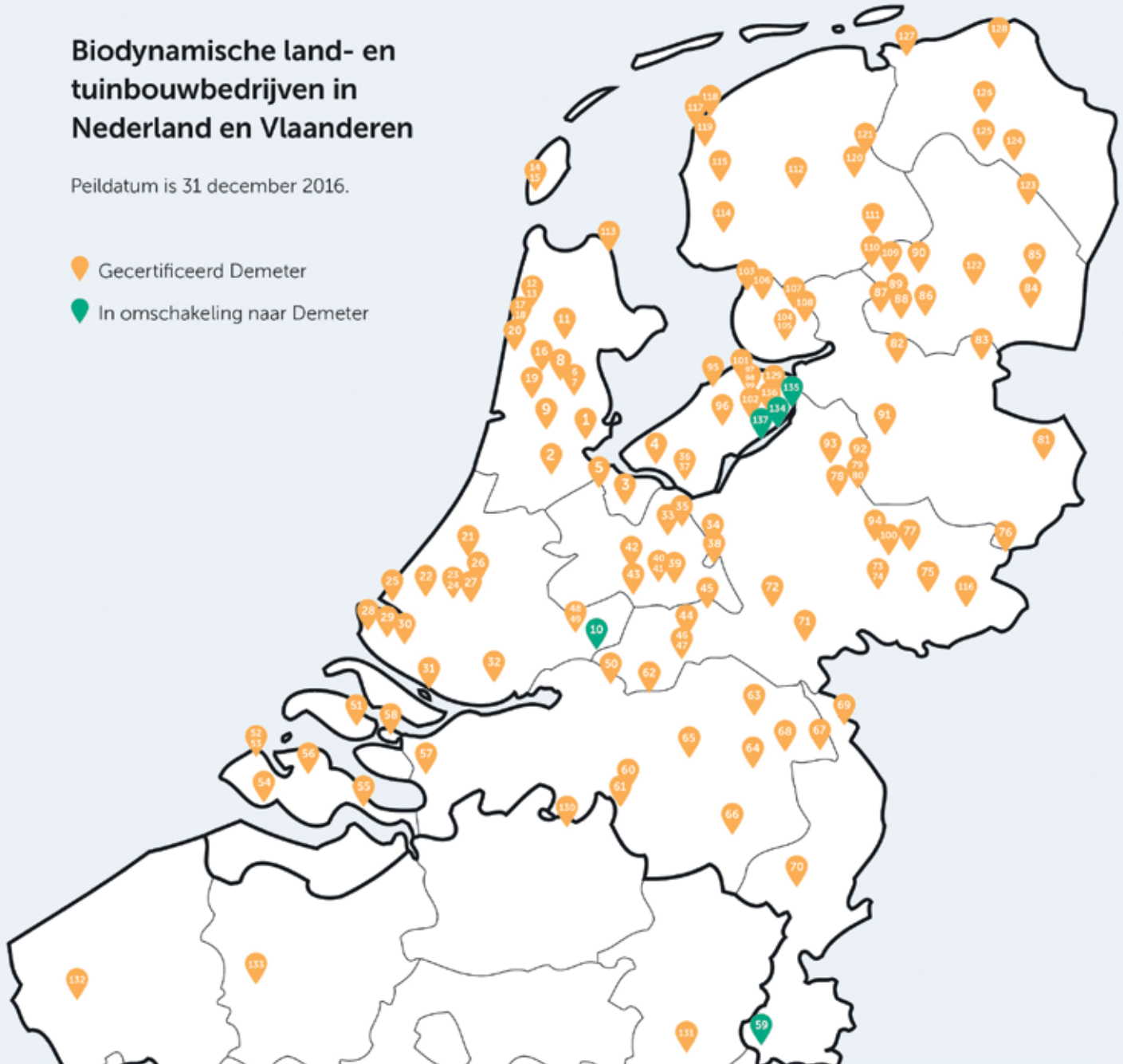
Barstensvol leven

[WWW.DEMETERMAGAZINE.NL](http://WWW.DEMETERMAGAZINE.NL)

## Biodynamische land- en tuinbouwbedrijven in Nederland en Vlaanderen

Peildatum is 31 december 2016.

-  Gecertificeerd Demeter
-  In omschakeling naar Demeter



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 Sonnevanc, Beemster | 8 Firma- Zijp-Melse, De Rijp | 9 JW Rutte, Zaandam | 10 Tuinderij Moervliet | 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, Driehuizen | 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 Zonnehoeve, Zeewolde | 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 Eindelieng, Ritthem | 55 Meulwaeter, Kruiningen | 56 V.O.F. Fruitteelt- bedrijf De Ring, Oud Sabbinge | 57 De Kromme Lepel, Bergen op Zoom | 58 Loverendale-Wilhelminahoeve CV, Anna Jacobapolder | 59 Maatschap Niesten- De pashoof | 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 H.G.P. van Beek en A.M.L van Beek-Busselink, Flevoland | 135 J.A.M Rombouts | 136 Mts van Nieuwenhyzen | 137 Maatschap A.J.G en S.W. Westra.



## Wie de aarde voedt, voedt de mensheid

Gezond voedsel begint bij een levende bodem, plofkoppen die na zes weken door hun poten zakken, plofsla uit aquaculturen die direct vacuüm moet worden verpakt omdat die anders gaat schimmelen het zal ons uiteindelijk niet voeden, omdat het niet uitgaat van verbinding met onze belangrijkste hulpbron, de bodem.

Een vruchtbare bodem vol bodembeestjes is de belangrijkste voorwaarde voor een landbouw die toekomstbestendig is. Dat vraagt een lange termijn visie waarbij de bodem ook een heel belangrijke rol kan spelen in het oplossen van het klimaatprobleem door het binden van koolstof.

Dus pas op voor predikers die aangeven dat we alles met technologie kunnen oplossen. Technologie kan processen optimaliseren maar kan GEEN voedsel produceren, dat kan alleen vanuit de biologie. Leven verwekt leven... Daarom is het zo belangrijk dat biodynamische boeren vooral naar levensprocessen kijken en zoeken naar de juiste balans en het juiste ritme op hun bedrijf in plaats van planten en dieren op te jagen met kunstmest en overeind te houden met chemie.

Demeter is het keurmerk voor biodynamisch geteeld voedsel en gaat uit van het doorgeven van leven via een levende bodem, naar weerbare planten en dieren en voedsel voor de mens. Niet alleen vandaag en morgen, maar juist ook voor toekomstige generaties. De boeren en tuinders uit deze special zijn daarom de echte helden van onze tijd. Hoeders en voeders van de bodem onder ons bestaan.

Meer weten?  
[www.stichtingdemeter.nl](http://www.stichtingdemeter.nl)

*Bert van Ruitenbeek, directeur Stichting Demeter*

Door Milieu Centraal beoordeeld als topkeurmerk op voeding



**MET AANDACHT  
 GEOOGST**

ZONGERIJPT FRUIT, GROENTEN VAN DE VOLLE GROND, VOLWAARDIGE GRANEN EN MEER...

**...DAT IS HET  
 AANBOD VAN  
 LUNA E TERRA**

BIOLOGISCH DYNAMISCH  
**Luna e Terra**

APPEL-MAN  
 JUS DE POMME ET

**NATUUR  
 WINKEL**

WWW.NATUURWINKEL.NL *je bent wat je eet*

# Bernice Notenboom start Expeditie Poolnacht in Antropia

Zaterdag 28 oktober, de Nacht van de Nacht, geeft beroepsavonturier Bernice Notenboom om 20.00 uur een inspirerende lezing bij Antropia, Cultuur- en Congrescentrum te Driebergen. In deze Expeditie Poolnacht neemt zij haar gasten mee naar de koudste en meest duistere punten ter wereld en geeft een onvergetelijk beeld van leven boven 66,5 breedtegraad.

Bernice Notenboom is als poolreiziger, klimaatjournalist en filmmaker regelmatig in het nieuws verschenen. Zij staat bekend om haar indrukwekkende expeditieën welke altijd in het teken staan van klimaatverandering, bewustwording en verandering. In 2016 stond zij op de derde plek van de duurzame 100. Zaterdag 28 oktober neemt zij alle gasten gedurende 90 minuten mee op een adembenemende reis door het Arctisch gebied.

## Over de Nacht van de Nacht

De Nacht van de Nacht is een jaarlijks evenement georganiseerd door de Natuur- en Milieufederaties. Tijdens deze avond en nacht doven gemeentes, bedrijven en huizen hun lichten om aandacht te vragen voor lichtvervuiling en energiebesparing.

## Over Antropia

Antropia is een cultuur- en congrescentrum, pal naast NS-station Driebergen-Zeist en aan de A12. Een groene oase in Midden-Nederland, want Antropia bevindt zich op Landgoed de Reehorst. Met een diversiteit aan zalen voor maximaal 300 personen. De keuken werkt uitsluitend met biologische en biologisch-dynamische producten. Antropia is voortdurend in ontwikkeling en vooruitstrevend op het gebied van duurzaamheid.

**De lezers van de Krant van de Aarde en Demeter Magazine krijgen 10% korting bij gebruik van de code [PoolnachtAntropia]**

[www.antropia.nl](http://www.antropia.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

**Hoofredactie:** Bert van Ruitenbeek

**Vormgeving:** Celina Koekenbier | Insight-design

**Contact redactie:** bert@stichtingdemeter.nl

**Advertenties en andere samenwerking:** albert.poutsma@krantvandeearde.nl

### 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](http://www.facebook.com/DemeterNederland) of onze website: [www.stichtingdemeter.nl](http://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](http://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](http://www.bdgrondbeheer.nl)

#### Aeres Warmonderhof

Aeres 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](http://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](http://www.kraaybeekerhof.nl)

#### Verder kwam dit nummer tot stand met dank aan:

Muriël Bakker, Myrthe Bijl, Kitty Peetoom, Inge van der Ploeg, Annelijn Steenbruggen Eric van Veluwen, Krista Wamsteker, Ellen Winkel

#### Coverfoto

Aeres Warmonderhof student Kyra Fleurke door Annelijn Steenbruggen

**UITGEVERIJ:** Aarde Media Exploitatie | Demeter Magazine

**Uitgever:** Albert Poutsma

**Content partner:** Stichting Demeter

**Opmaak:** Celina Koekenbier

**Distributie partner:** Natudis Nederland

**Distributie partner:** Odin Estafette

**Contact:** Albert Poutsma

**Email:** albert.poutsma@krantvandeearde.nl

**Telefoon:** 06-53332980

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

[WWW.DEMETERMAGAZINE.NL](http://WWW.DEMETERMAGAZINE.NL)

[WWW.STICHTINGDEMETER.NL](http://WWW.STICHTINGDEMETER.NL) - [WWW.FACEBOOK.COM/STICHTINGDEMETER](http://WWW.FACEBOOK.COM/STICHTINGDEMETER)

## INHOUD

Vitale voeding komt uit een levende landbouwcultuur. Van een gezonde, levende bodem, naar gezonde planten en dieren, naar de mens. Demeter is hiervoor het kwaliteitskeurmerk. Maar wie zijn de mensen hierachter? Ontmoet ze in deze special.

Waar ligt een biodynamisch bedrijf in mijn omgeving? (2)  
En waarom is Demeter een symbool voor een **LANDBOUWCULTUUR VAN DE TOEKOMST?** (pag 3)

Wat betekent het Demeter keurmerk voor de **VOEDELKwaliteit** (6 en 7) of voor ons landschap en de **WEIDEVOGELS?** (8 en 9)

Biodynamische land en tuinbouw is vooral een persoonlijke scholingsweg, en soms brengt dat zelfs **WOESTIJNEN TOT BLOEI** (pag 10 en 11)

De viltkunstenares **CLAUDY JONGSTRA** legt uit waarom ze nu biodynamische broodjes bakt. (pag 12 en 13)

Demeter en biodynamisch gaat verder dan een keurmerk op een product, dat laat Odin zien met de **VERBINDING** van de winkels met de klanten, maar ook met onze **BIJEN**. (pag 14 en 15)

Over echte waarden en rijkdom gaat het in '**EERLIJKE PRIJZEN**' en '**SOCIALE VERRIJKING** op biodynamische boerderijen. (pag 16 en 17)

Winkelier Toos Verdouw van **NATUURWINKEL** Baarn over 'de smaak van echt' en natuurlijk een mooi **RECEPT**. (pag 18 en 19)

Uiteindelijk is **SMAAK** natuurlijk ontzettend belangrijk en dat proef je in de prijswinnende kazen, maar je kunt natuurlijk ook zelf **BIODYNAMISCH TUINIEREN**. (pag 20 en 21)

En altijd met het oog op toekomstige generaties, zoals op **LANDGOED BAEST**. ( pag 22 en 23)



# Demeter-keurmerk Barstensvol Leven

Tekst: Ellen Winkel

Ja, er is een samenhang tussen een gezonde winterpeen en een gezond CO<sub>2</sub>-niveau. En tussen de hoorns van een koe en kaas met karakter. Tussen bodemflora en darmflora. Biodynamische boeren zijn op zoek naar de samenhang van alles wat leeft.

Een boeiende zoektocht. Hoe kun je plant en dier naar hun aard verzorgen? Hoe kun je de kringloop van mest en voer op de boerderij rond maken? Hoe betrek je de mensen uit je omgeving bij je boerderij? Hoe hangen de levensritmes van planten, dieren en mensen samen met de ritmes van zon, maan en planeten?

Hoe meer je ernaar kijkt, hoe meer samenhangen je gaat zien. Zieke planten en dieren zijn het gevolg van een bedrijfssysteem dat niet in balans is. Een vruchtbare bodem bevat veel humus, waarin CO<sub>2</sub> is vastgelegd, dus een gezonde bodem draagt bij aan een gezond klimaat.

Hebben biodynamische boeren alle antwoorden? Nee, maar wel op veel urgente vraagstukken van deze tijd die samenhangen met het verlies aan biodiversiteit, bodemvruchtbaarheid, klimaat en gezondheid. Demeter boeren en tuinders pakken problemen bij de wortel aan in plaats van symptomen te bestrijden. Ze verzorgen de levenskrachten in hun samenhang en richten zich op een gezonde omgeving, nu en in de toekomst. Want ja, er is een samenhang tussen wat jij vandaag koopt en hoe jouw kleinkinderen in de toekomst kunnen leven.



Foto: Noorderlicht

## Landschapsvreugde

Sommige weidelandschappen roepen 'landschapspijn' op, maar van de kruidige weides van kaasboerderij Noorderlicht word je helemaal blij. En dit levendige landschap proef je terug in de kaas, vertelt boer Kees van Gaalen (zie het interview op pagina 20) Natuurlijk hebben deze koeien hoorns.



Pierre Wind

## Demeter is puur 2.0

'Biologisch is puur, biodynamisch is puur 2.0.' Televisiekok Pierre Wind zei het kort maar krachtig bij een kookdemonstratie. Hoezo is Demeter puur 2.0? Demeter melk heeft een echt roomlaagje, want zij is niet gehomogeniseerd (bio-melk wel). Demeter vruchtenyoghurt bevat geen 'natuurlijk aardbeienaroma' dat door gistcellen is geproduceerd (bij bio mag dat wel). Aan Demeter vleeswaren wordt geen nitriet toegevoegd (bij bio mag dat wel). Demeter voeding behoudt haar natuurlijke karakter.



Foto: Noorderlicht

## Komkommers vol levenskracht

Neem een gangbare en een biodynamische komkommer. Snijd ze in plakken, wikkel ze in de oorspronkelijke vorm in folie en bewaar ze 16 dagen in een broedstoof bij 18 °C. Deze proef deden Petra Essink en Paul Doesburg, auteurs van het boek Barstensvol Leven. Het resultaat? De gangbare komkommer was rot en de biodynamische was weer aan elkaar gegroeid.

# Zorg voor de aarde, is zorg voor voedingskwaliteit

Tekst en foto: Annelijn Steenbruggen

Het fipronil-eier-drama is niet de enige landbouw- en gezondheidsgerelateerde crisis van onze tijd. Nog een greep: gekkekoeienziekte, vogelgriep, Q-koorts, klimaatverandering, het grote verlies aan diversiteit van dieren- en plantensoorten en de dramatische en de mondiale verwoestijning van landbouwgronden. Dit hele bonte rijtje niet geringe uitdagingen waar we mee geconfronteerd worden, zijn het gevolg van de slordige manier waarop wij de afgelopen eeuw met aarde en met alles wat daarop leeft zijn omgegaan.

Niet als excuus, maar wel als troost kun je denk ik zeggen dat we met z'n allen niet anders konden. Omdat we sinds de tijd van de Verlichting verstrikt zijn geraakt in een materialistisch mens- en wereldbeeld dat onvoldoende begrip heeft voor –het levende aspect- van planten, dieren en mensen. Anders gezegd: omdat we onze voedingsplanten en landbouwhuisdieren in toenemende mate zijn gaan 'verdingelijken', lukte het ons niet om een gezonde draai te geven aan de ontwikkeling van onze landbouw.

Intussen weten we dat het ook anders kan. Dat de biodynamische landbouw een uitweg kan bieden bleek deze zomer. Op 11 augustus, een dag nadat twee mannen van het bedrijf Chickfriend (what's in a name!) die de verboden fipronil in grote hoeveelheden verkochten als 'natuurlijk luisdodend middel' werden gearresteerd, las ik dit op het Biojournaal: Bij Estafette Odin (= een biologische voedselcoöperatie) is als gevolg van het eierenschandaal de vraag naar biologisch-dynamische eieren de afgelopen dagen toegenomen. "Vooralsnog kunnen we aan de algemene vraag voldoen, maar we weten natuurlijk niet hoe dat zich verder zal ontwikkelen. Desondanks verwachten we niet dat we straks helemaal zonder eieren zullen zitten; we hebben goede afspraken met onze vaste leveranciers", vertelt Marije van den Bogerd namens Estafette Odin. Bionext (=ketenorganisatie en belangenbehartiger biologische landbouw) communiceerde eerder al dat biodynamische eieren nooit besmet zijn door het antiluisenmiddel, omdat BD-boeren geen bestrijdingsmiddelen tegen bloedluizen gebruiken. Marije geeft aan dat Estafette Odin de hele situatie betreurt. "Het is heel triest voor de biopluijveesector. Hieraan zie je ook hoe belangrijk het is om je bij dergelijke ziektes niet op de genezing maar op het voorkomen ervan te richten. Dit vraagt om een heel andere bedrijfsvoering. De verschillen tussen de biologisch-dynamische en de biologische werkwijze komen door deze crisis extra naar voren. In de BD-landbouw draait het om het evenwicht en het voorkomen van allerlei ziekten en plagen."

We hebben dringend behoefte aan een nieuwe manier van kijken naar landbouw, voeding en gezondheid. Een zienswijze waarin geen plaats is voor korte termijn oplossingen en die ruimte maakt voor –levenskracht-. Een ketenbrede visie waar



onze vitaliteit niet losgedacht kan worden van de vitaliteit van de hele voedselketen. De biodynamische landbouw, die als enige landbouw op een bewuste manier de vitaliteit verzorgt (met noemt het etherkracht) is helemaal geen slecht alternatief! Misschien is het nodig dat we de met zijn allen de weg gaan van crisis naar crisis. Als de producten uit de biodynamische landbouw inderdaad zo boordevol leven zijn als beweerd wordt, zullen ze zichzelf een voor een, in het kielzog van de eieren, vanzelf bewijzen.

Petra Essink, studieleider inspiratiejaar Barstensvol Leven van de Kraaybeekerhof Academie

## Meer leren en ervaren over biodynamische landbouw en vitale voeding?

Kom naar de open dag van de opleiding Barstensvol Leven en andere opleidingen van de Kraaybeekerhof Academie op 24 november van 16-18 uur. Of kijk op [www.kraaybeekerhof.nl](http://www.kraaybeekerhof.nl)

# Demeter zuivel is goed voor

Teks: Myrthe Bijl | Foto: Annelijn Steenbruggen

Wat hebben boerenlandvogels te maken met melk? Veel! Door schaalvergroting, mestoverschotten in de landbouw en door het onttrekken van landbouwgrond voor infrastructuur zijn veel vogels verdwenen, die oorspronkelijk in grote getalen op de boerenerven en in weilanden voorkwamen om te broeden en hun voedsel te zoeken. Helaas wordt het steeds stiller in de Nederlandse weides. "Zorg voor Rijke weides en red de boerenlandvogel", zegt Vogelbescherming Nederland daarom. De biodynamische Zuiver Zuivel melkveehouders zijn het daarmee eens.



Jeroen Konijn, Boerderij Natuurlijk Genoegen in Driehuizen

Biodynamisch boeren zorgen door hun manier van werken altijd al voor veel biodiversiteit. De boeren van Zuiver Zuivel doen daar sinds afgelopen voorjaar een schepje bovenop. Samen met Vogelbescherming Nederland zorgen de zij voor bloemrijke weides vol vlinders en bijen, waarin niet alleen hun koeien heerlijk kunnen grazen maar ook de kenmerkende Nederlandse boerenlandvogels en hun kuikens goed gedijen. De biodynamische melk van Zuiver Zuivel voldoet vanaf maart 2017 aan strenge criteria voor boerenlandvogels die opgesteld zijn door Vogelbescherming Nederland. De zuivel van het merk mag daarom vanaf die datum dan ook het logo van Vogelbescherming Nederland dragen.

## Maatregelen

In een periode van vijf jaar gaat het aantal hectare weidegrond van de Zuiver Zuivel boeren dat voldoet aan de strenge normen van Vogelbescherming Nederland omhoog van 20 naar 33%. Maatregelen die de melkveehouders nemen zijn het stimuleren van kruidenrijk grasland, vernatting, behoud en herstel van streekeigen landschapselementen en broedgelegenheid op en rondom het erf. Hiermee worden weidevogels en andere boerenlandvogels gered!

## Balans

Eén van de Zuiver Zuivel boeren die zich inzet voor de boerenlandvogels is Jeroen Konijn uit

Mijn kruidenrijke weilanden zitten in het voorjaar vol kievieten en grutto's en in de stal heb ik elk jaar veel boerenzwaluwnesten"



# u en voor boerenlandvogels

Driehuizen. "Mijn kruidenrijke weilanden zitten in het voorjaar vol kievieten en grutto's en in de stal heb ik elk jaar veel boerenzwaluwnesten. Het is prachtig om te zien hoe mijn koeien en de vogels in harmonie samen in het weiland leven. Voor mij is biodynamische landbouw dat flora en fauna in balans zijn. De grond, de gewassen en de dieren die er op en in leven horen allemaal bij elkaar. Niet alleen voor de vogels is een Rijke weide cruciaal, ook voor de vitaliteit van mijn koeien. De voeding van de koeien heeft namelijk grote invloed op hun gezondheid en hun levensduur. Vitaler kunnen we de melk niet krijgen."

## Onderscheiden en verduurzamen

Het initiatief voor de intensieve samenwerking tussen de biodynamische melkveehouders van Zuiver Zuivel en Vogelbescherming Nederland is afkomstig van boeren zelf. Gezamenlijk hebben zij thema's uitgezet om de biodynamische melkstroom verder te onderscheiden en te verduurzamen. De inzet voor de boerenlandvogel was een eerste stap. De komende tijd zullen zij zich verder gaan verdiepen in de thema's kalfjes bij de koe en antibiotica-vrij waar meerdere melkveehouders al actief in zijn.



## Zuiver Zuivel

Zuiver Zuivel is opgericht in 1980 en is daarmee het oudste biologische zuivelmerk van Nederland. Zuiver Zuivel staat voor dierenwelzijn, een mooi landschap, een schone aarde en eerlijke handel. Dat brengt het merk in praktijk door samen te werken met 25 biodynamische melkveehouders die respectvol met hun koeien en de bodem omgaan. Zuiver Zuivel betaalt haar boeren een eerlijke melkprijs en is toonaangevend in een duurzame bedrijfsvoering: alle melk komt uit Nederland, de producten zitten in klimaatneutrale verpakkingen en de fabriek draait op groene stroom. Het resultaat kun je proeven in een eigentijdse range eerlijke zuivel, boter en kaas met het Demeter keurmerk.



## Warmonderhof

# Boer of tuinder worden, maar dan biologisch-dynamisch?

tekst: Kitty Peetoom, Aeres Warmonderhof | fotos: Aeres Warmonderhof.

Het kan. Boer worden. Ook al kom je niet uit een boerenfamilie. Op Aeres MBO Dronten Warmonderhof kun leren voor biologisch-dynamisch tuinder, veehouder, fruitteler of akkerbouwer. Het is een mbo in voltijd en in deeltijd, boordevol praktijkervaring, voor diegenen die houden van leren door te doen, van buiten werken met planten en dieren; die zorg en aandacht hebben voor de wereld om zich heen.

### Voltijd: wonen, werken, leren

De voltijdstudenten wonen op school. Het zijn er door de groei van de school inmiddels zo'n honderddertig. 's Morgens zitten ze in de klas, 's middags werken ze op de Hofboerderijen en de tweedejaars lopen een externe seizoensstage van een half jaar. Zo leven de studenten vier jaar lang mee met het ritme van de seizoenen, de groei en oogst van de gewassen en met de dieren die dagelijks verzorging nodig hebben. Zo leren ze zich, net als een echte boer, te verbinden met de aarde waarop ze leven en de planten en dieren die ze verzorgen.

### Europa's enige

Aeres Warmonderhof is de enige staats-erkende biologisch-dynamische landbouwopleiding in Europa. De school biedt de opleiding aan op niveau 4, 3 en 2 maar het instroomniveau van de leerlingen is breed: van vmbo en mavo tot havo en vwo. De gemiddelde startleeftijd is daardoor 19 jaar.

### Deeltijd: werken en leren

De deeltijdopleiding richt zich uitsluitend op volwassenen die één dag per week naar school

komen en twee dagen per week stagelopen op een boerderij naar keuze. Dit zijn nog eens honderdzeventig volwassenen die in twee jaar tijd een nieuw carrièreperspectief willen ontwikkelen, die kansen zoeken als medewerker in land en tuinbouw, stadslandbouw of zorglandbouw, of de uitdaging aangaan met een eigen bedrijf.

### Biologisch-dynamisch

Bij biologisch-dynamische landbouw en melkveehouderij staat het gezond omgaan met bodem, plant en dier, en de gesloten kringloop daartussen, op nummer één. De bd-boer boert op een manier die de bodem en de dieren niet uitput, zodat er ook nog een toekomst is voor de generaties na ons. Een biologisch-dynamische boer heeft vaak rechtstreeks contact met de burgers. Van een bd-boer worden daarom sociale, leidinggevende, ondernemende en uitvoerende kwaliteiten gevraagd. In de opleiding is veel aandacht voor de persoonlijke ontwikkeling van de studenten, in relatie tot de wereld om hen heen, waarbij het antroposofische gedachtegoed de insteek is.

### Infodagen

Grote Open dag:

zaterdag 27 januari 2018

Infodagen: donderdagen 8 maart, 5 april, 17 mei, 14 juni 2018

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



WARMONDERHOF

### Warmonderhof 70 jaar

In 1947 werd Warmonderhof opgericht in Warmond. Sinds die tijd heeft de school 1600 voltijdstudenten opgeleid tot biologisch-dynamische boeren. In de afgelopen jaren zijn daar honderden in deeltijd opgeleide boeren bijgekomen. Deze afgestudeerden zijn te vinden in allerlei landbouw (gerelateerde) beroepen over de hele wereld. Dat bleek maar weer tijdens de reünie op 16 september jongstleden. Onder de bezoekers bevonden zich oud-studenten uit Nieuw-Zeeland, Schotland, Canada, Zweden, Oostenrijk, Frankrijk, Duitsland, België, Denemarken en Engeland. Allen hadden zij de lange reis ondernomen terug naar de school die zij in hun jonge jaren bezochten. "Warmonderhof is een levensschool en maakt een onuitwisbare indruk", zeggen oud-studenten zonder uitzondering.

### Wereldkaart met bedrijven oud-Warmonderhoffers

De school werkt momenteel aan een alumni-database waarin oud-studenten elkaar kunnen terugvinden om kennis en ervaringen te delen. Aan deze database wordt ook een bedrijvendatabase gekoppeld die vrij toegankelijk is. Zo worden alle biologisch-dynamische en biologische landbouwbedrijven van oud-Warmonderhoffers zichtbaar op een grote wereldkaart. Een schat aan informatie komt zo beschikbaar voor studenten die stagebedrijven zoeken en voor mensen die zoeken naar boerderijen bij hen in de buurt. De impact van Warmonderhof als opleiding voor biologisch-dynamische boeren wordt zo in één oogopslag zichtbaar. De database is nog in de maak, maar nieuwsgierigen kunnen er alvast een kijkje nemen. Oud-Warmonderhoffers kunnen zich er aanmelden via de website.



*"Warmonderhof is een levensschool en maakt een onuitwisbare indruk", zeggen (oud-) studenten zonder uitzondering.*

# Op SEKEM kwam met biodynamische landbouw de woestijn tot bloei

## 'Dromen is denken met je hart'

Tekst: Ellen Winkel

Egyptenaar Ibrahim Abouleish (1937-2017) had een droom. Hij wilde de woestijn vruchtbaar maken met biodynamische landbouw en een onderneming opbouwen waar mensen zich konden ontwikkelen. Hij wilde jonge mensen laten dromen van een mooie wereld. En laten zien hoe je dromen laat uitkomen.



van onderwijs, gezondheidszorg, kunsten, duurzaamheid en maatschappelijke projecten, ook buiten de grenzen van SEKEM. Zo is er in 13 dorpen in de regio, waar ongeveer 30.000 mensen wonen, gezondheidsvoorlichting en een afvalophaaldienst opgezet. Voor kleine ondernemers is er de mogelijkheid een lening aan te vragen via een microkredietprogramma, inclusief begeleiding bij het maken van een bedrijfsplan.

### Denken met je hart

De kroon op zijn werk was de opening in 2012 van de Heliopolis Universiteit voor duurzame ontwikkeling in Cairo. Abouleish schrijft in zijn boek: 'Als jonge mensen de gedachte van duurzame ontwikkeling verinnerlijken en zich voor de ontwikkeling van de natuur en samenleving inzetten, dan is er hoop op een betere en rechtvaardiger toekomst.'

Werken aan een mooie wereld doe je allereerst vanuit je hart. Daarom is er op SEKEM veel aandacht voor creativiteit. Alle leerlingen, studenten en de 1500 medewerkers krijgen les in muziek, toneel, beeldende kunst en eurytmie. In een interview zegt Abouleish: "Dromen is denken met je hart." Dit jaar is Ibrahim Abouleish overleden. Hij heeft in Egypte een inspirerend voorbeeld nagelaten, waar jonge mensen, vanuit hun hart, aan een duurzame, vreedzame wereld bouwen.

De akkers met calendula, kamille en gele toorts staan in bloei. In de dadelpalmen langs de randen van de akkers hangen grote, witte bloementrossen. De koeien staan onder een dak van palmladeren en verderop ligt een groot aantal composthoppen. Een brede strook bomen omzoomt het terrein en biedt schaduw aan een lange rij bijenkasten met de inheemse honingbij.

Ibrahim Abouleish kocht in 1977 zeventig hectare woestijngrond, 60 kilometer ten noordoosten van Cairo. Veertig jaar later is het een bloeiende oase. Zijn holistische aanpak kreeg wereldwijd aandacht, toen hij in 2003 de Right Liveli Award kreeg uitgereikt, de 'Alternatieve Nobelprijs'. De kring mensen die zijn aanpak ondersteunde groeide en het werd mogelijk op drie andere plekken in Egypte, op in totaal 2500 hectare, van start te gaan met biodynamische landbouw.

### Greening the people

Maar greening the desert was slechts een eerste stap, op weg naar greening the people. Abouleish wilde aan mensen in de omgeving gezonde voeding, werk, medische zorg en onderwijs bieden. Op het terrein van SEKEM heeft hij een kleuter-, basis-, middelbare school en een beroepsopleiding gerealiseerd, waar 650 kinderen naar school gaan. Ook zijn er een gehandicapten groep en sinds kort een kinderdagverblijf. Het medisch centrum op SEKEM behandelt 40.000 patiënten per jaar. Op het terrein zijn vier verwerkende bedrijven gevestigd, die onder meer levensmiddelen, kruidengeneesmiddelen en biologisch katoenen kinderkleding produceren. Een deel van de winst van deze bedrijven vloeit naar de SEKEM Development Foundation, die – samen met vriendenkringen in Europa – nieuwe ontwikkelingen financiert op het gebied

### Sociaal ondernemen brengt de woestijn tot bloei

In het boek SEKEM – Sociaal ondernemen brengt de woestijn tot



bloei vertelt Ibrahim Abouleish over zijn leven, over de opbouw van SEKEM en over zijn holistische visie op duurzame en vreedzame ontwikkeling.

# Hoe een versgebakken gaat verduurzamen

tekst en foto Annelijn Steenbruggen

Kunstenares Claudy Jongstra heeft wereldwijd faam met vilten kunstwerken. Haar wandtapijten van natuurlijke materialen en kleuren hangen in gerenommeerde musea en gebouwen, van Den Haag tot New York. Maar dit verhaal gaat niet over wol. "Daar heb ik al genoeg over verteld," aldus Claudy. Dit verhaal gaat over de vervolgstap die ze samen met haar partner Claudia Busson vormgeeft: een biodynamische akker en een broodoven in aanbouw. Een klein pamflet – zoals de dames het noemen – met een grote impact.

Op een zonnige lentemorgen rijd ik naar Friesland. Ik heb een afspraak met Claudy Jongstra voor een interview over haar kunst. Ze wil niet afspreken in haar kunststudio in Spannum. Als mensen wat willen weten over viltinstallaties, met planten geverfde wol en de schaapskudde kunnen ze op haar website kijken, aldus de kunstenares. Ze heeft me uitgenodigd in Húns, een dorpje zes kilometer

verder naar het oosten, op haar nieuwe locatie. "Onze nieuwe locatie," verbetert ze mij. "Ik doe dit samen met mijn partner Claudia. Met haar heb ik een bedrijf, een gezin, een community. En ik deel met haar dezelfde visie: dat alles met elkaar verbonden is. Vanuit die visie werken wij aan een fijnere en duurzame wereld. We praten heel veel – taal is essentieel voor wat wij doen – en Claudia is degene die onze ideeën fijn slijpt. Op deze nieuwe plek brengen we art, farming, food, education, social en lab integraal samen. Onze voertaal is Engels. Dat geeft meer verbinding met de wereld."

## Vormentaaal

In de strakke Friese polder springt de nieuwe locatie van Claudy en Claudia direct in het oog. Het ligt namelijk op een verhoging in het landschap en is omringd met een meanderende sloot en weelderige bossages en rietkragen. Op het erf staan een huisje, kleine stal en wat schuurtjes. Daarachter liggen een ronde kruidentuin en akker waar in dit jaargetijde alleen nog snijbiet en winterrogge groeit. "Drie jaar geleden kwam dit op ons pad," vertelt Claudia. "Toen was het nog een verwaarloosd oud terrein. En moet je zien hoe mooi de grond nu is?" Ze woelt met haar handen door de rulle aarde. "Landbouwdeskundigen hadden me gewaarschuwd dat het moeilijke klei is maar met

alleen compost en graanteelt is het in korte tijd zo vruchtbaar geworden." Claudy wijst naar de opgehoogde en sikkelvormige zaaibedden: "Die vormtaal zie je tegenwoordig nergens meer. Omdat wij kleinschalig werken, kunnen wij het zo mooi maken. Het probleem is ook dat wij niet tegen lelijkheid kunnen. En dat gaat niet over esthetiek en smaak maar over ethiek en waarden. Die zaaibedden hebben zoveel schoonheid omdat ze met liefde en integriteit gemaakt zijn."

## Olievlek

Op het grasveld staat een grote tafel met twaalf stoelen. In de pauzes zijn die allemaal bezet omdat er veel mensen meedoen. Vandaag is een bijzondere dag want een metselaar bouwt aan de toekomstige spil van deze nieuwe locatie: de broodoven. Nederlandse en Amerikaanse studentes van kunstacademies zijn in en rondom de tuin bezig. Zij lopen stage in de studio in Spannum, waar ze ook inwonen. "Met name voor twintigers is wat wij doen een magneet," vertelt Claudy. "The next generation wil werken aan een vreedzame wereld. Vanuit alle continenten komen zij hiernaartoe om inspiratie op te doen." Claudy en Claudia stellen overigens één strenge eis aan studenten en vrijwilligers die voor korte of langere tijd wil bijdragen: ze moeten zélf willen. "Wij gaan niemand overtuigen of overhalen," zegt Claudy stellig. "Daar hebben we geen tijd meer voor. Claudia en ik hebben écht iets te doen. We willen een beweging in gang zetten die als een olievlek steeds groter wordt."

## Healing aspecten

Een beweging in gang zetten? "Ja, je voelt dat er in de wereld vernieuwing nodig is," gaat Claudy verder. "Mensen zijn op zoek, en kunst neemt daarin de weg. De rol van kunstenaar is mijns inziens veranderd. Kunst maken voor jezelf is geweest. Wij willen helpen waar het nodig is. Met de viltinstallaties concentreer ik me alleen nog maar op Europa en Amerika. Daar kan ik mensen meenemen in mijn gedachtegoed. In Azië is men nog niet klaar voor mijn werk. Ik vind het belangrijk dat mijn kunst op plekken terecht komt waar het klopt, waar de healing aspecten van belang



# broodje de wereld



zijn. In het Antoni van Leeuwenhoek Kankerinstituut hangt bijvoorbeeld een werk waaraan je niet kunt ontlopen. De kleuren zijn zo waarachtig en levend dat mensen even worden opgetild. Als je daar ontvankelijk voor bent, ga je er spontaan van huilen."

## Landschapspijn

Hoewel het team van Claudy dagelijks aan de viltinstallaties werkt, maakt het bedrijf als geheel een verdieping en verbreding door. De broodoven, die nu gemetseld wordt, is daar de metafoor van. "Het

brood dat we gaan bakken, staat voor biodynamische landbouw, verloren ambachten en lokale kwaliteit. Dat is best veel," aldus Claudy. "Je voelt dat het nodig is in de regio," vult Claudia aan. "Het woord landschapspijn is in Friesland ontstaan omdat hier bodem en landschap zijn uitgehold door eentonige akkers met monoculturen. Als ik naar het laser-geëgaliseerde grasland van de buurman kijk, voel ik die pijn." Claudy vult aan: "Die bakkerij is nodig omdat we een pamflet moeten maken. Over mijn wandtapijten zeggen mensen: ik zie kleuren, die ik nog nooit heb gezien. Straks

eten ze een broodje waarvan ze zeggen: ik heb iets geproefd, dat ik nooit eerder heb geproefd. In die zin is het broodje totaal hetzelfde als de wandtapijten. Want de bakkerij gaat niet over brood bakken maar over boeren en molenaars uit de buurt erbij betrekken. Het gaat om een grotere beweging die het landschap om ons heen druppelsgewijs een beetje anders gaat maken."

## Rolmodellen

De biodynamische graanakker en broodoven zijn een kleine fysieke basis voor grote ambities. In de bedding van Leeuwarden 2018 – Culturele Hoofdstad van Europa – hebben Claudy en Claudia al diverse projecten ontwikkeld, zoals Farm of the World, Treasures of Nature en de Waste-NO Waste Factory. Impulsen om jongeren in contact te brengen met zichzelf en de wereld om hen heen. "We werken met rolmodellen," legt Claudy uit. "Als ik ergens met mijn naaimachine ga zitten, komt er niemand. Maar Jona Sees, de kledingontwerper van de film The Hunger Games, trekt wel de massa aan. Hij gaat dan ook met jongeren in Groningen kleding upcyclen. Duurzaamheid is een elite onderwerp maar via mode en rolmodellen kun je toch grote groepen aanspreken en in beweging zetten."

## Mark Rutte

Met de hand winterrogge inzaaien, oogsten, tot meel malen en er brood van bakken. Waarom raakt dat een snaar bij zoveel mensen? Claudia: "We zijn losgekoppeld van de bron en daardoor voelen mensen zich los en verloren. Wij laten hen ervaren dat alles met alles te maken heeft." Claudy vult aan: "Mark Rutte was hier en die voelde gelijk dat die kleinschaligheid zo fijn is. Daarmee kun je echt tot de essentie komen. Bij ons gaat het niet over groot, bij ons gaat het over inclusief. Dat doet wat met een mens. Daarom heb ik ook zo'n moeite met termen als laag- en hoogopgeleid. Daarmee sluit je mensen uit. Ik spreek liever over hand- en hoofdopgeleid. We hebben alle kwaliteiten nodig om de maatschappij mooi te maken." Claudia vervolgt: "In wezen maakt het niet uit of je een wandkleed maakt of een broodje bakt. Wol is materiaal en deeg is materiaal voor een creatief proces. Het gaat om het verhaal. Taal is heel belangrijk. Met het woord kunnen wij op kleine schaal werken en toch een grote impact maken."

## Meer info:

[www.claudyjongstra.com](http://www.claudyjongstra.com)  
[www.farmoftheworld.nl](http://www.farmoftheworld.nl)

Dit artikel verscheen eerder in Antroposofische Magazine en is met toestemming overgenomen.

# De winkel voor en door klanten

Tekst en foto: Annelijn Steenbruggen

Begin dit jaar is Merle Koomans van der Dries toegetreden tot het directieteam van biologische groothandel Odin. Als commercieel directeur is ze verantwoordelijk voor de 20 winkels, die recent van 'Estafette' zijn omgedoopt in 'Odin Coöperatieve Supermarkt'. Deze nieuwe naam staat voor de nieuwe economische koers: klanten zijn mede-eigenaar van Odin.



De nieuwe koers is vier jaar geleden ingezet. "Toen hebben we in kaart gebracht hoe wij de toekomst zien," vertelt Merle. "Odin heeft duidelijke idealen en een stellige mening over handel. Met de oprichting van een coöperatie wilden we dat gedachtegoed krachtiger positioneren. Klanten kunnen lid worden van Odin. Daarmee zijn ze mede-eigenaar en hebben inspraak via een ledenraad. Maar het allerbelangrijkste vind ik de interactie met de leden via onder meer enquetes, lokale ledenactiviteiten en gesprekken op de winkelvloer. Met deze community building staan we echter nog aan het begin. Het gemeenschappelijke verantwoordelijkheidsgevoel moet nog groeien, zich ontwikkelen."

## Koopgeld, schenkgeld en leengeld

De geldstromen binnen de coöperatie zijn ingericht volgens de antroposofische visie op een sociale en duurzame economie. "Wij onderscheiden drie soorten geld," aldus Merle. "Met koopgeld ruilen we waarden uit: een boer teelt gewassen, verkoopt die via de groothandel aan de winkel waar klanten het kopen om op te eten. Als er in alle schakels van de keten eerlijke prijzen worden betaald, kan deze cirkel zich telkens herhalen met welbevinden van bodem, planten, dieren en mensen. Daarnaast kunnen leden hun boodschappen vooruit betalen in een maandelijkse bijdrage. Hiermee betalen wij de vaste lasten van de winkel en de klant krijgt 20% ledenkorting. De winst die wij maken, blijft in de keten. Zo heeft de coöperatie sinds kort een nieuw bedrijf erbij: een biodynamisch zaad- en groenteteeltbedrijf. We vinden het namelijk belangrijk dat er over dertig jaar nog steeds vrije zaden zijn. Voor dit project houden we acties in de winkels. Dat is schenkgeld waar klanten niet direct iets voor terugkrijgen behalve de wetenschap dat er divers, vitaal en gentechvrij zaadgoed mee ontwikkeld wordt."

## Het grote geheel

Leengeld is de geldsoort voor investeringen in de onderneming. Merle: "Leden van de coöperatie kunnen geld aan ons uitlenen. Via dit leensysteem hebben circa 140 klanten gezamenlijk zeven ton ingelegd. Hoewel wij meer rente betalen dan de bank, vind ik het toch bijzonder dat onze klanten hun spaargeld aan ons toevertrouwen. Op dit moment hebben we ook nog leningen bij de bank lopen maar ons doel is dat we al het investeringsgeld via de coöperatie ophalen." Het feit dat Odin niet het eigendom is van aandeelhouders of privé-personen vindt Merle innovatief. Het maakt van haar een dienstbare ondernemer die zich inzet voor het grote geheel: "Het is niet altijd makkelijk dat er vijfduizend leden meekijken, maar het is wel super stoer dat we dit gewoon doen."

# Hoe kun je warmte huisvesten?

Tekst en foto: Annelijn Steenbruggen

Naast 19 fysieke winkels, 1 online shop, een distributiecentrum en een eigen boerderij (De Beersche Hoeve – zie pag. 20) heeft de biologische voedselcoöperatie Odin al vanaf 2010 een eigen imkerij. Biodynamisch imker Jos Willemse verzorgt is fulltime in dienst bij Odin en verzorgt samen met biologische en biodynamische boeren en tuinders bijenvolken op hun boerderijen. En sinds dit jaar hangen op deze deelnemende boerderijen nu ook prachtig gevlochten hangkorven. Die korven vinden hun oorsprong in de kunst. Hoe zit dat?

## Een ontmoeting tussen kunst en bijen

Wie zich een beetje in bijen verdiept, raakt al snel gefascineerd door de manier waarop ze leven en samenwerken. Niet zo gek dat meerdere kunstenaars zich (hebben) laten inspireren door de bijen. Een ervan is de Duitse kunstenaar en imker Günther Mancke. Mancke vroeg zich af wat de meest ideale,

natuurlijke huisvesting zou zijn voor de bij. Niet de bij als individueel wezen, maar als groepsorganisme, ook wel 'Bien' genoemd. Een organisme dat bestaat uit wel duizend lichaamsdelen, namelijk alle individuele bijen. Om antwoord te vinden op zijn vraag, keek Mancke goed naar het gedrag van bijenvolken in de natuur. Hun bewegingen, hun ritmes.

## Rond of vierkant?

"Als je de bijen observeert, komen een paar belangrijke begrippen steeds terug", vertelt Odin-imker Jos Willemse. "Onder andere warmte, broederschap en polariteiten als licht-donker en warm-koud. Bijen trekken zich 's winters bij elkaar terug in het donker. Dan creëren ze met elkaar de broodnodige warmte om als groep de kou te kunnen trotseren. In die tijd zijn ze diep met de aarde verbonden", vervolgt hij. "In het voorjaar, als de temperaturen buiten stijgen, begint het bijenorganisme weer te leven en te stromen en vliegen de bijen weer uit, het licht in. Met hun opdracht voor het geheel en steeds weer terugkerend naar de thuisbasis. Ze werken dus samen en delen hun opbrengst en warmte. Hoe huisvest je zo'n groepswezen waar warmte en broederschap zo belangrijk zijn? Doet de vorm ertoe? Kun je warmte huisvesten in een kubus of past een bolle vorm beter? Dat waren vragen waar Mancke mee aan de slag ging. Onder andere door grote vormen te maken waar je in kon gaan."

## Populair

De jarenlange zoektocht van Mancke resulteerde uiteindelijk in de Weisenseifener Hängkorb ofwel de hangkorf. Een eivormige korf bestaande uit twee delen, gemaakt van gevlochten roggestro. De korf is afgesmeerd met een mengsel van leem en koeienpoep, zoals de imkers op de Lüneburger Heide in Duitsland dat al eeuwen doen. In het bovenste deel zit onder de kap een geraamte van 9 houten bogen. Daar beginnen de bijen met het bouwen van het broednest. De vliegopening zit aan de onderkant en daarom moet de korf worden opgehangen. Omdat het materiaal kan ververen, het liefst onder een afdakje. De hangkorf is in Engeland een echte hit. Sun hive wordt hij daar genoemd. In Nederland neemt de belangstelling voor deze korf ook toe. In het voorjaar van 2017 heeft Jos Willemse, samen met geïnteresseerde Odin-coöperatieleden en boeren diverse manden gevlochten. De financiering van de benodigde materialen is door crowdfunding onder Odin-klanten en boeren tot stand gekomen. De vlechters hebben hun ambachtelijke handarbeid vrijwillig verricht. En vervolgens zijn de manden door de betrokkenen zelf op de verschillende boerderijen geplaatst. Een mooi voorbeeld van hoe we samen verder kunnen komen. Maar ook een onverwachte ontmoeting tussen kunst, bijen en biodynamische landbouw...

Meer informatie:

[www.odin.nl/over-odin/odin-imkerij](http://www.odin.nl/over-odin/odin-imkerij)



# Eerlijke prijzen

Tekst en foto: Annelijn Steenbruggen

Tuinderij de Kollebloem in Vlaanderen doet niet aan tussenhandel. Met een eerlijke prijs voor de boer verkopen zij hun groentes rechtstreeks aan de consument. Antoine De Paepe en zijn vrouw Leen zijn 35 jaar geleden met het bedrijf gestart. Binnenkort gaan ze met pensioen. Door hun grond onder te brengen in een stichting geven ze hun levenswerk door aan de volgende generatie.



Antoine heeft zich altijd een sociale boer genoemd en gevoeld: "De verbinding met mensen via de producten is voor mij de voornaamste reden geweest om tuinder te worden." Eenzaam op het veld groentes telen voor de groothandel heeft hij dan ook nooit gedaan. In plaats daarvan betreft hij zijn klanten bij het reilen en zeilen op het land. Met die levenshouding heeft hij samen met zijn vrouw Leen een grote vaste klantenkring opgebouwd, die wekelijks 220 groentepakketten afneemt en bij de hoevewinkel boodschappen doet. Op hun vijf hectare telen ze veertig groentesoorten. Doordat ze samenwerken met twee andere biodynamische bedrijven, kunnen ze het jaarrond nog meer variatie aanbieden. Voor de prijsvorming houden Antoine en zijn collega's geen rekening met de marktprijs: "Aan de hand van onze kosten en arbeid bepalen we zelf wat de boer moet krijgen voor een leefbaar loon. Neem bijvoorbeeld een prei. Die kost bij ons het hele jaar hetzelfde en wordt niet goedkoper als er veel aanbod van is. Dat communiceren we ook naar onze klanten."

## Vrije grond

Een duurzame economie is voor Antoine een sociale economie waarin iedereen zijn verantwoordelijkheid neemt. "Als boeren nemen wij onze verantwoordelijkheid voor het veld," zegt hij. "Door onze biodynamische aanpak zorgen wij ervoor dat onze kinderen en kleinkinderen ook een mooie wereld hebben om in te leven. Vervolgens nemen onze klanten hun verantwoordelijkheid door onze groentes te kopen, tegen een prijs waarmee de boeren hun werk met plezier en zonder stress kunnen doen. We verkopen dus niet alleen groentes om nu van te genieten, maar we dragen ook ons steentje bij aan de toekomst. En dat trekken wij heel ver door. Ons familiebedrijf hebben we omgevormd naar een vennootschap waarin jonge mensen de kans krijgen om de Kollebloem waardig over te nemen. Dat doen wij door onze gronden met schenkgeld onder te brengen in een stichting. Op dit moment zijn drie hectare al vrij gekocht. Deze hectares zullen tot het einde der tijden gebruikt worden voor

biodynamische landbouw. Onze opvolgers – en hun opvolgers – kunnen deze hectares tegen een eerlijke prijs pachten. Ons doel is om alle vijf hectares vrij te kopen. Dan kunnen Leen en ik een economisch gezond bedrijf doorgeven waar telkens nieuwe tuinders met plezier voor de aarde kunnen zorgen."

"Een prei kost bij ons het hele jaar hetzelfde en wordt niet goedkoper als er veel aanbod van is"



# Sociale verrijking

Tekst en foto: Annelijn Steenbruggen

De Stadsboerderij in Almere is 22 jaar geleden opgezet door Tineke van den Berg en haar man Tom. Akkerbouw en vleesvee op 200 hectare is hun basis. Daarnaast heeft een biodynamisch bedrijf de opdracht om te integreren met de samenleving, aldus Tineke. Zij richten zich op sociale integratie met stadsbewoners, waaronder schoolkinderen en vluchtelingen.

“Ken je de film *Antonia?*”, vraagt Tineke. “Daar word ik gelukkig van. Dat verhaal speelt zich af op een Limburgse boerderij met een lange tafel op het erf waar het hele dorp, van de dominee tot de fietsmaker, aanschuift om liefdes te verklaren en ruzies uit te vechten. Vroeger had een boerderij die sociale functie. Door de specialisatie in de landbouw, zorgsector en het onderwijs is de samenleving versnipperd en vereenzaamd. De sociale cohesie, die in de loop der jaren is afgegooid, kan door biodynamisch bedrijven weer worden opgeroepen. Althans, ik zie dat wij in onze omgeving een wezenlijke bijdrage leveren aan het weer gezond maken en verrijken van de menselijke verhoudingen.”

## Kinderkookcafé

Jaarlijks ontvangt Tineke circa honderdvijftig schoolklassen die op de boerderij les krijgen over koeien en gewassen. Gaandeweg ontdekte zij dat mensen geen idee hebben wat de oorsprong van hun voedsel is. ‘Appels in de boom kun je niet eten’, hoorde zij moeders tegen hun kinderen zeggen. Zo ontstond het idee voor een kinderkookcafé. “We hebben een grote keuken gebouwd waar een schoolklas kan koken en eten. De kinderen verzamelen zelf de ingrediënten op de boerderij. Ik laat ze ‘dankjewel’ zeggen tegen de hazelaar voor de hazelnoten en tegen de kippen voor de eieren. In de keuken kraken ze de noten en bakken ze koekjes die ze warm uit de oven opeten. Wat ze die dag leren, beklijft veel beter omdat het door hun hele lijf is gegaan.”

## Samen eten en proeven

Omdat alle akkers en weilanden in en rond de stad liggen, onderhouden Tom en Tineke de groene ruimte van Almere. “Dat is een dienst die wij aan de stad bewijzen,” aldus Tineke. “Anderzijds wijst de stad ons ook de toekomst. Recent zijn er tweeduizend Syrische vluchtelingen in Almere neergestreken. Deze mensen mogen niet werken terwijl er bij ons zoveel wiewerk en oogstwerk te doen is, waarvoor wij arbeiders uit Polen inhuren. Ik moest een jaar met de gemeente onderhandelen maar nu hebben we het voor elkaar dat vluchtelingen met een bonus op hun uitkering bij ons seizoenswerk kunnen gaan doen. Ook nodigen we vluchtelingen uit op onze oogstfeesten. Iedereen kookt dan zijn eigen recepten. Het samen eten en proeven werkt heel verbindend. Op zulke momenten ben ik extra blij dat ik boerin ben. Het boerenbedrijf biedt mij een platform om bij te dragen aan de ontwikkeling van de samenleving.”



# De pure pracht van moeder aarde

Tekst: Annelijn Steenbruggen; foto: Krista Wamsteker

Net buiten het centrum van Baarn, op de route naar het station, ligt de Natuurwinkel van Toos Verdouw. Toen ze ruim tien jaar geleden met deze onderneming startte, heeft ze haar winkel ook nog een unieke naam gegeven: 'De Smaak van Echt'. Die naam vertelt precies waar Toos voor staat: échte producten en écht contact met mensen, dat smaakt het best. Demeter producten passen perfect in deze filosofie van Toos en zijn dan ook volop in haar schappen te vinden.

Toos is behalve winkelier een gastvrouw voor haar klanten. Ze heeft haar winkel zo ingedeeld dat mensen zich welkom kunnen voelen. De gangpaden zijn breed. Klanten hebben dus alle ruimte om de producten en etiketten rustig te bekijken. Ook heeft Toos bewust gekozen voor lage stellingen zodat zij en haar medewerkers in contact staan met elkaar en de klanten. De muren zijn warmrood en frisgroen en de aanbiedingen zijn creatief uitgesteld. Toos is meestal te vinden bij de groente- en fruitafdeling. Daar vertelt ze desgewenst waar de producten vandaan komen en hoe je ze kunt klaarmaken. "Ik heb een brugfunctie tussen de boer en de consument," legt ze uit. "Groente en fruit vind ik het meest oer. Het komt direct uit de grond of van de boom en is onbewerkt. Een bos oranje wortels of een glimmend appeltje is zo puur en smaakvol. Ik vind het ontzettend prachtig dat de aarde ons dat – via de boeren en tuinders – te bieden heeft. Het is mijn passie om mensen in contact te brengen met al dat waardevolle. Bovendien kunnen we met deze producten echt voor moeder aarde zorgen, en dat is hard nodig."

## Ondernemershart

Hoewel Toos pas rond haar vijftigste levensjaar ondernemer is geworden, gaat het vak als kleine middenstander haar makkelijk af. "Het zit in mijn genen," zegt ze. "Mijn vader was bakker en mijn moeder boerin." Na haar middelbare school heeft Toos sociale wetenschappen gestudeerd en daar ook een loopbaan in gehad. Toos: "Ik heb altijd al biologische voeding gekocht en gegeten. In de loop der jaren werd ik eigenlijk steeds enthousiaster over de smaak en het verhaal ervan. Toen ik een advertentie voorbij zag komen voor een opleiding als natuurvoedingswinkelier, begon mijn ondernemershart te kloppen. Ik ben die opleiding gaan doen en heb deze winkel gekocht. Het is hard werken maar het past bij mij."

## Dicht bij de oorsprong

Bij de inkoop geeft Toos voorrang aan Demeter producten. Zo is de hele lijn koemelk-kazen en het assortiment gedroogde kruiden van Demeter-kwaliteit. In de andere productgroepen biedt ze zowel biologisch als biodynamisch aan. Toos: "Ik heb niet zoveel kennis van de antroposofie maar ik vind het mooi dat Demeter zo dicht mogelijk bij de



oorsprong blijft. Biodynamische boeren volgen de cyclus van de natuur en versterken de samenhang tussen bodem, planten, vogels en insecten. Voor het sociale aspect lopen er henen bij de kippen en de koeien mogen hun hoorns houden omdat ze daar kracht uitputten. Demeter volgt de logica van de natuur. En ik houd wel van logica. Zo vind ik het logisch dat tomaten in de winter minder smaakvol zijn omdat ze geen zon hebben gehad.

En ik vind het ook logisch dat er heel af en toe een slak in de sla zit. Niet alles is maakbaar. Dat is waar Demeter voor staat. Je blijft daarin wel dichtbij de smaak van echt. Proef maar eens Demeter melk, die is zo oer en puur. Als je die smaak eenmaal kent, wil je niets anders meer."

Meer info: [www.desmaakvanecht.nl](http://www.desmaakvanecht.nl)  
[www.natuurwinkel.nl](http://www.natuurwinkel.nl)

# Spicy bonenschotel met guagemole

Tekst en foto: Eric van Veluwen



Deze hartverwarmende pittig gekruide bonenschotel past uitstekend bij het aankomend herfstige weer.

## INGREDIËNTEN

- 150 g kikkererwten en /of kidneybonen (uitgelekt gewicht)
- 1 rode paprika, in reepjes
- 50 g zongedroogde tomaatjes
- ½ komkommer, in stukjes
- 2 tomaten, in partjes
- 1 hand gemengde kruiden (peterselie, kervel, dragon, koriander)
- 2 el druivenpitolie of andere neutrale olie
- sap van 1 citroen
- 100 g pindasaus
- kokosmelk naar smaak
- Naanbrood
- 200 g guagemole

## BEREIDING

- 1** Kook de bonen\* en de erwten volgens verpakking of verwarm ze als u ze uit pot of blik gebruikt (die zijn kwalitatief net zo goed). Giet de bonen en erwten af en laat ze uitlekken.
- 2** Meng de bonen met de olijfolie. Voeg de prei, de paprikamix, de zongedroogde tomaatjes, de olijven, de tomaten en de verse kruiden toe.
- 3** Meng de pindakaas met de kokosmelk en doe ze door de salade, (naar smaak)
- 4** dresseer de borden en server met de quagemole en het Naan brood

\* gedroogde kikkererwten eerst een nacht weken in water.



Chef-kok Eric van Veluwen



# Krachtige kruiden

Tekst en foto: Annelijn Steenbruggen

Tijdens de landelijke boerenkaasverkiezing heeft de belegen kaas van Wilde Weide dit jaar met vlag en wimpel de eerste prijs gewonnen. De vakjury gaf wel 97 van de 100 punten. Zo'n hoge score komt niet vaak voor. Kees van Gaalen en zijn vrouw Maria – en hun 70 melkkoeien – zijn de makers van deze kaas. Hun geheim? Rust, reinheid en kruidenrijke graslanden.

Kees van Gaalen is een boerenzoon. Het melkveebedrijf dat hij samen met zijn vrouw Maria runt, heeft hij destijds van zijn ouders overgenomen. Maria maakt de kaas en Kees is er voor de koeien. Kees is naar eigen zeggen een intuïtieve boer. Hij heeft nooit meegedaan met de grootschalige landbouw maar geniet in het voorjaar van de terugkerende weidevogels en zwaluwen. Door gewoon zijn boerenhart te volgen, is hij ruim twintig jaar geleden overgestapt naar de biologische landbouw. Omdat hij en Maria 'levensmiddelen' willen produceren – voeding waar het leven nog inzit – zijn ze vier jaar geleden doorgeschakeld naar biodynamisch. Kees: "Door de melk zo min mogelijk te bewerken, blijft het karakter en de kwaliteit optimaal." Dat is echter niet de enige verklaring voor de 'smaakexplosie' waarmee hun belegen kaas in de prijzen is gevallen. "Een goede kaas heeft rust nodig in het gehele productieproces," aldus Kees. "Ik zorg ervoor dat de koeien tijdens het melken geen stress ervaren. En bij het kaasmaken neemt Maria alle tijd om goed naar de melk te kijken, zodat ze op het juiste moment start met snijden en stopt met roeren." Ook hygiënisch werken is cruciaal, dat weet elke kaasmaker, dus dat doen Kees en Maria ook. Dat hun kaas een 'complexe smaak' heeft, ligt volgens Kees vooral aan wat hun koeien eten: "Naast grassen ook diverse kruiden zoals paardenbloem, boterbloem, pinksterbloem, madelief, hondsdrif en witte klaver."

## Biodiversiteit

Het effect van kruiden. Kees is erdoor gefascineerd: "Hoogzwangere koeien die niet gemolken worden, eten andere kruiden dan koeien in productie. Blijkbaar weten de koeien zelf wat ze nodig hebben. Inmiddels laten wij ons ook begeleiden door een kruidenskundige. Zij komt drie keer per jaar langs en neemt de koeien uiterlijk en gevoelsmatig waar. Op basis daarvan bepaalt ze wat de koeien aan ondersteunende kruiden nodig hebben. In combinatie met de kruiden in het land – die met 50% zijn toegenomen sinds wij biodynamisch werken – hebben we super gezonde koeien en is ons synthetische medicijngebruik nagenoeg nul. De biodiversiteit in het weiland heeft overigens nog een voordeel. Hoewel we als biodynamische bedrijf minder mest gebruiken, is in een warm jaar – als het bodemleven maximaal actief is – onze grasopbrengst even groot als voorheen. Een gangbare boer zal dat niet geloven maar de praktijk is wel zo."



*'Ik zorg ervoor dat de koeien tijdens het melken geen stress ervaren'*

Kees van Gaalen

# Biodynamisch tuinieren van auteur Hilary Wright

Tekst: Inge van der Ploeg

In 1987 was er op de Britse televisie een programma over biologisch tuinieren. Het heette "allemaal mest en magie". Compost maken en groente telen zonder chemicaliën was in die tijd te gek voor woorden, dat deed je gewoon niet. Terwijl we nu voetstoots aannemen, dat dat wel de juiste manier is. In de vorige eeuw is er echter zoveel aan bodemvruchtbaarheid verloren gegaan, dat alleen compost maken en geen gif meer gebruiken te weinig zoden aan de dijk zet. De bodem moet veel actiever worden ondersteund dan dat, om de vitaliteit te laten opbloeien.

In de biodynamische beweging heeft die actieve rol handen en voeten gekregen. Rudolf Steiner is voor de bodem in de bres gesprongen. In de landbouwcursus van 1924 (nu Vruchtbare landbouw op biologisch-dynamische grondslag) geeft hij aan de boeren en tuinders vele tips en handvaten om voor de grond te zorgen die de gewassen moet voortbrengen. Hij betreft de sterreninvloeden erbij en komt met zelfgemaakte preparaten om over het land te sproeien en in de composthoop te brengen. Beetje mest en magie is inderdaad aan de orde.

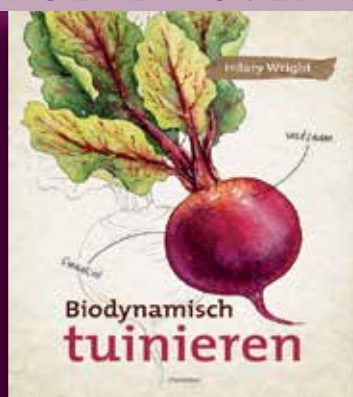
Dat vindt Hilary Wright ook. De auteur van dit boek probeert het toch maar uit allemaal. Wat haar siert is dat ze een aandachtige waarnemer is. Ze ziet en ervaart haar tuin en gewassen met volle aandacht. En ze merkt verschil door de biodynamica. Haar boontjes smaken beter, de sla is knapperiger en haar bieten ruiken pittiger, de kleuren zijn veel frisser. Ze teelt anders dan voorheen, anders zelfs dan op de biologische manier. Steekwoorden? Nauwkeurig observeren, werken met natuurlijke ritmes, planten en verpoten op gunstige dagen volgens de kosmische zaaikalender, ongewone preparaten spuiten. Na een periode van fronsende wenkbrauwen en enige gewenning komen nieuwe tuinervaringen naar voren. Ze begrijpt haar tuin beter (door te lezen én door te doen), "weet" beter wat de planten nodig hebben. Er is een vitaliteit, een groeikracht, geur en kleur ontstaan die ze zo niet kende. Je ziet het op de foto's in het boek en het spreekt uit haar verhalen en beschrijvingen. Om zin in te krijgen!



In het boek doet ze twee dingen: ze bespreekt onderliggende principes én ze legt uit hoe je praktisch en gemakkelijk aan de gang kunt gaan met het bd-tuinieren. Door haar eigen beginnerservaring te gebruiken, helpt ze je op gang. Door haar humor, relativering en ook haar enthousiasme voor

de groeiende wereld wordt je zo ongeveer in je klompen gezet en krijg je een schep in de hand geduwd. Het kan, je kunt het, zij kan het ook, dus... we gaan beginnen. Smakelijke kleurenfoto's, schema's en stap-voor-stap illustraties geven duidelijk aan hoe je de start kunt maken.

## BOEKEN OVER TUINIEREN EN IMKEREN – UITGEVERIJ CHRISTOFOOR



ISBN 978 90 6038 814 3 € 24,50



ISBN 978 90 6038 639 2 € 16,50



ISBN 978 90 6038 831 0 € 12,50



ISBN 978 90 6038 813 6 € 24,50

# Op bezoek bij biodynamisch bedrijf De Beersche Hoeve

## Biodynamische impuls op

Tekst: Muriël Bakker | foto's: Odin

In november 2016 werd in het Noord-Brabantse Oostelbeers biodynamische boerderij De Beersche Hoeve opgericht. Het landbouwbedrijf is een 100% dochter van biologische voedselcoöperatie Odin. De Beersche Hoeve is gevestigd op landgoed Baest, een van de mooiste landgoederen van Nederland (zie kader). We spraken met René Groenen en Gineke de Graaf die het bedrijf runnen en hebben opgezet.



### Over René Groenen en Gineke de Graaf

René en Gineke volgden beide de opleiding aan Kraaybeekerhof en werkten op verschillende biodynamische (zorg)boerderijen. Inmiddels zijn ze beide alweer ruim vijfendertig jaar actief in de biodynamische landbouw en hebben ze heel veel ervaring en kennis opgebouwd. Tot vorig jaar hadden ze samen de Groenen Hof in het Brabantse Esbeek. Vanaf november 2016 runnen zij de Beersche Hoeve op landgoed Baest.

### Hoe zijn jullie op deze bijzondere plek terecht gekomen?

"Vier jaar geleden werden we benaderd door de eigenaar van het landgoed met de vraag of wij een deel van de landbouwgrond wilden pachten om hier een bedrijf te beginnen" vertelt René. "Het was al enige tijd een wens om de grond om te schakelen naar biodynamische landbouw, vandaar zijn zoektocht naar een geschikte partner hiervoor."

### Jullie zijn niet direct op het aanbod ingegaan. Wat was de reden hiervoor?

"De timing was in eerste instantie niet goed" leggen ze uit. "We waren volop bezig met ons bedrijf De Groenen Hof in Esbeek waardoor de overstap naar een nieuw bedrijf niet paste. Wel zijn we gaan helpen met het omschakelen van de grond."

### Uiteindelijk is De Groenen Hof verkocht en zijn jullie alsnog naar landgoed Baest verhuisd. Wanneer veranderde de situatie?

"De Groenen Hof begon al snel te klein te worden, dus de extra ruimte die hier beschikbaar was konden we goed gebruiken" vertellen ze. "Daarnaast werd een jaar later ook Odin bij het project betrokken. De samenwerking met de beheerders van het landgoed en Odin voelde direct als een goede basis om deze nieuwe uitdaging aan te gaan."

### Tot vorig jaar waren jullie zelfstandige ondernemers. Met de oprichting van De Beersche Hoeve zijn jullie

### in loondienst gekomen. Vanwaar deze keuze?

"Om de continuïteit van het bedrijf en daarmee de beschikbaarheid van goede producten te kunnen waarborgen is het bedrijf ondergebracht in een BV. Deze BV is 100% dochter van coöperatie Odin" leggen ze uit. "De coöperatie verzorgt onze inkomsten en wij boeren en zorgen voor de producten. Deze manier van ondernemen is gebouwd op solidariteit en het sterke gevoel dat we ons gezamenlijk ergens voor inzetten."

### Waarom is deze coöperatieve constructie belangrijk?

"Wanneer een boerenbedrijf wordt overgenomen moet hiervoor de actuele waarde betaald worden. Dit zorgt meestal voor een grote financiële last voor jonge ondernemers en bepaalt mede wat er op de

# Brabants landgoed Baest



## Over landgoed Baest

Bijna achthonderd jaar geleden wordt landgoed Baest voor het eerst genoemd. Het in het Brabantse Oostbeers gelegen landgoed was in de middeleeuwen onderdeel van verschillende abdijen en het bisdom van 's-Hertogenbosch. Inmiddels is het bijna tweehonderdvijftig jaar in het bezit van de familie van huidige eigenaar Jan-Hein van de Mortel.

Het landgoed bestaat uit bos, weide en waterpartijen en is bijna vijfhonderd hectare groot. Vijfenvieftig hectare hiervan wordt gebruikt voor landbouw en veehouderij. De Beersche Hoeve is momenteel negentien hectare groot. "Uiteindelijk is het de bedoeling dat alle landbouwgrond omschakelt naar biodynamische landbouw" vertelt René. "Dit is echter een project voor de lange termijn en gaat zeker nog jaren duren."

Op het landgoed zijn een aantal woonhuizen, onder andere kunstenaar Marc Mulders heeft zich hier gevestigd. Daarnaast is er een natuurbegraafplaats en zijn er ruimtes voor diverse gelegenheden zoals bruiloften, lezingen en seminars. Om het landgoed te beschermen en in haar huidige vorm te behouden is voor het beheer Stichting Landgoed Baest opgericht.

Nederlandse akkers geteeld wordt. Een boer wordt gedwongen producten te telen die het meeste opbrengen om de schulden te kunnen dekken" zegt René. "Hierdoor is er weinig ruimte om te experimenteren of een project als 'Divers & Dichtbij' op te zetten."

"Doordat De Beersche Hoeve geen persoonlijk eigendom is kan het ook niet verkocht worden. Het bedrijf blijft bestaan voor volgende generaties ondernemers, zonder dat zij zich hiervoor in de schulden hoeven te steken. De continuïteit van het bedrijf en de beschikbaarheid van de producten blijft op deze manier gewaarborgd."

**Op de Groenen Hof hielden jullie je vooral bezig met zaadteelt en de zoektocht naar zaadvaste**

## groenterassen. Is dit op De Beersche Hoeve anders?

"Dit zijn nog steeds de belangrijkste activiteiten van het bedrijf" vertellen ze. "Daarnaast zijn we bezig met het omschakelen van nog eens zes hectare grond met als doel deze vanaf 2019 voor biodynamische tuinbouw te gaan gebruiken."

## Hoe hebben jullie de eerste maanden op het bedrijf ervaren?

"We zijn echt in een warm bad terecht gekomen" vertelt Gineke. "Mensen zijn ontzettend betrokken bij de dingen die we doen en willen graag helpen. In de toekomst willen we ook cursussen en rondleidingen gaan organiseren. Mensen kunnen zo het bedrijf leren kennen en meer leren over biodynamische landbouw, zaadteelt en het belang hiervan."

## Wat zijn de uitdagingen waar jullie mee te maken hebben?

"Iedere grond is anders dus ook op de Beersche Hoeve moeten we deze opnieuw leren kennen. We zijn nog volop bezig nieuwe gewoontes te ontwikkelen en te leren hoe we dingen het beste kunnen aanpakken" vertellen ze. "Soms is dit best pittig, maar gelukkig ziet het er allemaal positief uit. We zien de toekomst van het bedrijf daarom vol vertrouwen tegemoet."

# Een gezonde keten van boer tot bord



Natuurlijk kan het

**Odin**

**Ontdek Odin, de coöperatieve supermarkt**

**• ruim 5.000 leden • 100% biologisch • eigen imkerij • eigen biodynamische boerderij**

Alkmaar, Amersfoort, Amsterdam (Bos en Lommer, Ceintuurbaan, Czaar Peterstraat, Westerpark, Zeeburg), Arnhem, Bergen, Breda, Delft, Den Haag, Dordrecht, Driebergen, Ede, Nijmegen, Utrecht, Wageningen en Zutphen. Meer info: [www.odin.nl](http://www.odin.nl)

Lekker je biologische boodschappen thuis laten bezorgen? Kijk op [www.odinbezorgdienst.nl](http://www.odinbezorgdienst.nl)