

Dynamisch Perspectief



oktober 2017-4 Ledenblad van de Vereniging voor
Biologisch-Dynamische Landbouw & Voeding

Thema **WERELDWIJD**

Thiru Valagum Farm

Leerboerderijen in Frankrijk

Voeding van ver





Veldonderzoek tijdens de BD-Zomerschool
op De Kollbloem in Vlaanderen.

Dynamisch Perspectief

Dynamisch Portret: Machandel	03
Zelf de Landbouwcursus toepassen, dat kan!	08
Herfstcongres 10 oktober	09
Winterconferentie 2018	10
Wereldwijd: Leerboerderijen in Frankrijk	12
Warmonderhof als wereldschool	15
India: Ecologie, Landbouw en Mens op weg	17
Het ideale bedrijf van Rowan Phillips	20
De wereldwijde Demeter markt	22
Wereldwijd bewegen	24
Dynamische Keuken: Voeding van ver	26
Agenda en Zaai!	36

Leerboerderijen in Frankrijk Zo krijgen zes jongeren hun eigen bedrijf 12

Thiru Valagum Farm Ecologie, Landbouw en Mens op Weg 16

Voeding van ver Globaal of lokaal, wat doet het met je? 26



redactioneel Het zwaard van Michaël

Met drie deelnemers aan de BD-Zomerschool liep ik over een akker met knolselderij. Alleen de boeren zouden iets zeggen, want, zoals Rudolf Steiner zei: "...het maakt verschil of een boer over deze dingen spreekt, of iemand van buiten." Ik hoorde dat het gewas er gezond bij stond. "Die kunnen tot november nog mooi dikken." Hoe voedt deze plant je? Met welke woorden zou je deze groente aan je klanten aanbevelen? Met die vragen waren de boeren op pad gestuurd om woorden te vinden voor de vitaliteit. Woorden voor dat wat altijd zo moeilijk te vertellen is: waarom je biologisch-dynamisch boert.

Een van de deelnemers groef met haar handen een plant uit de grond. Met voorzichtig wrikken en trekken toverde ze een dikke, vlezige, blanke, lange wortelpruik tevoorschijn. "Je zou knolselderij met de wortels eraan moeten verkopen, dat de klanten dit ook zien!" Een "aardse" plant, noemden ze het. Heel anders dan bij de luchtige rode biet met zijn altijd beweeglijk blad. Die heeft een dunne, enkelvoudige wortel en trek je zo uit de grond.

Woorden vinden voor wat je in het werk aan de aarde beleeft. Dat is "het zwaard van Michaël smeden," waar Steiner in zijn jeugdvoordracht na de landbouwcursus over spreekt. "Het is belangrijk dat het gevonden wordt."

Luc Ambagts, hoofdredacteur ad interim
redactie@bdvereniging.nl



Relaties

Conservenproducent **Machandel:** waarin je van elkaar leert

“Ik vind dat je moet weten waar je eten vandaan komt. Anoniem voedsel, daar moeten we van af. En het is waanzin om gif te spuiten over iets dat je even later in je mond stopt.” Dit was het motto van Piet Glasbeek toen hij als jonge man een biologisch winkeltje runde naast zijn studie maatschappelijk werk. Zijn motto is hij samen met Bonnie zijn vrouw en zijn twee zonen Eliza en Jasja trouw gebleven toen het bedrijf van plaatselijk zuurkoolfabriekje uitgroeide tot het bedrijf van nu. Machandel is Fries voor jeneverbes, een belangrijk ingrediënt bij de zuurkool! *Tekst: Conny Ruigrok / Foto's: Machandel*

Het is oogsttijd nu. Niemand bij Machandel, heeft tijd. Toch komt uiteindelijk het telefoontje: "Kun je over een uurtje? Blauwe deur naast de schaapskooi op nr. 6!" Terwijl ik aan kom fietsen zie ik verschillende loodsen met een naambord "Machandel". Twee, drie vrachtwagens, laden producten in. Machandel is ontstaan uit een zuurkoolfabriekje, zo'n 40 jaar geleden. Piet Glasbeek wilde de eigen kolen uit de achtertuin verwerken. Nu is het uitgegroeid tot een biologisch-dynamisch conserven bedrijf dat over de hele wereld exporteert. Ik stap een grote, lichte hal binnen. Astrid begroet me vanachter haar bureau. Ik herken haar van de telefoongesprekken om het interview te regelen. Vriendelijk wijst ze me op een bank. Hier wacht ik af wie van de Glasbeek familie het interview zal doen. Jasja, de jongste zoon, haalt me op. Hij geeft me een rondleiding door het hele bedrijf. Nu is er niets meer te merken van drukte. Jasja heeft alle aandacht.

Zorgvuldig inmaken

Jasja (46) heeft na zijn informatica opleiding op alle plekken in de fabriek gewerkt. Ook op de administratie. Nu is het tijd om te kiezen op welk onderdeel hij zich verder in zal zetten. Vanuit zijn verkooprol is hij bezig de interne automatisering op een hoger plan te brengen. Met als doel een efficiëntere werkwijze en beter inzicht op de belangrijke processen. Jasja wijst me de witte jassen, die we aantrekken en geeft een blauw netje voor over mijn haar. We gaan een deur door en daar staan de potten pindakaas op pallets, klaar om op de band te gaan om van een etiket te worden voorzien. De zes soorten pin-

da's komen uit verschillende landen, waaronder China. Elk met hun eigen smaak en kenmerken. Jasja legt uit dat ze bij Machandel vooral met de zoete soorten werken, waardoor er geen suiker



toegevoegd hoeft te worden. Pindakaas met suiker wordt ook gemaakt. De kleur van het deksel, goud of rood, geeft het verschil aan.

We lopen langs muurhoge voorraden potten met rode kool, wortelen, spinazie, steeds weer andere producten. We stappen opzij voor een bevoorradingswagentje met een vriendelijk zwaaiende chauffeur. Na de kokosolie, waarvan de noten uit Sri Lanka komen, gaan we door een deur die wel 5 keer op slot gedraaid lijkt te zijn. Dan staan we buiten. We steken de straat schuin over, terwijl ik vraag welk onderscheid het bedrijf maakt in biologische en biologisch-dynamische producten. "Biologisch is werken zonder kunstmest en gifstoffen. Biologisch-dynamisch is het wanneer het bedrijf in kringlopen werkt. De rol van de preparaten is ook voor ons heel belangrijk. Dat speelt een rol bij de BD-teelt. Wij maken het zo zorgvuldig en puur mogelijk in, in glazen potten. Dat behoudt de smaak het beste. We gebruiken

Glazen potten, dat behoudt de smaak het beste



We bezoeken
alle boeren op hun
eigen land

BPA-vrije deksels, zonder weekmakers. Uiteindelijk hebben we als bekroning het Demeter kwaliteitskeurmerk.” Machandel produceert 20 % onder eigen naam en 80% voor andere merken.

Soja en Miso

De loods waar we inmiddels voorstaan, wordt door Jasja met een zekere eerbied geopend. We zijn in de *Clearspring* loods. Hoge stellingen met tofu, miso en andere Japanse producten, springen direct in het oog. Evenals stapels zorgvuldig opgetaste dozen. Jasja vertelt dat het een lange weg geweest is om vormen te vinden voor de hoge eisen aan productie en presentatie die Clearspring stelt. Sojasaus moet net als goede wijn anderhalf jaar fermenteren. Clearspring is een voorbeeld hoe Machandel door mond op mond reclame, toeval en liefde is gegroeid. Een Engelsman

reisde de wereld rond en vond in Japan de vrouw met wie hij zijn leven wilde delen. Daarnaast was hij zo gecharmeerd van de Japanse keuken dat hij die naar Europa haalde. Hij legde contact met kleine boertjes die thee verbouwen, zeewier vissen, of sojasaus maken én met Machandel, vertelt Jasja. “Hij is een goed inkoper. Wij verzorgen de verwerking van de grondstoffen en in- & export activiteiten wereldwijd. Binnenkort nemen we een grotere loods voor Clearspring in gebruik.”

Grenzend aan dit “heiligheid”, komen we, via een halletje in de ruimte waar de pinda’s gebrand en gepot worden. We krijgen een roze netje om ons haar. “Zo is te zien dat we langs de allergenen zijn gekomen” zegt Jasja. Van de Chinese boeren leerde het bedrijf de juiste manier van roosteren, wat leidde tot de aanschaf van de machine waar we nu voor staan. We lopen langs het gedeelte, waar geroosterd wordt, waar de schilletjes van de nootjes worden gescheiden en waar de pinda’s worden verzameld om gemalen te worden. Allemaal verstopt achter glanzend roestvrij staal. Het roosteren gebeurt langzaam, en daarom ’s nachts. Overdag worden de pinda’s gemalen en de pindakaas gepot. Terwijl we langs de lopende band gaan vertelt Jasja dat de potten hier gevuld, gewogen, schoongemaakt en geteld worden. Aan het einde van de machine, worden ze handmatig in de pallets gezet “ hier was het geld op” zegt Jasja laconiek.

Mensen en machines

We praten over het dilemma, automatisering en menselijke kracht. Natuurlijk is het fijn als mensen niet de hele dag saai inpak werk hoeven doen en een machine de taken overneemt, maar de laatste mensen door robots vervangen is ook niet wenselijk. Juist menselijke aanwezigheid geeft meerwaarde.



In het volgende gebouw komen we langs vijf bureaus met computers voor de mensen die de kwaliteit steekproefsgewijs controleren, de planning maken, de temperatuurcurve van het water controleren waar de groenten in worden gekookt. Op een bureau staan potten met augurken, maïs, mayonaise. Overal hangen witte jassen, staan dozen, ook foto's van familieleden. Mijn oog valt op een knipseltje "alles draait om liefde".

Achter de volgende deur komen we bij de enorme waterketels. Allemaal gegarandeerd groene energie gestookt, gedeeltelijk door eigen zonnepanelen. Bezorgd kijkt Jasja naar beneden naar mijn schoenen voor we op het eind van het smalle gangetje bij de loods komen, waar de groenten gepot worden. Hij waarschuwt me dat het daar nat en vies kan zijn, maar het valt mee. Strepen op de vloer bewijzen dat net nog het een en ander weggeveegd is. Ik zie potjes waarin maïs, dop-erwten en paprika van de band komen. Drie ronde rekken gaan in de grote hoge ketel en worden tot boven de 100 graden verwarmd. "We maken in zonder toevoegingen hooguit een beetje zout en kruiden." Jasja haalt een potje van de pallet en geeft het me in handen, nog warm!

Contact met de boeren

In de loop van het gesprek wordt me duidelijk, dat het niet alleen de filosofie van het beginnende bedrijf was, om alle boeren op hun eigen land te bezoeken. Ook nu het bedrijf groeit en groeit wordt deze traditie, inmiddels door het kwaliteitsteam, in ere gehouden. Naast bezoeken in Nederland nu ook in Sri Lanka, India, Egypte, Frankrijk en Duitsland. Er wordt besproken hoeveel hectaren land er voor Machandel beschikbaar is, wat

en hoeveel er wordt gekweekt. De planning loopt 1 á 2 jaar vooruit, met altijd de onzekere factor, wat de natuur doet. Dit jaar bijvoorbeeld zal de appeloogst vermoedelijk tegenvallen. Het bedrijf hecht aan een wederzijdse duurzame relatie, waarbinnen je van elkaar leert en elkaar ondersteunt in de ontwikkeling.

Via de laatste loods met voorraden - ik zie: hoge stellingen met kruiden en specerijen uit India, een enorme plastic container met zonnebloemolie - komen we aan het eind van de rondleiding. Jasja wijst naar de een loods aan de linkerkant tegenover het gebouw waar de rondleiding begon. Dat is de hal die in het najaar geopend wordt voor Clearspring. "Dan moet het voorlopig uit zijn met uitbreiden. Het is tijd om te consolideren."

In de Europese Unie gelden overal dezelfde normen, zodat we ook zeker weten biologisch voedsel te kopen. Maar hoe is dit voor producten van buiten Europa? Is dat te controleren? Dat is wel een thema voor Jasja. Hij vertelt over kinderarbeid en getrainde apen aan kettingen die de kokosnoten uit de boom moeten halen. "Daar wil je niet aan meewerken. Machandel is daarom lid van KRAF, een Scandinavisch keurmerk dat toeziet op een faire productie. We maken goede afspraken, betalen de boeren goed en hopen dat de afspraken nagevolgd worden."

Wanneer ik via de blauwe deur het pand weer verlaat en een inmiddels uitgestorven bedrijventerrein overfiets, gaat er door me heen dat een profeet in eigen omgeving vaak niet geëerd wordt. Dat hoeft je niet te weerhouden een droom in vervulling te brengen. ☺

Machandel
Turfsteker 6
8433 HT Haulerwijk
0516 425020
www.machandel.com

heeft het oudste Skal-nummer
verwerkt zo'n 400 producten
haalt 50 % van de aanvoer uit het
buitenland
exporteert 80% van de producten
levert onder 6 keurmerken waaronder
Demeter

Medewerkers:

- Piet Glasbeek en Bonnie Hof en hun zonen Eliza en Jasja
- vacature voor een directeur
- 80 medewerkers en een wisselend aantal seizoenarbeiders



Zelf de Landbouwcursus toepassen, dat kan!

In de BD-landbouw werken we met kosmische invloeden. Dat is vaak makkelijker gezegd dan begrepen. Luc Ambagts – een van de docenten die deze winter de landbouwcursus behandelen – gaat in gesprek met zijn dochter op onderzoek uit. Want: “Antroposofie gaat over het mens zijn. Daarin zijn we allemaal experts...” *Tekst: Luc Ambagts*

De trein van Leeuwarden naar Deventer heeft inmiddels een half uur vertraging. Dat mag de pret niet drukken. We zitten gezellig met elkaar te kletsen na ons dagje uit. “We”, dat zijn mijn vriendin en mijn kinderen. We zijn op weg naar opa en oma, waar we samen zullen eten. Mijn dochter Janneke, 21 jaar, student psychologie, geeft het houtje-touwtje gesprek een serieuze wending als ze geïnteresseerd vraagt waar ik de laatste tijd mee bezig ben. Ik vertel haar over mijn project om samenvattingen van voordrachten van Rudolf Steiner te maken en daarbij de kern van het verhaal als een handeling weer te geven. Haar fronsend gezicht maakt me duidelijk dat ik me te abstract heb uitgedrukt. Ik vul aan dat in elke voordracht wel een oproep te lezen is, een aansporing om ergens op een bepaalde manier mee aan het werk te gaan. “Wat bedoel je, wat wil je daarmee?” vraagt ze. Ik heb zo snel geen

voorbeeld bij de hand, dus ik besluit ter plekke op onderzoek uit te gaan.

Ik vertel over de eerste voordracht uit de landbouwcursus. Daarin wijst Steiner erop dat je voor een goed begrip van de plantengroei de hele kosmos erbij moet betrekken. Hij geeft het voorbeeld van het kompas, dat je ook alleen kunt begrijpen als je rekening houdt met het magnetisch veld van de aarde. Net zo kun je de plantengroei alleen maar begrijpen door niet alleen de zon, maar ook de maan en de planeten erbij te betrekken. Voor veel mensen blijft dat een ver-van-mijn-bedshow. Het is moeilijk begrip en verbinding met de werking van de planeten te krijgen. Misschien is dat ook wel een te grote stap ineens. Als je nu let op wat Steiner hier doet, dan kom je erop dat hij de omgeving vergroot. Hij maakt de omgeving groter

die hij bij de plantengroei betreft. Dat is de oproep tot actie die hierin zit.

“Ja, en?” zegt Janneke, “Dat snap ik, maar wat moet je ermee? “Ok,” zeg ik. “We zitten nu in de trein op weg naar Deventer. Dat zijn we aan het doen. Hoe kunnen we nu de omgeving die we daarbij betrekken vergroten?” Suzanne, mijn vriendin, mengt zich in het gesprek. “We mogen straks als we op het station zijn wel opschieten. Cathelijne zit natuurlijk de hele dag al opgewonden op ons te wachten. Nu zijn we ook nog een half uur later. Die is straks helemaal over haar toeren.” Cathelijne is ons vijfjarig nichtje. Ze is ook bij opa en oma. De een na de ander vult het beeld aan hoe overstuur het meisje wel niet zou kunnen zijn.

Als vanzelf hebben we onze omgeving groter gemaakt. We zitten niet alleen maar in de trein, we hebben de huiskamer in Deventer erbij betrokken, inclusief de mensen die daar op ons wachten. Als ik daarop wijs blijft Janneke sceptisch nieuwsgierig: “Ja, nou en?” “Dat weet ik ook niet,” zeg ik. “Maar we hebben wel onze omgeving groter gemaakt. Voor een begrip van de plantengroei is dat noodzakelijk. Daarmee hebben we nu geofend. We zijn nog wel niet tot aan de planeten gekomen, maar wel tot aan Deventer. Dat is een begin.” Antroposofie gaat over de ervaring en het bewustzijn van het mens zijn. Daarin zijn we allemaal experts als we onze ervaring onderzoeken. Dat biedt de mogelijkheid persoonlijk toegang te krijgen tot

de moeilijkere passages uit Steiners voordrachten. Onze oefening in de trein is een hele praktische vorm van uitbreiden van je bewustzijn. Wie weet, maakt het verschil dat we ons voorbereid hebben, dat we van tevoren een verbinding hebben gelegd. Dat is zeker voor onszelf van betekenis en misschien ook voor de anderen.

Als we een tijd later bij oma en opa aanbellen zijn we het gesprek eigenlijk alweer vergeten. Handen schudden, kussen, gelach en aan tafel. Een blij weerzien. Dat vindt Cathelijne ook, die rustig en vrolijk ronddartelt. ☺

Meedoen

Vanaf oktober organiseert de BD-Vereniging in samenwerking met Kraaybeekerhof cursussen over de landbouwcursus van Rudolf Steiner. Een unieke gelegenheid om de basis en de blijvende inspiratie van de BD-landbouw te ontdekken. De cursus wordt gegeven voor iedereen met interesse in de spirituele én de praktische, vruchtbare kanten van de landbouw. Mogelijkheden om mee te doen zijn er in Breda, Noordeloos, Sint Lievens Esse (B), Kerk-Avezaath, Vorden, Doorwerth, en Schoorl.

Meedoen met de cursus is een impuls om bij het tachtig jarig bestaan van de BD-Vereniging de kern van de BD-landbouw onder meer mensen te laten leven. Voel je je aangesproken? Informatie over de data, kosten en wijze van aanmelden vind je op bdvereniging.nl.

Herfstcongres 10 oktober



Manfred van Doorn

Waarden toevoegen in plaats van afromen

Biodynamisch en de
'vrije' markteconomie

Tekst: Luc Ambagts, Bert van Ruitenbeek

Op 10 oktober houden we in Antropia in Driebergen het herfstcongres met medewerking van Marianne Thieme, Manfred van Doorn, Eric van Veluwen en veel praktijkmensen uit de BD-landbouw en handel. Onderdeel van het programma is een workshop met Manfred van Doorn, coach en bestuurslid van Stichting Grondbeheer. Manfred heeft twaalf stappen in de persoonlijke en culturele ontwikkeling uitgewerkt in zijn model van de Double Healix. In deze work-

shop ga je ontdekken welke stap in de door jou gekozen situatie aan de orde is en hoe je die stap zou kunnen zetten. Manfred: "Mijn doel is een bijdrage te leveren aan een verdere verrijking van het innerlijke en sociale leven. Ik ben er van overtuigd dat we met elkaar op weg zijn naar een ecologie van betekenis, waarin we zorg voor de ziel, voor elkaar en voor onze leefomgeving voorop stellen."

Demeter Monitor

Tijdens het Congres wordt de Demeter Monitor 2016-2017 gepresenteerd, met cijfers en ontwikkelingen uit het afgelopen jaar. Congresbezoekers, licentiehouders en lezers van Demeter-Info krijgen deze publicatie toegestuurd. Je kunt de Demeter Monitor ook aanvragen via info@stichtingdemeter.nl of vanaf 10 oktober downloaden van de website stichtingdemeter.nl.

Congresinformatie

Alle informatie over het congres is te vinden op stichtingdemeter.nl.

Winterconferentie 2018: Successen in de landbouw als inspiratiebron voor de sociale en economische ordening

Leven doorgeven

Tekst: Derk Klein Bramel

Biologisch-dynamische landbouw

"Eigenlijk merk ik dat ik ieder jaar minder mest nodig heb," vertelde een akkerbouwer uit de Noordoostpolder. Boeren in de biologisch-dynamische landbouw zijn in staat een opwaartse spiraal van bodemvruchtbaarheid te creëren. Er is steeds minder input nodig om een goed resultaat te bereiken. Aan de basis van dat succes staan heel concrete uitgangspunten. Bijvoorbeeld het versterken van de biodiversiteit op het bedrijf met landschapselementen zoals hagen of bloemenranden en een rijke vruchtwisseling. Of de focus leggen op het verzorgen van het bodemleven door bemesting met organische mest of compost. En aandacht voor het individuele karakter van het bedrijf met een zoveel mogelijk gesloten kringloop.

Landbouw, het sociale leven en economie

De kernwaardes uit de biologisch-dynamische landbouw blijken bij het ontwikkelen van bodemvruchtbaarheid heel succesvol. Hoe zal het zijn als we er in slagen die uitgangspunten naar het sociale en culturele leven te vertalen, naar de handel en het economische leven? Op wat voor een soort samenleven en samenwerken met elkaar kom je dan uit? Wat is het equivalent van compostering en humusopbouw in sociale, culturele en economische verhoudingen? Tot hoever reikt 'het verzorgen van het gehele bedrijfsorganisme' als je in een handelshuis werkt? En wat is in dat geval vergelijkbaar met het bodemleven? Die vragen willen we in de komende winterconferentie onderzoeken en een stap verder brengen.



De winterconferentie van de BD-Vereniging wordt gehouden op 2 maart 2018 op Warmonderhof in Dronten en op 23 februari op Widar in Wortel (B).. Let voor nadere aankondigingen op de website bdvereniging.nl en op de digitale nieuwsbrief van de BD-Vereniging.



BD-Jong op excursie: Art D'Eko

Na een periode van rust, wordt – onder leiding van Karin Stolk – BD-jong weer zichtbaar. Op zaterdag 5 augustus kwamen 14 ‘jongeren’ bij elkaar op melkveebedrijf en kaasmakerij Noorderlicht te Noordeloos. Boerin Maria Inckmann-van Gaalen ontving ze. Over gastvrijheid en kringlopen.

Tekst: Anne van Strien / Foto: Karin Stolk

Zoals ik geloof dat dingen ontstaan die ‘moeten’ ontstaan, zie ik een bericht op Facebook: een aankondiging van de BD-jong beweging van een activiteit de daaropvolgende dag. Deze beweging ken ik nog niet, maar gezien mijn interesses in permacultuur en ontwerpen met kringlopen voel ik dat dit wel eens een ‘match’ zou kunnen zijn. Ik stuur gelijk een mail met de vraag of ik aan kan sluiten. Ik krijg een mail terug dat er net iemand verhinderd is en dat ik in zijn plaats deel kan nemen. De deur opent zich!

De volgende dag schuif ik aan, aan tafel in de woonkeuken van Kaasboerderij Noorderlicht. Bevlogen vertelt Maria ons over hoe belangrijk zij ambachtelijk werken vindt. Ik hoor van een andere deelnemster haar wens om de boerderij van haar ouders over

te nemen. Ieder is op een eigen manier bezig met het laten groeien en ontstaan vanuit een interesse in de biodynamische manieren van landbouw. De tafel is zorgvuldig gedekt met heerlijk vers eten. Ik voel me er meteen thuis. Ontroerend om te voelen en te proeven dat de gastvrouw ons met zo veel aandacht ontvangt.

Het werk in de landbouw draait volgens mij om ‘mee te draaien’ met hoe de natuur ‘het bedoeld heeft’. Om aan te sluiten op en bij de natuurlijke cirkels van het leven. Ik voel me hier thuis omdat dit is wat ik ook in mijn eigen werk als ontwerper probeer te doen. Voor een project over biodiversiteit heb ik bijvoorbeeld een ‘emergency toolbox for biodiversity’ ontworpen, een laagdrempelige toolkit voor bewoners in het Amsterdamse

Cruquisgebied. Daarmee kunnen mensen zelf mee-bouwen aan een natuur-inclusieve stad. Ik ben geboeid door de vraag hoe je daar als mens in je eigen omgeving een bijdrage aan kan leveren. Vormgeven vanuit en aan een kringloopgedachte.

Gelukkig zie ik het om mij heen ontstaan. De noodzaak, drang, wens om in cirkels te denken en te handelen. Bijvoorbeeld ook in de bouw, waar steeds meer mensen kijken naar de bestaande situatie, materialen en context, en van daaruit iets maken. Circulair bouwen met zoveel mogelijk uit de ‘bioregio’, materialen die in de omgeving groeien en aanwezig zijn, en zoveel mogelijk in een kringloop. Volgens mij is dit een leerproces van steeds wakker(der) worden en (duidelijker) gaan zien hoe deze kringlopen werken, door het verbinden van hoofd, hart en handen.

De boerderij waar we te gast zijn is volgens de gastvrouw gebouwd volgens ‘organische architectuur’. Je voelt door het gebruik van hout en de gehoekte vormtaal dat ook in deze bouwstijl de ervaring van natuurlijke elementen uitgangspunt is.

Boven de deur in de hal prijkt een bord dat het gevoel van de dag mooi samenvat. Art D'Eko staat erop geschilderd. Meehelpen vormgeven en meedraaien in de ecologische cirkel. Wat een kunst! 🌀

“Wij maken nu de start
van jonge boeren mogelijk”



Leerboerderijen in Frankrijk

Jocelyn Fort draait rustig een peuk, terwijl wij uit de warme touringcar tuimelen. Met een internationale groep boeren, bestuurders, landbouwadviseurs en NGO'ers zijn we op excursie bij Franse leerboerderijen. In de schaduw van een grote boom krijgen we koffie, thee of water terwijl Jocelyn van wal steekt over haar bijzondere bedrijf. “We hebben straks zes jongeren aan het werk, ieder op zijn eigen leerbedrijf,” wijst ze trots en steekt haar sigaret aan.

Tekst en foto's: Maria van Boxtel

Jocelyn Fort en haar partner Jean-Francois Mallet zijn tuinders op 'Le potager de la Roustide', een biologisch-dynamisch tuinbouwbedrijf in het Franse Jonquières Saint Vincent, een dorpje niet ver van de grote steden Montpellier en Marseille. Al sinds 1992 bewerken ze hun bedrijf inclusief de snikhete tunnelkassen, zoals die in dit tuinbouwgebied overal staan. Ze hebben 8 hectare in eigendom en pachten 12 ha van verschillende burens. Ze verbouwen biologische vollegrondsgroenten en fruit. In eerste

instantie met z'n tweeën plus enkele medewerkers, seizoenskrachten en stagiaires. Toen teelden ze vooral voor de export naar Duitsland, Oostenrijk en België. "Daar waren ze dol op onze meloenen, en wij kunnen natuurlijk vroeger in het seizoen bladgroenten leveren dan in Noord Europa." Dat ging ruim 20 jaar uitstekend, totdat de eisen van de groothandel en export strenger en strenger werden. "Precies op de afgesproken dag leveren, en er mag geen vlekje opzitten. Maar we werken met een natuurproduct! Dat is soms wat lelijker.... Ik heb wel eens staan huilen naast een container afgekeurde meloenen." De schulden van het bedrijf liepen op tot tweehonderdduizend euro en een afspraak met de rechtbank voor een hoorzitting over faillissement was al gemaakt. "Tijd voor een nieuwe oplossing," dacht Jocelyn en ze stelde voor aan de rechter: "Als ik direct aan klanten in de buurt ga leveren, en ik vind een klantengroep, geeft u me dan uitstel van schuldbetaling?" In dit geval dacht de rechter mee en ze zei ja. "Onder voorwaarde dat u het eerste afhaalpunt hier op de rechtbank maakt." De eerste klant was gevonden: de rechter van de ondernemerskamer.

De band met burgers

Eén datum kennen Jocelyn en de medewerkers intussen uit hun hoofd: 27 januari 2017. "Op die dag hadden we al onze schulden afbetaald." Hoe? Doordat de afzet van de producten is omgebogen van export naar een AMAP. Dat is een in Frankrijk populaire vorm van Community Supported Agriculture waarbij een groep burgers de producten koopt. "Wij le-

veren in bulk aan afhaalpunten in de steden, zoals Marseille. Onze klanten betalen vooruit, en helpen met uitladen en verdelen van de groenten." Klant Catherine Raybaud is blij met de leveringen. "Het is gezellig om de oogst gezamenlijke te verdelen. Het is heerlijk eten en onze gesprekken met Jocelyn en de andere teleren openen je de ogen voor de landbouw." De klanten maken nu ook een tweede verandering mogelijk: Jocelyn is de 60 gepasseerd en denkt eraan - met moeite - zich terug te trekken van haar bedrijf. "We hebben eerder geprobeerd ons bedrijf over te dragen, maar dat viel niet mee. Nu hebben we zelf een huis elders gekocht. Dat helpt al erg met loslaten," grinnikt Jocelyn. Ze heeft nu een nieuw doel: jongeren helpen starten. Haar bedrijf is veranderd in zes leer-werkplekken: vier percelen met elk een kas voor jonge tuinders, een perceel voor een kweekster van plantgoed en een perceel voor een fruitteler.

Leren ondernemen

De exploitatie van het bedrijf als geheel is overgedaan aan leer-werk initiatief Coups d' Pousses, dat land en gebouwen verpacht aan de jonge ondernemers. Deze jongeren kunnen dan in 1 tot 3 jaar op de leerboerderij leren om ondernemer te worden. De basis is een stuk van 8 hectare met een biologisch-dynamische bedrijfsvoering, dat altijd beschikbaar is voor leren in de tuinbouw, de kassen en de boomgaard. De overige 12 ha van het bedrijf kunnen de jongeren erbij blijven huren van de burens. De klanten leenden aan de jongeren geld voor machines en nieuwe tunnelkassen.

Joseph is één van de starters. Hij neemt enthousiast de tijd om fruitteelt en bijhouden te leren. "Ik werk ook met Jean-Francois samen en leer grondbewerking met paarden. Dat werkt heel goed," vertelt hij. De AMAP-groep blijft ook klant van Joseph en de andere jongeren. Klant Catherine: "Wij maken nu de start van jonge boeren mogelijk."



Jocelyn Fort

Leren van anderen

Frankrijk telt ruim 70 leerboerderijen en oefenplekken. Daarvan beheert het initiatief Coups d' Pousses er drie. Soms is er ook in samenwerking met grondfonds Terre de Liens. Deze leerbedrijven bieden een 'couveuse'-functie, ze nemen de startende boer alle juridische en administratieve zaken uit handen. In Frankrijk is dat belangrijk, want boer is een beschermd beroep en niet zomaar uit te oefenen zonder de juiste 'stempels'. De leerboerderijen geven



Bezorgbus voor de groente- en fruitpakketten

ook een steuntje in de rug: trekkers, tunnelkassen of andere materialen en middelen stellen ze tegen een acceptabele huurprijs beschikbaar aan de startende ondernemers. En de leerboerderij heeft natuurlijk een begeleidingsfunctie: meerdere boeren uit de omgeving treden op als mentor van de starter. Die begeleiding hoeft niet altijd van de boer op het eigen bedrijf te komen. Jocelyn begeleidt bijvoorbeeld ook David, die op het leerbedrijf van Yvan werkt – een flink aantal dorpen verderop. “Juist dat ik ook begeleiding van andere telers zoals Jocelyn kon vragen, haalt de druk eraf. Nu hoef ik niet alleen naar Yvan te luisteren voor tips en advies,” lacht David. Jocelyn heeft er een taak bij: “Ik vind het een leuke uitdaging om jongeren op gang te helpen,” zegt ze. “Dit is nu mijn geluk: mijn levensproject op een andere manier voortzetten.” Sterk punt van de leerboerderijen: ze steunen elkaar onderling. Bij het begin van een nieuw initiatief bieden twee bestaande

leerboerderijen – die allebei flink verschillend zijn – steun en kennis bij de opstart van een nieuwe leerboerderij.

Ook in Nederland bieden boeren en tuinders op hun bedrijf al leerplekken aan voor starters. En agrarische scholen hebben een oefenboerderij gericht op ondernemerschap, zoals de LONK boerderij van Warmonderhof. Maar onderling uitwisselen of structureel leerplekken aanbieden gebeurt nog weinig. We kunnen van Frankrijk leren. Meerdere boerenbegeleiders, het lichter maken van administratieve lasten tijdens de oefentijd en het beschikbaar stellen van grond plus gebouwen en materialen blijken succesfactoren van de Franse leerboerderijen. Dat biedt inspiratie om aan verder te werken! 🌱

Leerbedrijven in Nederland

BD-Vereniging en Landgilde.nl werken mee aan de ontwikkeling van leerplekken in Nederland. Heb je ideeën of vragen? Neem contact op met Maria van Boxel, mvanboxtel@landco.nl

De excursie naar testboerderijen in Frankrijk werd georganiseerd door het Acces to Land netwerk. Het verslag is te lezen op www.accestoland.eu
Meer over de leerboerderijen in Frankrijk lees je op www.jeminstallepaysan.org/
Coups-d-Pousses



Warmonderhof als Wereldschool



Bij Aeres-Warmonderhof werkt Kitty Peetoom aan een digitale wereldkaart waarop alle bedrijven van Warmonderhoffers worden uitgelicht. Oud-studenten kunnen hun bedrijf zelf aanmelden in de database. De wereldwijde invloed van Warmonderhof als opleiding voor biologisch-dynamische landbouw is straks in één oogopslag zichtbaar. *Tekst: Kitty Peetoom / Foto's:*

Aeres-Warmonderhof

In de zeventig jaar van haar bestaan heeft Warmonderhof ruim 1600 voltijdstudenten en enige honderden deeltijdstudenten opgeleid tot BD-boer. Tussen de lachende, prattende, herinneringen ophalende bezoekers van de 70-jarige reünie op 16 september jongstleden, bevonden zich oud-studenten uit Nieuw-Zeeland, Schotland, Canada, Zweden, Oostenrijk, Frankrijk, Duitsland, België, Denemarken en Engeland. Ze hadden allemaal de lange reis ondernomen om de

school terug te zien, die hun leven zo veranderde.

Werken in de landbouw

Kyra Fleurke werkte een half jaar op een veehouderij in het Zweedse Trånås. Sune van der Woude is gestart met een tuinderij in het Deense Århus. Siegfried Simoens en Johanna Schmidt hebben een gemengd bedrijf in het Duitse Voerde. Lucas den Herder heeft een veebedrijf in Jäna in Zweden. Er zijn veel studenten die tijdens hun studie een stage adres vinden in het buitenland. Regelmatig gaan ze er na hun opleiding opnieuw naar toe. Ze blijven er een aantal jaren, of starten er zelf een bedrijf.

Met de groei van de school weten ook steeds meer studenten uit het buitenland de weg naar Warmonderhof te vinden. Dit schooljaar zijn er vijftig voltijdstudenten en bijna honderd deeltijdstudenten gestart in het eerste jaar. Daaronder zijn vijf Duitse jongeren en één Française. In de hogere klassen zitten vier Duitse studenten, één Engelse, één Finse en een uit België.

Carlijn Geluk en Thomas Grosshanten reisden na hun afstuderen over de wereld om

te werken bij uiteenlopende bedrijven, op zoek naar een bedrijf dat bij hen paste. Uiteindelijk streken ze neer op de Zonnegaard in het Gelderse Voorst. Florian Theus werkt op een akkerbouwbedrijf bij Lelystad. Han van Voorthuizen begon op een tuinderij bij Zutphen, Elaine Poolman kreeg een baan bij zaadfirma Vitalis en Camille Vette en Stein Roem belandden op een grote melkveehouderij in het noorden van het land. Het zijn voorbeelden hoe studenten ook in Nederland de weg in de landbouw weten te vinden.

Bedrijvendatabase

Alle bedrijven van oud-Warmonderhoffers zijn straks zichtbaar in de openbaar toegankelijke bedrijvendatabase op de website warmonderhof.nl. Die database maakt een schat aan informatie beschikbaar. Zowel voor studenten die stagebedrijven zoeken als voor mensen die zoeken naar boerderijen bij hen in de buurt. Een plek om voedsel te kopen, of om anderszins betrokken te worden bij de teelt, de oogst en het reilen en zeilen van de boerderij.

De bedrijvendatabase maakt deel uit van de allereerste alumni-database van de school. Afgestudeerde oud-Warmonderhoffers kunnen elkaar daar terugvinden, kennis en ervaringen delen en elkaar benaderen met vragen.

De komende tijd moet de database gaan groeien. Ben je oud-student van Warmonderhof? Schrijf je dan direct in!

 warmonderhof.nl





Dhanalakshmi zaait Sorghum

Boerderij van de Heilzame Aarde

Ecologie, Landbouw en **Mens op Weg**

Terwijl ze werkten voor lokale NGO's in India, kregen Gerrit en Dhanalakshmi Impens het idee in een familieboerderij aan de slag te gaan met landbouw en gemeenschapsontwikkeling. Ze verbleven een jaar in Dhanalakshmi's geboortedorp in Zuid-India. Daar stichtten ze, met steun van vrienden uit Europa, Thiru Valagum Farm: de boerderij van de Heilzame Aarde. *Tekst: Gerrit Impens / Foto's: Gerrit en Dhanalakshmi Impens*

In 1982 leerde ik op Emerson College in Engeland Matthias Guépin kennen, BD-boer en oud-voorzitter van de BD-Vereniging. Tijdens zijn compostlessen sloeg bij mij de vonk over en ik besloot om later naar de tropen te gaan. Het moment om dit voor-nemen uit te voeren diende zich vlak na de eeuwwisseling aan, in een tijd dat de internationalisering steeds meer onteigening van boerenland veroorzaakte. India werd een exportland van granen. Wat waren met die veranderingen de kansen voor de kastelozen en armen? Zijn we elkaars broeders of rivalen, gelijken of gemarginaliseerden, wordt er door of voor de mensen gedacht? Wat zijn de consequenties voor het landschap?

We begonnen in 2001 op een halve hectare land, dat we in bruikleen kregen. We richtten ons op de Dalit dorpsgemeenschap, de onaanraakbaren. We plantten bomensoorten die bijna geheel waren verdwenen uit de Coromandel kuststreek. We kweekten granen die de dorpelingen in geen tientallen jaren meer hadden gezien. We werkten steeds meer versproducten uit de eigen tuin in de maaltijden. Die nuttigden we samen met de arbeiders. Door ons aanvullend avondonderwijs gingen er meer kinderen gemotiveerd naar de dorpschool. Door onze aandacht voor de deelnemende families, werden vele sociale moeilijkheden opgelost. We bouwden er een huisje bij, waardoor we met meerdere mensen samen

konden gaan wonen, werken en leren. Uiteindelijk verbouwden we een klein overschot aan landbouwproducten voor de verkoop.

Met het zicht op aankoop van 5 hectare besloten we de uitdaging aan te gaan, een boerderijgemeenschap te ontwikkelen buiten de dorpen op het land. Een ongekend waagstuk, maar we hadden de overtuiging, dat ons initiatief Thiru Valagum Farm zou gaan lukken. In 2006 werd het land aangekocht. De doelstelling van Thiru Valagum Farm werd: het werken aan traditionele en biologisch-dynamische, zelfvoorzienende, kleinschalige landbouw te midden van de Dalit boerengemeenschap, waarbij we avondonderwijs voor Dalit kinderen organiseerden en training in ecologische landbouw en huishoud-management aan Dalit vrouwen en anderen. We kwamen met het idee, om op het nieuwe land bomen, gewassen en vee met een verhouding van 1:1:1 te ontwikkelen. Het land werd omheind om loslopend vee te stoppen en onrechtmatige toe-eigening van landbouwproducten te beperken.

De bodem is vruchtbaarder geworden, we gebruiken waterbesparende irrigatiemethodes en de atmosfeer wordt geholpen door boomaanplant. Er is een ruime vruchtwisseling ontstaan, met gewassen die passen bij het seizoen en de regio. Een moestuin en een schaduwkas voorzien ons van verse producten en we eten steeds meer fruit van eigen land. We hebben een grote gevarieerdheid aan vee: koeien, schapen, geiten,

konijnen, ganzen, kalkoenen, parelhoenders, kippen, duiven, een visvijver, honden en katten. Dagelijks komen mensen in- en uitgelopen, vaste en seizoens-arbeiders, buerenboeren, handelaars, consumenten, microkrediet-deelnemers, ambtenaren en schoolkinderen. Zo nu en dan verwelkomen we een gast uit het buitenland, om vrijwilligerswerk te doen, een studieopdracht uit te voeren, als bestuurslid van onze stichting, of om ons gewoon eens te zien op Thiru Valagum Farm.

Als je probeert opwaarts te werken, dan merk je de tegenstroom nog beter. Thiru Valagum Farm heeft zeker weerstanden te overwinnen. We hebben zo nu en dan te maken met geweldplegingen van allerlei aard. Het arbeidsethos onder de dorpingen en de algemene moraliteit onder de mensen, is niet bepaald positiever geworden. De onregelmatige stroomvoorziening belemmert vaak de voortgang van het werk. De zomertemperaturen zijn toegenomen, de hoeveelheid regen valt onregelmatiger en we zijn getroffen geweest door een cycloon. Maar we proberen te aanvaarden wat er komt in stille gedachten, met een ontvankelijk hart en werkend aan een verder gezuiverde zielegesteldheid. Als we ons dagelijks werk doen met oprechte intenties, dan luistert in de Kosmos een nieuwe groepsziel, die ons voedt met heldere ideeën.

Het is belangrijk voor ons om via de BD-Vereniging te kunnen horen, wat er in landbouwkundig Nederland leeft aan alternatie-



*Hero of the future,
Hero of the heart, hero of the people,
Hero of togetherness, hero of love,
hero of true equality.
Who teaches, heals and cares for people,
Who guides, vitalizes and nurses the land.
He is not a guru, chief or priest.
He is a star carrier in the stream of time,
A collaborator of the land Deva.*

ve initiatiefkracht. Heel fijn was het om te zien, dat Nederlandse en Vlaamse BD-boeren zijn gaan samenwerken. Ik mis alleen



Het zaaien van rijst in bakken om later mechanisch uit te planten

de Walen en Luxemburgers er nog bij. Samen representeren we mensen die vanuit verschillende zielenkwaliteiten werken. De Nederlanders vanuit de bewustzijnsziel, de Vlamingen en Walen meer vanuit de gemoeds- en verstandziel en de Luxemburgers uit de gewaarwordingsziel.

Een van de belangrijke aandachtspunten die in recentere jaren naar voren is gekomen, is de ontwikkeling van de bedrijfsindividualiteit. Het organisch samenhangende boerenbedrijf hebben we overgeërfd uit de Middeleeuwen. Het bewustzijnszietijdperk vraagt nu om een opwaartse sprong, om de

boerderij een identiteit te geven. Elk bedrijf met oprechte helende intenties, mag op de inbreng rekenen van een geroepen groepsziel, de *'Hero of the future'*. Uit de VS heb ik een vriendin gekend, die de kracht van de arend integreerde in haar BD-werk. Zoals vanuit cultureel oogpunt de 'Nederlanden' met het omgevingsbewustzijn als een leeuw te werk gaan, werken wij in India met de inspiratie van de heilige koe. Wij vieren nog altijd een gecombineerd festival van oogst- en koe-verering. Hierin zien we compost als de verbindende schakel tussen gewas en dier.

Afgelopen voorjaar waren we in Nederland

op de Nieuwe Akker in Haarlem. Wat is het fijn onze overeenkomsten te herkennen. Vanuit ver van elkaar afgelegen bodems, met een totaal anders gericht zenith, werken we samen op moeder aarde ten behoeve van aarde en mens. Een bezoek aan de Zonnetuin deed ons beseffen, dat we in het werk met compost niet moeten schuwen de naam Christus te noemen. In het vergaan van de compostingrediënten en de transformatie ervan, beleven we de Christuskracht als heer der elementen. Vertegenwoordigt het Christuswezen niet het 'ik' van de bedrijfsindividualiteit? Matthias Guépin gaf wel eens commentaar op mensen die zeiden, dat boeren niet of te weinig bidden of mediteren: "Het maken van een goede composthoop is ook een meditatie." 🍄

Steun vanuit Nederland

Stichting Heilzame Aarde zoekt nieuwe bestuursleden in Nederland, die het contact met de vriendenkring van Thiru Valagum Farm willen verzorgen.

Wil je iets betekenen voor dit initiatief, neem dan contact op met Dhanalakshmi en Gerrit Impens
New Street 811G Veeraperumanallur,
Panruti, Cuddalore, Tamil Nadu
607101 India.

T: 0091-(0)4142-247636

M: 0091-9486168416

thiruvallagum@yahoo.co.in



Het ideale bedrijf van *Rowan Phillips*

BD-Jong nodigt elk nummer een jongere uit voor een persoonlijke beschrijving van zijn of haar ideale bedrijf. Rowan Phillips (28) beschreef eerder zijn ideeën (in DP2011-4), over groenteteelt in Nederland. Hij doet nu seizoenswerk in de snoei en pluk van hoogstamfruit en werkt mee op De Lepelaar in Noord-Holland. In Ecuador onderzocht hij hoe hij zijn kennis en vaardigheden daar kan toepassen. Goudse Kaas maken kwam als beste optie uit de bus. De Ecuadorianen vinden het lekker en er is voldoende melkvee. *Tekst: Rowan Phillips / Foto: Gabriela Jaramillo*

Ik kom vanwege mijn dochter al jaren in Ecuador. Ik ben me gaan hechten aan het land waar ze geboren is. Het prachtige land tussen Colombia en Peru bestaat uit vier klimaatzones: Het Amazone bekken, het Andes gebergte, de Pacifische kust en de Galapagós eilanden. De biodiversiteit is immens. De hoofdstad Quito ligt in de Andes, op 2800 meter hoogte. De nachten zijn daar koud en overdag is de zon fel. Een klein stuk naar beneden, op ca. 2200m in de nabijgelegen valleien, is het klimaat zachter en subtropisch. Daar wil ik graag mijn bedrijf beginnen omdat bijna alles er kan groeien. Koffie, avocados, sinaasappels, maar ook 'gewoon' prei, boerenkool en aardappels.

De valleien rond Quito zijn dicht bevolkt dus

een groot stuk land kan ik wel vergeten, dat is daar ook peperduur. Met een klein bedrijf van hoogstens een paar duizend m² moet je creatief zijn! Ik heb plannen voor een kleine kaasmakerij om de Goudse kaas in Ecuador te introduceren. Ik heb vorig jaar een stuk kaas van De Vijfsprong meegenomen en ze vonden het daar allemaal heerlijk. De melk kan uit de streek gehaald worden en we kunnen lokale veehouders dan deel uit laten maken van de coöperatie. Zij krijgen een meerwaarde voor hun melk en wij kunnen aan de weg timmeren met Goudse kaas.

Een andere manier om een bestaan op te bouwen in Ecuador is met ecotoerisme. De meeste toeristen komen aan in Quito en gaan dan door naar de jungle, de kust en de

Galapagós eilanden. Terwijl er ook heel veel te zien is rond Quito zelf. Er zijn prachtige valleien en bergtoppen en het is allemaal wat minder warm en broeierig dan in de laaglanden. Een plek om op adem te komen. Op een klein bedrijf met tuinbouw, fruitteelt en een kaasmakerij kan ik wat bijverdienen met een camping en een bed and breakfast.

Het zijn mooie ideeën maar hoe kan ik die realiseren? Ten eerste moet ik nog meer ervaring opdoen in het maken van kaas, hier in Nederland. Kaas maken is niet eenvoudig en de spullen zijn vrij duur. Dus ten tweede zal ik geld moeten sparen en lenen. Ten derde zoek ik de samenwerking met lokale ondernemers daar, zoals veehouders, groentetelers, restaurants, winkels en met non-gouvernementale organisaties zoals Ekorural, die werken aan rurale ontwikkeling en innovatie in die regio. Het eindresultaat is 'het ideale bedrijf' met kaasmakerij, tuinbouw en fruitteelt, een camping en wie weet nog een eetcafé, winkel en bed and breakfast. De plannen zitten nog in de beginfase. Ik blijf voorlopig nog in Nederland, wat ook een prachtig land is! ☺

De wereldwijde Demeter markt



Petra Derkzen is bestuurslid van Demeter Internationaal. Sinds dit jaar is ze mede-ondernemer op De Lingehof, een akkerbouwbedrijf in de Betuwe. Ze combineert in die twee bezigheden de praktische én de bestuurlijke kant van het internationale Demeter merk voor producten uit de biodynamische landbouw. Een merk dat in elk land zijn eigen vraagstukken én mogelijkheden heeft. *Tekst Petra*

Derkzen / Foto: Jake Bloksma

Sinds kort is De Lingehof in omschakeling naar Demeter. Vorig jaar verzoop een deel van de oogst. Toen was er aan biologische producten een groot tekort. Dit jaar is de oogst ronduit goed. Heel veel uien en niet alleen bij ons. Kan de biomarkt dat aan, vragen wij ons af. Hebben we onze afspraken goed genoeg gemaakt? Wat zal de prijs worden? Welke perspectieven biedt ons de toekomstige Demeter markt?

Demeter Internationaal

Elk jaar stijgt het volume biodynamisch geproduceerde producten. In de Demeter normen zijn de persoonlijke, situationele uitgangspunten van de biodynamische landbouw vertaald naar praktische, controleerbare regels. Die regels gelden internationaal en worden met onafhankelijke inspecties geborgd. Demeter is juridisch gezien een handelsmerk. In Nederland noemen we het graag een keurmerk. Wie het merk wil gebruiken, moet voldoen aan de voorwaarden. In Duitsland zijn er ook nog handelskringen die mede bepalen of een bedrijf wel of geen toegang krijgt. Daar bestaat een Demeter-marketingafdeling zoals elk groot bedrijf die heeft.

Er zijn meer verschillen. Duitsland en Zwitserland hebben Demeter voorwaarden voor gastronomie. In Frankrijk bestaan aanvullende voorwaarden voor bedrijven die benodigdheden voor preparaten verkopen. Want elk van de 18 landen met een eigen Demeter-organisatie kan boven op de "International Standards" aanvullende voorwaarden stellen. Nieuwe regels en voorstellen voor

wijzigingen worden jaarlijks in juni besproken in de *Members' Assembly*, het hoogste orgaan van Demeter Internationaal.

Ruim een derde van het budget van Demeter Internationaal gaat naar het beheren van het merk Demeter. Daarmee beletten we dat bedrijven bijvoorbeeld een chemisch bestrijdingsmiddel met de naam 'Demeter' op de markt brengen. De consument kan erop vertrouwen dat een product, gelabeld als Demeter, voldoet aan de voorwaarden die we daaraan stellen.

Eenheid en verscheidenheid

De export van thee uit India naar Europa, maakt het voor collectieven van kleine Indiase boeren mogelijk om biodynamisch te telen. In India zelf is Demeter nagenoeg onbekend. Als de handelsstromen maar één richting op gaan wordt er geen lokale markt opgebouwd. Maar zonder de export zou er daar helemaal geen biodynamische boer zijn.... Een globaliseringsvraagstuk voor Demeter!

In de Scandinavische landen bestaat er vanuit de handel nauwelijks interesse om

Demeter licentiehouder te worden. In Duitsland vechten bedrijven in de rechtszaal onder hoge druk om het recht op het Demeter-merk. Sommige landen hebben net als bij ons “natuurvoedingswinkels” die veel Demeter-producten verkopen. Die zien Demeter liever niet in de supermarkt. Maar in Denemarken of Finland zou het enige kanaal naar een groot publiek de supermarkt zijn. Zo zijn de situaties, de belangen en de ontwikkelingssnelheden zeer uiteenlopend. Als bestuurslid van Demeter Internationaal heb ik vaak het gevoel “dat het net zo moeilijk verenigbaar is als in de Europese Unie”. Het “Europa van verschillende snelheden” heeft zijn analogie in Demeter Internationaal.

De ‘supermarkt-kwestie stelt de Demeter gemeenschap stevig op de proef of het genoeg eenduidigheid kan bewaren. De *Members’s Assembly* heeft in haar laatste vergadering besloten dat producten met een nieuw ontworpen “biodynamisch” label ook in de supermarkt kunnen worden gezet. Elk land kan er zelf voor kiezen dat nieuwe label te gebruiken, of niet. Dit nieuwe label heeft dezelfde voorwaarden maar een andere uitstraling in een ander kanaal. Vanuit Nederland keken we hier met verbazing naar. Wordt dat niet verwarrend? Waarom staan we dit toe? Tussen eenheid en verscheidenheid is het voortdurend laveren.

Development Talks

De oorsprong van de biodynamische beweging lag in het vertrouwen dat de betrokken boeren in elkaar hadden. Met het hanteren



Collegiale Toetsing: Boeren collega's op bezoek bij Ben van Tilburg (helemaal links) in Noord-Groningen. Ze zijn onder de indruk van de kwaliteit van de triticale, en proberen woorden te zoeken voor deze vitaliteit: blijheid, zin in 't leven, de gouden glans over 't veld, het golvend wiegen in de wind, de bijna rijpheid van de korrels en het 'stro dat staat'. Deze halmen hebben het Waddenlicht kunnen opvangen en samengebald in bodem, stro en korrel.

van regels en controles is het werken met vertrouwen op de achtergrond geraakt. Het vertrouwen is als het ware verlegd naar de regels zelf en naar de instantie die ze controleert. Het gevaar van regels is dat het er steeds meer worden. Het gevaar van controle is bureaucratie. Bij Demeter Internationaal zoeken we naar hoe certificering betekenisvol kan blijven.

In Nederland hebben we nu een aantal jaren ervaring met Collegiale Toetsing. Boeren bezoeken in een groep elkaars bedrijven. De gesprekken waarbij ze elkaar waarderen, blijken een goede hulp om de

kwaliteit van een bedrijf nog beter tot zijn recht te laten komen en om ontwikkelingspotentieel zichtbaar te maken. Dit kwaliteitsinstrument heeft de belangstelling van andere landen gewekt. Demeter Internationaal werkt eraan om deze *Development-Talks* in andere landen in te voeren.

Nederland diende een motie in om een aantal bedrijven uit de reguliere controle te kunnen halen en zo daarmee Collegiale Toetsing verder te ontwikkelen. Die motie werd door de *Members' Assembly* aangenomen. Daarmee gaan we in Nederland dus aan de slag. 🌱



Wereldwijd
bewegen

De BD-impuls voeden

De biodynamische landbouw was de eerste organische (biologische) landbouwbeweging ter wereld. In 2016 werkten op 170.833 hectare in 60 landen boeren die zich geïnspireerd weten door deze impuls. De impuls van de biodynamische landbouw vraagt ondersteuning en verzorging door mensen die bereid zijn er op uit te trekken. *Tekst: Wim Goris / Foto: Charlotte Fischer*

Koberwitz is de geboorteplaats van de biodynamische landbouw. Rudolf Steiner gaf daar rond de pinksterdagen van 1924 acht lezingen over landbouw. Rudolf Steiner, zijn vrouw Marie en de 111 deelnemers waren te gast bij Carl Graf von Keyserlingk en zijn vrouw Johanna. Onder de deelnemers waren boeren, landgoedbeheerders, artsen, priesters, leraren, kunstenaars en ingenieurs. Meer dan de helft was afkomstig uit Duitsland, een kwart uit Polen, negen uit Oostenrijk, zeven uit Zwitserland, twee uit Frankrijk en twee uit Zweden.

Een onmiddellijke uitkomst van de bijeenkomst in Koberwitz was de oprichting, tijdens de cursus, van de Experimentele Landbouw Kring (*Versuchsring*). Steiner vond het – net als de aanwezige boeren – van belang dat de aanwijzingen die hij gaf eerst in de praktijk uitgewerkt zouden worden, voordat de inhoud van de cursus openbaar werd. Het experimentele werk kon ondersteund en geleid worden door de natuurwetenschappelijke sectie van de Vrije Hogeschool voor Geesteswetenschap aan het Goetheanum in het Zwitserse Dornach.

Daar is de Landbouwsectie tot op heden gevestigd.

Voeden en gevoed worden

In gedachten zie ik reizigers vanuit de hele wereld die door het jaar heen naar Dornach trekken, en weer terug. Ik zie leden van de *Vertreterkreis* of van het bestuur van Demeter International of van IBDA zich een aantal keren per jaar spoeden naar weer een vergadering in Dornach. Ik zie in Dornach drommen reizigers binnen zwermen voor weer een conferentie of bijeenkomst van de Landbouwsectie. Zijn het nu bijen, beladen met honing en stuifmeel op weg om hun eigen bijenkorf van voedsel te voorzien? Of komen ze leeg, hongerig en dorstig aan in Dornach, om zich daar te laten voeden en verkwikken?

De Landbouwsectie in Dornach organiseert aan het begin van ieder jaar een Intensieve Studieweek (bijvoorbeeld 14-19 januari 2018, onderwerp *Von Brennpunkt zu Leuchtpunkt / From burning issue to beacon of light*) en een maand later de Landbouwconferentie (7-10 februari 2018, thema

Die biologisch-dynamische Präparate / The Biodynamic Preparations). Er is een strak programma. De *Demeter Academy* – een initiatief van Demeter Duitsland – organiseert ieder jaar op een andere plaats een *Landschaftskurs*.

Kijk ik naar het aanmeldingsformulier van de *Landschaftskurs*, dan zie ik na de NAW-gegevens van de participant de gewenste *Conference Ticket*. Er is geen ruimte vrijgehouden voor mogelijke specifieke inbreng van de participanten op het thema. Het lijkt op het vliegmodel van hongerige bijen die gelaafd worden met kennis. Op het aanmeldingsformulier van de Intensieve Studieweek van de Landbouwsectie daarentegen staan twee vragen prominent in beeld. Er wordt gevraagd naar je rol in de biodynamische beweging en naar de vraag waaraan je in deze studieweek wilt werken. De Intensieve Studieweek lijkt meer gericht op de bijen die met hun ervaring en hun vraag de juiste bijenkorf binnenvliegen.


Internationale uitwisseling

Kai Lange, docent aan de *Crossfields Biodynamic Apprenticeship Training Centre* in Groot-Brittannië, bezocht in juni-juli 2017 de *Biodynamic Agricultural Association of Southern Africa* (BDAASA). Kai specialiseert zich in trekpaarden en vruchten-groenten. Thomas Lüthi, voormalig leider van de landbouwsectie, was één van de inleiders op de jaarlijkse 10-daagse BD-cursus bij Beijing en een vierdaagse cursus bij Nanjing. Er zijn

nu zes Demeter-gecertificeerde bedrijven in China. In november 2016 bezocht Lüthi de nieuwste Demeter farm, Wuhan Jun Jian Organic Agriculture Development Co.. Het is een gemengd bedrijf net buiten Wuhan, een stad met 12 miljoen inwoners. De 20 ha grond zijn gehuurd. Iedere week gaan er kisten groenten naar de 30 leden in de stad. De vissen in de vijf visvijvers worden gevoed met afval van de farm. De boeren hopen in de toekomst een Vrije School op de farm te stichten.

Ueli Hurter, leider van de landbouwsectie was deze zomer twee weken naar Wales voor de conferentie *'Harmony in Food and Farming'*. Volkert Engelsman, directeur van Eosta droeg ook bij aan het programma daar.

Demeter Internationaal doet in haar nieuwsbrieven *Biodynamics in the World* regelmatig verslag van bijdragen aan de ontwikkeling van BD-landbouw. Die internationale uitwisseling zorgt voor cross-overs met andere landbouw technieken zoals *Organic No till farming* (zo weinig mogelijk ploegen) of *Cow Pad Pit*, een speciale vorm van compost, ontwikkeld voor India door Peter Proctor, een BD-boer uit Nieuw-Zeeland.

De kracht van de biodynamische landbouw zit in de mensen. Mensen, die hun plaats leren kennen in de natuur en in de verhouding tot elkaar. Met respect voor de opvattingen en kennis van de ander, wereldwijd. Dat is de invloed van de deelnemers aan de Landbouwconferentie. 

De **Landbouwsectie** in Dornach wordt geleid door Jean-Michel Florin (coördinator van de MABD, de Franse BD-Vereniging) en Ueli Hurter (boer en medebedrijfsleider op L'Aubier, een Zwitserse boerderij met hotel en restaurant). De landbouwsectie werkt nauw samen met de natuurwetenschappelijke sectie en wordt ondersteund door De **Kring van vertegenwoordigers** (Vertreterkreis) bestaande uit 65 leden uit 16 landen.

sektion-landwirtschaft.org

Demeter is het keurmerk van de BD-landbouw en wordt samen met 18 landenorganisaties uit Europa, Amerika, Afrika en Nieuw-Zeeland beheerd door **Demeter-International**. Stichting Demeter is één van de leden. Algemeen secretaris is Christoph Simpfendorfer, boer van de Reyerhof bij Stuttgart. De IBDA (*International Biodynamic Association*) is de juridische eigenaar van het merk. Bij de IBDA zijn 24 leden-organisaties aangesloten. 

demeter.net
stichtingdemeter.nl/
ibda.ch

Begin april, de oogst van nieuwe Demeter aardappelen voor de Europese markt, Sinäi, Sekem, Egypte.

Voeding van **ver**

Over de voedingskwaliteit van producten die in het buitenland geteeld worden, wisselde Ilse Beurskens uit met mensen uit het antroposofische werkveld. Zij beschrijft de levendige beelden die werden opgebouwd over dankbaarheid, je gedragen voelen, biodiversiteit, ons microbiom en het je verbinden met de aarde, de geestelijke wereld, met elkaar. *Tekst: Ilse Beurskens – van den*

Bosch, natuurvoedingskundige / Foto's: Gerda Peters



Lokaal eten kunnen we prefereren om verbonden te zijn met onze eigen geografische omgeving, het weer en de natuurwezens. We eten dan producten uit een klimaat, dat wij ook beleven, met elementkrachten die we herkennen. BD-bedrijven streven naar een gesloten kringloop. Ook met de kracht die daarvan uit gaat, voeden we ons. We eten een bedrijfscultuur, het werk, de visie en de aandacht van de boer. Naast de lokale producten zijn er ook Demeter producten

van over de hele wereld in de Nederlandse natuurvoedingswinkels te koop. Producten uit een ander klimaat, met levenskrachten verzorgd door menselijke aandacht vanuit een andere cultuur. Wat betekent dit in voedingsopzicht? Welke keuze maken we met welke gevoelens?

Schaarste en rijkdom

Verse groenten en vers fruit: zelf volg ik al jaren trouw de seizoenen. Ik heb niet vaak



voor half juli verse tomaten op tafel en niet voor september appels in de fruitmand. Het zou niet kloppend voelen en ook wel laf als ik me niet in volle overgave zou verbinden met het ritme van mijn omgeving. Het kunnen wachten op de eerste lentegroenten van de volle grond zoals rabarber, asperges, spinazie, daarna kropsla en nog later bosbieten en peultjes geeft mij kracht. Februari, maart en april is een tijd van schaarste. Het is de periode waarin de vastentijd valt.

Daarna staat je een overvloed aan groenten, fruit en kruiden te wachten. Dat kan ik als echte rijkdom ervaren: ik voel me gedragen door mijn omgeving. Daarnaast vind ik de schaarste ook een leuke uitdaging. Het nodigt me uit tot creativiteit in de keuken. Wat kun je allemaal met rabarber? Drie keer in de week bieten en toch drie verschillende maaltijden. Ik voel hoe de ervaring van schaarste en rijkdom met elkaar verbonden zijn. Daarentegen ben ik milder betreffende exotisch vruchten - producten die hier sowieso niet groeien. Ik eet regelmatig avocado's. In de zomer genieten wij van meloenen en mango's en af en toe een ananas. Een fijne traditie uit mijn jeugd houd ik in ere: mandarijnen onder de kerstboom.

Dankbaarheid

Petra Derkzen, bestuurslid van Demeter Internationaal, schrijft over morele verantwoordelijkheid en dankbaarheid in dit vraagstuk: "Elke winter ben ik mij van elke gekochte avocado of exotische vrucht bewust. Ik ga redelijk ver in het kopen van groenten en fruit uit mijn omgeving. Dit doe ik vanuit een gevoel van verantwoordelijkheid om de wereld te verbeteren. Ik wil graag mijn impact op aarde beperken en leren genoeg te nemen met wat mijn eigen omgeving mij schenkt. Maar laatst had ik een hele andere ervaring. Ik ben net terug uit Italië. Ik ben op bezoek geweest bij biologisch-dynamische boerderij Agrilatina. Daar dragen zij zorg voor een betaalbare lokale afzet. Pasquale Falzarano, eigenaar Agrila-

tina, maakte een mooie parallel tussen het menselijke microbiom (de bacteriën die bij de mens leven) en het bodemleven. Ik werd geraakt door het diep doorleefde besef dat alles met alles samenhangt. Wanneer ik een keer in een natuurvoedingswinkel kiwi's van hen tegenkom, zal ik ze kopen en opeten met dankbaarheid voor wat zij doen. Ik merk dat dankbaarheid mij anders raakt, me blij en licht maakt terwijl een rationele beslissing om iets te laten of te nemen uit verantwoordelijkheid zwaar kan voelen. Wanneer ik nadenk over wat voedsel van ver met ons doet, of het ons wellicht ook

'Verbondenheid in de internationale handel is belangrijk voor een goede omgang met globalisering'

met elkaar kan verbinden, dan denk ik dat alles begint met bewust consumeren. Het cultiveren van dankbaarheid voor wat je eet, of het nu van dichtbij of van ver komt, betekent erbij stilstaan wat je eet en welke keuze je gemaakt hebt. Levenskrachtig voedsel en de dankbaarheid daarvoor, daarvan kan ik me voorstellen dat het ons zielenleven sterkt en ons dus ook meer vrij maakt. Dat we elkaar kunnen zien als onderdeel van het grote geheel."

Contact met de teler van ver

Hendrik Jan Bakker, bestuurslid van de Vriendenkring Sekem (zie DP2017-2): “Ibrahim Abouleish, de oprichter van Sekem, benadrukte dat de verbondenheid van de producent met de consument in de internationale handel belangrijk is voor een goede omgang met de globaliseringsgedachte. Globalisering is overwegend een middel tot uitbuiting: ik haal grondstoffen daar waar ze het goedkoopst of makkelijkst te verkrijgen zijn. Als dat over een maand anders is, ben ik weer weg. Maar Sekem kan niet bestaan zonder internationale handel. Abouleish waardeerde het altijd enorm als consumenten uit Europa fysiek naar Sekem kwamen. Dan konden zijn medewerkers zien wie hun producten aten, om zo op een positieve wijze invulling te geven aan het begrip globalisering. Persoonlijk voel ik mij door het consumeren van voedsel van ver verbonden met de hele mensheid. Ik voel me niet verbonden met een specifieke teler, maar in het onderbewuste werkt een algemene verbondenheid over mijn eigen horizon heen.”

De internationale groothandel Eosta handelt voornamelijk in Nederlandse kasgroenten en overzees fruit. Deze producten hebben een nummer waarmee je op internet kunt lezen over het boerenbedrijf dat je product heeft geteeld. Die informatie gaat vooral over de mate van duurzaamheid van het desbetreffende bedrijf. Zonder voedseltransparantie geen duurzaamheid, volgens Eosta. Alexis van Erp, medewerker marketing en commu-

nicatie: “Informatie geeft mensen inzicht in wat duurzaamheid inhoudt, wat biologisch is. Onze klanten geeft het een goed gevoel over hun aankoop. We krijgen regelmatig enthousiaste mailtjes.” Eosta verhandelt ook de producten van Sekem.

Levenskrachten werken verbindend

Derk Klein Bramel, bestuurslid BD-Vereniging en docent op Kraaybeekherhof, zet daar zijn eigen ervaring en visie naast: “Samen eten brengt verbinding tot stand. Urtica de Vijfsprong nodigde vroeger met Pinksteren bewoners van het asielzoekerscentrum uit om te komen eten. Door het ontmoeten van mensen met hun verhalen, hun eetgewoonten, geuren en smaken voel ik me verbonden met andere culturen en ontstaat er begrip voor elkaar. Wanneer ik iets lees van de teler op een zakje met quinoa, of zelfs wanneer ik een filmpje van het bedrijf op internet zie, ervaar ik dit niet. Het werkt eerder vervreemdend. Levenskrachten lijken me de verbinding tussen de geestelijke wereld en de aarde. Het zijn vooral de planten die in dit gebied werkzaam zijn. Zij verbinden water, voedingsstoffen, zonlicht en de levenskrachten tot ons voedsel. Zo openen ze voor ons de mogelijkheid om te leven en ons met de aarde te verbinden. Het gaat bij voeding om deze verbindende krachten. Levenskrachtig voedsel is voor mij dan verbonden met open staan, met het je kunnen verbinden met de aarde, met de geestelijke wereld en elkaar, ook met mensen uit een andere cultuur. Daar

heb je geen voeding van ver voor nodig. Het is meer de vraag of de teler oog gehad heeft voor de etherkrachten. Mondialiteit gaat meestal over grootschaligheid en grootschalig heeft een zekere relatie met monocultuur. Levenskrachten gedijen bij diversiteit. Er zijn uitzonderingen. Sekem is best grootschalig, maar de mensen weten hun grootse visie te behouden en in de praktijk om te zetten. Ze creëren bewust een nieuwe en vitale diversiteit, die bij die omgeving past. Ik ben onder de indruk van een onderzoek van de Groningse hoogleraar Han Olff, beschreven in Trouw van 30 mei 2014 (‘Het geheim van de Oostvaarderplassen zit in de pol’). Hij beschrijft hoe in een klimaatkamer pollen gras worden gevoed met mest en regenwormen van verschillende herkomst. Het blijkt dat zo’n pol het stukken beter doet als deze mest en regenwormen krijgt uit het eigen landschap. Daarin lees ik een krachtig pleidooi voor het streven naar een min of meer gesloten bedrijfskringloop en voor regionaal voedsel, omdat je jezelf dan ook tot onderdeel van die kringloop maakt.”

Microbioom en diversiteit

Aart van der Stel, gepensioneerd huisarts en docent: “Lokaal eten maakt het mogelijk goed in je lijf en leefwereld te incarneren. We eten uiteraard al lang niet meer zo, maar het is de vraag in hoeverre dat ook goed is. Eigenlijk kun je het zo zien dat elk gezondheidsprobleem aangeeft dat er moeite is om goed te functioneren. Dat wil zeggen dat het niet helemaal lukt om goed in je lijf te



incarneren. Aandoeningen waarbij niet goed gestofwisseld kan worden, bijvoorbeeld coeliakie, kun je als een echt incarnatieprobleem zien. Je hoort steeds meer over ons microbioom. Dit zijn de bacteriën die leven in onze darmen, mond, longen en op de huid. Overal waar wij als mens grenzen aan de buitenwereld zijn wij in min of meerdere mate bedekt met een laagje bacteriën. De bacteriën zijn voor ons noodzakelijk om gezond te blijven. Steeds meer ziektes, variërend van diabetes en overgewicht tot autisme en de ziekte van Parkinson worden gelinkt aan een afwijkend microbioom. Een microbioom dat, denk ik, minder divers is. Wanneer het ons immuunsysteem lukt de binnendringers buitenboord te houden, worden wij steeds sterker en kunnen we ons steeds beter verweren. Wij worden dus gezonder als we door heel veel verschillende bacteriën belaagd worden. Een Fins onderzoek uit 2012 laat zien dat de biodiversiteit van de leefomgeving, dus de soortenrijkdom aan planten in de streek waar je woont, correspondeert met veel soorten

Lokaal eten maakt het mogelijk goed in je lijf te incarneren

bacteriën. En dat zorgt er voor dat de bewoners ook een rijkere microbioom hebben. Het gaat niet alleen om het leren verweren. De anderhalve kilo bacteriën in onze dikke darm maakt ook onmisbare stoffen zoals vitamine K. Bacteriën zijn de eerste levensvorm op aarde. Zij staan symbool voor het leven, voor de etherkrachten. Wij dienen goed voor onze bacteriën te zorgen. Mijn gevoel zegt dat ook een modern mens nog steeds verbonden is met zijn omgeving en dat de uitwisseling tussen mens en leefwereld een "lokaal" microbioom oplevert. Af en toe bacteriën van ver lijkt mij een waardevolle uitdaging voor je immuunsysteem."

Menselijk bewustzijn

Peter Vandermeersch, docent kookschool De Zonnekeuken te Brugge (Zie DP2017-1): "Vanuit mijn werkervaring weet ik dat je met een maaltijd niet alleen 'inhoudsstoffen' opneemt maar ook levenskrachten, het wezen van de diverse ingrediënten, alsook de gedachten van de kok en van de diverse mensen die in de lange keten voorafgingen. Wanneer je me vraagt of voeding mensen met elkaar kan verbinden, dan leert me de ervaring dat dit grotendeels afhangt van de gedachten, het motief en het ideaal van waaruit de mensen in de voedingsketen werken en in het bijzonder bij de kok die de maaltijd creëerde. Verbinding is in wezen een ziels-geestelijk aspect. Planten kunnen dit "verbindende" aspect niet zelfstandig tot stand brengen, omdat ze vooral levenskrachten in zich dragen en geen drager zijn van een ziel. Het ziels-geestelijke aspect is een unieke kwaliteit die enkel de mens kan ontwikkelen waardoor hij uiteindelijk in staat is om verbinding te scheppen of te vernietigen.

Autonomie

Ik voel dankbaarheid voor het delen rond dit thema. De beelden geven verdieping aan mijn trouw aan lokale gewassen, maar tonen ook nuancering. Alle gezichtspunten samen laten mij zien, hoe belangrijk het is om autonoom keuzes te leren maken, steeds opnieuw. Voeding wijst ons daar op. 🍃

De druif



Daar lagen ze dan... verschrompeld, koud en klein. Niets verwees meer naar de schoonheid die ze aan het begin gehad hadden. En de start was zo mooi geweest! Het idee was prachtig, de vooruitzichten waren weergaloos. Maar toch: ergens in het proces ging het fout, waar weet ik niet eens meer.

En nu zit ik daar, in een hoekje met een doosje op mijn schoot. In het doosje zit een handje vol rozijnen. Als symbool voor alle dingen in mijn leven die mislukt waren. Want ook zij waren mooi geweest. Prachtige druiven waren het geweest van onze mooiste struik, pal op het zuiden. Waar-

schijnlijk uit een goed jaar. Bestemd om een wijn te worden die voor vele euro's verkocht kon worden en die alleen bij zeer bijzondere gelegenheden geschonken zou worden. Zo'n wijntje waar mensen dan van zeggen: 'Ik heb hem al jaren in de kelder liggen, maar nu is het moment dat we hem open gaan maken.' En dan elkaar zoenen en een avond hebben waar ze nog jaren aan terugdenken.

Zo had het kunnen zijn, maar zo ging het niet. Niet met de druif en ook niet met het terras dat ik als klein kind had aangelegd. Mijn vader had geroepen dat ik 'hem niet moest storen' omdat hij het zo druk had met straten. Ik had dat begrepen en met vereende krachten mijn zandbak vast voor hem gestraat. Wist ik veel dat ik daar niet de stenen van het net gemozaïekte pleintje voor mocht gebruiken...

En die lucifer die mijn vriendje en ik, geschrokken van het effect, in de winkelstraat snel in een prullenbak hadden gegooid... dat ook zo'n bak kon branden hadden wij dus nooit bedacht.

En laatst nog, toen ik heel principieel achter mijn principes bleef staan. Zelfs toen de directeur zélf zei dat het 'waar kon zijn of niet', maar dat hij het niet wenste te horen... Het leek zo nobel, maar een dag later zat ik nobel thuis met een ontslag brief in mijn handen te twijfelen of ik het toch niet anders aan had moeten pakken.

En die wagen die ik wel even stoer voor de

buurman ging keren, waarna de loonwerker mij en de wagen uit het weiland van de buurman los moest trekken, terwijl die laatste er met betraande ogen bijstond omdat de structuur van zijn grond danig was gesloopt...

Het waren van die momenten waar ik niet aan herinnerd wilde worden. Symbolisch stopte ik dan een rozijn in het doosje en sloot het daarmee af.

Tot ik op een ochtend in de krant las over een langeafstandswandelaar, die altijd een doosje rozijnen mee had omdat die kleine compacte dingetjes zoveel energie geven voor onderweg.....

Ik kon een glimlach niet onderdrukken. Verhip zeg... zo was het ook nog eens een keer! Als mijn plannetjes gelukt waren, en als die druif een wijn geworden was, dan hadden we er leuk van kunnen genieten. Beiden mochten niet zo zijn, maar die blunders van mij en die rozijnen in dat doosje zijn een enorme bron van energie op de rest van mijn reis. Want hoe terneergeslagen ik ook thuis zat met die ontslagbrief, ik heb er wel van geleerd om mezelf niet te verloochenen.

Ik vraag me sindsdien af waar ik überhaupt had gestaan zonder de opzweepende energie van een stomme fout.

Misschien moet ik maar niet zo bang zijn om er wat meer te maken.....☺

Boek



Wereldvoedsel

📖 Pleidooi voor een rechtvaardige en ecologische voedselvoorziening

Guus Geurts. Uitgeverij

De Republiek, Amsterdam 2011/13,

€ 27,50

“De mensheid staat op een keerpunt. De landbouw moet weer in overeenstemming worden gebracht met het draagvermogen van de aarde. Een eerste vereiste is dat we weer in kringlopen leren denken. Volken in ontwikkelingslanden kunnen ons helpen om een meer integrale, holistische kijk op landbouw te ontwikkelen. Dit boek levert een prikkelende en inspirerende bijdrage aan de discussie over de noodzakelijke omslag in het denken over landbouw en voedselvoorziening in Nederland en daarbuiten.” Dat zegt Herman Wijffels in het voorwoord.

Auteur Guus Geurts, milieukundige (zie: guusgeurts.nl) is actief als publicist, consultant en spreker over globalisering, landbouw en milieu. In dit boek trekt hij zijn belangstelling voor de voedselvoorziening door in

een internationale beleidsmatige richting, met een accent op ecologische mensenrechten. Dit werkt hij consequent door in de vormgeving van het boek. Op de linker bladzij is thematisch beschreven hoe inheemse volken omgaan met vraagstukken van voedselvoorziening. Op de rechter bladzij staat hetzelfde thema, maar dan met toepassing van moderne landbouwtechnieken. Sprekende foto's ondersteunen de tegenstelling.

Het eerste hoofdstuk gaat over Industrialisering van de landbouw en voedselvoorziening. In het tweede hoofdstuk lees je hoe globalisering beide maatschappelijke gebieden doortrekt. In hoofdstuk drie bespreekt Geurts de cruciale rol van landbouw binnen de samenleving, crises in de landbouw en voedselvoorziening en (schijn-)oplossingen. In

hoofdstuk 4 levert hij een pleidooi voor een rechtvaardige en ecologische voedselvoorziening. Op p. 79 (thema 'Ik eet dus ik besta') komt de biologische beweging aan bod, gevolgd door een korte paragraaf over biologisch-dynamische bedrijven. Daarbij staat een stevige foto van een marktkraam van Warmonderhof op de Noordermarkt

in Amsterdam. Op de tegenliggende pagina gaat het over opdringende supermarkten, obesitas en andere welvaartsziekten in ontwikkelingslanden. Met een foto van een Carrefour supermarkt in Bangkok, Thailand. Heeft dit boek uit 2011 (herdruk 2013) zijn bijdrage aan de maatschappelijk/politieke discussie al geleverd? In de Epiloog staan twee opties: óf er komt binnen twee of drie jaar een radicaal ander (internationaal) beleid, óf het blijft voorlopig business as usual. (p169). Ik heb de indruk dat wij in onze tijd een andere mogelijkheid beleven: een 'Duurzame Doorbraak' als maatschappelijke beweging.

Demeter-curiosa



Demeter-curiosa uit Zuid-Afrika: zeep voor de vaatwasser van Bloublommetjieskloof. Foto: Gerda Peters

Stijgbeelden

Door sappen van voedingsmiddelen samen met zilvernitraat in filtreerpapier op te laten stijgen, ontstaan vormen die je een beeldend inzicht kunnen geven in de kwaliteit. Roelant de Vletter maakte ooit 200 stijgbeelden voor Vrij Waterland, het tuinbouwbedrijf van het Rudolf Steiner College in Haarlem. Nu is hij er na twintig jaar opnieuw mee begonnen. “Voor onze voeding is de vitaliteit van een plant van wezenlijk belang. Vitaliteit gaat over hoeveel leven er in een gewas zit. Dat geldt natuurlijk ook voor dieren. Hoe meer vitaliteit er in de plant zit hoe meer vitaliteit



Stijgbeeld van een biologische aardbei

wij krijgen als we het eten.” Je kunt bij Roelant Stijgbeeld Onderzoek Volger worden om zijn onderzoek te financieren. “Voor mij is het belangrijk dat ik het niet in mijn eentje zit te doen in mijn laboratoriumpje, maar dat mensen het ook zien. Iemand wilde een stijgbeeld van lamsvlees. Een ander van sla. Je kunt elke week een ander stijgbeeld toegestuurd krijgen, maar ook zelf een vraag stellen. Bijvoorbeeld hoe ziet het stijgbeeld van mijn stokroos eruit.” Roelant is het enthousiast over het beeld van een biologische aardbei: “krachtig, met veel plooiën en contrast.”

✉ stijgbeeld@gmail.com.



Henk Stolk is voorzitter van de expertgroep lichthinder van de Nederlandse Stichting Voor Verlichtingskunde. Hij schaaft de promotie voor led-verlichting ten koste van de gloeilampen in het rijtje van andere bedenkelijke machtsgrepen zoals promotie voor gentechnologie en synthetische medicatie. “De blauwe piek in het spectrum van de led lamp verandert binnen vier uur de smaak en de eiwitstructuur van melk in de koelvitrine. Aan dit soort onderzoek wordt maar weinig aandacht gegeven. Er is een fundamenteel onderscheid tussen licht uit warmte en licht uit ontlading. Zowel de klassieke gloeilamp als de halogeenlamp geven licht uit warmte. Het infrarood- en nabij-infrarood-licht daarvan

dringt diep in de huid door. Het is van invloed op talloze energieafhankelijke cel-processen en regeneratieprocessen. Bij led-verlichting ontbreekt dit licht.” Hij pleit voor het behoud van de mogelijkheden van de gloeilamp en de halogeenlamp, waarvan het licht veel meer verwant is aan het zonlicht. “Over een jaar is de uitfasering van de (halogeen) gloeilamp een feit, wanneer er geen proteststorm in Brussel en Straatsburg opsteekt.” In Europa loopt een Duitse petitie: www.change.org/p/das-halogeenlampen-verbot-muss-verhindert-werden

✉ De Nederlandstalige petitie is als pdf te downloaden via www.is.gd/ledverlichting



Reggy&Dianne Waleson gaan Warmonderhof verlaten

Minstens 2200 leerlingen hebben Reggy&Dianne langs gehad in de 20 jaar dat zij ondernemer waren op de tuinderij van Warmonderhof. Zo'n 1500 daarvan volgden er vier jaar lang hun praktijklessen en werden dus volleerd BD-tuinder onder hun passievolle begeleiding. In 1997 troffen ze een kaal geheel aan: weerbarstige grond en een werkklimaat, dat wel wat compassie kon gebruiken. Het moest en zou hun lukken om daar een vitaal geheel van te maken.

Is het gelukt? "Het is een feest om te zien hoe leerlingen na 4 jaar zijn gegroeid. En wat de grond betreft: we kunnen steeds lichtere trekkers aanschaffen, omdat de grond steeds beter voor zichzelf kan zorgen."

Ondertussen is de positie van Warmonderhof in onderwijsland veranderd. Het leerlingenaantal groeit. Het intensieve praktijkonderwijs wordt gezien als 'excellent onderwijs', maar de onderwijsfinanciering gaat (nog) niet gelijk op. Dat is

de uitdaging, waar heel Warmonderhof nu voor staat. Dat vraagt om nieuw elan.

Reggy & Dianne willen die uitdaging toevertrouwen aan de aanstormende generatie. Met andere woorden: er is een vacature* voor tuinder/praktijkbegeleider in de setting, die Warmonderhof zo rijk maakt: samen leren, werken, wonen, ondernemen.

Laatste vraag: wat gaan Reggy & Dianne het meeste missen? "De leerlingen! En de grond natuurlijk."



* inlichtingen via directie@warmonderhof.nl



In memoriam Ibrahim Abouleish 1937-2017

Tekst: Ellen Winkel

Ibrahim Abouleish groeide op in Egypte. Als kind mocht hij af en toe een boek uitzoeken in de bibliotheek van zijn oom. Op een dag nam hij een boek mee van een hem onbekende schrijver, Goethe. Het boek raakte hem zo, dat hij nieuwsgierig werd naar de Europese cultuur. Hoewel zijn vader het hem verbood, regelde hij stiekem een plek aan een Oostenrijkse Universiteit en als 18-jarige stapte hij zonder afscheid te nemen op de boot naar Italië. In de afscheidsbrief die hij achterliet voor zijn vader schreef hij dat hij zou terugkeren naar zijn geboortedorp: 'Ik zal fabrieken bouwen waar veel mensen zullen werken. (...) Ik weet dat transport- en communicatiemiddelen daarbij van groot belang zijn. Daarom zal ik de straat van het station naar het dorp laten asfalteren en aan weerszijden sierbomen planten. Daarachter zullen de telefoonmasten staan. (...) Op

jouw grond zal ik een groot theater bouwen (...). Ik zal een ziekenhuis bouwen (...) Ik ben van plan scholen te bouwen voor de kinderen, van kleuterschool tot middelbare school.' Toen zijn vader de brief 25 jaar later aan hem liet zien, was Ibrahim die allang vergeten. Hij was inderdaad teruggekomen, niet naar zijn geboortedorp, maar naar een stuk woestijn 60 km ten noordoosten van Cairo. Daar bouwde hij SEKEM op, een biodynamisch landbouwbedrijf met verwerkende bedrijven, scholen, een medisch centrum en lanen die door casuarinabomen werden omzoomd. In 2012 volgde de opening van de Heliopolis Universiteit voor duurzame ontwikkeling in Cairo.

Ibrahim Abouleish was een ongekend visionair man. Het biodynamisch landbouwbedrijf – het opbouwen van een vruchtbare bodem – was geen



Foto: Michiel Wijnbergen

doel, maar middel om duurzame en vreedzame ontwikkeling op gang te brengen. Het verwerken van kruiden tot thee en katoen tot kinderkleding genereerde een economische basis die het mogelijk maakte creatieve activiteiten aan te bieden aan alle medewerkers, zoals eurythmie, muziek, toneel en schilderen, en daarmee bij

te dragen aan hun persoonlijke ontwikkeling. Iedere ochtend van half 7 tot 7 uur deed Ibrahim samen met andere leidinggevenden geestelijk werk. Iemand vertelde iets, of ze bestudeerden een zin of een tekst, waarbij islam en antroposofie belangrijke inspiratiebronnen vormden. Het was de kunst om te zien wat

de toekomst nodig had, zodat je daar vandaag aan kon werken.

Die toekomst had een mooi voorbeeld nodig, waar economische, sociale, culturele, natuurlijke en spirituele aspecten een eenheid vormden, een plek waar Arabische en Europese cultuur zich vermengden, waar koptische en moslimkinderen elkaars gebedsruimtes verzorgden, en waar kinderen leerden dromen van een ideale wereld. Ibrahim Abouleish heeft een zeer inspirerend voorbeeld nagelaten.



In het nieuwe boek *SEKEM – Sociaal ondernemen brengt de woestijn tot bloei* vertelt Ibrahim Abouleish over zijn leven, over de opbouw van SEKEM en over zijn visie. Zie clubgroen.nl

Herkomst

Tekst: Conny Ruigrok

Welk multicultureel volkje huist er in mijn moestuin, vroeg ik me af.

Ik heb een paar dagen geleden de laatste resten van de in elkaar gekronkelde stengels, met vergeelde bladeren en hier en daar een half verdroogde kapucijn, uitgetrokken. De oudste vondsten van dit gewas, dat ik ieder jaar weer met een zekere opwinding inzaai, kwamen 2000 jaar geleden uit Turkije.

En de aardbeienplanten die dit jaar groot en stevig waren en veel bloesem gaven, zijn ontstaan uit kruisingen tussen de Europese soorten en soorten uit Noord- en Zuid Amerika. In de 17e- en 18e-eeuw werden ze in Europa ingevoerd. Uit Californië kwam zelfs een aardbei die zo hard is als een appel. Samen met de zachte Europese aardbei is ze tot een mooi evenwichtige balans

gekruist. Ik moet bekennen dat ik geen idee heb, welk soort er in mijn tuin staat.

De aardappel, ook een tuinbewoner, komt oorspronkelijk uit Peru of Chili. Ze is meegenomen door, ruim gezien, reisgenoten van Columbus.

Bij de worteltjes sta je er over het algemeen toch niet bij stil dat die in de 17e-eeuw op heuse V.O.C schepen op de terugtocht van grootste avonturen, uit Iran naar Nederland zijn vervoerd. In het begin nog in allerlei kleuren. Er gaat een hardnekkig verhaal over hoe juist de oranje wortel daarna over heel Europa is verspreid. Was het werkelijk een reclame stunt van Frederik Hendrik om zijn vader Willem van Oranje te promoten?

De rode biet groeide in het wild aan de oevers van de Middellandse Zee en de At-

lantische Oceaan. De snijbiet kwam uit Noord Afrika. De schorseneer komt voor van Portugal tot aan Siberië. In mijn tuin zaait ze zichzelf uit en strekt zich ook over een groot gebied uit.

Radijs, associeer ik met "Hollandser kan niet", maar nee hoor, de kleine voorganger komt vermoedelijk uit klein-Azië. Raapstelen hebben een Chinese oorsprong.

Mijn geliefde knoflook die zo gezellig langs het pad staat, komt uit Afghanistan, Egypte, of Midden-Azië. Mais en pompoen uit Mexico. De tomaatjes die rood gaan kleuren komen oorspronkelijk uit Zuid-Amerika.

Ik krijg wel respect voor de lange wegen die er zijn afgelegd om in mijn tuintje terecht te komen. 🌱

oktober-februari
De landbouw cursus zelf toepassen, dat kan!

Cursussen over de Landbouw cursus van Rudolf Steiner. Diverse locaties in Nederland en Vlaanderen. Voor boeren en burgers. Plaatsen en data vind je op bdvereniging.nl. Zie ook pag 8

10 oktober
Waarden toevoegen in plaats van afromen

Het herfstcongres van Stichting Demeter, BD-Vereniging en de Landbouwsectie van de Antroposofische Vereniging (AVIN) in Antropia, Driebergen. Zie pag 9

27, 28 oktober
Mens en aarde - evolutie anders bekeken

Twee lezingen en een seminar met geoloog en paleontoloog Dankmar Bosse (Berlijn). Voor wie toch al betwijfelde of hij van de aap afstamde... Na deze activiteit weet je waar de denkfout zit. Bosse laat een schat aan fenomenen de revue passeren, die een evolutie vanuit het leven laten zien. Lezingen en seminar zijn afzonderlijk

te bezoeken. Zie bdvereniging.nl, of mail naar antro.geo7@gmail.com (Werkgroep geologie en antroposofie).

4 en 12 november
Themadag vegetarisch compostpreparaat

Leer je eigen compostpreparaat maken door met al je aandacht plantenmateriaal te verwrijven in een vijzel. Zo breng je het in verbinding met de Geestelijke Krachten uit de planetensferen. Van 10 tot 17 uur in Haarlem. Kosten: € 50,- incl. de preparatenplanten. Info via Carmencita de Ruiter: 023-5277953. Of kijk op dezonnetuin.org.

24 november
Informatiebijeenkomst over de Kraaybeekerhof-opleidingen

Barstensvol Leven, Natuur in Begeleiding, Natuurvoedingskundige en De Wereld van Kruiden. Je bent van harte welkom vanaf 16.00 uur. Zie kraaybeekerhof.nl.

Vanaf januari
Biodynamisch werken in de tuin

De basis cursus 'Dynamisch leven en werken in de tuin' van Stichting de Zonnetuin start in januari 2018 in Haarlem en wordt gegeven door Carmencita de Ruiter. We verdiepen ons in de aarde en de kosmos en het werken op de juiste momenten. Hoe kun je een bewuste verbinding leggen met de Geestelijke Krachten uit de planetensferen, de sterrenwerelden en de natuurwezens? 10 maandagavonden, ofwel 5 zondagen. Kosten € 200,-. Info en opgave via Carmencita de Ruiter: 023-5277953. Of kijk op dezonnetuin.org.

14-19 januari
Verdiepingsweek van de Landbouwsectie in Dornach

voor mensen die in de biologisch-dynamische landbouw verantwoordelijkheid dragen. Doel is om de vaardigheden op te doen waarmee je een nieuwe creatieve stap kunt zetten op je boerderij, in je organisatie, of bedrijf. Voertaal Engels en Duits. Zie: sektion-landwirtschaft.org

17, 18 januari
Demeterplein op de Bio-beurs

Twee dagen ontmoeten, nieuwe ontwikkelingen en inspirerende workshops in de IJsselhallen in Zwolle tijdens dé biologische beurs van Nederland.

7-10 februari
Landbouwconferentie

De BD-preparaten vormen het thema voor de jaarlijkse landbouwconferentie van de wereldwijde biologisch-dynamische beweging in Dornach. Vanuit drie richtingen wordt het thema benaderd: praktisch-onderzoekend, persoonlijk-spiritueel en openbaar-gemeenschappelijk. Zie sektion-landwirtschaft.org.

23 februari en 2 maart
Leven doorgeven

Winterconferentie van de BD-Vereniging in resp. Wortel (B) en Dronten, over de inspiratie van de BD-landbouw voor nieuwe sociaal-economische vormen. Zie ook pag 10

ZAAI!

Rubriek voor kleine persoonlijke en zakelijke advertenties. € 12,95 per 50 lettertekens. Minimumafname 150 lettertekens (= letters, leestekens en spaties).

Opgeven: Bureau Sjoerdsma info@bureau-sjoerdsma.nl
 Betaling vooraf op NL36 ABNA 0590 7387 39 tnv Bureau Sjoerdsma. Svp duidelijk aangeven voor welke uitgave uw advertentie bestemd is. Alleen bij vooruitbetaling worden advertenties geplaatst. De volgende uitgave van Dynamisch Perspectief verschijnt 16 december en heeft als thema: Sociale economie. Advertenties voor deze editie insturen vóór 20 november 2017.

Cursus, opleiding, training

Kraaybeekerhof Academie: breed aanbod BD-opleidingen, Een vitale aarde, geeft vitale voeding. In samenwerking met de BD-Vereniging in het najaar/winter op diverse locaties De BD-Landbouw cursus van Rudolf Steiner. Diverse studie dagen, waaronder Hemelkunde: wat is de relatie van de planeten met ons eigen leven? www.kraaybeekerhof.nl

Korte beroepsopleiding Zuiver Waarnemen:

Opleiding tot spiritueel energetisch therapeut-healer. Reading, Healing en Intuïtieve Ontwikkeling opgebouwd vanuit mijn antroposofische achtergrond. Start 30 sept. Open dag: 16 sept. Info: www.noorderlicht-centrum.nl of 06 - 284 234 59, Noor Elffers

Aangeboden

Mooie bio boerderij (sinds 1991) te koop

met 17 hectare land in Hongarije. Kaasmakerij, koeien, varkens, vleesverwerkingsfabriek, machines en vaste markt.
<http://honedimexma.eu/nl/f-1160/> Tel: Méhesi-Melis Zoltán + 3670381 40 13

Gevraagd

Initiatiefgroep voor kleinschalige antroposofische woonzorg, zoekt **ondernemend stel** waarvan één met HBO zorgopleiding. Voor meer info kijk op: www.anderewoonzorg.nl
Marja van Boeschoten - 06 2526 6408.

Voor de Demeter Licentie Commissie is Stichting Demeter op zoek naar een **of twee nieuwe leden**. Bij voorkeur één iemand met een juridische achtergrond.

We vergaderen 5x per jaar. Voor vragen en aanmelden neem contact op met: Susan van 't Riet: susan@stichtingdemeter.nl

Diversen

Studiedag 'Community Based Seed-Saving and Breeding'

Of hoe betrekken we de gehele keten in het zaadverdelings- en vermeerderingsverhaal? Op 24 november, bij Gent, België. Voor info programma en inschrijving zie www.zelfzadentelen.be

Bedrijfsbegeleider, adviseur of andere expert?

Profileer je deskundigheid met een regeladvertentie in 'ZAAI' aan ruim 5.000 mensen met een gemotiveerde aandacht voor biodynamische landbouw en voeding.

Stichting de Zonnetuin werken aan de verbinding mens, aarde en kosmos

Het juiste moment



2018

werkagenda voor het land en de tuin

In onze **werkagenda 2018** zijn de constellaties van zon, maan, sterren en planeten helder weergegeven.

In je eigen tuin leren samenwerken met de Geestelijke Krachten van de engelenhiërarchieën, de elementaren en natuurwezens van de Christus-orde.

Verkrijgbaar bij de antroposofische boekhandel en de natuurvoedingswinkel. Prijs €17,50. Jaarlijks abonnement €15,00.

Meer informatie: www.dezonnetuin.org
of bel 023-5277953

Wanneer de economie allesbepalend is, zullen we dan zorgen dat we samen de economie bepalen?

De vruchtbaarheid van de bodem vraagt om andere uitgangspunten dan het meest renderende gewas. Het pensioen van de boer vraagt om een andere vormen dan speculatie met grondprijzen.

Tijdens het herfstcongres (10 oktober, Antropia, Driebergen, *Waarden toevoegen in plaats van afnemen*) en in de winterconferentie (2 maart, Warmonderhof, Dronten, *Leven Doorgeven*) zoeken we naar nieuwe economische vormen. Vormen die kloppen met de wetmatigheden die in de landbouw bepalend zijn. Vormen die er nog nauwelijks zijn.

Hoe kun je de duurzame opbouw van bodemvruchtbaarheid belonen? Doe mee, dan ontdekken we het samen. Want in de BD-Vereniging ontdek je nieuwe mogelijkheden, ook op economisch gebied.

bdvereniging.nl



Vereniging voor
Biologisch-Dynamische
Landbouw en Voeding

colofon

DYNAMISCH PERSPECTIEF
2017 - OKTOBER - nr 4

Dynamisch Perspectief is het ledenblad van de BD-Vereniging en verschijnt 4x per jaar. ISSN 1389-7438
© BD-Vereniging.

Redactie Luc Ambagts, Andries Palmboom, Wim Goris, Petra Derksen. Contact via redactie@bdvereniging.nl.

Sluitingsdatum kopij, advertenties en agendaberichten 20 november. DP-winter 2018/19 verschijnt 16 december.

Coverfoto Opladen van verteerde mest voor de rijstvelden. Foto Gerrit Impens

Vormgeving Fingerprint, Gerda Peters.

Adverteren Zie voor alle advertentiemogelijkheden bdvereniging.nl/adverteren. Opgave via Bureau Sjoerdsma, 0031 (0) 6 1010 7327, info@bureau-sjoerdsma.nl, bureau-sjoerdsma.nl. Korte regel-advertenties zijn welkom in ZAAI!, zie pag 36

De BD-Vereniging werkt aan de ontwikkeling van de biologisch-dynamische landbouw en voeding met uitwisseling, scholing, onderzoek, advies en publicaties.

Contributie per jaar: Normbijdrage €50, steunbijdrage € 75, minimumbijdrage van € 40 (naar keuze). Jongeren (t/m 23 jaar) en studenten (t/m 27 jaar): 50% korting. Beroepslid (voor boeren, winkeliers, onderzoekers, etc.): € 120, € 180, of € 100.

ledenservice

Bestuur Piet van IJzendoorn (voorzitter), Derk Klein Bramel (secretaris), Maria van Boxtel (penningmeester), Karin Stolk (BD-jong), Marteniek Bierman, Maria Inckmann-Van Gaalen

Bureau BD-Vereniging

Wisentweg 12
8251 PC Dronten
telefoon: 0850 609 044
mail: info@bdvereniging.nl
web: bdvereniging.nl
IBAN: NL77TRIO 0212188771
t.n.v. Ver voor BD-landbouw

Medewerkers Luc Ambagts (projecten), Bram Gordijn (administratie).

Schenken en legaten Dankzij de warme steun van veel mensen, in de vorm van giften en legaten, werkt de BD-Vereniging aan de ontwikkeling van de BD-landbouw. De vereniging is een Algemeen nut beogende instelling (ANBI). Schenkingen en legaten zijn vrijgesteld van schenkings- of successierecht. Uw gift is welkom op NL77TRIO 0212188771 t.n.v. Ver voor BD-landbouw. Wilt u ons opnemen in uw testament of wilt u meer informatie over (periodiek)schenken? Belt of mailt u dan met het bureau: 0850 609044, info@bdvereniging.nl.

BD-beroepsontwikkeling Leden die met collega's in gesprek willen over de ontwikkeling van hun werk kunnen via het bureau contact opnemen met Luc Ambagts.

BD-Jong Activiteiten voor en door jongeren. Voor info, neem contact op met Karin Stolk via bdjong@bdvereniging.nl

BD-preparaten BD-preparaten en materialen daarvoor zijn te bestellen via www.debeersche-hoeve.nl, of 06 36581305.

*"In de landbouwcursus ontmoet ik
Rudolf Steiner van steeds weer andere kanten.
Hij kleurt, kruidt, verwarmt de cursus met zijn
persoonlijkheid. Het is een cursus met smoel."*

Frans van Bussel werkt als vertaler voor de
Stichting Rudolf Steiner Vertalingen aan
de nieuwe uitgave van de landbouwcursus.

De BD-Vereniging ondersteunt vakmensen bij vraagstukken in hun werk.
Als lid van de BD-Vereniging, maak jij dat mogelijk. Samen zorgen we voor meer
bodemvruchtbaarheid een gezondere leefomgeving
en een fraaier landschap én eerlijkere handel.

Nog geen lid? Meld je aan via
bdvereniging.nl/lid-worden





Vogelbescherming
NEDERLAND



SCHENK

AANDACHT

NU EXTRA GOED VOOR BOERENLANDVOGELS

In Nederland gaat het niet goed met de boerenlandvogels, daarom zorgen wij, de boeren van Zuiver Zuivel, nu extra goed voor de vogels in en om onze weilanden. Dat betekent zorgen voor voldoende voeding, een veilig nest in een bloemrijke weide en rust in mei en juni. En wat denk je... het helpt!

zuiver  [®]

melkveehouder Rosalinde Konijn uit Driehuizen

ZUIVER BIODYNAMISCHE ZUIVEL VAN NEDERLANDSE BOEREN



demeter

meer informatie op: zuiverzuivel.nl