

DYNAMISCH PERSPECTIEF

BD Jong



Ledenblad van de Vereniging voor
Biologisch-Dynamische Landbouw & Voeding



zuiver @vivel[®]



demeter

NIEUW!



Karnemelk

· Biodynamische karnemelk.

Melk

- Biodynamische melk met natuurlijk vetgehalte (vetgehalte fluctueert per seizoen).
- Niet gehomogeniseerd, waardoor de melk een natuurlijke oproming vertoont.

Yoghurt

· Biodynamische yoghurt met natuurlijk vetgehalte (vetgehalte fluctueert per seizoen).

VAN KOEIEN MET HOORNS.



Vogelbescherming
NEDERLAND

Dynamisch Perspectief

redactioneel
Écht BD

Dynamisch Portret: Bietenrood	03
Jong en kritisch: Boer Sil	10
Jong en kritisch: De Warmoezerij	12
Het ideale BD-bedrijf: Sake Gerritsen	16
Ronald van Marlen: Het spel van de gangbare landbouw is uit	18
Column Kalle: De klimop	23
Hoe borg je 'het beste tussen hemel en aarde'?	24
Op zoek naar de schakel tussen vegetarisme en antroposofie	26
Boeken over biodynamisch tuinieren	30
Moestuinfilosofietje: Jong!	33
Schrijfwedstrijd	34
Parel	38
Colofon en Ledenservice	39

**Veganistisch
biodynamisch boeren**
Kan dat? 12

**Leven zoals het leven
bedoeld is**
Jonge BD-boeren die
'hun droom leven' 18

Gangbare landbouw is uit
zegt Ronald van Marlen 24



Natúúrlijk wilde ik, als gasthoofdredacteur, graag een Dynamisch Perspectief maken over 'jong en BD'. Ik ging brainstormen met mede jonge BD'er Renée ten Holder en al snel vroegen we ons geschrokken af: 'Wat is BD eigenlijk?' Zijn dat de krappe stikstofnormen waar je je aan moet houden? 'Nee!' Dat wisten we alle twee zeker. Dat is NIET de essentie van BD! BD is iets anders. Maar wat is het dan?

Onze toekomstbestendige manier van landbouw groeit en dat is mooi, maar de zorgen groeien ook: 'als we onze waarden maar niet verliezen...', fluistert het over de velden. Maar wat zijn die waarden dan? De waarden die we officieel naar buiten laten zien, bijvoorbeeld de krappe stikstofnormen, of dat de koeien minimaal 3 kg hooi krijgen, zijn blijkbaar niet wat we écht zijn.

In die verwarring ben ik op pad gegaan om dit blad te maken. Met ondersteuning van Petra Essink resulteerde dat in diverse interviews met jonge boeren, die laten zien wat BD voor hen in de praktijk is, een interview met Ronald van Marlen over het risico om 'mainstream' te worden én een schrijfwedstrijd waarin we u als lezer vroegen om op te schrijven wat BD voor u is.

Hebben we nu een antwoord? Nee, zeker niet.

We hopen een begin te hebben van een discussie.

Kalle Heesen
redactie@bdvereniging.nl

Van cityboy tot bioboer

Begin 2016 nemen Yvo Kouwenhoven en Suzette Pauwels een 35 jaar oud biodynamisch bedrijf in Rossum over. Vol passie gaan zij aan het werk. Yvo en Suzette leven veganistisch. Wat betekent dat voor hun bedrijfsvoering? En hoe gaan zij om met ziekte die hun pad kruist? Tekst | Conny Ruigrok en

Petra Essink | Fotografie | Suzette Pauwels

Op één van de eerste stralende lentedagen draai ik het pad op van biologisch tuinbouwbedrijf Bietenrood. Links langs de oprit staat een bord met daarop het logo en de openingstijden. Rechts vier grote tunnelkassen. Aan het einde van de oprit een knus, oud maar goed verzorgde boerderij met rode dakpannen. Wanneer ik uitstap en het pad vervolg zie ik Yvo in de verte, die me hartelijk begroet.

Tussen de authentiek Twentse woonboerderij en de winkel, lopen we achterom het huis binnen en gaan in een gezellige woonkeuken zitten. Yvo maakt een heerlijk groot glas koffie met havermelk voor me. Daarin is hij geoefend, hij maakt dit een paar keer per dag voor Suzette. Suzette heeft de kunstacademie gedaan in de richting digitale beeldbewerking. De nieuwe media worden, met prachtige vlogs, bewust ingezet om het bedrijf naar buiten zichtbaar te maken. Suzette is druk bezig de administratie van de pakketten rond te krijgen.

Avonturen van een punker

Toen Yvo een kereltje van 12 was, kwam hij in aanraking met de punkwereld. Regelmatig ging hij naar concerten in de Goudvishal in Arnhem. Yvo: 'De muziek was hard en boos, maar niet zomaar boos. Er zat diepte in, het ver-



er



langen naar een andere wereld. In die tijd kwam ik in aanraking met vegetarisme. Rond mijn 15e werd ik vegetariër en later veganist. Op een dag voelde ik spontaan een drang om een natuurvoedingswinkel in te stappen, aan de Kerkstraat in Arnhem. Eenmaal binnen wist ik direct: hier gaat het over, voeding geteeld met respect voor de natuur, door mensen met respect voor elkaar! Die winkel voelde als een warm bad. Daar wilde ik meer van, al had ik als geboren en getogen stadsjongen geen idee waar ik dat 'meer' moest zoeken.' Op een dag bezocht Yvo een biologische markt waar De Hooge Kamp stond met een kraam, een BD-bedrijf net boven Apeldoorn. Het bleek dat hij Roel en Reni kende van actieachtergronden. Yvo was geraakt: 'Tof, die telen hun eigen groenten!'

Inmiddels waren Yvo en Suzette elkaar tegengekomen. Ze gingen samenwonen en kregen kinderen, Suzette moest een tijdje stoppen met werken en Yvo ging op zoek naar vaster werk. Hoewel hij niet méér tuinervaring had dan het verzorgen van zijn eigen moestuin, solliciteerde hij bij Roel en Reni die net een vennoot zochten. Hij vertelde bij het tussenbureau dat de sollicitatie regelde, eerlijk over zijn 'nul' aan landbouwervaring. En ook over zijn drive en zijn snelle leervermogen. Yvo: 'Je mag trots zijn op wat je kan, maar je hoeft je



niet beter voor te doen dan je bent.' Begin mei 2012 stond hij er te schoffelen.

Bij De Hooge Kamp deed Yvo veel werkervaring op, evenals ruim drie jaar bij biologische tuinderij Klein Broekhuizen. Ondertussen groeide het verlangen naar een eigen bedrijf. Via de website Landgilde zagen Yvo en Suzette dat biodynamisch bedrijf 'Het Groene Spoor' te Rossum te koop stond. Het leek een onmogelijke stap, maar Yvo schreef een mailtje met een plan waarop boer en boerin Jan en Hannie enthousiast reageerden. In september 2016 namen Suzette en Yvo het 35 jaar oude bedrijf over. Intussen wonen ze met z'n allen nog op hetzelfde terrein, een soort twee onder één kap.

'Mijn broer en ik zijn door mijn vader opgevoed. Hij gaf ons het gevoel dat alles er mocht zijn, ideeën, idealen, plannen. Het is een man die geen oordelen legt op anderen. Eigenlijk is hij de basis van dit bedrijf. Door zijn vertrouwen, durfde ik de stap te nemen'. Lachend voegt hij toe: 'van cityboy tot bioboer.'

Veganistische landbouw

'Mijn uitgangspunt', vertelt Yvo, 'is dat, als je bij jezelf blijft, je mensen aantrekt. Daarin mag je uitgesproken zijn. Relatief hebben wij het



makkelijk, want biologisch is hip in deze tijd. Voor Jan en Hannie was dat heel anders, zij werden uitgelachen en als luchtfietsers weggezet. We werken biologisch, niet dynamisch. Een van de redenen, dat we niet kiezen voor biodynamisch is dat we veganistisch leven. Dat beginsel willen we doortrekken naar onze manier van landbouw.

We hebben nog wel vijf koeien staan, die zijn van Jan. Een deel van de grond is nog bewerkt met hun mest. Ik heb er geen moeite mee die te gebruiken. De meeste mest gaat naar het weiland van Jan en Hannie. Uiteindelijk bemest ik liever plantaardig. Het is nog zoeken naar een juiste balans in vegetarische bemesting. Dit jaar gaan er luzernekorrels over het land', er klinkt enige spijt door in zijn stem. 'Luzernekorrels van buitenaf beantwoorden niet aan mijn ideaal van kringloop binnen het bedrijf.' Een aantal percelen is dit jaar voor het eerst bemest met groenafval dat is behandeld met Boskashi. Yvo: 'Bokashi noemen ze ook wel EM, dat staat voor effectieve micro-organismen. Een uit Japan afkomstig mengsel van verschillende microben. Je kunt ze zo op het land spuiten, maar wij hebben ervoor gekozen ze via het groenafval op te brengen. Dat verteert daardoor op een andere manier dan in een gewone composthoop. We zijn nog een beetje aan het kijken hoe dit werkt: er zaten nog relatief veel onverteerde grasslierten in, dus we hebben de massa nog eens door



de hakselaar gehaald. Nu lijkt het goed te werken. We hebben de eerste sla net geoogst.

Biodynamische preparaten gemaakt met dierlijke organen gaan mij te ver. Net zoals het vlees in de vriezer van de winkel. We maken een uitzondering als Jan één van de koeien slacht. Het vlees is vaak voor de slacht al grotendeels verkocht, dus er blijft niet veel over voor de vriezer. Biologisch kan ik zonder stotteren aanprijzen, met biodynamisch lukt me dat niet.' Yvo is niet overtuigd dat de preparaten veel aan de bodem toevoegen. Wel ziet hij een symbolische meerwaarde. Het samen zijn, momenten in het jaar waarop je anders over het bedrijf loopt, vindt hij prachtig.

Droom

Yvo is geïnspireerd door het boek *Market Gardener* door J.M. Fortier: 'Fortier is een Canadese boer, die op kleine schaal wil werken en kritisch omgaat met gebruik van machines. Hij ziet de tuin als een onderdeel van de gemeenschap en streeft ernaar de kringlopen binnen het bedrijf rond te krijgen. Voor Yvo komt daarbij: '...op plantaardige wijze'. In zijn boek geeft Fortier aan dat je je zou moeten afvragen wat de kern is van je bedrijf. Waar zit het hart? Die gedachte vindt Yvo terug in de biodynamische landbouw. Yvo: 'Voor mij zijn, vanuit de boerderij gezien, het woonhuis en de winkel ons 'fysieke hart'. De markt hoort daar bij, omdat we daar onze producten, onder andere in de vorm van groentepakketten afzetten. Het verzorgen van al die aandachtspunten is veel werk, maar dat past bij mij. Waar een ander zegt 'laat mij maar in een hoekje schoffelen', zoek ik de dynamiek. Het is mijn droom, dat het voedsel dat wij verbouwen, de directe omgeving voedt en dat mensen uit de omgeving zich betrokken voelen bij dit bedrijf en bij elkaar.'

Bietjes, raapsteel, eenden en kippen

Tijdens een rondleiding over het bedrijf lopen we naar de tunnelkassen. In de eerste zie ik keurige rijtjes frisgroen. Mijn hart maakt een sprongtje: de vlogs van Suzette zijn niet overdreven. Yvo: 'De raapsteel is bijna klaar voor de pakketten, die gaat er van de week af.' In de tweede kas staan beginnende bietjes en aan de andere kant sla.



'De sla is door de kou minder ver dan de bedoeling was en er is ook wat vraat van slakken.' Achterin de tunnel zie ik waggende eenden. Yvo: 'Die hebben we ingezet om zich tegoed te doen aan de overlast. We moeten uitproberen of dit werkt.' Buiten scharrelen prachtige kippen. 'Die lopen hier los', hoor ik Yvo trots zeggen. Door de dieren los te laten en samen te werken met hun kwaliteiten, vindt Yvo hun aanwezigheid op de boerderij niet in strijd met zijn veganistische uitgangspunten. Yvo lacht: 'Liever eenden dan slakkenkorrels'.

Via de bruine koeien van Jan - Yvo adviseert ze niet te aaien omdat ze nog iets wilds hebben - lopen we over het pad achter het huis langs. Yvo wijst naar een perceel teelaarde en een perceel klaver- en grasland voor de koeien. Alles is dicht rondom de boerderij gesitueerd. Een prettig gevoel van menselijke maat overvalt me.

Tot slot gaan we de winkel binnen. Yvo: 'Als mensen iets bij ons kopen, moeten ze erop kunnen vertrouwen dat het biologisch is.' Mijn oog valt op Sonnet-producten, Piramide theeën, Tartex, en Weleda cosmetica. Bij de vitrine met kaasjes, vertelt hij dat sommige klanten zeggen: 'Jullie zijn toch veganistisch?' Hij legt dan uit dat je klanten die al 35 jaar naar deze plek komen om hun kaasje of zuivel te kopen niet zomaar kunt zeggen dat het product niet meer geleverd wordt.

Samen sterk

Voor Yvo en Suzette staat de naam Bietenrood symbool voor de kracht van de natuur. Dat die kracht zich soms ook in tegenslagen openbaart ondervonden Yvo en Suzette aan het begin van 2018. Op 15 januari 2018 werd bij Yvo hersenvliesontsteking vastgesteld. Gelukkig waren er geen uitvalsverschijnselen en er is geen levensbedreigende operatie nodig. Wel moet hij nog lang revalideren. Yvo: 'Vroeger dacht men dat hersenen niet konden herstellen. Hier zijn tegenwoordig gelukkig andere inzichten over, maar het gaat wel langzaam.' In dezelfde periode kreeg Suzette een longontsteking. Yvo: 'Suzette slikte gisteren haar laatste antibiotica.' Gelukkig kent Jan, als oud-eigenaar, het bedrijf in al haar aspecten. Toen Yvo ziek werd, sprong hij direct in. Een vriend was bereid zolang de markt, die ze pas twee weken draaiden, op zich te nemen. Klanten draaiden de winkel en oud-werkgever Klein Broekhuizen, een biologisch tuinbouwbedrijf bij Doetinchem, heeft de eerste twee weken de groentepakketten verzorgd. De pakketten hoefden alleen nog naar de distributiepunten gebracht te worden. Wat een solidariteit! Toen Suzette ook nog ziek werd, moesten ze de Boerderijschool, een samenwerking met vrijeschool De Zevenster in Oldenzaal, loslaten. De kinderen van de derde klas krijgen even niet meer hun totaal acht landbouwlessen in grondbewerking, zaaïen, verzorgen, oogsten en dierverzorging. Yvo en Suzette zien ernaar uit dit volgend jaar weer op te pakken! 🍷



Bietenrood

Haarstraat 55A, Rossum
www.bietenrood.nl

Soort bedrijf: tuinbouwbedrijf

Eigenaren: Yvo Kouwenhoven en
Suzette Pauwels

Medewerkers: 1 vaste medewerker op
het land, 6 roulerende medewerkers
op de markt, 5 vaste vrijwilligers,
ongeveer 4 wisselende vrijwilligers,
1 deeltijd stagiair

Grootte: 2 ha, waarvan 1,5 ha met
tunnelkassen en 0,5 ha voor aard-
appels in wisselteelt

Dieren: kippen en eenden

Producten: kasgroenten, aardappelen

Afzet: zoveel mogelijk eigen afzet,
groentepakketten, eigen winkel,
markt

Boerderijschool, landbouwlessen in
samenwerking met vrijeschool de
Zevenster, ligt nu even stil.

Biologisch dynamisch boeren is leven zoals het leven bedoeld is



Sinds 2012 boert Sil Oostendorp (27) op zijn thuisgrond in Dwingeloo. Hij pacht daar een aantal hectares van zijn ouders en van Natuurmonumenten. Het bedrijf van Sil is al twee jaar in omschakeling voor het EKO-keurmerk en mag zich dus binnenkort officieel biologisch noemen. Intussen maakt hij zijn afwegingen om een stapje verder te gaan, naar het Demeter keurmerk. Hieronder vertelt hij waarom hij overweegt om officieel BD-boer te worden.

Tekst | Madeleen van Gruting Foto | Carmen Stock

'In 2013 ben ik afgestudeerd aan de Warmonderhof. Op deze opleiding wordt BD-boer zijn je 'met de paplepel ingegoten'. Voor mij is de biologisch-dynamische methode de meest natuurlijke en vanzelfsprekende manier van boeren. Het zit in mijn systeem van denken en doen; ik zou niet eens meer anders kunnen!

Biologisch dynamisch boeren is spannend

Wat ik mooi vind aan het dynamische, is dat het veel meer diepgang geeft dan de biologische landbouw. Je ervaart meer samenhang met alles om je heen: de bodem, de planten, de dieren en de elementen. Ook vind ik het dynamische boeren

spannender. Er zit meer uitdaging in. Waar biologisch vooral focust op geen bestrijdingsmiddelen en kunstmest, gaat de biologische dynamische boer verder. Als biologisch dynamische boer ben je bezig met idealen nastreven. En dat is een zoektocht waarin ik mij kan vereenzelvigen met mijn eigen manier van werken, wat bij mij past en goed voelt. En ik kan mijn creativiteit er goed in uiten. Als ik het moet samenvatten zou ik zeggen: 'Op Biologisch Dynamische wijze boeren is leven zoals het leven bedoeld is.'

Focussen met paarden

Ook omdat ik met paarden werk op mijn bedrijf, past het biologisch-dynamische boeren goed bij mij. Als ik met de paarden werk ben ik erg bewust bezig met mijzelf en mijn werk op het land. De werkpaarden hebben een bepaalde rust over zich. Ze vragen je een stapje terug te doen in je alledaagse gehaastheid. De paarden hebben een ritme en tempo waarop jij je moet aanpassen. Ze gaan niet sneller dan dat ze gaan. Hier moet je mee leren omgaan. De paarden hebben dit mij inmiddels geleerd. Het werken met paarden dwingt me om bewust te zijn van alles om me heen en gefocust te zijn. Met het werken op de trekker kan je die 'mindset' niet bereiken. Natuurlijk verkies ik ook weleens de trekker wanneer ik echt een grote klus gedaan moet hebben, bijvoorbeeld wanneer er een groot stuk geploegd moet worden. Voor de paarden is dit teveel gevraagd, je zou daar

een paar dagen mee bezig zijn. Toch werk ik het allerliefste met de paarden. Ik wil mijn percelen indelen in stukken van een halve ha; deze grootte in oppervlakte is goed werkbaar met de paarden. Zo hoef ik steeds minder de trekker te gebruiken.

Demeter keurmerk: duur, maar gezellig

Ook al boer ik al wel op biologisch dynamische wijze en voldoe ik aan de regelgeving, ik heb nog geen keurmerk. Voor jonge beginnende boeren als ik, is dat namelijk een tamelijk grote investering. Je hebt eerst de hoge kosten van het EKO-keurmerk, daar bovenop komen nog een keer die van Demeter. Ik vind dat deze kosten eigenlijk wel minder mogen. Of anders ingericht, bijvoorbeeld in verhouding met het aantal ha dat je beboert.

Toch wil ik wel graag onder het keurmerk werken. Er is concrete vraag naar biologisch-dynamisch gecertificeerde groenten. Een aantal restaurants willen specifiek deze producten.

Het keurmerk hebben zou mij ook een andere voldoening geven, namelijk dat ik mij onderdeel voel van een groter geheel. Het Demeter keurmerk vind ik ook een 'gezellig' keurmerk. Er zijn leuke mensen bij betrokken. De boeren onderling komen regelmatig bij elkaar om elkaar te ondersteunen en dragen elkaar een warm hart toe. Het lijkt me fijn om onderdeel van dit netwerk uit te mogen maken.

Boer Sil

Bosrand 14, Dwingeloo
www.boer-sil.nl

Oppervlakte: totaal 13 ha waarvan
± 7 ha graan, 5 ha grasland en
1 ha groenteteelt

Dieren: 4 werkpaarden (2 fjorden
+ 2 schotse hooglanders)

Medewerkers: eenmansbedrijf,
ouders plus vriendin werken mee
op het bedrijf. Moeder doet de
zelfvoogsttuin, vriendin helpt mee
op het land en de markt, en vader
als vliegende keep. Niemand in
dienst.

Producten: verschillende soorten
granen (spelt, emmertarwe,
wintertarwe, haver) afzet naar
een lokale bakker. Diverse soorten
groenten. Afzet naar markt,
groothandel/collega telers en een
zelfvoogsttuin.

Specialiteit: paardentractie op het
bedrijf

Aankomend jaar zal mijn vriendin ook de opleiding op de Warmonderhof afronden. Op termijn is het idee dat ze mee in het bedrijf komt. Dat zal voor ons het moment zijn dat we de aanvraag van het Demeter keurmerk willen starten. Ik vind het mooi om op deze manier het met z'n tweeën te kunnen dragen.' 🐾

Alles wat ik hier nu doe



is mijn droom!

Een warmoezerij is van oudsher een plek aan de rand van de stad waar groente wordt verbouwd en verkocht. Genesteld tussen de stad Zwolle en de Mastenbroekerpolder doet De Warmoezerij, de biologische tuinderij van Madeleen van Gruting (30), haar naam eer aan. Passerende auto's en overvliegende ganzen zorgen er voor contrast en dynamiek. Waar komt Madeleen's drive om biologisch (dynamisch) te boeren vandaan? Wat is haar achtergrond en wat haar toekomst? Wat zijn haar dromen? En, hoe beschouwt ze als jonge boerin het **BD-perspectief**? Tekst | Fogelina Cuperus

Fotografie | Fogelina Cuperus en Erik Franssen

Madeleen vertelt hoe ze is opgegroeid in de stad, zonder enige ervaring met de landbouw of ouders met landbouwaffiniteit: 'Ik was nooit zo goed in stilzitten of aandachtig luisteren op school. Toen ik 17 was bekwam me vaak het idee; wat moet ik met



"Na een tijdje meedraaien op een bedrijf was er een moment waarop ik wist; er is niks anders meer dan landbouw voor mij!"

mijn leven? Vrienden vertelden me over het WOOFF-en* op biologische bedrijven en al snel vertrok ik naar Frankrijk om aan de slag te gaan bij verschillende boerderijen. Na een tijdje meedraaien op een bedrijf was er een moment waarop ik wist; er is niks anders meer dan landbouw voor mij! Vanaf dat punt heb ik heel bewust gekozen voor de voltijd Warmonderhof opleiding. Ik was in die periode ontzettend idealistisch, ik wilde alles met de hand doen, geen machines, zo veel mogelijk zelfvoorzienend'.

Yes, we mogen weer preparaten maken!

Madeleen geeft aan: 'Op de Warmonderhof zette ik me weleens af tegen het BD-gedachtegoed. Het ging me soms tegenstaan, de zo nu en dan best wel rigide opvolging van het geschreven woord van Rudolf Steiner. Terwijl Steiner zelf altijd aangaf dat je zelf kritisch moet blijven nadenken en niet

klakkeloos moet volgen wat geschreven staat. Het gevoel met het BD-gedachtegoed kwam eigenlijk pas na de Warmonderhof. Toen was het geen verplichte lesstof meer, maar ging ik het echt zelf voelen en ervaren. Zo heb ik een periode gekend tijdens mijn studie waarin ik preparaten onzin vond, terwijl ik het nu juist heel mooi en leuk vind om ze te maken. Ik denk nu: "Yes, we mogen weer preparaten maken!" Vooral als we ze met een groep maken, maakt dat het voor mij extra bijzonder. Het omslagpunt was één van mijn buitenlandstages. Ik vond het bijzonder mooi om te zien hoe de boer op mijn werkervaringsplek het BD-gedachtegoed uitdroeg en in de praktijk bracht. Elke dag begonnen we met een samenkomst en een spreuk. Zo wil ik het later zelf ook doen. Waar ik vroeger sceptisch en licht kritisch was, ben ik nu zelf het BD-gedachtegoed aan het uitdragen'.

Bio met BD-spirit

Madeleen werkt in een nauw samenwerkingsverband met boer Pelleboer, een biologisch melkveehouder net ten noorden van Zwolle. De omschakeling naar Demeter is nog niet in zicht. Toch boert Madeleen met een typische BD-spirit; 'Er gaat weleens iets mis en soms lukt het me niet om alle ballen in de lucht te houden. Dan valt er een bal. Maar, alles balanceert met elkaar en het komt in grote lijnen wel weer goed. Als het grote geheel maar werkt. Daarnaast werk ik samen met de melkveehouder aan een gesloten kringloop en heb ik veel bloemen en bijen en andere natuur op en rond het

bedrijf. Wat dat betreft is deze locatie een perfecte plek om die binding en uitwisseling met de consument tot stand te brengen. De binding met de klant vind ik heel belangrijk en past bij BD. Ik geniet vrijdags en zaterdag volop als de klanten de groentepakketten komen ophalen.' Madeleen wil niet 'gewoon' anonieme groentes verkopen: 'In de groentepakketten kies ik zoveel mogelijk groentes van BD-collega's. Ik vertel altijd in mijn nieuwsbrieven waar alles vandaan komt. De herkomst is belangrijk, én de uitwisseling met collega's. Ik ben net met een intervisiegroepje begonnen, waarin ik ook weer verbinding met de collega's vind'.

Beste boeren wonen in Nederland

Als ik Madeleen vraag naar haar toekomstdromen antwoordt ze kordaat: 'Ik ben bezig mijn droom te verwezenlijken. Alles wat ik hier nu doe is mijn droom! Ik wil op een moment wel goed kunnen leven van de verkoop van mijn groentepakketten, met daarin zoveel mogelijk groente van eigen land. Ik hoop hier nog een efficiëntieslag te maken naar een tuin van zo'n 4 hectare.' Madeleen zag tijdens haar eerdere werk bij diverse kleinschalige tuinderijen in Canada en Amerika hoeveel jonge mensen daar staan te popelen om in de landbouw aan de slag te gaan. En het ook gewoon doen. Madeleen: 'Dat gaf veel energie, ik dacht: dat moet in Nederland ook kunnen!' Ze vond het toch wel een uitdaging om in Nederland te starten: 'Het is hier een stuk spannender, met extreem hoge grondkos-



ten, veel regels en noodzakelijke investeringen. In mijn geval heb ik gekozen voor een samenwerking, dat was voor mij een mooie manier om te kunnen starten. Boer Pelleboer en ik proberen elkaar te versterken in de afzet van producten. Zo kunnen mensen die een groentepakket hebben in onze gezamenlijke winkel hun pakket aanvullen met vlees/kaas en andersom.

Ik ben ook weer teruggekomen naar Nederland, omdat hier de beste boeren zijn! Erg efficiënt en gericht op vernieuwing en innovatie. De kwaliteit en productie is hoog, ook in de bio- en BD-sector. Ik vind dit inspirerend. Nederland is het land waar ik goed heb leren boeren!

🌐 WWOOF staat voor: world wide opportunities on organic farms, www.woof.net



De Warmoezerij

Hasselterdijk 43A,
8043 PE Zwolle
www.dewarmoezerij.nl

Soort bedrijf: Biologische tuinderij
Afmeting: 0,75 ha (incl. tunnelkas)
Gewassen: 30 à 40 verschillende
groentegewassen en kruiden
Afzet: Losse verkoop en groentepakketten en markt (Apeldoorn)



Het ideale BD-bedrijf



Jonge boeren met nieuwe ideeën worden oud. Net zoals niet ieder kiempje uitgroeit tot een volwassen plant, worden ook lang niet alle idealen verwirkelijkt die je als jonge BD bedacht. Ex-BD boer Sake Gerritsen (64) kijkt terug, en vooruit, vanuit het perspectief van zijn 'BD ster' die al die jaren voor hem scheen. Tekst | Sake Gerritsen

'Mijn ideale BD-bedrijf bestaat niet. Wel heb ik altijd een soort ideale *BD-ster* gehad, waar ik naar op weg was maar nooit gekomen ben. Want dan is het voorbij. In een bedrijf bestaat geen eindpunt, tenzij je het bedrijf stopt of wanneer je zelf stopt binnen het bedrijf, zoals ik afgelopen jaar gedaan heb.

Hoe zag die 'ster' er dan uit, de afgelopen 41 jaren die ik mijn bedrijf in Doldersum voerde?

In 1975 zat ik op de Warmonderhof en kreeg ik samen met mijn toenmalige klasgenoot Hans de uitdaging van Natuurmonumenten om een bedrijfsplan te maken voor een BD-bedrijf, dat naast een natuurgebied van Natuurmonumenten zou kunnen gaan draaien. Uitgangspunt was dat grond niet de beperkende factor is. Een bizar gegeven in landbouwland.

Om dit goed uit te zoeken bezochten we verschillende bedrijven, vooral in Duitsland. Alles in de Daf 44 van Hans. Op de achterbank zat ik met de typemachine op een Proserpina-kistje te werken aan het plan. Op verschillende bedrijven spraken we ervaren en inspirerende BD-boeren. Al snel wisten we dat ons uitgangspunt een melkveebedrijf moest zijn, zelfvoorzienend in de mest- en voederverzorging, met daarnaast een stuk akkerbouw, graan en eventueel nog andere teelten voor de verkoop. Een ander uitgangspunt was: mogelijkheden bieden aan ontwikkelingen op sociaal en/of cultureel gebied. Dit alles met een interne organisatie die ons de mogelijkheden zou bieden om zelf ook buiten het bedrijf een sociaal leven te kunnen hebben (we gingen uit van een tweemansbedrijf in maatschap). Maar hoe groot moest het

dan worden?? In Duitsland zagen we prachtige bedrijven: groot, veelzijdig en met veel mensen. Na afwegen welke maat passend zou zijn, kwamen we uit op een melkveestapel van zo'n 40 koeien en een totale oppervlakte van 59 hectare.

En dan begint de grote zoektocht in de uiteenzetting met de realiteit. De realiteit van de grondsoort, de stal, de (on)geschiktheid voor verschillende teelten en natuurlijk ook de financiële mogelijkheden. Natuurmonumenten werkte in de opbouwfase mee door een lage of uitgestelde pacht te vragen, er werd een potstal gebouwd en langzaam groeide het bedrijf naar zo'n 54 ha. In de loop van de tijd ontstond er een eigen foklijn op basis van Fries Hollandse koeien en stieren. De samenwerking met Hans stopte al in het eerste jaar. En later deden we nog twee pogingen om tot een samenwerking

Biodynamische landbouw: een **geschenk** aan de aarde

te komen, die niet gelukt zijn. Met het openstellen van het bedrijf voor werkweken van vrijescholen kwam er een bruisend stuk sociaal leven het bedrijf binnen. Zelfs mijn vrouw Marieke is met een vrijeschoolklas “meegekomen”.

Halverwege de jaren 90 werd duidelijk dat ons bedrijf geen toekomst meer had op die plek. Het beleid van Natuurmonumenten was veranderd. Natuurgebieden moesten groter en aaneensluitend worden, vernatting was het devies: voor ons gemengde BD-bedrijf was geen plaats meer.

We maakten onze nieuwe start in Echten: de Naoberhoeve, een gemengd BD-bedrijf met melkvee, tuinbouw en zorg. Het bedrijf werd kleiner in omvang, 38 ha, maar diverser en sociaal levendiger. Ook daar kwam er een maatschap binnen het agrarisch bedrijf. Deze is er nu nog, alleen ben ik er uitgestapt. Dat ook de grond nu is overgedragen aan Stichting BD-Grondbeheer maakt dat ik 's avonds best tevreden naar de sterren kan kijken. De ‘mijne’ is het dan misschien niet meer, maar ja wie wil er nou eigenaar zijn in het heeal? 🍷

De aarde zorgt goed voor ons: elke dag kunnen we genieten van gevarieerd eten en drinken. Wilt u de aarde iets teruggeven? Doe dan mee met de Naoberhoeve500.

De Naoberhoeve in Echten is in 1997 opgezet door Sake en Marieke Gerritsen. De groene locatie was voor hen liefde op het eerste gezicht. De akkers en weilanden zijn omzoomd met bomen, wat ruimte en tegelijkertijd geborgenheid geeft. Dat vonden zij goed passen bij een zorgboerderij.

Van het begin af aan heeft de Naoberhoeve zich sterk gemaakt voor ‘het sociale element’. Zorgvragers, vrijwilligers, stagelopers en klanten worden uitgenodigd om zich te verbinden met de Naoberhoeve. Dat doen zij door met elkaar te werken, voor elkaar te zorgen en van elkaar te leren. Dit *nao-ber-schap* hebben Sake en Marieke ook doorgevoerd in de bedrijfsovername. Door de grond deels te schenken en deels te verkopen aan Stichting Grondbeheer kunnen hun opvolgers – Gerlof, Maraike en Jurre – het bedrijf in essentie voortzetten. Die essentie is dat de Naoberhoeve een plek blijft waar iedereen zich in vrijheid kan ontplooiën. Om-

dat de Naoberhoeve daarmee van niemand persoonlijk is - en dus van iedereen -, past het zo goed dat de grond is overdragen aan Stichting Grondbeheer. Ondernemers kunnen flexibel in- en uitstappen en de fakkel aan elkaar doorgeven.

Met de schenking van Sake en Marieke zijn we er echter nog niet. Voor de aankoop heeft Stichting Grondbeheer een tijdelijke lening bij Triodos Bank afgesloten én een campagne op poten gezet om deze lening zo snel mogelijk af te lossen: de Naoberhoeve500. Het idee is dat 500 mensen allemaal iets schenken en/of obligaties kopen. Het mooie is dat deze campagne verder reikt dan de Naoberhoeve. Met het aflossen van de lening ontstaat er namelijk financiële ruimte voor de aankoop van de volgende biodynamische boerderij. Met vereende kracht kunnen we het areaal biodynamische landbouwgrond dus boerderij voor boerderij laten groeien. En daarmee geven we iets terug aan de aarde: een liefdevolle verzorging van de grond met biodynamische landbouw.



Meer weten of meedoen? Ga naar www.naoberhoeve500.nl. Elke bijdrage is welkom!

‘Het spel van de gangbare landbouw is uit’

Ronald van Marlen, historicus, directeur van een bio-roodfruitbedrijf, bestuurslid van Stichting Demeter, Bio Nederland en Stichting EKO sprak met veel vuur op het Demeter-Herfstcongres over het belang van biodynamische landbouw. Zijn betoog maakte zoveel indruk dat Dynamisch Perspectief hem voor dit nummer vroeg om nog eens duidelijk uit te leggen hoe we in de groei die we op ons af zien komen vast kunnen blijven houden aan onze beginselen. Tekst | Petra Essink

Hoever zijn we met ‘de crisis’?

‘Ik ben niet van de opbouwende happy talk. Ik ontleen veel energie aan het feit dat ik zie dat veel dingen helemaal niet goed gaan en dat ik vind dat iemand er iets van moet gaan zeggen. Daarom ben ik dolblij met het recente rapport van het General Assembly van de UN (*feb 2017 Report of the Special Rapporteur on the right to food*), waarin luid en duidelijk staat geschreven dat de rol van de gangbare-groei-landbouw is uitgespeeld! De uitgangspunten van die landbouw zijn, aldus het rapport, ‘false and misleading’. De veronderstelling dat chemicaliën nodig zijn om de

wereldbevolking te voeden wordt tot mythe verklaard. Dat rapport is een kadootje voor ons, ik ben verbijsterd dat wij het als sector niet oppakken!

De crisis is al compleet. Dat weet iedereen die een beetje heeft doorgelezen naar de financiële crisis. Het neoliberale model, dat is gebaseerd op zinloos geproduceer en geconsumeer, is stuk en moet morgen verdwijnen. Als antwoord op het UN-rapport zouden de Rabobank en mevrouw Fresco* eigenlijk een paginagrote advertentie in de kranten moeten plaatsen met: ‘Het spijt ons, we zaten ernaast.’ Die hele moderne landbouw was

Foto | Koos Groenewold



een strategische misser pur sang. Het is verschrikkelijk voor die mensen om dat te moeten toegeven. Om de pijn van het verlies niet te voelen negeert men het rapport.'

Waarom willen bedrijven groeien?

'Mensen denken niet genoeg na over wat

groeit met ze doet. Iedere ondernemer zou zichzelf de volgende vragen moeten stellen: Waarom wil ik groeien? Hoe groot wil ik zijn, en worden? Wáár wil ik groeien en wát moet er groeien? En ontzettend belangrijk: word ik er gelukkig van? En concreet: Wat doet een bedrijf van 0,5 miljoen euro met mij? En



Toppas Organic is een leverancier van biologisch rood fruit van kleine boeren (> 200 families) in Zuid-Servië. Het Toppas-project werd in 2000 door de Duitse Diakonie opgericht om een toekomst op te bouwen voor gebieden in Servië die leden onder de Balkanoorlog. Vlnr: Dusan Barac (Quality Manager Toppas), Juergen Stolzer (Co-Director and Sales Manager Toppas), Paul van den Berge (Fibl Organic Sr.Consultant) en Ronald van Marlen (Director Toppas)

wat een bedrijf van 10 miljoen? Ik weet een beetje hoe het werkt, omdat ik beide soort bedrijven onder mijn hoede heb gehad. Ik verzeker je: als je niet bij jezelf blijft monitoren of je het leuk vindt, kan het een ontzettend trieste ontwikkeling worden, waarin het bedrijf snel rijp is voor overname. En dan komen de grote opkopers die je uitkopen. Dan kun je als uitgebluste pionier gaan wandelen en zo. Dat gebeurt nu massaal, ik noem het *The silent take-over*, als afgeleide van *The silent spring*. Pukka thee wordt Unilever, Piramide wordt Wessanen, NatStoney Fieldfarm wordt Danone, Danone zal wel Nestlé worden of zo, Nestlé wordt weet ik veel wie. De hele biowereld consolideert.

Groeien is vanaf de jaren 80 in toenemende mate het ultieme ondernemersdoel geworden. Het is het hardnekkigste religie-element uit ons neoliberale tijdperk, dat we niet meer bediscussiëren. Tegenwoordig wordt er gedacht dat je weinig visie hebt of onvoldoende ambitie als je niet groeit. Maar ik kan maar één reden verzinnen waarom je zou moeten groeien: als je niet groeit haakt de bank af. Ik geloof alleen in natuurlijke groei. Een groei die niet op je uitgangpunten corrupteert, die een organisatie aankan, inclusief de bijbehorende planten, dieren en ook de mensen zelf die zo'n bedrijf runnen.

Het kan heel snel de verkeerde kan opgaan als je aan het groeien bent. Neem een Duitse collega in de sappen, begonnen als trouw Demeterbedrijf. Het ging ze goed en ze zijn gaan bouwen en investeren, waarvoor ze 10

miljoen moesten lenen voor een tankopslag. Met dat geld hebben ze enorme roestvrijstalen tanks gebouwd. Die natuurlijk gevuld moeten blijven. Liefst met Demeterappelsap, maar als er geen Demeter appels zijn gaat er wel bio-appelsap in. Doordat ze 'iets met roestvrijstaal' zijn gaan doen kunnen ze zich de Demeter-trouw niet altijd meer permitteren. Als je even niet oplet kun je als waardegedreven pionier, zomaar ineens succesvol en hip worden. En dan begint alles te veranderen. Een te snelle groei trekt altijd een ethisch vacuüm. Daarom moet groeien hand in hand gaan met ethische ontwikkeling, anders is het zinloos; je creëert eigenlijk *waarden-loze* omzet. Als ondernemer heb je altijd een keus om iets niet te doen.'

Denk je vanuit de groei of de geest?

'Demeter staat voor een eigen waardenset, die soms niet makkelijk te combineren is met de realiteit van de markt. Als kind van zijn tijd denkt een gangbare ondernemer vanuit de kilo's en groei. Het BD-gedachtengoed heeft haar vertrekpunt in de geest. Eigenlijk moet je in de bio-wereld eerst een half uur nemen om te onderzoeken wat de gene die tegenover je zit bedoelt met *bio*. De mensen die nu op bio afkomen, kun je (volgens Howard Reed) verdelen in 3 groepen mensen die kijken vanuit 3 verschillende perspectieven. Groep 1 zijn de mensen van de teelttechnieken, de boerenwereld, ze kennen het bio-kunstje. Groep 2 zijn de productmakers en merkhouders die al iets meer ideologische doelstellingen hebben, omdat

'Als antwoord op het UN-rapport zouden de Rabobank en mevrouw Fresco eigenlijk een paginagrote advertentie in de kranten moeten plaatsen met: 'Het spijt ons, we zaten ernaast.' Die hele moderne landbouw was een strategische misser pur sang. '

ze de markt volgen. Voor deze groep is bio een kwaliteit die je in merken kunt duwen. En groep 3 bestaat uit de mensen die bio als *social movement* ervaren. Dat zijn de 'boeren, burgers en buitenlui' die denken dat ze iets bijdragen met bio. Die 3 groepen hebben een totaal verschillend jargon. Voordat je het weet zit je samen in een heel gek erwtensoepgesprek. Om zo'n gesprek oordeelloos te kunnen voeren is het heel zinvol om je

bewust te zijn in welk segment jezelf zit.

Als BD-ondernemer kun je niet zomaar mainstreamen en opschalen, omdat het een aanslag doet op je uitgangspunten. Wat ik enorm chique en intelligent vindt van de BD-beweging is dat die vanuit fenomenologisch perspectief naar het begrip groei kan kijken. Het leuke aan BD-mensen is ook dat ze dilemma's durven te laten bestaan en dat ze van debat houden. Op het moment dat dingen als vanzelfsprekend worden aangenomen, kijken ze net even vanuit een andere hoek. Het is niet eenvoudig om in de grote gepolariseerde debatten vanuit de BD-wereld met zo'n kwetsbare reflectie te komen. En toch zullen we, daar ben ik van overtuigd, juist met die kwetsbare kant de oorlog winnen.'

Groot groeien werkt dus niet. Wat dan wel?

'We moeten naar een totaal ander landbouwsysteem met totaal nieuwe samenwerkingsverbanden. Eentje waarin we *agri* en *cultuur* niet langer van elkaar loskoppelen en waarin het verdelen collectief bekeken kan worden. Dat betekent dat we ons fundamenteel moeten bezinnen over de manier waarop wij zakendoen. En dat nieuwe systeem beheersen BD-boeren, die niet alleen 'een product met kenmerken' af willen leveren, natuurlijk al vanaf het begin. Daarom wordt hoog tijd dat we om de tafel gaan met representanten uit de hele keten, boer, handel en winkel met de vraag: wat is nou een eerlijke verdeling? Ik ben niet zo belezen in Steiner, maar ik weet wel dat hij heel goed was in het *out*

of the box nieuwe dingen bedenken. Hij slingerde het één na het andere in transitie. Zijn sociale driageleding, bijvoorbeeld is een heel goed idee. Ik ben voorstander van 10.000 experimenten met dit 'model'. We moeten alles proberen! Er is maar één voorwaarde: nieuwe structuren mogen alles zijn, behalve het bestaande.'

Waar begint verandering?

'Het volgen van de markt is niet transformatief, fundamentele vernieuwing komt van binnenuit. Die kan dus alleen beginnen bij de boer zelf, die in overleg gaat met handelaren en consumenten. Ik ben veel BD-boeren tegengekomen die heel erg bezig zijn *met verbonden willen zijn*. En daarom kan de BD-beweging een unieke en belangrijke rol vervullen in het benadrukken dat groei zinloos is als het niet gepaard gaat met verbinding en verdere verdieping van die verbinding.

Wat ik zie misgaan bij bio, is dat zij hun uitgangspunten aanpassen aan de wensen van de markt. Bio is al voor een groot deel *gemainstreamd* door de gangbare afnemers. Daarom moet Demeter zich erop voorbereiden dat ze *gemainstreamd* gaat worden door de bio-landbouw. We mainstreamen voor we er erg in hebben met elkaar mee. En daarom zou je je bewust moeten zijn dat, elke keer dat je moet gaan verkopen aan een partij die niet geïnteresseerd is in de achterliggende waarde, je misschien groeit, maar eigenlijk achteruitboert. Daar waar het comfort zich aandient moet je het moeilijker durven maken.'

'Onze tijd is een grote wake up call: durf je daarin te mengen!'

Hoe kun je anders omgaan met groei?

'Met Toppas Organic* verkopen we alleen aan klanten die echt geïnteresseerd zijn in dit project; een sociaal project waar we proberen 231 families een venster op een beter bestaan te geven. Ik kan niet tegen mijn boeren zeggen: 'Ik koop alleen van je wat ik nodig heb'. Met ons bedrijf nodig ik mensen uit om zich te verbinden. We zoeken een klantenkring die ons verhaal snapt. Dat is niet eenvoudig omdat door de ontwikkeling van de markt de inhoud van bio aan het vervagen is. Vaak moet ik een inkoper eerst een middag helemaal 'straktrekken' om te vertellen wat we aan het doen zijn. Ik kan persoonlijk niet meer handelen met klanten die niet geïnteresseerd zijn in wat wij doen. Mensen die geen interesse hebben in ons verhaal, laat ik lopen. Ik vind het heel leuk dat we boeren hebben weten te interesseren voor Demeterteelt.'

Wat ben je bereid te offeren?

'We hebben veel overboord gegooid en zijn door het huidige dominante systeem in een visieloos tijdperk beland. Veel morele vraagstukken worden, vertaald in economische en

reductionistische begrippen, in het neoliberale denken getrokken. Tegen gebrek aan visie is uiteindelijk niets bestand.

Op wereldniveau moet iets groots gebeuren. Als de samenleving het zat is kun je je bizen pakken als leider. Onze tijd is een grote wake up call: durf je daarin te mengen! Denk na, lever je bijdrage, de democratie is niet vanzelfsprekend. En veel interessanter dan wat je daarvoor wilt doen is wat je ervoor wilt laten. Wat ben je bereid te offeren? Zijn we bereid afstand te nemen van al die dingen waarvan de Dalai Lama, toen ze hem door de "Magnificent Mile" in Chicago 'sleunden', lachend zei: *all those beautiful things, I don't need.*

Dat kun je vertalen naar: ben je als ondernemer bereid om te reflecteren op de eigen ontwikkeling van je bedrijf, je team en jezelf? Daar zou ik gesprekken over willen voeren. Laten we proberen om met een ander jargon en vanuit morele en ethische uitgangspunten de huidige problemen te benaderen. De *waarom-wil-ik-groeien?-vraag* is vanuit het BD-denken veel makkelijker te benaderen omdat de essentie van het antwoord ligt in zijnsvragen. Wie ben ik? Wie wil ik zijn? Kortom, laten we onszelf de vraag stellen: hoe word ik een goed mens?'

 * zie bdvereniging.nl/publicaties/recht-op-voedsel

* Louise Fresco is voorzitter van de Raad van Bestuur van de WUR

Klimop

'Ik stop er mee,' bedacht ik me terwijl ik de klimop aan het snoeien was. Ik was al tijden bezig om, naast boer, ook als docent of trainer aan de bak te komen. Ik had me ingeschreven bij de kamer van koophandel, aan vrienden en kennissen verteld dat ik trainingen kon geven in leiderschap, zelfontwikkeling en dat soort dingen en ik had een website. Maar er kwamen geen klanten. Ik bedacht me, terwijl ik in gedachten stond te knippen, dat ik er net zo goed mee kon stoppen. Wat had het voor zin om iets te blijven proberen wat toch niet lukte?

'Ik stop er mee!', riep ik nog een keer hardop tegen mezelf.

'Ik ook,' reageerde de klimop.

'Jij?', vroeg ik verbaast, 'waar wil je überhaupt mee stoppen dan?'

'Met groeien,' reageerde hij nuchter, 'ik probeer al tijden hoger te groeien, maar elke keer mislukt het omdat jij me snoeit en mijn loten de andere kant op legt! Als ik er toch niet kan komen, dan stop ik er mee!'

'Ja, sorry hoor,' reageerde ik, 'maar het is niet aan jou om te bepalen waar je heen groeit. Ik snap dat dat lullig is, maar ik had een idee met je voor ogen en daar wil ik je graag heen laten groeien.'

'Maar ik wil omhoog!', riep de klimop.

'Ja, maar', riep ik terug, 'dat zie ik wel en dat wil ik ook! Je moet ook omhoog, en dan over die boog heen zodat er een poort ontstaat!'

'Mag ik een poort worden?', riep de klimop

verbouwereerd, 'dat heb ik altijd al willen zijn! Maar waarom leid je me dan steeds weg? Zo kom ik er nooit...'


'Jawel, zo kom je er wel, maar je moet eerst lange loten hebben voordat ik ze over die boog kan leggen. Anders kom je nooit over die opening heen. Dus snoei ik de rest weg en leid die lange loten af. Totdat ze lang genoeg zijn.' 'Fijn!' riep de klimop verheugd, 'ik ben blij dat je me dat vertelt! Kan ik jou nou ook ergens mee helpen?'

'Nee, hoor,' reageerde ik, 'ik ga gewoon door met wat ik doe, want wat ik eigenlijk wilde lukt toch niet...'

'Eeuh, sorry hoor,' herhaalde de klimop mijn woorden van net, 'maar het resultaat is niet aan jou. Het is aan jou om moeite te doen en met liefde en passie aan je plan te werken. Het resultaat moet je loslaten, want dat ligt buiten je bereik. Gelukkig maar, want anders zou het inderdaad jouw schuld zijn als iets niet lukt. Dat is het niet! Het is jouw schuld als je niet genoeg je best doet en er niet met harte kracht aan werkt. Dát is wat je te doen hebt. Het resultaat komt dan vanzelf naar je toe. En meestal anders dan je had bedacht. Dan noem jij dat 'toeval', geloof ik.'

Ik was even stil.

'Ben ik trouwens al lang genoeg om over dat gat te groeien?' vroeg hij vol verwachting...

'Bijna', zei ik, 'de volgende keer leg ik je erover. Ik ga nu een nieuw bedrijfsplan schrijven...' 



Hoe **borg** je 'het beste tussen hemel en aarde'?

'Het beste tussen hemel en aarde' en 'Demeter-dieren kunnen zoveel mogelijk natuurlijk gedrag te vertonen'. Als dat op de verpakking van je Demeter-ontbijt staat, begin je de dag als vanzelf met een goed gevoel. Het is ook het beeld wat de gemiddelde consument van Demeter, zeg BD, heeft. Neem de prachtige koeien mét horens. Maar wat nou als het beeld van die consument niet klopt met de praktijk? Tekst | Kalle Heesen

Ik ken mensen die Demeter-melk zijn gaan drinken na de rel in de Tweede Kamer over 'kalfjes bij de koe'. Want, Demeter-koeien kunnen zoveel mogelijk hun 'natuurlijke gedrag' vertonen, toch?

Hoe mooi is zo'n beeld, als het maar ten dele terug te vinden is in de officiële regels? Als we het over 'natuurlijk gedrag' hebben zijn kalfjes bij de koe toch wel vrij 'natuurlijk'. In de natuur zie je zelden een moeder die gelijk na de geboorte van haar kind(eren) haar melk ergens anders naartoe brengt. Toch lieten volgens een onderzoek van de WUR in

2016 maar 7 van 44 BD-boeren de kalfjes bij hun eigen moeder drinken.*

Ethisch voetstuk?

Het is mooi dat we als BD-veehouderij op een ethisch voetstuk staan - of worden gezet. Maar hoe hoger dat voetstuk wordt, hoe dieper je eraf kan donderen.

Vanuit de veganistische hoek is er bijvoorbeeld aardig wat kritiek op het slachten van Demeter-koeien. Zeker als dat op een leeftijd gebeurt dat ze in de natuur nog jaren zouden kunnen leven. Hoezo 'natuurlijk gedrag'? En

hoezo 'ethisch omgaan met de dieren', als je ze net zo hard naar de slachtbank jaagt als reguliere boeren dat doen?

Fanatieke veganisten proberen het dierenleed dat bij grote slachthuizen plaatsvindt een gezicht te geven. In mijn mail kreeg ik links naar filmpjes, die protesterende veganisten maken bij de grootste varkensslachterij van Nederland in Boxtel. Daar worden dagelijks 20.000 varkens geslacht! Volgens hen hangt daar een asgriuwe sfeer. Ik geloof ze zo. Mij lukte het niet om de filmpjes te bekijken. Alleen al het openingsbeeld met wagens vol dieren ... ik vond het te heftig.

Overigens valt bij dat slachten wel een kanttekening bij te plaatsen. Ik heb als boer regelmatig dieren naar de slager gebracht, ondanks dat ik zelf geen vlees eet. Ook Iwan de grote stier die sterker was dan een dozijn slagers bij elkaar. Ik heb in de weken ervoor aan Iwan verteld dat hij geslacht zou wor-

den. Toen vroeg in de ochtend de veewagen kwam, ging hij rustig naar binnen. Bij de slagerij kreeg hij een touwtje om zijn halster en liep gedwee met de slager de slagerij in. Daar lag bloed en hing de 'sfeer van dood'. Maar hij draaide zich niet om, schopte zich niet los en rende niet weg... Al was de slager nog zo'n vriendelijke man, een mens zou zeker weten anders reageren. En eerlijk is eerlijk: alle drie de zelf-slachtende slaggers die ik ken zijn (dier-) vriendelijke mensen.

Dood is dood?

Waarom vocht Iwan, onze stier, zich niet vrij? Ik kan daar een aantal redenen voor verzinnen. De belangrijkste: tot na zijn dood werd hij met respect behandeld. Hij werd gezien als een bezielend levend wezen. Ik heb hem bedankt voor zijn leven en het is raar om te zeggen: hij werd met eerbied gedood. Dat kan volgens mij.

Los van hoe vervelend de dood voor een mens is -ik geniet echt meer van het warme herfstzonnetje omdat ik weet dat de winter eraankomt-, is dood voor een dier wellicht nog wel anders. Een dier is geen mens. Als mens zijn we hier met alles wat we zijn. Op z'n antroposofisch gezegd: van fysiek lichaam, levenslichaam en ziel tot en met geest (ons 'ik'). Een dier heeft ook een lichaam, dat van Iwan woog 600 kg. En een ziel. Maar een dier heeft geen 'ik'. Tenminste, niet hier op aarde. Maar, zo ervaar ik, er is wel een 'ik' bij dieren. Noem het een 'kudde ik', dat haar 'aankomst op aarde' nog niet heeft gehaald.

Daardoor heeft een dier, naast een sterke binding met de aarde, ook een verlangen naar het niet-aardse. Voor mijn gevoel speelt er bij koeien altijd een gemis, of positief gezegd: een 'verbinding' met iets wat niet op aarde gekomen is. De dood betekent, op een andere manier dan voor mensen, voor hen niet alleen een afscheid van het aardse, maar ook een hereniging met het niet aardse.

Ik wil er altijd bijzijn als het vlees van een van onze dieren wordt verwerkt en ingepakt. Niet alleen omdat ik wil dat ook dat met respect gebeurt, maar ook omdat er dan altijd een bijzondere, dankbare, sfeer hangt. Wellicht dat er zoiets als 'goed' en 'slecht' slachten bestaat? Als we dat echter niet weten uit te leggen, kunnen ook wij binnenkort protesterende burgers verwachten voor onze stallen. Niet in de laatste plaats omdat we op zo'n hoog ethisch voetstuk staan.


Poep is poep?

Op het laatste herfstcongres van de BD-Vereniging trok Marianne Thieme van leer door te stellen dat 'de koe uit het productieproces moet' en dat we als bemesting ook wel 'onze eigen mest kunnen gebruiken.' Dat laatste was een grappig staaltje 'dingdenken'. 'Poep is poep', zo redeneerde zij blijkbaar. Maar is dat wel zo? Is koolstof uit mensenoep inderdaad hetzelfde als die uit koeienoep? Is een vitamine C molecuul uit een potje hetzelfde als die uit een sinaasappel? Of ziet het er alleen hetzelfde uit onder de microscoop?

Met haar andere opmerking -de koe uit het productieproces halen- komen we weer terug bij het begin van dit artikel: 'het dier een zo natuurlijk mogelijk gedrag laten vertonen'. Hoe is dat mogelijk als er meer liefhebbers zijn voor het product wat jij wilt hebben? Bijvoorbeeld in het geval van de melk waar het kalfje net zo hard aanspraak op maakt. En hoe leg je dat uit op je melkpak waar je krap 100 woorden op kwijt kan?

Dierenliefde borgen?

We staan als Demeter voor een geweldige opgave om onze antroposofische dierenliefde duidelijker te borgen en te communiceren. Daartoe zullen we om te beginnen de visie en richtlijnen wat betreft onze dierhouderij moeten aanscherpen. Hoe doen wij het met 'kalfjes bij de koe'? Wat doen wij met onze geitenbokjes en haantjes? - Daarna kunnen we onze keuzes helder gaan uitleggen aan onze jury: de kopers van de Demeter-producten. 'Transparantie' is hierbij het codewoord. Moet dat echt? Nee hoor, het kan ook dat je hier geen heldere richtlijnen over opstelt en dat je niets uitlegt. Maar dat weerhoudt die 'jury' waarschijnlijk niet van een oordeel.

 **Kalfjes bij de koe op Demeter-melkveebedrijven?* Margret Wenker MSc Animal Sciences – in opdracht van WUR en Stichting Demeter, 2016. stichtingdemeter.nl/kalfjes-bij-de-koe

Op zoek naar de verbindende schakel tussen

vegetarisme & antroposofie

Veganisme staat volop in de belangstelling, vooral bij jonge mensen. Past deze voedingsvisie binnen het antroposofische mensbeeld? Kunnen we ons laten inspireren? Ilse Beurskens ging in gesprek met Carmencita de Rooter, docent biodynamisch moestuinieren en Marina Numan, bedenker van Het Wereld Dieet. Tekst |

Ilse Beurskens – van den Bosch, natuurvoedingskundige

Veganisme prikkelt me. Het is een levensstijl die vaak veel respect bij me oproept en me af en toe ook irriteert. Respect voor de liefdevolle houding naar moeder aarde en al haar bewoners. Irritatie vanwege de geknutselde, geraffineerde producten die in de winkel te koop zijn zoals veganistische kaas en mengsels om ei te vervangen. Ook het overmatig gebruik van de tropische producten zoals kokosvet, tofu en cashewnoten gaat mij aan het hart.

Wanneer Rudolf Steiner spreekt van 'passende voeding' dan is dat voeding die onze bewustzijnsontwikkeling voedt. In dit licht hecht hij positieve waarde aan plantaardige voeding. Planten en mensen passen bij elkaar omdat beide zich oprichten, zich richten naar de hemel. Dat doen dieren niet. Zij

zijn meer op de aarde gericht. Toch hecht Steiner waarde aan zuivel, juist wanneer hij het over spiritualiteit heeft. Melk wordt, aldus Steiner, gevormd om weggeschenken te worden ten gunste van een ander. Daarmee heeft zuivel *schenkwaliteit*, een liefdeskracht. Dat hoeft niet te betekenen: veel zuivel op het menu. Ik denk eerder aan weinig zuivel, maar dan van heel goede kwaliteit. Ik vraag me af wat het voor deze spirituele waarde van melk betekent, dat we koeien het hele jaar door laten kalven om daarmee continu melk te kunnen produceren. En hoe werkt de kunstmatige bevruchting en het scheiden van de kalfjes van de moeder op de spirituele waarde van melk? Wat is de waarde van kaas in het licht van het idee dat we de melk geschenken krijgen? Van



Marina Numan

de tien liter melk houden we één kilo kaas over en maken negen liter overbodig. Kan dit in dankbaarheid? Het veganisme houdt me deze spiegel voor: ik eet zuivel terwijl ik geen antwoorden heb op deze vragen.

Een schakeltje in het geheel

Op een zonnige middag komen Carmencita, Marina en ik samen om over het veganisme te praten.

Marina: 'Ik zeg liever 'volwaardig plantaardig'. Wodka en suiker zijn ook veganistische producten.' Marina's ouders hadden een biologisch-dynamische moestuin. Nog altijd heeft ze de voorkeur voor Demeter producten en is lid van Odin. Marina: 'Ik leerde dat alles in de natuur afhankelijk is van onderlinge samenwerking.' Marina heeft een boek



Carmencita de Ruiter

geschreven met recepten van volwaardige producten waarin eiwitrijke producten worden afgewisseld: *Het Wereld Dieet*. Een laagdrempelig boek om mensen te motiveren volwaardiger te gaan eten, met minder dierlijke producten. Stapje voor stapje. De motivatie om dit boek te schrijven was haar zorg voor de aarde. Inmiddels geeft Marina lezingen en biedt een opleiding tot gezondheidscoach waarin voeding, beweging en *mindset* worden onderwezen. Marina: "Samen met de cursisten bewegen we steeds meer richting veganisme. Maar iedereen is waar hij is en doet zijn eigen stapje in het eten van minder dierlijke producten." Zelf eet Marina nauwelijks dierlijke producten meer, wel honing en heel af en toe een ei, vlees of vis. Zelden een plakje kaas - voor

'de lekker' - of opgeklopte melk in haar cappuccino, wanneer er geen amandel- of haverdrank voorhanden is. Marina: 'Het eten van plantaardige producten van biologisch-dynamisch kwaliteit en weinig dierlijke producten geeft mij een volwaardig geluksgevoel. Het geeft mij de ervaring dat ik een schakeltje mag zijn in het geheel. Sinds ik minder dierlijke producten eet, heb ik meer energie, ben ik afgevallen en er is iets veranderd in mijn bewustzijn: ik heb meer oog voor dierenleed en de uitputting van de aarde.'

Bemiddelaar zijn

Carmencita haar ontwikkelingsweg is 23 jaar geleden begonnen bij de geboorte van haar dochter. In de zwangerschap is ze gestopt met vlees eten. Vlees paste niet meer. Ze volgde onder andere lessen bij Hans Andeweg en bij Guurtje Kieft. Carmencita: 'Na dertien jaar verdieping is tuinieren voor mij een ontwikkelingsweg naar bemiddelaar tussen hemel en aarde geworden. Het maken van het compostpreparaat is een belangrijk onderdeel daarvan. Ik maak een vegetarisch preparaat met als dierlijk component een paar druppels honing. Ik vind het een prachtig proces, een meditatie moment wat ik het liefst in de Heilige Nachten doe. Het helpt me om een verbinding te leren maken met de Engelhiërarchieën uit

de planetensferen. De Engelen hebben altijd buiten ons bewustzijn om de natuurwezens geleid. In deze tijd waarin we zelfstandig leren denken en onze individuele bewustzijnsziel mogen ontwikkelen gaan we op weg naar de Jupiterfase waarin we uiteindelijk een Engel van vrijheid en liefde mogen worden. Om deze taak in de verre toekomst op ons te nemen denk ik dat het belangrijk is dat we daar nu een begin mee maken en ons oefenen in de rol van bemiddelaar. De zaaikalender geeft aan wanneer de engelen vanuit de planetensferen werken. Je zou kunnen zeggen, het is de taal van de Engelen. Wanneer ik bijvoorbeeld zaai op een bladdag, ben ik mij bewust van de werking van de Engelen van de maan. Zij werken in de ontkieming van het zaad. Dit spreek ik hardop uit. Ik maak me er een beeld van. Ik nodig de Engelen uit en al pratende ben ik op zoek naar hoe ik als bemiddelaar tussen de Engelen en de processen in mijn tuin kan gaan staan. Ik vertel bijvoorbeeld wat ik kom doen, in dit geval zaaien en vraag de nimfen het zaad te doordringen met vocht en de gnomen de ontkiemende plant te verbinden met moeder aarde."

Simpel, puur en homemade

Carmencita besteedt veel tijd in haar tuin, minder in de keuken. 'Ik eet het liefst puur. Simpele gerechten met veel groenten en regelmatig peulvruchten. Granen wissel ik af. Ik eet niet altijd een eiwitproduct bij de maaltijd. Zuivel vind ik lekker, vooral kaas. Ik eet het met mate. Te veel valt bij mij niet

Vegan spaghetti

van courgette met romige pestosaus van spinazie, cashewnoten en zongedroogde tomaatjes

Recept van Marina Numan (www.werelddieet.nl) voor 4 personen:

Ingrediënten:

2 courgettes

Voor de pesto:

2 eetlepels pijnboompitten

100 gram rauwe spinazie

Handje cashewnoten

1 dl olijfolie extra virgine

8 zongedroogde tomaatjes op olie

Snufje zout

Snufje peper

Garnering:

2 eetlepels walnoten in stukjes

2 zongedroogde tomaatjes in stukjes

Basilicumblaadjes

Citroen



Draai de courgettes door de spiralizer of snijd er in de lengte dunne reepjes van. Meng voor de pesto de overige ingrediënten in de mixer niet te fijn en maak op smaak af met peper en zout. Meng de pesto met de courgette. Garneer met de walnoten, basilicum en zongedroogde tomaatjes. Druppel er eventueel wat olijfolie over met citroensap.

goed. Dan voel ik me zwaar, net als bij vlees. Dat wisselt ook per periode. Wanneer ik intensief met bewustzijnsprocessen aan de slag ben, valt zuivel meestal niet goed. Ik ben zelf korfimker, maar ik eet geen honing uit respect voor de bijen. Zij hebben de honing zelf nodig.

Marina is heel graag in de keuken: 'Het is

zo fijn om het allemaal zelf te doen. Er ontstaat zo veel in de keuken.' Marina's ogen stralen: 'Het is gewoon chemie! Tijdens de opleiding kunnen mensen zelf hun burger-tjes naar eigen smaak samenstellen. Zo leuk om te zien hoe iedereen dat anders doet. Ik heb les gehad van Rüdiger Dahlke. Hij schreef het boek *Peace Food*. Van hem

heb ik veel geleerd, zoals kaas maken door cashewnoten te laten fermenteren. Mmmm.'

Melk voor volwassenen

Marina: 'Wij zijn geen baby's meer. Wij mensen zijn op aarde de enige wezens die melk drinken op volwassen leeftijd en van een ander wezen.' Deze uitspraak herken ik. Zo heb ik ook heel lang gedacht. Wat doen wij toch als mensen? Wie zijn wij? In de antroposofie vind ik de visie dat wij mensen, als enige wezens op aarde een wezensdeel hebben dat ons in staat stelt tot bewustzijnsontwikkeling. Deze bewustzijnsontwikkeling vraagt om specifieke voeding. Volgens Steiner kan zuivel hier een positieve bijdrage aan leveren. Zuivel stelt ons in staat om tussen hemel en aarde te staan. Melk bouwt, aldus Steiner, ons fysieke lichaam op als omhulling voor ziel en geest. Melk voert ons naar de aarde en maakt dat we de mensheid als een geheel kunnen aanvoelen. Vlees en ook peulvruchten kunnen een te grote aardegerichtheid teweegbrengen. Met enkel plantaardig eten zouden we de verbinding met de aarde en haar lot kunnen verliezen, maar dit alles heel duidelijk in het kader van bewustzijnsontwikkeling. Want wanneer je niet een pad van bewustzijnsontwikkeling beloopt, kun je beter vlees blijven eten, aldus Steiner. Vegetariër worden zonder een bewustzijnsweg te gaan zou zelfs je geheugen kunnen aantasten. We lezen over hoe zuivel ons op een open manier verbindt met de aarde in het boek *Menswaardige Voeding* van Steiner. Car-

mencita: 'Daar word ik blij van. Ik kan het ook wel invoelen.' Het is even stil en dan vervolgt ze: 'Toch denk ik dat we ons steeds moeten afvragen of zuivel nog wel kloppend is als mensvoeding. We kunnen onszelf steeds opnieuw de vraag stellen: Wat heb ik nodig om de bemiddelaar te worden, waar ik het eerder over had?'

Noten en zaden

Het thema 'veganisme' gaat ook over mest. Biologisch-dynamische koeienmest is van grote waarde voor onze voedingsgewassen, en ook voor Moeder Aarde. Wanneer gewassen groeien op een bemeste bodem zijn deze mijns inziens niet veganistisch. De kracht van de koe is gebruikt en nog aanwezig. We zouden de mest als uitgangspunt kunnen nemen. Wanneer we vooral voor de mest koeien zouden houden, is er veel minder melk en vlees beschikbaar. Deze keuze schept nog meer mogelijkheden voor kwaliteit. Ik stel me voor dat de schenkracht toeneemt. Natuurlijk gaat dan ook de prijs van zuivel en vlees fors omhoog. Met weinig zuivel, nog minder of geen vlees en af en toe eieren, kom ik uit op regelmatig volwaardig plantaardige maaltijden. Af en toe peulvruchten en speciale aandacht voor noten en zaden. Noten en zaden hebben in tegenstelling tot peulvruchten veel meer warmte. Dat zie je aan

het hoge vetgehalte. Ook warmte stimuleert onze bewustzijnsontwikkeling. Ik ben aan het experimenteren met verschillende mengsels van noten, zaden en verwarmende kruiden, tapenades met gemalen noten, verse kruiden en olijfolie, sausen van notenpasta's en desserts met noten.

Heilig

Steiner heeft het ook over het belang van weinig eiwitrijke producten in onze voeding. Teveel eiwitten zouden het heldere denken kunnen aantasten. Marina: 'Ik ben zuinig met noten en zaden. Het zijn heel compacte bundeltjes voedingsstoffen. Er is veel werk voor nodig om ze te kraken. Het is belangrijk dat je goed kauwt om ze te kunnen verteren. Ik raad mensen aan om ze zelf te doppen, om daar de tijd voor te nemen. Om je bewust te worden van wat je eet.' Op dit moment in het gesprek voel ik dat ons enthousiasme plaats maakt voor een rustige, serene sfeer. Het komt me opeens voor alsof we het over heilige producten hebben en dat we dit alle drie aanvoelen. Zuivel, honing, noten en zaden. Heilig omdat ze ons kunnen steunen in onze geestelijke ontwikkeling. Producten die ons des te meer voeden wanneer we ze in kleine hoeveelheden en in dankbaarheid in ontvangst kunnen nemen.

 www.werelddieet.nl

Gekruid noten-en-zaden-mengsel

Lekker door een salade of als garnering op stoofschotels en soepen

Ingrediënten:

8 tenen knoflook
1 peterseliewortel (herfst en winter)
1 citroen
40 gram walnoten, gedopt gewogen
40 gram hazelnoten
4 eetlepels zonnebloempitjes
4 eetlepels sesamzaadjes
4 eetlepels hennepzaad
1 eetlepel komijnzaad (herfst en winter)
1 eetlepel gedroogde of verse tijm
een bosje vers korianderblad (zomer)
zeezout naar smaak
olijfolie

Wortelpeterselie schillen met een dunschiller en heel fijn-snijden. Knoflook pellen, fijnhakken en samen met de wortelpeterselie fruiten in olijfolie op een laag vuur. Af en toe roeren. Wanneer de kruiden lichtbruin zien, zijn ze klaar. Zonnebloempitjes roosteren in een droge koekenpan, op een laag vuur, totdat ze lichtbruin kleuren en lekker geuren. Sesamzaad en komijnzaad roosteren in een droge koekenpan, op een laag vuur, totdat ze lichtbruin kleuren en lekker geuren. Sesam en komijn malen in een vijzel. Walnoten en hazelnoten fijnhakken of malen in een raspmolen. Citroen raspen op een fijne rasp. Koriander fijnhakken. Wanneer de warme ingrediënten afgekoeld zijn: alle ingrediënten mengen.

Kies het boek dat bij je past!

Biodynamisch **tuinieren**

Tekst | Wim Goris

In april 2018 is een nieuw biodynamisch tuinboek verschenen, *Het complete biodynamisch tuinieren* geschreven door Monty Waldin. Een goede gelegenheid om het te vergelijken met een ander recent boek over hetzelfde onderwerp *Biodynamisch tuinieren* door Hilary Wright. Beide boeken zijn voortreffelijk vertaald uit het Engels door Alma Huisken in 2017. En dan meteen maar het bekende boek *Biologisch-dynamisch tuinieren in de praktijk* van onze Willy Schilthuis ernaast gelegd. Én, niet te vergeten, het boek *De Dynamische tuin* van Guurtje Kieft.

Vertaalster Alma Huisken gebruikt in haar beide boeken de verkorte aanduiding biodynamisch, ‘...vroeger bekend als biologisch-dynamisch’. Een ‘inmiddels verouderde kreet’, vindt zij. Voor de hele biodyna-

mische beweging gebruikt ze het woord biodynamica.

Naslagwerk

Het complete biodynamisch tuinieren van Monty Waldin vind ik een handboek bij uitstek. Ik noem het een *naslagwerk*. Waldin is van oorsprong wijschrijver. Op zijn persoonlijke website staat dat hij deed aan: ‘writing about biodynamic wine before it became fashionable’.

Hij ziet de biodynamische teelt als: ‘een visie en een handwijze die goed zijn voor lichaam en geest, maar ook voor de bodem, omdat je meer teruggeeft dan je eruit neemt.’ Na een paar woorden over biodynamisch tuinieren ga je in dit boek meteen de tuin in: kijk wat je tuin aankan. Leer je grondsoort kennen. Waldin is praktisch aangelegd. Hij stuurt geen grondmonsters naar een laboratorium. Welnee, hij graaft gaten in de tuin en

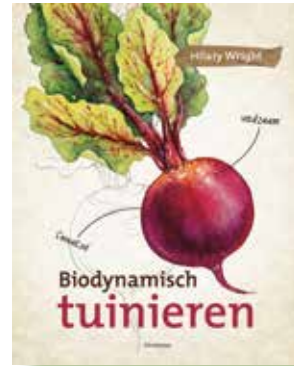
kijkt hoe snel het water wegloopt. Meer nauwkeurig? Vul dan een weckfles met water, doe er een schep tuingrond bij, laat het een nachtje staan en kijk ernaar. Zuurgraad? Kijk naar het onkruid. Bladzij naar bladzij maakt Waldin de tuinier ‘rijker’, wordt zijn tuin meer natuur. Verhoog de biodiversiteit. Combinatieteelt; planten zijn je natuurlijke bondgenoten. Zelf zaden winnen. Natuurlijke remedies. Dan, pas op pagina 47, de biodynamische benadering. Steeds een systematische uitleg met duidelijke foto’s en tekeningen. Zo werken de preparaten. Zo maak je koemestpreparaat 500. Zo gebruik je het preparaat.

Bepaald briljant vind ik zijn behandeling van wortel/stengel/bloem/vrucht. BD-tuiniers delen planten systematisch in naar hun eetbare delen, maar zo wissel je eenjarige gewassen niet, zegt Waldin. Hij deelt eerst éénjarigen in vier wissel-

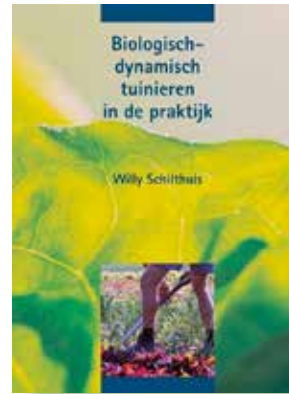
groepen. Naast de eenjarigen staat de groep vaste planten die je niet jaarlijks wisselt. Wisselgroep 2 bijvoorbeeld omvat koolfamilieleden met verschillende ‘eetbare delen’. Die verzorg je naar hun aard op worteldagen/stengeldagen, enzovoort. In het volgende hoofdstuk legt Waldin uit wat worteldagen zijn en wat je op die dagen kunt doen. Ook daarin is hij niet dogmatisch maar pragmatisch - hij gaat gerust de daggrens over voor de bestwil van de plant. Aansluitend krijgt elke worteldagen-plant een hele bladzij, ieder naar zijn eigen aard. Vervolgens de bloem-, blad- en vruchtdagen en bijbehorende planten op dezelfde manier. Op het laatst nog een biodynamische preparatenkalender en het boek is af. Minpunten? Sommige foto’s zijn wat flets - maar wat maakt dat uit voor de tuinder? Ze zijn duidelijk genoeg.



Het complete biodynamisch tuinieren. Teel en oogst in harmonie met de natuur en de kosmos Monty Waldin. Vertaling ed. 2015 door Alma Huisken. Uitgeverij Jan van Arkel, 2018. Harde kaft, € 32,50, 254 p.



Biodynamisch tuinieren. Smaakvol en voedzaam Hilary Wright. Vertaling ed. 2009 door Alma Huisken. Uitgeverij Christofoor, Zeist, 2017. Flexi kaft, € 24,50, 144p.



Biologisch-dynamisch tuinieren in de praktijk Willy Schilthuis. Eerste druk 1984, vierde gedeeltelijk herziene druk 2013, Uitgeverij Christofoor, Zeist/BD Vereniging Dronten. Harde kaft, € 22,50, 205p.



De dynamische tuin - een praktische weg naar bewustwording Guurtje Kieft. Stichting de Zonnetuin, Alkmaar. Eerste druk 2012. Harde kaft, € 24,50, 144p.

Leerboek

Biodynamisch tuinieren van Hilary Wright noem ik een *leerboek*. 'Het doel van mijn boek is om de essentiële BD-principes te destilleren en zo helder mogelijk te presenteren.' Waarom? Wright verwijst naar Steiner: '...zodat de Aarde geheel kan worden en de voedingskwaliteiten van haar producten in alle opzichten wordt verbeterd.' Startpunt is je eigen tuin. Maar dan is er eerst

een heel stuk geschiedenis en wetenswaardigheden over het ontstaan van biodynamica, werken met het ritme van de natuur, de dierenriem en dergelijke. Want het materialistische wereldbeeld schiet tekort. Neem Isaac Newton – hij ontdekte wel de zwaartekracht maar 'hij negeerde de tegengestelde, opwaartse kracht. Die zorgde er immers voor dat de appel überhaupt in de boom belandde.' Pas op p. 91 (dat is op tweederde van het

boek) begint de praktijk. Daar is niets mis mee, want haar doel is immers het beoefenen van biodynamica met je tuin. In alles is het een praktisch boek van iemand die haar kennis al zoekend heeft verzameld. Bovendien bevat het boek schitterende, typisch Engelse tuinfoto's die je gemakkelijk bij de les houden. Daardoor heeft het een uitstraling van een 'koffietafelboek', in de goede zin van het woord. Je kunt het gemakkelijk laten

lezen door vrienden die misschien helemaal niets hebben met alternatieve landbouw. Als ik dan toch een minpuntje moet noemen dan zijn dat een handvol tekeningen van gestileerde, ongeklede mannen of vrouwen bij de compostbak en de preparaten. De auteur heeft duidelijk niet willen kiezen voor bestaande mensen op de foto. Maar ik vind het vervreemdend, tussen het fotomateriaal van prachtige, romantische Engelse tuinen.

Adviesboek

Biologisch-dynamisch tuinieren in de praktijk van onze hoogsteigen Willy Schilthuis noem ik een *adviesboek*. Het is ontstaan uit artikelen in het tweemaandelijks tuintijdschrift 'Het Duizendblad' van 1976-1984. Bij de heruitgave van het boek in 2005 wordt haar benadering raak getypeerd: 'Willy benadert het BD-tuinieren en de gehele BD-landbouw vanuit een grandioze samenhang: heel weids (aarde-kosmos) maar met beide benen op (of in) de grond ('in de tuin als organisme')' Willy richt haar adviezen op tuinliefhebbers en begint met het kiezen van een geschikte tuin. Dat is een typerend verschil met de vorige twee boeken – die kiezen geen tuin maar gaan aan de gang in de tuin waarover zij kunnen beschikken. Het lijkt er op dat Willy's biologisch-dynamische lezers al weten hoe je moet tuinieren maar toch advies of bevestiging nodig hebben. Zij besteedt vier pagina's aan spitten, wat bij Waldin *not done* is en met één zin als uitzondering wordt afgedaan. Hier leven verschillende inzichten. Dit is een nuchter boek,

Met een loflied op de regenworm
betreedt zij de grond, ziet de taal van
het onkruid en begeleidt zij
het composteringsproces.

met een machtdom aan informatie. Daarom kan het terecht als naslagwerk fungeren. Het illustratiemateriaal bestaat uit eenvoudige kleine foto's die de tekst moeten afwisselen. Sommige foto's lijken willekeurig, andere onnodig (bijvoorbeeld vijf foto's van nagenoeg identiek ogende bruine preparaten). Op het oog loopt het boek een generatie achter op de boeken van Waldin en Wright. Schilthuis schrijft opvallend weinig over de biodynamische achtergrond, zeker vergeleken met Wright, bijna alles wordt door haar in de praktijk van composthopen en preparaten gebracht.

Bewustwordingsboek

De dynamische tuin van Guurtje Kieft noem ik een *bewustwordingsboek*. Deze naam ontleen ik aan de typerende openingszinnen: 'Alle krachten van Aarde en kosmos vragen, juist in deze tijd, dat wij ons bewust

worden van hun bestaan en hun werken aan de Aarde. Dynamisch leven en werken betekent: je bewust worden van alles wat je doet, van je handelen, je spreken, je denken'. Zo leidt het boek je op je eigen 'ontwikkelingsweg'. Op de eerste pagina's beschrijft Kieft verschillende Krachten, Sferen en Wezens in hoofdletters. Ook Aarde staat consequent met een hoofdletter, alleen de kosmos niet. Daarna beschrijft zij het ontstaan van de Aarde en de binnenste en buitenste lagen van de planeet, aan de hand van Rudolf Steiner en andere bronnen. Met een loflied op de regenworm betreedt zij de grond, ziet de taal van het onkruid en begeleidt zij het composteringsproces. Vanaf p. 40 gaat Kieft aan de gang met de dynamische moestuin, daarna met biologisch-dynamisch fruit en kruiden. Vervolgens beschrijft zij zes 'onmisbare planten voor een even-

wichtige tuin'. Laten dat nou net de planten zijn die in de preparaten worden gebruikt! Vervolgens geeft zij tips voor 'de natuurlijke siertuin'. Kieft wekt de indruk van een uiterst kundige tuinier, met enorm veel kennis en een goede pen om het uit te leggen. Door het grote A3-formaat is er veel ruimte voor mooie, effectieve foto's van sappige groene planten, beschutte tuinen en romantische erven. De meeste foto's heeft zij zelf genomen. Het boek bevat geen omschrijving van specifieke planten, zoals bij Waldin en Schilthuis. De laatste 15 pagina's zijn weer gewijd aan het gebied waarmee zij begon: de geestelijke krachten. Zij sluit af met een opdracht en een aanmaning: 'Het is onze opdracht een priester van de Aarde te worden, een bemiddelaar tussen hemel en aarde... Alle natuurwezens kunnen slechts hun taken uitvoeren als jij je hebt geschoold in het werken op de juiste momenten'. Zo streeft Kieft met haar tuinierboek naar 'wederverbinding' (religio), zoals zij dat in de Inleiding al had aangegeven. ☞

Jong!

Tekst | Conny Ruigrok

Mijmerend over het thema “Jong!” dwalen mijn gedachten ongemerkt naar het afgelopen voorjaar, toen het nieuwe leven in mijn tuin zich aandiende, na de schijnbaar dode periode van de winter. Tussen eind februari en begin maart heb ik de groentebedden ontdaan van blad en de grond losgemaakt met de drietandcultivator. Daarna vroeg de aanhoudende kou om geduld. Toch nog onverwachts kwamen de kapucijntjes en de tuinboontjes met hun kopje boven. Een jaarlijks terugkerend moment waarop we ons, mijn man en ik, ‘de trotse ouders in de kraamkamer’ voelen. Dat groen, dat prille uit zo’n boontje of erwte, dat ik niet lang daarvoor in het grondbedje legde.

Op verschillende plekken in mijn tuin vertoende het zevenblad enthousiast haar eerste glanzend groene blad. En hoewel ik genoot van de pannetjes zevenbladsoep vol lentevitaminen, reageerde ik daar toch minder vertederd en blij op.

Op de meest onverwachte plekken, komen jaarlijks de twee blaadjes van een nieuw ontkiemende esdoorn op. Hoe jong en dapper ook, ze kunnen me niet doen smelten. Bakken ‘bos’ rooi ik met resolute ijver uit mijn tuin. Het jupitergele speenkruid aan de randen van de bedden, vervult me telkens weer met blijdschap. Na de bloei verdwijnt het terug onder de grond, met groen en al, weet ik inmiddels. De prikkeltjes aan mijn hand, kondigen de jonge brandnetels aan. Ze doen me verlangen naar het ‘brandnetelgier ritueel’. Ook dit jaar verzamelde ik, tijdens zon in ram en maan in weegschaal, de jonge brandneteltoppen in een emmer regenwater. De uitdaging, om elke keer als de maan in een ander sterrenbeeld staat, te roeren heb ik met tevredenheid volbracht. Linksom, tot zich een vortex vormt en dan weer rechtsom, een kwartier lang. Met een maand kon ik bij maan in maagd een rijke bijvoeding aan de jonge kool, mais, pompoen en tomaatplantjes geven. Wel verdund met regenwater uit de ton, 1:9. Ik wilde niet dat het jonge grut overvoerd

zou worden. Teveel paardenbloemblaadjes verschenen. Ik liet ze nog even, het groen voor bij de sla en tot ik de bloemen voor het preparaat kon oogsten. Twee planten wonen nu nog in mijn tuin. Van de wortels van de andere planten maakte ik paardenbloemwortelthee.

En zo word ik ieder voorjaar weer omarmd in de dans tussen wat de natuur in haar overweldigende kracht aanbiedt, en mijn antwoorden daarop: overgave, keuze, verzet, uitproberen, vragen, overspoeld voelen, meebewegen, plezier!

De tuin als mijn lerares. Ik zoek de balans tussen de verschillende ritmes die me al vertrouwd voorkomen. Ik oefen me in tevreden te zijn als ik op het éne geconcentreerd ben, er vier aandachtspunten voorbij zijn en ik weet: volgend jaar een nieuwe kans!

Nu, volop zomer, bekijk ik een foto van dat prille begin en ik kan me nu, te midden van het overweldigend groen en al die bloemen, haast niet meer voorstellen hoe alles amper drie maanden geleden zo voorzichtigjes aan begon. ☺



Wat betekent biologisch-dynamische

Mijn moestuin

Als ik voorjaars aan het werk ga
met mijn handen in de grond
vormen mijn gedachten al
Een hele moestuin vol

Als ik dan spinazie zaai
zie ik in gedachten al
een rij fris groene blaadjes staan
En als ik dan een aardbei pluk
proef ik in gedachten al...

Misschien dat mijn gedachten helpen
om sla en bonen vorm te geven
En waarom zou niet prei en peen
mee mijn gedachten vormen?

Ach, zeker weet ik slechts dit ene
dat het een mysterie is
en dat ik mij met al mijn weten
daar slechts aan overgeven kan.

Phileen Meertens, 1^e prijs

Tekst | Luc Ambagts

Stel, je staat in een winkel, of op een beurs en iemand vraagt je: "Biologisch-dynamische landbouw, wat is dat eigenlijk?" Het is niet netjes, maar ik stel dan meestal een tegenvraag: "Wat betekent *leven* voor jou?" Vaak is het dan even stil. Er komt ruimte om te focussen op waar de vraag naar zo'n definitie van BD-landbouw uit voortkomt. Dan komt de achtergrond van de vraagsteller tevoorschijn. Wat vindt die interessant? Hoe staat die zelf daarin? En vooral: wat wil hij of zij gaan *doen*?

Definities en vastgelegde kaders zijn vijanden van het leven, algemeen gezegd. Tegelijkertijd vraagt elk leven eigen omstandigheden - en soms heel strikte - waarin het kan gedijen. Voor onze schrijfwedstrijd vroegen we daarom te beschrijven wat biologisch-dynamische landbouw voor jou betekent. Om gelegenheid te geven die vraag ook vanuit je eigen context te beantwoorden.

Een kenmerk van de biologisch-dynamische landbouw is dat het overal altijd weer anders is én dat je het toch vaak direct herkent: op dit bedrijf, in deze moestuin 'leeft het'. Is dat



Phileen Meertens (links) ontvangt de 1^e prijs uit
hande van Ilse Beurskens - van den Bosch



landbouw voor jou?

de sfeer die de mensen meebrengen? Is het een onbewust waarnemen van de elementaar-wezens die zich er thuis voelen? Of heeft het te maken met het vermogen van de boer of tuinder jou 'welkom te heten', net zoals hij dat dagelijks met elke situatie op zijn bedrijf doet, met zijn grond, gewassen en dieren. Want biologisch-dynamische landbouw bedrijven betekent de werkelijkheid serieus nemen, zonder die eenzijdig naar je hand te zetten.

De inzendingen vertellen daarover. Poëtisch (... mij achterlaat met/vragen hoe/oeverloos zij opneemt...). Opsommend (Zingeving, bewustwording en liefde voor alles wat leeft.). Met liefde voor de geschiedenis (...het paard van de melkboer [vond] het Loverendale brood zo lekker, dat hij bijna met kar en al, de deur van de keuken kwam binnen gestapt...). De 10 inzendingen vormden een rijk palet aan overwegingen en schilderijen.

Ieder redactielid bepaalde zijn/haar voorkeuren. Op die manier kozen we de meest sprekende beschrijvingen uit voor een eerste en een gedeelde tweede en derde prijs. Dat was niet gemakkelijk, want de 'beste', wat is dat eigenlijk? We nodigen je daarom graag uit om op de website alle inzendingen te lezen. En er dan nog eens opnieuw over na te denken: *wat betekent biologisch-dynamische landbouw voor jou?*

👁 Kijk voor alle inzendingen op bdvereniging.nl/dp
Reacties zijn welkom via
redactie@bdvereniging.nl

Ik kijk.
Naar groen, geel, rood en paars.
Naar bloemen, naar groenten, naar kruiden.
Wat een mooie plek.
Zoveel rust, zoveel ruimte.
Voor bloemen, voor groenten, voor kruiden.

Ik leer.
Over bloemen, en groenten, en kruiden.
Over de aarde, de kosmos, mezelf.
Er is ruimte.
Voor groei.
Voor ontwikkeling.
Voor eigenheid.
Van bloemen, van groenten, van kruiden.

Er is ruimte.
Voor kijken, echt kijken.
En voor een praatje aan de kraam – niks hup snel naar de volgende klant.

Hier is ruimte.
Voor bloemen, voor groenten, voor kruiden.
Voor mij.
En voor alles wat is.

Marianne Plug (rechts), gedeelde
2^e,3^e prijs, uitgereikt door
Renée ten Holder (namens BD-
Vereniging)



BD-landbouw is voor mij:

Me verbonden voelen met een groter geheel.

Met liefdevolle aandacht bodem, plant, dier en mens verzorgen, elk naar zijn eigen aard.

Vertrouwen op de diversiteit en gezondheid van het ecosysteem en de helpende hand van de natuurwezens.

Dagelijks zie ik wonderen gebeuren.

We doen het samen, ik kan het niet alleen. Iedereen heeft zijn plek binnen het bedrijf en de "tuinfamilie".

Verantwoordelijkheid, inspiratie, wereld in balans.

Ons eigen bedrijf: een oplichtend stipje stralend in de kosmos.



Mieke Baldé,
gedeelde 2^e, 3^e prijs



Warmonderhof Eetcafé

De Hofwinkel
Vit de grond van ons hart

Gezellig met vrienden en nieuwe vrienden aan tafel

21 september, 12 oktober, 9 november, 14 december

De studenten van Warmonderhof bereiden een eenvoudig, lekker driegangenmenu, met producten van eigen hof.

Schuif aan, maak kennis met nieuwe mensen en nieuwe smaken.

Kosten € 17,50
Aan tafel: rond 18.00 uur in de Hofzaal, Wisentweg 12, Dronten

Aanmelden is noodzakelijk en kan tot 12.00 u dezelfde dag via een bericht naar: wijvan@dehofwinkel.nl

A G E N D A

1 juli
Werken met constellaties
Haarlem
dezonnetuin.org

5-8 sept
**Internationale conferentie
over BD-onderzoek**
Dornach, Zwitserland
sektion-landwirtschaft.org

8 sept
De wereld van kruiden
Driebergen
kraaybeekerhof.nl

9 sept
**Themamiddag
biodynamische compost**
Haarlem
dezonnetuin.org

14 sept
**Start opleiding
Natuurvoedingskundige**
Driebergen
kraaybeekerhof.nl

15 sept
**Introductiedag
Levenskrachten
waarnemen**
Nieuwleusen
levenkrachten.nl

19 sept
**Etherkrachten en
elementenwezens**
Driebergen
kraaybeekerhof.nl

21 sept
Warmonderhof Eetcafé
Dronten
wijvan@dehofwinkel.nl

22 sept
**Workshop Van droom naar
bedrijf**
Wageningen
www.landgilde.nl

10/31 okt
**Tweedaagse waarnemen
vitaliteit via euritmie**
Driebergen
kraaybeekerhof.nl

12 okt
Warmonderhof Eetcafé
Dronten
wijvan@dehofwinkel.nl

27 okt
Kennismaking BD-imkeren
Driebergen
Kraaybeekerhof.nl

8 nov
Preparatenbeleefdag
Driebergen
kraaybeekerhof.nl

9 nov
Warmonderhof Eetcafé
Dronten
wijvan@dehofwinkel.nl

14 nov/12 dec
Tweedaagse hemelkunde
Driebergen
kraaybeekerhof.nl

Voor details, tijden en contact: bdvereniging.nl/activiteiten



Kraaybeekerhof.nl



start
14-09

Natuurvoeding

3-jarige deeltijdopleiding over natuurvoeding:
dé vitale basis voor mens en aarde



start
08-09

Kruiden

Ontdek de kruidenwereld en wat ze met
jou doen in een inspirerend praktijkjaar



start
15-09

Begeleiding in vogelvlucht

Introductie op begeleiden en coachen van
mensen in de natuur in 4 zaterdagen

Samen natuurlijk verder groeien...!

www.kraaybeekerhof.nl

Landgoed Kraaybeekerhof Driebergen



Jonge BD-boeren met de kippen op stok

Tekst | Renée ten Holder

Voor mij als lid van BD-jong is de biodynamische landbouw, tot nu toe, allesbehalve slaapverwekkend. Wat ik meemaakte tijdens een BD-Jong weekend zette me echter wel aan het denken...

Het weekend vond in januari plaats, bij winterse temperaturen op de Naoberhoeve in Drenthe.

Fijn! Met zeven vrouwelijke deelnemers en één mannelijke deelnemer werden we met veel enthousiasme ontvangen door Gerlof, bewoner, boer, ondernemer en manusje van alles op de Naoberhoeve. In de loop van de avond druppelden de deelnemers binnen voor de lezing van Petra Derksen, die als thema had: 'Van BD-gedachtengoed naar Demeter-voorwaarden.' Er werden pittige vragen gesteld, zoals: 'Hoe kunnen kleinschalige BD-boeren aan alle Demeter-voorwaarden voldoen, als leveranciers geen kleine bestellingen van zaadvast plantgoed willen leveren? Ik dacht: 'Dit zal wel tot de vroege uurtjes duren, met een biertje en wat snacks. Maar nee, de jonge BD'ers wilden

vroeg naar bed. Een enkeling protesteerde nog wel even tegen het vroege slapen gaan, maar de meerderheid was moe en we taaiden samen braaf af naar onze bedjes.

De dag erop crosten we met de brandweerbus van de Naoberhoeve half Nederland door naar het BD-bedrijf van Armando Kok, die zijn kalveren bij hun moeder laat drinken. Dat scheelt een hoop stress, zowel voor de moeder als voor de kalfjes. 's Avonds werd er samen gekookt en we keken de documentaire *Groen Goud*. Een interessante film, gemaakt door cameraman en ecooloog John D. Liu, die al 15 jaar bezig is met zijn missie om woestijnen te vergroenen en biodiversiteit te herstellen. Je kunt zeggen dat die gaat over het 'wakker maken' van woestijnen. Helaas vielen wij jonge BD-boeren er een beetje bij in slaap. Je raadt vast al wat er daarna gebeurde: alle jonge boerinnen (en ook de jonge boer) gingen weer vroeg onder de wol. Mijn voorlopige conclusie: de biologisch (dynamische) klok van jonge BD-boeren doet het perfect! 🐣



Vereniging voor
Biologisch-Dynamische
Landbouw en Voeding

Weet je **deel** van een groter **geheel**

colofon

© 2018 Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

Dit is een thema-uitgave van Dynamisch Perspectief, het ledenblad van de Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

Aan dit nummer werkten mee:

Samenstellers | Kalle Heesen,
Renée ten Holder

Geïnterviewden | Carmencita de Ruiter, Madeleen van Gruting, Marina Numan, Ronald van Marlen, Sil Oostendorp, Yvo Kouwenhoven,

Tekstschrijvers | Conny Ruigrok, Fogelina Cuperus, Ilse Beurskens - van den Bosch, Kalle Heesen, Madeleen van Gruting, Luc Ambagts, Petra Essink, Sake Gerritsen, Wim Goris

Correctie | Andries Palmboom

Redactie | Andries Palmboom, Kalle Heesen, Luc Ambagts, Petra Essink, Renée ten Holder, Wim Goris

Vormgeving | Gerda Peters
Fingerprint

Coverfoto | Erik Franssen

Druk | Veldhuis Media

Adverteren | Zie
bdvereniging.nl/adverteren.
Opgave via Bureau Sjoerdsma,
0031 (0) 6 1010 7327,
info@bureau-sjoerdsma.nl,
bureau-sjoerdsma.nl

ledenservice

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

Bureau BD-Vereniging

Costerweg 1 D,
6702AA Wageningen
bdvereniging.nl
info@bdvereniging.nl
0850 609044
IBAN: NL77TRIO 0212188771
t.n.v. Ver voor BD-landbouw

Bestuur Piet van IJzendoorn (voorzitter), Derk Klein Bramel (secretaris), Maria van Boxtel (penningmeester), Karin Kreuger-Stolk (BD-jong), vacature.

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

BD-beroepsontwikkeling Leden die 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 bd-jong@bdvereniging.nl

BD-preparaten en materialen daarvoor zijn te bestellen via debeerschehoeve.nl

Schenken en legaten Dankzij de warme steun van veel mensen, in de vorm van giften en legaten, werkt de BD-Vereniging aan verdere ontwikkeling van de BD-landbouw. Wij zijn een Algemeen nut beogende instelling (ANBI), dus schenkingen en legaten zijn vrijgesteld van schenkings- resp. successierecht. Maak uw gift over 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.



Wij zijn jonge, actieve BD-boeren/tuinders/nieuwsgierigen die elkaar regelmatig ontmoeten om samen naar verdieping te zoeken en BD-bedrijven te bezoeken.

Wel of niet actief in de landbouw, iedereen is welkom om mee te gaan. We houden een maximumleeftijd aan van ca. 37 jaar. Ook organiseren we jaarlijks een winterweekend rondom een bepaald thema, waarbij we bedrijven bezoeken en verdiepende avonden over BD-landbouw hebben. Meedoen met BD-jong? Schrijf je dan in bij de BD-Vereniging en geef je op voor de activiteiten. Voor jongeren tot 23 jaar en voor studenten tot 27 jaar is er een speciaal jongerentarief. Vermeld bij je aanmelding dat je daar gebruik van wilt maken!

De handigste manier om op de hoogte te blijven van BD Jong-activiteiten is via Facebook: facebook.com/biodynamisch.jong

Voor meer informatie en ideeën voor initiatieven kun je mailen naar bdjong@bdvereniging.nl



Van droom naar bedrijf



Vereniging voor
Biologisch-Dynamische
Landbouw en Voeding

*workshop voor
afgestudeerden
van Warmonderhof
en starters in de
landbouw*

22 september 2018

11 - 16 uur

de Hoge Born, Wageningen.

aanmelden en info

via: www.landgilde.nl