




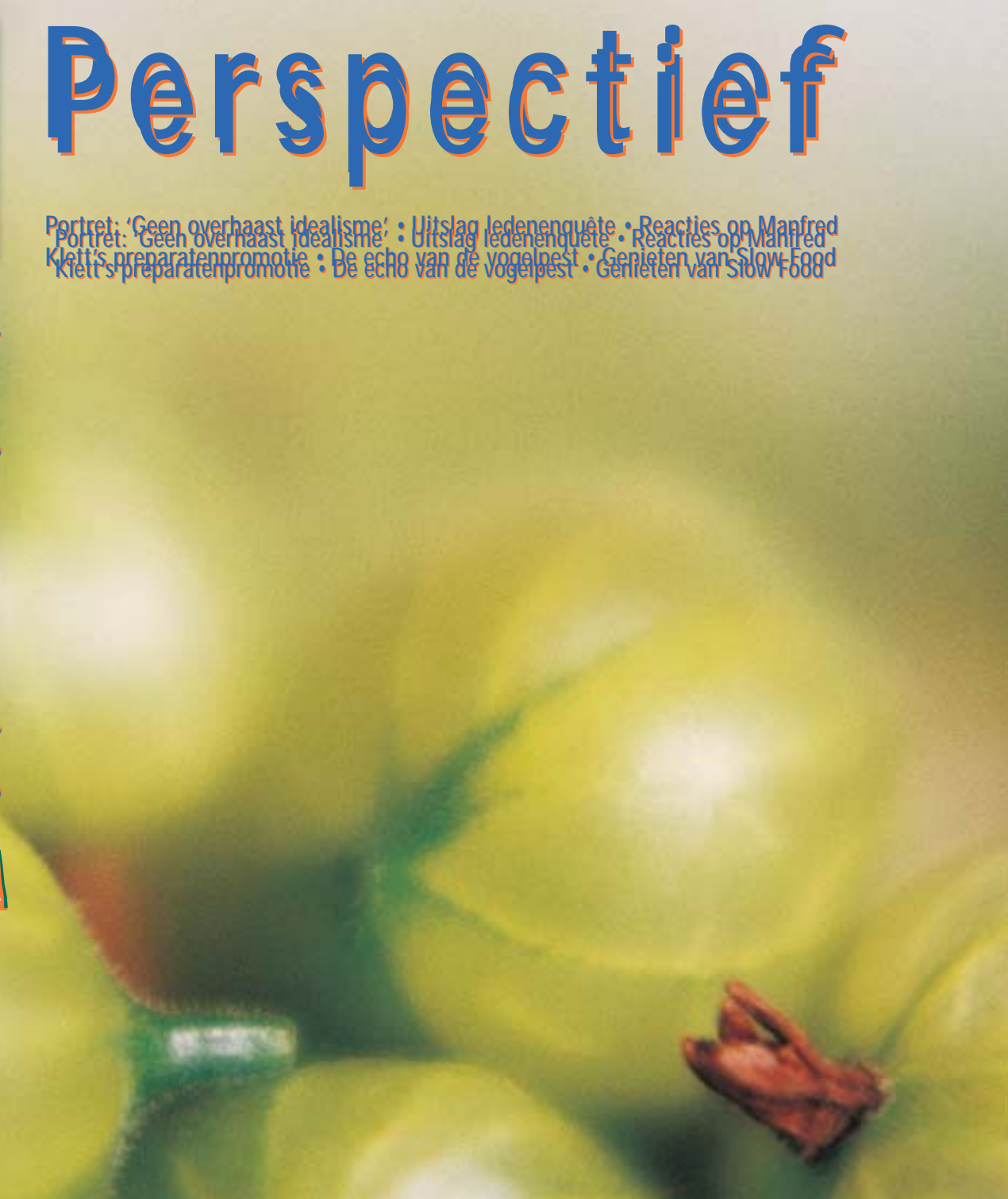
# Perspectief

Portret: 'Geen overhaast idealisme' • Uitslag ledenenquête • Reacties op Manfred Klett's preparatenpromotie • De echo van de vogelpest • Genieten van Slow Food

2003 juli  
augustus N°4

# Dynamisch

Nieuws en informatie over  biologisch-dynamische landbouw en voeding



## Dynamisch Perspectief

2-maandelijks uitgave voor leden van de  
Vereniging voor Biologisch-Dynamische  
Landbouw en Voeding (BD-Vereniging)  
ISSN 1389-7438

**BD-Vereniging en advertentie-acquisitie:**  
Vereniging voor  
Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding  
Diederichslaan 25  
Postbus 236, 3970 AE Driebergen  
e-mail: info@demeter-bd.nl  
internet: www.demeter-bd.nl  
tel: 0343-531740, fax: 0343-516943

**Redactie:**  
Bruno van der Dussen, Jola Meijer

**Vaste medewerkers:**  
Bernard Asselbergs, Maaïke Boschloo,  
Jan Diek van Mansvelt, Frank Woets

**Sluitingsdatum kopij:**  
Aanleveren kopij voor het  
september-oktobernummer  
tot 1 augustus 2003.

Bij voorkeur van te voren telefonisch overleg,  
tel. 075-6873159

Kopij op diskette (minimaal Word 97) of  
via e-mail: info@demeter-bd.nl

### Vormgeving:

Fingerprint Driebergen, Gerda Peters  
Pre-press en druk: Drukkerij Kerckebosch Zeist  
Gedrukt op Reviva, 50% recycled, chloorvrij

De BD-Vereniging is houdster van het merk  
**DEMETER**

### Copyright

Tegen overname van artikelen bestaat in principe  
geen bezwaar, mits hier van tevoren toestemming  
voor is verleend en dit duidelijk wordt vermeld.



Vereniging voor  
Biologisch-Dynamische  
Landbouw en Voeding

## Vooraf

“Scharrelkip smaakt niet beter dan de plof-kip”, kopte NRC Handelsblad medio juni in het katern Intensieve Veeteelt. Te-  
neur van het verhaal was dat proeverijen aantonen dat smaak  
een illusie is. Jammer dat NRC niet op de hoogte was van de  
proeverijen die Slow Food Nederland organiseerde. Ton Baars  
en Jan Diek van Mansvelt doen daar verslag van.

Ook de diverse keurmerken die betrekking hebben op de land-  
bouw en veeteelt kwamen aan bod. Helaas vergat NRC het De-  
meter-keurmerk te noemen. Of dringt de Demeterpromotie nog  
niet door tot de ‘buitenwereld’?

In Dynamisch Portret vertelt Gerjo Koskamp hoe hij omschakelt  
naar BD.

Voorts aandacht voor de uitslag van de enquête onder de leden  
van de BD-Vereniging, de lezing van Klett op de jaarvergade-  
ring en (nogmaals) de vogelpest.

Bij de vaste rubrieken verwelkomen we een nieuwe rubriek. Jan  
Saal zal ons regelmatig op de hoogte houden van het geheime  
leven van zijn bijenvolken.



## INHOUD

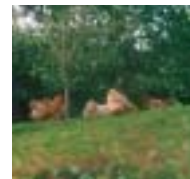
Dynamisch Portret	3
Uitslag ledenenquête	7
Reacties op Manfred Klett	9
Vogelpest	12
De Boogschutter	16
Slow Food	17
Vers van het land...	22
Perspectief	22
Memo	25
Agenda	26
BD-info	27

## Geen overhaast idealisme



Bedachtzaam omschakelen  
naar BD op de melkvee-  
houderij van Gerjo  
Koskamp

## Vogelpest in de 'Maakbare Wereld' volgens LNV



Reacties vanuit de Demeter  
Voorwaarden Commissie,  
Biologica en de  
BD-praktijk

## Genieten van Slow Food



Waar in de BD-landbouw en  
deze authenticiteits-  
beweging elkaar moeten  
vinden



## BD als ideaal

Jan Diek van Mansvelt

*Omschakelen naar BD is een financiële aangelegenheid, wordt meestal beweerd. Toch is dat niet het belangrijkste. Minder inkomsten wegen vaak op tegen het idee om om te schakelen. Maar hoe om te schakelen? Gerjo Koskamp, veehouder in de Achterhoek, doet het op zijn manier: "Niks geen overhaast idealisme, maar zorgvuldig alle informatie verzamelen en vervolgens alle mogelijkheden afwegen".*

BD was al vroeg het ideaal van Gerjo Koskamp. Toch doet hij niets overhaast. Momenteel schakelt hij om naar de biologisch-dynamische melkveehouderij.

Door de telefoon legde Gerjo Koskamp me de weg uit: neem vanaf de A12, vlak voor de Duitse grens, de A18 naar het noorden, en dan via Varsseveld naar Halle en daar voorbij, rij je naar de Bielemansdijk 11a.

Langs de A18 wordt het steeds landelijker. Ik tref het, met deze zonnige dag. Prachtig, al die verschillende groentinten in de bomen en op de weiden. En de bloeiende paardebloemen: in de ene weide een vleugje geel, in een wei daarnaast alleen maar blauwgroen gras en dan weer een felgele weide. Ook het rood van de zuring komt er hier en daar al door. Langs de wegen staan nog aardig wat bomen in deze buurt en hier en daar een boomgroep langs een weiland.

Als ik bij hem aankom is Gerjo paraat. Hij heeft al gemolken. De dieren zijn naar buiten. Hij maakt zijn ontbijt en nodigt me uit een hapje mee te eten, met een kop koffie erbij. In zijn woon-eetkamer-keuken vallen me veel vloeiende vormen op, alles met natuurvriendelijke materialen gemaakt: hout, leem, pvc-loze elektriciteitskabels met afscherming tegen elektrische straling, milieuvriendelijke verf. Een vriendelijk driehoekige box met schapenvacht staat tussen de tv-hoek en de lees- en praathoek. "We hebben in huis diverse leefmilieus voor de bewoners net zoals ik buiten, in mijn bedrijf, diverse leefmilieus voor de planten en dieren heb ingericht". Woondiversiteit als pendant van de biodiversiteit. In de bio-koffie drinken we de bijna-BD-melk van de eigen koeien, en op het brood eten we Eko-kaas van De Dageraad, waar de melk van zijn koeien in zit. Heerlijk. Gerjo geniet er zichtbaar van te vertellen hoe hij grondig over alles heeft nagedacht. Hij gaat er helemaal voor om zo consequent mogelijk te leven en werken.

### Geen overhaast idealisme

Als enige zoon van een boeren echtpaar, met twee zussen boven hem en een jongere zus, riep iedereen altijd dat hij natuurlijk boer zou worden. Dus wilde hij dat natuurlijk niet en ging na het VWO in Wageningen plantenveredeling studeren.

Maar al na enkele weken merkte hij dat dat het niet voor hem was: veel te theoretisch. "En eigenlijk wilde ik boer worden". Hij koos toen een breed pakket bij Veeteelt: de houderij, de voeding en de fokkerij, met daarnaast graslandkunde en economie.

"Ik leerde de antroposofie al vroeg in mijn studie kennen. Dat kwam onder meer via een bio-bouwer waar mijn vriendin en ik regelmatig op de kinderen pasten. Toen wist ik het meteen: dit is het voor mij. Het was dus van meet af aan mijn doel om bd-boer te worden. Maar ik beseftte meteen ook al dat ik dat heel rustig, stap voor stap, en grondig door-dacht wilde realiseren. Niks geen overhaast idealisme, maar zorgvuldig alle informatie verzamelen en vervolgens alle mogelijkheden afwegen".



Het zoeken naar mogelijkheden om verschillende doelstellingen te integreren vond hij een aantrekkelijke uitdaging. Bijvoorbeeld akkerbouw bij de veeteelt, landschap naast de mestbehandeling, eigen veeveredeling en ook een eigen afzet van kaas en vlees op het bedrijf. “Die uitdaging is er wat mij betreft nog steeds: aan de ene kant lukt er al best veel, maar aan de andere kant wacht er ook nog van alles om aangepakt te worden. Maar ik moet het dan wel aankunnen, zowel financieel als wat de werkdruk betreft. Dus niet alles tegelijk”.

“Na mijn studie, in 1996, kon ik een volle baan krijgen bij het Centrum voor Landbouw en Milieu (CLM) in Utrecht”. Van daaruit zoekt hij samen met boeren naar mogelijkheden om steeds duurzamer en milieuvriendelijker te gaan werken. Eerste stappen op weg naar meer integratie in het bedrijf, dan EKO en te zijner tijd eventueel BD. In de weekeinden was hij steeds ‘vanzelfsprekend’ thuis om zijn vader te helpen in het melkveebedrijf. Samen hadden ze met zijn moeder in 1996 een maatschap gevormd: VOF Ruimzicht.

Gerjo’s vader was in zijn jonge jaren één van de eerste ‘kunstmest-boeren’ uit de buurt. En met zijn omstreeks 1974 al vroeg onthoornde kudde ziet hij al dat bio-gedoe van zoonlief niet zo zitten. Toch wil hij het bedrijf wel graag aan hem, zijn enige zoon, overdoen. “Ik denk dat hij in stilte hoopte dat ik die wilde bio-haren al werkend wel kwijt zou raken,

zoals ik destijds ook dat rare idee om geen boer te willen worden al snel na het begin van mijn studie had bijgesteld”.

Vanaf 2000 begon Gerjo het accent van zijn werk naar het eigen bedrijf te verleggen: via 4, 3 en daarna 1.5 dagen per week in Utrecht naar 3, 4 en nu 5,5 dag als boer. In die jaren bouwde hij ook een oude schuur om, naast de boerderij van zijn ouders, tot woonhuis voor zijn gezin. Sinds kort is hij daarbovenuit ook nog vader van een prachtige zoon Job. Zijn vrouw Annet heeft maatschappelijk werk gestudeerd en werkt 20 uur per week in het asielzoekers centrum van Doetinchem, waar zij sinds kort de draad weer oppakte na haar zwangerschapsverlof. Zijn vader doet nu nog de helft van het melken, voeren en verder wat hem uitkomt en wat tegelijk ook in Gerjo’s nieuwe systeem past. “En dat is gelukkig nog heel wat” benadrukt Gerjo, die erg blij is met die hulp. “Mijn drie zusters staan wat de omschakeling naar BD betreft overigens helemaal achter mij. En dat is natuurlijk een niet geringe steun in de rug”.

Ondertussen zijn we een goed halfuur verder en hebben ook de tweede bak koffie op. We moeten hoognodig naar buiten: de koeien, de stallen, de weiden, de voersilo, de mestput, de nieuw aangelegde hagen en de houtwal wachten. Gerjo wil graag laten zien hoe hij het voor elkaar heeft en ik ben benieuwd.

Direct achter het huis ligt de loopstal: gehakseld stro in de ligboxen en een roostervloer achter het voerhek. De mest praktisch geurloos. De toevoeging van Effectieve Micro-organismen (EM) draagt er zeker aan bij dat de mest hier rijpt in plaats van rot. Door de roosters heen is goed te zien dat die pruttelt en borrelt dat het een lust is. De nu komende maanden worden de koeien nog bijgevoerd met kuilvoer (gras, mais en graan) dat met een blokkendoseerwagen voor het voorhek wordt neergelegd: Gerjo heeft ruim genoeg voer liggen. “Binnenkort zullen vader en ik de eerste snede gaan maaien, daar waar de koeien nog niet gelopen hebben. Daarmee kunnen we dan meteen al een nieuwe kuil maken voor volgend jaar”.

Aan de andere kant van de stal ligt de melkput. Er worden 8 dieren per keer gemolken. De melk stroomt via de melkglazen, waarin je de melk van elk dier apart kunt zien, naar de melktank. De melk van 6 melkbeurten wordt om de drie dagen opgehaald door De Dageraad, in Ottersum ten zuiden van Nijmegen, ca een uur rijden van hier. Die verkoopt de melk direct: zoet en/of gekarnd, maar ook als kaas, al dan niet met



kruiden. Veel daarvan gaat naar Duitsland. De prijs die de boeren voor de melk krijgen is overigens niet om naar huis te schrijven. Gerjo heeft 50 melkkoeien die door de bank genomen zo'n 7.500 liter per jaar leveren: niet gek! "Toch dekken de melkinkomsten nog niet in voldoende mate de kosten" zegt Gerjo. "Het gezinsinkomen heeft echt nog aanvulling nodig: mijn werk bij CLM en dat van Anna zeker ook. Maar we werken volop aan de ontwikkeling van het bedrijf om daar in de toekomst voldoende inkomen uit te halen".

Tussen de jongveestal en de voormalige varkensstal lopen we naar het land: Gerjo bewerkt nu zo'n 41 ha. Het land ligt zo goed als totaal direct aangesloten om de boerderij: alleen de Bielemansdijk doorsnijdt het. Na de regens van de laatste dagen ligt het grasland er supermals bij. Het is een soortenrijk grasland, met een mooi klavergehalte en op dit moment rijk bezet met stralende paardebloemen. Gezien hun melkgift, glanzende vachten, stevige klauwen en algemene gezondheid zijn de koeien er trouwens ook zeer tevreden over. Er groeien veel kruiden in de weiden, naast zo'n 10 grassoorten.

Toen Gerjo's vader in 1960 het bedrijf overnam, hij was toen pas 18 en zijn vader en moeder waren overleden, was het 12 ha groot. Hij zag kans het uit te breiden tot 20 ha en 50 melkkoeien. Met zo'n 80 fokzeugen erbij haalde hij een inkomen waarmee hij z'n vrouw en vier kinderen kon onderhouden. In de afgelopen jaren heeft Gerjo zelf het bedrijf met nog eens 21 ha weten uit te breiden tot de huidige 41 ha, waarvan 13 ha pacht. Alles mooi direct rond de boerderij gelegen. Een fraaie combinatie van geluk en wijsheid, lijkt me.

### **Paardebloemen**

In het grasland aan de andere kant van de weg heeft Gerjo de afgelopen jaren geëxperimenteerd met effectieve micro-organismen (EM). Hij zag op het met EM behandelde stuk minder paardebloemen dan op het onbehandelde stuk: het doorwortelen van de bodem door de paardebloemen was er kennelijk minder nodig, omdat de preparaten het bodemleven stimuleerden. Maar de weiden van de gangbare boeren hebben ook minder of geen paardebloemen: daar zijn ze gedeeltelijk of geheel weggespoten. We praten erover hoe in de tachtiger jaren opeens ontdekt werd dat de koeien graag paardebloemen eten en er goed melk van geven ook. Decennia lang is er immers van alles en nog wat gedaan om deze 'concurrenten van het gras' uit de weilanden weg te houden. Paardebloemen werden toen door de veeboeren als bewijs van nalatigheid gezien. Nu zijn ze herkend als kleurrijk voor het landschap, smakelijk voor de koeien en doorluchtend voor de bodem.

### **Omschakelen**

Het was trouwens toch een heel avontuur om om te schakelen van de

gangbare kunstmest behandeling naar de bd-gecomposteerde mest. Het begon in 1996 met een halvering van de kunstmestgift. "In 1998 gaf ik nog slechts 150 kg N/ha. Dat gaf een behoorlijke stress aan het grasland, dat kon je goed zien! Maar niet aan mij. Ik had er alle vertrouwen in. Ik had klaver ingezaaid, kleimineralen gestrooid en EM aan de drijfmest toegevoegd, dus het moest goed komen. Dat wist ik zeker. Eerst gaf ik nog 90 m<sup>3</sup> en nu nog slechts de helft". De klaver sloeg goed aan en sinds 2002 zit Gerjo weer op het productiepeil van vroeger: met slechts een deel van de N-gift van toen, en een veel betere voedingskwaliteit. Nu wil hij van de 170 kg N/ha die oké zijn voor EKO naar de 112 kg N/ha die de BD maximaal toestaat, een reductie van nog eens ca 30%. Bodem en plantenleven moeten dus nog meer presteren dan tot nog toe: een hele uitdaging voor beiden en de boer! Maar dat is wel de 'gein' waar Gerjo voor gaat: de inputs omlaag brengen en de opbrengsten omhoog, dus meer productie met minder mest door een productiever bodemleven.

Gerjo's veestapel bestaat uit een mix van zwartbonte en rode koeien. De oudste koe is ruim 13 jaar en nog steeds goed productief. De laatste jaren is hij begonnen eigen stiertjes aan te houden om de vaarzen te dekken. We praten over de lijnteelt van Bakels, die het afwisselend werken met eigen stieren uit 3 of 4 familielijnen op het bedrijf aanbeveelt. Gerjo zoekt naar varianten van de rode en zwartbonte dieren die qua gezondheid en productie zo goed mogelijk aan zijn streek en zijn bedrijfsvoering zijn aangepast. Want daar gaat het tenslotte om.

Helaas zijn melkziekte en het Rota-virus nog lastige problemen: dit jaar verloor hij 7 kalveren aan dat virus. Met vaccinatie en homeopathische middelen hoopt hij echter ook die problemen te boven te komen. Bij het jongvee wijst Gerjo me met gepaste trots de aankomende horens van de kalveren van dit jaar: de nu hoornloze kudde zal over een jaar of 5 weer helemaal uit gehoornde dieren bestaan. "Dan zijn het weer echte koeien" zegt hij, en verheugt zich zichtbaar over dat perspectief. Het idee dat je je vee eindeloos aanpast aan je voorstelling van efficiëntie zoals in de intensieve veehouderij gebeurt, in plaats van aan de dieren af te lezen wat zij nodig hebben om gezond en blij te kunnen leven, stuit hem tegen de borst.

Al met al heeft Gerjo nu 41 ha, waarvan ca 30 ha grasland. Op de rest van de percelen teelt hij graan: zomergerst en triticale (een tarwe soort, red.) voor krachtvoer en stro, samen ca 7 ha, en verder ook nog zo'n 4 ha mais voor eigen ruwvoer. De nieuw verworven akkerbouwstukken zijn nog maar net in de vruchtwisseling opgenomen. Over een jaar of wat zal die vruchtwisseling over alle geschikte percelen gaan rouleren. Die akkerbouwpercelen bewerkt hij vooral nog met loonwerk: eigen machines daarvoor aanschaffen is veel te duur.

## Natuurwaarden

Maar niet alleen de productieoppervlakte telt voor hem, ook het landschap is belangrijk. Hij heeft er allerlei plannen voor, waarvan een deel al in uitvoering is. Zo heeft hij langs het erf, aan de kant waar zijn vader woont, een rijk gemengde houtwal van 6x60 meter aangelegd, tussen de weg en de drinkpoel. Die drinkpoel is ook de overstort voor zijn eigen waterzuivering: met een heliofytofilter van riet, lisdodden, lissen, pitrus en micro-organismen. In die waterzuivering komt het relatief warme spoelwater van de twee huishoudens en het spoelwater van de melkmachine. Dat houdt de filter ook in de winter actief.

Aan de andere kant van de stallen, bij de voersilo, heeft hij ook een rij bomen geplant en verderop, langs de weide ook. Je ziet de boompjes nu alleen nog van dichtbij. Over een jaar of tien is dat natuurlijk heel anders. Het idee om voor het vee schaduwbosjes te planten spreekt hem direct aan.

“Ik weet nog uit de verhalen hoe mijn opa in 1930 op deze plek was begonnen. Het was een van de laatste ontginningen waarin ‘het landschap’ nog nauwelijks telde. En dus gingen mijn vader en zijn collegae in de streek in die lijn verder. Grond was schaars, dus moesten veel houtsin-gels weg, zodat er geen productieoppervlak onbenut zou blijven. Leef-ruimte voor insectenetende insecten en vogels was toen geen thema. Daar had je de chemie voor. En van zon en wind-schaduw voor het vee was toen al helemaal geen sprake”. We bespreken dat dat sowieso nog een heel pril thema is in de landbouw, zelfs in de EKO en BD. Langs de beek wil hij de oeverkanten hier en daar afvlakken, zodat de vegetatie rijker kan worden en de dieren wellicht ook nog kunnen drin-ken.

Op de terugweg kijken we nog even bij de pasgeboren kalfjes in ‘nesten’ van strobalen. De jongste is nog geen dag oud. Doet aandoenlijk opsta-pogingen als we komen kijken. Van oudsher, dat wil zeggen zo lang hij zich kan herinneren, gaan de kalfjes enkele uren na de geboorte van de koe weg. Anders lopen ze immers in de weg bij het melken. Ik vraag hoeveel tijd dat eigenlijk scheelt per melkbeurt. Gerjo lacht een beetje verlegen en zegt dan, oplichtend, dat het natuurlijk helemaal geen punt is om het kalf een dag of twee bij de koe te laten, zodat het even ‘bij’ kan komen. Het is puur gewoonte geworden om ze meteen apart te zet-ten. Een gewoonte met een verhaal erbij. En ik denk aan de vele keren dat ik eigen gewoonten, die ik tot dan toe voor puur nodig had gehou-den, kon doorprikken. Zoals het idee dat bd-eten te duur is, terwijl we in ons land juist allemaal teveel eten, met alle hart, vaat en andere kwalen van dien. Maar ook het scheiden van afval, of het niet stoken met ramen open. Bij ons, consumenten, gaat dat allemaal vrij geruisloos, maar bij de boeren is alles wat ze wel en niet doen voor iedereen zichtbaar. Open en bloot. Zeker in de EKO en BD landbouw, waar de intensieve veehou-derijstallen, waarin eigenlijk niemand mag komen, ontbreken.

Tenslotte kijken we nog even in de oude stal van het ouderlijk huis, waar Gerjo de verkoop doet: zo’n 80 kg kaas per maand en zo’n 6 koeien per jaar. Nu is het nog behelpen, maar op niet te lange termijn wil hij er een echte boerderijwinkel in bouwen. Zijn vrouw ziet zich dat niet doen, maar natuurlijk is er in de omgeving vast wel iemand te vinden die daar een paar dagdelen per week aan wil wijden. Zo lever je als BD boer nog arbeidplaatsen op ook: een sociale bijdrage aan het leven op het land. In het verlengde daarvan breng ik de mogelijkheid ter sprake om te zijner tijd ook ruimte te maken voor een aantal gezinswoningen op en rond het erf. Bijvoorbeeld voor senioren en/of ouders met jonge kinderen. Gerjo geeft aan al wel een aantal jaren rond te lopen met plannen voor een zorgboerderij: “Voorlopig is er nog meer dan genoeg te doen om alles wat er al is te optimaliseren, om het echt op de grond te krijgen. Maar alles hoeft niet ineens. Mijn gezin en ik hebben tenslotte zelf ook de rust nodig om ge-zond te blijven”.

Wat een energie, wat een plannen, maar ook: wat een vakmanschap en zelfbeheersing om alles wat nodig is op z’n tijd te doen. Opgewekt nemen we afscheid: het komt goed! ■

Ruimzicht  
 Gerjo Koskamp  
 Bielemansdijk 11a  
 7025 CN Halle  
 0314-3800016  
 50 melkkoeien  
 41 ha: 30 ha grasland,  
 10 ha graan: zomergerst  
 en mais

# Trouwe, trouwe leden

Jos Pelgröm

Geweldig, maar liefst 19,5 % (stand per 15 juni 2003) van de leden stuurden het enquêteformulier terug. Om nu alvast een terugkoppeling te verzorgen, zie hier de scores. Eind augustus vergadert het bestuur over de resultaten van de enquête. Daarna komen we er op terug. Dan heeft een analyse van de reacties zijn weerslag kunnen vinden in een lijst van aanbevelingen waar het bestuur en de redactie van Dynamisch Perspectief mee aan de slag kunnen.

<b>Geslacht</b>	Man	49%
	Vrouw	51%

<b>Leeftijd</b>	- 25	0%
	25 - 40	11%
	40 - 60	55%
	60 +	34%

<b>Opleidingsniveau</b>	lager	3%
	MBO	20%
	HBO	49%
	universitair	28%

<b>Lid van BD-Vereniging</b>	< 2 jaar	10%
	2 - 5 jaar	23%
	5 - 15 jaar	32%
	> 15 jaar	35%

<b>Respondent beschouwt zichzelf als</b>	passief lid	47%
	betrokken lid	46%
	actief lid	7%

<b>Voornaamste motivatie lidmaatschap</b>	ondersteunen van bd-landbouw	37%
	gezonde voeding	16%
	milieu en diervriendelijkheid	16%
	Antroposofie	13%
	werkzaam in b(d)-landbouwpraktijk om Dynamisch Perspectief te kunnen lezen	9%
	actief in biologische landbouwwereld	4%

<b>Beoordeling activiteit BD-Vereniging</b>	Positief	63%
	zeer positief	27%
	Redelijk	9%
	Onvoldoende	1%

<b>Activiteit die het meeste aanspreekt</b>	begeleiding van de bd-boeren	44%
	Demeter-controle en certificering	22%
	Dynamisch Perspectief	17%
	Publicaties	8%
	Conferenties	5%
Preparatenverkoop	4%	

<b>Mening over verplicht preparatengebruik</b>	Vanzelfsprekend	42%
	geen mening	29%
	Ongepast	11%
	achterhaald, alternatieven zijn beter	9%
	ja, maar alleen eerste 7 jaren verplicht	9%

<b>Dynamisch Perspectief wordt beoordeeld als</b>	bd-informatief	57%
	breed-informatief	27%
	select publiek	16%
	Oninteressant	0%

<b>Inhoud Dynamisch Perspectief</b>	hoge kwaliteit, goed onderbouwd	54%
	best aardig	34%
	sterk wisselende kwaliteit	12%
	onvoldoende, slecht onderbouwd	0%

**Hoe leest u Dynamisch Perspectief ?**

Selectief	52%
van A tot Z	36%
Vluchtig	11%
Niet	1%

**Waardering vormgeving Dynamisch Perspectief****Gemiddeld**

Formaat	7,8
Dikte	7,8
Voorkant	7,7
Papiersoort	7,7
tekst - foto's	7,6
Lettertype	7,5
foto's	7,5
Bladverdeling	7,5
Lettergrootte	7,3
Totaal gemiddeld	7,6

**Score op onderdelen****Gemiddeld**

Reportages	8,0
bd-thema's	7,8
van het bd-land	7,6
landbouw thema's	7,6
Voeding	7,5
de vereniging	7,4
Maatschappelijk	7,3
Sterrenkalender	7,1
ingez. Artikelen	7,0
ingez. Brieven	7,0
Totaal gemiddeld	7,4

**Wat mag Dynamisch Perspectief in de winkel kosten ?**

€ 2,50	42%
€ 3,00	39%
€ 3,50	14%
€ 4,00	5%

# Onderzoek Demeter-kennis bij klanten natuurvoedingswinkels

*Twee studentes van de Hogeschool Amsterdam, Sequi Booylas en Mieke de Haan (studierichting Voeding en Diëtetiek) hebben een onderzoek verricht naar Demeter-kennis en Demeter-voorkeur bij klanten van twee natuurvoedingswinkels, één in Driebergen en één in Schoorl. In de samenvatting van hun rapport blijkt dat het wel mee valt met de kennis van het Demeter-keurmerk. Aangezien Driebergen en Schoorl niet als de gemiddelde plaatsen te beschouwen zijn, zijn de conclusies ons inziens ook niet te veralgemeniseren. Onderstaand de samenvatting van hun rapport.*

**Samenvatting**

Bij ons onderzoek naar Demeter-kennis en -voorkeur van natuurvoedingsconsumenten dat met behulp van enquêtes in natuurwinkels is uitgevoerd was het grootste deel van de respondenten boven de 35 jaar. Driekwart van de respondenten was vrouw. De respondenten hebben over het algemeen een hoge opleiding gevolgd en een boven modaal inkomen. Een klein deel van de respondenten heeft aangegeven dat ze kinderen hebben die op de Vrije School zitten of hebben gezeten.

Het grootste deel van de respondenten let bij de aankoop van producten in de Natuurwinkel op het keurmerk. De rest van de respondenten gaat er vanuit dat de producten die in de Natuurwinkel te koop zijn allemaal verantwoord zijn en let daarom niet op de keurmerken.

In het onderzoek is gevraagd naar de bekendheid van het keurmerk Demeter. De respondenten van Driebergen bleken meer bekend te zijn met Demeter-producten dan de respondenten uit Schoorl.

In het onderzoek viel op dat meerdere mensen de Yomio-flessen van het ZuiverZuivel-merk als Demeter-product zien. Terwijl Yomio niet door de BD-Vereniging gecertificeerd is met het Demeter-keurmerk.

Verder is uit het onderzoek gebleken dat mensen gezondheidsaspecten de belangrijkste reden vinden bij aankoop van Demeter-producten. Er

is in het onderzoek verband gelegd tussen het wel of niet hebben van kinderen op Vrije School en de gedachten die bij hen opkomen als zij het begrip Demeter horen. Hieruit is te concluderen, dat bij mensen met kinderen op Vrije School de smaak en diervriendelijkheid de eerste gedachten zijn. Bij mensen zonder kinderen op de Vrije School is de eerste gedachten zuiverheid en natuurlijk. Daarnaast zijn deze antwoorden verdeeld naar bestedingsgedrag. De light buyers denken vooral aan de bodem en verantwoord produceren, de medium buyers aan natuurlijk & zuiver en de heavy buyers denken aan gezondheidsaspecten & diervriendelijkheid.

In het onderzoek is aan de consumenten gevraagd of er een verschil is tussen Demeter en EKO. Meer dan 75% van de respondenten gaf aan dat er een verschil was. De helft van de mensen noemde het biologisch-dynamische aspect als punt van verschil.

Toen er aan de consumenten werd gevraagd wat ze van het boekje Demeter smaakt hemels vonden, koos het grootste deel van de respondenten voor de omschrijving informatief. Bijna 75% van de mensen gaf aan dat ze zeker van plan zijn om de recepten, die in het boekje staan, uit te proberen. Aan de consumenten werd ook gevraagd of ze bereid waren om één euro uit te geven aan het boekje. Bijna de helft van de mannen en driekwart van de vrouwen zegt dat ze bereid zijn om voor het boekje te betalen. ■





## Reacties op Manfred Klett

*Op de jaarvergadering op 12 april hield Manfred Klett een indrukwekkende lezing over (het gebruik van) de preparaten. De redactie vroeg enkele aanwezigen om in het kort weer te geven wat op hen de meeste indruk heeft gemaakt. Dit leverde een interessant scala van bevindingen op.*

### Doorzettingsvermogen

Heleen van Elsacker (bd-boerin)

Nieuw was het niet voor mij wat Manfred Klett vertelde, gegrepen was ik wel door de wijze waarop hij met hart en ziel sprak over de stof-felijke en geestelijke manier van "bemesten", aangeduid in een aantal trappen. De plant verbonden met het levende, het dier verbonden met het bezielde, de mens verbonden met het geestelijke, als tegenhanger noemde hij de desorganiserende werking van stikstof als minerale stof, in bijvoorbeeld kunstmest. Hij beschreef de 'kracht' die als grote onbe-

kende aanwezig is in de mest, naast alle aanwijsbare stoffen. De beschrijving van de preparaten in de Landbouwcursus ziet hij als een vrucht van vele jaren geesteswetenschappelijke arbeid.

Duidelijk werd het opnieuw dat het enorm doorzettingsvermogen vraagt van mij als bd-er om me er blijvend mee uiteen te zetten, als het niet anders kan pleit hij zelfs voor illegaal werken met organen. (Wat bij mij de nodige vragen oproept). Experimenten zoals ikzelf doe met het paardebloempreparaat kwamen in een nagesprek aan de orde en gaven nieuwe kijk op de ligging van de organen in het dier

en de volgorde waarin ze genoemd worden in de Landbouwcursus. Kortom preparaten, daar kunnen we nog jaren op studeren en mee experimenteren.

### Dogma

Jansje en Jan Timmerman (bd-boerin/boer)

Manfred Klett heeft de intentie van de Landbouwcursus goed neergezet, maar laat daarna de intentie niet de intentie, maar dogmatiseert de woorden van Steiner. Daardoor wordt de groei doodgeslagen, die juist zo broodnodig is, want ons inziens heeft Steiner gezegd dat we verder moeten gaan in de ontwikkeling van de preparaten.

In de discussie was hij niet zichtbaar open voor de vragen en opmerkingen en deed voorkomen van: jullie kunnen je gang gaan in de zoektocht naar alternatieven, maar illegaal de preparaten gebruiken had bij hem de voorkeur.

Wij denken dat de regels van de EU, die ons belemmeren in de oude 'leer', aangegrepen moeten worden om nieuwe wegen te zoeken/in te slaan om verder te komen in het gezond maken van de aarde. En dat we niet moeten schuwen heel andere wegen te bewandelen dan die Steiner aangegeven heeft, om misschien over zoveel tijd te zien, dat een en ander toch in elkaar past als een puzzel.

### Kwartje viel

Leen van Zelderen, bd-veehouder

Tja, Kletts verhaal was natuurlijk niet nieuw. Het meeste kunnen we terugvinden in Steiners Landbouwcursus. Ook de 7 jaar cycli om het ontstaan van de Landbouwcursus heen kennen we nog van zijn voordracht over de Akasha-kroniek welke hij al eens jaren terug hield, op eveneens een jaarvergadering van de BD-Vereniging.

Maar wát een voordracht. Ik had persoonlijk



altijd nogal wat moeite om Steiners stoffige, starre verhaal over preparaten en het gebruik ervan te vertalen naar de praktijk. En hier stond iemand dit te verklaren met zo'n boeiende vanzelfsprekendheid, dat je wel kunt zeggen dat bij mij ineens het spreekwoordelijke kwartje was gevallen. Geweldig. Klett's praatje heeft er bij mij voor gezorgd dat Steiners verhaal zich van mijn hoofd naar mijn hart heeft verplaatst.

Koberwitz 1924? Warmonderhof 2003!

Wat een mens. Wat een voordracht.

Het meeste wat bij mij indruk heeft gemaakt?

Ten eerste: de rol van de stikstof in de (bd-) landbouwpraktijk. ("lager dan al het levende")

Ten tweede: ten aanzien van de preparaten maakte hij ons duidelijk dat we niet zo arrogant moeten zijn om te denken dat we als mens (nog niet?) eenzelfde werking kunnen bewerkstelligen zonder de hulp van plant- en dierlijke substanties.

Ten slotte: elke boer (gangbaar, EKO of Demeter) zal het na het aanhoren van Kletts woorden over het wezen van de koe wel uit zijn of haar hoofd halen om dit dier te ont-hooren.

Bijna on-Nederlands om geen kritiek te hebben? Nou, oké, één minpuntje dan. Met Manfreds opmerking dat we ons maar zo vrij moeten voelen om ons op illegale manier met Steiners preparaten te bezigen, schoot geen Demeter-boer wat op. Want de tweestrijd in zijn hoofd woekert voort. Enerzijds is er het omstreden Europese verbod op het gebruik van dierlijke organen en anderzijds de verplichting voor Nederland - door grote Internationale Demeter-druk - om preparaten te gebruiken. Terwijl bestuur en bureaubemanning van de BD-Vereniging laten afdrukken dat "het zich aan de wet gehouden voelt" verwacht datzelfde bestuur van dezelfde BD-Vereniging wel van hun Demeter-boeren dat zij zich op illegale wijze als Demeter-boer handhaven. En is de leegloop van licentiehoudende boeren uit de vereniging begonnen. "Het kaf van het koren scheiden" heet het. Welnu, het is te niet

hopen dat er straks alleen nog een Vereniging van Biologisch Dynamische Voeding over is. Om maar even aan te geven hoe dicht waarden en normen en oorzaak en gevolg soms bij elkaar liggen.

### Helende kracht

Alja Ackermans, bedrijfscoach

Rudolf Steiner heeft zijn boek *Filosofie der Vrijheid* geschreven in zijn jonge jaren.

De landbouwcursus met de preparaten heeft hij aan het eind van zijn leven gegeven als resultaat van het spiritueel geesteswetenschappelijk onderzoek van 22 jaar.

Na veel schouwen in de geestelijke wereld ontwikkelde deze ingewijde de preparaten.

In een tijd van kernsplijting en het uiteenvallen van de materie zijn daar de preparaten met hun grote helende kracht.

Wij kunnen er voor kiezen deze diepwerkende helende krachten steeds verder te laten doorwerken door ze ieder jaar weer te maken/scheppen en te spuiten.

### Kracht van de liefde

Jos Schuylenburg, bd-boer

In zijn korte gecompriëerde lezing werd ik getroffen door twee dingen, naast natuurlijk zijn bezielde manier van spreken over bd-landbouw.

Het eerste was z'n opmerking dat de Landbouwcursus een soort 'technologie van de vrijheid' was.

Het zijn handvaten die uitgereikt worden tot de 'verwandlung' van stof tot geest, door middel van het gebruik van compost (pflanzliches düngt pflanzliches), van vercomposteerde mest (seeliches düngt seeliches) en van preparaten (geist düngt geist).

Het stoffelijke, minerale zelf is eigenlijk 'dood' en in de vorm van kunstmest werkt het zelfs negatief, verstorend.



De tweede opmerking van Klett: Maar er is nog een kracht die nog veel omvattender en sterker is, namelijk de kracht van de liefde. Dat is de opdracht van de mens in onze tijd om met de kracht van de liefde alles om te zetten. Alle handelingen, gedaan met een liefdevolle houding, zullen werkzaam zijn naar de toekomst.

### Zelf het nodige doen

Jan Saal, voorzitter

De jaarvergadering heeft dit jaar veel aan inhoudelijkheid gewonnen door de lezing van Manfred Klett over de preparaten. Het werd mij duidelijk dat je zo'n verhaal alleen kunt vertellen wanneer je jarenlang met de antroposofie en met de landbouwcursus bezig bent. Dat blijkt dus belangrijk te zijn, jarenlang met iets bezig zijn dat je net niet helemaal begrijpt. Dan gaat het steeds meer leven. Er kwamen geen directe antwoorden op vragen die bij de Nederlandse boeren leven over



de werkzaamheid van de preparaten. Zijn reacties op de vragen vond ik toch pareltjes van wijsheid, waarmee hij probeerde om zijn visie te verwoorden, zonder de ander tegen te spreken. De suggestie om desnoods illegaal de preparaten te maken, heb ik opgevat als een persoonlijke opmerking om in moeilijke tijden het hoofd niet te laten hangen maar moedig oplossingen te zoeken en te staan voor wat je wilt.

Wat kun je meer verwachten dan dat iemand vrij vertelt over zijn visie en dat ook nog in begrijpelijke taal. Daarmee heeft hij natuurlijk niet al onze vragen beantwoord. Daar had ik echter ook niet echt op gerekend. Waarschijnlijk zullen we zelf ook het nodige moeten doen om op die vragen een antwoord te krijgen. Ik probeer enkele van zijn gezichtspunten in mijn gedachten te puzzelen en zo mijn toegang tot de preparaten verder te verdiepen. Het zal nodig zijn want ik zie in de preparaten belangrijke instrumenten van de bd-beweging. We zullen ze nodig hebben in de komende jaren.

## Denken en doen

René Groenen, bd-boer

De voordracht van Manfred Klett was voor mij een indrukwekkende getuigenis van een mens die een leven lang intensief met biologisch-dynamische landbouw in de weer is, eerst als onderzoeker, maar vooral gedurende tientallen jaren als boer.

Een klein, maar typisch voorbeeld van de voordracht: als boer heb je twee manieren om met de preparaten een innerlijke relatie aan te gaan.

Als eerste is er de weg van het doen. Alles wat met de preparaten te maken heeft zoveel mogelijk zelf doen; van het verzamelen van de preparatenplanten tot en met het roeren en uitbrengen van de spuitpreparaten. Dat heeft ook zijn werking op de mens die dat doet. Zo vertelde Klett dat hij tijdens het roeren (met de hand) vaak invallen kreeg en 'wist' wat een bepaalde akker of gewas nodig had.

Als tweede is er de weg van het denken. Proberen te begrijpen wat de preparaten zijn. In welke dimensie zij hun werkzaamheid hebben. De context waarbinnen de preparaten zijn ontstaan, spreekt al boekdelen. Zo staat de Land-

bouwcursus (1924) tussen twee andere belangrijke ontwikkelingen in die van de ontwikkeling van de synthetische stikstof ten behoeve van de Eerste Wereldoorlog en de ontwikkeling van de kernenergie in de jaren dertig. Tegenover deze twee destructieve krachten staat de mogelijkheid tot opbouw van de preparaten. Verder kun je de preparaten als het hart van de Landbouwcursus zien. Deze is op haar beurt het sluitstuk van de antroposofie.

Door deze twee wegen kan je gevoel ook bewogen worden, het heeft dan meer een objectief karakter dan wanneer je met je gevoel begint. Bij mij werkte dat in ieder geval zo. Bij het horen van deze woorden kreeg ik een warm gevoel. Een vermoeden van het belang van de preparaten. Dat gaat ver boven het belang van je eigen bedrijf uit. Daar kunnen we de komende generaties mee vooruit. De stemming in de zaal vond ik ook heel erg goed. De chemie tussen Duitsers en Nederlanders hoeft niet altijd vanzelfsprekend goed te zijn. Dit keer was dat duidelijk wel het geval, er werd aandachtig geluisterd over en weer. Kortom een unieke gelegenheid om het gewicht en de actualiteit van de preparaten te ervaren. ■

## Rundbrief Nr. 81 van de Naturwissenschaftliche Sektion am Goetheanum

De laatste Rondzendbrief (nr. 81, voorjaar 2003) vanuit de Naturwissenschaftliche Sektion is weer ter beschikking voor belangstellenden.

Leden die een kopie van deze rondzendbrief willen ontvangen kunnen contact opnemen met het bureau

(tel 0343 531740,  
fax 0343 516943,  
e-mail: [info@demeter-bd.nl](mailto:info@demeter-bd.nl)).

Overigens kunt u de rondzendbrieven ook downloaden vanaf onze website: [www.demeter-bd.nl/klett.html](http://www.demeter-bd.nl/klett.html). ■



# Vogelpest

*De vogelpest lijkt inmiddels van de voorpagina's van de dagbladen verdwenen. Slechts een enkel bericht is er af en toe nog in te vinden. Dynamisch Perspectief laat de vogelpest niet zomaar voorbijgaan. In drie verschillende artikelen geven Hans Meijer, Bert van Ruitenbeek en Leen van Zeldereren hun visie op de vogelpest.*

Foto: Michiel Wijnbergh

## Klassieke vogelpest en andere besmettelijke dierziekten

Hans Meyer, lid Demeter Voorwaarden Commissie\*)

Door de eeuwen heen zijn er met onregelmatige tussenpozen altijd besmettelijke dierziekten voorgekomen. Steeds weer bleek, dat er toch enkele dieren in meer of mindere mate bestand waren tegen de betreffende ziekte. Een bekend voorbeeld is Mond- en Klauwzeer. MKZ is een seizoensziekte.

Vlak na de Eerste Wereldoorlog was er nog geen vaccinatie tegen mogelijk. Met meer en minder (sterfte) succes verzorgden boeren hun zieke koeien in de winter. In het voorjaar neemt de besmettingsdruk af en bekeek de boer zijn veestapel. De slechtste koeien gingen naar de slager en hij fokte verder met de dieren die er het best doorgekomen waren. De ziekte leidde dus tot een kwalitatieve verbetering van de veestapel. Ongeveer 10 jaar later trad er weer MKZ op en herhaalde het geheel zich.

Het voorgaande moet bepaald niet worden geïdealiseerd, de schade kon heel groot zijn. Het leidde er wel toe dat voor de boer fokdoelstellingen als vitaliteit en weerstand tegen ziekten bovenaan bleven staan, hetgeen de gezondheid van het ras ten goede kwam. Met de

komst van de vaccinaties konden de primaire fokdoelstellingen verschuiven naar hogere productiviteit. De natuurlijke weerstand tegen ziekten was minder belangrijk geworden. Vooral na de Tweede Wereldoorlog sloeg de 'rat-race' ook toe in de veehouderij. Vergaande specialisatie en daarmee gepaard gaande schaalvergroting kwamen op met als gevolg in het algemeen veel meer dieren op veel minder oppervlakte. Maar ook een verminderd welbevinden en een afnemende weerstand tegen ziekten bij de dieren. Bij de kippen werden selectie op legcapaciteit enerzijds en selectie op snelle groei anderzijds prioriteiten. Problemen die daardoor ontstonden waren bijvoorbeeld worminfecties, die zichzelf in stand houden door de vervuiling van de uitloop met teveel mest. De oplossing die goed past in het 'Mo-



dermisme', de 'maakbare wereld', is om de kip niet meer op de grond te laten lopen, maar op gaas. Dan kan er immers geen besmetting door de mest meer plaatsvinden. Dat hiermee een van de meest primaire levensbehoeften van de kip, namelijk het kunnen krabben en scharrelen (dat doen ze al vanaf de derde levensdag), grof geweld wordt aangedaan is van ondergeschikt belang in een economisch klimaat waarin veel en goedkoop voedsel heel belangrijk is. Goede smaak is kennelijk alleen van belang voor de rijken. De legkip is gedegradeerd tot: "een tijdelijke verpakking van een winstgevend ei".

De rol van de consument is in dit krachtenveld nog niet aan de orde geweest. De producent die zijn kostprijs omlaag brengt kan meer eieren afzetten. Voor de meeste consumenten is een ei een ei. Als men het kwaliteitsverschil niet kan proeven is het er niet en dan koop je toch het goedkoopste ei. Van het verschil in levenskwaliteit voor het producerende dier is men zich niet bewust of men interesseert zich er niet voor. De anonieme tussenhandel is daar mede debet aan. Het zou beter zijn als de consument bij de producent zou kopen. Dan kunnen ze zien hoe er geproduceerd wordt. Als een landbouwhuisdier uitsluitend een economisch object is, en alleen maar een instrumentele waarde heeft, dan kun je een bestrijdingsmethode als 'stamping out' verzinnen. Met alle consequenties van dien die we nu weer dagelijks kunnen zien! Het veel betere alternatief

van 'ringvaccinaties' wordt met een geweldige partij smoezen door de eurocraten van tafel geveegd. In ontwikkelingslanden is 'stamping out' geen optie. Daar zijn ze te arm voor. Met succes wordt daar de 'ringvaccinatie' toegepast. Rondom een getroffen bedrijf worden in een ruime straal, alle dieren gevaccineerd. Het virus verspreidt zich natuurlijk nog wel, maar de dieren worden niet meer ziek, en de vermeerdering van het virus stopt vrij snel.

Een van de argumenten tegen vaccineren is onze exportpositie. Het is flauwekul, want zodra je een besmettelijke dierziekte hebt sluiten de landen waar die ziekte niet voorkomt hun grenzen sowieso. Door minister Veerman is als argument tegen vaccineren aangevoerd dat gevaccineerde kippen toch nog het virus kunnen verspreiden, dus dat vaccinatie niet effectief zou zijn.

Een kip die niet ziek is als ze wordt gevaccineerd, zal na de vaccinatie het virus niet kunnen verspreiden. Voor een kip die nog in de incubatieperiode zit, kan Veerman gelijk hebben. Maar over hoeveel dieren hebben we het dan? Miljoenen minder dan die nu volstrekt zinloos worden geruimd als preventie. De veroorzaakte schade die door die preventieve ruiming wordt veroorzaakt wordt niet vergoed!

Het beleid van Europa en in het kielzog daarvan van het ministerie van LNV gaat uit van de 'Maakbare wereld'. Als we maar flink tekeer gaan raken we het virus wel kwijt. In Italië is

al gebleken dat het niet lukt en bij ons zal het ook niet lukken. We pakken een driedimensionaal probleem op een twee-dimensionale manier aan. We moeten accepteren dat we het Klassieke Vogelpestvirus nooit meer kwijt raken. Er is maar een oplossing, pluimveerassen fokken die over voldoende weerstand tegen het virus beschikken.

Daarom is het ook oerstom op besmette bedrijven alle dieren te ruimen in tegenstelling tot meerdere malen daags door de stallen gaan en de zieke dieren eruit halen en doden. Want als er een paar overblijven, of de ziekte veel later krijgen dan de anderen, beschikken die misschien over een erfelijke aanleg met meer weerstand.

In dit licht is het ook van de zotte dat ook hobbykippen preventief worden geruimd! Dat zijn nu net de oude rassen waarvan het ministerie toegeeft dat die meer weerstand tegen de Klassieke Vogelpest hebben, maar die ook niet resistent zijn. Men zal vermoedelijk vanuit de oude rassen een fokprogramma moeten opzetten. We hebben nu kansen op praktijkervaringen. Maar dat willen de eurocraten helemaal niet, want dat zou het geloof dat we met strenge maatregelen de ziekte kunnen onderdrukken aan het wankelen brengen! ■

\*) Hans Meyer heeft vorig jaar het boekje De kleine Kippenhouderij van Andreas Wijgmans opnieuw herzien (uitgave van de BD-Vereniging).

## Open Dagen biologische boer uitgesteld tot september

*Het einde van de vogelpestcrisis was eind april nog niet in zicht. Om die reden besloot Biologica om de landelijke Open Dagen bij de Biologische boer en tuinder zoals gepland op 21 en 22 juni uit te stellen tot het weekend van 20 en 21 september. Twee jaar geleden werden de Open Dagen ook al eens afgelast vanwege de MKZ-crisis. De redactie vroeg aan Bert van Ruitenbeek, directeur van Platform Biologica naar de reden van uitstel.*

*"Was het echt nodig om de Open Dagen uit te stellen?"*

Bert: "Biologica neemt vanzelfsprekend zijn verantwoordelijkheid om elk risico op verdere verspreiding van het vogelpestvirus en ook mogelijke gevolgen voor de mens te vermijden. Daarom is uitstel van de Open Dagen de enige mogelijkheid, zeker omdat vrijwel alle biologische boeren en tuinders wel wat hobbykippen houden. Tegelijkertijd vraagt deze cri-

sis juist om meer betrokkenheid en kennis van burgers en politici bij alternatieve dierhouderijsystemen zoals de biologische landbouw. Het werken aan de natuurlijke weerstand van dieren door ruimte te geven aan het diereigen gedrag en het sterk verminderen van het aantal productiedieren per oppervlakte is volgens Biologica de enige duurzame oplossing om deze - zich bijna jaarlijks afspelende - drama's op het platteland te voorkomen”.

*“De biologische sector leek in het begin van de crisis de zwarte Piet te krijgen met buitenlopende kippen die het virus zouden verspreiden. Maar inmiddels is vastgesteld dat de ziekte niet is begonnen bij een biologische pluimveehouder. Toch is over de oorzaak van verspreiding nog geen duidelijkheid”.*

Bert: “Veel belangrijker is echter de constatering dat de bio-industrie slechts lijkt te kunnen voortbestaan bij volledige uitsluiting van de natuur in de breedste zin van het woord. Tijdens de MKZ-crisis hadden we de discussie of de herten op de Veluwe niet moesten worden afgeschoten, bij de varkenspest waren de wilde zwijnen bijna aan de beurt en nu ook alle hobbykippen. Het afmaken van alles wat buiten loopt en van nature ziektekiemen met zich meedraagt, is geen alternatief. Het werken aan alternatieve houderijsystemen waar vooral wordt gewerkt aan sterke rassen en omstandigheden waardoor de weerstand wordt verhoogd - en soms geholpen met vaccinatie - is belangrijker dan ooit”.

*Viroloog Ab Osterhaus zei in het Agrarisch Dagblad (25/4/03): ‘Het hele BSE probleem is destijds ontstaan omdat we het slachtafval in de vorm van diermeel weer teruggaven aan de koeien (is en was verboden in de biologische landbouw - red.). Daarnaast hebben we een intensieve veehouderij opgezet zonder te vaccineren: grote schuren met honderdduizenden kippen. Als er dan een kip is aangestoken, werkt dat als een lont in het kruitvat.’”*

Bert: “Osterhaus geeft hiermee aan dat dit



Foto: Michiel Wijnbergh

soort crises nagenoeg onbeheersbaar zijn door de grote hoeveelheden dieren die dicht bij elkaar worden gehouden. De biologische productiemethode is geen oplossing voor alle ziekten en kwalen. Wel biedt het een oplossingsrichting door te werken aan gezonde sterke dieren, die in kleinere groepen en op een groter oppervlak bij elkaar leven. Het verder werken aan ontsmetten, afsluiten en isoleren van enorme hoeveelheden dieren die als ‘kasplantjes’ leven is een illusie. Het vraagt om boeren in maanpakken en dieren die onder volledig geïsoleerde en gecontroleerde omstandigheden worden opgefokt en verwerkt. De huidige industrie-vleeskip leeft zes weken en is volledig gefokt op het tot zich nemen van voedsel. Als zij dan niet wordt geslacht zakt ze door de poten of krijgt een hartaanval”.

*De landbouw, maar vooral de veeteelt is de laatste decennia steeds meer afgeschermd voor de gewone burger. Moet dat niet eens doorbroken worden?”*

Bert: “Biologica wil een landbouw die toegan-

kelijk is voor burgers en waar planten en dieren tijd krijgen om te leven en te groeien. Met de Open Dagen nodigen we consumenten en politici uit op het biologische boeren erf zodat ze kennis kunnen maken met de productiemethode en de smaak van biologische voeding. Alleen als we het draagvlak voor een duurzame landbouw versterken, kunnen we hopelijk de heilloze en negatieve spiraal van de intensieve landbouw doorbreken. Of zoals demissionair minister Veerman van LNV het op ons EKO-congres op 25 maart verwoordde: “De gangbare landbouw is te dwangmatig op kostprijs gericht. Uiteindelijk is het een kwestie van normen en waarden: hoe ga je om met je dieren, met het milieu, met elkaar. De eko-sector is daarbij gangmaker”. De conclusie van Biologica is dat de vogelpest tot een echte omslag in de dierhouderij zal moeten leiden.” ■

*Wilt u weten welke biologische bedrijven bij u in de buurt deelnemen aan de Open Dagen? Kijk op [www.platformbiologica.nl](http://www.platformbiologica.nl) of bel: 030-2339970.*

# Weg met het wegwerpbeleid !

Leen van Zelderen, bd-veehouder\*)

Ook het pluimvee ontkwam er dus niet aan om massaal opgeofferd te worden ter instandhouding van ons economisch op 'winst' gebaseerde beleid. In de paniek werd zelfs gesproken over vijzelen en rattenvergif. Het werd de gas-kamer. Ook voor de hobbymatig gehouden dieren. Als wegwerpverpakkingen in kratten aan de openbare weg; bepaald niet de schoonheidsprijs aangaande stervensbegeleiding. De beschuldigende vinger wees weer snel richting biologische landbouw. Toch niet realistisch om je kippen en ander pluimvee buiten rond te laten scharrelen.

Boze tongen beweren dat het nu heersende algemene ruimingsbeleid aangaande besmettelijke dierziekten uitwerking is van een vooropgezet plan om de overschotten te lijf te gaan: zuivel, vlees, eieren, alles wat door de marktwerking de prijs drukt. Hoe minder concurrenten hoe beter. Als middel tegen overproductie zijn het druppels op een gloeiende plaat, maar boze tongen zouden er best eens niet zo ver naast kunnen zitten. "Stamping out" op bedrijfsniveau. De één z'n dood (het dier), de ander z'n brood (de ondernemer).

Het wordt de dierhouders flink ontmoedigd om te herstarten met hun bedrijf. Je zag het na de varkenspest en de mkz, nu met de vogelpest. Menige slachterij gaat failliet en de na een uitbraak en ruiming verplichte leegstand van de bio-industriestallen drukt zwaar op de financiële positie van de ondernemers. Zes weken zonder inkomsten zijn moeilijk te overbruggen. Banken en gemeenten hanteren voor agrariërs andere normen dan voor bijvoorbeeld een voetbalclub. Ook degenen die hobbymatig vee willen houden worden flink ontmoedigd om hiermee door te gaan. Registratie en het verplichten om aan programma's van dierziek-

tebestrijding mee te doen zijn hiervan enkele voorbeelden. De aardigheid aan hun hobby verdwijnt – evenals de zeldzame en oude rassen.

En de praktijk?

Een half miljoen handtekeningen van mensen die het non-vaccinatie beleid afgeschafte willen zien, zijn niet genoeg om een handjevol beleidsmakers in Brussel te overtuigen of tot andere inzichten te brengen. Maar het gros der boeren ziet schaalvergroting nog steeds als grootste kans om te overleven.

Zijn de colonnes van de grijs-blauwe Rendacauto's het toekomstige straatbeeld? Discussies over andere vormen van dierhouderij worden met heel weinig diepgang gehouden. Worden er opties aangedragen die pleiten voor andere gezichts- en uitgangspunten dan is daar altijd nog het machtige scholings- en voorlichtingsapparaat. Wat er voor zorgt dat uit de pas lopende andersdenkenden weer netjes in het gelid worden geduwd. M.i. ligt er een grote bron die vele veranderingen mogelijk kan maken in de opvoeding. Zij maakt een mens tot wat hij is en denkt.

Als denkend kuddedier zou men wel eens beter naar de natuur mogen kijken. Door zich steeds maar aan te passen overleven virussen en bacteriën zoals mkz, klassieke vogelpest, SARS.

Aanpassen = overleven, overleven = aanpassen.

Dit houdt niet in: vee aanpassen aan onze technisch als optimaal bedachte stallen (onthoornen, snavelkappen, couperen), maar de omstandigheden zo veel als mogelijk aanpassen aan de natuurlijke behoeften van het dier. Of de (te) materialistisch ingestelde mensen

van hun fouten willen leren, valt nog te bezien. Het toegeven van gemaakte fouten zou al een eerste grote stap zijn in de goede richting. Je ziet dat gangbare landbouwvoorlichters zich toch al wat vaker uit interesse in de richting van het biologische (-dynamische) landbouwerf begeven. Ook de landelijke open dagen bij de biologische boer mogen zich verheugen op een groter wordende belangstelling. Door ook aan de consument middels bijvoorbeeld excursies, Demeter-proeverijen en huisverkoop zichtbaar te maken hoe en waar de sector mee bezig is, zal voetje voor voetje worden bereikt dat men, niet alleen ten tijde van voedsel- en dierziekteschandalen, de biologisch (-dynamische) landbouw de erkenning gaat geven die deze verdient. En komt misschien het beschuldigende vingertje niet meer zo snel in onze richting.

\*) De veestapel van Leen van Zelderen werd zelf een paar jaar geleden geruimd vanwege de MKZ-crisis. Zie Dynamisch Perspectief 2001, nr 5.



De Boogschutter verschijnt laag aan de zuidelijke hemel. Je herkent hem aan zijn pijl en boog en het groepje van vier sterren bij zijn borst. In een gebied met weinig lichtverontreiniging zijn ook de sterren van het hoofd en van de sluiër zichtbaar. De Schutter staat links van de Schorpioen, een veel duidelijker sterrenbeeld. De Schutter is gemakkelijker te herkennen als het beeld "achter" de Schorpioen, het komt na de Schorpioen op en volgt hem op zijn hemelboog, dan aan zijn sterren. Schorpioen en Schutter stijgen aan de zuidoostelijke hemel maar weinig. Van deze beelden blijft het onderste deel onder de horizon verborgen. Van alle Dierenriembeelden beschrijven Schorpioen en Schutter de meest korte en lage hemelbogen. Het hoofd van de Schutter doorloopt elke dag zo'n kleine en zuidelijke hemelboog als de zon in december. De Boogschutter is een geheimzinnig mythologisch wezen. De oudste overlevering stamt uit de Babylonische cultuur. De jachtgod

PA.BIL.SAG heeft een menselijk bovenlijf en het onderlijf van een hengst. De jager heeft zijn pijl en boog schietklaar en kijkt met geconcentreerde blik. De Babylonische god heeft bovendien een hondenkop, die de andere kant uit kijkt. De hengst is in volle vaart; hij heeft twee staarten, een paardenstaart en het achterlijf van een schorpioen. In het overgangsgedebied tussen menselijk bovenlijf en dierlijk onderlijf zijn grote vleugels. De Egyptenaren hebben van de Babyloniërs de Dierenriem overgenomen; hun Schutter heeft echter geen twee staarten, de schorpioen-staart ontbreekt. De Grieken lieten ook de vleugels en de hondenkop weg. Op de meeste afbeeldingen staat het paard stil. Voor hen was de Schutter een centaur. Deze afbeelding lijkt het meest op het Griekse beeld. De Boogschutter is 's avonds alleen zichtbaar in de maanden juli - oktober. Aan de hemel staan Schutter en Tweelingen tegenover elkaar: als het ene beeld ondergaat, komt het andere

op. In juli gaan de Tweelingen gelijk met de zon onder in het noordwesten, in die tijd komt de Schutter op in het zuidoosten. Hij lijkt te stijgen onder een nogal vlakke hoek en blijft in het zuiden laag. Na vier uur klimmen gaat de Schutter dalen en verdwijnt tijdens de ochtendschemering achter de zuidwestelijke horizon. In juli beschrijft de Schutter zijn lage hemelboog gedurende de korte nacht. Hij kan slechts maximaal acht uur boven de horizon staan.

In alle opzichten is de Schutter het tegenbeeld van de Tweelingen, de twee jeugdige helden die bij de Grieken zo geliefd waren om hun avontuurlijk leven. Het sterrenbeeld Schutter toont

zich maar weinig en juist dit verborgen zijn is een sleutel om hem beter te leren kennen. De jachtgod heeft het vermogen de bewegingsdriften in het onderlijf zo te beteugelen dat hij met pijl en boog scherp kan richten. De snelle en krachtige paardenbenen brengen de Schutter overal heen, waar hij naar toe wil. Hij moet zich echter zeer inspannen om zijn blik te kunnen concentreren. In juli nodigt de natuur ons uit om, zoals de blijde Tweelingen doen, te genieten van de schoonheid die de omgeving ons nu biedt. De nachtwereld toont het beeld Schutter: de menselijke geest beheerst het krachtige leven. Doelgerichtheid is voorwaarde om de omgeving een nieuwe vorm te kunnen geven. Over een half jaar, van 18 december tot 20 januari, gaan zon en Schutter tegelijk op en onder, dan leeft de plantenwereld verborgen in de knoppen en zaden. Als de zon in de Schutter staat, lijkt het alsof de natuur uitgestorven is, maar in het verborgene is de geestwereld, de kosmos, aanwezig. ■





# SLOW FOOD

*Veel wetenschappers maar ook anderen zijn van mening dat smaak een illusie is. Tal van proeverijen zouden dat aantonen. De praktijk blijkt (in sommige gevallen?) anders te zijn. Alleen de wetenschappelijke bewijsvoering is in de toekomst verborgen, aldus Jan Diek van Mansvelt. Zowel Jan Diek als Ton Baars gaan in op de geneugten die Slow Food te bieden heeft.*

## Slow Food en BD-landbouw: de eigen aard van product en productieproces

Ton Baars

Op zondag 15 juni jl werd er een bijzondere kaasproeverij georganiseerd door de Stichting Slow Food Nederland<sup>1</sup>. Op het EKO bedrijf van Jan Dirk van der Voort waren die middag een 20-tal Boerenkaasproducenten verzameld die allen trots hun thuisgemaakte producten lieten proeven. Ook de kaas van het eigen bedrijf, De Olde Remeker, kon worden gekeurd. Daarnaast waren er op die middag een 5-tal lezingen die alle verwant waren aan het thema kaas. In tegenstelling tot professionele kaaskeuringen die ik in het verleden heb meegeemaakt, waarbij elke kaas tegen een soort van

'gouden standaard' werd aangelegd, ging het deze middag om het culinaire genieten en het proeven van diversiteit aan smaken.

### Regionale tradities

Deze kaasproeverij is één van de culinaire activiteiten van de Slow Food Beweging, namelijk het 'mogen genieten van product met een eigen smaak'. Persoonlijk associeerde ik de beweging vooral met aandacht voor allerhande oude culinaire recepten en traditionele bereidingen van producten, die om hygiënemaatregelen steeds verder verboden zijn. Na de BSE

crisis mocht men niet langer bepaald orgaanvlees en ingewanden van dieren consumeren in verband met (vermeende) voedselveiligheid. Ook mag je geen verse schapenkeutels aan de kaas toevoegen om deze een mooie groene kleur en een eigen smaak mee te geven, laat staan dat je vliegenmaden mag inzetten voor de rijping van je bijzondere streekkaasje. In Nederland wordt de boerenkaastraditie bedreigd omdat men de kaas van ongepasteuriseerde (lees: rauwe) melk maakt. Tijdens de bereiding van een Goudse boerenkaas wordt de melk niet afgeroomd (48+) en wordt de

melk tijdens de bereiding niet warmer dan 37 oC. De hele bacterieflora die in de melk aanwezig is, kan tezamen met het toegevoegde kaaszuur zorgen voor een eigen rijping van de kaas. Het aardige is dan, dat naarmate men meer een bedrijfszuursel heeft en naarmate men een eigener grasland- en voersamenstelling heeft, de kaas meer een eigen geur en smaak kan ontwikkelen. Dit is hetgeen de Slow Food beweging bij uitstek stimuleert: op basis van authenticiteit, regionaliteit en originaliteit worden producten gemaakt met een eigen en herkenbaar karakter. Slow Food staat voor een diversiteit aan smaak en het behoud van cultuurbepaalde culinaire tradities. De Slow Food Beweging is met name sterk ontwikkeld in landen met een eigen keuken, in combinatie met een volksaard die waarde hecht aan regionale tradities. Landen als Italië en Frankrijk zijn dan ook sterk vertegenwoordigd.

### **Slow Food versus Fast Food**

Er zijn meerdere redenen, waarom de biologisch-dynamische landbouw zich naar mijn mening zou moeten identificeren met de Slow Food Beweging. Ik had met name associaties met het begrip authenticiteit, wat je ook kunt vertalen als oorspronkelijkheid en waarmee ik sterke overeenkomsten zag met het begrip integriteit oftewel eigenwaarde. Toen wij vanuit het Louis Bolk Instituut vorig jaar het project 'natuurlijkheidsdefinitie in de biologische landbouw' afronden, is er een drievoudige invulling gepresenteerd van het begrip natuurlijkheid: (1) natuurlijkheid wordt op stofniveau geassocieerd met een afwijzend standpunt van chemische middelen. Dit ligt voor in de mond: "biologische landbouw gebruikt geen chemische bestrijdingsmiddelen en geen kunstmest." (2) De tweede invulling van natuurlijkheid viel samen met "het denken in systemen, het niveau van de natuurlijke processen en regulatiemechanismen". (3) Het derde niveau van natuurlijkheid kwam voort uit "het respect voor de aard van de andere". Het is met name

dit niveau waar de Slow Food Beweging over communiceert, namelijk over de authenticiteit van product, receptuur en productieproces. Interessant is dat zij dit koppelt aan de vraag naar regionale rassen, vergeten groente- en fruitsoorten. Zo'n koppeling is meer dan alleen een nostalgische actie om een romantisch verleden in de ere te houden. Vanuit een jarenlange veredeling en selectie zie je dat dergelijke streekassen planten en dieren hebben voortgebracht die het eigene van een streek lieten zien. Planten en dieren die eigenschappen hadden die pasten bij een landbouwkundige streek in termen van droog-nat, zand, klei of veen, schraal of rijk. Streekverschillen die

### *Door integriteit te communiceren en uit te leven kunnen bd-landbouw en Slow Food Beweging veel aan elkaar hebben.*

door kunstmest en bestrijdingsmiddelen sterk genivelleerd zijn, waardoor je ongeacht grondsoort en streek overal Bintjes kon telen, Engels raaigras kweekte en Holstein koeien kon voeren met krachtvoer uit de Derde Wereld. Door de kunstmest en bestrijdingsmiddelen werden streekverschillen opgeheven en ging men over op wereldrassen, bulkproductie en wereldhandel. Het toppunt van deze ontwikkeling werd het zg. Fast Food, samengestelde producten waarvan men de oorsprong niet meer kende en die door fabrieksmatige voorbewerking sterk gestandaardiseerd was. De bereidingstijd in de keuken werd allengs korter, mede opgestuwd door onze hectische cultuur, waar geen tijd meer is voor culinair genieten.

### **A little dirt ...**

Binnen de biologische beweging is de biologisch-dynamische landbouw bij uitstek een 'Slow Food Landbouw'. Door de keuzen die

gemaakt zijn voor een gesloten bedrijfsvoering (100% biologische ingrediënten), door haar expliciete keuze voor de integriteit van aarde, plant en dier zou de bd-landbouw een verstandshuwelijk moeten sluiten met de Slow Food Beweging. Punten van gemeenschappelijke inzet zijn: communiceren over de integriteit van product en productieproces, authenticiteit van product en regio en het besef van kwaliteit en smaak van het product en de invloed van de bereidingswijze hierop. Daarnaast is het van belang dat beide bewegingen zich sterk maken voor het gevaar van een doorgeschoten hygiëne op het landbouwbedrijf en in de voedselbereiding. Een van de mooie uitspraken van de Wageningse immunoloog Huub Savelkoul over de hygiënische kwaliteit van ons voedsel en onze omgeving is: 'a little dirt does not hurt' (een beetje viezigheid is niet erg). Positief gezegd: wij hebben omgevingskiemen nodig om ons eigen afweersysteem op te bouwen. Er is geen behoefte aan doorstraald, dood voedsel, aan overmatige hygiëne. Voor de volksgezondheid op de lange termijn is het vermoedelijk te bewijzen dat wij beter af zijn met producten die je lichaam stimuleren om een gezond afweersysteem in stand te houden en verder uit te bouwen. Voedsel moet leiden tot een balans die afweert genereert in plaats tot een situatie, waarin je steeds vatbaarder wordt voor invloeden van buiten af.

De authenticiteit van het Demeter-product is de laatste jaren sterk beklemtoond in de Demeter-promotiecampagne: 'koeien hebben hoorns, kippen een snavel, je eet volwassen sla, wat leidt tot oogappels van Demeter'. In de campagne is sterk geappelleerd aan het respecteren van de aard van het beestje, aan een gerijpt en evenwichtig gegroeid product dat zowel de inwendige als de uitwendige mens streelt en verzorgt. Vanuit zo'n grondhouding moet je bedrijfsmatig wel uitkomen bij regionale productie en streekeigen rassen op basis van kringlooplandbouw. Wil je de kracht van de regio en het eigen bedrijf ver-

sterken dan moet je wel een fokkerijsysteem hebben gebaseerd op familieteeft. Je hebt dan niets meer aan wereldrassen die onaangepast zijn voor de typische eisen die jouw streek en bedrijf aan de dieren stelt. Vanuit dit idee kom je dicht in de buurt van regionale rassen, rassen die iets lieten zien van de agronomische kwaliteiten van een streek. Niet voor niets waren er vele rassen aan heideschape, verschillende rassen melkschape, vele koeienrassen en uiteenlopende regionale rassen die een aanpassing hadden voor het typische, het eigene van een streek.

Door integriteit te communiceren en uit te leven kunnen bd-landbouw en Slow Food Beweging veel aan elkaar hebben. Voor de bd-landbouw is het daarbij belangrijk, dat integriteit gebaseerd is op een gezond en evenwichtig agro-ecosysteem waarbij geen kunstmest en bestrijdingsmiddelen worden gebruikt: 100% biologisch, 100% dynamisch en 100% integer. Slow Food spreekt zich over deze zaken niet zo uit. Zij heeft meer het authentieke, de hang naar smaak voorop staan, ongeacht het productieproces. Gezien het grote aantal ecologische en biologisch-dynamische boerenkaasproducenten op de Slow Food kaasproeverij in Lunteren kan het niet anders zijn, dat beide bewegingen elkaar verder moeten vinden en versterken. ■



## Slow food of de aardigheid van het genieten

Jan Diek van Mansvelt

Het was 1991 in New York. Ik was er voor een bestuursvergadering van de internationale biolandbouw organisatie (IFOAM), toen ik voor het eerst de term 'Slow Food' tegenkwam. Die sprak me meteen enorm aan, omdat hij zo pakkend contrasteert met de fast food trend die de laatste decennia overal door-dringt. Kant en klaar, meenemen en wegwezen, kopen en thuis alleen nog maar opwarmen in de magnetron. Eten is meer en meer aan het verworden tot snacken: een hapje in het voorbijgaan, een hapje bij de TV, een hapje onderweg, een hapje in de lift, een hapje bij de krant. Het is naar keuze vetvrij, suikervrij, cholesterolvrij, en/of vol van vitaminen, es-

sentiële mineralen of pakkende smaakjes. En liefst nog met een speedy, vlot, snel, gelikte buitenkant, die het goed doet op TV en de billboards. Het gaat om het image: als je XOY eet of drinkt, net als die film- of TV-ster, dan hoor je erbij. Dan ben je pas iemand.

Nog geen jaar daarvoor hadden we een IFOAM overleg gehad in Toscane. Daar werden, we na een lange dag vergaderen, tussen 21 uur en middernacht uitvoerig getrakteerd op heerlijke gerechten uit de streek. Bereid door een kok die niets liever deed dan zijn gasten verwennen met wat er op dat moment in zijn tuin, zijn dorp, zijn buurt aan groenten, wortels, knollen en vruchten beschikbaar was. Bereid

en gepresenteerd volgens recepten die voortborduurden op de typische keuken van zijn moeder, in dat dorp, in dat dal. En even natuurlijk als de basisproducten voor die gerechten uit de streek zelf kwamen, waren er ook visgerechten, schelpdieren, inktvissen en kreeften uit de Middellandse zee en vruchten uit Sicilië. Wijnen uit de buurt stonden gebroederlijk naast wijnen van verder weg. Dus geen bekrompen niks-van-buiten gedoe, maar wel volop aandacht en waardering voor het hier en nu van daar waar we waren. Trots op de eigen kwaliteit, het eigen karakter, de eigenheid van de streek, in dat jaargetij. Zo zie ik het nu.

Tijdens zulke maaltijden golfde onze aandacht heen en weer tussen de zaken die ons als bestuur bezig hielden en de verrassende producten met hun vele kleuren, geuren, smaken en consistenties zoals we die voorgeschoteld kregen. Onze blik werd verruimd, onze spijsvertering werd geactiveerd. We konden onze grote beleidsproblemen even in een ander licht zien. Samen de tijd nemen om echt te genieten van het eten en drinken werkte steeds veel meer en dieper verbroederend dan samen snel een snack, zoals we ook wel eens deden om 'geen tijd te verliezen met eten'. Terugkijkend kan ik goed zien hoe de fastfood trend elk van ons in zijn of haar cocon vasthield. De diverse clubjes van onderling bevriende bestuursleden bleven bijeen staan, los van de andere clubjes. De eenmaal ingenomen, dikwijls van thuis meegebrachte posities bleven dan onveranderd. Daartegenover bleken de ochtend na zo'n rustige en kwalitatief rijke 'Slow Food' maaltijd de onoverkomelijke blokkades in de oordeelsvorming vaak als vanzelf opgelost. We waren daar dan allemaal in het hier en nu gekomen, bevrijd uit onze van thuis meegebrachte coccons. Zo simpel.

### **Bacteriën**

Dit deed me ook denken aan de toeristische ervaringen van Nederlanders in het buitenland. Vroeger namen mensen zo veel mogelijk

eten en drinken van thuis mee: niet dat ongewisse gedoe met die vreemde producten uit zo'n ander land. Nu gaan velen met een veilige groepsreis en bezoeken daarmee alleen de gecontroleerde toeristische horeca waar de internationale gerechten worden geserveerd. Natuurlijk zit er een snuffje couleur locale aan, maar het moet niet te gek worden: friet, karbonades, bier en ijs zorgen voor de zekerheid. Alles safe meneer, ook voor vrouw en kinderen.

En inderdaad, hoe vaak komt het niet voor dat onbedachtzame toeristen die zomaar ergens in een vreemde stad in een vreemd land gaan eten er misselijkheid of zelfs buikloop van overhouden? Ander eten is echt anders. En hoe minder we gewend zijn, hoe minder ons lichaam er op is ingesteld zich creatief op te

*Slow down, kalm aan, zegt het leven, neem de tijd om te genieten, de tijd om het andere in je door te laten dringen, zodat je erdoor veranderen kan, er aan kan groeien.*

stellen tegenover nieuwe smaken en – eerlijk is eerlijk - nieuwe bacteriën, hoe moeilijker het ons valt met de nieuwheid van ander eten om te gaan.

Maar dat geldt ook voor de manier waarop we die andere plaatsen van de wereld, die andere landen en steden überhaupt kunnen zien. De één ziet immers overal alleen maar de zelfde soort winkels, kranten en kiosken als thuis: de internationale mode, de internationale films, de internationale kranten. Dat geeft zekerheid: 'alles is hetzelfde dus ik ben ook nog steeds dezelfde. Dat is maar goed ook, want als we het te gek maken, raken we uit ons doen, dan worden we niet goed'.

De ander zal juist het andere van de verschillende steden en landen die hij of zij bezoekt proberen te zien: wat is hier anders. Hoe

proeft, ruikt, smaakt, voelt, gaat het leven hier? Dat kost natuurlijk wel meer tijd. Je moet dan ten eerste echt op die andere plek aan kunnen komen. Je moet er wennen, landen, aarden. Acclimatiseren noemde men dat vroeger. En dat kost al gauw een hele week.

Overdreven gepolariseerd zou je kunnen zeggen dat je met de ene aanpak van je vakantie zo dicht bij jezelf blijft dat je niets van het andere van het andere land, van de andere mensen, de andere cultuur ontmoet terwijl je door je zelf open te stellen het gevaar loopt jezelf te verliezen door totaal in die andere wereld op te gaan.

Misschien kun je verveling, hanggedrag bij bars en flipperkasten en zo zien als symptomen van overdreven zelfbescherming: cocongedrag. Buikloop en wat daar op lijkt zou je dan als symptoom kunnen zien van een stap te ver naar buiten gaan. Op die weg kun je immers jezelf verliezen. Maar let op: die buikloop en zelfs ergere aandoeningen gaan in het merendeel van de gevallen weer over. Na ziekte volgt beterschap. We krijgen de ziekte er onder. We komen er over heen.

### **Sartre**

Er op terugkijkend zou je kunnen zien dat die aandoeningen aanleiding waren om ons fast food gedrag, ons ge-ren en ge-race te vertragen. Slow down, kalm aan, zegt het leven, neem de tijd om te genieten, de tijd om het andere in je door te laten dringen, zodat je erdoor veranderen kan, er aan kan groeien. Grappig te bedenken dat Sartre, midden vorige eeuw, de ander gelijk stelde met de hel. Hij beschreef hoe de onderhandelaar door zijn opdrachtgevers wordt afgeschoten als hij het aan hem van thuis meegegeven onderhandelingsresultaat niet voor de volle 100% realiseert. Thuis gaat er kennelijk van uit dat de ander dat voorstel moet slikken of stikken. Wat mij betreft een mooi voorbeeld van hoe de ontmoeting niet werkt. En overlopen van de ene naar de andere partij is ook niet echt een oplossing.



Het lijkt mij de kunst om een gevoel te ontwikkelen voor de balans tussen twee kwaden: je teveel of je te weinig open stellen voor de ander, voor het andere.

Als ik daarover doordenk realiseer ik me dat veranderen niet kan zonder anderen. En met veranderen bedoel ik hier mezelf ontwikkelen. Om te veranderen, mij verder te ontwikkelen, heb ik de ander, de anderen nodig. En om dat veranderingsproces in de gaten te kunnen houden, moet ik naar mezelf kunnen kijken in dat veranderingsgebeuren. Dat kijken kan ik niet continu. Wakkere en slapende periodes wisselen elkaar daarbij af. Mezelf verliezen en mezelf veranderd weer terugvinden: daar lijkt het om te gaan.

Terug naar het eten en de tegenstelling tussen fast food en Slow Food moet ik bekennen dat ik regelmatig genoeg neem met een snelle hap. Maar ook dat het uitgebreid eten met vrienden een veel dieper contact mogelijk maakt. En dat het uit eten nemen, uit eten gaan bij of te eten vragen van mensen tot de beste manieren hoort om ze beter te leren kennen.

### Ranzig, zepig, zuur, fruitig .....

Terug naar het hier en nu. Op een stralende zondag in juni hield de werkgroep kaas van Slow Food Nederland een landelijke kaasproeverij (zie ook Slow Food en BD-landbouw van Ton Baars, red.). Een hele diverse groep van 250 à 300 mensen met heel wat kinderen, had zich daar verzameld om in de kraampjes van 15 zelfkazende boeren meer dan 120 verschillende kazen te proeven die in ruim 20 verschillende soorten kaas waren onder te verdelen zoals lamsoorkaas, Nedergeit kaas, Noord-Hollandse Menshanger, Blauwe Klaver kaas en Witte Meikaas. Die kraampjes stonden in de zogenaamde kaasstraat: een kring rondom de kraam van meesterkok Eric van Veluwen die 6 culinaire kaasgerechten presenteerde, waaronder: een bitterbal van geitenkaas in gesponnen tarwe en sesamzaadjes, met een chutney van sjalotten, en een sorbet van witlof met geiten-

blauw-schimmel op een kletsop van oude Remekerkaas. Terwijl ik dit opschrijf loopt het water me weer in de mond, zo lekker waren die happen. En dan was er de tafel van smaken, waar de kaaskeurmeesters hun kennis heel creatief ten toon stelden: er waren 10 stapels kaasstukjes, elk met een nummer. De bezoekers kregen een papier met 10 genummerde blokken, waarin telkens 15 verschillende smaken konden worden aangekruist. Naast de bekende zoet, zout, zuur en bitter ook smaken als ranzig, zepig, gistig, scherp, vlak en fruitig. En verder kon je dan ook invullen of het om geiten-, schapen of koeien ging. In principe zouden er nog kazen van andere beesten als buffels, kamelen, lama's, rendieren, elanden mee kunnen doen, maar die horen dan eigenlijk in andere landen thuis. In de Nederlandse Ark van de Smaak werden 5 van de 6 streekkazen voorgesteld die met verdwijnen worden bedreigd terwijl ze in een streek van ons land toch een zekere traditie hebben gehad, bijzondere kenmerken hebben qua smaak en bereiding en niet slechts door een enkel bedrijf geproduceerd worden. De Texelse schapenkaas en de Boeren-Leidse waren twee daarvan.

### Wetenschappelijke bewijsvoering

Wat mij erg aansprak was dat zeker de helft van de aanwezige Slow Food kaasboeren bd- of EKO- boeren waren. Die kiezen immers in hun bedrijfsvoering kwaliteit boven kwantiteit: wat de levensomstandigheden van het vee betreft zowel als van de gewassen en de bodems waaruit alles voortkomt. En dus hebben die een prachtige basis voor hoogwaardige verwerkingsproducten zoals kaas en andere zuivel, maar ook voor hun eieren, vlees, groeten en fruit, vers en verwerkt. Wat de andere Slow Food kaasboeren betreft, die mikken ook allemaal op kwaliteit boven kwantiteit. Liever wat minder als het maar lekker is. Dat scheelt ook erg in de vervetting, met alle daarvan afgeleide hart- en vaatziekten. Zowel het eetplezier en dus de aandacht voor het eten, als de nadruk op een goed basisproduct, in dit geval

dus een smakelijke melk met voldoende van de juiste vetten, spelen daarbij een rol.

Leuk was dat naast de Slow Food mensen ook vertegenwoordigers van de werkgroep zelfkazende boeren en de werkgroep boeren streekproducten aanwezig waren, maar ook onderzoekers van het Louis Bolk Instituut dat veel doet aan 'in het landschap passend boeren' en vertegenwoordigers van de bio-winkel-ketens en groothandel.

Door al het proeven en praten kwam ik er niet meer toe de mini-lezingen te volgen. Maar in het perfect verzorgde programmaboekje las ik dat John Grashuis, van Bachantes, vertelde over de overeenkomsten tussen de wijn-cultuur en de kaas-cultuur. Beide danken hun kwaliteit aan de plaats van herkomst, de tijd van pluk, de soort verwerking (beiden op hout), de rijpingstijd en zo meer. In beide gevallen is het contrast tussen de fast-food-massa producten zonder enige identiteit en de unieke Slow Food streekproducten echt enorm. Zowel wat de kwaliteit van de producten zelf betreft, die je op tafel krijgt, als wat de kwaliteit betreft van het landelijk gebied waarin de boeren voor de kwaliteit van de streek kiezen. Termen als heelheid, integriteit, levensplezier en gezondheid liggen op mijn lippen, ook al is de weg naar wetenschappelijke bewijsvoering hierbij nog een eind weg in de toekomst verborgen.

Tenslotte wil ik het brood niet onvermeld laten dat bij alle kaaskramen als kaasdrager werd aangeboden. Heerlijk brood, van veelal uit Frankrijk geïmporteerde biologische tarwe en rogge, gebakken door Menno 't Hoen uit de Rotterdamse Boulangerie Artisanade, gemalen met echte molenstenen en gebakken op de hete vloer van een zware heetwateroven. Wat de Slow Food strategie betreft zou Menno het volgend jaar wellicht een biologische Rotterdammer als broodspecialiteit kunnen presenteren: van bio-graai uit Zuid Holland. Ik heb in elk geval genoten van de enthousiaste mensen en hun heerlijke producten, waar het levensplezier vanaf straalde. ■

## VERS VAN HET LAND.....



Sijmen Brandsma

Iedere vrijdagochtend duik ik de buitenwereld in, dan breng ik de groente-abonnementen rond. 100 km, 47 drempels en een groeiend aantal rotondes later ben ik weer gelukkig op de tuin. Die rotondes zijn een verhaal op zich, omdat het nu eenmaal een cirkel is met niets erin meent men dat het de uitgelezen plek is om een kunstwerk te plaatsen. Meestal een uitvergroot niet te herkennen machine-onderdeel of iets anders wat niet teveel mag kosten, want er zijn nog heel wat rotondes te vullen en het potje 'kunst' is maar beperkt. Er zijn uiteraard uitzonderingen. Ik wijd express een beetje uit omdat ik iedere keer weer blij ben om terug te zijn en echte schoonheid kan zien.

Simpele dingen, zoals de eerste zonnestrallen die op het veld vallen, bloedrode klapprozen naast donkerblauwe hondstong, de strakke bedden waarvan de 5 rijen groenten zich aan het eind lijken te ontmoeten, een witbloeiend veld aardappelen, de geur van honing als je langs de tuinbonen loopt. Maar ook een vergeten schoffel staand tegen een schuur, of de verblindende schittering van de aluminium beregeningsbuizen kunnen dat gevoel oproepen. Met daarboven de altijd maar weer veranderende luchten. Het zijn natuurlijk maar momenten, wanneer ook ik de rust voel om echt te kijken. 's Avonds als ik een rondje loop en vaak op de zondag.

Het zijn de momenten die voor mij en ik denk voor de meeste agrariërs de stimulans zijn om door te gaan. Een mengsel van verwondering over de schepping en het eigen aandeel daarin.

Momenten die ik een ieder van harte gun, misschien kunt u zich in uw vakantie lopend langs de akkers eens verplaatsen in de laarzen van de boer.

Scheppend en dienend.

Goede vakantie, Sijmen. ■

## PERSPECTIEF



## Managen van Biodiversiteit: Voedselwebconcept als brug tussen model en veld

**Verslag van een symposium georganiseerd door Prof. dr. Ir. Eric Goewie, (Wageningen Universiteit), op de Eemlandhoeve in Bunschoten, 8 mei j.l.**

Een stralende en warme voorjaarsdag: in de frisgroene weiden nog veel stralend gele paardebloemen, deels al met witte kaarsen. De zuring komt er hier en daar rood doorheen. Daarboven de blauwe hemel, met zwaluwen en Kievieten.

Het wordt een dag over het voedselweb. Daarmee wordt bedoeld: het netwerk van eten en gegeten worden dat in vele vormen in elk landbouwbedrijf voorkomt. Vele soorten bacteriën die door wormen gegeten worden, heel wat verschillende vogels en kleine zoogdieren die wormen eten, enkele roofvogels die kleine vogels en zoogdieren eten. Insecten die zieke en dode planten eten, anderen die dode dieren eten en weer anderen die zich aan mest tegoed doen. Zowel in de groei en bloei van de gewassen (opbouwcyclus) als in rijping en verwelking (de afbraakcyclus) zijn allerlei ver-

schillende planten en dieren betrokken, schadelijke zowel als nuttige.

Als prof. Goewie, de dagvoorzitter en organisator van dit symposium prof. Brussaard introduceert, zit de zaal zo goed als vol met onderzoekers, beleidsmakers, studenten, practici en andere belangstellenden.

### Waar gaat het over?

Thema van deze dag was de vraag hoe je als landbouwwetenschappers iets voor de boer kan betekenen waar hij in zijn concrete en complexe werkelijkheid van alledag iets aan heeft.

Eenzijds proberen de wetenschappers van tegenwoordig veel meer dan vroeger grip te krijgen op de veelheid aan factoren die rond de gewasontwikkeling een rol spelen. Dankzij de opkomst van de computer als razendsnelle rekenmachine kunnen de resulta-

ten van tientallen jaren landbouwkundig onderzoek aan gewasgroei, bemesting, onkruidontwikkeling en aantasting door schimmels en insecten in modellen aan elkaar worden gekoppeld. Daarbij is en blijft echter cruciaal welke gegevens je in je model stopt, want meer dan je er in stopt kan er niet uitkomen.

### Neem de boer mee in je studies

In zijn inleiding zei Brussaard dat het hem duidelijk was geworden dat je niet alleen de natuurlijke elementen in die modellen moest opnemen maar ook de boer met al zijn voorkeuren en kundigheden. Anders blijven die modellen te abstract: ze slaan dan overal en nergens op, namelijk op de 'gemiddelde' situatie, dat wil zeggen een situatie die nergens echt voorkomt.

### Neem de consumenten mee in je beleid

Maaïke van Wijngaarden en Chris Maas Geesteranus (Ministerie LNV) gingen nog een stap verder door te stellen dat je alleen een levendiger landbouw-landschap zult krijgen als je de natuur als vriend en medewerker leert zien in plaats van als vijand, zoals dat vroeger geleerd werd. 'Van keihard slaan - een karate mentaliteit - naar die van het samen dansen in de geest van Aikido'. Maar zij benadrukten daarbij dat die cultuuromslag bij de boeren niet echt kan doorzetten als de consumenten niet duidelijker in beeld komen. Naast rekening te houden met de verschillende boe-

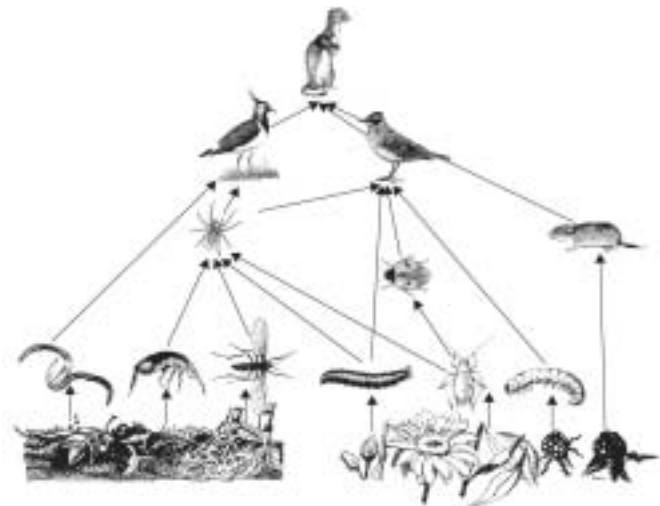
ren zou het beleid meer rekening moeten houden met de consumenten en hun verschillende voorkeuren en uitgavenpatronen. Met de boeren alleen ben je er nog niet. Zij lieten daarbij in het midden of dat ook betekent dat de consumenten in de computermodellen moeten worden opgenomen of alleen in de beleidsoverwegingen. Wel was duidelijk dat zij niet wilden wachten tot de wetenschappers daarover uitgesproken en uitgedacht waren. Zij zochten naar mogelijkheden om op korte termijn steun te kunnen geven aan praktische initiatieven waarin de directe relatie tussen producenten en consumenten vorm krijgt. De verdere ontwikkeling van streekproducten en abonnementensystemen hoort daar zeker bij.

### Denken in modellen of werken met de werkelijkheid?

Frans Smeding vertelde van het onderzoek waarop hij onlangs in Wageningen promoveerde. Daar deed hij een poging een brug te slaan tussen de wetenschappelijke modelvorming en de direct waarneembare werkelijkheid van de boer. Hij sprak van 'voedselwebben'. Hoe het ene organisme leeft van het andere en vervolgens weer voedsel is voor een volgend organisme. Hij liet zien hoe dat zowel in de opbouwfase van de landbouwgewassen speelt (de planten groeien op basis van de voeding in de bodem) als ook in de afbraakfase (de bodem leeft van de afbraak van de gewasresten en de bemesting die de boer geeft). Je zou kunnen zeggen dat

die afbraak de biologische motor is van de bodemverbetering. En die bodemverbetering is op zijn beurt dan weer de basis voor de verbetering van de kwaliteit van de gewassen, van het vee en zo doende van het bedrijf als geheel. Hij liet fraaie plaatjes zien van kleinere en grotere bodemdier-tjes: hoe sommigen daarvan leven van het verteren van plantenresten terwijl anderen leven van het opeten van die diertjes om vervol-

natuurlijk minder te beleven, als ik het zo mag zeggen. Frans Smeding had ook wel het nodige gerekend aan zijn voedselweb om er op te kunnen promoveren. Maar in de werkgroep die hij verzorgde aan de slootrand van het bedrijf van Jan Huijgen kwam duidelijk naar voren hoe veel hij ophad met alle plantjes en diertjes die daar te zien waren; hij genoot zichtbaar van de directe werkelijkheid van het bedrijf. Dat zelfde gold



gens zelf weer voedsel te zijn voor nog hogere dieren. Dat was in die plaatjes allemaal met pijlen aangegeven. Een web van pijlen: het voedselweb. Hij had gevonden dat op bedrijven met een ruimere vruchtwisseling, minder kunstmest en bestrijdingsmiddelen en meer verschillende landschapselementen zoals hagen en slootranden dichtere voedselwebben voorkomen dan op de bedrijven die daar niet aan deden. Daar was

ook voor de beide andere onderzoekers van het Louis Bolk Instituut, die ons het leven van de bodem en dat van het grasland lieten zien (Geert Jan van den Burgt en Nick van Eekeren). In zijn fraaie open stal liet Jan Huijgen, boer en oprichter van de Eemlandhoeve, ons de verschillende geuren van verse en oude, van strotijke en stro-arme mest ruiken en zien. Schokkend eenvoudig te merken hoe lekker de goede

mest ruikt en hoe naar de slechte. Schokkend te horen hoe in de lekker ruikende mest veel meer verschillende diersoorten leven dan in de slecht ruikende mest. Je had het zelf kunnen bedenken.

### Waar ging het ook alweer over?

Voor veel onderzoekers en beleidsmensen was dat toch wel een 'AHA' beleven: O, ja, hier gaat het over. Maar tegelijk ook een bijna onoverkomelijke vraag, namelijk: hoe moeten we met die reële, tastbare, concrete werkelijkheid waarin de boeren leven omgaan in onze abstracte wereld van gemiddelde tel-, meet- en weeggegevens?

Al met al een gevarieerde en leerzame dag, waarop duidelijk werd dat het er in de landbouw-wetenschap van de komende jaren om gaat de weg naar de werkelijkheid terug te vinden. Het op de werkelijkheid projecteren van de laboratorium situaties heeft zijn tijd gehad. In de hydroculturen, ligboxen en kippenbatterijen hebben we kunnen zien hoe dat - letterlijk - ont-aard. Nu is het zaak de systematische helderheid van de wetenschapscultuur dienstbaar te maken aan de individuele besluitvorming van de boer. De boer die het land cultiveert in dienst van de consumenten. De consumenten die zich ook steeds meer van hun verantwoordelijkheid bewust worden.

### Wat verder?

Als thema's die zijdelings aan de orde kwamen en zeker voor nader onderzoek in aanmerking ko-

men noem ik hier graag de volgende:

- Wat is eigenlijk het **minimum** aantal GVE's per ha dat nodig is om de akkerbouw, tuinbouw en fruitteelt in ons land vruchtbaar te houden? We hebben het eigenlijk steeds over het maximum toelaatbare aantal GVE's. Is het vee niet veel meer een bedrijfstak die de stikstof binnen het bedrijf c.q. de samenwerkende bedrijven helpt verplaatsen? Daartoe uiteraard gebonden aan voldoende koolstof om niet te vervluchtigen of uit te spoelen? Voor de stikstof input die aan die eis voldoet, is er immers de biologische stikstofbinding op het bedrijf, door micro-organismen zowel als vlinderbloemigen.
- In de bemestingsregels van de overheid zou meer met het C/N gehalte van de mest gerekend kunnen worden, als maat voor de uitspoelbaarheid dan wel vervluchtiging van de stikstof. Door alleen naar de N te kijken wordt het momenteel veel milieubewuste boeren onmogelijk gemaakt om adequaat, dat wil zeggen in hun systeem passend, te bemesten.
- Hoe zou het zijn om in de landbouw nu eindelijk af te stappen van de steeds weer contraproductief werkende factor c.q. maatregelensubsidie en over te stappen op systeemsubsidie? Daarmee ben je dan ook meteen af van de productsubsidie. Maatregelen en

productsubsidie waren door de bank genomen lucratiever voor de toeleverende en afnemende industrie dan voor de boeren in het algemeen. Bodemkwaliteit inclusief watervoorzieningsmogelijkheid en kwaliteit, afstand tot de grote steden en bedrijfsvoering (geïntegreerd, EKO, BD) zouden dan factoren voor de subsidieberekening kunnen zijn, met een afnemende subsidie bij toenemende bedrijfsgrootte.

- Naast de bestaande waakzaamheid voor verborgen kosten in de bedrijfsvoering zou het ook wel eens aardig zijn minstens even alert te worden voor verborgen opbrengsten. Denk alleen al aan de biologische N-binding, het voordeel van koeien die 12 jaar productief zijn versus die maar 2 à 3 jaar melk en een kalf geven, het samen weiden van koeien en geiten (tegen kweek en zo). Juist op bedrijven van 'ouderwetse' boeren en vooruitstrevende BD'ers ligt daar nog een schat aan economische kennis verborgen. En als we ophouden de overproductie van de gangbare boeren te subsidiëren (zie vorig punt), waardoor we de marktprijzen 'omlaagspiralen', en ophouden onze export te subsidiëren, waardoor we de boeren in de importlanden dwarszitten, vangen we veel vliegen in één klap. Het CBS kan daar meer over zeggen dan het LEI (Landbouw Economisch Instituut, red.), is al vaker geble-

Tenslotte: als we het over eiwitgehalten, C/N verhoudingen, N gehalten van bodems, gewassen, melk en vlees etc. hebben, moeten we dan niet altijd erbij vermelden wat de **kwaliteit is van de eiwitten, koolhydraten en vetten** waarover het eigenlijk gaat? En dit met het oog op het doel waarvoor ze bestemd zijn. Nu is het nog veel te vaak een vergelijk van appels en peren zonder dat dit expliciet gemaakt wordt.

### Cursus Economie, Milieu & Derde Wereld

Op zoek naar structurele verbeteringen voor natuur en milieu? Benieuwd hoe mensen in de Derde Wereld zelf hun situatie kunnen verbeteren? Dan is de Cursus Economie, Milieu & Derde Wereld misschien wel iets voor u. Deze doe-het-zelfcursus van Strohalm belicht op speelse wijze de achtergronden van de milieu- en armoedeproblematiek en biedt uitzicht op praktische oplossingen. De inhoud bestaat onder andere uit historische voorbeelden van succesvolle geldsystemen, een andere kijk op de huidige economie en actuele voorbeelden van lokale, rentevrije geldsystemen in Nederland en de Derde Wereld. De cursus is gebaseerd op het boek *Voor Hetzelfde Geld*. Daarin zet Strohalm haar ideeën uiteen over economie en milieu, economische groei, geld, rente en alternatieven. Het laat zien hoe andere economische uitgangspunten kunnen leiden tot een andere samenleving.





# MEMO

De rubriek Memo staat open voor leden van de BD-Vereniging. Een berichtje (van maximaal 35 woorden) kunt u sturen naar de redactie van Dynamisch Perspectief, Postbus 236, 3970 AE Driebergen. Memo's zijn nooit anoniem en hebben geen commercieel karakter.

Vakantiehuisje te huur op Land & Boschzigt vanaf 7 juli as. Bos, water, bd-voeding voorhanden.  
Tel 035 6561687 (na 18.00 uur).

De cursus duurt vijf tot acht bijeenkomsten. Individueel of in groepen, op verschillende plaatsen in Nederland.

Strohalm ontwikkelt in samenwerking met vele anderen in binnen- en buitenland rentevrije lokale spaar- en ruilsystemen die plaatselijke economieën nieuw leven inblazen en mensen in staat stellen duurzaam gebruik te maken van hun omgeving.

Meer informatie of aanmelden:  
[cursus@strohalm.nl](mailto:cursus@strohalm.nl) of  
tel: 030 – 2314314.  
Kijk ook op de website:  
[www.strohalm.nl/cursus](http://www.strohalm.nl/cursus)

## Bijen zijn meer dan ze lijken

Jan Saal

Het zijn natuurlijk op het eerste gezicht maar heel kleine beestjes. Ze vliegen wat rond, van bloem tot bloem en doen zo op het eerste gezicht niemand kwaad. Bij nadere bestudering echter gaat er een wereld voor je open. dan komen er talloze verrassende feiten aan het licht en blijkt een bij erg interessant te zijn. Mijn persoonlijke interesse werd in 1984 gewekt, toen ik hoorde dat vrijwel alle Europese bijen ziek waren. Wanneer imkers niet met een bepaalde gifstof zouden werken, zou binnen enkele jaren 80 tot 90% van de bijenvolken in Europa sterven. Dat leek mij een zo vreemde gedachte, dat ik besloot

om dat te gaan onderzoeken. Ook had ik een vage hoop dat vanuit de antroposofie daartegen iets ondernomen zou kunnen worden. In het voorjaar van 1985 heb ik zonder veel kennis van zaken mijn eerste twee volken aangeschaft. Niet vermoedend dat dit besluit mij voor lange tijd aan de bijen zou verbinden.

Dat eerste jaar heb ik de ogen uit mijn hoofd gekeken. De bijenkorven stonden achterin de tuin en regelmatig was ik daar ook te vinden. Ik had nog niet veel over het imkeren gelezen en dacht: "Wanneer je maar geen honing oogst zullen ze zichzelf redelijk kunnen redden". Dat bleek echter op een misverstand te berusten. Die winter bleek dat ze te weinig voer hadden kunnen opslaan, waardoor ze het volgende voor-

jaar niet haalden. Met al mijn goede bedoelingen heb ik ze toen gewoon laten verhongeren. Het speet me zeer en ik ben toen maar eens in de literatuur gedoken. Het begin van een ontdekkingstocht, waarvan ik u in de komende nummers iets wil laten zien.

Enkele weetjes: Een goed bijenvolk kan in de zomer 60.000 bijen bevatten. Er bestaat verschil tussen zomerbijen en winterbijen. De zomerbijen leven ongeveer 3 maanden en de winterbijen ongeveer 6 maanden. Een koningin kan ongeveer 4 jaar oud worden en is daarmee de enige bij die een volgend jaar in een volk teruggevonden kan worden. Alle andere bijen zijn dan inmiddels vervangen.



Foto: Michiel Wijnbergh



### Nieuwe EKO-gids

Biologica brengt een nieuwe EKO-gids uit. In dit handzame boekje kunnen consumenten in één oogopslag zien waar bij hen in de buurt biologische voeding, textiel en tuinplanten te koop zijn.

De 1370 adressen zijn ingedeeld in vijftien rubrieken: van natuurvoedingswinkels, slagerijen, boerenmarkten tot restaurants.

Nieuw is de rubriek 'bezoekboerderijen' en 'boer & consument-samenwerkverbanden'.

De EKO-gids is gratis en kan opgevraagd worden bij Biologica, tel. 030-2339970 of per e-mail: [info@platformbiologica.nl](mailto:info@platformbiologica.nl). Als bedrijven, winkels en andere organisaties meer dan één gids bestellen, wordt één euro onkostenvergoeding per exemplaar in rekening gebracht.

### Agrarische uitgaven

Bij uitgeverij Roodbont verschijnen om de haverklap nieuwe uitgaven op het gebied van biologische landbouw. Teveel om in Dynamisch Perspectief aan de orde te stellen, al doen we dat wel af en toe. Behalve een ondernemersreeks met boeken als Be-

drijfsbeëindiging, Overname & opvolging, Melkers van morgen en Praktijkgids mest is er een praktijkreeks Tips en adviezen en de reeks overige uitgaven.

Onlangs verscheen Boeren in balans, waarin ondermeer de recente onderzoeken werden beschreven over het Friese Mineraleproject Vel & Vanla.

Info op te vragen bij uitgeverij Roodbont, tel. 0575-545688 of [www.roodbont.nl](http://www.roodbont.nl).



### Van de redactie

In het vorige nummer van Dynamisch Perspectief worden in het artikel Composteren als levenswerk een aantal uitspraken door Tjeerd Elzinga geciteerd over Agriton en prof. Higa. Agriton distantiëert zich van de inhoud hierover. Tjeerd Elzinga wijst er op dat deze uitspraak niet betrekking heeft op de huidige situatie bij Agriton. Zowel de redactie als Tjeerd Elzinga betreuren het als zou hierdoor een misverstand kunnen ontstaan waardoor dit inbreuk zou doen op de goede betrekkingen met Agriton.

### Van de redactie

De foto van Volkier Bentinck in het vorige nummer is gemaakt door Corrian Hukema.

Tot 2 september

### Eéndaagse workshop Holistisch panorama van ons landschap

Inhoud: Landschap en tijd, landschap en ruimte, landschap en de natuurrijken, landschap en boerderij.

Docent: Gerrit Impens (ecologisch landbouwadviseur en trainer in India)

Kosten docent per workshop:

€ 125 euro, excl. reiskostenvergoeding

Inf: Pauline van Dieoen, tel.

0317-418010

20 en 21 september

### Open dagen bij de biologisch (-dynamische) boer

Info: 030-2339970

Vanaf 24 september

### Scholingscursus B(D) landbouw (2 jaar)

10 blokken per jaar van 3 dagen. Alle vakken om zelfstandig werkzaam te zijn in de landbouw.

Plaats: Kraaybeekerhof

Kosten: € 1195,- per jaar (excl. maaltijden)

Info en aanmelden: 0343-

512925

Vanaf 26 september

### Natuurvoedingsconsulent (3 jaar)

In deze opleiding leer je mensen te helpen op hun weg richting gezondheid. De opleiding is erkend door de beroepsvereniging Natuurvoedingsconsulenten.

Plaats: Kraaybeekerhof

Kosten: € 1750,- per jaar

Info en aanmelden: 0343-

512925



## WILLY SCHILTHUISFONDS

### Giften

Het bestuur van de BD-Vereniging is bijzonder verheugd dat veel leden naast de ledenbijdrage voor 2003 een extra bedrag hebben geschonken aan het Willy Schilthuisfonds. Het fonds waaruit projecten voor ontwikkeling van de bd-landbouw gefinancierd kunnen worden. De BD-Vereniging mag over 2003 een bedrag van € 17.000,- aan dit fonds toekennen.

Daarnaast heeft de BD-Vereni-

ging in juni een tweetal legaten ontvangen van in totaal € 18.000,-.

Het bestuur zal zich binnenkort buigen over de projectaanvragen die er liggen, om te bekijken welke uit het Willy Schilthuisfonds gefinancierd kunnen worden.

Graag spreekt het bestuur op deze plaats haar dank uit aan alle schenkers!

Van een lid uit Engeland (Sussex) ontving het fonds een bedrag van € 500,-.



## Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

Diederichslaan 25,  
Postbus 236,  
3970 AE Driebergen,  
tel 0343 531740,  
fax 0343 516943,  
e-mail: [info@demeter-bd.nl](mailto:info@demeter-bd.nl),  
website: [www.demeter-bd.nl](http://www.demeter-bd.nl).  
Postgiro voor leden 147485,  
Rekeningnr. België:  
000-1638509-82

Sinds haar oprichting in 1937 werkt de Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding (BD-vereniging) aan verbreding van de bekendheid van de biologisch-dynamische landbouw en aan de verdieping van de inzichten daarvan. De inkomsten van de vereniging bestaan uit de contributies van leden, donaties en uit licentiegelden voor het gebruik van het Demetermerk. Daarnaast ontvangt ze jaarlijks uw warme giften. Statuten van de vereniging kunnen door leden van de vereniging opgevraagd worden bij het bureau van de vereniging.

### Bestuur:

Jan Saal (voorzitter), Gerard Brinks (vice-voorzitter), Jos Kok (penningmeester), Michael Veltman (secretaris), Ton Baars, Maria van Boxtel, Stijn van Wely

### Medewerkers bureau BD-Vereniging:

Jos Pelgröm (directeur), Rienk ter Braake (Coördinator Demeter-licentiezaken), Merle Koomans v.d. Dries (assistent Demeter-licentiezaken), Lydia Schmidt (secretariaat).

### Lidmaatschap Lidmaatschap van de BD-Vereniging:

Lidmaatschap € 25,-/jaar. Uitgebreid lidmaatschap € 50,-/jaar  
Donateur (geen ledentijdschrift) vrije bijdrage. Leden in het buitenland: € 32,- (binnen Europa), € 34,- (buiten Europa).  
Lidmaatschappen lopen per kalenderjaar (januari t/m december). Een lidmaatschap wordt stilzwijgend verlengd, tenzij u vóór 1 december van het lopende jaar heeft opgezegd.

Leden en donateurs ontvangen jaarlijks (in januari) een acceptgirokaart voor de contributie/bijdrage voor het komende kalenderjaar. Betaling van de contributie kan ook geschieden door machtigen voor automatische incasso (neemt u hiervoor evt. contact op met het bureau van de BD-Vereniging) (Heel graag zelfs!).

### Schenken en legaten

De BD-Vereniging heeft een artikel 24 status bij de belastingdienst, hetgeen betekent dat bedragen tot € 8284,- geheel vrij zijn van successierecht, vanaf dit bedrag betaalt de BD-Vereniging een aangepast tarief van 11%. Omdat de BD-Vereniging door de belastingdienst wordt gezien als een "algemeen nut beogende instelling" zijn schenkingen tot een bepaald bedrag (2003: € 4143,-) vrijgesteld van schenkingsrecht. Giften in de vorm van een tenminste 5 jaar durende lijfrente, notarieel vastgelegd, zijn geheel

# BD-info

## Preparaten

Alle prijzen zijn inclusief verzendkosten binnen Nederland.

Nr.	Soort preparaat	Prijs per portie
500	Koemestpreparaat	€ 6,-
501	Kiezelpreparaat	€ 3,-
502 – 507	Kompostpreparaten (set à 6 soorten)	€ 13,-
502 – 507	Kompostpreparaten per soort	€ 2,50

Let op: Voor licentiehouders, leden met een uitgebreid lidmaatschap en leden wonend in het buitenland gelden andere tarieven voor de preparaten. Meer info hierover via het secretariaat van de BD-Vereniging.

### Bestelwijze:

Door overmaking van het bedrag op Postgiro 313786 (voor België postrekening: 000-1638509-82) t.n.v. de BD-Vereniging onder vermelding van de gewenste preparaten en het verzendadres. Uw bestelling wordt u dan zo snel mogelijk (ca. 2 weken, houdt u hiermee rekening in uw planning!) toegestuurd.

### De preparatenwijzer (folder)

Beknopt overzicht van de preparaten (en grondstoffen) die gebruikt worden in de bd-landbouw en die u kunt bestellen bij de BD-Vereniging (incl. prijslijst), 2001. **Gratis**

afte trekbaar. Heeft u warme voor-nemens en u behoeft info, belt u dan even (tel 0343 531740) met Jos Pelgröm.

### Rondzendbrieven Naturwissenschaftliche Sektion Goetheanum

("Klett-brieven")  
Geïnteresseerden kunnen deze brieven (al dan niet vertaald in het Nederlands) toegezonden krijgen, of ze kunnen worden gedownload vanaf [www.demeter-bd.nl/downloads.html](http://www.demeter-bd.nl/downloads.html). Neem voor toezending contact op met het bureau van de BD-Vereniging.

### Adviezen voor (amateur)tuinders

Voor adviezen over tuinieren (voor amateurtuinders) kunt u bellen met de DLV Groen & Ruimte infolijn 0321 388888 (tussen 8.00 - 12.00 uur)

### Publikaties

Voor uitgaven van de BD-Vereniging en derden verwijzen we u naar Dynamisch Perspectief nr. 3 of naar de website [www.demeter-bd.nl](http://www.demeter-bd.nl). ■



100% Biologisch. 100% Dynamisch.

demeter

Zuiver Zuivel

# Demeter boter in het nieuw!

Onze Demeter roomboter heeft een nieuw jasje gekregen. Zodat u de boter van Demeter kwaliteit nog beter kunt herkennen in de winkel.



Zuiver Zuivel produceert al meer dan 20 jaar biologisch (-dynamisch)e kwaliteitsproducten en was de eerste producent van biologisch dynamische zuivelproducten in Nederland. Het vakmanschap vindt u terug in ons assortiment dagverse zuivel, boter en kaas. Het authentieke karakter van de biologisch-dynamische melk die onze melkveehouders leveren blijft optimaal behouden in deze producten. Door onze jarenlange ervaring kunnen we ons met recht "Specialist in biologische zuivel" noemen.

Verkrijgbaar in de natuurvoedingspecialzaak!

Zuiver Zuivel • Antwoordnummer 701 • 1900 VD Limmen • [www.zuiverzuivel.nl](http://www.zuiverzuivel.nl)

