



# Perspectief

Dynamisch Portret: akkerbouw- en graanverwerkingsbedrijf Kanaän, korenmolen 't Roode Hert en lunchroom Fermento – jaarvergadering – Prins Charles en bd

2006 zomer N<sup>o</sup>3

# Dynamisch

Nieuws en informatie over biologisch-dynamische landbouw en voeding



## Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

DYNAMISCH PERSPECTIEF 2006  
(nr. 3 zomer 2006)

is een uitgave voor leden van de Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding (BD-Vereniging) en verschijnt 5x per jaar. 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@bdvereniging.nl](mailto:info@bdvereniging.nl)  
internet: [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl)  
tel: 0343 - 531740, fax: 0343 - 516943

### Redactie

Bruno van der Dussen, Ruud Hendriks,  
Jola Meijer, Martine Wensink

### Vaste medewerkers

Bernard Asselbergs, Jan Diek van Mansvelt,  
Jan Saal

### Sluitingsdatum kopij

Aanleveren kopij voor het herfstnummer  
17 augustus 2006. Bij voorkeur van te voren  
telefonisch overleg, tel. 075 - 6873159  
Kopij via e-mail: [info@bdvereniging.nl](mailto:info@bdvereniging.nl)

### Vormgeving

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



is het keurmerk van de  
bd-landbouw

### Copyright

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

## V O O R A F

Wat is de overeenkomst tussen John Peterson en prins Charles van Engeland? Het antwoord is even eenvoudig als verrassend, namelijk: biologisch-dynamische landbouw! John Peterson die met zijn film 'The Real Dirt on Farmer John' furore maakte op ondermeer het International Documentary Festival Amsterdam (IDFA) afgelopen najaar en prins Charles die zijn landbouwbedrijven omschakelt naar biologisch-dynamisch. Dat heeft ook alles te maken met identiteit en individualiteit, het thema van de internationale bd-landbouw. Onderwerpen waar Joke Bloksma nader op ingaat. Maar ook onderwerpen waar veel biologisch-dynamische boeren op 'stuk lopen' als het gaat om de verplichting van het preparatengebruik.

In 'BD-Beroepsontwikkeling' moge blijken hoe uit de diverse activiteiten die de vereniging ontplooit de identiteit van de BD-Vereniging zich ontwikkelt.

En een uitgebreid Dynamisch Portret: drie portretten in één.

Bruno van der Dussen



## I N H O U D

Dynamisch Portret: Drie Noord-Hollandse bedrijven	3
Jaarvergadering BD-Vereniging	11
BD-Beroepsontwikkeling	13
Identiteit: laten zien wie je bent	14
In memoriam: Kees Cleveringa	19
Uit de vereniging	20
Hybriden in de	
Demetervoorwaarden?	21
Houtsap Cambium Levenssap	22
Het compost-ei van Victor Schauburger	26
Bijen	29
Met BD de wereld rond	30
Perspectief	33
Dynamische keuken	34
Agenda	38
BD-Service	39

## Dynamisch Portret



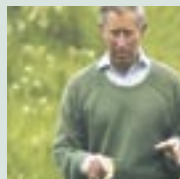
*Drie Noord-Hollandse  
bedrijven - 3*

## Jaarvergadering BD-Vereniging



*De ondernemende  
consument - 11*

## Prins Charles



*"... het verscheurde  
landschap herstellen."  
- 30*

# Drie Noord-Hollandse bedrijven

*Dit voorjaar bezochten we drie Noord-Hollandse bedrijven. In de Wieringermeer het akkerbouw- en graanverwerkingsbedrijf Kanaän; in Alkmaar de 'biologische' lunchroom Fermento en Korenmolen 't Roode Hert, waar uitsluitend op windkracht wordt gemalen. Het waaide die dag zeven Beaufort. De molen kraakte, de wieken zwierven dat het een lieve lust was en in de polder zwierven de boomtakken en de wind over het nog kale land. In de lunchroom was het opvallend rustig op deze doordeweekse dag. De koffie en chocoladetaart smaakten ons erg lekker. Kortom, een aanrader om deze drie bedrijven zelf eens te bezoeken!*

*Jola Meijer, met dank aan Bruno van der Dussen*

## *Kanaän, akkerbouw en graanverwerking in de Wieringermeer*

De enorme deur van de grote schuur naast het woonhuis schuiven we open, op zoek naar Harrie Donker, boer op Kanaän. Uit het geraas van de graanschoonmachines die hier staan te draaien, komt Harrie op ons af en een boeiende en leerzame rondleiding over het veelzijdige bedrijf volgt.



Eerst gaan we naar een tweede schuur waar het stil is. Hier is het magazijn waar uitsluitend zakken graan en meel liggen. Alle soorten granen; tarwe, haver, rogge, spelt, maar ook rijstvlokken en muesli liggen er klaar om te worden geleverd aan molenaars en bakkers, aan groothandels als Natudis, Terrasana en Do-it. Juist vandaag wordt ook 16 ton tarwe geladen voor transport naar de korenmolen 't Roode Hert.



## Maalderij

We keren terug naar de maalderij. In de machines om het graan te schonen is het principe van schudden en zeven gemechaniseerd zodat het beste koren wordt gescheiden van de rest. Alle ongerechtigheden vallen tussen de graankorrels uit en het graan wordt meteen op korrelgrootte gesorteerd. Zo lopen aan deze machines niet alleen zak-

## *Kanaän is één van de oudste Demeterbedrijven in Nederland*

### Aardappelpootgoed

In een andere schuur op het erf staan kisten aardappelen klaar. Het is pootgoed voor de zeven hectare aardappelteelt op het eigen bedrijf. Deze NAK-gekeurde partij, ras Agria, is van eigen teelt. Voor NAK-certificering wordt tijdens de groei selectie in het veld uitgevoerd. Er mogen geen ziektes, schimmels of rare planten in voorkomen. Zodra het aardappelgewas volgroeid is om te oogsten, komt op afroep de keurmeester voor een schouw. Binnen drie dagen na deze keuring moet het loof zijn geklapt of afgebrand. De aardappelen blijven nog drie weken op het land staan om af te rijpen. Voor een goede oogst is droog weer dan vooral van belang. Vorig jaar was een nat jaar en het werd een fythophthora-jaar. De schimmelpluis, die ontstaat op het blad, valt op het verse velletje van de aardappel, waardoor razendsnel beschadiging aan schil en aardappelen ontstaat. De hele oogst kan daardoor verloren gaan.

ken kwaliteitsgraan vol, maar ook zakken met onkruidzaden, bestemd voor vogelvoer.

Er staan ook verschillende maalstoelen en graanpletters. Vroeger werd voor de aandrijving van deze machines de stroom rechtstreeks door de windmolen op het erf aangeleverd. Nu levert het elektriciteitsnet de stroom. Maar de nieuwe windmolen op het bedrijf levert de stroom aan het net; een nevenbron van inkomsten voor het bedrijf. Per jaar wordt in de maalderij tussen de 1500 en 2000 ton graan verwerkt. Het graan wordt ingekocht van circa vijftien biologische telers, verspreid over Nederland. Ongeveer vijftien procent hiervan is gecertificeerd Demeter. In samenwerking met Agrifirm, een reguliere coöperatie met een biologische afdeling, wordt overlegd over een te veel of te weinig aan biologisch graan in Nederland en worden afhankelijk van de noodzaak export of import geregeld.



## Opslag en onderzoek

In deze grote schuur staan ook vijf geventileerde opslagsilo's van ieder honderd ton, voor het binnenkomende graan. Juist dit jaar wordt een groot deel van deze silo's vervangen. Deze modernisering is noodzakelijk om de opslagcapaciteit te vergroten en te verbeteren. Harrie hoopt dat ze voor de nieuwe oogst in gebruik genomen kunnen worden.

Het valgetal is van invloed op de prijs van het graan en 'geen droogkosten' is het beste voor de boer en de bakkerij.

## Historie

De geschiedenis van het bedrijf in de Wieringermeer is indrukwekkend. Kanaän is één van de oudste Demeterbedrijven in Nederland.



## Schot en valgetal

Het probleem dat de tarwekorrel alweer ontkiemt in de aar en daar gaat groeien heet schot. De mate van ontkieming wordt uitgedrukt in een valgetal. De versuikering van zetmelen bepaalt dit getal. In het laboratorium wordt van tarwe meel gemalen. Hiervan gaan zeven gram meel en tweeënhalf milliliter gedestilleerd water in een valgetalglasbuis en worden geschud. Dit mengsel gaat in de meetapparatuur (zie foto) en wordt nogmaals geschud. Het aantal seconden dat de plunjer van het apparaat nodig heeft om door de brij te zakken bepaalt het valgetal.

We lopen erlangs op weg naar het laboratorium annex kantoor. Omdat in de maalterij een melange met bakkwaliteit wordt samengesteld voor bakkers en groothandels, is het meten en bepalen van de kwaliteit heel belangrijk. Al het binnenkomende graan wordt gecontroleerd op vochtigheid en het eiwitpercentage (11% is goed) wordt bepaald. Ook het valgetal van het graan wordt gemeten en er wordt brood van gebakken. Deze controle is noodzakelijk om de bakkwaliteit te garanderen.

Voor de bakkerij gaat het erom dat het graan op het juiste tijdstip droog kon worden geoogst. De marge hiervoor is in onze regenrijke zomers vaak klein. In het vochtige klimaat kunnen de tarwekorrels op het land, nog in de aar, al gaan ontkiemen. Voor de bakkwaliteit is dit zeer schadelijk; het valgetal gaat naar beneden en er ontstaat klef brood.

Graan dat na een regenperiode is geoogst wordt op Kanaän altijd apart gehouden. Als het graan niet aan de bakwaarde voldoet, gaat het weg als veevoer. Een bakker ziet het liefst continuïteit in de kwaliteit van meel. Dit bepaalt immers zijn kneed- en bakproces.

Jelte Wiersma, op z'n minst een bekende naam voor de mensen die zich al langer met bd-landbouw bezig houden, schakelde in 1968 om naar biologisch-dynamisch. Hij werd met het bedrijf een voorbeeld voor biologische graanbouw in Nederland en voor biologisch-dynamisch in de vereniging. Jelte is inmiddels gepensioneerd, maar komt nog dagelijks op het bedrijf kijken.

Wij spreken met een jongere generatie; Harrie Donker en zijn vrouw Ank Wiersma, de dochter van Jelte. Op onze vraag naar de herkomst van de naam Kanaän vertellen zij hoe de grootouders Wiersma, met paard en kar vanuit het oosten van Friesland naar de Wieringermeer trokken en deze bijbelse naam aan het bedrijf gaven. Het was voor hen werkelijk 'een land van belofte' hier. Als akkerbouwer kwam hij van een klein naar een groot bedrijf, op nieuw land, gewonnen uit de zee. Vierenveertig hectare vruchtbare grond was destijds een groot bedrijf dat werk bood aan nog twintig mensen. Vandaag de dag kan één persoon hierop nauwelijks het bestaansminimum verdienen.

Tussen 1940-'45 werd de Wieringermeer in het oorlogsgeweld opnieuw onder water gezet. Nu was het Jelte Wiersma die met vrouw,

paard en kar moest wegtrekken. Niemand wist toen voor hoelang. Het water heeft circa vier meter hoog gestaan.

### Driemansbedrijf met zomerwerkers

Harrie en Ank runnen samen met broer Robert Wiersma en een aantal vakantiehuizen in de zomerperiode het graanverwerkingsbedrijf en het akkerbouwbedrijf, dat inmiddels vijftig hectare groot is.

Jelte Wiersma was al begonnen met de graanverwerking toen in 1984 Harrie Donker op het bedrijf kwam meewerken. Harrie heeft deze bedrijfstak verder uitgebreid zodat het een tweede bron van inkomsten is geworden. Dit was nodig, want voor een akkerbouwbedrijf was de oppervlakte in die tijd al 'klein' geworden. Er volgde een bloeiperiode voor het bedrijf; een tijd die ook

voor de bd-landbouw florierend was. Ook sociaal gezien is deze tijd veelbetekenend geweest. Er werd bijvoorbeeld intensief meegeleefd en samengewerkt met Piet van de Gragt, de buurman, die ook biologisch-dynamische groenten teelde. Niet dat er nu geen contacten met andere boeren in de omgeving zijn, maar de tijdgeest is anders. Onder invloed van economische druk is de landbouw inmiddels sterk veranderd. Twintig jaar geleden was de graanprijs bijna tweemaal zo hoog als nu. De graanteelt is op het bedrijf deels vervangen door groenten en Harrie ondervindt ook nadelen van de opzet akkerbouw-graانverwerkingsbedrijf. De concurrentie is erg groot. Daarbij komt dat het graanverwerkingsbedrijf het hele jaar rond doorgaat. Aan dit werk worden hoge eisen gesteld omdat er altijd topklasse producten worden gevraagd. Het werk op het landbouwbedrijf is seizoensgebonden met een rustigere periode in de winter. Zo'n rustperiode is noodzakelijk zowel voor het bedrijf als voor de boeren.

### Akkerbouw

Eén van de kenmerken van de Wieringermeer is dat de grondsoort

uit stukken zand en klei bestaat die variëren van 15 tot 45% afslibbaar. Vijftig hectare ligt in twee kavels van tweeëntwintig hectare achter het huis. Aan de overzijde van de weg liggen nog twaalf hectares waarvan er vier worden gehuurd. Voor het hele bedrijf geldt een teeltplan van één op zes, alles biologisch-dynamisch. Gerst - rogge, twee jaren luzerne, aardappelen, tarwe, groenten en witte en rode bewaarkool. De kool wordt in samenwerking met Piet Carnas geteeld. Er is voor het tarweras Lavet gekozen omdat het steviger stro heeft en geschikt is voor het bakken. Voor de mest is er een samenwerkingsverband met biologische veeboeren. De wortelen en pompoenen die worden geteeld zijn bestemd voor de biologische markt. Deze wortelteelt rouleert op één blok grond met een gehalte afslibbaar van 20 á 25%. De zeven hectare aardappelteelt is deels voor consumptie en deels als pootgoed bestemd.

### Biologisch-dynamisch

Het akkerbouwbedrijf is sinds 1968 biologisch-dynamisch. Er worden voornamelijk grove groenten geteeld; boerenkool, rode biet, courgette en kool. Het teeltplan wordt afgestemd met Odin, waarbij wensen en ook nieuwe ideeën worden meegenomen. Het biologisch-dynamisch boeren bezorgt Harrie problemen en binnenkort zal een besluit - wel of niet doorgaan met Demeter - vallen.

We zitten aan de keukentafel. Harrie vertelt dat vooral de laatste tijd het invullen van de papieren en de eisen die gesteld worden hem veel te ver gaan. "Ook al is dit een tijd waarin voor alles formulieren moeten worden ingevuld, een formulier als de Mansveltscore gaat te ver. Met persoonlijke zaken heeft een BD-Vereniging niets te maken. Te veel regels en te veel dwang werken benauwend in de eigen bedrijfsvoering."

"Het verplicht gebruik van preparaten staat ons tegen", vult Ank aan. "In de tijd van Jelte werd hiermee vrijelijk omgegaan. Jelte experimenteerde vroeger vooral met preparaten en glazen piramides. Wij houden niet van het gebruik van dierlijke organen. We hebben ook niet meer zo intensief contact met andere bd-boeren en -tuinders, zoals dit vroeger hier in de omgeving bestond." "Wij zijn zeker tegen gepoch" is Harries antwoord, op een vraag hierover. "Voor de teelt van onze tarwe gebruiken wij het zaaizaad van ons eigen bedrijf. Het is zo dat voor onszelf eigenlijk het biologisch telen volstaat. Binnenkort wordt duidelijk of wij de Demeterlicentie opzeggen."

## Korenmolen 't Roode Hert

Als John van Ham in 1978 de scheepsbouw voor gezien houdt, wordt hij molenaar. Tot op de dag van vandaag maalt hij op ambachtelijke wijze biologisch en Demetergraan in de korenmolen 't Roode Hert. Er wordt in deze molen in hoofdzaak met behulp van de kracht van de wind gemalen.

Met een windkracht van zeven Beaufort, zoals tijdens ons bezoek, wordt alle kracht benut. In rap tempo wordt een flinke voorraad meel gemalen, zodat er geen tekort ontstaat als het een periode niet waait.

### Hout en draaiende delen

Binnenkomen in de molen is gegrepen worden door de fascinerende techniek van hout en draaiende delen. Het horen van allerlei molengeluiden zoals piepen, kraken en ruisen versterken de indrukwekkende belevenis. Al meer dan tweehonderd jaar oud en nog zo goed werkend, dankzij de vakkennis van de molenaar!

Via het ingenieuze, vrijwel geheel houten raderwerk van de molen, worden niet alleen de molenstenen aangedreven, maar ook alle an-

tarwe naar boven in de molen (luizolder) te transporteren.

Vanaf de luizolder stroomt het graan via houten kokers een verdieping lager, naar de draaiende molenstenen. Met schuiven en kleppen regelt de molenaar de toevoer afhankelijk van de snelheid waarmee de wieken draaien. Maar niet alleen dit vereist vakmanschap. Om de molenstenen scherp te houden neemt John zelf regelmatig de bilhamer ter hand. Periodiek wordt met behulp van een steenkraan één van de vijf koppels molenstenen opengelegd, zodat de groeven die in de molensteen zijn gehakt, iets dieper kunnen worden uitgehaald. Daardoor kunnen de stenen optimaal blijven malen.

### Malen

In het maalproces worden de graankorrels door de draaiende beweging van de molenstenen vermalen. In een doorgaande beweging wordt, door de gebogen vorm van de maalgroef, het meel spiraalsgewijs gemalen en wordt dit meel naar de buitenrand verplaatst. De korte duur van dit proces, binnen één omwenteling van de steen is het gebeurd, zorgt ervoor dat de temperatuur laag blijft en de etherische oliën uit de korrel bewaard blijven. Dit is anders dan fabrieksmatig gebruikelijk is! Vandaag de dag wordt het merendeel van het



dere machines die nodig zijn om het ruime assortiment aan producten te kunnen vervaardigen. Zoals de centrifugaal buil om bloem, gries en zemelen van elkaar te scheiden en ook een jakobs ladder (dit zijn twee houten kokers waar een leren riem met stalen bakjes in draait) om de

graan met behulp van walsenstoelen vermalen, waarbij de tarwekorrel in een steeds terugkerend proces wordt opengelegd en alle delen afzonderlijk gescheiden worden, opgevangen en verwerkt. In een kunstmatige samenstelling worden de delen (of gedeelten daarvan),

zoals de kiemen of de zemelen, weer samengevoegd. In dit proces, waarbij veel lucht wordt gebruikt, verdwijnen de etherische oliën. Daarbij komt dat de gezonde tarwekiem over het algemeen niet meer aan het meel wordt toegevoegd, omdat dit de houdbaarheid nadelig zou beïnvloeden. Ook is het financieel gunstiger om de tarwekiemen apart te verkopen.

Malen met molenstenen door middel van een windmolen levert kwaliteitsmeel op en een 'heel' product.

### De molen

Sinds 2002 is deze molen annex winkel onderdeel van de Raphaëlstichting en tevens een dagbestedingsproject waar dagelijks acht à tien deelnemers naar toe komen. Zij helpen bij het klaarmaken van de producten voor verkoop.

Per week maalt de molen ongeveer drie ton graan. Hoofdzakelijk tarwe die wordt vermalen tot volkoren tarwemeel. Van het volkoren tarwemeel wordt gedeeltelijk tarwebloem gemaakt door het te builen (uitzeven van gries en zemel).

Sinds 1610 staat er een molen op deze plek in Alkmaar. Deze standplaats, aan de overzijde van het kanaal, heette vroeger Oudorp. De geschiedenis van de molens, de verwoestende branden en de molenaars die hier in de loop der tijd waren, is omvangrijk. Hoe lang zal de molen 't Roode Hert hier nog staan? Met de stadsuitbreiding en het groeien van de bomen rondom wordt de molen de wind uit de zeilen genomen. Daarom zijn er plannen in de maak om de korenmolen te verplaatsen naar de rand van de stad. Wat zal men haar missen in deze wijk!

### Verkoop

In de molenwinkel worden niet alleen verpakte producten uit de molen verkocht, zoals graan en meel, maar ook handwerkproducten uit andere werkplaatsen van de Raphaëlstichting. Bijvoorbeeld de kleurrijke, praktische, kokosmatten uit de weverij van Midgard en de (ook al zo praktisch!) kleine dikke opschrijfboekjes met kleurrijke harde kaften om bijvoorbeeld gedichtjes en natuurwaarnemingen in op te schrijven. Of het keramiek dat in Scorlewald wordt gemaakt. Het zijn maar een paar dingen uit het winkelaanbod, hier genoemd om nog eens te benadrukken dat de dagbesteding een bijdrage is aan zinvolle



*Malen met molenstenen  
door middel van een  
windmolen levert  
kwaliteitsmeel op en een  
'heel' product.*



Behalve tarwe worden alle andere graansoorten, rogge, haver, gerst, spelt en kamut maar ook soja en mais gemalen en geleverd aan de winkel, de Fermento-bakkerijen en de bakkerijen van de instituten Scorlewald, Midgard en Bredablick.

productie van bruikbare, duurzame artikelen. En ook meteen nog een reden waarom deze molen het bezoeken waard is.





## Lunchroom Fermento in Alkmaar

Het pand waarin Fermento huist, ligt op een hoek in dé winkelstraat van Alkmaar, de Laat. Aan de buitenzijde valt niet op dat hier behalve een winkel met lunchroom, ook een bakkerij, een keuken, een kleine kantine en een kantoor gehuisvest zijn.

De inrichting van de winkel annex lunchroom komt licht en kleurrijk over met aan de muren Indiaanse kunst. Houten tafeltjes en stoelen staan uitnodigend klaar voor de gasten. Achterin is naast de tafels een speelhoek voor kinderen en er hangt een rek met tijdschriften. Voorin de winkel is een grote glazen toonbank en vitrine waarin veel soorten (gevulde) koek, gebak, cakes en hartige dingen staan uitgesteld. Allemaal biologisch, soms gemixt met biologisch-dynamisch. Er hangt hier een heerlijke geur van vers uit de bakkerij.

We spreken met Dries Olsthoorn, een van de vier begeleiders in Fermento. De lunchroom bestaat al bijna negen jaar en is opgezet vanuit de Raphaëlstichting, Scorlewald. Het doel was om een leer-werkplek te creëren voor de bewoners van Scorlewald. Later zijn daar ook andere meewerkenden bijgekomen en nu komen dagelijks twaalf à dertien deelnemers per taxi, busje of fietsend uit de omgeving hier naar toe. Ook is er plaats voor stagiaires.

Tot 2006 werd in deze bakkerij ook brood gebakken, maar sinds januari is er een tweede vestiging in de stad. De verkoop van brood is in de winkel van deze bakkerij in de Lindenlaan, die trouwens, als nieuwe buurtwinkel, bijzonder wordt gewaardeerd door de omwonenden.

Hier in Fermento worden alleen nog gebak en koekjes voor de lunchroom gebakken.

Er zijn drie fulltime bakkers, daarvan is één werkzaam in de lunchroom.

### Lunchroom/bakkerij

Dries vertelt: "De opzet van een lunchroom en bakkerij is weloverwogen gemaakt met het doel om mensen met een verstandelijke beperking een goede werkomgeving te bieden. Juist voor een bakkerij en lunchroom is gekozen omdat dit een arbeidsintensieve werkvorm is, waarin veel handen nodig zijn. Het is een dagbestedingsvorm voor de deelnemers en daarbij zijn een aantal begeleiders aanwezig om dit in goede banen te leiden.

Fermento is ontstaan vanuit een mooie gedachte. In het brood en de vergisting in het brood is een soort samensmelting te zien. Brood heeft hier een meerwaarde! Het dagelijkse arbeidsproces begint 's morgens feitelijk met meel, gist en water; daar sta je aan te kneden, dan gaat het in de vorm en drie uur later komt het de oven uit, geurt het heerlijk en zie je een prachtig brood. Hiervan wordt iedereen enthousiast. Dit is iets dat zo elementair is, hoe ziek je ook bent, bij wijze van spreken, het maken van een brood schept altijd een soort vreugde. Dat is het leuke van de bakkerij en het is een goede keus geweest.

Het gaat over het geheel genomen goed. De klanten zijn enthousiast over de kwaliteit en over het assortiment. Het werk biedt de deelnemers een leuke manier om bezig te zijn in een arbeidsprocesachtige verhouding."

### BD/biologisch

Het meel en de grondstoffen zijn voornamelijk biologisch, evenals het vlees dat wordt gebruikt in de lunchroom. Er is niet specifiek voor bd gekozen en het heeft hier geen prioriteit. Toch wordt er een percentage bd-graan en bd-producten verwerkt. Deze producten worden van de Noorderhoeve betrokken en korenmolen 't Roode Hert levert het meel.



### Wat wordt er gebakken?

"Onze basisgrondstof is zanddeeg. Van deze deegsoort wordt van alles gemaakt: gebak, allerlei variaties appeltaart en allerlei koekjes. Verder maken we saucijzenbroodjes en een vegetarische variant hiervan. En ook nog veel andere, vooral koekachtige dingen zoals cakes en dergelijke.

De bakkers hebben dagelijks een niet te onderschatten taak. Ze zijn èn verantwoordelijk voor het product èn voor het goed begeleiden van de deelnemers. Er is een grote variatie aan werk. De deelnemers hebben een eigen taak, toegespitst op dat wat zij kunnen. Er is een redelijk strikte scheiding tussen bakkerij- en lunchroommedewerkers. Ook de bediening wordt verzorgd door deelnemers die dat kunnen. Ze kunnen bijvoorbeeld goed producten serveren of soep uitschenken.

Als het, zoals vandaag, rustig is, doen we voorbereidend werk in de keuken, koekjes inpakken of kleine werkzaamheden voor de molen.

Ook het museum in Alkmaar neemt voor haar koffiecorder van ons producten af. Maar aan catering wordt, in verband met de hoge werkdruk die dit met zich meebrengt, niet gedaan. Ook een te uitgebreide lunchkaart brengt teveel stress met zich mee. Dat willen we niet. Het is belangrijker dat de deelnemers zich hier prettig voelen. En ons koek en gebak smaakt echt heerlijk."

### Een waagstuk op deze toplocatie?

"Ja dat was het zeker. Vanuit de Raphaëlstichting is de eerste jaren alle medewerking verleend en veel gestimuleerd en ondersteund. Zo langzamerhand moet Fermento zelf de broek ophouden. Dat wordt er niet makkelijk op, want dit is een dure locatie met een hoge huurprijs. Alles eruit halen op financieel gebied, wat een normaal horecabedrijf zou doen, kunnen wij niet. Onze zorg voor de deelnemers staat voorop. En we moeten soms iets laten liggen wat commercieel wel uit te buiten valt op deze locatie, maar wat wij niet kunnen waarma-

ken. Zo was bijvoorbeeld vorig jaar onze menukaart uitgebreider. Dit leverde veel stress op, dus zijn we daar weer van afgestapt. Daarom is het niet altijd zo eenvoudig. We zijn toch met vijf duur betaalde krachten en dat moet allemaal worden opgebracht.

De klanten hebben de lunchroom moeten ontdekken. Aanvankelijk werd met enige scepsis of zelfs argwaan gekeken naar ons en onze producten. Maar mensen hebben ontdekt dat de producten goed zijn; heerlijk brood en lekker gebak. En wij doen er erg ons best op. We hebben een goede prijs. Het is biologisch. Dat wordt zeker door veel jonge mensen erg gewaardeerd.

Er is hier in de lunchroom een speelhoek. Daar is het soms een enorme speelplaats voor jonge kinderen. Jonge ouders zitten hier graag koffie te drinken met hun kinderen. Het is een ontdekking in Alkmaar die echt aangeslagen is."

### Vervulden jullie een voortrekkersrol op dit gebied?

"Negen jaar geleden waren wij uniek. Er zijn inmiddels soortgelijke plekken in Nederland gekomen. De situatie is hier wel uniek. Zo professioneel als hier wordt gewerkt, dat kom je niet vaak tegen. Ik kom zelf uit de horeca en als je ziet hoe hier alles gaat, denk ik 'daar kunnen veel horecabedrijven nog iets van leren'. Er staan hier zestien tafels. Soms zijn die allemaal bezet. Ook op een doordeweekse dag kan het hier vol zijn en op zaterdag is het héél druk. Dan werken hier geen deelnemers maar zaterdagwerkers en studenten. Wij hebben dan wel in de week met de deelnemers voor de zaterdagverkoop gebakken.

Alleen op maandagochtend is de winkel dicht. Dan doen de deelnemers en begeleiders gezamenlijk kunstzinnige activiteiten; schilderen, gedichtjes schrijven, toneel of iets van dien aard." ■

#### Kanaän

Oudelandeweg 29  
Middenmeer

#### 't Roode Hert

Korenmolen/Grutterij  
Frieseweg 102  
Alkmaar

Open: ma 13.00 -16.30,  
di-vr 10.00 -16.30,  
za 10.00 -16.00 uur.

#### Fermento

Lunchroom & Bakkerij  
Laat 123  
Alkmaar

Open: ma 13.00 -16.30,  
di t/m vr 10.00 -16.30,  
za 9.30 -16 uur.  
[www.raphaelstichting.nl/fermento](http://www.raphaelstichting.nl/fermento)

# De ondernemende consument

## Jaarvergadering BD-Vereniging

Emma Schotveld

Op 6 mei 2006, een zonnige dag, kwamen zo'n dertig personen naar De Beekhoeve in Kamerik voor de jaarvergadering van de BD-Vereniging.

Het formele deel van de vergadering

1. Voorzitter Jan Saal opent de vergadering met de spreuk waarmee we ook de bestuursvergaderingen beginnen: *'Alleen datgene is gezond in een gemeenschap, wanneer de enkeling zich een beeld kan vormen van het geheel en wanneer de initiatiefkracht van de enkeling binnen het geheel kan leven.'*
2. Het jaarverslag, zoals in Dynamisch Perspectief 2006-2 gepubliceerd, wordt toegelicht. Er zijn geen vragen of opmerkingen en daarmee wordt het jaarverslag goedgekeurd.
3. De jaarcijfers van 2005 worden kort toegelicht door Jan Saal. Maria Rijksen merkt op dat de gebruikelijke boekhoudkundige termen als winst en verlies eigenlijk niet passen bij een financieel verslag of begroting van een vereniging. De cijfers worden

daarna goedgekeurd.

4. Het onderbrengen van het Demetermerk en de certificering in Stichting Demeter was voor de BD-Vereniging aanleiding voor een herbezinning op de taken. Een belangrijke stap is de invoering van het boerenlidmaatschap, waarmee de activiteiten gericht op bd-boeren een duidelijk kader krijgen. Emma Schotveld, coördinator BD-Vereniging en verantwoordelijk voor de invulling van het boerenlidmaatschap, vertelt over de plannen en wat er tot nu toe is gerealiseerd. In februari is bijvoorbeeld naar alle bd-boeren een vragenlijst gestuurd om een beeld te krijgen van de scholingswensen. De uitkomsten worden onder andere gebruikt om het oude coachproject, nu BD-Beroepsontwikkeling geheten, een nieuwe impuls te geven (zie Resultaten inventarisatie scholingswensen verderop in dit nummer). Daarnaast wordt gewerkt aan het opnieuw vormgeven van de praktische en inhoudelijke ondersteuning van het preparatenwerk. Adrie Maas heeft na een gedegen inwerkperiode het maken van de preparaten voor de BD-Vereniging van

Bernard Asselbergs overgenomen en zal samen met Jola Meijer de uitvoering van de plannen verzorgen. Verder willen we samen met een aantal bd-boeren het hele idee van de Mansveltscore onder de loep nemen en uitwerken tot een praktisch instrument voor bd-ontwikkeling.

Voor wat betreft het onderdeel 'consument en voeding' is per 1 mei 2006 Ilse van den Bosch aan de slag gegaan om nieuwe activiteiten op te zetten en om nieuwe leden te werven (zie Ilse van den Bosch stelt zich voor). Een eerste stap daarbij is het maken van een folder waarin de bijdrage van de BD-Vereniging aan het ondersteunen en ontwikkelen van de bd-landbouw wordt uitgelegd. Ook zal Ilse een vaste bijdrage gaan leveren aan Dynamisch Perspectief met artikelen over de kwaliteit van voeding en recepten.

5. De plannen worden afgesloten met een toelichting op de begroting. Het bestuur benadrukt dat het vinden van aanvullende financiering, onder andere door extra inzet op ledenwerving en door werving van externe fondsen, de grootste prioriteit heeft. Vergaande bezuiniging op



activiteiten leidt in dit stadium tot een neerwaartse spiraal. Vooruitlopend op de officiële goedkeuring van de accountant wordt de begroting door de aanwezigen goedgekeurd. Dit is inclusief een verhoging van het uitgebreid lidmaatschap per 1 januari 2007 van € 50,- naar € 60,- (in navolging van de contributieverhoging in januari 2006 van het particulier lidmaatschap).

6. De bestuursleden Jan Saal en Maria van Boxtel worden opnieuw benoemd voor een periode van drie jaar.
7. Helaas is Jos Pelgröm door drukke voorjaarswerkzaamheden op zijn boerderij niet aanwezig op de vergadering. Jan Saal noemt zijn enorme inzet om de BD-Vereniging inhoudelijk en organisatorisch stevig op de rails te krijgen. We vertrouwen op een goede samenwerking met Jos als directeur van Stichting Demeter. We bieden hem een koningslinde aan om op zijn boerderij te planten en een persoonlijk cadeau. Beide zijn inmiddels in goede orde aan Jos overhandigd.
8. Bij de rondvraag komt de wenselijkheid van samenwerking of overleg met het PMOV aan de orde. Ook het initiatief om een digitale bd-nieuwsbrief op te zetten wordt aan de aanwezigen uitgelegd.

Nu komen de onderdelen van de vergadering

waar iedereen eigenlijk voor gekomen is...

### **Een ondernemende consument**

Coen de Graaf uit de Wieringermeer vertelt op zeer aanstekelijke wijze over het initiatief om met een aantal andere betrokkenen een soort Pergola-associatie dan wel vergaande samenwerking tussen producent en consumenten op te zetten. De praktijk blijkt weerbarstig, maar Coen is enorm gedreven en geeft niet op. De documentaire *Real dirt on farmer John* bevestigt hem in zijn ideeën. Nadat we een stuk van deze film hebben gezien, kunnen we allemaal het belang en de inspiratie van een wederzijdse sterke band tussen producent en consument beamen.

### **De Estafette Associatie C.V.**

Koos Bakker legt ons uit hoe het initiatief om de Estafette Associatie op te zetten, is ontstaan met medewerking van vele mensen. Een aantal van hen zit ook in de zaal. Estafette (beeld voor doorgeven) is een manier om vorm te geven aan het opzetten van gemeenschapseconomie in plaats van kapitaalgedreven machtseconomie. Handel is een gemeenschapsvraagstuk, maar wordt in de praktijk, ook in de bd-landbouw, steeds individueler. Door Odin, de groente- en fruitabonnementen en een aantal winkels in één organisatie onder te brengen, ontstaat een ketenorganisatie waarin alle partners een plek hebben. Op deze manier wordt het

bijvoorbeeld ook mogelijk om bepaalde keuzes te maken, zoals voor Demeter. De rol van de consument hangt af van de mate van betrokkenheid. De ondernemende consument neemt initiatief, is bereid verantwoordelijkheid te dragen en zelfs risico te nemen. Er ontstaat een levendige discussie over de mogelijkheden om zowel consumenten als producenten te betrekken bij de keten.

### **De Beekhoeve**

Door de heerlijke lunch met producten van het eigen bedrijf hebben we al kennisgemaakt met De Beekhoeve. Monique van der Laan vertelt verder hoe zij samen met haar man Koos – op de boerderij geboren – vorm geeft aan hun ideaal om consumenten meer bij hun bedrijf te betrekken. Huisverkoop van vlees van eigen koeien, deelname aan *Adopteer een koe*, mogelijkheden om mee te werken en mee te financieren zijn zo een aantal voorbeelden van hoe Monique en Koos dit in de praktijk brengen. We ondervinden aan den lijve het enthousiasme bij de rondleiding en bewonderen een pasgeboren kalfje.

We gaan geïnspireerd naar huis, met een Odin-tasje met heerlijke Demeterpasta en tomatensaus, om verder na te denken over onze eigen betrokkenheid bij de bd-landbouw en wie weet een stap te zetten om een meenemende consument te worden! ■







# BD-Beroepsontwikkeling

*Emma Schotveld*

Wat begonnen is met bedrijfscoaching, uitgebreid werd met intervisie en boerenbezoek, is nu opnieuw geformuleerd onder de naam BD-Beroepsontwikkeling. Nieuw hierbij is het voornemen om ook themawerkgroepen op te zetten; inhoudelijke verdieping van thema's als veevoeding, bemesting, vanuit een bd-gezichtspunt en op een meer studieclubachtige manier.

## Resultaat inventarisatie scholingswensen

In februari is een vragenlijst rondgestuurd naar alle bd-boeren om beter zicht te krijgen op scholingswensen die leven in de praktijk. Deze inventarisatie heeft heel veel reacties opgeleverd! Ruim zeventig personen hebben het formulier ingevuld en teruggestuurd (een respons van ongeveer 50%!).

Opvallend is hierbij dat bijna driekwart aangeeft in het verleden te hebben meegedaan aan coaching, intervisie en/of boerenbezoek of dit nog steeds doet. Bestaande groepen zijn over het algemeen heel tevreden en geven aan geen veranderingen te willen.

Er blijkt veel belangstelling voor themawerk-

groepen, een aantal boeren geeft aan een coach te willen, er leven gerichte intervisievragen en er is interesse voor boerenbezoek. De onderwerpen voor themawerkgroepen lopen zeer uiteen. Bijvoorbeeld: compostering/bodem & bemesting, toekomst van de bd-landbouw, veevoeding, bedrijfsindividualiteit, verdieping bd-achtergrondkennis, veredeling, preparaten. In relatie tot deze thema's heeft iedereen weer eigen invalshoeken en vragen.

## Wat hebben we er tot nu toe mee gedaan?

Ondanks de veelheid aan vragen en de grote respons blijkt het moeilijk om op basis van deze inventarisatie nieuwe groepen samen te stellen. Vooral geografische spreiding is een sterk beperkende factor. Maar we hebben nu wel een goed beeld van wat er leeft aan vragen. Waar mogelijk zijn we begonnen met concrete initiatieven, zoals bijvoorbeeld een themagroep rondom veevoeding in Noord-Holland en een boerenbezoekgroep preparaten in fruitteelt. Dit allemaal nog in opstartfase. Een aantal bedrijven hebben we kunnen koppelen aan een coach en een intervisiegroep zonder begeleider heeft een

nieuwe begeleider. Op basis van de genoemde thema's zijn een behoorlijk aantal nieuwe begeleiders geworven die inmiddels een eerste introductie en trainingsbijeenkomst hebben gehad. Dit geeft ook een basis om verder te gaan met het opstarten van nieuwe groepen. De vragen met betrekking tot de preparaten hebben aanleiding gegeven tot plannen om opnieuw regionale preparatendagen te organiseren, met daaruit volgend eventueel werkgroepen. De vragen blijken namelijk vooral voort te komen uit een behoefte naar praktische ondersteuning.

Vragen rondom bodem & bemesting sluiten aan bij het thema voor de volgende Landwirtschaftliche Tagung in Dornach (Koolstofkringloop en klimaatverandering - Mestbehandeling en bodemdynamiek gedurende het seizoen). Hiermee hebben we alvast een onderwerp voor de winterconferentie!

## Vraag en Aanbod

Om het proces van het bij elkaar brengen van initiatieven en het samenstellen van themawerkgroepen te versnellen, denken we dat het een goed idee is om vraag en aanbod op scholingsgebied voor iedereen zichtbaar te maken. Dan kun je bijvoorbeeld ook kijken of er andere ideeën zijn waaraan je mee wilt doen of een oproep plaatsen. We kunnen laten zien welke initiatieven nog slechts een paar meer deelnemers nodig hebben om van start te kunnen gaan.

Om dit te realiseren hebben we een rubriek Vraag en Aanbod op de website ([www.bd-vereniging.nl](http://www.bd-vereniging.nl)) gemaakt. Deze rubriek is in een vergevorderd stadium en wordt binnenkort toegankelijk. In Demeterinfo komt een eerste overzicht en daarna steeds de nieuwe oproepen en het nieuwe aanbod. ■



# Identiteit: laat zien wie je bent

*Identiteit is een veel gehoord woord in deze tijd. In de mode, in het café, in de bedrijfsorganisatie en in de marketing. Zélf s het jaarthema van de internationale bd-landbouw tijdens de afgelopen Landwirtschaftliche Tagung in Dornach. Waarom maken we ons eigenlijk zo druk om identiteit?*

*Joke Bloksma\**

In het woordenboek vind ik bij 'identiteit': gelijkheid, eigenheid, eenheid van wezen. Je bewijst met een identiteitsbewijs dat je bent wie je zegt te zijn. Het overlapt deels met

het woord 'individualiteit', dat meer nadruk legt op het individu met zijn eigen aard dat de regie voert over dit ondeelbare wezen. Beide zijn van toepassing op mijn verhaal. Ik werk het begrip identiteit eerst uit voor een persoon, vervolgens voor een agrarisch bedrijf en in de kaders vind je gedachten over identiteit van de bd-beweging.

## **Mensen met duidelijke identiteit**

Laten we het woord verder proeven. Identiteit heeft te maken met je onderscheiden van anderen. Een puber probeert zich eerst zo veel mogelijk identiek te kleden aan anderen van de groep om er bij te horen. En dan na enkele jaren, met het groeiende zelf-

vertrouwen, komt de behoefte om zich juist te gaan onderscheiden. Diepe afschuw om op één hoop gegooid te worden! De keuzevrijheid is groot in onze samenleving. Een hele kunst om hierin je eigen onderscheidendheid te vinden!

Een mens met een sterke identiteit heeft iets eigens, iets authentieks, origineels, dat helemaal bij hem of haar past. Het gaat om consistent zijn, alles moet bij elkaar passen. Zodra het niet meer past, weet je niet meer goed wat je aan zo iemand hebt.

Nog een associatie: iemand met sterke identiteit is geen meeloper, heeft nagedacht en



*Aantrekkingskracht van ver af naar boerderij Ecoloar in Wijthmen (foto Joke Bloksma)*



*Levenskracht op De Zonnetuin*

keuzes gemaakt, weet wat hij/zij wil, heeft de regie in de hand. Dat is mooi. Hoe vaak zitten we te twijfelen, "Doen we hier aan mee of niet? Zouden we toch eigenlijk niet beter een andere kant op moeten gaan?" Dan kun je echt jaloers worden op iemand die weet wat hij/zij wil. Veel keuzen kun je dan snel maken. Dit past wel en dat past niet bij mij. Klaar.

Identiteit is iets dat zich ontwikkelt, het verandert in de loop der tijd. Het is de oogst van het verleden, het laat zien hoe het nu is en toont zelfs een glimpje waarvan gedroomd wordt. Identiteit laat ook zien wat iemand ziet als missie in het leven. Het 'kunnen uitdruk-

ken van je identiteit' is één van de kenmerken van 'menselijke gezondheid' zoals antroposofische artsen gezondheid beoordelen.

De zoektocht naar eigen identiteit kan ook uitglijden. Daar waar je helemaal jezelf probeert te manifesteren, los van een sociale groep en los van deze tijd, ontstaat egoïsme of 'gefreak' in plaats van identiteit. Het is dan ook een sterke aanrader om je tussen de mensen te begeven als je op zoek bent naar je eigen identiteit.

Dus bij identiteit gaat het om onderscheiden, authentiek, eigenheid, samenhang, ontwikkeling van verleden naar toekomst, zelfkennis, regie voeren en laten zien.

### **Bedrijven met duidelijke identiteit**

Zoals een persoon een identiteit heeft, zo kan ook een bedrijf een identiteit hebben. Vaak ligt de nadruk op het verleden en op de streek. Op het erfgoed, het landschap, het streekeigene of de sociale klasse waar je uit komt. Streekhistorische identiteit blijkt waardevol bij de regionale afzet.

Veel biologische telers weten hoe het is om onderscheidend te zijn: in een nichemarkt is onderscheid in je producten of in je productiemethode van wezenlijk belang. Maar je kunt wel menen dat je een eigen identiteit hebt, het onderscheidende moet je wél tonen aan de markt om opgemerkt te worden. Soms beperkt identiteit zich tot alleen een



*in Alkmaar (foto Joke Bloksma)*



*Eenvoud en rust op boerderij de Ark in Oude Schip (foto Joke Bloksma)*

'vermarkingslabel' en is de consistentie met de rest van het bedrijf ver te zoeken. Klanten ervaren dit dan niet als authentiek. Soms verwordt dit zelfs tot 'toeristen-kitch'.

Je wortels vormen slechts een deel van de bedrijfsidentiteit. Het is net zo belangrijk om na te denken over je waarden en te tonen waar die liggen, wat je inspireert en waar je heen wilt. Daardoor zullen bedrijven in dezelfde streek er toch verschillend uit zien. Dezelfde streek, maar verschillende mensen met hun mogelijkheden en hun toekomst-dromen. Kunnen bezoekers van je bedrijf zien of je gaat voor de weidevogels, voor de allergische consument, voor de zorgvraag van de hulpboer, voor de natuurwezens, voor het voortzetten van de familietraditie of voor een verzorgde oude dag? Om maar enkele mogelijkheden te noemen. En net als in de puberteit, start het ontdekken van je

eigen identiteit meestal met het weten wat je niet wilt en pas later volgt het ontdekken wat je wèl wilt.

Het is leerzaam om te letten op hoe mensen de identiteit van hun bedrijf tonen. Sommigen leggen de nadruk op hun wortels in het verleden en zetten de ploeg van opa buiten, vertellen over Steiner als grondlegger of noemen een voorbeeldbedrijf als inspirator. Sommigen leggen nadruk op de toekomst en vertellen elke bezoeker over hun toekomstdromen waaraan ze werken en hoe fantastisch het er hier uitgaat zien. Naar mijn idee toon je de identiteit van een bedrijf optimaal als je zowel de impuls uit het verleden als ook je eigen toekomstverhaal weet te vertellen!

Het kennen van je bedrijfsidentiteit maakt het voor jezelf gemakkelijker om keuzes in het be-

drijfsmanagement te maken. Dit is het eerste voordeel. Door het tonen van je bedrijfsidentiteit, weten anderen ook waar ze aan toe zijn. Het trekt passende klanten en passende medewerkers aan. Hierdoor loopt het allemaal wat meer vanzelf, het tweede voordeel.

Al vanaf de oudheid kent men het begrip 'Genius Loci', een verbindende, beschermende ordenende geestelijke entiteit die bij een bepaalde plek hoort. Zoals de godin Athene haar zorg had voor de stad Athene. Het woord Genius (genere) verwijst naar genereren, scheppen, voortbrengen. Deze godin doet meer dan alleen beschermen, ze bouwt mee. Een bedrijf met een duidelijke bedrijfsidentiteit trekt een passende Genius aan waarmee je kunt samenwerken als bedrijfsvoerder om je identiteit te versterken. Voor sommige bedrijfsleiders zijn deze 'bedrijfshoeders' een werkelijke realiteit. Regelmatig zoekt de bedrijfsvoerder contact in



*Het erf met de preparatenton op De Vijfsprong in Vorden (foto Joke Bloksma)*



*Houten klomp bij de Klompenhoeve in*

gebed of meditatie met het bedrijfswezen voor een 'overlegje'. Dit is het derde voordeel van een heldere bedrijfsidentiteit. Hoe dat samenwerken met je 'Genius Loci' er praktisch uit kan zien is een verhaal apart en voor een andere keer.

Dus daarom: Laat zien wie je bent! In gesprekken, op de opendag, op je website, in de manier van samenwerken, in het uiterlijk van je bedrijf. ■

*\*) Joke Bloksma houdt zich bezig met samenhang en identiteit van bedrijven, binnen het Louis Bolk Instituut, in haar eigen ontwerpbedrijf ([www.jokebloksma.nl](http://www.jokebloksma.nl)) en voor de BD-Vereniging als projectleider voor de BD-Beroepsontwikkeling. Coaching, intervisie, boerenbezoek en themastudie zijn ook om elkaar een beetje te helpen bij het vinden en het tonen van onze identiteit.*



*Egmond (foto Joke Bloksma)*

## *Identiteit en openheid van een nieuwe landbouwcultuur*

Drie spannende woorden in het thema van de laatste Landwirtschaftliche Tagung: cultuur, openheid en identiteit.

Allereerst het woord landbouw'cultuur'. Dit betekent dat landbouw nadrukkelijk om méér gaat dan alleen voedselproductie of alleen economisch rentabiliteit in de 'agribusiness'. Cultuur omvat ook de samenleving, het landschap, onze waarden en wat we nieuw scheppen. BD wil de landbouw nadrukkelijk zó breed zien en zó verder ontwikkelen.

Dan 'openheid'. Een heikel punt in de internationale bd-beweging die op mij soms zo zelfverzekerd en gesloten overkomt. Met een eigen elitair jargon. Met starre gedateerde standpunten. Kom daar maar eens tussen als nieuwe bd-boer en begrijp wat ze willen. En intussen hier en daar ingehaald door andere bewegingen die meer bij deze tijd passen. Ik was blij dat Nicolai Fuchs (coördinator van de internationale bd-landbouw in Dornach) openheid op de agenda had gezet vanuit de vaste overtuiging dat bd de eigen identiteit voor de toekomst alleen kan ontwikkelen door zich open op te stellen voor andermans identiteit.

Er waren een aantal bewegingen uitgenodigd die iets vergelijkbaars willen uit het bd-pallet: SlowFood, Permacultuur, Pergola en CSA, Fair Trade, anti-gentech, boeren & landschap, religieuze boeren, energetische landbouw, etc. Centraal stonden twee vragen: In welke aspecten van bd vinden andere bewegingen inspiratie? En van welke bewegingen kan de bd nog wat leren? Er kwam natuurlijk geen duidelijke algemeen geaccepteerde conclusie omdat de bd zo veel gezichten heeft. Typische sterke kanten van de bd waren voor mij: een praktische uitwerking van een brede wereldvisie (bd ingebed in de antroposofie), holisme, spirituele en morele diepgang, nadruk op landbouw als cultuur, nadruk op persoonlijke ontwikkeling. En bd kan beslist nog wat leren op het gebied van bewust omgaan met energie en sociale verhoudingen van z'n collega-bewegingen! ■

# Jouw identiteit van de bd-landbouw

*Mag ik u uitnodigen uw visie op 'bd-identiteit' te verwoorden?  
Ruud Hendriks bijt de spits af:*

"Het bewustzijn van het gegeven dat stoffen dragers zijn van krachten (=informatie) en dit in de bedrijfsvoering tot uiting laten komen".

## Toelichting

Stof kan veel soorten informatie opnemen en overdragen. Bach-remedies, meditatie, een rotbui van de boer, preparaten, Ecotherapie, aanwezigheid van dieren, sociale stabiliteit, (bio)diversiteit, rust, over een perceel zeggen dat het je slechtste perceel is, bidden, relaties met je klanten, etc, etc. Ze hebben alle invloed op je bedrijf en je product. Dit moet bewust in je handelen naar voren komen en doorwerken in de voeding die je produceert.

## De ideale bd-mens....

- is zich bewust van bovenstaande identiteit en past aspecten daarvan toe.
- heeft een onderzoekende houding.
- heeft regelmatige studie (breed in te vullen) tot deel van zijn werk gemaakt.
- is zich bewust van de plaats van de ontwikkeling in de bd-landbouw in de totale aarde-ontwikkeling.
- werkt op basis van of vindt inspiratie in de antroposofie.



*Vreugde delen bij het oogstfeest op De Stadsboerderij in Almere (foto Joke Bloksma)*

# Bedrijfsidentiteit van de Stadsbo

Uit een lijst met alle mogelijke zaken waar je voor kan gaan als boer, hebben beide bedrijfsvoerders van de Stadsboerderij, Tom Saat en Tineke van den Berg, trefwoorden aangekruist die bij hen passen.

"We hebben dit gedaan", zeggen ze, "om beslissingen gemakkelijker te maken. Er komen zo veel mogelijkheden op ons af in deze tijd. Alle voorgenomen bedrijfsactiviteiten worden nu getoetst aan deze trefwoorden. Tegen sommige ini-



tatieven kun je dan meteen nee zeggen, zonder lang te dubben. Maar ook omgekeerd, we liepen de trefwoorden na waar we wel warm voor lopen, maar waar niets mee gebeurde en daarvoor zijn nu nieuwe plannen bedacht voor in de toekomst. We gebruiken onderstaande trefwoorden voor ons 'communicatieplan' waar we mee bezig zijn en voor ons jaarlijks Oudejaarsreflecteren met de Nieuwjaarsvoorblik. Zo ontwikkelt de identiteit van ons bedrijf zich in de loop der tijd en samen met onszelf. Anno nu zijn de trefwoorden:

- respectvol verzorgen van de aarde, gewas en dieren, biologisch (dynamisch).
- produceren van lekker voedsel met levenskrachten.
- bijdragen aan mooi cultuurlandschap, bieden van een plek voor de natuur.
- flexibel ondernemerschap, innovatie, samenwerken, werkprocessen goed organiseren, efficiënte mechanisatie.
- creëren van mooie plek met harmonie om te leven voor het gezin en andere mensen.
- trefpunt, cultuur, educatie, contact met consument, consument beleeft boerderij.

## erderij in Almere

- bedrijfsstijl = eenvoud, ruimte, functioneel, romantisch, intiem, zakelijk, menselijke maat, persoonlijke relaties, liefde, echt, kwaliteit, enthousiasme.
- NIET: terug naar vroeger.
- NIET: meedoen met de wereldmarkt. ■

## In memoriam Kees Cleveringa

9 maart 1920 - 22 april 2006

*Frans W. Smeding, Jan Diek van Mansvelt  
en Jan Bokhorst*

Op 22 april is C.J. Cleveringa op 86-jarige leeftijd overleden. Tot op de dag van zijn overlijden was Kees gepassioneerd over de biologisch-dynamische landbouw en haar aandacht voor duurzame verbetering van de bodemvruchtbaarheid. Kees keek al heel jong naar gewas en bodem, samen met zijn vader die een vooruitstrevende bio-bewuste landbouwvoorlichter was. Deze lijn vervolgde hij bij zijn studie in Wageningen rond de oorlogsjaren. Centraal in zijn werkwijze stond de 'spadeproef': de diagnose in het veld van een beworteld stuk bouwvoor met behulp van een rechthoekige spade en een krabbertje (om de structuur mee af te tasten). De publicatie *Het onderzoek van plantenwortels in hun natuurlijk groeimilieu met behulp van eenvoudige middelen* (1954) was decennia lang enig in zijn soort. Begin jaren vijftig van de vorige eeuw kwamen Kees en zijn vrouw Truus in aanraking met de antroposofie. Dit bekrachtigde en verdiepte hun interesse voor landbouw, voeding en gezondheid. In deze periode onderzocht Kees op Wageningse instituten (onder andere het CILO) de effecten van 'wisselweiden' (groenbemesters) op bodem, gewas en saldo. Dit onderzoek werd begin jaren zeventig, zeer tegen de zin van Kees, beëindigd. Vervolgens werd hij naar het LEI overgeplaatst, waar hij zich naast ander werk, richtte op het aantonen dat biologisch bodembeheer economisch 'uit' kan. De overheid toonde op dat moment een prille belangstelling voor 'alternatieve landbouw'. Daar sprong Kees op in. Hij zette zich in voor een lijvig regeringsadvies over 'alternatieve landbouw', de ontwikkeling van het proefbedrijf Onderzoek



Bedrijfssystemen (OBS) te Nagele (1979), de oprichting van een nieuwe leerstoel in Wageningen (1980) en de opbouw van de landbouwafdeling van het Louis Bolk Instituut (1978). In de kring van voorvechters als Pieter Tideman en Willy Schilthuis boden Kees en Truus de pioniersbedrijven morele en praktische ondersteuning. Als er gelegenheid was keek Kees ook nog even in de grond met spade en krabber. Daarmee inspireerde hij (toen nog) jonge onderzoekers. Bij de studiedagen Visuele waarneming van de bodem (1989) in Wageningen gaf hij zijn kennis en ervaring en die van zijn vader en de Duitse onderzoeker Görbing, zo goed mogelijk door.

Kees Cleveringa zette zich in voor wat hij als 'levenprocessen' beschouwde en deed dat met een grote vasthoudendheid, gelijk in de bouwvoor 'oude kracht' onverstoort vrijkomt uit dynamische organische stof. Eigenwijs, betrokken, kritisch en tegelijk goedlachs en ruiterlijk. Dankbaar zijn we voor het vele wat hij heeft betekend voor de biologische landbouw en ook voor ons persoonlijk. ■

## Ilse van den Bosch: nieuwe medewerker consument en voeding



het gerecht toe te voegen, kan dat de vitaliteit van de maaltijd doen verhogen. 'Met liefde bereid' is een veelzeggende uitdrukking die vaak gebruikt wordt. Allemaal aspecten die ook spelen bij het biologisch-dynamische boeren. In Dynamisch Perspectief zal ik artikelen schrijven waarin ik mijn best doe om de relaties tussen het werk op het land, het werk in de keuken, de seizoenen, onze gezondheid en heerlijk genieten, weer te geven.

Sinds 1 mei werk ik voor de BD-Vereniging als medewerker consument en voeding. Aan mij de taak om meer leden te werven voor de vereniging en leuke, informatieve activiteiten te organiseren over voeding. Wat voedt de mens? Deze vraag houdt mij al een tijd lang bezig en heeft mij in voedingsland doen rondsnuffelen. Ik liet me (en laat me nog steeds) inspireren door de Vedische voedingsleer (klassiek Indiaas) en de macrobiotiek (vanuit het klassiek Japanse). Via een cursus biologisch-dynamisch tuinieren van Guurtje Kieft kwam ik in aanraking met de antroposofische visie over voeding. Langzaam ben ik me thuis gaan voelen in de, voor mij, zowel mysterieuze als praktische wereld van de antroposofie. Nu doe ik de opleiding tot natuurvoedingsconsulent aan de Kraaybeekhof.

Mijn eerste baan binnen de biologisch(-dynamische) sector begon ik januari 2005 bij

Odin. Nog steeds werk ik met veel enthousiasme aan recepten en artikelen voor de nieuwsbrief bij de groente- en fruittassen. En ik werkte mee aan het Odinkookboek 'Vier de seizoenen' dat in mei verscheen. Eten bereiden is het verlengstuk van het werk van de boer. Misschien wel de kroon op zijn werk. De levensprocessen die centraal staan in de biologisch-dynamische landbouw zorgen voor producten van een goede kwaliteit. Hoe komen deze kwaliteiten optimaal tot hun recht op ons bord? Een kookstijl nauw verbonden met de seizoenen en die de eigenheid in smaak en kwaliteiten van groenten, fruit, noten, zuivel en vlees laat spreken, is mijn uitgangspunt. Gezond en lekker eten heeft te maken met verhoudingen tussen plantaardige en dierlijke ingrediënten en de combinaties tussen wortel-, blad- en vruchtgewassen. Wanneer de kok de tijd neemt om met zijn eigen inspiratie iets aan

### Wie gaat er mee naar KunsthalKOOKT?

Graag zou ik mijn ideeën voor gezellige bijeenkomsten met lekker eten en thema's om ons in te verdiepen, realiseren. Soms kan ik daar hulp bij gebruiken. Dit zal ik in Dynamisch Perspectief aangeven. Zo gaat de BD-Vereniging eind september deelnemen aan een beurs in Rotterdam: KunsthalKOOKT. Een beurs met proeverijen, workshops en informatie over eerlijke voeding zonder bestrijdingsmiddelen, ambachtelijke smaak en respect voor seizoenen. De BD-Vereniging wil haar gezicht laten zien op deze positieve manifestatie en hoopt daar nieuwe leden te werven. Wie vindt het leuk om mij te helpen op deze beurs voor één of meerdere dagen? De beurs is van vrijdag 29 september tot en met zondag 1 oktober. Mail naar [Ilse@bdvereniging.nl](mailto:Ilse@bdvereniging.nl) of bel op een dinsdag naar het bureau (tel. 0343 - 531740) voor meer informatie. ■

# Hybriden in de Demetervoorwaarden



## Hybriden

zijn rassen die voor zoveel mogelijk eigenschappen zowel een dominant (overheersend) als een recessief (teruggetrokken) gen hebben. Om dit te bereiken zijn ze gevormd uit twee geselecteerde ouders die een inteeltproces hebben doorgemaakt en die genetisch gezien elkaars tegenpolen zijn. Dit wordt gedaan om een homogeen gewas te kunnen telen, met veel gewenste eigenschappen. Het zaad van hybridenplanten is niet geschikt voor nateelt. De boer of tuinder koopt jaarlijks nieuw zaad van de zaadproducent.

Rienk ter Braake,  
coördinator Demeterlicentiezaken

*In het vorige nummer van Dynamisch Perspectief is aandacht besteed aan hybriden en zaadvaste rassen. Wat staat hierover in de Demetervoorwaarden en zijn er plannen om dit aan te passen?*

### De huidige voorwaarden

In de huidige Demetervoorwaarden wordt specifiek vermeld dat zaadvaste rassen de voorkeur verdienen bij het bepalen van de te telen rassen. Bij de teelt van granen zijn hybriden uitgesloten, met uitzondering van maïs. Deze normering is rechtstreeks overgenomen uit de internationale Demetervoorwaarden.

In Duitsland wordt dezelfde regelgeving

gehanteerd, met de aanscherping dat veredeling en vermeerdering van zaad van hybridenrassen op Demeterbedrijven niet zijn toegestaan.

### En in de toekomst?

De Demeter Voorwaarden Commissie heeft in haar vergadering van 19 april 2006 gesproken over de Demetervoorwaarden ten opzichte van hybriden. De commissie heeft besloten geen aanvullende normen te stellen om hybriden uit te sluiten op Demeterbedrijven. De commissie is het nog steeds eens met het uitgangspunt dat zaadvaste rassen goed bij biologisch-dynamische landbouw passen en de voorkeur verdienen. Maar de markt stelt nu eenmaal dusdanig hoge eisen aan producten dat veel zaadvaste rassen daar niet aan kunnen voldoen. Bij de Demeter Voorwaarden Commissie komen de visies en belangen van teelt, verwerking en handel

bij elkaar. In de besluitvorming houdt deze commissie daarom ook rekening met de eisen vanuit de markt. Ook binnen Demeter Internationaal liggen geen voorstellen voor aanscherping van de norm op dit gebied.

Er zijn wel voorstellen om meer onderscheid te gaan maken tussen hybriden. Er zijn hybridenrassen, waarvan de 'inteeltlijnen' biologisch te telen zijn. Zonder kunstmatige ingrepen. Er zijn echter ook hybridenrassen die uitsluitend met veel kunst- en vliegwerk tot stand kunnen komen. De regels voor de hele biologische sector op dit vlak worden steeds verder aangescherpt. Dit proces gaat langzaam, omdat de veredelingssector tijd nodig heeft om toe te groeien naar de gewenste situatie. Voorsnog volgt Demeter deze ontwikkeling. Mochten te zijner tijd aanscherpingen op de biologische regelgeving nodig blijken, dan zal opnieuw een afweging worden gemaakt. ■

# Houtsap Cambium Levenssap

Arbeidersvoordracht  
Rudolf Steiner  
op 31 oktober 1923

*Jan Saal heeft onderstaand artikel uit een arbeidersvoordracht vrij vertaald. Hij vindt dit een wezenlijk stuk dat eigenlijk gelezen zou moeten worden voordat je de landbouw cursus gaat bestuderen. Het geeft een duidelijk beeld van de manier waarop Rudolf Steiner naar de plantengroei kijkt. Wanneer je je deze manier van kijken eigen maakt, is het ook makkelijker om de landbouw cursus te begrijpen en verbanden te zien die daarin worden aangereikt. Tenslotte ziet hij hierin ook nog een belangrijke verwantschap met het gedachtegoed van Victor Schauburger. Maar daarover meer in 'Het compost-ei van Victor Schauburger' in ditzelfde nummer.*

Het is goed wanneer men voor zichzelf het groeien van planten in zijn geheel helder voor de geest haalt. Uit een kiem groeit de wortel de minerale bodem in en vanuit de minerale bodem groeit de plant. Nemen we een boom als voorbeeld; daarna kunnen we tot andere planten overgaan. Wanneer we naar een boom kijken, dan groeit de stam uit de aarde. Dit groeien van de stam is iets buitengewoon merkwaardigs. De stam die daar groeit, wordt eigenlijk opgebouwd doordat hij sap vanuit de aarde, door zichzelf heen naar boven laat gaan. En dit sap dat opstijgt, voert alle mogelijke zouten en bestanddelen van aardse herkomst met zich mee. Daardoor wordt de stam uiteindelijk vast. Wanneer je het hout van de stam van een boom bekijkt, dan heb je daar het eindresultaat van opstijgend sap. Dit sap trekt deeltjes van de vaste-stof van de aarde mee omhoog. Allerlei zouten, zoals natrium, ijzer-zout-bestanddelen, koolzuur, enzovoort, alles wordt meegetrokken en in de stam afgezet. Daardoor wordt het hout in zichzelf vast. Het wezenlijke is dan ook dat het sap door de stam opstijgt.

Wat gebeurt er nu eigenlijk wanneer dat sap in de aarde opstijgt? Dan wordt het vaste, het aardse, vloeibaar. We hebben dan het opstijgende aards-vloeibare, in eerste instantie als dik-aards-vloeibare stof. Het waterige verdunt het dan en het aardse blijft in de stam achter. Datgene wat dan aards achterblijft, dat is hout. Wanneer het sap omhoog stijgt, ontstaat er niet iets nieuws ter plaatse, maar het sap dat in het hout omhoog stijgt, is eigenlijk aan de hele aarde onttrokken. De aarde is een groot levend wezen. We noemen dit sap vanuit de aarde: "houtsap". Het houtsap, dat in de boom omhoog stijgt, is dus zoals gezegd in de hele aarde aanwezig. De aarde is werkelijk een levend wezen. Door datgene wat in de boom opstijgt leeft de aarde als geheel. Wanneer het echter in de boom opstijgt verliest het zijn vaardigheid om te leven. Het leven wordt meer chemisch. Daar krijgt het sap meer chemische krachten.

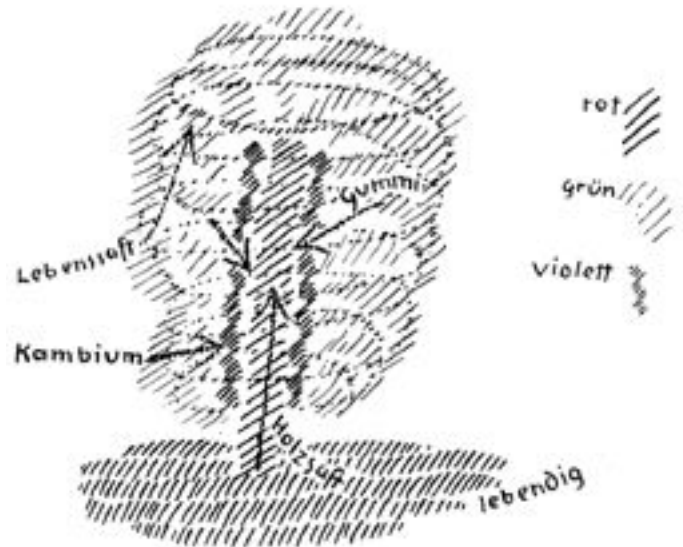
Wanneer je naar een boom kijkt, dan moet je tegen jezelf zeggen: Het aards-vloeibare in de boom is chemisch geworden. In de aarde zelf, onder de boom, was het nog levend. Het sap is deels gestorven, in zijn weg in de boom omhoog.

Wanneer er geen andere processen aanwezig zouden zijn, dan zou er geen enkele plant kunnen ontstaan. Er zouden alleen stopen ontstaan, die naar boven toe afsterven, en waarin zich chemische

processen zouden afspelen. Daarbij komt echter datgene wat zich uit het houtsap vormt, de stam, in de lucht terecht. In de lucht is altijd vocht aanwezig. De stam komt in die lucht uit, in het vloeibaar-luchtige. Het houtsap, met datgene wat het voortbrengt, komt vanuit het aards-vloeibare in het vloeibaar-luchtige. In het vloeibaar-luchtige vormt zich het leven opnieuw. Daardoor komt op de stam het groene loof hetgeen later voortgaat in de bloei en alles wat daarbuiten is. De boom wordt weer tot leven gewekt. In loof, blad, bloei en knop leeft "levenssap".

In de stam stroomt het houtsap als voortdurend stervend aarde-sap omhoog, terwijl in het blad en de bloei het leven zich voortdurend opnieuw vormt. Wat doet het levenssap? Dat cirkelt rond en veroorzaakt overal bladeren. Daardoor kunt u ook die spiralen waarnemen, waarin de bladeren geordend zijn. Het levenssap cirkelt rond en komt uit het vloeibaar-luchtige tevoorschijn, in de plant die in dit gebied terecht komt, wanneer deze uit het aards-vloeibare tevoorschijn gegroeid is.

Het feit dat de houtstam dood is en alleen datgene bij de planten leeft, wat zich ringvormig van buiten aanzet, kan op eenvoudige wijze





bewezen worden. Wanneer u een stuk verwijderd uit de bast van een boom, dan ziet u dat de boom in eerste instantie onder de verwijderde bast begint te sterven, terwijl de verwijderde bast met het groen in het begin fris blijft. Het hout alleen met zijn houtsap kan de boom niet levend houden. Van buiten de stam moet naar binnen stromen wat van de bladeren komt; dat bevat het leven. We zien dus dat de aarde de boom weliswaar naar buiten kan drijven, maar zij moet hem daarbij laten sterven, wanneer zij niet van buiten, van de vochtige lucht, het leven zou krijgen. Van binnen is het houtsap slechts chemicus, geen levensverwekker. Het leven van de boom wordt beheerst en vernieuwd door het leven dat rondcirkelt. Men kan dus eigenlijk zeggen: wanneer in het voorjaar het houtsap opstijgt, wordt vanuit de aarde de boomstam vernieuwd. Wanneer in het voorjaar het levens-

rubberachtige. In hun warmte vormen alle planten naar binnen ook het planten-rubberachtige, dat in bepaalde omstandigheden een belangrijk geneesmiddel kan zijn.

Dus het houtsap verheft de planten tot boven de aardoppervlakte. De bladeren laten de planten herleven; vervolgens vormen de bladeren, indien ze de warmte opwekken, de rubberachtige stof, die weer op het cambium werkt. Bij heel oude planten is deze gummi tot barnsteen geworden, indien het naar de aarde gevloeid is en doorzichtig is geworden. Een dergelijk proces speelde zich af, toen de aarde nog minder vast was, zelf nog vochtig-vloeibaar was. Wanneer je een stuk barnsteen neemt, heb je daar datgene wat bij een oeroude plant naar buiten toe gesteld is - zoals bloed stollen kan - naar de eronder ge-

## *Men moet zich de hele samenhang met het levenssap, het houtsap en het*

sap opnieuw rondcirkelt, wordt de boom als geheel elk jaar opnieuw levend. De aarde werkt op het houtssap, via het aards-vloeibare; het vloeibaar-luchtige werkt op het levenssap.

Hiermee is het verhaal nog niet afgelopen, want terwijl dit gebeurt, vormt zich tussen de bast, die nog doortrokken is met levenssap, en het hout een nieuwe plantenlaag. Ik kan niet meer zeggen dat zich daar een sap vormt. Aan de ene kant hebben we het houtsap en aan de andere kant het levenssap. Daartussen kan ik niet zeggen dat zich een sap vormt, omdat datgene wat zich daar vormt nogal dik is. Het heet "cambium". Dat vormt zich dus tussen de bast, die nog tot het bladgedeelte behoort en het hout. Wanneer je een stuk bast wegsnijdt, dan vormt zich daar geen cambium meer. De plant heeft het cambium op een speciale manier nodig. Het houtsap vormt zich in het aards-vloeibare. Het levenssap vormt zich in het vloeibaar-luchtige. Het cambium vormt zich in de warme lucht, in het warme-luchtige of in het luchtig-warme, doordat ze van buiten het leven ontvangt. Deze warmte stuurt de plant in haar eigen innerlijk en uit deze warmte vormt zich daarbinnen dan het cambium. Voordat het cambium zich vormt, vormt zich eerst iets dikachtigs: dat is het innerlijke planten-

legen aarde toe: hars of pek. De rubberachtige stof vloeit dan naar beneden. Pek, hars en barnsteen wordt door de plant aan de aarde teruggegeven. Wanneer de plant deze stof voor zichzelf houdt, wordt het cambium.

Door het houtsap staat de plant in verbinding met de aarde. Het levenssap brengt de plant in verbinding met hetgeen om de aarde heen cirkelt, met de luchtig-vloeibare omgeving van de aarde. Het cambium brengt de plant in verbinding met de sterren, met hetgeen boven is. Binnenin het cambium ontstaat reeds de gestalte van de volgende plant. Dat gaat dan over op de zaden en daardoor kan de volgende plant geboren worden; zodat de sterren met behulp van de omweg door het cambium de volgende plant tevoorschijn brengen. De plant komt dus niet louter uit het zaad tevoorschijn. Voordien moet het zaad onderhevig zijn geweest aan de inwerking van de hele sterrenhemel, via het cambium.

Ziet u, het proces is iets wonderbaarlijks: Wanneer men een zaadje in de hand neemt, dan heeft dat pretentieloze, bescheiden kleine stofkorrelige zaadje alleen kunnen ontstaan, omdat het cambium, niet

als het vloeibare, maar als het dikke-rubberachtige, de hele plant maakt. Deze gestalte, een nieuwe plantengestalte, die daarbinnen in het cambium ontstaat, draagt zijn kracht over op het zaad. Daardoor heeft het zaad uiteindelijk de kracht om een nieuwe plant, vanuit de invloed van de aarde, naar boven te laten groeien.

Zo ziet u, dat men geen inzicht kan bereiken door een zaadkorrel onder de microscoop te bestuderen. Men moet zich de hele samenhang met het levenssap, het houtsap en het cambium voor de geest kunnen halen. Het houtsap is een naar verhouding dun sap, waarin chemische processen zich makkelijk kunnen voltrekken. Het levenssap is veel dikker. Dat zondert ook het rubberachtige af. Wanneer u dat rubberachtige nog dikker zou maken, zou u daaruit wonderbaar-

## *cambium voor de geest kunnen halen*

lijke figuren kunnen maken. Het levenssap is dus wat dikker dan het houtsap. Het voegt zich al een beetje naar de plantenvorm. Daarna geeft het de plantenvorm aan het cambium af. Dit is nog dikker, zelfs taai. Het is echter nog zo week, dat het de vormen kan aannemen, die het door de sterren krijgt aangereikt.

Zo is het bij de bomen, maar ook bij de gewone planten. Wanneer men hier de aarde heeft en daar zit een worteltje, dan groeit de spruit naar boven. Ze zet nu echter niet onmiddellijk de vaste stoffen af, het wordt niet meteen hout. Het blijft even zoals de stengel van een kruid is. Dan vormen zich daaraan de bladeren in een omcirkelende beweging, spiraalvormig. Daarna vormt zich van binnen het cambium en dit cambium neemt alles weer mee naar de aarde terug. Bij de éénjarige verloopt dit proces veel sneller dan bij bomen. Bij de bomen zonderen zich de vaste bestanddelen af en wordt niet tegelijk alles verbruikt. Bij de gewone planten spelen zich dus dezelfde processen af, alleen gaat het proces daarbij niet zo ver door als bij de bomen. Bij de bomen is er in het algemeen sprake van een gecompliceerder proces.

Wanneer u een doorgezaagde boomstam van boven bekijkt, kunt u de kern van de boom waarnemen. Daar kunt u de groeirichting zien. Om de kern heen vormt zich de houtafzetting. Wanneer het jaargetijde naar de herfst loopt, komt het rubber van de andere kant, vanaf de bladeren, en kleeft het hout tezamen. Zo krijgen we een hoeveelheid hout die in één jaar samengeplakt wordt. In het volgende jaar gebeurt eigenlijk hetzelfde, alleen moet het hout dan een beetje een andere plaats innemen. Vervolgens wordt het opnieuw samengeplakt in de herfst. Doordat het hout jaarlijks wordt samengeplakt, ontstaan de jaarringen.

U ziet dat de dingen erg duidelijk kunnen worden, wanneer men innerlijk de voortgangen goed volgen kan. Dan weet u dat er drie soorten stoffen aanwezig zijn: houtsap, levenssap en cambium. Het houtsap is het meest vloeibaar. Het is eigenlijk een chemicus. Het levenssap beleeft; dat is eigenlijk een soort verlevendiger. Wat speelt zich dan in het cambium af? Daar wordt eigenlijk vanuit de sterren de hele plant ingetekend. Zo gaat het echt beste mensen! Daar gaat het houtsap omhoog en sterft af; Daar ontstaat opnieuw het leven en dan komt de sterrenwerking: daar ontstaat uit het cambium, dat taai en dik geworden is, uit de sterrenwerking de nieuwe plant, die in het cambium wordt getekend. Dus in het cambium heeft men een tekenarbeid of een beeldhouwarbeid. De nieuwe plant wordt daarin gebeeldhouwd. Daar wordt vanuit de sterren naar binnen gemodelleerd wat de hele plantenvorm uitmaakt. Daar komen we vanuit het leven in de geest terecht. Immers datgene wat daar gemodelleerd wordt, dat wordt vanuit de wereldgeest vormgegeven. Dat is dus interessant: De aarde geeft haar leven aan de planten af. De plant sterft. De luchtomgeving geeft de plant, tezamen met het licht, het leven terug. De wereldgeest tenslotte brengt daar de nieuwe plantenvorm in. Die vorm wordt in het zaad bewaard en groeit dan weer op dezelfde manier. Zo kun je in de opstijgende, groeiende plant een proces zien, hoe uit de aarde, door de dood heen tot de levende geest de hele plantenwereld zichzelf opbouwt. ■

*Rudolf Steiner, Mensch und Welt, Das Wirken des Geistes in der Natur  
Zes voordrachten gehouden voor de arbeiders aan het Goetheanum in Dornach  
8 - 31 oktober 1923  
GA 351 of GA 352*

# Het compost-ei van Victor Sch

*In dit stuk beschrijft Victor Schauberger hoe men een composthoop dient op te zetten in overeenstemming met de levenswetmatigheden en met processen, zoals ze zich in de natuur afspelen. Bij toepassing hiervan en bij gebruik van koperen of verkoperde gereedschappen voorspelt hij een grote verbetering in kwantiteit en kwaliteit van de oogst. Ik vind het zeer interessant dat zijn aanpak wonderwel aansluit op de beschrijving van Rudolf Steiner van een boom, in het stukje over houtsap, levenssap en cambium, eerder in dit nummer van Dynamisch Perspectief. Waar Rudolf Steiner het heeft over "rondcircularend levenssap, dat voortkomt uit het lucht-vochtige", daar precies bouwt Victor Schauberger zijn compost-ei, zodat deze die rondcircularende krachten kan opvangen. Dit is goed te zien in de bijbehorende tekeningen. Ook sluit het aan bij het gebruik van minerale aarde in compost, waarover ik al eerder (eind 2003) geschreven heb. Victor Schauberger past maar liefst lagen van 20 cm minerale aarde toe bij de opbouw van de composthoop. Persoonlijk heb ik nog geen ervaring opgedaan met deze werkwijze van Victor Schauberger. Ik ben wel zo'n composthoop aan het opzetten bij wijze van experiment.*

*Vertaald uit 'The fertile earth' door Jan J.C. Saal*

Tot op heden was het zowel gebruikelijk als ook traditie om mest- en composthoopen op te zetten, waarin allerlei afvalmaterialen uit elkaar vallen, of gebruikelijker, wegrotten. Deze gedecomposeerde materialen werden dan arbeidsintensief op het land verspreid en daarna zorgvuldig omgeploegd, in het geloof de teelaarde zo goed mogelijk te behandelen. Alleen God zou het beter kunnen.

Zeker, alles lijkt beter te groeien, maar niemand vraagt zich af wat zich werkelijk

ontwikkelt in dergelijke mest- en composthoopen. Warme oxidatie processen vinden plaats, waarvan wordt verondersteld dat ze de vruchtbaarheidseffecten verhogen, terwijl ze alleen maar een bijna niet veranderd niveau van productiviteit handhaven. Over een langere periode wordt de opbrengst niet hoger en is er bovendien geen verbetering van kwaliteit. Dit komt omdat in de teelaarde, waar zulke compost wordt gebruikt, iets speciaals niet aanwezig is, hetgeen Goethe noemde: "de verbindende schakel".

Verbetering van de productie is van een heel andere orde en vooral een verbetering van de kwaliteit. Die kan bereikt worden indien het verse afvalmateriaal, dat normaal gesproken wegrot, in een natuurlijk opgebouwde composthoop de noodzakelijke reconstructie ondergaat door koude fermentatieprocessen. Hierbij worden geen verrottingsproducten of ziekteverwekkende bacteriën gevormd, maar niet-ziekteverwekkende- of gezondheidstimulatoren. Deze gezondheidstimulatoren voorkomen het ontstaan van ziekteverwekkers, die zich namelijk door warme oxidatie ontwikkelen. Deze ziekteverwekkers houden net zo veel van goede gezonde stoffen als wij zelf. Ze leven ten koste van de productiviteit van de teelaarde, worden steeds vraatzuchtiger, vermenigvuldigen zichzelf en worden zelfs opgenomen in hogere organismen en worden daar dragers van ziekte. Daar verstoppen ze zich in hun favoriete voedingsbodem en leiden het verval in van het organisme dat ze bij zich draagt. De dokter heeft er geen antwoord op, schrijft bedrust voor en neemt zijn toevlucht tot gifstoffen of iets anders dat schadelijk werkt. Hij is niet beter dan een boer, die de zogenoemde gewasbeschermingsmiddelen op zijn land spuit. De boer teelt de vijanden van zijn oogst in het zweet des aanschijns in zijn eigen mesthoop. Hij zou een lang gezicht trekken, wanneer hij er achter zou komen, dat precies het tegenovergestelde wordt bewerkstelligd dan zijn bedoeling is.

# nauberger

Wat moet u wel doen?

Vlak naast een akker, onder een vertakte- of penwortelige boom of beter nog onder een fruitboom met een zo groot mogelijke kroon, zou een hyperboolvormig gat gegraven moeten worden rond de stonk van de boom. Dus in het gebied dat door de kroon in de schaduw blijft. De grond moet voorzichtig verwijderd worden, zodat de wortels niet beschadigd worden. De boomstam zelf moet beschermd worden tegen direct contact met het composterende materiaal, door hem in de pakken in papier, karton of hardboard. Eventueel functioneert deze tussenruimte om lucht toe te laten als de hoop slinkt en zich zet. Dit zetten wordt veroorzaakt door het uiteenvallen van het organisch materiaal door het onvermijdelijke toetreden van licht. Vervolgens moet een laag aangebracht worden van 40 à 50 cm dik, vers gemaaid gras gemengd met een grote variëteit aan organisch afval, aardappelschillen, appelschillen, stengels en stelen, die zo vers en zo droog mogelijk op hun plaats gebracht moeten worden. Ook aanvullende ingrediënten worden toegevoegd, zoals stro en bladeren van producten.

Deze goedgemixte laag van een assortiment van gras en dergelijke moet nu afgewerkt worden met een dun oligo-dynamiserend (ontbindingsbevorderend) en catalyserend (groeistimulerende) laagje van koperpoeder en zinkpoeder. Dit is makkelijk te verkrijgen door met een vijl oud koper en zink te be-

werken. Een minimale hoeveelheid is genoeg om de aarde van elementen te voorzien die energie opsporen. Elementen die energie opsporen zijn vast-geworden elementen, die als positieve en negatieve mineralen en metalen, de fysieke sporen vormen van hetgeen uit hogere (geestelijke) realiteiten langsges-

komen is. Dan nog een zekere hoeveelheid zout en een kleine hoeveelheid ruwe suiker, die als de meest verfijnde overblijfselen van carbones (koolstofachtige deeltjes die in water oplosbaar zijn), later wonderbaarlijk zullen werken. Het geheel wordt dan stevig aangedrukt in het gat, bedekt met een laag

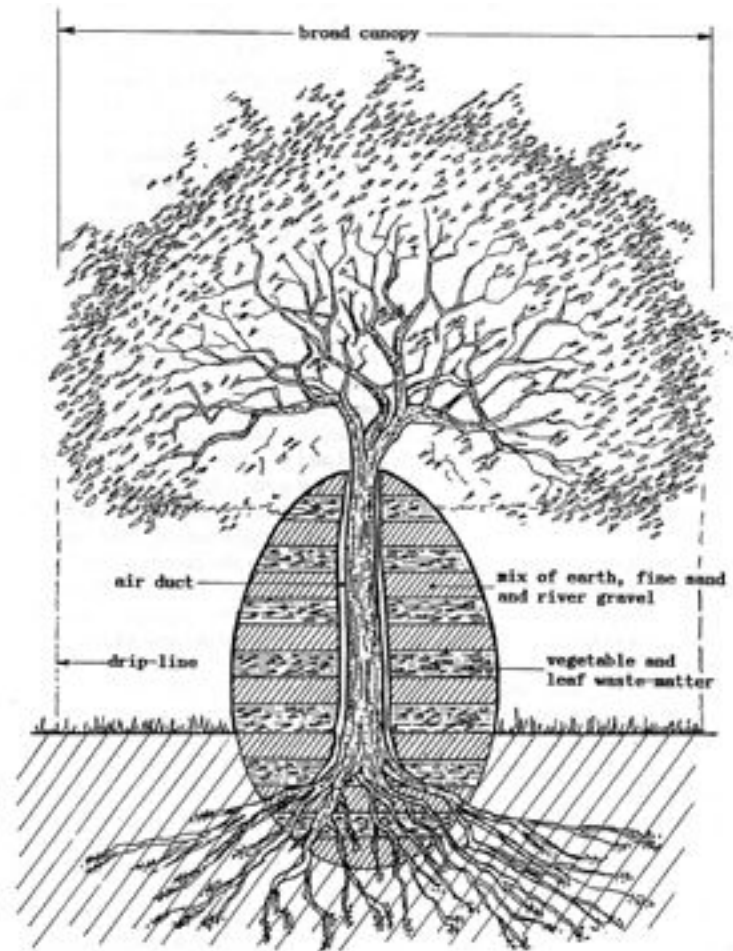


Fig. 13: The egg-shaped compost heap built around a tree.

aarde en beschermd tegen het toetreden van regenwater. Wanneer deze maatregelen zijn genomen, kan de composthoop zo blijven liggen tot een volgende lading vers afvalmateriaal beschikbaar komt. Dit wordt opnieuw gemixt met vers gras en gedroogd. Dit wordt dan weer op de hoop gebracht en weer bedekt met een ongeveer 20 cm dikke laag aarde. De aarde moet gemengd zijn met fijn gemalen grint (voor zover mogelijk van elders gehaald), of het beste is om zandachtig grint te nemen van een riviertje dichtbij.

Zo wordt laag voor laag de hoop op deze

in deze fase van het proces de hoop gaat opwarmen. Het is een teken dat de winterse omzettingen beginnen. Gedurende de zomer was de hoop een koel sanatorium voor allerlei levende organismen, die in kleine ruimtes leven (aardwormen en dergelijke) en zorgde voor een omgeving waarin zij konden gedijen en zich bijzonder energiek konden vermeerderen. Met behulp van de bovengenoemde omvormingsprocessen beginnen de aardwormen nu massaal te sterven. Echter voordat ze sterven verdelen deze wezens, door hun hongerig zoeken naar zuurstof, zich over de hele hoop zodat een

in toenemende mate met vetachtige substantie wordt gevuld.

Wanneer de thermometer een temperatuur aangeeft van +4°C gaat de composthoop "bloeien". Deze bloeiperiode duurt ongeveer twee weken. Dan is de opbouw voltooid en is het compostingsproces beëindigd. De compost is volkomen vrij van bacteriën, omdat alles getransformeerd is en omgezet is in een substantie van hoge kwaliteit. Deze substantie heeft invloed op het leven en verkeert in een toestand die makkelijk omgevormd kan worden. De hele hoop van

## *Een ei-vorm is de juiste vorm om een toenemende potentie*

manier opgebouwd, terwijl zich intussen langzaam de structuur van de hoop vormt. Hoe hoger de hoop wordt, hoe kleiner de straal moet worden, zodat uiteindelijk een ei-vorm (een protoplasma) tot stand gebracht wordt. Dit is de juiste vorm om een toenemende potentie te creëren. Zodra de vorm gereed is, wordt de opening bij de boomstam dichtgemaakt met afgevallen bladeren en de hele buitenkant wordt met de achterkant van een schop vlakgeslagen. Een en ander moet zo gebeuren dat regen en mist alleen de buitenkant vochtig kunnen maken. Vanaf dit moment begint de opervlaktespanning zich op te bouwen. Die is belangrijk in deze fase van het proces.

In de herfst, wanneer alle bladeren gevallen zijn, moet de hele eivormige structuur met afgevallen bladeren worden bedekt, omdat

goede menging van de hoop tot stand komt. In een goed gebouwde, drie meter brede en vijf meter hoge composthoop kan het gewicht van de wormen oplopen tot 500 kg of meer. Deze wormen beginnen nu uit elkaar te vallen onder invloed van de omvormingsprocessen.

Tegen het einde van de winter, wanneer het voorzichtig iets warmer wordt en wanneer slecht geïnstalleerde waterleidingen vaak bevroren en openbarsten, wordt de grond plotseling koud. Dit is het moment waarop de werkelijke opbouw van vruchtbare potentie begint en de lichamen van de wormen, die tot vloeistof geworden zijn, gedeeltelijk getransformeerd worden in etherische oliën, hetgeen aarde-ergieën voortbrengt wanneer het proces verder gaat. Deze energieën worden gebonden door de humus, die

voedende humus is geïmpregneerd met veel stoffen die de ontkieming bevorderen. Deze bemiddelende producten kunnen lijken op vitamine A, B of C, omdat zij de hoogste energieconcentraties representeren van de restanten van hetgeen gecomposteerd is, die ik de embryo's noem van zogenaamde "edele materie". Ze kunnen ook de heilige drie-eenheid genoemd worden, die vervolgens hun nieuwe scheiding tot drieheid te wachten staat. Nu is het tijd om deze compost van superieure kwaliteit over het veld te verspreiden met een roestvrije, koperen schep, waarna het ondergeploegd kan worden. Ook een houten schep kan worden gebruikt, wanneer er een koperen lip op gemonteerd is. Een laag compost van halve centimeter is genoeg, of zelfs nog minder, vanwege de geweldige intrinsieke waarde van deze donzige, zoet ruikende vette leem. Het



moet allemaal snel ondergeploegd worden, om het te beschermen tegen het effect van direct zonlicht, waardoor het uit elkaar zou vallen. Ook de ploeg moet roestvrij zijn, om de vorming van een roestfilm te voorkomen. Een dergelijke roestfilm kan gezien worden als "de kraamvrouwenkoorts van teelaarde die nu in verwachting is". Hetzelfde geldt ook voor de tanden van een hark of cultivator, ook die moeten roestvrij, van hout of koper zijn.

Dan is het tijd om te zaaien. Iedereen die nog wat meer moeite wil doen kan nu de

## te creëren

grond besprenkelen met op natuurlijke wijze geproduceerd, veredeld water en vervolgens rustig gaan wachten op het resultaat van de arbeid. Er zal geen schadelijk ongedierte verschijnen en u zult nauwelijks onkruid zien. Vervolgens zal alles uitbundig groeien. Het geeft de edelste oogst en de boom die de compost heeft beschermd zal buigen onder de last van de vruchten, die vrij van aantasting zullen zijn. U kunt ten minste 30% opbrengststijging verwachten en een kwaliteitsverbetering van betekenis. Wanneer u vervolgens het organische afval, dat opnieuw ontstaat, gebruikt om een nieuwe composthoop te maken, kunnen de genoemde verbeteringen worden gecontinueerd, los van de hogere opbrengst, kan de grond steeds opnieuw bewerkt worden en hoeft dus niet braak te liggen. ■

## Kunstraatontwikkelingen

Jan J.C. Saal

Sinds het begin van de negentiende eeuw is de mens steeds meer in gaan grijpen in de huisvesting van de bijenvolken. Voordien werd voornamelijk met korven geïmkerd en sindsdien veel met kasten. In korven bouwen de bijen geheel naar eigen aard. De korven zijn echter van boven gesloten, waardoor de honing moeilijk bereikbaar is. Het grote voordeel van kasten is het gegeven dat ze uit elkaar gehaald kunnen worden, zodat de bijen en de honing makkelijk bereikbaar zijn voor mensenhanden.

Ook kunstraat is toen uitgevonden. Door kunstmatig een vel bijenwas te maken, waar de afdrukken van de celbodems ingedrukt zijn, werd het mogelijk om de bijen heel vlak en snel honingraat te laten bouwen. De cellen van darren zijn groter dan die van werksters, dus door het gebruik van kunstraat kon men bevorderen dat er meer werksterscellen gebouwd werden dan cellen voor darrenbroed. Tegelijk kwam men op het idee dat met kunstraat de grootte van de werkbijen beïnvloed zou kunnen worden. Door de bodemafdruk iets groter te maken werden de bijen uitgelokt om iets grotere cellen te bouwen, waardoor iets grotere bijen zouden groeien, die dan weer iets meer honing zouden moeten halen. En inderdaad lukte dat ook.

Veel later werden daarvan de nadelen opgemerkt. Zo bestaat er een sterke verdenking dat de Varoamijt-ziekte daarmee verband houdt. Deze ziekte vormt op dit moment nog steeds de grootste bedreiging voor de gezondheid van de bijen. Ongeveer 95% van de bijenvolken is er mee besmet. In ieder geval werd de warmtehuishouding in het volk negatief beïnvloed omdat de bijenlarven iets verder van elkaar af kwamen te zitten.

De laatste jaren wordt geprobeerd om weer naar natuurbouw over te gaan, dus zonder gebruik van kunstraat, of naar kunstraat met de oorspronkelijke afmetingen van de cellen. Dat lukt nog niet zomaar. In een onderzoek is gebleken dat slechts 30% van de volken zonder problemen de kleinere raatafmetingen goed kan verwerken. 70% van de volken is nog zo gewend aan de grotere maat, dat ze niet zomaar terug kunnen. Bij hen ontstaat dan een verwarde raatstructuur, groot en klein door elkaar.

De bd-imkers proberen zoveel mogelijk terug te gaan naar natuurbouw. Dan kunnen de bijen hun eigen maat aanhouden, wat natuurlijk het beste is. Door een afgeschuinde toplat te gebruiken zijn de bijen nog wel te verleiden om precies in een raampje te bouwen. Daardoor blijven de voordelen van een kast bereikbaar, zonder de nadelen van een te veel door de mens gestuurde raatbouw. ■

Prins Charles en zoon William op Highgrove Farm (Foto: Press Association)

## *Prins Charles schakelt om naar biologisch-dynamische landbouw*

Dat de Britse kroonprins Charles een vurig pleitbezorger is van alternatieve, veelal traditionele, landbouwmethodes is al lang geen geheim meer. Groenten en vruchten die hij produceert op zijn Duchy Home Farm werden altijd al ver gehouden van chemische meststoffen en andere moderniteiten. Nu gaat Charles volgens de Sunday Times een stap verder: hij gaat biologisch-dynamisch telen.

Terwijl zijn moeder, koningin Elizabeth, ondanks haar rol als handhaafster van traditie, manmoedig pogingen doet om op de hoogte te blijven van de tijdsgeest, grijpt haar oudste zoon en potentiële opvolger steeds nadrukkelijker terug naar 'vroeger'. Zijn afkeer van moderne architectuur is bekend, en hij windt er ook geen doekjes om dat hij gelooft in alternatieve vormen van geneeskunde. Diezelfde lijn wordt ook al enkele jaren doorgetrokken bij de productie van groenten en fruit onder de merknaam Duchy Originals, want daar komen alleen natuurlijke methodes aan te pas. Met



succes, want Duchy Originals draait goed en boekte vorig jaar een winst van anderhalf miljoen euro. Nu gaat de kroonprins een stap verder door zich ook specifiek toe te leggen op de biologisch-dynamische landbouwmethodes.

Hoe prins Charles denkt over de huidige gangbare landbouw komt goed tot uiting in het artikel dat oorspronkelijk in de Temenos Academy Review 5 (autumn 2002) werd gepubliceerd. De volledige vertaling hiervan verscheen in het tijdschrift Ode (oktober 2003).

Met toestemming van de Temenos Academy Review en met dank aan Ode voor de vertaling nemen we graag de passage over landbouw uit dit artikel op in Dynamisch Perspectief.

De verdere denkbeelden van prins Charles kunt u lezen in het onlangs verschenen boek 'De radicale prins'. Jan Diek van Mansvelt las het reeds. (Inleiding: Bruno van der Dussen)

# De natuur is geen fabrieksvloer

*Zijne Koninklijke Hoogheid  
de Prins van Wales*

Nergens is de strijd met de natuur zichtbaarder dan in de wereld van de landbouw. Zelfs de moderne gewassen en de chemische stoffen die noodzakelijk zijn voor hun overleving hebben namen die ons aan strijd en conflict herinneren. Ons wordt verteld dat de wereld uitsluitend 'van voedsel kan worden voorzien' door complexere technologieën en steeds minder mensen op het land. De natuur moet worden onderworpen en gekleineerd, op haar plaats gezet en door opzettelijke onwetendheid uitgebuit.

Er is kennelijk niemand die er even bij stilstaat, dat de ervaring met deze wereld ons vertelt, dat niemand ooit iets voor niets krijgt en dat de natuur altijd op onverwachte wijze in opstand komt als het natuurlijk evenwicht wordt verstoord. De wereld zit vol slimme mensen die geloven, dat ze de uiteindelijke oplossing voor de uitdagingen en problemen waarmee we in dit bestaan worden geconfronteerd, kunnen vinden of hebben gevonden. Vandaar de opvatting dat genetische manipulatie ons zal binnenleiden in een wereld die vrij is van ziekte en honger.

Weliswaar wordt door de moderne landbouw een overvloed aan goedkoop voedsel geproduceerd, maar gebleken is dat dit een

enorme tol eist van het landschap, de fauna, de natuurlijke hulpbronnen en de biologische diversiteit. In de landbouwwetenschappen wordt consequent geen rekening gehouden met overwegingen op lange termijn. De reden hiervoor is dat in deze wetenschappen de cruciale balans ontbreekt die zijn inspiratie haalt uit 'irrationele' elementen zoals het gezond verstand en het verzorgsbeginsel.

In plaats van samenwerken met de natuur – waarvoor buitengewoon veel studie nodig is en waarvoor we onze intuïtieve vermogens

*"Het complexe  
ecosysteem wordt  
behandeld alsof het  
een fabrieksvloer  
betreft"*

op juiste wijze dienen te ontwikkelen – proberen de landbouwwetenschappen, evenals de 'wetenschap' van de architectuur, industriële processen aan een onwillige natuurlijke omgeving op te leggen.

Deze geïndustrialiseerde processen zijn geheel gestoeld op het in stand houden van een wezensvreemd systeem van monoculturen, waardoor een van nature complex ecosysteem wordt behandeld alsof het een fabrieksvloer betrof. Zoals de eminente Amerikaanse filosoof en agrariër Wendell Berry het zo treffend formuleert, komt de natuur bij elke omwenteling van de industriële krukas in opstand. Voor het onderdrukken van elke nieuw rebellie is een nieuw en krachtiger

'wapen' nodig om het wankele gebouw van de monocultuur in stand te houden. Hele legers van wetenschappers met witte jassen moeten eraan te pas komen om deze opstanden te onderdrukken.

En nu vertellen deze legers ons met een triomfantelijke glans in de ogen, dat de uiteindelijke overwinning binnen ons bereik ligt wanneer de natuur straks aan de onverzadigbare wil van de mens kan worden onderworpen door haar wezenlijke bouwstenen – de genen – te manipuleren. Het is nu zelfs mogelijk de grenzen tussen de soorten te overschrijden door het creëren van volkomen onnatuurlijke transgene organismen. Bovendien wordt ons verzekerd, dat dit grote voorbeeld van de ingenieuze vaardigheid van de mens tot innovatie voor altijd volkomen veilig zal zijn en dat zij nooit op enigerlei wijze enige versterking kan veroorzaken in wat er over zal blijven van de natuurlijke wereld.

Denkt u wérkelijk dat dit een grote kans van slagen heeft? Is er diep van binnen ver weg in een verborgen hoekje van uw hart niet een vage herinnering aan harmonie? Als u bijzonder gewaagd wilt zijn, noemt u dit misschien een notie van het Heilige, of noem het een innerlijk bewustzijn van een grotere diepgang dan die van het intellect alleen. Hoe u het ook noemt, het bezorgt u waarschijnlijk een enigszins ongemakkelijk gevoel, hoewel u dit misschien niet durft te zeggen, voor het geval anderen misschien gaan denken dat u een antiprogressieve reactionair bent, of op één of andere wijze eenvoudig niet 'modern' ■

*De Temenos Academy, is een Brits educatief centrum van geleerden en onderwijzers die meer aandacht vragen voor 'de kunst van de verbeelding'.*

website: [www.princeofwales.gov.uk](http://www.princeofwales.gov.uk)

## De radicale prins

*De visie van prins Charles op milieu, biologische landbouw, holistische geneeswijzen, spiritualiteit en onderwijs*

Jan Diek van Mansvelt

Wat een prachtprins, die Charles. Keihard op zoek naar zijn eigen wijsheid, zich steeds bewust van zijn koninklijke verantwoordelijkheid voor het welzijn van mens en aarde. Welzijn ziet hij als genieten van duurzame ontwikkeling: 'Education permanente' heet te dat vroeger.

En natuurlijk leeft hij daarmee in voortdurend conflict met het establishment. De, voor decennia vooruit, vastgelegde belangen van industrie, politiek en wetenschap in een vrijwel onaantastbare machtspositie. Hij durft zijn nek uit te steken voor de goede zaak, durft fouten te maken. Maar vooral zijn privé-leven haalt steeds weer de pers, met smakelijke dan wel onsmakelijke intimiteiten. Voer voor de ochtendspits en kof-fieklets.

David Lorimer geeft in dit boek een uitvoerig verslag van de vele thema's waar de prins zich voor inzet. Ze staan op het titelblad, waarop Charles met z'n geruite pet vriendelijk over een heg kijkt. Doorleefde blik in gevoelig gezicht. Lorimer slooft zich uit om al Charles' acties gedegen in een sociaal politiek en wetenschappelijk kader te plaatsen. Licht vermoedend, maar zeker ook informatief. Gelukkig geeft hij ook veel citaten uit de lange rij van toespraken die de prins gehouden heeft. De andere citaten zijn zeker ook de moeite waard.

De kern van Charles' benadering is dat we helend moeten leren denken om de rampzalige gevolgen van het toegepaste deeltjesdenken te compenseren en voor de toekomst te voorkomen. Dat geldt met name voor de toepassingsgebieden van het materialistische denken in de landbouw, de geneeskunde en de opvoeding: gebieden waar het leven en de ziel een prominente rol spelen naast de stoffelijke werkelijkheid.

Op Highgrove, een van zijn meest geliefde landgoederen, wordt ook met de bd-preparaten en grondbewerkingstijden geëxperimenteerd. "Charles boert met de maan" kopte de Sunday Times eind juli 2005. Naast bio-brood levert hij bijvoorbeeld ook biostro (riet) voor daken van huizen. Genetische manipulatie hoort wat Charles betreft absoluut niet in landgebruik en voedselproductie thuis. Landschapsproductie en voedselproductie zijn twee kanten van dezelfde bezigheid, die beide duurzaam, mens en milieuvriendelijk uitgevoerd en ontwikkeld moeten worden.

Naast de drie genoemde wetenschapsgebieden houdt Charles zich ook ernstig bezig met architectuur (bouwen voor mensen, op menselijke maat), verantwoord ondernemerschap (dienend, niet graaiend) en spirituele ontwikkeling (van star geloof naar bewuste religie).

En om telkens de daad bij het woord te voegen heeft Charles voor elk van die doelstellingen minstens een stichting opgericht (Trust). Die runt hij dan samen met voortrekkers-experts op elk van die gebieden. Door die veelzijdige belangstelling en medeverantwoordelijke deelname heeft hij een enorm breed netwerk, waarbinnen hij veel nieuwe contacten kan leggen en echt geïntegreerde

oplossingen kan aanreiken.

Het laatste hoofdstuk begint met het volgende citaat van de prins:

"Naarmate ik ouder werd ben ik me geleidelijk gaan realiseren dat ik me mijn hele leven tot nu toe heb laten leiden door het verlangen te helen:

het verscheurde landschap en de vervuilde grond, het zo wreed vernietigde stadsbeeld helen, waarin harmonie moest plaatsmaken voor kakofonie; de kloof tussen intuïtie en ratio helen, tussen lichaam, ziel en geest, zodat de tempel van ons menszijn weer verlicht kan worden door een heilige vlam; de monstreuze barrière slechten die oprees tussen traditie en moderniteit, en bovenal de dodelijk verwonde mens helen, die op zich al een waarschuwing is tegen de dwaasheid God te willen spelen, en tegen de gedachte dat kennis wijsheid zou kunnen vervangen." ■



### De radicale prins

David Lorimer, Uitgeverij Ankh-Hermes  
Deventer, 2005, ISBN 9020284002,  
296 pagina's, prijs: € 24,50



## Sekem- conferentie

Aafke van der Dussen

In het afgelopen aprilnummer werd met kleurige foto's de conferentie aangekondigd over Sekem op 12 mei jongstleden in congrescentrum Antropia te Driebergen.

Het beeld wat ik daardoor kreeg kon ik verder uitbreiden op deze bijzondere conferentie. Er was een prachtige documentaire te zien over het leven en werken van alle betrokkenen van Sekem: boeren, kinderen en medewerkers, die daar "Het wonder in de woestijn" vertegenwoordigen, in stand houden en verder metamorfoser!

Het was een zeer gevarieerde dag, qua inhoud en qua deelnemers.

De oprichter van Sekem, dr. Ibrahim Abouleish, was persoonlijk naar Driebergen gekomen voor deze conferentie.

Hij bracht met zijn bescheiden persoon een boeiend en hartverwarmend verslag over de holistische benadering van Sekem, hoe de mens verbonden is met de aarde. Hoe Sekem na 1977 gerealiseerd is vanuit het sociaal-maatschappelijk leven. Hoe daar de Vrijeschoolpedagogie werd geïntroduceerd, hoe daar nu via de biologisch-dynamische landbouw katoen verbouwd wordt, waarvoor uit de hele wereld belangstelling is. Ook vertelde dr. Ibrahim Abouleish zijn eigen zienswijze op de Koran, geïnspireerd door de antroposofie. Verder, hoe nu naar de toekomst, vanuit Sekem, naast alle bestaande initiatieven, binnenkort een universiteit wordt gerealiseerd.

De heer Willem Lageweg bracht een helder betoog wat Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen inhoudt: weten wat mensen beweegt, boeit en bindt. Voor meer info verwijs ik naar: [www.mvonderland.nl](http://www.mvonderland.nl) Tijdens een heerlijk verzorgde

biologisch-dynamische lunch ontmoetten de deelnemers van de conferentie elkaar. Na deze pauze kon een ieder zich verder verdiepen in een speciaal facet van Sekem in een werkgroep naar keuze. Later op de middag hoorden we een boeiende filosofische lezing van drs. Christine Gruwez, met als thema 'Nieuwe dynamiek in de ontmoeting Oost-West?' Het was een bijzondere conferentie, mede door de aanwezigheid van dr. Ibrahim Abouleish. Wellicht hebben veel deelnemers op deze dag de 'Levenskracht van de Zon' (dat is de betekenis van Sekem) mogen ervaren, zo is het met mij in ieder geval gegaan. ■

## Aanvulling Dynamisch Portret Sekem

*In het bedrijfsportret over Sekem – zie het vorige nummer van Dynamisch Perspectief – is het citaat van Ibrahim Abouleish over de economie van associaties niet goed uit de verf gekomen. Omdat het citaat te vroeg afbraak wordt een verkeerde indruk gewekt over het onderwerp en is de bedoeling van de auteur en de betekenis van deze*

*werkvorm verloren gegaan in het artikel.*

*Onderstaand het ontbrekende deel in de woorden van dr. Ibrahim Abouleish. (Sekem. Ontwikkelingssamenwerking in een nieuw perspectief. Pagina 124).*

Hoe functioneert een dergelijke associatie? Alle personen die bij een economisch proces betrokken zijn – te beginnen bij de producent (bijvoorbeeld de boeren) en eindigend, via de verwerkers en de handelaren, bij de consument – vormen een keten waarin de goederen worden doorgegeven. Daarbij verkrijgt het product een meerwaarde. Vandaag de dag is het meestal zo, dat niemand in deze keten iets weet van de levens- en arbeidsomstandigheden van de andere deelhebbers. Deze anonimiteit maakt dat ieder slechts geïnteresseerd is in zichzelf en zijn of haar eigen belang en bij de prijsvorming op grond van vooral de eigen verdienste een zo groot mogelijke winst op het oog heeft. Bij elke schakel van de keten wordt de prijs dus gedrukt. Ten slotte wordt dat ook door de consumenten gedaan die, omdat ze niet bekend zijn met de diverse productieprocessen, gewoon het goedkoopste product kiezen.

(Lees verder op pagina 35)





# Zomeren

*Ilse van den Bosch*

31 Mei. Buiten is het nog guur, of eigenlijk wéér guur. De wind stormt en de regen is koud. Maar de vlier bloeit. De zoete geur van haar bloesem vertelt dat de zomer er aan komt, dat de aardbeien in aantocht zijn. En daarna de aalbessen, blauwe bessen, kruisbessen, kersen, bra-men, duindoornbessen, cranberry's... Mmm, wat een heerlijk vooruitzicht. Daar krijg je het toch warm van.

## **Vitamine C: een antioxidant**

Onze zongerijpte bessen zitten boordevol vitamine C. Vitamine C heeft een antioxiderende wer-

king, wat betekent dat zij vrije radicalen in ons lichaam onschadelijk kan maken. Vrije radicalen ontstaan door oxidatieprocessen door bijvoorbeeld zuurstof, maar ook onder invloed van uv-stralen uit het zonlicht. Deze vrije radicalen kunnen onze gezondheid aantasten doordat zij met veel stoffen kunnen reageren en deze omzetten in voor ons lichaam schadelijke stoffen. Zo heeft bijvoorbeeld onze huid antioxidanten nodig om zich te beschermen tegen de felle zon in de zomer. Misschien beschermen de bessen zichzelf ook op deze manier tegen het felle licht? In ieder geval draagt het eten van vers fruit een steentje

bij aan de bescherming van onze huid in de zon. Volgens sommige wetenschappers bieden antioxidanten via onze voeding een betere bescherming dan zonnebrandolie die je huid wel zou beschermen tegen verbranding maar niet tegen huidkanker, met name omdat je langer in de zon blijft met zonnebrandolie. Wat een timing van moeder natuur! Iedere antioxidant heeft een specifieke werking. Eet daarom gevarieerd. Antioxidanten zitten behalve in fruit ook in groente, volkoren graanproducten en veel in tarwekiemolie.

## **Peulvruchten**

Vlinderbloemigen zoals peulvruchten zijn bijzonder omdat

zij stikstof uit de lucht kunnen binden. Van een deel maken zij eiwitten en een deel geven zij af aan de akker (na onderwerken en afbraak van gewasresten). Hiervan kunnen koolgewassen, die veel stikstof nodig hebben, het volgende jaar profiteren. Daarom komen kolen vaak na vlinderbloemigen in de vruchtwisseling. Peulvruchten zijn belangrijke plantaardige eiwitleveranciers. In combinatie met graan leveren ze alle, voor de mens, essentiële aminozuren. Dit betekent dat peulvruchten samen met graan ons volwaardig eiwit bieden. Plantaardig eiwit is moeilijker te verteren dan dierlijk eiwit. Bonenkruid helpt hierbij. De klassieke com-

Recept voor 4 personen

## Kapucijners met aalbessen en korianderkwark

*1200 gram verse kapucijners of doperwtten*

*2 bosuitjes*

*vers bonenkruid*

*een handvol aalbessen*

*2,5 dl volle kwark*

*1 bos verse koriander*

*zeezout naar smaak*

*een scheutje olijfolie*

Koriander fijnhakken en mengen met kwark en zout. Kapucijners doppen. Groen van de bosuitjes snijden en apart bewaren. Uitjes fijn snipperen en fruiten in olie. Gedopte peulvruchten met bonenkruid en een klein scheutje water toevoegen. Met deksel in 5 à 10 minuten gaarstoven. Loof van bosuitjes in dunne ringetjes snijden en met aalbessen en zout naar smaak toevoegen aan de peulvruchten. Serveren met rijst of een ander graansoort, een wortelsalade en de korianderkwark.

binatie van tuinbonen en bonenkruis is geen toeval en voor alle peulvruchten toepasbaar. Verse peulvruchten zijn er maar kort. Gelukkig kunnen we ze gedroogd lang bewaren.

### Zuiveltijd

Zoals een koe zonder hoorns geen echte koe meer is, zou je kunnen zeggen dat melk zonder vet of met een sterk verminderd vetgehalte, geen volwaardige melk meer is. Vitamine A en D zijn in vet oplosbaar en daarom in het melkvet aanwezig. Met het vet worden ook deze twee vitamines verwijderd. Daarnaast bevat vet van melk van grazende koeien gunstigere vetverhoudingen dan vet van wintermelk dat van stalkoeien komt. Dat wil zeggen dat de zomer melk verhoudingsgewijs minder verzadigd vet bevat en meer onverzadigd vet. De zomer lijkt daarom een uitstekende tijd om van zuivel te genieten, die meestal ook een verkoelende werking op ons lichaam heeft. Uiteraard is het belangrijk om niet te veel verzadigd vet te eten. Het minder vaak en minder veel, maar wel volle zuivelproducten eten, heeft in dit opzicht de voorkeur boven veel en vaak magere zuivel. En deze keuze komt ook de smaak ten goede! ■

(vervolg van pagina 33)

In een associatie zoals ik die mij voorstel wordt echter de meerwaardeketen in zijn totaliteit transparant gemaakt. Daarbij begin ik bij de consument. Die wordt gevraagd welk product hij wil, wat voor kwaliteitseisen daaraan worden gesteld en wat hij daarvoor vervolgens dan ook bereid is te betalen. De handelaren van hun kant bepalen op grond van deze eindprijs een procentwaarde voor henzelf, die ervan afgetrokken wordt. Ten slotte houdt de producent de prijs over die hem voor wat betreft de productievoorzwaarden ook bekend is. Alle bij de associatieketen betrokken personen verplichten zich, zich aan de prijsovereenkomsten te houden en de consument het product zo te leveren als die zich dat wenst. Een associatie is dus gebaseerd op afspraken die alle deelnemers zekerheid bieden. Het fundament van de associatie is daarmee het wederzijdse vertrouwen of, anders gezegd, een op broederschap geënt economisch handelen. Alle deelhebbers aan het economische proces kennen elkaar en weten dat ze van elkaar afhankelijk zijn." ■



## *Vier de seizoenen* *De mooiste recepten van Odin*

*Ise van den Bosch*

Twaalf jaar na het ontstaan van het Odin Groenteabonnement presenteert Odin haar eerste kookboek. Dit kookboek neemt je mee op een culinaire reis door de seizoenen aan de hand van 84 bijzondere recepten als wortel-rabarbersoep, courgettekoekjes met tomatenprui-

mensaus, een najaarsstoofpot met rundvlees en aardperen, chocoladerisotto en een toetje van aubergine. Sfeervolle foto's en poëtische tekstjes laten de seizoenen spreken en nodigen uit om deel te nemen aan het culinaire jaarritme. Biologisch (-dynamische) boeren komen aan het woord en vertellen over hun bedrijf, hun passie

en de samenwerking met de seizoenen. Naast de natuurlijk vrolijke sfeer van verbondenheid met onze omgeving is er ook ruimte genomen voor feitelijke en praktische informatie die het kiezen voor biologisch(-dynamische) voeding en de seizoenskeuken ondersteunen. *Vier de seizoenen* is daarom meer dan een receptenboek. In dit boek lees en proef je waar Odin voor staat: heerlijke gerechten, verbondenheid met boeren, kwaliteit in elke schakel van de keten en werken aan een gezonde toekomst voor iedereen.

De samenstelling uit ongeveer tweederde vegetarische gerechten en één derde vlees- of visrecepten is opmerkelijk. Ook hiermee toont Odin haar visie. *Vier de seizoenen* is een boek om uit te koken in de dagelijkse en zondagse keuken, om in te snuffelen, je te laten inspireren en om cadeau te doen.

Het boek is verkrijgbaar bij de ruim 400 afhaalpunten van Odin in heel Nederland of via [www.odin.nl](http://www.odin.nl) en kost € 16,95 ■

## *VIA'dam 2006: Jongerenconferentie 'Werken aan de levensweg'*

Vanuit verbinding met de antroposofie en de Christengemeenschap organiseren enthousiaste jongeren van 29 juli tot en met 4 augustus een internationale conferentie met als thema 'Werken aan de levensweg'.

Sprekers komen lezingen en biografievoordrachten geven, zoals Jonathan Stedall, scriptschrijver van de film *Ghandi*, die over zijn leven zal vertellen. Mechtild Oldman, priester in Berlijn, zal ingaan op moderne sociale omgangsvormen. De Noorse Elizabeth Wirsching komt uit Dornach waar zij de Jongerensectie leidt en vele andere sprekers.

Plaats: Geert Groote College, Amsterdam.

Dankzij sponsoring is de deelnemersprijs van VIA'dam 2006 120 euro, inclusief een week lang overnachten en biologisch eten!

Voor inschrijving en meer praktische of inhoudelijke informatie: [www.amsterdam2006.com](http://www.amsterdam2006.com)

## *Nogmaals: Consumentenbond slaat plank mis*

In het vorige nummer (Dynamisch Perspectief 2006-2) gaf Bert van Ruitenbeek, directeur van Biologica, commentaar op het rapport van de Consumentenbond 'Biologische groenten niet gezonder dan gangbare groenten'. In diezelfde tijd verscheen een uitvoerig rapport van het RIKILT, Instituut voor Voedselveiligheid (onderdeel van Wageningen UR) waarin biologisch en gangbaar geteelde producten met elkaar zijn vergeleken. Dr. Ir. Lucy van de Vijver, programmaleider Voeding bij het Louis Bolk Instituut te Driebergen werkte hier aan mee. Onderstaand haar commentaar.

"Biologische producten scoren goed als het gaat om voedselveiligheid. Dit blijkt uit een rapport van het RIKILT", aldus Lucy van de Vijver, "zo is de aanwezigheid van antibiotica-resistente bacteriën bij varkens en kippen beduidend lager dan in gangbare producten. Verder zitten er in biologische producten niet meer schimmeltoxines, zware metalen en micro-organismen dan in gangbare. Dit is opvallend omdat de aanwezigheid van deze stoffen vaak in

relatie is gebracht met biologische producten".

Het rapport betreft een tweejarig onderzoek naar contaminanten en bacteriën in biologische en gangbare agrarische producten. Door de bemonstering te koppelen aan bedrijfsbezoeken is tevens inzicht verkregen in de relatie tussen bedrijfsvoering en aanwezigheid van contaminanten en bacteriën.

Lucy van de Vijver: "Uit het onderzoek blijkt onder andere dat er in biologisch gehouden vleeskuikens minder salmonellabacteriën voorkomen. Bij varkens is dit het geval bij de meer ervaren biologische bedrijven. Verder bleken bacteriën bij biologische vleeskuikens en

## *Ander nieuws*

Op websites en in digitale nieuwsbrieven is tegenwoordig heel wat informatie te verkrijgen. Twee interessante websites: één die verband houdt met ons klimaat:

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

en één over gentechnologie: [www.gmo-compass.org](http://www.gmo-compass.org).

varkens minder resistent tegen antibiotica. Zo'n verlaging van de antibioticaresistentie is een belangrijke doelstelling van het EU-beleid ten aanzien van antibioticagebruik bij landbouwhuisdieren.

Ook is gekeken naar nitraat: biologische peen scoorde op dit punt slechter dan gangbare peen; biologische kropsla uit de vollegrond scoorde beter dan de gangbare sla. Voor wat betreft ijsbergsla en kassla waren de gehalten met elkaar vergelijkbaar".

Lucy betreurt het dat dit rapport – dat veel uitgebreider is dan

het rapport waar de consumentenbond melding van maakte – zo weinig bekend gemaakt is. "Want", zegt ze, "er zijn soms helemaal geen verschillen met producten uit de gangbare sector. Zo is ook onderzoek gedaan naar de aanwezigheid van zware metalen in plantaardige en dierlijke producten, ziekteverwekkende bacteriën zoals E.coli (Escherichia coli) in kippen en varkens en de aanwezigheid van schimmeltoxines in tarwe. Hierin konden geen verschillen worden aangetoond tussen biologische en gangbare producten. En de uitslag voor wat betreft Cam-

pylobacter was minder gunstig voor sommige biologische pro-

ducten; deze kwam meer voor bij biologische vleeskuikens". ■

## Wie helpt de redactie?

De redactie van Dynamisch Perspectief heeft dringend enige ondersteuning nodig.

Bent u enigszins op de hoogte van of heeft u belangstelling om zich te oriënteren binnen de biologisch-dynamische landbouw en voeding. En hebt u interesse om het kleine redactieteam bij te staan en mee

te denken over de inhoud van Dynamisch Perspectief? Dan biedt dit wellicht de mogelijkheid om mee te werken in het kleine team van vrijwilligers die regelmatig zorgdragen voor een interessante uitgave van Dynamisch Perspectief.

Belangstelling? Bel voor nadere informatie Jan Saal (telefoon: 0321 - 339055) of Bruno van der Dussen (telefoon: 075 - 6873159).



# Sekem

Onze verantwoordelijkheid voor de aarde en de mens.

**Een achtdaagse reis naar Egypte  
van zondag 5 tot en met zondag 12 november 2006.**

Tijdens ons verblijf in Egypte verblijven wij in de gasthuizen op het terrein van Sekem. De medewerkers van Sekem zullen ons regelmatig rondleiden. Ook zijn er enkele excursies mogelijk naar Cairo en omgeving.

Op verzoek sturen wij u de uitvoerige informatie en het aanmeldingsformulier toe. Kijk voor onze reizen ook op onze website. Opgave graag voor 23 augustus 2006.

**Brandaan Reizen**  
WWW.BRANDAANREIZEN.NL



Organisatie:  
Stichting Brandaan Reizen  
Postbus 773, 6800 AT Arnhem  
[www.brandaanreizen.nl](http://www.brandaanreizen.nl)



informatie: Dick Blokker  
tel: 026 4426619  
fax: 026 4429427  
e-mail: [info@brandaanreizen.nl](mailto:info@brandaanreizen.nl)

*9 tot en met 14 juli*  
**Zomerweek AViN 'Mythe of mystiek feit? Over Christus in de antroposofie'**  
 Plaats: Antropia, Cultuur en Congressentrum te Driebergen/Zeist  
 Kosten: € 250,-, excl. maaltijden en overnachting (op camping); jongeren € 125,-  
 Organisatie:  
 Hogeschoolwerkgroep voor Religiewetenschappen van de AViN  
 Informatie: John van Schaik, telefoon: 030 - 6990586, [www.antroposofie.nl](http://www.antroposofie.nl)  
 Een folder is op te vragen via de Antroposofische Vereniging, telefoon: 030 - 6918216

*29 juli t/m 4 augustus* >>  
**Jongerenconferentie 'Werken aan de levensweg'**  
 Plaats: Geert Groote College van Amsterdam  
 Kosten: €120,- , inclusief een weeklang overnachten en biologisch eten!  
 Inschrijving en praktische of inhoudelijke informatie: [www.amsterdam2006.com](http://www.amsterdam2006.com)

*14 tot en met 18 augustus*  
**Zomerweek Natuurwezens**  
 Plaats: Kraaybeekerhof, Driebergen  
 Kosten: € 685,-

*21 tot en met 25 augustus*  
**Zomerweek Flowforms en Waterkwaliteit**  
 Plaats: Kraaybeekerhof, Driebergen  
 Kosten: € 685,-

*vanaf 20 september*  
**Biologisch-dynamische landbouw**  
 Duur twee jaar, tien blokken per jaar van drie dagen.  
 Plaats: Kraaybeekerhof, Driebergen  
 Kosten: € 1350,- per jaar

*vanaf 22 september*  
**Natuurvoedingsconsulent**  
 Tien maandelijke blokken per jaar. Totale duur: drie jaar  
 Plaats: Kraaybeekerhof, Driebergen  
 Kosten: € 2250,- per jaar

*23 september*  
**'Actieve Vrede'**  
 Individuele ontwikkeling voor een mondiaal bewustzijn en een duurzame samenleving. Doel is ontmoeting, het aan elkaar scherpen van inzichten en uitwisselen van ervaringen omtrent vraagstukken over ethiek en duurzaamheid.  
 Info en aanvragen folder, [www.actievevrede.nl](http://www.actievevrede.nl); [info@actievevrede.nl](mailto:info@actievevrede.nl), of Bart  
 Keer: telefoon: 010 - 4655205.

*29 september t/m 1 oktober* >>  
**De KunsthalKOOKT**  
 Beurs met proeverijen, workshops en informatie over eerlijke voeding, zonder bestrijdingsmiddelen, ambachtelijke smaak en respect voor seizoenen.  
 Openingstijden: 29 en 30 sept: 10- 20 uur, 1 okt: 10 - 17 uur  
 Plaats: Kunsthal Rotterdam, Museumpark, Westzeedijk 341  
 Entree: € 15,-  
 Info: [www.kunsthal.nl](http://www.kunsthal.nl)

*vanaf 30 september*  
**Kruidenspecialist**  
 26 zaterdagen  
 Plaats: Kraaybeekerhof, Driebergen  
 Kosten: € 2500,-

*1 oktober (11 - 16 uur)*  
**Michaelssymposium 'Ons Dagelijks Brood'**  
 Plaats: De Vijfsprong, Vorden  
 Kosten: vrijwillige bijdrage, excl. lunch  
 Wegens beperkte ruimte en aanpassingen is opgave vóór 20 september noodzakelijk.  
 Informatie: [www.D7P.nl](http://www.D7P.nl) of Paul Hogeling, telefoon: 0575 - 529435 of e-mail: [paulhogeling@xs4all.nl](mailto:paulhogeling@xs4all.nl)

*5 tot en met 12 november*  
**Een reis naar Sekem**  
 Info: telefoon: 026 - 4426619 of [info@brandaanreizen.nl](mailto:info@brandaanreizen.nl)

*vanaf 23 november*  
**De landbouwcursus**  
 Behandeling van de lezingen van Rudolf Steiner; zes avonden en twee aansluitende middagen  
 Plaats: Kraaybeekerhof, Driebergen  
 Kosten: € 390,-





# Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

B D - S E R V I C E

Diederichsstraat 25  
Postbus 236  
3970 AE Driebergen  
telefoon 0343 531740  
fax 0343 516943  
e-mail: [info@bdvereniging.nl](mailto:info@bdvereniging.nl)  
website: [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl)  
Postgiro voor leden 147485  
Rekeningnummer 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. Daarnaast ontvangt ze jaarlijks uw warme giften. De statuten van de vereniging kunnen door leden opgevraagd worden bij het bureau van de BD-Vereniging.

## Bestuur

Jan Saal (voorzitter), Maria van Boxtel, Inge Schwagermann.

## Medewerkers bureau

### BD-Vereniging

Emma Schotveld (coördinator BD-Vereniging), Ilse van den Bosch (consument en voeding), Martine Wensink (secretariaat) en Annemiek Padt (boekhouding)

## Lidmaatschap van de BD-Vereniging

- Lidmaatschap 2006: € 35,-/jaar
- Uitgebreid lidmaatschap € 50,-/jaar  
(Als uitgebreid lid ontvangt u ook alle informatie zoals deze aan Demeter-licentiehouders wordt verzonden)
- Donateur (geen ledentijdschrift) min. bijdrage: € 20,-.
- Leden in het buitenland (m.u.v. België): € 45,- (binnen Europa, € 50,- (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.

## Schenken en legaten

De BD-Vereniging heeft een artikel 24 status bij de belastingdienst, hetgeen betekent dat bedragen geheel vrij zijn van successierecht. Omdat de BD-Vereniging door de belastingdienst wordt gezien als een 'algemeen nut beogende instelling' zijn schenkingen vrijgesteld van schenkingsrecht. Giften in de vorm van een tenminste vijf jaar durende lijfrente, notarieel vastgelegd, zijn geheel aftrekbaar. Heeft u warme voornemens en u heeft informatie, belt u dan even met Jan Saal (telefoon 0343 531740).

## Rondzendbrieven Naturwissenschaftliche Sektion Goetheanum (‘Rundbrief’)

Geïnteresseerden kunnen deze brieven (al dan niet vertaald in het Nederlands) toegezonden krijgen. Neem hiervoor contact op met het bureau van de BD-Vereniging. U kunt ze ook downloaden vanaf [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl).

## Preparaten

Alle prijzen zijn inclusief verzendkosten binnen Nederland en België. Voor licentiehouders, leden met een uitgebreid lidmaatschap en leden wonend in het buitenland gelden andere tarieven voor de preparaten. Meer informatie hierover kunt u opvragen via het secretariaat van de BD-Vereniging.

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

U kunt preparaten bestellen 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 toegestuurd. (Houdt u rekening met ongeveer twee weken levertijd.)

De Preparatenwijzer geeft een beknopt overzicht van de preparaten (en grondstoffen) die gebruikt worden in de BD-landbouw. Deze folder, inclusief prijslijst, kunt u gratis aanvragen bij de BD-Vereniging.



100% biologisch-dynamisch.

demeter



## Op eigen kracht.

Ik heb vertrouwen in de kracht van de natuur en de dieren. Mijn koeien laat ik zoals ze zijn. Ze leven samen in groepen, met koeien, stier en kalveren bij elkaar. Geen gedwongen scheidingen, geen stress, laat ze het maar lekker vitzoeken, dan komt het vanzelf wel goed. Ze zijn prima gezond, dus dit moet wel 't beste voor ze zijn!

Jan Vrolijk van de  
Klaverhoeve uit Oosthuizen.

# zuiver @zuivel

samen met de natuur  
[www.zuiverzuivel.nl](http://www.zuiverzuivel.nl)

## @zuiver @zuivel helpt de boerenzwaluw

  
Vogelbescherming  
NEDERLAND



De boerenzwaluw heeft het moeilijk. Er zijn steeds minder plekken om ongestoord te kunnen broeden. Samen met Vogelbescherming Nederland werken we aan betere nestmogelijkheden bij de veehouders van Zuiver Zuivel. Want de boerenzwaluw hoort thuis in het Nederlandse landschap!

Zuiver Zuivel is te koop in de natuurvoedingsspeciaalzaak.



Foto Natura