

Perspectief

Dynamisch Portret: Eindelienge - Kwaliteitsonderzoek naar winterwortel en rode biet - Demeter Internationaal - Estafette Associatie - Water - BD in Schotland

2006 herfst N^o4

Dynamisch

Nieuws en informatie over biologisch-dynamische landbouw en voeding



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

DYNAMISCH PERSPECTIEF 2006
(nr. 4 herfst 2006)

Dynamisch Perspectief 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
Diederichsstraat 25
Postbus 236, 3970 AE Driebergen
e-mail: info@bdvereniging.nl
internet: 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 winternummer
10 november 2006. Bij voorkeur van te voren
telefonisch overleg, tel. 075 - 6873159
Kopij via e-mail: info@bdvereniging.nl

Vormgeving

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



De BD-Vereniging is houdster
van het merk DEMETER

Copyright

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

V O O R A F

Productie en rendement zijn in de gangbare economie, maar ook in de gangbare landbouw – alle retoriek over kwaliteit ten spijt – de exclusieve criteria geworden. Biologisch-dynamische landbouw tracht niet alleen de kwaliteit als speerpunt van haar beleid te maken, zoals blijkt uit het kwaliteitsonderzoek van wortel en biet. Ook zoekt men binnen de bd-landbouw naar een andere verhouding tussen producent en consument. 'Voortgang Pergolasysteem' en het artikel 'Estafette Associatie' zijn hier voorbeelden van.

Verder nog veel wetenswaardigheden, waarbij niet alleen water van levensbelang is, maar ook de daarin opgeloste mineralen. Voor de bijen lijkt dat zelfs een kwestie van overleven te zijn.

Bruno van der Dussen



INHOUD

Dynamisch Portret: BD-tuinbouwbedrijf Eindelienghe	3
Kwaliteitsonderzoek naar winterwortel en rode biet	6
Voortgang Pergola-project Demeter Internationaal, jaarvergadering in Denemarken	11
Bijen	14
Estafette Associatie geeft levenskwaliteit door	15
Interesse is de basis voor een interessante, pluriforme BD-Vereniging	16
Meer weten over levend water Alexander Lauterwasser: Water als bron van het leven	17
Sloterland bestaat 70 jaar!	20
Leve SlowFood: goed voor mens en aarde	24
Dynamische Keuken	26
Perspectief	28
Met BD de wereld rond	30
Agenda	32
BD-Service	34
	40
	42

Kwaliteitsonderzoek winterwortel & rode biet



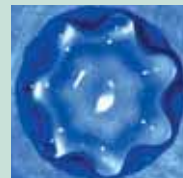
*Vitaliteit,
levenskracht en
bd-kwaliteit - 6*

Estafette Associatie



*Ketenpartners
geven het stokje aan
elkaar door - 16*

Water als bron van leven



*Water is veel meer
dan alleen H₂O - 26*



BD-tuinbouwbedrijf Eindelienge Paard als economische vernieuwer

Het zou de warmste dag van de zomer worden, was voorspeld. Maar 's morgens vroeg was daar op Eindelienge nog niets van te merken. Twee van de acht paarden liepen op een klein beetje rustig te grazen. Al direct bij het begin van het gesprek zegt Leo de Visser dat een half jaar geleden in de PZC (Provinciale Zeeuwse Courant) een leuk stuk over zijn bedrijf stond. Even later laat hij het artikel zien. Journalist Henk Postma heeft inderdaad een informatief artikel over Eindelienge geschreven. Waarom zouden we dat niet in Dynamisch Perspectief kunnen plaatsen, zo vragen we ons af. Een paar weken later geeft de PZC daar toestemming voor.

Henk Postma © Provinciale Zeeuwse Courant

RITTHEM - Het paard als helper in het akkerbouwbedrijf. Ouderwets? Wie dat denkt, is niet van deze tijd. Want het paard is terug. Als toonbeeld van innovatie. Tuinbouwbedrijf Eindelienge, gelegen tussen Oost-Souburg en Ritthem, heeft daar inmiddels vijftienvintig jaar ervaring mee.

In Nederland zijn ze nog op de vingers van één hand te tellen: boeren die de paardentraction in ere herstellen. Maar elders groeit de interesse

*Het is een
keiharde
keus voor
rendement*



explosief. Zoals in Duitsland. Daar schoven al meer dan tweehonderd boeren de tractor aan de kant, om die te vervangen door het paard. Met nostalgie heeft dat niets te maken. Het is een keiharde keus voor rendement, zegt Leo de Visser, met echtgenote Mieke de drijvende kracht achter het biologisch-dynamisch tuinbouwbedrijf Eindelienge.

Dag in dag uit is hij er met zijn paarden in de weer. Ze helpen hem ploegen, zaaien en maaien, hooien, wieden, eggen en bemesten, oogsten en wat al niet meer. Hij begon daar vijftientig jaar geleden al mee. Destijds verklaarden ze hem voor gek. Tegenwoordig geldt hij als lichtend voorbeeld. Koopt De Visser weer eens een nieuw paardenwerktuig, dan krijg hij daar subsidie voor. Niet vanwege inspanningen voor behoud van Zeeuws erfgoed, maar omdat hij de economie van het platteland vernieuwt. Het Publiciteitscentrum Biologische Landbouw pochte laatst met de resultaten: "Het blijkt dat het bedrijf van Leo en Mieke bij de hoogste opbrengsten en de laagste mestgiften zit." Een groot voordeel is een betere vruchtbaarheid van

de grond. Er is veel minder sprake van structuurbederf dan bij het gebruik van tractoren.

Rendabel

De gangbare landbouw in Nederland, met hoog energieverbruik, zowel voor kunstmest als machines, is al lang niet meer rendabel. Boeren zoeken alternatieven en vinden die steeds vaker in de biologische, of zelfs biologisch-dynamische landbouw. Die levert, zegt De Visser, gezonder en smaakvoller voedsel op en is zowel beter voor de grond als voor het milieu. Het paard blijkt daarbij bijzonder geschikt als productiemiddel. Met dat al is een goedbelegde boterham te verdienen, zo wordt op Eindelienge bewezen. Er zit natuurlijk wel wat meer handwerk aan vast. Maar het geeft voldoening. "Zelfs wanneer de gangbare manier van landbouw aanzienlijk meer geld zou opleveren, dan nog zou ik daar niet mee willen ruilen."

De Visser heeft er niet voor doorgeleerd. Jawel, hij is een telg uit een volbloed boerengeslacht. Maar dat hij in de landbouw z'n



Harde werkers

Het bedrijf beschikt nu over 9,5 hectare grond, verdeeld over vier niet te ver uit elkaar gelegen kavels. Daar horen nu acht paarden bij, oudjes die het rustig aan mogen doen, jonkies die het vak nog moeten leren en harde werkers die in de bloei van hun leven zijn. Verder herbergt het bedrijf vijf slachtrunderen en vijftewintig kippen. Op het land groeien spinazie, pastinaak, pompoen, vroege aardappelen, groene kool en knolselderij, voornamelijk voor de groothandel, voerbieten voor het vee, en allerlei bijproducten als sla, boontjes en tomaat voor in de winkel.

brood zou gaan verdienen, dat had hij niet verwacht. "Boeren kregen opdracht zo goedkoop en zo veel mogelijk voedsel te produceren. Daarmee werd een negatieve spiraal in werking gezet: steeds meer kunstmest, steeds meer mechanisatie. Het is inmiddels wel duidelijk dat dit uiteindelijk de bodem heeft weggeslagen onder een gezonde bedrijfsvoering."

De Visser wenste niet in die spiraal terecht te komen. Dus ging hij aan de slag als werktuigbouwkundige. Maar er was één aspect dat hem aan het boerenbestaan gebonden hield: zijn liefde voor het paard. Daar hield hij er twee van, niet om mee te boeren, maar voor z'n favoriete sport: de ringrijderij. "Ik had m'n paarden bij anderen in de kost lopen. Tot ik wat grond kon kopen, twee hectare, te veel voor die twee paarden. Dus gebruikte ik een gedeelte om er wat op te tuinieren." Voor hij het in de gaten had, groeide die liefde uit tot een biologisch-dynamisch tuinbouwbedrijf. Er kwam een winkeltje bij en om dat alles te beheren richtte hij met z'n vrouw de Maatschap Eindeliengse op.

Ze hebben er de handen vol aan. 's Zomers zo'n tachtig uur en 's winters altijd nog wel zo'n zestig uur per week. Daarnaast bestiert Leo als voorzitter de Zeeuwse ringrijderij. Mieke doet de boekhouding, de winkel en helpt mee op het land. Eén vaste kracht steekt de helpende hand toe.

Het is een arbeidsintensieve bedoening. Daar staat tegenover dat de gewassen tegen een stootje kunnen. "Onze gewassen groeien gelijkmatig op. Ze zijn goed bestand tegen ziekten. Zonodig gebruiken we natuurlijke bestrijdingsmiddelen. Maar dat kost ons niet meer dan zo'n honderd tot tweehonderd euro per jaar." Aan klanten geen gebrek. Althans, wanneer we wat verder kijken dan Nederland. "We leven voor een deel van de export. In Nederland loopt het zo hard nog niet. In Duitsland, Scandinavië of Engeland wel. Daar is de productie te laag om de eigen behoeften te dekken." ■

Naam: Maatschap Eindeliengse
Zandweg 54-a
4389 TH Ritthem

Opgericht: 1980
Aantal medewerkers: 3
Omvang: 9,5 hectare
Gemengd bedrijf met akkerbouw, grove groenteteelt en vleeskoeien.



Kwaliteitsonderzoek naar winterwortel en rode biet: Veel telers vinden de smaak van hun eigen product het lekkerste

Boerenbedrijven Regio Oost

De Vijfspromg, Vorden
De Bron, Groesbeek
De Meander, Brummen
De Oosterwaarde, Diepenveen
De Horsterhof, Duiven
Overkempe, Olst
De Dennenkamp, Rekken
Het Groene Spoor, Rossum

In het verslag verder genoemd
bedrijf A tot en met H,
in willekeurige volgorde.

Een aantal boeren uit Regio Oost hebben samen op fenomenologische wijze gewasstudie gedaan, om meer vat te krijgen op de begrippen 'vitaliteit, levenskracht en bd kwaliteit'. Daarnaast hebben ze twee studieavonden georganiseerd.

*Jan J.C. Saal bewerkte het verslag van
Regionaal bd-producentenoverleg regio Oost*

Studieavonden groei en differentiatie

Een avond met Liesbeth Bisterbosch, waar we vooral hebben gekeken naar groeistadia van een gewas en een avond met Joke Bloksma over groei en differentiatie. Enerzijds is groei nodig om massa te krijgen, anderzijds moet een gewas ook goed kunnen afrijpen (differentiatie) om houdbaarheid te krijgen en een goede smaak. Elke boer zoekt naar een midden daartussen en bepaalt daarmee de eigen bedrijfskwaliteit. Aan de hand van meegenomen planten hebben we gezamenlijk gekeken hoe je de begrippen 'groei' en 'differentiatie' kunt zien aan een plant. Welke plant heeft teveel groei en is te weelderig, welke heeft teveel differentiatie en is daardoor te klein, te schraal? Welke teeltmaatregelen hadden dit kunnen voorkomen?

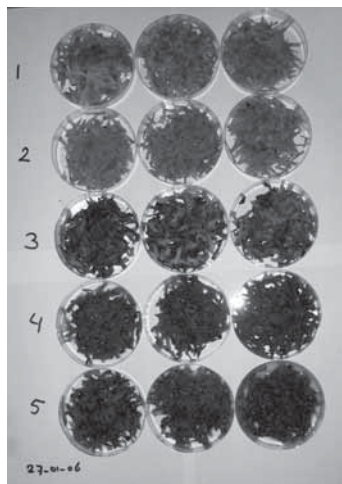
Kwaliteitsmetingen

Er zijn in de winter 05/06 twee veel geteelde producten uitgezocht, wortel en rode biet, om de deelnemende bedrijven te vergelijken op kwaliteit en teeltwijze. En om verschillende kwaliteitsbeoordelingen te leren kennen. Wat zegt dit over het product?

Brix- en nitraatmetingen

Deze metingen houden verband met de opname en de verwerking van stikstof in de planten. De metingen zijn uitgevoerd door Gaia. De verhouding tussen nitraat en suiker (Brixwaarde) laat iets zien over de groeikracht door aarde en water (aards) en die door licht en warmte (kosmisch). Als een plant veel water en voedingsstoffen opneemt, heeft ze ook veel suiker uit de fotosynthese nodig om de voedingsstoffen om te zetten in plantenmassa. Is er niet voldoende suiker, dan stagneert het proces en hoopt nitraat op. Er is een dagritme in deze verhouding. De fotosynthese loopt gelijk op met de lichtintensiteit op de dag. Over het algemeen is er in de namiddag de minste nitraat. Als het koud weer is, als de bladkwaliteit te wensen

over laat of als gewassen overgroeit zijn met onkruid, is er vaak te weinig suiker. Door het kaliumgebrek was het bietenloof soms slecht van kwaliteit. Dit is terug te zien in een laag suikergehalte in de biet. Bedrijf D en B hadden mooi en veel bietenloof en daardoor ook zoete bieten. Een hoog nitraatgehalte kan duiden op te veel bemesting of op te weinig fotosynthese. Als teler kun je dus op heel verschillende vlakken passende maatregelen nemen: minder mest, betere bladkwaliteit, minder onkruid, et cetera.



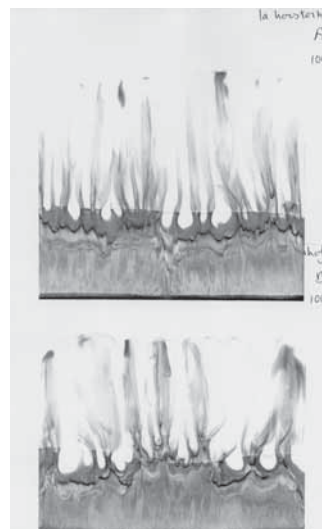
Zelf Ontbindings Test (ZOT)

Deze methode is uitgevoerd door Gaia en geeft een indicatie van houdbaarheid. Preciezer gezegd: het vermogen van het versneden product zich te verweren tegen de natuurlijke ontbinding door bacteriën en schimmels die via de lucht op het product terecht komen. Er wordt grof raspel van het product gedurende een week onder gestandaardiseerde warme, vochtige omstandigheden weggezet. Spontane micro organismen gaan hierop groeien en verademen het

raspel tot water en koolzuurgas. Het gewichtsverlies van verdwenen raspel wordt gemeten als drogestofverlies en is een maat voor zelfontbinding. Een hoog getal betekent een snelle ontbinding en komt vaak overeen met een geringe houdbaarheid. Daarnaast is er nog het verschil bekeken tussen ontbinding door bacteriën (natte rot, vormloos) of schimmels (gevormd pluïs). Schimmels gedijen beter op wat zuurdere producten (lage pH) en producten met een sterke eigen vormkracht. Bieten zijn weinig zuur, dus relatief veel rot bij de ontbinding. Bij de wortels waren duidelijk verschillen in de verhouding bacteriën en schimmels. Bij bedrijf G (1) en F (2) was nauwelijks bacterierot en dit laat dus een goede weerbaarheid tegen ontbinding zien.

Smaak

De smaakbeoordeling is gebeurd door telers zelf op 6 februari zonder dat ze de herkomst van de producten wisten. De wortels werden rauw geraspt en de bieten gekookt geraspt geproefd. Elk product is door 15 tot 17 mensen geproefd. Verrassend was dat veel telers de smaak van hun eigen product het lekkerste vonden. Vooral bij biet went men aan de eigen specifieke bijmaak. Er is gescoord met rapportcijfers op zoetheid, sappigheid, bitter en bijmaak. Bij de laatste twee bleek een misverstand over wat een hoog cijfer betekent: gunstig weinig of juist veel aanwezig. Het is opvallend dat er weinig overeenkomst is tussen zoete smaak en hoge Brixwaarde bij analyse. Voor de smaakbeleving speelt kennelijk de hele context mee.



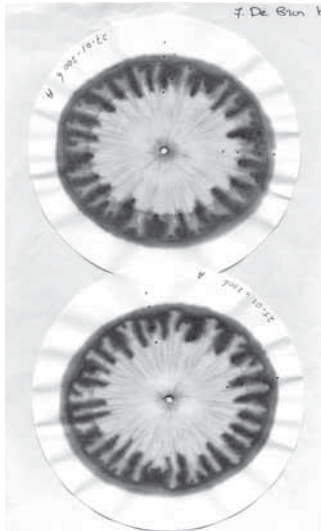
Stijgbeelden

Stijgbeelden ontstaan door een samenstelling van sap en natronloog in filtreerpapier te laten trekken. Daarbij ontstaan kenmerkende beelden per product en per kwaliteit. Ze zijn gemaakt door Anna van Oostwaard van De Horsterhof. Bij de wortelen zijn verschillen te zien in tekening van de grijze basis, in hoogte en woestheid van de gele vlammen, okergele toppen in de vlammen en in de schaal-tjes onderaan de vlammen. Bij biet zijn de vlammen bietrood

van kleur. De vlammen zijn zeer uitgesproken bij bedrijf D en B, deze beide bedrijven scoren op andere kwaliteitskenmerken ook goed. Voor verdere interpretatie van deze beelden bestaat nog te weinig ervaring in de groep.

Chroma's

Adrie en Jaap Bakker hebben chromatogrammen gemaakt en beoordeeld zonder dat ze de herkomst van de producten wisten. Chroma's worden op soortgelijke wijze gemaakt als stijgbeelden, waarbij de oplossing in rond filtreerpapier trekt, vanuit het midden. Er ontstaan



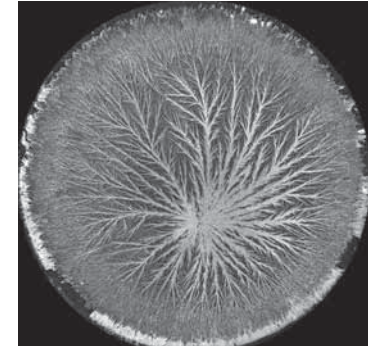
daarbij gelaagde ronde beelden, waarbij de volgende eigenschappen van belang zijn:

1. De buitenrand laat de kwaliteit van de bodem zien waarop de plant gegroeid is. Deze dient mooi gesloten te zijn en niet te donker van kleur.
2. De etherrand van de bodem geeft de etherkracht van de bodem aan. Deze ligt strak tegen de buitenrand aan en vertoont een grijsachtige tint.
3. Vormkracht van het product. Ideaal is de vorm van een 'kerkdak'.
4. De etherrand van de plant hoort de vormkracht mooi te volgen. Een beetje grijs (soms rozeachtig van kleur).

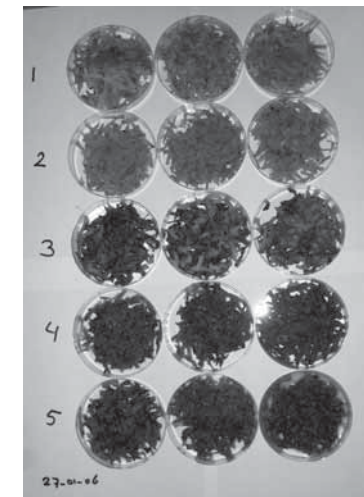
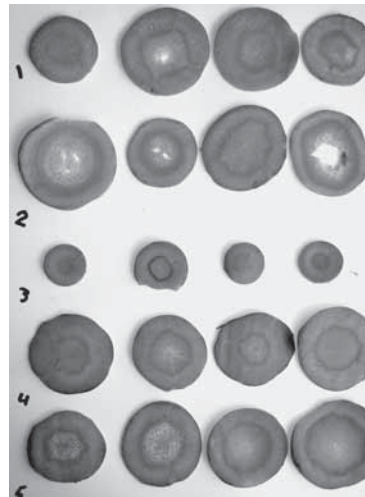
5. Het astrale veld laat een fijne lijnenstructuur zien bij een goed product. Bij granen en vruchten zijn deze lijnen sterk zichtbaar en donker gekleurd (roze bruin tinten).
6. Rond het gat van het stiftje, waardoor de vloeistof in het filterpapier is opgezogen, vormt zich soms een stervormige kern (etherische oliën).

Kristallisaties van wortel

De koperchloridekristallisaties zijn gemaakt door het Louis Bolk Instituut (LBI). Hierbij wordt een oplossing gemaakt van het plantensap en koperchloride. Deze vloeistof vormt kristallen wanneer het vocht er langzaam uit verdamp. De kristalstructuur is weer kenmerkend per product en per kwaliteit. Vanwege de kosten zijn alleen wortelkristallisaties gemaakt.



Omdat deze wortels tot begin februari bewaard zijn, speelt de veroudering ook een rol. Het bijwonen van de bijeenkomst waar de resultaten besproken werden was heel leerzaam. Ook degene die de kristallisaties heeft uitgevoerd leert altijd weer van het totaalbeeld van andere bepalingen. Aanvankelijk beoordeelden we de prachtig gevormde beelden van de wortels van bedrijf A als goed en evenwichtig. Na de rest van de beschrijvingen (droog, iets scherp, bitter, weinig bewegelijk) hebben we ook een andere kant van een sterke vorm leren kennen - namelijk stijf en bros - en daardoor iets minder gunstig in de totaalbeoordeling.



Boviswaarde

Jaap en Adrie Bakker hebben de Boviswaarden van het product gemeten met een pendel. Het is een meting die berust op een waarneming in het onbewuste van een mens, die met behulp van een pendel zichtbaar wordt gemaakt. Met behulp van een schema worden waarden afgelezen. Een voedingsproduct dat de mens kracht geeft, heeft een waarde boven de 12.500. De gemeten waarden lagen tussen de 7.000 en 18.000.

Resultaten

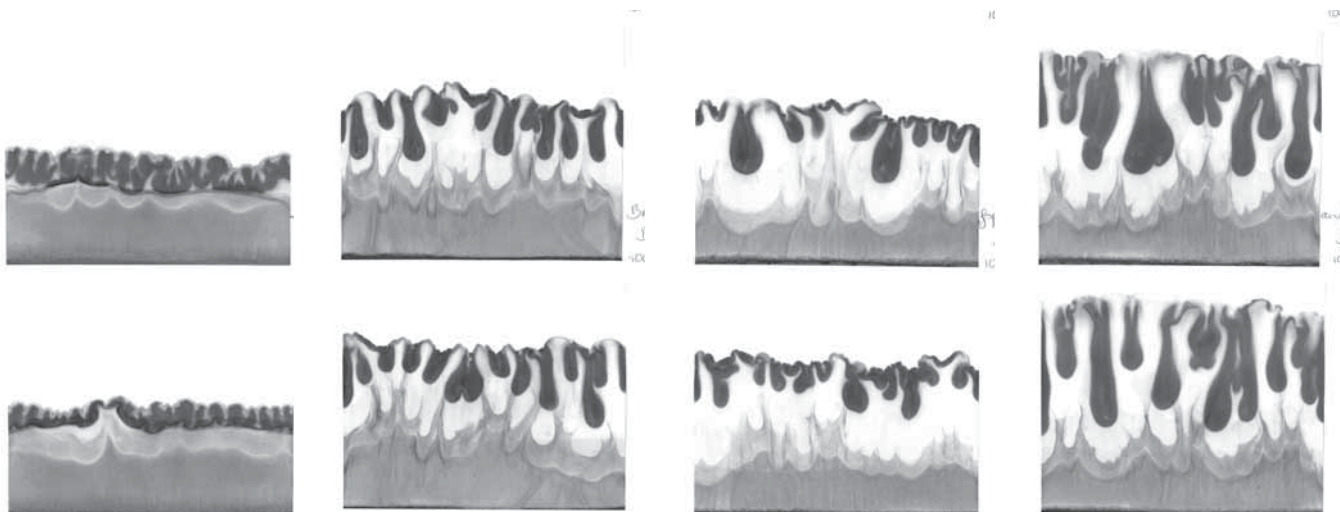
We vinden een redelijke overeenstemming tussen de verschillende kwaliteitsbeoordelingen. Voor de ene teler spreken de cijfers een duidelijker taal, bij de ander juist de beelden.

Wortels

1. Bedrijf G: een trage start, maar tenslotte een evenwichtig gewas, rijp bij oogst. Een korte gedrongen conische peen met zoete, sappige echte wortelsmaak zonder bijmaak. Een extreem laag nitraatgehalte. Zeer goed bewaarbaar. Goed gestructureerde, vitale, bewegelijke chroma en kristallisatie en zelfs een vrij woest stijgbeeld. Een peen met karakter.
2. Bedrijf F: een evenwichtige gewasontwikkeling, iets te wijd gegroeid waardoor de wortels vrij groot werden. Een ras dat kort be-

waarbaar is, waardoor bij onderzoek in januari het product nog relatief goed scoort maar in februari versleten was. Een grote, lekkere zoete, sappige wortel met een iets gronderige bijmaak en sponzig midden. Ook de beeldvormende methoden laten de versletenheid al zien.

3. Bedrijf E: een buitenbeentje, een late winterpeen geteeld als waspeen en ruim bemest. Door late zaai een voorspoedige groei in zomerwarmte. Door wortelvlieg relatief vroeg en onrijp moeten oogsten. Een kleine peen met waterige smaak. De beeldvormende methoden laten een middelmaat zien, die z'n potentie nog niet heeft kunnen waar maken.
4. Bedrijf C: een redelijk weelderig gewas op oude kracht gegroeid, goed gewied en geen preparaten gebruikt. Nog onvoldoende rijp bij oogst. Vrij veel nitraat. Mooie wortel met tegenvallende vlakke smaak. Matig bewaarbaar. De beeldvormende methoden laten mooie onderdelen zien, maar geen evenwichtig geheel. Lage Boviswaarde.
5. Bedrijf A: wortels van verschillende rassen zijn door elkaar geraakt. Resultaten zijn wat tegenstrijdig. Door grasklaver als voorvrucht relatief rijke grond, een hoog nitraatgehalte, maar toch niet een welig gewas en bij oogst rijp. Veel onkruid, toch hoog suikergehalte. Grillige wortels met wat droge, scherpe, bittere smaak. Gestructureerde, scherpe kristallisaties. Lage Boviswaarde.



Bieten

6. Bedrijf E: het kaliumgebrek in de grond speelde een dominante rol, slecht ontwikkeld loof, weinig fotosynthese, weinig suiker. De bieten ogen mooi, maar smaken waterig en vlak. Hoog nitraatgehalte, weinig zoet en laag droge stofgehalte. Slecht bewaarbaar. Chroma en stijgbeeld vlak.
7. Bedrijf D: vitale gewasontwikkeling, maar met groeistagnatie door laat en stevig dunnen. Plaatselijk stress en zwarte plekken. Veel variatie in grootte, relatief veel kleine bieten en opvallend bitter. Niet te veel nitraat en voldoende suiker. Goed bewaarbaar. Evenwichtige chroma en stijgbeeld.
8. Bedrijf H: een voorjaarsbietje uit perspot in de nazomer. Flink bemest vanwege de voortelt sla, welig en vitaal gewas, frisse groene bossen bij oogst. Het restje kleintjes uit de bewaring in deze proef bestaat uit kleine peervormige bietjes, lekker kruidig, sappig zoet, echte biet. Hoog nitraatgehalte, neergedrukt stijgbeeld en chroma met accent op aarde.
9. Bedrijf B: evenwichtige en regelmatige gewasontwikkeling, teelt gericht op onthaasting. Mooie strak ronde biet met lekkere zwaar zoete, iets droge en gronderige smaak. laag nitraatgehalte en hoog suikergehalte, goed bewaarbaar. Bewegelijk stijgbeeld en evenwichtig chroma met mooi gestructureerd midden.

Evaluatie

Doordat het plan voor deze kwaliteitsvergelijking pas in de winter ontstond is de werkwijze niet optimaal geweest. De gewasbeschrijving moest uit de herinnering worden opgediept en is niet volledig geweest. De producten bestonden soms uit restjes in de bewaring en zijn niet altijd representatief voor het hele veld geweest. De monsters van de producten waren te klein en niet elk lab kreeg het gewenste minimum aantal product (tien stuks). Dit betekent dat de metingen niet helemaal representatief zijn en dat niet alle resultaten altijd in overeenstemming met elkaar zijn. Niettemin maakten de onderzoeken veel zichtbaar voor het telen van kwaliteit.

Voornemens voor volgend jaar

Naar aanleiding van het onderzoek zijn tussen de boeren de volgende afspraken gemaakt:

- Het onderzoek zal voortgezet worden. Deze zomer zullen twee an-

dere gewassen onderzocht gaan worden. Namelijk: komkommer en sperziebonen. Komende winter zullen wij de rode biet en de winterwortel opnieuw gaan onderzoeken.

- Het onderzoek zal zoveel mogelijk door de boeren zelf worden gedaan. Jan Weysenfeld van De Vijfprong gaat het deel van het onderzoek dat Gaia heeft uitgevoerd op zich nemen. Anna van Oostwaard van De Horsterhof zal weer de stijgbeelden maken. Henk Wansink van De Meander gaat de chroma's maken. De kristallisatieproef is uiteraard niet door de boeren zelf uitvoerbaar en erg duur om te laten doen, deze zal komen te vervallen.

Voornemens ten aanzien van de wortels:

1. Bedrijf G gaat het komend jaar het ras Rodelika uitproberen naast Rothild en Flakko.
2. Bedrijf F gaat vroeger beginnen met wieden en de bewaring verbeteren. Er was teveel zand gebruikt in de bewaring en het was te vochtig. Komend jaar zullen ze in een koelcel bewaard worden.
3. Bedrijf E: meer preparatengebruik. Een ander ras zoeken: een winterpeenras dat geschikt is voor het type bodem van het bedrijf.
4. Bedrijf C zal het komende jaar later gaan oogsten, om te zorgen voor een betere afrijping van het gewas.
5. Bedrijf A zal aandacht besteden aan de vochthuishouding en eerder beregenen als nodig dit nodig is. Werken aan een betere onkruidbeheersing.

Voornemens ten aanzien van de bieten:

6. Bedrijf E: zie 3.
7. Bedrijf D zal eerder dunnen. Op aanraden van Jan Nijmeyer van Het Groene Spoor zullen zij, zodra het zaad dat nu wordt gebruikt op is, overgaan op een ander ras met een betere smaak, namelijk Kogel 2 Storman van Vitalis.
8. Bedrijf H gaat alles anders doen: een ander ras, ter plaatse zaaien, andere bemesting en geen extra bemesting.
9. Bedrijf B is erg enthousiast over de teelt en zal het komend jaar deze teelt uitbreiden naar een groter oppervlak. ■



Voortgang Pergola-project

Workshop op komst in november en netwerk Pergola- geïnteresseerden

Foto: Iwan Baan

Tineke Bakker

Afgelopen voorjaar schreef ik een artikel over wat ik biologisch-dynamische economie noemde. Daaraan koppelde ik de presentatie van het Pergola-project waarin ik de komende twee jaar naast mijn bedrijf tijd vrij maak om de komst van meer Pergola-bedrijven te stimuleren. Ik heb veel geïnteresseerde en enthousiaste reacties gekregen naar aanleiding van mijn bericht in Dynamisch Perspectief. Ondertussen begint zich langzaam maar zeker een netwerk te vormen van Pergola-geïnteresseerden. We zijn op de goede weg denk ik zo!

Voor iedereen die reageerde op de oproep in mijn artikel organiseerde ik op een mooie zaterdag in juni een Pergola-introductiedag. Velen waren geïnteresseerd om ook eens op ons bedrijf - De Oosterwaarde - te komen kijken, zodat de keus snel gemaakt was om deze dag op ons eigen erf te organiseren. We hadden een vol programma met rondleiding, uitwisseling en veel achtergrondinformatie over het reilen en zeilen van een pergola-

bedrijf in de praktijk. Zo'n vijftien geïnteresseerden konden de dag bijwonen. Iedereen ging zover ik weet geïnspireerd naar huis en ieder wilde alle informatie en ervaringen eens even goed laten bezinken.

Concrete aanmeldingen om daadwerkelijk te gaan starten met een Pergola-associatie zaten er nog niet bij, iets wat ik wel had gehoopt omdat ik binnen dit project ruimte heb om twee bedrijven met raad en daad terzijde te staan bij hun start of omschakeling naar Pergola.

Ook langs andere weg heb ik in de loop van de maanden regelmatig serieuze geïnteresseerden getroffen voor het Pergola-systeem, zonder daarbij echter bedrijven te treffen die echt op korte termijn de stap al durfden te wagen. Maar goed, in plaats van twee bedrijven intensief op weg te helpen kan ik wellicht ook een groter aantal bedrijven een eindje op weg helpen. Zo past het project zich aan de realiteit aan.

In ieder geval is dit alles reden genoeg om in het late najaar nog eens een vervolgbij-

eenkomst te organiseren voor iedereen die overweegt om met Pergola te starten.

Mijn idee is om een workshop te organiseren. Na een inleiding over de principes van Pergola zullen we gezamenlijk aan de slag gaan om een paar aanwezige bedrijven fictief 'om te schakelen' of te laten starten met het Pergola-concept. Zo komen alle hobbels en bezwaren, vragen en ideeën wel aan de orde en waarschijnlijk ook een heleboel creativiteit!

Ik denk aan een woensdag in november, bijvoorbeeld de 15e of de 22e, tijd en plaats nog onbekend. Interesse? Stuur (bij voorkeur) een mail (Tineke@oosterwaarde.nl) of schrijf/bel naar De Oosterwaarde, dan stuur ik te zijner tijd een uitnodiging. De dag is bedoeld voor mensen uit het werkveld die interesse hebben om te onderzoeken of Pergola iets voor hen is. Ieder die zich in het voorjaar al bij mij gemeld heeft krijgt sowieso een uitnodiging.

De Oosterwaarde, Sallandsweg 6, 7431 PX Diepenveen, tel. 0570 - 593237 ■





Te gast bij Demeter Denemarken

Jos Pelgröm

Voor de vijfde keer op rij mocht ik namens Demeter Nederland de jaarvergadering bijwonen van Demeter Internationaal (DI) van 28 juni - 1 juli. Omdat ik ook deel uitmaak van het bestuur van DI trok ik op zondag 25 juni al op naar het noorden, richting Denemarken.

Nabij Hamburg bezocht ik Christina Henatsch die al jaren keihard werkt aan bd-zaadveredeling en -vermeerdering. Haar tuin is onderdeel van een groot gemengd bedrijf met alles erop en eraan: melkkoeien, melkverwerking, varkens, slagerij, akkerbouw, tuinbouw inclusief kassen, winkel prachtig verzorgd, twee markten, horeca om van te dromen. En dat allemaal tegen een ecologische woonwijk in parkachtige omgeving. Keihard werken, maar dan heb je ook wat. Bewonderenswaardig ook hoe Christina haar visie op en in de grond zet, daar horen we beslist meer van op termijn!

De DI-ledenvergadering werd gestart met een excursiedag. Met ons allen in de bus, eerst naar het bedrijf van de familie Lorenzen. Petje af als je dat ziet: 200 hectare zandgrond, 100% constant te beregenen, 180 melkkoeien (8000 kg/jr), 25 hectare peen, alles zelf verwerkt, aardappels, graan,

Demeter Internationaal, jaarvergadering

3000 leghennen. Vooral bewondering voor de zichtbare efficiëntie in agrarisch en ecologisch opzicht: krachtige gras-klaverweides, rijke graan-vlinderbloemigenmengsels als krachtvoer, overal gevarieerde hagen om de percelen, een perfecte mechanisatie en huisvesting. Oei, oei, waar visie, vakmanschap en daadkracht samenkomen!

Totaal anders was het middagadres, we bezochten Jens-Otto Andersen van de Biodynamic Research Association, Denmark. Dit kleine onderzoeksinstituut maakt deel uit van een antroposofisch georiënteerd woon- en werkcentrum, inclusief een kleine zorgboerderij. Hier stond duidelijk de mens centraal in alle verscheidenheid. Jens-Otto werkt onder andere samen met het Bolk Instituut in het onderzoek Food Quality and Health. Hij hield een vurig pleidooi voor veel meer onderzoek naar de voedingskwaliteit van bd-voeding. Positieve resultaten en agrarische sturing daarop kunnen een sterke impuls geven aan de bd-sector.

De jaarvergadering zelf werd gehouden in Barritskov, op een grote boerderij met een subliem restaurant. Aldaar is ook het abonnementsbedrijf Arstiderne gevestigd dat in een paar jaar tijd maar liefst 30.000 boxen per week verzorgt (en thuis bezorgt). Het landbouwbedrijf is onderdeel van een combinatie van drie bedrijven met totaal 850 hectare. Omschakeling naar BD is in 2005 gestart. Als het bedrijf geheel BD wordt, is het areaal in Denemarken in een keer verdubbeld!

Het programma was als gebruikelijk boordevol. Ik pik er een paar thema's uit:

Merkbescherming

Merkbescherming, hoe ver gaan we hiermee. Het Demetermerk wordt in de wereld nog door diverse landenorganisaties geregistreerd gehouden en beschermd. Bovendien ook nog in verschillende uitingsvormen. Een woud aan juridische besommeringen en telkens nieuwe schermutselingen. En wat te doen met de term biologisch-dynamisch, wel of niet beschermen, hoe dan, tegen welke prijs? Alleen al vanwege dit thema is het zinnig om Demeter Internationaal als organisatie te hebben. Merkbescherming is enorm complex en kost de wereld. Binnen DI is deze opdracht nu goed gedefinieerd en gebudgetteerd. Vak-kennis en ervaring zijn aanwezig, Demeter wordt beschermd.

Demeter is een merk, Demeter is ook een zegel! In Duitsland is na jaren strijd met Alnatura overeenstemming bereikt over het gebruik van een biologisch-dynamisch zegel, gecertificeerd door Demeter. Twee jaren geleden lag al het voorstel op tafel om onderscheid in de normen te maken tussen het Demetermerk en het Demeterzegel. De verwerkingsnormen zouden dan alleen gelden voor het merk, het zegel geeft enkel garanties ten aanzien van het gebruik van bd-grondstoffen. Nu kwam dit voorstel opnieuw in stemming. Als je twee verschillende vormen (merk én zegel) gebruikt, moet je dan ook geen helder verschil daartussen hanteren, herkenbaar voor de keten en voor de consument? Zo niet, beperk je dan tot één vorm, het Demetermerk.

Wederom was er geen basis om verschillend te certificeren, de vergadering durfde geen

er ing in Denemarken

tweestromenland aan in het bd-veld. Aangezien Alnatura vast blijft houden aan het gebruik van het zegel blijven beide vormen intact. In feite zijn de producten dus identiek gecertificeerd, voor productie én verwerking.

De toekomst van DI

Waarheen koerst de organisatie van DI, wat is haar werkterrein, welke taken komen op haar schouders, hoe worden die bemand, wat mag dat allemaal kosten?

Voorop blijven staan: trademark protection en certification. Meer inzet mag worden geïnvesteerd in lobbywork (met name Brussel) en in development of the market, met name het ontwikkelen van markten in nieuwe landen. Ook research binnen de bd behoeft DI-aandacht: de meerwaarde in voedingskwaliteit onderbouwd.

DI-standards

Om het jaar kunnen voorstellen tot normwijziging in stemming worden gebracht. Dat waren dit jaar geen schokkende zaken. Het toestaan van calciumhydroxide, bd-preparaten in natuurgebieden en op berghellingen, opslag van honing in kunststofvaten, ach, de wereld draait door.

Al met al is zo'n vergadering minstens zo belangrijk buiten de agenda om. Even goed bijkletsen, moeilijke thema's links en rechts in de week leggen, het uitbouwen van vertrouwen, kortom het netwerk is weer verzorgd. Gauw terug naar huis, terug naar alles wat daar groeit en bloeit, schroeit en loeit. Wat een zomer, wat een najaar, je zal maar boer zijn. ■

Bijen inwinteren

Jan J.C. Saal

Elk jaar rond eind september is het weer zover. De bijen moeten ingewinterd worden. Dat wil zeggen dat ze gecontroleerd moeten worden op de hoeveelheid honing die aanwezig is en eventueel moet de kast wat geordend worden. Een slechte raat er uit halen en voorzover nog aanwezig honingbakken er af halen. Een volk heeft ongeveer vijftien kilo honing nodig om de winter goed door te komen en vooral om in het voorjaar het nieuwe broed te verzorgen. Ongeveer drie kilo van deze honing is nodig om de winter door te komen en zou dus voldoende zijn wanneer de bijen in het voorjaar (vanaf februari) buiten nectar zouden kunnen vinden. Echter bloemen geven meestal pas nectar af wanneer de temperatuur boven de zestien graden uitkomt en dat gebeurt in het voorjaar niet zo vaak.

Dus eerst controleren hoeveel honing nog in het volk aanwezig is, nadat de kast geordend is. Dan het resterende deel voeren in de vorm van suikerwater. Daartoe wordt kristalsuiker opgelost in water en met behulp van een voerbak, die op de kast komt te staan, wordt deze oplossing aan de bijen gevoerd.

Voor de meeste imkers komt daar dan nog een bestrijding van de varoamijt bij. Omdat er in deze tijd meestal weinig broed in het volk zit, kan deze parasiet goed bestreden worden met mierenzuur of oxaal Zuur. Ik zelf doe dat al jaren niet meer.

Door de toevoeging van zeezout aan de suikeroplossing (een theelepeltje per kilo suiker) is het mij gelukt om zonder verdere bestrijding de varoamijt onder controle te houden.

Nu ik me wat meer in Victor Schauberg heb verdiept, begin ik ook te begrijpen waarom dat eigenlijk werkzaam is. Eigenlijk hebben de meeste planten in deze tijd een tekort aan zouten. Dat komt omdat de mensen niet goed omgaan met bossen, water en grondwater. Immers de zouten worden in de grond in het water opgelost en dan door de planten opgenomen. Doordat het grondwater minder vitaal geworden is en doordat het niveau op veel plaatsen omlaag is gegaan, neemt de plant relatief te veel regenwater op en te weinig grondwater. Het gevolg is een tekort aan zouten. Dit tekort zit dan ook in de nectar die de bijen opnemen.

Het is al langer bekend bij bijvoorbeeld koeien dat ze een aanvulling moeten hebben aan mineralen om gezond te blijven. Ik heb ontdekt dat het ook bij bijen het geval is. Ik heb daarvoor zeezout gebruikt. Ik hoop dat er nog eens meer onderzoek naar gedaan kan worden om wellicht een wat meer uitgebalanceerde toevoeging van mineralen te kunnen geven. Ik hoop dat we langs die weg verlost kunnen worden van de varoamijtenplaag die nu al jaren de imkerij teistert. ■



Estafette Associatie geeft levenskwaliteit door

Foto: William Moore

Met de oprichting van de Estafette Associatie komt een beweging op gang waarin mensen deelnemen die kwaliteit willen in de keten van grond tot mond. Een keten waarin de deelnemers er samen voor zorgen dat er goed voor mensen, dieren, planten en de aarde wordt gezorgd. Uit welbegrepen eigenbelang bij levenskwaliteit nu en in de toekomst. Doet u mee?

*Gerwin Verschuur**

Kwaliteitsvoeding

De Estafette Associatie is ontstaan uit Odin Holland, Odin Abonnementen, Estafette winkels in Arnhem, Breda, Dordrecht, Ede, Maastricht en Utrecht en de Natuurwinkel in Driebergen. Kwaliteitsvoeding is de kernactiviteit. En als je een Estafettewinkel binnenloopt, straalt die kwaliteit van de producten af. Daar is in de hele keten van boer tot consument hard aan gewerkt en dat wordt door

steeds meer consumenten gewaardeerd. In 2005 is de omzet in natuurvoedingswinkels met 9% gegroeid, tegen de verdrukking van de supermarktoorlog in.

De essentie

De Estafette Associatie werkt aan een aantal belangrijke maatschappelijke veranderingen. Ze organiseert samenwerking in de hele keten van boer tot consument. Ze maakt de prijsvorming in de keten transparant en organiseert monitoring van het maatschappelijk verantwoord functioneren van de associatie. Ze biedt consumenten nieuwe mogelijkheden om medeverantwoordelijkheid te nemen voor de levenskwaliteit van mens en aarde. Ze probeert bewust te werken met de verschillende kwaliteiten van geld, zodat geld voor de associatie werkt in plaats van de associatie voor het geld.

De wens om deze veranderingen in te zetten komt voort uit pijn. Koos Bakker, directeur van de Estafette Associatie, heeft meegeemaakt dat veel goede bd-boeren zijn gestopt die hun levenswerk niet konden afmaken of overdragen aan een volgende generatie boeren. 'Wie wil er in de huidige setting nog zijn of haar ziel en zaligheid steken in de bd-landbouw?' Door samen te werken wil Estafette Associatie een langetermijnperspectief bieden aan bd-boeren. Pijn wordt ook gevoeld bij consumenten. Een consument in de Estafettewinkel van Hans Piet van Sprang en Maria Rijkse zegt: "Ik wil geen verantwoordelijkheid meer nemen voor de gevolgen van de prijsoorlog in de supermarkten. Want daardoor worden mensen uitgeknepen en ontslagen." De Estafette Associatie wil uit de pijn naar de passie, door met alle

De Estafette Associatie wil uit de pijn naar de passie, door met alle betrokkenen van boer tot consument samen te werken aan levenskwaliteit.

betrokkenen van boer tot consument samen te werken aan levenskwaliteit.

Estafette Associatie

De nieuwe samenwerking met boeren en consumenten kan ontstaan nu met bestaande ketenpartijen een adequate structuur is gevormd. De organisatiestructuur is een commanditaire vennootschap met Stichting Vidar als stille vennoot (de kapitaalverstrekker) en negen beherende vennoten afkomstig uit de deelnemende bedrijven. De drie kernactiviteiten van de Estafette Associatie zijn:

- Groothandel, logistiek en dienstverlening voor leveranciers en natuurvoedingswinkeliers
- Odin-abonnementen en Odin-webwinkel voor Odin-abonnees
- Estafettewinkels

Er werken 180 mensen en de jaaromzet in 2005 bedroeg 22 miljoen euro. In april 2006 is in Amsterdam een Estafettewinkel geopend en nog voor het eind van het jaar komt er ook een nieuwe Estafettewinkel in Zutphen.

Samenwerking van grond tot mond

Hoewel de ketensamenwerking dus begint

bij de groothandel en winkels wil Estafette Associatie zich uitbreiden over de hele keten van boer tot consument. De consument is daarbij het startpunt en het eindpunt, want de keten werkt omdat consumenten bepaalde behoeften hebben en bereid zijn te betalen om die behoeften te vervullen. Estafette Associatie richt zich op de groep consumenten die behoefte hebben aan producten die goed zijn voor mensen en aarde. Estafette Associatie wil die groep consumenten aan zich binden door een vaste groep boeren, verwerkers en winkels te ondersteunen bij de inzet van grond, arbeid, kapitaal en energie. Zo kan voor de consument een optimale prijs tot stand komen. De samenwerking in Estafette Associatie is er op gericht om onwenselijke of onnodige kosten te schrappen, zoals rentelasten, buitensporige beloningen of onnodige winst. Daarnaast is de samenwerking gericht op de ontwikkeling van kennis en vaardigheden die levenskwaliteit bevorderen. Estafette Associatie heeft een interne opleiding waarin kennis en ervaring wordt doorgegeven over bd-landbouw, samenwerken, antroposofie, economie en driegeleding. Momenteel nemen jaarlijks zeven mensen aan die opleiding deel.

Transparantie

Estafette Associatie wil vertrouwen van consumenten en partners opbouwen door de prijsvorming transparant te maken. Daarnaast wordt werk gemaakt van maatschappelijk verantwoord ondernemen door ketensamenwerking te organiseren. Voor een transparante prijsvorming worden alle taken in de keten en de kosten daarvan zichtbaar gemaakt. Daarbij worden ook de arbeidsvergoedingen van de mensen in de keten zichtbaar. De transparantie is een middel in de oordeelsvorming of de prijs redelijk is. De twee kernvragen in de oordeelsvorming zijn of de lusten en de lasten rechtvaardig zijn verdeeld en of er respectvol wordt omgegaan met dieren, planten, grondstoffen of de bodem. Een prijs is dus pas redelijk als mens en aarde recht wordt gedaan. Consumenten moeten erop kunnen vertrouwen dat de prijs redelijk is en worden partner in de oordeelsvorming. Er wordt een Raad van Advies gevormd waarin consumenten de Estafette Associatie gaan spiegelen of ze doen wat ze zeggen en zeggen wat ze doen. De Raad van Advies beoordeelt de prijsvorming en denkt kritisch mee over het maatschappelijk verantwoord functioneren van de organisatie.

Medeverantwoordelijkheid

Consumenten zijn door hun koopgedrag eindverantwoordelijk voor wat er in de keten gebeurt. In elke aankoop ligt immers instemming en waardering van het product besloten. Er is een groeiende groep consumenten die verantwoordelijkheid wil nemen voor producten en werkomstandigheden die goed zijn voor mens en aarde. Estafette Associatie wil met die groep consumenten een volgende stap zetten en nieuwe mogelijkheden bieden

om verantwoordelijkheid te nemen. Consumenten kunnen bijvoorbeeld aangeven waar ze wel en waar ze geen behoefte aan hebben. Ze kunnen partner worden in de Raad van Advies. Ze kunnen financieel deelnemen in het kapitaal waarmee de Estafette Associatie werkt. Of ze kunnen met een schenking bijdragen aan de ontwikkeling en verspreiding van het gedachtegoed waarmee de Estafette Associatie werkt.

Kwaliteiten van geld

En daarmee zijn we gekomen bij de laatste en spannendste vernieuwing van Estafette Associatie, de bewuste omgang met verschillende kwaliteiten van geld. De beherende vennoten van Estafette Associatie hebben het in hun onderneming opgebouwde kapitaal ingebracht in Stichting Vidar. Stichting Vidar is de stille vennoot in de Estafette Associatie die het kapitaal ter beschikking stelt voor het financieren van de hele keten. Eigendom en beheer van het kapitaal zijn binnen een commanditaire vennootschap gescheiden. De beherende vennoten hebben niet rechtstreeks zeggenschap meer over de aanwending van het kapitaal. Bovendien zien ze af van het recht op goodwill of overwinst. De beherende vennoten zijn van mening dat overwinst het resultaat is van alle betrokkenen in de keten van boer tot consument. Daarom wordt overwinst ook aan de ontwikkeling van de hele keten ter beschikking gesteld en niet slechts aan de kapitaalverschaffers. Er wordt om die reden geen dividend uitgekeerd. Koos Bakker, bestuurslid van Stichting Vidar, zegt dat participanten wel een (rente) vergoeding van 3% op het ingelegde kapitaal ontvangen.

Consumenten kunnen op dezelfde basis ook participeren in Estafette Associatie. Een par-

ticipatie heeft een waarde van honderd euro, is op naam gesteld en is niet aan derden overdraagbaar. De participaties zijn ten alle tijden om te wisselen tegen de contante waarde mits Stichting Vidar voldoende liquide is. Het kapitaal is niet altijd liquide want het circuleert immers in de Estafette Associatie.

Tot slot

Estafette Associatie geeft uitdrukking aan het groeiende bewustzijn dat door samen te werken in de keten, menselijke behoeften beter worden vervuld, werkgelegenheid beter gewaarborgd is en de kwaliteit van producten en dienstenverlening kan toenemen. Daarnaast wil Estafette Associatie zichtbaar maken dat geld in de keten verschillende kwaliteiten (kopen, lenen, schenken) heeft. Door daar bewust mee om te gaan, gaat geld beter stromen. De kosten nemen af en de kwaliteit van producten en diensten groeit. Estafette Associatie wil laten zien dat we het geld 'meester' kunnen zijn. Dat we geld voor ons kunnen laten werken in de ontwikkeling van bd-landbouw, verwerking tot voedingsmiddelen, distributie en opbouw van onze lichamelijke en geestelijke gezondheid. In de Estafette Associatie geven de ketenpartners het stokje aan elkaar door en zijn ze gezamenlijk verantwoordelijk voor het eindresultaat. Wilt u het stokje meedragen? ■

Estafette Associatie
Postbus 225
4190 CE Geldermalsen
telefoon 0345 - 577133
www.estafette.org

**) Gerwin Verschuur is projectleider CLM (Centrum voor Landbouw en Milieu) Onderzoek en Advies. Hij schreef al eerder in Dynamisch Perspectief over "Geld en kapitaal in een associatieve economie" (zie DP 2006, 1).*

Interesse is de basis voor een interessante, pluriforme BD-Vereniging



06-4 herfst

B D - L A N D B O U W

Jan.J.C.Saal

Aanleiding

Naar aanleiding van het stukje over het compost-ei van Victor Schauberger, heb ik enkele reacties gekregen van mensen die zich afvragen waarom een dergelijk stukje opgenomen is in Dynamisch Perspectief. Op die manier compost maken vinden ze erg omslachtig en arbeidsintensief. Het zou daarom niet erg praktisch zijn en niet toepasbaar op een normaal bd-bedrijf. Het is interessant dat veel gangbare boeren dezelfde argumenten hanteren met betrekking tot de bd-landbouw. We weten ook allemaal dat de biologisch-dynamische landbouw niet zo eenvoudig is en wellicht in eerste instantie niet zo praktisch overkomt. Het is natuurlijk veel eenvoudiger om een monocultuur te telen en kunstmest is ook veel simpeler te hanteren dan compost. Toch kiezen we voor een meer complexere benadering, omdat we in overeenstemming met de natuur willen telen en omdat we gezonde producten willen telen. Toch blijkt ook voor bd-telers de benadering van Rudolf Steiner vaak nog moeilijk toegankelijk te zijn. Dat komt onder andere doordat er een grote afstand bestaat tussen de persoonlijke

ontwikkeling van Rudolf Steiner en diegenen die na hem geprobeerd hebben om de biologisch-dynamische landbouw vorm te geven. Hieronder wil ik graag toelichten waarom ik het belangrijk vind om denkbeelden van anderen, zoals Victor Schauberger, te laten zien. Het gaat er dan niet om dat iedereen meteen de werkwijze moet volgen die daarin beschreven is, maar zijn benadering kan bevruchtend werken op de eigen voorstellingen en inzichten.

Inleiding

In de landbouw cursus, die Rudolf Steiner vrij kort voor zijn overlijden geeft, verwoordt hij een aantal gezichtspunten op een hele nieuwe verrassende manier. Hij betreft zaken op elkaar, die nog niet eerder zo op elkaar betrokken zijn. Hij vertelt over nieuwe benaderingen en werkmethoden. Hij gebruikt nieuwe woorden en begrippen. Hij werkt vanuit een bepaalde helderziendheid, waarin hij uniek was. Geen wonder dat niemand hem dat op die manier na kon doen.

Na zijn dood zijn verschillende mensen met het gedachtegoed verder gegaan. Enkele mensen hebben hun leven lang gewerkt aan bepaalde aspecten waar hij over heeft gesproken. Ik denk

bijvoorbeeld aan Maria Thun over sterren- en planetenconstellaties en hun invloed op de groei van planten. Of bijvoorbeeld aan Ehrenfried Pfeiffer en het composteringsproces. Zo zijn er nog veel anderen geweest. Er is echter niemand opgestaan die het geheel heeft doorzien en er op dezelfde manier mee verder kon gaan als Rudolf Steiner het heeft ingezet. Dat heeft de bd-beweging wel in de problemen gebracht. Aan de ene kant wordt door Rudolf Steiner de indruk gewekt dat het mogelijk is dat één persoon alles kan doorzien en van daaruit allerlei maatregelen kan bedenken, terwijl het aan de andere kant mogelijk is dat mensen zich gedurende een heel leven verdiepen in één aspect van het geheel.

De nieuwe landbouw vanuit de geest

Rudolf Steiner heeft zelf aangegeven dat in de huidige tijd en in de toekomst de landbouw (naast andere thema's) totaal anders benaderd dient te worden dan in het verleden. In het verleden werd de landbouw vanuit de aardse werkelijkheid benaderd. Datgene wat in een bepaald gebied, met bepaalde mensen mogelijk was, werd gedaan. De ontwikkelingen stonden in de erfelijkheidsstroom. In de toekomst zal de vernieuwing echter vanuit de geestelijke wereld tot stand gebracht moeten worden. Vanuit het verleden kon een mens handelen, zonder zich volledig bewust te zijn wat er bereikt zou moeten worden. De geestelijke wereld had de leiding door middel van ingewijden en door in het handelen van mensen in te grijpen. In de toekomst moet de vernieuwing vanuit het bewustzijn eerst gedacht kunnen worden. Mensen moeten zich ontwikkelen tot helderziendheid en langs die weg de

*In de toekomst zal
de vernieuwing
echter vanuit de
geestelijke wereld
tot stand gebracht
moeten worden*

inzichten verzamelen die noodzakelijk zijn voor de toekomst. De antroposofie vormt een samenhangend gedachteleven, dat een ingang biedt naar die inzichten, naar die persoonlijke ontwikkeling en naar die toekomst.

Deze wat ingewikkelde beschrijving betekent dat binnen de bd-landbouw in de eerste plaats denkenderwijs door mensen moet worden samengewerkt, wil de vernieuwing in de landbouw tot stand kunnen komen. De ene gedachte draagt de andere gedachte. Landbouwvernieuwing vanuit het culturele leven, waarin het zoeken naar de waarheid

centraal staat. We moeten de illusie overwinnen dat iemand alle aspecten van de bd-landbouw in deze tijd alleen zal kunnen doorzien. Rudolf Steiner was de enige die daartoe in staat was. Wij moeten onze gedachten gezamenlijk verbinden tot een samenhangend geheel. Ieder mens ontwikkelt inzichten op een iets ander gebied of in een iets andere richting. Door gezamenlijk te zoeken naar een overstijgende waarheid ontstaat verdieping en verdergaande samenhang.

Biologisch-dynamische landbouw kan zich daardoor niet in de eerste plaats als methode ontwikkelen, maar als gedachtegang. Pas daarna gaan mensen deze gedachtegang op verschillende manieren realiseren, passend bij hun specifieke situatie, passend bij de gemeenschap van mensen waarin ze werkzaam zijn en passend bij het stuk grond waarop ze werkzaam zijn. Er kunnen langs die weg verschillende methoden ontstaan die allemaal bd-landbouw heten. Dit geheel zou ik willen omschrijven als "pluriformiteit in de bd-landbouw". Deze pluriformiteit is ook in de plantenwereld zelf herkenbaar. Goethe ziet de "oerplant" in de geestelijke wereld. Deze oerplant bestaat geestelijk, in de geesteswereld en manifesteert zich pluriform in eindeloze variaties in de plantenwereld. Op dezelfde wijze bestaat er een soort "oer-bd-landbouw-methode" die zich hopelijk in eindeloze variaties in de werkelijkheid zal kunnen manifesteren.

Wil dat echt tot stand komen, dan moeten we interesse ontwikkelen in elkaars inzichten en in elkaars gedachtegang. Niet alleen de ene boer in de gedachtegang van de



andere, maar ook de boer in de gedachtegang van de consument en omgekeerd. We moeten luisteren naar elkaars verhaal en gelegenheden organiseren waarin die verhalen worden verteld. Wanneer iemand een andere mening heeft, is dat niet vervelend, maar juist interessant. Ik kan op onderzoek


gaan. Waar kan ik de ander wel vinden en waar kan de ander het met mij eens zijn? Welke nieuwe ontdekking heeft iemand gedaan en welke nieuwe ontdekking zal ik zelf gaan doen?

Langs deze weg zie ik interessante gesprek-

ken en discussies ontstaan waar de hele bd-gemeenschap haar voordeel mee zal doen.

Terug nu naar Victor Schauberger

Wanneer je kennis neemt van het gedachtegoed van Victor Schauberger, valt op dat hij vanuit een holistisch spiritueel standpunt vertrekt. Net als Rudolf Steiner verwoordt hij een aantal gezichtspunten op een hele nieuwe verrassende manier. Hij vertelt over nieuwe benaderingen en werkmethoden. Hij gebruikt nieuwe woorden en begrippen. Door te zoeken naar overeenkomsten en verschillen tussen Rudolf Steiner en Victor Schauberger gaan beiden voor mij meer spreken. Mijn persoonlijke inzichten hebben zich hierdoor verdiept. Door daarover te schrijven hoop ik dat ook de lezers geïnteresseerd raken, vragen stellen en zelf verder op zoek gaan. Waarom situeert Victor Schauberger zijn composthoop onder een fruitboom? Waarom wil hij voorkomen dat regenwater de hoop inloopt? Wat bedoelt hij eigenlijk met "het bloeien" van een composthoop? Hoe zit dat nu met de ei-vorm? Waarom zoveel grond gebruiken? Al dit soort vragen kan ik niet meteen beantwoorden. Ze maken me wel alert en onderzoekend naar het composteringsproces, waardoor ik steeds weer nieuwe dingen kan ontdekken. Ze brengen ook gespreksonderwerpen naar boven, in ontmoetingen met anderen. Daardoor heb ik steeds weer interessante gesprekken en gaat mijn persoonlijke ontwikkeling verder. Dat laatste wens ik ook alle leden van de BD-Vereniging toe. ■



Meer weten over levend water

Jan J.C. Saal

We kunnen voor de bd-landbouw veel leren van Victor Schauberg (1885-1958). Hij was iemand die door zijn scherpe waarnemingen ver doordrong in de natuur. Vooral over water heeft hij veel dingen gezegd die revolutionair zijn in de gangbare wetenschap, maar wonderwel aansluiten bij hetgeen Rudolf Steiner heeft aangegeven.

In de vorige Dynamisch Perspectief ben ik ingegaan op een lezing van Rudolf Steiner over houtsap, levenssap en cambium. Deze voordracht is een uitstekende voorbereiding om het gedachtegoed van Victor Schauberg over water te kunnen volgen.

Water is het levenssap van de aarde

Deze stellingname is een conclusie van Victor Schauberg. Hij vergelijkt dan het water van de aarde met het bloed van de mens. Over het bloed van de mens is een aantal zaken bekend, zoals het feit dat bloed buiten het lichaam maar zeer kort levend kan blijven, zeker zonder speciale behandeling. Het bloed transporteert tal van stoffen door ons lichaam. Belangrijk zijn daarbij de zuurstof en de koolstof. Daarnaast worden tal van zouten getransporteerd, voedingsstoffen, afvalstoffen, hormonen enzovoort. Tenslotte bevat ons bloed tal van kleine, levende organismen, zoals witte en rode bloedlichaampjes.

Wanneer we nu het water bekijken in zijn levende samenhang met de natuur, kunnen we veel verwantschappen vinden. Ook het water vervoert in belangrijke mate zuurstof en koolstof. Daarnaast tal van zouten en andere stoffen en het zit vol met levende organismen. Wanneer we deze verwantschappen zien, is de conclusie ook gerechtvaardigd dat het levende karakter van het water niet lang in stand kan blijven als we het water uit zijn natuurlijke samenhang halen. In onze moderne maatschappij gebeurt dat echter vaak. Water als koelwater of water in drukpompen en ook water in beregeningsinstallaties is uit die samenhang gehaald en heeft daardoor de neiging om te sterven. Ook verontreinigingen, zoals bestrijdingsmiddelen, kunnen het levende water bedreigen.

Wanneer we min of meer gestorven bloed weer terugstoppen in de bloedbaan, heeft dat ernstige consequenties tot gevolg. Een klein beetje zal tot ontstekingen kunnen leiden, maar wanneer het meer is, wordt een mens ernstig ziek en kan zelfs overlijden. We kunnen dat zelf ervaren met een zogenaamde "slapende" arm, waarbij de bloedsomloop even afgekneld geweest is. Als het bloed dan weer kan doorstromen, geeft dat zeer speciale prikkelingen in de arm. Wanneer die afknelling langer duurt, bijvoorbeeld als gevolg van een ongeval of aardbeving, kunnen ernstige vergiftigingsverschijnselen optreden waaraan mensen ook kunnen overlijden.

Dergelijke negatieve effecten kunnen we ook verwachten wanneer water dat technisch gebruikt is, zonder maatregelen terugvloeit in de natuurlijke samenhang. Dat gebeurt tegenwoordig dikwijls en het is dan ook niet verwonderlijk dat waterverontreiniging op grote schaal in de wereld geconstateerd kan worden. Door deze verontreiniging wordt niet alleen het milieu vervuild, maar wordt ook de aarde, als levend organisme, ziek. De gevolgen daarvan gaan veel verder dan alleen de verontreiniging van het water.

Terug naar het levende water

Een levende mens heeft via de longen een actieve uitwisseling van zuurstof en koolstof met zijn omgeving. Zuurstof gaat van buiten naar binnen en de koolstof gaat in de vorm van koolzuurgas van binnen naar buiten. Dat is met de aarde ook het geval. Zuurstofrijk water, in de vorm van regen, trekt de aarde in en koolstofrijk water gaat van binnen naar buiten. Deze laatste beweging is opvallend bij sommige waterbronnen.

Daarin treffen we inderdaad extra opgeloste koolstof aan. In bronwater heeft het prikkelende koolzuur een natuurlijke oorsprong. Dit wordt in frisdranken op een kunstmatige manier nagebootst. Minder opvallend is dat deze beweging ook tot stand komt in de plantenwereld. Victor Schauburger wijst ons daarop. Rudolf Steiner noemt deze stroom "houtsap". De koolstof zorgt er voor dat de zwaartekracht wordt overwonnen en dat het water omhoog wil. Bij het omhooggaan van het water worden tevens mineralen meegenomen die in de planten worden afgezet. Daarover hebben Rudolf Steiner en Victor Schauburger dezelfde mening. Overigens wordt dit laatste ook door gangbaar onderzoek bevestigd, zonder dat zij het levende water en de levende herkomst van de mineralen op waarde schatten.

De grote circulatie

De aarde is een levend wezen. Dit wezen moet zich uiteen zetten met de kosmos, met name met de zon. De dragende bemiddelaar tussen aarde en kosmos is de waterstof. Deze stof draagt krachten van de kosmos naar de aarde en krachten van de aarde naar de kosmos. Dit sluit helemaal aan bij hetgeen Rudolf Steiner beschrijft in de derde voordracht van de landbouwcursus.

Wanneer de waterstof, van buiten naar binnen, bij de aardse dampkring aankomt, verbindt het zich met zuurstof. Daardoor wordt de waterstof zwaar en valt naar beneden. Het wordt regen en het komt zo op de aarde terecht. Onder de aardoppervlakte gaat zijn reis verder omlaag, tot het water in warmere lagen onder de aardoppervlakte komt. Daar verbindt de zuurstof zich met de koolstof en ook waterstof kan zich met koolstof verbinden. Daarna wordt weer een

opwaartse beweging ingezet. Gedurende deze opwaartse beweging worden tal van zouten, waaronder carbonaten, opgelost en meegevoerd. Naar de oppervlakte toe wordt het steeds kouder, waardoor zouten zich afzetten, eerst de grofste en later de fijnere. De fijnste zouten worden via de wortels opgenomen in de planten, waar het aardesap tot houtsap wordt. Daar wordt uiteindelijk alles afgezet en verdampt het water groten-deels. In de nacht heeft de koolstofuitstoot

Uit de derde voordracht over waterstof:

"Maar alles wat zo in levende wezens heel gestructureerd in fijne tekening tot ontwikkeling is gebracht, dat moet nu ook weer kunnen verdwijnen. Niet de geest verdwijnt, maar alles wat de geest daar in de koolstof heeft ingebouwd, waarvoor hij het leven uit de zuurstof aantrekt. Dat moet allemaal weer kunnen verdwijnen. Niet alleen zo ver als het op aarde verdwijnt, het moet zelfs tot in de kosmos, tot in het heelal kunnen verdwijnen. Dat doet een stof die aan de ene kant zo nauw mogelijk verwant is met het fysieke en aan de andere kant zo nauw mogelijk verwant is met het geestelijke. Dat doet de waterstof, waarvan we kunnen zeggen, dat hij het fijnste is wat er fysiek bestaat. Daarin wordt het fysieke totaal versplinterd en stroomt het, gedragen door de zwavel, uit in de onbepaaldheid van het heelal."



Uit de derde voordracht over zuurstof:

"In het etherische vinden we om zo te zeggen de laagste vorm van geestelijke werkzaamheid, de fysieke drager die door het etherische wordt doortrokken. Op zijn beurt bevochtigt ook de ether zich als het ware met zwavel en brengt eeuwige beweeglijkheid, levendigheid in dat geraamtecomplex. De fysieke drager die met behulp van de zwavel uit de ether de levensprocessen in het fysieke binnenbrengt is de zuurstof."

de overhand. Koolwaterstoffen stijgen op en in de atmosfeer komt de koolstof los van de waterstof. Uiteindelijk kan de waterstof ontsnappen aan de zwaartekracht van de aarde en gaat terug de kosmische ruimte in.

Victor Schauberger ziet dit proces voor zich en stelt dan dat we hierover ook helder moeten denken. We moeten water niet als H_2O beschrijven, maar de waterstof zelf vormt eigenlijk het water. Op zijn weg naar de aarde toe verbindt de waterstof zich met de zuurstof en op zijn weg naar de kosmos toe verbindt de waterstof zich met de koolstof. De verbinding met zuurstof brengt de waterstof in het etherische, in het gebied van het levende. Rudolf Steiner heeft ook dat in zijn derde voordracht beschreven.

Wanneer de waterstof terugkeert naar de kosmos, verbindt hij zich met de koolstof, als drager van de geest. In dit geval moet het koolstof zijn die zelf ook omhoog wil. Koolstof die in het aardewezens gebonden is geweest en die door waterstof en zuurstof daaruit wordt bevrijd. Ook het dierenleven is bij deze bewegingen betrokken. Vissen en wormen halen zuurstof uit het water, waardoor het water een neiging krijgt om zich te binden aan koolstof en aan zouten.

Twee soorten water

Er bestaan dus twee soorten water, die zich eigenlijk niet laten mengen, alhoewel ze wel door elkaar heen kunnen stromen. Aan de ene kant regenwater, rijk aan zuurstof, dat omlaag wil en aan de andere kant grondwater, rijk aan koolstof, dat omhoog wil. Deze laatste soort vinden we ook terug in capillaire vaten, die in de aarde en in planten aanwezig zijn. Bij de magische grens

van $+4^{\circ}C$ zijn de innerlijke krachten tussen deze twee watersoorten in evenwicht. Het water is bij deze temperatuur dan ook in zijn meest compacte vorm aanwezig.

Natuurlijk bewegen van water door temperatuurlagen

Wanneer het water wegstroomt van deze natuurlijke grens van $+4^{\circ}C$ vormt het een soort draaikolk (vortex) die van binnen naar buiten gaat, van grotere dichtheid naar een opener structuur (negatieve temperatuurgradiënt). Wanneer het water naar deze $+4^{\circ}C$ grens toestroomt, vormt het een vortex die van buiten naar binnen stroomt, van een lagere dichtheid naar een compactere structuur (positieve temperatuurgradiënt). Deze bewegingen noemt Victor Schauberger "bewegingen in overeenstemming met de natuur van het water".

Wanneer het water vrij stroomt, zou het zoveel mogelijk volgens de positieve temperatuurgradiënt moeten stromen, dus volgens de vorm van de inwindende vortex. Dan blijft het water levend en gezond en ondersteunt het ook de levensprocessen van plant, dier en mens. Het heeft dan ook de neiging om zuurstofrijk te blijven, zonder dat die zuurstof negatief werkt.

Wanneer het water met een negatieve temperatuurgradiënt moet stromen, kan dat het beste gebeuren binnen in een plant. Dan wordt de uitwindende spiraal geleid door de plantenvorm waardoor de krachten die daarbij vrijkomen in de planten opgenomen en verwerkt kunnen worden. Dan wordt het water "houtsap" en daar groeien de planten juist van, op de manier zoals beschreven is in het artikel over houtsap, levenssap en cambium.

Water ontstaat ook in levende wezens

Rudolf Steiner en Victor Schauberger zijn allebei van mening dat in levende wezens, dus ook in de mens en in de aarde, zich niet alleen natuurkundige processen afspelen. Er ontstaan en vergaan ook stoffen op een manier die met kernreacties te vergelijken is. De waterstof komt dus niet alleen vanuit de ruimte de wereld binnen, maar ook vanuit levende wezens. Binnen levende wezens kan deze nieuwe waterstof zich ook met zuurstof verbinden, zodat ook daar nieuw levend water kan ontstaan. Victor Schauberger gaat daarbij zo ver, dat hij stelt dat het leven op aarde niet mogelijk is dankzij het water, maar dat het water mogelijk is dankzij het leven. In dit verband kon hij zich dan ook vreselijk opwinden over de manier waarop de moderne mens omgaat met de bossen op aarde. Ontbossing zorgt er voor dat er steeds minder nieuw water ontstaat, zodat we in de toekomst grote droogteproblemen kunnen verwachten.

De kleine circulatie

We moeten niet de vergissing maken om te denken dat de kleine circulatie niet zou bestaan. Het normale verdampen van water en dan weer condenseren in de lucht, waardoor regen, sneeuw en hagel naar beneden komen, klopt natuurlijk wel. Binnen dit grote geheel vindt er echter een voortdurende toevloed aan nieuw water plaats, terwijl tegelijkertijd een hoeveelheid oud water verdwijnt. Victor Schauberger betoogt dat door slecht water- en bosbeheer het water veel te snel terugkomt in de lucht en veel te veel energie behoudt. Daar ziet hij de grootste oorzaak voor de opwarming van de aarde,

...daar waar mogelijk, de opwarming van water en het stilstaan van water voorkomen

met als gevolgen orkanen en wateroverlast. Om de kleine circulatie goed te laten verlopen, moeten we oog hebben voor de grote circulatie en op wereldschaal maatregelen nemen, die er voor zorgen dat de grote cir-

Uit de zevende voor- dracht over wormen:

“Wanneer de bodem zogezegd ‘te levend’ wordt, wanneer de levenskracht daarin te veel gaat woekeren, dan zorgen deze onderaardse dieren ervoor dat die te sterke vitaliteit (zuurstof) uit de bodem wordt weggewerkt. Ze worden daardoor een prachtig soort ventielen en regulatoren voor de vitaliteit die de aarde bevat. Die schattige diertjes, die daarmee een voor de bodem hoogst belangrijke rol spelen, dat zijn de regenwormen.”

culatie zich goed kan voltrekken. De belangrijkste maatregelen zijn daarbij: zorgen voor voldoende bossen en, daar waar mogelijk, de opwarming van water en het stilstaan van water voorkomen.

De microcirculatie

Tenslotte de microcirculatie in de planten. In feite kunnen we hier gewoon de lezing van Rudolf Steiner invoegen over houtsap, levenssap en cambium. Bij de vorming van het levenssap worden zuurstof, waterstof en koolstof uit de atmosfeer de plant binnengezogen en met behulp van het bladgroen ontstaat dan het levenssap. Dit sap is rijk aan suiker, die verder in de plant worden omgevormd in vetten en eiwitten. Verdere voortgang van de ontwikkeling betekent uitscheiding van de wortels en de vorming van lignine, die de vezels van de houtcellen aan elkaar plakt.

Aan de andere kant nemen de wortels houtsap op, waarin ook waterstof, zuurstof en koolstof aanwezig zijn. Door chemische werkingen wordt dit sap omgevormd tot afzetting van houtcellen en van zouten. Tenslotte voeren verdere omvormingen tot het verdampen van het water.

Om de vorming van levenssap mogelijk te maken, moet buiten de plant, boven de grond, warme, vochtige lucht aanwezig zijn waarin waterstof voorkomt die gebonden is aan een overmaat aan zuurstof. Er is voldoende bos noodzakelijk om plaatselijk een dergelijke atmosfeer te kunnen laten ont-

Lees verder op pagina 40

Water als bron van het leven

Jeannette van der Schuit

Op 25 maart 2006 vond in de abdij 'Rolduc' in Kerkrade een symposium plaats over het thema water met Alexander Lauterwasser. Het thema luidde "waterklankbeelden en Chladnische klankfiguren".

Als wetenschapper/onderzoeker houdt Lauterwasser zich al jaren bezig met onderzoek naar de reactie van water op geluid. Bij het blootstellen van water aan geluid, aan bepaalde frequenties ontstaan er in water allerlei patronen met een zeer grote geordendheid. Deze patronen lijken vaak sterk op allerlei patronen die je ook in de natuur tegenkomt, bijvoorbeeld in bepaalde bloemvormen of in de tekening van bepaalde dieren.

De natuuronderzoeker Ernst F.F. Chladny (1756-1827) bracht met fijn zand bestrooide glasplaten door middel van een strijkstok tot trillen en ontdekte het ontstaan van allerlei zeer regelmatig patronen, de zogenaamde Chladnische klankfiguren. Hiermee werd de vormgevende kracht van trillingen en klanken voor het eerst zichtbaar. Een Zwitserse arts Hans Jenny (1904-1972) deed experimenten met klank en vloeibare media zoals water. In een aantal boeken onder de naam 'Kymatica' (Grieks voor golf) laat hij beelden zien van allerlei klankvormen die zo ontstaan. Alexander Lauterwasser heeft deze klankvormen die kunnen ontstaan verder uitgewerkt en verdiept.

Een belangrijke vraag voor hem is de relatie met de morfogenese (het ontstaan) van organisme. In de vele afbeeldingen laat hij de vormscheppende processen van trillingen, klanken en muziek in het medium water zien. Daarmee laat hij ook de ordenende kracht van muziek zien. Hij onderzoekt dit alles op de volgende manier: op een zeer dunne metalen plaat staat een kom met water en hier doorheen wordt een bepaalde toon geleid of het geluid van een bepaald muziekinstrument, bijvoorbeeld de didgeridoo of strijkkwartetmuziek. Met behulp van licht en een camera legt hij de verschillende beelden die ontstaan vast.

Het is verrassend om de vele mooi gevormde figuren te zien ontstaan. Allerlei zeer regelmatige patronen worden zichtbaar. Hieruit blijkt wel de enorme ontvankelijkheid en de expressiekracht van water. Op elke frequentie ontstaat weer een ander patroon. Hoge frequenties hebben een meer fijner patroon dan lagere frequenties.

Lauterwasser was op jonge leeftijd al gefascineerd door de patronen die je ziet bij schildpadden. In zijn experimenten werden ook uitgesproken patronen zichtbaar die op die van de schildpad lijken. Daarnaast ook patronen van andere dieren zoals de tijger of de giraf. Ook allerlei bloemenvormen worden zichtbaar. Vergelijkbare fenomenen kom je ook tegen bij de vorming van ijskristallen. Bekend is het boek van Masaru Emoto over waterkristallen. Deze Japanse onderzoeker werd gefascineerd door het fenomeen water

en het ontstaan van ijskristallen. Het idee dat iedere sneeuwkristal die op aarde valt een andere vorm heeft, daagde hem uit tot verder onderzoek. Hij maakte vele foto's van kristallen, die voor de kristallisatie aan verschillende invloeden werden blootgesteld. Ook het verschil tussen bijvoorbeeld bronwater of kraanwater werd door middel van het verschil in kristalstructuur zichtbaar.

Ook de invloed van muziek op de kristalstructuur werd onderzocht. Er ontstonden allerlei mooie kristallen bij de muziek van Bach of Mozart. Bij jazz of popmuziek was dat weer heel anders. Zelfs het uitspreken van bepaalde woorden zoals liefde of haat lieten een hele andere structuur zien. Bij het woord liefde ontstaat een heldere kristalvorm, bij het woord haat een hele chaotische vorm.

Al deze fenomenen laten iets zien van de geheimen van water. Ook de samenhang van water met de menselijke ontwikkeling is belangrijk. Het embryo bestaat voor 99% uit water. In het volwassen menselijk lichaam is de hoeveelheid water 70%. Verder is ook 70% van de aardoppervlak bedekt met water. Geen enkel levend wezen kan zonder water. Belangrijke kwaliteiten van water zijn zijn oplossend vermogen, zijn flexibiliteit, zijn aanpassingsvermogen en zijn onbaatzuchtigheid.

Water voor de aarde is zoals bloed voor de mens. Zoals het bloed het hart als centrum



*Hieruit blijkt
wel de enorme
ontvankelijkheid en
de expressiekracht
van water*

Wetenschapper/onderzoeker Lauterwasser

heeft, zo is de zon voor water het centrum. Zoals je bij de mens spreekt van een bloed-circulatie, zo kun je ook spreken van de circulatie van het water. Zo zie je een overeenkomst tussen microkosmos (de mens) en macrokosmos (het universum). Velen zijn tegenwoordig bezig met het revitaliseren van water.

Een belangrijke onderzoeker hierbij is John Wilkes. Hij ontwikkelde de zogeheten flow-forms. Dit zijn schalen die zodanig vormgegeven zijn dat het water er niet recht doorheen stroomt, maar in een lemniscaat-vormige golfbeweging komt. Deze flow-

forms kan je in een cascade achter elkaar plaatsen. In proeven bleek dat ontkiemende zaden in dit gerevitaliseerde water veel meer wortels ontwikkelden dan in gewoon water. (Zie DP 2004, nummer 6.)

Ook bij de bereiding van geneesmiddelen wordt gebruik gemaakt van water en wordt door middel van potentieren de energetische kant van een stof vrijgemaakt. Door lemniscaatachtige bewegingen wordt de stof weer in beweging gebracht en wordt de genezende kracht van een bepaalde plant vrijgemaakt. Water is daarbij de grote bemiddelaar. Bemiddelaar tussen aarde en kosmos.

Zoals allerlei waterpatronen en ijskristallen kunnen ontstaan, zo komen in het gepotentieerde geneesmiddel de vormkrachten vrij die in een plant of metaal verborgen zitten.

Water is veel meer dan alleen maar H₂O, het is een zeer bijzondere substantie die het leven op aarde mogelijk maakt.

Op zaterdag 24 februari 2007 geeft Alexander Lauterwasser een (duitsstalig) symposium over de scheppingskracht van het onzichtbare in water. Zie Agenda pagina 41. ■



BD-tuinderij bij Amsterdam Sloterland bestaat 70 jaar!

*André van den Berg i.s.m. Hetty Berkhout
en Anne Kroes*

De geschiedenis van Sloterland begint in 1936, toen Hans Wolterbeek anderhalve hectare grond kocht in de Haarlemmer-meerpolder. Op dit stuk kleigrond, dat tot dan toe weiland was geweest en zodoende niet intensief met kunstmest en gif bewerkt, begon hij een biologisch-dynamisch tuinbouwbedrijf. Hij noemde dit bedrijf Sloterland, omdat het aan de Sloterweg in de buurt van het dorpje Sloten lag (Badhoevedorp bestond in die tijd nog maar pas). Hij was daarmee een van de pioniers van de biologisch-dynamische tuinbouw in Nederland en het eerste bedrijf in de directe omgeving van Amsterdam.

Het land lag in een heel kaal gedeelte van de polder. Behalve wat bomen langs de weg en rondom verderop gelegen boerderijen, was alles vlak polderland. Eerst werd een klein houten schuurtje gebouwd. Daarna werd begonnen met het bewerken van het land: de graszoden werden losgeploegd en tot composthopen opgezet. Deze werden meteen al met bd-preparaten behandeld. Langs de sloten werden hagen gepoot om zo de gestalte van een 'gesloten bedrijf' te



De tuin

*"De geschiedenis van het biologisch-dynamisch tuinbouwbedrijf Sloterland"
geschreven door Hans Wolterbeek is nog te verkrijgen.*

Secretariaat Vereniging 'Vrienden van Sloterland'
p/a Foeke Dekker, Kamerlingh Onneslaan 89, 1171 AC Badhoevedorp
fw.dekker@quicknet.nl

scheppen. Temidden van het weideland-
schap werden hierdoor nu ook insecten-
etende vogeltjes aangetrokken. De aan-
vankelijke rupsenplaag behoorde daarmee
binnen enkele jaren tot het verleden.
In de lengte van het land werd tweehon-
derd meter rails aangelegd, waardoor ver-
voer per lorrie over een groot deel van het
bedrijf mogelijk was. Bij een nabijgelegen
boerderij werd dagelijks mest gehaald en
verwerkt in de composthopen. Later werd
ook eigen vee aangeschaft. Eerst één geit
en twee bijenvolken; later ook twee big-
gen, loopeenden, het koekalfje Meiroos (dat
twaalf jaar op Sloterland zou blijven) en
nog een aantal geiten.

In 1938 werden dertig hoogstamvrucht-
bomen (diverse appel- en perenrassen) en
een flink aantal frambozen, rode bessen en
kruisbessen geplant. Ook werd gestart met
de bouw van een woonhuis op het erf. Op
het land zelf kwamen een geitenstal, een
bijenstal en vijf rijen broeibakken.
Vanaf dat jaar kwam ook de productie van
groenten goed op gang. Hans had daarbij
hulp van een vaste knecht en een vrijwil-
liger. Aanvankelijk was een Amsterdamse
reformwinkel de exclusieve afnemer van de

producten van Sloterland. Maar op verzoek
van klanten werd al snel besloten direct
als 'groenteboer aan huis' te gaan leveren;
eerst met een motorbakfiets, later een
bestelauto.

Na het uitbreken van de oorlog werd de
distributie steeds moeilijker en moest de
vaste knecht worden ontslagen.

Met ups en downs ging het na de oorlog
toch steeds beter met Sloterland. Voor
de verkoop en distributie van de geteelde
producten werd een coöperatie van bd-
bedrijven opgericht: Proserpina. Er werkten
ook steeds meer mensen op Sloterland;
mensen die voor hun plezier kwamen hel-
pen, lichamenlijk gehandicapten, schoolkin-
deren, jongeren die zinvol werk zochten. De
belangstelling voor het bd-bedrijf groeide
en Hans en Ank moesten heel wat rondlei-
dingen verzorgen. Er werd in die tijd al veel
groente en fruit geconserveerd; zuurkool,
bietjes, appelmoes. Hans besloot dat uit te
breiden en een conservenfabriek te bou-
wen. In 1972 werd dat gerealiseerd door
vrijwilligers van allerlei nationaliteiten.

In 1978 werd Hans Wolterbeek 65 jaar en
ging hij met pensioen. Nog dagelijks geniet

hij van de natuur en de tuin waar hij als
bd-pionier jarenlang heeft gewerkt. Hij is
nog vitaal, maar zijn herinneringen laten
hem tegenwoordig steeds meer in de steek.
Maar na zo'n arbeidzaam leven

Een opvolger of koper die het bedrijf op bi-
ologisch-dynamische wijze wilde voortzet-
ten was er in die tijd niet. Wel was er een
groep mensen, waarvan een aantal reeds
als vrijwilliger op Sloterland gewerkt had,
die gezamenlijk Sloterland wilden gaan
beheren. Zo werd in dat jaar de vereniging
"Vrienden van Sloterland" opgericht. In de
statuten is de doelstelling als volgt om-
schreven:

"De vereniging stelt zich ten doel het be-
houd van het tuinbouwbedrijf Sloterland,
gelegen Sloterweg 319 te Badhoevedorp, en
het gebruik van dit bedrijf voor de bevoor-
dering van de biologisch-dynamische land- en
tuinbouw.

Zij tracht dit doel te bereiken door:

- a. huur en beheer van grond van genoemd
tuinbouwbedrijf Sloterland;
- b. verhuur van percelen van deze grond aan
leden;
- c. voorlichting en eventueel lezingen voor
en door leden." ■



Willy Schilthuis op bezoek



Hans Wolterbeek geeft uitleg



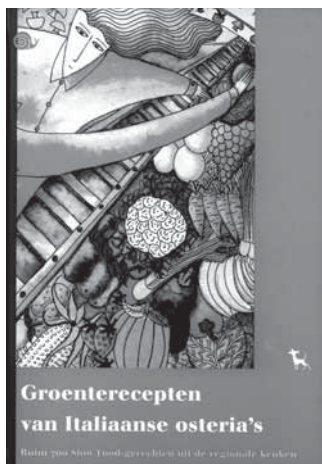
Hans en Ank Wolterbeek

Carlo Petrini in Nederland

Leve SlowFood: goed voor mens en aarde

Jan Diek van Mansvelt

Carlo Petrini, de oprichter van SlowFood in Nederland, ontmoette op 29 juli in het Amsterdamse Rosarium mensen uit verschillende voedselgemeenschappen, de pers en natuurlijk de SlowFood-leden. Daar werd ook het nieuwste SlowFood-boek met 700 recepten geïntroduceerd: "Groenterecepten van Italiaanse osteria's", (= gasthuis, restaurant, red.) terwijl er een keur aan verschillende smaakvolle SlowFood-producten klaar lag om geproefd te worden: Goudse boerenoplegkaas, Texelse schapenkaas, Chaamse Pel, Leidse boerenkaas, Naegelholt, Maastrichtse kalfspastei, Drentse Heidelam, Amsterdamse ossen-



worst, ambachtelijke Limburgse stroop, Friese droge worst, Leidse boter en rauwmelkse witschimmelkazen. Leuk om daar oud-Warmonderhofster Hanneke Kuppens terug te zien, die met haar Machedoux van rauwmelkse geitenkaas speciaal door SlowFood was uitgenodigd om haar product aan Petrini en alle anderen te laten proeven.

Aanvankelijk nog wat bleekjes en 'braaf' op de automatische piloot sprekend, vertelt Petrini dat er geen sprake kan zijn van echte voedselkwaliteit als er niet aan de volgende drie voorwaarden is voldaan:

1. het voedsel moet goed (integer, echt) proeven en ruiken ('organoleptisch' OK zijn),
2. het voedsel moet met respect voor het milieu en de natuur geproduceerd zijn (ecologische OK) en
3. de sociale leefbaarheid van de producenten moet gewaarborgd zijn (sociaal OK).

Als hij voorbeelden geeft wat hij daar mee bedoelt, slaat de vlam in de pan en vertelt hij vol bezieling hoe echt voedsel uit de streek waar je woont en het seizoen waarin je leeft moet komen. Samen met de bedrijfseigenheid die de unieke meester-ambachtsman of vrouw aan zijn of haar producten meegeeft, ontstaat voedsel waaraan werkelijk iets te beleven valt: het houdt je

levend en maakt je levendig. Daarmee reageert hij op een journalist die Petrini vraagt hoe hij het in hemelsnaam uithoudt om nu al twintig jaar lang tegen de fastfood trend van vrijwel de hele voedingsindustrie op te boksen. Petrini legt uit dat het een totaalconcept is, waarin de boeren en de verwerkers, de koks en de consumenten, maar ook de natuur en het milieu allemaal krijgen wat ze nodig hebben om zich kwalitatief optimaal te kunnen blijven ontwikkelen. Je proeft het respect van de teler aan de ui of de paprika, de druif of de meloen, de spinazie of de aardappel die hij verkoopt. Zo moet je in producten uit andere streken en andere seizoenen ook de unieke eigenheid kunnen proeven, na er een in alle opzichten verantwoorde prijs voor betaald te hebben. "De kleine kwaliteitsboeren in de EU hebben het hier net zo zwaar als de kleine boeren in de dertewereld het hebben", stelt Petrini. "Als we willen dat onze kinderen nog meer dan alleen uniforme smakeloosheid voorgezet krijgen zullen wij nu als consumenten onze verantwoordelijkheid moeten nemen". En op de vraag of de SlowFood-producten niet veel te duur zijn zegt hij: "De industriële productie lijkt alleen maar goedkoper: in werkelijkheid is die in maatschappelijk opzicht (werkeloosheid), ecologisch opzicht (natuur en milieu) maar ook cultureel gesproken (streekeigen

karakter van voedsel en landschap) erg duur voor de samenleving als geheel." Door je voedsel te kopen op de boerenmarkten, of via groentenabonnementen (direct bij de boer in je buurt of indirect via Odin of Udea) of door voorfinanciering van de productie van dat jaar (Pergola) neem je echt je verantwoordelijkheid. Door unieke Eko- en streekproducten te kopen in de voedingspeciaalzaken, in de biowinkels of uit de biovakken van de supermarkten help je natuurlijk ook al.

Kan SlowFood de hele wereld wel voeden, wordt er gevraagd. Door de verliezen van voedsel te verminderen in de industriële verwerking, in het gangbare langeafstandstransport, in de opslag, en door de absurde uniformiteits (alle appels of slakroppen even groot) kunnen we met veel lagere productievolumes toe. Als we dan ook de overconsumptie verminderen (denk aan de toenemende vetzucht) komen we al een heel eind. Er is vanaf de boer op het veld gerekend veel meer voedsel beschikbaar dan er in de supermarkt op de schappen komt. Zuiniger omspringen met het voedsel en eenvoudiger eten (meer vers van de boer uit de buurt) levert al een enorme winst op.

Op de vraag "Heeft SlowFood ook enig maatschappelijk effect, bijvoorbeeld in de politiek?" vertelt Petrini hoe hij er via 30.000 handtekeningen voor gezorgd heeft dat er toestemming van de EU is om per land zelf te beslissen of kaas van rauwe melk op de markt mag worden gebracht. Italië en Frankrijk blijken daar vervolgens veel boervriendelijker mee om te gaan dan bijvoorbeeld Nederland.

Hoe verhoudt SlowFood zich tot het communisme, is een vraag waar ik van opkijk. Hoe komen ze er op, schiet door me heen. Maar de vrager weet waar hij het over heeft en Petrini vertelt hoe hij vroeger communist was en nog steeds op zoek is naar sociaal verantwoorde vormen van samenwerking. Alleen: "SlowFood als zodanig staat helemaal los van welke politieke gezindheid dan ook". Het is meer een culturele

beweging, die vanuit de SlowFood-gedachte ook naar een SlowLife toe wil. Daarmee bedoelt hij niet een leven van luiwamessen (grote grijns op zijn vermoeide gezicht) maar een waarin mensen de tijd nemen om elkaar en de wereld direct om hen heen (de burens, de streek waar ze wonen) echt te leren kennen. "Eten en liefhebben, daar gaat het om en dat moet je met rust en aandacht doen. Waken en slapen, stress >>

Conferenties in Turijn

Van 26 oktober tot en met maandag 30 oktober 2006 vinden tegelijkertijd de Salone del Gusto en de Terra Madre conferentie plaats in het Lingotto-complex in Turijn. Het is het belangrijkste jaarlijkse evenement van de SlowFood-beweging, waar meer dan 500 ambachtelijke producenten uit vele landen zich presenteren en waar zo'n 150.000 liefhebbers verwacht worden. Aan de conferentie zullen ongeveer 1700 productiegemeenschappen uit 150 landen mee doen. Er worden ruim 5000 deelnemers verwacht. Ook komen er 1000 koks waarvan zo'n 22 topkoks die in de 14 beste restaurants uit Piedmontestreek (Turijn en omgeving) speciaal voor deze conferentie diners gaan bereiden. Uit Nederland zijn zes koks uitgenodigd. Vijf dagen genietend leren smullen, met neus en mond, met oog en oor! Zie: www.slowfood.nl

Smaakacademie

Tussendoor vertelt Petrini nog even vol vuur over zijn smaakacademie: sinds 2004 de Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen in Bra (www.unisg.it). Hij legt uit hoe de gangbare wetenschap teveel vanuit simpele modellen werkt en geen rekening houdt met de complexiteit van de empirische kennis van de landbouwers en koks. "We moeten een nieuwe, 'helende' multidisciplinaire wetenschap ontwikkelen, waarin de verschillende wetenschapsdisciplines elkaar respectvol aanvullen in plaats van elkaar de macht te bestrijden". In totaal heeft de academie ruim 170 studenten uit 15 landen, verdeeld over drie jaar bacheloropleiding. Dit voorjaar zijn voor het eerst 25 streng geselecteerde studenten toegelaten tot de masters opleiding: het vierde jaar.



Herfsthaftig

Ilse van den Bosch

Het lange licht glijdt in elegante bundels langs de bomen. Het bos lijkt betoverd door de oktoberzon. Langzaam wordt het tapijt van herfstkleuren steeds dikker. Boven op de berkenbladeren, eikels en lijsterbessen vallen nu ook de tamme kastanjes op het mos. Met de neuzen van mijn schoenen druk ik de gladde vruchten uit hun stekelige bolsters en verzamel ze in mijn rugzak. De tas is al behoorlijk zwaar, maar ik wil er nog meer. Overal waar ik kijk liggen dikke noten. Ik word er hebbertig van: een serieus gevoel van hamsteren komt over me. Een vrouwelijk oergevoel?

Kastanjes

De tamme kastanje, familie van de beuk, komt oorspronkelijk uit mediterrane landen. In deze landen is het eten, eigenlijk snoepen, van kastanjes een jaarlijkse delicatessen. Nog warme, gepofte kastanjes worden in stalletjes langs de weg verkocht. 1800 jaar geleden hebben de Romeinen de bomen naar Nederland gebracht en daar rapen we nog steeds de vruchten van.

Kastanjes kun je rauw eten. Maar zo uit het vuistje zijn ze niet zo lekker als andere noten. Dit komt omdat kastanjes minder vet zijn. Ze zijn een beetje

wrang. Maar gepoft of gekookt zijn ze heerlijk zacht en zoet. Je kunt er een hartige of zoete puree van maken en gebruiken als vulling van bijvoorbeeld een quiche of chocoladetaart. Of als spread op brood of met appels als toetje. Kastanjes zijn ook geschikt om er soep of saus van te maken. Lekker over pasta of groenten. Kastanjes zijn niet alleen veelzijdige keukenvrienden, ze zijn ook voedzaam. Ze zijn rijk aan mineralen, vitaminen, koolhydraten en eiwitten. Van oudsher worden kastanjes bij spruitjes gegeten. Dit is niet voor niets. Als één van de

weinige groenten zijn spruitjes zuurvormend. Kastanjes hebben daarentegen een basische werking in ons lichaam. Daarom passen spruitjes en kastanjes zo goed bij elkaar. En deze combinatie is ook erg lekker. De sterke koolmaak wordt door de zoete, notige smaak van kastanjes verzacht. Kortom kastanjes zijn het verzamelen waard.

De kracht van de herfst

De natuur schenkt ons dit seizoen bewaarvruchten. Dat heeft ze goed gepland. Vlak voor de winter levert zij allerlei noten en zaden, gecon-

Recept voor 4 personen

Oktobersalade

100 gram veldsla
200 gram kastanjes
2 appels
1/2 theelepel kaneel
vers gemalen peper
400 gram paddenstoelen
(champignons, oesterzwammen of duinvoetjes)
200 gram spek
2 uien
1 theelepel karwijzaad
100 gram bottels van de hondsrors
honing naar smaak
olijfolie

Voor de dressing:

Rozenbottels halveren en in een bodempje water kort koken. Kookvocht door een zeef schenken, de bottels door de zeef drukken en dat wat achter blijft in de zeef uitspoelen, door de zeef in het sap te houden. Rozenbottelsap op smaak brengen met honing.

Voor de salade:

Indien nodig veldsla wassen en uit laten lekken. Kastanjes schillen, halveren en in ongeveer een half uur goed gaar koken. Spek uitbakken in olie. Paddenstoelen schoon wrijven met een keukenpapiertje en klein

centreerde voedingsbundels en zelfs grote vruchten als pompoenen die we, als we ze rijp oogsten, lang kunnen bewaren. Maar wat zij ook doet in deze tijd van het jaar, is nieuwe knoppen maken. Kijk maar goed. Is het niet wonderlijk? Als u in het bos kastanjes raapt, eikels of hazelnoten zoekt, kijk dan ook eens naar de takken waarvan ze zijn gekomen. De boom laat de bladeren vallen met een kleurrijk afscheid, terwijl de nieuwe bladknoppen voor een nieuwe lente al zijn gemaakt. Meteen nadat de boom vruchten heeft gevormd, maakt zij nieuwe

knoppen voor het volgend jaar. In een korte tijd zorgt de natuur voor het rantsoen in de winter en verzekert zij de lente. Wat een kracht! Ik vind het een heldendaad.

Appels

De zachtzoete smaak van kastanjes smaakt heerlijk bij friszure appels die ook nu rijp zijn in de Hollandse boomgaard. Appels behoren net als druiven en olijven tot de klassieke voedingsvruchten. Mellie Uyldert schrijft in haar kruidenlexicon over de appel: 'De appel bevat ijzer dat ons kracht en werklust geeft, fosfor, dat ons helder

doet denken en rustig laat slapen en appelzuur dat de darm in orde houdt en de maag sterkt! Ik denk aan vroeger toen ik een geraspte appel van mijn moeder kreeg wanneer ik buikgriep had. Heel langzaam met een theelepeltje at ik het hapje voor hapje op, zittend in mijn bed met het kussen tegen de muur. Mmm, ik kan de zachtzoete geur die mij troostte nog herinneren. Melly Uyldert: "De appel geeft denkkracht, evenwicht en zelfbeheersing. Het is de aangewezen vrucht voor de zelfstandige, bewust denkende en geïndividualiseerde mens." Mijn gedachten gaan nog verder terug. Helemaal naar de Hof van Eden waar Eva zich liet verleiden. Toch bijzonder dat de boom der kennis van goed en kwaad meestal als appelboom wordt afgebeeld. ■

>> en ontspanning, leven en dood zijn toestanden die we op een menselijke, menswaardige manier tot afwisseling moeten brengen, stelt hij nadrukkelijk. Alleen dan is er een duurzame ontwikkeling mogelijk." En natuurlijk moeten mensen in Japan dat anders doen dan mensen in Italië. Daarvoor is Terra Madre ontwikkeld: het internationale gespreksforum over de afstemming van de individuele culturen (inclusief de cultuur van elk individu) met de zorg voor de aarde als geheel, waarvoor we gezamenlijk verantwoordelijk zijn.

"Op alle scholen zouden speelse voedingslessen in de praktijk moeten worden gegeven", stelt Petrini tot slot. Zelf voedsel verbouwen in de schooltuin, zelf smaken ontdekken: voor, tijdens en na afloop van de verschillende bereidingswijzen. Zelf alle mogelijke combinaties van smaken en gerechten uitproberen. Bezoeken bij de boeren en ambachtelijke verwerkers in de buurt brengen, stages laten lopen in de hele productie keten. Mensen moeten weer weten van hun eten. Alleen dan heeft een integere voedselcultuur een kans"! ■

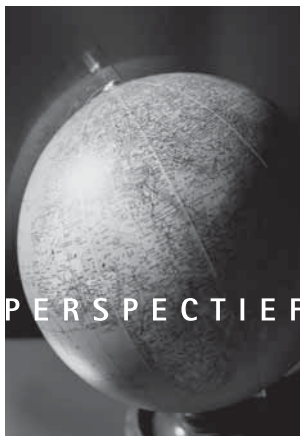
snijden. Ui op de wortelkant neerzetten, halveren en beide helften met de lijnen van de ui mee in kleine partjes snijden. Ui, paddenstoelen en karwijzaad aan het spek toevoegen. Kastanjes pureren door een zeef of met een groentemolen zodat de meeste velletjes achterblijven. Een beetje kookvocht bewaren. Hiermee indien nodig de moes iets smeuijger maken. Appels in kleine stukjes snijden en bestrooien met kaneel en peper. Sla op een platte schaal verdeelen. Spekpaddenstoelenmengsel in het midden scheppen. Maak daaromheen een krans van appel en schep op de salade

bolletjes kastanjemoes. Dressing over de salade schenken.

Kastanjes kun je het best buiten bewaren in een rieten mand, zodat ze vochtig blijven, maar niet in het regenwater blijven staan. Van een kastanje met een gaatje heeft al een ander wezentje gegeten. Het larfje van waarschijnlijk een sluipwesp heeft zich te goed gedaan aan de noot en de kastanje via het gaatje verlaten. Kastanjes met gaatjes zijn van binnen bruin en zwart. Deze kun je meteen weggooien. Als iemand weet welk insect zijn leven in de kastanje begint, hoor ik het graag.

Workshop 'Koken met kastanjes'

Op zaterdag 4 november geef ik een workshop 'Koken met kastanjes' in Heerhugowaard. Voor meer informatie en opgave tot en met 1 november: telefoon 072 5712278.



Studiebijeenkomst Driebergen met Dorian Schmidt Het onderzoeken van vormkrachten

Deze studiedag met Dorian Schmidt is een vervolg op een in februari gehouden seminar op de Warmonderhof. De bedoeling is om verder te onderzoeken en te ervaren hoe vorm- en levenskrachten werken. De werkwijze van Dorian Schmidt is daarbij hulpmiddel. De bijeenkomst is ook toegankelijk als je niet aan het seminar hebt deelgenomen.

De dag bestaat uit drie blokken:
Opzet: Terugblikken, ervaringen uitwisselen, oefenen van de voorstelling (wat ervaar ik aan vormkrachten buiten me?) en oefenen van het proeven (wat ervaar ik aan vormkrachten in mezelf?), het maken van afspraken voor het vervolg.
Blok 1: Klapoefeningen en handen/voeten oefening. In groepjes elkaar vertellen hoe

het seminar heeft gewerkt, welke vragen er zijn opgekomen, hoe er is geoefend, welke ervaringen zijn opgedaan.

Daarna een bundeling van vragen en ervaringen. Een oefening over de voorstelling.
Blok 2: Een oefening om rust in het denken te krijgen. Een voorstellingsoefening met een boom (buiten)

Blok 3: Oefenen met het waarnemen en proeven van enkele gewassen.

De dag is voorbereid door René Groenen, Francis Schennink en Tom van Gelder.

Datum: 11 november
Plaats: Vrije School Driebergen, Faunalaan 250
Informatie: Tom van Gelder, t: 0321 - 381032, opgave voor 1 november telefonisch of per e-mail: tom.van.gelder@hetnet.nl ■



Infocentrum op 'Natuurlijk Genoegen'

Start Tweede Biologische Oogstweek gevierd in nieuwe ontvangstruimte

Maria van Boxtel

Op vrijdag 8 september is de Tweede Biologische Oogstweek Noord-Holland officieel van start gegaan met een OogstTafel-bijeenkomst op bd-boerderij Natuurlijk Genoegen. De deelnemers, een bont gezelschap van boeren, handelaren en andere betrokkenen, zoals de voorzitter van de Taskforce en de voorzitter van Euro Toques, genoten van een lunch van bijzondere biologische producten uit Noord-Holland. Zoals Demeterkaas uit Schoorl en versgebakken appeltaart met alleen Noordhollandse ingrediënten. De deelnemers wisselden ervaringen uit over streekproducten en biologische landbouw. Boer Jeroen Konijn liet met de bijeenkomst alvast de gloednieuwe ontvangstruimte op zijn boerderij zien. De familie Konijn vindt het namelijk heel belangrijk om te laten zien dat gezonde en vitale voeding bijdraagt aan het welzijn van de mens en om te laten zien waar je eten eigenlijk vandaag komt. Meer informatie op www.noord-hollandsegrond.nl en op www.natuurlijkgenoegen.nl ■

Boerenkarnemelk van Odin



*Overgenomen en bewerkt uit
Odin webwinkelnieuws*

Op veel plaatsen in Nederland krijgt de biologisch-dynamische landbouw een extra impuls door de koppeling van zorg aan landbouw en veehouderij. En dat levert een aantal ambachtelijke kwaliteitsproducten op. Het werken op de boerderij en het verwerken van levende producten geeft de bewoners en gasten met een verstandelijke beperking of andere zorgvraag een waardevolle dagbesteding. Odin wil bewust aan deze ontwikkeling meewerken door juist deze producten met duidelijke herkomst in hun webwinkel aan te bieden.

Eén van die producten is de Demeterboerenkarnemelk van Loverendale, afkomstig van boerderij De Beukenhof in Breda. De karnemelk van De Beukenhof is een uniek product. Deze karnemelk wordt nog op de traditionele manier gemaakt door de volle melk te karnen, waarbij karnemelk en boter ontstaan. Dat lijkt voor de handliggend, maar dat is het niet meer. Tegenwoordig wordt de meeste karnemelk in de fabriek geproduceerd. Daar wordt de melk eerst afgeroomd en daarna aangezuurd tot karnemelk. Met het afromen gaat veel van de zachtheid en smaak verloren. Het karnen geeft de karnemelk van De Beukenhof een eigen, karakteristieke en zachtzure smaak. Het is daarmee een verkwik-

kende zuiveldrink voor zomerdagen. Verpakt in glazen potfles, met informatie over De Beukenhof op het etiket. De Beukenhof is een sociaal-therapeutische woon- en werkgemeenschap voor ongeveer vijftientig volwassenen met een verstandelijke beperking en een bloeiend biologisch-dynamisch werkend agrarisch bedrijf. Naast karnemelk verwerken de 'hulpboeren' op De Beukenhof de melk van de eigen koeien ook tot yoghurt en kaas. (Zie ook artikel 'De Beukenhof, een parel in West-Brabant', DP 2004, nummer 3.)

Voor meer info:
www.loverendale.nl ■

Cursus 'Aandacht in het boerenwerk'

*Op vier zaterdagen in 2007
op boerderij nabij Amersfoort
13 januari; 3 februari, 10 en
31 maart*

Aandacht tijdens het werk is de sleutel tot contact maken met wat je doet. Daardoor kun je je intuïtie gebruiken en zondig tot een nieuwe werkwijze komen. Voor wie wil

vernieuwen in de landbouw en medezoekers wil treffen. De cursus is voor mensen uit de landbouwpraktijk die zich willen scholen in hun intuïtie tijdens het werk. Gegeven door Coen ter Berg en Joke Bloksma.

Meer informatie op www.jokebloksma.nl. Opgave vóór 15 december bij Coen ter Berg,

telefoon 0527 - 292236. Minimaal zestien en maximaal achttien deelnemers in volgorde van aanmelding. ■

ECOtherapie op TweeVandaag

Half juli werd in de uitzending van TweeVandaag een video vertoond van ECOtherapie voor boeren van Hans Andeweg. Deze uitzending is nog te zien op de website van TweeVandaag onder uitzendingen.

www.2vandaag.nl
(zoeken op Ecotherapie) ■



Paul en Freya van Midden in SCHOTLAND

Andries Palmboom

Wie door Schotland reist, wordt getroffen door het indrukwekkende landschap: ruig, rotsachtig, verlaten, in raadselachtige nevels gehuld, maar ook groen en voorzien van een feeëriek lichtval. Ook wie maar een beetje gevoelig is, ervaart de mystiek van het land. Alsof hier de natuurkrachten zich rechtstreeks kenbaar maken...

Een ideale omgeving om op aan te sluiten met biologisch-dynamische landbouw?

Tweede Wereldoorlog wordt scharnierpunt voor BD

In dit land bestaat biologisch-dynamische landbouw vanaf 1940, toen Camphill-grondlegger Karl König, gevlucht voor het nazi-regime in Oostenrijk, bij Aberdeen het eerste heilpedagogische instituut vestigde. Biologisch-dynamische teelt vond plaats

op de landerijen van het instituut; enerzijds om de bewoners te voeden, anderzijds om de bewoners een zorgwerkplek te geven.

Na afloop van WO II duikt de naam van Major Kirkcaldy op. Hij is een ex-legerofficier, die -afzonderlijk van Camphill- op zijn eigen bedrijf van vierhonderd hectare de bd-methode toepaste. Hij verzamelde een behoorlijke groep bewonderaars en navolgers om zich heen: een "bloedgroep" met martiale kenmerken, die nog steeds herkenbaar is. Dit is in de buurt van Aberdeen.

Bij de hoofdstad Edinburgh is na WO II op nog een andere manier biologisch-dynamisch ontstaan. De Britse regering beloonde de teruggekeerde soldaten met percelen landbouwgrond, in de overtuiging dat dit op een therapeutische manier hun verbinding met het land, met zichzelf en met het normale leven zou herstellen. Dit waren de "smallholders"; een begrip in Groot-Brit-

tannië. Onder de smallholders ontstond een actieve groep bd'ers.

Inmiddels is bd over Schotland uitgewaaid, in de tijd afwisselend gegroeid en gekrompen en nu circa achthonderd hectare groot.

"Organic" van de Soil Association is echter vele male groter dan bd. De Britse supermarkten voeren vrijwel allemaal een redelijk "organic" assortiment. Sterker nog: Wereldwijd is Groot-Brittannië in omvang de derde markt voor EKO. Er zijn gigantische EKO-bedrijven, die de supermarkten bedienen. Vrijwel alle EKO-wortelen voor Groot-Brittannië komen bijvoorbeeld van één Schots EKO-bedrijf van circa 2400 hectare(!).

Lembas

In deze setting opereert het bedrijf Lembas bij Aberdeen.

Paul en Freya van Midden zijn er de ondernemers. Paul van Midden (48) vertrok na zijn Warmonderhof-tuinbouwopleiding naar een Camphill bij Aberdeen en dreef er jarenlang de tuinbouwpoet. Hij beschrijft zijn ervaring met de combinatie zorg-productie op een instituutstuin als volgt: "Een tuin in het teken van de zorg verdraagt zich niet goed met de eisen aan voedselproductie. Wij hebben het binnen Camphill op allerlei manieren geprobeerd, maar uiteindelijk was voor ons de beste oplossing om te kiezen voor professionalisering van de productie. Met steun van Camphill hebben we in 2000 een stuk land aangekocht en daar het bedrijf Lembas gesticht. Camphill is nu vanzelfsprekend onze afnemer en wij bieden werk aan Camphill-bewoners, voor zover dat past".

Groenten, kippen, handel

In het eerste jaar werd er nauwelijks geoogst, omdat de grond zich niet bleek te lenen voor fijne vollegrondstuinbouw. Paul en Freya besloten zich op de legkippenhouderij te storten en wat schapen te houden om het land enigszins te benutten. Ondertussen stelde Paul zich als taak om aan de regionale behoefte aan bd-producten te voldoen, voor instituut en consumenten. Door inkoop (onder andere volop import uit Nederland) en verkoop werd er toch nog wat verdiend.

In de volgende jaren bleek de grond wél geschikt voor bladgewassen. Het noordelijke klimaat komt wonderwel overeen met het Nederlandse, maar de veelal straffe wind vanuit zee en het korte teeltseizoen vereisen, dat er voornamelijk geteeld wordt onder boogkassen.

Om de weerbarstige grond zonder schade te kunnen bewerken heeft Paul een aangepaste grondbewerkingsmachine ontwikkeld. In Schotland heeft wormenteelt een hoge vlucht genomen. De wormen worden gekweekt op groenteafval, met als eindproduct prachtige compost, maar ook wormen, die verkocht worden om elders hun bijdrage te leveren aan verteringsprocessen. Paul: "In Nederland mag dat niet vanwege dierenleed, maar dat komt uit de hoek van het gebruik van wormen als visas."

To BD or not to BD?

Lembas' buurman verbouwt grove groenten, ook biologisch-dynamisch. Door uitwisseling, onder andere van mest en compost, is er sprake van een gesloten bedrijfsvoering. Dit staat los van de gezonde vruchtwisseling op Lembas zelf, die mogelijk is dankzij de kippen- en schapenmest.

Toch is dat niet voldoende voor het voeren van het Demetermerk, sinds het preparatengebruik verplicht is. Paul heeft zich twintig jaar intensief met de bd-preparaten beziggehouden. Hij maakte ze en distribueerde ze over heel Groot-Brittannië. Paul: "Ik heb op conferenties gesproken met de gezaghebbende mensen op gebied van bd-preparaten, zoals Christian von Wistinghausen, Peter Proctor en Alex Podolinski. Als distributeur kreeg ik dikwijls vragen voorgelegd over doseringen, maar ik merkte, dat zelfs deze autoriteiten daar geen eenduidig antwoord op konden geven. Ook heb ik nauwelijks iets eenduidigs ontdekt in het effect van de preparaten. Ik vind sindsdien, dat de preparaten met teveel vaagheden zijn omgeven om ze te gebruiken – laat staan: verplicht! Ik hecht meer waarde aan

de taal, die het gewas tot mij spreekt en die ik wezenlijk wil leren verstaan. Op basis daarvan kan ik teeltmaatregelen nemen, waar ik innerlijk achter sta. Verplicht preparatengebruik komt op mij over als een recept, verbonden met een dogma. Het is jammer, want ik wordt zeer door het bd-gedachtegoed geïnspireerd, maar dit jaar is Lembas geen Demeter meer. Dat komt ook, doordat het voor mij praktisch onmogelijk is om ieder gewas van preparaat 500 en 501 te voorzien. Voor mijn kleine regionale markt zaai ik immers iedere week kleine rijtjes van gewassen zoals rucola, raapstelen en radijs, ieder met een korte teeltperiode". Tegenwoordig experimenteert Paul met de voor Schotland authentieke spirituele invloeden op de landbouw. Overal in Schotland zijn steencirkels te vinden, geplaatst op centra van aardkrachten, daterend uit



Warmonderhoffer met Camphill-ervaring:
Paul van Midden en zijn vrouw Freya

oeroude culturen. Aan deze steencirkels worden werkingen toegeschreven, die invloed hebben op de groeikrachten. Met die kennis is er op Lembas een hedendaagse steencirkel ingewijd, midden tussen de kippen. Welk effect dat heeft? Paul: "Dat is nog niet te zeggen." en, lachend: "Sinds het eerste mislukte oogstjaar is het jaar op jaar beter gegaan. Dus?"

Sociale vormen:

Kapitaalneutralisatie, CSA

Toen destijds het land voor Lembas werd aangekocht, is tegelijkertijd de Aberdeen Land Trust opgericht. Deze stichting is eigenaar van de grond en heeft als doel om het land aan speculatieve grondhandel te onttrekken en de bestemming voor biologisch-dynamische landbouw te garanderen. Bij afnemers is geld geworven voor de aankoop. Paul en Freya betalen pacht. Deze vorm kennen wij in Nederland ook: Stichting Grondbeheer, die zich inzet voor zogenaamde "kapitaalneutralisatie". De Aberdeen Land Trust presenteert zich als CSA (Community Supported Agriculture), zoals wij de Pergola Associaties kennen. Inderdaad is er een actieve kring consumenten, die wekelijks hun bd-levensmid-

delen op het bedrijf komen kopen. Opmerkelijk letterlijk is de Schotse variant van het groenteabonnement. Dit bevat iedere week hetzelfde: aardappels, uien, wortelen. Misschien is dit niet zo vreemd als het lijkt, omdat variatie in groenten in Schotland van nature beperkt is.

EKO-dorp

Paul en Freya wonen met hun vier kinderen in een Schots unicum. Hun woonhuis is ontworpen om zoveel mogelijk energie te sparen, - niet onbelangrijk in een land, waar de lange winters hoge stookkosten met zich meebrengen. Voor Schotse begrippen is de bouwstijl licht en kleurrijk. Dit novum werd door de Schotse pers met grote artikelen binnengehaald.

Paul en Freya zijn er trots op en willen er graag verder mee. De plannen voor een EKO-dorp liggen op de plank. Daarin wordt nauw samengewerkt met de Findhorn-community, die in de jaren zestig bekend werd, omdat op een onvruchtbaar stuk land succesvol groente werd gekweekt dankzij bewust contact met natuurwezens. ■

Nieuwe Spijswetten

Over voedsel en verantwoordelijkheid

Jan Diek van Mansvelt

Met dit boekje maakt Louise Fresco wat mij betreft een 'grote sprong voorwaarts'.

Ik kende haar tot nog toe enerzijds als enthousiaste landbouw onderzoeker, recht-toe-recht-aan favoriet van de agrochemie, en daarnaast als schrijfster van literair werk. In dit boekje spreekt zij hoofd en hart nu op een heel nieuwe manier aan, zodat ze elkaar nu echt kunnen raken. De dimensies van sociale verantwoordelijkheid en cultureel respect weet zij op een originele manier met die van landgebruik en landbouwkundige productie samen te brengen.

Als motto van haar boek citeert ze Khalil Gibran: 'De aarde schenkt aan jou haar vruchten, en je zult geen gebrek lijden als je weet hoe je je handen moet vullen. In de uitwisseling van de gaven van de aarde zul



je overvloed vinden en bevredigd worden. Maar tenzij die uitwisseling in liefde en rechtvaardigheid plaatsvindt, zal zij slechts leiden tot hebzucht voor sommigen en honger voor anderen.'

Op de eerste bladzijde (pag. 9) van het openingshoofdstuk 'Eten, weten en geweten' staat nogmaals een citaat van deze spirituele leraar: 'Als een man brood bakt met onverschilligheid, bakt hij een bitter brood, dat slechts de helft van zijn honger stillt.'

In dit hoofdstuk beschrijft ze hoe zij in haar periode als assistent directeur-generaal van de FAO, de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties, haar zicht op voeding verdiepte. Nu niet als

onderzoeker maar als culinair bewustwordende consument.

In het tweede hoofdstuk 'Vier Stemmen' laat ze een oude olijfboer uit Umbrië aan het woord, een Kinshasaanse marktvrouw, een Indiase onderzoeker die nu in Amerika leeft en een parttime kleuterleidster uit ons land over de plaats die voedsel in hun leven inneemt.

Het derde hoofdstuk gaat over 'Schaduwdenkers' en 'Lichtzoekers'. Met schaduwdenkers, haar naam voor doemdenkers, bedoelt ze enerzijds de mensen die duidelijk zien dat de technische verworvenheden van de moderne voedingsproductie negatief doorslaan:

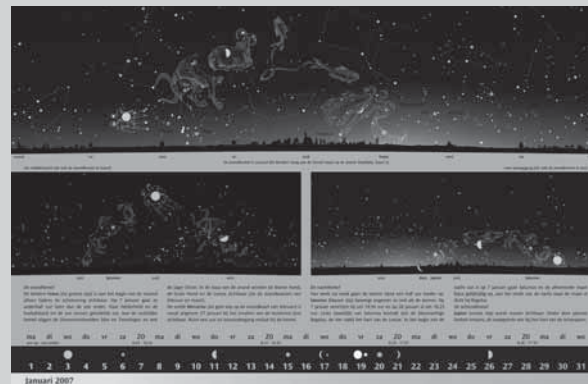
- de werkzaamheid van de pesticiden neemt af door resistentie bij de plagen en de milieuvuiling door pesticidengebruik neemt dramatische vormen aan (milieuvuiling en afnemende biodiversiteit).
- de snelle opbrengstverhoging door chemische landbouw leidt tot bodemerosie, verlaging van de grondwaterstand, verzilting en woestijnvorming.

Een hele andere groep is die van de lichtzoekers. Hier

verwijst Fresco naar 'De Celestijnse belofte' als voorbeeld van een ontwikkelingsweg die ons een weg laat vinden in een wereld die een en al 'hemelse' belofte en voorzienigheid is. In dit bd-tijdschrift is het wel aardig te veronderstellen dat de Eko-filosofie vooral bij de schaduwdenkers aansluit (geen gif) terwijl de lichtzoekers, die zich op de toegevoegde waarden richten, eerder voor de zich vernieuwende BD gaan.

Tegen het einde van dit hoofdstuk vraagt Fresco zich af of de wetenschap, die de enorme landbouwkundige successen van de afgelopen vijftig jaar heeft bewerkstelligd, ook in staat is om de veranderingen te inspireren en vorm te geven die voor de komende vijftig jaar noodzakelijk zijn. Ze is daar zowel kritische als voorzichtig optimistisch over. Maar ze rekent dan wel sterk op de onverminderde inzet van vele kritische groepen, die de keuzen voor onderzoeksmethoden en onderzoeksobjecten moeten helpen verschuiven in de richting van mens, natuur en milieuvriendelijker landbouw wereldwijd.

In het hoofdstuk 'Nieuwe spijswetten' vraagt Fresco zich af hoe ondervoeding aan de



Sterren- en Planetenkalender 2007

Aan Liesbeth Bisterbosch, die jaarlijks het initiatief voor deze kalenderuitgave onderneemt, hebben we de vraag gesteld welke opmerkelijke waarnemingen aan de sterrenhemel in 2007 kunnen worden gedaan. De kalender helpt deze te onthouden en te ontdekken waar ze zich aan de hemel voordoen. Maar ook op de website staan maandelijks de actualiteiten vermeld en wordt datgene wat aan de hemel bijzonder is zichtbaar gemaakt. Hieronder een paar spannende momenten.

"Venus en Saturnus: Venus is heel mooi aan de avondhemel, eind juni, terwijl ze dichtbij Saturnus staat. Ook als Venus heel mooi is aan de ochtendhemel, eind oktober, staat Saturnus weer bij haar.

Maan en Saturnus: Elke maand komt de Maan heel dicht bij de planeet Saturnus en de ster Regulus (het hart van de Leeuw) te staan. Dan is Saturnus gedurende ruim een uur niet aan de hemel te zien.

Maan en Mars: Aan het eind van het jaar vóór de kerstnacht is er ook een bijzonder moment. In de nacht van 23 op 24 december staan de volle Maan en Mars, die in oppositie met de Zon is, extreem hoog aan de hemel. Geen van de andere planeten kan dit. Zoiets unieks kan alleen Mars."

De kalender is nu te koop in boekhandels en natuurvoedingswinkels

Een uitgave van Stichting 'Een Klaar Zicht'
ISBN 90-6720-407-2; Verkoopprijs: € 16,00

Overige gegevens op website: www.liesbethbisterbosch.org ■

arme kant en vetzuchtige hart-kwalen aan de rijke kant van de wereld, onze gezamenlijke aarde, te begrijpen en aan te pakken zijn. Net als in de vorige hoofdstukken toont zij zich zeer belezen en vertrouwd met verschillende benaderingen, bijvoorbeeld van meer politieke of meer industriële aard, technologisch of sociaal cultureel. Zij opent met een citaat van Gandhi: 'Aan de miljoenen die geen twee maaltijden per dag hebben, kan God alleen verschijnen als brood'. Centraal in dit hoofdstuk zie ik de kunst om als individu voor jezelf uit te leren maken welk voedsel je wanneer en in welke hoeveelheden nodig hebt om je 'duurzaam' te kunnen blijven ontwikkelen. Fresco wijst erop dat we in het algemeen erg respectloos met ons voedsel omgaan en veel te veel weggooiden (bijvoorbeeld circa vijfhonderd euro per Engels huishouden per jaar). Maar ze kritiseert ook het bedrijfsleven dat met patenten op intellectueel eigendom het voedsel in arme landen noodloos duur maakt.

In het laatste hoofdstuk 'Betrokken op afstand' roept zij op tot kritisch bewustzijn ten aanzien van de ontwikkelingen in de wetenschap. Ze zegt dan: 'Mijn bezorgdheid over de

onafhankelijkheid van wetenschap groeit, omdat ik zie hoe wetenschap wordt ingezet in politieke en economische machtsverhoudingen. En hoe makkelijk beleid kan stoelen op halfbegrepen, bewust gemanipuleerde of fout geciteerde wetenschap.'

Al met al een aanrader om thuis te lezen, om in de politiek mee te zwaaien en om vormen van samenwerking aan te gaan met lichtgezinde schaduwendenkende en aardebewuste lichtzoekers. ■

Nieuwe Spijswetten
Louise O. Fresco
Uitgeverij Bert Bakker, 2006
ISBN 90 351 30049
160 pagina's
Prijs: € 15,00

www.biokennis.nl **Alle BioKennis op één plaats**

Vanaf 20 september is de site www.biokennis.nl in de lucht. Met deze site spelen Wageningen Universiteit & Researchcentrum en het Louis Bolk Instituut in op de vraag van het bedrijfsleven om één centrale vindplaats van kennis. Het gaat om kennis uit lopend en afgerond onderzoek op het terrein van biologische landbouw en voeding, die van belang is voor bedrijven die actief zijn met het ontwikkelen en vermarkten van biologische producten. De site biedt hen de mogelijkheid om snel overzicht te krijgen, op de hoogte te raken van nieuwe kennis en ervaringen van anderen te vernemen. ■

Stichting Zaadgoed zoekt vrijwilliger

Stichting Zaadgoed stimuleert zaadveredeling voor en door biologische telers. Wij zijn op zoek naar een enthousiaste vrijwilliger voor administratieve en/of promotie activiteiten. Heb je één a twee dagen per maand tijd en woon je in of nabij Utrecht, dan is dit misschien iets voor jou. We zoeken in de eerste plaats iemand voor het bijhouden van ons donateurbestand, maar ook achter een stand staan op festivals en boerenmarkten en het schrijven van stukjes voor de nieuwsbrief behoort tot de mogelijkheden. Heb je affiniteit met de biologische landbouw en lijkt het je leuk om een bijdrage te leveren

Oogappels van Demeter

Het boekje "Demeter smaakt hemels" is opnieuw uitgegeven met als titel: "Oogappels van Demeter". Met veel informatie over biologisch-dynamische landbouw, voeding en gezondheid, met recepten en adressen. Het boekje is te verkrijgen in de natuurvoedingswinkel.



aan het bevorderen van biologische veredeling stuur dan een mail naar info@zaadgoed.nl of bel Maaïke Raaijmakers tel: 030-2339985 (dinsdag en donderdag) voor meer inlichtingen. Meer informatie over de stichting en haar activiteiten is te vinden op www.zaadgoed.nl ■

Mansveltscore

Ingezonden brief van Jan Diek van Mansvelt

In Dynamisch Perspectief nummer 3, zomer 2006, spreken de Wiersma's zich tegen de Mansveltscore uit: die gaat wat hun betreft te ver (pag. 6). Enkele regels daarna vertellen zij enthousiast (?) hoe (schoon)vader Jelte (nog) vrij en creatief met de preparaten omging. En hoe zijzelf nu aan eigen zaaizaad werken, maar niet van de dierlijke organen in de preparaten houden. Eerder was al duidelijk dat ze voor een ruime vruchtwisseling gaan en voor samenwerking met bioveehouders voor de organische mestverzorging. Mijn bedoeling met een nieuwe manier van bd-erkenning was om door de boeren zelf te laten aangeven wat zij onder biologisch-dynamisch verstaan en hoe zij dat

op hun bedrijf praktisch vorm geven. De klassiek bd-preparaten mogen daarbij een rol spelen maar zijn niet verplicht. Het is aan de geïnteresseerde boeren om zelf aan te geven in welke opzichten zij van zich uit graag meer willen doen dan de (minimale) EKO-eisen nodig maken. Nu ontstaat uit dit bedrijfsverslag een naar en bureaucratisch beeld van een initiatief dat juist tot doel heeft om de eigen creativiteit van de (bd-)boeren te stimuleren. Zoals de hele landbouw cursus een en al uitnodiging is aan de boeren om in sociaal, economisch en ecologische opzicht creatief met hun bedrijven om te gaan. Van daaruit heeft de BD zich ontwikkeld, maar is in de laatste decennia van de vorige eeuw meer of minder verward tot 'EKO + preparaten'. De bedoeling van de Mansveltscore is nu juist om die enthousiaste creativiteit van de boeren(innen) weer recht te doen en zo de BD nieuw leven in te blazen. Dus, geachte Wiersma's en anderen: help de BD weer uit de put door bij te dragen aan nieuwe voorwaarden. Bijvoorbeeld via aanpassing van de Mansveltscore of door betere voorstellen aan de BD-Vereniging om 'het bd-boer zijn' aantrekkelijker te maken.

Naschrift redactie: Momenteel wordt de Mansveltscore geëvalueerd door de BD-Vereniging. In het volgende nummer van Dynamisch Perspectief meer hierover. ■

Bedrijfsidentiteit

Ingezonden brief van Jan Graafland, bd-tuinder

Reactie op Ruud Hendriks' voorzet aangaande de bedrijfsidentiteit: Spannend, dat onderzoek naar het verschijnsel bedrijfsidentiteit. Maar laten we het dan wel echt over bedrijfsidentiteit hebben. Ruud Hendriks (ik ben een fan van zijn geschriften) glibbert helaas (ongemerkt?) naar een definitie van de ideale bd-mens. Dat wordt mij te eng. Ook de rest van zijn voorzet is me iets te gedefinieerd. Als iets niet te definiëren is, dan is het het begrip identiteit.

Identiteit zie ik als een aan een wezen gekoppelde zijnsvorm die door het wezen zelf wordt uitgedragen, eenvoudigweg door haar of zijn manier van zijn. Dat is noch door de betrokkene van binnenuit, noch door buitenstaanders te definiëren. Het is wel te beleven. Hoe voelen bezoekers

zich op het bedrijf? Wat is de invloed van de bedrijfs sfeer op het gedrag van anderen? Hoe worden uiterlijk en smaak van de producten ervaren? Dit alles is verschijning van de bedrijfsidentiteit.

Kunnen we dan überhaupt gericht aan de bedrijfsidentiteit werken? Dit vraag ik mijzelf af na mijn eigen bovenstaande, moeilijk grijpbare, opvatting over identiteit. Ik denk dat het werken aan de identiteit van het bd-landbouwbedrijf vooral neerkomt op het samenwerken met de naturomgeving waarin het bedrijf zich inbedt. Ik denk dat de identiteit zich uitdrukt door de wijze waarop de levenskrachten van de natuur en de geestelijke sturing van de bedrijfsmedewerkers zich tot elkaar verhouden. Zo ontstaat een derde: de bedrijfsnatuur.

De bedrijfsnatuur is een wezen dat we dan samen met de natuur hebben geschapen. Door het wezenskarakter kunnen we er met hetzelfde gemak de naam identiteit aan geven. We kunnen er overigens allerlei entiteiten in herkennen, maar we hebben ze zelf gecreëerd. Vervolgens zijn we verplicht de zorg over onze schepping op ons te nemen. Als bd'ers proberen we daar kwalitatieve

omschrijvingen aan mee te geven. Helaas zijn die vaak nogal theoretisch. Bovendien is biologisch-dynamisch slechts een middel waarmee we proberen onze schepping zo goed mogelijk te verzorgen. Het bd- of antroposofisch gehalte is voor mij niet relevant en bovendien ook niet waarneembaar, laat staan toetsbaar of definieerbaar.

Voor mij zijn wel relevant: de waarneembare samenhangen op het bedrijf. Een paar voorbeelden: Hoe gaan de medewerkers met elkaar om en zijn hun taken zo op elkaar afgestemd dat het gehele bedrijf wordt verzorgd. Zijn natuur, gewassen en bouwsels harmonisch op elkaar afgestemd? (Ja, ik weet het: dit is subjectief). Bespeur ik een alomtegenwoordig uniek en aangenaam geurenveld? En dan ten slotte: Bespeur ik een opkomende rust van binnen, een warmte en de neiging ergens te gaan zitten en te genieten? ■

Vervolg van pagina 23

staan.

Om de vorming van houtsap mogelijk te maken moet onder de grond koel water aanwezig zijn met een overmaat aan koolstof en met natuurlijke, verwijfde zouten, op weg van binnen de aarde naar de kosmos. Voor het vervullen van deze laatste voorwaarden kunnen we uitstekend de werking van compost gebruiken. We krijgen hierbij hulp van de regenwormen die de overtollige zuurstof uit het regenwater halen.

Dan ontstaat de mogelijkheid dat de overtollige zuurstof wordt vervangen door koolstof en zouten, die vrij komen uit verterende gewasresten (compost). Deze koolstof en zouten worden dan aangevuld met koolstof en zouten uit het grondwater, waardoor planten optimaal kunnen groeien.

Conclusies

Wanneer we het verhaal van Victor Schauburger over het water verbinden aan het verhaal van Rudolf Steiner over houtsap, levenssap en cambium, ontstaat een prachtig beeld. Daarin zien we zuurstofrijk, mineraalarm water van boven naar beneden stromen en koolstofrijk, mineraalrijk water van beneden naar boven. Tus-

sen deze twee stromen is dan het plantenleven geplaatst. Dat zorgt voor de omvormingen van water(stof) gedurende zijn tocht van het heelal naar de aarde en omgekeerd. Tegelijkertijd groeit de plant en dient mens en dier tot voedsel. Mest en gewasresten kunnen als compost worden ingezet, dat op zijn beurt voedsel geeft aan de regenwormen en met behulp van diezelfde regenwormen het omvormingsproces ondersteunt.

Door dit beeld kunnen we voorzichtig beginnen om de plaats en de functie van de preparaten te begrijpen. Wellicht daarover een volgende keer meer. ■

2 november

Nature & More

Een systeem voor bepaling van kwaliteit in de biologische landbouw door Hugo Skoppek
Plaats: Hofzaal Warmonderhof, Wisentweg 12, Dronten
Aanvang: 20 uur
Informatie: Tom van Gelder, T. 0321 - 386860, e-mail t.gelder@groenhorst.nl

Zondag 5 en 19 november, 12 tot 17.30 uur

Vegetarische preparatendag volgens de methode May Bruce

De Zonnetuin, Alkmaar
Inhoudelijke achtergronden van de preparatenplanten, de planeetwerkingen en de eigen verbinding met de mest c.q. composthoop. Praktisch dynamiseren van (verwrijven in de vijzel) vijf planten.
Plaats: Verenigingsgebouw ATV de Rekere, Helderseweg, Alkmaar
Kosten: € 25,- inclusief alle plantenporties
Informatie en aanmelding: Guurtje Kieft, T. 072 - 5159456

11 november, 10 tot 17 uur >>

Studiebijeenkomst 'Het onderzoeken van vormkrachten'

Plaats: Vrijeschool Driebergen, Faunalaan 250, Driebergen, T. 0343 - 513856

Kosten: circa € 10,- p.p., incl. koffie, thee en soep. Graag op de dag zelf betalen en s.v.p. brood zelf meenemen.
Informatie: Tom van Gelder, T. 0321 - 381032, opgave voor 1 november telefonisch of per e-mail tom.van.gelder@hetnet.nl

11 november

Conferentie 'Ervaringen met onze pre- en postexistentie'

Het bestaan van meerdere levens, voor onze geboorte en na onze dood, is een intrigerende gedachte. Anders dan vroeger durven mensen daarover vandaag de dag hardop te denken. Eigen waarnemingen, inzichten en vragen over de mens als geestelijk wezen zijn steeds vaker onderwerp voor persoonlijk of openbaar gesprek. Inleidingen en diverse werkgroepen.

Plaats: Geert Groote College, Fred. Roeskestraat 84, Amsterdam

Kosten: € 35,- ; jongeren t/m 27 jaar en 65-plussers € 12,50 (beide incl. lunch)

Aanmeldingsformulier aanvragen bij secretariaat AViN, telefoon 030 - 6918216) of rechtstreeks aanmelden via www.antroposofie.nl.

De sluitingsdatum is echter 20 oktober. Mochten er nog

open plaatsen zijn, dan kunt u nog inschrijven.

16 november

Natuurbeheer op het agrarisch bedrijf in de praktijk

Inleiding door Gert Jan Kool
Zie 2 november

25 november, 9.00 - 16.45 uur

Fytotherapie bij dieren

Plaats: Vergaderzalen Dierenpark Amersfoort
Informatie en aanmelden: NVF-bureau, Rijksweg 158, 6573 DG Beek-Ubbergen, T. 024 - 6844301, e-mail: nvf@fyto.nl
www.fyto.nl
Prijs: € 119,-

30 november

Een Wamonderhoffer in de wijn

Inleiding door Derrick Neleman (Lovian wijn)
Zie 2 november

14 december

Gemeenschapsvorming op Warmonderhof

Inleiding door Jan Saal
Zie 2 november

Zaterdag 13 januari, 3 februari, 10 en 31 maart 2007 >>

Cursus 'Aandacht in het boerenwerk'

Plaats: boerderij nabij Amersfoort

Kosten: € 375,-

Informatie: www.jokebloksma.nl.
Opgave vóór 15 december bij Coen ter Berg, T. 0527 - 292236

Vanaf dinsdag 9 januari én donderdag 11 januari 2007

Basiscursus biologisch-dynamisch tuinieren

De Zonnetuin, Alkmaar
Het zoeken naar de samenhang tussen je persoonlijke ontwikkeling en het zorgdragen voor de aarde in je eigen tuin of volkstuin. Deze basiscursus gaat dieper in op onze relatie met de aarde en alles wat er op leeft en groeit. Het opbouwen van een gezonde, evenwichtige bodem, het composteringsproces en de krachten achter de natuur, de elementaire wezens, staan centraal. Het praktisch handelen staat beschreven in het cursusboek.

Cursusduur: tien avonden achtereenvolgend één maal per week.

Plaats: Verenigingsgebouw ATV de Rekere, Helderseweg, Alkmaar

Tijd: 19.00 - 21.30 uur.

Kosten: € 165,-.

Informatie en aanmelding: Guurtje Kieft, T. 072 - 5159456

18 januari 2007

Natuurwezens

Inleiding door Bastiaan Baan
Zie 2 november

Zaterdag 24 februari 2007, 10 - 17 uur

Symposium Water, de basis van ons leven

Met Alexander Lauterwasser (duitstalig) over de scheppingskracht van het onzichtbare in water.

Plaats: Geert Grote College, Fred. Roeskestraat 84, Amsterdam.

Informatie en aanmelding: Chris Vree, T. 072 - 5896699, e-mail: c.vree@wanadoo.nl
Meer informatie:

www.wasserklangbilder.de
Kosten: € 42,50 (incl. lunch, koffie, thee, t.n.v. C. Vree, Bergen, postbank 3922369. Deelname definitief na betaling. Bevestiging/deelnamekaart wordt toegestuurd.

>> = zie elders in dit blad



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

Diederichsstraat 25
Postbus 236
3970 AE Driebergen
telefoon 0343 531740
fax 0343 516943
e-mail: info@bdvereniging.nl
website: 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 Bortel, Inge Schwagermann.

Medewerkers bureau

BD-Vereniging

Emma Schotveld (coördinator BD-Vereniging), Ilse van den Bosch (consument en voeding), Martine Wensink (secretariaat) en Anniemiek 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 behoeft informatie, belt u dan even met Jan Saal (telefoon 0343 531740).

B D - S E R V I C E

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.

Publicaties

Voor uitgaven van de BD-Vereniging en derden verwijzen we u naar de website www.bdvereniging.nl of u kunt de ‘Wegwijzer door biologisch-dynamisch Nederland’ gratis aanvragen bij het bureau.

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.

demeter

100% biologisch-dynamisch.

Situation Vacant – Full-time Position

Emerson College - Biodynamic Organic Agriculture Training

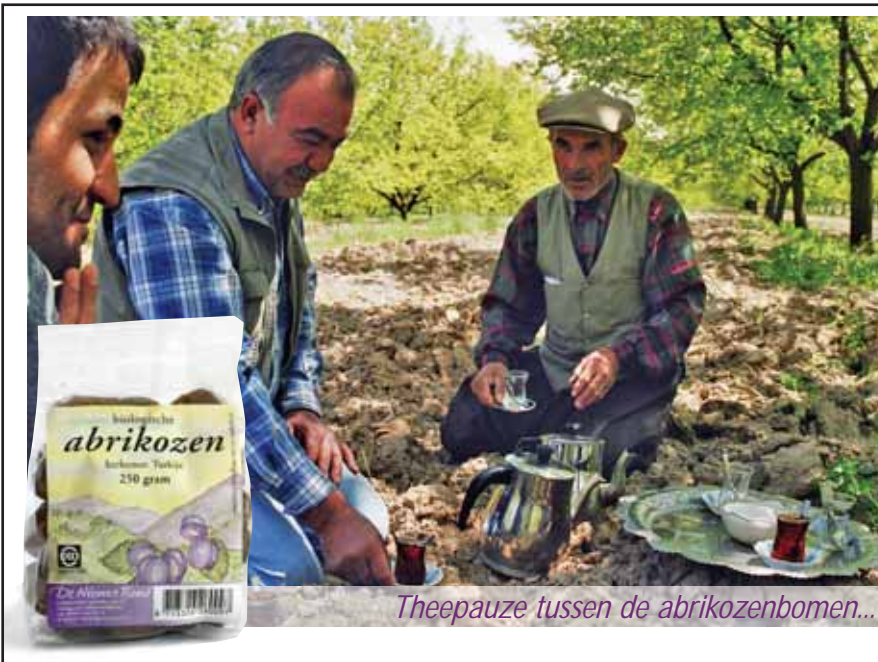
Teacher biodynamic animal husbandry / course carrier

The successful applicant will have several years of practical experience in biodynamic animal husbandry, a passion for biodynamics and social skills to work with students of all ages and nationalities. He/She will be responsible for: classes in animal husbandry, classes and study groups on biodynamics, student mentoring and general course work.

The Biodynamic Organic Agriculture Training at Emerson College is the only state-recognised, funded and accredited professional training in biodynamics in the English-speaking world. We offer vocational training at level 2 to 4 (BTEC-FdSc). Graduates run biodynamic farms all over the world or work in research and advisory services.

Teaching at Emerson College means being part of an inspiring team of colleagues, where student spiritual development is paired with teaching knowledge and skills for applying anthroposophical work in the world.

Please send your application with CV to: Arjen Huese, Emerson College, Forest Row, East Sussex, RH18 5JX, UK
arjen@huese.nl www.emerson.org.uk



Theepauze tussen de abrikozenbomen...

Gedroogde abrikozen van *De Nieuwe Band*

Omringd door de bergen in het oosten ligt Malatya, dé abrikozenstreek van Turkije. Sinds een aantal jaren kopen wij gedroogde abrikozen van drie broers die hier op biologische wijze hun abrikozen verbouwen. We krijgen de abrikozen via onze leverancier Good Food. Deze handelsorganisatie koppelt al zo'n twintig jaar het importeren van biologische levensmiddelen aan fair trade projecten in diverse landen over de hele wereld. Ook de abrikozenboeren krijgen via Good Food een goede prijs en begeleiding.

www.nieuweband.nl

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

@zuiver @zuivel

helpt de boerenzwaluw!

De boerenzwaluw heeft het moeilijk, er zijn steeds minder plekken om ongestoord te kunnen broeden. Daarom staat de boerenzwaluw op de rode lijst van bedreigde vogels. Samen met Vogelbescherming Nederland werken veehouders van Zuiver Zuivel al aan betere nestmogelijkheden. Help de boerenzwaluw en spaar mee!

Spaar mee tot 15 november via alle literverpakkingen van Zuiver Zuivel.

Neem de spaarkaart in de natuurvoedingsspecialzaak mee of download deze op www.zuiverzuivel.nl


Vogelbescherming
NEDERLAND

Per volle spaarkaart
€ 2,50 naar
Vogelbescherming



Deze campagne is mede mogelijk gemaakt door de Taskforce Marktontwikkeling biologische landbouw.