



Perspectief

Portret Genneper Hoeve – Uitnodiging Ledenvergadering – Voeding en bewustzijn – Hoe intensief kan Demeter zijn? – *Boergondisch* feestmaal

2009 mei N^o2

Dynamisch

Nieuws en informatie over biologisch-dynamische landbouw en voeding





Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

DYNAMISCH PERSPECTIEF 2009 - 2
(nr. 2, mei 2009)

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
Wisentweg 12 (bezoekadres: Wisentweg 18)
8251 PC Dronten
e-mail: info@bdvereniging.nl
internet: www.bdvereniging.nl
tel: 0321-315937, fax: 0321-315938

Redactie
Ellen Winkel (interim-hoofdredactie), Wim Goris, Andries Palmboom, Jan Saal

Sluitingsdatum kopij
Aanleveren kopij voor het zomernummer 2009 tot 22 mei 2009. Bij voorkeur van tevoren telefonisch overleg, tel: 0321-315937. Kopij via e-mail: info@bdvereniging.nl

Vormgeving
Fingerprint Witzenhausen DE, Gerda Peters
Druk: Meerpaal Grafimedia, Tiel
Gedrukt op 9Lives, 55% recycled (25% post consumer) en FSC gecertificeerd



DEMETER is het keurmerk van producten uit de BD-landbouw.



Copyright Tegen overname van artikelen bestaat in

principe geen bezwaar, mits hier van tevoren toestemming voor is verleend en duidelijk de uitgave wordt vermeld.

V O O R A F

Onno Bakker stond afgelopen jaar aan het roer van het bureau van de vereniging en was hoofdredacteur van **Dynamisch Perspectief**. Met veel enthousiasme ging hij van start, maar zijn werk als secretaris, waarbij soms flexibele werktijden nodig zijn, bleek lastig te combineren met de strakke lesroosters van zijn andere deeltijdbaan als docent. Onno stopt bij ons en breidt zijn werk op zijn school in Dronten uit. Het bestuur dankt hem voor zijn inzet en is nu op zoek naar een nieuwe secretaris. Het bestuur heeft Ellen Winkel van de Schrijfwinkel bereid gevonden om de taak als hoofdredacteur tijdelijk op zich te nemen. Ellen is op vele manieren verbonden met de landbouw. Onder andere is zij net begonnen met het schrijven van een boek, dat de geschiedenis van de BD-landbouw levendig in beeld brengt.

Albert de Vries, voorzitter



INHOUD

Bedrijfsportret: Gennep Hoeve	3
Impressie van de winterconferentie:	
Intuïtief proeven	8
Jaarvergadering en themabijeenkomst BD-Vereniging	9
Algemene Ledenvergadering BD-Vereniging	10
Voeding Et Bewustzijn	14
Pergoladag: Een nieuwe werkelijkheid ontdekken	17
Hoe intensief kan Demeter zijn?	18
Dynamische keuken:	
Liefde gaat - via de moestuin - door de maag	20
Bedrijfsovername, een reactie	24
Kiezel: werken met licht en lucht	25
Bijen: Bibbers bij het uitwinteren	26
Perspectief	30
Agenda	30
BD-Service	31

Bedrijfsportret Gennep Hoeve



Het geheim van een goede smaak van kaas - 3

Algemene Ledenvergadering



Komt allen 16 mei naar de Hooge Kamp - 10

Spiritueel tuinieren



Liefde gaat - via de moestuin - door de maag - 17



Dynamisch Portret De Genneper Hoeve

Genneper Goud



Op de eerste mooie lentedag op de Genneper Hoeve delen boer Age Opdam en boerin Mirjam Matze hun erf met medewerkers en verschillende bezoekers. Ouders schenken frisse appelsap in voor hun kinderen en genieten van de eerste zonnestralen. Opa's en oma's maken foto's van de kleinkinderen met de Genneper varkens in de modder op de achtergrond. Een hele schoolklas, trappelend van enthousiasme, krijgt eerst uitleg over de spelregels op de boerderij van een medewerker van het Milieu Educatie Centrum en mag dan op speurtocht langs alle dieren. De Genneper Hoeve is een stadsboerderij gelegen op een landgoed, waar het publiek van nabij de dieren, de stallen, het kaasmaken, het melken en het werk in de kaasopslag kan meemaken. In de boerderijwinkel worden alle producten van het eigen bedrijf verkocht, naast verschillende producten van collega biologische boeren uit de regio onder het merk 'Van Eigen Erf'. Lekker! Age en Mirjam nemen ons onverstoort mee in hun veelzijdige werk op de Genneper Hoeve.

Tekst: Maria van Boxtel Foto's: Dick Boschloo

Age Opdam en Mirjam Matze zijn van oorsprong geen boeren. Maar na hun studie in landbouwstad Wageningen begon het toch te kriebelen. Age werkte zo'n tien jaar op Zonnehoeve, een biologisch-dynamisch bedrijf in de Flevopolder. Mirjam was voedingsonderzoekster bij het Louis Bolk Instituut. "Na de wetenschap ben ik boerin geworden," vertelt ze blij. De kans om een eigen bedrijf te runnen kwam via de gemeente Eindhoven. Wie de stadsplattegrond van Eindhoven bekijkt, ziet dat in het zuiden van de stad twee stadswijken worden gescheiden door een groot groengebied. Dit zijn de Genneper Parken. Van oorsprong een agrarisch beekdallandschap, gevormd door de laaglandbeken de Dommel en de Tongelreep. De grond op Genneper



is in de jaren '50 van de vorige eeuw opgekocht door de gemeente en uitgegeven aan een stichting, die er een ekologische boerderij op het oog had. Age: "De oude boeren waren 20 jaar geleden al gestopt. Onze medewerker Simon van Schooten heeft vanaf driejarige leeftijd op deze boerderij gewoond en was actief betrokken bij het behoud van dit gebied. Sinds 7 jaar zijn er weer mensen aan het werk op de Genneper Hoeve en is de boerderij weer gevuld." De rijke historie van de Genneper Hoeve wordt ook duidelijk als Age afspraken staat te maken welke stukken land het eerste bemest kunnen worden. "Begin maar bij Sientje, en dan de Steenakker en het Turfveld," wijst hij zijn medewerker. En ons legt hij uit: "Op de Steenakker werden vroeger de stenen voor binnenmuren uitgestoken: deze zongedroogde stenen waren goed genoeg om binnen in een boerderij te gebruiken. In de oven gebakken stenen werden gebruikt voor de buitenmuren." Ook nu nog is de Steenakker als een duidelijk 'gat' in het landschap zichtbaar. "Het land is nooit herverkaveld", vertelt Age. "Dat betekent dat we op 50 hectare zo'n 75 perceeltjes hebben. Met overal een sloot of heg of een lange rij knotwilgen. Zeer arbeidsintensief, maar ook heel mooi."



"Hoe pas je het natuurbeheer zo in, dat je een goed rantsoen hebt voor je koeien en beekdalhooi kan voeren, en dat je van de melk weer goede kwaliteit kaas kan maken?"

Eeuwenoud beekdallandschap

Natuurbeheer is essentieel op de Genneper Hoeve. Ook om het eeuwenoude gebruik en het verkavelingspatroon in stand te houden. "Onze gronden liggen in het beekdal van de Dommel en de Tongelreep, kronkelende beekjes." Beide beken ontspringen in België, en stromen door het lagere gedeelte van het landschap. In de Genneper Parken zijn de hoogteverschillen in het landschap goed te zien. De mooie bloemrijke graslanden worden gebruikt voor voer of voor strooisel in de stal, afhankelijk van de kwaliteit. "Het beekdalhooi voeren we ook gewoon aan de koeien. Dat is natuurbeheer dat hier al eeuwen plaatsvindt; dit gebied wordt al zo'n 1000 jaar agrarisch gebruikt." Langs de beken staan veel knotwilgen. Wilgentenen werden van oudsher gebruikt, zoals voor het maken van manden. En ze zijn nog steeds nuttig: de dikkere, geknotte wilgentakken doen meteen dienst als bonenstaken. De wilgen rondom de Genneper Hoeve worden regelmatig geknot door de Genneper Hoeve medewerkers, vaak in samenwerking met scholen. Zo voorkomen ze dat wilgen topzwaar worden en bezwijken onder hun eigen gewicht. De bolle plateaus bovenaan de boom, die ontstaan als de wilgen geknot zijn, bieden plaats aan planten en paddestoelen en leveren allerlei schuil- en nestgelegenheid op voor kleinere dieren.

De Genneper Hoeve gebruikt ongeveer 25 hectare rondom de boerderij en zo'n 25 hectare op afstand. Op de verder gelegen percelen teelt Age 6 hectare gerst en verder klaver. De gerst wordt als GPS geoogst (Gehele Planten Silage). Door het eeuwenlang gebruik van de grond door boeren zijn patronen in het landschap ontstaan. Rondom de Genneper Hoeve is dit patroon nog bewaard gebleven. Zo wijst Age ons bijvoorbeeld de langgerekte percelen die loodrecht op de loop van de beek de Tongelreep staan. "Het vee dat hierachter graasde had dan makkelijk toegang tot drinkwater."

In de Genneper Parken komen vooral de bijzondere plantensoorten van ontgonnen bos en heide voor. Bosanemoon en in de beekdalen vlottende waterranonkel, ereprijs, bittere veldkers en kruipend zenegroen. Amfibieëntunnels, faunapassages en vispassages zorgen ervoor dat allerlei dieren zich vrij door het gebied kunnen bewegen.

Age Opdam is heel blij met de veelzijdigheid op de Genneper Hoeve. "Naast grasmaaien en melken ook natuurbeheer, educatie en een eigen winkeltje. Juist het managen van die samenhang, dat alles in elkaar grijpt, dat vind ik leuk. Hoe pas je het natuurbeheer zo in, dat je een goed rantsoen hebt voor je koeien en ze beekdalhooi kan voeren? En dat je met die voeding een goede kwaliteit kaas kan maken."

“Door samen te werken met biologische boeren in de regio via de webwinkel HaiBoerHai kunnen we makkelijk ons assortiment uitbreiden.”

Genneper Goud

Mirjam Matze maakt van de melk van alle 32 melkkoeien van de Genneper Hoeve een eerste soort boerenkaas. De overgebleven wei van het kaasmaken gaat naar de 8 tot 12 varkens. Met het kaasmaken heeft de Genneper Hoeve naar eigen zeggen geluk gehad. Mirjam blijkt een natuurtalent. “Ik heb twee keer meegekeken bij Gerrit Marsman van biologische boerderij De Eerste in de Noordoostpolder en ben in mijn eigen kaasmakerij aan de gang gegaan.” Hij voorzag mij van een goed recept als basis. Inmiddels is het recept aan Mirjams wensen aangepast. “We maken om de dag rauwmelkse kaas van de melk van onze eigen koeien. We willen met zo min mogelijk bewerkingen een goede kwaliteit kaas maken. Dat begint al in de stal en in de melkstal. Age moet genoeg stro in de stal strooien en heel schoon melken. En ik moet dan heel hygiënisch werken.” Mirjam gebruikt een vegetarisch stremsel: “Vanwege dierenwelzijn, verzoek van sommige klanten, en bovendien proef ik het verschil niet.” Sommige kazen worden wat bitter van vegetarisch stremsel. Niet op de Genneper Hoeve. “Het geheim van een goede smaak is het gebruik van een kostbaar zuursel,” vertelt Mirjam. Ze maakt Goudse kaas met en zonder kruiden. De kazen van vier tot vijf kilo per stuk worden van jong tot oud verkocht. De delicatessen Genneper Goud is overjarige kaas van minstens 12 maanden en smaakt heerlijk. “Mensen moesten dat echt leren kennen,” is de ervaring van Mirjam. “In het begin kochten onze klanten vooral jonge kaas, nu fietsen ze echt om voor de steeds oudere kazen.” Ook de natuurvoedingswinkel in de buurt koopt nu meer oudere kazen in. Begin april zijn op de Genneper Hoeve de meeste kalveren wel geboren en is de kaastobbe weer bijna vol. “Van de 32 koeien hebben we nu zo’n 27 kalveren. Wij hebben ook een

eigen stier, die vanaf eind april bij de kudde gaat. Zo zorgen we ervoor dat onze kalveren in het voorjaar geboren worden.” Met een draagtijd van ongeveer 9 maanden worden van eind januari tot eind maart de meeste kalveren geboren. Het gras, de rode en witte klaver maait Age tot smakelijke klaverkuil voor de koeien. “Onze koeien krijgen altijd nog een beetje kuilvoer erbij, maar ze vreten vooral gras en klaver.” Vanaf april of mei, afhankelijk van de weersomstandigheden, staan de koeien dag en nacht buiten en worden ze bij het melken met een beetje brok bijgevoerd. Nu, eind maart, staan ze nog in de warme potstal in het ruime stro. Hoewel Age en Mirjam qua visie werken volgens de biologisch-dynamische landbouwmethode, hebben ze geen Demeter keurmerk. “We verkopen de meeste van onze producten in eigen winkel en daar kunnen onze klanten met eigen ogen de kwaliteit zien. Bovendien was een Demeter-licentie voor de Stichting waar de Genneper Hoeve eerst onder viel een stap te ver.” Nu Age en Mirjam sinds een jaar als zelfstandig ondernemer de Genneper Hoeve runnen komt een Demeter licentie in beeld. Overigens: ook zonder Demeter merk begint de kaas van de Genneper Hoeve een exclusief product te worden. “We moeten nu ook nee verkopen. We worden steeds minder afhankelijk van de handel.”

“We worden steeds completer”

Gevarieerd werk

De Genneper Hoeve is een gemengd bedrijf, waar alle schakels in elkaar grijpen. De varkens eten de wei en worden na een leven in de stal en ruime modderpoel lokaal geslacht. Het varkensvlees wordt verwerkt tot rauwe, gerookte ham of lekker ontbijtspek. Het vlees van de koeien geeft heerlijk rookvlees. De medewerkers op de boerderij eten het graag in plakjes op brood. De 350 kippen zijn vooral voor de eieren. Op circa één hectare verbouwt tuinder Jeroen met zorgcliënten heerlijke verse groenten; een halve hectare zeer fijne tuinbouw achter de boerderij en wat grovere gewassen op een afstandje. Educatie en verkoop in het eigen winkeltje bieden goede mogelijkheden voor contact met de burgers van Eindhoven. Het assortiment in de winkel wordt aangevuld door ondernemers uit de regio via webwinkel HaiBoerHai. Daarnaast hebben we droogwaren van groothandel de Nieuwe Band. Age is actief als bestuurder in het landelijke samenwerkingsverband van boeren die hun producten direct vanaf de boerderij verkopen: Van Eigen Erf. “Ik vind

samenwerken belangrijk. Met onze webwinkel bereiken we nieuwe klanten en realiseren we makkelijk meer assortiment in onze winkel. Age is tevreden. "Gevarieerd leven en werk, daar hou ik van. We worden steeds completer." De Genneper Hoeve heeft een bescheiden zorgtak. Tuinder Jeroen is in dienst van de Zonnehuizen en biedt de zorgcliënten het meeste werk. Zoals voorzaaien van de tuinbouwgewassen. De hulpboeren hebben de gewassen keurig voorgezaaid. "Zaaien is een mooie manier om iemand aan te spreken op zijn concentratievermogen: komt overal gelijkmatig een plantje op of zijn er ook bakjes met drie of vier of helemaal geen zaailingen?" Speciaal voor de tuinderij wordt de kippenmest op mesthopen een jaar vercomposteerd. "Dan is het ideaal voor in de tuinderij." De Genneper Hoeve maait ook het hoge gras en het riet in het nabijgelegen moeras. "Vercomposteerd geeft dat prachtige turfcompost voor de tuin," glundert Age. "We slaan een brug tussen stad en platteland en brengen bio heel laagdrempelig onder de aandacht. Ons doel is gevarieerd echt werk aan te bieden. Zorgmensen maken zo serieus onderdeel uit van het bedrijf". Genneper werd vroeger beheerd door zes boerenbedrijven, waarvan er nu nog

De Genneper Hoeve

Mirjam Matze, Age Opdam en medewerkers
Tongelreepad 1
5644 RZ Eindhoven
Tel: 040-2070455
info@genneperhoeve.nl
www.genneperhoeve.nl

De Genneper Hoeve is een biologisch gemengd bedrijf midden in het groen van de stad Eindhoven. Age Opdam, Mirjam Matze en hun medewerkers beheren 52 ha zanderige grond waarvan 20 ha natuurbeheer. De biologische stadsboerderij heeft zo'n 30 roodbonte melkkoeien, jongvee, kippen, varkens en schapen, akkerbouw en tuinderij met seizoensgroenten, kaasmakerij boerderijwinkel en educatieve programma's op de boerderij. Zorgboerderij in samenwerking met de Zonnehuizen. Educatieve programma's worden



slechts één in functie is. Momenteel zijn er nog zo'n drie boerderijgebouwen over. Naast de Genneper Hoeve zouden de andere gebouwen in de toekomst misschien gebruikt kunnen worden als woonvoorziening voor de zorg: de hulpboeren op de Genneper Hoeve wonen dan dichtbij hun werk. "De Genneper Hoeve is een goede en leuke plek om te werken. We hebben zo'n uitgebreid bedrijf, dat je het wel samen moet doen. Met meerdere mensen aan de koffie of de lunch; een extra picknickbank erbij is geen probleem." De Genneper Hoeve zoekt nog een boer erbij om een gedeelte van de landbouwtaken op zich te nemen. Het natuurbeheer kan nog uitgebreid worden. Age zou samen met de nieuwe boer willen melken en het loonwerk wat afbouwen. Ook zijn er nog plannen om de winkel te vergroten en te verbouwen. "Dat doen we nu nog niet, want het is teveel werk. Het moet wel voor jezelf behapbaar blijven; de menselijke maat vinden wij belangrijk."

verzorgd door het nabij gelegen Milieu-educatiecentrum. De Genneper Hoeve is lid van het netwerk Biologische InfoCentra www.biologischennetwerk.nl

Openingstijden

wo en vr 14-17 uur; za 10 tot 17 uur; zo 13 tot 17 uur; In de schoolvakanties ook maandag, dinsdag en donderdag van 13 tot 17 uur. Het erf is het gehele jaar door op alle dagen toegankelijk.

De webwinkel waarmee de Genneper Hoeve samenwerkt: HaiBoerHai via www.haiboerhai.nl of www.vaneigenerf.nl



Impressie van de
winterconferentie

Intuïtief proeven

Door Albert de Vries

Op 14 januari 2009 was er een sprankelende winterconferentie in Dronten met ongeveer 80 deelnemers. Edith Lammerts van Bueren (bijzonder hoogleraar biologische plantenveredeling in Wageningen en onderzoeker bij het Louis Bolk Instituut) hield een lezing over 'Hoe meer smaak, hoe minder ziek. Wat kun je als producent doen aan de kwaliteit van je product?' Een tweede inleiding werd gehouden door Rya Ypma (antroposofisch natuurvoedingskundige en diëtiste) met als thema: 'Wat ervaar je als consument aan kwaliteit in je voeding?' En er was twee keer de mogelijkheid om aan één van de zes werkgroepen deel te nemen. In het verhaal van Rya Ypma zie ik een belangrijke kiem voor de invulling

van onze conferenties in de toekomst. Graag ga ik dan ook nader op haar bijdrage in.

Rya Ypma vertelde hoe ze als opgeleide diëtiste een zekere weerzin tegen haar beroep had: voorschrijven wat mensen juist niet mogen eten en weten dat de meeste mensen zich daar niet aan zullen houden. Tot er op een dag een jonge vrouw bij haar komt die in korte tijd wil afvallen. In het kennismakingsgesprek vertelt die vrouw hoe graag zij sinaasappelsap drinkt. Het valt Rya in om een smaaktest te doen: sinaasappelsap vers geperst en uit een pak. De vrouw beleeft het verse sap als zuur en die uit het pak als veel aangenamer. Rya nodigt de jongedame uit om thuis het experiment nog een paar keer te herhalen. Een week later vertelt ze een verbazingwekkend resultaat: bij het verse sap kreeg ze na één glas de ervaring 'ik ben voldaan'. Bij het sap uit een pak had ze na één glas behoefte aan een volgend glas. Deze ervaring leverde de basis voor een andere verhouding tot eten. Ze kan nu zelf verder om haar doelstelling te bereiken. Sindsdien doet Rya met al haar klanten smaakonderzoeken. Elke keer probeert ze iets te laten proeven dat aansluit bij datgene wat leeft bij die klant.

Ook op de Winterconferentie deed Rya met alle aanwezigen zo'n smaakonderzoek. Iedereen kreeg twee stukjes pure en twee stukjes melkchocolade en daarnaast een bekertje water. In doodse stilte hebben we allemaal om en om geproefd en tussendoor een slokje water genomen. Vraag was om te beschrijven wat je proeft en wat er gebeurt tijdens het proeven. Het was verrassend. Iedereen heeft al vaak genoeg chocolade gegeten, maar blijkbaar zelden zo bewust geproefd.

De zoete smaak van de melkchocolade was direct vol aanwezig, overweldigend, slijmopwekkend, bijna niet weg te slikken. De wat kale bittere smaak van de pure chocolade verscheen daarentegen pas na een tijdje kauwen, het liet vrij. Je kon inderdaad beleven hoe je twee verschillende wezens ontmoet, die ook iets verschillends in je opwekken.

We zien dat de intuïtieve handeling van Rya haar eigen verhouding tot haar vak drastisch heeft veranderd. En ze biedt cliënten hiermee de mogelijkheid om vanuit eigen ervaring vaardig te worden in het zelf beoordelen wat wel of niet bij henzelf past. Deze manier van werken is tegengesteld aan de huidige oprukkende trend: het voorschrijven hoe gehandeld dient te worden in het onderwijs, de zorg, bij de politie, in de landbouw, enzovoort. Met dit oprukken ontstaat een maatschappelijke nood om de kracht zichtbaar te maken van een autonome beroepsuitoefening, waarin situationeel gehandeld wordt. Dit situationele handelen leidt niet tot willekeur, maar is overdraagbaar en leidt tot duurzaamheid. In dat kader zie ik dat het aan de orde is om de BD-landbouw als intuïtieve landbouw te ontwikkelen en over het voetlicht te brengen.

Als toekomstbeeld voor de winterconferentie betekent dit dat boeren of andere werkers uit het veld van de landbouw en voeding er hun intuïtieve ervaringen vertellen, demonstreren of in de werkgroepen delen. Het element van kennisoverdracht kan dan een bescheidener plaats in het geheel krijgen. Dit betekent dat een jaarlijks thema eigenlijk niet aan de orde is, maar dat het belangrijker is een bepaalde werkwijze te verzorgen.

zaterdag 16 mei op De Hooge Kamp

Jaarvergadering en themabijeenkomst BD-Vereniging

De jaarvergadering van de BD-Vereniging is op zaterdag 16 mei op tuinbouwbedrijf De Hooge Kamp in Beemte Broekland (regio Apeldoorn). Wij willen deze dag inhoudelijk invullen en het 'standaard vergaderwerk' tot een minimum beperken.

Om 11 uur staat de koffie klaar. Om 11.30 zijn er workshops. Deze sluiten aan bij thema's die op de Hooge Kamp spelen: Composterij (door Ruud Hendriks), Marktafzet (door Maria van Boxel i.s.m. Saco Bekius van De Hooge Kamp) en Bedrijfsopvolging en grondbezit (door Helmer Wieringa i.s.m. Saco). Voor geïnteresseerden in de veehouderij is er een workshop over koppeling aan een plantaardig productiebedrijf. De Hooge Kamp werkt samen met veehouder Piet Boons. Van 12.30 tot 13.30 is er tijd voor lunch en wandelgangen. In die tijd is er ook een korte rondleiding over het bedrijf. Van 13.30 tot 14.45 is er jaarvergadering, die vooral een visievormend karakter heeft. Vragen die we voor willen leggen zijn:

"Hoe geven we samenwerking tussen de Vereniging en Stichting Demeter vorm met

behoud van ieders specifieke achtergrond (ontwikkeling respectievelijk juridische inbedding)?" De Mansveltscore ontwikkelt zich onder de vlag van Stichting Demeter, de Mansveltgesprekken worden gecoached vanuit de coachstructuur van de Vereniging. Een interessante ontwikkeling waarin het de kunst is om het gesprek en de ontwikkeling die daaruit voort komt op de voorgrond te zetten, en niet de score tot hoofddoel te maken.

"Hoe ver moet/kan de preparatenwerkgroep gaan met preparatenproductie?" De preparatenwerkgroep wil naast hun ondersteunende werk op bedrijven wel zelf preparaten maken, maar moet geen low budget vrijwilligersgroep zijn voor boeren die ze om het merk nu eenmaal verplicht zijn ze te gebruiken maar er verder niets mee hebben.

"Hoe ver gaan we met het aanbieden van intervisie en andere ontwikkelingsvormen?" Intervisie is voor de BD boeren een belangrijke werkvorm om aan studie en ontwikkeling te werken. Mogen EKO boeren ook

meedoen? En boeren van het Netwerk Vitale Landbouw en Voeding?

Het gesprek over deze vragen staat centraal. De punten notulen, jaarverslag en financiën bespreken we zo kort mogelijk. Wilt u zich, ivm de planning van de lunch, even bij mij aanmelden r.hendriks@groenhorst.nl of via 06 51298047? Kom gerust als u onverwacht toch kunt. Er staan extra borden voor de onverwachte gast. De jaarvergadering wordt gecombineerd met de donateursdag van Stichting Grondbeheer BD-landbouw.

Graag tot ziens op 16 mei op De Hooge Kamp! (www.hoogekamp.nl)

Ruud Hendriks, namens het bestuur

De Hooge Kamp, Broeklanderweg 77, 7341 PN Beemte Broekland; A50 afslag Apeldoorn Noord; rij richting Apeldoorn; sla bij de rotonde rechts richting Beemte. Volg het kanaal tot het dorp Beemte in zicht komt, sla rechtsaf en rij door tot vlak voor manage Pothoven. Ga daar links.

Algemene Ledenvergadering BD-Vereniging

Agenda

1. Behandeling jaarverslag 2008
2. Goedkeuring jaarcijfers 2008
3. Begroting 2009
4. Verkiezing bestuursleden
Karin Stolk is kandidaat
5. Afscheid Maria van Boxtel
6. Rondvraag en sluiting

Jaarverslag 2008

Bureau

2008 was het jaar waarin het bureau van de BD-Vereniging opnieuw opgebouwd is op de Warmonderhof, te Dronten. Bram Gordijn is per 1 februari 2008 als nieuwe financieel - administratief medewerker begonnen en heeft inmiddels een vast dienstverband. Per 15 april 2008 is Onno Bakker als secretaris aangenomen. Helaas is zijn tijdelijk dienstverband na een jaar niet verlengd.

Het vergde veel energie om zowel een nieuwe ledenadministratie als een nieuwe boekhouding op te bouwen. Dat was echter sowieso hard nodig om een en ander in overeenstemming te brengen met de werkelijkheid en doelstellingen van de Vereniging. De situatie wat betreft de lidmaatschappen ziet er als volgt uit:

Het aantal gewone leden is nagenoeg gelijk gebleven. Datzelfde geldt voor het aantal uitgebreid leden. Bij de gewone leden zijn er wel 25 nieuwe leden bijgekomen. 25 beroepsleden en uitgebreid leden hebben

hun lidmaatschap omgezet in een gewoon lidmaatschap. Van 59 leden is dus hun lidmaatschap beëindigd. Bij de beroepsleden zijn vooral de verwerkers, waarvan er veel voorheen vanwege hun Demeter-licentie op de lijst stonden, afgevallen. Langzaam begint het initiatief van gekoppelde leden weerklank te krijgen.

Bij de gewone leden stond een aanzienlijk deel geadmistreerd als 'meneer/mevrouw' of als 'meneer en mevrouw'. Aangezien de Vereniging een vereniging van mensen is, waarbij eenieder individueel lid is hebben we actie ondernomen om in deze gevallen duidelijkheid over het lidmaatschap te verkrijgen. Helaas heeft deze actie ook teleurstelling bij sommige leden opgeroepen. Wat ons betreft is het nog steeds mogelijk dat de

tweede persoon zich als lid meldt en wanneer financiën een bezwaar opleveren kan dat zonder verdere kosten.

Bestuur

Het bestuur werd het afgelopen jaar kleiner door het vertrek eind 2008 van Inge Schwagermann met haar partner naar Zweden. In Zweden zijn zij een biologisch dynamische tuinderij begonnen als deel van een groter bedrijf. Maria van Boxtel heeft de toegestane twee termijnen volbracht en treedt de komende Algemene Ledenvergadering af. Gelukkig zijn er drie nieuwe kandidaat bestuursleden, die het bestuur komen versterken. Karin Stolk heeft in 2008 al deelgenomen aan het bestuur en is nu ook verkiesbaar. Isabel Duinuisveld en Ronald van

Marlen draaien mee op -wederzijdse - proef Verder bestaat het bestuur uit Ruud Hendriks en mij.

Afgelopen jaar is een start gemaakt met het verzorgen van een vergadercultuur op basis van het initiatiefnemerschap. Een bestuurslid is initiatiefnemer van een bepaald initiatief en verzorgt dat. In de vergadering spreken we over dat initiatief tot die persoon er weer verder mee kan. Niet iedereen hoeft het overal helemaal mee

	1-mei-08	1-jan-09	1-apr-09
Leden		1518	1515
Leden in Europa		34	34
Leden buiten Europa		4	4
Leden gered. Tarief		22	16
Leden jeugd tarief		1	1
Totaal leden	1574	1579	1570
Uitgebreid leden		109	105
Uitgebreid leden reductie		1	1
Totaal uitgebreid leden	106	110	106
Beroepsleden		144	133
Beroepsleden reductie		1	1
Gekoppelde leden		9	27
Totaal beroepsleden	183	154	161
Totaal	1863	1843	1837
Donateurs	30	30	30

eens te zijn. Een bezwaar echter maakt duidelijk dat er nog verder iets verzorgd moet worden. Veel zaken worden tussen de vergaderingen door per mail aan de andere bestuursleden voorgelegd en op basis van de reacties besluit de initiatiefnemer hoe een vervolgstap eruit ziet. Dit werkte prettig.

Voeding

De samenwerking van Ilse van den Bosch, medewerkster voeding voor 1 dag/week met 'De smaak te pakken' bij het realiseren van de FamilieLandDagen is helaas beperkt gebleven tot de happening tijdens de Jaarvergadering. Het dienstverband met Ilse is beëindigd. Zij is met zwangerschapsverlof gegaan en heeft een gezonde dochter gekregen. Zij werkt nu freelance. Een terugkerende activiteit van haar is het schrijven van de rubriek dynamische voeding in DP.

Dynamisch Perspectief

Met de inzet van velen zijn er opnieuw vijf nummers van Dynamisch Perspectief verschenen, de eerste drie nummers onder leiding van Albert de Vries, en nummer 4 en 5 met Onno Bakker als hoofdredacteur. De redactie heeft zich ingezet voor een goede balans tussen verschillende onderwerpen: de praktijk (Dynamisch Portret), voeding (Dynamische Keuken), antroposofie (onder andere een serie over 'Grondgedachten'), preparatennieuws, de bijenwereld, verenigingsnieuws en informatie over allerlei activiteiten.

Preparatenwerkgroep

De verhuizing van het kantoor en de uitvalsbasis van de preparatenwerkgroep van de Kraaybeekerhof naar Stichting De Weder-

kerigheid (op terrein De Reehorst, naast NS station Driebergen-Zeist) vond halverwege het jaar plaats.

Er zijn preparaten gemaakt op De Reehorst en Kraaybeekerhof (Driebergen). Daarnaast is er door Adrie Maas, Jola Meijer en Willem Bongers begeleid bij het zelf maken van preparaten op Nieuw Bromo (Groningen) en bij De Kraanvogel (Noord-Brabant). Hiermee werd een begin gemaakt om het nieuwe beleid te concretiseren. Dat beleid is om in de loop van een aantal jaren te komen tot een verdere spreiding van het maken van de preparaten en een gedeelde verantwoordelijkheid van alle betrokken boeren en tuinders i.p.v. een centrale productie.

Christian von Wistinghausen, bij wie, in geval van tekorten, preparaten werden bijbesteld, is afgelopen jaar overleden. De excursie in 2007, om deze man met zijn rijke ervaring te ontmoeten, was dus nog net op tijd.

Vanuit het bestuur heb ik regelmatig met de groep overleg gehad en hebben we inhoudelijk gewerkt met behulp van 'inlevend waarnemen' aan de preparaten. De werkgroep doet elke maand aan studie.

Er zijn verder twee groepen in Zeeland en Friesland actief geweest die met financiële ondersteuning van de vereniging aan de preparaten gewerkt hebben.

Activiteiten

De Winterconferentie op de Warmonderhof

was weer een drukbezocht ontmoetingsmoment in de winter. Onder leiding van Joke Bloksma en met ondersteuning van Jaap Vermeë is het project BD-beroepsontwikkeling gecontinueerd. In dit project voor beroepsleden wordt aan intervisie en coaching gewerkt. Er is ondersteuning gegeven aan de Vereniging van Natuurvoedingsconsulenten voor het organiseren van een themadag rond vet. Er is ondersteuning gegeven aan het project 'Moderne Paardentractie' op de Warmonderhof. De Stichting Omslag heeft een bijdrage gekregen voor haar project 'Zaaiers'. In deze DVD wordt een moedige poging ondernomen om de helende werking van zorgboerderijen te verbeelden.

Het project 'Ondernemen volgens Pergola' kreeg ook een bijdrage van de BD-Vereniging en is afgesloten met een inspirerende conferentie in december 2008.

Namens het bestuur,
Albert de Vries, voorzitter

Financieel verslag en begroting op te vragen

Van grote invloed op de jaarcijfers is de voor 2008 begrote en ook daadwerkelijk binnengekomen erfenis van Fam. Veldhuyzen. Deze erfenis kwam door overlijden van de vruchtgebruikster ter beschikking. Het uiteinde-

Tijdsbesteding in % als basis voor te verdelen kosten	resultaat 2007	begroting 2008	resultaat 2008	begroting 2009
Onderzoek & Ontwikkeling	40%	45%	12%	40%
Dynamisch Perspectief	15%	20%	28%	20%
Verenigingssecretariaat	45%	35%	60%	40%

Jaarcijfers		resultaat 2007	begroting 2008	resultaat 2008	begroting 2009
Vereniging DP, Preparaten Et Secretariaat					
1. Baten	Contributie	90.247	90.000	87.170	90.000
2.	Advertenties DP	3.596	4.000	2.360	3.000
3.	Verkoop preparaten	9.955	10.000	9.035	10.000
4.	Overige baten	2.192	2.000	1.896	2.000
5.		105.990	106.000	100.461	105.000
6. Lasten	Dynamisch Perspectief	35.408	37.500	50.801	42.700
7.	Verenigingssecretariaat	28.538	25.000	48.277	39.000
8.	Preparaten	7.681	9.000	8.823	9.000
9.	Onderzoek Et Ontwikkeling	34.363	34.500		14.300
10.		105.990	106.000	107.901	105.000
11. Winst/Verlies		0	0	-7.440	0
Willy Schilthuisfonds					
12. Baten	Giften, legaten	19.325	120.000	125.377	10.000
13.	Rente	5.196	5.000	3.989	5.000
		24.521	125.000	129.366	15.000
14. Lasten	Onderzoek Et Ontwikkeling	25.549	42.500	37.002	46.500
15. Toevoeging/Afname reserve		-1.028	82.500	92.364	-31.500

lijke resultaat is nagenoeg conform de begroting, waarbij er op deelposten wel grote verschillen zijn. Deze verschillen worden o.a. veroorzaakt door een grote afwijking van in de urenbesteding. Het 'kantoor' vroeg veel tijd en aan Onderzoek Et Ontwikkeling is veel minder tijd besteed dan begroot.

Toelichting jaarcijfers 2008

Vooraf bij de lasten van de directe vereni-

gingsactiviteiten (Dynamisch Perspectief en secretariaat, resp. 6. en 8.) zijn er grote verschuivingen ten opzichte van de begroting. Dit komt omdat er op basis van de andere tijdsbesteding meer kosten toegerekend zijn. Er bleef vanuit de directe verenigingsinkomsten dan ook geen ruimte voor Onderzoek Et Ontwikkeling (9.). Er werd binnen dit deel van de vereniging zelfs een verlies geleden

van ruim € 10.000,- (11.). Vanuit het Willy Schilthuisfonds was er juist wel ruimte voor Onderzoek Et Ontwikkeling (12. en 13.). Er kon aan het Fonds zelfs nog € 10.000,- meer worden toegevoegd, dan begroot (15.). De toe- en afnames vindt u terug in onderstaande balans, bij respectievelijk 22. en 21..

Toelichting op de balans

Bij de inrichting van het kantoor zijn zowel meubelen als computerapparatuur aangeschaft. De balanswaarde staat onder vaste activa opgenomen (16.). De meubelen worden in 10 jaar afgeschreven, de computerapparatuur in 5 jaar.

De voorraad (18.) is de voorraad preparaten. Als waarde wordt genomen de waarde van de ingekochte en nog niet verkochte preparaten. De eigen productie krijgt pas zijn economische waarde wanneer porties afgepakt en verstuurd worden.

De vorderingen (19.) zijn aan het eind van het jaar hoger dan aan het begin in verband met een nog te ontvangen deel van de erfenis (€ 17.000,-).

De crediteuren (20.) zijn aan het eind van het jaar hoger dan aan het begin in verband met verrekening met Stichting Demeter van pensioenkosten en onterecht bij ons binnengekomen betalingen (in totaal € 24.000,-).



Foto: Philippe Vélaz McIntyre

Balans		1-1-2008	31-12-2008
Activa			
16.	Vaste activa		14.135
17.	Waarborgen	450	500
18.	Voorraad	4.134	2.775
19.	Vorderingen	9.569	34.859
20.	Liquide middelen	136.072	209.358
		150.225	261.627
Passiva			
21.	W. Schilthuisfonds	62.857	155.221
22.	Algemene reserve	69.853	62.413
23.	Crediteuren	17.515	43.993
		150.225	261.627

Specificatie lasten

Lasten		resul- taat 2007	begro- ting 2008	resul- taat 2008	begro- ting 2009
24.	Te verdelen Personeelskosten	44.363	52.500	56.359	50.000
25.	Te verdelen Huisvestingskosten	5.202	6.000	6.249	6.500
26.	Te verdelen Kantoorkosten	9.485	12.000	12.659	12.000
27.	Drukkosten DP	25.131	25.000	28.270	28.000
8.	Preparaten	7.681	9.000	8.823	9.000
28.	O&O Conferenties, jaarvergadering	8.565	4.000	4.094	4.000
29.	O&O PR	2.733	2.000		2.000
30.	O&O BD-beroepsontwikkeling	12.065	24.000	11.070	20.000
31.	O&O Preparatendagen/cursus/publ.	506	2.000	425	8.000
32.	O&O Projecten leden	9.585	7.000	11.756	7.000
33.	Te verdelen Algemene kosten	6.222	5.000	5.198	5.000
		131.538	148.500	144.903	151.500

Toelichting specificatie naar kostensoort

Zichtbaar wordt in dit overzicht dat bij Onderzoek & Ontwikkeling de kosten voor BD-beroepsontwikkeling veel lager zijn gebleven dan begroot. Dit komt omdat onze ambities om dit project uit te breiden van boeren beroepsleden naar andere beroepsleden, zoals winkeliers, koks, en anderen, niet waar gemaakt zijn.

Het bedrag voor de overige projecten die, in het kader van Onderzoek & Ontwikkeling, ondersteund zijn, is hoger dan begroot, omdat er meer projecten ondersteund zijn dan

voorzien.

Toelichting begroting 2009

We gaan er vanuit dat er in 2009 vooral weer meer tijd aan Onderzoek & Ontwikkeling besteed gaat worden. Dat geldt in eerste instantie voor de uitbreiding van het project BD-beroepsontwikkeling. De lasten voor Dynamisch Perspectief en het Verenigingssecretariaat zullen daarmee afnemen. Er wordt niet opnieuw een grote erfenis verwacht en de giften en legaten zijn dan ook begroot op de gebruikelijke € 10.000,-.

Er wordt dan flink ingeteerd op het Willy Schilthuisfonds. Dat zou op deze voet drie tot vier jaar volgehouden kunnen worden. In die tijd moeten die inspanningen ook geleid hebben tot een toegenomen aantal beroepsleden, waarmee de inkomstenkant stabiel verder toeneemt.

Albert de Vries, interim-penningmeester



Voeding & bewustzijn

Rudolf Steiner heeft meerdere lezingen gehouden over voeding. Jan Saal verdiepte zich er opnieuw in, zodat hij hierover een workshop kon verzorgen op de winterconferentie. En wat hem verwondert: iedere keer dat je die teksten opnieuw leest lijkt er weer iets nieuws te staan.

Jan J.C. Saal

De lezingen, waarin Rudolf Steiner iets over voeding zegt, zijn bijeengebracht in het boek *Voeding en bewustzijn*. Wanneer je die teksten meerdere keren leest kom je steeds opnieuw tot verrassende ontdekkingen. Een aantal dingen herken je natuurlijk wel, maar vaak vraag je jezelf af of bepaalde dingen er de vorige keer ook ingestaan hebben. Ze lijken dan volkomen nieuw. Zo verging het me nu ook met de beschrijving van vier voedingsmiddelen.

De vier lichamen

Rudolf Steiner beschrijft vier belangrijke voedingsmiddelen en hun werking in het lichaam. Dan is het wel nodig om het menselijk lichaam te kunnen zien als een samenspel van vier verschillende lichamen. Hieronder zal ik die verschillende lichamen kort karakteriseren. Voor een beter begrip en inzicht is tijd nodig. Je moet die begrippen vaak en op verschillende manieren benaderen. Onderstaande karakterisering heeft dan ook niet de pretentie compleet te zijn.

Het fysieke lichaam

Dit lichaam bestaat eigenlijk uit maat, vorm en structuur. Het is algemeen menselijk van aard, maar tegelijkertijd heel persoonlijk. De structuur wordt gevuld met materie, waardoor deze in de aardse realiteit waarneembaar wordt en ook in kan grijpen. Dit fysieke lichaam hebben we gemeen met de aarde zelf, maar ook met de planten en dieren. Mineralen hebben uitsluitend een fysiek lichaam en missen de volgende drie.

Het etherlichaam

Dit lichaam wordt ook wel het levenslichaam genoemd, want dit tweede lichaam brengt het fysieke lichaam tot leven. De materie is daardoor niet meer star en doods, maar wordt door het levenslichaam in een levende stroming en beweging gebracht en gehouden. Het etherlichaam is een spiegeling van het geestelijke van het heilal in een levend wezen.

De zoutwerkingen in ons lichaam maken het bewust- zijn van mensen in hun lichaam mogelijk.

Planten zijn opgebouwd uit een fysiek lichaam plus een etherlichaam, zodat we juist aan de planten kunnen waarnemen dat het etherlichaam groei en bloei veroorzaakt. Het etherlichaam is verantwoordelijk voor de opbouw en het gezond blijven van een levend lichaam.

Het astrale lichaam

Dit lichaam heeft de mens met de dieren gemeen. Het is een complex lichaam, dat geestelijk van aard is. Met behulp van dit lichaam ontstaat de mogelijkheid van een zelfstandig lichaam, dat in staat is tot waarnemen en waarin innerlijke roerselen mogelijk zijn, zoals bijvoorbeeld driften. Dit kunnen we goed waarnemen, wanneer we dieren vergelijken met planten. Omdat bij de dieren het astraallichaam toegevoegd wordt aan hetgeen de planten al hadden, ontstaan de grote verschillen tussen die twee soorten. Het astrale lichaam ontstaat niet uit krachten in het hier en nu, niet uit krachten in de kosmos, maar straalt door vanuit het voorgeboortelijke naar het heden. Het is daarmee ook een fenomeen in de tijd. Het is ook belangrijk om te weten dat het astrale lichaam zijn krachten put uit hetgeen het

etherische lichaam heeft opgebouwd, zoals in de natuur dieren van planten leven. Het astrale lichaam breekt dus af en bouwt niet op, in tegenstelling tot het etherlichaam.

Het 'ik lichaam'

Op aarde is alleen de mens in het bezit van een 'ik lichaam', dat nog geestelijker van aard is. Het 'ik lichaam' uit zich in het bewustzijn van een mens. Dat bewustzijn is geen statisch iets, maar ontwikkelt zich van geboorte tot dood en ook verder nog via karma en reïncarnatie. Dat wil zeggen dat ons huidige persoonlijke bewustzijn het gevolg is van talloze ontwikkelingen die we meegemaakt hebben in dit leven maar ook in vorige levens. In de huidige tijd, de 'bewustzijnszieletijd', komt dat langzaam maar zeker tot ons bewustzijn. Voor de toekomst zal ons bewustzijn een steeds grotere rol gaan spelen in ons leven en in de wereld. Dit 'ik lichaam' stuurt en verwerkt wat de andere drie lichamen bewerkstelligen.

Wanneer we, gewapend met deze kennis, de verschillen onderzoeken tussen iemand die slaapt en iemand die wakker is, dan valt op dat bij een slapende mens de waarneming en de sturing wegvallen. Daarmee wordt zichtbaar dat het astrale lichaam en het ik zich buiten het lichaam bevinden als je slaapt en dat deze in het lichaam aanwezig zijn als je wakker bent. Dit is een eenvoudige waarneming, die iedere mens kan doen en die in feite geestelijk van aard is.

Voedingstoffen in relatie tot wezensdelen

De belangrijkste voedingsstoffen die een mens nodig heeft, hebben een bepaalde relatie tot de vier lichamen, ofwel de vier wezensdelen van de mens.

De suikers

Het fysieke lichaam wordt eigenlijk gevormd uit de koolstof die tevoorschijn komt uit de koolhydraten die we eten. Dat gaat dus over zetmeel en suiker. Ons lichaam neemt, zoals wellicht bekend is, suikers vrijwel onveranderd op. Zetmeel wordt in ons spijsverteringstelsel, vooral door speeksel, omgezet in suikers. Die suikers worden binnen ons lichaam uiteindelijk totaal afgebroken. De koolstof die daarbij vrijkomt wordt door ons 'ik lichaam' gebruikt om ons fysieke lichaam als structuur op te bouwen. Omdat we niets hebben aan een starre, fysieke structuur, wordt die structuur doorlopend afgebroken met behulp van zuurstof en weer opnieuw opgebouwd door het 'ik lichaam'. Het levende lichaam als geheel wordt dus voortdurend opgebouwd en afgebroken en verkeert daarmee steeds opnieuw tussen verstarring en verweking. Dit evenwicht tussen verstarring en verweking wordt op een prachtige manier zichtbaar gemaakt door de hartslag. Het hart bevindt zich voortdurend tussen systole en diastole, tussen verstijving en verweking. Het 'ik lichaam' is echter zo geestelijk van aard, dat zij geen directe toegang heeft tot de koolstof die in de suikers als koolhydraat aanwezig is. Daarom moeten de suikers eerst door het etherlichaam en het astraallichaam bewerkt worden. Het etherlichaam heeft de neiging tot opbouwen, tot groei. Het astrale lichaam heeft de neiging tot afbreken, tot begrenzen. Wanneer suikers door het astrale lichaam worden afgebroken, worden deze door het 'ik lichaam' omgezet in onder andere tanden, botten en pezen.

De eiwitten

De eiwitten dienen als voedingsmiddel voor

het etherlichaam, zodat het de krachten kan ontvangen om zijn opbouwende werk te kunnen uitoefenen. Om dat te kunnen begrijpen, moeten we de werking van eiwitten kunnen doorzien. Rudolf Steiner heeft vaak aangegeven dat de werking van eiwitten er op rust, dat ze in chaos kunnen overgaan. Juist als deze zeer gestructureerde structuren in chaos overgaan, kan vanuit de kosmos een geestelijke kracht binnentreden. Dat zien we bijvoorbeeld bij plantenzaden. Wanneer een zaadje begint met kiemen, vervalt een specifiek eiwit in de kern van het zaadje tot chaos, waardoor de vormkrachten van een bepaalde plant toegang krijgen tot dat zaadje en het levensproces van een nieuwe plant een aanvang neemt. In deze beschrijving wordt duidelijk dat eiwitten een soort ventielen zijn naar kosmische krachten, naar levenskrachten. Dat is nu precies wat het etherlichaam nodig heeft, om de kosmische levenskrachten te ontvangen en ze binnen te voeren in een levend organisme.

De vetten

De vetten dienen als voedingsmiddel voor het astrale lichaam. Om daar iets van te kunnen begrijpen moeten we stilstaan bij het feit dat de werking van het astraallichaam rust op afbraak. Het astrale lichaam moet steeds afbreken, wat het etherlichaam heeft opgebouwd. Het etherlichaam voert die vetten naar plekken waar het astraallichaam werkzaam is en daar worden deze vetten dan afgebroken. Die afbraakproducten worden door het 'ik lichaam' dan omgezet in spiermassa en organmassa.

Zouten en bewustzijn

Je zou kunnen zeggen dat met deze drie

voedingsmiddelen een mens al helemaal opgebouwd kan worden en kan leven. Alle vier wezensdelen zijn actief en het organisme bestaat. We hebben alleen nog geen voedingsmiddel gekoppeld aan juist het vierde element, namelijk het bewustzijn van de mens. Voor dit bewustzijn is een vierde voedingsmiddel noodzakelijk en dat zijn de zouten. Om de werking van de zouten te kunnen begrijpen, moeten we nog een keer terug naar de vier wezensdelen.

Het *fysieke lichaam* is waarneembaar in het vaste. In de vaste stof krijgt het fysieke vorm. Deze vorm is te begrijpen, vanuit de innerlijke krachten die in het fysieke werken.

Het *etherlichaam* is meer geestelijk van aard en dus minder eenvoudig waarneembaar. Wanneer we weten dat de etherkrachten in het vloeibare aangrijpen, dan kunnen we door de bestudering van het vloeibare de werking van het etherlichaam waarnemen. Vandaar dat in onze spijsvertering het vloeibare overheerst, maar ook dat ons bloed vloeibaar is.

Het *astrale lichaam* is nog meer geestelijk van aard dan het etherlichaam. De astrale krachten grijpen aan op het luchtige. Door luchtprocessen in ons lichaam te bestuderen kunnen we het astrale vinden; denk aan de ademhaling en de werking van zuurstof, maar ook aan de fijnere ademhaling in de werking van het zenuw-zintuigstelsel.

Het *'ik lichaam'* tenslotte grijpt in op de warmtehuishouding in ons lichaam. Om daar begrip voor te krijgen moeten we af van een vage voorstelling van de warmte. Zoals we bij een vuurtje kunnen waarnemen zijn er hele fijne gebieden waar te nemen met verschillende uitstraling, dus met verschillende temperaturen. Dat is ook zo binnen een levend lichaam. Daar bestaat een eindeloze vari-

atie in warmte, door de werking van het 'ik lichaam'.

De zouten

We zien dat ons bewustzijn aangrijpt via de warmteprocessen in ons lichaam. In dat gebied kunnen we dan ook de voedende werking van zouten een plaats geven. Rudolf Steiner beschrijft hoe in waarnemen en denken in de hersenen steeds weer zoutkristalletjes worden gevormd en opgelost. Door de warmte die nodig is voor het oplossen en de warmte die vrijkomt bij het kristalliseren is ons bewustzijn in staat om zich te verbinden met zenuw-zintuigwerkingen.

Juist de zoutwerkingen maken het bewustzijn van mensen in hun lichaam mogelijk. Het gaat niet om grove processen, met grote kristallen, maar om hele fijne processen. Het gaat ook om hele specifieke zouten en om zouten die uit het leven voortkomen, zodat de geest er ook wat mee kan.

Aangezien de toekomst van de mens besloten ligt in de verdere ontwikkeling van het bewustzijn, zal deze ontwikkeling ook afhangen van de aard en de complexiteit van de zouten in de voeding. Op zich heb ik daar te weinig verstand van, maar ik kan me goed voorstellen dat juist de BD-landbouw tot gevolg heeft dat dergelijke zouten in de voeding beschikbaar blijven en wellicht nog komen. BD-voeding als noodzakelijke basisvoorwaarde voor de verdere bewustzijnsontwikkeling van de mensheid.

Rudolf Steiner, Voeding en bewustzijn, een verzameling uitspraken 1913-1924, vertaald door A. Goedheer-de Keizer, verzameld en bewerkt door A.B. van der Laan-Schepers. Uitgeverij Vrij Geestesleven Zeist, 1980, isbn 9060381289.

Pergoladag: Een nieuwe werkelijkheid ontdekken

Albert de Vries

De eerste Pergola Conferentie werd gehouden op 10 december 2008 op de Warmonderhof te Dronten. Deze conferentie vormde de afsluiting van het project 'Ondernemen volgens Pergola' van initiatiefneemster Tineke Bakker, ervaren Pergola-boerin op de Oosterwaard in Diepenveen. Het project is erop gericht om ervaringen met het Pergolasysteem in kaart te brengen, eventueel het concept te optimaliseren en de opgedane kennis en ervaring naar buiten te brengen.

Zoeken naar een verhouding tot een groter geheel

Eén van de zaken die in de verhalen van de boeren en tuinders naar voren kwam was het effect van het geven van openheid van zaken. Vooreerst bleek er bij deze of gene een zekere schroom geweest te zijn om alle relevante cijfers op tafel te leggen. Maar wanneer dat eenmaal gebeurd was werd de betrokkenheid van de deelnemers bij het bedrijf versterkt en hoefde er geen discussie meer te zijn over de prijs. Vaak werd de tuinder aangemoedigd vooral de prijs te verhogen. Of dit komt door een schaamte over de hoogte van het eigen salaris ten opzichte van de inkomsten van de boer, of door iets anders, is wat mij betreft niet zo relevant. Als interessant zie ik dat de deelnemer inzicht krijgt in een groter geheel en dat hij/zij zich graag tot dat grotere geheel

wil verhouden. Sowieso wisten tuinders noch deelnemers vaak na een tijdje deelname niet meer hoeveel afzonderlijke groenten in de winkel kosten.

Dat - al dan niet bewust - zoeken naar een verhouding tot een groter geheel kwam voor mij in nog twee andere verrassende ervaringen naar voren bij een bijzondere vorm van Pergolabedrijven, nl bij de zelfoogstbedrijven.

Oogsten van overrijpe sla

Tom Troonbeeckx, tuinder op Het Open Veld bij Leuven: "In het eerste jaar verbaasde het me dat zo veel deelnemers sla oogstten die bijna aan het doorschieten was. Mensen schatten in dat wanneer ze die sla niet nemen die binnenkort zal doorschieten en blijkbaar vinden ze dat zonde voor die sla. Het gevolg was wel dat ze de week daarna weer sla oogstten die bijna doorgeschoten was. En zo oogstten ze voortdurend sla die over haar hoogtepunt heen was. Nu ben ik er heel kien op om de overrijpe sla weg te frezen, zodat alleen de kwalitatief goede sla er nog staat. Nu hoeven de deelnemers zich niet meer bezwaard te voelen om iets goeds mee naar huis te nemen. Thuis kan men dan genieten van een mooie sla."

De juiste hoeveelheid

Een vraag aan Klaas Nijhof van de Nieuwe Ronde te Wageningen was: "Ben je niet bang dat deelnemers teveel oogsten?" Zijn antwoord: "Nee! Hooguit bij één of twee van alle deelnemers moet je er een keer op wij-

zen dat hun kinderen toch echt wel iets eten, ook al hadden ze die niet opgegeven want 'die aten toch niets'. Bij nieuwe deelnemers zie je soms de eerste en tweede keer nog wel dat ze teveel oogsten. Die mensen staan dan in die tuin met zoveel lekkers om zich heen en denken dan dat ze dat allemaal binnen moeten halen. Maar de week erop hebben ze gemerkt wat verlept of verrot is, omdat ze het niet op konden en bovendien staat de tuin weer vol met allerlei lekkers. In de derde week hebben ze dan een gevoel ontwikkeld voor wat genoeg is."

Verzorgen van een omgeving

In bovenstaande ervaringen komt voor mij naar voren dat er een nieuwe omgeving verzorgd wordt en dat in die nieuwe omgeving nieuwe mogelijkheden ontstaan. Mensen blijken over de schaduw van hun egoïsme heen te kunnen stappen, mensen blijken een verkeerde zuinigheid achter zich te laten, mensen blijken weer verbinding te kunnen krijgen met hun behoefte. Net zoals in de biologisch-dynamische landbouw een belangrijk principe is, dat planten en dieren gedijen door het verzorgen van de grond, de stal, het landschap, kortom van de omgeving, zo ook gedijt de mens door het verzorgen van de omgeving.

Dit project werd mede mogelijk gemaakt door een bijdrage uit het Willy Schilthuisfonds van de BD-Vereniging. Een uitvoerig verslag van deze bijeenkomst is te vinden op www.landco.nl/?id=interessant_publicaties.

Hoe intensief kan Demeter zijn?

Het compleet vernieuwde glastuinbouwbedrijf van André en René Poldervaart (vader en zoon) is 3 april geopend. Drie hectare glas met de allernieuwste technieken, zoals warmtekrachtkoppeling, computergestuurde klimaatbeheersing, isolatieschermen, een productie- en sorteerruimte van 1000 vierkante meter, een docking unit voor de vrachtwagens. En dan lezen we in Ekoland dat het bedrijf nog Demeter is ook!

Door Leen Janmaat en Rienk ter Braake

Demeter? Maar het beeld van een biologisch-dynamische boerderij is toch dat van koeien in het stro, de composthoop en de kruiwagen om de compost naar de groentebedden te brengen? Ja, oké, er zijn ook grotere bedrijven die het wat sneller en wat groter doen, maar toch zijn dat nog steeds veelal gemengde bedrijven. Hooguit met een koude kas om het seizoen wat te vervroegen en wat te verlengen. En vaak klopt dat beeld ook. In totaal zijn er drieëndertig Demeter-bedrijven met glas. Daarbij gaat het om een totaal areaal van 7,6 hectare. Twee van deze bedrijven hebben een gestookte kas. En

hun gezamenlijk areaal is bijna drieëneenhalve hectare. Dus wel bijna de helft.

Demeter-glastuinbouw

De Demeter Voorwaarden Commissie (DVC) is sinds 2001 aan het werk om passende Demeter-voorwaarden op te stellen voor de glastuinbouw. Vanuit Demeter Internationaal zijn er namelijk geen specifieke voorschriften. In de glastuinbouw gaat het om sterk gespecialiseerde bedrijven. De inrichting met bijkomende energievoorzieningen vragen grote investeringen en hoge producties om alle bedrijfskosten te dekken. Dit betekent gewassen telen met een hoog saldo. Daarom worden voornamelijk vruchtgroenten (tomaat, paprika en komkommer) geteeld. Tijd

voor tussenteelten of groenbemesters is er niet. Na het ruimen van het gewas moeten zo snel mogelijk weer vruchtgewassen worden geplant. Alle aandacht gaat jaarrond naar de vruchtgroenten. De gespecialiseerde glastuinder kan er feitelijk geen veehouderij bij hebben. Toch heeft de DVC in samenspraak met de gespecialiseerde glastuinders een aantal Demeter-normen geformuleerd. Hiermee is Nederland voortrekker in de internationale bd-beweging:

- Stomen om de bodem te ontsmetten is sinds 2008 verboden. Bedrijven die toch moeten stomen om problemen met bodemziekten op te lossen kunnen een ontheffing krijgen. Daar zit dan wel de verplichting aan gekoppeld om minimaal vier jaar een vruchtwisseling

van één op vier te hanteren.

- Gebruik van niet-duurzaam geproduceerde energie dient te worden beperkt. Ieder glastuinbouwbedrijf dat stookt dient een energieplan op te stellen om gebruik van niet-duurzaam geproduceerde energie te beperken. Dat kan door minder energiegebruik in zijn totaliteit, maar het kan ook worden ingevuld door duurzaam geproduceerde energie in te zetten. Elk bedrijf kan de eigen mogelijkheden aftasten en ontwikkelen.
- Bijlichten is alleen toegestaan bij de opkweek van plantmateriaal. Niet in de teelt zelf.

Demeter. Waarom niet? Waarom wel?

De firma Zann uit Bergschenhoek bij Rotterdam had André Poldervaart gevraagd of hij Demeter-producten kon leveren. Daar was veel vraag naar, omdat een andere Demeter-glastuinder was gestopt. En André zag er wel wat in. Grote verschillen met andere Demeter-glastuinders waren er toen niet zo. Dus waarom niet? De Demeter Voorwaarden Commissie en de Demeter Licentie Commissie hebben zich beide gebogen over de licentieaanvraag van kwekerij Poldervaart. Zij draaiden de vraag om. Waarom wel?

Al voordat precies bekend was hoe de Demeter-normen eruit kwamen te zien is de aanscherping met André besproken. En André is de uitdaging aangegaan. En als André iets aangaat, dan doet hij er ook alles aan om het tot een goed einde te brengen. Wat doet biokwekerij Poldervaart er aan om biologisch-dynamisch te zijn?

- De bemesting is grotendeels gebaseerd

op compost die met BD-preparaten is behandeld. Dit vullen ze aan met biologische kippenmestkorrels en biologische, gefermenteerde varkensdrijfmest. Tot slot geven ze nog een klein deel niet gecertificeerde plantaardige hulp meststof (Monterra). Dit is een voor de gespecialiseerde glastuinbouw heel evenwichtige bemesting.

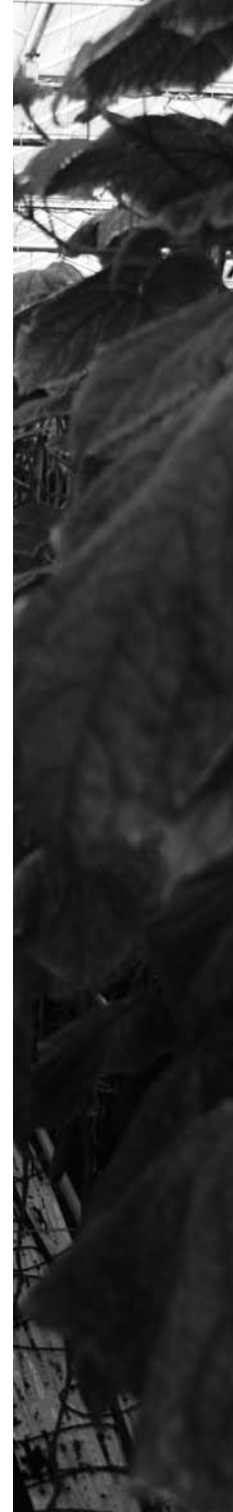
- Er is een vruchtwisseling van één op drie. Een afwisseling van tomaten en paprika is binnen de biologische glastuinbouw gebruikelijk.
- De moderne kas is hoog, licht en luchtig, zodat de gewassen een optimaal klimaat hebben.
- De isolatie van de kas zowel bovenin als langs de gevels is optimaal. Er zijn twee beweegbare schermen aangebracht die in koude perioden dicht kunnen zodat de warmte binnenblijft.
- Er is een warmtekrachtkoppeling. Met gas wordt elektriciteit opgewekt, die wordt geleverd aan het net. De vrijkomende warmte wordt gebruikt om de kas te verwarmen. Het rendement ligt aanzienlijk hoger dan bij directe verwarming op gas.
- De BD-spuitpreparaten worden ingezet. In eerste instantie gewoon omdat het nu eenmaal hoort. Maar het viel André op dat de paprika's na een terugval goed reageerden op het kiezelpreparaat. Die bespuiting heeft hij toen een paar keer wekelijks herhaald.
- Rond het bedrijf is een natuurlijke bufferzone van anderhalve hectare ingericht.
- Wat André doet dat doet hij goed.

Mansveltgesprekken

Misschien wel het meest interessante van de bd-landbouw is de dynamiek; steeds verder ontwikkelen. En als je daarmee als certificeerder en licentiehouder samen op pad gaat kun je een heel eind komen. Bij het toekennen van de Demeter-licentie hebben nog een paar zaken mee gespeeld. Bij het bedrijf horen nog een kleine tien hectares buitenteelt. Er zijn plannen om daar in samenwerking met een biologische of Demeter-veehouder voeder gewassen te telen. De mest van de koeien kan dan worden uitgeruild. André en René doen dit jaar mee met de Mansveltgesprekken over bd-landbouw op hun bedrijven. Ze gaan graag in gesprek met twee collega bd-boeren om uit te wisselen waar de bedrijven voor staan. Bij deze gesprekken is een bd-coach aanwezig. En René gaat de omschakelcursus BD-landbouw doen.

De beide commissies hebben vanuit de voorwaarden en vanuit de certificering de beslissing genomen dat het in een gespecialiseerd land als Nederland mogelijk moet zijn om het Demeter-certificaat toe te kennen aan gespecialiseerde glastuinbouwbedrijven. Wat invulling betreft zijn de eerste stappen nu gezet.

Bent u het met ons eens? Graag krijgen we reacties van lezers! Je kunt contact opnemen met Rienk ter Braake van Stichting Demeter, e-mail rienk@demeter-bd.nl of telefoon 0343-522523.



Liefde gaat - via de moestuin - door de maag

Ilse van den Bosch

'Tuinieren in je eigen moestuin kan je helpen bij een bezielend leven, bij bewustzijnsontwikkeling', schrijft John van der Rest, auteur van *Spiritualiteit werkt in de tuin*. Ilse van den Bosch ging in gesprek met deze enthousiaste tuinman.



John doet zijn werk als tuinman op de fiets.

Op een mooie, vaak poëtische manier beschrijft John hoe je een relatie aan kunt gaan met je tuin; hoe je je via je tuin met de natuur kunt verbinden en hoe je tuin een spiegel kan zijn voor je eigen ziel. Bij tuinieren op een spirituele manier gaat het volgens John om het vinden van een balans: in hoeverre voeg je jezelf naar de aard van de plek en in hoeverre geef je je eigen wensen vorm?



Ik en mijn tuin

Toen John en zijn partner een grote tuin tot hun beschikking kregen, hebben zij eerst onderzoek gedaan naar de geschiedenis van de tuin. Zo hoorden ze van de kinderen van de vorige bewoners dat de twee coniferen ooit geplant zijn bij de geboorte van een tweeling. "En de Latijnse naam van de conifeer, Thuja, betekent nota bene levensboom. Het sprak enorm tot de verbeelding. We vroe-

gen ons af of het de tweeling net zo goed vergaat als de coniferen en of ze zich nog steeds verbonden voelen met deze bomen", vertelt John.

Zo werd de bestaande inrichting van de tuin het uitgangspunt voor het 'vervolg', dat langzaam, in proces met het leven in de tuin, ontworpen werd vanuit de creativiteit van de nieuwe bewoners. "De coniferen bleven, midden in de tuin, ruisend in de wind als symbolen van verbondenheid met het leven. Maar de Hedera heb ik flink terug gesnoeid. Deze klimop bedekte de hele vijver. En daar voel ik me nog steeds een beetje schuldig over. Vlak na mijn rigoureuze ingrijpen zag ik vijf paddenpaartjes die een week later plotseling verdwenen waren. Opgegeten door een reiger? Waren de padden zo'n makkelijke prooi geweest in de open vijver? Ik zal het nooit weten." De keuze tussen koesteren van wat er is en luisteren naar je eigen verlangens is niet altijd eenvoudig. John: "Het jaar daarop kwamen er gelukkig weer padden en er leven ook kikkers en kamsalamanders in onze vijver. Amfibieën houden er niet van als het water continu in beweging is door vallend water. Maar ik ben wél gek op een watervalletje. Heel af en toe, op een zwoele zomeravond, laat ik water kletteren en spatten en geniet ik van het heerlijke geluid. Maar verder houd ik het water zo stil mogelijk. Waarschijnlijk gunnen ze het me, want ze laten zich door die enkele keer niet verjagen."

Via chaos naar nieuw evenwicht

'De kunst is te ordenen met zachtheid, met gevoel. Elke handeling die je verricht, verstoort het evenwicht waarnaar het op weg was. Het landschap is door je ingrijpen ver-

Opeens had ik groot respect voor het onkruid. Aha... dus dit is jullie functie! Jullie zijn er, opdat ik tijdens het wieden liefde en zorg aan de gewassen kan geven.

wond. Het pad naar natuurlijk evenwicht dat daarna ontstaat, is geplaveid met chaos', schrijft John. Zo was het gazon in zijn tuin erg verschaald en vol gegroeid met mos. "Ik heb kalk en compost toegevoegd, zodat het mos verdween en er grote kale plekken ontstonden. Daar heb ik gras ingezaaid. Maar de natuur kan niet wachten met het componeren van een nieuw evenwicht, dus kwamen er allerlei soorten onkruid op die de rijkere bodem minnen. Nu genieten we van een gazon vol madeliefjes en paardebloemen." John werkt als ecologisch tuinman. "De tuin opruimen, snoeien en compost geven doe ik in het voorjaar. In de winter laat ik het liefst alles zoals het is. Allerlei dood materiaal zorgt voor overwinterplekken voor insecten en amfibieën en beschermt de bodem tegen uitdrogen. Wormen trekken het blad in de grond en maken er compost van. Put-

Voorgerecht voor 4 personen

Andijviecarpaccio - Lentebitter met kokosfetacrème

John kijkt uit naar de eerste andijvie van de koude grond, natuurlijk geogst uit zijn eigen moestuin. Hij maakt dan andijviecarpaccio uit het kookboek 'Vier de seizoenen' van Odin.

*400 gram andijvie
2 teentjes knoflook
200 gram feta
een flinke scheut kokosmelk
1 theelepel karwijzaad
1 theelepel kardemompoeder
milde olijfolie*

Feta in kleine blokjes snijden en pureren met kokosmelk. Zoveel kokosmelk toevoegen totdat de kaas een stevige crème is geworden. Karwijzaad roosteren in een droge kokenpan en samen met de kardemom door de kaascrème roeren.

Knoflook fijn hakken en fruiten in olie op een laag vuur. Bladeren van de andijvie los halen, wassen, in reepjes snijden en toevoegen aan de knoflook. Al roerende een paar minuten meebakken.

Andijvie op platte borden verdelen. Op ieder bord, in het midden, een bolletje fetacrème laten vallen met een ijsschep.

ters komen in groepjes de tuin bezoeken om de zaden uit de uitgebloeide kaardenbollen te eten. Met sneeuw levert dat hele mooie tafereeltjes op. Uitgebloeide bloemen en halmen onder een wit laagje maagdelijk wit. Een prachtig contrast. Ik zoek naar beelden waardoor mensen van het 'dode' leren houden. Als ik ze in het voorjaar het leven laat zien in een handvol uit elkaar getrokken bladeren, zie ik hun verwondering: er gaat een wereld voor ze open."

Van vervreemding naar verbinding. Daar gaat het John om. Hij schrijft: 'Vroeger was de verbinding met de natuur heel sterk en vanzelfsprekend omdat de mensen direct afhankelijk waren van de landbouw en landbouwdieren. Verbinding met de natuur

is een verbinding met jezelf. Wanneer je de natuur leert waarderen als leraar, leer je ook de aanwijzingen van je lichaam serieus te nemen. Zo moet je leren onkruid te omarmen! Hij vergelijkt onkruid met zijn eigen schaduwkanten. 'Ik wil ze niet zien, maar ze komen altijd weer terug. Onkruid leert je het leven in eigen hand te nemen. Verwijder het met wortel en al en kies voor een invulling die veel onkruid voorkomt. Omhels je schaduwkanten, maar geef ze geen energie.'

Wieden en vlooien

Ik herken dat. Als ik aan wieden denk, denk ik aan die zomer toen ik op mijn knieën over de akkers van een BD-bedrijf in Frankrijk kroop. Ik vond het niet makkelijk om leven

uit te trekken. Wie was ik om te zeggen: jij wel en jij niet. Na een aantal weken kon ik me richten op de gewassen die overbleven in plaats van op het onkruid dat ik op het pad door de hete zon liet verdrogen. Ik richtte me op mijn andere hand. Mijn ene hand trok weliswaar planten uit, maar mijn andere hand aaide de bladeren van de sperziebonen en het fijne loof van wortelen. Zo duwde ik de gewassen voorzichtig opzij om ook de aler kleinste onkruidjes te kunnen vinden. Op een dag voelde het alsof ik iemand aan het vlooien was, iemand die het heerlijk vond om door zijn haar gestreken te worden. En opeens had ik een groot respect voor het onkruid. Aha... dus dit is jullie functie! Jullie zijn er, opdat ik tijdens het wieden liefde en zorg aan de gewassen kan geven.

Gevoelens die tijdens het wieden opkomen, zeggen iets over je persoonlijkheid. Voor wieden moet je buigen. Door het buigen breng je je hoofd op hetzelfde niveau als je hart en daarmee is het een spirituele handeling op zich. Een oefening in het loslaten van 'moetgedachten'. Een oefening in het zijn met wat er is. Wij hebben de vrijheid om te kiezen voor vervreemding of verbinding. Als we kiezen voor verbinding dan is deze van een andere kwaliteit dan de verbinding waarin de mensen vroeger met hun omgeving leefden. Vroeger werkte men met man en macht om voldoende oogst binnen te krijgen, zodat alle kinderen de winter door zouden komen. De goden die deze verbinding waarborgden laten hun teugels nu vieren. Wij mogen zelf de verbinding maken. Een vrije keuze betekent ook liefde en zelfreflectie. Nu kun je tijdens het wieden zorgeloos naar binnen gaan om jezelf gespiegeld te zien. Nu kun je wanneer de oogst mislukt naar de winkel



De rozen in de tuin van John die ooit zijn gepland voor een grote liefde

om groenten te kopen, desnoods groenten uit Spanje. Dit is uiteraard een andere sfeer dan wanneer je niet naar school mag omdat de boontjes moeten worden geplukt en gewekt. We hebben het tijdperk van buigen of barsten verlaten en kunnen nu kiezen voor buigen en blaken.

Herkenbare liefde

John schrijft: 'In de onze huidige maatschappij zie je welvaartsziekte obesitas toenemen, een figuurlijke overbemesting. Maar niet alleen ons lichaam, ook onze geest lijdt aan een overkill aan prikkels. De tuin geeft een oplossing: verschraling. In materiële eenvoud kan geestelijke rijkdom bloeien.' In een ander hoofdstuk beschrijft hij hoe de biologisch-dynamische landbouw zorgt voor een optimale lichtstofwisseling door gewassen goed te laten afrijpen en zorg te

dragen voor een goede kwaliteit van de bodem. Sommige mineralen, zoals kiezelzuur, bevorderen de lichtstofwisseling. 'Zonlicht levert de energie die planten nodig hebben om koolzuurgas om te vormen tot materie. Dit licht wordt opgeslagen in blad en vrucht. Na het eten van groenten en fruit komt bij de vertering het licht weer vrij.'

Volgens Jan Diek van Mansvelt is ons lichaam in staat om voedingsstoffen en licht te ontmoeten en bovendien alle in de plant opgeslagen informatie af te lezen: Hoe was de bodemgesteldheid van de grond waar de plant in heeft geworteld? Hoe was het weer? Hoeveel tijd heeft de plant gekregen om te groeien en te rijpen?

Eigen geteelde groenten smaken vaak zo lekker. Natuurlijk komt dat door de versheid, de aandacht en de moeite. Maar ook door de herkenning. Je deelt namelijk dezelfde

geschiedenis. Jij was erbij toen het hagelde terwijl de appelbomen of zelfs de tuinbonen al bloeiden. Jij was erbij toen de slakken kwamen. En jij was het die zo'n prachtige compost bracht. 'Deze herkenning zorgt voor een betere vertering waardoor je meer gevoed wordt op alle niveaus,' schrijft John. Een grotere opname van informatie, licht en warmte, maar waarschijnlijk ook van vitaminen en mineralen. Eten uit eigen moestuin of meewerken op een biologisch-dynamisch bedrijf zou een keuze voor verbinding met het leven kunnen zijn die de mens voedt op zijn ontwikkelingsweg en tevens zichzelf en zijn omgeving beschermt tegen overbemesting. John: 'Met de oogst ontvang je de liefde die je een heel groeiseizoen aan je planten geeft, terug.'



*John van der Rest, Spiritualiteit werkt in de tuin, Uitgeverij Ten Have, 2008, ISBN 978-90-259-5870-1, € 13,90
www.tuinenenteksten.nl*

Bedrijfsovername en 'vrije grond' - een reactie

In Dynamisch Perspectief 3, 4 en 5 2008 heeft Jan Saal een serie geschreven over 'Grondgedachten'. Jan de Wit schreef hierop in DP 5 een kritische reactie. Jan Saal zet graag nog enkele dingen recht. *Jan J.C. Saal*

De stijgende grondprijs lost de schaarste aan grond niet op

Daarmee heb ik bedoeld aan te geven dat de beschikbaarheid van grond niet verandert door de prijs hoger te maken. Ik snap dat er minder vraag ontstaat wanneer de prijs omhoog gaat. In de werkelijkheid vermindert die vraag echter niet, hij wordt alleen niet meer zichtbaar, omdat sommige potentiële gebruikers de lasten van de hoge prijs niet meer kunnen opbrengen. Daarmee verandert een vraag die in wezen een rechtsvraag is, 'wie mag de grond bewerken?', in een vraag die in wezen economisch van aard is: 'wie heeft er voldoende geld beschikbaar?'

De BD-boer als slachtoffer

Volgens Jan de Wit benader ik de BD-boer als slachtoffer van de hoge grondprijzen. In zekere zin klopt dat wel, omdat de BD-boer zelf maar een heel beperkte rol heeft in het ontstaan van die hoge prijzen. Het is natuurlijk mijn bedoeling om het niet

bij die slachtofferrol te laten. Vandaar ook mijn pleidooi om iets te doen, om grond onder te brengen in stichtingen, zodat we als beweging niet het slachtoffer worden van die hoge grondprijzen. Ik heb mij moeten beperken tot de grondproblematiek en zie de BD-boeren zeker niet in zijn algemeenheid in de slachtofferrol. Ik denk wel dat er meer actie, ook vanuit de boeren, noodzakelijk is om de toekomst van de BD-landbouw veilig te stellen.

Bedrijfsopvolging

Wanneer ik stel dat het begrijpelijk is dat boeren bij bedrijfsbeëindiging hun bedrijf gangbaar verkopen wil dat niet zeggen dat ik daar achter sta. Ik heb willen zeggen dat dit menselijkerwijze begrijpelijk is, maar voor de beweging eigenlijk niet acceptabel. De boer kan dat niet alléén oplossen en hij kan het ook niet oplossen vlak voordat hij met pensioen gaat. Beslissingen over privé-eigendom of gemeenschappelijk eigendom moeten in een veel vroeger stadium genomen worden. Jan de Wit onderschat hier de vraagstukken die samenhangen met bedrijfsopvolging, samenwerking en schenkgeld-vraagstukken. Het opvolgingsprobleem is niet alleen een probleem van de boeren. Daar moet de hele beweging aan werken. Wanneer we dat tot stand kunnen brengen, twijfel ik er niet aan dat juist ook de boeren daar een grote steen aan zullen bijdragen.

Uit de preparate



nschuur

Kiezel: werken met licht en lucht

Jola Meijer en Adrie Maas

Begin februari van dit jaar zijn we naar de internationale landbouwconferentie in Dornach geweest. De gehele landbouwcurcus, die Rudolf Steiner in 1924 in Koberwitz heeft gehouden, kwam per hoofdstuk aan bod. In de werkgroep van Albert de Vries onderzochten we het duizendblad- en het brandnetelpreparaat op hun specifieke inzetbaarheid op het bedrijf; een methodiek om het inlevend waarnemen te scholen. En in de werkgroep van Uli Johannes König (IBDF & Forschungsring Duitsland) zochten we naar de opbouw en structuur die in de Landbouwcurcus wordt gehanteerd. Inspirerend om mee te maken.

In het eerste kwartaal van dit jaar hebben we een preparatenplanning voor 2010 en 2011

gemaakt. In zo'n planning staan de hoeveelheden, het tijdstip en plaats van bereiden en de grondstoffen om in te kopen. Daarbij hebben we rekening gehouden met de preparatenuitgifte 2007/2008 en de hoeveelheid preparaten die we op locatie gaan maken in september 2009. Steeds vaker maken we preparaten in verschillende regio's in het land. Bij het Blauwe Huis in Ruinerwold hebben we inmiddels een bestelling van bloemen voor de preparaten uitstaan. Wij werken tot nu toe met gedroogde bloemen omdat ze niet allemaal op de juiste tijd aanwezig zijn om vers te gebruiken. Het zelf drogen vraagt om droge ruimten, die wij niet hebben.

In maart hebben we het bergkristal voorbewerkt voor het kiezelpreparaat. Het is heel

zwaar werk om die harde brokken klein te krijgen, maar we worden er allemaal blij van. Je bent echt met licht en lucht aan het werk. En ieder jaar dat we dit doen schijnt de zon, hoewel we het werk lang van te voren plannen. Beginnen we met bewolking, dan breekt altijd de zon door. Na Pasen, als de kou uit de grond is, graven we de kiezel in; het is het enige preparaat dat 'overzomert' in de grond. Dan is het ook tijd om de 'winter'-preparaten voor de BD-Vereniging uit de aarde op te graven. Dit jaar zal dat op drie verschillende bedrijven zijn: Nieuw Bromo in Hornhuizen (Groningen), de Kraaybeekerhof en de Wederkerigheid (Reehorst) in Driebergen. Het is altijd spannend: is alles nog aanwezig in de grond en hoe ziet het eruit?



De werkgroep van Albert de Vries in Dornach



Na stampen en zeven vermalen we kiezel in de vijzel

Bibbers bij het uitwinteren

Jan J.C. Saal

Het is een steeds spannender jaarlijks terugkerende vraag geworden: hoe komen de bijen dit jaar uit de winter? Door de grote bijensterfte in de laatste jaren heb je als imker toch elk jaar weer een beetje de bibbers. In hoeverre zijn mijn bijen dit jaar slachtoffer of niet?

Het ziet er naar uit dat de verdwijnsziekte dit jaar bij mij niet heeft toegeslagen. Toch zijn drie van de elf volken overleden. Een volk is moerloos geworden en heeft daardoor het einde van de winter niet gehaald. Het is niet ongewoon in een volk met een oudere moeder, dat zij gedurende de winterperiode komt te overlijden. Het valt onder de normale problemen die een imker tegenkomt. In de zomertijd kun je zo'n volk soms redden, door een jonge moeder uit een ander volk in het volk te laten lopen. In de winter is er niets aan te doen.

Een tweede volk is losgekomen van het voer. Ook dat kan een enkele keer gebeuren. Wanneer bijvoorbeeld het broednest nogal groot is tijdens het inwinteren en het volk niet goed zit ten opzichte van de wintervoorraad gedurende een langere koudeperiode, dan kan zoiets gebeuren. Het volk overlijdt dan, terwijl er nog voldoende voer aanwezig is.

Een derde volk heeft problemen gekregen met dode bijen voor het vliegpat. Ook dat is niet heel ongewoon, alhoewel we in Nederland de laatste jaren zulke zachte winters hebben gehad, dat dit probleem niet zo vaak optrad. Het ontstaat wanneer de vliegopening klein is, en de wintertros net boven de vliegopening hangt. Gedurende een koudeperiode vallen er individuele dode bijen uit de tros naar beneden, en de levende bijen kunnen ze door de koude niet verwijderen. Wanneer het vliegpat helemaal afgesloten is door dode bijen, kunnen ze het probleem niet meer oplossen en overlijdt het volk.

Normale problemen kunnen dus elke winter sterfte veroorzaken. Drie op de elf volken is dan toch al 27%. Wanneer daar dan problemen met de varroamijt en de verdwijnsziekte bijkomen, kun je zien hoe kwetsbaar de bijen eigenlijk zijn in de wintertijd. Gelukkig wordt het alweer warmer en is de lente in aantocht. Wanneer het mooi warm weer wordt en een nieuwe koudeperiode uitblijft heb ik wel vertrouwen in het volgende bijenjaar. De acht resterende volken zullen dan weer voldoende leven in de brouwerij brengen.



Bedrijfsovername op de agenda

In de vorige Dynamisch Perspectief heeft Jozien Vos, die samen met haar man Niek een BD-akkerbouwbedrijf heeft in de Noordoostpolder, het eerste en tweede deel geschreven van een serie over bedrijfsopvolging. Deel 3 verschijnt in DP3. Vorig jaar kwam dit thema ook uitgebreid aan de orde in de serie Grondgedachten, geschreven door Jan Saal.

Maar het gaat om zoveel meer, dan over cijfers en rechtsvormen, schrijft Jozien: "Het gaat om dat wat zichtbaar is als je het erf oprijdt en binnenkomt, dat wat het inspirerende is van bedrijfsbezoeken, een activiteit vanuit de BD-vereniging waarbij een groepje boeren elkaars bedrijf bezoekt. Daarbij gaan we dan met elkaar, met volle aandacht, op zoek naar de mens en wat er - ge-

wild- wordt in dat bedrijf, wat zich uitdrukt in beide. En het gaat om voedselkwaliteit, dat hangt samen. Bij overname zal het dus, behalve over cijfers en rechtsvormen, ook gaan over het in verbinding komen met het wezenlijke of de bedrijfsindividualiteit; over het loslaten van de ene kant en het overnemen van de andere kant en de beweging die dat veroorzaakt. Die andere kant zijn de jongeren. Het is opvallend in gesprekken hoe groot de drang tot vrijheid is. Zij hebben vele vragen, zoals 'kan ik die verantwoordelijkheid wel aan', 'is dit wel het bedrijf wat bij mij past', 'wil ik zo wel leven'. Toch is er een grote groep die eigenlijk wel boer zou willen worden. Dat ik hierover ben gaan schrijven is ook begonnen vanuit een gevoel van urgentie. Het

is voelbaar en zichtbaar, ook bij mezelf, dat het tijd wordt dat er jonge krachten in het bedrijf komen. De generatie die vol enthousiasme begon en een enorme groei en verandering in de biologische landbouw beleefde is in een andere fase aan het aanlanden. Het vonkje van de inspiratie lijkt hier en daar wat armetierig te flakkeren. Het is mooi, een groot congres, een bank met groene idealen en groeiende vakbeurzen, maar het blijft nergens als de verbinding met het land hapert, op welke grond sta je dan nog? En ik zou eigenlijk niet weten waarom het niet zou kunnen dat BD-bedrijven voortgaan, juist daar zit op een of andere manier de verbinding met beweging en vernieuwing. Daarom ben ik bij het schrijven van de serie over bedrijfsopvolging begonnen bij Loverendale, waar het allemaal begon. En ik weet nog niet waar het eindigt maar in ieder geval op een studiedag of conferentie."

*Bij overname zal het dus,
behalve over cijfers en rechtsvormen,
ook gaan over het in
verbinding komen met het wezenlijke
of de bedrijfsindividualiteit*

Voor de BD-vereniging is dit een belangrijk onderwerp, waar we iets mee willen, al weten we nog niet precies hoe. Met Jozien Vos als motor denken we aan een themadag en/of het centraal stellen van dit thema op de winterconferentie. Misschien leven er onder de lezers nog goede ideeën? Laat het weten. Bel Jozien Vos, 0527-201415, of Maria van Boxtel, 0317-350700.

Landwijzer heeft in Vlaanderen twee studiedagen over dit onderwerp georganiseerd en is bezig een brochure te maken over wat er op deze dagen is besproken: over geschikte rechtsvormen, het pensioen van de boer, de rol van de consument (inbreng van kapitaal en betrokkenheid), de verwerving en toewijzing van gronden, etc. Wij houden u via Dynamisch Perspectief op de hoogte.



Themadag: Granen zijn gezond. Of toch niet?

Stichting Appel&ei organiseert woensdag 27 mei 2009 een themadag over granen op boerderij Zonnehoeve. Deskundige sprekers belichten de voor- en nadelen van granen en tussendoor mogen deelnemers een broodje bakken in bakkerij het Zonnelied.

Granen staan volop in de belangstelling. Zo positief als er vanuit de antroposofische visie naar granen gekeken wordt, zo stellig zijn de mensen achter 'Het Oerdieet': daar horen géén granen in thuis. Aan de ene kant stapelen de bewijzen zich op dat volkoren granen goed zijn voor onze gezondheid, zeker in verband met hart- en

vaatziekten, diabetes en overgewicht. Aan de andere kant staat het feit dat coeliakie rap toeneemt.

Om deze voedingsverwarring eens goed uit te pluizen organiseert stichting Appel&ei een themadag met granen in de hoofdrol. De initiatiefnemers, natuurvoedingsdeskundigen, willen terug naar onze wortels, de landbouw, en wel heel letterlijk. Daarom vindt deze eerste *themadag op locatie* plaats op biologisch-dynamische bedrijf Zonnehoeve, waar tarwe al jarenlang een bijzondere plek inneemt. Piet van IJendoorn, al 27 jaar boer op Zonnehoeve, is op zoek naar een broodtarwe die het goed doet in ons Ne-

derlandse klimaat, hoewel iedereen roept dat Nederlandse tarwe niet hard genoeg is. Toch wordt hun Demeter-tarwe al sinds 1985 gebruikt door bakkerij Het Zonnelied. Die bakkerij staat sinds 1991 midden op het erf, vlak naast de koeienstal. Het programma begint met een lezing van Ruud Hendriks. Hij vertelt over de oorsprong van de granen, de plaats van de granen in de landbouwpraktijk en de zorgwekkende ontwikkelingen in de veredeling. Ook het spannende gebied van het niet meet- en weegbare komt

aan bod. Daarna is het woord aan diëtiste Henny de Lint. Zijn granen gezond, of toch niet? Wat zijn de positieve en negatieve kanten van granen? Verschillende visies komen aan de orde. En als granen zo gezond zijn, wat moeten mensen met coeliakie dan? Hoe kan je individueel kijken, of granen wel of niet bij iemand passen? 's Middags geeft Piet van IJzendoorn een rondleiding door boerderij, maalderij en bakkerij, en mogen deelnemers zelf een broodje bakken. Het volledige programma (van

9.00 tot 17.30 uur) vindt u op www.stichtingappelenei.nl. Hier kunt u zich ook inschrijven. Nog vragen? Mail monique@stichtingappelenei.nl of bel Annemieke Grimbergen, 0517-641323. De kosten bedragen 75 euro inclusief reader, koffie/thee en lunch. Er is plaats voor maximaal 40 personen. Locatie: Zonnehoeve, Priempad 6, 3896 LJ Zeewolde, www.zonnehoeve.net. Met dank aan de BD-vereniging en Natudis, die deze dag financieel mede mogelijk maken. En dank aan De Zonnehoeve voor de gastvrijheid.



De Landelijke Open Dagen 'Lekker naar

Ze staan weer voor de deur: de landelijke open dagen, ofwel het 'Lekker-naar-de-boer-weekend'. Op 6 en 7 juni zetten 200 biologisch boeren en tuinders de deuren wijd open. Er zijn fietstochten, speurtochten, proeverijen, rondleidingen, terrasjes, en nog veel meer. Afgelopen jaar wisten maar liefst 100.000 bezoekers de weg naar een biologisch bedrijf te vinden. Voor boer en boerin is het iedere keer weer een klus om alles rond te krijgen: kraampjes

regelen, hapjes klaarmaken, erf vegen, kopjes klaarzetten, vrijwilligers regelen, journalisten te woord staan, en wat er al niet meer bij komt kijken. Maar als de stroom bezoekers het erf op komt is het ieder jaar weer heel gezellig. Het bedrijf staat in het zonnetje, nieuwe klanten stappen over de drempel en ook collega's komen eens lekker buurten.

Juni is trouwens een echte biologische maand. Behalve boeren, tuinders en restaurants



Culinair dineren bij sch-dynamische boer

Van 27 juni t/m 27 september vormen biologische boerderijen door het hele land de perfecte entourage voor het 'Boergondisch feestmaal'. Ook op sommige biologisch-dynamische boerderijen is de tafel rijk gedekt met heerlijke gerechten. Dineert u dit jaar ook mee?

Dit culinaire feest is onderdeel van de landelijke campagne 'Proef de Aandacht'. Hiermee willen Stichting Van Eigen Erf en het Netwerk Biologische InfoCentra het eten van seizoens- en streekgebonden producten van de biologische boer pro-

moten. Met het Boergondisch feestmaal laten de deelnemende boeren u graag gezonde, lekkere en duurzame producten uit de eigen regio proeven. De biologische boer kweekt zijn producten met liefde en aandacht. Groenten en fruit van het seizoen zijn bovendien vers en gezond. Voor het Boergondisch feestmaal bereiden enthousiaste cheffoks in de stal, de wei of in de schuur een bijzonder driegangen menu met de dagverse biologische oogst van het boerenland. Er is een rondleiding over erf en velden, waarbij de boer vertelt over zijn

ervaringen met de biologisch-dynamische landbouw. Gasten die willen genieten van een Boergondische feestmaal zijn van harte welkom op verschillende locaties door het hele land. Reserveren voor een Boergondisch feestmaal is verplicht via www.vaneigenerf.nl. Let op: er is een beperkt aantal plaatsen. Wie deze zomer drie producten bij de biologische boer koopt, kan ook een plaats aan de rijk gedekte tafel bij een Boergondisch feestmaal winnen. Kijk voor de winactie op www.lekkernaardeboer.nl

Boergondisch feestmaal in stal, wei of schuur

de boer'

doen ook andere partijen hun best. In vele winkels, speciaalzaken en supermarkten zijn mooie aanbiedingen te vinden. En wie in juni de biologische boerderij bezoekt of een 'Lekker van de boer!'-restaurant, maakt kans op een 'Boergondisch Feestmaal voor twee personen: een smaakvol diner op het biologische boerenerf.

Meer info:

www.lekkernaardeboer.nl
of *Biologica*, 030-2339970



foto: Artshock

Doe mee met de Week van de Smaak

Tijdens de Week van de Smaak, van 20 t/m 27 september, vinden overal in het land activiteiten plaats die te maken hebben met smaakbeleving. Streek-, seizoens- en biologische producten staan in het middelpunt. Heeft u ook een leuk idee voor een biologisch smaakfeestijn, een proeverij of een kinderkookworkshop? U kunt uw activiteit aanmelden tot 14 augustus. Meer informatie: www.weekvandesmaak.nl



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

zoekt per direct een

Beleidsmedewerker/secretaris

Standplaats: Dronten

Taken: Ondersteunen van ledenactiviteiten en ontwikkelen van nieuwe initiatieven, samen met leden. Organiseren van ontmoetingen tussen leden. Samenwerken met het (inter)nationale biologische werkveld. Algemene PR van de vereniging bijdragen aan ledenblad Dynamisch Perspectief.

Wij vragen: Werkervaring en binding met biologisch-dynamische landbouw en antroposofie, HBO/WO werk-niveau, zelfstandige inzet en soepele communicatie.

Indiensttreding: zo spoedig mogelijk. Aanstelling is voor 16 tot 20 uur per week, ook het oppakken van deeltaken in een team behoort tot de mogelijkheden.

Voor meer informatie kunt u een uitgebreide taakomschrijving opvragen bij Bram Gordijn via info@bdvereniging.nl of tel. 0321 – 31 59 37. Daarnaast kunt u contact opnemen met de voorzitter Albert de Vries via tel. 06 – 51 42 65 48 of albertdevries@onderzoekineigenwerk.nl

10 mei

Lezing dr Ibrahim Abouleish

Op uitnodiging van de vriendenkring SEKEM Nederland geeft dr. Ibrahim Abouleish, oprichter van het succesvolle Egyptische landbouwbedrijf SEKEM, een lezing over recente ontwikkelingen in het bedrijf en het sociaal-culturele werk van SEKEM Development Foundation. Omlijst met muziek uit Oost en West. Antropia, Hoofdstraat 8, 3972 LA Driebergen. Van 19.30 tot 21.30 uur. Kosten € 10. Meer info bij SEKEM vrienden (via www.sekemvrienden.nl) of Corien Hoek 070-3062640

16 mei >>

Algemene Ledenvergadering van de BD-vereniging,

gecombineerde met de donateursdag van Stichting Grondbeheer BD-landbouw op De Hooge Kamp in Beemte Broekland.

27 mei >>

Themadag granen

www.stichtingappelenei.nl

29 mei t/m 31 mei

Kookworkshop "(Wilde-)kruiden en fingerfood – meer fut in het menu"

In de Elegast in Beek-Ubbergen met diëtist Johannes King-

ma. Bel voor informatie naar Monique Matla (06-22452331) of www.stichtingappelenei.nl

6 en 7 juni >>

Landelijke Open dagen bij de biologische Boer

www.lekkernaardeboer.nl

6 tot 14 juni

Bioweek in Vlaanderen

In de Bioweek is het overal feest: op de boerderij, in de winkel, of op het marktplein. Proef ontdek en beleef. Voor meer info en een overzicht van alle activiteiten, zie www.bioweek.be

19 en 20 juni

Tweedaagse Basiscursus moderne paardentactie

met nadruk op weidebeheer en hooien. Info via www.paardenentactie.nl, rjan@stockpaard.nl of 0575-559280. Zie ook Dynamisch Perspectief nr 1 2009.

27 juni t/m 27 september >>

Boergondisch feestmaal

www.vaneigenerf.nl

20 t/m 27 september >>

Week van de Smaak

www.weekvandesmaak.nl

>> = zie elders in dit nummer



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

Wisentweg 12
8251 PC Dronten
telefoon 0321 315937
fax 0321 315938
e-mail: info@bdvereniging.nl
website: www.bdvereniging.nl
Postgiro voor betaling
contributie 147485
IBAN: NL 53 PSTB 0000 1474 85
BIC: PSTBNL21

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

Albert de Vries (voorzitter), Maria van Boxtel, Ruud Hendriks.

Medewerkers bureau BD-Vereniging

Vacature (secretaris), Bram Gordijn (secretariaat en boekhouding)

Preparaten

Biologisch dynamische preparaten zijn te bestellen via de preparatenwerkgroep van de BD-Vereniging per e-mail, preparaten@bdvereniging.nl, onder vermelding van uw naam, adres, telefoonnummer en de hoeveelheid gewenste preparaten. Betaling op rekening.

Preparatenwerkgroep
p/a Stichting De Wederkerigheid
Hoofdstraat 22, 3972 LA Driebergen
06-47235401 (voicemail)

Lidmaatschap

- Lidmaatschap 2009: € 35,-/jaar
- Jongerenlidmaatschap (t/m 23 jaar) 2009: € 15,-/jaar
- Uitgebreid lidmaatschap: € 60,-/jaar
- Beroepslidmaatschap € 200,-/jaar

Voor gedetailleerde inhoud van de lidmaatschappen zie DP 2008-2 of de website www.bdvereniging.nl.

- 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 een acceptgirokaart voor de contributie/bijdrage. Betaling van de contributie kan ook geschieden door machtigen voor automatische incasso.

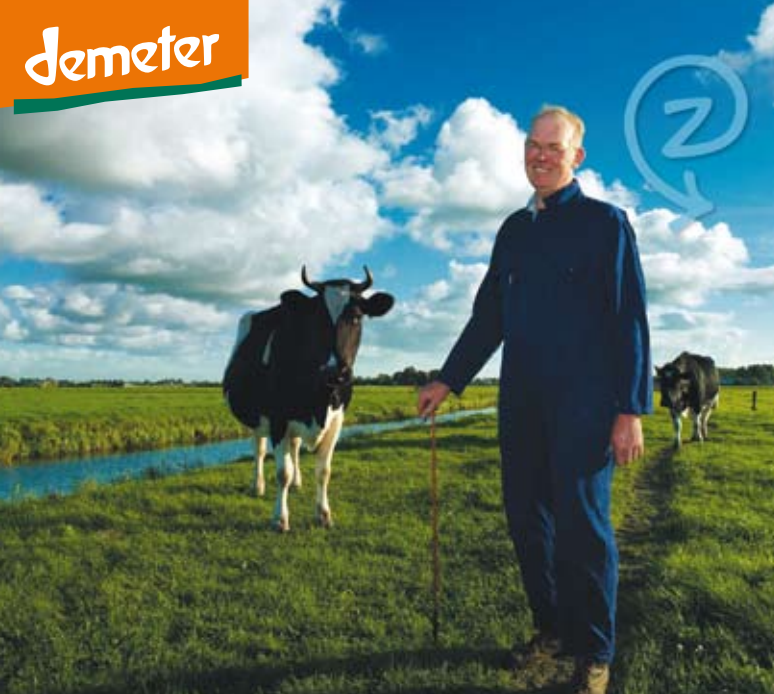
Schenken en legaten

De BD-Vereniging is erkend als Algemeen Nut Beogende Instelling (ANBI) door de belastingdienst, hetgeen betekent dat legaten geheel vrij zijn van successierecht. Schenkingen zijn vrijgesteld van schenkingsrecht. Giften in de vorm van een tenminste vijf jaar durende lijfrente, notarieel vastgelegd, zijn geheel aftrekbaar. Heeft u warme voornemens en u heeft informatie, belt u dan even met het bureau.

Prijzen per 1 mei 2009

Hoornmest	per portie (1/4 hectare)	€ 5
Hoornkiezel	per portie (1/4 hectare)	€ 2
Compostset	per portie (8 m ³)	€ 12
Verzend- en afhandelingskosten	per zending	€ 6

demeter



De natuur doet haar werk

Hier laten we de koeien in hun waarde, want de natuur is sterk en slim genoeg om het goed te doen. Ze mogen hun hoorns houden en ze bepalen zelf wanneer en hoe vaak ze naar de volautomatische melkrobot gaan. Dat geeft mij ook meer vrijheid en zo zie ik mijn gezin meer! Ze belonen ons met mooie, gezonde melk en ik hoop nog lang met ze te kunnen werken.'

Henk Brandsma van Ugoclooster
in Bolsward.

zuiver uivel



Eerlijke Zuivel!



Wordt Zuiver Zuivel fan!

En je wordt regelmatig op de hoogte gehouden van nieuwtjes over onze (Demeter) veehouders en producten. Bovendien nodigen we je dan uit voor de Zuiver Zuivel fandag zodat je onze veehouders beter kunt leren kennen! Meld je nu aan via www.zuiverzuivel.nl.



Samen met de natuur

www.zuiverzuivel.nl