

Dynamisch Perspectief

Ledenblad van de Vereniging voor
biologisch-dynamische landbouw & voeding

Mei 2010 / 2



Melk met *terroir*

Kom naar de ledenvergadering

Demeter-koeien zonder hoorns?

Op weg naar een eigen, eerlijke BD-melkprijs

Dynamisch Perspectief

redactioneel

VOLK ZOEKT ZIEL

Met de verkiezingen in het vooruitzicht strekt zich in Nederland een totaal versplinterd politiek landschap uit. 'Volk zoekt ziel', las ik 13 maart in Trouw; zo typeert publicist Paul Scheffer de situatie in ons land. Diezelfde week vroegen we ons op de redactievergadering af, hoe het toch mogelijk is, dat een krop sla die op water met mineralen groeit – wat zo wezensvreemd is voor sla – toch best veel lijkt op een echte krop sla. De volgende ochtend stond ik in mijn moestuin te spitten en dacht: wat hebben deze twee dingen met elkaar te maken? Die watersla groeit wel, maar staat los van zijn omgeving. Hij is niet afgestemd op het geheel, op de kosmos. Zou die sla enkel ons lichaam voeden, maar niet ons vermogen om ons af te stemmen op het geheel? Zou 'licht in voeding', waar Dynamische Keuken over gaat (zie pag 30) daar een rol bij spelen? Wat ons volk nodig heeft is voedsel dat de ziel voedt, voedsel dat samenhang voedt. Stem dus niet alleen op 9 juni. Stem iedere dag. Met uw vork.

Ellen Winkel, ellen@schrijfwinkel



- 03 Dynamisch Portret: De Buitenplaats
- 08 29 mei: BD-ervaar-, leer- en beleefdag
- 12 Jaarverslag BD-Vereniging 2009
- 17 Kwaliteit van preparaten
- 18 Melk met *terroir*
- 22 Coöperatie Hermes opgericht.
- 24 BD melkprijs, vroeger en nu
- 26 Beroepsontwikkeling: in eigendom nemen
- 29 Landbouwcursus: in de stof leeft de geest
- 30 Dynamische Keuken: mens en aarde belicht
- 34 Perspectief
- 44 Colofon, BD-info en ledenservice
- 46 Agenda

Ervaar-, leer- en beleefdag

08 Kom naar de ledenvergadering op 29 mei

Melk met *terroir*

18 Melk hoeft geen bulkproduct te zijn

Coöperatie Hermes

27 Naar een eigen, eerlijke BD-melkprijs

DYNAMISCH PORTRET De Buitenplaats van Bram en Ilse

'Je hebt goed gras, dat wordt melk en die melk is lekker'

Vanuit de lage stal van 'De Buitenplaats' kijken 25 melkkoeien je aandachtig aan. Allemaal hebben ze hoorns en slechts een enkele heeft oorflappen. Dat, tezamen met de rust die het bedrijf uitstraalt, roept een gevoel van 'vroeger' op. Boer Bram, die net bezig is om met een moderne heftruck de kuil aan te schuiven, moet echter niets hebben van tradities en wil niet bij het oude blijven hangen. 'Als Steiner nu zou leven, zou hij ons hard uitlachen.'

Tekst: Kalle Heesen | Foto's: Michiel Wijnbergh en De Buitenplaats



De zon schijnt boven De Buitenplaats en kleine stapelwolkjes drijven over. Vanuit de schaduw van de mestbult loopt een klein hangbuikzwijn de koeienstal in. Binnen laat koe Karin zich net eens lekker poetsen door een automatische borstel. "Eigenlijk zou de overheid elke boer zo'n borstel cadeau moeten doen," vindt Bram, "de koeien genieten echt van zo'n ding!" De borstel waar Karin zichzelf mee verwent, is echter niet door de overheid cadeau gedaan, maar door de buurman. Nou ja: gedeeltelijk dan. Het motortje wat de borstel aandrijft komt van een oude lopende band van de buurman. De rest heeft Bram er zelf omheen gebouwd. "Dat is een beetje een hobby," grinnikt Bram. "Kijk," wijst hij naar de nog zachtjes draaiende borstel, "nou gaat hij steeds langzamer draaien voordat hij stopt. De koeien hebben daar niets aan, maar ik vind het leuk."

De Buitenplaats ligt in de kop van Noord-Holland, in Eenigenburg. Bram Borst en Ilse van der Eerden runnen het melkveebedrijf sinds 1989. "Ik wist lange tijd eigenlijk niet goed wat ik wilde," vertelt Bram. "Op mijn twaalfde kwam ik van school en toen ben ik maar de Lagere Agrarische School gaan doen. Mijn vader had een boerderij dus die stap was vrij logisch. Daarna heb ik de middelbare agrarische opleiding gedaan. Toen ik dat afgerond had, ben ik Warmonderhof gaan doen. Daar begon ik pas echt te twijfelen. Dat is misschien wel wat raar na negen jaar landbouwopleidingen ... Een gedeelte van de twijfel kwam waarschijnlijk doordat ik meer vrijheid wilde. Ik kon er niet voor kiezen om vier jaar wat anders te gaan doen, want dan zou mijn vader het bedrijf gaan afbouwen. Daarom heb ik voor mezelf, toen ik hier begon, de mogelijkheid ingebouwd om er mee te stoppen. Als het niet zou gaan dan zou ik de boel verkopen, ik zou niet gaan doormodderen totdat ik kopje onder zou gaan. Die vrijheid had ik echt nodig."

Oorflappen

Inmiddels boeren Ilse en Bram al 21 jaar op De Buitenplaats. Naast de veehouderij is er een mini-camping bijgekomen en een zorgtak die gerund wordt door Johannes Krausen. "Ik wilde de zorgtak niet zelf doen," legt Bram uit. "Ik vond het een te lastige combinatie. Het is moeilijk om jezelf in tweeën te splitsen zodat je én veel tijd en aandacht voor de zorgvragers hebt, én ook nog energie overhoudt voor de koeien en je boerderij. Johannes betaalt niks voor deze plek,



Op De Buitenplaats maken ze karnemelk, boter, yoghurt en crème fraîche

en wij betalen niets voor het werk wat de zorgvragers verrichten. Tot nu toe gaat dat prima, maar we hebben wel de afspraak dat als een



In vijf zuivelhuisjes halen klanten zelf hun bestelling op

van ons tweeën een BMW heeft, en de ander alleen een oude fiets, we er opnieuw naar gaan kijken. Tot nu toe," voegt hij er lachend aan toen, "rijden we alle twee nog op een oude fiets."

De Buitenplaats doet veel samen met BD-tuinbouwbedrijf de Lepelaar. "We hebben een unieke samenwerking. We wisselen land, voer, mest, stro, producten en machines uit. Het mooie daarvan is dat we zo dicht bij elkaar wonen; we kunnen alles per trekker berijden."

Op dit moment heeft De Buitenplaats slechts 25 stuks melkvee. "Een bewuste keus," legt Bram uit, "ik wil mijn koeien herkennen, en ik wil ook dat ze elkaar nog kunnen herkennen. Als ik iets van honderd koeien zou hebben dan gaat dat niet meer. Ik wil mijn koeien ook een eigenheid meegeven. Ik krijg melk en vlees van ze, dan moeten ze aan het einde wel kunnen zeggen 'ik ben iemand geweest'. Ze moeten een 'ik' hebben. Dat is ook de reden dat ze geen oorflappen hebben. Ze hebben allemaal een eigen voor én achternaam. De voornaam is van henzelf en de achternaam komt van hun moeder."

Bram en Ilse zijn principieel tegen oorflappen, maar hebben er anderhalf keer een uitzondering op gemaakt: één koe heeft twee oorflappen in gekregen, een ander heeft één flap. "Wij stonden toen zelf niet zo sterk in onze schoenen en de AID kan heel erg op je inspelen. We gingen overstag en zouden vanaf dat moment alle kalfjes een flap geven. Dat vond men echter niet genoeg: alle koeien moesten in één keer oorflappen krijgen. Dat ging ons te ver. Bovendien vergat de AID daarna een jaar om ons te controleren. We hebben toen nogmaals besloten om geen oorflappen in te doen. Het is trouwens praktisch ook helemaal niet handig. Mijn koeien worden oud, soms wel tien jaar, in die tien jaar kan er heel wat gebeuren en is de kans groot dat de flappen eruit scheuren. Ik wil geen koeien met allemaal scheuren in hun oren."

Zuivelhuisjes

De keuze voor een relatief kleine kudde brengt ook wel nadelen met zich mee: "Ik zou ook wel graag nieuw willen bouwen, investeringen willen doen net zoals de grote jongens. Maar daar ontbreekt ons gewoon de buffer voor. Het is sowieso erg lastig met een veestapel van maar 25 melkkoeien. Eerst hadden we er nog wat akkerbouw bij. We teelden broccoli en groene kool voor Odin, maar die konden het op een gegeven moment tien keer zo goedkoop elders krijgen en toen zijn we ermee gestopt."

Om toch wat meer inkomsten binnen te krijgen zijn Ilse en Bram in 2005 begonnen om een gedeelte van hun melk te verzuivelen. "Collega Jan Wieringa deed zijn zuivelapparatuur weg. We zijn daar gaan



**Bram en Ilse zijn principieel tegen oorflappen:
"Ik wil geen koeien met allemaal scheuren in hun oren"**

kijken en hebben eigenlijk op de terugweg in de auto al de knoop doorgehakt dat we het zouden kopen. Daarna heeft het nog twee jaar hier gestaan voordat we de zuivelruimte afhadden."

Nu wordt er op De Buitenplaats wekelijks ongeveer 800 liter melk verzuiveld tot karnemelk, boter, yoghurt of crème fraîche. Om deze producten aan de man te brengen hebben ze zestien afzetadressen, merendeels kleine winkeltjes. En op vijf plekken in de buurt staan 'zuivelhuisjes'. "Ik kende iemand die gewoon een koelkast aan de weg had gezet met daarin zuivelproducten. Omdat ik een koelkast wat kaal vond, heb ik er een tuinhuisje omheen gezet. Inmiddels hebben we, met hulp van de provincie, vijf tuinhuisjes in de buurt staan. Aan het begin werd daar nog wel eens wat gestolen, maar nu zitten de huisjes op slot en krijgt elke klant een sleutel. Daardoor worden ze medeverantwoordelijk voor het project. Sindsdien is er nooit meer wat gestolen. Hoogstens dat iemand een keer wat vergeet op te schrijven, maar dat gebeurt ook wel andersom, want ik heb soms meer producten verkocht dan dat ik er neer heb gezet."

Het melken wisselen Bram en Ilse af: 's ochtends melkt de een en zorgt de ander voor de kinderen, 's avonds draaien ze het om. Ze

hebben drie kinderen: Linde (1,5 jaar), Sjoerd (7 jaar) en Merel (8 jaar). Anders dan je verwacht woont het gezin niet in het voorhuis van de boerderij: "Mijn vader is dat aan het verbouwen," vertelt Bram. "Al tien jaar," voegt Ilse er lachend aan toe. Ze lijken er geen probleem van te maken. Vanuit de woonruimte waar ze nu zitten, achterin de stal, hebben ze prachtig uitzicht op het land. "In de zomer is dit de camping," legt Bram uit wijzend op de achtertuin, "we zijn daar in 1996 mee begonnen. Het idee voor die camping had ik al veel langer. Ik heb een tijdje stage gelopen bij een boer die toen net bezig was met het opzetten van een camping. Sommige mensen die hier op de camping staan zijn inmiddels vrienden van ons geworden. We hebben wel eens dat we naar het land lopen om te gaan schoffelen, maar dat we nooit aan het schoffelen toekomen, omdat we op de camping blijven hangen."

BD

"Het komt door de buurman," zegt Bram met een brede glimlach als antwoord op de vraag, "De buurman, John Hogervorst, heeft ons besmet met het BD-virus. Hij is inmiddels alweer verhuisd, maar hij

'Wat Steiner met preparaten doet, doe ik met meditatie'

is wel degene geweest die ons midden jaren 80 op het spoor van de biologisch-dynamische landbouw heeft gezet." Over de vraag wat voor hem nu de essentie van BD is, moet Bram even nadenken. Na een stilte van een paar minuten kan hij het onder woorden brengen: "De grote meerwaarde van de BD ten opzichte van bijvoorbeeld EKO, is de geestesverzorging," concludeert hij. Volgens Bram 'voel' je die geestesverzorging: "We zijn niet erg goed in opruimen en het is hier dan ook best wel rommelig. Toch is het vaak zo, dat mensen die op onze camping komen al bij de eerste blik zeggen dat het hier zo goed voelt. Dát is de dynamische kant. Het is leuk om je op dat niveau echt in dingen te verdiepen, om dingen te ervaren. Dat is ook het verschil tussen BD en EKO. Je hebt vrij grote, schone EKO-bedrijven, maar daar mis je vaak de geestesverzorging."

"Wat ik minder vind aan BD zijn de preparaten. Steiner heeft dat zo'n honderd jaar geleden bedacht. Als Steiner nu zou leven zou hij ons hard uitlachen en roepen dat we er direct mee moesten stoppen. Op Warmonderhof hebben we ooit een docent gehad die ons het verschil uitlegde tussen duiven en haviken. De haviken willen de dingen veranderen, die gaan op hun doel af, de duiven niet. Zoals het nu gaat zijn we eigenlijk allemaal duiven. Maar je moet durven veranderen. Er staan hier ook mensen op de camping die al tien jaar elke zomer op het zelfde plekje komen staan. Ik heb wel eens de neiging om ze te vertellen dat ze nu eens ergens anders heen moeten gaan."

Meditatie

"Wat Steiner met preparaten doet, doe ik met meditatie. Omdat het moet ga ik dit jaar beginnen met preparaten. We hebben bedacht om daar een hele dag van te maken die vooral in het teken staat van meditatie en omdat het moet, spuiten we dan aan het einde van de dag de preparaten over het land. Natuurlijk had ik dat ook gewoon zonder de meditatie kunnen doen, maar ik denk dat het dan helemaal geen zin heeft."

De grote kracht van het bedrijf zit volgens Bram in de simpelheid: "Dat is ook mijn ideaal. De melk hoeft niet naar een grote fabriek om dan in China verwerkt te worden tot melkpoeder en dan in Duitsland weer aangelengd te worden. De grote uitdaging is natuurlijk om een bedrijfje als dit economisch draaiende te houden. Met de camping erbij, en natuurlijk het verzuivelen, lukt het net. Zoals wij het hier doen, rechtstreeks leveren aan de consument, is het mooiste wat er is. Je hebt goed gras, dat wordt melk en die melk is lekker. Zo simpel is het."

De Buitenplaats
Bram Borst en Ilse van der Eerden
Surmerhuizerweg 10
1744 JC Eenigenburg
www.loeigoetzezuivel.nl
0226-395734
onzekoeiengeven@loeigoetzezuivel.nl

De Buitenplaats bevindt zich in Eenigenbrug (Noord-Holland). Bram en Ilse, beiden 38 jaar, boeren op 24 hectare lichte klei. Ze hebben 40 koeien, waarvan er 25 gemolken worden. Ze werken samen met tuinbouwbedrijf *De Lepelaar* van Jan en Inge Schrijver en Joris Kolléwijn; ze wisselen land, voer, mest, stro, producten en machines uit.

In de ligboxenstal hebben ze rubber over de roostervloer gelegd met daaroverheen lang stro (van de Lepelaar). Met een mestschuif schuiven ze de mest samen met het stro eruit, zodat ze vaste mest hebben in plaats van drijfmest. Daar profiteert de Lepelaar weer van mee.

Verder wordt de boerderij gebruikt als zorgboerderij door het bedrijfje *Werkproject metgezel* van Johannes Krausen.

Bram en Ilse verzuivelen een gedeelte van de melk zelf. Er wordt hangop, karnemelk, boter, yoghurt en crème fraîche gemaakt.



29 mei: BD ervaar-, leer- en beleefdag

Op 29 mei is er een ervaar-, leer- en beleefdag voor leden van de BD-vereniging en donateurs van de Stichting Grondbeheer; een dag biologisch-dynamische landbouw ervaren, leren en beleven.

Op deze dag worden ook de jaarvergaderingen gehouden van de Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding en Stichting Grondbeheer BD-Landbouw. De bijeenkomst vindt plaats op Warmonderhof, opleidingsinstituut voor BD-landbouw, veelzijdig BD-bedrijf, tevens leerbedrijf voor de leerlingen van Warmonderhof Opleidingen en de plek waar ons kantoor is gehuisvest.

Locatie van deze dag: Warmonderhof, Wisentweg 10, 8251 PC Dronten
Om u gastvrij te kunnen ontvangen, stellen wij het op prijs wanneer u zich vooraf meldt bij het bureau van de vereniging, 0321 315937 of info@bdvereniging.nl.

Programma

- 10.00 Ontvangst, koffie, thee, bijpraten
10.30 Workshops of lezing, kies uit:
- **Inlevend waarnemen in planten** door Ruud Hendriks. Kun je onkruid ook zien als leermeester in plaats van als vijand?
 - **Lezing 'Vrije grond door gemeenschapsvorming'** door Jan Saal.
 - **Bedrijfsonderdeel ervaren** volgens de 'boeren bezoek methode', zoals die in het project BD-beroepsontwikkeling wordt gehanteerd. De boer een geschenk geven in plaats van alleen informatie krijgen.
 - **Idealen op de grond zetten**, een ontmoeting met studenten. Wat leeft er als toekomstbeeld van het werken in de BD-landbouw?
- 12.30 Lunch
13.30 Parallele ledenvergaderingen van Vereniging en Stichting

- 15.00 Korte theepauze
15.15 Praktijkbeleving, zelf aan het werk met:
- Paarden mennen: kijk en ervaar hoe het is om een paard met een werktuig te mennen.
 - Meeldauw zoeken in fruit: bekijk de boom met de blik van een fruitteler.
 - Een relaxed half uur op het wieden: ooit al eens liggend gewied?
 - De vitaliteit van water ervaren: over en bij de flowform en zelf water vitaliseren.
 - Koeien halen en melken in de melkput.
 - Heftruck rijden en kisten stapelen: het ziet er zo makkelijk uit als een ander het doet
- 16.00 Picknick met broodjes en soep in de boomgaard of in de kas

Agenda Ledenvergadering

Het grootste deel van de tijd willen wij met u in gesprek over twee met elkaar samenhangende onderwerpen:

* BD landbouw als cultuur van de intuïtie. Hoe verzorgen we de ontwikkeling van beeldvorming, inspiratie en intuïtie als vereniging? Lees ter toelichting het artikel *Scholingselementen in het boerenwerk*, zie pagina 10.

* Samenhang tussen BD Vereniging, Antroposofische Vereniging en Vrije Hogeschool voor Geesteswetenschap. Lees ter toelichting het artikel op pagina 11

Om de rest van de vergadering compact te houden en te kunnen plannen willen we u vragen om punten die u op de jaarvergadering zou willen bespreken van tevoren in te dienen bij het bureau.

- Opening
 - Gesprek
 - Financieel verslag
 - Voorstel wijzigingen contributie 2011
 - Verkiezing Isabel Duiniveld als nieuw bestuurslid; herverkiezing Albert de Vries als voorzitter
- Als nieuw bestuurslid willen wij graag Isabel Duiniveld verwelkomen. Zij is tuinster en mede-eigenaar van een zorgboerderij in Groningen, de Eemsttuin. Voorzitter Albert de Vries is aan de beurt om af te treden. Hij stelt zich herkiesbaar voor een tweede periode van drie jaar. Overigens is een verdere uitbreiding van het bestuur gewenst en statutair ook noodzakelijk. Aanmeldingen of tips zien we dan ook gaarne tegemoet.
- Ingediende punten.

Bij het eerste gespreksonderwerp

Scholingselementen in het boerenwerk

BD landbouw als cultuur van de intuïtie. Hoe verzorgen we de ontwikkeling van beeldvorming, inspiratie en intuïtie als vereniging?

Tekst: Albert de Vries, voorzitter

Bij een onderzoek onder 18 akkerbouwers naar een succesvolle manier van omgaan met het onkruid akkerdistel kwam naar voren dat er 18 verschillende strategieën waren; de meeste boeren ervoeren de eigen strategie als succesvol. De mate waarin akkerdistel als problematisch werd beleefd verschilde. Het begrip bedrijfsindividualiteit, een centraal begrip in de BD, krijgt in zo'n onderzoek een concrete invulling. De boer, boerin of tuinder is degene die al werkende het bedrijf tot een bloeiend, uniek geheel componeert.

Je hebt een bedrijf op het zand, op de rivierklei of in de polder. Het is eigendom of pacht, heeft een bepaalde omvang. Het ligt beschut of open. De afzet is dichtbij of verder weg. Je partner heeft affiniteit met de zorg, of met Dat is de situatie waarin je dan zit en waarvan je een mooi geheel probeert te maken, zonder met macht (kunst-mest) of geweld (bestrijdingsmiddelen) die situatie te willen veranderen. Accepteren dus van wat is, en tegelijkertijd mogelijkheden zien om verder te komen. Situationeel

handelen.

In de antroposofische scholingsweg komt die combinatie van vaardigheden in het intuïtieve handelen, meer specifiek nog in de 'positiviteitsoefening', aan de orde. Dit is dagelijkse realiteit. Tegelijkertijd helpt het een boer in zijn ontwikkeling, en daarmee ook de ontwikkeling van zijn bedrijf, wanneer die dagelijkse, maar vaak impliciete basisvaardigheid bewust ter hand genomen wordt. Vragen in het dagelijkse werk zijn: Zal ik vandaag of morgen schoffelen? Wanneer ik nu snoei, zie ik van te voren of een half jaar later of het fruit voldoende in de zon hangt? Het werk nodigt voortdurend uit tot een meeleven met en anticiperen op groei, bloei en afsterven. Vaardigheden die ik meer moet inzetten naarmate ik minder gebruik maak van stoffen die ik van buiten het bedrijf haal om maar voortdurend groei te stimuleren. Het is een beeldvormende, imaginatieve vaardigheid die hier ingezet wordt.

Andere vragen zijn: Wanneer ik 18 kg hooi en 2 kg granen per koe voer en ik heb 40 koeien, hoeveel hectare gras en graan moet ik dan telen? Hoeveel akkers met aardappels, bieten, kolen en fijne groenten kan ik bemesten met de vercomposteerde mest van 40 koeien? Hoeveel ton tarwekorrels voor de verkoop levert mij deze akker, waarvan ik 10 procent apart houd om volgend jaar weer voldoende zaaizaad te hebben? Bij het doordenken van deze kringlopen worden

concrete verschijnselen teruggebracht tot weegbare essenties. Naarmate ik de grondstoffen meer uit het eigen bedrijf haal en minder willekeurig van over de hele wereld vandaan, zal in dit voortdurend afwegen en afstemmen meer het idee van het bedrijf als geheel verschijnen. Hier wordt een inspiratieve vaardigheid ingezet, een vaardigheid waarmee het idee of het grotere geheel achter de dingen gezien wordt.

Zoals het een taak voor een boer is om datgene wat zich in de natuur afspeelt te cultiveren, zo is het een taak van de BD-Vereniging om te cultiveren wat zich in de mens afspeelt, namelijk imaginatieve, inspiratieve en intuïtieve processen. Anders gezegd, het gaat ons, als vereniging, om het verzorgen van het 'Mens worden in en aan de landbouw'. Iedereen die in de landbouw werkt wordt mens aan de landbouw, alleen gebeurt dat meestal impliciet. De vereniging wil het mogelijk maken om dat te expliciteren, te oefenen en te ervaren, en dat is nieuw. Samen studeren wordt verbreed naar samen doen en ervaren. Vorige eeuw werd het beleid bijvoorbeeld verwoerd als het streven zoveel mogelijk hectares met preparaten te behandelen. Nu klinkt dat bijna materialistisch. Alsof, wanneer je de preparaten en de zaaikalender maar gebruikte, het wel goed kwam met de producten. Duidelijk is nu dat dat slechts een deel van de waarheid is. De mens in het bedrijf en zijn/haar ontwikkeling is minstens zo cruciaal.

Bij het tweede gespreksonderwerp

BD- en Antroposofische Vereniging

Welke samenhang is er tussen BD-Vereniging, Antroposofische Vereniging en Vrije Hogeschool voor Geesteswetenschap? Een interview met voorzitter Albert de Vries over de mogelijke aansluiting bij de Algemeine Anthroposophische Gesellschaft.

Tekst: Luc Ambagts, secretaris en beleidsmedewerker

Hoe kwam je op het initiatief verbinding te zoeken met de Antroposofische Vereniging?

"In het voorzittersoverleg van de voorzitter van de Antroposofische Vereniging in Nederland (AViN) met voorzitters uit de medische, pedagogische en BD-beweging hadden we naar aanleiding van een praktische huisvestingsvraag gekeken hoe de verbinding tussen de Vrije Hogeschool voor Geesteswetenschappen (VHvG) en de werkgebieden er uit kan zien. Door de benoeming van Derk Klein Bramel tot coördinator van de landbouwsectie werd die vraag een jaar later opnieuw actueel en kwam heel dichtbij. Die benoeming ging grotendeels buiten de BD-Vereniging om. Terwijl voor mij een verbinding tussen de idee BD-Vereniging en de idee Antroposofische Vereniging, met als

kern van die vereniging de VHvG, een realiteit is."

Hoe zie jij de verhouding tussen de BD-Vereniging en de Hogeschool?

"In een gesprek van het bestuur met een groep boeren en tuinders in NH kwam zo mooi naar voren dat in het werken in de BD-landbouw de eigen ervaring, het authentieke, individuele, een centrale rol speelt. Wat op de ene plek past, past niet op de andere plek. Kenmerkend voor BD is misschien wel dat het bij iedereen net anders is. Dat individuele verzorgen, door het met elkaar te delen, zie ik als wat ons verbindt. Dat sluit aan bij de impuls van de Hogeschool, zoals die voor mij leeft. Ik vind het inspirerend om naar de VHvG te kijken als naar een soort arbeidersuniversiteit. Het is een hogeschool voor mensen die zich in het uitoefenen van hun dagelijks werk willen ontwikkelen. Door het uitoefenen van hun beroep - of wat zij als hun werk zien - staan ze in die arbeidersuniversiteit.

Deze Hogeschool heeft tot taak, volgens Rudolf Steiner, om uitdrukkingsmiddelen te vinden voor imaginatie, inspiratie en intuïtie. In het authentiek werken zetten mensen deze vermogens in. Dat doen ze individueel, ieder voor zich. Wil dat niet tot versplintering en vereenzaming leiden, dan zie ik dat werken aan overdracht, aan het delen met elkaar van dat authentieke, noodzakelijk is. Uit de aard van hun werk zou er van

de beroepsleden van de BD-Vereniging, een verbinding met die impuls kunnen zijn. Het ondersteunen van die impuls zie ik als voorname taak van de BD-Vereniging. Daaruit kan iets ontstaan wat vernieuwend is. Dan kan je elkaar ontmoeten, wetend dat je dit werk doet. Je kunt er mensen uit andere vakrichtingen bij betrekken die datzelfde nastreven. Zo kan verschijnen wat het immateriële is dat de BD-landbouw te bieden heeft."

Wat is er tot nu toe concreet gebeurd?

"We hebben gesprekken gevoerd met het bestuur van de Antroposofische Vereniging in Nederland, met de coördinator van de landbouwsectie, met de voorzitter van de Allgemeine Anthroposophische Gesellschaft en de coördinator van de Landbouwsectie in Dornach. Daar wordt het initiatief enthousiast ontvangen. Het gaat er nu om een vorm te vinden waarin de aansluiting zinvol is voor de AViN én voor de BD-Vereniging. In gesprekken met leden, vanuit de vraag of mensen zich kunnen verbinden met zo'n besluit en welke nieuwe mogelijkheden ze dan zien, moet het draagvlak zichtbaar worden. In de komende ledenvergadering willen we dat gesprek starten. Dan kunnen we toewerken naar een concreet besluit in 2011."



Jaarverslag BD-Vereniging 2009

Tekst: Albert de Vries, voorzitter

Bureau

We zijn blij dat Luc Ambagts vanaf augustus ons bestuurs- en bureauteam is komen versterken als secretaris en beleidsmedewerker. Bram Gordijn heeft weer een hele slag gemaakt in het verder opbouwen en op orde krijgen van de financiële en ledenadministratie.

Leden

De situatie wat betreft de lidmaatschappen ziet er als volgt uit: zie tabel hieronder. Wat het aantal leden betreft heeft de tendens van de afgelopen jaren zich voortgezet en is het totaal aantal licht gedaald. In 2009 waren er 24 nieuwe aanmeldingen voor

een algemeen lidmaatschap. De overige 11 'nieuwe' lidmaatschappen waren omzettingen van uitgebreid en beroepslidmaatschappen. Er werden 82 lidmaatschappen beëindigd, met name vanwege opzegging (59). Hieronder waren opzeggingen door familie vanwege overlijden van een lid of opname in een verpleegtehuis. Daarnaast zijn enkele lidmaatschappen omgezet in gekoppelde beroepslidmaatschappen.

Het jeugdlidmaatschap is in aantal nog niet echt op gang gekomen. Eén persoon die jeugdlid werd ging aan het einde van het jaar vanwege zijn leeftijd over naar een gekoppeld beroepslidmaatschap. Het andere jeugdlid is gelijk ook bestuurslid. In 2010 komen er initiatieven voor jonge BD-ers.

Bij de uitgebreid leden en de beroepsleden

bestond de helft van de wijzigingen uit opzeggingen, onder andere vanwege stopzetting van het bedrijf, het verdergaan als EKO-bedrijf of vanwege financiële redenen. De andere helft bestond uit een verschuiving naar het algemeen lidmaatschap. De opvallende stijging van het aantal gekoppelde beroepsleden heeft te maken met een actie om het individueel lidmaatschap expliciet te hanteren naar de leden. We hebben ons dit jaar gericht op de beroepsleden. In het geval dat er meerdere namen per lidmaatschap vermeld waren hebben we gevraagd op wiens naam het beroepslidmaatschap moest komen te staan. Alle overige mensen, die in het bedrijf meewerken, kunnen een gekoppeld beroepslidmaatschap krijgen. De sterke stijging van het aantal gekoppelde beroepsleden laat zien dat deze actie goed aangeslagen is. Gemiddeld zijn er op de helft van de bedrijven nu twee beroepsleden.

Bestuur

Het bestuur, dat bestaat uit Ruud Hendriks, Karin Stolk en Albert de Vries, is klein in relatie tot de taken en verantwoordelijkheden waarvoor het gesteld staat. Gelukkig heeft Isabel Duiniveld al deelgenomen aan het bestuur en stelt zich verkiesbaar. (Zie verderop het punt bestuursverkiezing.) Er zijn zes bestuursvergaderingen geweest en één beleidsdag. Verder is er tussendoor veel per mail en telefoon besproken. In het kader van gesprekken tussen be-

roepsleden en bestuur over het beleid van de Vereniging zijn we in de herfst in Drenthe geweest. Gespreksonderwerp was het verder vorm en inhoud geven aan het werken aan de ontwikkeling van mensen in de BD-landbouw. Het was onthutsend om te merken dat na het stoppen van de bijeenkomsten van De Kleine Club (een groep BD-boeren uit Drenthe e.o.), zo'n 10 jaar geleden, dit weer een eerste gezamenlijke bijeenkomst was. Er was door een ieder de afgelopen 30, 40 jaar hard gewerkt op zijn/haar bedrijf en tegelijk is er een essentie onzichtbaar gebleven. Een appèl, om dat wat ons bindt te verzorgen en in de schijnwerpers te zetten. Dit initiatief voor gesprekken met beroepsleden wordt voortgezet.

Er zijn gesprekken gevoerd over de relatie en een stimulerende samenwerking met bestuursleden van de Antroposofische Vereniging in Nederland, met de Allgemeine Anthroposophische Gesellschaft in Dornach, met Nicolai Fuchs, de coördinator van de Landbouwsectie in Dornach en met Derk Klein Bramel, de coördinator in Nederland. Albert heeft deelgenomen aan de landbouwsectieraad in oprichting, o.l.v. Derk, en aan de Vertreterkreis.

Dynamisch Perspectief

Met de vrijwillige inzet van de redactie zijn er opnieuw vijf nummers van Dynamisch Perspectief verschenen. We zijn blij dat we, halverwege het jaar, Ellen Winkel als hoofd-

redacteur hebben kunnen aantrekken. De redactie werkt eraan dat Dynamisch Perspectief een echt verenigingsblad is, waarin de ervaringen en belevenissen met het werk in de biologisch-dynamische landbouw zichtbaar worden gemaakt. Meer bijdragen vanuit het veld zijn van harte welkom!

Preparatenwerkgroep

Er zijn preparaten gemaakt op Stichting De Wederkerigheid (op terrein De Reehorst, naast NS station Driebergen-Zeist). De mest voor het hoornmestpreparaat kwam van de Hondspol en Nieuw Rijsenburg. Daarnaast hebben Adrie Maas, Jola Meijer en Willem Bongers meegewerkt en begeleiding gegeven aan boeren en tuinders bij het zelf maken van preparaten op Warmonderhof (Dronten), Nieuw Bromo (Groningen), Kraaybeekkerhof (Driebergen) en Nieuw Rijsenburg (Driebergen).

Wij zien het zelf maken van de preparaten als een opstap naar een eigen verhouding tot een omgaan met de preparaten. Dit gespreid in het land maken zien we ook als een betere basis voor een gedeelde verantwoordelijkheid voor alle betrokken boeren en tuinders dan een centrale productie. De vraag die ons op dit gebied bezig houdt is: 'Wat belemmert of stimuleert boeren en tuinders in het zelf maken van en op een eigen manier omgaan met de preparaten?' Vanuit het bestuur heeft Albert geregeld met de groep overleg gehad en is er inhoud-

delijk gewerkt met behulp van 'inlevend waarnemen' aan de preparaten. De werkgroep komt regelmatig samen met anderen om de landbouw cursus te lezen, oefeningen te doen of waarnemingen in de natuur te doen zoals het spotten van het edelhert op de Hoge Veluwe.

Er is verder een groep in Zeeland actief geweest die met financiële ondersteuning van de vereniging aan de preparaten gewerkt heeft. Jola en Albert hebben hard gewerkt aan het schrijven van een praktische handleiding voor het maken en toepassen van de preparaten.

Activiteiten in het kader van Onderzoek & Ontwikkeling

- De Winterconferentie 2009 op de Warmonderhof, met als thema: 'Gezond van grond tot mond: Kwaliteit en onze voeding', was weer een drukbezocht ontmoetingsmoment in de winter. In de zomer is al de voorbereiding begonnen voor de Winterconferentie in 2010. Dit keer gezamenlijk met leden uit Vlaanderen met de opzet om tot een dubbelconferentie te komen: één in Dronten en één in Merksplas.
- 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. Andries Palmboom heeft verschillende

Ledenaantal	1 januari 2009	bij	af	1 januari 2010	bij/af
Algemene leden	1540	35	82	1493	
Leden in Europa	34	1	0	35	
Leden buiten Europa	4	0	0	4	
Leden jeugdtaarif	1	1	1	1	
Totaal algemene leden	1579			1533	-3%
Totaal uitgebreid leden	110	1	7	104	-5%
Beroepsleden	145	1	17	129	
Gekoppelde beroepsleden	9	52	0	61	
Totaal beroepsleden	154			190	+23%
Totaal	1843	91	107	1827	-1%
Donateurs	30			28	-7%



interviews gehouden, zowel met begeleiders als met de begeleiden. De berichten daarvan zijn verschenen in Dynamisch Perspectief.

- De boeren van het Producentenoverleg Oost Gelderland hebben ondersteuning gekregen bij een cursus rond bedrijfscontinuïteit, gegeven vanuit de Estafette Academie.
- Het project voor een nieuwe publicatie over de preparaten is gestart.
- Er is een bijdrage verstrekt aan een boek over de geschiedenis van de BD-landbouw, waar Ellen Winkel aan werkt.
- Er is ondersteuning gegeven aan de Vereniging van Natuurvoedingskundigen voor het organiseren van een themadag over granen en één over kindervoeding.
- Het project 'Ondernemen volgens Pergola' is in 2009 voortgezet met een conferentie in december, waarvoor een bijdrage van de BD-Vereniging is gegeven.
- De studiegroep over het waarnemen van de etherkrachten (methode Dorian Schmidt) onder begeleiding van René Groenen en Frans Romeijn is ondersteund.
- Albert heeft deelgenomen aan de Landwirtschaftliche Tagung in Dornach en heeft daar een workshop gegeven.
- Voor het inrichten van de demonstratiebijenstal op de Kraaybeekerhof van de imkerwerkgroep Driebergen is een bijdrage gegeven. Eveneens voor een project paardentractie op Warmonderhof en voor de eerste verkennende gesprekken van Hermes, een coöperatie i.o. van Demetermelkveehouders.

Financieel verslag en begroting

De veranderingen op het bureau, waarbij er vier maanden, van half april tot half augustus, geen secretaris was, hebben grote invloed op de urenbesteding en de hoogte van medewerkerkosten. In de laatste maanden van 2009 werd zichtbaar dat er in verhouding weer meer tijd besteed werd aan Onderzoek & Ontwikkeling. Dat is ook wat we nastreven en stemt verwachtingsvol voor 2010. *Tekst: Albert de Vries, penningmeester*

Tijdsbesteding in % als basis voor te verdelen kosten	resultaat 2008	begroting 2009	resultaat 2009	begroting 2010
Onderzoek & Ontwikkeling	12%	40%	11%	21%
Dynamisch Perspectief	28%	20%	32%	29%
Verenigingssecretariaat	60%	40%	57%	50%

Balans	1-jan-2009	31-dec-2009
Activa		
16. Vaste activa	14.135	20.318
17. Waarborgen	500	500
18. Voorraad	2.775	2.050
19. Vorderingen	34.859	11.517
20. Liquide middelen	209.358	172.915
Totaal	261.627	207.301
Passiva		
21. W. Schilthuisfonds	155.221	132.308
22. Algemene reserve	62.413	62.413
23. Crediteuren	43.993	12.580
Totaal	261.627	207.301

Toelichting jaarcijfers 2009

Het totaal van de baten en lasten (5. en 10.) van de directe verenigingsactiviteiten (secretariaat, Dynamisch Perspectief en preparaten) is nagenoeg gelijk met de begroting. Er heeft wel een verschuiving plaatsgevonden: De lasten voor Dynamisch Perspectief waren hoger dan begroot en daarmee was er minder ruimte voor Onderzoek & Ontwikkeling.

Vanuit het Willy Schilthuisfonds is er, door een in voorgaande jaren verkregen erfenis, wel ruimte voor Onderzoek & Ontwikkeling (12.). Er is aan O&O wel minder besteed dan begroot.

De toe- en afnames (11. en 15.) 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 in dat jaar ingekochte preparaten en materialen voor preparaten, zoals hertenblazen. De eigen productie krijgt pas zijn economische waarde wanneer porties afgepakt en verstuurd worden.

De vorderingen (19.) zijn aan het eind van het jaar, nu er geen te verrekenen posten meer zijn met Stichting Demeter, op een niveau gekomen dat past bij onze geldstromen. Datzelfde geldt voor de crediteuren (20.).

Jaarcijfers

Vereniging DP, Preparaten & Secretariaat					
		resultaat 2008	begroting 2009	resultaat 2009	begroting 2010
Baten					
1.	Contributie	87.170	90.000	90.280	90.000
2.	Advertenties DP	2.360	3.000	2.681	3.500
3.	Verkoop preparaten	9.035	10.000	12.397	12.000
4.	Overige baten	1.896	2.000	606	1.000
5.	Subtotaal:	100.461	105.000	105.964	106.500
Lasten					
6.	Dynamisch Perspectief	50.801	44.700	52.772	54.500
7.	Verenigingssecretariaat	48.277	43.000	41.786	42.000
8.	Preparaten	8.823	9.000	8.533	9.000
9.	Onderzoek & Ontwikkeling		8.300	2.872	1.000
10.	Subtotaal:	107.901	105.000	105.964	106.500
11.	Resultaat:	-7.440	0	0	0

Willy Schilthuisfonds

Willy Schilthuisfonds					
		resultaat 2008	begroting 2009	resultaat 2009	begroting 2010
Baten					
12.	Giften	125.377	10.000	9.229	10.000
13.	Rente	3.989	5.000	5.889	3.500
	Subtotaal:	129.366	15.000	15.118	13.500
Lasten					
14.	Onderzoek & ontwikkeling	37.002	56.500	38.032	49.500
15.	Toe-/Afname W.S.-fonds:	92.364	-41.500	-22.914	-36.000

		resultaat 2008	begroting 2009	resultaat 2009	begroting 2010
Specificatie lasten					
24.	Te verdelen Medewerkerkosten	56.359	60.000	50.400	61.400
25.	Te verdelen Huisvestingskosten	6.249	6.500	5.125	5.300
26.	Te verdelen Kantoorkosten	12.659	12.000	8.341	9.000
29.	Dynamisch Perspectief	28.270	28.000	29.272	30.300
8.	Preparaten	8.823	9.000	8.533	9.000
30.	Onderzoek & Ontwikkeling	27.345	41.000	32.752	33.000
31.	Te verdelen Algemeen	5.198	5.000	9.573	8.000
	Subtotaal:	144.903	161.500	143.995	156.000

Kwaliteit van preparaten

Tekst: Jola Meijer, Willem Bongers en Adrie Maas, preparatenwerkgroep

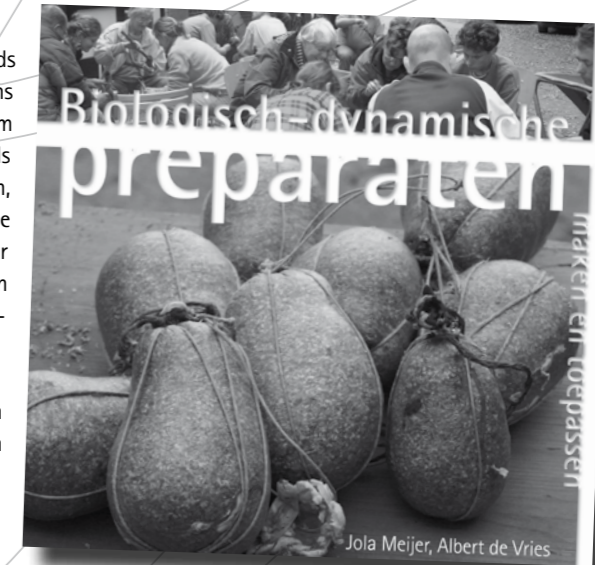
De afgelopen jaren heeft de preparatenwerkgroep zich de vraag gesteld: hoe beoordeel je de kwaliteit van de preparaten die je hebt gemaakt? In het verleden hebben we geëxperimenteerd met het maken van stijbbeelden van het sap van de valerianabloemen. Het sap wordt door filtreerpapier opgezogen en de vormen en kleuren doen een beeld ontstaan, het stijgbeeld. Dit beeld van de valerian in het filtreerpapier gaf ons een kleine inkijk in het wezen van dit preparaat; bijvoorbeeld het naar buitenstrevende gebaar. Deze techniek leerden we van Paul Doesburg van het Louis Bolkinstituut.

Het afgelopen jaar werkten we met Albert de Vries aan de door hem ontwikkelde methode van inlevend waarnemen. Voorafgaand aan een werkoverleg bekeken we twee preparaten. Dit konden verschillende soorten preparaten zijn; of dezelfde soort van een verschillend jaar of van een verschillende plaats. We zochten 'de wilsrichting' van het preparaat in verschillende stappen en stelden ons uiteindelijk de vraag 'waar zet je dit preparaat in, bij welk gewas en op welke grond?' Een preparaat is dus niet goed of slecht, maar het ene sluit hier aan en het andere daar. Niet de voorstelling, maar het waarnemen aansluiten en inleven is uitgangspunt in deze methode van intuïtief handelen. Hierbij geeft je eigen intuïtie een antwoord op de vraag naar kwaliteit, naar verbinding. Anders dan bij stijbbeelden is dit voor ons minder alchemistisch en makkelijker in te zetten. Naarmate we er langer mee bezig zijn

vallen ons door deze werkwijzen steeds meer dingen op die voor ieder van ons zeer verschillend zijn, wat een rijkdom aan waarnemingen geeft. Door steeds opnieuw de landbouwcurcus te lezen, door het contact met de boeren en de praktische handelingen door het jaar heen, zien we steeds meer verbanden in wat het gebruik van preparaten eigenlijk doet aan de aarde. Boeiend.

Over het gebruik van preparaten in de praktijk hebben Jola Meijer en Albert de Vries een boekje geschreven dat niet van de pers gerold is. Hiermee kun je een jaarplanning of preparatendraaiboek te maken, toegespitst op de eigen situatie. Als je daarbij geholpen wilt worden dan staat de preparatenwerkgroep ter beschikking. Mail ons via preparaten@bdvereniging.nl. Hertenblazen zijn er dit jaar volop nu een jagerszoon het prepareren van Elly van Hardeveld geleerd heeft. In mei/juni worden de blazen gevuld en opgehangen. In september gaan ze de grond in om te overwinteren.

Op verschillende plekken in het land maken we ook dit jaar preparaten. De voorbereiding daartoe is inmiddels van start gegaan. Het preparatenseizoen is weer aangebroken, we halen de preparaten die overwinterd hebben uit de grond, we laten het kiezelpreparaat in de aarde overzomen. Het werk gaat door, jaar in jaar uit, maar wij ronden nu deze rubriek af.



Het nieuwe boekje over preparaten maken in de praktijk

Dit was de laatste aflevering van de rubriek 'Uit de preparatenschuur'. De redactie dankt Jola, Adrie en Willem hartelijk voor hun trouwe bijdrage. Via berichten en artikelen blijft u op de hoogte van alle wetenswaardigheden vanuit de preparatenwerkgroep. Vanaf volgend nummer verschijnt hier een nieuwe column, BD-juwelen, niet alleen over preparaten, maar over alles wat bijzonder is in de biologisch-dynamische landbouw. Bij uitstek horen daar ook de sociale juweeltjes bij.

Toelichting specificatie naar kostensoort

Zichtbaar wordt in dit overzicht dat de medewerkerkosten lager zijn dan begroot. Dit komt grotendeels door een geringere bezetting en is dan ook eenmalig. Bij Onderzoek & Ontwikkeling zijn de kosten voor BD-beroepsontwikkeling veel lager 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.

In 2008 waren de kantoorkosten relatief hoog, vanwege de inrichting van het nieuwe kantoor, zoals het aanschaffen van kantoorinventaris en software, en diverse eenmalige uitgaven zoals aansluiting van telefoon en internet. In 2009 komen deze startkosten niet meer voor. Bij de algemene kosten leidde in 2009 onregelmatig voorkomende posten, zoals herdruk van de ledenwerffolder, tot verhoging van deze post ten opzichte van de begroting.

Toelichting begroting 2010

We gaan er vanuit dat we in 2010 vooral meer tijd aan Onderzoek & Ontwikkeling gaan besteden. Dat geldt in eerste instantie 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

jaar volgehouden kunnen worden. In die tijd moeten die inspanningen ook geleid hebben tot een toegenomen aantal beroepsleden, waarmee de inkomstenkant stabiel verder toeneemt.

Contributieverhoging 2011

Ons voorstel is om vanaf 2011 de contributie te verhogen. Gezien het interen op het Willy Schilthuisfonds zullen we de inkomsten uit contributies moeten verhogen willen we in ieder geval het huidige peil van ondersteuning bij Onderzoek & Ontwikkeling kunnen handhaven. De contributie is ook al vanaf 2006 niet meer verhoogd, terwijl bijvoorbeeld portokosten en productiekosten van Dynamisch Perspectief wel zijn gestegen. Ons voorstel is om de contributie voor algemene leden van € 35,- te verhogen naar € 40,- en enkele andere contributies evenredig aan te passen. De contributies voor uitgebreid leden en beroepsleden blijven ongewijzigd. De contributies voor de verschillende leden waren en worden dan:

Contributie (€)	t/m 2010	vanaf 2011
Algemene leden	35	40
Algemene leden in Europa	45	50
Algemene leden buiten Europa	50	55
Algemene leden jeugd tarief	15	20
Uitgebreid leden	60	60
Beroepsleden	200	200
Gekoppelde beroepsleden	35	40



Het melkvet van extensieve biologische veehouderij maakt het verschil

Melk met *terroir*

Kaas heb je - net als wijn - in soorten en maten, verschillend van regio tot regio. Waarom geldt dit eigenlijk niet voor de melk, waarvan de kaas gemaakt wordt? Melk wordt slechts als 'grondstof' gezien, niet als levensmiddel met een eigen karakter. Onterecht, blijkt uit het onderzoek van de vakgroep van Ton Baars. Ook melk kan ontwikkeld worden als een product met *terroir*. *Tekst: Ton Baars**

Op een workshop tijdens de Slow Cheese manifestatie in het Italiaanse Bra (september 2009) werd de vraag gesteld: waarom wordt melk als bulkproduct gezien en niet

als een product met *terroir*, met een eigen karakter, regio en zelfs een gezicht van de producent? Aan het slot van de workshop klonk de behoefte om te kunnen kiezen uit verschillende 'melken' (als meervoud van melk), met verschillende verhalen en smaken. Zijn de wijze van voeren en het koeienras niet belangrijker dan de voorgeschreven wettelijke pasteurisatieplicht? Wordt het niet tijd, dat producenten en consumenten kunnen kiezen uit een diversiteit van 'melken' met een eigen karakter, die bovendien aantoonbaar meer gezondheidsbevorderende stoffen bevatten? In de kaasproductie kennen wij nog wel de traditie van het maken van boerenkaas, zodat de rauwe melk een gezicht krijgt door de hand van (veelal) de kaasmaakster, die een streekproduct maakt met kenmerkende vorm en bereidingswijze, zoals Gouda, Edammer, Friese nagelkaas en in het buitenland de Emmentaler. Bij de verwerking

ziet de kaasmaakster de seizoenen terug: de graskaas vanaf begin april, mei, de traditionele oplegkaas uit september, de bleke stal-kaas als de koeien geen vers gras meer krijgen. In de kaas proef je de streek, de koeien, hun voer en het grasland waarin ze grazen.

Standaardisatie

De melk die wij tegenwoordig kopen staat ver weg van dit ideaalbeeld. Productie, verwerking en vermarkting van gangbare en biologische melk staat in het teken van voedselveiligheid en standaardisatie. 'Rauwe' melk wordt drie dagen gekoeld op de boerderij, over honderden kilometers getransporteerd, gemengd, daarna teruggebracht op een maximum vetgehalte door de melk over een centrifuge te laten lopen, gehomogeniseerd door het melkvet door zeer kleine gaatjes te persen en verhit tot (minstens) pasteurisatietemperatuur en dan als 'verse melk' verkocht. Nieuw is de ESL-melk, extended shelf life

melk, die door de hittebehandeling een uiterste verkoopdatum mee kan krijgen van drie weken, een rare vorm van 'versheid'.

Melk ≠ melk

Hoe kun je 'melken' differentiëren? Melk is toch vooral wit, romig, ruikt een beetje naar koeien en is licht zoet? In de laatste jaren is veel onderzoek gedaan naar de vraag of en hoe je biologische melk van gangbare melk kunt onderscheiden. Hieruit blijkt, dat er duidelijke verschillen zijn, als de biologische koeien tenminste in de wei lopen en als ze niet worden volgestopt met snijmaïs en krachtvoer.

In ons eigen onderzoek aan de Kasseler uni-

versiteit hebben wij een jaar lang vier groepen van elk zes bedrijven elke twee maanden met elkaar vergeleken: traditionele BD, moderne BD, traditionele gangbare en moderne gangbare melkveehouderijbedrijven. De gangbare traditionele bedrijven liggen in Duitse regio's waar men nog bergkaas uit rauwe melk maakt (Allgäu, Voralpen); kuilvoer mag hier niet gevoerd worden. Op de moderne gangbare bedrijven staan de koeien jaarrond op stal en krijgen in de zomer en winter alleen nog een winterrantsoen (zie tabel 1).

De groepen vertonen grote verschillen als het gaat om melkgift per koe, weidegang in de zomer, de intensiteit van voeren en daaraan

gekoppeld het aandeel Holsteinbloed in de veestapel. Het gemiddelde rantsoen dat de koeien in de weideperiode kregen staat in tabel 1. In de winter is het grootste verschil, dat de traditionele bedrijven (BD-T en G-T) uitsluitend hooi voeren, terwijl de moderne bedrijven (BD-M en GB-M) snijmaïs bijvoeren. Ook de hoeveelheid krachtvoer verschilt veel en loopt hoog bij de gangbare bedrijven op. Het verschil tussen de bedrijven in de zomer zie je heel duidelijk terug in het vetzuurprofiel van de melk, maar ook in enkele relevante vitamines (tabel 2). De combinatie van BD-weidegang met (weinig) krachtvoer (BDT) geeft de beste melkwaliteit. Intensivering van de BD-landbouw leidt ertoe, dat de ver-

Tabel 1. Gemiddelde berekende voeropname in droge stof per koe per dag gedurende het weideseizoen (kg/koe/dag)

Groep	Vers gras, uit weidegang of op stal gevoerd	Hooi	Gras/(klaver)-kuilvoer	Maïs-kuilvoer	Krachtvoer
BD-traditioneel (BDT)	12,5	2	0	0	1
BD-modern (BDM)	5,5	1,8	6,8	1,7	1,8
Gangbaar-traditioneel (GT)	9,3	3,2	0	0	3,5
Gangbaar-modern (GM)	1,2	0,3	5,9	3,6	7,1

Tabel 2. Melkgift, enkele vetzuren en vitaminegehalte van de melk in de vier bedrijfssystemen (gemiddelde waardes uit de weideperiode: mei, juli en sept 2008).

	Groep				BD vs gangbaar			Trad. vs modern		
	BDT	BDM	GT	GM	BD	G	Sign	T	M	Sign
Melkgift (kg/jaar)	4800	6300	7300	7900	5500	7600	***	6100	7100	***
Omega-3 (mg/g)	1,64	1,17	1,20	0,86	1,40	1,05	***	1,42	1,02	***
CLA (mg/g)	1,64	1,14	1,41	0,77	1,39	1,09	**	1,52	0,96	***
α-tocopherol (µg/l) (Vit.E)	977	832	695	658	904	676	***	836	745	NS
Retinol (µg/l) (Vit.A)	340	374	394	388	356	391	*	366	381	NS
β-carotene (µg/l) (Provit.A)	158	136	120	98	147	109	***	139	117	**

Met sterretjes is aangegeven hoe sterk verschillend de resultaten zijn tussen enerzijds BD en gangbaar en traditioneel en modern. Hoe meer sterretjes, hoe zekerder het onderscheid; NS = niet significant verschillend van elkaar.

schillen met extensief werkende gangbare bedrijven wegvallen. Er blijft echter altijd een groot verschil met de meeste gangbare bedrijven, die het gehele jaar de koeien op stal houden. Hier vindt men de slechtste melkvetkwaliteit (GM). De vitamines zijn meestal hoger op de BD-bedrijven.

Op basis van dit en ander onderzoek wordt duidelijk, dat de voedingswaarde van melk uit extensieve bedrijven met weidegang de voorkeur geniet boven melk van gangbare en intensieve bedrijven. De enige uitzondering vormt Retinol (vitamine A), dat gemiddeld iets lager ligt op de BD bedrijven.

Eind September 2008 werden de vier 'melken' getest op geur en smaak. Een getraind panel van tien mensen keurde het melkprofiel van de verschillende herkomst. Daarbij werd duidelijk, dat alleen melk uit de traditionele BD-bedrijven een eigen onderscheidbaar profiel kende, terwijl de melk van de andere drie groepen een eenduidige geur, smaak en mondgevoel kende.

Volvet is toch gezond

De betere kwaliteit van traditionele BD-bedrijven heeft mogelijk allerlei implicaties voor de menselijke gezondheid. Europese studies onder boerderijkinderen, maar ook kinderen van Vrije Scholen (antroposofische levensstijl) laten zien, dat beide groepen kinderen minder kans hebben op eczeem, astma en allergische reacties in vergelijking met controle-groepen (PARSIFAL, GABRIEL en KOALA studies). In dergelijk onderzoek is het lastig om goed de vinger te krijgen achter de elementen binnen de levensstijl, die hier doorslaggevend zijn.

Echter deze en andere studies wijzen herhaaldelijk op de waarde van boerderijmelk (lees: meestal rauwe melk) en op de rol van het melkvet. De gezondheidseffecten worden verbonden met onder meer CLA (geconjugeerde linolzuur), dat vooral in melk van weidende dieren wordt gevonden. Ook het gehalte aan omega-3 vetzuren is belangrijk. Verder spelen bepaalde bacteriën in de rauwe melk een rol en waarschijnlijk enzymen, maar die worden door verhitting onwerkzaam gemaakt. De bacteriën zijn door de onderzoekers al gepatenteerd, waarschijnlijk met het doel in de toekomst een bacterie-neusspray op de markt te kunnen brengen om stadskinderen te immuniseren om zo hun weerstand te versterken. Het ontstaan van allergieën en astma zijn ingewikkelde zaken, maar het lijkt erop, dat veel in aanleg bepaald wordt in de negen maanden voor de geboorte tot en met het eerste levensjaar. Dit betekent, dat de zwangere moeder door haar voeding, door haar leefwijze, door haar contact met 'vuil' en door het contact met dieren het immuunsysteem van de ongeborene al stuurt. Haar eigen voeding is van invloed op wat haar baby via de moedermelk krijgt aangeboden. Eén van de hypothesen die zou kunnen verklaren waarom de boerderij en huisdieren, maar ook rauwe melk beschermend werkt, is de hygiënehypothese. Die luidt: 'a little dirt does not hurt', want dit beetje vuil is nodig voor de training en rijping van het jonge immuunsysteem. Nederlands onderzoek (KOALA) heeft aangetoond, dat moeders die vooral biologische melkproducten gebruiken het hoogste aandeel CLA's in hun moedermelk hebben en dus doorgeven aan hun zogende kindje (Rist



Amerikanen claimen het recht om rauwe melk te mogen drinken. Nu is dit per staat verschillend.

et al., 2007). Twee jaar later heeft men ontdekt, dat de kinderen uit deze groep de minste kans hebben op eczeem-achtige reacties (Kummeling et al., 2008). Volvette producten (48+ kaas, echte boter, volle melk) werken dus beschermend. De huidige vetangst zal derhalve geslecht moeten worden, want veel gezondheidsbevorderende stoffen zijn juist aan het melkvet gebonden.

Natuurvolkeren

Wat zo mooi is aan deze onderzoeken, is dat het om een levensstijl gaat, om eetgewoontes, om keuzes die op de langere termijn hun uitwerking hebben. Daarom is het goed om ook te kijken welk beeld bijvoorbeeld natuurvolkeren als de Eskimo's hadden over gezonde voeding. Hun voedingsideaal ging niet om calorieënreductie, zero-sugar of low-fat, maar om 'een gezonde volgende generatie voort te brengen'. Voeding was een ecologische factor voor de lange termijn gezondheid en speelde een rol om ziekten te voorkomen. De tandarts Weston A. Price, die in de jaren 30 van de vorige eeuw de gezond-



In New York State is gecertificeerde rauwe Demeter-melk van Hawthorne Valley Farm legaal verkrijgbaar.

heid en eetgewoonten van natuurvolkeren onderzocht concludeerde onder meer dat de overeenkomst tussen alle volkeren was dat ze relatief veel rauwe en gefermenteerde rauwe producten aten, maar ook dat vrijwel elk volk een bijzondere voeding had voor zwangere vrouwen, en voor jonge, opgroeiende kinderen. Price was ook te gast in het toentertijd onbereikbare, afgesloten Lötschental (zijdal van het Rhônedal in Zwitserland). Dit Zwitserse bergvolk importeerde alleen zout, voor de rest was de bergbevolking autarkisch en leefde van zuurdesem roggebrood, rauwmelkse kaas, rauwe melk (koe en geit), een beetje groente en eens per week wat vlees. De bevolking van het Lötschental kende een grote waarde toe aan de rauwmelkse boter die zij in juni konden maken uit de melk van koeien die aan de sneeuwgrens, hoog in de Alpen graasden. Tegenwoordig weten wij, dat met name deze boter zeer hoge gehalten aan omega-3 vetzuren en CLA's heeft en de daar aan gekoppelde reeks van vitamines, enzymen, etc. Uit hun religieuze overtuiging kwam de traditie voort om van de eerste juni-

boter een olie te bereiden, die met een kaarslont aangestoken kon worden, ter verering en dankzegging aan de (goddelijke) natuur.

Natural functional food

De positieve beschermende eigenschappen die de moderne voedingswetenschap toeschrijft aan de CLA's, omega-3 vetzuren en de verhouding van omega-6 en omega-3 vetzuren biedt kansen voor de extensievere biologische veehouderij, omdat zij melk kan leveren met een hoog aandeel van deze gezonde vetzuren. Dit heeft nog wel enkele belangrijke implicaties, zoals weidegang, melk produceren met name in de zomermaanden en - doorgaans kleinere - koeien fokken die aangepast zijn aan weidegang. Te grote, magere Holstein-Frisian koeien kunnen alleen maar in de benen blijven door hen snijmaïs en krachtvoer te geven, maar hierdoor daalt de vetkwaliteit sterk in waarde. Hierbij hoort ook een ander betalingssysteem, waarbij boeren niet voor de hoeveelheid vet betaald worden, maar voor bepaalde minimumgehalten aan omega-3 vetzuren en CLA's. Melkfabriek AU-



Cariës kwam niet voor in het Zwitserse Lötschental en de mensen hadden een uitstekende botstructuur

RORA heeft hier al ervaring mee opgedaan bij de productie van haar Viva-Natura Kaas. Wat de biologische veehouderij kan communiceren kan, is de productie van 'natural functional food', natuurlijke levensmiddelen met een eigen karakter en met voldoende gezonde vetzuren, die volgens allergie- en astma-studies de gezondheid bevorderen. Dit eigen karakter - de eigen smaak en geur - komt het beste tot haar recht in rauwe melk. De strenge hygiëne-eisen bieden daarbij de beste garantie om de negatieve kanten van rauwe melk (overdracht van een aantal ziektekiemen) op een acceptabel niveau te krijgen. Helaas is het (nog) niet mogelijk om in Nederland legaal rauwe melk te verkopen in winkels, zoals in Duitsland (Vorzugsmilch). Dus voorlopig gaan we gewoon de boer op, voor een glas 'melk met terroir'.

**Ton Baars is hoogleraar Biologisch-Dynamische Landbouw aan de Universiteit in Kassel (Duitsland). Voor meer informatie (o.a. over de literatuurverwijzingen), mail naar baars@uni-kassel.de.*

Samenwerken aan een eerlijke prijs voor Demeter-melk

Coöperatie Hermes opgericht

Biologisch-dynamische melkveehouders hebben een nieuwe coöperatie opgericht, Hermes. Hoewel er geen overschot is aan BD-melk, zakt de prijs mee met de gangbare melkprijs. Van die koppeling willen de boeren af. Ze willen een eigen, eerlijke Demeter-melkprijs. *Tekst:*

Rienk ter Braake, Stichting Demeter

In Luxemburg weet de BIOG (Boeren coöperatie van biologische en Demeter-boeren) een biologische melkprijs van € 1,48 te realiseren in de supermarkt, terwijl de gangbare melkprijs in Luxemburg rond de 99 cent ligt. In Nederland staat biologische melk soms voor 85 cent in de schappen van de supermarkt. Menig vlak bronwater kost al meer!

De melkprijs is momenteel ook voor gangbare melkveehouders ver beneden de kostprijs. Niet voor niets hebben ze hun melk over het land uitgereden om duidelijk te maken dat het product in de markt geen waarde heeft. Er is een overschot aan melk en supermarkten voeren een onderlinge prijzenoorlog. Vooral de prijzen van basisproducten staan sterk onder druk. Er is echter geen overschot aan biologische melk. Toch is de melkprijs voor biologische en voor Demeter-veehouders ook



Biologische melk is in de Luxemburgse supermarkt de helft duurder dan gangbare melk

schrikbarend laag. De prijzen van biologische melk zijn namelijk gekoppeld aan die van gangbare melk.

Biologische boeren krijgen een vaste meerprijs – als vergoeding voor de hogere kosten

die ze maken – bovenop de gangbare melkprijs. Gangbare en biologische melk liggen in de supermarkt immers naast elkaar. Voor veel klanten is biologische melk al snel te duur naast melk van Zaansche Hoeve met een prijs van 67 cent; slechts een deel van de supermarktklanten kiest bewust voor biologisch. Er valt wat voor die koppeling te zeggen. Daarmee bedoel ik niet dat het klopt. Ook biologische boeren worden zo gedwongen de grenzen van de regels opzoeken om de kosten te drukken. Eigenlijk precies wat in de gangbare landbouw mis gaat.

Voor Demeter-melkveehouders is het zo mogelijk nog schrijnender. In de eerste plaats is de biologische meerprijs onvoldoende om hun extra kosten voor de biologisch-dynamische bedrijfsvoering te dekken. In het gunstigste geval (Friesland Campina) wordt tweederde van deze meerkosten vergoed. Friesland Campina probeert het tekort geleidelijk te verkleinen door de vergoeding aan BD-boeren jaarlijks te verhogen. Andere melkverwerkers betalen nauwelijks een meerprijs voor Demeter-melk. In de tweede plaats is er een tekort aan Demeter-melk. Er is dus geen sprake van een overschot waardoor de prijs onder druk zou staan. Tot slot wordt Demeter-melk uitsluitend in natuurvoedingswinkels verkocht, dus er staat geen Zaansche Hoeve naast. Winkeliers en consumenten gaan er vanuit dat Demeter-boeren op zijn minst een eerlijke prijs krijgen, maar dat is dus niet zo.

Koeien met hoorns, ruime stallen met biologisch stro, ouderwets hooi, kruidenrijk grasland, bedrijfseigen echte melk voor de kalveren. Op Demeter-bedrijven is het vanzelfsprekend. Maar de boer moet zijn rekeningen dan wel kunnen betalen. En dat is op veel bedrijven niet meer zo vanzelfsprekend. Nu willen Demeter-boeren niet afdingen op hun idealen. Daarom hebben ze de koppen bij elkaar gestoken om zich samen sterk te maken voor een eigen, eerlijke melkprijs. Tijdens een bijeenkomst in september 2009 op Warmonderhof is besloten de coöperatie Hermes op te richten. Doelstelling is een eerlijke Demeter-melkprijs. Bijna alle Demeter-melk-

veehouders doen mee (39 van de 40). Het bestuur wordt gevormd door Anne Koekkoek, Wim Kok, Max van Tilburg en Thom de Groot. Erik Ormel is agendalid. Daarmee zijn alle melkstromen naar de verschillende afnemers vertegenwoordigd. Op initiatief van Hermes zijn bijeenkomsten geweest met handelaren en verwerkers.

De problematiek is inmiddels duidelijk overgekomen. Resultaat van de gesprekken is dat verwerkers op enkele terreinen zijn gaan samenwerken, zodat kosten kunnen worden bespaard. Gezamenlijk melk ophalen, zodat routes efficiënter kunnen worden gereden. Melk bundelen, zodat één keer per week een grote charge kan worden verwerkt, in plaats van twee keer bij twee verwerkers een kleine. Friesland Campina gaat in een aantal natuurvoedingswinkels onderzoeken hoe winkeliers en consumenten reageren op een eerlijke prijs voor Demeter-melk (zie kader). Op basis van de resultaten zullen verdere afspraken worden gemaakt. De reacties van groothandels en natuurvoedingswinkeliers op dit initiatief zijn erg positief.

Ik zou wensen dat Demeter vanzelfsprekend gekoppeld zou zijn aan eerlijk. Dat blijkt toch niet helemaal zo te zijn. Dan zetten we de atletische schouders van Hermes eronder om het voor elkaar te boxen. Stichting Demeter en de BD-Vereniging ondersteunen dit initiatief van de Demeter-boeren. Stichting Demeter geeft praktische ondersteuning door uit-

nodigingen door te sturen en bijeenkomsten van Hermes te organiseren. De BD-Vereniging is bereid de ledenadministratie van Hermes op zich te nemen.

Proef met duurdere BD-melk

Edwin Crombags vertelt over het beleid van Friesland Campina/Ecomel: "De meerkosten van Demeter worden op dit moment niet volledig vergoed aan de boeren, omdat het prijsverschil tussen EKO en Demeter anders te groot wordt. Beleid van Ecomel is afgelopen jaren geweest om ieder jaar een iets hogere prijs aan BD-boeren te betalen, zodat de consument langzaam kan wennen aan een groter prijsverschil. Dit jaar zullen we een test doen in een aantal winkels, waarbij we kijken of de consument bereid is de hogere prijs (ruim 5 cent meer) voor Demeter te betalen. Daarbij willen we uitleggen dat de meerprijs volledig naar de boer gaat. Uitgangspunt is dat de marge in centen voor groothandel en winkelier hierbij gelijk blijven. Gezien het belang van het natuurvoedingskanaal voor Ecomel ziet Ecomel het verder ontwikkelen van Demeter als prioriteit."

Hermes

Hermes is de zoon van de oppergod Zeus uit de Griekse mythologie. Hij is met name bekend als god van de handel en boodschapper van de goden. Met zijn caduceus, de staf van de onderhandelaar die ongehinderde doorgang geeft, kan hij mensen in slaap brengen of juist wakker maken. Coöperatie Hermes stelt zich ten doel mensen wakker te maken voor de idealen vanuit de BD-landbouw. Om boeren in de gelegenheid te stellen die idealen op hun melkveebedrijven vorm te geven dient een passende prijs voor de Demeter-melk te worden betaald.

BD-melkprijs, vroeger en nu



De melkwagen van
De Vereeniging in 1980

Melkveehouder Anne Koekkoek heeft de prijsvorming van zijn melk door de jaren heen zien veranderen.

Hij kijkt terug én vooruit: *Tekst: Anne Koekkoek, bestuurslid van Hermes*

Toen ik 21 jaar geleden BD-boer werd in Harlingen en melk wilde gaan leveren aan 'Limmen', zoals dat toen heette, kwam de 'aannames-commissie' op bezoek. Deze commissie bestond uit een afgevaardigde van de Demeter-boeren, een afgevaardigde per verdeelcentrum (toen nog Proserpina en Bloemberg) en de afgevaardigde van de melkfabriek in Limmen. In mijn geval waren dat resp. Sake Gerritsen, Henk Jansen,

Frank Wijgmans en Jan Zomerdijs. Het doel van deze commissie was om de vraag naar melk(producten) via de groothandels en winkels en het aanbod van de boeren zo te structureren dat de klant in de winkel voor een redelijke prijs zijn Demeterzuivel kon kopen, dat de tussenliggende schakels (te weten de winkelier, groothandel en verwerker) hun kosten vergoed zouden krijgen en dat de boer ook genoeg kreeg om zijn kosten te dekken. Eén van de uitgangspunten van de BD-landbouw is dat de boer een zodanige vergoeding krijgt, dat hij opnieuw diezelfde kwaliteit kan leveren zonder concessies te moeten doen aan zijn BD-bedrijfsindividualiteit.

In het jaar 1989 lag de melkprijs op 1,05 gulden, ongeveer 48 eurocent. Alle partijen

in de keten waren samen op dit systeem uitgekomen, met deze melkprijs als resultaat. Maar ... ieder sprookje heeft zo zijn gevaren! Zo hadden de groothandels toch moeite het hoofd boven water te houden. Bovendien kwam er ook EKO-melk op de markt, van net omgeschakelde gangbare boeren die graag biologisch wilden maar BD te 'zwaar' vonden en ook wel voor een veel lagere melkprijs wilden leveren.

Toen beide groothandels failliet gingen besloten de BD-boeren, verenigd in De Groene Weide, en Jan Zomerdijs van Limmen tot de oprichting van Samenwerking Zuiver Zuivel BV om meer zeggenschap te hebben over de vermarktning van de melk. 'Onze' natuurvoedingsmarkt kon er eigenlijk geen melk bij hebben. Toch zagen nieuwe verwerkers

en handelaren blijkbaar kansen en zo ontstond een concurrentiestrijd om de gunst van de winkel en de klant. Dit betekende een neerwaartse beweging van de melkprijs afhankelijk van de (gemanipuleerde) markt. Ook de melkfabriek in Limmen zag kansen in EKO-melk naast Demeter-melk (if you can't beat them, join them).

Daarnaast kregen de grote verwerkers (Campina, Friesland Foods enz) belangstelling voor biologische zuivel, door vragen van supermarkten en van eigen boeren die ook bio wilden. Zo kwam het dat Campina melkfabriek De Vereeniging in Limmen van Jan Zomerdijs aankocht. Daarnaast nam Campina Zuiver Zuivel BV over van vereniging De Groene Weide en Jan Zomerdijs. De belangrijkste voorwaarde die de boeren van de Groene Weide in overnamegesprekken stelden betrof de opbouw van de melkprijs door Campina. Eigenlijk wilden we toen al naar een eigen onafhankelijke BD- en EKO-melkprijs. Maar dat was voor Campina onbespreekbaar. Wel wilde Campina een prijs uitbetalen op basis van meerkosten voor BD en Eko. Daar is lang op gestudeerd en er is een voor die tijd redelijke oplossing gevonden. Maar met de verkoop van Zuiver Zuivel waren we als boeren wel het contact met onze afnemers kwijtgeraakt!!!!

Dat is het grootste verlies geweest, dat we niet zelf meer het gesprek met elkaar voeren. De gangbare melkprijs was toen goed, dus met een behoorlijke plus ging dat nog

wel, al merkte iedere boer wel dat de kosten, bijvoorbeeld de pacht, flink stegen. Toen een jaar na overname de dioxine-crisis uit België kwam overwaaien en de gangbare melkprijs naar beneden donderde ging de bio-prijs mee het dal in, erg wrang omdat de vraag naar biologische melk snel toenam, en de meeropbrengsten dus niet bij de biologische producenten terecht kwamen.

Zie hier het grote nadeel van de koppeling met de gangbare melkprijs, en ook van de koppeling met de EKO-melkprijs die via het marktgebeuren weer gekoppeld is aan de gangbare prijs. Op dit moment stijgen de kosten de pan uit, met name de pachtprijs die wettelijk gekoppeld is aan de grondprijs. Zo is de pacht op ons bedrijf gestegen van 10.500 euro in 1989 tot 29.500 in 2009, voor dezelfde oppervlakte. De gangbare melkprijs is op dit moment historisch laag, en de daaraan gekoppelde BD-melkprijs dus ook.

De consumenten in de winkel denken en vinden ook dat wij een eerlijke en goede melkprijs verdienen voor de kwaliteit die wij leveren. Maar de consumentenprijs in de winkel is net zo hoog is als twee jaar geleden toen de BD-melkprijs voor de boer (50 cent) wel redelijk was. Het gaat niet de goede kant op en dat willen we nu gaan veranderen. Om BD-bedrijven weer perspectief te geven moeten we weer samen met de winkeliers, handelaren en verwerkers het gesprek aangaan en aan de slag

gaan. Wij willen nu toe naar een hele eigen 'ontkoppelde' BD-melkprijs, waarin wij weer opnieuw Demeter-kwaliteit kunnen leveren volgens de uitgangspunten van BD-landbouw en -handel. Friesland-Campina is eigenaar van Ecomel. Zodoende bepalen de gangbare boeren de melkprijs van de biologische en Demeter-boeren.

Laten wij het voortouw nemen op weg naar Fair Trade in de biologische keten. De tijd is rijp, het ijzer is heet, we moeten het nu smeden!"

(advertentie)

***Handduwshoffels € 89,-**
Excl. BTW. gratis thuis

***Schoffelmachines:** 3 punts of front
Ook regelmatig gebruikt in perfecte staat

***Torsiewieders 95% +:**
Onkruidbestrijding in de plantenrijen

***Handpalmkrabbers:** voor op het ligbed

***Neteggen**

***Vingerwieders**

***Wiedeggen**

Frato: tel. 024 - 6411151
e-mail: info@frato.nl
www.frato.nl



Dubbelinterview over BD-beroepsontwikkeling In eigendom nemen

Een gedachte

Voor sceptici heeft de Biologisch-Dynamische landbouw veel weg van tovenarij en alchemie. Een snuffje preparaat hier, wat planetenvibraties daar, de geschikte maanstand en wat positieve gedachten erbij, en – zie daar! – een prachtproduct kan geogst worden, waar ook nog de onwetenschappelijke claim van Levenskracht op rust. Zo maakt de scepticus zijn karikatuur en acht hij zich ontslagen van de plicht om verder te kijken.

Parallel aan die karikatuur: een groep mensen komt in het kader van BD-beroepsontwikkeling regelmatig bij elkaar, praat met elkaar en gaat – naar verluidt – herboren en opgeladen huiswaarts. Het resultaat? De één berust erin, dat zijn bestelbus gestolen wordt (DP 3-2009), de ander gaat minder strenge tuinpadjes aanleggen (DP 5.-2009) en u zult verderop lezen hoe een gastvrouw geboren werd uit het plaatsen van een hek. Wat voor tovenarij is hier in hemelsnaam aan het werk? Voer voor sceptici? Of...?

Andries Palmboom schrijft sinds Dynamisch Perspectief 3/2009 een reeks over BD-beroepsontwikkeling. Zijn vijfde artikel is een dubbelinterview met begeleidster Joke Bloksma (rechts op de foto) en boerin Tineke van den Berg *Tekst en foto's: Andries Palmboom*

Nieuwsgierig geworden naar de 'alchemie' van de BD-Beroepsontwikkeling bezoek ik De Stadsboerderij in Almere. Daar tref ik de boerin, Tineke van den Berg. Zij zit al jarenlang in de intervisiegroep, waarvan Joke Bloksma de gespreksleider is. Joke is voor dit dubbelinterview naar Almere gekomen. De karikatuur voorbij!

Deze intervisiegroep draait al 9 jaar. Dat is een hele tijd. Wat is er te zeggen over de rode draad?

Tineke: "Ondanks heel wat wisselingen in de groep ervaar ik er een constante in. Dat heeft te maken met de intensiteit van de intervisiesessies. Al snel wordt er een diepere laag bij iedereen geraakt, wat maakt dat er een grote betrokkenheid is. Dat wordt bevorderd doordat we allemaal innig verbonden zijn met ons bedrijf. De belangrijkste rode draad vind ik het onderlinge vertrouwen en respect."

Joke: "Deze groep zou ik met drie woorden willen karakteriseren: 'intiem verbonden voortgaan'. In andere groepen kost het soms moeite om de spanning en voortgang te bewerkstelligen. Maar in deze groep wordt steeds een nieuwe frisse invalshoek gekozen. We wisselden af met werkvormen zoals intervisie, thema en boerenbezoek. En ook

heel waardevol was het jaar waarin we de biografie van de deelnemer en van zijn bedrijf doornamen. Door dit meeleven met elkaar komt iedereen trouw op deze avonden, erg benieuwd naar de volgende stappen van de collega's."

Tineke: "Ik vind de begeleiding van Joke ook een rode draad. Haar hadden we niet kunnen missen."

Joke: "Je kunt mijn rol zien als het herinneren aan het voornemen van de groep. Als het teveel over koetjes en kalfjes gaat, wijs ik op de gezamenlijke bedoeling van de bijeenkomst. Er zijn strakke spelregels voor intervisie. Als het nodig is, breng ik die in herinnering. Soms stappen we even uit het gesprek en laat ik zien hoe de ene soort vragen leidt tot nieuwe ontdekkingen en de andere soort juist niet."

Tineke: "In de beginjaren sleepten we iedere keer nog een behangrol met ons mee waar de intervisiespelregels op stonden. We konden echt niet zonder, maar nu is dat minder nodig."

Joke: "Het maakt voor mij veel uit of ik 's avonds naar een vergadering ga of naar een intervisiegroep. In het eerste geval rijd ik doodmoe naar huis en na intervisie voel ik me energiek, rijk, geïnspireerd en verbonden met andere mensen."

Wat is er op De Stadsboerderij zichtbaar uit intervisie voortgekomen?

Tineke: "De toegangspoort. Je moet bedenken, dat het hier in de jonge polder helemaal open was, toen we hier in 1996 neerstreken. Kaal land zonder hek of haag. Omdat we werkelijk een functie als Stadsboerderij

Pas als je zegt 'dit is van mij' kun je het gaan cultiveren, verzorgen en er betekenisvol verantwoordelijkheid voor nemen

nastreefden, waren we trots op de toegankelijkheid, die we uitstraalden voor Jan en Alleman. Geen hek dus. In de intervisiegroep heb ik een keer de vraag gesteld 'hoe kan ik de identiteit van ons bedrijf versterken en verzorgen?'. Want in die tijd ervoer ik, dat mij dat onvoldoende lukte."

Joke: "De groep onderzoekt zo'n intervisievraag altijd eerst door het stellen van open vragen, zonder oordeel. Ik herinner mij, dat door de vragen uit de groep Tineke inzicht kreeg in wat ze kon veranderen en hoe."

Tineke: "Na die vragenronde geven de deelnemers een karakterisering van wat ze gehoord en gezien hebben. Ik ben ik mijn intervisieschriftje de karakterisering nagegaan van die keer, want ik heb alles opgeschreven. Dit was de karakterisering, die mij op een ander spoor zette: 'in eigendom nemen'. Achteraf zie ik, hoe hierin het positieve doorklinkt van jezelf als uitgangspunt nemen. Want pas als je zegt 'dit is van mij' kun je het gaan cultiveren, verzorgen en er betekenisvol verantwoordelijkheid voor nemen. In die tijd werd ik in de weg gezeten door mijn innerlijke overtuiging, dat bezit

'vies' was."

Joke: "Het karakteriseren is het moeilijkste van de intervisiemethode. Een geslaagde karakterisering is kort en bondig en geeft treffend weer wat er speelt en wat er gewild wordt, in al zijn gelaagdheid. Dat is een hele kunst. Het kan zelfs zijn, dat de meest treffende karakterisering door de deelnemer niet wordt 'verstaan' en dat een minder treffende karakterisering hem wél past."

Tineke: "Volgens mij kreeg ik die keer als Gouden Tip de suggestie om het erf te gaan afbakenen. Dat heeft tot de toegangspoort geleid."

Joke: "De Gouden Tip is het sluitstuk van iedere intervisiesessie. De deelnemer, wiens vraag centraal staat, heeft de opdracht om de oorspronkelijke vraag te her-formuleren in een vraag die begint met 'Hoe kan ik ...'. De andere deelnemers antwoorden daarop met hun Gouden Tip en de vrager laat hun weten met welke tip hij of zij aan de gang gaat."

Tineke: "Eerst wilde ik er niet aan, maar nu ben ik heel blij met de toegangspoort en de erfafbakening. Bezoekers gedragen zich nu

anders: als gast. Ik kan de rol van gastvrouw aannemen. Daar zit wederzijds respect in, terwijl er vroeger sprake was van onterechte gelijkwaardigheid, die mij kwetsbaar maakte."

Toch zie ik de poort open staan?

Tineke: "Klopt, want we willen nog steeds als Stadsboerderij toegankelijk zijn. Mét poort werkt dat heel anders dan zonder poort."

Dus intervisie heeft niet alleen concrete, fysieke uitwerking?

Tineke: "De toegangspoort is het zichtbare resultaat, maar nog belangrijker is wat het innerlijk tot stand brengt. Nu ik het 'in ei-

gendom nemen' vaardig ben, neem ik de beslissingen voor het bedrijf op een andere manier. Ik heb mijzelf erop betrappt, dat ik op vraagstukken 'innerlijke intervisie' toepas. Ik ken de deelnemers in onze groep inmiddels goed genoeg om te kunnen 'horen' wat iedereen over mijn vraagstuk zou vragen. Ik bedenk alvast een 'Hoe kan ik ...'-vraag en met een beetje geluk geef ik mijzelf de Gouden Tip."

Joke: "De concrete uitkomsten van intervisie zijn soms misschien niet zo opzienbarend. Vaak hebben ze op het eerste gezicht niets met BD-landbouw te maken. Maar Tineke zegt het: ze neemt beslissingen voor het bedrijf op een andere manier."

Maar wat is dan de betekenis voor BD?

Joke: "Wat ik zie, is dat door de beroepsontwikkeling boeren hun innerlijk verstevigen. Ze komen in hun kracht. Dat levert een karaktervolle bedrijfsvoering op. Daarin loopt de ontwikkeling van de boer parallel met de ontwikkeling van de BD op het bedrijf. Ik zie bedrijfsindividualiteiten tot rijping komen, zoals hier in Almere. Op de Stadsboerderij zie ik een unieke afstemming tussen plek en bedrijfsleiders."

Tineke: "Mij geeft intervisie input, die ertoe doet. Ik zou die niet willen missen. Ik begrijp niet, dat er nog BD-boeren zijn, die niet aan BD-Beroepsontwikkeling meedoen!"

Doe mee!

Beroepsleden van de BD-Vereniging kunnen gratis mee doen met het project BD-beroepsontwikkeling. Als je nog niet (gekoppeld) beroepslid bent dan kun je drie keer op proef meedoen en vervolgens beslissen of je beroepslid wilt worden.

De volgende groepen binnen de BD-beroepsontwikkeling kunnen starten indien nog een paar deelnemers zich melden:

- intervisiegroep midden Nederland (na de zomer)
- boerenbezoek/intervisie Groningen-Drenthe
- boerenbezoek/intervisie Friesland + NOP
- thema en/of intervisie 'instappers' rondom vragen zoals 'hoe vind ik een bedrijf?', 'hoe werk ik samen met een ouwe-rot-in-het-vak?', 'hoe leer ik alles wat ik nog niet weet?'
- thema en/of intervisie 'uitstappers' rondom vragen zoals 'hoe vind ik een bedrijfsopvolger?', 'hoe wil ik mijn boerenwerk afronden?', 'hoe draag ik mijn ervaring over?'
- thema en/of intervisie over bd-voedingskwaliteit voor winkelier en voedingsconsulent.
- ook voor individuele coaching is nog steeds ruimte.
- andere wensen in overleg.

Neem contact op met Luc Ambagts, tel. 0321-315937 of 06-24483898, lucambagts@bdvereniging.nl of Joke Bloksma, tel. 050-5421158, joke.bloksma@planet.nl.



L A N D B O U W C U R S U S

D E R D E V O O R D R A C H T



In de stof leeft de geest

Toen Rudolf Steiner in 1924 de reeks voordrachten gaf, die we nu de Landbouwcursus noemen, liepen er paarden voor de ploeg en molken de boer en boerin met hun knechten de koeien met de hand. Het was een totaal andere tijd. Maar veel van Steiners inzichten zijn tijdloos: ze zijn nog steeds inspirerend voor boeren, tuinders én consumenten in onze moderne tijd. In deze column bespreekt **Jan Saal** enkele inzichten uit de landbouwcursus.

In de huidige tijd moet een boer veel van stoffen afweten. In de mest en de bodem, maar ook stoffen in de planten. Hoeveel nitraat zit er in en hoeveel suiker? In de tweede oordracht heeft Rudolf Steiner erop gewezen hoe in de planten de stoffen ontstaan. In de derde voordracht gaat hij dieper in op de betekenis van de stoffen. Stoffen ziet hij daarbij als processen, die zijn gestold tot een vaste vorm.

De geest kan alleen op aarde zijn, doordat hij in structuren leeft die daar gebouwd zijn. Met andere woorden: in de wereld van de structuren (de aarde) is de geest fysiek geworden in de vorm van menselijke, dierlijke, plantaardige en minerale structuren die allen verschillend zijn. Rudolf Steiner behandelt zeven stoffen die in levende structuren samenwerken:

- Kalk en kiezel vormen de bodem voor die structuren. In de natuur, maar ook in de mens hebben kalk en kiezel een dragende functie.
- Koolstof wordt door de geest tot structuur geboetseerd. In mens en dier een bewegelijke structuur, in planten een meer vaste structuur. In koolstof wordt de geest tot gestalte.
- Zwavel is het smeermiddel, waardoor de geest de stoffen kan aangrijpen, kan bereiken.
- Stikstof draagt het astrale. Daardoor wordt het organisme gevoelig, maar ook wetend. Daardoor kan de opbouw van structuren en krijgen structuren vorm.
- Zuurstof is drager van het etherische. Dat zorgt voor

opbouw en afbraakprocessen, die in een levend organisme aan de orde zijn.

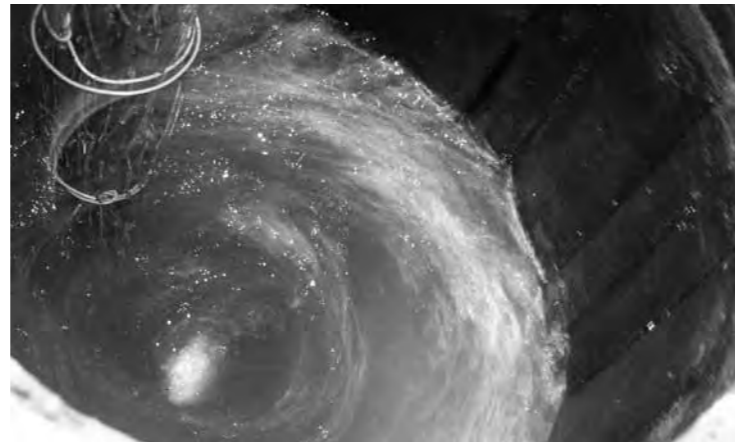
- Waterstof is polair aan de koolstof. Wat koolstof aan structuur brengt, lost waterstof uiteindelijk weer op.

Deze processen treden in de hele natuur op, ook als werkingen van stoffen. Wanneer we dit eenmaal weten, kunnen we aan de stoffen waarnemen wat er eigenlijk gebeurt in de natuur. Waar zuurstof wordt opgenomen, wordt dus eigenlijk het etherische, het levende opgenomen. Waar stikstof wordt opgenomen, wordt dus eigenlijk het astrale, het gestaltevormende opgenomen. Het vraagstuk van stikstof in de bemesting, wordt dan een vraagstuk van astraliteit in de bodem, van gestaltevorming van de planten. Dat gegeven wordt dan heel praktisch bij de vlinderbloemigen. Elke plant is een orgaan in het totale organisme van de plantenwereld op aarde. Daarbij verzorgen de vlinderbloemigen, zoals bonen en klaver, de inademing van de stikstof en de overige planten de uitademing. Overeenkomstig het inademen en uitademen van de mens, waarbij zuurstof het organisme binnenkomt en weer verlaat.

Hoe kunnen deze inzichten ons verder kunnen brengen met het stimuleren van de plantengroei? De grasklaverwei is een mooi voorbeeld: klaver is vlinderbloemig en ademt stikstof in. Gras heeft stikstof nodig bij zijn groei en ademt stikstof uit.

De voordrachten staan in bewerkte vorm op www.stichting-warmonderhof.nl. Klik op stichting, achtergronden, landbouwcursus.

Mens en aarde belicht



'Het gaat om de ontmoeting tussen kosmische en aardse krachten. Roeren in de preparatenton is zeer belangrijk. In het centrum ontstaat een kleine werveling, waar het kosmische kan inwerken in de materie.'



'Menselijk licht zit in een menselijke handeling zoals bijvoorbeeld in het iemand moed of hoop geven; en ook in het roeren in de pan.'

In de vorige Dynamische Keuken schreef ik over het belang van lichtkwaliteit in onze voeding. Dit licht heeft een ordenende en vormende werking. Daarnaast bevat het levenskracht en voedt het ons regenererend vermogen. In het licht zit informatie opgeslagen die vrij komt tijdens het verteren van onze maaltijd. Kortom licht voedt ons in vele opzichten. Zouden we ons direct met licht kunnen voeden? En wat betekent dit voor de ontwikkeling van mens en aarde? *Tekst: Ilse Beurskens – van den Bosch, natuervoedingskundige*

Over de hele wereld zijn er kleine groepjes mensen of individuen die niet meer fysiek eten en enkelingen die ook niet meer drinken. Zij zijn niet afhankelijk van fysieke voeding en leven van licht. Zij zijn in staat om in hun eigen energiebehoefte te voorzien. Deze mensen kunnen door specifieke energiebeheers oefeningen hun innerlijke stofwissel-

ing op gang brengen en gaandeweg contact krijgen met het goddelijke. Zij worden gevoed door de Universele Levensenergie, prana of licht. Zij zijn autotroof. Voor zover bekend zijn het er in Nederland 25, volgens stichting LOVE, Leven Op Vertrouwen. Voor de één is het een lange, dappere lijdensweg om zo ver te komen, voor de ander blijkt een 21-daags

stappenplan voldoende. Maar je moet er aan toe zijn en het willen vanuit het diepste van je hart anders lukt het niet en kan het zeer gevaarlijk zijn.

Op internet lees ik de volgende ervaringen: "Ik krijg meer energie, ben leniger, voel me gezonder, mijn concentratie- en begripsvermogen nemen toe, zintuigen worden sterker en de slaapbehoefte neemt af." Resultaten die ook ervaren kunnen worden bij vasten. Hélène Wasser van stichting LOVE heeft na veel spirituele voorbereiding twee maanden moeiteloos niet gegeten: "Ik heb leren vertrouwen op mijn eigen vermogens en heb geleerd om in contact te komen met mijn innerlijke bron. Leven van licht betekent je ervan bewust worden dat je gevoed wordt door pure liefde en wijsheid vanuit je oorsprong, de bron waar je vandaan komt. Het was een

fantastisch bevrijdend gevoel en een enorme tijdbesparing. Bij metingen van mijn bloed bleek dat de kwaliteit zelfs was verbeterd." Wat ik heel opvallend vind aan het verhaal van Hélène is dat ze, lang voordat ze een periode niet at, eerst heel streng macrobiotisch heeft gegeten en uiteindelijk terug ging naar gewoon vegetarisch eten, omdat ze zich niet goed gevoed voelde. Jaren later weet ze zich zonder fysieke voeding wél te voeden. "Wanneer je je oefeningen kent, maakt het niet meer uit of je eet en ook niet wat je eet, zelfs niet wanneer dat giftig is." Hélène citeert uit de bijbel: "Het is niet datgene wat in de mond komt, maar dat wat eruit komt wat een mens onrein maakt." Maar om zo ver te komen dat je je met licht kunt voeden, in die periode van voorbereiding, is het wél belangrijk wat je eet. Schone voeding die reinigt helpt mee om

je innerlijke vermogens te ontwikkelen. Het is een weg van stilte en meditatie waarin je in jezelf keert en losser komt van de wereld. Een yoghi, die jaren niet eet, is niet meer verbonden met de wereld. Wat op de aarde gebeurt, raakt hem niet meer."

Het lot van de aarde in onze handen
Leven van licht lijkt een oplossing voor veel aardse problemen, zoals een tekort aan voedsel, ruimte en tijd. Een veel gedeelde mening onder autotrofen is het idee dat eten een overbodige verslaving is, die ons wordt opgelegd door de gangbare voedingsindustrie. In zekere zin is dat zo omdat zij bewijzen dat het anders kan, op een manier die nauwelijks gezien of gehoord wordt. Maar wat betekent het wanneer wij onze spijsvertering niet meer gebruiken en het bewerken van het

land overbodig wordt? Het land bewerken, de maaltijd nuttigen en verteren zijn aardse processen maar hebben ook een spirituele functie.

Diëtist Johannes Kingma vertelde mij zijn visie vanuit de antroposofische gedachte: "Wij mensen bezitten de mogelijkheid om licht uit eigen kracht voort te brengen. Er zitten licht- en levenskrachten in ons lichaam en in de aardse natuur verborgen die wij als mens werkzaam kunnen maken. De goden trekken zich terug, waardoor prana, de goddelijke levensenergie op aarde afneemt. Daardoor worden ook de licht- en levenskrachten in de natuur minder. Dit is een bedoelde beweging in de ontwikkelingsweg van mens en aarde, waar wij zelf door verharding en vervuiling ook nog een handje aan meehelpen. Door het afnemen van de goddelijke invloeden op aarde ontstaat er ruimte voor de mens om zelf licht te creëren. Menselijk licht zit in een menselijke handeling zoals in het iemand

Duister licht

Ook aan licht kleeft een duistere kant. Denk aan de verleidende kracht van Lucifer, die alles laat oplossen. Als wij, zoals Rudolf Steiner beschreef, met de hele aarde willen transformeren, dan zullen we het licht met de aardse kwaliteiten moeten verbinden. En ook opgepast voor Ahriman. Voor we het in de gaten hebben gooit hij het met Lucifer op een akkoordje en zijn er straks fotonenpillen te koop: 'Vernieuwd recept, nu met nog meer lichtkracht!'

dynamische keuken

moed of hoop geven; en ook in het roeren van een preparaat of in de pan. Je bewust openstellen, je laten voeden of genezen door prana werkt via de ademhaling en werkt direct op de levenskracht, het etherische. Er zijn ook oefeningen voor de geest, waarin je leert licht voort te brengen. Het is een weg van bewustzijn die werkt via ons gedrag. Hierbij gaat het om de ontmoeting tussen mensen en tussen mens, hemel en aarde. De mensen kunnen de aarde bevrijden van haar zwaarte en omvormen tot een planeet van liefde. De aarde kan licht gaan uitstralen en een ster worden."

Dit sluit aan bij wat Rudolf Steiner beschrijft: al het leven op aarde en de aarde zelf kan op een hoger plan komen. Daar dragen we met elkaar de zorg voor. Steiner spreekt over liefdedaden. In de voordracht 'Liefde en haar betekenis in de wereld' is de liefde als de morele zon. Liefde is het scheppende in deze wereld. De liefde is voor de wereld wat de zon voor het leven in de natuur is. Zelf hebben we geen profijt van onze liefdedaden. We nemen ze niet mee in onze karmische ontwikkeling. We moeten ze achter laten op aarde.

Johannes: "Een hele effectieve manier om de aarde om te vormen is via de landbouw, met name de biologisch-dynamische landbouw. Door het bewerken van het land, door de menselijke handeling komen verborgen krachten vrij. Het gaat om de ontmoeting tussen kosmische en aardse krachten. Daar gebeurt het wezenlijke. Roeren in de preparatentent is zeer belangrijk. In het centrum ontstaat een kleine werveling, waar het kosmische kan inwerken in de materie. Daar ontstaat de verbinding."

Vanuit deze visie blijkt dat de opdracht die

De liefde is voor de wereld wat de zon voor het leven in de natuur is

via Zarathoestra aan de mensen is gegeven om door spirituele landbouw hemel en aarde te verbinden juist nu erg actueel is, omdat juist nu lichtkracht en levensenergie op aarde afnemen. Het blijkt een effectieve methode om licht op aarde te genereren. Dit zal nog tot ver in de toekomst nodig zijn. Zo kan eten een oprechte keuze voor liefde zijn. Een geschenk aan moeder aarde.

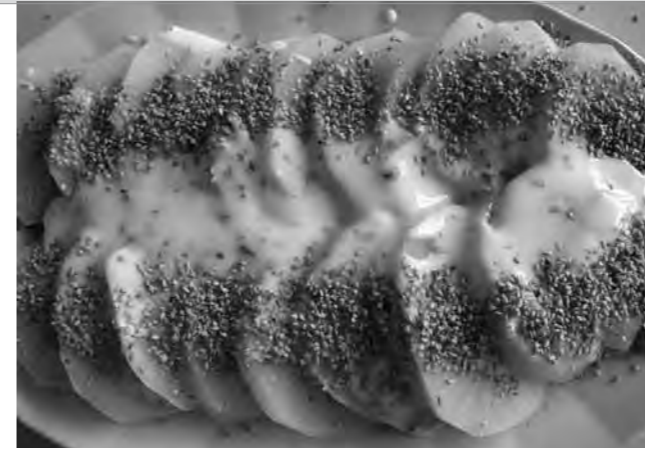
Occulte fysiologie

Johannes: "Ik vind het niet fout om niet te eten. Het is eigenlijk een weg terug. Terug naar de tijd van voor de opdracht via Zarathoestra, een tijd waarin de mens meer in contact stond met het hemelse op aarde dan met de aarde zelf. Natuurlijk kun je ook op andere manieren dan via de landbouw, voor de aarde zorgen. Maar wanneer je dat doet is het nog maar de vraag of je tijd bespaart. Daarnaast vind ik het erg jammer om onze hoog ontwikkelde spijsverteringsorganen niet te gebruiken. Elk orgaan heeft ook een spirituele functie, staat in dienst van het hogere. Zo zorgt ons hart voor een voelend be-

wustzijn en zijn het onze nieren die ons het meest helpen bij het creëren van licht." Ons vermogen om zelf licht te geven wordt niet door fysieke voeding zelf het meest gevoed. Johannes: "Het is de menselijke handeling van bijvoorbeeld een toegewijde boer of kok die ons het meest direct voedt in dit proces. Deze informatie komt vrij bij het verteren van onze maaltijd." Er gebeurt nog meer. Onze i-kracht, de kracht waarmee we tot zelfbewust en liefdevol handelen kunnen komen, wordt gevoed door de spijsvertering zelf. 'Autonomie stijgt uit de darmen op', aldus Steiner in zijn 'occulte fysiologie'. Autonomie is in dit proces afhankelijk van een goede spijsvertering. Dit is een wederzijds proces. Ook de kwaliteit van onze spijsvertering is afhankelijk van de mate waarin wij autonoom kunnen zijn. 'Gij zult brood eten totdat jij tot de aardbodem wederkeert, omdat jij daaruit genomen zijt. Want stof zijt gij en tot stof zult gij wederkeren.'

Keuzevrijheid

Het besef dat er mensen zijn die zonder fysiek eten kunnen en in staat zijn zich volledig te voeden met licht, sterkt mij in mijn persoonlijke ontwikkeling en in mijn werk als natuurvoedingsconsulent. Het zegt mij dat wij als mensen enorm veel potentie hebben om ons te ontwikkelen tot een vrij en zelfbewust mens. Dat we kunnen kiezen om afstand te nemen van de aarde of juist voor een al dan niet respectvolle omgang ermee. Met dit besef zijn we niet tot de aarde veroordeeld met alleen de vrijheid hoe we daar het beste van kunnen maken. Met dit besef kunnen we voor een verbinding met de aarde kiezen.



Roeren, beroeren en ontroeren

Koolrabi in béchamelsaus en sesamzout

Recept voor 4 personen

4 koolrabi's	1 theelepel karwijzaad
6 dl volle melk	½ à 1 theelepel zeezout
40 gram bloem	voor het sesamzout
30 gram boter	6 eetlepels sesamzaad
klein bosje peterselie	1 theelepel zout

Biologisch-dynamische maaltijden voeden, naast het fysieke, ook de overige drie wezensdelen. Ook binnen de antroposofische voedingsleer is het een gegeven dat wanneer je je spiritueel wilt ontwikkelen je niet te veel sterk aardende producten dient te eten zoals chemische toevoegingen, voedings-supplementen, vlees, peulvruchten en aardappelen. Maar eet ook niet te veel producten die je van de aarde weg houden zoals alcohol, lijnzaadolie en zoet (suiker). Zij zouden je kunnen belemmeren je ideeën om te zetten in concreet handelen. Neutrale voedingsmiddelen zijn het meest voedzaam. Granen en zuivel hebben de verbinding tussen hemel en aarde op een evenwichtige manier in zich.

Hélène Wasser: "Veel van wat wij eten is uit een emotionele behoefte. Je zult steeds minder gaan eten wanneer je dat alleen uit fysieke behoefte doet, totdat ook dat een illusie blijkt." Het eerste deel van deze stelling deel ik. In deze betekenis zie ik veel eetverslavingen om mij heen. Het leren onderscheiden van behoeftes en bewust keuzes maken wan-

neer je iets wel of niet eet, is op zich - los van het eten zelf - een enorme oefening in autonomie en een stimulans voor de ontwikkeling van wilskracht en van het ik. Andere behoeftes dan fysieke kunnen op een andere manier gevoed worden, passender bij de behoefte. Eten uit emotionele honger is vaak een belasting voor de spijsvertering. Opmer-

kelijk is, dat autotrofen die na een periode zonder eten weer aan tafel gaan, dit niet uit fysieke behoefte doen, maar om andere redenen. Voor de gezelligheid bijvoorbeeld of voor de smaak. Hélène Wasser: "Het gaat niet om het wel of niet eten, het gaat om de vrijheid die je jezelf verworven hebt."

Dynamisch Perspectief

Discussie

Demeter-koeien zonder hoorns?

Ellen Winkel

Om in enkele woorden uit te leggen wat BD betekent, is niet altijd eenvoudig. Maar één ding is helder: de koeien hebben hoorns. Of toch niet? Jan Duijndam kiest voor koeien die van nature hoornloos zijn. Hij kreeg een Demeter-licentie. En daar is niet iedereen het mee eens.

Jan Duijndam heeft een melkveebedrijf in Delfgauw, een mooi stukje groen tussen de oprukkende bebouwing in de Randstad. Op 1 januari dit jaar maakte hij de stap van biologisch naar BD. "Die stap is een proces van jaren. Ik ben altijd al bezig om de natuur de landbouw in te

halen, ik gebruik riet en takken uit de buurt in mijn compost, ik ben graan gaan telen. En als je dat zo doet dan merk je dat de boel in balans valt. Het klopt. De koeien zijn gezonder, het land is gezonder, de bodemkwaliteit verbetert, ik heb minder last van droogte. En ik merk dat mijn streekeigen vlees duidelijk beter houdbaar is dan ander biologisch vlees dat ik wel eens aankoop. Ik heb een veel mooier product." Zo kwam hij op het idee de Demeter-voorwaarden eens te bekijken. Zijn conclusie: ik ben bijna BD, alleen weet ik niets over de antroposofische visie en heb ik geen hoorns op de koeien. "Om meer over antroposofie te weten ben ik gaan lezen en ben ik een cursus gaan doen samen met andere BD-boeren, ook akkerbouwers en tuinbouwers. Heel inspirerend." Maar dan die hoorns. Hij ging bij andere BD-boeren kijken. Wat hem tegenstond was dat de dieren elkaar regelmatig stootten. "Er loopt er altijd wel een rond met een bloeduier.

Dat wilde ik niet, dat past niet bij mijn ideeën over dierwelzijn. Dat was voor mij een reden om toch niet voor Demeter te gaan." Totdat hij een bericht las over koeien die van nature hoornloos waren. Via via kwam hij in Beieren terecht bij een Fleckvieh-zoogkoeienbedrijf. "Het is een vleeskoe, dus het is een risico, maar ik heb de moeder gezien, de oma gezien, de uiers bekeken. Ik denk dat het wel goed zit met de melkproductie." Jan kan de minder enthousiaste reacties van collega's begrijpen, maar gaat de discussie graag aan. "Ze hebben van de hoorns een boegbeeld gemaakt, maar volgens de richtlijnen mag je dieren niet verminken. Daar sta ik volledig achter."

Hoorns en klauwen

Dat een boer met hoornloze koeien zomaar een licentie kreeg, schoot melkveehouder Anne Koekkoek in het verkeerde keelgat. Koeien hebben hoorns, dat is een basisprincipe in de BD. Hij is vooral verbolgen, om-

dat Stichting Demeter de licentie besloot toe te kennen zonder overleg met de andere melkveehouders. Hij schreef een ingezonden brief (zie hiernaast).

Maar Stichting Demeter kon de licentie nauwelijks weigeren, omdat in de richtlijnen staat dat onthoornen verboden is. Er staat niet dat hoorns verplicht zijn. Rienk ter Braake reageert: "Dus dat betekent dat als er toch kalveren worden geboren met hoorns op de kop, die niet onthoord mogen worden." Daarbij heeft de Demeter Voorwaarden Commissie zich ook gebogen over de principiële vraag wat hoorns voor een koe betekenen. Rienk: "Vanuit de Landbouwcursus wordt heel duidelijk aangegeven dat de functie die de hoorns hebben voor de spijsvertering mede vervuld wordt door de klauwen. Je kunt het koemest- en kiezelpreparaat ook maken met de klauwen als omhulling in plaats van met hoorns. Een genetisch hoornloze koe hoeft dus niet per

definitie een mindere koe te zijn. Je moet je afvragen: is zo'n koe vergelijkbaar met een onthoornde koe? Of lijkt hij meer op een gehoornde koe die weliswaar zeer kleine hoorns heeft?" Op de Universiteit in Kassel (D) hebben ze deze vraag al opgepakt. Ze onderzoeken of er verschil is in de kwaliteit van melk van gehoorde en onthoornde koeien en van natuurlijk hoornloze koeien. Binnenkort zullen de resultaten bekend zijn.

Ruime stal

Naast de functie van de hoorn voor de spijsvertering heeft de hoorn een signaalfunctie in de kudde. Rienk: "Koeien die niet juist worden gehouden - denk aan stalruimte, rust, eenheid in de kudde en voeding - krijgen stress en gaan elkaar stoten. Bij genetisch hoornloze koeien vervalt die functie. Daarom is een huisvestingsnorm relevant. De Demeter Voorwaarden Commissie overweegt om een dergelijke norm aan de richtlijnen toe te voegen. Bijvoorbeeld: een boer die kiest voor genetisch hoornloze koeien dient binnen vijf jaar een stal te realiseren met tenminste 8 m² per koe en mi-

nimaal 50% van de oppervlakte dient een vrije ingestrooide ligruimte te zijn." Dat betekent dat ook een boer met hoornloze koeien een grotere en dus duurdere stal zou moeten bouwen. Zouden er meer melkveehouders zijn die de weg van Jan Duijndam willen inslaan? En vindt BD-Nederland - boer en consument - dat een gewenste ontwikkeling? Willen we dat Demeter-melk in advertenties wordt aangeprezen met 'zuivel van niet-onthoornde koeien', zoals op de achterzijde van deze DP te lezen is? Die discussie zal de gemoederen nog wel even bezig houden. Nu nog afwachten of de hoornloze eigenschap dominant is, en de kalfjes van Hoeve Biesland inderdaad geen hoorns op de kop krijgen...



Tim van Bregt, Jan Duijndam en Claus Schultes (vlnr) bekijken de homozygoot hoornloze Fleckviehstier

Ingezonden brief van Anne Koekkoek: 'Grote gevolgen'

"Onlangs kwam ik mijn gewaardeerde biologische collega-boeren Jan en Mieke Duindam tegen die me enthousiast vertelden dat zij de Demeter-licentie binnen hadden. Ik vroeg hoe zij dachten dat het zou gaan; koeien met hoorns in hun - wat betreft maatvoering - 'gangbare ligboxenstal'. Het antwoord daarop was duidelijk: 'wij gaan genetisch hoornloos fokken!' Wat is hier aan de hand!? Een van de basisprincipes van de BD-landbouw is dat koeien hoorns hebben. Dat betekent dat de boeren hun manier van werken en de huisvesting aanpassen aan de dieren. Dus heeft een Demeter koe meer stalruimte nodig dan een EKO- of gangbare koe. Veel BD-melkveehouders hebben de afgelopen jaren veel geld geïnvesteerd in ruime stallen. >>

Dynamisch perspectief

(>> vervolg van pagina 35) Dit heeft grote gevolgen voor de kostprijs van de melk. Alle Demeter koeien in Nederland hebben hoorns. Dat in het buitenland een aantal kleine runderrassen hoornloos zijn hoeft niet te betekenen dat wij daarmee aan de gang moeten of mogen. Het feit dat de Demeter Voorwaarden Commissie de beslissing heeft genomen genetisch hoornloos fokken te gedogen zonder overleg met alle andere 43 Demeter melkveehouders vind ik ronduit schandalig. Ik voel dit als een dolkstoot in mijn rug en wil dat de beslissing tot het toestaan van genetisch hoornloos fokken pas wordt genomen als alle Demeter melkveehouders hierover tot een standpunt zijn gekomen; ongeacht wat er in het buitenland aan regels en argumenten zijn. Op dit moment wordt er tevens druk overleg gevoerd over een eigen BD-melkprijs (zie pag. 22). Er zijn natuurlijk verwerkers zeer geïnteresseerd in hoornloze Demeter melk want het wordt dan voor EKO-boeren een stuk eenvoudiger om over te schakelen naar Demeter, dat kan dan met een lagere kostprijs want een kleinere stal. Het toestaan van genetisch hoornloos zal grote negatieve bijwerkingen hebben voor de BD-boeren in Nederland; alleen al voor de kopers van Demeter melk die denken en vinden dat Demeter koeien hoorns moeten hebben, met name vanuit de antroposofische gedachte. Het verbaast me dat de Demeter Voorwaarden Commissie zich niet gerealiseerd heeft welke enorme gevolgen deze beslissing kan hebben voor de bestaande Demeter boeren, en zo ook voor de levenssfeer van de koeien. Ik vind Jan en Mieke Duindam zeer inspirerende biologische ondernemers, maar ben van mening dat de manier dat het onderwerp 'Gehoord fokken/Genetisch hoornloos fokken' zo principieel in de wortels van de BD-landbouw verweven is, dat hierover eerst uitgebreid gediscussieerd moet worden door alle betrokkenen voordat we gezamenlijk tot een standpunt komen met betrekking tot genetisch hoornloos en de Demeter normen in Nederland."

Vriendelijke groeten van Anne Koekkoek
(al 21 jaar gehoornde koeien)

Eenoog in het land van de blinden

Jan J.C. Saal

Eenoog in het land van de blinden is een nieuw boek over Victor Schauberger (1885-1958), de Oostenrijkse boswachter die veel wist over water, etherkrachten en energie. Het boek is geschreven door Reinout Guepin (1972). Reinout kwam tijdens zijn studie op de Warmonderhof in aanraking met het gedachtegoed van Victor Schauberger. Hij was meteen verkocht. Hij realiseerde zich dat deze man contact had gemaakt met de geestelijke werkelijkheid achter de materiële wereld en dat de toepassingen van zijn ideeën de wereld zouden kunnen veranderen. In de eerste plaats was hij gegrepen door de landbouwkundige inzichten, later ook door de inzichten op het gebied van water en energie.

Roekbespreking



Het bleek echter dat zijn enthousiasme niet zo gemakkelijk over te dragen was op andere mensen. Hij kwam daarmee dezelfde ervaringen tegen, die in het leven van Victor Schauberger zo'n grote rol hebben gespeeld. Steeds weer, wanneer hij anderen probeerde uit te leggen hoe hij de dingen zag en waarop de machines rustten die hij had ontworpen, kwam hij onbegrip en ongeloof tegen. Reinout besloot om een boek te schrijven, waarin hij probeert om een verstaanslag te maken tussen Victor Schauberger en andere mensen.

Het boek biedt een overzicht van de verschillende uitvindingen die Victor Schauberger heeft gedaan. Deze zijn op zo'n begrijpelijk mogelijke manier beschreven. Daardoor wordt het mogelijk om Victor Schauberger gedurende zijn leven een beetje te volgen en begrip te krijgen voor de frustraties waarmee hij uiteindelijk bleef zitten.

Reinout heeft geprobeerd om het boek in een soort romanvorm te schrijven, die te lezen is als een biografie. Naast de belevenissen van Victor Schauberger zelf heeft hij ook stukken ingelast over de tijd waarin deze leefde, over de oorlogen die zijn gevoerd en over de rol die Engeland en Amerika daarin hebben gespeeld. Daarmee heeft hij zich ook op glad ijs gewaagd, omdat hij daarbij complottheorieën en verklaringen gebruikt, die niet overal zullen worden onderschreven.

Ik vind dat Reinout er in is geslaagd om de mens Victor Schauberger toegankelijker te maken voor een breder publiek. Ik vind de dialogen die hij heeft ingevoerd vaak niet zo sterk. Wel wordt heel goed zichtbaar hoe moeilijk Victor Schauberger in zijn tijd paste. Zijn ideeën

werden niet begrepen, maar door sommige mensen werd hij toch gesteund en verschillende projecten zijn wel degelijk succesvol afgerond. Dan blijkt echter dat de omstandigheden in de wereld en de machthebbers in die tijd hem niet gunstig gezind zijn. Hij wordt gevangen gezet, machines worden vernield en gestolen en uiteindelijk blijft hij met lege handen achter. Je krijgt niet de indruk dat hij zelf sociaal erg vaardig is, maar dat speelt toch niet in die mate dat hij alle tegenslag, die hij krijgt, zou hebben verdiend.

Victor Schauberger was zijn tijd ver vooruit. Ik hoop dat we hem ooit nog zullen inhalen. Als dat gebeurt, is het mede te danken aan de inzet en vasthoudendheid van Reinout Guepin, die een belangrijk stuk van zijn leven heeft opgeofferd aan het bekendmaken van deze bijzondere man.

Te bestellen via Frontier Publishing (www.fsf.nl/nfsf/shop/) of via stichting Natuur- en implosietechnieken (www.implosie.nl) en kost € 29,90 (excl. verzendkosten). ISBN 9789078070276.



Gentech: goed nieuws en slecht nieuws

Om te beginnen het goede nieuws: de Raad van State heeft de vergunningen voor veldproeven met gentechaardappels in Friesland vernietigd. In Dynamisch Perspectief 3/2009 schreven we een uitgebreid artikel over de strijd van onder andere de Friese biologische boeren tegen chemiebedrijf BASF en Wageningen University & Research Center. Toen stond het al 1 - 0. Nu is het 2 - 0. Helaas zijn de proeven niet om inhoudelijke redenen geblokkeerd, maar vanwege procedurele fouten in de aanvraag. Nieuwe proeven, met een correcte aanvraag, zijn dus niet uitgesloten.

Het slechte nieuws is dat de Europese Commissie voor het eerst in twaalf jaar heeft besloten om de teelt van een nieuw gentech-

gewas toe te staan in de EU. Het gaat om de Amflora aardappel van het chemiebedrijf BASF. De Amflora maakt één soort zetmeel aan voor industriële doeleinden. De vraag is nu hoeveel boeren er belangstelling hebben om de Amflora te poten. Volgens Greenpeace is de productie van gentech op de Europese akkers in 2009 met 11 procent gedaald, omdat Duitsland en Luxemburg dat jaar de teelt van de enige toegelaten soort gentechmaïs verboden hebben.

Dat stuifmeel op ongewenste plekken terecht komt, werd vorig jaar in Duitsland pijnlijk duidelijk. Twee imkers werden veroordeeld omdat hun honingpollen bevatte van genetisch gemodificeerde voedermaïs MON810. Europese wetgeving

Dynamisch Perspectief

Phileen's column STREEKPRODUCT

Zoals dat gaat in een goed huwelijk lezen we elkaar 's morgens voor uit de krant. Op een ochtend las mijn man iets opmerkelijks: "Wist je dat de Italiaanse tomatensaus van Chinese tomaten wordt gemaakt?" Nu haalt een normaal mens misschien zijn schouders op over Chinese tomaten in pastasaus, maar ik raakte een beetje over mijn toeren. Ik moest denken aan mijn snel- en makkelijk-recept: spaghetti met gehakt en een pot Italiaanse saus, binnen een kwartier op tafel. Ik begon op te sommen: de tomatensaus komt uit China;

de pasta is van Noord-Amerikaanse durumtarwe en het rundergehakt is waarschijnlijk uit Argentinië en anders zijn die beesten wel gevoerd met Zuid-Amerikaanse soja. Dus mijn spaghetti is wel heel erg werelds eten. En dat terwijl ik de meest verheven ideeën heb bij streek- en seizoensgroente (behalve als het snel moet). Is het niet zo dat seizoensgroenten voor een verbinding met de seizoenen zorgen en dat streekgroenten bijdragen aan een gevoel van verbondenheid met de aarde, met de streek waar je woont. Ik begreep plotseling

waarom de moderne mens zich soms zo onthecht, verward, en vervreemd voelt. Dat komt natuurlijk door het dagelijks eten van over de hele wereld: brood uit Noord-Amerika, rijst uit het Oosten, sojaburger uit Argentinië en wat te denken van bananen, sinaasappels en kiwi. Mijn man hoorde het geduldig aan. Je kunt het ook van de andere kant bekijken merkte hij nuchter op: "Het kan natuurlijk net zo goed dat mondiaal eten je kosmopoliete bewustzijn voedt. Je wordt pas echt een vrouw van de wereld als je spaghetti, nasi en taco's eet.

Die gerechten helpen je juist om een open houding voor alle culturen te hebben en te beseffen dat de hele wereld een geheel is..." Tja, zo kun je het ook bekijken, je weet het maar nooit met dit soort zaken.

Phileen Meertens heeft met haar man een biologisch-dynamisch akkerbouwbedrijf in Hensbroek. Ze zit namens het netwerk van vrouwenorganisaties 4 VO in de Raad van Toezicht van Biologica.

verbiedt de aanwezigheid van genetisch gemodificeerd materiaal in voeding voor mensen. Ze hebben de honing vernietigd. Om een indruk te krijgen hoe vaak dit voorkomt heeft het Duitse Öko-Test 24 honingmonsters laten onderzoeken. In elf ervan werden genticpollen aangetroffen, vooral bij honing uit Zuid-Amerika (janu-

ari 2009, zie www.oekotest.de). Ook Greenpeace Zwitserland testte 20 monsters. Zes ervan waren met genticpollen besmet. Al met al zijn er redenen genoeg om gentic uit Europa te willen weren. Daarom richt de mondiale actiebeweging Avaaz zich met een petitie tot de voorzitter van de Europese Commissie José Manuel Bar-

roso. Bij een miljoen handtekeningen mag het voorstel - een tijdelijk verbod op de teelt van genticgewassen in de EU - in de Europese Commissie worden ingediend.

Ondertekenen kan via www.avaaz.org/nl/eu_health_and_biodiversity/.

Rectificatie Avalongrond.nl

In het artikel over grond in Dynamisch Perspectief 2010/1 werd Stichting Avalon genoemd, die grond bezit voor twee Zeeuwse BD-bedrijven. Hun website is niet www.avalon.nl, maar www.avalongrond.nl.



De man in blauwe overall met een heupgordel

*Louk den Boer, werkbegeleider op Bredablick
Foto: Friesland Campina*

Maarten Waal betrok in 1957, direct na zijn huwelijk met Guus, boerderij Sonnevanc met 17,5 ha land, 20 koeien en 20 schapen. Aanvankelijk molken ze de koeien nog met de hand tot in 1961 de melkmachine zijn intrede deed. Begin jaren '80 groeide bij de familie Waal de overtuiging dat het met de landbouw in Nederland een andere kant op moest. Ze strooiden altijd al wei-

nig kunstmest en het bedrijf was relatief extensief. Maar op het moment dat Maarten overwoog om de stap naar biologisch-dynamisch te zetten was er bij de melkfabriek in Limmen een stop op de afname van biologische melk. Het duurde tot 1989 voordat ze de knoop doorhakten om definitief om te schakelen naar BD. Maarten heeft lang getwijfeld en uiteindelijk was het Guus die het laatste zetje heeft gegeven. Vanaf dat moment gebruikten ze een deel van het land voor voedergrassen, eerst

< Zo stond Maarten Waal als 'fotomodel' op de flessen vanillevla van Zuiver Zuiver

voederbieten voor de koeien en later maïs. Maarten heeft altijd gehouden van het monotone, rustgevende werk tussen de eideloze gewasrijen op het veld. Een bijzondere gebeurtenis voor de familie Waal was de feestelijke hulding van Trien 92, in 2002. Ze was de eerste biologische koe in Nederland die een productie van 100.000 liter melk had gehaald.

Toen in 1995 Bredablick, een woon- en werkgemeenschap voor mensen met een verstandelijke beperking, haar deuren opende, zocht ik contact met Sonnevanc voor de afname van verse melk en vlees. Op een goede morgen zat ik bij de familie Waal aan de keukentafel. Het klikte meteen en van het een kwam het ander. We hadden iemand nodig om mijn werk één dag per week over te nemen, omdat ik een opleiding deed, en Maarten zei doodgewoon 'nou, dan moet ik dat maar gaan doen'. Hij was 64 jaar oud en begon aan een nieuwe carrière als sociaaltherapeut. Ook toen ik mijn opleiding had afgerond,

bleef hij komen. Er ging een rust van hem uit die ongetwijfeld een gunstige invloed had op de sfeer in de groep. En ik spreek uit ervaring als ik zeg dat het niet de gemakkelijkste bewoners waren. De bewoners hadden een respect voor hem dat voortkwam uit hetzelfde respect dat hij voor de bewoners had. "Er moet toch iemand zijn die zich om deze mensen bekommert," heeft hij zich weleens laten ontvallen. Als ik aan hem terugdenk zie ik hem, rustig lopend over het terrein van Bredablick met een stuk gereedschap in zijn hand en een aantal bewoners in zijn kielzog. Een man in een blauwe overall met een heupgordel om. En zo - breed lachend en een vork in de hand - stond hij ook als 'fotomodel' op de pakken vanillevla van Zuiver Zuiver. Tot het laatste moment fietste hij door de Beemster, op weg naar het Kerkeland om de schapen of de pinken te tellen met op de terugweg een kopje koffie op de boerderij van Bredablick, of op weg naar het bedrijf van zijn zoon Martin waar hij een vaste dag in de week meehielp. Zijn noodlottige fietstocht daarvan op weg naar huis, op 27 januari, zou zijn laatste zijn. Hij is 78 jaar geworden.

Dynamisch Perspectief

Roekhesreking

Op zoek naar vitale voeding

Ellen Winkel

De titel van het boek 'Op zoek naar vitale voeding – biofotonen openbaren innerlijke kwaliteit' wekte direct mijn interesse. Maar toen ik het boek in handen had kostte het moeite om te duiden uit welke koker het kwam. Er staat geen tekst op de achterkant, er is geen samenvatting en een paragraaf 'Over de auteurs' ontbreekt. Ook de inhoudsopgave maakt het op het eerste gezicht niet duidelijk. Gewoon maar beginnen met lezen dus.

Het blijkt een boek te zijn dat is geschreven door twee onderzoekers van onderzoeksinstituut Kwalis, dat in 1993 is opgericht vanuit de Duitse biologische handelsonderneming Tegut. Wolfgang Gutberlet, de antroposofische bestuursvoorzitter van Tegut, maakte zich zorgen over de ontwikkelingen op het gebied van voedingkwaliteit.



Voor hem vormde voeding de basisvoorwaarde voor het menselijk vermogen om te werken en te denken, voor het bewust-zijn en voor de wil. Maar overal waar over voedingskwaliteit werd gesproken, ging het alleen nog maar over materiële aspecten; alsof we gedesinfecteerde pakketjes koolhydraten met vitamines en mineralen aten. 'Levens'middelen zijn toch bedoeld om 'leven' over te dragen? Maar welke eigenschappen moeten levensmiddelen hebben om leven over te kunnen dragen? Met deze basisvraag gingen de onderzoekers van Kwalis aan de slag. En dit boek beschrijft de ant-

paratuur vast, dat biologische producten over het algemeen beter in staat zijn licht vast te houden dan gangbare producten. Bij Kwalis hebben ze op dit onderzoek voortgebouwd, door producten te beschijnen met verschillende kleuren licht en vervolgens metingen te doen. Hieruit bleek dat de verhouding van het gele en blauwe licht dat een product uitstraalt veel zegt over de innerlijke rijpheid van een product en ook een maat vormt voor de kiemrust van zaden. Bij alle proeven die in het boek staan beschreven hebben biologische producten een 'rij-

woorden, die uit het onderzoek tot 2004 naar voren zijn gekomen (het boek verscheen zes jaar geleden in het Duits).

De onderzoekers hebben zich vooral laten inspireren door het werk van de Duitse fysicus Fritz Albert Popp. Hij stelde met zeer lichtgevoelige ap-

pere uitstraling' dan gangbare producten. Biologische zaden zijn te onderscheiden van gangbare, omdat ze een diepere kiemrust vertonen.

De auteurs verwijzen naar andere methoden die de innerlijke kwaliteit van voeding in beeld brengen, zoals koperkristallisatie, chroma's en bepaalde chemische analyses, maar het boek vormt geen overzichtswerk en biedt ook geen overzicht van het biofotonenonderzoek dat door andere onderzoekers (zoals Popp) is gedaan. Het is, zoals de titel zegt, een zoektocht. En die zoektocht levert talrijke aanwijzingen op dat biologische - en in het bijzonder biologisch-dynamische - producten het meest lijken op producten, zoals de natuur ze heeft bedoeld.

'Op zoek naar vitale voeding – biofotonen openbaren innerlijke kwaliteit', geschreven door Jürgen Strube en Peter Stolz, is te bestellen bij Kybalion Publishing, www.kybalion-publishing.com, 035-6011166, € 27,50 (excl. verzendkosten). ISBN 9789490657017.



Natuurbouw van bijen in een boom

Wim van Grastek, 25 jaar BD-imker

Op 26 juni organiseert Wim van Grastek van 'Imkerij de Zwarte Bij' een Open Dag met als thema het omgaan met zwermen en het werken met natuurbouw. Wim van Grastek en Albert Muller laten zien hoe de volken in korven en kasten hun raten bouwen en ze geven voorlichting over het werken met natuurbouw in plaats van kunststraat. Er zijn films en videoreportages over zwermen en natuurbouw (met toelich-

ting van Wim en Albert) en over chroma's van honing en was van Theo Georgiades. Jan Saal geeft een lezing over de bij en de betekenis voor het landschap. Er zal een boekentafel zijn met alles wat de BD-imkerwerkgroep te bieden heeft op het gebied van de biologisch-dynamische bijenteelt.

Voor meer informatie zie de website www.bdimkers.nl of mail naar info@bdimkers.nl.

Lekker naar de Boer

De landelijk open dagen bij de biologische boer, die Biologica ieder jaar organiseert, zijn dit



jaar op 12 en 13 juni. In iedere provincie heeft Biologica een bedrijf uitgekozen waar extra activiteiten op het programma staan. In aansluiting daarop zet Stichting Demeter vijf BD-bedrijven in de schijnwerpers: de Eemstuin in Uithuizermeeden (Gr), de Zonnehoeve in Zeevolde (Fl), Gaos in Swifterbant (Fl), Ruimzicht in Halle (Gld) en de Lepelaar in St. Maarten (NH).

Zie www.demeter-bd.nl en www.lekkernaardeboer.nl.

Open Weekend De Zonnetuin

Op 12 en 13 juni is de Zonnetuin, de 'ronde' tuin van Guurtje Kieft, open voor publiek. Jaarlijks genieten honderden mensen van de rijkdom van deze plek met talloze groentesoorten, kruiden, fruit, kleinfruit, een zee van wilde bloemen, de heemtuin en de compostplaats waar een hoge kwaliteit compost wordt gemaakt. Guurtje verricht alle handelingen op deze plek in harmonie met de kosmische en aardse krachten te weten de engelenhiërarchie en de elemen-

taire wezens, waardoor een helende energie is ontstaan die iedere bezoeker als weldadigervaart. Op deze plek is hemel en aarde samengebracht en dat is te zien en te voelen. Open van 9 tot 17 uur. Zaterdag is er tevens een EKO tuinmarkt, live muziek, biologische catering en kunst. *Tuinadres: Volkstuincomplex - A.T.V. de Rekere, Helderseweg naast nr. 63, Alkmaar. Info 072 - 5159 456 en www.dezonnetuin.org*



Enquête BD-jongerenafdeling

Karin Stolk, bestuurslid van de BD-Vereniging, en Esther Maarsen hebben het initiatief genomen om een BD-jongerenafdeling op te richten en daarom vragen ze alle lezers onderstaande enquête in te vullen. Een goed plan, want het is belangrijk dat jongeren zich betrokken voelen en actief meedraaien. In aansluiting hierop wil het project BD-beroepsontwikkeling een thema- en/of intervisiegroep opstarten voor 'instappers' rondom vragen als 'hoe vind ik een bedrijf?', 'hoe werk ik samen met een ouwerot-in-het-vak?', 'hoe leer ik alles wat ik nog niet weet? (zie ook pag. 28). In het volgende nummer van Dynamisch Perspectief komt een artikel over dit onderwerp.

Beste allemaal, Om te beginnen zullen wij ons voorstellen. Wij zijn Esther Maarsen (21 jaar) en Karin Stolk (21 jaar), studentes aan de Warmondhof, de opleiding voor biologisch-dynamische landbouw in Dronten. Door school en bestuursvergaderingen hebben we gemerkt dat er veel plannen zijn, maar dat er niet veel bestaat en wordt georganiseerd voor en door jongere mensen om iets te ondernemen op BD-gebied. Na wat rondvragen en brainstormen met mede-Warmondhoffers, bestuursleden van de BD-Vereniging en vrienden zijn we zover dat wij een jongerenafdeling willen oprichten. Nu zouden we graag willen weten hoe jullie daar over denken. We hebben vragen op papier gezet, zodat we een beeld kunnen vormen over wat er speelt in BD-jongerenland. Hierbij denken we dat we het meeste te weten zullen komen als iedereen die geïnteresseerd is, de enquête invult. Mensen van alle leeftijden kunnen de enquête invullen.

We verzoeken jullie daarom om de enquête in te vullen. Dit kan door deze bladzijde (of een kopie) naar ons op te sturen (als er te weinig ruimte is kun je op een apart vel gebruiken en meesturen): naar BD-Vereniging, Wisentweg 12, 8251 PC Dronten. Als jullie hem digitaal willen invullen, kunnen jullie de enquête via de site van de BD-Vereniging downloaden www.bdvereniging.nl, projecten). We hopen dat jullie ons verder helpen en in de toekomst ons team komen versterken zodat we samen activiteiten kunnen gaan ondernemen! De enquêtes kunnen opgestuurd worden naar: **BD-Vereniging t.a.v. Jongerenafdeling Wisentweg 12, 8251 PC Dronten**

We zullen voorzichtig met jullie gegevens omgaan, en we zullen jullie op de hoogte houden van ontwikkelingen. Hartelijk bedankt voor jullie medewerking!

Groetjes,
Esther Maarsen en Karin Stolk

Enquête Naam:

Vraag 1: Ik ben (meerdere antwoorden mogelijk):

- Student
- Boer(in)
- Boerzoon/dochter
- Docent
- Natuurvoedingsconsulent
- Onderzoeker
- Winkelier
- Hypotheekadviseur van de Triodosbank
- Anders, namelijk _____

Vraag 2: Stel jezelf voor in maximaal 100 woorden (naam, e-mailadres, leeftijd, werk, hobby's, wensen, enz.):

Vraag 3: Mijn leeftijd is: 10-20 jaar 20-30 jaar 30-40 jaar 40+ jaar

Vraag 4: Dit vind ik van BD in maximaal 300 honderd woorden (wat vind ik interessant, wat stoot me af, wat wil ik ermee, dit kan in trefwoorden of in een verhaal).

Vraag 5: Als ik actief betrokken zou worden bij de BD-jongerenafdeling zou ik (meerdere antwoorden mogelijk):

- activiteiten willen bedenken
- activiteiten willen organiseren
- de organisatie willen helpen besturen in het BD-bestuur
- deelnemen aan activiteiten
- anders, namelijk _____

Zo ja, mijn contactgegevens zijn (email, telefoon of postadres): _____

Vraag 6: Mijn interesses zijn (meerdere antwoorden mogelijk):

- veehouderij
- fruitteelt
- natuur
- onderwijs
- akkerbouw
- antroposofie
- voeding
- ondernemerschap
- anders, namelijk _____

Vraag 7: Maak de volgende zin af (maximaal 20 woorden):
Als ik later groot ben _____



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

DYNAMISCH PERSPECTIEF
2010 - mei - nr 2
Dynamisch Perspectief is
het ledenblad van de BD-
Vereniging en verschijnt 5x
per jaar.
ISSN 1389-7438

Redactie

Ellen Winkel (hoofdredactie),
Andries Palmboom,
Wim Goris, Jan Saal, Luc
Ambagts, Jorien Quirijnen
(Stichting Demeter)

Sluitingsdatum kopij

Aanleveren kopij voor het
zomernummer tot 12 mei
(agendaberichten tot 31
mei). Graag vooraf overleg,
tel. 0344-645420.
Kopij via e-mail: ellen@
schrijfwinkel.nl. De redactie
houdt zich het recht voor
stukken in te korten, te
bewerken of te weigeren.

Vormgeving

Fingerprint Witzhausen
DE, Gerda Peters
Coverfoto: De Buitenplaats
Druk: Meerpaal Grafimedia,
Tiel
Gedrukt op 9Lives,
55% recycled (25%
post consumer) en FSC
gecertificeerd.



Copyright Overname van
artikelen is toegestaan, mits
de redactie van tevoren
toestemming heeft verleend.

Wisentweg 12
8251 PC Dronten
telefoon 0321 315937
fax 0321 315938
info@bdvereniging.nl
www.bdvereniging.nl

Bankrekening voor betaling contributie
147485 tnv Ver voor biologisch-
dynamische landbouw en voeding,
IBAN: NL 04 INGB 0000 147485, BIC:
INGBNL2A

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. Daarnaast ontvangt ze
jaarlijks uw warme giften.

Bestuur

Albert de Vries (voorzitter), Ruud
Hendriks, Karin Stolk, Isabel Duiniveld
(aspirant besuurslid)

Medewerkers bureau

Luc Ambagts (secretaris en
beleidsmedewerker), Bram Gordijn
(secretariaat en boekhouding)

Lidmaatschap

- Lidmaatschap: € 35,-/jaar
- Jongerenlidmaatschap (t/m 23 jaar):
€ 15,-/jaar
- Beroepslidmaatschap: € 200,-/jaar
- Gekoppeld beroepslidmaatschap:
€ 35,-/jaar (voor volgende
beroepsleden van hetzelfde bedrijf)
Voor gedetailleerde inhoud van de
lidmaatschappen zie de website [www.
bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl).
Een lidmaatschap wordt jaarlijks

stilzwijgend verlengd, tenzij u vóór 1
december van het lopende jaar heeft
opgezegd. Aanmelden als lid kan via
het bureau of via de website.

Schenken en legaten

De BD-Vereniging is erkend als
Algemeen Nut Beogende Instelling
(ANBI) door de belastingdienst, wat
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 wilt u meer informatie,
belt u dan even met het bureau.

BD-beroepsontwikkeling

Boeren en tuinders die interesse
hebben om mee te doen met BD-
beroepsontwikkeling, intervisie of
coaching kunnen contact opnemen
met Luc Ambagts op het bureau.

Preparatenwerkgroep

Het maken van de biologisch
dynamische preparaten wordt begeleid
door de preparatenwerkgroep. Via de
werkgroep zijn per e-mail preparaten te
bestellen: [preparaten@bdvereniging.
nl](mailto:preparaten@bdvereniging.nl). Vermeld altijd uw naam, adres,
telefoonnummer en de hoeveelheid
gewenste preparaten. Betaling
op rekening. Een prijslijst van alle
preparaten en materialen die u kunt
bestellen vindt u op
www.bdvereniging.nl.

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

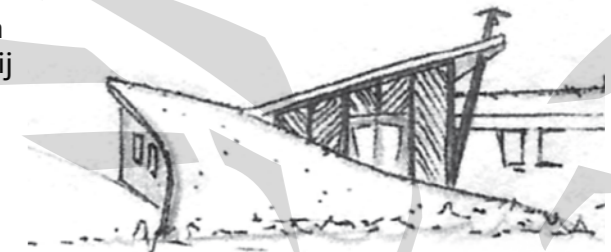
(advertentie)



Studentenruimte op Warmonderhof

Warmonderhof is een modern opleidingscentrum voor de biologisch-dynamische
landbouw. We hebben in de afgelopen jaren al veel kunnen realiseren met behulp van veel mensen.
Hiervoor dan ook veel dank.

Het eerstvolgende bouwproject is een verblijfsruimte voor de studenten. Deze is noodzakelijk
omdat steeds meer studenten van de deeltijdopleidingen (150 in 2010) overdag en 's avonds een
ruimte nodig hebben om te kunnen verblijven.
De architect van Warmonderhof, Peter van de
Cammen, heeft een schetsontwerp gemaakt, zodra
we voldoende zicht hebben op financiering, gaat hij
dat verder uitwerken,
zodat we een bouwaanvraag kunnen indienen
en kunnen beginnen.



Eigen middelen	€ 100.000,-
Leningen	€ 100.000,-
Te verwerven schenkgelden	€ 100.000,-
Totaal geschatte bouwsom	€ 300.000,-

Wij vragen u hierbij of u aan dit project zou willen bijdragen met behulp van een renteloze lening of
met een schenking. Op de website (www.stichting-warmonderhof) kunt u meer informatie vinden
en het verloop van de actie volgen. Ook kunt u zien wanneer we gaan bouwen.

Voor overleg kunt u contact opnemen met Jan Saal, j.saal@chello.nl, 0321-339055
Rek nr. 21.21.80.738 Ten name van Stichting Warmonderhof, Dronten
IBAN nummer: NL76 TRIO 0212 1807 38
BIC code: TRIONL2U

>> zie elders in dit nummer

12, 19, 26 mei, 2, 9 juni Kraaybeekerhof sprekerscursus

Vertellen voor een groep mensen over een BD-thema? Het is een hele kunst om over een inzicht te spreken dat jou sterk beweegt en waar je heel enthousiast over bent, op zodanige manier dat anderen er door geraakt worden en er mee verder kunnen. In een cursus op vijf woensdagen van 14.30 tot 21 uur behandelt Michiel Rietveld de volgende thema's:

- 1 Betekenis van enthousiasme. De voorbereiding. BD/Anthroposofie in deze eeuw
 - 2 De rode lijn vast houden. Omgaan met vragen. Grondhouding van de docent
 - 3 Hoe grijp ik niet in in de vrijheid van de ander. Zelfopvoeding
 - 4 Nabereiding. Het inspiratieve moment (de ontdekking tijdens de les)
 - 5 Kwetsbaar opstellen. Houden van je publiek.
- Plaats: Kraaybeekerhof te Driebergen. Kosten: 525 euro pp incl. diner. Aanmelden: www.kraaybeekerhof.nl, 0343-512925 of info@kraaybeekerhof.nl

15 mei Voorjaarsmarkt op de Ommuurde Tuin

Kruiden- en groenteplantjes (o.a. sla, kool, tomaten, pompoenen) en rondleidingen door de tuinders. Kruidenthee- en azijnen, theeterras en 'ketelsoep'. Entfeest van Groene Takken, demonstraties zelf enten van lekkere paddestoelen en verkoop van paddestoelenproducten. Van 10 tot 17 uur, vrij entree. Rondleidingen om 11 en 14 uur. Meer info: www.ommuurdetuin.nl of tel. 0317-450354.

21 mei en 18 juni Meeloopdagen Warmonderhof

Voor de opleidingen biologisch-dynamische landbouw kun je een dagje meelopen met het les- en praktijkprogramma en er is een informatiebijeenkomst. Van 10.00 tot 15.30 uur. Graag van te voren aanmelden. Zie www.warmonderhof.nl

29 mei >> Ervaar-, leer- en beleef- dag Tevens Algemene Leden- vergadering BD-Vereniging, zie pagina 8

29 mei Info Kraaybeekerhof- opleidingen

Kraaybeekerhof organiseert een informatiebijeenkomst over al haar opleidingen van 10 tot 12.15 uur. Aanmelden graag via inf@kraaybeekerhof.nl of telefonisch: 0343 512925. Er is een vast programma, inlopen is dus niet mogelijk. Zie www.kraaybeekerhof.nl.

2 juni Themadag Zoet

Stichting Appel en Ei organiseert de 'Themadag Zoet'. Wat doen verschillende zoetstoffen met lichaam en geest? Ook het thema diabetes komt aan de orde. Sprekers zijn Johannes Kingma (diëtist) en Geert Verhelst (arts). Annie Varekamp (BD-imker) geeft een workshop met een proeverij. Plaats: Huize Madoera in Baarn. Kosten: € 125, incl koffie, thee, lunch, syllabus. Meer info: www.stichtingappelenei.nl

5 juni Kookworkshop Zoet

Stichting Appel en Ei organiseert de 'Kookworkshop Zoet', olv Marion Pluimes. Wanneer gebruik je noodzakelijkerwijs (witte) suiker en wanneer kun je die heel goed vervangen en door welk zoetmiddel? Hoe gebruik je

de moutstropen, amasake, honing en kan het ook anders door het gebruik van gedroogd fruit? Welke producten hebben van nature een zoete smaak en hoe kun je die benadrukken, zonder suiker toe te voegen? Plaats: Amersfoort Vathorst Tijd: 13 - 17 uur. Kosten: € 59,-. Meer info: www.stichtingappelenei.nl

12 en 13 juni >> Lekker naar de boer

De jaarlijkse landelijke open dagen bij biologische boerderijen. Zie www.lekkernaardeboer.nl.

12 en 13 juni >> Open Weekend bij de Zonnetuin - Alkmaar

Meer info: 072 - 5159 456 en www.dezonnetuin.org

6-9 juli Zomerweek Natuurwezens

Vraag je je al een tijdje af wat natuurwezens eigenlijk zijn? Of het écht waar is dat ze bestaan en er geen sprake is van fabeltjes? Doe dan mee met de zomerweek op Kraaybeekerhof, waar Michiel Rietveld je laat kennismaken met

de elementenwezens. Voor iedereen met een gezonde dosis sceptis die zich tóch durft te verwonderen over dat wat niet stoffelijk is. Zie www.kraaybeekerhof.nl.

2 augustus Zomerweek flowforms

Flowforms zijn schalen waar water doorheen stroomt. De vorm van de schaal zorgt ervoor dat het water in een liggende 8-vorm ritmisch heen en weer beweegt. In deze zomerweek kun je onder leiding van beeldhouwer Ernst Catz flowformschalen boetseren die niet alleen mooi zijn, maar ook je tuinwater vitaliseren. Zie www.kraaybeekerhof.nl

19 t/m 26 september Week van de Smaak

De Week van de Smaak is een nationaal evenement met honderden grote en kleine lokale activiteiten waarin 'smaak' centraal staat, en waarin ambachtelijke streekproducten, seizoensproducten en biologische voeding de hoofdrol spelen. Meer info: www.weekvandesmaak.nl.

29 september Themadag Zout en Mineralen

Lezingen en proeven van verschillende zouten. Welke werking hebben verschillende soorten zout en mineralen op lichaam en geest? Ook het ziektebeeld hypertensie komt aan de orde. Spreker is o.a. Jeroen van Wieren, eigenaar van Salsamentum, de Zoutkamer. Plaats: Kasteel Groeneveld te Baarn. Kosten: € 125,= incl. koffie, thee, lunch en syllabus. Meer info: www.stichtingappelenei.nl

3-14 november Reis naar Sekem, Egypte

Ruim 20 jaar geleden stichtte Ibrahim Abouleish het bedrijf Sekem op een kaal stuk woestijn in Egypte. Nu is het een bloeiende biologisch-dynamische onderneming, waar meer dan tweeduizend mensen werken op het land of in de eigen fabrieken. Brandaanreizen organiseert een reis naar Sekem en naar andere bezienswaardigheden in Egypte. Het Saffierkwartet reist met ons mee en zal met en voor ons spelen. Kijk op www.brandaanreizen.nl of bel Dick Blokker, 026 4426619.

DE WHIZZARD KAARTEN reis naar de creatieve bron



36 kaarten met informatieboekje

"Het Whizzardproject is geïnspireerd door elementaalwezens, die diep met de Aarde zijn verbonden. Hun trillingsveld kan zich 'verdichten' in vormen en kleuren. De Whizzardkaarten hebben een genezende werking, omdat zij resoneren met een morfisch veld." Hans Andeweg - Centrum voor Etherapie

Voor meer informatie en online bestellen:
whizzardproject.com

10% actiekorting voor
lezers van Dynamisch Perspectief
met actiecode: BD2010



Dieren en mensen welkom.

Mijn weiland in de polder van Biesland is niet alleen een plek waar de koeien grazen, maar ook een natuurreservaat, met vele bijzondere weidevogels en andere dieren. Als echte natuurliefhebber heb ik met natuurlijke afscheidingen en wandelpaden mijn weiland zo aantrekkelijk mogelijk gemaakt voor bezoekers. Ik zoek contact met zoveel mogelijk burgers, die hier heerlijk rustig kunnen wandelen en fietsen.

Jan Duijndam uit Delfgauw.

zuiver uivel

Eerlijke Zuivel!



Biologisch-dynamische zuivel van niet-ontoorde koeien en niet-gehomogeniseerd.

Het beste wat de natuur te bieden heeft!

Jan Duijndam is in de afgelopen jaren omgeschakeld naar Demeter en levert sinds begin 2010 melk van biologisch-dynamische kwaliteit.

Wilt u meer weten over onze veehouders?

www.zuiverzuivel.nl



Samen met de natuur

www.zuiverzuivel.nl