

# Dynamisch Perspectief

Ledenblad van de Vereniging voor  
Biologisch-Dynamische Landbouw & Voeding

Wim van Grasstek, 25 jaar BD-imker  
Hoe een boer een stier temt  
Een koe ruikt tot in haar hoorns  
Buys & Ko: van klantenboek  
tot consumentencoöperatie



# Dynamisch Perspectief

redactioneel

## GEVOELIGE SNAAR

Albert Einstein had weinig op met de - in zijn ogen - zweverige geesteswetenschap van Rudolf Steiner. "Buitenzintuiglijke waarnemingen! Wat een onzin! Je zult toch ten minste één van je zintuigen moeten gebruiken om iets te kunnen waarnemen!", zei de beroemde natuurwetenschapper over Steiner, volgens het boek 'De duizelingwekkende jaren - Europa 1900-1914'. Maar over iets anders waren de heren tijdgenoten het roerend eens. "Als de bijen sterven heeft de mens nog vier jaar te gaan," schijnt Einstein te hebben gezegd. En Steiner zei: "Voor de bijenteelt moet eigenlijk ieder mens de allergrootste belangstelling hebben, omdat van de bijenteelt in het leven van de mens werkelijk meer afhangt dan men denkt."

Nu, nog geen 100 jaar later, is er veel bijensterfte, zoals Steiner voorspelde. Berichten hierover raken bij velen een gevoelige snaar. Er ontstaat een gevoel van noodzaak. Bijen mogen niet verdwijnen! Opvallend is: hoe minder bijen, hoe meer cursisten er zijn bij de BD-imkerkursus (zie het Dynamisch Portret). Bijen raken ons in de ziel. Bijen verbinden. Ze krijgen zelfs Steiner en Einstein bij elkaar.

Ellen Winkel, hoofdredacteur,  
ellen@schrijfwinkel

03	Dynamisch Portret: Imkerij De Zwarte Bij
09	Landbouwcursus: Omgekeerde nucleaire reactor?
10	Verslag BD-ervaar-, leer- en beleefdag
12	Bedrijfsopvolging: Er kan meer dan je denkt
14	Buys Et Ko: Van klantenboek tot consumentencoöperatie
17	Demeter: 'Een koe kan ruiken tot in haar hoorns'
19	Hoornloos en Demeter?
20	Hou zuivere zuivel eerlijk
22	Dynamische Keuken: Goede vissers in slechte tijden
26	Perspectief
32	Agenda
34	Colofon Et Ledenservice
35	BD Juwelen



## Nieuw: BD-Juwelen

35 Hoe een boer een stier temt



## Samenwerken aan BD

10 De BD ervar-, leer- en beleefdag



## Goede vissers

22 Spagaat: de zee is leeg en iedereen moet visolie eten





**Imkerij De Zwarte Bij viert 25-jarig bestaan**

*Tekst en foto's: Ellen Winkel*

**'Een imme moet zichzelf kunnen zijn'**

**W**im kan het zich nu nauwelijks meer voorstellen, maar ooit was er een tijd dat hij nog geen bijen had. Op een dag bood zijn zwager hem een volk aan, omdat hij er vanaf moest, en Wim dacht, 'dat wil ik wel eens proberen.' Dat dit simpele besluit zijn leven radicaal zou veranderen, realiseerde hij zich op dat moment nog niet. Hij wilde er meer over te weten komen, dus ging hij op cursus bij de bijenvereniging en hij bezocht een lezing van een imker; toevallig een BD-imker. Hij raakte diep onder de indruk: "Ik had nog nooit van biologisch-dynamisch of van antroposofie gehoord. Ik snapte dan ook niets van die lezing. Maar in mij ging een vuur branden en dat brandt nu nog steeds. Binnen een jaar wist ik waartoe ik op aarde was: om de bijen te behouden voor de mensheid."

### Verbintenis met de imme

Nu, vijftientig jaar later, geeft hij zelf cursussen en lezingen, waarmee hij vuurtjes bij andere imkers ontsteekt. Zo vertelde hij op de landelijke BD-imkerdag in maart een persoonlijk verhaal over zijn hechte verbintenis met de bijen. Voordat hij zijn lezing begon trok hij, terwijl hij voor de zaal met 130 toehoorders stond, een imkerpak aan met

een kap over zijn hoofd en handschoenen aan. Geheel ingepakt vroeg hij: "Als ik zo mijn lezing ga houden, kan ik dan goed contact met jullie maken? Nee, natuurlijk niet. En zo is het ook met de relatie met de imme. Je moet letterlijk je kleed afleggen. Handschoenen draag ik nooit en mijn kap zo min mogelijk."

Het woord 'imme' maakt, meer dan het woord 'volk', duidelijk dat je te maken hebt met één wezen. Want dat is de kern van de visie van de BD-imkers: een volk is één organisme, één lichaam. En wanneer je op die manier naar je bijen kijkt, ga je vanzelf anders met ze om (zie overzicht op pag. 6). De verbinding met bijen begint volgens Wim met de verbinding met je eigen omgeving, het leefgebied van de bijen. Allereerst betekent dat: eten uit je eigen omgeving. "In onze moestuin is een hele nieuwe sfeer ontstaan sinds de bijen kwamen." En sinds Wim imker is weet hij precies wat er in de buurt groeit en bloeit, waar de wilgen, de esdoorns en de lindes staan en wanneer ze in bloei staan. Hij weet waar en wanneer de sneeuwkllokjes, de korenbloemen en de klaver bloeien. Ook is hij zich veel meer bewust van het weer en de seizoenen. Onder de negen graden vliegen bijen niet uit. Als er

## Zwermen tijdens de cursus

De bijen van Wim doen wat er van ze verwacht wordt. Wim had de cursisten van de BD-imkercursus uitgenodigd om op 22 mei, midden in de zwermtijd, bij de bijenstal te komen lunchen. Met een beetje geluk konden ze

dan een zwerm mee maken. En ja hoor, de soep was nog niet opgeschapt of er verscheen een massa druk rondvliegende bijen voor de stal, die zich snel uitdijde tot een grote wolk. Langzaam bewoog de grote, zoemende en dansende

zwerm zich richting de heg, zich niets aantrekkend van de cursisten die vol bewondering door de wolk heen en weer liepen. Daar begonnen de bijen al snel samen te klonteren, op twee plekken (er waren dus twee koninginnen) en

de wolk werd kleiner en kleiner, totdat bijna alle bijen aan de twee trossen vastkleefden. Vervolgens kon Wim laten zien hoe je zo'n zwerm kunt scheppen: een korf om de tros houden en dan even flink aan het takje schudden.



Een zwerm in de heg



Wim 'schept' de zwerm



Toekijkende cursisten



Wim sluit de korf af met gaas

*'Als ik in een zwerm sta voel ik een soort vibratie, een volmaaktheid, een intieme verbintenis met de bijen'*

langere tijd oostenwind is – dan is het zo droog dat bloemen geen nectar bevatten – dan valt de ontwikkeling binnen de bijenvolken stil. Ze kunnen zelfs midden in de zomer verhongeren. Dus als je je verbonden voelt met je bijen, dan weet je precies wanneer de wind naar het oosten is gedraaid.

### Karakter

De relatie die Wim met de bijen heeft opgebouwd is intiem en vol respect. Voordat hij aan het werk gaat maakt hij contact met de imme. Hij legt zijn handen op de kast en vertelt wat hij gaat doen. "In het begin sprak ik het hardop uit. Dat heeft mijn verbinding met de bijen enorm versterkt. Nu zeg ik het in mezelf. Het werkt net als bij een partner: in het begin zeg je van alles tegen elkaar, later voel je elkaar aan zonder woorden." Als er cursisten komen vraagt hij zijn volken vooraf of ze er rekening mee willen houden. "Bijen zijn heel wijs. Van beginners tolereren ze meer dan van ervaren imkers, dus bij een cursus laat ik eerst de onervaren cursisten bij een volk – ze moeten bijvoorbeeld leren met hun blote vinger over een raat vol bijen te strijken – en dan pas de gevorderden. Als je dat omdraait worden de beginners sneller gestoken."

Steken doen bijen alleen wanneer je zelf iets fout doet, zegt Wim: "Een imme is een liefdeswezen, dat van nature niet wil steken. Je kunt bijenrassen kopen die 'niet agressief zijn', maar een volk dat van nature niet steekt is een laf volk, dat zich alle onprettige ingrepen van buiten zonder protest laat aanleunen. Zo'n volk kan zichzelf niet zijn

en dat is een drama voor de imme. Ik kies voor het inheemse bijenras, de Zwarte Bij. Als imker heb ik zelf veel invloed op hoe steeklustig mijn volken zijn. Ik verzorg ze naar hun aard en eerbiedig hun eigen wetten en ritme. Ze reageren op mijn stemming en mijn houding. Als ik prikkelbaar ben word ik sneller gestoken. Ik heb ook gemerkt dat ze een intolerante houding niet accepteren. Bijen hebben mijn karakter veranderd. Ik ben toleranter geworden en veroordeel mensen of dingen veel minder."

### Zwermen

Zelf doe ik mee aan de cursus voor BD-imkers. We krijgen praktijklessen in de bijenstal van Wim, een lange rij kasten en korven onder een afdak gelegen op het landgoed Oranje Nassau's Oord in Renkum, het voormalige buitenverblijf van Prins Willem III en Koningin Emma. Naast de stal ligt biologisch tuinbouwbedrijf de Ommuurde Tuin, omgeven door een driehonderd jaar oude muur. Dit jaar heeft Wim tien meter voor de uitvliegopeningen van zijn kasten en korven een rij wilgen geplant. Die bloeien vroeg in het jaar, dus dat is goed voor de bijen. En als het zwermtijd is, is het de bedoeling dat de uitgevlogen volken in die wilgen gaan hangen. Dan kan Wim ze makkelijk weer vangen. Maar de eerste zwerm van dit jaar hing niet in de wilgen, maar onder een dakpan. Wim heeft hem twee dagen voor de cursusdag gevangen en laat hem zien, een bewegende, bijna vloeibare deegbal van bijen. Hij laat de tros vanuit de vangkorf in een kast vallen en de bijenmassa vloeit uit als stroop over de bodem.

De ogen van Wim (en ook die van de andere BD-imkers die de cursus geven) gaan helemaal glimmen als hij over zwermen begint te vertellen. Het vormen van zwermen is de natuurlijke manier waarop een imme zich voortplant. Andere bijenhouders splitsen hun volken zelf en zorgen er zo voor dat er geen zwermen komen, omdat ze die lastig of gevaarlijk vinden. Maar Wim doet dat liever niet. "Het splitsen van een volk is alsof je van het lichaam een arm afrukt." Bovendien vindt hij het fantastisch mooi om het uitvliegen van een zwerm mee te maken. Het volk stroomt dan als een waterval uit de kast en vormt een zoemende dansende wolk van wel vijftig meter doorsnede. "Als ik daarin sta voel ik een soort vibratie, een volmaaktheid, een intieme verbintenis met de bijen. Het is een verrukking die je misschien kunt vergelijken met de eerste keer dat je verliefd bent."





## Overzicht: kenmerken van de BD-imkerij

Wat is het verschil tussen een BD-imker en een 'gewone' imker? Hieronder een 'zwart-wit' overzicht. Er zijn veel imkers die in het grijze middengebied werken.

BD-imker	Gewone imker
Een volk is één wezen, één organisme, één lichaam.	Een volk is een bijenfamilie.
Bijen mogen hun eigen raten bouwen, want dat is in feite hun skelet. Elk volk heeft zijn eigen, lichaamseigen was.	Een imker plaatst kunstraat, zodat bijen geen energie (dus honing) verspillen aan raten bouwen. De raten zijn netter en steviger. De maat van de cellen is bedoeld voor de opgroei van werksters. Op kunstraat passen geen cellen voor jonge darren.
De afstand tussen de raampjes (gemeten van hart tot hart) is 35 mm, de afstand die bijen zelf kiezen als ze de kans krijgen.	De afstand tussen de raampjes in de kast is 38,5 mm, want dan is er meer ruimte voor honingopslag per raat.
Een bij laat op elke bloem een minieme hoeveelheid bijengif achter en bezielt daarmee het landschap.	Bijengif heeft alleen een functie als een bij steekt.
Een natuurlijke zwerm meemaken is het mooiste wat er bestaat; je volgt het eigen ritme van de imme, haar natuurlijk moment.	Zwermen zijn hinderlijk en gevaarlijk. De imker splitst volken zelf, zodat ze niet gaan zwermen.
Door de imme goed in de gaten te houden weet de imker vrij nauwkeurig wanneer de zwerm komt, zodat hij hem zo snel mogelijk kan 'scheppen' (vangen).	Je moet zwermen ten allen tijden zien te voorkomen door koninginnenlarven weg te nemen.
Een BD-imker kiest voor het inheemse bijenras en laat de koningin door het volk zelf voortbrengen.	Er worden koninginnen gekweekt. Een imker koopt koninginnen en brengt die in bij zijn eigen volken.
Enmaal in haar leven maakt een koningin haar 'bruidsvlucht' en paart met de darren.	De koningin wordt kunstmatig geïnsemineerd.
Darren vervullen voor de imme een functie op het gebied van waarneming en denken. Darren zijn het meest verbonden met de aarde, de koningin het meest met de zon; de werksters verbinden hemel en aarde.	Darren zijn nietsnutten die honing eten, dus zorg je voor zo min mogelijk darren, o.a. door gebruik van kunstraat.
De imker probeert de varroamijt weg te vangen of bestrijdt hem met mierenzuur of oxaalzuur, organische zuren.	De imker gebruikt ook chemische bestrijdingsmiddelen tegen de varroamijt.
De imker oogst niet alle honing, zodat de bijen op eigen honing overwinteren, indien noodzakelijk aangevuld met suiker.	Zoveel mogelijk honing is voor de imker; de bijen eten in de winter suiker.

(Foto: Anna de Weerd)

## Lichtbron

Ook de weken voordat een koningin met een deel van het volk uitvliegt zijn indrukwekkend, vertelt Wim. "Als er koninginnencellen worden gemaakt treedt er een verandering op in het volk. Rudolf Steiner heeft verteld dat de koningin licht uitstraalt. Dat moet je je niet als een vuurvliegje voorstellen. Het is een licht dat ik alleen in alle rust, in mijn eentje, wel eens heb waargenomen; een soort blauwige gloed. Het volk leeft rondom die ene lichtbron, maar zodra de koningin eitjes legt in de moerdoppen (de cellen waar jonge koninginnen uitkomen) gebeurt er iets bijzonders: die eitjes hebben een eigen uitstraling, een voor de bijen waarneembaar licht. Een deel van het volk kan dat nieuwe levenslicht niet verdragen en vliegt mee in met de oude koningin." Om hier een betere voorstelling van te maken verwijst Wim naar het boek 'De Bijen' dat net is uitgekomen met voordrachten van Steiner (zie pag. 8).

Bij de intensieve bijenteelt is het gebruikelijk om gekweekte koninginnen van een 'verbeterd' ras in een volk te plaatsen. "Maar als je een bijenvolk ziet als een lichaam, dan is het inbrengen van een vreemde koningin te vergelijken met een harttransplantatie," zegt Wim. Hij wil dat een volk zoveel mogelijk zichzelf kan zijn. Het is voor hem ondenkbaar om in de broedkast materiaal in te brengen van buiten. Hij hangt dus geen kunstraat in de ramen, maar laat zijn bijen hun eigen raten bouwen. "Als ik dat wel zou doen, is het alsof ik mezelf pijn doe, alsof ik de imme beduvel."

Zijn bijen mogen op hun eigen honing overwinteren en krijgen dus alleen in geval van nood suiker bijgevoerd. Omdat hij een deel van de honing voor de bijen achterlaat, kan hij zelf minder oogsten. Maar wat hij oogst is een prachtproduct. "Deze manier van imkeren geeft het volk een bijzondere kracht, en daardoor ontstaat honing van superieure kwaliteit. Honing is een heel bijzondere stof, een hoogwaardig product. Het zorgt voor meer evenwicht in je lichaam, een goede balans tussen het fysieke en het psychische."

Als de bijen zich in de herfst terugtrekken in hun kasten breekt voor Wim de tijd aan van lezingen, voorbereidend werk aan de cursus en het afmaken van het praktijkboek over bijen waar hij aan werkt. Maar op kerstavond, omstreeks middernacht, is hij bij zijn bijen. Het is een speciaal moment waar hij zich in de adventstijd op voorbereidt. Met zijn oor aan het vlieggat luistert hij. "Je hoort het lang niet ieder jaar,

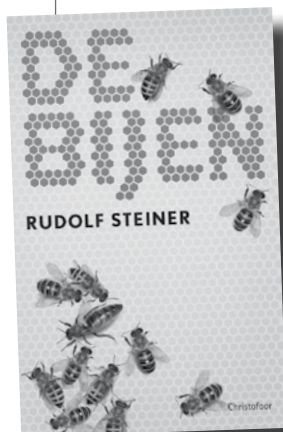


## Belangstelling groeit

Wim zit samen met zeven andere imkers in de werkgroep van de BD-imkers. Bij deze groep zijn ongeveer 500 belangstellenden aangesloten en dit aantal groeit snel. Opmerkelijk is dat de leeftijd van de belangstellenden gemiddeld 20 jaar lager is dan bij reguliere imkerverenigingen. Bovendien zijn daar de mannen ver in de meerderheid, terwijl bij de BD-imkers bijna de helft vrouw is. Jaarlijks organiseert de groep een landelijke imkerdag. Vanwege de groeiende belangstelling zijn vorig jaar zeven regio's gevormd, die voor de betrokken imkers activiteiten organiseren om kennis en ervaring uit te wisselen.

Wim coördineert, samen met Albert Müller, de jaarlijkse BD-imkerkursus. Waarschijnlijk prikkelen de vele publicaties over bijensterfte de belangstelling voor de BD-imkerij. Waren er meestal 15 tot 20 deelnemers, dit jaar is de cursus overvol. Er doen 26 mensen mee en voor volgend jaar staan er al 20 mensen op de lijst. Kijk voor meer info op [www.bdimkers.nl](http://www.bdimkers.nl).

maar soms hoor je ze als een soort meerstemmig koor zingen. Dat wekt een beroering in mij op die ik nauwelijks kan beschrijven. Een gevoel tussen borst en hart. Een opwelling van warmte. Het is een heel speciaal moment.



## Rudolf Steiner over bijen

De lezingencyclus die Rudolf Steiner in 1923 over de bijen hield, is opnieuw uitgegeven. Het boek geeft – ook voor de leek – inzicht in de geheimen van de imme en haar relatie tot de zon en tot de mens. Voor meer info zie [www.bdimkers.nl](http://www.bdimkers.nl). Bestellen: maak € 19,90 over op 2794533 t.n.v. T. Georgiades, Heiloo o.v.v. "De Bijen" + uw volledige adres incl postcode. U krijgt het zonder verzendkosten toegestuurd.

## Open Dag op 26 juni

Vanwege het lustrum '25 jaar BD-imker' organiseert Imkerij de Zwarte Bij op 26 juni een Open Dag met als thema het omgaan met zwermen en het werken met natuurbouw. Wim van Grasstek 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 met kunstraat. Er zijn films en videoreportages over zwermen en natuurbouw (met toelichting van Wim en Albert). Theo Georgiades laat chroma's zien van honing en was. Jan Saal geeft om 14.30 uur een lezing over de bij en de betekenis voor mens en landschap. Er zal een boekentafel zijn met alles wat de BD-imkerwerkgroep te bieden heeft op het gebied van de biologisch-dynamische bijenteelt. Tijd: van 10.30 tot 17 uur. Locatie: De Ommuurde Tuin, De Kortenburg op Landgoed Oranje Nassau's Oord in Renkum, zie [www.ommuurdetuin.nl](http://www.ommuurdetuin.nl). Voor meer informatie zie de website [www.bdimkers.nl](http://www.bdimkers.nl).

De Zwarte Bij  
Wim van Grasstek  
Kloosterpad 4f  
6871 CS Renkum  
0317-317180  
[wvvangrasstek@planet.nl](mailto:wvvangrasstek@planet.nl)

Wim van Grasstek heeft enkele tientallen kasten en korven ('Ik ben de tel kwijt') op drie locaties. Naast zijn hoofd-bijenstal op Landgoed Oranje Nassau's Oord aan De Kortenburg in Renkum, heeft hij een stal naast zijn huis en nog een in Frankrijk. Wim werkt samen met het eraast gelegen biologisch tuinbouwbedrijf De Ommuurde Tuin, een 'lusthof' met ruim honderd verschillende soorten groenten, kruiden, bloemen, aardbeien en bessen, zowel moderne als historische en 'wilde' rassen. In de tuinwinkel verkopen ze de honing van de Zwarte Bij.





# Omgekeerde nucleaire reactor?

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.

Hoe denkt de moderne mens over de werkzaamheid van voeding? Het is duidelijk dat we min of meer vanzelfsprekend veronderstellen dat stoffen uit onze voedingsmiddelen via de stofwisseling worden opgenomen in ons lichaam en gebruikt worden voor verbranding en de opbouw van ons organisme. Rudolf Steiner is het helemaal niet eens met deze manier van voorstellen. Hij geeft in deze vierde lezing aan, dat je onderscheid moet maken tussen krachten die de beweeglijkheid van een mens mogelijk maken en de stoffen waaruit het menselijk organisme is opgebouwd.

Hij beschrijft het ongeveer als volgt:

*"Het grootste deel van onze dagelijkse voeding dient er alleen voor om de krachten die erin besloten zijn aan het lichaam af te geven, om het lichaam tot beweeglijkheid aan te zetten. Een ander groot deel van wat we op deze manier opnemen, wordt eigenlijk ook weer uitgescheiden, zodat je moet zeggen: het gaat in het gebied van de stofwisseling niet in de eerste plaats om een distributie van massa, maar om de vitaliteit van die substanties. Want deze vitaliteit hebben wij nodig wanneer we bijvoorbeeld lopen of wanneer we werken, eigenlijk altijd wanneer we ons bewegen.*

*Wat het lichaam nodig heeft om zichzelf uit substanties op te bouwen wordt voor het allergrootste deel opgenomen via de zintuigorganen, via de huid en via de ademhaling. Omdat we ons lichaam om de zeven of*

*acht jaar vernieuwen, stoten we vervolgens deze substanties weer af nadat ze een gang door het lichaam hebben gemaakt. We nemen dus voortdurend substantie op, in een uiterst fijne dosering, via de zintuigen en deze substantie verdicht zich pas in het organisme zelf. Deze stoffen worden door steeds andere cellen en organen gebruikt, tot het zich tenslotte in de vorm van nagels, haren enzovoort uit het lichaam afscheidt, van binnen naar buiten."*

Dat zet mij wel weer aan het denken en aan het waarnemen. Inderdaad verbaast het mij soms hoeveel voedingsmiddelen je eigenlijk via de ontlasting weer uitscheidt. Ik heb me vaak afgevraagd of er wel een evenwicht bestaat tussen de warmte die een mens innerlijk opwekt en de hoeveelheid voedingsmiddelen (koolstof) die hij werkelijk verbruikt. Dat evenwicht lijkt in mijn ogen gewoon niet te kloppen. Dus voel ik wel wat voor de redenering van Rudolf Steiner. Tegelijkertijd zet het natuurlijk weer van alles op zijn kop. Als ik stoffen via mijn waarnemingen op kan nemen, omdat die waarnemingen zich in mijn lichaam verdichten tot stoffen, dan ben ik dus eigenlijk een soort omgekeerde nucleaire reactor, waarin licht wordt omgezet in materie. Laat de atoomdeskundigen dat maar niet horen.

*De voordrachten staan in bewerkte vorm op [www.stichting-warmonderhof.nl](http://www.stichting-warmonderhof.nl). Klik op stichting, achtergronden, landbouwcursus.*



## Meer samenwerking in het BD-veld

# 'Zorg dat je gezien wordt'

Bijna vijftig deelnemers beleefden op 29 mei de ervar-, leer - en beleefdag op de Warmonderhof voor leden van de BD-Vereniging en donateurs van Stichting BD Grondbeheer. *Tekst: Luc Ambagts | Foto's: Ruud Hendriks*

De dag bood alle gelegenheid om dwarsverbanden te smeden. BD-Vereniging, Stichting Grondbeheer BD-landbouw, Stichting Demeter, Vereniging voor Natuurvoedingskundigen, Warmonderhof, Antroposofische Vereniging; van iedere groep waren vertegenwoordigers aanwezig. Dat is goed, want door elkaar te ontmoeten ontstaat de basis

om elkaar via telefoon en mail te vinden en om samen te werken. Met een gepast gevoel voor improvisatie trad Ruud Hendriks (bestuurslid en teamleider van Warmonderhof) op als gastheer. De praktijk op een boerderij is altijd anders dan je van te voren kunt plannen. Maar als er dan geen wiedbed in bedrijf gaat, dan is er wel hooi dat in balen kan. De dag werd mede gedragen door een aantal studenten van Warmonderhof, die de werkgroepen begeleidden of met hand en spandiensten zorgden dat alles gesmeerd verliep.

In de werkgroepen werden de bespreekpunten van de jaarvergadering van de BD-Vereniging (scholing van het boerenwerk en samenwerking met de Antroposofische Vereniging, zie de vorige Dynamisch Perspectief) als het ware in de praktijk voorbereid.

Bij het inlevend waarnemen van onkruidplanten gaat het erom het karakter en de kwaliteit van de plant te leren kennen. Vanuit die voorbereiding kun je ontdekken wat de plant eigenlijk op de akker 'wil doen'. Dat kan een sleutel zijn tot het vinden van teeltmaatregelen die de hinder van het onkruid verminderen. Ook bij het boerenbezoek - in dit geval een rondleiding bij de veehouderij - werd gezocht naar de wilsrichting van het bedrijf en naar later verrassend bleek ook die van Jorrit, de student die de rondleiding verzorgde. Met reflectie op de dingen die hij verteld had kwamen de deelnemers tot tips hoe om te gaan met de veranderende situatie; in juni neemt een nieuwe veehouder de leiding over. Intuïtie in de praktijk van het boerenwerk.



Terugkijkend bleek de dag op verschillende manieren in het teken te staan van het thema 'zichtbaar maken'. In de gespreksgroep met studenten over idealen en toekomst in de BD kwam het gesprek direct op het onderwerp mens en landbouw toen Ruth haar toekomstige bedrijf schetste. "Een bedrijf waar veel mensen komen. Die kunnen dan meemaken hoe planten groeien en dieren leven. Dan kan iedereen zien waar voedsel vandaan komt. Dat weet bijna niemand meer."

'Zorg dat je gezien wordt', was ook de oproep van de leden aan het bestuur van de vereniging. Een oproep om de essentie van de biologisch-dynamische landbouw - de heelheid en samenhang - zichtbaar te maken. Albert de Vries, voorzitter, voegde daaraan toe dat de kwaliteit van de BD lange tijd vooral zichtbaar is gemaakt in de producten. "Het gaat nu ook om het zichtbaar maken van de mensen die biologisch-dynamische landbouw doen en hoe ze dat doen, zowel met hun handen als met hun intuïtie, inspiratie en verbeelding." Dat betekent dat we gezien moeten worden. Het is een subtiel

## *BD-boeren werken met hun handen; én met hun intuïtie, inspiratie en verbeelding*

verschil, maar het betekent dat elk lid daaraan kan bijdragen. Het is een traject van telkens weer en telkens op een andere manier laten zien wat je doet en waar je voor staat. In het gesprek over de samenwerking met de Antroposofische Vereniging in Nederland (AViN) benadrukte Ron Dunselman (voorzitter AViN en lid BD-Vereniging) dat het lidmaatschap van de AViN openstaat voor iedereen die sympathie voor antroposofie heeft. Het lidmaatschap van de Vrije Hogeschool voor Geesteswetenschap (VHvG) gaat verder. Dat impliceert dat je antropo-

sophie in de maatschappij wilt representeren door hoe je doet. Het lid zijn van en werken in de VHvG kan een stimulans zijn voor het zichtbaar maken van 'het innerlijk doen'. De vraag waar het bestuur aan werkt is of de VHvG ook direct toegankelijk kan worden voor leden van de BD-Vereniging door een individuele en vrije koppeling van beider lidmaatschappen.

Er waren natuurlijk ook de formaliteiten van de Algemene Ledenvergadering. Om ruimte te hebben voor het gesprek werd dat kort en functioneel gehouden. Het jaarverslag, de begroting en het voorstel voor contributieverhoging kregen de goedkeuring van de leden. Isabel Duiniveld werd officieel lid van het bestuur en Albert de Vries werd met applaus voor een tweede termijn van drie jaar als voorzitter benoemd.

Met een maaltijd aan de picknicktafels buiten sloten we de dag af. Veel enthousiaste mensen maakten duidelijk dat er toekomst is voor biologisch-dynamische landbouw, en dat deze vorm van vergaderen én doen de leden aanspreekt.



# Bedrijfsopvolging: er kan meer dan je denkt

**H**elmer Wieringa bouwde in zijn inleiding verder op die begripsverschuiving. "Bedrijfscontinuïteit gaat om de continuïteit van wat er met de grond gebeurt, de continuïteit van de plek. En dat heeft alles te maken met kennis. Die zit in de

mensen. Zo kom je dan toch weer bij opvolging uit." Voor Helmer hebben de belangrijkste vragen die je bij opvolging kunt stellen te maken met zeggenschap en eigendom. Zijn vierledige kijk op het bedrijf (zie kader) is een handige focus om te kijken waar je

zeggenschap over wilt houden en wat eigendom moet blijven. "Een verdien-eenheid gaat feitelijk over het organiseren van arbeid. Dat kan je los zien van opvolgingsvraagstukken. Je kunt altijd iets veranderen in wat je produceert, of in wie het werk doet.

Pensioen zou je moeten financieren vanuit de verdien-eenheid, dus vanuit opbrengsten uit arbeid. Het gaat immers om inkomen. Als je dat vanuit het vermogen financiert, dan belemmer je het vermogen in de taak om verdien-eenheden te creëren." Pensioen financieren vanuit de verkoop van grond en gebouwen is in die opvatting een oneigenlijk gebeuren.

Een concreet voorbeeld.\*\* Op de studiedag wordt een boer geïnterviewd over zijn overnamesituatie. Dan blijken



Joris Kollwijn (rechts) gaat De Lepelaar overnemen van Jan Schrijver. Hun verhaal over de bedrijfsopvolging kunt u nalezen in DP 2009-3.

## *Pensioen zou je moeten financieren uit de opbrengsten uit arbeid, niet uit de verkoop van grond*

buiten de theorie nog heel andere zaken te spelen. De boer heeft het bedrijf helemaal opgebouwd tot een gemengd bedrijf waar alles op elkaar aansluit. Het zoeken naar compagnons lukt niet goed. Hij geeft het nu nog één kans voordat hij het bedrijf aan de hoogstbiedende verkoopt. Hij wil graag dat het bedrijf zich verder ontwikkelt, nog mooier wordt, maar "... dat kan je een ander niet opleggen." Zo kabbelt het gesprek verder tussen wensen en onmogelijkheden. Eén van de begeleiders stelt dan - interverniërend - de vraag wat hij zelf nog met het bedrijf wil. Op dat moment verschijnt er enthousiasme op zijn gezicht. "Ik wil er blijven wonen en nog een taak hebben in het bedrijf. Ik wil nog verder met zaadveredeling. En dan zelf kunnen kiezen wat ik nog doe." Het verlangen op het bedrijf te kunnen blijven wonen is sterk. Het is moeilijk in de mogelijkheid van je eigenlijke wensen te geloven. Hij toont zich sterk betrokken bij het bedrijf en de opvolger. "Ik sta open voor zijn initiatieven. Maar als ik zie dat hij nog geen overzicht heeft kan ik niet alles aan hem overlaten." Het loslaten is lastig. Hoe doe je dat als je er nog niet echt gerust op bent?

In de nabespreking vallen een paar stukjes op hun plek. De boer lijkt zich met alles en iedereen te willen blijven bemoeien, tot het blijven wonen op het bedrijf aan toe. Als je dat als kracht kan zien, ontstaan er dan juist geen nieuwe mogelijkheden? Welke jonge boeren zouden zo'n schat aan ervaring niet in hun buurt willen houden? Ook financieel kan de overname daardoor ruimte winnen. De woorden zeggenschap en eigendom klinken opnieuw. Helmer heeft een optimistische kijk op wat bij opvolging juridisch haalbaar is. Als je helder bent over wat je doet en wat je wilt is er meestal met de officiële instanties een goede modus te vinden. Dan kom je er linksom of rechtsom wel uit. "De geest van de wet klopt meestal wel."

\* *Beroepsleden (zoals boeren of winkeliers) kunnen via de BD-Vereniging meedoen aan BD-Beroepsontwikkeling in de vorm van coaching, intervisie- of themagroepen. Hiervoor zijn speciale begeleiders getraind.*

\*\* *Ter wille van de privacy is de situatie geanonimiseerd.*

## *Serie bedrijfsovername*

Bij bedrijfsovername komt veel kijken. De oudere boer moet zijn 'levenswerk' uit handen geven. De jongere boer wil zijn eigen weg vinden. Hoe doen ze dat? In Dynamisch Perspectief besteden we hier regelmatig aandacht aan, onder andere in de serie bedrijfsopvolging. Deel 1 en 2 over Ter Linde-Loverendale en Boomgaard Ter Linde staan in DP 2009-1, deel 3 over De Lepelaar staat in DP 2009-3 en deel 4 over Ugoklooster staat in DP 2010-1 (zie foto hironder). Deze artikelen zijn na te lezen op [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl), klik op publicaties en vervolgens op Dynamisch Perspectief. In het volgende nummer verschijnt deel 5 van de serie: *'Je bent jong en je wilt BD-boer worden.'*



*Buys & Ko maakt 'de Wederkerigheid in de eco*

# Van klantenboek tot consument

In Wageningen staat de wieg van veel landbouwkundige vernieuwing. Naast de toonaangevende internationale modernisering van de Landbouwniversiteit zien we in de jaren zeventig van de vorige eeuw de wortel van tegendraadse vernieuwing uitgroeien: Pee Pastinakel, één van de eerste consumentenverenigingen, waar vooruitstrevende studenten hun landbouwrevolutie wilden waarmaken via hun dagelijkse aankopen. Alles draaide om biologisch-dynamisch, ekologisch, alternatief, arbeiderszelfbestuur en consument-gestuurde economie. Pee ontwikkelde zich tot Buys & Ko. De winkel blijft haar wortels trouw: nieuw is de consumentencoöperatie.

*Tekst: Andries Palmboom; Foto's: Buys & Ko*



**H**et kleine, alternatieve winkeltje Pee Pastinakel is uitgegroeid tot een mooie, goedlopende natuurvoedingswinkel, Buys & Ko, die zich nog altijd pionierend opstelt. Inno Kock is vennoot vanaf 1983. Hij en zijn mede-vennoten zoeken vooral een

vruchtbare en gezonde verhouding met hun klanten, met als doel om de Wederkerigheid in de economie zichtbaar maken.

*Trouw aan welke wortels?*

Inno: "In het allereerste begin van Pee Pasti-



nomie' zichtbaar

# ntencoöperatie



nakel kon er voorraad ingekocht worden, als er eerst onderling geld bijeen was gebracht. Daaruit is het systeem voortgekomen van het klantenboek. Je betaalde vooruit een tegoed van zeg FL. 100,- en als je boodschappen deed werd dat van het tegoed afgetrokken. Dat lijkt

*< Inno Kock (rechts): 'Met de inleg van onze klantenkaarthouders kunnen wij in het voorjaar het zaadgoed van tuinbouwbedrijf Backvries voorfinancieren. Bij de oogst betalen ze dat weer terug. Zo groeit de band tussen consument, winkelier en tuinder.'*

een puur praktische werkwijze om aan het begin het initiatief mogelijk te maken, maar er zat beslist een principiële kant aan."

### *Hoezo principieel?*

"Zoals bij Pee Pastinakel de ingelegde bedragen er overduidelijk voor zorgden, dat er iets van de grond kwam, zo werkt het in ieder later stadium ook, alleen minder zichtbaar. Eigenlijk staat de klant bij iedere aankoop aan het begin van de keten. De klant geeft uiting aan zijn behoefte. Als winkel zijn wij daar dienstbaar aan en wij vervullen de rol om dat verderop in de keten mogelijk te maken. Natuurlijk wél binnen de kaders van - ruim geformuleerd - duurzaamheid. Dat is geen slaafse dienstbaarheid, maar actief zoeken naar een passende relatie met elkaar; met de klant aan de ene kant en de producent aan de andere kant. Dat vraagt om verbinding, dus om interesse in elkaar. Daarbij is het de kunst om op een goede manier het gesprek aan te gaan. De 'oervorm' van zo'n verbinding zie je in het systeem met het klantenboek, waarbij eigenlijk het gesprek is uitgekristalliseerd in een daad: voorfinanciering van de voorraad. We hebben het klantenboek dan ook gekoesterd en lang volgehouden, ook al gaf het veel administratief gedoe. Op een gegeven moment werd het effectiever om de (wisselende)

tegoeden om te zetten in stabiele leningen en participaties. Daar lopen er nog steeds een aantal van, sommige al 30 jaar!"

### *Daarna weer toe aan de volgende vernieuwing?*

"In die leningen zat onvoldoende dynamiek. We wilden in het dagelijkse verkeer vorm geven aan een levende relatie met de consument. We hebben toen in 2007 de BuysKlantenkaart ontwikkeld. Daar heeft Buys Et Ko in 2008 nog de Gouden Peer-innovatieprijs voor gekregen."

### *Hoe werkt die klantenkaart?*

"Wij nodigen eenieder uit deel te nemen door 100 euro of meer te lenen aan Buys Et Ko als voorraadfinanciering. In ruil biedt Buys Et Ko de BuysKlantenkaart aan. Met deze klantenkaart krijg je een kassakorting van 5%."

### *Dat lijkt erg op de reguliere klantenkaarten.*

"Bij reguliere klantenkaarten is de link met voorraadfinanciering er niet en gaat het om klantenbinding. Dat heeft iets eenzijdigs en gaat uit van het eigenbelang van de onderneming. De klant is dan 'prooi' en het eindpunt van het productieprogramma, liefst nog anoniem, dus in eenrichtingsverkeer. Bij Buys Et Ko is er door 330 klanten een bedrag van € 40.000 werkzaam in de winkel en verderop



## Neutralisatie van kapitaal

Buys & Ko wordt geleid door drie ondernemers. Zij zijn de beherende vennoten, dus meewerkende eigenaren, die er hun brood mee verdienen. Daarnaast zijn er twee stille vennoten, oftewel commanditaire vennoten: Stichting Sleipnir en de nieuw opgerichte ConsumentenCoöperatie CC<sup>2</sup>. De stille vennoten zijn mede-eigenaar, maar brengen alleen kapitaal in; dit op voorwaarde dat de ondernemers binnen 'duurzaamheidsdoelstellingen' werken. Zowel de beherende als de stille vennoten ontvangen een deel van de winst, afhankelijk van de onderling gemaakte afspraken. Uit de winst wordt allereerst – met een afgesproken maximum – het inkomen van de ondernemers betaald en de rentevergoeding voor de kapitaal-inbreng van de stille vennoten. Van de eventueel resterende winst vloeit een deel naar de stille vennoten. Stichting Sleipnir en CC<sup>2</sup> zullen die winst benutten ter realisering van hun doelstellingen. Deze constructie garandeert, dat de ondernemers de winkel binnen maatschappelijke kaders voeren, met uitsluiting van individuele winstmaximalisatie. Dit wordt ook wel 'kapitaalneutralisatie' genoemd.

in de keten, bij de producent. Dat vind ik het tegenovergestelde en dat streven we ook na: tweerichtingsverkeer en inspraak van de klanten, als beginpunt van het productieproces. Wat mij betreft hoort in dat plaatje ook de producent thuis."

### *Hoe geeft Buys & Ko vorm aan het gesprek met de klant?*

"In de winkel zelf kun je in gesprekjes terloops een accent op deze thematiek leggen. Dat is een erg leuke uitdaging. Maar de winkel is zeker niet de aangewezen plaats om diepgaand het gesprek aan te gaan. Bovendien blijft dit individueel. Mij gaat het erom, dat er nog een vertaalslag komt, die verder gaat dan de individuele wederkerigheid tussen klant en winkel. Onderlinge afhankelijkheid is wat mij betreft hét kenmerk van de economie. Wil je daarin de juiste verbanden leggen, dan vraagt dat er – nogmaals – om, dat je je bewust met elkaar verbindt. Dat zou ik 'associatie' willen noemen. Daarin hoort wat mij betreft de klant een meer dan alleen individuele positie te hebben.

Om dit verder uit te werken heeft zich in 2008 een Klankbordgroep geformeerd. Die bestaat uit betrokken BuysKlantenkaarthouders, met wie we een aantal keren bij elkaar zijn gekomen. We spraken dan over onze koers en luisterden goed. Via die weg kwam er vanuit klanten invloed op onze assortimentskeuzes; niet in detail, maar in grote lijnen. Dat was erg leerzaam en vruchtbaar, maar de volgende stap was om de verbinding nog inniger vorm te geven, tot in de formele rechtsverhoudingen. Daaruit is ConsumentenCoöperatie CC<sup>2</sup> voortgekomen."

### *Wat is de rol van CC<sup>2</sup>?*

"Begin april is CC<sup>2</sup> op een drukbezochte avond aan onze klanten gepresenteerd. De coöperatie is toegetreden tot de vennootschap Buys & Ko, als commanditaire vennoot. In die hoedanigheid geeft ze mede richting aan de koers van de winkel en is ze bovendien deelgenoot in de verdeling van het bedrijfsresultaat. Het is onze wens, dat de klantenkaarthouders lid worden van CC<sup>2</sup> en hun inleg via CC<sup>2</sup> laten lopen. Een aantal BuysKlantenkaarthouders hebben inmiddels die overstap gemaakt. Voor mij een begin van een nieuw, uitdagend hoofdstuk."

### *En de producent?*

"Wij zoeken onze producenten dichtbij. Dat is onder andere omdat de verbinding tussen klant en producent dan makkelijker beleefbaar is. Zo wordt binnen de menselijke maat de wederkerigheid zichtbaar, die voor mij de essentie vormt in de (Wereld)economie: 'Think global – act local!'

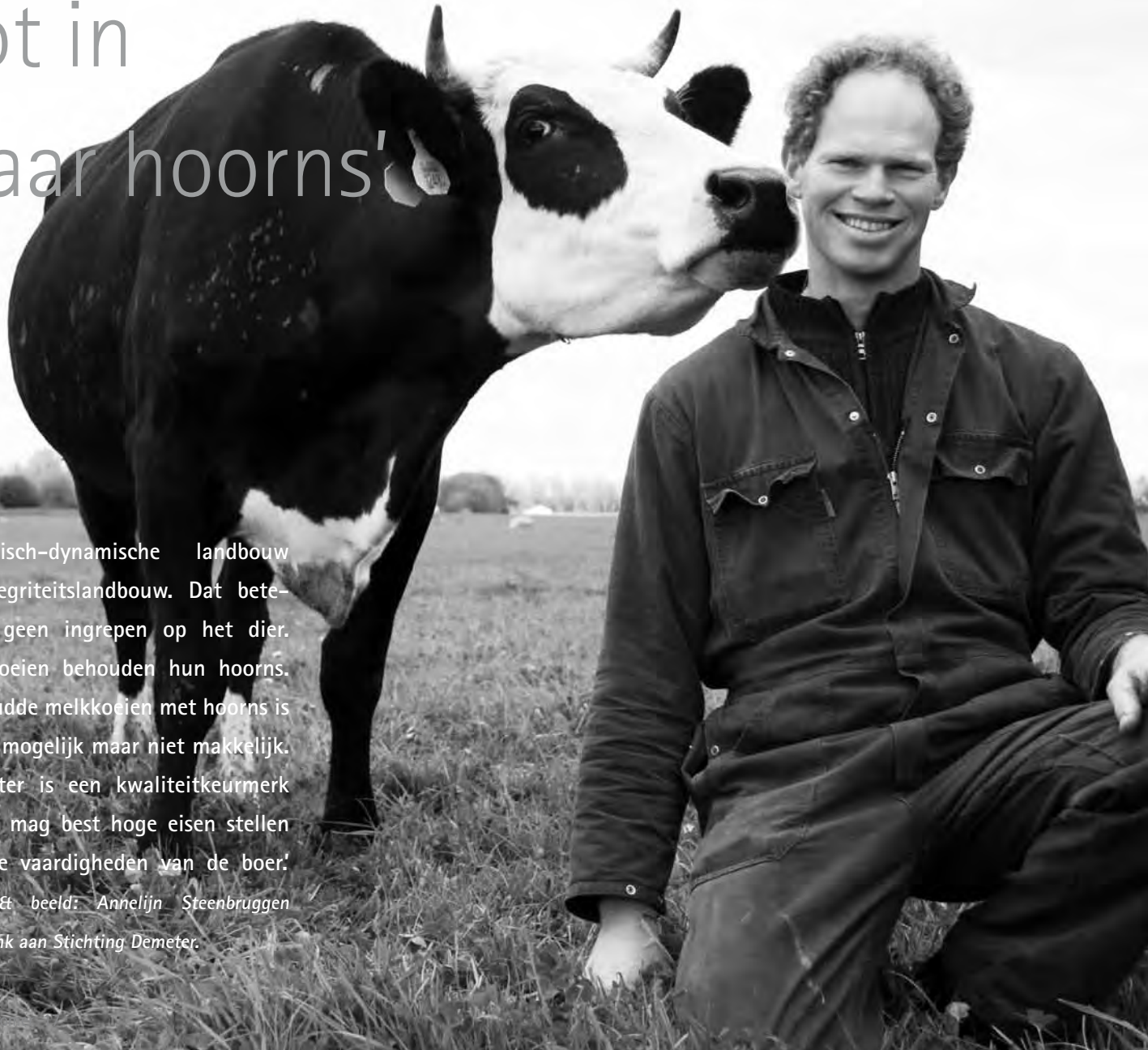
Om de hoek, op de Wageningse Eng, zit bijvoorbeeld het biologische tuinbouwbedrijf Backvries. Buys & Ko betaalt in het voorjaar hun zaaï- en plantgoed, bij wijze van voorfinanciering. Bij de oogst wordt dat terugbetaald. In ruil organiseert Backvries open dagen voor onze klanten. Zo groeit de band tussen consument, winkelier en tuinder. Maar eigenlijk is het niet Buys & Ko, die de voorfinanciering doet. De voorfinanciering is immers mogelijk door de inleg van onze klantenkaarthouders!"

*Meer informatie op [www.buys-ko.nl](http://www.buys-ko.nl) en [www.stichtingsleipnir.nl](http://www.stichtingsleipnir.nl)*

# 'Een koe kan ruiken tot in haar hoorns'

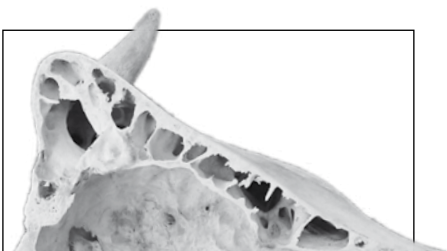
Biologisch-dynamische landbouw is integriteitslandbouw. Dat betekent: geen ingrepen op het dier. Dus koeien behouden hun hoorns. Een kudde melkkoeien met hoorns is prima mogelijk maar niet makkelijk. 'Demeter is een kwaliteitkeurmerk dus je mag best hoge eisen stellen aan de vaardigheden van de boer.'

*Tekst & beeld: Annelijn Steenbruggen  
met dank aan Stichting Demeter.*





Het is voorjaar. Op biologisch-dynamische boerderij Natuurlijk Genoegen in Driehuizen staan de 55 melkkoeien in het weiland. Melkveehouder Jeroen Konijn loopt tussen zijn dieren. De herkauwende koeien blijven rustig in het gras liggen en een aantal nieuwsgierige koeien komt Jeroen met een lik begroeten. Jeroen: "Sinds een paar maanden ervaar ik eindelijk harmonie in de kudde. Ik heb geen bloeduiers meer gezien." Een bloeduier ontstaat tijdens een knokpartij waarbij de ene koe haar hoorns in de uier van de andere koe stoot.



## Graadmeter

De koeienhoorn bestaat niet alleen uit een dode, buitenste hoornlaag maar ook uit bot, bloed- en zenuwweefsel. Als je je hand op de aanzet van een koeienhoorn legt, kan je de lichaamswarmte van de koe heel goed voelen. Sommige boeren kunnen aan de hoorn voelen of de koe koorts of ondertemperatuur heeft. Het binnenste hoornbot, de hoornpit genaamd, staat in verbinding met de neusholtes en is uit luchtkamer-botweefsel opgebouwd. Hierdoor heeft de idee postgevat dat de koe 'tot in haar hoorns kan ruiken'. (Foto: deel schedeldoorsnede koe)

## Pijnlijk

Bloeduiers, huidverwondingen en eigen veiligheid. Dat is de reden voor de meeste boeren om hun koeien te onthoornen. Jeroen had ook een veestapel zonder hoorns maar in 2003 is hij gaan omschakelen van EKO naar Demeter. De overgang van een onthoornde naar een gehoornde veestapel had grote impact op de bedrijfsvoering. Jeroen: "Ik heb mijn ligboxenstal omgebouwd tot potstal en de gangpaden verbreed. Koeien met hoorns hebben meer ruimte en bewegingsvrijheid nodig om voor elkaar opzij te kunnen stappen." Ook moest Jeroen zijn omgang met de dieren aanpassen. Jeroen: "Ik moet nu meer respect voor ze hebben. Als ik onbedachtzaam ben, word ik daar op afgerekend." In het begin heeft Jeroen wel eens een harde tik gekregen. Ondanks die pijnlijke ervaring vindt Jeroen het bijzonder om zijn dieren op deze manier te leren kennen: "De dieren leren mij dat ik vanuit een respectvolle houding met ze om mag gaan. Dat kan je als lastig ervaren. Omdat ik het graag wil, zie ik juist de mogelijkheden."

## Integriteit

"Als het niet lukt om koeien met hoorns te houden, dan ligt het niet aan de koe maar aan de stal en het management van de boer," vindt Ton Baars, professor biologisch-dynamische landbouw aan de Universiteit van Kassel in Duitsland. Hij heeft zelf praktijkonderzoek gedaan naar het houden van gehoornde koeien en hij begeleidt aanverwante onderzoeken. "Het is niet makkelijk voor de boer. Met name de omschakelperiode, waarin de oude koeien geen en de jonge koeien wel

hoorns hebben, is lastig. Maar er zijn goede handvatten om een stabiele kudde te ontwikkelen. Het vraagt om nieuw vakmanschap en als je het niet wilt of kunt leren, dan ben je gewoon geen Demeter-boer. Daar ben ik heel rigoureuus in."

Voor Ton hoeft niet elke boer biologisch-dynamisch te worden maar elke Demeter koe heeft hoorns, daar is hij heel stellig in. Ton: "De opgave van deze tijd is de morele vraag: wat is integriteit en hoe gaan we er mee om? Hoe langer ik mij met die vraag bezighoud, hoe duidelijker het voor mij wordt dat biologisch-dynamische landbouw integriteitlandbouw is. In de veehouderij kan integriteit afgemeten worden aan onze omgang met dieren. Hebben wij het recht om varkens, kippen en koeien te verminken? Het tast de integriteit van het dier aan, dus willen we het niet. Onthoornen zie ik als verminking van het dier om managementproblemen op te lossen. In de biologisch-dynamische landbouw mogen we symptoombestrijding nooit accepteren. Daar ligt voor mij een duidelijke grens."

## Economie

Hoe ziet het management eruit als je de integriteit centraal zet? Dan staat inleven in de aard van het dier centraal, aldus Ton. "Uit Engels onderzoek blijkt dat koeien, die bij hun naam genoemd worden, een hogere melkproductie hebben. Dat ligt natuurlijk niet aan de naam maar aan de mens-dier relatie. Als de boer aandacht heeft voor zijn koeien en zich werkelijk verdiept in haar wezen en individuele behoeftes, dan kan hij heel veel gedragsproblemen voorkomen. Demeter is een kwaliteitkeurmerk dus je mag best

hoge eisen stellen aan de vaardigheden van de boer." Jeroen Konijn is iets milder in zijn oordeel: "Economie speelt ook een rol. Niet elke boer heeft de financiële mogelijkheid om zijn stal te verbouwen of om de stal minder vol te zetten."

### Karakter

Het moge duidelijk zijn dat hoorns voor problemen kunnen zorgen. Maar hebben hoorns ook concrete voordelen voor de koe? Jeroen: "Op de eerste plaats hebben de koeien geen traumatische ervaring opgedaan. Onthoornen is een pijnlijke ingreep. Bovendien heb ik geleerd dat de neus in contact staat met de hoorns. Voordat een koe iets opeet, ruikt ze er aan. De geurindrukken worden opgeslagen in de hoorns. Op die manier kan de koe de juiste kruiden uitkiezen en zichzelf gezond houden. Ik weet niet of het waar is, maar de gedachte spreekt me aan." Ook voor de boer hebben de hoorns voordelen. Jeroen: "De bouw van de hoorns gebruik ik voor de selectie in de fokkerij. Mooi gevormde hoorns zeggen mij dat de koe voor de rest ook goed in elkaar zit." Bovendien vindt Jeroen een koe met hoorns er veel mooier uitzien: "Ik ervaar mijn koeien als completer. Hun karakter komt beter uit de verf en ik heb het idee dat ze beter in hun vel zitten. Ik denk dat dit een positieve invloed heeft op de kwaliteit van de melk."

### Oerkoek

Onder leiding van Ton Baars is in Duitsland onderzoek gedaan naar de melkkwaliteit van koeien met hoorns. In een eerste onderzoek in 2003 op één bedrijf zijn via de stijbeeld- en kristallisatiemethode aanwijzingen gevonden



## Hoornloos en Demeter?

*Discussieer mee op 17 september!*

Zoals in het vorige nummer van Dynamisch Perspectief is beschreven, gaat melkveehouder Jan Duijndam fokken met stieren die van nature hoornloos zijn. Hoewel dit in de BD-wereld omstreden is, heeft Stichting Demeter hem een Demeter-licentie gegeven. Volgens de huidige normen kon de stichting de licentie niet weigeren, aldus Rienk ter Braake. Daar staat namelijk dat koeien niet onthoorned mogen worden. En daar houdt Jan Duijndam zich aan. In de geitenhouderij komt genetische hoornloosheid van nature veel vaker voor. De vraag is nu: moet er in de normen een expliciet verbod worden opgenomen om te fokken met hoornloze stieren? Demeter Internationaal heeft dit nog niet vastgelegd. In Engeland en Scandinavië hebben ze al veel langer hoornloze vleeskoeien (Polled Angus) en melkkoeien (Fjell), die Demeter zijn. Demeter Duitsland heeft het fokken met hoornloze stieren wel expliciet verboden in haar richtlijnen. Dat kan in Nederland dus ook. Dis-

cussie hierover is volop aan de gang. Zo schreef Tom van Gelder een ingezonden brief (zie pag. 20). En de Demeter melkveehouders organiseren hierover een discussiebijeenkomst op vrijdag 17 september, waar Ton Baars aanwezig zal zijn om zijn visie toe te lichten. Daarbij komt de vraag aan de orde of de hoornloos geboren kalveren te vergelijken zijn met gehoornde, of juist met onthoornde dieren. Iedereen is welkom bij deze discussie, om 10.30 op de Warmonderhof in Dronten, zie ook [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl).

Als de Demeter Voorwaarden Commissie besluit dat Demeter koeien hoorns op de kop moeten hebben, dan zou dat voor Jan Duijndam betekenen dat er een overgangperiode komt zodat hij de tijd krijgt zijn fokbeleid aan te passen. De DVC vindt dat er in elk geval aanvullende normen opgesteld moeten worden rond de huisvesting, bijvoorbeeld het voorschrijven van meer ruimte per koe en een deel vrije ingestrooide ligruimte.

## Rangorde

Veehouders die zijn omgeschakeld van onthoornde naar gehoornde koeien ervaren dit uiteindelijk als een situatie met meer rust in de koppel. Dit lijkt in tegenpraak met het idee dat gehoornde dieren elkaar stoten en verjagen, maar de rangorde is uiteindelijk duidelijker dan in een onthoornde veestapel.

Meer info: <http://library.wur.nl/artik/ekoland/1209212.pdf>

dat hoorns een positieve invloed hebben op de melkwaliteit. In vervolgonderzoek op meerdere bedrijven en met meerdere onderzoeksmethoden kon het echter niet hard gemaakt worden. Ton: "De melkwaliteit hangt van zoveel factoren af dat het lastig is om het subtiele effect van de hoorns in de melk te kunnen vaststellen. De betere melkwaliteit van Demeter-bedrijven komt bijvoorbeeld ook door het voeren van hooi en de vele kruiden in het grasland. Desondanks vind ik dat Demeter koeien gewoon hoorns moeten hebben. De oerkoe had hoorns. West-Europa is de bakermat van de oeros en alleen aan de noordelijke en westelijke rand van het verspreidingsgebied zijn onthoornde rassen gefokt. Vanuit cultuurhistorisch oogpunt horen gehoornde koeien thuis in Europa. Voor Demeter-bedrijven ben ik dan ook tegen het fokken van hoornloos vee." Ook Jeroen is voorstander van gehoord vee: "Het daagt mij uit om respectvol met mijn dieren om te gaan."

Meer info: [www.natuurlijkgenoeigen.nl](http://www.natuurlijkgenoeigen.nl)

# Hou zuivere zuivel eerlijk

## Ingezonden brief door Tom van Gelder

Op de achterpagina van DP-2 staat een advertentie van Zuiver Zuivel. Afgebeeld is veehouder Jan Duijndam naast een rij palen, die voor een groen weiland staan. Zijn koeien zien we niet. Er onder staat dat de 'eerlijke zuivel' van Zuiver Zuivel afkomstig is van 'niet-onthoornde koeien'. Elders lezen we dat de koeien van Jan Duijndam geen hoorns hebben en van een hoornloos ras zijn. Krijgen we ze daarom niet te zien? Zijn het 'niet-onthoornde koeien' en hoe eerlijk is de 'eerlijke zuivel'?

Ellen Winkel roept op tot een discussie over

lingsprocessen. Zij vormen een onderdeel van het totale wezen van het dier, in het bijzonder het rund! Nog niet zo lang geleden was er de slogan: 'De koe bij de hoorns vatten! Hoe staat het daar dan nu mee? Is dit nu niet meer waar?'

Alle wilde runderen op de hele wereld hebben hoorns, dat geldt zowel voor de koeien als de stieren. Hoorns zijn een integraal onderdeel van de dieren van deze sub-familie. Het oer-rund, de waterbuffel en de yak zijn in meer of mindere mate gedomesticeerd. Bij de



het toelaten van hoornloze dieren in de BD veehouderij. Helaas doet zij dit pas nadat het besluit van Stichting Demeter is gevallen om hoornloze runderen toe te laten. Dit is zelfs zonder overleg met de andere BD veehouders gebeurd, zoals Anne Koekkoek verbolgen schrijft.

In de Demeter voorwaarden staat ook nu nog: 'Horens van herkauwers zijn van belang bij het ontwikkelen van levenskrachten. Zij bieden een uitgebalanceerd tegenwicht aan de intensieve spijsverterings- en stofwisse-

veehouderij zijn rassen ontstaan en daarbij zal af en toe een hoornloos dier zijn geboren. Door selectie en het bevoordelen van de hoornloosheid zijn er bij het rund hoornloze rassen ontstaan. Dit zijn er ten opzichte van het totaal aantal rassen bijzonder weinig en dan nog vooral in Noord-Europa. Die hoornloosheid is niet zo maar ontstaan, maar door de fokker bevoordeeld door selectie. Gehoordheid was er eerst en op hoornloosheid is bewust geselecteerd, anders had het niet kunnen ontstaan. Daarmee zijn ongehoornde



koeien naar mijn mening wel degelijk onthoornde koeien. Alleen onthoort de boer het kalf niet, maar heeft de fokker er al voor gezorgd.

Ik vraag me af wat het verschil is tussen een hoornloze en een onthoornde koe. Beide hebben geen hoorns. Ze gedragen zich beide als onthoornde koeien en dat heeft voordelen voor de veehouder omdat onthoornde koeien minder ruimte nodig hebben. Het heeft nadelen voor de dieren, omdat ze minder natuurlijk gedrag kunnen vertonen en o.a. minder goed in hun vel zitten. De term 'niet-onthoornde koeien' voor gehoornde en ongehoornde koeien zoals in de reclame van Zuiver Zuivel lijkt me op zijn minst misleidend.

Zet de niet-onthoornde hoornloze koe niet de deur open voor andere niet-rassen, zo-

citeert daar Steiner. Het gaat om het woordje mede. Ik begrijp dat zo, dat de hoorns voor de spijsverteringskrachten zorgen en dat de klauwen dat ondersteunen. Kijken we naar alle hoefdieren dan valt het verband tussen hoorns en spijsvertering veel meer in het oog dan tussen klauwen en spijsvertering. Zo laten de grote hoefdieren die slecht verteerbaar voedsel verteren hoorns en dergelijke zien. Denk aan de neushoorn als grootste van de onevenhoevigen, het wrattenzwijn bij de varkensachtigen, de vele hoorn- en gewevormen bij de herkauwers en het ontbreken van hoorns bij herkauwers met een minder goed ontwikkelde spijsvertering, zoals de kameelachtigen. Ook tussen de vorm van de hoorn en de spijsvertering is een verband. Recht opstaande hoorns hangen samen met relatief goed verteerbaar voedsel, ronde hoorns

het maakt geen indruk, omdat die dieren gewoon verkocht zullen worden, wanneer men een ongehoornde veestapel wil. Er worden altijd meer kalveren geboren dan een boer aan kan houden.

Consumenten hebben een beeld van een BD koe als een koe met hoorns, de BD-Vereniging heeft daar zelf aan bijgedragen. Zie hun posters in het verleden, zie de voorwaarden. De veehouders zijn nu in actie gekomen om een bij de BD veehouderij passende melkprijs te krijgen en dat betekent dat de consumenten meer voor Demeter melk zouden gaan betalen. Dit is te rechtvaardigen door de hogere kosten van de veehouder aan de ene kant en de hogere levenskracht van de melk aan de andere kant, zie ook het artikel van Ton Baars in de vorige DP (en zie het interview met



*rassen, zoals de niet-ontsnavelde snavelloze kip, het niet-geknipte kiesloze varken en het kreupele paard?*

als de niet-ontsnavelde snavelloze kip, het niet-geknipte kiesloze varken en het kreupele paard? Iedere eigenschap die voor de veehouder onhandig is kan vast met selectie worden aangepast. Willen we die weg op in de BD-veehouderij of speelt de heelheid van het dier toch een belangrijke rol, zoals ook in de eigen voorwaarden staat?

Rienk ter Braake zegt dat de hoorns niet nodig zijn voor de spijsverteringskrachten, omdat de klauwen daar mede voor zorgen. Hij

met minder goed verteerbaar en ovale met slecht verteerbaar. Dit geldt algemeen: zowel herten, runderen, schapen en antilopen laten dit op dezelfde manier zien. Ook is zichtbaar dat bij koeien die goed BD ruwvoer krijgen de hoorns zich oprichten en regelmatig worden. En boeren hebben mij meermaals verteld dat koeien met hoorns alerter zijn, intelligenter.

Ook wordt gezegd dat eventueel gehoord geboren kalveren niet onthoord mogen worden. Het lijkt wat voor te stellen, maar

hem op pag. 18) Wanneer, zoals nu het geval is, die duurdere melk ook van onthoornde koeien kan zijn dan zal die bereidheid er niet groter op worden.

Stichting Demeter ondergraaft met dit besluit zijn eigen principes van integriteit en natuurlijkheid. Hou zuivere zuivel eerlijk en zeg en laat zien wat het is. Een hoornloze koe is onthoord en haar melk hoort niet tussen melk van gehoornde BD koeien thuis.

Tom van Gelder, 10 mei 2010



# Goede vissers in slechte tijden

Een aantal jaar geleden voer ik mee op het schip van Jan en Barbara Geertsema-Rodenburg. Jan en Barbara zijn specialist in het vissen op harder, op de eeuwenoude handmatige manier. Zij gaven een demonstratie. Het ambacht dat zij lieten zien heeft grote indruk gemaakt. Ik kan me hun passie nog goed herinneren, hun liefde voor het wad, de vis en hun vak. Hoe gaat het hen nu? Nu wetenschappers zeggen dat het zo slecht gaat met de visstanden dat er zelfs geen duurzame visserij meer kan bestaan. Terwijl vis en visolie-supplementen met overtuiging worden aangeprezen vanwege de gezonde omega-3 vetzuren.

*Tekst: Ilse Beurskens – van den Bosch, natuurvoedingskundige*

Ik ervaar een grote spagaat als het gaat om vis en visolie. Aan de ene kant zijn er grote problemen met de visstanden, aan de andere kant lijken we visvetten meer nodig te hebben dan ooit. In het schap van de drogist en van menig natuurvoedingswinkel staat een breed assortiment aan potjes met visoliesup-

plementen 'voor de algemene gezondheid' en speciaal voor zwangeren, senioren en kinderen; zelfs voor baby's en peuters. Hoe is het zo gekomen?

Om deze geschiedenis goed in beeld te brengen moet ik, voordat ik meer vertel over Jan en Barbara, eerst iets uitleggen over omega-3

en omega-6 vetzuren, beide meervoudig onverzadigde vetzuren. Het belangrijkste omega-6 vetzuur is linolzuur. Zonnebloemolie bijvoorbeeld, is rijk aan linolzuur. Het belangrijkste omega-3 vetzuur is alfa-linoleenzuur. Lijnzaadolie is rijk aan alfa-linoleenzuur. Deze twee vetzuren zijn de enige die we niet zelf in ons lichaam kunnen maken. Het is daarom essentieel dat we ze nuttigen via onze voeding. Uit deze twee vetzuren kunnen we wel alle overige vetzuren maken die we nodig hebben. Ook de vetzuren uit visoliën die de laatste tijd zo worden aangeprezen (EPA en DHA) zijn niet essentieel, omdat ons lichaam ze zelf kan maken uit alfa-linoleenzuur. Wel essentieel is dat we voldoende alfa-linoleenzuur uit onze voeding opnemen, zodat ons lichaam hieruit EPA (eicosapentaëenzuur) kan maken. Uit EPA maakt ons lichaam vervolgens DHA (docosahexaëenzuur). Beide zijn ook omega-3 vetzuren.

## Verhoudingen

Omega-6 en omega-3 vetzuren hebben een aantal tegengestelde werkingen in ons lichaam. Zo is omega-6 betrokken bij de stevigheid van de celwanden, ontstekingsreacties en de stolling van het bloed, terwijl omega-3 een grote rol speelt bij de doordringbaarheid van celwanden en juist ontstekingsremmend werkt. Daarom is de verhouding in onze voeding tussen deze essentiële vetzuren belangrijk voor onze gezondheid. Wetenschappers zijn het er niet helemaal over eens, maar de verhouding tussen omega-6 en omega-3 zou tussen 3:1 en 6:1 moeten zijn. In ons westerse voedingspatroon van de afgelopen jaren varieert deze waarde van 8:1 tot 11:1. Een tekort aan omega-3 vetzuren wordt door sommige wetenschappers als één van de grootste oorzaken van de toename van hart- en vaatziekten gezien. Maar dit tekort aan omega-3 is eigenlijk een teveel aan omega-6. Vanwege een – inmiddels grotendeels achterhaalde – afkeer van verzadigde vetten en cholesterol wordt er de laatste jaren veel meer linolzuur, een omega-6 vetzuur, gegeten. Het zit in margarine's, bak- en braadproducten, koekjes en allerhande kant-en-klaar-producten.

## Vertrouwde vetten

Het algemene advies nu luidt: eet meer omega-3. De echo van de oude Becel-reclame klinkt nog na: 'Linolzuur, goed voor hart en bloedvaten.' De slogan blijft. Het vetzuur is veranderd. Maar vanuit een aantal gezichtspunten kunnen we verwachten dat ook dit advies problemen kan gaan geven. Het is juist zo interessant dat de huidige wetenschap over verhoudingen tussen de verschil-

lende soorten vetzuren spreekt. Des te spijtiger is het dat deze kennis niet doorklinkt in het advies, want door de extra omega-3 vetzuren uit voorzorg, zou de weegschaal wel weer eens kunnen doorslaan naar de andere kant. Eskimo's, die veel vis eten en nauwelijks lijden aan hart- en vaatziekten, blijken een sterke neiging tot bloeden te hebben en overlijden vaak op jonge leeftijd aan een hersenbloeding.

Omega-3 vetzuren komen in voedingsmiddelen die de natuur ons biedt vaak in kleine hoeveelheden voor. Bijna altijd is het zo dat de andere vetzuren meer vertegenwoordigd zijn. Zelfs bij vette vis. Daarbij wijst de antroposofische voedingsleer op een belangrijk punt: laat zo lang het kan, je lichaam zelf doen wat het zelf kan. De vetzuren uit vis en visolie kunnen we zelf maken. Niet alleen de functies van deze vetzuren zijn belangrijk, ook het omzettingsproces in ons lijf heeft nut. Vanuit deze visie is het sterk af te raden om supplementen uit voorzorg te nemen.

Daarbij ligt nog een ander gevaar op de loer: wanneer we veel meer omega-3 vetzuren innemen naast de grote hoeveelheden omega-6 vetzuren in het dagelijkse menu, dan zou de verhouding met de andere soorten vetzuren in onze voeding uit evenwicht kunnen raken (de enkelvoudig onverzadigde vetzuren en de verzadigde vetzuren). In specifieke situaties (bijvoorbeeld na een langdurig menu waarin linolzuur de overhand had) kan tijdelijk extra omega-3 evenwicht brengen. Lijnzaadolie is dan een goede aanvulling. Deze olie bevat uitzonderlijk veel alfa-linoleenzuur, 58 procent. Belangrijk daarbij is het minderen van linolzuur. Zodra

er geen sprake is van disbalans, kunnen we bij onze vertrouwde vetten blijven. Een evenwichtig menu met afwisseling in granen, noten, zaden en oliën en regelmatig zuivel en af en toe vlees en vis behoeft geen extra aanvulling met omega-3 vetzuren. Olijf-, amandel- en sesamolie, boter of zure room zijn het meest geschikt voor dagelijks gebruik. En dan af en toe intens genieten van een goed gevangen stukje vis. Vis van duurzame vissers, zoals Jan en Barbara.

## Vergeten vis

"Het gaat goed met de harder," vertelt Barbara trots. "De visstand blijft stabiel." De diklipharder is een vergeten vis die vroeger veel gegeten werd. Dit blijkt uit de vele harderschubben en -graten die langs de Zuiderzee opgegraven zijn. Mogelijk dankt Harderwijk haar naam aan de vele harders die daar aan wal werden gebracht. "De hardervisserij is een vak apart. We krijgen steeds meer ervaring en vangen de vis in steeds minder tijd." Jan en Barbara kennen het gedrag van de vissen heel goed en kennen de geulen en de platen van het wad als hun broekzak. Jan staat op de uitkijk op zijn schip en kan met zijn ervaren blik de uiterst kleine golfjes in de golven zien die de vissen maken in het ondiepe water. Wanneer ze een school ontdekken, springen zij in de sloep om netten uit te zetten om vervolgens door het water te rennen om de vissen op te jagen. Deze ambachtelijke vissers gebruiken netten met grote mazen waar de jonge vissen doorheen zwemmen. Grote gangbare boomkorkotters die de zeebodem afschrappen, vangen in ongeveer twee weken tijd dezelfde hoeveelheid vis als Jan



en Barbara in een jaar, 17 à 18 ton vis. Plus nog eens een grote hoeveelheid bijvangst die dood weer overboord gaat. Daarbij gebruiken zij per week een hoeveelheid brandstof waar Jan en Barbara jaren mee toe kunnen.

## Het wel en wee in de zee

De slow gevangen goede vis slaat goed aan bij de bewuste consument. Jan en Barbara

hebben een marktkraam op de biologische markt in Amsterdam en Utrecht. Daar verkopen zij zelfgevangen harder en zeebaars en zelf geraapte kokkels en Japanse oesters. Ook ligt de vangst van andere vissers van het visserscollectief 'Goede Vissers' in hun kraam. Jan en Barbara gaan ervan uit dat je uit een vruchtbaar natuurgebied als de Waddenzee prachtige producten kunt oogsten en tege-

lijkertijd een grote biodiversiteit kunt behouden of zelfs creëren. Juist. Door de visserij aan het visbestand aan te passen. Barbara: "We zijn vrijwillig gestopt met paling vangen. Niet met alle vis gaat het slecht. Momenteel gaat het goed met de spiering en er worden meer sardines gezien." Alle handkokkelaars oogsten samen maximaal vijf procent van het bestand en ze oogsten alleen in gebieden met de hoogste kokkeldichtheid."

## Licht en warmte

Johannes Kingma is diëtist en werkt vanuit de antroposofie. Hij legt uit: "Het is voor een organisme heel moeilijk om een omega-3 vetzuur te maken. Daar is veel licht en warmte voor nodig. Kou zet aan tot het verinnerlijken van licht en warmte. Een hoog omega-3 vetzuurgehalte vind je in lijnzaadolie, koudwatervissen en wilde dieren. Omega-3 vetzuren hebben een zeer activerend en oplossend vermogen en zijn zeer geschikt om evenwicht te brengen bij verhardende processen. De licht- en warmte- kwaliteit van deze vetzuren zijn makkelijk opneembaar. Het werk is al verricht. Maar om die kwaliteiten te behouden is een ander verhaal. Deze oliën zijn niet goed houdbaar en kunnen niet tegen verhitting. Ook in ons lichaam blijven de vetzuren instabiel. De werking gaat makkelijk verloren en de vetzuren blijven onder andere gevoelig voor oxidatie." Dit geldt nog meer wanneer de producten zo geraffineerd zijn als visolie. Welke stoffen, welke innerlijke houding kan de oxidatie tegenhouden? Johannes: "Over tien jaar kennen we de nadelen van teveel

omega-3 vetzuren." Hij licht dit toe vanuit zijn visie op mens, aarde en licht, zoals die in de vorige Dynamische Keuken (zie DP2) is beschreven. "Ik ga ervan uit dat het de mens en zijn omgeving ten goede komt wanneer zij zelf licht en warmte creëert. Zij heeft maar een kleine hoeveelheid aan stoffelijke aanzet daartoe nodig. Het is al snel te veel en dat gaat ten koste van de eigen activiteit. Verzadigde vetzuren hebben een verdichtende werking, een meer aards karakter, waar wij iets tegenover moeten zetten om een verstarrende werking te voorkomen. Daartegenover staan de meervoudig onverzadigde vetzuren (omega-3 en -6) die een instabiel en vluchtig karakter hebben, meer een hemelse werking, waar wij ook iets mee moeten doen om in balans te blijven. Vetten uit het midden (zoals in olijfolie en in melkvet) hebben hun werking in het gebied tussen deze twee dualistische krachten in en laten ons meer vrij. We hoeven het minder op te nemen tegen Ahriman en Lucifer. Een vrijheid die we kunnen benutten om zelf licht en warmte voort te brengen."

In de nieuwe documentaire *Sea the Truth*, die in opdracht van de Partij voor de Dieren is gemaakt, stellen wetenschappers dat iedere vis die nu uit de oceaan wordt gehaald, er één te veel is. Jan en Barbara zijn het daar niet mee eens. Het maakt veel uit op welke soort je vist. Er zijn veel exoten zonder natuurlijke vijanden in het Waddengebied die het ecosysteem veranderen en soms bedreigen. Japanse oesters zijn in Zeeland uitgezet toen in de koude winter van 1962 – 1963 de oesterpopulatie enorm was uitgedund. Deze exoot vermeerdert zich snel en verdrukt, ook in de Wadden, de mossel en de kokkel. Dat is zonde omdat grote vogelkolonies afhankelijk zijn van kokkels en mossels. Nederlandse wadvogels kunnen de Japanse oesters niet open krijgen. Deze importsoorten kunnen we integer opruimen door ze zelf te eten. Amerikaanse scheermesjes, nog een voedselconcurrent van kokkels en mossels, zijn ook te koop bij de goede viskraam. Zij zijn door duikers met de hand 'geplukt'. Wanneer de schelpdieren even boven het zand uitkomen, worden ze vliegensvlug gepakt met behulp van een soort aspergemes. Helaas gebeurt dit (nog) niet in de Waddenzee, maar langs de

kust van Noorwegen en Schotland. Er worden voor dit natuurgebied geen vergunningen uitgegeven. Ook de Chinese wolhandkrab gedijt erg goed in de Waddenzee. "De Chinezen betalen er goed voor. We kunnen ze toch ook zelf opeten en de paling met rust laten", aldus Barbara die eens veganist was en zich sinds ze Jan kent 'vegavist' noemt.

## Op de Noordermarkt

Een van de missies van Jan en Barbara is de Nederlandse consument enthousiast te maken voor schaal- en schelpdieren. Niet makkelijk nu er zo veel aandacht is voor vette vis. Schaal en schelpdieren bevatten namelijk weinig vet. Barbara: "Ik ga ervan uit dat wanneer je goed gezond eet, zonder of met weinig vlees, je helemaal niet zo veel omega-3

nodig hebt. Dan hoef je de verzadigde vetten niet te compenseren." De producten uit de Waddenzee komen uit een schoon natuurgebied. Zowel de harder, een middelvette vis, en de schaal- en schelpdieren eten algen, waardoor ze minder vervuild zijn dan roofvissen. Schaal- en schelpdieren hebben weinig vet, maar verhoudingsgewijs een hoog percentage omega-3 vetzuren. Barbara houdt van lekker en via de smaak van echt verse vis wil ze klanten overtuigen. "In de Middellandse Zee gebieden weten ze wat lekker is."

Bij de gedachte aan paella liep me het water in de mond en begin mei bezocht ik de viskraam op de Noordermarkt. Maar helaas, door de harde wind waren er geen kokkels en geen scheermesjes. Maar wèl de eerste harder. Verse harder is te koop van mei tot en met oktober. En de eerste lamsoor. "We hebben het maar twee of drie weken per jaar," glimt Barbara trots. En dan mijn eerste oesters. Barbara prikt gaatjes in de zak met de grote met modder bedekte oesters. "Zo zijn ze een week houdbaar," en ze schenkt me haar lievelingsrecept. "Leg ze op de barbecue. Wanneer ze gaan schuimen, je kleine belletjes ziet borrelen aan de zijkant, dan zijn ze goed. Halfgaar, als een zacht gekookt eitje."

### Bronnen:

- *Wat is er mis met vis* – Dos Winkel
- *Nederlands Voedingsmiddelentabel – Voedingscentrum*
- *Raapsteeltje* – Simone Kroon



Foto: Ise Beusken - van den Bosch

*Barbara (links) verkoopt zelfgevangen harder en zeebaars en zelf geraapte kokkels en Japanse oesters op de Noordermarkt in Amsterdam*

# Dynamisch Perspectief

## Themadag Zoet van Stichting Appel & Ei Eerst het zoete...

*Tekst: Anneke van Zoest,  
Stichting Appel & Ei*

Politici beloven dat 'het zoete' zal komen als we eerst door 'de zure appel heen bijten'. Op de 'Themadag Zoet' van Stichting Appel&Ei op 2 juni wees diëtist Johannes Kingma erop dat het bij onze komst op aarde andersom is: we worden welkom geheten met zoete moedermelk.

Ook de eerste vaste hapjes zijn zoet: pap van gemoute granen en puree van worteltjes met 'vruchtqualiteit' (het zoete is in de aarde gebracht); af en toe een korstje brood om op te kauwen. Zo leren we wennen aan het verteren van koolhydraten, legde Joannes Kingma uit. Dat is niet zo gemakkelijk. En we hebben koolhydraten wel hard nodig voor de opbouw van onze hersenen (Steiner betitelde de hersenen als 'hard geworden melksuiker') en onze darmen (onze darmen worden wel 'lit-

tle brain' genoemd omdat ze erg veel zenuwcellen bevatten). Koolhydraten hebben te maken met het bewustzijn, met wakker kunnen zijn. Koolhydraten zijn nodig voor wat ons tot mens maakt en zijn daarom 'voeding voor de toekomst' (zoals mineralen voeding voor de verre toekomst zijn).

In deze tijd, waarin we veel informatie moeten verwerken, hebben we vaak behoefte aan snelle energie. Daarom is het niet zo gek dat kinderen willen snoepen, instinctmatig is dat juist gedrag. Altijd zoete koolhydraten eten, put op langere termijn je energie uit en gaat ten koste van de vruchtbaarheid en daarmee de voortplanting. Zoet heeft niets te maken met vitaliteit. De bloem van een plant, waar het zoete zich manifesteert, is 'op sterven na dood'. Het zoete in de voeding is drager van het geestelijke, dat wat te maken heeft met liefde en toewijding. Dat geef je om-

dat je iets liefs wilt doen voor iemand anders. Iets zoets zou je volgens Johannes Kingma zelf moeten bereiden (dan eet je er minder van ...).

Over de verschillende soorten suikers die er zijn vertelde de uit België afkomstige medicus Geert Verhelst. Geraffineerde suikers en kunstmatige suikers in lightproducten hebben kwalijke gevolgen. Ook legde hij uit welke suikers je beter kunt

gebruiken bij diabetes, overgewicht en andere aandoeningen. Honing is heeft bijzondere kwaliteiten, vertelde BD-imker Annie Varekamp. Zoals bijen zich ten dienste stellen aan het geheel, doet zij dat ook: ze houdt haar bijen niet voor de honing, maar ter ondersteuning en versterking van de bijenpopulatie.

*Deze dag werd mede mogelijk gemaakt door de BD-Vereniging.*



### Ekoland Innovatieprijs

In Dynamisch Perspectief 2010/ nr1 heeft u kunnen lezen dat BD-boerderij Ruimzicht de Ekoland Innovatieprijs 2010 heeft gewonnen. Maar wie wordt de winnaar van 2011? U kunt nu al bedrijven voordragen, die het volgens u verdienen om in het zonnetje te worden gezet. Op [www.ekoland.nl](http://www.ekoland.nl) vindt u een aanmeldingsformulier. De jury maakt een keuze uit de ingevulde formulieren. Iedereen mag bedrijven voordragen.



## De jongeren- enquête

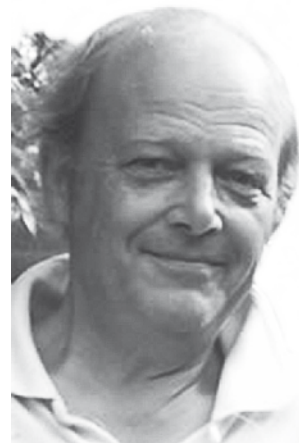
Karin Stolk, bestuurlid van de BD-Vereniging, en Esther Maarsen willen een jongerenafdeling oprichten binnen de BD-Vereniging. Om het enthousiasme te peilen en om nieuwe ideeën te verzamelen hebben ze in het vorige nummer van DP een enquête geplaatst. Ze hebben bijna 30 reacties binnengekregen. Karin en Esther reageren: "Het doet ons veel plezier de enthousiaste reacties te lezen. De antwoorden op de vragen zijn zeer uiteenlopend. Toch is er een lijn in te zien richting ontwikkeling: veel jongeren geven aan dat ze ontwikkeling belangrijk vinden. Daarnaast komt ook naar voren dat de biologisch-dynamische landbouw weinig bekendheid heeft en dat daaraan gewerkt moet gaan worden. Er zijn al een aantal mensen die gezegd hebben mee te willen gaan organiseren en denken." Wil jij dit ook? Je bent nog steeds van harte welkom om de enquête in te vullen op [www.bdvereniging.nl/projecten.php](http://www.bdvereniging.nl/projecten.php).

## Nieuwe BD cursus op Kraaybeekerhof

33 jaar geleden gaf Michiel Rietveld voor het eerst de omscholingscursus: een tweejarige cursus voor mensen die 'iets' met BD-landbouw wilden. Het eerste jaar vonden de lessen (één dag per week) nog plaats op de Warmonderhof bij Tiel, in het tweede jaar kon de opleiding zich wortelen op het nieuw opgerichte Studiecentrum Kraaybeekerhof in Driebergen. In de loop der jaren hebben honderden mensen deze opleiding bij Michiel Rietveld en zijn mede-docenten gevolgd. Zijn uitgangspunt: de ontwikkeling van je bedrijf gaat hand in hand met je persoonlijke ontwikkeling. Daarom was er naast landbouwvakken altijd veel aandacht voor filosofische en andere achtergrondvakken. Ruim tien jaar geleden ontstond samenwerking met de Warmonderhof in Dronten (onderdeel van het Groenhorstcollege). De omscholingscursus ging verder als deeltijdopleiding biologische en biologisch-dynamische landbouw onder de

paraplu van het Groenhorstcollege. Leerlingen konden de opleiding zowel in Dronten als in Driebergen volgen. Steeds meer leerlingen kozen voor de goedkopere versie in Dronten. Voor Michiel een teken dat zijn 'kind' op eigen benen verder gaat. Na 33 jaar neemt hij afscheid van zijn opleiding.

En dat betekent voor hem ook: ruimte voor iets nieuws. In september gaat hij met een nieuwe cursus van start, de eenjarige leergang 'BD landbouw, voeding en voedingskwaliteit', die de deelnemers handvatten biedt om tot een moderne en respectvolle omgang met de aarde te komen. De cursus is gericht op mensen die zich willen verdiepen in biologisch-dynamische voedselproductie, maar die niet zelf de landbouwpraktijk in willen. Handelaars, winkeliers, winkelmedewerkers en koks kunnen meer leren over de achtergronden van de producten waar ze mee werken. Voor docenten die inzien dat landbouw, voeding en gezond-



heid een belangrijk thema is in onderwijs en opvoeding is de leergang ook van harte aan te bevelen en voor beleidsmedewerkers die zich bezighouden met landbouwontwikkeling en voedingskwaliteit. De lessen zijn meestal op Landgoed Kraaybeekerhof in Driebergen; enkele lesdagen vinden plaats op BD-bedrijf de Horsterhof in Duiven. Vanaf 18 september start de leergang, op 20 zaterdag in 2010 en 2011. Voor meer informatie en aanmelding, zie [www.kraaybeekerhof.nl](http://www.kraaybeekerhof.nl). De kosten (incl. lesmaterialen en lunch) bedragen € 1.975.

# Dynamisch Perspectief

## Preparaten omdat het moet?

### Open brief van Oebele van der Lei aan Bram Borst:

In het vorige nummer stond een Dynamisch Portret van De Buitenplaats. Boer Bram Borst zei daarin: "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 aan het eind van de dag de preparaten over het land." Zijn collega Oebele van der Lei schreef daarop een open brief. Op verzoek van de redactie schreef Bram een reactie.

Beste Bram,  
Graag wil ik persoonlijk reageren op jouw uitspraken in het bedrijfsportret van Dynamisch Perspectief in de preparaten-gebruik-discussie. Als ik zo, tot twee keer toe, lees dat je omdat het moet preparaten uitbrengt en dan concludeert dat je dat eigenlijk niet wil, dan is dat erg pijnlijk. Ik laat ieder graag in zijn eigen vrijheid want ik wil niemand ergens toe dwingen tot iets wat men niet wil; ik ontmoet mensen graag in wederzijdse vrijheid. Er moet volgens mij niets en al helemaal niet van Steiner of wat wij denken dat hij nu gezegd zou hebben. Niemand moet zich aansluiten bij de biologisch-dynamische landbouw. Daar kunnen we toch zuiver over zijn: een Italiaans restaurant gebruikt basilicum in de keuken een Chinees serveert geen huts-pot en een klassiek ballet gaat geen avondvullende tangoshow geven.  
Aangesloten bij de BD sta je op

de schouders van een antroposofisch werkgebied. Er zijn heel veel EKO boeren die EKO zijn omdat ze geen preparaten en dergelijke willen gebruiken; met mijn respect idem zijn er die niet biologisch-dynamisch aangesloten zijn en toch preparaten gebruiken, kan ook. Persoonlijk sta ik er achter dat preparaten-gebruik verplicht is bij bedrijven die zich bij Demeter aansluiten; dat is een afspraak waar ieder vrij voor kiest. Ik wil graag duidelijkheid om het vertrouwen van de consumenten waard te zijn. Als Demeter/biologisch-dynamisch bedrijf krijgt de boer het vertrouwen van klanten om bepaalde specifieke, concrete maatregelen te nemen. Jij wil die maatregelen niet. Hoe zou het voor je zijn om voor het EKO-merk te kiezen?

Vriendelijke groet,  
Oebele van der Lei, boer-werk-begeleider op de Noorderhoeve

### Bram's antwoord:

Hoi Oebele,  
Voor ons is biologisch-dynamische landbouw een landbouw waarbij je voedsel produceert met Dynamische kwaliteiten: het verzorgen van het geestelijke aspect van de natuur. Voedsel produceren met levenskrachten. Een balans zoeken tussen het etherische, het astrale en het fysieke. Dit is best moeilijk en daarom heeft Steiner ons daarvoor handvatten gegeven.  
En dat is heel erg fijn maar er zijn natuurlijk ook andere methodes. Als een Indiase boer werkt met zijn koeien en planten en daarbij ook de geestelijke krachten verlevendigt dan is die man of vrouw in mijn ogen bezig met biologisch-dynamische landbouw. En als die Indiër dat doet op een door hem geleerde boeddhistische manier, is dat helemaal goed. Het gaat om de kern, het doel, dat wat je wilt bereiken en het

is alleen maar mooi als de weg erheen voor een ieder anders is. Dat houdt het levendig. Deze mens zouden we met open armen moeten ontvangen in onze biologisch-dynamische vereniging. Als we mensen uitsluiten die het anders doen of willen doen dan stagneren we. Onze maatschappij werkt al te veel met hokjes en ik zie dat dat heel beperkend werkt. Ook bij mijzelf.

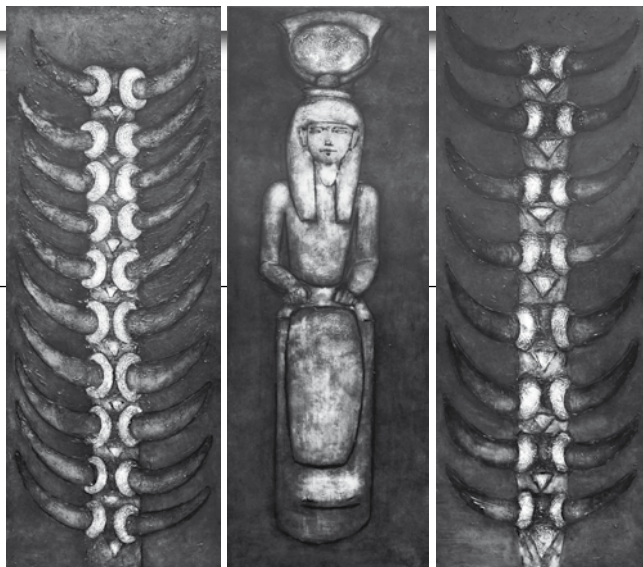
Als we in de toekomst een landbouw willen in samenwerking met natuur, plant, dier en de subtiele zeer fijne energetische wereld om ons heen dan moeten we dat SAMEN doen. Met iedereen op zijn manier.

Vriendelijke groet,  
Bram Borst

## Kunst & Koe

Kunst & Koe is een jaarlijks terugkerend zomer-evenement: een samenwerkingsproject tussen kunst, wetenschap en boerenbedrijf. Het thema van dit jaar is 'Koeien hebben hoorns'!

Kunstenaar Herman Smith heeft zich door dit actuele onderwerp laten inspireren. Zijn schilderijen zijn de hele zomer op BD-boerderij de Novalishoeve op Texel te bewonderen. De feestelijke opening vindt plaats op zondag 18 juli met een voordracht van Ton Baars (hoogleraar biologisch-dynamische landbouw in Kassel en gespecialiseerd in koeien en hoorns, zie pag. 18), muzikaal verteltheater en een diner van eigen producten. Boer Meine



Koopmans zet zijn deuren open voor dit bijzondere evenement en zal vanuit zijn dagelijkse omgang met koeien sappige anekdotes vertellen. De kok van De Novalishoeve laat zich inspireren door de oogst van het bedrijf en serveert een diner. Troubadour Bert van Baar vertelt en zingt over het Noord-Hollands landschap.

De hele zomer tot en met de herfstvakantie is er een afwisselend familieprogramma met workshops koeien tekenen, vliegers maken, sieraden maken van je leuke fietsband en muziekoptredens met Koeiensprookjes uit allerlei landen. Op 18 en 19 september vindt een 'Beleef- en Schilderweekend' plaats: met

wetenschapper Ton Baars kunt u op onderzoek, met kunstenaar Herman Smith kunt u schilderen en met boer Meine Koopmans kunt u de praktijk beleven.

Voor de feestelijke opening op 18 juli is tijdig reserveren aan te raden. Het begint om 14.30 uur en eindigt om 20.30, zodat u de laatste boot kunt halen. Entree voor het hele programma van lezing, expositie, diner incl. drankjes en theateroptreden bedraagt € 45,-. Nadere info en reserveren bij Galerie Verteltheater De Wisseling, Marjan Boontjes 06 51509775; [wisseling@planet.nl](mailto:wisseling@planet.nl). Nadere info Kunst & Koe: [www.dewisseling.nl](http://www.dewisseling.nl), [www.novalishoeve.nl](http://www.novalishoeve.nl).



# Dynamisch Perspectief

Phileen's column

## ETEN ALS SPIEGEL

Ooit had ik een vriendje dat communist was. Zo nu en dan ging hij een paar dagen weg om gestaald en gekaderd te worden voor de onvermijdelijke aanstaande klassenstrijd. Reuze interessant vond ik dat, maar hij wilde er, gestaald als hij was, nooit teveel over kwijt. Op een dag had ik preisoep voor hem gekookt. Al mijn verliefdheid en kookkunst zaten in die soep. Hij at ervan, nee het was meer vreten, maar dat met mijn ogen van nu. "Vind je het lekker," waagde ik. "Lekker?," vroeg hij nurks. "Doe toch niet zo bur-

gerlijk. We moeten ons voeden voor de strijd. Eten moet voedszaam zijn, niet lekker ..."

Afgeknapt, hij moet het knappen haast gehoord hebben, hoewel hij daar vast en zeker niet op lette. Op dat moment wist ik heel zeker dat deze jongen niets voor mij was. En het communisme had op dat zelfde moment ook afgedaan. Mijn liefde voor lekker eten bleek bestendiger.

Een paar weken geleden kwam ik een oude kennis tegen. Hij vertelde me dat hij zich jarenlang gevangen had gevoeld in

een ongeïnspireerd huwelijk. Een bijzonder detail van zijn verhaal vond ik dat hij in die tijd alleen Hollandse pot lustte en verder was alle onbekende eten vies en eng. Hij is inmiddels gescheiden, heeft een nieuwe vriendin en het meest opmerkelijke: hij eet alles en geniet ervan om nieuwe gerechten te proeven.

Dat vind ik toch zo bijzonder aan eten; het lijkt wel of de keuze van je eten weerspiegelt hoe je in het leven staat. Mijn oom met zijn strak omljnde wereldbeeld die rauwkost konijnenvoer vindt en rijst iets voor spleetogen.

Mijn levenslustige nieuwsgierige vriendin die op een menukaart steevast uitkiest wat ze niet kent. "Spannend, dan proef ik weer wat nieuws," vindt ze. Eten ... , wat zou het saai zijn als het alleen maar voedszaam hoeft te zijn.

*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.*



## Pleidooi voor duurzame veeteelt

De veehouderij is in Europa verworden tot een beschamende vee-industrie, staat in het manifest *'Pleidooi voor een duurzame veeteelt'*, dat honderd wetenschappers eind april presenteerden. De initiatiefnemers vinden dat er niets terecht is gekomen van alle mooie aanbevelingen die de commissie Wijf-

fels in 2001 deed over de toekomst van de veehouderij. De oproep krijgt veel weerklank: inmiddels hebben 250 hoogleraren het pleidooi ondertekend, en dat zijn niet alleen professoren uit de hoek van landbouw, voeding, milieu, gezondheid en ethiek, maar ook profs in de rechten, de archeologie en de

letterkunde. Daarnaast staan er bijna 500 handtekeningen van 'gewone' wetenschappers, 350 van bedrijven en organisaties, 60 van boeren en 190 van ideale organisaties of belangengroepen. Ook ondertekenen? Kijk op [www.duurzameveeteelt.nl](http://www.duurzameveeteelt.nl).



Foto: Dick Boschloo

## Dineren op het boerenerf    Subsidie voor voedsel-activiteiten

Het Boergondisch feestmaal vindt voor de vierde keer plaats. Tussen 23 mei en 26 september kan iedereen aanschuiven aan lange tafels in de schuur of op het land, op het erf van biologische boeren in verschillende streken van Nederland. Chef-kok Caspar Bürgi van het RTL4 televisieprogramma 'Koffietijd' en andere chef-koks bereiden speciaal voor deze gelegenheid een bijzonder drie- of viergangen menu met de dagverse biologische oogst van het land: seizoens- en streekgebonden eten op zijn best! Een excursie over de landerijen maakt onderdeel uit van het culinaire programma. Kijk voor alle informatie op [www.vaneigenerf.nl](http://www.vaneigenerf.nl)

Het Ministerie van LNV stelt een half miljoen euro beschikbaar voor activiteiten op het gebied van duurzaam voedsel. Bijvoorbeeld: ouders die op school gaan koken met duurzame producten, kinderen die het verschil leren tussen fair trade en biologisch of mensen die inwoners van de stad in verbinding wil-

len brengen met de voedselproductie in de streek. Een aanvraag indienen kan van 1 juli tot 31 juli. Alleen niet-commerciële organisaties kunnen meedoen. De projecten moeten een publieksgericht of openbaar karakter hebben. Zie [www.minInv.nl](http://www.minInv.nl) en zoek met het trefwoord 'Voedselinitiatieven'.

## Start inschrijving Week van de Smaak

Vanaf nu kunt u zich aanmelden voor de Week van de Smaak 2010. Zie: [www.weekvandesmaak.nl](http://www.weekvandesmaak.nl). Alle grote en kleine activiteiten die aansluiten bij het Smaakhandvest zijn welkom. Van speciale Week van de Smaak-menu's in de bedrijfscate-

ring tot en met een proeverij in een boerderijwinkel en een workshop in een kookstudio. Het mooiste is natuurlijk als uw activiteit past bij het thema van dit jaar: 'Smaakfruit', met speciale aandacht voor de rol van bijen en imkers bij de fruitteelt.

# Agenda

>> zie elders in dit nummer

**Vanaf nu tot 26 september>>**

## **Boergondisch feestmaal**

Dineren bij de biologische boer, zie [www.vaneigenerf.nl](http://www.vaneigenerf.nl); zie pag. 31  
26 juni >>

## **Open dag bij Wim van Grasstek**

25 jaar imkerij De Zwarte Bij, zie [www.bdimkers.nl](http://www.bdimkers.nl); zie pag. 8

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 elementwezens. Voor iedereen met een gezonde dosis scepsis die zich toch durft te verwonderen over dat wat niet stoffelijk is. Zie [www.kraaybeekerhof.nl](http://www.kraaybeekerhof.nl)

18 juli >>

## **Feestelijke opening Kunst en Koe**

Feestelijke opening Kunst Et Koe Opening expositie met lezing van Ton Baars, theater en diner op BD-boerderij de Novalis-hoeve op Texel, zie pag. 29. Zie [www.novalishoeve.nl](http://www.novalishoeve.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 Cats flowformschalen boetseren die niet alleen mooi zijn, maar die ook je tuinwater vitaliseren. Zie [www.kraaybeekerhof.nl](http://www.kraaybeekerhof.nl)

14-21 augustus

## **I met an Angel in Portugal**

Eelco Schaap, BD-voorlichter in de jaren 80, heeft in Portugal een biologisch-dynamisch paradisijsje opgebouwd (zie Dynamisch Perspectief 2009/nr 5), Dominio Vale do Mondego. 'I met an Angel in Portugal' is een kunstfestival met Nederlandse en Portugese kunstenaars, artiesten en musici. Kunst in de ruige natuur van natuurpark Serra da Estrela. Voor meer informatie, ook over andere workshops en activiteiten: [www.dominiovaledomondego.com](http://www.dominiovaledomondego.com)

2, 3 en 4 september

## **Flowforms boetseren**

Kunstenaar Ernst Cats geeft een weekendworkshop 'Flowforms

maken' op tuinbouwbedrijf De Ommuurde Tuin in Renkum. De workshop is van vrijdagavond t/m zondag. Zie [www.ommuurdetuin.nl](http://www.ommuurdetuin.nl).

## **1, 15, 29 sept en medio oktober Lezingencyclus 'Bewustzijn in bedrijf'**

Kraaybeekerhof Academie en Bewust Bedrijf (Jaap Vermue) organiseren de Lezingencyclus 'Bewustzijn in bedrijf, leiderschap voor de nieuwe wereld'. Hierin staan nieuw leiderschap en nieuw ondernemerschap centraal. Niet langer zijn eigen belang en ego richtinggevend. Winst is geen doel, maar een logisch gevolg. 1 september: Manfred van Doorn: principes van duurzaam ondernemen; 15 september: Jaap Vermue: leiderschap voor een nieuwe wereld; 29 september: Peter Toonen: 2012, het hart als hoofd van ieder bedrijf; medio oktober: Annemariëke Nagel: de zeven essenties van leiderschap. Plaats: Landgoed Kraaybeekerhof te Driebergen. Meer informatie: [www.bewustbedrijf.nl](http://www.bewustbedrijf.nl).

17 september >>

## **Discussie over hoornloze Demeter koeien**

Om 10.30 uur op de Warmonderhof in Dronten; Zie pagina 19

18 en 19 september >>

## **Beleef- en Schilderweekend**

In het kader van Kunst Et Koe (zie pag. 29) kunt u op onderzoek met wetenschapper Ton Baars, schilderen met kunstenaar Herman Smith en de praktijk beleven met boer Meine Koopmans. Zie [www.novalishoeve.nl](http://www.novalishoeve.nl)

18 sept 2010 - 20 juni 2011 >>

## **Bd landbouw, voeding en voedingskwaliteit**

Een nieuwe eenjarige leergang, zie pag. 27. Meer info: [www.kraaybeekerhof.nl](http://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](http://www.weekvandesmaak.nl).

25 sept tot 4 dec

## **Kraaybeekerhof sprekerscursus**

Wegens succes herhaalt Michiel Rietveld de sprekerscursus (zie toelichting op de agenda in DP2), voor iedereen die geregeld



## Stop Monsanto-sering van zaad

Zaadmultipationals vragen niet alleen patenten aan op genetisch gemodificeerde gewassen, maar ook op planten- en dierenrassen die via conventionele veredeling en fokkerij zijn geproduceerd. In recente patentaanvragen claimen Monsanto, DuPont en Syngenta zelfs het exclusieve eigendomsrecht op de oogst en afgeleide voedingsproducten als melk, boter en brood. De wereldwijde coalitie *No Patents on Seeds* roept iedereen op een petitie te ondertekenen die deze ontwikkeling een halt wil toeroepen. De hele voedselketen van zaadje tot eindproduct dreigt onder controle te komen van slechts enkele multinationals; een zorg-

wekkende machtsconcentratie die een gevaar vormt voor de biodiversiteit, de zelfstandigheid van boeren en de wereldwijde voedselvoorziening. U kunt de oproep tekenen tot 20 juli op [www.no-patents-on-seeds.org](http://www.no-patents-on-seeds.org). Daarna vindt bij het Europese Patenten Bureau (EPO) de slotmanifestatie plaats van de Wereldwijde Actiedagen tegen Patenten op Zaden. Ook het Duitse biologische zaadbedrijf Bingenheimer Saatgut AG is een actie gestart om bij de EU aandacht te vragen voor het tegengaan van de monopolisering van de zaadgoedbranche. Op [www.bingenheimersaatgut.de](http://www.bingenheimersaatgut.de) kunt u een handtekeningenlijst downloaden.



## Bio BTW-vrij gaat Europees

De succesvolle burgerpetitie voor een verlaging van het 6% btw tarief op biologische producten gaat Europa in. Via de website [www.organicpetition.eu](http://www.organicpetition.eu) kunnen alle burgers van de individuele lidstaten de petitie tekenen. Bij het bereiken van 1 miljoen geldige handtekeningen zal deze petitie aan het Euro-

pees Parlement aangeboden worden. De Nederlandse bijdrage is nu al 170.000 handtekeningen. De Nederlandse petitieactie zet deze stap naar Brussel omdat btw verlaging alleen daar besloten kan worden En omdat het biologische certificerings- en regelsysteem uiteindelijk een Europees geldend systeem is.

voor een groep staat om iets te vertellen 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. Vijf woensdagen van 14.30 tot 21 uur o.l.v. Michiel Rietveld. Plaats: Kraaybeekerhof te Driebergen. Kosten: 525 euro pp incl. diner. Aanmelden: [www.kraaybeekerhof.nl](http://www.kraaybeekerhof.nl), 0343-512925 of [info@kraaybeekerhof.nl](mailto:info@kraaybeekerhof.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](http://www.stichtingappelenei.nl)

15 t/m 17 oktober

### Kook- en Doe-weekend

Thema: 'het behoud van levenskrachten in de voeding!' Op het programma staan onder andere melkzuur fermenteren en een lezing van Guurtje Kieft over Natuurwezens. Plaats: Het Zeehuis in Bergen aan Zee (NH). Info: [www.stichtingappelenei.nl](http://www.stichtingappelenei.nl)

3-14 november

### Reis naar Sekem in 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 met groente, fruit, kruiden, thee, koffie, katoen en koeien, 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. Voor meer informatie, kijk op [www.brandaanreizen.nl](http://www.brandaanreizen.nl) of bel Dick Blokker, 026-4426619.





## Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

**DYNAMISCH  
PERSPECTIEF 2010 –  
zomer – nr 3**

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

**Sluitingsdatum kopij** 18 augustus (agendaberichten tot 6 sept). Graag vooraf overleg, tel. 0344-645420 of [ellen@schrijfwinkel.nl](mailto:ellen@schrijfwinkel.nl). De redactie houdt zich het recht voor stukken in te korten, te bewerken of te weigeren.

**Copyright** BD-Vereniging. Overname van artikelen alleen met voorafgaande toestemming van de redactie.

**Coverfoto** Wim van Grasset leert cursisten hoe je een bijenzwerm scheidt (Foto Wim Mourits)

**Vormgeving** Fingerprint, Witzenhäuser DE, Gerda Peters  
**Druk** Meerpaal Grafimedia, Tiel

Doe mee!  
en steun  
de BD  
Word nu lid:  
bel 0321 315937  
of kijk op  
[www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl)

**Wisentweg 12  
8251 PC Dronten  
telefoon 0321 315937  
fax 0321 315938  
[info@bdvereniging.nl](mailto:info@bdvereniging.nl)  
[www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl)**

**De BD-Vereniging** werkt aan de ontwikkeling van de biologisch-dynamische landbouw en voeding door ontmoetingen, scholing, onderzoek en publicaties. Ze werkt samen met o.a. Stichting Demeter, Stichting Grondbeheer BD-landbouw, Stichting Warmonderhof, Stichting Biologica en de Antroposofische Vereniging in Nederland.

**Bestuur** Albert de Vries (voorzitter), Ruud Hendriks, Karin Stolk, Isabel Duiniveld

**Medewerkers bureau** Luc Ambagts (beleidsmedewerker), Bram Gordijn (secretariaat en boekhouding)

**BD-beroepsontwikkeling** Boeren en tuinders die belangstelling hebben voor BD-beroepsontwikkeling, intervisie of coaching kunnen contact opnemen met Luc Ambagts op het bureau.

**Preparatenwerkgroep** De preparatenwerkgroep begeleidt het maken van de biologisch-dynamische preparaten. Bij de werkgroep zijn preparaten te bestellen via: [preparaten@bdvereniging.nl](mailto:preparaten@bdvereniging.nl). Vermeld altijd

uw naam, adres, telefoonnummer en de hoeveelheid gewenste preparaten. Betaling op rekening. Een prijslijst van preparaten en materialen vindt u op [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl). Preparatenwerkgroep p/a Stichting De Wederkerigheid, Hoofdstraat 22, 3972 LA Driebergen, 06-47235401 (voicemail)

**Lidmaatschap** € 35,-/jaar Jongerenlid (t/m 23 jaar): € 15,-/jr  
Beroepslid: € 200,-/jr  
Gekoppeld beroepslid: € 35,-/jr (voor volgende beroepsleden van hetzelfde bedrijf). 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 [www.bdvereniging.nl](http://www.bdvereniging.nl). Bankrekening voor contributie 147485 tnv Ver voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding, IBAN: NL 04 INGB 0000 147485, BIC: INGBNL2A

**Schenken en legaten** De inkomsten van de vereniging bestaan uit de contributies van leden. Daarnaast ontvangt ze jaarlijks uw warme giften. De BD-Vereniging is erkend als Algemeen Nut Beogende Instelling (ANBI). Legaten zijn geheel vrij van successierecht. Schenkingen zijn vrijgesteld van schenkingsrecht. Wilt u meer informatie, belt u dan even met het bureau.

## Nieuwe rubriek: BD JUWELEN

Je hebt van die momenten waar je even helemaal stil van wordt. Je hebt het gevoel dat alles klopt. Of je weet je verbonden met de mensen, de dieren, de gewassen en de natuur om je heen. Of je denkt gewoon: wat is dit ontzettend mooi! Een voorbeeld: een boer gaf zijn graan voor het zaaien een zaadbad en zag, toen hij zijn hand boven het graan hield, hoe natuurwezens rond zijn vingertoppen trilden. En een imker zag een bij landen op de mouw van zijn blouse en hij wist: er is iets mis, ik moet naar mijn volken toe. Kleine wonderdjes, die raken aan de essentie van de BD. Voor deze nieuwe rubriek horen we graag uw momenten van verwondering. Wilt u iets insturen of vertellen door de telefoon? Neem dan contact op met Ellen Winkel, [ellen@schrijfwinkel.nl](mailto:ellen@schrijfwinkel.nl), 0344-645420.

## Hoe een boer een stier temt

*Jorien Quirijnen, Stichting Demeter*

Het beeld van een stier was voor mij gekleurd door de culturele traditie van het Spaanse volk. Ik woonde, werkte en studeerde enkele jaren in Spanje en zag stieren daar alleen maar op afstand: de stierenlopen in Pamplona en de toreadors in Madrid, die bij de zwarte duivels scherpe klemmen op de ballen zetten. Hoe pijnlijker de klem, hoe doller de stier, hoe heldhaftiger de heren hun machtwellust mogen tonen aan het opzweepende publiek. Misleidende rode doekjes en potsierlijke schijnbewegingen van de toreador maken dat hij de stier uiteindelijk aan zijn sabel kan rijgen.

Nu kijk ik naar de jongste van de drie stieren op boerderij Ruimzicht in de Achterhoek. Hij is de eerste die zijn hoorns mocht behouden, vertelt boer Gerjo Koskamp. Voor zijn oudere

dekstieren had hij ontheffing aangevraagd om ze te mogen onthoornen. "Nu pas is mijn bedrijf in balans, daarvoor durfde ik het gewoon niet aan, was er op teveel vlakken onrust. Een stier is een heel sensitief wezen, die gaat aan de haal bij disbalans. Dat kun je niet hebben, op een bedrijf met zoveel pas-santen."

Wat een kolossaal machtsvertoon, die jongste stier. Spieren, massa, markante en puntige horens, uit de glimmende neusgaten kringelt adem omhoog de lucht in. De ring in zijn neus zou een teken kunnen zijn van onderdanigheid en een schikking in zijn lot als getemd dier. Maar niets in dit dier toont ondergeschiktheid. We lopen door en komen bij de tweede dekstier in de wei, omringd door twee schone jonge dames. Zonder hoorns maar in zijn stier-zijn minstens even waarachtig. Ik

houd liever een beetje afstand, de omheining lijkt me wat fragiel. Wat loeit hij luid. "Hij heeft goed in de gaten dat er vreemd gezelschap is", zegt Gerjo. Dan stapt hij gewoon de wei in, loopt naar de kolos toe en maakt contact. "Dat doe ik iedere dag even, zo roepen we iedere dag even onze verstandhouding in beeld en blijft het evenwichtig." Alsof hij zijn woorden kracht wil bij zetten gaat hij prompt op het hoofd van de stier zitten. Behoedzaam en doortastend tegelijk, schuift Gerjo met zijn zitvlak op de brede voorkant van de kop, beiden kijken dezelfde kant op. De stier schommelt zachtjes wat heen en weer, waarbij de voeten van Gerjo los van de grond komen. Overgave en vertrouwen sieren dit moment. Deze boer is de baas. Hij temt zijn stier met liefde. Voor mij is hij machtiger dan de toreador.





## De natuur doet haar werk

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

**Henk Brandsma van Ugoclooster**  
in Bolsward.

# zuiver @zuivel



## Ontdek de herkomst



Ontdek waar de melk voor uw product vandaan komt op [www.zuiverzuivel.nl](http://www.zuiverzuivel.nl) !  
Kies uw product, voer de houdbaarheidsdatum en productiecode in, en u krijgt te zien bij welke boer de melk in uw product onder andere vandaan komt.



**Samen met de natuur**

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