

Dynamisch Perspectief

Toekomst

De toekomst, dat lijkt vaak iets van later, iets van ver weg. Maar in Dornach, bij de internationale BD-conferentie, was zij dichtbij. Zij stond uitgeschreven op flappen en op schoolborden, waar weer andere flappen overheen waren geplakt. Zij werd geschetst door vele denkers, denkend als De Denker van Rodin, ernstig, de rug gebogen, hand onder de kin, zoals de cover laat zien. De Toekomst was zelfs in levende lijve aanwezig. Zij stond op het podium en sprak haar waardering uit voor de boeren van nu, zie pag. 10 en 39.

Ook Michiel Rietveld brengt de toekomst in zijn nieuwe boek dichterbij: in een 'intermezzo' verplaatst hij zich naar het jaar 2150, een tijd waarin het gebruik van geavanceerde preparaten of bio-organisatoren op alle landbouwbedrijven vanzelfsprekend is. Vanuit dat jaar blikt hij terug naar de twintigste eeuw, toen ze enkel een paar primitieve preparaten hadden, die alleen door uitzonderlijke boeren werden gebruikt die zichzelf biologisch-dynamisch noemden. Een reeds lang vergeten term die alleen nog in geschiedenisboekjes was terug te vinden.

De toekomst? Die is gisteren al begonnen.

Ellen Winkel, hoofdredacteur,
ellen@schrijfwinkel.nl




03	Dynamisch Portret: De Groene Winkel Zeist
08	Winterconferentie: 'Moet je er niet iets van zeggen?'
10	Landbouwconferentie Dornach: Theorie U
12	Jaarverslag BD-Vereniging 2010
18	Michiel Rietveld: 'De BD-landbouw van nu is slechts een begin'
22	Seminar met Dorian Schmidt
25	Landbouwcursus Achtste voordracht
26	Dynamische Keuken: Pluk en proef de lente
30	Perspectief
36	Agenda
38	Colofon en Leden-service
39	BD juwelen

Tastbare toekomst in Dornach
10 'We kunnen niet meer terug'

Michiel Rietveld schrijft
18 Terugblik uit de toekomst

Levenskrachten zoeken
22 Hard werken aan bewust waarnemen

De Groene Winkel Zeist

Écht eten,
échte liefde

Rudi Gerding en
Astrid Weidman
– al dertig jaar in
het vak – varen een
eigen koers, los van na-
tuurvoedingsketens. In hun
Groene Winkel in Zeist kiezen
ze voor een eigen stijl. 'Écht eten',
'échte smaak' en 'échte liefde' staat
er met grote letters op de winkelpui
van het zeer ruime pand, waar ze in 2010
heen zijn verhuisd. 'Echt eten' kan BD zijn. Maar
alleen als 'alles klopt'. *Tekst en foto's: Andries Palmboom*

Winkelier Rudi Gerding (52) zit al een jaar of dertig in het vak. In zijn middelbare schooltijd, jaren zeventig, werd hij als zo velen gegrepen door Schumacher's publicatie 'Small is Beautiful'. Rudi ging biologie studeren, maar dat was hem te abstract. Hij brak de studie af ten gunste van toetreding tot 'De Groene Waterman', een werknemerscollectief met natuurvoedingswinkel en -restaurant in de binnenstad van Utrecht. Daar ontmoette hij zijn huidige echtgenoot en partner-in-zaken, Astrid Weidman. Zij schreef destijds een handzaam kookboekje, 'Maaltijd ideeën met produkten uit biologisch-dynamische landbouw'.

Rudi: "Ik liep bij 'De Groene Waterman' op tegen de grenzen van het collectief samenwerken. Ik zag kansen voor professionalisering, maar het was een komen en gaan van medewerkers, veelal idealisten, waardoor er weinig ontwikkeling in zat. Toen ben ik zelf, met Astrid, een winkel begonnen in een klein pandje in de Nachtegaalstraat, onder de naam De Groene Winkel. Na een paar jaar zag ik kansen in Zeist. Daar stonden weliswaar twee traditionele reformhuizen stevig in de markt, met een specifiek BD-gerichte klandizie, maar ik zag toekomst in een winkel, meer gericht op dagelijkse voeding en zo vers mogelijk van het land."

Dat is inmiddels 23 jaar geleden en 'De Groene Winkel' zit nu op zijn derde locatie in Zeist. Een half jaar geleden openden Rudi en Astrid hun nieuwe natuursupermarkt – drie keer zo groot als de gemiddelde natuurvoedingswinkel in Nederland – op een uiterst gunstig gelegen plek. Iedere Zeistenaar kent het vermoedelijk, want willekeurig wie kon mij zonder aarzelen de weg wijzen: "De Groene Winkel? Die vind je zo! Recht tegenover V&D". Dat is aan de 1e Hogeweg, die vooral bestaat uit voetgangersgebied, met een strookje voor auto's. De blokkerige zeventigerjaren bouwstijl overheerst er. Maar 'De Groene Winkel' is gevestigd in een veel sfeervoller gebouw, waaraan – weliswaar sober en een beetje streng – de grandeur van Zeist anno 1900 af te lezen is.

Op de ruiten zijn enorme tomaten afgebeeld met de tekst 'écht zoet', peren met 'échte liefde' en koffiebonen met 'echte geur'. De 'grandeur' zet zich binnen voort. In deze voormalige woninginrichtingzaak waan ik mij in een markthal; zoveel licht, ruimte en hoogte. De marktachtige uitstraling wordt versterkt door de zichtbare staalconstructie en



de arcade als terugkerend vormelement. Maar de uitstalling helpt ook mee. De hele inrichting benadrukt de ambachtelijkheid. Bij binnenkomst lachen de groente en het fruit mij tegemoet boven een robuuste eikenhouten vloer. Hoog opgetast, veel kleur. Sappigheid in strakke schilletjes. Groentes, waar de dauw nog op lijkt te liggen. Deze afdeling drukt levenslust uit. De groente- en fruituitstalling zet de toon. Verderop in de broodhoek, waar het brood ter plekke (af)gebakken wordt, ervaar ik eenzelfde soort levenslustige sfeer. Een robuust for-



nuis, dat op een Italiaanse of Franse boerenhoeve niet zou misstaan, staat geduldig te wachten op de volgende kookdemonstratie. Een uitgebreid assortiment gekoelde artikelen staat milieuvriendelijk te wachten achter glazen deuren. En op schappen met kruidenierswaren en verzorgingsproducten staan pakken, potten, zakken, flessen, tubes, flacons en sprays strak in het gelid. De twee kassapartijen bij de uitgang staan er haast terloops. Alsof de boodschap is: 'Geniet hier van alle goede waren, dat is de hoofdzaak! Het afrekenen hoort daar op

een natuurlijke manier bij.

Rudi: "Voor Astrid en mij is het logisch, dat onze passie voor 'echt' en 'waarachtig' voedsel op verschillende manieren in de winkel voelbaar is, dus ook in de inrichting. Vaak lees je aan winkelinrichting effect-bejag af: een ambachtelijk of trendy sausje. Wij hebben gezocht naar een inrichting die de lading dekt en die daardoor tijdloos is – ook een vorm van duurzaamheid. Volgens mij is dat gelukt."

Je noemde 'echt' voedsel?

"Met 'echt' bedoel ik: 'dat het klopt'. In voeding herken je dat intuïtief aan de goede smaak en kwaliteit. Daar kun je een gevoel voor ontwikkelen – als winkelier, als consument, maar ook als boer of teler. Bij de boer begint het. Heeft hij gevoel voor zijn vak? Dat is het belangrijkste. Ik onderhoud graag rechtstreekse relaties met boeren en telers, bij wie ik vind 'dat het klopt'. Soms koop ik rechtstreeks in. In dat geval gaat 'kloppen' over goede producten, goede prijs, maar ook over betrokkenheid en passie voor het vak en over de relatie met mij als winkelier. Typerend is het, dat zo'n rechtstreeks contact opdroogt als het niet meer 'klopt', bijvoorbeeld door wisseling van de wacht. Op ons jaarlijkse winkelfeest in oktober nodigen wij steevast telers uit, zodat zij met hun product de klanten kunnen ontmoeten. Daar komt nog een aspect van 'kloppen' bij, namelijk het communicatieve wat nodig is in de klantenomgang.

Zelf vind ik, dat de BD-methode het meeste in zich heeft om tot 'echt' voedsel te komen. Daarom geef ik BD-producten het liefst een voorkeursplek in het assortiment. Maar ik ben praktisch ingesteld en het pakt lang niet altijd zo uit. Het ligt vaak veel genuanceerder. Er zijn BD-producten, die toch onvoldoende 'kloppen'. Dat kan een kwestie zijn van smaak in combinatie met prijsstelling of dat ze onvoldoende afgestemd zijn op de behoefte van de klant. De verpakking speelt bijvoorbeeld ook mee en een 'goed verhaal'. Gek genoeg kan ik in sommige gevallen meer passie opbrengen voor niet-BD-producten."

Is dat Fingerspitzengefühl?

"Ja, het winkeliervak gaat verder dan het puur logistiek doorsluizen van producten. Ik vind dat logisch. Op het land spreek je van 'groene vingers' en van zorg en aandacht voor bodem, plant en dier. Dat wil ik doordragen in de winkel. Ik kan dat het beste kwijt in de versafdelin-



gen, en met name in de groenteafdeling. Die staat het dichtst bij het land. Ik had mij al tien keer kunnen toeleggen op het 'manager-zijn', maar door de jaren heen ben ik altijd de groentebestellingen blijven doen. Daar ligt voor mij de basis. Ik heb geleerd kwaliteit en 'echtheid' te herkennen. Vanuit mijn 'Fingerspitzengefühl' koop ik heel bewust partijen groenten en fruit in. De ene wortel is de andere niet. Die kwaliteit wil ik bewaken. Vervolgens is het mijn taak om ervoor te zorgen, dat door alle dagen heen de kwaliteit in de winkel goed verzorgd wordt. Dat is bij alle versproducten aan de orde, maar vooral bij groenten ligt mijn passie."

Is BD of Demeter een verkoopargument?

"Ja en nee.... Nee, omdat Demeter niet persé altijd 'klopt'. Bovendien zijn er zelden klanten, die expliciet vragen naar BD of naar het verschil met biologisch. En als ernaar gevraagd wordt is er geen recht-toe-rechtaan antwoord. Ik zal mijn antwoord altijd afstemmen op de vraagsteller en ik vrees dat ik vaak niet verder kom dan een oppervlakkig antwoord. Dat is ook een kwestie van Fingerspitzengefühl: hoe ver kun je met je klanten gaan, bijvoorbeeld met het BD-verhaal? Astrid is daar heel goed in. Voor mijn medewerkers zijn dat soort vragen niet makkelijk te beantwoorden. Het is geen eenvoudig vermarktbaar verhaal."

En de 'ja'?

"Biologisch wordt steeds meer mainstream en op gangbare plekken verkrijgbaar. Dat is goed, maar door meer volume en de toenemende handelsbelangen is het risico dat de 'echtheid' ervan verwatert. Daarnaast zal er altijd een niche-markt blijven voor degenen die kwaliteit herkennen en die we met natuurvoedingswinkels bedienen. Het zou

*'Ik heb geleerd
kwaliteit en 'echtheid'
te herkennen'*

helpen als we ons met het Demeter-merk kunnen profileren. Maar je ziet, dat ik daar heel pragmatisch in sta."

Rudi heeft de turbulente opkomst van de natuurvoedingshandel helemaal meegemaakt. Eerst de verenigingen en collectieven, zoals De Groene Waterman, waar we nu vertederd naar terugkijken. In die tijd moest de distributie nog helemaal van de grond komen. De winkeliers kozen het verdeelcentrum, dat het best bij hen paste. In het geval van Rudi was dat Proserpina, het BD-verdeelcentrum dat veel initiatieven nam, zoals het opzetten van de BD-zuivellijn, nu Zuiver Zuivel. Rudi heeft intensief samengewerkt met Proserpina. Het was de tijd, dat er winkelketens ontstonden, zoals Gimsel, De Zaailling en De Natuurwin-



D Y N A M I S C H P O R K N R E T

écht zoet

kel. Met zijn 'Groene Winkel concept' zocht Rudi samenwerking met een aantal collega-winkeliers. Daar kwam een overkoepelende Groene Winkel franchiseorganisatie uit voort die Rudi enige tijd leidde. In de hoogtijdagen waren er twaalf Groene Winkels in den lande met een kantoor in Alphen aan de Rijn. Omdat de schaal te klein was en het economische klimaat niet gunstig, moest de organisatie stoppen. Veel Groene Winkels bleven bestaan, maar het hechte verband was eruit. Op dit moment beperkt de samenwerking zich tot het gebruik van het Groene Winkel logo op gezamenlijk drukwerk. Rudi gebruikt het logo ook, maar de subtekst heeft hij veranderd. Vroeger stond er 'Verse Natuurvoeding', maar nu staat er 'Voor Echt Eten'. Omdat samenwerking economische kracht kan geven, besloot Rudi rond het jaar 2000 onder de vlag van De Natuurwinkel verder te gaan. Maar dat bleek voor hem om allerlei redenen niet prettig. "Samenwerking komt steeds op mijn pad, maar een echt succes is het nooit geworden. Het start met veelbelovende contacten, waar ik vertrouwen aan kan geven. Bij samenwerken denk ik aan gelijkwaardigheid, maar op een of ander manier zijn er steeds krachten in het spel, die dat weerstreven." Op de nieuwe locatie was het de bedoeling geweest om samen met een groothandel de start te maken met een nieuwe landelijke winkelformule. Dat plan was al in een vergevorderd stadium, maar ook daar kwam een ongelijkwaardig element in. Dus zijn ze ervan afgestapt.

We komen te spreken over een begrip dat specifiek is in de BD-wereld: de bedrijfsindividualiteit. Hoe zit dat eigenlijk in een winkel? Al filosoferend komen we erop uit, dat je in een winkel net zo goed te maken hebt met een krachtenspel, alleen is dat niet grondgebonden. Op de boerderij ontstaat de bedrijfsindividualiteit uit het samenspel

tussen de bodem en de boer. In een winkel ontstaat op soortgelijke manier de bedrijfsindividualiteit uit het samenspel van de winkelier en de klantenkring, oftewel het marktgebied. Je kunt je winkel weliswaar verhuizen, maar dat blijft niet altijd ongestraft. Net zoals de bouwvoor heeft een marktgebied zijn eigen karakteristiek. Rudi heeft dat ervaren, toen Astrid en hij hun winkel vanuit Utrecht naar Zeist verplaatsten. Ze moesten erg wennen. Het Utrechtse publiek was makkelijk en flexibel, de Zeister klantenkring bleek preciezer en serieuzer. Uit het feit dat ze nu alweer aan hun derde, nog grotere, locatie toe zijn, blijkt dat Rudi en Astrid in de loop der jaren goed konden aarden in hun nieuwe omgeving. Ze weten met hun eigen stijl een grote groep klanten aan te spreken. ☺

De Groene Winkel

Rudi Gerding en Astrid Weidman
1e Hogeweg 18
3701 HK Zeist
030 6912301

Oppervlakte: 550 m² (de gemiddelde winkelvloeroppervlakte van natuurvoedingswinkels is 165 m², bron: *Stichting PBS monitoring natuurvoedingswinkels 2010*)

Omzet: ca € 70.000,- per week

Rechtsvorm: BV
Medewerkers: ca 20, goed voor ca. 9 fulltime-eenheden.

Marktgebied: Zeist met ca 60.000 inwoners

Winterconferentie

'Moet je er niet iets van zeggen?'

'Moet je er niet iets van zeggen? Dit gaat helemaal mis,' zei de oudere boerin tegen haar man. Want wat de jonge boer deed, dat kon toch niet. 'Nee,' zei de oudere boer, 'ik heb het één keer gezegd. Hij mag zijn eigen fouten maken. Zo heb ik het ook geleerd.' *Tekst: Maria van Boxtel / Foto's: Rick Sloot*

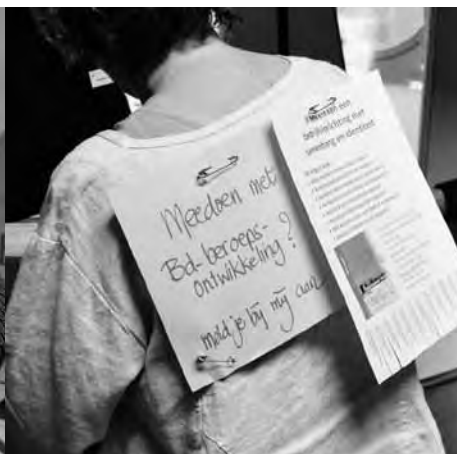
Dit was een van de vele persoonlijke verhalen op de winterconferenties over bedrijfscontinuïteit, die op 2 maart in Merksplas (B) en 16 maart in Dronten plaatsvonden. Opvallend: dit jaar was vaak de hele be-

drijfsgemeenschap van een boerderij naar de winterconferentie gekomen, zowel de ouderen als de jongeren, soms wel vier of zes personen per bedrijf. Ook opvallend: er waren veel ouderen en veel jongeren, maar de middengroep was duidelijk ondervertegenwoordigd.

In Dronten namen voorzitter Albert de Vries en dagvoorzitter Joke Bloksma ons allen mee in de zoektocht naar continuïteit, in doorzetten en loslaten en in stoppen en opnieuw beginnen. Albert vroeg iedereen in de zaal om even een herinnering op te roepen van iets wat je succesvol hebt overgedragen. Een korte en simpele oefening met een heldere conclusie: het is makkelijk om iets over te dragen dat je niet kan, maar het is veel moeilijker om iets over te dragen dat je werk en je leven is.

Respect voor de grond

Vanaf het podium vertelden boeren en tuinders, die in verschillende fasen van bedrijfs-overdracht zaten, sprekende verhalen over opvolging en bedrijfscontinuïteit. Zo vertelde Max van Tilburg hoe hij zowel zijn zoons als enkele oud-stagiaires heeft geholpen bij de zoektocht naar een nieuw bedrijf, soms ook financieel. "Ik vind het heel leuk om te doen. Ik wil wel meer eigenwijze boeren, die werken met respect voor de grond." Ook jonge ondernemers staan te trappelen om voor zichzelf te beginnen. Zoals Gerlof, die na enkele jaren meewerken en vervangen op de Warmonderhofboomgaard nu meedraait bij de Naoberhoeve. "Een coach vanuit de BD-beroepontwikkeling begeleidt ons daarbij. Dat geeft ons verrassende nieuwe inzichten. Bijvoorbeeld door de vraag: hebben



jullie de nieuwe boeren al voorgesteld aan 'het bedrijfswezen'? Nooit bij stilgestaan. Nu doen we dat gewoon."

Ook inspirerend was het verhaal van Sjoerd Wartena. Deze naar Frankrijk geëmigreerde Nederlander is aanjager en inspirator van Terre de Liens, een organisatie die met leningen en beleggingen van burgers gronden vrijkoopt voor biologische en streekgebonden landbouw. Dat is geen gemakkelijk weg, maar volgens Sjoerd de meest pragmatische manier. "Wachten op de reguliere landbouw organisaties of de politiek om de grondmarkt te hervormen duurt te lang. Je moet het zelf doen. Wat gaan we doen om jonge mensen de weg terug naar het land te bieden?" Met zo'n 25 miljoen euro in beheer zijn ruim tachtig boerderijen op meer dan tweeduizend hectare door Terre de Liens

vrijgekocht. "Daar werken driehonderd mensen, dus per zeven hectare werkt bij ons weer een mens." Dat brengt het leven terug op het Franse platteland, dat soms lijkt leeg te lopen. "We zijn nog klein in areaal, maar we worden wel als een partij gezien, als een regio het platteland leefbaar en werkbaar wil houden." Hoewel Frankrijk, bijvoorbeeld door goedkopere grond en de duidelijke band van burgers met het platteland, heel anders is dan Nederland of België, zetten de woorden van Sjoerd toch aan tot denken en daden.

Afscheidscadeau

Er waren aandachtige blikken en goede gesprekken bij de wandeling na de werkgroepen. Het eten was smaakvol. De zelfgeschreven liedjes die tuinder Julia Engelaers

zong, op de piano begeleid door boomkweker Tom van Duuren, waren ontroerend. Zo bood de winterconferentie ontmoetingen op elk gebied. En om even te eindigen met een persoonlijke noot: toen ik twee jaar geleden afscheid nam als bestuurslid koos ik ervoor om mijn afscheidscadeau te besteden aan een studiedag over bedrijfscontinuïteit. Dit was wel het leukste afscheidsgeschenk dat ik ooit heb gehad! ☺

Een beschrijving van de werkwijze van Terre de Liens (in het Engels) is te downloaden van www.landco.nl bij bedrijfscontinuïteit. Zie ook: www.terredeliens.org, www.bdgrondbeheer.nl, www.loverendale.nl www.land-in-zicht.be.





Werkplaats BD-landbouw De Lepelaar

Op vrijdag 29 april organiseert de Landbouwsectie van de Antroposofische Vereniging in Nederland (AViN) samen met de BD-Vereniging een werkplaats over biologisch-dynamische landbouw in samenwerking met BD tuinbouw- en akkerbouwbedrijf De Lepelaar in de kop van Noord-Holland. Voor meer info: zie de aankondiging in DP2011-1 of kijk op www.bdvereniging.nl.



Landbouwconferentie in Dornach Theorie U

Een ding was duidelijk, er is veel in beweging gekomen in Dornach. Of, zoals Ueli Hurter, leider van de Landbouwsectie, het uitdrukte: "We kunnen niet meer terug naar de traditionele Landbouwconferentie, maar we weten ook nog niet hoe de conferentie er in 2012 uit kan zien." *Tekst: Luc Ambagts / Foto: Joke Bloksma*



In Dornach, van 2 tot 5 februari ontmoetten zo'n 600 mensen uit tientallen landen elkaar op de jaarlijkse internationale BD landbouwconferentie. Het programma was dit jaar op een geheel nieuwe manier opgezet: geen referaten en voordrachten over een thema dat in werkgroepen inhoudelijk werd uitgewerkt. Maar wel: actief werken aan de toekomst vanuit je eigen situatie, vanuit het nu en vanuit je eigen vragen en initiatieven. Onder leiding van Klaus Otto Scharmer en Nicanor Perlas werkten de honderden deelnemers de hele dag met dialogen, kringgesprekken, boetseren, rollenspel, eurythmie

en individuele reflectie. Rode draad was de 'Theorie U': Deze neemt je mee vanuit de voorstellingen en ideeën uit het verleden, via het actuele moment van je eigen intentie en mogelijkheden in het nu, naar dat wat vanuit de toekomst gerealiseerd wil worden. Een memorabel moment ontstond toen de jonge deelnemers zich op het podium verzamelden. Daar stonden de boeren van de toekomst, oog in oog met de boeren van nu (zie BD Juwelen, pag. 39) "Wat voor mij eruit sprong was de toename van ontmoetingen met mensen die ik vooraf niet kende én met mensen met wie ik al langere tijd samenwerk,"

was de reactie van Albert de Vries, voorzitter van de BD-Vereniging. En Geert Iserbyt, coördinator van het Vlaamse opleidingscentrum Landwijzer, zei na afloop: "Eigenlijk is het onbegrijpelijk dat Klaus Otto dit 'Theorie U' genoemd heeft. Het is pure praktijk!" De conferentie mondde uit in een markt van initiatieven waar meer dan zestig groepjes hun ambitie voor de komende tijd presenteerden. Van boerderijschool tot meditatief-onderzoek. Van boerderijschool tot meditatief onderzoek tot regionale verkoop. Een markt vol beweging. Een markt van de toekomst. ☺



14 mei: BD-ervaar-leer-en-beleef-dag

Een van de deelnemers karakteriseerde het vorig jaar zo: 'Wat heb ik nou over landbouw te zeggen, dacht ik van te voren. Maar als ik meedoe en op mijn ervaringen let, dan kan ik de boer ook iets teruggeven.' *Tekst: Luc Ambagts*

De aanpak om de jaarlijkse algemene ledenvergadering van de BD-Vereeniging in te bedden in een programma met workshops, lezingen en praktijkbeleving riep vorig jaar veel enthousiaste reacties op. Reden genoeg om op de ingeslagen weg voort te gaan. Dit jaar wordt deze BD-ervaar-leer-en-beleef-dag gehouden op zaterdag 14 mei, van 10 tot 17 uur op Kraaybeekhof, Diederichslaan 25a, 3971PA Driebergen. Met een imkerij, restaurant, tuin en park is er op het terrein van Kraaybeekhof volop gelegenheid om zelf de biologisch-dynamische landbouw en voeding te ontmoeten en te beleven. Met het thema 'anderen deelgenoot maken van wat je zelf ervaart' sluiten we aan bij de oproep van vorig jaar: duidelijk naar buiten treden met wat BD-landbouw te bieden heeft. De dag wordt georganiseerd in samenwerking met Stichting Grondbeheer BD-Landbouw. Voor koffie, thee en lunch wordt gezorgd. Een uitgebreid programma is vanaf eind april op de website te vinden: www.bdvereniging.nl. Om u gastvrij te kunnen ontvangen stellen we het op prijs wanneer u zich vooraf aanmeldt bij het bureau van de vereniging, 0321 315937 of info@bdvereniging.nl.

Algemene Ledenvergadering

Naast het gesprek over het thema is er in de ledenvergadering aandacht voor het inhoudelijk en financieel verslag van 2010 en de begroting 2011 (zie hiernaast). Ruud Hendriks is aan de beurt om af te treden als bestuurslid. Hij stelt zich herkiesbaar. Overigens is een verdere uitbreiding van het bestuur gewenst en statutair ook noodzakelijk. Aanmeldingen of tips zien we dan ook gaarne tegemoet. Wilt u zelf punten op de jaarvergadering bespreken, dan vragen we u die van te voren in te dienen bij het bureau. ☺



Jaarversl

Tekst: Albert de Vries, voorzitter

Algemeen

In de voorbereiding op de BioVak 2011 hebben we in het bestuur gezocht naar een manier om op zo'n beursplek BD zichtbaar en beleefbaar kunt maken. Want dat je BD niet alleen zichtbaar, maar vooral ook beleefbaar moet maken is al vertrekpunt. Hoe kun je in gesprek komen? Als je achter een kraam staat is dat lastig en als je ervoor staat belemmer je het zicht op de spullen in de kraam. Dus naast iets staand. Naast een zuiltje. En op dat zuiltje één ding. Vragend oproepend. Onbegrepen. Aanleiding tot gesprek.

In zo'n zoekproces in het bestuur leven we ons in in die concrete situatie. Tegelijk hebben we allemaal de ervaring dat juist die ontmoeting van mens tot mens zo'n belangrijke rol speelt in het ontmoeten van BD. En dan de werkelijkheid op het Demeter-plein: een oase van rust in een verder hectische omgeving. Een plek waar je even niet iets moest of overdonderd werd met een veelheid aan indrukken. Een plek waar je even tot jezelf kon komen en in gesprek kon zijn.

Die vraag 'Hoe maak je BD zichtbaar en vooral ook beleefbaar?' blijkt in de bestuursbesprekingen bij allerlei projecten telkens weer op te duiken. Ook in de ledenvergadering van mei 2010 kwam dit thema als gesprekstema



Biologisch-dynamische
preparaten

ag BD-Vereniging 2010

sterk naar voren. Rondom het formele deel van de vergadering hadden we die dag ook vormgegeven als ervar-, leer- en beleefdag. We zien het als uitdaging om telkens weer nieuwe, inspirerende en werkzame vormen te zoeken voor het uitdrukken van de essentie van BD. Met deze werkwijze nemen we deel aan de Vrije Hogeschool voor Geesteswetenschap: zichtbaar en meebeleefbaar maken wat leeft in de mens die vanuit verantwoordelijkheid en verbondenheid handelt.

Leden

De situatie wat betreft de lidmaatschappen ziet er als volgt uit: (zie hiernaast)
Het totaal aantal leden is met 1% gedaald, een voortzetting van de tendens van de afgelopen jaren. Er zijn heel weinig mutaties. Dat wil zeggen dat de leden heel trouw zijn. De afname van algemene leden is in aantal het grootst. De stijging van beroepsleden is verhoudingsgewijs het grootst. Die laatste toename verheugt ons zeer. De algemene lidmaatschappen worden voor iets minder dan de helft beëindigd vanwege overlijden van een lid of opname in een verpleegtehuis. Van de helft is geen reden bekend.

Bestuur

Op de ALV (29 mei) is Isabel Duiniveld officieel toegetreden tot het bestuur. Het bestuur bestaat verder uit Ruud Hendriks, Karin Stolk en Albert de Vries. Lia Copijn-Schukking en Rienk ter Braake hebben in 2010 deelgenomen aan het bestuur. De wederzijdse verkenning is nog niet afgerond en er is nog geen besluit over toetreding genomen. Vaste gasten bij de bestuursvergaderingen zijn Katia Ondracek en Esther Maarsen, die samen met Karin Stolk aan BD-jong werken. Er zijn zeven bestuursvergaderingen geweest en tussendoor is er veel per mail en telefoon besproken. In het kader van gesprekken tussen beroepsleden en bestuur over het beleid van de Vereniging zijn we in maart 2010 in Noord-

Holland geweest. We hebben besproken hoe we verder vorm en inhoud konden geven aan het werken aan de ontwikkeling van mensen in de BD-landbouw. Anne Koekoek heeft hier over zijn bedrijfsontwikkeling verteld. Hij zou dit verhaal op de Winterconferentie vertellen, maar dat was wegens sneeuwval niet doorgegaan. In dit gesprek werd zichtbaar dat elk biologisch-dynamisch bedrijf echt individueel is. Op het veld of in de stal was de zoektocht naar gerichte, individuele oplossingen zichtbaar. Zo werkt Anne niet met mengvoeders voor zijn vee, maar met enkelvoudige voedermiddelen. Het enthousiasme voor het werken met de preparaten bleek door de veranderde regelgeving tien jaar geleden op een laag pitje terecht gekomen te zijn.
Het is een uitdaging om het individuele ka-

Ledenaantal	1 januari 2010	bij	af	1 januari 2011	bij/af	bij/af %
Algemene leden	1493	15	46	1462		
Leden in Europa	35	0	0	35		
Leden buiten Europa	4	0	0	4		
Leden jeugdtaarif	1	3	0	4		
Totaal algemene leden	1533			1505	-28	-2%
Totaal uitgebreid leden	104	0	5	99	-5	-5%
Beroepsleden	129	4	1	132		
Gekoppelde beroepsleden	61	9	0	70		
Totaal beroepsleden	190			202	12	6%
Totaal	1827	31	52	1806	-21	-1%
Donateurs	28			28	0	0%



rakter van dit bedrijf ook met consumenten te communiceren of – sterker nog – om er van uit te gaan dat consumenten net zo goed individuen zijn. Je hoeft je dus als boer niet gevangen te laten nemen door het idee dat je verhaal naar buiten toe als één gesloten beeld gepresenteerd moet worden.

Als vervolg op het gesprek in Drenthe (2009) zijn we begin mei op de Arnica Kwekerij te gast geweest bij Henk Pleiter en Gerda Noordam (zie ook DP 2010-4, blz. 3-7). We kregen een indrukwekkende rondleiding. Via inlevend waarnemen hebben we de kwaliteit van Arnica benaderd. Het initiatief voor gesprekken met beroepsleden wordt voortgezet.

Om samenwerking te stimuleren zijn er gesprekken gevoerd met bestuursleden van de Antroposofische Vereniging in Nederland, met de Allgemeine Anthroposophische Gesellschaft in Dornach, met Nicolai Fuchs, de coördinator van de Landbouwsectie in Dornach en met Derk Klein Bramel, de coördinator in Nederland. Albert heeft deelgenomen aan de landbouwsectieraad in oprichting, o.l.v. Derk. Luc en Albert hebben deelgenomen aan de Vertreterkreis in februari en oktober in Dornach.

Dynamisch Perspectief

De redactie heeft met enthousiasme gewerkt aan een gevarieerde inhoud van ledenblad

Dynamisch Perspectief. Ook kreeg het blad in januari 2010 een nieuw uiterlijk. Het afgelopen jaar nam het aantal reacties van leden toe, die ideeën aandroegen voor artikelen of ingestuurde brieven en stukken – instuurden. Sinds het herfstnummer is DP ook in de losse verkoop verkrijgbaar in de Estafettewinkels. Leden van de redactie zijn Ellen Winkel als hoofdredacteur, Luc Ambagts namens het bureau, Jorien Quirijnen namens Stichting Demeter, en vrijwilligers Jan Saal, Andries Palmboom en Wim Goris.

Preparatenwerkgroep

Preparaten worden door de werkgroep gemaakt, bewaard en verstuurd vanaf de boerderij van Stichting De Wederkerigheid (op terrein De Reehorst, naast NS station Driebergen-Zeist). Het zijn de preparaten die in de Landbouw cursus beschreven staan: het koemest- en kiezelpreparaat en de compostpreparaten. De mest voor het hoornmestpreparaat werd bij de Driebergse BD-boerderijen De Hondspol en Nieuw Rijsenburg uit de weiden geschept en de hoorns kwamen van een slachterij. De bloemen zijn geleverd door Het Blauwe Huis (Ruinen) en een gedeelte van de paardebloem werd op Bleijendijk (Vught) door Vrijeschoolklassen geplukt. De hertenblazen waren afkomstig van de Veluwe en de overige dierlijke organen kwamen via Corinna von Wistinghausen uit Duitsland.

De werkgroep (Willem Bongers, Adrie Maas en Jola Meijer) heeft dit jaar op meerdere locaties bij boeren en particulieren ondersteuning gegeven bij het maken van preparaten of het prepareren van mest/composthoppen. Dit kan worden uitgebreid. De BD-Vereniging geeft er de voorkeur aan dat preparaten op eigen (BD-) bedrijf worden gemaakt. Wanneer ze gespreid in het land worden gemaakt is dit voor ons een betere basis om de verantwoordelijkheid te delen met alle betrokken BD-boeren en tuinders dan wanneer de productie centraal plaats vindt. Met elkaar preparaten maken is ook een mooie gelegenheid voor ontmoetingen. De vragen 'Wat belemmert of stimuleert boeren en tuinders om zelf preparaten te maken en hoe kunnen ze ermee omgaan op een bedrijfseigen manier?' houden ons voortdurend bezig. Vanuit het bestuur heeft Albert regelmatig met de preparatengroep overleg en wordt er inhoudelijk gewerkt aan de preparaten door het 'inlevend waarnemen'. De groep kwam maandelijks met anderen samen om de Landbouw cursus te lezen en heeft aan verdere verdieping en scholing gewerkt door mee te doen aan verschillende antroposofische werkgroepen en scholingen en aan de Landwirtschaftliche Tagung in Dornach. We zijn trots op de praktische handleiding voor het maken en toepassen van de preparaten, Jola en Albert hebben geschreven. Het boekje is van veel foto's voorzien en ziet er prachtig uit.



Activiteiten in het kader van Onderzoek & Ontwikkeling

- De Winterconferentie 2010 was een dubbelconferentie: één in Dronten en één in Merksplas, met als thema: 'Over de grens kijken. BD-landbouw als cultuur van de intuïtie'. In Dronten waren er ongeveer 100 deelnemers, in Merksplas ongeveer 40. Op beide conferenties konden een aantal mensen niet komen vanwege de sneeuwval. Zie DP 2010-1, blz. 8-9. In de zomer is de voorbereiding begonnen voor opnieuw een dubbelconferentie in 2011. De netto kosten bedroegen € 3.344.
- 29 mei was er op Warmonderhof een BD-ervaar-, leer- en beleefdag, met daarin opgenomen het formele deel van de Algemene Ledenvergadering. Zie DP 2010-3, blz. 10-11.
- Onder leiding van Joke Bloksma en met ondersteuning van Jaap Vermuë is het project BD-beroepsontwikkeling gecontinueerd. In dit project voor beroepsleden wordt aan intervisie en coaching gewerkt. Andries Palmboom heeft verschillende interviews gehouden, zowel met begeleiders als met de begeelden. De berichten daarvan zijn verschenen in Dynamisch Perspectief (2010-1, blz. 10-12; 2010-2, blz. 26-28; 2010-4, blz. 12-15). De totale kosten van dit project bedroegen € 13.807.
- De boeren van het Producentenoverleg Oost Gelderland hebben ondersteuning gekregen bij een cursus rond bedrijfscontinuïteit, gegeven vanuit de Estafette Academie (€ 2.507.) Zie DP 2010-5, blz. 19-21.
- Voor de begeleiding bij de bedrijfsovername van De Zonnehorst is ondersteuning gegeven (€ 225).
- Het project voor een nieuwe publicatie over de preparaten is succesvol afgerond. Zie DP 2010-2, blz. 17. De kosten bedroegen in 2010: € 5.372. Inkomsten uit verkoop waren in 2010: € 1.835.
- Er is een bijdrage verstrekt aan het boek over de geschiedenis van de BD-landbouw, waar Ellen Winkel aan werkt. De planning is dat dit boek tijdens het 75-jarig jubileum van de BD-Vereniging in 2012 zal verschijnen. In 2010: € 3.500.
- Er is ondersteuning gegeven aan de Vereniging van Natuurvoedingskundigen / Stichting Appel & Ei voor het organiseren van twee themadagen over 'zoet' en 'zout'. Tevens werd een bijdrage geleverd voor scholing. In totaal € 2.000.
- Het project 'Ondernemen volgens Pergola' is in 2010 voortgezet met een conferentie in december, gehouden in Antwerpen, waarvoor de BD-Vereniging een bijdrage heeft gegeven (€ 1.500).
- De studiegroep over het waarnemen van de etherkrachten (methode Dorian Schmidt) onder begeleiding van René Groenen en Frans Romeijn is ondersteund (€ 360). Zie DP 2010-4, blz. 39.
- Albert heeft binnen de Landwirtschaftliche Tagung in Dornach een workshop gegeven (€ 800). Het verslag daarvan is gepubliceerd in de bundel over dat congres.
- In het kader van het project Stadslandbouw, onder leiding van Bas de Groot, is er een excursie naar Noord-Amerika geweest. De bijdrage bedroeg € 1.000.
- Er is een bijdrage gegeven aan het Louis Bolk Instituut voor het project dat door Geert-Jan van der Burgt met drie beroepsleden wordt uitgevoerd naar het anders omgaan met onkruid (€ 2.000).
- Op 5 november vond er op Ruimzicht, Halle, een werkplaats BD-landbouw plaats georganiseerd vanuit de landbouwsectie van de Vrije Hogeschool voor Geesteswetenschappen (Antroposofische Vereniging in Nederland) in samenwerking met de BD-Vereniging. Zie DP 2010-4, blz. 11 en 2010-5, blz. 8-9. De bijdrage bedroeg € 745.
- De BD-Vereniging heeft in januari 2010 voor de tweede keer deelgenomen aan een presentatie op de BioVak te Zwolle. De geringe kosten daarvan staan reeds in 2009 geboekt.



Financieel verslag en begroting

De financiële cijfers laten door de jaren heen een grote mate van bestendigheid zien. Dat kan als heel geruststellend opgevat worden. Het kan echter ook ongerust maken, en wel op twee manieren: 'Moeten we nu niet meer doen? Er ligt nog uitdaging genoeg in het zichtbaar maken van het biologisch-dynamische. Nu hebben we het geld ervoor. Als we slagen in het zichtbaar maken dan komt er zeker weer geld naar ons toe.' of 'Op deze voet zijn we in drie jaar door het ontwikkelingsgeld van het Willy Schilthuisfonds heen'. Het geld aan een grote PR-campagne uitvoeren lijkt ons niet passend bij de BD-Vereniging. Het zichtbaar maken van de essentie vindt vooral dicht bij de dagelijkse praktijk plaats en dient door de betrokken mensen zelf te gebeuren, met, waar nodig, ondersteuning. Dus kiezen we, als bestuur, voor een stap voor stap proces, zoals dat in de vele kleinere en iets grotere projecten verschijnt (zie het jaarverslag).

Toelichting jaarcijfers 2010

De kosten van personeel, huisvesting, kantoor en overige zakelijke kosten zijn toegerekend aan onze kernactiviteiten Secretariaat, Dynamisch Perspectief, Preparaten, en Onderzoek en Ontwikkeling. Het totaal van de baten en lasten (5. en 10.) van de directe verenigingsactiviteiten (Secretariaat, Dynamisch

Vereniging, DP, Preparaten & Secretariaat 2010

		resultaat	begroting	resultaat	begroting
	Baten	2009	2010	2010	2011
1	Contributie	90.280	90.000	84.737	94.000
2	Advertenties DP	2.681	3.500	4.230	4.000
3	Verkoop preparaten	12.397	12.000	14.211	12.000
4	Overige baten	606	1.000	3.949	1.000
5	Subtotaal:	105.964	106.500	107.127	111.000
	Lasten				
6	Dynamisch Perspectief	52.772	54.500	60.182	60.000
7	Verenigingssecretariaat	41.786	42.000	41.120	42.000
8	Preparaten	8.533	9.000	8.142	9.000
9	Onderzoek en Ontwikkeling	2.872	1.000	0	0
10	Subtotaal:	105.964	106.500	109.444	111.000
11	Resultaat:	0	0	-2.317	0

Willy Schilthuisfonds 2010

	Baten				
12	Giften	9.229	10.000	23.497	10.000
13	Rente	5.889	3.500	3.073	2.500
14	Subtotaal:	15.118	13.500	26.570	12.500
	Lasten				
15	Onderzoek en Ontwikkeling	38.032	49.500	56.321	50.000
16	Toe-/Afname W.S.-fonds:	-22.914	-36.000	-29.751	-37.500

BD-Vereniging en W.S.-fonds samen

17	Baten totaal = 5 + 14:	121.082	120.000	133.697	123.500
18	Lasten totaal = 10 + 15:	143.996	156.000	165.765	161.000
19	Resultaat 2010 totaal = 11 + 16:	-22.914	-36.000	-32.067	-37.500



J A A R V E R S L A G 2 0 1 0

Balans

	1 jan 2010	resultaat	31 dec 2010	
Activa				
29	Vaste activa	20.318	18.508	
30	Waarborgen	500	810	
31	Voorraad	2.050	2.100	
32	Vorderingen	11.517	12.168	
33	Liquide middelen	172.915	145.461	
	Totaal	207.301	179.048	
Passiva				
34	W.Schilthuisfonds	132.308	-29.751	102.556
35	Algemene reserve	62.413	-2.317	60.096
36	Crediteuren	12.580		15.539
	Totaal	207.301		179.048

Perspectief en Preparaten) is nagenoeg gelijk met hetgeen begroot was. De kosten voor DP zijn 10% hoger dan begroot, o.a. samenhangend met dickere nummers.

Vanuit het Willy Schilthuisfonds is er, door een erfenis die we in voorgaande jaren hebben verkregen, ruimte voor Onderzoek & Ontwikkeling (15.). Er is aan O&O meer besteed dan begroot, de inkomsten waren echter ook beduidend hoger (12.). Daarmee bleef het negatieve resultaat ruim onder het begrote bedrag (16.).

Een vast bestanddeel van de giften, dit jaar € 6.048, vormt de schenkingsrente die via de

Triodosbank bij ons terecht komt. Wij kunnen vanuit privacy-regels die mensen niet rechtstreeks bedanken en willen dat graag hierbij doen! Een ander belangrijk deel van de donaties, dit jaar € 9.538, bestaat uit twee legaten. Van mevrouw G.J. Rienks, overleden op 13 februari 2010, en mevrouw A.G. Venema, overleden op 8 mei 2010. Ook voor de overige donaties, dit jaar € 7.911, zijn wij de gevers zeer dankbaar!

De negatieve resultaten (11. en 16.) vindt u terug in afnames van de vermogens in onderstaande balans bij respectievelijk 22. en 21..

Toelichting op de balans

De balanswaarde van zowel meubelinrichting als computerapparatuur staat onder vaste activa opgenomen (29.). De meubelen worden in 10 jaar afgeschreven, de computerapparatuur in 5 jaar.

De voorraad (31.) is de voorraad preparaten. Als waarde wordt genomen de waarde van de in dat jaar ingekochte preparaten en materialen voor preparaten, zoals hertenblazen. De eigen productie krijgt pas zijn economische waarde wanneer porties verpakt en verstuurd worden.

De vorderingen (32.) zijn op een niveau dat past bij onze geldstromen. Datzelfde geldt voor de crediteuren (36.).

Toelichting begroting 2011

Zoals in het begin gemeld gaan we bij de begroting uit van de bestendinging.

Er wordt niet opnieuw een grote erfenis verwacht en de giften en legaten zijn dan ook begroot op de gebruikelijke € 10.000,-.

Er wordt verder ingeteerd op het Willy Schilthuisfonds. Dat zou op deze voet drie jaar volgehouden kunnen worden. In die tijd moeten die inspanningen ook geleid hebben tot een toegenomen aantal beroepsleden, waarmee de inkomstenkant geleidelijk zal toenemen. ☺

Michiel Rietveld: 'De BD-landbouw van nu is slechts een begin'



Michiel Rietveld (1946) was 33 jaar lang de drijvende kracht achter Studiecentrum Kraaybeekhof in Driebergen. Hij sluit deze mooie periode af met een boek, 'Houden van de Aarde'. Deze maand wordt hij 65. Maar hij gaat, al is het wat rustiger, gewoon door: "Mijn missie is niet pensioneerbaar." *Tekst: Ellen Winkel / Foto: Ruud Hendriks*



Het boek 'Houden van de Aarde' is via de (digitale) boekhandel te bestellen en kost € 19,90.

Gedurende 33 jaar heeft Michiel Rietveld cursussen en opleidingen verzorgd op Kraaybeekhof, het cursuscentrum voor biologisch-dynamische landbouw en voeding dat hij in 1977 mede heeft opgericht. Als cursisten hem zeiden 'Wat je nu vertelt moet je opschrijven' dacht hij: 'Nee, ik ben geen schrijver, ik ben een prater'. Maar de verzoeken hielden aan en werden dringender. En nu ligt er dan toch een boek van zijn hand, waarin hij zijn visie op landbouw en de rol van de landbouw binnen het grotere geheel heeft uitgewerkt.

Hij sluit nu zijn periode als directeur van Kraaybeekhof af. Maar al wordt hij 65, hij blijft cursussen en lezingen geven: "Mijn missie is niet pensioneerbaar. Maar ik ga nu wel iets meer aan mijn eigen rust denken. Truuska, mijn partner, en ik hebben een boerderijtje in Frankrijk gekocht. Daar kunnen we af en toe heen om in alle rust inspiratie op te doen. Een beetje rondscharrelen. En boeken schrijven."

Boeken schrijven?

"Ja, ik heb de smaak te pakken gekregen."

Je hebt dit boek kunnen schrijven, omdat je gedurende je leven veel kennis en wijsheid hebt opgebouwd. Welke gebeurtenissen zijn richtinggevend geweest in jouw levensloop?

"Allereerst de boerderijvakanties vanaf mijn achtste jaar. De boerderijen raakten bij mij een snaar. Wat ook heel bepalend is geweest, ongeveer tien jaar later, was een gesprek met mevrouw de Boer (mede-oprichtster Warmonderhof). Warmonderhof

'In belangrijke mate is antroposofie een veredelde cursus om instrumenten te leren maken, waarmee je de niet-zintuiglijk waarneembare wereld kunt onderzoeken'

zat toen nog in Warmond en ik kwam er geregeld om vakantiewerk te doen; ik woonde in Den Haag. Mevrouw de Boer zei: 'Als je overweegt de landbouw in te gaan, ga dan naar de Landbouw Hogeschool in Wageningen, want over 10 jaar zullen we academisch geschoolden hard nodig hebben.'

In Wageningen kwam ik erachter, dat de landbouw waar ze het in de studie over hadden iets totaal anders was dan de landbouw die ik kende uit mijn beleving. Ik ontmoette er mijn latere vrouw, Sjoukje Rijpstra (inmiddels Sonja), die een representant was van het gangbare denken. Ze leek wat dat betreft wel van een andere planeet te komen. Zij vond aanvankelijk dat ik hele rare ideeën had over de landbouw. Tot dat moment was ik me er niet van bewust dat ik totaal anders dacht dan in de landbouwwereld gebruikelijk. Ik kon dat in het begin ook nog niet uitleggen. Maar dankzij de vele gesprekken met haar werd ik me bewust van de overtuigingen die onbewust in mijn systeem verankerd zaten.

Een andere belangrijke ervaring voor mij was mijn stage voor Tropische Cultuurtechniek in Ivoorkust. Daar ontdekte ik wat technisch ontwikkelingswerk inhield. Wij denderden over de cultuur en de plaatselijke knowhow van de Ivoiranen heen en ik wist: dit is niet mijn weg. Ik dacht: wat echt nodig is, is ontwikkelingswerk in het Westen. Daar moet een bewustzijnsverandering plaatsvinden.

Terug in Nederland vroeg de voorzitter van de BD-Vereniging, Pieter Tideman, ons om een informatiecentrum voor de vereniging op te zetten."

In het boek gebruik je andere woorden voor typisch antroposofische termen. Preparaten noem je 'bio-organisatie'. Etherkrachten vertaal je als levensenergie, astraliteit als relatie-energie. Zoek je naar deze nieuwe woorden om met je boek een breder publiek aan te kunnen spreken?

"Ik hoop inderdaad dat dit boek ver buiten de BD-scene gelezen wordt. Maar ook het 'oude publiek' wil ik laten zien dat je speels met deze begrippen om kunt gaan. Wanneer je de essentie van de biologisch-dynamische landbouw begrijpt, ben je vrij om het in je eigen woorden te omschrijven. Hoe minder je van een onderwerp begrijpt, hoe meer je je vastklampt aan omliggende begrippen.

Hopelijk wordt er aan dit boek veel ruchtbaarheid gegeven en verschijnen er stukjes over in kranten. Ik wil dat niet voor mezelf, maar ik vind het belangrijk dat mensen zien dat er een volgende stap mogelijk is voor de wetenschap. Natuurwetenschap, die de fysieke, stoffelijke wereld als onderwerp heeft,

is prachtig. Maar daarnaast is de geesteswetenschap nodig, die de niet-weegbare, -meetbare en -telbare wereld als onderwerp heeft. Ik ben zelf vol bewondering over de resultaten van natuurwetenschappelijk onderzoek. Het is prachtig om te weten hoe DNA in elkaar zit. Maar ik denk dat er meer morele terughoudendheid moet ontstaan; dat onderzoekers zich afvragen 'wat doe ik met al die kennis van de stoffelijke wereld, zodanig dat het grote geheel niet wordt aangetast?'. Ze zouden bij elk onderzoeksresultaat een devotie moeten ervaren, want die nieuwe kennis laat zien hoe wijs de natuur in elkaar zit. Natuurwetenschappers zouden zich niet alleen privé na vijf uur met levensbeschouwing bezig moeten houden."

Om wetenschappelijk onderzoekers te bereiken heb je eigenlijk ook een vertaling van het woord geesteswetenschap nodig. Een natuurwetenschapper denkt bij 'geesteswetenschap' meer aan religie of filosofie en daar heeft hij in zijn onderzoek helemaal niets mee te maken, in zijn beleving. Hoe leg jij een onderzoeker uit wat geesteswetenschap is?

"Om daar een goed begrip van te vormen moet je terug naar de wortels van de natuurwetenschap, zoals ik in mijn boek beschrijf. In de zestiende eeuw ontstond een nieuw soort bewustzijn. Tot die tijd beleefde de mens zichzelf meer als een marionet van hogere machten. De filosofen Descartes – 'ik denk dus ik besta' – en Bacon ontwikkelden het besef dat ze zélf konden leren denken. Maar hoe leer je zelf denken? Bacon wilde



Behoud Kraaybeekerhof

Stichting BD Grondbeheer heeft vorig jaar de grond van Landgoed Kraaybeekerhof gekocht, zodat het centrum zich weer volop kan inzetten voor de activiteiten van het studiecentrum, het biologisch-dynamische tuinbouwbedrijf en het restaurant. Het landgoed was in financiële problemen gekomen, nadat het een perceel grond had aangekocht dat midden in het terrein lag. Hiermee werd onwenselijke bebouwing voorkomen.

Voor de aankoop van de gronden van Kraaybeekerhof is Stichting BD Grondbeheer een lening aangegaan die binnen vijf jaar moet worden afgelost met schenkgeld van particulieren, bedrijven en fondsen. Wilt u een steentje bijdragen, maak dan een donatie over op 781.38.18.19 tnv Stichting BD Grondbeheer te Dronten. Meer info via www.bdgrondbeheer.nl of via Loes van Loenen, tel 06-50525913.

dit heldere eigen bewustzijn slijpen door eerst te oefenen met de uiterlijk waarneembare wereld, zodat de mens eerst maar eens de natuur haar geheimen kon ontfutselen op dát niveau. De methoden van onderzoek die hij aandroeg waren gericht op het uit elkaar halen van materie. Bacon realiseerde zich echter terdege, dat er meer was dan alleen de uiterlijke wereld. Voor hem gold de spelregel, dat de onderzoeksmethode van tellen, wegen en meten een eerste stap was om goed te kunnen leren denken, en dat met die vaardigheden de volgende stap gezet kon worden.

Inmiddels zijn we zo ver dat we goed hebben leren denken. Ik denk dat Bacon het met me eens zou zijn, dat het nu tijd is voor die stap: het leren onderzoeken van de niet zintuiglijk waarneembare wereld, de wereld van de samenhangen. Daarvoor moeten we nieuwe werkwijzen ontwikkelen. Hoe onderzoeken we de stoffelijke wereld? Met een microscop, een weegschaal, een lineaal, dus met instrumenten gemaakt van ijzer, glas, hout. De stof onderzoek je met een stoffelijk instrumentarium.

Geesteswetenschap is wetenschappelijk onderzoek naar dingen die je niet kunt meten, wegen en tellen. Dus moet je andere, adequate instrumenten ontwikkelen. Rudolf Steiner heeft hiervoor waardevolle methoden aangereikt. De etherische wereld (de wereld van de levensenergie) kun je alleen onderzoeken met een etherisch (energetisch) instrumentarium. Via zijn bewustzijn kan de mens instrumenten in zichzelf ontwikkelen. Dat is wat de antroposofie ons leert: in belangrijke mate is antroposofie een veredelde cursus om

instrumenten te leren maken, waarmee je de niet-zintuiglijk waarneembare wereld kunt onderzoeken."

Hoe kun je een wetenschapper die ervan uitgaat dat er niets anders bestaat dan de materiële wereld, interesseren voor dit verhaal?

"Dat kan alleen wanneer je kunt aanhaken op een eigen ervaring van die persoon. Iedereen zal hierin zijn eigen weg moeten gaan. Als ik praat met iemand die vast gegraven zit in het materialisme, vind ik het een uitdaging om aangrijpingspunten te vinden om zo iemand één millimeter te laten opschuiven. En het magistraal leuke is: bij elke millimeter die iemand verder komt, wordt zijn blikveld enorm verwijd.

Daarbij moeten we ons realiseren dat het feitelijk een verworvenheid is, dat we 'amehoela' kunnen zeggen tegen de geestelijke wereld. Ook al doet het mij pijn als iemand dat zegt, toch moet ik dat in liefde tot mij nemen. Want het feit dat iemand dat kan zeggen is een manifestatie van vrijheid. Iedereen is vrij om de geestelijke wereld wel of niet te willen zien.

Vroeger was deze kennis voorbehouden aan uitverkorenen – priesters, druïden – die hun scholing van oudere ingewijden ontvingen op mysterieplekken. Rudolf Steiner heeft deze kennis verder ontwikkeld en in de wereld gezet. Hij heeft een enorme bijdrage geleverd aan de knowhow van de instrumentmakers, die al sinds mensenheugenis aanwezig was. Deze kennis is nu een openbaar geheim. Ieder die dat wil kan het tot zich nemen."

In je boek schets je de ontwikkeling van de

'Je kunt preparaten zien als de sluitsteen op een kathedraal. Als zo een bouwwerk er echter helemaal niet staat, dan is een sluitsteen niet meer dan zomaar een steen'

landbouw door de eeuwen heen. Daarbij zie je de BD-landbouw van nu als basis voor de gangbare landbouw van de toekomst. Waar haal je dat optimisme vandaan, in een tijd dat gentech aan de winnende hand is en de nog altijd stijgende CO₂-uitstoot het voortbestaan van de aarde bedreigt?

"We staan nu op een T-splitsing. Óf de landbouw ontwikkelt zich in een meer holistische richting waar ook plaats is voor zaken die niet meet-, weeg- en telbaar zijn. Óf we krijgen een verregaand materialistisch, vertechnologiseerd leven op aarde. Hoe meer je kijkt vanuit een korte termijn bewustzijn, hoe groter de neiging zal zijn om te kiezen voor technologisering.

Ik beschrijf in mijn boek de ontwikkeling van de landbouw over een lange periode. Wanneer je die ontwikkeling 'pakt' kun je begrijpen waar het heen moet. Door het korte termijn denken is het wezenlijke van de landbouw in de knel gekomen. De fundamenten voor een landbouw die menswaardig omgaat

met de aarde liggen in wat we nu de BD-landbouw noemen. Landbouw dus, waarbij de natuurwetenschap wordt aangevuld met geesteswetenschap. Maar de BD-landbouw van nu is slechts een begin.

We moeten bouwen aan bewustzijn. Tot in de 80-er jaren riepen we in ons enthousiasme van de toren dat preparaten heel belangrijk zijn. Door die nadruk op de preparaten – dan wel bio-organisatoren – verdween echter uit het oog dat ze onderdeel zijn van een groot samenhangend pakket van maatregelen. Je kunt preparaten zien als de sluitsteen op een kathedraal. Als zo een bouwwerk er echter helemaal niet staat, dan is een sluitsteen niet meer dan zomaar een steen. Preparaten zijn zeker belangrijk, maar in de communicatie moeten we duidelijk maken, waar we het precies over hebben. Preparaten zijn de scheppen en ploegen, waarmee we de niet-zintuiglijk waarneembare wereld kunnen bewerken en verzorgen.

Je kunt natuurlijk gaan somberen, bijvoorbeeld omdat we maar 120 BD-bedrijven hebben. Maar dat is onzin. Met wat we nu BD noemen leggen we de grondslagen voor iets dat veel groter is, iets dat heel belangrijk is, ook voor mensen die de BD nu nog niet kennen. Je moet nooit bij de pakken neer zitten en vertrouwen hebben in jezelf. Als je een ster hebt, dan moet je ervoor gaan, ook al zegt de hele wereld dat je gek bent. Zoek de mensen op die voor dezelfde ster gaan." ☺

Meer weten over het werk van Michiel Rietveld? Kijk op www.michielrietveld.nl. Op 19 mei geeft Michiel een lezing over zijn boek op Kraaybeekerhof, zie www.kraaybeekerhof.nl.

Levenskrachten onderzoeken

Hoe moeilijk vinden we het om levenskrachten waar te nemen? Of actiever gezegd: hoe hard moeten we werken om iets daarvan bewust te worden? Hard gewerkt is er zeker door veertig geïnteresseerden onder leiding van Dorian Schmidt, eind februari 2011 in het Woodbrookershuis bij de Lochemerberg. *Tekst: Willem Daub**

Dorian Schmidt, in 1953 geboren, studeerde eerst biochemie maar gaf die studie op voor een meer levende omgang met de natuur, als tuinder. Sinds 1993 ontwikkelt hij een methode om een directe en exact verantwoorde toegang tot levenskrachten te krijgen. Zijn boek *Lebenskräfte – Bildkräfte* (zie kader) gaat daarover. Daarin kunt u nalezen hoe zorgvuldig en liefdevol hij daarin te werk gaat en hoe hij in staat is krachten en wezens, die achter de zichtbare natuur werkzaam zijn, waar te nemen, te beschrijven, te begrijpen en te helpen. Hij is verbonden aan de Universiteit van Giessen en het *Institut für biologisch-dynamische Forschung* in Darmstadt. Hij verzorgt regelmatig oefensessies.

Dorian had het draadloze internet van het Woodbrookershuis laten uitschakelen en verzocht ons mobiele telefoons uit te zetten.

Ook de TL-verlichting liet hij ongebruikt, al lemaal uiterlijke belemmeringen die de subtiele waarnemingen waarnaar we op zoek waren behoorlijk in de weg kunnen zitten. Er zijn ook veel innerlijke belemmeringen. Door allerlei automatisen in ons dagelijks leven, zoals autorijden en toeren naar een beeldscherm, wordt ons levensorganisme telkens wat onbeweeglijker. Het wordt star en stroef. Om het meer in overeenstemming te brengen met de buitengewoon grote beweeglijkheid van de levenskrachten om ons heen deed Dorian een aantal inleidende oefeningen met ons. Sommigen waren puur lichamelijk, zoals je arm in een ander ritme bewegen dan je been. Anderen waren bedoeld om de innerlijke waarneming te scherpen. Hij benadrukte steeds opnieuw dat het eigenlijk maar om één ding gaat: het richten van de aandacht, *'die Lenkung der Aufmerksamkeit'*.

Al gauw maakte hij duidelijk dat het nog iets subtieler ligt. Je kunt je aandacht op een object richten – een bloem, een boom of een gedachte of gevoel – en dan een deel van die aandacht losmaken en richten op het proces van het beschouwen zelf. Dat is een uitwerking van het observeren van het denken, zoals Rudolf Steiner dat in de Filosofie van de vrijheid introduceert. Het is het enige bewustzijnsproces in de wereld waarin de beschouwer en datgene wat beschouwd wordt gelijksoortig zijn. Het wordt de uitzonderingstoestand genoemd en het opent dan ook uitzonderlijke perspectieven. Meteen in de eerste oefensessie van anderhalf uur – we zouden er nog elf houden – waren de resultaten verbluffend, zowel voor ons als voor Dorian. Meer dan de helft van de deelnemers kwam toen al tot een eerste gewaarwording van wat we later stromingen van levenskrachten in ons eigen organisme zouden noemen. En die waarnemingen kwamen voor het merendeel exact met elkaar overeen.

Ook hebben we geoefend met het leegmaken van het bewustzijn, wat juist bij zo'n geconcentreerde aandacht moeilijk blijkt te zijn. En steeds opnieuw noemde hij dat 'bewuste richten van de aandacht', en het feit dat de

oeken

aandacht zich dan in tweeën kan delen, één deel gericht op het object van de aandacht en één deel op het proces van het richten van de aandacht zelf. Want dat is de methode waarmee we zelf onderzoekers worden, we niet alleen maar de boeiende verhalen over levenskrachten en natuurwezens van anderen aanhoren maar zelf onderzoek doen.

In de laatste sessies werden de kracht en opmerkzaamheid die we hadden ontwikkeld naar buiten gericht. Eerst proefden we twee soorten water. Die eerste oefening kwam niet goed uit de verf. Veel mensen hadden een duidelijke voorkeur voor het ene of het andere water, en dat verstoorde het onbevanging waarnemen. De volgende proef met koffie en thee ging al een stuk beter.

De methode van Dorian kun je op twee manieren toepassen. Als je je innerlijk geprepareerd hebt, je denken sterk gemaakt hebt en dan een deel losgemaakt om je eigen activiteit te observeren, dan schep je daarmee een innerlijke stilte die tot waarnemingsorgaan voor de levenskrachten kan worden. Die krachtvervulde innerlijke stilte kun je nu als een soort open vraag, in een actieve verwondering op twee manieren richten. Dit hebben we geoefend met een

appel en een aardappel. Bij de ene manier richt je je aandacht op het uiterlijke verschijnsel, dus op de appel, de aardappel. Als je dan iets waarneemt zijn het de vormkrachten. Je ziet licht en stromen van kracht om de vrucht, die bij de steel van de appel anders lopen dan bij het andere uiteinde. Richt je echter die vragende houding naar binnen, in je eigen ziel, dan heb je de mogelijkheid om wezens waar te nemen.

Het resultaat van deze oefening was overrompend en rijk geschakeerd. Er was veel overeenstemming bij de mensen die er meer toe neigden het vormende krachtenspel waar te nemen. Bij de mensen die zich meer op ziele-ervaringen richtten waren de ervaringen veel meer verschillend, individueller. Iemand zag hoe de appel aan de boom hing, geplukt werd en via de bewaarschuur in de winkel terecht kwam. Een ander kreeg een gewaarwording, alsof de hele wereld in de appel zat.

Ik zelf kreeg weinig toegang tot de appel, wel een beetje tot de aardappel. In de ui-



Dorian Schmidt geeft in zijn boek 'Lebenskräfte – Bildekräfte, Methodische Grundlagen zur Erforschung des Lebendigen' veel oefeningen om het waarnemen van levenskrachten

te leren. Het boek is te bestellen via de (digitale) boekhandel voor € 20,90.

terlijke vorm is de appel meer welgevormd dan de grillige aardappel. Vanuit zijn eigen ervaring stelde Dorian dat de aardappel gecompliceerder is dan de appel, meer verschillende aspecten kan tonen. Maar laat ik me tot mijn eigen beleving beperken. Ik kreeg een innerlijk beeld te zien van een enigszins onregelmatige eivormige gestalte, wittig van kleur. Als ik in mijn eigen woorden probeer te beschrijven wat ik voelde in deze aanraking was het dat dit wezen totaal niet uit het veld geslagen was door mijn onuitgesproken vergelijking met zo'n gaaf gevormde appel. Met 'rechte rug' bracht het tot uitdrukking: "Er zijn veel meer aardappels in de wereld dan appels."

Het zal veel tijd en oefening vergen om dit soort ervaringen hun plaats te geven en ze te verfijnen en intensiveren. Dorian zegde toe volgend voorjaar opnieuw met ons verder te werken. ☺

Naschrift

'Beschreibe unser Glück'

Na afloop, diezelfde middag nog, liep ik met een heldervoelende vriendin een vaste route, die we heel regelmatig lopen in de bossen achter paleis Het Loo. Het is daar overal rijk en bijzonder, maar één plek ervaren we steeds weer als extra bijzonder. We slaan in de beukenbossen bij een leemkuil af en lopen een larixbos binnen. Langzamerhand zijn we dat gaan ervaren als een landschapstempel (zoals Marko Pogacnik beschrijft in 'Ontmoeting met natuurwezens'). Er heerst daar een buitengewoon lieflijke, vrouwelijke sfeer. Deze keer was het nog weer sterker. "Kun je voelen waar die sfeer het sterkst is?", vroeg mijn vriendin. Naarmate we een stuk het bos inliepen werd de gouden sfeer voller en sterker dan gewoonlijk. Toen werd op weer een andere manier het verschil duidelijk dat Dorian genoemd had. Bij het binnentreden van de landschapstempel was er een krachten-, kleuren- en vormenspel. Maar middenin werd het juist donkerder en konden we iets merken van een ziele-ervaring van de vrouwelijke landschapsgeest. Haar innerlijke warmte bleef ons begeleiden ook toen we weer in een beukenbos liepen.

**Willem Daub was 25 jaar leraar natuurkunde aan Vrijescholen. Hij studeert nu voor een master filosofie van de exacte wetenschappen. Al twintig jaar geeft hij cursussen over het observeren van het denken, zoals ontwikkeld*

vanuit Steiner's boek 'Filosofie van de vrijheid'

*Info via willemdaub@quicknet.nl;
www.willemdaub.nl*

We kwamen langs de wei waar edelherten graasden, en kwamen dicht bij de zwijnen die eikels aan het zoeken waren en knorrend van schrik wegrenden. Het begon te regenen, en in die regen kwamen we via een andere route weer langs de larixen. Iets vroeg me om stil te staan en te kijken. En in die rustig stromende regen, in de vallende schemering, werden langs de larixstammen gestalten zichtbaar, ze leken omlaag te stromen maar bleven op gelijke hoogte, witte, lichtgroene zacht golvende gestalten. Ik bleef kijken, verrast, en kon het na enige tijd niet laten: "Ik wil zo graag iets van jullie horen, als het kan." Een van de gestalten werd geprononceerder, kwam naar voren en twee donkere ogen keken me onderzoekend aan. En toen klonk het, in het Duits omdat ik nog helemaal in het Duits van Dorian dacht:

"Gedenke unsere Gnade"

En na een korte stilte:

"Beschreibe unser Glück"

Met die woorden heb ik enige tijd rond gelopen. Ik zou niet weten hoe ik ze zelf zou kunnen hebben verzinnen. Bij de verschil-

lende mogelijke betekenissen die ik kon bedenken was er één waarbij mijn gevoel het duidelijkst 'ja' zei. Het scheen mij toe dat deze wezens met die 'Gnade' niet een genade bedoelden die ze van ons zouden hebben ontvangen, maar die ze hebben gegeven. Al vrij direct bij het binnentreden van hun gebied had ik het gevoel dat hun enthousiasme voortkwam uit het feit dat ze van grote afstand alles hadden meegemaakt wat er zich in Lochem had afgespeeld. Uit hun woorden dacht ik nu op te mogen maken dat ze door hun betrokkenheid onze intensieve ervaringen daar mede mogelijk hadden gemaakt. En na een paar dagen werd het nog specifiek. Ze vroegen ons om in ons bewustzijn te houden, te gedenken, niet zozeer wat zij ons geschenken hadden, maar dat wij en zij die genade samen hadden ontvangen van nog hogere wezens, in gemeenschappelijke verbondenheid met het welzijn van onze Aarde. En de tweede zin leek me te betekenen dat ze me verzochten deze ervaring, die ook voor hen bijzonder was, toch echt op te schrijven, zodat anderen het zouden kunnen lezen. ☺



De plant als voedingsmiddel

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.

Wat betekent een voedingsmiddel eigenlijk voor mens en dier? Voedingswaarde wordt ook wel in calorieën of joule uitgedrukt, een maat voor de energie die uit stoffen vrij kan komen, bij verbranding. Gaat voeding over verbranding? Krijg je meer energie van calorierijke voeding?

Rudolf Steiner zegt dat de verbrandingsprocessen in de natuur iets heel anders zijn dan in het lichaam. Voedingswaarde heeft daar in de eerste instantie niet veel mee te maken. Daartegenover stelt hij dat planten bestaan uit een fysiek lichaam en een etherlichaam (het 'lichaam' dat de levensprocessen organiseert), dat van boven omzweefd wordt door het astrale (de kwaliteit die wisselwerking met de omgeving mogelijk maakt). Wanneer een plant vruchten vormt gaat hij een speciale verbinding aan met het astrale. Daardoor zal deze plant als voedingsmiddel het astrale in mens en dier ondersteunen. Als we dit proces doorzien, kunnen we aan de plant aflezen op welke wijze deze het menselijk organisme kan voeden.

De wortels van een plant laten zich vergelijken met de hersens van een mens. De plantenwortels nemen zouten op uit de aarde. Denk- en zenuwprocessen zijn erg afhankelijk van zouten die in de hersenen (de dragers van het bewustzijn, dus ook drager van het menselijke ik) aanwezig zijn. De krachten die het zelfbewustzijn voeden, worden door de wortels opgenomen uit de aarde. Wortels voeden de hersenen.

Het middengebied dat de ritmische en verbindende levensprocessen verzorgt (hart en longen), staat in verband met het bladgebied van een plant, omdat de ademende bla-

deren de wisselwerking verzorgen tussen wortel en bloem/vrucht. Bladgewassen sterken het ritmische systeem.

Het buik-spiergebied hoort bij de vrucht van de plant. Daarom zijn vruchtgewassen voedend voor dit gebied. Maar ook andere gewassen voeden dit gebied, namelijk als ze door verwarming verder gebracht worden in het verteringsproces, zoals ook het rijpingsproces in de natuur door warmte verder gebracht wordt. Bijvoorbeeld gekookte bietjes voor een mens of gedroogd gras voor koeien.

Een kind of een jong dier groeit eigenlijk vanuit zijn hoofd. Embryonaal wordt het hoofd het eerst gevormd en het verste doorgevormd. We kunnen ons voorstellen dat vanuit het hoofd krachten uitstralen in het hele lichaam. Dat proces wordt ondersteund door voedingsstoffen met een stralende werking. Lijnzaad is goed voor een kalf, geeft Rudolf Steiner aan, omdat dit voedingsmiddel de groei van het kalf tot koe ondersteunt. Voor jonge mensen kunnen we denken aan granen, omdat die iets rechthoekig, stralends in hun groeiwijze hebben.

Ik vind het zeer verrijkend om op deze manier naar voeding te kijken. Je kunt er praktische maatregelen aan ontlenuen, zonder dat je gedwongen wordt ver door te dringen in de inhoud van de voedingsmiddelen, zoals koolhydraten, eiwitten, vetten en andere stoffen. Dat lijkt me ook voor veeboeren een heel praktische benadering. ☺

De voordrachten staan in bewerkte vorm op www.warmonderhof.nl. Klik op Hofleven en vervolgens op Landbouwcursus



Pluk en proef de lente

Laurette van Slobbe ziet iedere tuin of berm als Luilekkerland. Overal zijn blaadjes of zadjes om van te smullen. De eerste speenkruidblaadjes in de winter, de tere beukenblaadjes in de lente. Vogelmuur en berenklauwzaad. Brandnetel en valeriaan. Ze schreef een boek om ook anderen enthousiast te maken. Petra Essink zocht haar op voor een interview. *Tekst: Petra Essink*

Ik tref Laurette van Slobbe (49) aan in de keuken van het Hof van Twello (zie kader). Op de werktafel liggen kleine hompjes deeg met groene spikkeltjes erin. "Brood met brandnetel, een van mijn experimenten, supergezond!", vertelt Laurette. "Ze gaan zo de oven in. Over een half uur zijn ze klaar, dan kun je proeven."

Laurette is sinds twee jaar als 'Hoofd afdeling productontwikkeling, horeca en catering' verbonden aan Hof van Twello, een landgoedbedrijf van 18 hectare tussen Twello en Deventer. In dat werk kan ze haar passie, het ontwikkelen en het verbreiden van de kennis over de werkzaamheid en de eetbaarheid van wilde planten, helemaal kwijt.

Wilde planten zijn lekker

"Heel jong al was ik, op een dromerige manier, met plantjes in de weer", vertelt Laurette. "Ik was vaak in het park te vinden. Ik zal een jaar of 10 zijn geweest, toen ik voor het eerst planten ging drogen en herbaria begon aan te leggen. Toen was ik al op zoek naar wat je met planten kunt doen. Voor een deel heb ik die interesse van mijn moeder meegekregen. Zij was veel bezig met koken en gezonde voeding en ze maakte ook brandnetelsoep. Weer iets ouder ging ik, aan de hand van boeken, van alles uitproberen. Ik ontdekte dat je sommige planten als verfmiddel kunt gebruiken, dus ging ik wol verven. Ik maakte wijn en ik componeerde theeën. Ik was er altijd mee bezig. Door de jaren heen verzamelde ik veel kennis over de geneeskrachtige werking van veel planten maar ook ontdekte ik - en dat vond ik het allerleukst - dat veel wilde planten heel lekker smaken!

Door verwarmen en koken verliest voeding een groot deel van haar werkzame enzymen en levenskracht. Daarom heb ik jarenlang voornamelijk rauwe voeding gegeten. Ik voelde me daar heel goed bij. Oude klachten die ik had, zoals een te traag werkende

'Ik zie het als mijn uitdaging om te koken met wat de natuur mij biedt en doe daarin liever geen concessies'

schildklier en een wisselende en te lage bloedsuikerspiegel, verdwenen uit mijn leven. In mijn huidige bestaan is het alleen maar rauw eten niet meer goed in te passen, mijn werk brengt te veel drukte met zich mee om dat voor honderd procent vol te kunnen houden. Ik merk dat nu aan mijn gezondheid; de oude klachten spelen af en toe weer op. Ik probeer wel ieder dag iets van wilde planten te eten, vaak door de salade of andere gerechten, soms in een smoothie of een groentesapje."

Laurette ziet dat door de huidige grootschalige landbouw en de voedingsmiddelenindustrie de kwaliteit van veel voedingsmiddelen achteruit gaat. "Ook het menu van veel mensen is behoorlijk eenzijdig. Er is in onze tijd nog maar heel weinig kennis over wilde planten. Dat vind ik zonde. De meeste wilde planten hebben bijzonder hoge gehalten aan vitaminen, mineralen, enzymen en zouten daarom, in plaats van vitaminepillen, een heel goede en ook lekkere aanvulling kunnen zijn in ons huidige menu."

Brandnetel en smeerwortel

"Neem bijvoorbeeld de brandnetel, die overal groeit. Een van mijn favorieten. De topjes zijn het lekkerst en als je slim plukt kan je ze het hele jaar door oogsten. Een heel eiwitrijke plant, boordevol ijzer en vitamine C en daarnaast ook magnesium, mangaan, kalk en kalium, B-vitaminen en provitamine A. Brandnetel werkt sterk op de bloedvorming, de bloedontzuring en bloedreiniging. Het enzym secretine in brandnetels bevordert de maagsapafscheiding waardoor het voedsel beter verteerd wordt. Heel lekker in de soep, in stampotten, brood, als kruidenij in kaaskoekjes, gehaktbrood. Geeft ook een heel gezonde en lekkere thee."

"Of smeerwortel, met zijn witte, paarse of roze bloempjes. Hij staat vaak langs slootkanten. De bladeren zijn lang en ruw behaard. Een heel krachtige plant die met zijn lange wortels veel diepgelegen mineralen naar boven haalt. De plant, waarvan ik alleen het blad gebruik, is heel rijk aan kalk, kalium, fosfor en de vitaminen A en C. Smeerwortel bevat ook vitamine B12. Dat is uitzonderlijk, want B12 komt over het algemeen niet in het plantenrijk voor. De jonge bladeren die net boven de grond uitkomen kunnen fijngesneden in een salade. Smeerwortel is heel lekker in groentesoep, ook de oudere bladeren. De beharing van de bladeren, die de meeste mensen onaangenaam vinden, verdwijnt door het koken. Van smeerwortel moet je niet teveel eten. Bij de consumptie van grote hoeveelheden heeft de plant dankzij de alkaloïde pyrrolizidine een kankerverwekkende en leverbeschadigende werking. Gebruik smeerwortel dan

ook niet als je zwanger bent of levermedicijnen slikt. Onderzoek heeft verder aangetoond dat bij gebruik van kleine hoeveelheden de plant juist gezondheidsbevorderend werkt."

Wars van getut

"Ik heb een hekel aan getut met kruiden. Daarmee bedoel ik beschrijvingen van werkingen en toepassingen waar sommige kruidenboeken vol mee staan, maar die niet

praktisch, effectief of lekker zijn. Zo schijnen bijvoorbeeld de zaadjes van het herderstasje eetbaar te zijn. Onbegonnen werk, die kleine zaadjes in hun 'herderstasje'! Voor mij is het belangrijk dat het praktisch blijft en vooral dat het lekker is. Anders begint niemand er aan."

In haar werk als productontwikkelaar werkt ze zoveel mogelijk met de producten van ons land. Hof van Twello verbouwt tarwe, aardappelen en veel verschillende soorten

groenten. "Ik probeer in de gerechten waar het kan een vernieuwend accent te leggen met een of meerdere wilde planten. In salades is dat makkelijk. Heel veel blaadjes, zoals paardenbloemblad, valeriaanblad, teunisbloemblad of de blaadjes van het jonge speenkruid in het vroege voorjaar, combineren heel goed in een salade. Ook kun je veel planten als soepgroente gebruiken: veldzuring bijvoorbeeld of zevenblad. Heel bijzonder van smaak zijn ook de zaadjes van de inheemse berenklaau, die je in de zomermaanden veel in bermen vindt. Je kunt ze in vruchtengerechten verwerken. Ik werk vanzelfsprekend zonder additieven. Voor soepen gebruik ik geen bouillonpoeder, maar enkel zout, peper en kruiden. Veel bouillons bevatten de verborgen smaakmaker natriumglutamaat (ve-tsin). Die stof wil ik vermijden. De natuur zelf heeft meer dan genoeg smaken in huis. Ik zie het als mijn uitdaging om te koken met wat de natuur om mij heen mij biedt en doe daarin ook liever geen concessies."

Wennen

"Vaak is het eten van wilde planten wel even wennen. Mensen komen in aanraking met nieuwe smaken, die ze een plekje moeten geven. Ik adviseer dan ook om niet te voortvarend te van start te gaan. Eet in het begin niet teveel tegelijk en start met kruiden als toevoeging, als smaakaccent aan bestaande gerechten. Veel wilde planten hebben harige en soms ook wat taaie bladeren. Dat kan een onaangenaam mondgevoel geven. Dat bezwaar verdwijnt als je de blaadjes fijnsnijdt, in een smoothie



Champignons met daslookolie

Laurette eet graag zoveel mogelijk rauw. Dit is een voorbeeld van een eenvoudig en puur recept, waarin de daslook goed tot z'n recht komt. Neem een mooie bos verse daslookbladeren. Doe er net zoveel olijfolie bij tot ze net onderstaan, voeg peper en zout toe, en maal met de staafmixer tot een gladde groene saus. Snijd champignons in dunne plakjes, roer hier daslookolie doorheen en zet dit twee uur in een oven op 40 graden. Serveer naar keuze met courgette, al dan niet als spaghetti gesneden. Of, als je niet helemaal rauw eet, smaakt dit goed met een beetje gekookte pasta, eventueel met een beetje geraspte kaas.

Hof van Twello

Hof van Twello werd in 2003 opgericht door Gert Jan Jansen, die op dit landgoed streeft naar het versterken van de lokale economie en de daarmee verbonden sociale samenhang. Het grootste deel van de verbouwde gewassen verwerken ze zelf en verkopen ze in de streekwinkel en in het horecagedeelte met terras en theetuin. In de streekwinkel liggen ook producten van ruim dertig andere lokale producenten. Er vinden cursussen plaats over onder andere moestuinieren, permacultuur en eetbare wilde planten. Er is een blotevoetenpad langs een permacultuurtuin, een middeleeuwse tuin, de wijngaard en de 'rauwe' tuin. Hof van Twello is geen biologisch bedrijf.

verwerkt of kookt. Het nadeel van koken is dat veel enzymen, die helpen bij de vertering, hun werkzaamheid verliezen. Soms is de smaak wat bitter. Ik heb ontdekt dat die bittere smaak heel mooi begeleid wordt als je de blaadjes eet met een dressing waaraan je honing toevoegt."

Dat wilde planten zoveel mineraalrijker zijn dan gewone planten, komt volgens Laurette doordat wilde planten, in tegenstelling tot de voedingsgewassen, niet zijn doorveredeld. "Ik neem aan dat de processen van veredeling ten koste zijn gegaan van de mineralen en vitaminen gehalten. Daarnaast is veel van de huidige landbouwgrond eigenlijk uitgeput. Er zit weinig meer in aan

sporenelementen. De planten moeten het doen met de kunstmest, voornamelijk stikstof, fosfor en kalium. Dat geldt natuurlijk in veel mindere mate voor biologische en biologisch-dynamische landbouwproducten. Wilde planten zijn de 'vrije vogels', die ongeforceerd hun gang gaan en groeien op de meest uiteenlopende plekken."

Rijkdom

Op de vraag hoe ze haar toekomst ziet als 'wildeplantenvrouw' antwoordt Laurette dat ze graag op Hof van Twello verder wil gaan met het ontwikkelen van een kenniscentrum voor eetbare wilde planten. Ziet ze de comeback van de wilde planten als haar missie? "Missie is misschien een groot woord, maar ik wil wel heel graag een pleitbezorger voor deze vergeten plantengroep zijn. Het is zonde dat mensen niets meer van wilde planten weten. Het wilde plantenrijk biedt een ongekende rijkdom aan smaak en gezondheid, die gratis en voor niets voor het oprapen ligt. Meestal direct buiten je voordeur!" De laatste jaren ziet ze wel dat meer mensen iets met wilde planten willen doen. Er is veel belangstelling voor haar boek 'Eten en Drinken met Wilde planten' (zie kader).

Een van de keukenmedewerkers komt aangelopen met een houten plank met daarop een nog dampend, geurig brandnetelbroodje. Laurette snijdt het brood en biedt me een plakje aan. Ik ga er even goed voor zitten. Zacht op de achtergrond van de gewone broodsmak proef ik iets heel verrassends, iets groens ... lijkt een beetje op spinazie, maar toch anders ... mmmm lekker! ♡



Eten en Drinken met Wilde planten

In het eerste deel van haar boek *Eten en Drinken met Wilde planten* beschrijft Laurette 61 in Nederland voorkomende wilde planten en hun werking en toepassing. Het tweede deel van het boek is een kookboek met veel spannende recepten met wilde planten, op maand gerangschikt. Het hele boek is rijk geïllustreerd met mooie foto's. Op een invouwblad aan de binnenkant van de omslag staan de bruikbare plantdelen met foto gerangschikt op hun toepassing in de vorm van bloemen, groenten, kruiden, specerijen, vruchten en zaden. Dit boek is een bijzonder praktische en leerzame gids voor nieuwsgierige mensen die de wereld van de wilde planten willen leren kennen en proeven. Het boek is in 2009 uitgegeven door Hof van Twello en te bestellen via www.hofvantwello.nl of via www.florae.nl. Prijs: € 24,75.

Dynamisch Perspectief

Ingezonden brief: Bio is Big Business

Michiel Damen, als consument lid van de BD-Vereniging, schreef een brief naar aanleiding van een artikel in Trouw van 28 maart. Daarin staat vermeld dat zoetwarengigant Mars eigenaar is van biologisch zaadbedrijf Seeds of Change, dat Coca-Cola een bedrijf heeft in biologische sappen, dat Pepsi een bedrijf heeft in biologische snacks, dat de grootste slager van Europa VION eigenaar is van Groene Weg en dat levensmiddelengigant Wessanen eigenaar is van Natudis en van de Natuurwinkelformule. Volgens het artikel heeft de helft van 28 Groene Weg slagerijen het bedrijf verlaten. Ook stappen 40 Natuurwinkels nu uit het Wessanen-concern.

Al een aantal jaren erger ik mij als consument aan het feit dat een deel van de winst van biologische producten - die toch al duurder zijn - in de zakken van de directie van het beursgenoteerde bedrijf Royal Wessanen NV verdwijnt. Onveranderlijk waren de verslagen van de jaarvergaderingen van Wessanen in NRC Handelsblad negatief en gekleurd door ruzies van de directie om geld. Ik kan mij als consument niet herinneren ook maar iets kritisch hierover te hebben gelezen in de 'biologische' en 'antroposofische' media, zoals bijvoorbeeld de berichten van de BD-Vereniging. De hypocrisie van het voeren van antroposofische letters op BD-producten van Akwarius, een van de eerste BD-groothandels en nu onderdeel van Wessanen, is wat mij betreft in de media nimmer aan de kaak gesteld. Het lijkt er op dat men denkt:

'Dat hoeven de consumenten allemaal niet te weten' want: 'Daar zijn ze toch niet in geïnteresseerd'. Waarom wordt het Demeter logo in heel veel gevallen 'klein-kleiner-kleinst' op de verpakkingen afgedrukt? Wie weet wat Demeter is? Als het zo verder gaat niemand meer ... Vrijwel nooit heb ik enige informatie folder hierover in mijn vaste natuurwinkels kunnen ontwaren.

Dat 'biologisch' en 'BD' niet los gezien kunnen worden van de sociale aspecten, waaraan vooral ook de prijsvorming onlosmakelijk is verbonden, wordt door de sector helaas vaak nog als iets van begin vorige eeuw gezien. Gelukkig heeft Trouw nu wel de koe bij de horens gevat. Het werd tijd. Bravo!!

Michiel Damen

In memoriam Jos Kamphuys, initiatiefnemer EkoPlaza

Jos Kamphuys was ruim 30 jaar actief in de natuurvoedingswereld. Hij wist mensen te inspireren en bracht veel winkels tot bloei. Begonnen in Ede, is hij later in Amsterdam jarenlang actief geweest met de winkel aan de Weteringschans, in die tijd een van de grootste Nederland. Ook in Bussum wist hij in korte tijd de winkel te bouwen tot een van de grootste winkels in de regio. Maar Jos zat te broeden op iets groots, natuurvoeding moest aansprekend worden voor een veel groter publiek. Biologische landbouw was het

waard om groot op de kaart gezet te worden. Jos is op zoek gegaan naar partners buiten de natuurvoeding om zijn plannen te realiseren. Korte tijd later verscheen in Alkmaar de grootste winkel van Nederland onder de naam EkoPlaza. Een echte supermarkt, maar dan alleen met biologische producten. Een paar jaar later verscheen een tweede winkel onder deze naam op een hotspot in Nederland, middenin Den Haag. Ook in Veenendaal kwam een EkoPlaza. In 2010 ontstond de samenwerking met Udea. Hoewel Jos al geruime tijd ziek was bleef hij tot het laatst meedenken met de nieuwe ontwikkelingen. Zijn formule kwam in een stroomversnelling, toen veel Natuurwinkels de overstap wilden maken van Natudis naar Udea. Dat duidelijk

tief

werd dat het aantal EkoPlaza winkels zich zou verzevenvoudigen (zie bericht hiernaast) heeft hij nog net meegemaakt. Op 16 maart is hij op 58-jarige leeftijd overleden.



40 winkels van Natudis naar Udea

Het rommelt al jaren in natuurvoedingsland. Eerst vulden Natudis (de grootste droogwarenhandel met een marktaandeel van 70%) en Udea (de grootste verswarenhandel) elkaar mooi aan. Beide groothandels beleverden winkels van onder andere franchiseformule Natuurwinkel, eigendom van Natudis. Maar beide bedrijven probeerden met nieuwe winkelformules hun grip op de markt te verstevigen. Wat volgde leek wel

een schaakspel: Udea startte winkelformule Biotoop, Natudis volgde met de formule Goodyfoods, Udea nam EkoPlaza over, Natudis nam versleverancier Kroon over, Udea breidde haar droogwarenassortiment uit, en Natudis eiste dat de Natuurwinkels hun verswaren voortaan bij Kroon over, Udea zouden afnemen. Ondertussen groeide de ontevredenheid bij winkeliers van de Natuurwinkel-formule. Na-

tudis wilde in hun ogen een te grote vinger in de pap hebben. Ze vonden dat ze als winkelier te weinig zeggenschap hadden over hun eigen bedrijfsvoering. Bovendien vonden ze de marges van Natudis (voor honderd procent eigendom van de gangbare levensmiddelengigant Wessanen) veel te hoog. 'Wij hebben onze klanten voor ogen, zij letten op de aandeelhouder', reageerde een winkelier in dagblad Trouw.

Een groep winkeliers van Natuurwinkel besloot het heft in eigen hand te nemen en richtte een eigen inkooporganisatie op, Beyond Bio. Onlangs is bekend geworden dat veertig Natuurwinkels hun contract bij Natudis opzeggen en hun winkel ombouwen tot EkoPlaza, de winkelketen van Udea. Daarmee breidt EkoPlaza zich in één klap uit van zes naar 46 winkels en wordt dit de grootste keten in Nederland.

Dynamisch Perspectief



Discussie: Demeter koeien met en zonder hoorns

De Demeter Voorwaarden Commissie (DVC) van Stichting Demeter heeft eind 2010 besloten om een nieuwe norm te stellen, namelijk dat het houden van ongehoord melkrundvee niet is toegestaan, dus ook niet het houden van melkvee waarbij de eigenschap hoornloosheid is ingekruisd. Dit besluit staat toegelicht in DP2010-5. In de drie nummers daarvoor hebben verschillende discussiebijdragen gestaan over dit onderwerp. Aanleiding was, dat de nieuwe Demeter boer Jan Duijndam met een Fleckviehstier wilde gaan fokken. Deze stier geeft hoornloze nakomelingen. De DVC heeft besloten om Jan Duijndam voorlopig een ontheffing te verlenen. Melkveehouder Anne Koekoek vindt dit onacceptabel. Hij heeft aan Stichting Demeter een lange brief gestuurd met zestien argumenten die ervoor pleiten dit besluit terug te draaien. Hij concludeert dat de DVC moet

worden vervangen. Zo vindt hij het onbegrijpelijk dat aan de ruim 40 Demeter melkveehouders, die gezamenlijk 1000 jaar ervaring hebben in de omgang met gehoord vee, geen advies is gevraagd. Het verzoek om hoornloos te mogen fokken kwam dan ook niet van bestaande BD-boeren vandaan, schrijft hij, maar van een nieuwe. En dat deze nieuwe boer nu hoornloos mag fokken, terwijl het voor de overige Demeterboeren verboden blijft, vindt hij te gek voor woorden. 'Dit is meten met twee maten!'

Leen Janmaat, voorzitter van de DVC, schreef een reactie, waarin hij uitlegt waarom de commissie deze uitzondering heeft gemaakt voor het bedrijf van Jan Duijndam. Ontheffingen worden alleen in uitzonderlijke gevallen verleend, schrijft hij, waarbij de gehele BD-bedrijfsvoering wordt meegenomen in de besluitvorming. Hij vervolgt: 'De

commissie realiseert zich ook dat hoornloosheid grote impact heeft op het staltype en inrichting. In relatie tot de huidige inrichting en toekomstplannen van Hoeve Biesland heeft de Licentie commissie besloten een ontheffing te verlenen voor een jaar. Naast verdere uitwerking van de bedrijfsplannen vraagt de commissie ook de gevolgen voor het dier en eindproduct bij het houden van koeien die vanuit genetische grondslag geen hoorns dragen.' Jan Duijndam zal over het gedrag van zijn dieren in de kudde goed moeten rapporteren. Nieuwe inzichten over de relatie tussen hoorns en melk- en mestkwaliteit zullen bij het licentiebeleid worden meegewogen.

Meer lezen? De brief van Anne Koekoek en de tekst van Leen Janmaat staan op www.bdvereniging.nl bij Publicaties, Dynamisch Perspectief 2011 - 2.

'Van eigen erf' bekoord

Het kookboek 'Van eigen erf, koken met de oogst van de biologische boer', is 3 maart in Parijs bekoord met de titel 'best sustainable cookbook in the world' (beste duurzame kookboek in de wereld). De redactie feliciteert de schrijvers Iris de Graaf en Maria van Boxtel en fotograaf Dick Boschloo. Dick en Maria leveren ook regelmatig bijdragen aan Dynamisch Perspectief. Een recensie van het kookboek staat in DP2010-4.



BODEMFLUISTEREN

Je hebt ze in vele soorten - paardenfluisteraars, hondenfluisteraars, babyfluisteraars - maar ik kwam terecht bij een bodemfluisteraar. Beter gezegd, bij een workshop bodemfluisteren op de Biovak, DE vakbeurs waar biologisch Nederland aan midwinter netwerken doet.

Van te voren had ik me er allerlei spannende zaken bij voorgesteld, zoals geheimzinnige spreuken. Maar de bodemfluisteraar was een heel aardse, nuchtere man die ons de opdracht gaf de bodem van ons eigen bedrijf aan elkaar voorstellen alsof het een medewer-

ker was. Dat was even wennen, want de gebruikelijke woorden als zand, klei of percentage afslibbaar waren tijdelijk taboe. De bodem was nu een levend wezen, waar je als boer mee samenwerkte en die je menselijke eigenschappen mocht toeschrijven.

In mijn groepje zat een stoere boer die al pratende zijn schroom overwon en gepassioneerd vertelde over de trouw en de vriendelijkheid van zijn bodem, die weliswaar een aangeboren handicap had, maar daar had hij langzaam mee leren omgaan (hij bedoelde slemp-

gevoelig). Ik stelde onze grond voor als uitbundig; alles groeit rijkelijk, inclusief onkruid, met vooral veel blad. Maar onze bodem is ook heel gevoelig voor zware werktuigen. Een seizoen later kan ze nog mokken over oude wielsporen. Een vrouw noemde haar grond vegetariër. Ze had namelijk ontdekt dat de bodem van haar tuin krachtiger en evenwichtiger is als ze haar voedt met plantaardige compost. Van dierlijke mest werd de grond wat stugger.

Door al die verhalen samen ontstond langzaam een beeld dat Moeder Aarde voor de boer

inderdaad een partner is en net als een mens haar nukken heeft en haar goede eigenschappen. Een levend wezen dat intensieve aandacht en toegewijde verzorging nodig heeft. Op het eerste gezicht niet echt eigenschappen die je aan de gemiddelde boer zou toeschrijven. Maar blijkbaar, misschien met een beetje fluisteren, haalt Moeder Aarde het zorgzame in de boer naar boven. ☺

Phileen Meertens heeft met haar man een biologisch-dynamisch akkerbouwbedrijf in Hensbroek.

Rectificatie

In het artikel 'Demeter en het nieuwe bewustzijn van de mens' in DP2011-1 staat een fout. De hoofdredacteur dacht te weten dat Guurtje Kieft het nieuwe compost- en mestpreparaat zelf had ontwikkeld en heeft dat bij het redigeren 'ter verduidelijking' toegevoegd.

Guurtje bereidt dit preparaat wel, maar het is ontwikkeld door May Bruce (1902-1965), een Engelse onderzoekster die in haar jonge jaren onder leiding van Steiner heeft meegewerkt aan de ontwikkeling van de klassieke BD-preparaten. Guurtje beschrijft in haar boek 'De mens tussen aarde en kos-

mos' hoe May Bruce vanuit haar helderziendheid begreep, dat de astrale krachten van het dier (en dus ook van de dierlijke omhullingen van de preparaten) afnamen. Daarom ontwikkelde zij een vegetarisch compost- en mestpreparaat. Meer info, zie www.dezonne-tuin.org.



Dynamisch Perspectief



Terugkom-weekend Kraaybeekerhof

Iedereen die ooit op Kraaybeekerhof de omscholingscursus of de deeltijdopleiding BD-landbouw heeft gevolgd, ontvangt jaarlijks een uitnodiging voor 'Het Terugkomweekend'. Monique Wijn was erbij en kreeg in dit koude weekend in januari veel nieuwe inspiratie om met nieuwe warmte en kracht het nieuwe tuinseizoen in te gaan. *Tekst en foto: Monique Wijn**

Midden in de winter, op een koude vrijdag in januari, werd ik met twintig anderen warm ontvangen in de grote, schitterende nieuw gebouwde antroposofische boerderij van Maria te Vianen, waar voor de tiende keer het jaarlijkse 'Terugkomweekend' van de BD-landbouwopleiding van Kraaybeekerhof plaatsvond. In de voorstelronde bleek hoe kleurrijk het gezelschap was: van ervaren boeren (met vraagstukken als bedrijfs-

overname) tot pas afgestudeerden, met nog één of zelfs twee benen in de 'gangbare' wereld; van computerprogrammeur tot verpleegkundige. Er waren fulltime boeren, medewerkers van zorgboerderijen, stadslandbouwprojecten, schoolmoestuinen, permacultuurprojecten en zelf-oogsttuinen; van Noord- tot Zuid-Nederland.

Voor Michiel Rietveld, oprichter en geliefd hoofddocent van de opleiding, was er een speciaal moment. Trots liet hij zijn nieuwe boek zien, vers van de pers (zie pagina 18) en bood het eerste exemplaar aan aan Jan Saal, docent economie aan de opleiding. Jan Saal vertelde vervolgens over zijn jarenlange ervaring als imker en wist ons met zijn verhaal te inspireren om eigen bijenteelt te overwegen. Michiel Rietveld deelde met ons zijn enthousiasme over de lichtwortel, *Dioscora batata*. In de Landbouwcursus is deze door

Steiner genoemd als belangrijke plant voor het voedsel van de toekomst, als plant die de aardappel gaat vervangen. Hierbij moet je niet denken in kilo's, maar in kwaliteiten. De *Dioscora batata* is een over de hele tropische wereld gegeten wortelgewas, de yam. De soort die Steiner bedoelde is echter de Chinese variant, die in onze breedtegraad ook gedijt. De lichtwortel heeft als bijzonderheid dat hij niet, zoals eigenlijk alle wortels, door zijn vorm uitstraalt naar de aarde, in steeds fijner wordende vertakkingen en haarworteltjes. Hij lijkt daarentegen omgekeerd in de aarde te zitten, de dikste kant zit onderaan. Zelf heb ik een paar jaar geleden voor het eerst een lichtwortel vermeerderd; ik heb staan puzzelen, wat de boven- en onderkant was! De lichtwortel vangt met zijn klimmende ranken en hartvormige bladeren de lichtkrachten op, stuurt deze naar zijn wortel, die

deze opslaat in zijn lange, verdikte knol, maar niet uitstraalt naar de aarde. Daardoor blijven de krachten in deze wortel aanwezig.

Michiel liet foto's zien van eigen verbouwde lichtwortelplanten en bood ook zelfgemaakte producten hiervan aan, zoals zout en pesto's. Dr. Hauschka overweegt om lichtwortel in zijn huidverzorgingsproducten te gaan toepassen.

Laatste spreker in het weekend was Menno Swaak van Gezonden Gronden in Den Haag. Hij deelde met ons zijn passie over het terugbrengen van gezonde voedselproductie in de steden en vertelde over de diverse projecten die hij heeft opgezet in Den Haag. Daar zijn verschillende permacultuurtuinen ontstaan, een strobalen-leempaviljoen, een inloopwinkel met allerlei landbouwproducten en een cursuscentrum voor stadslandbouw. Belangrijke elementen

zijn permacultuur en Transition Towns. Over de kwaliteiten van permacultuur in vergelijking met BD-landbouw ontstond een interessante discussie, waarbij de thema's van Michiel (vooral uit zijn boek), de bijen van Jan en de inzichten van Menno samenkwamen. Alles bij elkaar een inspirerend weekend!

** Monique Wijn is permacultuur- en BD-tuinder van eetbare wilde planten en zaadgoed. Ze verzorgt*

lezingen en workshops over eetbaar landschap, historische groenten en permacultuur en geeft adviezen. Bij haar zijn ook bijzondere rassen van groenten en andere planten verkrijgbaar. Meer info via www.degodin.nl of mail degodin@gmail.com.

*Nadere info:
Gezonde Gronden, Den Haag,
www.gezondegronden.nl
Permacultuur-opleiding
Nederland, www.permacultuur.eu*

Lekker naar de boer

Op 18 en 19 juni vindt het jaarlijkse Lekker naar de Boer weekend plaats. Tweehonderd biologische boeren houden Open Dag. Het Promotie Bureau Biologische speciaalzaken (PBS) gaat net als vorig jaar extra aandacht generen voor BD bedrijven. Op vijf bedrijven zal een uitvoeriger programma plaatsvinden. Natuurvoedingsspeciaalzaken zullen een display plaatsen waarin BD-boeren centraal staan. PBS (een samenwerkingsverband tussen groothandels en winkels) zet volop in op BD-landbouw, omdat de groothandels en merkhouders zich steeds nadrukkelijker willen profileren met de meewarde die aan het Demeter-keurmerk verbonden is.



Het Vlaamse CSA-netwerk, opgestart in 2009, organiseerde afgelopen december in samenwerking met Landwijzer (opleidingscentrum Bio- en BD-landbouw) een studiedag voor de Vlaamse CSA-bedrijven en Nederlandse Pergola-associaties. Een 50-tal, hoofdzakelijk jonge, boeren en boerinnen uit beide landen kwamen er samen.

Bij Community Shared Agriculture (in Nederland Pergola-associatie genoemd) delen boeren en consumenten mee in de – economische – lusten en lasten van het bedrijf. De groei in de CSA-beweging is momenteel sterker in Vlaanderen dan in Nederland. In vier jaar tijd is het aantal Vlaamse CSA's gegroeid van 0 naar 10. Dit seizoen gaat er weer een drietal van start. Veel van deze nieuwe boeren zijn afgestudeerden van de Landwijzer-opleiding voor Bio- en BD-landbouw, die het CSA-model

sterk ondersteunt, maar ook anderen volgen hun voorbeeld. Het zijn tot nu toe allemaal kleinschalige groenteteeltbedrijven en ze werken vaak met een zelfoogst-systeem, hoewel ook een pakket-systeem voorkomt. Ze werken momenteel samen aan de oprichting van een vereniging, waarin de educatieve en culturele activiteiten op de bedrijven kunnen worden ondergebracht. Ze hanteren ook samen een 'charter', waarin een brede visie op gemeenschapsgedragen landbouw wordt beschreven en waarin staat vermeld welke wederzijdse afspraken boer en leden met elkaar kunnen maken. Deze is te lezen op de website van het Vlaamse CSA-netwerk, www.csa-netwerk.be/charter. Een uitgebreid verslag van de dag staat op www.landco.nl onder Publicaties. De BD-Vereniging heeft deze uitwisselingsdag financieel ondersteund.

Agenda

>> zie elders in dit nummer

27 april

Eetbaar Landschap

Monique Wijn van 'De Godin' vertelt over eetbare inheemse planten, historische vergeten groenten, permacultuur en BD. Plaats: Adriaan Roland Holst school, Loudelsweg 38, 1861 TG Bergen NH. Tijd: 20-22 uur. Meer info: www.aim-centre.org en www.degodin.nl.

29 april >>

Werkplaats BD-landbouw

De Landbouwsectie van de Antroposofische Vereniging en de BD-Vereniging organiseren een werkplaats op BD-tuinbouwbedrijf De Lepelaar. Zie www.bdvereniging.nl en zie pag. 12

7 mei

Lezing over de mens en de bij

Karsten Massei, auteur van het boek 'Die Elementarwesen der Bienen', houdt een lezing over 'Welke betekenis heeft de mens voor de bij en de bij voor de mensheid in de toekomst'. Plaats: Kraaybeekherhof Driebergen. Kosten € 10. Aanmelden bij marianwieriks@gmail.com.

5 woensdagen vanaf 11 mei

Docenten/sprekers training

Michiel Rietveld geeft een sprekerstraining, bedoeld voor mensen die met passie over hun werk - of over wat hen drijft - willen vertellen aan (grotere) groepen. Hoe breng je je boodschap over, zonder de vrijheid van je publiek in te perken door jouw enthousiasme? Tijd: 14-21 uur. Kosten: € 525 inclusief koffie, thee en diner. Voor info en aanmelden, www.kraaybeekherhof.nl of tel. 0343-512925

14 mei >>

BD-ervaar-leer-en-beleef-dag

Ontmoetingdag met ledenvergadering BD-Vereniging en donateursdag BD-Grondbeheer, zie pag 12.

14 mei

Eetbaar Rotterdam Filmfestival

Eetbaar Rotterdam organiseert een filmfestival over stadslandbouw en eten uit de stad met films en animatiefragmenten over drijvende tuinen, moestuinen op het dak, restaurants die zelfvoorzienend zijn en innovatieve gebouwen op

basis van gesloten kringlopen.

Plaats: LantarenVenster

Rotterdam. Tijd: 13-18 uur.

Info: www.eetbaarrotterdam.nl

19 mei

Lezing Michiel Rietveld

Michiel Rietveld vertelt over de achtergronden van zijn boek 'Houden van de aarde' (zie pag 18). Plaats: Kraaybeekherhof te Driebergen. Tijd: 20 tot 22 uur. Kosten: € 35 of € 49,50 incl. diner. Info en aanmelden: www.kraaybeekherhof.nl

20 mei en 10 juni

Meeloopdagen Warmonderhof

Maak kennis met de opleidingen BD-landbouw door een dagje mee te doen met het lesprogramma. Meer info: www.warmonderhof.nl. Aanmelden: m.sprenger@groenhorstcollege.nl

20 mei

Raw milk, Health or Hazard

Symposium over rauwe melk, over de voordelen voor de gezondheid én de bacteriële risico's. Gelijkijdig vindt de eerste internationale conferentie over biologische voedselkwaliteit plaats. Locatie Praag, Tsjechië. Meer info:

www.fqh2011.org; Ton Baars,

t.baars@fingerprint.nl

20 en 21 mei

Wanneer aandacht liefde wordt

Conferentie met meditatie-oefeningen begeleid door Arthur Zajonc in Antropia (Driebergen). Zajonc is auteur van het boek 'Meditatie' en omschrijft meditatie als een weg naar inzicht en liefde. Nadere info: www.antroposofie.nl

25 mei

Viktor Schauburger

Reinout Guepin vertelt over het leven en het werk van Viktor Schauburger, de ontdekker van de kracht van het water. Plaats: Adriaan Roland Holst school, Loudelsweg 38, 1861 TG Bergen NH. Tijd: 20-22 uur. Meer info: www.aim-centre.org

29 mei

Klankhealing voor het gewas

Klanktherapeut Robert de Haan verzorgt een klankhealing op de boerderij Piet en Monique Bongers, Langeboomseweg 103, 5411 AT Zeeland (geen BD-bedrijf). Iedereen die komt mag zelf meedoen. Eigen instrumenten welkom. Het

begint bij het ochtendgloren om 8 uur. Tot ca. 10.30 uur. Kosten € 10. (Zie DP2009;3 voor een reportage over een klankhealing van Robert)

11 en 12 juni

Openstelling Zonnetuin

De Zonnetuin van Guurtje Kieft staat open voor bezoekers van 9 tot 17. De ronde moestuin, fruitgaarde, compostplaats en de natuurlijke siertuin ontlent sfeer en kracht aan de bijzondere werkwijze van Guurtje, die haar werk afstemt op de kosmische krachten van zon, maan, planeten en sterren. De toegang is vrij, uw hond en mobieltje worden echter niet toegelaten! Locatie: ATV de Rekere-volkstuincomplex, Helderseweg naast 63, Alkmaar Zie www.dezonnetuin.org.

18 en 19 juni >>

Lekker naar de boer

De jaarlijkse landelijke open dagen bij de biologische boer en tuinder. Zie www.lekkernaardeboer.nl en zie pag 35

6-12 augustus

Angel Festival

Op hun landgoed in Portugal, Dominio Vale do Mondego, organiseren Eelco Schaap en Karin Sligting het Angel ZomerKunstFestival. Geniet samen met kunstenaars, artiesten en musici van een zomervakantie midden in de ruige natuur van de Serra da Estrela. Met veel theater, muziek, comedy, beeldende kunst, poëzie, workshops & lezingen in de open lucht en biologisch eten. Slaap in een van de Quintas of in een tent in de olijfgaard. Voor jong en oud. Zie www.dominiovaledomondego.nl.

1-9 oktober

Week van de Smaak

Jaarlijks terugkerend evenement dat draait om smaakbeleving, pure smaken en authentieke producten, met een hoofdrol voor biologisch. De Hoofdstad van de Smaak 2011 is Groningen. Meer informatie: www.weekvandesmaak.nl

Vacature Sociaaltherapeutische Kaas- en kwarkmaker 100% (medio september 2011)

De Dijkgatshoeve is een nieuw te starten woon-werkgemeenschap van Scorlewald in de Wieringermeer. In deze gemeenschap waar 16 mensen met een verstandelijke beperking en 9 mensen met een psychosociale hulpvraag komen wonen, worden vier werkgebieden gerealiseerd waaronder de veehouderij, een groentetuin/bosbouw en een kaas- en kwarkmakerij. Voor deze laatste werkplaats zoeken wij een enthousiaste en ervaren kaas- en kwarkmaker (m/v).

Wij bieden een prachtige werkomgeving, uitstekende facilitering (nieuwbouw) en fijne collegas's. Geplande productie wordt op termijn 100.000 liter melk op jaarbasis. Deze functie wordt gewaardeerd in schaal 45 volgens de CAO gehandicaptenzorg.

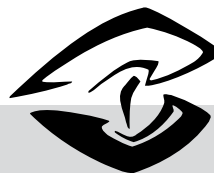
We vragen:

- ✓ affiniteit en kennis van sociaaltherapeutische uitgangspunten
- ✓ kennis van de biologisch-dynamische uitgangspunten
- ✓ aantoonbare ervaring in het vakgebied
- ✓ ervaring in het werken met mensen met een verstandelijke beperking
- ✓ iemand die goed kan samenwerken
- ✓ pioniersbloed

Voor uitgebreidere informatie over dit nieuwe zorginitiatief bezoek de website van Scorlewald / Dijkgatshoeve.

Reageren voor 1 mei a.s. naar Luus Meijer L.meijer@scorlewald.nl. Schriftelijk naar Luus Meijer, Scorlewald, Valkenlaan 14, 1871 AV Schoorl

Voor gedetailleerde info, bellen (ma t/m vrijdag) of mailen naar Rob Hardewijn, tel 06 30 71 52 mail; r.hardewijn@scorlewald.nl



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

DYNAMISCH PERSPECTIEF
2011 – februari – nr 1

Dynamisch Perspectief is het ledenblad van de BD-Vereniging en verschijnt 5x per jaar. ISSN 1389-7438.

Voor vragen over lidmaatschap of over het opsturen van Dynamisch Perspectief, bel het bureau: 0321-315937

Redactie Ellen Winkel (hoofdreductie), Andries Palmboom, Wim Goris, Jan Saal, Luc Ambagts, Jorien Quirijnen

Sluitingsdatum kopij 11 mei, agendaberichten tot 30 mei. DP 2011-3 verschijnt 25 juni. Graag vooraf overleg, tel. 0344-645420 of 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 Werken aan de toekomst van de BD in Dornach. Foto: Joke Bloksma

Vormgeving Fingerprint, Witzhausen DE, Gerda Peters
Druk Meerpaal Grafimedia, Tiel

Wisentweg 12
8251 PC Dronten
telefoon 0321 315937
fax 0321 315938
info@bdvereniging.nl
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. 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. Preparatenwerkgroep p/a Stichting De Wederkerigheid, Hoofdstraat 22, 3972 LA Driebergen, 06-47235401 (voicemail)

Lidmaatschap € 40,- per jaar Jongerenlid (t/m 23 jaar): € 20,- per jaar. Beroepslid: € 200,- per jaar. Gekoppeld beroepslid: € 40,- per jaar (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. 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.

*Wij zijn lid
van de BD-Vereniging*



Gé Liesker en Rita Goossens resp 73 en 61 jaar, wonen in Deventer en doen van alles

*Sinds: Eind jaren negentig.
BD-landbouw op Twinderij De
Oosterwaarde inspireerde ons.*

*Waarom: Als jongelui gewoon aan
het werk gaan. Dat is heel mooi. De
geestelijke basis van BD wordt in
praktijk gebracht. De boeren doen
hun best door de zorg voor de aarde,
de planten en de dieren: ons voedsel.*

*Enthousiast: Met BD-landbouw
weet je zeker dat je met iets goeds
 bezig bent. BD kan een verbinding
maken met de helende krachten
in de natuur. Die verbinding
leggen, dat is je taak als mens.*

Nog geen lid? Meld je aan!
0321 315937 www.bdvereniging.nl

Pioniers van de toekomst

Luc Ambagts

Begin februari, eind van de middag, tijdens de internationale landbouwconferentie in Dornach (zie pag. 10) begeven zich 600 mensen – boeren, boerinnen, tuinders, knechten, stagiaires en ook tuinbouwleraren, bestuurders, onderzoekers – naar de grote zaal, het hart van het Goetheanum. Met vriendelijk gedrang, gelach, een rustige gehaastheid loopt iedereen naar binnen en zoekt een plaats. Dit is het 'naastwiesitiku-gevoel'. Na een hele dag werken in groepjes, tweetallen, gesprek, contemplatie, zijn we nu allemaal bij elkaar. Samen werken we in deze conferentie aan de brandpunten in de biologisch-dynamische landbouw.

Op het podium staan zeventig stoelen. Frontaal gericht naar de zaal. 'De Jeugd' is door Ueli Hurter, leider van de Landbouwsectie

van het Goetheanum, uitgenodigd om de plenaire presentatie te verzorgen. Ze hebben het voorbereid. Op een geïmproviseerd moment, op een geïmproviseerde plek: tussen de middag, buiten voor de west-ingang. Sylvia Zuur van de Jeugdsectie roept de jongeren op die daar niet bij waren om ook op het podium plaats te nemen. Het stroomt vol daar. Een verwachtingsvol gestommel mondt uit in een bont pallet aan statements. Een jongere richt zich tot de boeren: 'Bedankt dat jullie iedere morgen vroeg opstaan om de koeien te melken!'

Wie ooit beweerde dat je in zo'n zaal geen kringgesprek kunt voeren had het mis. Warmonderhofleerling Clemens Gabriel heeft de microfoon. Hij loopt wat heen en weer als hij begint te praten. Zijn stem is resoluut en vriendelijk tegelijk. "Ik wil graag vragen of iedereen die denkt binnen tien of vijftien

jaar zijn bedrijf over te geven op wil staan." Ik hoor daar niet bij en kijk om me heen. Vijfenzestig mensen staan op. "Laten we nu elkaar aankijken en hiervan genieten," zegt Clemens.

Het is stil. Iedereen ziet wat hier te zien is. Iets met generaties. Mensen die iets gedaan hebben en mensen die iets willen doen kijken elkaar aan. En dan is het nog steeds stil. Niet beklemmend. Onderzoekend, luisterend, verwachtingsvol. "Weet je, de meesten van jullie zullen in de zeventiger of tachtiger jaren met een bedrijf begonnen zijn. Je moet weten dat jullie voor ons de pioniers van de BD-landbouw zijn. Wij hebben heel veel bewondering voor jullie, voor wat jullie hebben gedaan. Wat ik ons toewens is dat de mensen ons over dertig jaar weer net zo als pioniers zullen zien." ☺

Ook een BD juweel insturen?
Bel of mail met Ellen Winkel,
ellen@schrijfwinkel.nl,
0344-645420

demeter



zuiver zuivel

Bio garde®

kwark



**Kwark zoals kwark bedoeld is!
Rijk en vol van smaak.**



Verkrijgbaar in de
biologische specialzaak!

NIEUW!



Samen met de natuur

www.zuiverzuivel.nl