

Dynamisch Perspectief



Ledenblad van de Vereniging voor
Biologisch Dynamische Landbouw & Voeding



René Groenen: 'Zaad zou vrij moeten zijn'

Jubileum-congres op 8 november: zorg dat je erbij bent!

Zilte groenten: strandbiet en zeekool

Dynamisch Perspectief

HET LEEFT

Het leeft niet in de politiek, biologische landbouw. Laat staan BD-landbouw. Niets over gehoord in de verkiezingscampagne. Maar in de BD-Vereniging is het levendig. Beleidsmedewerker Luc Ambagts kan andere zomers het kantoor opruimen als alle boeren druk zijn op het land. Dit jaar niet. Er zijn *Boergondische* diners in het kader van het 75-jarig jubileum. Ons congres nadert. Tuinder en bestuurslid Isabel Duiniveld genereert veel publiciteit door voor de *Good Food March* naar Brussel te fietsen langs BD-bedrijven. Joke Bloksma zet een serie nieuwe themagroepen op de rit voor de BD-beroepsontwikkeling.

In den lande leeft het ook: iedereen kan in oktober 'toekomst zaaien' met stichting Demeter; jongeren organiseren een actie-kamp onder het motto 'voedsel terug in eigen hand'; duizenden mensen strooien bloemzaadjes uit voor de actie 'Bijen houden van biologisch'; BD-boerderij Zonnehoeve organiseert een marathon-denksessie met Felix Rottenberg over 'de boer, de bankier en de burger' ... zo gebeurt er van alles buiten politiek Den Haag.

Dus, mensen van de politiek, komen jullie 8 november ook naar *Levende Landbouwcultuur* om te beleven wat er leeft bij ons?

Ellen Winkel, hoofdredacteur,
ellen@schrijfwinkel.nl



03	Dynamisch Portret: De Groenen Hof
08	Boergondisch jubileumdiner op Hoeve Biesland
09	BD-ervaring gezocht!
10	Good Food March langs BD-bedrijven
11	Themagroepen in de winter 2012-2013
12	BD-Jong: Het ideale boerenbedrijf van Iris van Alebeek
14	Het 'hoe Et wat' van zaadgoed: Diversiteit op de akker
18	Jubileumcongres: Levende Landbouwcultuur
19	Landbouwcursus 2.0 - Zevende voordracht
20	Dynamische Keuken: Zilte groenen
24	In memoriam Gerard Kok
25	Perspectief
33	Agenda
34	Colofon en Leden-service
35	BD juwelen

Meer goede rassen!

14 Wat kunnen we eraan doen?

Levende Landbouwcultuur

18 Samenwerken, vieren en inspireren

Zilte teelten

20 Wij draaien de zaken om



De Groenen Hof: **'Deze wortels tonen karakter'**

Zaadteler René Groenen heeft een missie: hij strijdt voor het behoud van een grote variëteit aan zaadvaste, vitale rassen. Hij hekelt de macht van enkele multinationals die een steeds groter deel van de zaadgoedmarkt beheersen met uniforme, in laboratoria veredelde rassen die ook op biologisch(-dynamisch)e akkers oprukken. "Zaad zou 'vrij' moeten zijn."

Tekst: Andries Palmboom Foto's: Annelijn Steenbruggen, Andries Palmboom en Groenen Hof

Vanuit Tilburg naar het zuiden wordt het steeds stiller als je de Belgische grens nadert. Onderhuids schemert in dit landschap nog het niemandsland door uit de tijd dat grensgebieden nog betekenis hadden. 150 jaar geleden verkeerde je hier in woeste, verlaten heidevelden. Maar rond 1900 verwierf verzekeringsmaatschappij De Utrecht (tegenwoordig ASR) de grond en maakte er een cultuurlandschap van: Landgoed De Utrecht. Langs lange bomenlanen zijn planmatig boerderijen geplaatst. De moderne grandeur van toen komt nu kleinschalig en pittoresk over en trekt veel zondagsfietsers. Hier zijn René Groenen (53) en zijn vrouw Gineke de Graaf (54) met hun 'Groenen Hof' neergestreken na een nomadisch tuindersbestaan. Dat klinkt tegenstrijdig, maar heus: René was eerst tuinder op De Beukenhof, deed daarna een studiejaar op Dottenfelderhof (Dld), keerde terug op De Beukenhof en werd vervolgens tuinder op Wilhelminahoeve en De Kleine Hoeve. Sinds 2008 hebben ze eindelijk hun eigen plek. De Groenen Hof ligt vlakbij BD-boerderij De Kraanvogel en biologisch melkveebedrijf De Aalsthoeve in Esbeek. Nadat René en Gineke de grond drie jaar huurden van De Kraanvogel, maakte Stichting BD-Grondbeheer het in 2011 mogelijk om de grond over te nemen door een erfpachtcontract af te sluiten met ASR. De rentmeester van De Utrecht is blij met de drie biologische bedrijven.

Samenhang of keurslijf

Het erf van De Groenen Hof is meteen al een prettige binnenkomer. In

de zorgvuldig vormgegeven bestrating is een ronde tafel opgenomen met linden eromheen. En wat een prachtige preparaten-roerplaats! Tijdens het roeren heb je uitzicht op koeien in een beschutte wei. De rust op deze plek nodigt uit tot een meditatieve stemming.

Het gesprek met René en Gineke komt al snel op het belang van zaadvaste rassen. Zaadvast betekent dat de eigenschappen van het gewas 'vast' liggen en van de ene generatie op de volgende generatie worden doorgegeven (zie ook pag. ...). René is hiervoor een gedreven pleitbezorger. In de modernste hybride rassen zijn de nakomelingen in de volgende generatie verschillend en onvoorspelbaar en dus voor de landbouw ongeschikt.

René: "Ik begrijp ook wel hoeveel voordeel er zit aan de moderne F1-hybriden. Ze kunnen een hoge opbrengst geven en zijn vaak uniform. Lekker makkelijk en prettig efficiënt. Maar deze hybride rassen komen gekunsteld tot stand. Er wordt eenzijdig ingezet op slechts een beperkt aantal raseigenschappen en zeker niet altijd op smaak en voedingskwaliteit. Dit staat haaks op de essentie van BD. We hebben de grote diversiteit aan eigenschappen die planten van nature in zich hebben juist nodig: vanuit die diversiteit ontwikkelt de plant na het zaaien die eigenschappen, die optimaal aansluiten op de specifieke omgeving waarin hij groeit."

Die laatste uitspraak vraagt erom om twee keer gelezen te worden en goed te overdenken. Samenhang en ontwikkeling: daar gaat het dus om. Hoe anders is dat bij hybride-rassen: de plant wordt in een keurslijf



gedwongen en krijgt als het ware eenzijdig onze wil opgelegd.

René: "Zaad vaste rassen hebben ongeken de mogelijkheden in zich voor rasontwikkeling-in-samenhang. Zo is het eeuwenlang gegaan, niet vanzelf, maar door mensen die zaad uitkozen om apart te houden voor de volgende oogst. Telers kunnen uitstekend onder eigen beheer op hun eigen bedrijf aan rasontwikkeling blijven doen. Dat is ook hard nodig, want de diversiteit gaat zienderogen achteruit nu de tendens naar hybriden onstuitbaar lijkt."

Groenlof slaan

We maken een ronde over de percelen. Het is raar om gewassen te zien die niet bestemd zijn voor consumptie, maar voor zaad. Het oogt rommelig. Bloemkool lijkt niet meer op de vertrouwde bloemkool, maar is doorgeschoten in sprieterige stengels met onooglijke bloempjes. Ook andere groentes zijn ver voorbij het stadium waarin we ze nog herkennen of lekker zouden vinden. Zaadteelt is duidelijk anders dan 'gewone' groenteteelt en vraagt om andersoortige werkzaamheden. Zo banjert René door de boogkas en slaat tegen de hoog uitgegroeide staken van de groenlof zodat de uitgebloeide bloemetjes loslaten. Een klus die op mij wat bizar overkomt. Dit is nodig, vertelt René, omdat de bloemblaadjes vooral bij vochtig weer een bron van schimmelinfecties vormen die het zaad waardeloos kunnen maken. Terwijl dreigend het onweer in de verte rommelt, vraagt hij hoopvol aan Gineke: "Vanaf morgen zou het toch droog weer worden?"

Als het weer vochtig blijft, staat hier een potentieel grote verliespost, ook al gaat het maar om 450 vierkante meter. Zaad levert per vierkante meter een veelvoud op van een gewone handelsteelt. "Dat wil niet zeggen dat je rijk wordt van biologische zaadteelt. De risico's zijn groot en voor de bodemvruchtbaarheid moet ik een ruime vruchtwisseling hanteren met gewassen waar ik nauwelijks opbrengst van heb."

Vermeerderen, in stand houden, ontwikkelen

Ik zie grote oppervlaktes tuinbonen en sperziebonen staan. "Die zijn voor de vermeerdering," vertelt René. "In de zaadteelt kun je drie verschillende doelen onderscheiden: vermeerdering, ras-instandhouding en ras-ontwikkeling. Deze bonen teel ik dus voor de vermeerdering. Ik oogst de zaden, zodat andere telers ze volgend jaar kunnen gebruiken voor hun biologische groenteteelt."

De ras-instandhouding dient een ander doel. "Daarvoor markeer ik in het perceel de meest rastypische planten," legt René uit. "De zaden daarvan worden gebruikt voor de volgende vermeerderingsteelt op zaadteeltbedrijven. Dat zijn relatief weinig planten. Bij ras-ontwikkeling (veredeling) doen we weer iets anders: we selecteren de planten met eigenschappen die we in een nieuw ras willen terugzien. Als we de zaden ervan weer uitzaaien, onderzoeken we in hoeverre de gewenste eigenschappen in de volgende generatie terugkomen. Misschien heeft het succes, misschien ook niet. Rasontwikkeling is dus een investering in de toekomst, die gedaan wordt in het algemene belang van de

'Als je zaadvaste wortels in het zaad laat schieten, dan draagt dit zaad het karakter van het bedrijf'



landbouwcultuur. Selectie – rasontwikkeling – is in mijn visie dan ook geen handelsactiviteit: het zou uit algemene middelen betaald moeten worden. Vermeerdering en ras-instandhouding leveren wel geld op in het economische verkeer en hebben dus wél handelswaarde."

Initiativkreis für Gemüsesaatgut *aus biodynamische Anbau* is in 1985 ontstaan. Bezorgde telers hadden behoefte aan uitwisseling van kennis en ervaring op het gebied van goed zaad. De ca. 80 aangesloten telers komen twee keer per jaar bij elkaar voor meerdaagse bijeenkomsten met bedrijfsbezoeken, die 'altijd inspirerend' zijn (aldus René Groenen) en voor iedereen toegankelijk. De deelnemers zijn veelal lid van *Kultursaat* en/of aandeelhouder van *Bingenheimer Saatgut*.

Bingenheimer Saatgut AG is een in- en verkooporganisatie voor zaadvaste, biologisch(-dynamisch) geteelde zaden. Het is een BV, waarvan alleen direct belanghebbenden en sympathisanten aandelen bezitten. Het bedrijf richt zich op associatieve samenwerking (dus niet op private winstoptimalisatie). De prijzen worden in samenspraak met vermeerderders bepaald. Zie voor info en zaadcatalogus (voor beroeps- en hobbytuinder) www.bingenheimersaatgut.de.

Kultursaat e.V. coördineert de inspanningen van aangesloten telers om nieuwe rassen voor de bio(dynamische) groenteteelt te behouden en te ontwikkelen. De vereniging verzorgt de officiële registratie bij het *Bundessortenamt* van de 43 nieuwe rassen die dit collectief heeft ontwikkeld. De rassen zijn vrij van kwekersrechten. Daarnaast heeft Kultursaat de zorg op zich genomen voor het onderhoud en voortbestaan van tientallen andere bedreigde rassen. De vereniging doet onderzoek naar nieuwe veredelingsmethoden op biologisch-dynamische grondslag en naar voedingskwaliteit. Zie www.kultursaat.org

Groenten met karakter

Tussen de grotere percelen vallen mij vooral de selectieteelten op. Mini-rijtjes bloemkool en peen, voorzien van een overdosis labels. René heeft een backup-administratie voor als onverhoopt labels mochten wegraken. Het selectiewerk vraagt discipline: nauwkeurig waarnemen en registreren, foto's en schetsjes maken, smaaktesten doen en ten slotte alles uitwerken in rapporten.

Rasontwikkeling is de grote passie van René. "Smaak en kwaliteit vind ik belangrijk. Als je een wortel eet, moet je werkelijk iets beleven: 'deze wortels hebben mij wat te zeggen' of 'ze tonen karakter'. Dat noem ik voedingskwaliteit. Zulke voedingskwaliteit ontwikkelt zich in het samenspel tussen plant en omgeving. Wortels uit hetzelfde zaad zijn op het ene bedrijf anders dan op het andere: zoet of met een bittere 'touch', of ze verschillen in bewaarbaarheid. Laat je zaadvaste wortels in het zaad schieten, dan draagt dit zaad het karakter van het bedrijf. Als je daarmee doorgaat, kun je in een paar generaties bedrijfseigen rassen ontwikkelen met grote 'eigenheid' - lees voedingskwaliteit. Mijn ideaal is dat telers hun eigen zaad winnen en door-ontwikkelen. Een beetje in de sfeer van de wijnstreken."

'Vrij zaad'

In Duitsland hebben telers, winkeliers en klanten daar meer oog voor. René laat rijtjes bloemkool zien. "Voor de selectie van deze bloemkool word ik op projectbasis betaald met schenkgeld van de Duits-Luxemburgse natuurvoedingsketen Naturata: van de groenteomzet in de winkels wordt 0,3% afgedragen aan Kultursaat, een vereniging van veredelaars (zie kader). In de bloemkoolteelt is hybride zaad in korte tijd razend populair geworden. De gespecialiseerde zaadfirma's verkopen vrijwel uitsluitend hybride zaad en verwaarlozen de instandhouding van de oude zaadvaste rassen. Daarmee gaat deze rijke bron voor uiteenlopende eigenschappen verloren. Dat is funest voor de mogelijkheid om rassen te ontwikkelen die specifiek voor B(D)-teelt geschikt zijn." René voelt zich thuis bij de gelijkgezinde Duitse zaadtellers en is bestuurslid van Kultursaat. "Voor mij is het vanzelfsprekend dat er rondom het zaadgebeuren een gezonde sociale structuur wordt gevormd die een tegenwicht biedt aan de monopolievorming. Nieuw ontwikkelde rassen moeten voor iedereen vrij beschikbaar zijn. Nu zijn ze beschermd door kwekersrechten en octrooien en daardoor eigendom van

bedrijven die er zoveel mogelijk winst mee nastreven en geen belang hebben bij openheid. Ik vind juist dat er transparantie moet zijn en vrije uitwisseling van kennis. Binnen Kultuursaai vermelden we op de website van ieder nieuw ras de 'Sortenbiografie'. Daarbij zien we af van kwekersrechten. Ook in de zaadhandel zou het niet mogen gaan om winstoptimalisatie en beschermingsconstructies. Daarom heb ik principieel gekozen om aan Bingenheimer Saatgut (zie kader) te leveren." We eindigen de rondgang bij de schuur van De Groenen Hof. Verse gerst ligt te drogen, aangejaagd door een simpel maar vernuftig lucht-circulatiesysteem. Op zolder staan mega-zakken met gedroogd winterposteleinzaad. Als het geschoond is, gaat het naar Bingenheim.

De bevruchting

Bij het afscheid geeft René nog een gedachte mee: "Wij zijn gaan denken dat bevruchting plaatsvindt bij de bestuiving van de bloemen. Dat komt door onze fixatie op wat zich daar zichtbaar afspeelt. Maar in feite wordt hier alleen nog maar het mannelijke principe vormgegeven: het zaad. De werkelijke bevruchting vindt pas plaats bij het zaaien in Moeder Aarde. Pas dan ontmoet het mannelijke principe het vrouwelijke principe en komt iets nieuws tot ontwikkeling. In de BD hebben we altijd veel nadruk gelegd op het verzorgen van Moeder Aarde: bodemvruchtbaarheid, vruchtwisseling. Evenveel aandacht zou moeten gaan naar het mannelijke principe, naar de zaadkwaliteit. Met dat beeld in het bewustzijn is het logisch om hybride-zaden in BD-landbouw af te wijzen."

De Groenen Hof

Hoogeindsestraat 11. Esbeek
groengraaf@gmail.com

Oppervlakte: 8,25 ha; waarvan 2 ha tuinbonen, 1 ha sperziebonen, 0,75 ha kleine percelen met bloemkool, winterpostelein, groenlof, amsoi, meiraap, boerenkool, uien. Verder 1 ha gerst, 3 ha gras/klaver, 0,5 ha bloemrijke akkerrand.

Samenwerking met: De Aalsthoeve en De Kraanvogel. Vaste stalmeest komt van Kees van Galen, biologisch veehouder in Noordeloos

Rechtsvorm: maatschap

Nevenactiviteiten René: veldmedewerker Louis Bolk Instituut

Nevenactiviteiten Gineke: bijen houden, medewerkster zorgboerderij De Beukenhof

Medewerkers: twee, een seizoenskracht van maart t/m oktober, stagiaires en incidentele losse seizoenskrachten

BD-Grondbeheer

Stichting Grondbeheer BD-landbouw heeft in 2011 de 8,25 hectare grond voor De Groenen Hof kunnen verwerven, zodat René en Gineke zich permanent in Esbeek konden vestigen. Om meer BD-bedrijven te kunnen ondersteunen zoekt Grondbeheer nieuwe donateurs. Zie www.bdgrondbeheer.nl.





(Foto: Ivar Teunissen)

Boergondisch jubileumdiner op Hoeve Biesland

Van de drie speciale *Boergondische* diners voor het jubileum vond het eerste plaats op Hoeve Biesland. "Een jarige vereniging, daar horen cadeaus bij. Laten we Jan als cadeau een karakterisering van zijn bedrijf geven," zei voorzitter Albert de Vries voorafgaand aan de rondleiding.

Tekst: Albert de Vries

Stortbuien en heftige windvlagen markeren het begin van de Boergondische maaltijd op Hoeve Biesland op 25 augustus. Iedereen zoekt om vijf uur al een plekje aan de lange

tafel die op de voergang tussen de rijen eten-de koeien staat. Jan Duijndam, de boer, moet eerst weer iedereen in beweging krijgen om in een kapschuur zijn introductie te kunnen geven. In beweging brengen en op die plek komen waar hij wil zijn; dat lukt Jan goed.

Op dit landbouwbedrijf, dat als enige is overgebleven in de Bieslandpolder te midden van een verstedelijkte agglomeratie, is de afgelopen jaren ook veel in beweging gebracht. En voorlopig zijn de ontwikkelingen nog niet afgelopen. Daar waar voor menig boer geen toekomstperspectief meer in de polder lag, kon Jan juist door de combinatie van natuurbeheer met landbouw een bedrijf ontwikkelen van 160 hectare met 160 melkkoeien en bijbehorend jongvee. Voor Nederlandse bedrijven een groot bedrijf.

Voor Jan is de verwerking van mest tot goede compost een belangrijk speerpunt: hij wil de grond optimaal verzorgen. Een gezonde bodem levert de basis voor gezonde koeien en zo kan hij verder werken aan antibioticavrije melkveehouderij. Hij doordenkt de kringlopen en maakt ze rond.

Het moet ook efficiënt. Daarom heeft hij nieuwe plannen voor een overdekte 'koeientuin' van 5000 vierkante meter, met vijf keer zoveel loopruimte voor de koeien als in de huidige ligboxenstal. In deze open hal kunnen de koeien vrij rond lopen. Om in te strooien wil hij natuurmaaisel gebruiken. Varkens die vrij tussen de koeien lopen, kunnen alles omwroeten. Zo worden verschillende draden opgepakt, met elkaar verbonden en ontstaat er een nieuwe doorleefde, doorwerkte en stra-



BD-ervaring gezocht!

De Demeter Voorwaarden Commissie (DVC) van Stichting Demeter zoekt betrokken BD-boeren of boerinnen of andere deskundigen die vanuit hun kennis en ervaring kunnen meebeslissen over regelgeving en Demeter-normen. De DVC heeft helaas afscheid moeten nemen van het deskundige en betrokken commissielid Gerard Kok vanwege zijn plotselinge overlijden (zie pag 24). Voor de leden Lex Kruit en Leen Janmaat is de maximale zittingsduur bijna verstreken. Ter aanvulling en uitbreiding zijn nieuwe leden welkom. Behalve landbouwkundige kennis is interesse in certificering wenselijk. Naast het noodzakelijke onderhoud van de normen werkt de commissie aan het ontwikkelen van Collegiale Toetsing. Leden worden op voordracht van de DVC benoemd door het bestuur van Stichting Demeter. Ter kennismaking is het mogelijk om een proefperiode de vergaderingen bij te wonen.

Interesse? Neem contact op met Riek ter Braake, coördinator certificering telefoon 0343-522523 Rienk@stichtingdemeter.nl

lende compositie.

Hier wordt 'wevend vermengd', zoals één van de deelnemers dat uitdrukte, toen we hen vroegen het bedrijf te karakteriseren. Jan is als een tapijtmaker die de kleuren van zijn draden kiest en die in de bestaande schering weeft zodat een nieuw geheel ontstaat. Of, zoals een ander dat uitdrukte, op Hoeve Biesland wordt 'verbindend ontwikkeld', zoals een architect dat doet die in een oude stad het nieuwe inpast tussen de bestaande bebouwing. Verbinden, samenbrengen en samenwerken komen in de karakterisering telkens weer terug in combinatie met inspireren, vernieuwen en innoveren.

Kleur kiezen doet Jan ook door duidelijke keuzes te maken voor wat hij wel én voor wat hij niet wil. Jan vindt het in de huidige stal niet verantwoord om gehoorde koeien te houden. Aangezien koeien in de BD land-

bouw niet onthoord mogen worden, heeft Jan gekozen voor het fokken van hoornloze koeien. Dat heeft de nodige polemieken tussen BD-veehouders opgeleverd. Maar de ontwikkelingen gaan verder en straks, als de koeientuin gerealiseerd is, vindt hij het weer verantwoord om gehoorde koeien te houden.

De negentig gasten raken geanimeerd in gesprek. Het is wat onwennig om tussen het voorgerecht en het verorberen van de entrecote, pastinaakpuree en bietenchips te zoeken naar de werkwoorden die het best passen bij deze bedrijfsindividualiteit. Maar elke vondst veroorzaakt een enthousiaste herkenning. Die individualiteit is een wezen en laat zich het beste kennen door te ontdekken wat hij/zij aan het doen is. Vandaar het zoeken naar een vergelijkend beroep. Na de rabarbercrumble met hangop van biest praten we nog lang na.

Isabel Duiniveld, tuinder op De Eemstuintuin en bestuurslid van de BD-Vereniging, is in zestien etappes vanuit haar eigen bedrijf in Uithuizermeeden naar Brussel gefietst, steeds van BD-bedrijf naar BD-bedrijf. Met haar initiatief sloot ze aan bij de Good Food March.

Tekst en foto: Luc Ambagts

In augustus en september trokken vanuit allerlei Europese landen mensen te voet, per fiets of met de tractor naar Brussel om bij de Europese commissie en het parlement aandacht te vragen voor een gezond landbouwsysteem. Isabel trok van het ene BD-bedrijf naar het andere. Iedere dag fietsen anderen met haar mee. Op elk bedrijf werd een rondleiding gehouden om te laten zien én ervaren dat gezonde landbouw heel goed mogelijk is. De deelnemers van de fietstocht gaven vervolgens hun indruk van het bedrijf terug aan de boer. Isabel schreef iedere dag een verslag op de website van de BD-Vereniging. Enkele fragmenten (en lees meer op www.bdvereniging.nl):

Naoberhoeve, 24 aug – 'Het laatste stuk van het fietspad naar Echten voert langs het land van de Naoberhoeve. Even verderop zie je ook de gebouwen liggen. En natuurlijk de koeien in de wei, boer Sake aan het ploegen, alles straalt rust uit. Tot je het erf oprijdt; allemaal bedrijvigheid. De winkel is open, De Zaaister komt spullen voor morgen brengen, de koeien worden gevoerd en gemolken.'

Overesch, 26 aug – 'Op weg naar het bedrijf Overesch van Jan, Mariet en hun zoon Rick Overesch, zagen we ineens een paar varkens in een weiland en ook een paar in een grote modderpoel. Ik dacht: "het zou toch leuk zijn als deze varkens bij het bedrijf van Jan horen." Een paar tellen later draaien we het erf van het bedrijf op. Iets te snel, de cameraploeg van TV-oost wilde ons al fietsend op de film hebben. Dus of we eventjes terug wilden? Ja tuurlijk maar dan wel

Good Food March langs BD-bedrijven

bij die mooie varkens gefilmd worden, dat snap je. Dus wij met de hele ploeg terug met achterop één fiets een mooie dame van de TV!

De Vijfsprong, 1 sept – 'Tijdens de rondleiding vallen een aantal zaken op. De Vijfsprong heeft 5 takken, koeien, tuinbouw, kas, zuivelverwerking en catering. De zorgvragers, waarvan een deel op het bedrijf woont en een deel elders in bijbehorende boerderijen, werken in één van deze vijf takken. De mooie gebouwen, waar we zachte kleuren zien en overal kunstwerken, staan in de basis van De Vijfsprong. Buiten zien we de achtvormige beweging in de flowform en zonnebloemen op het pleintje dat centraal gelegen is met alle activiteiten eromheen. We lopen naar de koeien die 's nachts in een nachtweide mogen lopen en overdag in een nabij gelegen weiland vertoeven. We krijgen een kijkje in de ruimte waar kaas gemaakt wordt van de melk van de koeien die alleen bedrijfseigen voer krijgen.'



Themagroepen in de winter 2012-2013

Wie doet mee?

Joke Bloksma begeleidt gesprekken van boeren en tuinders in het kader van de Collegiale Toetsing, de nog vrij nieuwe methode van Stichting Demeter om elkaar te beoordelen en elkaar te stimuleren nieuwe ontwikkelingstappen te zetten. Tijdens deze gesprekken ontdekte Joke dat veel boeren en tuinders zich graag willen verdiepen in een aantal BD-onderwerpen. Daarom starten in oktober vanuit de BD-beroepsontwikkeling enkele themagroepen die in principe één winter duren en vier tot zes keer bijeen komen.

De werkwijze: de deelnemers onderzoeken met elkaar hun eigen ervaring met het thema om zo op nieuwe vragen en nieuwe antwoorden te komen die passen bij het eigen bedrijf. Het kan ertoe leiden dat je je bewuster wordt van hoe je onbewust al met dit thema omgaat. De themagroepen zijn gericht op de praktijk van boeren en tuinders, maar ook andere leden van de BD-Vereniging, die vanuit voeding of vermarkting hun bijdrage willen leveren, zijn heel welkom. Het is van belang je snel aan te melden (vóór 14 oktober) zodat we groepen kunnen indelen en deskundige gespreks-

begeleiders kunnen vragen. Voor beroepsleden van de BD-Vereniging is deelname gratis, anderen betalen een bijdrage van € 65.

We denken aan de volgende thema's:

- 1. Bodemvruchtbaarheid** Hoe werk jij aan een vruchtbare bodem op jouw bedrijf. Welke mogelijkheden kun je gebruiken met mechanisatie, timing, bemesting? Hoe beoordeel je of de vruchtbaarheid verbeterd?
- 2. Zaadgoed** Over welke aspecten van het beschikbare zaad ben je wel en niet tevreden? Veredeling en vermeerdering. Waar moet goed zaad voor BD-teelt aan voldoen bij jou? Hoe werk je daar op eigen bedrijf aan? (Dit thema sluit aan bij de komende winterconferentie)
- 3. Productkwaliteit** Waar let jij zelf op bij het teelen, bewaren en afleveren van je product? Hoe herken je vitaliteit? Wat kun je zelf herkennen en wat vult een laboratorium aan? Wat zou je over productkwaliteit willen afspreken in jouw handelsketen?
- 4. BD presenteren** Wat laat jij zien op een open dag? Wat vertel je wel en wat juist niet? Welke voorbeelden van presentatie uit het verleden waren succesvol? Wat vind je lastig?
- 5. Ondernemerschap** Welke stijl van ondernemen sluit aan bij biologisch-dynamisch werken?
- 6. Eigenheid van dieren** Waarom hebben koeien hoorns? Hoe werk je met de dieren samen in het bedrijf?

Suggesties voor andere thema's zijn ook mogelijk. Voor inlichtingen en opgave: Luc Ambagts, 0321-315937, lucambagts@bdvereniging.nl.

Thema 2013: Goed zaad- en plantgoed voor BD-teelt. Dat is het thema voor de winterconferentie die in februari of maart 2013 plaatsvindt. Bij veel boeren en tuinders leven vragen over de beschikbaarheid en de (levens) kwaliteit van zaad- en plantgoed. Wil je een bijdrage leveren aan dit thema? Doe dan mee aan de themagroep hierover.



BD-jong nodigt elk nummer een jongere uit voor een persoonlijke beschrijving van zijn of haar ideale boerenbedrijf. Warmonderhof-studente Iris van Alebeek (25 jaar) droomt van een zelfvoorzienende gemeenschap in Brazilië.

Tekst: Iris van Alebeek

Laatst ging me een licht op, ik dacht: 'De wereld kan er anders uitzien als wij, mensen, meer vragen stellen.' Het hoeven niet persé heel 'slimme' vragen te zijn, want het gaat niet zozeer om het antwoord! Alleen al het feit dat je een vraag stelt, is heel belangrijk. Daar ligt je focus dan op, waardoor je ongetwijfeld de gekste 'toevallige' dingen mee zult maken, die je een stapje verder helpen.

Ik vraag me al lang af: wat wil ik later worden? Dat is geen makkelijke vraag omdat ik bijna alles wel interessant vind. Zo bezocht ik vorig jaar een conferentie in Oostenrijk over voedselsoevereiniteit, waar 400 mensen met elkaar praatten over hoe we in Europa de voedselketens kunnen verkorten. Over hoe we ons 'recht' op gezond en duurzaam voedsel uit de nabije omgeving kunnen waarmaken. En in maart dit jaar heb ik geholpen de zadenruilbeurs 'Reclaim the Seeds' te organiseren in Amsterdam.

Iris van Alebeek

Wanneer ik klaar ben met studeren wil ik een aantal jaren in Brazilië reizen en werken op verschillende boerenbedrijven. Ik denk aan kleine familiebedrijven die zich bezig houden met zaadteelt en agroforestry. Daarnaast wil ik gemeenschappen bezoeken die zorgen voor behoud van de Amazone door het woud een andere economische waarde te geven dan die van 'kaalslag' (houtproductie). Hierbij kan je denken aan dingen als fruitteelt, geneesmiddelen, cosmetica, duurzaam hout of 'groen goud' (duurzame goudwinning). Het lijkt me leuk om een plek te vinden waar op gemeenschappelijk terrein - in bruikleen van een coöperatie van boeren - mensen met allerlei vaardigheden en beroepen samen een dorp opzetten dat grotendeels zelfvoorzienend is. In het begin zal dit op het gebied van voedsel (met inheemse groentes, granen en fruit) zijn, later ook op het gebied van de andere le-

vensbehoeften; denk aan kleding, het zelf leren bouwen van huizen, smeden van gereedschappen, etc. In de basis is dit dorp niet afhankelijk van een 'geldkraan' maar het experimenteert met andere economische geld- of ruilsystemen dan gebruikelijk. Verder oefent de gemeenschap ook in echte democratische, horizontale besluitvorming. Er is een 'levenshuis' waar artsen, therapeuten en leerkrachten werken die anders met ziekte, ontwikkeling en scholing omgaan dan gebruikelijk. Daar is ruimte voor het trainen van je geheugen in combinatie met je lichamelijke conditie waardoor een ongekende bron van creativiteit en vindingrijkheid in jezelf ontwaakt. Kortom, ik zou het heel mooi vinden als de mensen in dit dorp erachter komen wie ze zijn, wat ze willen en daar dan ook voor gaan. ☺

Wil jij ook zo'n column schrijven?
Mail dan naar bdjong@bdvereniging.nl



Het 'hoe & wat' van zaadgoed Diversiteit op de akker

Idealiter gebruiken biologische telers biologisch zaad. Maar zolang dat er niet genoeg is, wordt ook gangbaar zaad gebruikt. Idealiter gebruiken BD-telers zaadvaste rassen, maar hybride rassen zijn op BD-bedrijven niet meer weg te denken. Kortom: er zijn meer goede rassen nodig. Hoe kunnen we de diversiteit van zaadgoed behouden – of liever: vergroten? Wegwijs in de wereld van de zaadteelt. *Tekst: Maaike Raaijmakers (Bionext, Stichting Zaadgoed), Ellen Winkel / Foto's: Ton Baars, Gerda Peters, Stichting Zaadgoed en de Hofwebwinkel.*

Wat is het verschil tussen zaadvaste en hybride rassen?

Een zaadvast ras is een ras dat op de klassieke manier van veredeling is ontstaan: door kruisen en selecteren. Bij een zaadvast ras komen uit het zaad planten voort met (ongeveer) dezelfde eigenschappen als de ouders. De voortplantingscyclus kan dus eindeloos worden voortgezet, van generatie op generatie. Voor telers heeft dit het voordeel dat ze deze rassen zelf kunnen natelen en op den duur bedrijfseigen rassen kunnen ontwikkelen.

Bij hybride rassen is dit niet het geval. Een hybride ontstaat door inteelt en kruising te combineren. Door inteelt van ouderlijnen worden gewenste raseigenschappen vastgelegd in homogeen erfelijk materiaal. Vervolgens worden twee ouderlijnen gekruist. In de nakomelingen (de F1-hybride) worden de positieve eigenschappen van de twee ouderplanten gecombineerd en – door het zogenaamde heterosis-effect – versterkt. Dit levert een gewas (F1-hybride) op met een

hoge opbrengst en grote uniformiteit. De nakomelingen van een F1-hybride zijn echter verre van homogeen en hebben allemaal verschillende eigenschappen. Het zaad van een F1-hybride is dus niet bruikbaar voor nateelt of bedrijfseigen selectie.

Welke veredelings technieken zijn niet toegestaan binnen de biologische landbouw?

Genetische manipulatie is niet toegestaan. Hiermee worden natuurlijke kruisingsbarrières doorbroken. Het genetische materiaal van organismen wordt veranderd op een manier die van nature door voortplanting of natuurlijke selectie niet mogelijk is. Dit knippen en plakken van DNA tast de genetische integriteit en heelheid van organismen aan. Bovendien brengt het onvoorspelbare gevolgen en dus risico's met zich mee. Technieken die onder de definitie van genetische manipulatie (of modificatie) vallen zijn onder andere recombinant-DNA-technieken en celfusie-technieken en bij dieren: micro- en macro-injectie.

Volgens de wet worden celfusie-technieken, zoals protoplastfusie, echter niet meer als genetische manipulatie beschouwd. Zij vallen dus niet meer onder de GGO-wetgeving en zijn formeel ook in de biologische landbouw niet meer verboden. Protoplastfusie is wel omstreden in de biologische sector. IFOAM heeft zich duidelijk uitgesproken voor een verbod op deze techniek en private partijen, zoals Bioland en Carrefour, hebben hun telers verboden rassen te gebruiken die gemaakt zijn dmv protoplastfusie. Ook in de BD-landbouw zijn rassen die gemaakt zijn met protoplastfusie (zoals de zogenaamde CMS-rassen) verboden.

Op dit moment is binnen Europa een discussie gaande over allerlei nieuwe genetische manipulatietechnieken, zoals cisgenese en reverse breeding. Het is nog niet duidelijk welke van deze technieken onder de GGO-regelgeving zullen (blijven) vallen.

De BD-landbouw kent aanvullende regels. In de Demeter Voorwaarden staat: 'Zaadvasten rassen verdienen de voorkeur. Hybrides van granen, met uitzondering van maïs (Zea mays) en Triticale, zijn niet toegestaan.' Waarom zijn hybrides van de meeste gewassen wel, en van enkele gewassen niet toegestaan?

Graan is zowel eindproduct als zaad voor de volgende teelt. Zaadvaste granen zijn daarom ruim beschikbaar. De reden dat andere hybride rassen niet verboden zijn, is pragmatisch: er zijn onvoldoende (goede) zaadvaste rassen beschikbaar. Een probleem dat zich nu aandient, is dat veredelingsbedrijven de 'ouderwetse' hybrides steeds vaker vervangen door CMS-hybrides. Deze zijn voor BD-telers

verboden, dus voor hen neemt het rassenaanbod af.

Is biologisch zaad altijd van een biologisch ras?

Nee, een biologisch ras komt uit een veredelingsprogramma dat zich speciaal op biologische landbouw richt. Biologische telers stellen namelijk soms andere eisen aan een ras dan gangbare telers: bijv. op het gebied van ziekteresistentie of onkruid onderdrukkend vermogen. Biologisch zaad is zaad dat op biologische wijze vermeerderd is. Dit kan ook uit een gangbaar veredelingsprogramma komen.

Welke bedrijven/organisaties werken in Nederland aan nieuwe, biologische rassen?

Biologisch-dynamisch zaadteelt- en veredelingsbedrijf De Bolster heeft het meest uitgebreide programma voor biologische veredeling, maar ook Vitalis en Rijk Zwaan hebben veredelaars in dienst die aan biologische rassen werken. Vanuit de Universiteit van Wageningen werkt Edith Lammerts van Bueren, 's werelds eerste hoogleraar biologische veredeling, samen met studenten en biologische telers aan de ontwikkeling van nieuwe rassen voor de biologische landbouw. Bijvoorbeeld binnen het project Bioimpuls, dat zich richt op de ontwikkeling van robuuste aardappelrassen (zie www.louisbolk.nl/bioimpuls).

Daarnaast zijn er enkele telers die op hun eigen bedrijf selecteren en werken aan de ontwikkeling van nieuwe biologische rassen, zoals René Groenen (zie pag. 3) en Niek Vos (zie kader). Stichting Zaadgoed ondersteunt concrete veredelingsprojecten en rassen-



Stichting Zaadgoed

Stichting Zaadgoed zet zich sinds 1998 in voor biologische plantenveredeling en voor het behoud van de diversiteit aan rassen voor de biologische landbouw. Dit doet ze door het ondersteunen van concrete veredelingsprojecten en rassenproeven van (boeren)veredelaars. Daarnaast organiseert Zaadgoed consumentenacties, projecten op scholen en studiedagen voor telers en (aspirant) veredelaars. Sinds 2011 worden donateurs met een moestuin opgeroepen om actief bij te dragen aan het behoud van de agro-biodiversiteit door oude of bijzondere zaadvaste rassen te zaaien, te oogsten en te verspreiden. Stichting Zaadgoed kan haar werk doen dankzij jaarlijkse bijdragen van donateurs en steun van de Triodos Foundation. Kijk voor meer info en om donateur te worden op www.zaadgoed.nl. En kom 'Toekomst zaaien' (zie pag 25)!



Van zaad tot ui ...

U koopt een zakje Demeter uien van het ras Sturon bij de boerderijwinkel van een BD-bedrijf bij u in de buurt. Deze tuinder heeft uien opgekweekt uit plantuitjes. Deze plantuitjes zijn geteeld door BD-akkerbouwers Tom Saat uit Almere of Sjaak Twisk uit Biddinghuizen. Het zaad voor deze plantuitjes komt van Bingerheimer Saatgut en is vermeerderd door een tuinder in Oost-Duitsland. Het zaad dat zij gebruikt komt van 'moederbollen' die worden geteeld door Jos Jeuken en Ellen Krul in Swifterbant. René Groenen komt bij Jos en Ellen op bezoek om de meest rastypische Sturon-uienplanten te selecteren. Van dit zaad teelt René 'elitezaad', dat hij levert aan Jos en Ellen, zodat zij moederbollen kunnen telen, die door de Oost-Duitse tuinder worden vermeerderd, zodat Tom en Sjaak plantuitjes kunnen kweken, die andere BD-tuinders opkweken, zodat u Sturon uien kunt eten.

proeven van (boeren)veredelaars (zie kader).

Steeds minder veredelingsbedrijven beheersen een steeds groter deel van de wereldmarkt. Hoe is die ontwikkeling verlopen?

Zaden zijn eeuwenlang veredeld en doorgegeven door miljoenen boeren. De meeste boeren vermeerderden hun eigen zaad en er was een grote diversiteit aan landrassen en telersselecties. De laatste decennia heeft de veredeling zich echter steeds meer ontwikkeld tot een specialisme van zaadbedrijven; een specialisme dat zich niet alleen op de akker maar vooral in het laboratorium afspeelt. Door de opkomst van hybride rassen is ook de vermeerdering grotendeels in handen gekomen van zaadbedrijven.

Door octrooi aan te vragen op genen en ras-eigenschappen weten enkele multinationale zaadbedrijven hun monopoliepositie steeds verder te versterken en kopen ze voortdurend kleinere zaadbedrijven op. Hierdoor neemt het aantal zaadbedrijven af en daarmee ook het rassenaanbod voor telers. Voor de biologische sector is dit extra nadelig omdat er steeds minder zaadbedrijven overblijven die investeren in biologisch zaad. Monsanto kocht bijvoorbeeld in 2008 De Ruiter Seeds met als gevolg dat dit bedrijf meteen stopte met de vermeerdering van biologisch zaad.

Wat is het verschil tussen kwekersrecht en octrooi?

Een veredelaar (kweker) die een nieuw ras ontwikkelt, kan kwekersrecht aanvragen. Dit biedt hem bescherming om zijn investeringen terug te verdienen. Tegelijkertijd biedt de 'breeders exemption' andere veredelaars

de mogelijkheid om het beschermde ras te gebruiken als kruisingsouder voor de ontwikkeling van nieuwe rassen. Het kwekersrecht kent bovendien een 'farmers privilege' dat boeren onder voorwaarden recht geeft op het hergebruik van zaden van rassen met kwekersrecht.

Een octrooi (patent) gaat veel verder. Daarmee verkrijgt een bedrijf het exclusieve eigendomsrecht over een bepaalde gewaseigenschap of een bepaalde veredelings techniek en over alle rassen waar deze eigen-



De Rodelika-wortel

De Rodelika is een wortelras dat ontwikkeld is door biologisch-dynamische veredelaars van Kultuursaad (zie pag 6). Uit wortelsmaaktesten die groothandel Odin organiseerde, bleek dat klanten de zoete smaak en de knapperige *bite* van de Rodelika waardeerden. Vervolgens hebben Jos Jeuken en Ellen Krul van BD-bedrijf Gaos dit wortelras voor de Odinpakketten geteeld. De aandacht in de nieuwsbrief van Odin heeft bijgedragen aan een grotere bekendheid van Rodelika en aan meer bewustzijn van klanten voor zaadvaste rassen.



Een schoolproject van Stichting Zaadgoed

schap in opduikt of die met deze techniek zijn ontwikkeld. Veredelaars mogen biologisch materiaal waar octrooibescherming op rust niet zomaar gebruiken voor verdere veredeling. Dit vormt een enorme belemmering voor de veredeling en beperkt de ontwikkeling van nieuwe rassen.

Hoe kunnen we de diversiteit van cultuurgewassen behouden – of liever: vergroten?

Wat kunnen boeren en tuinders doen?

- Gebruik biologisch zaad. Zo stimuleert u de biologische veredeling.
- Teel zaadvaste rassen en vraag om plantgoed van zaadvaste rassen. Deze rassen bezitten vaak een grotere genetische diversiteit en kunnen daardoor beter omgaan met wisselende milieumomstandigheden. Door zaadvaste rassen te telen draagt u er bovendien aan bij dat zaadbedrijven deze rassen 'in de markt houden'.
- Vermeerder biologisch zaad in opdracht van een zaadbedrijf. Voor zaadbedrijven is het

moeilijk om voldoende biologische telers te vinden die zaad willen vermeerderen. Voor u als teler kan het een goede manier zijn om uw kennis over zaadteelt te vergroten.

- Bewaar zaad (van granen) voor nateelt of vermeerder voor eigen gebruik. Bij de NAK kunt u navragen voor welke rassen en gewassen dit is toegestaan.
- Ontwikkel bedrijfseigen rassen door elk jaar alleen van de beste planten zaad te winnen.

Wat kan 'de handel' doen?

- Betaal telers die biologisch zaad gebruiken een meerprijs.
- Stel minder hoge eisen aan uniformiteit.
- Koop bijzondere gewassen in, zoals wortelpeterselie en pastinaak, en communiceer het verhaal van een speciaal product, van een bijzonder landras of van oude smaken.
- Maak consumenten bewust door bij groentesoorten ook de rasnamen te gebruiken (net als bij aardappels).

Wat kan de consument/burger doen?

- Vraag in de winkel naar zaadvaste rassen en kies bijzondere groentevariëteiten.
- Kies in de (moes)tuin voor oude of bijzondere rassen.
- Ondersteun initiatieven die zich inzetten voor eigen zaadteelt, lokale telersselecties en het behoud van diversiteit van rassen. Want zoals Stichting Zaadgoed zegt: 'Zaadgoed is ons cultureel erfgoed'. En daar moeten we zuinig op zijn.

Niek's Witte

Vele duizenden verschillende soorten aardappelplanten heeft BD-akkerbouwer en hobbykweker Niek Vos jarenlang met de hand uitgegraven: kruisingen van wilde phytophthora-resistente rassen met productieve rassen. De knolletjes kreeg hij aangeleverd van veredelaar Meijer. Totdat hij een aardappel vond die groen bleef als de andere aardappelplanten al zwart kleurden van de Phytophthora; en die bovendien lekker was, goed van vorm en met een goede opbrengst. Hij noemde het nieuwe ras Bionica. Stappen akkerbouwers dus massaal over op deze resistente aardappel? Nee, want de consument koopt niet wat hij niet kent. Onder de naam 'Niek's Witte' werken Niek en zijn zoon Michiel Vos aan een grotere naamsbekendheid. Daarmee hebben ze alvast de titel 'Held van de smaak in Flevoland 2012' verdiend.



Zorg dat je erbij bent! Levende Landbouwcultuur



Op 8 november organiseren Stichting Demeter en de BD-Vereniging samen met de landbouwsectie van de AViN het congres 'Levende Landbouwcultuur' in De Rode Hoed in Amsterdam. Luc Ambagts, beleidsmedewerker van de BD-Vereniging, vertelt over het wat en waarom.

Waarom wordt dit congres georganiseerd?

Toen Bert van Ruitenbeek van Stichting Demeter mij begin dit jaar polste om mee te doen met de organisatie, dacht ik meteen: "Dit is een geweldig cadeau voor de BD-Vereniging!" Derk Klein Bramel, coördinator van de landbouwsectie van de Antroposofische Vereniging, had al eerder de suggestie gedaan een groot congres te organiseren, zodat alle mensen die bij de ontwikkeling van de BD-landbouw betrokken zijn elkaar kunnen ontmoeten. Als Bert het voortouw wil nemen, met al zijn ervaring met debatavonden en bio-congressen, is dat een geweldige kans. Zo vallen er drie drijfveren samen: het samenbrengen van mensen uit alle geleidingen van de BD, het vieren van 75 jaar BD-Vereniging en het werken aan verdieping.

Wat gaan we daar doen?

Het congres bestaat uit drie delen. 's Middags zijn er lezingen en werkgroepen over de kwaliteiten en mogelijk-

heden van de BD-landbouw. Daarvoor zijn mensen uitgenodigd die echt wat te vertellen hebben. De persoonlijke insteek die we bij intermezzo's en werkgroepen hanteren, biedt ruimte om ook je eigen ontdekkingen te doen. 's Avonds ligt de nadruk meer op de maatschappelijke kansen die de BD-landbouw te bieden heeft. Met de inbreng van Kees Zoeteman als wetenschapper en Jan Schrijver als ervaren boer zal dat een boeiende avond worden. Tussen middag- en avondprogramma zit de viering van 75 jaar BD-Vereniging. Die viering wordt opgeluisterd met de presentatie van 'De aarde zal weer vruchtbaar zijn', het boek van Ellen Winkel over BD-pioniers, en met een heerlijk buffet.

Wie gaan er heen?

Wat mij betreft iedereen die van zichzelf zegt 'ik werk in, met, of voor de biologisch-dynamische landbouw'. Of dat nu op een land- of tuinbouwbedrijf is, in een winkel, als logistiek medewerker bij een groothandel, of als trouwe afnemer van Demeter-producten. En daarnaast iedereen die nieuwsgierig is hoe het de BD-landbouw al meer dan 75 jaar lukt innovatief en echt levendig te zijn.



(Foto: Dick Boschloo)



Samenhang in de natuur

Toen Rudolf Steiner in 1924 de reeks van acht voordrachten gaf, die we nu de *Landbouwcursus* noemen, zag de landbouwer totaal anders uit dan nu. Maar veel van Steiners inzichten zijn tijdloos: ze zijn nog steeds inspirerend voor boeren, tuinders én consumenten in onze moderne tijd. In een nieuwe serie van acht columns bespreekt Jan JC Saal inzichten uit de Landbouwcursus. De eerste column over de zevende voordracht stond in DP 2011-1.

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

In de zevende voordracht zet Rudolf Steiner prachtig uiteen hoe alle onderdelen uit de natuur met elkaar samenhangen. Dat is belangrijk voor het boerenbedrijf. De onderstaande alinea, die uit de zevende voordracht is overgenomen, vat die samenhang heel kernachtig samen:

'In de juiste verdeling van bos, boomgaarden, struikpartijen en beemden met een bepaalde natuurlijke paddenstoel-cultuur ligt zozeer het wezen van een voorspoedige landbouw dat we daarmee werkelijk meer bereiken, zelfs al zouden we het nuttig oppervlak van de landbouwgrond iets moeten verkleinen. In ieder geval gaan we niet economisch te werk wanneer we het beschikbare bodemoppervlak zo volledig benutten dat alles waarover ik gesproken heb verdwijnt, en we erop speculeren dat we daardoor meer kunnen verbouwen. Wat we daardoor meer zouden kunnen verbouwen, wordt namelijk zoveel slechter dat het niet opweegt tegen wat we met de vergroting van het cultuuroppervlak kunnen bereiken. We kunnen eigenlijk een bedrijf dat zozeer op de bedrijvigheid van de natuur berust als een landbouwbedrijf, helemaal niet voeren zonder op deze manier inzichten te hebben in de totaliteit van het 'natuurbedrijf', de wisselwerkingen binnen de natuur in haar geheel.'

Daarna bespreekt hij de wisselwerking tussen plan-

ten en dieren. Dieren beschrijft hij als wezens die direct licht, lucht en warmte kunnen verwerken met behulp van hun zintuigen en hun ademhaling. Water en aarde kunnen zij echter niet direct verwerken. Daarvoor hebben ze een spijsverteringssysteem nodig dat met planten wordt gevoed. Dieren verbruiken aarde en water (na voorbereiding door de plant) om hun lichaam in stand te houden en zo licht, lucht en warmte te kunnen verwerken.

Planten kunnen juist aarde en water direct verwerken: ze hebben daar een directe omgang mee via hun wortelgestel. Zij gebruiken licht en lucht om aarde en water te verwerken. Tegelijk scheidt de plant ook lucht (zuurstof) en warmte uit.

En dit uitscheidingsproces is waar het op aankomt. De plant is in organisch opzicht in alles het omgekeerde van het dier. Wat bij het dier de voedselopname is, dat is bij de plant de uitscheiding van lucht en warmte. In dezelfde zin als het dier van de voedselopname leeft, leeft de plant van de uitscheiding van lucht en warmte. Zo geeft de plant en leeft ze door te geven. En neemt het dier, dat leeft door te nemen.

Ja, dat kan me steeds weer ontroeren, wanneer op zo'n manier de diepere samenhangen in de werkelijkheid door Rudolf Steiner worden verwoord. ☺



Zilte groenten

Op Texel worden groenten, aardappelen, graan en kruiden geteeld onder zilte omstandigheden. Het is een uniek onderzoeksproject naar de zouttolerantie van verschillende rassen. Heerlijke zilte smaken en een mogelijke oplossing voor de verzilting van landbouwgrond.

Ilse Beurskens ging in gesprek met Mark van Rijsselberghe, onderzoeksteler van zilte gewassen, en Arjen de Vos, wetenschappelijk onderzoeker. *Tekst en foto: Ilse Beurskens – van den Bosch, natuurvoedingskundige*

< *Mark van Rijsselberghe op een perceeltje met zeekool*

Begin juli fiets ik een landweggetje op naar een traditionele schapenboet net buiten Den Hoorn op Texel. Ik heb een afspraak met Mark van Rijsselberghe, van oudsher biologisch-dynamische boer van De Donatushoeve (zie kader), nu als ondernemer actief in onderzoeksprojecten naar zilte kansen. De boet is omgebouwd tot educatieruimte. Mooie foto's van zeekool en strandbiet vallen meteen op. Arjen de Vos, als bioloog gepromoveerd op zilte groenten, is er ook.

Mark vertelt hoe het initiatief ontstaan is: "In 2006 vroeg het bestuur van stichting Sint Donatus zich af op welke manier zij zich het beste zou kunnen inzetten voor de landbouw in de wereld. De stichting kwam uit op onderzoek naar de mogelijkheden van zilte landbouw. Grote delen van de landbouwgronden in de wereld dreigen verloren te gaan door verzilting. Dit komt door klimaatverandering en het dalen van het grondwaterpeil. Alleen al in Nederland wordt ongeveer 150.000 hectare grond bedreigd. Wereldwijd gaat het om zo'n 1,5 miljard hectare. De reguliere landbouw is erop gericht verzilting zo veel mogelijk te voorkomen. Wij hebben een andere insteek. We draaien de zaken om. Wij zoeken juist naar mogelijkheden voor de landbouw om verzilting te benutten. Als BD-boer ben ik altijd vernieuwend bezig geweest. Dat vernieuwende spreekt me ook aan in dit project." Zes jaar later staan er op twee proeflocaties te Texel een groot aantal verschillende gewassen. Van elk gewas wordt een aantal verschillende rassen gekweekt. De proefveldjes liggen op zoete grond, waar een

computergestuurd netwerk van buizen onder schuil gaat dat de veldjes druppelsgewijs van zowel zoet als zeewater voorziet. Elk veldje krijgt water met een ander zoutgehalte toegediend. Elk ras wordt geteeld onder een verschillende zoutbelasting. Zo wordt de zouttolerantie van de verschillende rassen in kaart gebracht. Mark met trots in zijn stem: "Er is in verschillende landen onderzoek gedaan naar zilte groenten, maar alleen in laboratoria. Wij zijn in onze klimaatzone de enige met veldproeven op deze schaal. Dan zie je dat de praktijk heel anders is. Onder de weersomstandigheden buiten reageren planten anders op zout. Van de zes aardappelrassen waar we mee begonnen, deden het er vijf niet en die ene die het wel deed, was niet lekker. Pas in 2011 hebben we de eerste lekkere aardappel geoogst."

Strandbiet en zeekool

We lopen langs de proefveldjes. Mark: "De zeekool, *Crambe maritima*, groeit in Nederland in het wild alleen langs de afsluitdijk. In andere landen groeit hij langs de kust. Net als de wilde kool waar alle koolsoorten van broccoli en spruitjes tot radijs en mosterdzaad van afstammen. Hij houdt van kiezelstranden. Deze zijn te vinden in Frankrijk, Groot-Brittannië en Denemarken. Daar staat hij dan ook volop. Zo is het ook met de biet. De oerbiet is een zeebiet: *Beta maritima*. Onze strandbiet is echt een topper. Groeikrachtig en smaakvol. Die gaat de wereld veroveren." Ik krijg een stukje loof van een strandbiet. Het is dikker dan het loof

van gewone rode bieten omdat de plant water heeft opgeslagen in het blad. Het smaakt heerlijk zacht zilt, sappig en ik proef ook de bekende zoete en scherpe bietensmaak. Ik vind de bladgroenten van de ganzenvoetfamilie gewoonlijk ook al licht zoutig smaken. Denk maar aan snijbiet of spinazie. Het is een familie die veel mineralen, dus ook zout opneemt. En deze strandbiet is dan echt zilt en veel sappiger. Heerlijk.

'Onze strandbiet is echt een topper. Groeikrachtig en smaakvol. Die gaat de wereld veroveren

Naast de strandbiet zie ik nog een familielid staan, de welriekende ganzenvoet. Deze plant lijkt op een rode tuinmelde. Onderzoeker Arjen de Vos: "Het is belangrijk dat niet alles wat we op zilte grond telen, ook zilt smaakt. Kijk, zo'n lamsoor of zeekraal. Dat is heerlijk als kruid, als iets voor erbij of voor af en toe, maar daar kun je niet van leven. Dat is veel te zout." Hij laat mij een blaadje ganzenvoet proeven. Het is inderdaad niet zo zilt als de strandbiet. De bladeren zijn ook niet dikker vanwege het opgenomen vocht. Arjen: "Deze plant scheidt het zout weer uit

via de onderkant van het blad." Arjen laat me een klein blaadje van het Engels lepelblad proeven. Het is zoetig. "Dit plantje maakt onder zoute omstandigheden een zoete smaak," legt hij uit. Ik ken het. Het is ook een kruisbloemige zoals de kolen. In het wild groeit het kruid langs de kust. Vroeger

was het erg populair bij de zeevaarders vanwege het hoge gehalte aan vitamine C. Verder staat er zeevenkel, gerst en quinoa. Deze laatste is ook een ganzenvoetachtige. Ik zie ook kleine lupine soorten. Mark: "We kijken of vlinderbloemigen ook onder zilte omstandigheden stikstof binden. Dat zou

natuurlijk heel mooi zijn. En ja, een graansoort die zouttolerant is, zou geweldig zijn. We beginnen bij de gerst. Dit graan groeit oorspronkelijk op droge vlakten, waar het plaatselijk zilter is. Het zou goed kunnen dat er een ras bestaat dat zouttolerant is."



(Foto: Ruth de Ruwe)

Strandbiet is heerlijk van zichzelf. Het heeft iets scherp en iets zoets zoals alle bieten. Het heeft iets zurigs zoals snijbiet, spinazie of raapstelen. En het loof van de strandbiet heeft ook nog een echt zilte smaak. Het blad is dik en viltig, wat het lekker sappig maakt. Het loof, gestoofd in olijfolie en eigen vocht, hoeft eigenlijk niets. Het is puur erg lekker. Wanneer je er toch iets bij wilt eten, dan past een stukje mozzarella heel goed. De lichtromige smaak van deze jonge kaas overheerst de subtiele smaken van het bietenloof niet. De strandbiet heeft mij ook geïnspireerd tot dit recept.

Gestoofd loof van de strandbiet met zonnebloempitjes en korianderroom

Voor- of bijgerecht voor 4 personen

800 gram loof van de strandbiet (of snijbiet)
4 eetlepels zonnebloempitjes
2 eetlepels korianderzaad
3 volle eetlepels zure room
olijfolie

Korianderzaad malen in een vijzel of in een pepermolen en mengen met de room. Zonnebloempitjes roosteren op een laag vuur in een droge koekenpan totdat ze lichtbruin kleuren en lekker geuren. Loof van de strandbiet wassen. Koekenpan verwarmen. Olie en loof met aanhangend water toevoegen en in een paar minuten beetgaar stoven. Strandbiet over vier platte borden verdelen. Zonnebloempitjes over de groenten strooien. Een lepel korianderroom in het midden van het gerecht scheppen. Ook lekker met snijbiet. Wanneer deze niet van een zilte bodem komt, kun je wat zout aan de korianderroom toevoegen.

Zilte groenten op de markt

Vorig jaar werden de eerste aardappels van twee zouttolerante aardappellassen geogst waar wereldwijd belangstelling voor is. Arjen: "Dit jaar hebben we een ras gevonden dat lekker licht ziltig smaakt. We hebben veel mensen de zoete en de zilte variant laten proeven. De zilte wordt steeds aangewezen als degene met meer smaak. We gaan nu kijken of dit door het zoutgehalte zelf komt of dat er allerlei andere interessante inhoudstoffen in deze aardappel zitten. Ook brengen we dit jaar de zouttoleranties nauwkeurig in kaart. Aan de hand hiervan kan verdere marktintroductie en opschaling gerealiseerd worden."

Mark: "Van zeekool hadden we hoge verwachtingen. Deze zilte kool werd aan het eind van de 19de eeuw in Groot-Brittannië veel gegeten. De grote decoratieve groene bladeren zijn te bitter en te stug voor consumptie. De koolsmaak is zo ongeveer tien maal zo sterk als die van onze gecultiveerde kolen. Daarop hadden de Engelsen bedacht de kool te trekken – vergelijkbaar met witlof. Dat doen wij ook. Ik heb bij een Vlaamse pottenbakker traditionele trekpotten op de kop weten te tikken. Wanneer de wortel sterk genoeg is, snijden we het blad weg. Over het snijvlak van iedere koolplant zetten we zo'n hoge aardewerken pot, zodat de nieuwe bladeren in het donker groeien. Deze bladeren zijn mals, minder bitter en hebben een veel minder sterke koolsmaak." Zeekool is via verschillende horecagroothandels te koop en staat dan ook bij sommige restaurants op de menukaart. Mark: "Zeekool is een bijzondere plant: het blad heeft zout nodig, terwijl de wortels het zout slecht kunnen verdragen.

Wanneer de wilde plant overspoeld wordt door zeewater laat hij blad en bloemen los, zo kan de wortel overleven. Dit overlevingsmechanisme voeren de planten ook uit bij veel wind en regen. Dan ben je in één keer alles kwijt. We zijn aan het uitzoeken hoe we dit effect kunnen voorkomen. Bijvoorbeeld door de planten op hoge richels te telen of ze juist heel dicht bij elkaar te zetten. Maar dan nog, het is geen groente om op wereldschaal te telen. Afgelopen week heb ik voor het eerst de bloemen als broccoli verkocht. Ik probeer nog wel wat."

Gebakken zeekool

Na ons gesprek loop ik nog even naar de zeekool. Ik ben heel benieuwd hoe de stevige, groene bladeren proeven. Zo puur, onder de zon gegroeid. Finnen eten het met rendierpaté, heb ik zo juist gehoord. Voorzichtig scheur ik een stukje af van het viltige, golvende, grijs-groene blad. Ik ben verrast! Het is zeker bitter, maar niet bitterder dan andijvie of witlof. En het smaakt ook naar kool, maar niet sterker dan rauwe rode kool. En de *bite* is verrukkelijk! Knapperig en sappig. En zeker niet stug. Mark is al weg, maar Arjen weet ik te overtuigen om nog eens te proeven. Arjen: "Nou, dat valt zeker mee. Echt een verschil met de vorige keer dat ik het proefde." Ik mocht een aantal mooie bladeren uitzoeken en mee naar huis nemen, om te proeven hoe ze smaken na bereiding. Iets ervan heb ik kort gekookt. De scherpe koolsmaak ging eraf. De zeekool was nog steeds bitter, maar een stuk minder en ze had nog steeds een lekker stevige *bite*. Qua smaak leek de groente het meest op gekookte an-

dijvie. Wel iets voor een pittige stoofpot. Na kort bakken in olijfolie op middelhoog vuur kreeg ik een verrassing. De koolsmaak, het zilte, de olijfolie en het vuur brengen samen een uniek pittige smaak voort. Heerlijk! Om je vingers bij op te eten. Het lijkt het meest op gebakken boerenkool. Wanneer de goede smaak van de zeekool op die dag geen uitzondering is geweest, hebben ze er wat mij betreft een product bij.

Stichting Sint Donatus

Stichting Sint Donatus was eigenaar van De Donatushoeve, een biologisch-dynamisch gemengd bedrijf met melkkoepen en akkerbouw. Nu doet de stichting onderzoek naar zilte gewassen. De Donatushoeve is overgenomen door de Raphaëlstichting en heet nu de Novalishoeve. De Novalishoeve is een biologisch-dynamische zorgboerderij met akkerbouw, tuinbouw en veeteelt met schapen, koeien en kippen.

Tips

Kijk voor meer informatie op www.ziltperspectief.nl, www.ziltproefbedrijf.nl en www.zeekool.nl. En wanneer je volgend jaar op Texel bent, kijk dan eens of er al strandbiet te koop is in de winkel van biologisch-dynamische boerderij de Novalishoeve. Deze ligt naast de educatieruimte over zilte groente, Hoornderweg 46 in Den Hoorn.



Zijn hart sprak mee **In memoriam Gerard Kok** in zijn woorden

*Leen Janmaat, voorzitter Demeter
Voorwaarden Commissie Stichting Demeter*

Tijdens een bijzondere dienst op zijn eigen melkveebedrijf Schoonderbeek hebben we op zeer passende wijze afscheid genomen van Gerard Kok, een bevlogen en 'eigen' wijze BD-melkveehouder. Hij overleed 17 juli aan de complicaties bij een operatie. Wijsheid en eigenheid gaan met Gerard mee. Het wijze lag vooral ook in zijn gevoel voor humor en relativiseringsvermogen. Want dollen kon je wel met Gerard, zijn ogen toonden wanneer humor overging naar ernst of andersom. Gerard was vooral verbonden; verbonden met zijn dieren, verbonden met familie, verbonden met zijn medewerkers, verbonden met eigenlijk iedereen en alles in zijn omgeving. Als een herder begeleidde hij zijn kudde en dat lukt alleen als je in staat bent je eerst te verbinden. Hij volgde de dieren

in wat ze nodig hadden en zijn droom was een omgeving voor de koeien die aan hun koeienbehoeften voldoet. Dat er grenzen zijn in het verwezenlijken van dromen, heeft Gerard ervaren vanaf zijn omschakeling naar BD-landbouw.

In zijn zoektocht naar het verleggen van grenzen was Gerard dynamisch. Zoeken deed hij niet alleen; in vele groepen en verbanden deelde Gerard zijn ideeën, zijn bedenkingen, zijn inzichten. Waar veel melkveehouders op eigen erf verblijven, passeerde Gerard vaak de grens van zijn eigen erf. In het contact was hij open met vaak een 'Gerard-vonkel' in zijn ogen. Soms was hij terneergeslagen, maar nooit verslagen. Op zulke momenten liep hij tegen grenzen aan, de grens van de boekhouder die zei dat er meer inkomsten en minder kosten nodig waren, de grens van de afgewezen subsidie voor de gedroomde stal of de grens van personen van wie hij hield.

Veel mensen hielden en houden van Gerard, alleen al in mijn omgeving zijn vele collega's en kennissen die boer Gerard uit Achterveld wel kenden en met bewondering over hem spreken.

Afgelopen jaren draaide Gerard mee in de Demeter Voorwaarden Commissie, aanwezig en nooit afdwingend. Maar op gepaste ogenblikken liet hij zich horen. Wat Gerard inbracht, was zowel onderbouwd als doorleefd. Zijn hart sprak altijd mee in zijn woorden. Ook voor ons was hij een hoeder die bijstuurde en inzicht verschafte. Gerard volgde zijn kudde, maar liep ook vaak voor de muziek uit. Hij begon met de familiekudde, hij begon met kalveren bij de koe, hij begon veel nieuws, altijd op zoek naar begrenzing of juist overgrenzing. De voorwaarden commissie is bezig met begrenzing, maar Gerard zocht steeds naar openingen. Vanuit principes, altijd dynamisch.

Dynamisch Perspectief

demeter

Biodynamische
kwaliteit

Kom 'Toekomst Zaaien' bij de boer

In de weekenden van oktober nodigen acht biodynamische boeren u uit om handmatig een akker in te zaaien met wintergraan. Hiermee sluit Nederland zich als 12e deelnemende land aan bij het internationale project 'Toekomst zaaien'. In 2006 namen twee Zwitserse biodynamische boeren het initiatief om burgers actief te betrekken bij de bron van de landbouw, het zaadgoed.

Zij wilden hiermee ook een protest laten horen tegen de genetische manipulatie van zaad. Hoewel de effecten van

het eten van gentech-voedsel nog altijd onduidelijk zijn, blijkt uit experimenteel onderzoek dat dieren die de keuze krijgen tussen gentech-voer en niet gemanipuleerd voer, het eerste laten staan. Helaas hebben steeds minder dieren die keuze en eten wij vervolgens die dieren zonder te weten dat ze dit voedsel hebben gegeten, omdat dit niet op de etiketten hoeft te staan.

Mensen die komen zaaien krijgen een rondleiding op het biodynamische landbouwbedrijf, zodat ze kunnen zien hoe er

gewerkt wordt aan kringlopen van mest en voer, dierenwelzijn en bodemvruchtbaarheid. Verder is er uitleg over rassen en

zaadgoed en na het zaaien nog een drankje en een hapje. Het evenement is ook heel leuk voor kinderen.

Kom dus zaaien bij:

De Beukenhof, Breda (NB): za 6 okt
De Eemstuin, Uithuizermeeden (GR): za 7 okt
De Zonnehorst, Punthorst (OV): za 13 okt
Landgoed Kraaybeekerhof, Driebergen (UT): za 13 okt
Doornik Natuurakkers, Bemmelen (GR): za 14 okt
Hoeve Kraaiveld, Woudrichem (NB): za 20 okt
De Groenen Hof, Hilvarenbeek (NB): za 27 okt
De Stadshoeve Amsterdam (NH): za 28 okt

Het evenement start om 14 uur, aanmelden is niet nodig.

Dynamisch Perspectief

Odin bijenproject



Op de Phacelia die Zorgboerderij Thedinghsweert vlakbij de bijenstal heeft gezaaid, zoemt het van de bijen

Op biodynamische boerderijen kunnen bijen goed gedijen. Er worden geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt en er is vaak ruimte voor bloemen. Bijen passen ook in het plaatje van 'de model BD-boerderij'. Maar door tijdsdruk en gebrek aan imkerervaring komen niet alle boeren toe aan het houden van bijen. Biologisch handelsbedrijf Odin Estafette is daarom een bijenproject gestart: ze hebben een ervaren BD-imker, Jos Willemse, in dienst genomen die bijenkasten plaatst op BD-boerderijen. Al een paar zomers lang hebben enthousiaste klanten van Estafette-winkels gespaard voor het opzetten en uitbouwen van de Odin-imkerij. Hiermee konden nieuwe kasten worden aangeschaft van een model dat in Duitsland is ontwikkeld, de *Einraumbeute*. Dit type kast past goed bij de biodynamische visie: een bijenvolk

is een geheel, dat kun je zien als één lichaam. De traditionele bijenkast bestaat uit verschillende segmenten, zodat een volk zich moet verspreiden over meerdere verdiepingen. In de *Einraumbeute* woont het volk in één ruimte.

Vorig jaar is de Odin-imker begonnen met het verzamelen van bijenvolken, bij voorkeur zwermen die zich op een natuurlijke manier hebben afgesplitst van een ander volk. Hij heeft nu negentien kasten op vier boerderijen: De Beukenhof in Breda, De Vijfsprong in Vorden, Thedinghsweert in Kerk Avezaath en Gaos in Swifterbant. De boeren proberen waar mogelijk meer bloemen te zaaien. Gaos had al veel bloemen, omdat boeren Jos Jeuken en Ellen Krul zich bezighouden met zaadteelt. Bovendien hebben ze een natuurstrook vol bloemen op hun bedrijf aangelegd om de

nieuwe spoorlijn Leystad-Dron-ten af te schermen. Binnenkort wil de Odin-imker 40.000 bloembollen planten. Iedereen is welkom om mee te komen helpen op Gaos (13 okt), De Vijfsprong (20 okt), De Beukenhof (27 okt) en Thedinghsweert (3 nov). Meer info, zie www.odin-imkerij.nl.



Het nieuwe kastmodel sluit goed aan bij de aard van een bijenvolk

400.000 zakjes bloemzaad voor de bij

De internationale actie 'Bijen houden van biologisch' was een groot succes. Nature en More (het track-and-trace-systeem van biologische groothandel Eosta) heeft afgelopen lente en zomer in samenwerking met Bionext en de Bijenstichting 400.000 zakjes bij-vriendelijk bloemzaad uitgedeeld aan meer dan honderd organisaties en duizenden consumenten in Nederland, Duitsland, België, Zweden, Frankrijk en Oostenrijk.

Via de biologische groente en fruit van Nature & More werden in Nederland, Duitsland en Oostenrijk meer dan 200.000 zakjes bloemzaad verspreid, o.a. in groentepakketten. In Nederland deden vooral consumenten massaal mee aan de actie. Zo werden bij een 'guerillagardening' actie in Nijmegen op één morgen 2000 zakjes bijenzaad door vrijwilligers in voortuinen opgehangen. In een ander opvallend campagneonderdeel werd het Pieperpad, de 1.000 kilometer lange

fietsroute van Bionext en Greenpeace, getransformeerd tot Bijenpad. Honderden mensen fietsten een stukje van de route om onderweg bloemzaadjes te zaaien.

Veel deelnemers aan de actie stuurden achteraf filmpjes of foto's in van hun eigen actie. Ter afsluiting van de actie maakte Nature & More een filmpje met een compilatie van ingestuurde beelden, waarin de boodschap nog een keer wordt herhaald. De bijen hebben het nog steeds zwaar, dus het blijft nodig om aandacht te vragen voor het bijenprobleem. Het filmpje is te bekijken op youtube, zoek op 'bijen houden van bio'.



Door Wim Goris

"Ik zal in dit boek het systeem van de Aarde beschrijven op een manier die niet voor iedereen vertrouwd is," legt Kees Zoeteman gelijk op de eerste pagina uit. Hij ziet de Aarde (steeds met een hoofdletter geschreven) als een levend organisme dat hij Gaia noemt. In de Griekse mythologie is de godin Gaia de grootmoeder die al het leven heeft gebaard. In onze tijd kan zij de samenhangen in de natuur verbeelden. Wij kunnen naar de levensprocessen van de planeet gaan kijken en niet bij voorbaat een doelgerichtheid in de natuur uitsluiten. Zo kan de logica ons op het spoor brengen van grotere samenhangen, aldus Zoeteman. Ik ben bij eerste lezing van dit boek erg onder de indruk geraakt van Zoeteman's heldere, logische en compacte

Gaia Logica

Een Nieuwe Manier om met de Aarde om te Gaan,
Kees Zoeteman,
Uitgeverij Christofoor,
Zeist, 2009

aanpak. Eerst wakkert hij het voorstellingsvermogen van de lezer aan met een schildering van mogelijke veranderingen in de natuur en hoe wij dat zouden kunnen ervaren ("Stel dat ook het water verdwijnt, het verdampt ... We zweven in een blauwe lucht..."). Zo leidt hij ons denken langs zeven elementensferen die de ruggengraat van het boek blijken te gaan vormen. Hij noemt ze 'zeven elementaire gebieden van omgevingsbeheer'. Geen sfeer van noodlot, geen sfeer van vaagheid maar bewustwording van hoe we de Aarde, dat levende organisme, kunnen leren kennen. Hij beschrijft de kwetsbaarheid van het leven, de natuurlijke regelmechanismen en de ontregeling daarvan. Hij ziet de natuurelementen in de klassieke Griekse elementenleer (met de bekende

Dynamisch Perspectief

elementen aarde, water, lucht en vuur) als mogelijkheid van diagnose en hoe we als samenleving duurzaam met de natuurverschijnselen kunnen omgaan. Zoeteman toont zich schatplichtig aan de inzichten van Rudolf Steiner in zijn drie natuurwetenschappelijke cursussen. Ook de Zwitserse arts Ernst Marti, die onderzoek deed naar de wereld van etherische verschijnselen, noemt hij veel. Zoeteman beschrijft eerst één voor één het ontstaan van de vier al genoemde natuurelementen. Dan gaat hij verder met het vijfde element, dat de Grieken de "kwintessens" noemden. Volgens Zoeteman is dat de ether, "... een begrip waar de huidige natuurwetenschap geen plaats meer voor inruimt". Met deze onzichtbare processen, met de essentie van het leven, verplaatst Zoeteman zijn denken naar de bovennatuur. Daar onderscheidt hij eveneens vier etherelementen: warmte-ether, lichtether, klankether en levensether. Vervolgens duikt hij in de ondernatuur, waar de levenwekkende etherkrachten

niet meer werkzaam zijn. Daar benoemt hij de 'gevallen krachten': koude, elektriciteit, magnetisme en radioactiviteit. Zoeteman beschrijft hoe hij tot zeven elementensferen komt en hoe je die kunt vinden, hoe ze op elkaar inwerken en wat ze betekenen voor het leven op Aarde. De natuurelementen werken vanuit het centrum van de Aarde, de etherkrachten werken vanuit de Zon. Het is prachtig geïllustreerd met tekeningen van onder andere poollicht en stralingsgordels. In deel 2 ordent Zoeteman de huidige omgevingsproblemen volgens de zeven elementensferen. In deel 3 komt hij tot zijn kernargumentatie: welke aanpak past specifiek binnen elke elementensfeer? Welke morele lessen kunnen daarbij worden geformuleerd, ofwel: wat moeten wij mensen leren in moreel inzicht en morele daadkracht? In de kern is dat "... het ons eigen maken en verspreiden van de innerlijke beschaving van het heelmeesterschap, ongeacht onze maatschappelijke positie en ongeacht of we daar-

voor worden beloofd".

Voor mij is het een verademing om die bekende kretensreeks 'aarde water lucht en vuur' in ongelooflijk kort bestek en toch zo rijk gedetailleerd uitgewerkt te zien. Als u verrast wilt worden door de kracht die aan de ene kant de wortel van een plant de aarde intrekt en de kracht die aan de andere kant de halm in de richting van de zon doet reiken, wordt u misschien nieuwsgierig naar meer. Ten slotte verwijs ik graag naar een interessant verslag van een Workshop Gaia Logica voor beleidsmakers en wetenschappers

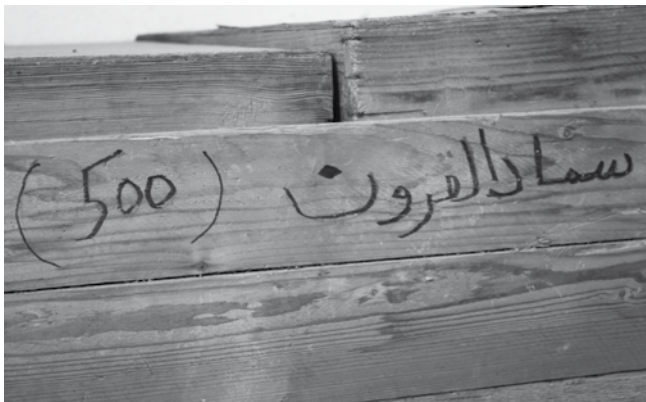
met als doel de elementensferen concreet uit te werken en te vertalen naar de praktijk, zie <http://lievegoedfonds.nl/files/verslagworkshopgaialogica-19juni2009.pdf>.

Prof. dr. ir. B.C.J. (Kees) Zoeteman is hoogleraar Duurzaamheidsbeleid in internationaal perspectief aan de Universiteit van Tilburg. Hij werkt o.a. aan de bevordering van duurzame ontwikkeling bij bedrijven en overheden. Op 8 november 2012 is Kees Zoeteman spreker bij het Jubileumcongres Levende Landbouwcultuur, zie het middenblad naast pag. 18.

Vegetarische preparatendagen

Guurtje Kieft organiseert op zondag 4, 11 en 18 november de vegetarische preparatendagen op De Zonnetuin. Elke deelnemer/ster maakt op één dag zijn of haar eigen preparaat. Guurtje vertelt hoe je tijdens het dynamiseren van de planten je bewust tot de Kosmische Krachten kunt richten,

zodat zij de voedingsstoffen in compost en mest weer op kunnen bouwen. Tijd: van 10-16 uur. Plaats: het verenigingsgebouw van A.T.V. de Rekere, Helderseweg naast 63 te Alkmaar. Kosten: € 40 pp, incl. ingrediënten, excl. consumpties. Opgeven: Guurtje Kieft, 072-5159456.



Internationaal pionieren

De Landbouwsectie van de internationale Antroposofische Vereniging in Dornach wil pionierende BD-boeren in alle delen van de wereld en afgestudeerden van biodynamische opleidingen bij elkaar brengen. Daarom heeft zij het project 'Biodynamische Ambassadeurs'

op de rails gezet, dat erop is gericht biologisch-dynamische projecten te ondersteunen die weinig toegang hebben tot de gebruikelijke informatiekanaalen. Jonge mensen met praktische ervaring en een netwerk van contacten hebben veel te bieden aan boeren die werken op plek-

ken waar de BD-landbouw nog maar net van start is gegaan, zoals in Zuid-Afrika, Marokko, Zuid-India of Peru.

De Internationale Landbouw Sectie is herhaaldelijk benaderd door pionier-projecten die op zoek zijn naar een assistent die kan helpen bij de praktische uitvoering van BD-methoden. Tot nu toe was het vooral een kwestie van geluk als de Sectie erin slaagde iemand op het juiste moment te vinden. Met dit nieuwe programma wil zij een meer professioneel antwoord op deze vraag bieden.

De ambassadeurs ondersteunen de biodynamische impuls en daar leren ze zelf veel van. Ze maken kennis met de lokale cultuur: een mooie manier van culturele uitwisseling die kan bijdragen aan een netwerk

van persoonlijke relaties tussen Noord en Zuid, tussen West en Oost.

De Landbouw Sectie (Ueli Hurter, Ambra Sedlmayr en Reto Ingold) kan de biodynamische ambassadeurs professioneel ondersteunen dankzij samenwerking met de 'Vrienden van Waldorf Education' in Karlsruhe (Dld). Deze organisatie is gespecialiseerd in het wereldwijd vrijwilligerswerk en brengt de nodige bestuurlijke ervaring in met betrekking tot visa, verzekering en beveiliging, maar zal ook meewerken aan de pedagogische voorbereiding en begeleiding van ambassadeurs. Afgestudeerden van een biodynamische opleiding kunnen contact opnemen met de Landbouw Sectie van het Goetheanum, via biodynamic.ambassadors@goetheanum.ch.

BD & beroemd

BD-boer **Willem Beekman** van De Vijfprong in Vorden is wekelijks te zien bij tv-programma *Boer zoekt Vrouw*, al kunnen we in zijn geval beter *Boer zoekt Man* zeggen. Vijf miljoen kijkers zullen een mooie indruk krijgen van het diverse ge-

menge biodynamische bedrijf met een bijzondere serrestal met een mestheuvel erin.

Dorian van Rijsselberghe, Olympisch kampioen windsurfen, is opgegroeid op BD-boerderij Donatushoeve op Texel. Zijn moeder vertelde in NRC dat

Dorian nog steeds graag biologisch-dynamisch eet. Toevallig staat in deze *Dynamisch Perspectief* een interview met zijn vader, zie pag 20.

Willem Beekman



Dynamisch Perspectief

demeter



Hoe zit het nu met die keurmerken?

Sinds 1 juli 2012 is het verplicht om het Europees biologisch logo te vermelden op alle biologische producten die in de EU zijn geproduceerd. Het groene vlakje met daarin 12 witte sterren in de vorm van een blad vervangt alle nationale biologische keurmerken van EU-landen. Het EKO-keurmerk is daarmee – wettelijk gezien – overbodig geworden. Maar het biologisch bedrijfsleven wil haar vertrouwde en zeer bekende keurmerk niet zomaar kwijt. Daarom is Stichting EKO-keurmerk opgericht om het EKO-keurmerk nieuwe stijl te beheren. Dit keurmerk zal worden ingezet om de ontwikkeling van de biologische landbouw te stimuleren. Naast de basisregels waar een biologisch product volgens de wet aan moet voldoen, gaat het EKO-keur extra eisen stellen op het gebied van bijvoorbeeld eerlijke handel, groene energie, natuurbeheer en antibiotica. Deze

richtlijnen worden de komende jaren uitgewerkt.

Het EU-keurmerk is bedoeld om het voor de consument makkelijker te maken. Dit doel is op dit moment nog niet bereikt: het landbouwministerie begeleidt de vervanging van het superbekende zwart-witte EKO-blokje door het onbekende en minder opvallende blaadje niet met promotieactiviteiten.

Ook hebben we nu in Nederland twee 'biologisch-plus'-keurmerken: Demeter en EKO. Demeter zet levenskracht (bijv. preparaten, compost, niet homogeniseren van melk), kringlopen (bijv. eigen mest en eigen voer) en integriteit (niet onthoornen, liever geen hybride rassen) voorop. EKO gaat onder andere voor duurzaamheid, fair trade en natuurbeheer, zaken die BD-boeren ook belangrijk vinden maar die niet altijd in de Demeter-richtlijnen zijn vastgelegd.

Juni 2013

Za	1		
Zo	2		
Ma	3		
Di	4		
Woe	5		
Do	6		
Vr	7		
Za	8		
Zo	9	Nieuwe maan	
Ma	10		
Di	11		
Woe	12		
Do	13		
Vr	14		
Za	15		
Zo	16		
Ma	17		
Di	18		
Woe	19		
Do	20		
Vr	21		
Za	22		
Zo	23		
Ma	24		
Di	25		
Woe	26		
Do	27		
Vr	28		
Za	29		
Zo	30	Volle maan	

volken op weg naar zaaiomring

* Als de Vleierbalse op hoogste punt is, bloemen plukken, persen en in donker glas bewaren

* Branchetel, bovengrondse delen 's morgens oogsten en 's middags ingruiten

* Equilium oogst

* Het klootpreparaat, zie mei

* 15-20 juni Zon in Eler - beste tijd om inoeken te beestigen

vollebloemen tot sap persen

Held van de smaak

Als deze Dynamisch Perspectief op de deurmat valt, is de Nationale Held van de Smaak al bekend. In het kader van De Week van de Smaak (29 september – 7 oktober) is in iedere provincie iemand uitgekozen die zich inzet voor meer 'smaak'. Dit jaar staat de aardappel centraal. In Flevoland en Overijssel zijn BD-boeren tot provinciale held verkozen. Niek Vos en zijn zoon Michiel kregen die eer vanwege hun gedrevenheid die

heeft geleid tot de ontwikkeling van een nieuw aardappelras: de Bionica. Dit ras is bestand tegen de Phytophthora-schimmel. Vanwege de witte kleur werd de aardappel later 'Niek's Witte' gedoopt. De gehele productie van 'Niek's Witte', van veredeling en pootgoedteelt tot verpakking, vindt plaats op het bedrijf van Niek en Michiel. BD-boer Jan Overesch uit Raalte is de Held van Overijssel, omdat hij een voorloper is op het ge-

bied van biologische landbouw en streekproducten. Een goed voorbeeld hiervan is de Sallandse pieper, die hij succesvol in de regio weet te vermarkten. De Held van Utrecht verdient een bijzondere vermelding: Edith Lammerts van Bueren, onderzoeker bij het Louis Bolk Instituut. Zij teelt ze niet zelf, maar zet zich al vele jaren met grote passie in voor de veredeling van lekkere en duurzame aardappelrassen voor de bio-

logische teelt. Door te werken met boerenkwekers legt ze de verbinding tussen wetenschap en praktijk. Bovendien heeft haar werk een grote impact op het verduurzamen van de landbouw. "Veredelen van rassen is complex en kost jaren werk. Dat ik daar nu al een publieke pluim voor krijg, is een enorme eer", aldus Edith Lammerts van Bueren. Haar projecten staan beschreven op www.louisbolk.nl/bioimpuls.



[Foto: Rutgers Amors, LBI]

Phileen's column RODE SPITSKOOI

Bij de schaft zaten we een beetje sip voor ons uit te kijken. "Ach, we vinden er wel een baasje voor," zei mijn man tegen beter weten in. Ik roerde in mijn koffie en dacht aan de rode spitskoolen op het land. Niemand wilde ze hebben. Het leek zo veelbelovend, toen we eraan begonnen. Rode spitskool zou het helemaal worden: hip, nieuw, trendy, wie geen rode spitskool ging eten, hoorde er gewoon niet meer bij. Tja, nu zaten we ermee, onverkoopt. We hebben al vaker

aparte teelten geprobeerd: safraancrocus, alliumbloem, eet-artisjok. Eerlijk gezegd bracht het telkens meer avontuur dan geld en draaide het meestal uit op vrijwilligerswerk voor supermarkt en consument; zo heet dat bij ons als we niets verdienen. Maar goed, we begonnen dit voorjaar voorzichtig met 700 plantjes. Werd het een flop dan was het risico te overzien, was het een succes dan hadden we in elk geval een voet tussen de winkeldeur met onze rode spits-

kool. De spitskool groeide niet zo voorspoedig als zou moeten. De koolvlieg en de hazen namen hun deel. Wij hielden een paar honderd kolen over. Ze waren prachtig, dat wel. Uiteindelijk wilde de supermarkt ze niet in de schappen, een monster naar Engeland kreeg geen vervolg en in de biologische groentepakketten ging ook niet door. Dus zaten we een beetje triest aan de koffie. Laten we dan maar een kist aan de weg zetten voor de huisverkoop, besloten we. En

toen werd het toch weer heel leuk, want de waaghalzen uit het dorp probeerden een rood spitskooltje. Mensen gaven mij spontaan allerlei recepten en vertelden mij over hun kookkunsten met die rare groente. Op de buurtbarbecue was de salade van rode spitskool een groot succes. Dus wie weet wordt het toch nog wat, volgend jaar... ☺

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

De boer, de bankier en de burger

Tekst: Jan JC Saal

Wat kunnen boer, bankier en burger van elkaar leren? Om daar achter te komen organiseerden Triodos Bank en Piet van IJzendoorn een marathondenksessie op Zonnehoeve in Zeewolde op zaterdag 8 september, onder leiding van Felix Rottenberg.

Peter Blom, de directievoorzitter van Triodos, vervulde de rol van bankier, Piet van IJzendoorn, oprichter van Zonnehoeve, die van boer en Damaris Mathijssen, oprichter van Economy Transformers, die van burger. Het geheel werd opgefleurd door het enthousiaste commentaar van econoom Ewald Engelen. Het was een prachtige zonnige, warme septemberdag, zodat de aanwezigen

tijdens de pauzes buiten konden doorpraten en tijdens de heerlijke maaltijd.

Ongeveer 130 belangstellenden waren op deze bijeenkomst afgekomen. Hij vond plaats in de oude maalterij van Zonnehoeve, waar vooral Peter Blom zijn hoofd steeds net niet stootte tegen ijzeren beugels die daar nog hingen ter aankleding van de ruimte.

Felix Rottenberg hield het initiatief, maar probeerde wel zoveel mogelijk verschillende mensen het woord te geven. Hieronder wat uitspraken om iets van de inhoud weer te geven die besproken is. Het kwam niet tot verhitte discussies en harde tegenstellingen ontbraken.

Piet van IJzendoorn legde vooral de nadruk op het handelen

vanuit ervaring. Hij vertelde hoe hij de wetenschappelijke benadering met betrekking tot zijn veestapel achter zich had gelaten en vooral was ingegaan op de werkelijke situatie van het vee. Daardoor had hij nu een robuuste veestapel, goed aangepast aan de omstandigheden op Zonnehoeve.

Peter Blom nam ons mee naar de situatie van 30 jaar geleden, toen Triodosbank werd opgericht, en deed vervolgens een grote stap van 30 jaar vooruit. Volgens hem bestaan er over 30 jaar geen grote banken meer, maar kleinere banken met duidelijke doelstellingen gericht op bepaalde groepen spaarders. De betaalfunctie van de banken zal dan losgekoppeld zijn van de spaar- en leenfunctie. De beurzen zijn opgeheven en

de overheden worden niet meer door particulieren gefinancierd. Damaris Mathijssen legde het accent op de invloed van elk individu. Zoals een trui bestaat uit draadjes, zo bestaat de maatschappij uit mensen. Het handelen van ieder mens doet er toe.

Ewald Engelen stelt dat de huidige economie gebaseerd is op het paradigma van grootschaligheid. Onze aanwezigheid is er het bewijs voor dat dit paradigma aan het wankelen is. Paradigma-wisseling is echter als het boren door een dikke plank. Het gaat langzaam, velen draaien aan de boor en plotseling schiet de boor door de plank heen.

Een verslag van deze bijeenkomst is te vinden op www.zonnehoeve.net



De dynamische tuin

Begin september is 'De Dynamische tuin, een praktische weg naar bewustwording' verschenen. Hierin vertelt Guurtje Kieft over haar samenwerking met de Kosmische Krachten vanuit haar persoonlijke zoektocht naar de kern van het dynamische aspect van het werken in de tuin. Het boek is rijk geïllustreerd. Voor meer info en bestellen, zie www.dezonnetuin.org. Prijs: € 27,50 excl verzendkosten.

Melker gezocht

Rosa Kok zoekt hulp bij het melken op Schoonderbeek in Achterveld (zie pag 24).

koeien1234@ziggo.nl

Agenda

>> zie elders in dit nummer

29 sept-27 april

Preparatencursus

Jan Weijzenfeld en Marianne Polhout geven een cursus over het wezen(lijke) waarnemen van de BD-preparaten; 7 zaterdagen op de Vijfsprong, Vorden. Info en aanmelding: janweijzenfeld@gmail.com, T 06 346 60 558

29 sept-7 okt

Week van de Smaak

De lekkerste week van het jaar, met slow food, biologische topproducten, streekspecialiteiten en ambachtelijke bereiding. www.weekvandesmaak.nl

1 oktober

De bijen en het Woord

Openbare lezing door BD-imker Jos Schuylenburg en germanist Frits Burger. www.antroposofie.nl

Alle oktoberweekenden >>

Toekomst Zaaien

Burgers komen graan zaaien op 8 BD-bedrijven met als boodschap: houd onze landbouw gentechnvrij. Zie pag 25

6 oktober

Pieperpad-oogstfeest

In de binnenstad van Amers-

foort, Hoofdstad van de Smaak 2012, vindt een aardappelfeest plaats met proeverij, smaaklessen door 'kokoloog' Pierre Wind, etc. Vanaf 12 uur. Zie www.bionext.nl

Vanaf 7 oktober

Vormkrachten waarnemen

Frans Romeijn begeleidt een oefengroep in Driebergen op 7 zondagochtenden om vormkrachten waar te nemen volgens de methode die is ontwikkeld door Dorian Schmidt. www.ioat.nl

10 oktober

Bio-Congres

Bionext en Triodosbank organiseren op de dag van de duurzaamheid het Bio-Congres 2012 met het thema: hoe past biologisch succesvol in een breder duurzaamheidsbeleid van een onderneming? Zie www.bionext.nl

10 oktober

Lezing lichtwortel

Michiel Rietveld geeft op uitnodiging van de BD-imkergroep een lezing over de lichtwortel (*Dioscorea batata*). Welke fenomenen zijn hieraan te ontdekken en kan het gewas iets voor bijen betekenen?

Kraaybeekerhof in Driebergen, 19.30 uur. www.debijentuin.nl

Vanaf 14 oktober

Fenomenologie

Jan Diek van Mansvelt geeft op 7 zondagochtenden in Driebergen uitleg over de fenomenologische methode van waarnemen. In oefeningen kan iedereen ervaren hoe de natuur tot ons spreekt. www.ioat.nl

4, 11 en 18 november >>

Preparatendagen

Vegetarische preparaten maken onder begeleiding van Guurtje Kieft, zie pag 28

8 november >>

Levende landbouw-cultuur

Feestelijk congres in De Rode Hoed in Amsterdam, zie p 18

14 november

Bijen-medicijnen

Christina van Tellingen, antroposofisch arts, vertelt over medicijnen van bijenproducten en wat die betekenen voor de gezondheid van de mens. Kraaybeekerhof in Driebergen, 19.30 uur. www.debijentuin.nl

16-18 november

BD-Weinbautagung

De Landbouwsectie van de Internationale Antroposofische Vereniging organiseert een internationale BD wijnbouwconferentie in Colmar (F). www.sektionlandwirtschaft.org

1 en 2 december

CSA Conferentie

De jaarlijkse conferentie over Community Supported Agriculture vindt plaats bij Leuven in Vlaanderen. www.csa-netwerk.be

Vanaf 17 januari

Puur koken

De Groene Kookacademie organiseert een kookcursus, waarin de biologisch(-dynamisch)e en vegetarische keukens centraal staan op vijf donderdagen in Amersfoort. www.groenekookacademie.nl

Vanaf januari

Scheppend leven-ECO-therapie

Het centrum voor ECOtherapie (opgezet door Hans Andeweg) start met de cursus 'Scheppend leven'. Maak kennis met de grondbeginselen van het energetisch beheer van je eigen huis, tuin en bedrijf; én van jezelf. www.ecotherapie.org



Ik ben actief voor de BD-Vereniging

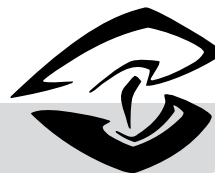
Leen Janmaat
55 jaar, woont in Breukelen, werkt als adviseur en trainer bij het Louis Bolk Instituut

Vereniging: *Ik ga met boeren rond over hun bedrijven en begeleid het gesprek, de beeldvorming en de beoordeling van de boeren onder elkaar. Zo werk ik mee aan de ontwikkeling van Collegiale Toetsing.*

Gebeurtenis: *Bij een bedrijfsbezoek concludeerde de groep het beter was het bemestingsadvies op papier te vergeten en vooral compost te gebruiken. Afgelopen jaar groeide het gewas evenwichtiger dan je op basis van de chemische analyses voor mogelijk hield. Zo'n gesprek heeft veel impact.*

Enthousiast: *Het begrip bedrijfsorganisatie in de BD-landbouw. Dat gaat over samenhang, verhoudingen en balans. Iedereen geeft daar een eigen invulling aan. Mooi om te zien hoe de persoon zich in het bedrijf weerspiegelt.*

Ook actief zijn in de BD-Vereniging?
Bel of mail 0321 315937
info@bdvereniging.nl



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

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 en de Antroposofische Vereniging in Nederland.

Bestuur Albert de Vries (voorzitter), Ruud Hendriks, Marijke Preller, Isabel Duiniveld

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

BD-beroepsontwikkeling Beroepsleden die belangstelling hebben voor intervisie, coaching, bedrijfsbezoeken of themagroepen kunnen contact opnemen met Luc Ambagts op het bureau.

Preparatenwerkgroep De preparatenwerkgroep begeleidt het maken van de biologisch-dynamische preparaten. Via de website zijn preparaten en materialen daarvoor te bestellen: www.bdvereniging.nl. Preparatenwerkgroep p/a

DYNAMISCH PERSPECTIEF 2012 - herfst - nr 4

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 (hoofdredacteur), Luc Ambagts, Andries Palmboom, Wim Goris, Jorien Quirijnen

Sluitingsdatum kopij 24 oktober, agendaberichten tot 12 november. DP2012-4 verschijnt 29 september. Graag vooraf overleg via ellen@schrijfwinkel.nl of tel 0858-771175. 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 René Groenen en Gineke de Graaf. Foto: Annelijn Steenbruggen

Vormgeving Fingerprint, Witzenhuisen DE, Gerda Peters

Druk Meerpaal Grafimedia, Tiel

Stichting De Wederkerigheid,
Hoofdstraat 22, 3972 LA
Driebergen,
06-47235401 (voicemail),
preparaten@bdvereniging.nl.

BD-jong Activiteiten voor en door jongeren t/m 33 jaar. Voor info, neem contact op met Marijke Preller: bd-jong@bdvereniging.nl

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 met het bureau.

Karakters

*Isabel Duiniveld,
tuinder van de Eemstuin*

Opeens was het er: het plan om van BD-bedrijf naar BD-bedrijf te fietsen met als eindbestemming Brussel, als onderdeel van de Good Food March. Het is prachtig om in korte tijd zoveel verschillende bedrijven te zien en overall een andere dynamiek te beleven. Wat me persoonlijk nogal raakt is de volgende ervaring. Ik doe steeds mijn best om tijdens de rondleiding de dynamiek van het bedrijf te belichten. Dat kost me best wat moeite. Vervolgens zit ik nog tot laat een biertje te drinken en te kletsen en de volgende ochtend zitten we met elkaar aan het ontbijt. Daar vallen me dan dingen op die in dezelfde dynamiek blijken te passen. Bijvoorbeeld bij bloemen- en zadenbedrijf Flobus van Harry en Chris Douwes in Kiel-Windeweer, tuinders sinds 34 jaar. Hun bedrijf ziet er prachtig uit met al die bloemen, alles tot in de puntjes verzorgd. Heel bijzonder, maar zelf praten ze erover alsof het de normaalste zaak van de wereld is. Het ontbijt de volgende dag is net zo verzorgd: een grote klodder Yogarde van Karwij in Rolde, een schep muesli die is gemixt door de natuurvoedingswinkelier van de Morgenster en een appel uit eigen boomgaard, geschild en in stukjes gesneden. Kruidenthee met een grote lepel honing. Harry heeft alles klaar gemaakt, omdat hij dat al meer dan 30 jaar zo doet, vroeger voor de kinderen, enzo, leggen ze laconiek uit. De normaalste zaak van de wereld. Ik hoef alleen nog maar te roeren.

De boer is op het bedrijf niet anders dan thuis. Dit is iets wat ik zelf altijd al probeer uit te dragen, dat je als BD-boer echt midden op je bedrijf staat, alles gaat vanuit jou zelf. Nu kom ik dat dus onderweg met geen enkele uitzondering tegen. Gaaf is dat! ☺

Ook een BD juweel insturen? Bel of mail met
Ellen Winkel, tel. 0858-771175.ellen@schrijfwinkel.nl





Marijke & haar broertje Geert-Jan
Familie Rutte, biodynamische melkveehouders in Zaandam

zuiver @zuivel



Vertrouwde kwaliteit, nu met Demeter keurmerk!

Zuiver Zuivel chocoladevla en vanillevla zijn vanaf nu Demeter gecertificeerd.

Bij de bereiding gebruiken we nu bio-dynamische melk, van koeien die hun hoorns mogen behouden. En in de vanillevla gebruiken we nu biologisch vanille extract.

Samen met de natuur, puur van smaak!

Leverbaar vanaf half oktober.



www.zuiverzuivel.nl



demeter
100% Biodynamisch

Levende Landbouwcultuur

Jubileumcongres 8 november in de Rode Hoed

'Levende landbouwcultuur': met deze congresstitel laten we zien dat biodynamische landbouw zich op veel meer richt dan alleen bedrijfseconomie. BD-landbouw biedt inspiratie en kwaliteitsvoedsel en versterkt de levenskrachten in en om ons heen. Daar is grote behoefte aan nu de samenleving in de greep is van financiële korte termijnbelangen. Steeds meer mensen verliezen hun vitaliteit door stress en ongezond voedsel.

De BD-beweging heeft veel voortgebracht om heel erg trots op te zijn, maar dit wordt slechts door een kleine groep gezien.

De biodynamische landbouw is in deze tijd van economische, ecologische en sociale crises urgenter dan ooit. De samenleving snakt naar positieve voorbeelden, naar écht voedsel, en naar bedrijven waar échte toegevoegde waarde wordt gecreëerd. Ik zie het als uitdaging om niet alleen onszelf te blijven ontwikkelen: we moeten tegelijk laten zien dat de dingen die wij realiseren relevant zijn voor ontwikkelingen in de hele samenleving.

Mijn persoonlijke motivatie om dit congres te organiseren is dat ik de verbindingen in de keten wil versterken. Tijdens gesprekken met boeren en handelaren werd ik me ervan bewust hoe noodzakelijk dit is. Zonder namen te noemen, heerst er veel wederzijds onbegrip, maar dit ongenoegen wordt vooral in de eigen omgeving uitgesproken.

Voor een kwalitatieve groei is het belangrijk om uitgangspunten en idealen te delen, eigentijds in te vullen en te vertalen naar nieuwe groepen consumenten. Veel mensen zijn

zich niet bewust van de kwaliteiten van biodynamische voeding, terwijl ze daar wel voor openstaan. Om hen te bedienen is een gezamenlijke aanpak nodig: goede zichtbaarheid en informatie in de winkels, een breed assortiment (inclusief Demeter vlees!), een hoge kwaliteit en een juiste prijs. Hoe doen we dat? Vinden we elkaar op onderwerpen als prijs en kwaliteit? Hoe overbruggen we meningsverschillen? De ervaren en deskundige sprekers op het congres kunnen ons inspireren om nieuwe, toekomstgerichte stappen te zetten. Daarover willen we in gesprek komen met iedereen die betrokken is bij of werkzaam is in de biodynamische landbouw.

Het verbouwen van voedsel is de basis van ons bestaan en van onze cultuur. En alleen een gezonde en levende landbouwcultuur kan vitaal voedsel voortbrengen. Met de slogan 'Leven begint met Demeter' is die levensversterkende kracht – het generatieve vermogen van zaadgoed tot eindproduct – ook de basis van onze communicatie geworden. Het congres ter gelegenheid van 75 jaar BD-Vereniging is een goed moment om die levenskracht te vieren, nieuwe groepen te inspireren en vooruit te kijken. De uiterst constructieve en plezierige samenwerking met de mensen van de BD-Vereniging om dit congres vorm te geven, is wat mij betreft alvast een eerste resultaat.

Ik hoop u allen te ontmoeten op 8 november in de Rode Hoed.

Bert van Ruitenbeek, directeur stichting Demeter

Levende Landbouwcultuur

Jubileumcongres 8 november in de Rode Hoed

Al ruim driekwart eeuw is de biodynamische landbouw de voortrekker van tal van sociale, ecologische en economische vernieuwingen in de landbouw- en voedselketen. Hoe houden we die cultuur van vernieuwing levend? En hoe werken we als boeren, handel, verwerkers, onderzoekers en winkeliers in nauw contact met de klant samen aan kwalitatief hoogstaande voeding?

Dagprogramma

13.30 u Opening dagvoorzitter **Bert van Ruitenbeek**, directeur stichting Demeter

13.45 u **Volkert Engelsman**, directeur biologisch handelsbedrijf Eosta.

Wat betekent het antroposofische gedachtegoed voor hem bij het vormgeven van een handelsbedrijf en de kernwaarden van Nature & More? En wat is de potentie van het keurmerk Demeter richting consument?

14.15 u **Eric Goewie**, Emeritus Professor Ecologische Landbouw, Wageningen Universiteit.

Biodynamische landbouw als wetenschappelijk verantwoord alternatief voor intensieve landbouw.

14.45 u **Machteld Huber**, arts en senioronderzoeker Louis Bolk Instituut.

Welke meerwaarde heeft het streven naar evenwichtige productie voor productkwaliteit? Waar liggen de uitdagingen van de keten om te werken aan vitaal voedsel?

Pauze

16.00 u **Workshops** over ketensamenwerking en kwaliteitsontwikkeling

- 1) Eerlijke handel/ Fair Trade
- 2) Dierenwelzijn (o.a. antibiotica)
- 3) Bodemvruchtbaarheid, kringlopen en klimaat
- 4) Assortiment en productkwaliteit

17.00 u **Debat**: Hoe geven we ontwikkeling vorm en hoe werken we daar als keten in samen?

Met BD boeren **Michiel Vos** en **Krispijn van den Dries**; **Merle Koomans** van Odin/Estafette, **Erik Does Udea**/EkoPlaza en **Roos Saat**, winkelier Groene Passage.

17.30 u Feestelijke Boekpresentatie van 'De aarde zal weer vruchtbaar zijn – Verhalen van

landbouw pioniers', geschreven door **Ellen Winkel** n.a.v. 75 jaar BD-Vereniging met een inleiding door de voorzitter van de BD-Vereniging **Albert de Vries**. Met beelden en reacties van pioniers uit het BD-veld.

18.15 u Toast op het jubileum. Lopend buffet, ingeleid door topkok **Eric van Veluwen**



De biodynamische landbouw staat aan de basis van veel vernieuwingen die navolging kennen bij reguliere of biologisch werkende boeren; de combinatie van landbouw en zorg, groenteabonnementsystemen, het werken vanuit diereigen gedrag met een zeer laag antibioticagebruik, grote aandacht voor gewasrotatie, het sluiten van kringlopen van mest en voer, het werken zonder chemie en kunstmest, het is allemaal ontsproten uit de BD landbouw. Daarmee is de biodynamische landbouw met zijn nog beperkte omvang al ruim driekwart eeuw de vernieuwingsbron voor een vitale landbouwcultuur met smaakvolle producten – herkenbaar aan het Demeter keurmerk – als resultaat.

Wat is de bron van dit succes en de bredere betekenis voor de ecologische, economische en sociale crises die we als samenleving doormaken?

Gespreksleider: **Dick Veerman**, Foodlog.nl

20.00 u Lezing van **Prof. Dr. Kees Zoeteman** over de biodynamische landbouw als vernieuwingsbeweging. De BD-landbouw is ontstaan na de landbouwcursus die antroposoof Rudolf Steiner gaf in 1924. Twee jaar later ging in Nederland de eerste grote biodynamische landbouwonderneming van start: Loverendale op Walcheren. Hoe actueel en urgent is de biodynamische landbouw op dit moment? Waar komt het succes vandaan en hoe slaagt deze beweging erin zichzelf te blijven vernieuwen?

Zoeteman is afgestudeerd als chemicus en heeft al tijdens zijn loopbaan bij het RIVM en als topambtenaar bij het toenmalige ministerie van VROM geprobeerd de muur te slechten tussen de reductionistische wetenschap en een holistische, natuurwetenschappelijke visie die uitgaat van levenskrachten die niet direct meetbaar en zichtbaar zijn. Hij is medevormge-

ver van het eerste Nationale Milieu Beleidsplan en schreef o.a. de boeken Gaiasofie en Gaia logica over de werking van de aarde als levend systeem (zie boekbespreking op pag 27). Zoeteman is nu hoogleraar duurzaamheid aan de Universiteit van Tilburg en een groot kenner van het werk van Rudolf Steiner.

20.45 u Biodynamisch boer **Jan Schrijver** van tuinbouw- en akkerbouwbedrijf De Lepelaar in St. Maarten geeft voorbeelden van het waarnemen en stimuleren van levensvormende krachten in de dagelijkse praktijk van het boerenbedrijf. Voor een BD-bedrijf vormt de vitaliteit van planten en dieren als het ware een spiegel van de totale bedrijfsgezondheid. Hoe kom je tot zichzelf versterkende kringlopen? Hoe stuur je een boerenbedrijf vanuit het geheel? Wat betekent biodynamisch anno 2012 voor een modern landbouwbedrijf?

21.15 u Debat met de zaal. Borrel ter afsluiting

Inschrijven kan met dit formulier of op www.bdvereniging.nl. Vul per deelnemer één formulier in en maak eventueel voor meerdere deelnemers een kopie.

Inschrijven

De deelnamekosten zijn €119 (incl. BTW) inclusief drankjes, een feestelijk buffet en een slotborrel. Leden van de BD-Vereniging of de Antroposofische Vereniging en licentiehouders van het Demeter keurmerk betalen €65 (incl. BTW).

Ik meld mij aan voor het jubileumcongres

- en betaal € 119
- en ben lid van de BD-vereniging en/of Antroposofische vereniging en betaal € 65
- en ben licentiehouders van het Demeter-keurmerk en betaal € 65
- Ik ben journalist en kom namens _____

Deelnemer (gegevens worden gebruikt voor badge)

Organisatie / Bedrijf _____

Voornaam / Initialen _____

Achternaam _____

(Factuur) Adres _____

Postcode+Plaats _____

E-mailadres _____

Telefoonnummer _____

P+R Parkeerlocatie

- Ik wil meer informatie ontvangen over reizen met de auto naar een P+R Parkeerlocatie. (Als u een e-mailadres heeft ingevuld, sturen we u deze informatie digitaal toe.)

Carpoolen

- Iemand mag met mij meerijden. U kunt mijn gegevens doorgeven aan carpoolers zonder auto.
- Ik rijd graag met iemand mee. Stuur mij de gegevens van de carpoolers met auto. (Deze lijst wordt half oktober rondgestuurd.)

Stuur, mail of fax dit formulier naar:

Stichting Demeter
Diederichslaan 25 D
3971 PA DRIEBERGEN
T 0343-522355
F 0343-516943

E info@stichtingdemeter.nl
W www.stichtingdemeter.nl

Reizen naar debatcentrum De Rode Hoed

Voor de locatie De Rode Hoed is gekozen vanwege het publieke avonddeel en vanwege de goede bereikbaarheid met het openbaar vervoer. De Rode Hoed ligt in hartje Amsterdam op 10 minuten lopen van Amsterdam Centraal Station. Het is bereikbaar met de auto, maar makkelijker en goedkoper met het OV.

Wilt u met de auto komen, dan zijn de parkeermogelijkheden direct in de buurt beperkt en kostbaar. Een goede optie is om te parkeren bij een P+R parkeerlocatie naast de snelweg(en). De P+R garages aan

de noordkant van Amsterdam hebben een directe OV-verbinding van ongeveer 30 minuten met Amsterdam centrum. U kunt uw auto parkeren voor 8,00 per dag onder de voorwaarde dat u verder reist met openbaar vervoer. Voor iedere medereiziger (tot een maximum van 5 personen) krijgt u een gratis retourtje openbaar vervoer (bus, tram, trein).

Zie www.derodehoed.nl, Keizersgracht 102, 1015 CV Amsterdam

Het jubileumcongres wordt georganiseerd door Stichting Demeter en de BD Vereniging i.s.m. de Antroposofische Vereniging.



Vereniging voor
Biologisch-Dynamische
Landbouw en Voeding

Antroposofische Vereniging
in Nederland

Sponsors: Land & Co, EkoPlaza, Wessanen Benelux, BD-Totaal en Triodos Bank