

# Dynamisch Perspectief



juli 2017-3 Ledenblad van de Vereniging voor  
Biologisch-Dynamische Landbouw & Voeding

Thema **LEVENSVERRHAAL**

BD-Vereniging 80 jaar

Ode aan de Westlandse tafeldruif

Hugo Erbe en het wezen van voeding

# GREEN ORGANICS

## Your Partner In Organic Potatoes, Vegetables and Fruits

Imports & exports of fresh and industrial organic potatoes, vegetables and fruits. Custom designed and reliable services for supplying and marketing your organic products.



Green  
Organics

Green Organics BV | De Kromme Rijn 1 | 8253 RG Dronten

T +31 321 38 53 40 | F +31 321 38 53 41 | [info@greenorganics.nl](mailto:info@greenorganics.nl) | [www.greenorganics.nl](http://www.greenorganics.nl)



# Dynamisch Perspectief

Dynamisch Portret: Ridammerhoeve	03
Parel: Kruisende levenslijnen	09
Verslag Jaardag	10
Herfstcongres 10 oktober	12
80 jaar BD-Vereniging	14
Het ideale bedrijf van Pelle Nijdam	20
Hugo Erbe: Op zoek naar wat voeding in wezen is	22
Column Kalle: De koets	25
Dynamische Keuken: Druivenkwekerij Nieuw Tuinzigt	26
Initiatief	30
Colofon en Lezersservice	36
Zaai! en Agenda	38

**BD-Vereniging 80 jaar**  
Zelf de Landbouwcursus toepassen 14

**Hugo Erbe (1895-1965)**  
Op zoek naar het wezen van voeding 22

**Ode aan de smaak**  
Biodynamische tafeldruif  
verkoopt zichzelf 26



## redactioneel De spijker op de kop

‘Heb je de voorpagina van Trouw gezien, met Bio-boeren kunnen de vraag niet aan?’, mailt redactielid Wim Goris me 17 juni. In bijlage De Verdieping volgt een artikel over de moeizame onderhandelingen over vernieuwing van de Europese regelgeving voor biologisch. Peter Jens, die ervoor lobbyt dat ook producten die niet in de volle grond zijn geteeld het predicaat biologisch kunnen krijgen, zegt hierin: ‘Dat idee van de levende bodem gaat terug op de filosofie van Rudolf Steiner. Maar als je daar zo aan hecht, kun je beter biologisch-dynamisch gaan werken.’ Wim schrijft erbij: ‘Voor mij een voorbeeld hoe de BD-gedachte principieel leidend is, maar dat de aanhang telkensmale kan afkalven als er een ruimer alternatief voorhanden is. Peter Jens slaat de spijker op de kop!’

Ziedaar de ongelooflijk belangrijke taak voor de BD-Vereniging voor de komende 80 jaar: samen werken aan ontwikkeling van de biodynamische landbouw, inclusief de afzetketen, met de levende bodem als basis.

Wat BD-akkerbouwer Martijn Schieman me gister vertelde, is een mooi voorbeeld: ‘Wij zijn steeds op zoek naar evenwicht: hoeveel kilo’s kun je van de bodem afhalen? En hoeveel is goed voor de komende 10 generaties?’ Hij gaat de vruchtwisseling verruimen van 1:6 naar 1:9.

Ellen Winkel, hoofdredacteur,  
ellen@schrijfwinkel.nl

Geitenboerderij Ridammerhoeve:

# Spelen, levenskracht en **rust**



Geitenboerderij Ridammerhoeve in het Amsterdamse Bos ontvangt jaarlijks 275.000 bezoekers. En toch – midden tussen rennende geiten en spelende kinderen – ervaart Ilse Beurskens rust. Hoe gaat dit samen? Ilse sprak met Willem Dam en Corine Riteco over hun levenswerk. *Tekst: Ilse Beurskens – van den Bosch,*

*natuurvoedingskundige Foto's: Jeroen Hofman, Ilse Beurskens en Ridammerhoeve*

Hemelvaartsdag vorig jaar. Ik loop op de drukbezochte geitenboerderij in het Amsterdamse Bos. Overal kinderen en 120 geiten. Het is warm. Een vol terras, volle stallen en volle speeltuinen. Kinderen verdringen zich om de lammetjes een flesje te geven, al hebben de meeste hun buik al vol. Eén lammetje is net een uur geleden geboren. Een groep mensen bewondert met ingehouden adem of een meelevend 'oohhh' zijn pogingen tot staan. Geiten rennen over bruggen van de stal naar de speeltuin en weer terug. In deze speeltuin neem ik plaats op een bankje dat vrijkomt. Kinderen en geiten spelen op een houten klimtoestel. Ik kijk om me heen en ervaar rust. Hoe is dat mogelijk?

## Rust hoog in het vaandel

In februari ben ik weer op de Ridammerhoeve. Het is een gewone doordeweekse dag. Er zijn enkele bezoekers: trouwe klanten die komen lunchen of koffie drinken. Door het gesprek dat ik opvang, weet ik dat ze de gezelligheid van rondscharrelende kippen missen. Er is ophokplicht.

De Ridammerhoeve wordt gerund door Willem Dam en Corine Riteco, een echtpaar dat samen met hun kinderen op het terrein woont. Ik vertel mijn ervaring van vorig jaar, hoe bijzonder ik het vond om in de drukte rust te ervaren. Willem glimlacht: “Ja, rust staat bij ons hoog in het vaandel. Veel mensen ervaren dat ook. Wanneer ze hier het erf oplopen, ook vanuit het bos, voelen een andere, rustige sfeer.”

Toen Willem en Corine in 1987 begonnen, was de Ridammerhoeve de grootste geitenboerderij in Nederland. Met nog steeds hetzelfde aantal geiten is hij nu een van de kleinste. Willem: “Aan koemelk was een overschot en geitenmelk was toen nog nieuw. Daarom kozen we geiten.” De Ridammerhoeve is direct biologisch-dynamisch

### Ridammerhoeve Nieuwe Meerlaan 4 1182 DB Amstelveen geitenboerderij.nl

**Oppervlakte:** 8,5 hectare weiland voor geiten en hooi

**Aantal geiten:** 120

**Andere dieren:** legkippen, varkens, koeien, een paard en een pony

**Mensen in dienst:** vijf plus weekendhulp

**Zorgbehoevenden:** vijf à zeven, per dag drie of vier

**Ontwikkelingsstappen:** boerderijwinkel, lesdagen voor klassen, kaasmaak-workshops, kinderpartijtjes, restaurant, groenteteelt

**Producten boerderijwinkel:** verschillende soorten geitenkaas, geitenvlees, rundvlees, varkensvlees, kippenvlees, eieren, twaalf soorten ijs en huidverzorgingsproducten op basis van geitenmelk

**Energie:** houtsnipperkachel + 350 m<sup>2</sup> zonnepanelen



“We leven op een prachtige planeet. De natuur heeft het allemaal perfect geregeld. Biologisch-dynamisch werken komt hier het dichtst bij in de buurt.”



van start gegaan. Willem: “We leven op een prachtige planeet. De natuur heeft het allemaal perfect geregeld. Biologisch-dynamisch werken komt hier het dichtst bij in de buurt. Gezond voedsel telen en kweken vinden wij belangrijk. Gezond voer geeft gezonde dieren geeft gezonde mensen. Alles hangt met elkaar samen. Het bedrijf kun je zien als een gezinsleven.”

Corine en Willem nemen alle tijd om mij rond te leiden. Als eerste lopen we naar de kaaskelder, een mooie ruimte met gezellige zitjes en een grote kaaston. Corine: “Hier maken we kaas en houden we kaasmaak-workshops. Deze sluiten we af met een kaasfondue. De geiten worden twee keer per dag gemolken: om half 6 's ochtends en 5 uur 's middags. Omdat we van rauwe melk kaas maken, moeten we de melk snel verwerken. Daarom maken we om de dag kaas.” Willem trots: “Eén keer per week karnen we. De melk wordt geschud in een karnton, net als vroeger. Dan hebben we karnemelk en boter. We hebben hier echt alles van geitenmelk. We maken ook feta en we hebben natuurlijk ons geitenijs. Mensen krijgen zelfs geitenmelk in hun koffie.”

### Geitenzolders

We lopen door de grootste stal. Hier heeft Willem 'zoldertjes' gemaakt. Geiten kunnen naar lieve lust van boven naar beneden rennen. En dat doen ze ook. Het geluid dat hun hoeven maken op het hout, klinkt speels en levendig. Het ritme van een aanloop, boven en beneden aankomen, herhaalt zich steeds.

De geiten kunnen via twee bruggen naar buiten. Eén brug gaat over het pad voor bezoekers naar een speeltuin, de andere naar de wei. De speeltuin is via een klaphek ook voor kinderen toegankelijk. Willem: “Eerst gingen de geiten ook via een klaphek, maar dat ging te vaak mis. Steeds weer geiten die het restaurant in kwamen. Dat kostte teveel servies. Daarom heb ik die bruggen bedacht. De geiten zijn er erg mee in hun sas. Wanneer ons geitenvlees bij de slager komt, ziet hij direct dat het van ons afkomstig is: onze geiten zijn erg gespierd.”

Buiten staat in een open stal een koe en ligt een varken tussen een aantal geiten. Ze lijken het goed met elkaar te hebben. Willem: “We hebben een varken en een koe voor een completer boerderijbeeld. Daarnaast eten zij het voer op wat de geiten laten staan. Geiten zijn kieskeurig.”

Dat verbaast me want geiten eten zelfs kleding van de waslijn. Willem: “Een deel van het gedroogde gras en luzerne laten ze liggen. Koeien en varkens eten dit wel.”

### Krachtvoer van jong gras

We lopen achterom een stal binnen en ik zie een levensgrote machine en verschillende buizen en leidingen. Willems ogen glimmen: “Hier verwarmen we alles mee. Deze kachel stookt houtsnippers van het snoeihout uit het bos. Hij verwarmt alle ruimtes en de droogmachine die we hebben om gemaaid gras te drogen. Zelfs onder de berg houtsnippers liggen leidingen. De 200 meter leidingen zijn heel goed geïsoleerd: per 100



Corine Riteco en Willem Dam zijn 30 jaar geleden gestart met hun geitenboerderij

meter is er 1°C verlies. Ik maai het gras eerder in het seizoen dan gebruikelijk, wanneer het nog mals is en rijk aan eiwit. Dat kan omdat ik het laat drogen in de droogmachine. Hierdoor heeft het gras de kwaliteit van krachtvoer.”

Corine: “De kwaliteit van voer vinden we heel belangrijk. De lammeren drinken eerst drie à vier weken bij de moeder. Daarna gaan ze over op biologische poedermelk, waar we onze kaaswei aan toevoegen. Ook voegen we de wei toe aan het kippenvoer, voor meer levenskracht. We werken sinds kort samen met het BD-bedrijf 'Sapje'. Zij persen groenten en fruit en de pulp die overblijft geven we aan onze kippen.”

### Bokjesvlees

In het winkeltje worden zuivelproducten, eieren en vlees verkocht. Soepkippen, varkens-, rund- en natuurlijk geitenvlees. Bokjesvlees kost veel geld, want twee maanden lang drinken de jonge dieren melk van duur biologisch geitenmelkpoeder. Willem: “Ik denk dat wij de enigen in Nederland zijn die dit doen. Restaurants willen het vlees niet afnemen omdat het te duur is. Wij verkopen al het geitenvlees aan huis.”

Wanneer we in het restaurant zijn, drink ik verse, rauwe geitenmelk, die ik zelf kan tappen uit een melkbus. Karnemelk tappen kan ook. De bussen worden dagelijks gevuld. Je kunt de melk ook zelf in een fles laten stromen om mee te nemen naar huis. In het restaurant zijn

heerlijk gebak en lekkere lunchgerechten te koop. Allemaal van biologische kwaliteit. Demeter-sapjes pronken in de vitrine. Corine: "Sinds vorig jaar bewerken we een stukje land bij Heemskerk. Daar verbouwen we de groenten voor ons restaurant, biologisch-dynamisch. Groenten uit deze tuin willen we ook gaan verkopen in onze boerderijwinkel." Willem: "Er komen jaarlijks zo'n 275.000 mensen bij ons op bezoek. Van heinde en verre, en natuurlijk veel Amsterdammers. Voor veel mensen is dit de eerste kennismaking met biologisch eten. Dat is waar we het voor doen. Het contact met de klant."

Het valt me op dat de melk niet zo naar geit smaakt als de kaas. Ik proef weinig verschil met koemelk. Het ziet er ook meer hetzelfde uit. Allebei even wit, terwijl koeienkaas veel geler is dan geitenkaas. Willem: "In geitenmelk zit meer vitamine A, in koemelk meer bètacaroteen, een stof waar je lichaam zelf vitamine A van maakt. De geiten hebben dat alvast voor je gedaan. De kleur van bètacaroteen wordt meer zichtbaar naarmate de kaas rijpt. Een ander verschil is dat het vet van geitenmelk beter verdeeld blijft in de melk. Je krijgt geen roomkraag bovenin de fles, zoals bij koemelk. Het kaas maken gaat hierdoor sneller."

## Levenskracht

Ik stel mij hardop de vraag: wat is hier nu zo anders dan op een kinderboerderij? Ik voel een wezenlijk verschil in de sfeer. Natuurlijk is dit een productiebedrijf, maar dat bedoel ik niet. Het heeft iets met de levendigheid te maken. En dan opeens weet ik het: de geiten hebben ruimte om met elkaar een eigen wereld te hebben. Samen gaan ze hun eigen gang. De mannetjes bokken. De vrouwtjes lammeren. Ze rennen, spelen, klimmen met elkaar en de kinderen doen mee, kijken er naar of spelen hun eigen spel. Twee eigen werelden die samen komen in de stal of in de speeltuin. Dat mis ik vaak bij een kinderboerderij. De dieren lijken verveeld en de kinderen, die reacties bij de dieren proberen uit te lokken, vaak ook. Als ik dat vertel, toont Willem een ingehouden lachje en dan komt er nog een aap uit de mouw. Hij heeft de opleiding ECOftherapie bij Hans Andeweg gedaan. Eén keer per week, op een vast tijdstip, neemt Willem de tijd voor affirmaties. Met het bedrijf in gedachte richt Willem zijn aandacht op positieve energie en rust.

Willem en Corine zetten zich vol overgave in voor het laten toenemen van levenskracht. Van de dieren, de producten en het hele bedrijf. Dit gebeurt via de affirmaties en de aandacht voor voeding en gezondheid van de dieren. Willem: "Mijn broer is homeopaat. We doen kruidenmengsels door de poedermelk. En ook EM bacteriën, effectieve micro-organismen. Deze bacteriën komen via de mest ook over het land. Dit zorgt allemaal voor levenskracht."

Willem en Corine hebben inderdaad een levendig geheel van de boerderij weten te maken. Wat betekent levenskracht in hun eigen leven? Willem: "Wanneer je voeding eet met veel levenskracht, geniet je drie keer van je maaltijd: tijdens de bereiding, tijdens het eten en na het eten. Van voedsel met weinig levenskracht voel ik me na de maaltijd pafferig." ☺







< Klaas de Boer (blonde lok) en Marien Steijn (strohoed) op de tuinderij van Loverendale, 1938

# Kruisende levenslijnen

*Tekst: Ellen Winkel*

*(Uit: De aarde zal weer vruchtbaar zijn)*

Op 7 juni 1937 werd de 'Vereeniging tot Bevordering der Biologisch-Dynamische Landbouw-methode' opgericht. Bestuurslid Johan Daniel Schamhart reisde stad en land af om mensen met interesse voor BD bij elkaar te brengen. Zo bezocht hij de school van Kees Boeke, 'De Werkplaats', en ontmoette daar Klaas de Boer, een jonge leraar die het les geven aan jonge kinderen eigenlijk niet zo leuk vond. Het liefst werkte Klaas in de schoolgroentetuin. Schamhart regelde voor hem een stage op Cultuurmaatschappij Loverendale, de eerste grote BD-boerderij in Nederland. Enthousiast geworden voor de BD, richtte

Klaas de Boer met zijn vrouw Mieneke in 1947 landbouwschool Warmonderhof op om jongeren op te leiden tot BD-boer. Matthias Guépin uit Amsterdam kwam op deze school terecht. Toen Matthias in 1949 stage liep op Loverendale, fietste hij van Amsterdam naar Walcheren. 'Een echte doorzetter en harde werker', dacht Loverendale-directeur Marien Steijn. Toen hij 15 jaar later een opvolger zocht, dacht hij aan Matthias.

In 1968 stond Roel van Duijn bij Loverendale-directeur Matthias Guépin op de stoep met de vraag of hij als vrijwilliger mocht meewerken. Roel was lange tijd ziek geweest en zijn huisarts had hem aangeraden op een boerderij aan te sterken. Tijdens het werk luisterde Roel gefascineerd naar de

verhalen van Matthias Guépin over kabouters, die de plantenwortels verzorgden en de natuur dienden. 'Dit is precies wat we in de stad nodig hebben', dacht Roel. 'Stadsbewoners moeten zich meer als kabouters gaan gedragen, ze moeten 'kultuurkabouters' worden, die – in harmonie met de natuur – de wortels van de menselijke samenleving verzorgen.' Hij ging terug naar Amsterdam en riep de Kabouterbeweging in het leven.

Tuinderszoon Jan Schrijver uit Warmenhuisen (NH) deed in 1970 een stage bij een tuincentrum in Amsterdam. Via Kabouter-vrienden hoorde hij over boeren die teelden zonder bestrijdingsmiddelen. Dat wilde Jan ook proberen en in het voorjaar van 1971 reed hij met zijn eerste kistjes biologische spinazie naar Kabouterwinkel De Rozemarijn in Amsterdam.

Anno 2017 teelt Jan Schrijver samen met zijn vrouw Inge en compagnon Joris Kolléwijn 100 verschillende gewassen op ruim 40 hectare, en heeft hij in de 46 jaar dat BD-bedrijf De Lepelaar bestaat vele stagiaires, medewerkers en bedrijven in de omgeving geïnspireerd.

Zou dat anders zijn geweest als Johan Daniel Schamhart in 1937 géén bezoek had gebracht aan de school van Kees Boeke? 🤔



Jaardag Grondbeheer en BD-Vereniging - 10 juni 2017

‘Je wordt **gelukkiger** van  
iets doen voor een ander  
of voor de aarde’

*Tekst: Wim Goris / Foto: Gerda Peters*

Wen zijn laat, omdat een toegangsweg naar Boerderij De Hondspol tijdelijk was afgesloten door een omgevallen gierwagen. Gelukkig konden wij meerijden met een boer uit Salland en zijn vrouw. Pas lid geworden – en nieuwsgierig! De honden verhuisden naar de achterbak – geen probleem hoor!

## Vreugdevol dienen

Een licht verduisterde ruimte, een verbijssterend volle bak! Wij vallen binnen in een inleiding door Kees van Biert, voorzitter van Stichting Grondbeheer. De eerste ervaringen met het uitgeven van eeuwigdurende obligaties zijn gunstig. Er is nu € 700.000 binnen gehaald. Wat mij vooral bijblijft, is die grafiek van prijzen van landbouwgrond in Europa: in Nederland extreem hoog (gemiddeld € 60.000 per ha), in Frankrijk doorgaans onder € 5.000. Ik schrik ervan.

De aansluitende lezing door Manfred van Doorn, nieuw bestuurslid van Grondbeheer, is van een heel ander kaliber. Met grote vaardigheid presenteert hij fragmenten van filmpjes die een polariteit illustreren. Kernboodschap: we bewegen naar een tijd waarin 'geven' centraler staat dan nu het geval is. Daardoor zal de economie krimpen, maar zal de uitwisseling tussen mensen toenemen. Het 'vreugdevol dienen' is een herontdekte en toenemende kwaliteit. Dit zal ook betekenis hebben voor onze omgang met natuur en grond.

## 80 jaar BD-Vereniging

Na de geweldige lunch nemen Luc Ambagts en Maria Inckmann-van Gaalen ons mee op een ontdekkingsstocht langs de brandnetel, als voorbeeld van ontdekkingen die je kunt doen vanuit Steiners Landbouwcursus. Vanwege '80 jaar BD-vereniging' is het plan ontstaan hierover cursussen te organiseren (zie pag 14).

Voorzitter Piet van IJzendoorn opent de BD-Vereniging jaarvergadering en benadrukt het aspect van 'geven' in de landbouw. Hij zou dat als uitgangspunt willen nemen bij het in contact zijn en komen met andere partijen in de samenleving: "Je wordt gelukkiger van iets doen voor een ander of voor de aarde."

Penningmeester Maria van Boxtel licht toe dat we toegroeien naar een begroting waarbij de kosten en inkomsten in evenwicht zijn. Schenkingen en legaten kunnen dan op projectbasis worden ingezet. Dat Dynamisch Perspectief terug gaat van 6 naar 4 per jaar, wordt door de zaal als vreemd gezien: "Je wilt sneller gaan, maar verkoopt je fiets." Digitale nieuwsbrieven en communicatie moeten dit compenseren. Leden vragen om dit goed te evalueren en ruimte te laten voor herziening van het besluit. Alom klinkt waardering voor de kwaliteit en de betekenis van DP.

De voorgestelde contributieverhoging wordt stimulerend opgepakt door de zaal. De nieuwe bestuursleden Maria Inckmann en Marteniek Bierman worden verwelkomd. In een dankwoord aan Ellen Winkel, schei-

dend hoofdredacteur van Dynamisch Perspectief, roemt Derk Klein Bramel namens het bestuur haar inhoudelijke en sociale kwaliteiten en haar vakmanschap.

## Kernwaarden

Vervolgens gaan we weer naar buiten voor de gesprekken in de Visiegroepen. Ik kies voor Landbouwbeleid. Al wandelend verkennen we stimulerende 'kernwaarden'. Ik loop mee met Derk en wij bespreken 'verzorgen en versterken van biodiversiteit en een rijk ecosysteem'. Wat een slim idee om via de Jaarvergadering mogelijke vragen voor de Winterconferentie voor te bereiden!

Bij het afsluitende gesprek, 'het oogsten' zoals Luc Ambagts het noemt, vertelt iemand dat deze dag haar geholpen heeft haar plek in de BD-Vereniging te vinden. Maria van Boxtel zegt dat het idee om in Dynamisch Perspectief meer focus op thema's te leggen weerklank vindt. "Dat biedt mensen mogelijkheden om aan één thema mee te werken, zonder vast in de redactie te hoeven zitten. Wie zich aangesproken voelt, of een thema naar voren wilt brengen kan zich melden."

Als iedereen vertrekt blijft de zon nog lang en ruimhartig schijnen.





## BD-Zomerschool

Een twintigtal jongeren deed vorig jaar mee aan de BD-Zomerschool op De Kollebloem in Sint Lievens Esse. Ze verdiepten zich in de verhalen, theorie en praktijk van de biodynamische landbouw. Landwijzer

en de BD-Vereniging organiseren dit studieweekend dit jaar opnieuw op 2 en 3 september op De Kollebloem, bedoeld voor jonge medewerkers en ondernemers in de BD-landbouw. Met medewerking van Koen Dhoore, Anna van Oostwaard, Leen Verwimp, Antoine de Paepe en Luc Ambagts.

🔗 Zie [bdvereniging.nl/bdzomerschool](http://bdvereniging.nl/bdzomerschool).

## Nog even over DP2 met Thema **Koe**

'Een prachtige ontroerend mooie reportage over het bedrijfsbezoek aan Armando Kok', reageerde Adrienne Jonker op de vorige Dynamisch Perspectief. De mooie koeienverhalen waren wel in erg groot contrast met de paginagrote advertentie 3 april, die 2 dagen na DP in Trouw en AD verscheen: rouwadvertenties voor de koeien van biodynamisch bedrijf Schermereylandt vanwege het wanstaltige fosfaatbeleid. Had-den we daar in het koeienummer van DP ook aandacht aan moeten geven?

Ja, constateerden we achteraf in de redactievergadering. Zeker ook omdat onze voor-

zitter Piet van IJzendoorn zich het vuur uit de stoffen loopt om te lobbyen voor vrijstelling van biologische melkveehouders voor de fosfaatrechten.

Iets anders: we schreven over een boerenkaaskeuring (waar BD-kaas buiten de prijzen viel), en net toen het nummer naar de drukker was, hoorden we: Kees van Gaalen en Maria Inckmann van BD-boerderij Noorderlicht hebben de beste belegen kaas van Nederland gemaakt! Hun Wilde Weide kaas kreeg de hoogste score (97 van 100) bij de Cum Laude verkiezing.

Alsnog gefeliciteerd!

*De redactie*

## Herfstcongres: Waarden toe

Het herfstcongres van Stichting Demeter, BD-Vereniging en de Landbouwsectie van de Antroposofische Vereniging (AViN) vindt plaats op 10 oktober in het Antropia Cultuur- en Congrescentrum in Driebergen. *Tekst: Bert*

*van Ruitenbeek / Foto: Partij voor de Dieren*

*'Werk slijtage in de hand, want dat bevordert de productie. Bevorder de verval, dat schept behoefte aan nieuwe dingen. Roei de natuur uit, want natuur is onze grootste vijand. Die vernieuwt zichzelf.'  
Woorden van bovenbaas Steinhacker die de naïeve heer Bommel introduceert in de wereld van de superrijken. (Uit De bovenbazen van Marten Toonder)*

Helaas kent onze samenleving vele bovenbazen. Wie verzint een lijst? Welke rol kunnen wij spelen in sociaaleconomische vernieuwing? Kan de transformatie en vernieuwing van leven in onze bodems ook de humus vormen voor maatschappelijke vernieuwing? En wat is de rol van het Demeter keurmerk hierin? Hoe voegen we ook in de handel waarden toe

## Biodynamisch en de 'vrije' markteconomie

# voegen in plaats van afromen



Marianne Thieme is key-note spreker

binnen een systeem waar geld veelal als doel in plaats van als middel wordt gezien?

Op ons herfstcongres zoeken we naar oplossingen voor de maatschappelijke uitdagingen waar we als mensheid voor staan. Vanuit theorie naar praktijk. Vanuit het individu naar het collectief.

👁 Kosten € 75 incl. BTW, drankjes en lunch, licentiehouders Demeter en leden van de BD-Vereniging krijgen 30 euro korting. Anmelden: via [www.stichtingdemeter.nl](http://www.stichtingdemeter.nl) Dit congres wordt mede mogelijk gemaakt door Eosta, Green Organics, Natudis, Odin en UdeaNatudis, Odin en Udea

### Programma 10 oktober:

- 9.30 u Ontvangst
- 10.00 u Introductie door dagvoorzitter **Bert van Ruitenbeek**, directeur Stichting Demeter, met aandacht voor trends uit de Demeter Monitor 2016/2017
- 10.15 u **Ronald van Marlen**, bestuurslid Stichting Demeter, over de rol van corporate companies en de dilemma's van zaken doen vanuit verschillende waardenpatronen
- 10.45 u **Marianne Thieme**, fractievoorzitter Partij voor de Dieren, over een 'planeet-brede visie' en hoe deze zich moet vertalen in ons landbouw- en voedselsysteem
- 11.30 u **Manfred van Doorn**, psycholoog en leiderschapcoach, over beeldtaal en ons mensbeeld als grondslag voor veranderingsprocessen
- 12.00 u Reflecties uit de Nederlandse praktijk met o.a. BD-boeren **Tom Saat** (Stadsboerderij Almere), **Peter van IJendoorn** (Hofwebwinkel) en **Merle Koomans** (Odin). Waar zitten de aanzetten tot verandering?
- 13.00 u Biodynamische lunch ingeleid door chef-kok **Eric van Veluwen**
- 14.00 u Workshops
- Grote zaal: Uw persoonlijke uitdaging voor sociaaleconomische vernieuwing; met **Manfred van Doorn**. Welke weg ontdekken we naar verandering? Geld voorzien van een houdbaarheidsdatum, zodat het geen basis kan vormen voor speculatie (Rudolf Steiner)? Lokale geldsystemen ontwikkelen? Coöperatief werken voorop stellen? Wat is jouw insteek en waar zie jij mogelijkheden?
- Kleine zalen:
- Hoe vertellen we het biodynamische verhaal aan onze klanten? met **Ellen Winkel**
  - Keurmerkstrategie Demeter in een veranderende markt; met **René Heusschen**
  - Nieuw elan en nieuw geld op de Reehorst volgens het model van United Economy ([unitedeconomy.nl](http://unitedeconomy.nl)); met **Eric van Veluwen**
- 15.30 u Plenaire afsluiting, met afscheid van **Joziën Vos** als voorzitter van Stichting Demeter en aantreden van **Jan Schrijver** van biodynamische boerderij de Lepelaar als nieuwe voorzitter
- 16.00 u Afsluiting en napraten met een drankje

# Zelf de Landbouwcursus toepassen, dat kan!

Op verschillende boerderijen in Nederland en Vlaanderen vinden er komend najaar en winter cursussen plaats over de Landbouwcursus, begeleid door duo's: iemand uit de landbouwpraktijk en iemand die meer de antroposofie als ingang heeft. *Tekst: Luc Ambagts*

De basis voor de biologisch-dynamische landbouw werd gelegd toen Rudolf Steiner in juni 1924 voor ruim honderd geëngageerde boeren een cursus gaf over antroposofische, geesteswetenschappelijke gezichtspunten voor de landbouw: de Landbouwcursus. De boeren waren verontrust over de nieuwe landbouwmethoden met kunstmest, met bestrijdingsmiddelen. Ze zagen de vruchtbaarheid van hun gewassen, van hun vee achteruitgaan en zochten methodes om die vruchtbaarheid te behouden. In acht voordrachten kregen ze inzichten aangereikt: hoe je als boer zelf de beste onderzoeker van je bedrijf bent, hoe de plantengroei beter begrepen kan worden door de hele kosmos daarbij te betrekken, waarom de bemesting vooral om het verzorgen van het leven in de bodem gaat en nog veel meer. Vanuit deze Landbouwcursus is het mogelijk de landbouw vanuit zowel een kosmische samen-

hang, als een individuele samenhang, in een heel nieuwe richting te ontwikkelen.

De cursus die Rudolf Steiner gaf was aan de ene kant diep spiritueel. Aan de andere kant was de cursus heel praktisch met bijvoorbeeld raadgevingen om op ruggen te telen en kruidenpreparaten toe te passen. Maar misschien was het diep spirituele nog wel het makkelijkste te volgen. Want natuurlijk heeft de zon invloed op de plantengroei. En waren de praktische raadgevingen – hoezo duizendbladbloemen in een hertenblaas stoppen? – het meest raadselachtig.

Deze bron van inspiratie voor de landbouw willen we deze winter met veel mensen opnieuw ontsluiten. Waar ervaar je zelf 'levende warmte', waar ben je zelf 'duizendblad-achtig'? Breng je je eigen plek en je eigen ervaring in, dan komen begrip en toepassingsmogelijkheden binnen bereik.



Komende winter organiseert BD-Vereniging in samenwerking met Kraaybeekershof cursussen over de Landbouwcursus op verschillende boerderijen in Nederland en Vlaanderen. Elke plek heeft een eigen begeleider-duo: de een komt uit de landbouwpraktijk en de ander heeft meer de antroposofie als ingang. Die twee rollen zorgen ervoor dat – wat er ook beweerd wordt – verbonden zal zijn met de dagelijkse praktijk én dat het zo gebracht wordt dat je er zelf aansluiting bij kunt vinden. Ieder heeft zijn eigen kwaliteit en benadering. Kijk dus even wie waar cursus geeft, dan kun je kiezen waar jij heen wilt.



🔗 Kijk voor plaatsen, data en docenten op [bdvereniging.nl](http://bdvereniging.nl)





## BD-Vereniging 80 jaar jong

*Tekst: Ellen Winkel / Foto: Gerda Peters*

**HEDEN** Op 7 juni 2017 zijn wij 80 jaar oud geworden. Of liever: 80 jaar jong, want we zijn in de kracht van ons leven, met 1850 leden (waarvan 350 beroepsleden) die samen de ontwikkeling van de biodynamische landbouw ondersteunen. De BD-beroepsontwikkeling verbreedt zich: naast groepen boeren zijn er groepen voor jongeren, imkers, permacultuurders en natuurvoedingskundigen. Ruim 100 mensen doen eraan mee. De winterconferenties dit jaar met als thema 'Levenskrachten' trokken veel belangstelling, zowel in Dronten als in Widar. Dat juist dit thema zoveel interesse wekt, zegt iets over de vitaliteit van ons als vereniging: het bevorderen van levenskracht is immers de kern van ons werk.

**VERLEDEN** Het initiatief voor de oprichting in 1937 kwam vanuit burgers, vanuit de klantenkring van Loverendale. Zij zagen het grote belang in van het weer tot leven brengen van de bodem, voor gezonde gewassen en gezonde voeding. In het oprichtingsbestuur zaten twee antroposofische artsen (Lievegoed en Van Houten). Vruchtbare Aarde heette ons ledenblad. Al snel ontstond 'de studiegroep', met boeren en wetenschappers, om aan ontwikkeling van BD-landbouw te werken. Tot begin jaren 70 paste die groep in één huiskamer. Lang lag de nadruk op het samen bestuderen van boeken van Steiner, maar in de loop der tijd verschoof de focus naar het uitwisselen van eigen ervaringen.

**UITZAAIEN VAN BD** Willen we meer verdiepen of meer verbreden? Die vraag

komt steeds weer terug. Nadat de BD-beweging in de jaren 70 en 80 fors groeide en steeds meer ging samenwerken met de EKO-beweging, kreeg 'verbreding' de overhand. We lieten ons ledenblad Vruchtbare Aarde in 1994 los, zodat het een breder publiek kon bereiken. In 1998 verscheen de eerste Dynamisch Perspectief, het nieuwe ledenblad, om weer meer de diepte in te gaan. Zo hebben wij meer 'kindjes' op eigen benen gezet: onze twee BD-voorlichters verhuisden in 1979 naar de Rijksvoorlichtingsdienst. Ons cursuscentrum Kraaybeekherhof, opgericht in 1977, ging in 1991 zelfstandig verder. En het beheer van het Demeter keurmerk brachten we in 2006 onder in een nieuwe stichting: Stichting Demeter.

**TOEKOMST** Dankzij het gat in onze begroting staan wij nu stil bij wat werkelijk belangrijk is. Bij de Jaardag op 10 juni is de sfeer open en verbindend. BD-Jong timmert aan de weg, en daarmee aan de toekomst. Dynamisch Perspectief gaat meer thematisch werken en daarmee meer samenwerking zoeken met mensen en organisaties die met die thema's verbonden zijn. Dat zal nieuwe mensen naar onze vereniging trekken en samen zullen we aan de transitie in de landbouw werken. Biodynamische boerderijen vormen 'hotspots' voor nieuwe inspiratie en dat wordt door steeds meer mensen gezien. Als ze de boerderijen bezoeken, ervaren ze 'landschapsvreugde'. Zij zullen in toenemende mate dragende kringen vormen rond de boerenbedrijven die aan een vruchtbare aarde werken.



## Levensverhaal – Ellen Winkel Afscheid als hoofdredacteur

*Tekst: Ellen Winkel / Foto: Gerda Peters*

**HEDEN** Als alles op zijn plek staat in Dynamisch Perspectief en het ontwerp naar de drukker gaat, voel ik me meestal voldaan. Maar bij het voltooien van het vorige nummer voelde ik me vooral moe. Ik realiseerde me dat het tijd is om een nieuwe stap te zetten. Ik ben 8 jaar hoofdredacteur geweest en heb met veel plezier, samen met het DP-team, 42 nummers gemaakt. Ik heb er veel van geleerd, maar om me verder te ontwikkelen is dit voor mij het moment om afscheid te nemen.

**VERLEDEN** Kwam het door de vele vakanties op pensionboerderijen toen ik klein was? Of op aandringen van mijn vader die zich nog sterk met landbouw en natuur verbonden voelde, al had hij de boerderij van zijn ouders niet overgenomen? In ieder geval koos ik in 1983 voor een studie in Wageningen. Ik voelde me thuis in het houten barakje achter het grote stenen gebouw van Landbouwplantenteelt: de vakgroep 'Alternatieve Landbouw' met hoogleraar Jan Diek van Mansvelt. Ik herinner me hoe Jan Diek aan de hand van 'het scheppingsproces van een zelfgebreide trui' (in de collegezaal zat iemand te breien) uitleg gaf over de wording van de aarde.

**VERBINDING MET BD** Wat ik in Wageningen leerde over biologische landbouw, begreep ik. Maar het dynamische? Dat vond ik onverklaarbaar. Pas toen ik de cursus ECo-therapie van Hans Andeweg volgde, ontdekte ik dat ik zintuigen had die ik nooit bewust had gebruikt. Ik leerde daar onder andere hoe ik met mijn lijf (een tintelend gevoel in mijn handen, een ja- of nee-gevoel in mijn buik) kon voelen waar 'de energetische huid' lag van onze woon- en werkplek (de grens van het holon). En we maakten contact met het wezen ervan door onze aandacht erop te richten en vragen te stellen. Was 'bedrijfsorganisatie' voor mij eerst iets abstracts, nu is het een meer levendig begrip geworden, ook omdat ik vele ervaringen van BD-boeren heb gehoord en gelezen.

**TOEKOMST** Naast schrijven over biodynamische landbouw, richt ik mijn aandacht nu ook op spreken en coachen. Sinds oktober 2016 ben ik actief als begeleider van BD-beroepsontwikkeling. Laatst waren we met een groep van Collegiale Toetsing bij Henk en Hilly Bunskoek, die hun bedrijf in de komende jaren overdragen aan een jong gezin. Tijdens de rondwandeling zei Henk over de 38-jarige oude Zonnehorst: "Zoals het bedrijf nu is, zo heb ik het eigenlijk altijd gedroomd. Maar we hebben geen plannen gemaakt om dit zo te realiseren. We hebben kansen gegrepen en ons hart gevolgd." Dat noem ik 'de kunst van het dromen', ik heb dat bij meerdere BD-bedrijven gezien. Dat spreekt me aan voor mijn toekomst.

# Levensverhaal – Teun Luijten Handelen vanuit warmte

*Tekst: Teun Luijten / Foto: Gineke de Graaf*

**HEDEN** Mijn naam is Teun Luijten, een 27-jarige 'jonge boer' die graag een bijdrage zou willen leveren om te komen tot betere bodemvruchtbaarheid, kringlopen, biodiversiteit en gezondheid.

Na verschillende opleidingen te hebben gevolgd, heb ik er nu voor gekozen om mij als jonge boer te verdiepen in de biodynamische landbouw. Hierdoor hoop ik in de toekomst professioneel actief te kunnen zijn in deze sector. Ik ben gaan werken bij de Beersche Hoeve, voorheen beter bekend als 'De Groenen Hof'. Deze maatschap heeft zich gespecialiseerd in zaadteelt en alles wat met de ontwikkeling en verspreiding van zaadvaste groenterassen te maken heeft.

**VERLEDEN** Al zolang ik mij kan herinneren, ben ik opgegroeid met de groenten van het groentepakket van de Beukenhof in Breda. Iedere vrijdagmiddag haalden wij ons verse pakket op bij iemand thuis. Later gingen we naar de boerderij om daar



in de winkel onze boodschappen te kopen. Van huis uit heb ik het dus altijd normaal gevonden om biodynamische producten te eten en hiermee te koken.

In 2006 werkte ik voor het eerst als vakantiekracht bij De Groenen Hof en ik had het hier erg naar mijn zin. Zo erg zelfs, dat ik ook in de daaropvolgende jaren vaak heb mogen bijspringen.

Ik denk dat de passie die ik voor koken heb, er uiteindelijk toe heeft geleid dat mijn belangstelling voor de landbouw is ontstaan. Ik kook al heel mijn leven erg graag, maar merkte tijdens mijn drieënhalve jaar als kok dat ik hier niet gelukkig genoeg van werd. Ik miste het buiten zijn, de natuur, en merkte dat bepaalde producten waar ik mee wilde werken, moeilijk of niet te verkrijgen waren.

**VERBINDING MET BD** En zo gebeurde het – nadat ik in 2015 stopte met werken als kok – dat ik een paar maanden ben gaan werken bij De Groenen Hof. Dit beviel zo goed dat ik vanaf maart 2016 de kans kreeg om fulltime aan de slag te gaan bij dit mooie biodynamische bedrijf. Waar na ik me ook fanatiek ben gaan verdiepen in de achterliggende gedachten van de biodynamische landbouw.

Een hoogtepunt moet toch wel afgelopen februari zijn geweest, toen ik de kans kreeg om 'de Tagung' in Dornach te bezoeken met als hoofdthema 'bodemvruchtbaarheid'. Deze ervaring heeft mij enorm geïnspireerd en ik heb erg veel geleerd op persoonlijk gebied, evenals kennis opgedaan.

>>



>> **TOEKOMST** De energie en warmte die ik tijdens die week in Dornach heb mogen ervaren, betekende voor mij een enorme stimulant om door te gaan met datgene waar ik mee bezig was om zo mijn uiteindelijke droom te kunnen realiseren: 'een stukje bijdragen aan een betere en gezondere aarde voor ons allemaal.'

Met name de laatste decennia hebben wij als mensheid in een recordtempo onze bodem uitgeput. Naast diverse oorzaken, zegt mijn gevoel me dat de individuele, commerciële en beperkte kijk van nu ertoe heeft geleid, dat er steeds minder rekening wordt gehouden met het grotere geheel.

We hebben tot nu toe erg veel gevraagd van onze bodem en hebben er zoveel uitgehaald, maar zo weinig teruggegeven. Iedereen zou zich zelf kunnen bedenken dat deze uitputting desastreus is voor alle levende organismen op aarde, waaronder ook wij, de mensheid. De aarde voedt ons, maar wij moeten haar ook voeden. Daarom denk ik dat we meer in harmonie met elkaar zouden moeten leven, en meer vanuit onze warmte zouden moeten handelen om nog vele jaren op dit prachtige organisme te mogen – en kunnen – blijven leven.

Vanuit deze gedachtegang ga ik verder met het creëren van mijn 'eigen' ecologische droom, die hopelijk zal verwezenlijken dat ook anderen hierdoor geïnspireerd en geënthousiasmeerd raken, en dat ze de energie krijgen om de aarde wat terug te geven van al datgene wat wij haar hebben afgenomen.

## Levensverhaal – Koos Bakker Innoveren in de BD-sector met de hele community

*Tekst: Annemieke Grimbergen, natuurvoedingskundige / Foto: Dick Boschloo*

**HEDEN** Waar ik nu sta? Ik ben 67 en heb de dagelijkse leiding van Estafette Odin, waar de Odin winkels en groot-handel onder vallen, overgedragen. De transitie naar de coöperatie met leden en eigen winkels is afgerond. Ik ben nu voorzitter van coöperatie Odin UA en voer met een collega de directie bij Odin International BV. Samenwerking tussen consument en boer, en innovatie in de BD-landbouw, daar kan ik me nu helemaal op richten. We zijn in 1983 met z'n drieën Odin gestart om afzet voor vlees van BD-melkvee te zoeken, De Groene Weg was net gestart. Odin heeft nooit een privé-eigenaar gekend, de aandelen zijn in handen van de coöperatie en alle mensen zijn in dienst. We zijn de enige versgroothandel die zo werkt, we hebben altijd gezocht hoe tot gezonde voedselketens te komen. De problematiek van eigendom speelt van boerenland tot groothandel tot winkel. Het lijkt aantrekkelijk om grond of een onderneming in privébezit te hebben, om zelf vermogen

op te bouwen. Maar hoe kan een nieuwe generatie dat ooit overnemen? En als dat al lukt, werken de miljoenen die ermee gemoeid zijn vervolgens onnodig kostprijsverhogend.

Het is bovendien inspirerend om samen te innoveren in de BD-sector. Zo ondersteunen consumenten de bijenprojecten van Odin bij 13 enthousiaste BD-boeren. Bijen vragen aandacht en verbinden. Ze doen het goed als er van het vroege voorjaar tot het late najaar bloeiende kruiden, planten en zelfs bomen zijn op een bedrijf. Dat lukt niet als je alleen weides hebt. De komst van de bijen maakt dat een bedrijf verandert, diverser wordt, en daarmee het landschap. In onze ogen is dit soort innovatie een verantwoordelijkheid van de hele community, niet alleen een opgave voor de boer.

BD-zaadteelt is ook zo'n community-opgave. Daarom hebben we besloten om ons in te zetten voor De Beersche Hoeve, een BD-landbouwbedrijf van ruim 20 hectare op het landgoed Baest, vlakbij Eindhoven. De kern van het bedrijf is BD-zaadteelt en vermeerdering van zaadvaste rassen, een initiatief van René

Groenen en Gineke de Graaf (voorheen de Groenen Hof). Het is mooi dat dit door samenwerking mogelijk wordt en breed wordt gedragen. BD verbindt, waar economie fragmenteert.

**VERLEDEN** Ik groeide op in een dorpje in West Friesland met drie bakkers, de smid, de kolenboer, de melkboer, twee slaggers die nog zelf slachtten, de schoenmaker, de groenteveiling, een sterk verenigingsleven. Waar meer dan de helft van de bewoners en gezinnen leefde in het ritme van de kleinschalige tuinbouw: groente, aardappelen, zaden, bloembollen. Al van jongs af aan ging ik in de zomerweken mee naar het land: aardappelen rooien, bloemkool dekken en bollenrapen. Weldadig vond ik dat.

**VERBINDING MET BD** Toen ik eind jaren zestig de biodynamische landbouw ontdekte was het mijn grootste wens om een BD-bedrijf te beginnen. Op het fruitteeltbedrijf van Piet Saal in Wognum roerde ik voor het eerst BD-preparaten. Mijn enthousiasme is verder te danken aan ontmoetingen met de vele pioniers van de BD-beweging in Nederland en Duitsland in de jaren zeventig en tachtig en op de landbouwconferenties in Dornach. De BD-bedrijven die ik vervolgens bezocht op Sicilië, in Duitsland, Zwitserland en natuurlijk in Nederland inspireerden mij enorm. Ik wist het zeker: de verdwenen en veranderde agrarische economie en het gemeenschapsgevoel van het dorp waar ik opgroeide kreeg in de BD-landbouw een geheel nieuw toe-



komstperspectief. Ik bedoel dat niet vanuit een soort nostalgie, maar werkelijk als een vruchtbaar perspectief voor de maatschappij. Toch werd ik geen boer en liep het anders. Het kwam eind jaren zeventig op mijn pad om juist de handel en de afzet op te pakken.

**TOEKOMST** Samenwerking in de keten en innovatie in de BD-landbouw, daar wil ik me de komende jaren verder mee bezig houden. Dankzij zulke ketens komen alle

schakels, ook de consument, in een nieuwe rol. Je ziet dat dit leeft in heel Europa. Vitale boerenbedrijven staan in een netwerk. Tegelijkertijd is het andere vraagstuk dat me bezighoudt: hoe mensen en ondernemers individueel te mobiliseren en in hun kracht te zetten, zodat zulke ketens zich ook kunnen ontwikkelen. Tot slot hoop ik dat het me – al is het maar gedurende de zomerweken – de komende jaren zal zijn vergund om op het land te werken en weer met mijn handen in de aarde te wroeten. 🌱

Het ideale bedrijf van ...

# Pelle Nijdam

BD-Jong nodigt elk nummer een jongere uit voor een persoonlijke beschrijving van zijn of haar ideale bedrijf. Vanuit zijn ervaring als hotelier, voelt Pelle Nijdam (31) zich gastheer in zijn Ekoplaza winkel in Schoorl. En klanten voelen zich gasten. *Tekst en foto: Pelle Nijdam*

In de jaren '70 rondde mijn vader zijn middelbare school af. Het logische vervolg was dat hij zou gaan studeren, net als zijn vader. Maar hij wilde het anders doen: Warmonderhof inspireerde hem, het antroposofische gedachtegoed gecombineerd met biologische Landbouw. Zijn idee was dat de wereld beter moest. Hij wilde niet protesteren, maar vooral iets eraan doen.

Via Warmonderhof kwam hij terecht bij landbouwbedrijf De Lepelaar, een economisch gezond bedrijf dat net een winkel in Schoorl had geopend (1989). Er was toen behoefte aan meer verkooppunten. Alle biologische producten werden via natuurvoedingswinkels verkocht en die waren er niet veel en ze waren ook nog klein. Ech-

ter het runnen van een winkel is toch iets heel anders dan het runnen van een landbouwbedrijf. Na een aantal verliesgevende jaren dwongen de omstandigheden om het bedrijf te splitsen in een landbouw- en een winkeldeel. Ondanks mijn vaders ideaal om op het boerenbedrijf te werken, is hij meer uit praktische noodzaak de winkel gaan leiden. Dat bleek toch wel te kunnen op een rendabele manier.

In loop der jaren zijn er veel winkels gekomen en gegaan. Ze groeiden mee met het volwassen worden van de bio-sector. Vanuit een heel idealistische beweging ontwikkelden ze zich naar meer zakelijke ondernemingen, maar wel ideëel gedreven.



Juist deze zoektocht heb ik zelf ook door-gemaakt. Op jonge leeftijd hielp ik al in de winkel. Vanaf mijn 14e wilde ik al ergens anders werken dan bij mijn ouders. Zo maakte ik kennis met restaurants en hotels. De middelbare vrijeschool maakte ik maar net af, ik wilde graag de wijde wereld in. Via de middelbare en hogere hotelschool maakte ik kennis met de praktische kant van de gastvrijheidsindustrie. Later ook met de internationale zakelijke kant van evenementen en congressen in de hotels. Wat mij inspireerde in het vak van hotelier was het gastvrijheid bieden aan de gast.





Naarmate ik een langere tijd in verschillende hotels werkte, ontdekte ik dat de drijfveren van deze ondernemingen voornamelijk economisch waren. Ik was juist op zoek naar een bedrijf met een verhaal. In de gastvrijheidsindustrie was duurzaamheid een marketingterm die weinig inhoud had. In mijn zoektocht naar een echt waarachtig verhaal, bedacht ik me dat ik het wellicht dichterbij huis kon vinden dan ik op voorhand had kunnen bedenken. Ik ging in gesprek met mijn vader en na een paar maanden stage lopen bij verschillende biologische winkels door het land, nam ik

het eerste deel van onze eerste winkel in Schoorl over.

In de plannen die we samen maakten voor een compleet vernieuwde winkel hebben we onze doelstellingen en kennis op het gebied van duurzaamheid en gastvrijheid gecombineerd. We hebben bijvoorbeeld het kantoor naar voor in de winkel verplaatst. Hierdoor zien klanten altijd gelijk een personeelslid als ze de winkel binnenkomen, ook weer een welkom-moment. Klanten herkennen deze gastvrijheid, merk ik aan de feedback die ze me geven: dat ze her-

kend worden en er een extra stap voor ze wordt gezet (alles is verkrijgbaar, ook als het niet in het assortiment zit).

In deze vernieuwde winkel kon ik mijn ideaal zelf neerzetten. Wij hebben relaties met boeren en producenten die meer dan 30 jaar teruggaan en zorgen samen voor een eerlijke prijs 'van boer tot bord'. De producten die we verkopen zijn 100% biologisch. Het werken met eerlijke producten met respect voor de aarde en voor iedereen die daaraan meewerkt, gecombineerd met het bieden van gastvrijheid aan onze klanten, inspireert mij iedere dag weer. 🍷

Hugo Erbe (1895 - 1965)

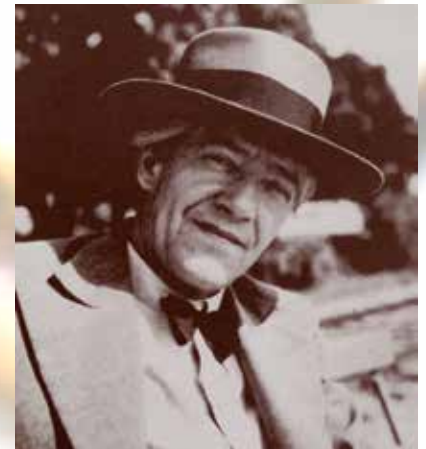
# Op zoek naar wat voeding in wezen is

Eigenlijk verdient de mens Hugo Erbe een uitgebreide biografie, vindt Theo Georgiades. Theo werkt aan een vertaling van de beschikbare publicaties – inclusief een indrukwekkend essay van Helmut Finsterlin – over Erbe en de door hem ontwikkelde preparaten, met als meest bekende het Driekoningenpreparaat. *Tekst: Theo Georgiades (Pinksteren 2017, Heiloo)*

Door het nazisme moest Hugo Erbe in het verborgene werken, nadat hij een antroposofische vriend in nazi-uniform onomwonden de deur gewezen had en hem te kennen had gegeven nooit meer één stap in zijn huis te zetten. De lokale leidinggevende nazibons, een schoolkameraad, waarschuwde Erbe voor de gevolgen en adviseerde hem om met zijn vrouw Maria Roschmann en vier kinderen onder te duiken. Hij nam het advies ter harte en vestigde zich in Zuid-Duitsland bij de Bodensee in een kleine boerderij (Tobolhof) in een dalletje met een riviertje in een kloof. Daar wijdde hij zich volledig aan het creëren van nieuwe preparaten, granen en andere gewassen. Zijn grove en weerbarstige persoonlijke houding beschermde hem tegen ongewenst bezoek. De oppervlakkige bui-

tenstaander lukte het dan ook niet om door te dringen tot zijn sacrale eerbied en liefde voor de Christus-aarde en al het leven dat daarmee verbonden is: de planten- en dierenwereld, de wereld van de elementenwezens en de invloeden vanuit de kosmos daarop. Achteraf gezien had hij zich op diverse manieren voorbereid om het werk te kunnen doen, dat hij ons als bron van inspiratie heeft achtergelaten. Dit artikel biedt slechts een inzichtje, onderaan ziet u waar u verder kunt lezen.

Het begon op zijn 21<sup>e</sup> jaar. Erbe had zich aangemeld als vrijwilliger in het leger om de thuissituatie te ontlopen. Zijn vader zag hem alleen staan als opvolger in zijn textielbedrijf. Het was 1916, midden in de Eerste Wereldoorlog. Hugo liep langs een groot gebouw, waar hem tussen allerlei rommel



een boek opviel, dat hij snel bij zich stak. Toen hij het beter bekeek, las hij de titel: *Die Geheimwissenschaft im Umriß*, geschreven door Rudolf Steiner<sup>1)</sup>. Nieuwsgierig naar dat geheim begon hij te lezen en wist al snel dat hij het boek nooit meer weg zou doen.

Hugo Erbe werd op 8 september 1895 na 7 maanden zwangerschap geboren in Bad Cannstadt in een oer-Schwabisch gezin. Als kind was hij vaak ziek en zijn vader moest niet veel van hem weten. Door zijn grootmoeder werd Hugo liefdevol grootgebracht. Erbe vertelde vaak hoe veel hij dankte aan

de kennis van en het gevoel voor de natuur van deze vrouw die de plaats van zijn moeder innam. Zij wekte bij hem de liefde en opmerkzaamheid voor alle natuurwezens en een eigen verhouding tot de geestelijke katholieke overtuiging die in die streek heerste. Zijn schooltijd was onaangenaam en vaak door ziekte onderbroken. Daarna moest Hugo in opleiding voor koopman om het textielbedrijf van zijn vader over te kunnen nemen. Hij onttrok zich daar aan door zich als vrijwilliger op te geven bij het leger.

Na de oorlog begon hij een studie in München, maar hij moest deze afbreken omdat zijn vader ziek werd. Hij moest in het bedrijf stappen en vele zakenreizen volgden. Erbe vond ook de gelegenheid om zich aan zijn muzikale talent te wijden en schoolde zijn bariton. In 1922 huwde hij Maria Roschmann. Het werd een buitengewoon gelukkige relatie die tot het eind van zijn leven in stand bleef, zonder crisis. Vlak voor zijn eerste optreden bij de Frankfurter Opera werd hij ernstig ziek en verloor zijn stem. Tijdens zijn herstel werd Johannes, de ziener van Patmos, zijn grote leraar en hij vereerde het woord, de LOGOS. Zijn andere voorbeeld was Christiaan Rosencreutz.

Na zijn genezing nam hij de bakkerij in Ulm van zijn schoonvader over. Erbe, 33 jaar oud, ging zich in granen verdiepen, zoals hun herkomst door de veredeling van grassen en de samenhang met andere cultuurgewassen. Hij bestudeerde de broodbereiding en zocht naar een beter rijsmiddel om uit

deeg het 'Lichaam van de Heer' te kunnen laten ontstaan. Via alchemie lukte hem dat met onder andere zout, wijn en honing en hij liet het rijsmiddel patenteren. Mede door zijn brood werd de winkel uitgebreid tot een culturele ontmoetingsplek van onder andere denkers, wetenschappers, artsen en kunstenaars, waaronder schrijvers en dichters. Erbe moest door de toeloop personeel aannemen, maar kwam daardoor ook weer aan reizen toe om de natuur te bestuderen. Van zijn reizen nam hij steeds mineralen mee naar huis en realiseerde daarmee een van de meest volledige mineraalverzamelingen uit die tijd. Zijn geheim vertelde hij aan zijn helper en chauffeur, Gabriel Klotz: "Je moet een goede relatie met de gnomen onderhouden".

Diepgaand hield Erbe zich ook bezig met de vraag hoe geneesmiddelen te bereiden, maar altijd vanuit het perspectief van Paracelsus<sup>2)</sup>: vanuit de levende natuur in relatie met de kosmos. In die zin had het werk van de anthroposoof Werner Bohm, Kosmos, Erde und Mensch, grote betekenis voor hem. Erbe schreef dan ook het voorwoord bij de uitgave van dit 1000-pagina's dikke werk, en van de eerste werken over 'astrosophia', de verbinding van de astronomie met de astrologie. Erbe was ook bekend met Viktor Schaubergger, die met etherische vormkrachten in praktische zin kon werken.

In 1933 werd Erbe tot professor in de

zangkunst aangesteld in Berlijn. Omdat hij resoluut weigerde toe te treden tot de nationaal-socialistische partij, verloor hij direct zijn baan. Toen Erbe later met zijn gezin moest onderduiken, werd hij landman. Ondertussen legde in Ulm een nachtelijk bombardement in 1942 de bakkerij, de mineraalverzameling en het culturele centrum in de as. De mineraalverzameling zorgde daarbij voor een vlammenshowspel met de meest wonderlijke kleuren. Ook ging veel werk van de hand van Erbe verloren: talrijke kunstvoorwerpen, vernieuwende architectuurmodellen, literair werk, gedichten en toneelspelen waarin hij de mysteriën uitbeeldde.

Op Tobolhof bestudeerde Erbe diepgaand de Landbouwcursus van Rudolf Steiner. In een kleine kas richtte hij zijn laboratorium in om preparaten te bereiden. Hij verdiepte zich in de vraag wat voeding in wezen is. Dit leidde hem naar het Johannesevangelie en de Apocalyps. Tijdens dit geestelijk werk werd hem een blik in de geestelijke wereld op het laatste avondmaal geschonken. Deze ervaring verbond zich met zijn roeping om wilde grassen te zoeken en deze tot broodgranen te veredelen. Er moest een nieuw brood ontstaan voor het geval het oude volledig gedegeneerd zou zijn. Hij beleefde dat hem werd opgedragen om de opgave voor te bereiden, die in een volgende cultuurperiode aan de mensheid gesteld zou worden. Deze overdracht leidde bij Erbe tot innerlijke conflicten, omdat hij



zich niet in staat voelde zo'n opdracht aan te kunnen. Maar hij zette de ingeslagen weg voort en begon wilde grassen te verbouwen en gelijktijdig preparaten te ontwikkelen. Hij beseftte dat hij niet bij de – relatief eenvoudige – preparaten, zoals ze met Pinksteren 1924 te Koberwitz werden geïntroduceerd, kon blijven staan als hij de aan hem gerichtte oproep wilde uitvoeren.

Waarnemings- en denkbelevissen volgden elkaar op bij zijn vragen omtrent de ethervormen. Hoe kunnen deze inzichten bruikbaar gemaakt worden? In het Oude Testament vond hij de aanwijzingen. In de Evangeliën vond hij vervolgens de geheimen van wijn en brood. Zijn landbouwpreparaten begonnen vorm te krijgen. Sommige hadden echter zes jaar nodig om te rijpen. Ook moest ontdekt worden hoe de preparaten toegang tot de planten konden krijgen. Roeren alleen was onvoldoende. Zijn muzikale talent en baritonscholing deden hem besluiten de planten toe te zingen. De preparaten verbond hij vervolgens met de grassen die hij tot een nieuwe spelt en nieuwe granen ontwikkelde. De nieuwe spelt was manshoog met meer dan 20 zijloten en aren van 30 cm lang die 80-120 korrels per aar bevatten. Het brood ervan was volgens zijn klanten voortreffelijk. Maar niet alleen nieuwe granen creëerde hij, ook vruchten, noten en groenten waren in ontwikkeling. Cultuurplanten die de mensheid zouden kunnen helpen om een toekomstige wereldwijde voedselcrisis te doorstaan.

Hugo Erbe ontwikkelde 21 nieuwe preparaten voor de BD-landbouw als aanzet, daarmee gevolg gevend aan de wel 23-voudige oproep die door Rudolf Steiner in de Landbouwcursus was gedaan om vooral proeven te doen met wat hij met de eerste acht

- <sup>1)</sup> In het Nederlands vertaald onder de titel *Wetenschap van de geheimen van de ziel*, voor het eerst uitgegeven in 1909
- <sup>2)</sup> De Zwitserse arts, filosoof, alchemist en spagyriker Theophrastus Bombastus Aureolus Philippus Paracelsus von Hohenheim grondvestte de vijfvoudige geneeskunst, door hem iatrosophia, de liefde voor de wijsheid van het genezen, genoemd. Iatrosophia wordt onder andere beschreven door Herbert Fritsche in zijn gelijknamige boek.

Meer lezen?

- Hugo Erbe – *Präparate zur Förderung des elementaren Kräftewirkens im biologisch-dynamischen Land- und Gartenbau*. Uitgegeven door Lohengrin Verlag met bereidingswijze en toepassingsmogelijkheden van alle 21 preparaten (€19,50 excl verzendkosten). Een Nederlandse vertaling is in voorbereiding.
- *'Wie is Hugo Erbe'* vertaling en transcriptie van een essay van Hellmut Finsterlin dat verschenen is in zijn tijdschrift *Erde und Kosmos* uit 1983 met toevoeging van voetnoten door

preparaten had aangereikt. Hugo Erbe legde zo een basis voor wat misschien tot Demeter-plus zou kunnen uitgroeien: een vrije ontwikkeling van de landbouw vanuit inzicht in de aarde en al wat daar op en in leeft met begrip van de kosmische inwerking. ☞



- Th. Georgiades. Een publicatie van de Stichting Centrum Metamorphose, 9 pagina's A4 geniet (€6,- excl. verzendkosten).
- *Hugo Erbe's Biodynamic Preparations*, de Engelse uitgave door Mark Moodie in 2003 (alleen antiquarisch verkrijgbaar).
- Meerdere vertalingen van het werk van Paracelsus worden uitgegeven door uitgeverij de Woudezel.

Alle bovengenoemde publicaties zijn verkrijgbaar via [info@christall.nl](mailto:info@christall.nl)

# De koets

# KALLE

“Snap jij dat nou?”, vraag ik verontwaardigd, terwijl ik naast een pinksterbloem plof.

“Ja”, antwoordt ze, “je snapt niet waarom een stukje van jou net boos werd en dacht ‘bekijk het maar’, terwijl een ander stukje verbaasd was en weer een ander stukje heel hard wilde huilen. En dat terwijl je toch maar één mens bent, toch?”

“Ja”, mompel ik, terwijl ik me afvraag hoe ze mijn verhaal kon weten, “dat klopt. Maar wat is het antwoord?”

“Afwachten”, antwoordt ze.

Ik wacht. En wacht. Maar er gebeurt niks. Ja, de zon klimt hoger, de vogels fluiten en in de verte zwabbert een koets met vier paarden ervoor over de ruilverkavelingsweg. Voor de rest gebeurt er niks.

“En die koets dan?”, vraagt ze zonder dat ik iets gezegd heb. “Zie je dat die alle kanten op gaat? Dat het voorste paard ook echt voorop wil lopen? Maar kijk, die erachter vindt dat maar wat eng. Die wil de tijd heb-

ben om rustig om zich heen te kijken om de gevaren te kunnen inschatten. Die daarnaast luistert heel goed en wil vooral dat iedereen ziet dat hij goed zijn best doet. Het paard voor hem wil helemaal niks, omdat ze vanochtend geen haver hebben gehad, en dat vindt hij niet kunnen.”

Ik zwijg. Die koets slingert inderdaad wel erg veel.

“Het zijn jouw paarden”, gaat ze door, “en jij moet ze leiden. Zie je wie er op de bok zit? Komt je vast bekend voor, of niet?”

Zelfs van deze afstand herken ik mijn eigen gezicht, zwetend met vier teugels in mijn hand. “Het komt door dat paard rechts voor”, roep ik opeens. “Die maakt er een zootje van omdat ze geen haver hebben gehad. Wat een lummel!”

“Fout!”, corrigeert ze mij gelijk, “zo ga je het niet redden. Bedenk dit eens: als er niemand voor de kudde op zou komen, hoe voorkom je dan dat die verwaarloosd wordt? En als er niemand zou zijn die oplet op de gevaren, zou je dan niet in zeven sloten tegelijk lopen? En als er niemand was die juist vooruit wilde ...”

“Toch vind ik die chagrijn maar irritant”, mompel ik.

“Klopt”, antwoordt ze, “dat is hij ook. Maar wat als je hem nou eens vraagt om elke dag aan jou te rapporteren wat er beter zou kunnen. Wat zou dat doen? Zou hij zich dan niet gehoord voelen? En zou jij dat niet eigenlijk ook willen weten? Er bestaan geen slechte paarden! Zie dat nou! Ze hebben allemaal hun kwaliteit en je zou er geen één kunnen missen. Je moet onderzoeken wat hun kracht is, en die inzetten. Dat is de kunst bij elk lastig paard.”

“En als me dat lukt”, roep ik enthousiast, “kan ik met ze gaan waar ik wil!”

“Eeuh, nee”, antwoordt ze, “jij bent slechts de koetsier. Je gast *in* de koets bepaalt het einddoel, toch? Het zou me wat worden als de koetsier die bepaalt!”

“Maar, wie is die gast dan?”, antwoord ik bedeesd.

“Je ziel”, antwoordt ze zacht, “en die heeft je lang geleden al verteld waar je einddoel ligt. Het is nu aan jou om jouw weg ernaartoe te volgen.”

“Ah”, mompel ik. Opeens is het niet meer nodig om te vragen wie er achterop de koets staat. Zijn lichtende jas zegt me voldoende.

Druivenkwekerij  
Nieuw Tuinzicht

## Ode aan de Westlandse tafeldruif



Mooie, grote blauwe druiven omhuld door een fluweel wasje. De intense smaak en de zachte structuur van deze Frankenthalers, zo lekker en zo zoet, verrassen Ilse Beurskens als ze biologisch-dynamische druivenkwekerij Nieuw Tuinzicht in het Zuid-Hollandse Den Hoorn bezoekt. Hilde en Arnold Jansen, de vierde generatie op dit familiebedrijf, zijn bevlogen telers die de smaak van hun druiven centraal zetten. *Tekst:*

*Ilse Beurskens-van den Bosch, natuurvoedingskundige / Foto's: Nieuw Tuinzicht*

Oktober vorig jaar. Ik loop tussen de vele kassen van het Westland. Het is van veraf duidelijk waar ik moet zijn. Tussen smalle laantjes langs kale sloten en kaal glas wenkt een oprijlaan met wilgen, waterlelies, kattensnorren en Cosmea. Als ik de grote centrale schuur binnenloop, valt de gezellige sfeer het eerste op. Pompoenen en mooi porselein met bloemetjes, vers en gedroogd, staan in een nette rij op een lange tafel. Aan de muur een vrolijk schilderij van twee vrouwen die zich te goed doen aan druiven.

### De geur van grond missen

Hilde Jansen laat mij als eerste de oude druivenserre zien. Prachtig rond gewelfd. Ze vertelt dat Arnold en zij dezelfde overgrootvader





hebben – hij startte de druivenkwekerij in 1885 – en dat de mooi gewelfde kas uit 1925 nog van hem is geweest. Jonge en oude druivenbomen wisselen elkaar af en hebben een mooi groen dak gecreëerd. Midden in de serre alweer een uitnodigende lange tafel. Daar ontvangt Hilde gasten die naast een rondleiding een brocante streeklunch krijgen.

Toen Arnold en Hilde in 1981 het familiebedrijf overnamen, was het geen goede tijd om druiven te telen. Hilde: “We begonnen

met sla en paprika's, al zijn er wel altijd een paar druivenbomen gebleven. We zijn gewoon begonnen zonder ons eerst te verdiepen. We wilden tuinder zijn, dat was wat we wisten. Op een gegeven moment zaten er ziekten in de grond en noodgedwongen stapten we over naar het telen van paprika's in potten. Het ontsmetten van de potten in de winter was heel veel werk dus besloten we over te gaan op paprikateelt in steenwol. Het telen in steenwol gaf echter heel veel afval. We roken de geur van grond niet en we zagen geen kikker meer, nog geen muisje. Zo wilden we het niet en we besloten paprika's te gaan telen op Flugsand, een fijn lavazand. Arnold had bedacht hoe geulen te laten graven en te ontsmetten door middel van stomen. Mensen

werd echter het aardgas een stuk duurder en was stoken geen optie meer. Onze grote verwarmingsketel werd afgevoerd. We gingen druiven telen, in een koude kas. Dat was in 1999.”

“Een koude kas heeft ook voordelen,” gaat Hilde verder. “Eén daarvan is dat druiven, als ze groeien in een kouder klimaat en niet met een bestrijdingsmiddel worden behandeld, meer resveratrol vormen. De stof resveratrol in de schil van blauwe druiven zorgt voor weerstand tegen schimmels. Uit verschillende onderzoeken blijkt dat deze stof in het menselijk lichaam ook een gunstige werking kan hebben op bijvoorbeeld bloedvaten en hart. Het speelt een rol bij het voorkomen van kanker en kan de kans op de ziekte van Alzheimer verminderen.”

‘We zijn veel opmerkzamer geworden. Als er iets niet goed is met een druivenboom, dan ruiken we dat’

kwamen van ver om te kijken. We merkten dat we steeds groter moesten groeien om rendabel te kunnen zijn. De Greenery bepaalde welke verpakking we mochten gebruiken en alles ging naar de veiling. Maar wij wilden zelf de regie houden. Dat bleek niet te kunnen. Toen besloten we te specialiseren. We wilden overstappen naar het kweken van zomerbloemen, maar de man met wie we in zee wilden gaan, overleed plotseling. Dat vond ik een slecht voorteken. Toen zei Arnold: we gaan terug naar onze *roots*. We houden het bij druiven. In die tijd

### Pendelwormen en goudsbloemen

We lopen rondom de druivenserres. Hier en daar ligt een knus terras, staan bijenkasten en lopen vijf geiten. Zij eten naast gras ook druivenblad en zorgen voor mest. Compost haalt Arnold bij een compostboer. Hilde: “We prepareren onze hopen daar ter plekke. Dit doen we samen met André en René Poldervaart. Zij hebben een biologisch-dynamisch glasgroentebedrijf in Vierpolders. Heel leuk om dat met elkaar te doen.”

Onder bladeren die al herfstkleuren vertonen staat Arnold bovenop een elektrische kar trossen druiven te plukken. Het oranje licht dat invalt en de rust die Arnold uitstraalt geven de serre een bijna serene sfeer. Hij klimt naar beneden, geeft me een trosje druiven en hurkt op de grond: “Zie je dit hoopje takjes?”, wijst hij. “Dat is van een pendelworm. Deze worm pendelt van de bovenste aardlaag tot wel drie meter diep en zorgt zo voor luchtgangen in de bodem.” Er bloeien nog goudsbloemen. Arnold: “We hebben een tripsroofmijt (Orius) uitgezet tegen trips, een schadelijk insect. Ook wanneer de trips op is, willen we de roofmijten graag houden in de kas. Daarvoor hebben we de goudsbloemen. De roofmijten overleven tijdelijk op het stuifmeel van de goudsbloemen als er geen trips meer is.”



## Verkoop aan huis

Eén grote kas is niet gevuld met druiven. Ik zie een hele strook meloenen, tal van tomaatsoorten en verschillende groenten voor eigen gebruik. De ramen staan altijd open om te zorgen dat de bijen in en uit kunnen vliegen. Hilde: “Dat zorgt er ook voor dat er binnen koolmeesjes nestelen. Zo leuk!” Ze plukt een stekelige vrucht van een soort courgette-achtige plant: “Ken je deze? Het is een citroenaardappel. Ik vind het leuk om steeds wat nieuws uit te proberen. Dat is toch waarom je tuinder bent.”

Een klein gedeelte van de grote schuur is ingericht als winkel. Deze gaat open – zes dagen per week – wanneer de eerste druiven rijp zijn. Dat is meestal ergens in augustus en de winkel sluit medio november. De meeste druiven worden direct aan de klanten verkocht. In de winkel staat de

antieke kast van oma, met glazen deurtjes met druivenprofiel. In de kast wijnglazen, kannen en kruiken versierd met druiven. Bovenop een aantal oude weegschalen. Arnold: “Dit is de eerste die mijn opa gebruikte.” Hij wijst van achter naar voren: “Zo zie je ze steeds moderner worden.”

Mooie trossen van verschillende soorten witte en blauwe druiven liggen netjes uitgestald. Een stapel echt zoete meloenen. Arnold verklapt me het geheim: meloenen moet je pas oogsten wanneer de schil bij de steel begint te scheuren. Voordien zijn ze niet rijp en hebben ze nauwelijks smaak.” Verder zie ik druivenjam, tomatensoep en flessen druivensap. Arnold perst zelf sap van de druiven die overblijven in de winkel. Hij kookt ze en drukt ze met de hand door een kaasdoek.



## Laten proeven

Hilde: “Onze druiven verkopen zichzelf. We hoeven ze alleen maar te laten proeven.” Samen met een banketbakker in de buurt ontwikkelde ze een druivengebakte. “Ik ging naar hem toe en zei: ‘Jij kunt goed bakken en wij hebben lekkere druiven. Zullen we iets samen doen?’ Het is een schelp van korstdeeg geworden, gevuld met bavarois met muskaatwijn. Daar liggen dan onze Witte en Blauwe Frankenthalers bovenop. Het is een groot succes. Mensen bellen omdat ze bij ons koffie willen komen drinken met een ‘Druivenbommetje’.”

Zo ging ze ook naar een bakker en ontwikkelde met hem een hartig druivenbrood: een biologisch broodje met kaas, verschillende kruiden en hele druiven. De patisserie in Wateringen verkoopt druivenbonbons en een ijsalon in Maassluis en Naaldwijk


serveert druivensorbetijs. Hilde: “Vanaf half mei tot half juni is het krentseizoen. Dan zijn er zo'n dertien mensen aan het werk om de druiven te krenten. Ergens in deze periode bel ik de patisserie en vraag hem een doos druivenbonbons te komen brengen. Ik zorg dan dat ook de lokale pers er is. Onze harde werkers worden in het zonnetje gezet, onze druiven en de bonbons krijgen aandacht in de pers en de journalist is ook blij met een verhaal.”

Hilde zorgt er voor dat ik een doos druivenbonbons krijg thuisgestuurd. De bonbons hebben een schitterend blauw glimmende kleur, gemaakt van rode kool met een laagje goudstof. Het is een dun laagje over witte chocolade gevuld met druivenmoes. Prachtig: net echt druiven. Persoonlijk vind ik de druivenmoes heerlijk maar ik vind dat de smaak wegvalt bij de erg zoete chocolade.

## Levenskracht en gevoeligheid

Hilde en Arnold hebben zich steeds meer op kwaliteit gericht. Dat resulteerde eerst in de overstap naar biologisch en daarna naar biologisch-dynamisch. Hilde: “Ja, dat is vanzelf zo gegaan. We zijn ernaartoe gegroeid. Biologisch vonden we op een gegeven moment te makkelijk. Het was ons niet genoeg.”

Op de vraag hoe ze biologisch-dynamische kwaliteit in hun eigen leven ervaren, antwoordt Hilde: “We stellen hoge eisen aan ons eigen eten: veel groenten, vers en het liefst zelf geteeld of van collega's. Ook daar zijn we langzaam naartoe gegroeid. We zijn kritischer geworden. Het is regelmatig zo dat wanneer ik buitenshuis eet, de maaltijd eigenlijk niet goed valt. Wanneer ik goed eet, slaap ik lekker en heb ik meer rust in mijn lijf. We zijn veel opmerkzamer geworden. Als er iets niet goed is met een druivenboom, dan ruiken we dat. Andersom hebben we het ook gemerkt. Wanneer er iets met één van ons is, stagneert het in de kas.”

Wanneer ik Hilde hoor praten, beleef ik een innige wederzijdsheid van haar en het bedrijf. Hilde: “Ja dat is denk ik wel zo. Doordat we groenten en fruit eten met veel levenskracht, heeft ons dat gesteund in de ontwikkeling naar een gevoeligheid die we weer kunnen inzetten om onze druiven optimaal te verzorgen. Toen we in 1981 begonnen, stonden we daar heel anders in.” 

## Wijn en druivensap

Michiel Rietveld vertelde in één van zijn lezingen dat de tijd dat wijn ons hielp op onze ontwikkelingsweg voorbij is. Hoe zit dat precies in onze huidige tijd, het Michaelstijdperk, waarin we ons zelfstandige, zelfbewuste en heldere denken dienen te ontwikkelen? Michiel: “In vroeger tijden, vorige cultuurperiodes, had wijn de werking dat het de mens op aarde bracht, meer in zichzelf bracht, een incarnatie bewerkte. Met name een meer aarde gericht

bewustzijn stimuleerde. Nu zijn we geaard en hebben een geweldig aards bewustzijn (materialisme). Nu gaat het erom dat we een helder bewustzijn ontwikkelen, dat open staat voor de geestelijke wereld. Daarbij gaan gevoel, niet als emotie maar als harte-kracht, en wakker bewustzijn met elkaar samen. Wijn werkt remmend op een dergelijke ontwikkeling. Daarom is matigen met wijn zeer belangrijk en heeft druivensap de voorkeur.”



## Boekbespreking



## Dichter bij de bij

📖 **Dichter bij de bij, op weg naar natuurlijk imkeren.**  
Alma Huisken, Uitgeverij Christofoor, 2017, 240 pag.  
€ 24,50

Tekst: Gineke de Graaf

Het is de derde week van mei. Na langzame start van het voorjaar is het groeiseizoen is nu echt losgebarsten! Na een hectische week zit ik, ondanks het heerlijke voorjaarsweer, op zondagmiddag achter mijn computer. Want ik heb beloofd morgen mijn recensie in te leveren van Dichter bij de bij.

Toen het nog niet zo druk was op ons bedrijf, heb ik heel wat genoeglijke avondurtjes doorgebracht met dit lijvige boek, geschreven door Alma Huisken. Ik las het als een roman. Maar waar nu te beginnen met schrijven? Zoekend blader ik wat door het boek en bekijk nog eens het middengedeelte. Hoofdstuk negen valt op, want de bladzijden hebben een licht geelgroene kleur. Het heet: 'Dit is biodynamisch imkeren.' De schrijfster lijkt met de afwijkende kleur iets aan te geven ... Ik interpreteer: 'Dit is belangrijk, dit is de kern.' De laatste zin van het hoofdstuk luidt: *'Word leerling in de school der bijen. Kijk naar ze, geniet van ze, maak ze mee en leef je in. Ze vertellen het je.'*

Ik besluit deze raad op dit moment letterlijk te nemen, loop naar het boomgaardje

waar mijn drie bijenvolken huizen, ga daar in het gras zitten en adem eens diep uit. Heerlijk om hier even de sfeer op me in te laten werken: de zachte warme lucht, de rustige zondagse sfeer, het gezoem en de bewegingen van de actieve bijen. Ze zijn niet haastig, zoals ik me door de week bewogen

heb. Ze maken op mij een geconcentreerde en heldere indruk. Ze brengen me helemaal in het hier en nu.

Dit boek is een verslag van Alma's ontdekkingsstocht als leerling in de school der bijen. Al lezende kwam ik veel te weten over de bijen, maar ook maakte ik kennis met Alma. Haar interesse, haar humor, haar onzekerheden, haar belezenheid, haar vragen en haar keuzes. Haar ontwikkelingsweg als imker dus. Het boek is het tegenbeeld van een (pseudo)wetenschappelijk werk, in die zin dat daarin de wetenschapper of deskundige zelf en wat hij/zij ervaart meestal niet verschijnt en waarin de informatie wordt gebracht als bewezen feit en dus de waarheid. In dit boek is dat anders: Alma legt haar oor te luisteren bij vele imkers, schrijvers en wetenschappers en wikt en weegt hun ervaringen en standpunten respectvol. En kiest uiteindelijk haar eigen weg: bijvoorbeeld de bijen laten zwermen, geen varroabestrijding, wel bijvoeren. Bijzonder interessant vond ik het stuk over de verschillende bijenrassen, hun geschiede-

nis en herkomst. Waarom is er zoveel meningsverschil onder imkers over wel of niet beïnvloeden en sturen van de raszuiverheid? Is het echt waar dat de oorspronkelijke inheemse bij, de zwarte bij, zo steeklustig is? (Nee dus) Wat is het verband tussen ziektegevoeligheid en koninginnenteelt? Maak je de bijen sterker of juist zwakker door in te grijpen en 'ver-weg-bloed' in te kruisen? (Zwakker, ze kunnen zich zo niet aanpassen aan de plaatselijke omstandigheden)

Ook het hoofdstuk over de geschiedenis van de bij is zeer lezenswaard, met uitzondering van het stuk over de zeer darwinistisch redenerende Brit Dave Goulson. Daarin wordt beweerd dat de kleuren van de bloemen zich ontwikkelden als een soort marketingcampagne om insecten aan te trekken voor de bestuiving. Dit soort nuttigheidsdenken stuit me wat tegen de borst, omdat het zo plat afsteekt tegen de beschrijvingen van de aardeontwikkeling door Steiner. Hij laat zien dat oorzaak-gevolg vaak afkomstig zijn vanuit een heel ander niveau. Misschien is het wel omgekeerd, vul ik nu even fantasievol in, en kwamen de bijen iets brengen waardoor de bloemen hun kleuren konden ontwikkelen ...

De bijlage met drachtbomen en planten en bloeitijden is heel handig als je wilt nagaan of er in je buurt steeds genoeg voedsel te halen is voor de bijen. Of als je het voor ze wilt aanvullen.

Al met al een knap staaltje werk, dit boek. Veelkleurig, informatief, met warmte geschreven. Zowel voor de imker als voor de niet-imker een grote hulp om dichter bij de bij te komen! 📖

## Filmbespreking



## Seed, the untold story

Bestel de dvd (Engels gesproken en Engels, Spaans, Frans en Italiaans ondertiteld) voor €29,50 via [info@christol.nl](mailto:info@christol.nl)

Tekst: Theo Georgiades

*Seed, the untold story* is een documentaire van Taggart Siegel en Jon Betz, bekend van *The Real Dirt on Farmer John* en *Queen of the Sun*. Seed toont ze een indringend

beeld. Prachtige beelden en beschrijvingen van de diversiteit aan zaden staan tegenover onthutsende feiten, zoals het genetisch modificeren en patenteren van zaden door multinationals en de afname met 94% van soorten in de 20e eeuw: zoals kool (van 544 naar 28), biet (van 288 naar

17) en asperges (van 46 naar 1).

Tijdens de Tweede Wereldoorlog hadden medewerkers van Nicolai Vavilovs zadenbank in St Petersburg zich in dat gebouw opgesloten om de zaden te beschermen,

waarbij enkelen dood gingen van de honger. Deze Russische zadenbank is nog altijd een van de grootste ter wereld. Een recent feit: misleidende verkoopmethoden van de farmareus leidden in India tot vele faillissementen, zodat 270.000 boeren zelfmoord pleegden.

Initiatieven van vele moedige mensen die diversiteit nastreven bieden een hoopvol tegenwicht: ze zetten zaadbanken op en ruilen zaden. Voorvechtster Vandana Shiva heeft inmiddels meer dan 100 lokale zaadcentra opgezet en begeleidt in India vele weduwen en jonge vrouwen, die op het land de plaats innemen van de omgekomen mannen. *Seed, the untold story* doet een appèl op ieder om in beweging te komen.

(advertentie)



ISBN 978-94-90455-54-5  
Prijz: € 12,-  
54 blz.;  
geïllustreerd

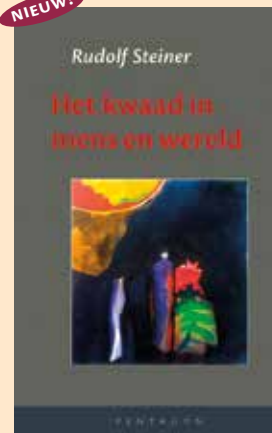
Joop van Dam

## Biologisch-dynamische landbouw als helende impuls

Onze moeder Aarde willen we zo verzorgen en bewerken dat zij ons goed voedsel kan bieden, terwijl ze daar tegelijkertijd zelf ook 'beter' van wordt. En het mooie is dat je door dit boekje zin krijgt om daaraan mee te gaan doen.

Kunnen we inzichten verwerven die een appèl op ons doen om nieuwe wegen te zoeken? In heldere beelden worden mens en aarde in een kosmisch verband geplaatst. Gezondheid en ziekte nemen daarbij een bijzondere plaats in. – Inspirerende inzichten voor elke boer, tuinder en consument.

NIEUW!



ISBN 978-94-90455-70-5  
Prijz: € 35,-  
400 blz.; gebonden;  
geïllustr. in kleur en zw/w.

Rudolf Steiner

## Het kwaad in mens en wereld

In ons tijdperk komt de mens intensiever dan ooit in aanraking met het kwaad in de wereld. En in zichzelf. Hoe kan de mens het duiden, wat kan hij er tegenover stellen? Bestaat het kwaad eigenlijk wel? Waar komt het kwaad vandaan? Waar zitten de duistere krachten in onszelf, kunnen we ze op het spoor komen? Een verzameling voordrachten die Rudolf Steiner in de loop van vele jaren over dit thema heeft gehouden. De tegenstrevende machten zijn nodig opdat de mens in het bewuste tijdperk tot de geest kan doorbreken.

Met nawoorden van Jacques Meulman en Frans Lutters.



WWW.UITGEVERIJPENTAGON.NL

# Allemaal jarig!

## 80 jaar **BD-Vereniging**

Sinds de oprichting van de BD-Vereniging in 1937 vormt Steiner's Landbouwcursus een onuitputtelijke inspiratiebron. Het tachtig jarig bestaan zullen we vieren door op veel plaatsen in Nederland en Vlaanderen cursussen over de Landbouwcursus te organiseren (zie pag 14).

## 70 jaar **Warmonderhof**

In 1947 startte de BD-landbouwschool van 'Pa en Ma' de Boer met een eerste klasje van 7 leerlingen. Dit jaar viert Warmonderhof haar 70ste verjaardag met een grote reünie op 16 september voor alle (oud-) studenten, docenten, medewerkers, ondernemers en bestuursleden die ooit actief waren op Warmonderhof. Velen zwermden uit over de wereld: de eerste aanmeldingen vanuit Canada, Oostenrijk en Denemarken zijn al binnen. Een spetterend feest, met lekkernijen, ontmoetingen, oude herinneringen ophalen en vooruit kijken. Warmonderhof viert dat zij al zeventig jaar bijdraagt aan toekomstgerichte landbouw die ons voedt. Meld je aan via [warmonderhof.nl/70jaar](http://warmonderhof.nl/70jaar)

## 40 jaar **Kraaybeekerhof**

Ook cursuscentrum Kraaybeekerhof startte in een jaar met een 7, aanvankelijk als voorlichtingscentrum van de BD-Vereniging, later op eigen benen. Na 40 jaar is het nog altijd een unieke leerplek voor mensen met ambitie in de biodynamische landbouw en voeding.

## 40 (en 80) jaar **SEKEM** in Egypte

Dit jaar vierde Ibrahim Abouleish zijn 80ste verjaardag en bestaat het door hem opgerichte SEKEM 40 jaar (zie DP2016-4). Op 15 juni volgde het droevige nieuws dat hij na een ziekbed is overleden. Namens de hele 'SEKEM-familie' schreef zijn zoon Helmy Abouleish: 'Hij was altijd betrokken bij het welzijn van de gemeenschap van SEKEM, van Egypte en van de wereld, en bouwde aan duurzame ontwikkeling voor ons allemaal. Hij heeft vele mensen geïnspireerd met zijn prachtige visie.'

Ibrahim Abouleish heeft zijn **levensverhaal** in 2004 in een boek opgetekend. Een geactualiseerde uitgave verscheen vorig jaar in het Duits en komt eind september uit in het Nederlands: *SEKEM – Sociaal ondernemen brengt de woestijn tot bloei.*

Voor de **boekpresentatie** komt Helmy Abouleish (CEO van SEKEM) naar Nederland. Helmy, Volkert Engelsman (CEO van Eosta) en Deborah Post (Honey Highway) zijn sprekers bij landgoed Op Hodenpijl in Schipluiden op 28 september. Zij buigen zich over de vraag hoe de 'groene woestijn' van het Westland tot bloei kan komen. Vrijdagavond 29 september vindt een **'Te-geenlicht Groen Goud 2 Meet Up'** plaats bij Pakhuis de Zwijger met, naast Helmy, oa Willem Ferwerda, die vanuit Common Land werkt aan grootschalig landschapsherstel. Op 30 september spreekt Helmy in Gent (B). Van 10-17 november wordt een reis naar SEKEM georganiseerd. Zie [sekemvrienden.nl](http://sekemvrienden.nl). Prijs boek: € 25, maar in de voorverkoop €20 (zie [clubgroen.nl](http://clubgroen.nl)).



## Nieuwe vertalingen



Karsten Massei heeft een bijzondere verbinding met het wezen van de bijen. In *De geschenken van de bijen* schrijft hij tot in de kleinste details over de fascinerende bijenwereld, vanuit zijn geestelijke blik. Massei geeft een lezing bij de boekpresentatie, 13 juli 19.30 uur in Zeist.

👁 Info en aanmelden via  
fionageraets@gmail.com.

De Initiatiefgroep Onderzoek Levenskrachten en Vormkrachten vertaalt Dorian Schmidt's boek *Lebenskräfte - Bildekräfte*. Help mee de vertaling te realiseren door nu al in te tekenen op het boek: mail je naam aan awiertsema@planet.nl en maak €25 over naar Iona Stichting, NL90 INGB 0001 4274 04, o/v 'Fondscode 2461 Boek'.

👁 Zie levenskrachten.nl.

## 20 jaar Landwijzer

Het 20-jarige Landwijzer, het Vlaamse leertraject voor biologische landbouw, heeft al heel wat nieuwe boeren op weg geholpen om innovatieve landbouwprojecten in heel Vlaanderen op te starten of verder te zetten. Landwijzer wil mensen blijven inspireren om zich daadwerkelijk te engageren voor een andere landbouw. Daaraan geeft ze bekendheid via een reeks ansichtkaarten die (oud-)cursisten mooi in beeld brengen. Bekijk ze via [landwijzer.be](http://landwijzer.be)



# Ontdek je talenten



**Raphaëlstichting** *Zorg van mens tot mens*

De Raphaëlstichting biedt in Noord- en Zuid-Holland antroposofische zorg aan mensen met een beperking



## Breed aanbod **BD-opleidingen**

  
Kraaybeekerhof.nl

start  
21-08

### Grensverkenningen

4-daagse. Kennis en beleving over vormkrachten, bijenwezens, natuurwezens en nog veel meer...

start  
09-09

### Kruiden

Ontdek de kruidenwereld en wat ze met jou doen in een inspirerend praktijkjaar

start  
16-09

### Begeleiding in vogelvlucht

Introductie op begeleiden en coachen van mensen in de natuur in 4 zaterdagen

start  
14-09

### Natuurvoeding

3-jarige deeltijdopleiding over natuurvoeding: dé vitale basis voor mens en aarde

## Levenslessen

*Tekst: Conny Ruigrok*

De tuin is een bijzondere leermeester. Toen ik vanuit Den Haag naar het platteland verhuisde, voelde ik me redelijk ontworteld. In de stad is er van alles mogelijk, maar de natuur geeft me een ritme.

Zo was voor mij een plannetje hebben ongeveer het zelfde als iets meteen goed moeten kunnen. Van de tuin leerde ik dat er een tijd is van zaaien en daarna een tijd van wachten. Het eerste jaar herinner ik vooral de worteltjes, ik had de moed al opgegeven. Uiteindelijk dan toch, de verwondering bij de eerste groene blaadjes. Ik heb met mijn man staan glunderen bij de 'kraamkamer'. Dan zijn we er nog niet. Te nat, te droog, te warm, te koud, overwoekerd onkruid, slakken, gele blaadjes, kleine gewassen, luis. Teveel

invloeden om vol te houden dat alles alleen van 'je best doen' afhangt. In de tuin heb ik het hijgerige van de beste, de snelste, de intelligente moeten zijn, gecomponeerd tot steeds meer meedansen in wat er is. Ik voel ik meer en meer deel van het geheel.

Na elk tuinseizoen is er een periode dat er afgerond kan worden en een tijd van rust om daarna in het nieuwe lenteseizoen weer vol frisse moed en verlangen te proberen. Iedere keer heb ik van de 'mislukking' iets geleerd, waardoor het het jaar daarna anders gaat.

Uit elk zaadje ontwikkelen zich worteltjes en blaadjes naar eigen aard. Sommige klein, liefelijk en snel weer tot ondergaan gedoemd. Anderen groot en statig, eeuwen trotserend. We

kunnen niet allemaal bomen zijn. Ook madeliefjes verhogen het lentegeluk. Het hoogste wat we kunnen doen is onze eigenheid laten bloeien in het grote geheel. Maar hoe moeilijk is dat voor de mens!

Eindeloos bestudeer ik de schema's welke gewassen het in elkaars buurt goed doen en welke gewassen elkaar remmen. Zo stimuleren aardappelen en bonen elkaar in de groei en remmen knoflook en aardappelen elkaars ontwikkeling. Daaruit leerde ik vrede te hebben met het feit dat ik me naast de ene mens ontworteld voel en ontheemd, en naast een ander opgetild en stralend. Dit staat los van goed of fout, maar dit ervaar ik als een uitnodiging om bewust te worden, van ieders eigenheid.

Planten ontwikkelen minder naar hun mogelijkheid of worden ziek, wanneer zij niet de goede voeding krijgen, niet het licht wat bij de soort hoort, of niet de juiste hoeveelheid water om tot wasdom te komen. Ook wij mensen hebben voeding nodig, fysiek, geestelijk en emotioneel.

Op enig moment stond ik bij mijn tuin, terwijl mijn blik over de groentebedden zweefde. Het proces van zaaien, ontluiken tot wasdom komen, vrucht dragen en weer inkeren, ging als een gevoelsfilm door me heen. Op dat moment voelde ik volkomen vrede met mijn eigen cirkelgang door het leven en was ik verbaasd over de zachtheid en natuurlijkheid van deze ervaring. 🌱





Vereniging voor  
Biologisch-Dynamische  
Landbouw en Voeding

# Voor boeren & burgers

Wil je aan iemand vertellen wat de BD-Vereniging doet? Wil je aan iemand anders duidelijk maken waarom het belangrijk is je aan te sluiten bij de grootste boer-burger beweging van Nederland? We hebben een flyer gemaakt waar dat 'in een paar woorden' allemaal opstaat. Die sturen we met deze Dynamisch Perspectief mee.

Je kunt meer exemplaren bestellen - 10, 20, 50 - via [bdvereniging.nl/flyer](http://bdvereniging.nl/flyer).

Maak de BD-Vereniging groter, deel de flyer uit.

colofon

DYNAMISCH PERSPECTIEF  
2017 - JULI - nr 3

Dynamisch Perspectief is het ledenblad van de BD-Vereniging en verschijnt 4x per jaar. ISSN 1389-7438 © BD-Vereniging.

**Redactie** Ellen Winkel (hoofdredacteur), Luc Ambagts, Andries Palmboom, Wim Goris, Gineke de Graaf, Petra Derksen.

**Sluitingsdatum** kopij, advertenties en agendaberichten 4 september. DP2017-4 verschijnt 30 september.

**Coverfoto** Hilde en Arnold Jansen van Druivenkwekerij Nieuw Tuinzicht

**Vormgeving** Fingerprint, Gerda Peters.

**Adverteren** Zie voor alle advertentiemogelijkheden [bdvereniging.nl/adverteren](http://bdvereniging.nl/adverteren). Opgave via Bureau Sjoerdsma, 0031 (0) 6 1010 7327, [info@bureau-sjoerdsma.nl](mailto:info@bureau-sjoerdsma.nl), [bureau-sjoerdsma.nl](mailto:bureau-sjoerdsma.nl). Korte regeladvertenties zijn welkom in ZAAI, zie pag 35

**De BD-Vereniging** werkt aan de ontwikkeling van de biologisch-dynamische landbouw en voeding met uitwisseling, scholing, onderzoek, advies en publicaties.

**Contributie** per jaar € 40,- Jongerenlid (t/m 23 jaar) € 20,-  
Studentenlid (t/m 27 jaar) € 20,-  
Beroepslid: € 100,-

ledenservice

**Bestuur** Bestuur Piet van IJzendoorn (voorzitter), Derk Klein Bramel (secretaris), Maria van Boxtel (penningmeester), Karin Stolk (BD-jong), Marteniek Bierman, Maria Inckmann-Van Gaalen

**Bureau BD-Vereniging**  
Wisentweg 12  
8251 PC Dronten  
telefoon: 0850 609 044  
mail: [info@bdvereniging.nl](mailto:info@bdvereniging.nl)  
web: [bdvereniging.nl](http://bdvereniging.nl)  
IBAN: NL77TRIO 0212188771  
t.n.v. Ver voor BD-landbouw

**Medewerkers** Luc Ambagts (projecten), Bram Gordijn (administratie).

**Schenkingen en legaten** Bestuur Piet van IJzendoorn (voorzitter), Derk Klein Bramel (secretaris), Maria van Boxtel (penningmeester), Karin Stolk (BD-jong), Marteniek Bierman, Maria Inckmann-Van Gaalen

**BD-beroepsontwikkeling** Leden die in gesprek willen over de ontwikkeling van hun werk kunnen via het bureau contact opnemen met Luc Ambagts.

**BD-Jong** Activiteiten voor en door jongeren. Voor info, neem contact op met Karin Stolk via [bdjong@bdvereniging.nl](mailto:bdjong@bdvereniging.nl)

**BD-preparaten** BD-preparaten en materialen daarvoor zijn te bestellen via [www.debeerschehoeve.nl](http://www.debeerschehoeve.nl), of 06 36581305.





*“We werken door. Dan is het  
fijn support te voelen, ook  
buiten onze eigen BD-kring,  
voor de ontwikkelingen in  
de landbouw. Landbouw als  
basis van cultuur,  
van leven.”*

Piet van IJzendoorn,  
voorzitter  
BD-Vereniging

Wil je landbouw die vitale voeding produceert met respect voor alles wat leeft? De BD-Vereniging ondersteunt boeren en boerinnen bij de ontwikkeling van hun biologisch-dynamische bedrijf. Als lid van de BD-Vereniging, boer of burger, maak je dat mogelijk. Samen zorgen we voor meer bodemvruchtbaarheid een gezondere leefomgeving en een fraaier landschap.



Meld je aan via  
[bdvereniging.nl/lid-worden](https://bdvereniging.nl/lid-worden)

# ZAAI!

Rubriek voor kleine persoonlijke en zakelijke advertenties. Minimumafname 150 lettertekens (= letters, leestekens en spaties tussen woorden).

**Opgeven:** Bureau Sjoerdsma - info@bureau-sjoerdsma.nl Betaling vooraf op NL36 ABNA 0590 7387 39 tnv Bureau Sjoerdsma. Svp duidelijk aangeven voor welke uitgave uw advertentie bestemd is. Alleen bij vooruitbetaling worden advertenties geplaatst. De volgende uitgave van Dynamisch Perspectief verschijnt 30 september en heeft als thema: Wereldwijd. Advertenties voor deze editie insturen vóór 4 september 2017.

## Vakantie

**De Bulgaarse Rudolf Steiner?** Petr Dunav Festival in het Rilagebergte - en ander moois - 13 - 20 augustus - natureaccess.nl/bulgaarse-verhalen-weken

**Te huur huis in Umbrie** tussen Orvieto en meer van Bolsena. Prachtige omg., vrij gel, centr. t.o.v. o.a Rome, Florence, Assisi. Tel. 06 - 523 427 72. fiavanos@hotmail.com

## Cursus, opleiding, training

**Michaëlsweek midden Frankrijk 26 t/m 30 sept.** Met speciale aandacht voor BD. Ook vakantie verhuur op maat. michielrietveld.nl/centrum-la-genete

Intro cursus, scholingstraject en opleiding **Gemeenschapsvorming en Gedragen Besluitvorming** gaan dit najaar weer van start! Infoavonden in juni, kijk op [bouwenmetmen-sen.nl](http://bouwenmetmen-sen.nl)

## Boerderij zoekt

De Hooge Kamp zoekt **ervaren tuinder** van 1 juli - 1 november & **te koop biologisch fruitbedrijf** van ruim 20 ha in Varik. Meer info op [landgilde.nl](http://landgilde.nl)

## Aangeboden

**Bedrijfsadvies Kosmische Werking in Gewassen:** Elementaire vruchtwisseling - Grondbewerking volgens siderische zon en maanperiodes - Variëteiten en rassen kiezen op basis van elementaire groeiwijze - Individuele bedrijfskalender - Evaluatie - Helpdesk. Vraag gratis offerte met winstprognose, mail naar: [advies@agrikos.nl](mailto:advies@agrikos.nl). Zie ook [agrikos.nl/advies\\_begeleiding](http://agrikos.nl/advies_begeleiding)

## 8 juli en 16 september MOESTUINDagen

Verdiepingscursus BD-moestuiniëren op Landgoed Kraaybeekhof in Driebergen met docenten Joke van den Ban, Jan Weijnsfeld, Derk Klein Bramel en Janneke Tops. De cursusdagen zijn afzonderlijk te volgen. Zie [kraaybeekhof.nl](http://kraaybeekhof.nl)

## 11 juli Infodag Warmonderhof

In Dronten, voor iedereen met interesse in de Warmonderhof-opleidingen. Zie [warmonderhof.nl](http://warmonderhof.nl)

## 22-29 juli Estival da Estrela

Zomerfeest op biodynamisch landgoed in Portugal met theater, comedy, muziek, kunst, zwemmen, puur eten, dansen onder de sterren. Zie [dominiovaledomondego.com](http://dominiovaledomondego.com)

## 1 augustus Summerschool Biofotonen

Onderzoeker Roeland van Wijk organiseert met zijn bureau MeLuNa Research elk jaar een summerschool rond het thema 'biofotonen, landbouw en gezondheid' in Triwalk (D). Zie [melunaresearch.nl](http://melunaresearch.nl)

## 2 en 3 september BD-Zomerschool

Bij De Kollebloem in Sint Lievens Esse (B). Zie pag 12 en [bdvereniging.nl/bdzomerschool](http://bdvereniging.nl/bdzomerschool)

## 14 september Opleiding Natuurvoedingskundige

Start van de driejarige deeltijdopleiding over natuurlijke voeding en gezondheid op Kraaybeekhof. Zie [kraaybeekhof.nl](http://kraaybeekhof.nl)

## 16 september Reünie Warmonderhof

Ter ere van de 70ste verjaardag. Zie [warmonderhof.nl/70jaar](http://warmonderhof.nl/70jaar), zie pag 32

## 28-29-30 september Lezingen Helmy Abouleish

Bij Op Hodenpijl in Schipluiden (28/9), Pakhuis de Zwijger in Amsterdam (29/9) en een locatie in Gent (30/9) met boekpresentatie van *SEKEM – Sociaal ondernemen brengt de woestijn tot bloei*. Zie pag 32 en [sekemvrienden.nl](http://sekemvrienden.nl)

## 30 sept-1 okt Van bodem tot boom

Voedselbosboer Wouter van Eck en bodemexpert Marc Siepman geven de

## A G E N D A

cursus 'Van bodem tot boom' in Lent bij Nijmegen. Over de wonderen in een onverstoord bodem en de biodiversiteit in een voedselbos. Zie [marcsiepman.nl](http://marcsiepman.nl)

## 6-8 oktober Experimentele Gastronomie

De vijfde verjaardag van Steinbeisser's Experimentel Gastronomy, een kunstzinnige eetbeleving. Met chefs Kristian Baumann (Noma's 108, Copenhagen), Daniel Burns (Luksu, New York) en Andreas Rieger (einsuntermull, Berlin). Zie [steinbeisser.org](http://steinbeisser.org)

## 10 oktober Demeter congres

'Waarden toevoegen in plaats van afromen', het herfstcongres van Stichting Demeter, BD-Vereniging en de Landbouwsectie van de Antroposofische Vereniging (AViN). Zie pag 13

## 10-17 november SEKEM-reis

Bezoek aan Sekem en Heliopolis Universiteit voor duurzame ontwikkeling, gesprekken met medewerkers en studenten, bezoek aan het Egyptisch Museum, piramides en moskeeën. Zie [sekemvrienden.nl](http://sekemvrienden.nl)





## Organic Foodservice voor horeca, catering en zorg



gespecialiseerd in biologisch  
en in streekproducten

❖  
voor een smaakvolle, groene menukaart

❖  
grootste duurzame foodservice  
assortiment met laagste orderbedrag

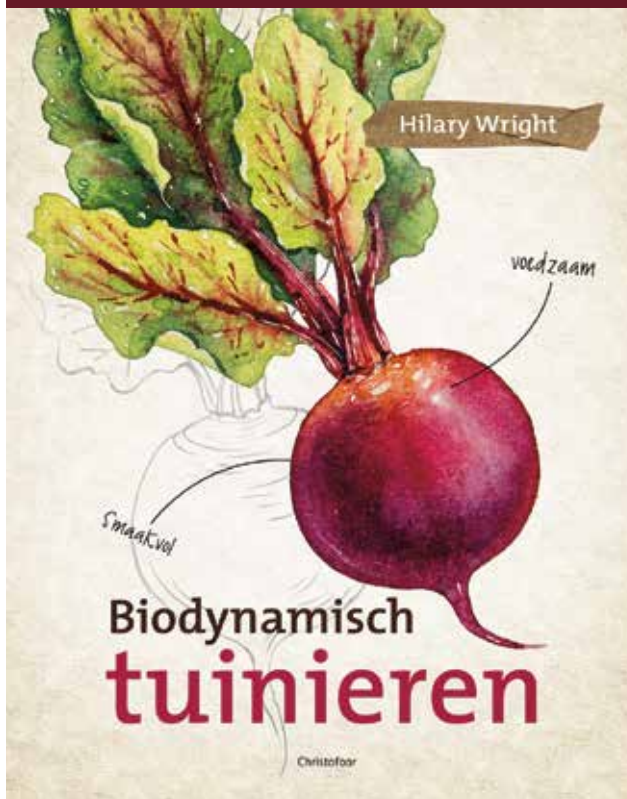
❖  
levering ook aan festivals, evenementen,  
voedselcollectieven etc.



Lichtschip 3 | Houten  
T: 030-287 1445  
[www.bd-totaal.nl](http://www.bd-totaal.nl)



## Christofoor felicitteert de BD-Vereniging met haar 80-jarig bestaan



ISBN 978 90 6038 814 3 € 24,50

demeter

zuiver  <sup>®</sup>

**NIEUW!**



**Kefir**

**Milde drink met levende culturen.**

Bereid van biodynamische melk met  
een natuurlijk vetgehalte en  
licht prikkelend.

**ZUIVER IN ZUIVEL**

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



  
Vogelbescherming  
NEDERLAND