



Korte ketens

Natuur gedreven,
sociaal verbonden en
economisch gedragen

Korte ketens gaan de burger (op)voeden

Wanneer wordt een onderstroom het nieuwe normaal? Al een paar decennia wachten we op de grote omslag. Biologisch en biodynamisch zullen stormachtig groeien, mensen worden zich meer bewust van dierenleed en verlies aan natuur, smaak, biodiversiteit. Korte ketens zullen bloeien. Helaas, tot nog toe viel het mij tegen...

Ondertussen vallen we van de ene crisis in de andere en hebben ze allemaal te maken met de grove overschrijding van onze natuurlijke grenzen. De coronacrisis - volgens voraanstaande virologen als Marion Koopmans en Thijs Kuiken mede veroorzaakt door het kappen van oerwouden en het slepen van dieren - raakt ons nu direct met alle gevolgen van dien. De klimaatcrisis is natuurlijk nog vele malen bedreigender en disruptiever, maar raakt velen van ons nog steeds niet direct genoeg om wakker te worden en ons onbewuste gedrag radicaal aan te passen.


De kracht van het toch aanzienlijk in aantal toenemende korte keten initiatieven is dat er werkelijk contact ontstaat tussen boeren

en burgers. Doordat we mensen kunnen vertellen en laten zien dat je voedsel kunt telen met respect voor natuur en milieu, zonder gif en kunstmest. Hierdoor maak je burgers weerbaar ten opzichte van alle misleidende informatie die maar rondgestrooid wordt over dat we juist nog intensievere landbouw nodig zouden hebben om de wereld te voeden en daardoor ruimte voor natuur over te houden. De eco-modernisten - met Hidde Boersma als aanvoerder - roeren zich en de grote agro-spelers lachen in hun vuistje hoe de media dit zogenaamde 'vooruitgangsoptimisme' omarmen. Gelukkig beperkt dit bijna heilige geloof in verdere schaalvergroting en technologische vooruitgang van de eco-modernisten zich vooral tot Nederland. De weg naar voedselproductie die werkt vanuit ecologisch bewustzijn wordt in veel landen om ons heen volop ingezet.

Landbouw is immers cultuur waarin veel meer gebeurt dan voedsel verbouwen voor economisch gewin. Landbouw dient zich hier en elders zoveel mogelijk te richten op het voeden van de eigen regio binnen de ecologische draagkracht en verbonden met het landschap en mens en natuur. Omdat je zonder behoud en bescherming van de natuurlijke hulpbronnen (biodiversiteit, bodemvruchtbaarheid, water) sowieso geen toekomst hebt. Zonder enige kennis van biologie en ecologie

heeft de marketing voor goedkoop supermarkt voedsel echter vrij spel. We zullen zoals ook Liz Wijma dat noemt in haar artikel over de verkoop op de markt 'de mensen moeten opvoeden'. Dat is meer dan voeden alleen. Dat gaat om echt bewust maken. Uiteindelijk is onze uiterlijke wereld een vertaling van onze innerlijke wereld.

Toen ik als themaredacteur voor dit nummer werd gevraagd was ik druk in de weer met de nieuwe Demeter campagne 'You Will Grow'. Daarin streven we met interviews en beelden bewust een herdefiniëring na van het begrip groei. Telers vertellen bevolgen over inclusieve groei op hun bedrijf, waarbij mensen, planten en dieren tot zelfontplooiing en expressie kunnen komen. Daar zijn binnen (en gelukkig ook buiten) de biodynamische landbouw prachtige voorbeelden van te vinden. Daar hoort bij dat je durft te dromen, medestanders zoekt en je dromen in daden omzet.

Hopelijk biedt dit themanummer weer nieuwe inspiratie voor velen om op deze weg van verbinding voort te zetten, zoals het zo mooi staat verwoord in de missie van de Herenboeren: Natuur gedreven, sociaal verbonden en economisch gedragen! Dat is nu nog bijzonder, maar uiteindelijk normaal! 

Bert van Ruitenbeek is sinds 10 jaar directeur van Stichting Demeter en was daarvoor tien jaar directeur van Biologica (nu Bionext) waar hij altijd gewerkt heeft aan de relatie boer – burger. Daarnaast is hij actief met het project 'It's the food, my friend!' Een serie kennisgedreven debatten in de Rode Hoed over landbouw en voeding.



4 Portret: Loeigoeiezuivel



8 Prei onder de snelbinders



10 Lokale voeding



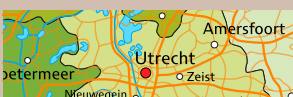
12 Herenboeren



17 Column Kalle: Dovenetel



18 Voedselrevolutie



20 Demeter boerderijwinkels



22 Naar voedende systemen in de stad



24 Kringloop: 'slimme techniek' of menselijk



30 Jelleke de Nooy en Volkert Engelman



32 Gouden samenwerking



34 Food Coop Gedeelde Weelde Maastricht

Loeigoeiezuivel



Bram Borst, boer op zuivel- en kampeerboerderij De Buitenplaats in Eenigenburg (NH) vertelt over de steeds grotere hoeveelheden zuivel die hij direct aan zijn klanten verkoopt. De grenzen van het bedrijf komen daarbij in zicht. Albert de Vries zoekt vanuit het idee bedrijfsindividualiteit een oplossing voor dat dilemma.

raakt uitverkocht

Ik rij met de trekker door de houtsnipperstal om de snippercompost om te spitten zodat er weer lucht in komt. De warme damp vermengt zich nu, in december, met de koude vrieslucht en dwarrelt spookachtig door de stal. Ik stop de trekker voor koe Marielle, ze staat midden in de stal en geeft geen sjoegge om opzij te gaan. Uit de trekker-speakers hoor ik het nieuws over een virus in China. Terwijl ik de trekker uit spring om Marielle een duw te geven denk ik bij me zelf: "Nou dat virus kan heus niet helemaal hier heen vliegen." Ik had het goed mis.

Ons zuivelhuisje, dat we 15 jaar geleden hebben neergezet om onze zuivel aan huis te verkopen, was aan vervanging toe. Mijn vader had zin in een bouwklus en kwam de volgende dag al met een schetsje. Een zeshoekig huisje lekker groot met veel licht. "Is dat niet lastig bouwen?" "Jawel daarom juist," was zijn antwoord en hij begon

meteen. Toen in maart de lockdown kwam was ons nieuwe verkoopwinkeltje klaar. Dat bleek precies op tijd. De mensen dachten: "We moeten er even uit, waar kunnen we heen? Even met zijn allen naar de boerderij, zuivel halen, koeien aaien en een ijsje."

"Ik ga even de koelkast van het huisje bijvullen", zegt Ilse tegen Marrije, die het voer van de koeien aanveegt. "Hoeft niet, dat heb ik net gedaan". "Maar de karnemelk is alweer op en van de volle melk staan er nog maar drie". "Ongekend" zegt Marrije verbaasd, "het gaat zo hard. Onze verkoop loopt als een trein. We kunnen het amper bijhouden en de bon van het pinapparaat is tientallen meters lang."

We hebben niet alleen een verkoophuisje aan de boerderij maar ook in andere dorpen. Mensen melden zich bij ons aan, vullen een incassoformulier in en krijgen een ei-

gen sleutel. Met de sleutel kunnen ze wanneer ze willen zuivel halen en ze turven wat ze meenemen. Aan het eind van de maand krijgen ze per email een overzicht van wat ze hebben meegenomen en wordt het van hun rekening afgeschreven.

Groeien is niet de weg die
wij in willen gaan

"Hallo, loeigoeie zuivellaars. Ik wil heel graag klant worden, hoe doe ik dat?"

"Als je aardappelzakjes bijvult, zet dan ook een kistje neer voor Meneer van Hooidonk. Die komt vanmiddag."

"Dieuwertje komt morgen op de camping.

Oh, dan maak ik ook wat snickerijs. Dat vindt zij heel lekker.“

“Gisteren nog even op het bankje tegenover jullie huis gezeten. Lekker ijs. Groetjes, Lammer.”

“Hoi Ilse, Bram en Marrije, ik zag jullie niet, dank je wel voor de lekkere zuivel. Ik heb bloemen voor jullie neergezet, groetjes Barbara.“

We kennen natuurlijk niet alle klanten. Persoonlijk contact is leuk, dan weet je waar voor je het doet. Het is soms veel en druk, maar absoluut de moeite waard.

De economie constant houden door middel van groeien is absoluut niet duurzaam

In het zuivellokaal schept Marrije behendig het romige hazelnoot ijs uit de Italiaanse retro ijsmachine. Tientallen smaken maakt ze en mensen komen van heinde en ver om op de boerderij ijs te eten. En wat doe je als je tekort ijs hebt? Dan maak je wat meer. Maar als de koeien niet meer melk geven, de pasteur vol is en onze tijd op is? Waar is dan de grens? Hoe veel willen we nog groeien? Meer zuivel betekent meer koeien, investeren in fosfaatrechten, land erbij kopen, een nieuwe lening. Maar ook een bredere maaier, grotere pasteurketels, een grotere koelcel en perso-



Marrije aan het werk in het zuivellokaal.

neel. Ik zie het om me heen, je komt in een stroomversnelling waar je niet meer uit komt. Groeien is niet de weg die wij in willen gaan. De economie constant houden door middel van groeien is absoluut niet duurzaam. Nederland is daar te klein voor en ergens houdt het op. De nieuwe uitdaging van ondernemend Nederland is een stabiele economie zonder groei. En hoewel het tegen de gewone orde in gaat, gaan wij de uitdaging aan.

Maar hoe doen we dat? Hoe verkoop je 'nee'? We hebben nu een klantenstop. Als mensen zich aanmelden dan zeg ik: “Wat leuk dat jullie klant willen worden. Ik ben blij dat ik u op de wachtlijst kan zetten.“

We hebben een paar winkels afgestoten en we gaan deze winter kijken hoe we het verder gaan aanpakken. Ook voor ons is dit nieuw en de tijd zal het leren. LA

Reflectie

Wat is dit voor een verhaal van Bram Borst? Is het een bedrijfsportret? Ja, een anekdotisch portret. Is het een column? Ja, met een kritische noot aan het eind. Met die kritische noot wordt tevens een dilemma geschetst: "Er is vraag naar meer, maar wij willen niet groeien". In het begin zit ik in het verhaal. Aan het eind word ik eruit gegooid: ik weet het totaal niet meer. Of zit de oplossing voor dat dilemma toch ook al in het verhaal?

Om een antwoord te kunnen vinden neem ik het verhaal als uiting van de bedrijfsindividualiteit van boerderij De Buitenplaats, het bedrijf waar Bram Borst al 28 jaar als boer innig mee verbonden is.

Wat doet Bram, hier als verteller, schrijver? Welke beweging, dynamiek maakt hij? Dat is een beweging tussen 'ik rij trekker' en de sfeer 'warme damp vermengt met vrieslucht, dwarrelt ...'. Een beweging tussen koe Marielle en een virus in China. Een beweging tussen speciaal gemaakt snickerijs en mensen van heinde en ver. Een beweging tussen punt en periferie. Als activiteit, in werkwoorden geformuleerd: 'ankerend banen'.

In het bedrijf is dat de beweging tussen 'verkoopwinkeltje aan huis' en 'verkoophuisjes in andere dorpen'.

Dat is het beeld van groei, dat we kennen van het broedplantje, of van hoe uit één tarwekorrel een tarweplant groeit met in iedere aar 30 tot 40 tarwekorrels, waar weer nieuwe tar-

weplanten uit kunnen ontkiemen. Plantkundig noemen we dat, strikt genomen, vermeerdering in plaats van groei.

Dus inderdaad: "Groeien is niet de weg die wij in willen gaan." Vermeerdering is de weg die reeds ingeslagen is! Dan wordt de vraag: "Hoe kan ik vermeerdering vormgeven?" Kan dat door een andere boer uit te nodigen mee te gaan doen? Door samen te gaan werken, zodat Brams ervaring en expertise kan werken en die ander ook zijn eigen inbreng kan hebben? Zoals het broedplantje van de rand van zijn blad nieuwe zelfstandige plantjes laat vallen? Hoe breng je het in een nieuwe baan die toch ook verbonden is? LA

Vermeerdering is de weg die reeds ingeslagen is!

Albert de Vries

werkt vanuit zijn eigen bedrijf als coach bij ervaren leren in het onderwijs, de landbouw en de zorg voor mensen met een verstandelijke handicap. onderzoekineigenwerk.nl



Bram Borst,
Vegetarische boer
met hooikoorts
die geen
melk lust.
loiegoeiezuivel.nl

Het genot van kopen bij een lokale boer

Prei onder de snelbinders

Zes uur 's ochtends, een waterig zonnetje onderweg naar de stad, het marktlevens is al begonnen in alle vroegte, iedereen in de weer, een muziekje schalt over het plein. We maken ons op voor de 'feestdag' van de week: de markt in Groningen!

We leggen bultjes met groenten neer in onze zelfgemaakte kisten, alles is de vorige dag geoogst. Van het één hebben we veel, van het ander weinig. De handgeschreven kaartjes leggen we erbij, we gebruiken mandjes voor de kruiden. Het wordt al warmer, een vroege klant neemt wat aardappels mee. Vochtige lappen leggen we over de bladgewassen, we rangschikken de voorraad onder de kraam, we halen wat koffie en onze vaste klanten druppelen binnen. Een rij voor de kraam, we staan er beiden met nog twee vrijwilligers.

Prei onder snelbinders, snijbiet steekt uit een rugzak, fietstas wordt volgestopt, zakjes worden gevuld, ook nog wat komkommers erbij, de rucola is alweer op, de tros met druiven wordt al voor de kraam verorberd, de jongen met het skateboard is er weer: "Hoe gaat het met jou?" "Lang niet gezien!" "Wat een boel lekkers." "Ja de tomaten zijn bijna klaar!"

Een losse greep uit de sfeer van de

kraam van de Eemstuin, op de Vismarkt in Groningen. Op donderdag oogsten, op vrijdag verkoop op de markt, de rest van ons leven wordt hieromheen gebouwd. Want we missen het liever niet, die vrijdagmarkt. We hebben namelijk een innige band opgebouwd met onze klanten. De één neemt tijdschriften voor ons mee, bij de ander gaan we regelmatig uit lunchen. Met sommige is het grappen en grollen en bij anderen weten we ons te gedragen.

Deze mensen weten wat ze aan ons hebben. Geen tomaten in de winter, geen pompoenen in de zomer, en voor de bonen moet je vroeg komen, ze zijn ongelofelijk populair. Aardappelen en uien kopen we bij onze collega's in, maar we halen ze zelf op en bij voorkeur van biodynamische kwaliteit. Voor gesprekjes over de groenten nemen wij graag de tijd, en als we ergens echt trots op zijn loopt onze mond ervan over. De klanten vertrouwen ons en we zijn meer dan eens uitverkocht.

Nieuwe klanten, die moet je 'opvoeden'. "Nee mevrouw, dat groeit nu niet op de tuin." "Wij oogsten met de hand, dus ja de peultjes zijn wat duur." Maar wat krijg je ervoor terug? Kraak-verse, groen-schitterende, nog-nooit-zoiets-lekkers-geproefde

biodynamische groente. Met een kwaliteit waar je u tegen zegt. Durf ik wel te zeggen, want we doen er alles aan en we werken er keihard voor. We werken namelijk met zaadvaste rassen, weinig bemesting, veel aandacht en goede verzorging. Er gaat veel tijd zitten in een perfectionistische oogst en al het handwerk.

De klant die blijft is er weg van, die Eemstuin groenten, en zien we regelmatig terug. Dan kan de verbinding beginnen. Daar hoeven we niet heel veel voor te doen hoor, ons verhaal vertellen is voldoende. En daarnaast spreken de groenten voor zich. En het contact met al die verschillende mensen is fijn. Het is geweldig je groenten direct aan de consumenten te kunnen verkopen. Niet alleen omdat de markt een feestje is, ook omdat je als tuinder een goede prijs kunt vragen. De prijs die je verdient, zodat het ook leuk blijft, al dat harde werken.


Door corona steeg onze omzet gigantisch. Veel mensen hebben het lokale 'licht' gezien en kwamen bij ons uit. We hebben dit jaar voor het eerst van alles een beetje te weinig. Een luxeprobleem misschien. Het dwingt ons creatief te zijn. We hebben bijna geen restproduct meer, het gaat op, ook

Kraak-verse,
groen-schitterende,
nog-nooit-zoiets-lekkers-
geproefde biodynamische
groente

op het land. In slamixen of in thee kruiden, of we fermenteren de groenten in grote potten. Met ons verhaal erbij zijn de klanten enthousiast!

In de winter is er echt genoeg te eten in Nederland, vertellen wij graag. Natuurlijk halen we wel veel uit onze koude kas. Maar ook de wildpluksla doet het goed, de borage bladeren als alternatieve wrap, de mosterdblaadjes in de pastasaus, de paksoibladeren overgebleven op het land als roerbakmix.

Als kers op de taart, om de korte keten helemaal compleet te maken, nodigen wij de klanten eenmaal per maand uit op de tuin. Loop maar eens rond, sta maar even stil bij een prachtige akker, waar groenten in volle glorie staan te groeien, waar de kamille weelderig bloeit, de bijen zoemen en de hommels gonzen en het zonnetje, waar de planten zo blij van worden, schijnt.

Met deze eenheidservaring wil je toch niet anders dan kopen bij een lokale tuin? 

Liz April Wijma, tuinder op de Eemstuin, dynamische weelde in Noord Groningen, vlakbij de Waddenzee. eemstuin.nl





Het thuis voordeel van lokale en seizoens groenten

Maakt het - los van het feit of er wel of geen gif in zit - voor je gezondheid uit of je voeding om de hoek is gegroeid, of dat die uit Spanje komt? Jij en je lokale seizoensgroenten en -fruit wortelen tegelijkertijd in hetzelfde stukje aarde. Dat scheidt een band. Heeft die geografische nabijheid voordelen voor je gezondheid?

Eigen mest verteert sneller

De Wageningse onderzoeker Muhammed Imtiaz Rashid^{1,2} ontdekte iets interessants. Geïnspireerd door het fenomeen dat dennenaalden sneller verteren in hun eigen dennenbos dan in het verderop gelegen eikenbos, vergeleek hij de vertering van koe-mest in de weilanden bij de eigen boerderij met die in de weiden van boerenbedrijven elders. Zijn conclusie: de eigen mest verteert tot wel 37% sneller en vollediger op de eigen graslanden dan op 'vreemde' percelen. Een boeiende ontdekking! Rashid laat zien dat het bodemleven, inclusief de bedrijfs-specifieke micro-organismenpopulatie, zich aanpast aan de mest van het eigen bedrijf. Hij noemt dit effect het thuisvoordeel. BD-boeren zullen hierin onmiddellijk de kracht van de bedrijfsindividualiteit herkennen; hoe vollediger de kringlopen binnen een bedrijf zich sluiten, hoe sterker het geheel.

Lokaal consumeren brengt leven

In Zwolle hingen halverwege de coronacrisis posters met “Steen plaatselijke ondernemers, koop lokaal!” Het is niet moeilijk om te begrijpen dat je de levendigheid en de kracht van je dorp of stad mee helpt versterken als je je boodschappen doet bij plaatselijke ondernemers.

Met het kopen van lokale biologische voeding, verlevendigt je niet alleen het ondernemersleven, maar ook het bodemleven van de lokale landbouwgronden, met allerlei positieve gevolgen voor biodiversiteit, klimaat en waterbergend vermogen. Tot zover niks nieuws voor de gemiddelde bio-consument.


Hoe verteert jij lokale voeding?

We gaan een stapje verder. Een belangrijke voorwaarde voor de gezondheidswerking van voeding, die meestal over het hoofd wordt gezien, is dat je die goed en volledig kunt verteren. Wat ook vaak wordt vergeten is dat je voor een goede vertering micro-organismen nodig hebt, namelijk de darmmicroben die leven in ons microbioom:

het geheel van al onze persoonlijke micro-organismen, zo'n 1,5 kg per persoon. Ieder mens vervoert in zijn lichaam (met name in de darmen) een eigen micro-organismen samenstelling. De blauwdruk voor jouw microbioom krijg je van je moeder mee bij de geboorte, 'gestempeld' en wel met zowel een familiale als een lokale component.

Intussen is bekend dat voeding, tevens voer voor al die micro-organismen, invloed heeft op de samenstelling van ons microbioom. En uit veel recent onderzoek blijkt dat veel hedendaagse ziekten zoals allergieën, cholesterolproblematiek en ook obesitas te maken hebben met 'onregelmatigheden' in dat microbioom. Zelfs depressies kunnen voortkomen uit een 'ziek' microbioom. Wetenschappers spreken van disbalansen van de hersen-darm-as. Zou dat komen door dat 'vreemde' leven (exotische micro-organismen) dat we opeten met exotische groenten? Of heeft het misschien te maken met de seizoensloze, microben-arme groenten uit onze steriele klimaatkassen die steeds meer mensen in grote hoeveelheden consumeren?

Zijn lokale- en seizoensgroenten gezonder?

Zou het kunnen zijn dat lokale en/of seizoensgroenten -net zoals de eigen mest in de eigen weilanden- sneller en vollediger verteren dan geïmporteerde voeding? Het lijkt mij voor de hand te liggen dat ons eigen microbioom zich gemakkelijker afstemt op lokale groenten en fruit. En op het bestaande seizoen. In het licht van het onderzoek van meneer Rashid kun je je afvragen: hoeveel thuisvoordeel bieden lokale en/of seizoensgroenten onze spijsvertering, en daarmee onze gezondheid? Of andersom: hoeveel energieverlies en verminderd weerstandsvermogen bezorgen groenten en fruit uit andere continenten en seizoenen ons? Welke voedingsonderzoeker gaat dit uitzoeken? 

- ¹ Muhammed Imtiaz Rashid, Home field advantage of cattle manure decomposition affects the apparent nitrogen recovery in production grasslands. *Journal Soil biology and biochemistry*, vol. 57, 2013, pg 320-326.
- ² Gerard Oomen, Thuisvoordeel voor mest van eigen bodem, *Ekoland* maart 2014

Seizoensvoordeel

Frambozen in hartje winter, het hele jaar door tomaten... Eten uit het seizoen wordt ons niet gemakkelijk gemaakt anno 2020. Vooral in het voorjaar is het best een uitdaging. Het hedendaagse voedselaanbod laat zien dat veel mensen de koppeling tussen voeding en de seizoenen hebben losgelaten. Uit de hele wereld vliegen we in wat we zelf niet van het land kunnen halen, ook biologisch. Als je gaat vermoeden dat er in de opeenvolging van seizoenen een bepaalde harmonie heerst, dan is het logisch om te denken dat we zelf ook beter in harmonie en in onze energie blijven als we groenten eten van het seizoen.

Als boodschappenhulpje vind je in deze DP de **Velt-seizoensgroentenkalender**, samengesteld door Velt, de Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren. velt.nu

“Iedere appel, elk slablad en elke wortel is een wereldwonder. De BD-landbouw helpt mij om daar, beetje bij beetje, van doordrongen te raken.”

Petra Essink





Burgers brengen
voedseltransitie in
hogere versnelling

Heren boeren

De Nederlandse land- en tuinbouw is de afgelopen decennia geworden tot een sector waarbij steeds minder boeren, op grotere schaal, met meer inputs, op meer specialistische wijze zijn gaan produceren. De beweging van Herenboeren laat echter zien dat steeds meer mensen in zijn voor een ander voedselsysteem waarin samen verantwoordelijkheid nemen centraal staat. Douwe Korting en Daan de Ridder leggen uit hoe het werkt.

Daan de Ridder is een van de 'Herenboeren-boeren'. Sinds begin 2020 is hij in dienst van Herenboeren Nederland en verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken op Herenboerderij Land van Weert. Dat bedrijf houdt er net als de andere zeven Herenboerderijen een biologische bedrijfsvoering op na. Weliswaar zonder de SKAL-certificering. Die is immers primair bestemd voor ondernemers die voor een (anonieme) markt produceren. Een Herenboerderij produceert voor de eigen leden.

Daan groeide op in de antroposofische woon- en werkgemeenschap Bronlaak (Oploo). Zo kwam hij al vroeg in aanraking met de BD-landbouw. Na zijn opleiding op Warmonderhof werkte hij op de Noaberhoeve, de Tablehurst Farm en nu dus bij Herenboeren Land van Weert. "Daar werk ik met plezier", vertelt Daan, die 'zijn' Herenboerderij vooral als een sociaal experiment beschouwt om de verbinding tussen de consument en het land te herstellen. "Recent las ik een hoofdstuk van Ehrenfried Pfeiffer, De vruchtbaarheid der aarde, uit 1938. In de samenvatting staat dat het tekort aan menselijke handen op het land direct van invloed is op de gezondheid van de mensen."

Daan noemt het 'magisch' om in datzelfde boek te lezen dat natuur en sociaaleconomische catastrofes de mensheid dwingen te veranderen. "Precies waar we als mensheid nu staan, een keerpunt. Pfeiffer schetste toen al het beeld waar we als individu worden opgenomen in een intensieve

Een sociaal experiment om de verbinding tussen de consument en het land te herstellen

tuinbouwcultuur. Waarbij we afstand nemen van de geïndustrialiseerde landbouw en met elkaar onze groente gaan telen."

Herenboeren

Tussen de 1000 en 2000 huishoudens hebben al geïnvesteerd in deze nieuwe manier van voedselproductie waarbij de boer in loondienst is en zo duurzaam mogelijk 500 monden voedt per boerderij. Op 20 plekken in Nederland werken lokale kartrekkers samen met stichting Herenboeren aan de verdere groei van deze burgerbeweging. “Dat is wat het is, een beweging gedragen door burgers”, vertelt Geert van der Veer, initiatiefnemer van Herenboeren Nederland en voorzitter van de gelijknamige stichting. “Waar nu 2 procent van de Nederlanders werkzaam is in de land- en tuinbouw, zien wij graag dat 100 procent van de Nederlanders betrokken raakt bij de eigen voedselproductie.” Dat wil Herenboeren Nederland bereiken door toe te groeien naar wat hij noemt ‘ecosystemen die voedsel voortbrengen.’ Dat betekent dat elke Herenboerderij van pakweg 20 hectare streeft naar input nul. “Dieren en hun mest zijn onderdeel van het systeem. We denken bijvoorbeeld ook na over manieren om menselijke fecaliën weer

terug te brengen in de kringloop van het bedrijf.”

Centraal bij Herenboeren staan de drie basisprincipes natuur gedreven, sociaal verbonden en economisch gedragen. Daar ben je niet van vandaag op morgen: “Om de beweging te laten groeien en bloeien is de ontginning en ontsluiting van oude en nieuwe kennis belangrijk. Hiervoor namen we met universiteiten en andere kennisinstellingen het initiatief voor de WINK. Dat staat voor Waardevolle informatie Natuurgedreven Kwaliteit. De WINK moet een praktische ‘boerentool’ worden, zonder ellenlange lijsten met cijfertjes, maar vol met onderbouwde inspiratie.”

Stichting Herenboeren doet er alles aan om wet- en regelgeving zo aan te passen dat deze beter passen bij de complexiteit en integraliteit van complexe gemengde bedrijven die de natuur vooropzetten. De Herenboeren zoeken nadrukkelijk de verbinding met andere ondernemers en initiatieven die ‘vooruitboeren’. Zo is de stichting medeoprichter van de Boerenraad en een van de

draggers van collectief Caring Farmers.

Dit jaar staat in het teken van de oprichting van Aardpeer, een initiatief van Herenboeren, Wij. Land, Triodos en BD Grondbeheer gericht op het duurzaam verwerven en uit de speculatieve markt halen van landbouwgronden. Naast de stichting die Herenboeren Nederland nu nog is, zal over niet al te lange tijd een moedercoöperatie ontstaan. “Alle operationele Herenboerderijen worden hier onderdeel van met het idee dat ze met elkaar de koers van de beweging én de activiteiten van ons werkapparaat aansturen”, stelt Geert. “Het idee daarbij is ook dat boerderijen elkaar via collegiale toetsing scherp houden en uitdagen. Iets dat de boeren die als bedrijfsleider op een Herenboerderij fungeren, nu ook al doen.” LA

Stichting Herenboeren

Nederland:

herenboeren.nl

Herenboeren Land van Weert:

landvanweert.herenboeren.nl

WINK: natuurgedreven.nl

Divers en jaarrond

In Weert geeft Daan invulling aan een nieuwe vorm van landbouw volgens het Herenboerenconcept. “De uitdaging zit hem vooral in de productie van een divers voedselpakket met een grote mate van zelfvoorziening, het jaar rond.” Daan is niet vanaf het prille begin betrokken. “De lokale coöperatie Herenboeren Land van Weert had, voor ik in beeld kwam, het bedrijf grotendeels ingericht. Vorig jaar november heeft Stichting Grondbeheer de boerderij aangekocht. Ik en mijn gezin wonen en werken sinds februari op de boerderij in Weert.”

In het vroege voorjaar begon Daan met de inrichting, het aanleggen van putten voor irrigatie, het plaatsen van afrasteringen en de aanplant van twee boomgaardsystemen. “We hebben appel, peer, kers, pruim en perzik. In elke rij planten we ook duindoorn en olijfwilg als stikstofbinders. We hebben een hectare laagstam en een hectare hoogstam.”

In de laagstamboomgaard staan tussen de bomen honingbessen en in de hoogstam ander zacht fruit. In totaal zijn dit ruim 40 verschillende soorten fruit/rassen. “Verder is er een ‘smulhaag’ geplant, een productieve eetbare houtopstand van ruim 2000 meter lang. Die zorgt vooral voor vogelafleiding, het remmen van wind en het aantrekken/plek bieden aan insecten en vogels. Want met alleen een bloeiende akkerrand trek je wel insecten aan, maar waar gaan deze anders overwinteren?”

Vrijwilligers op het land

In maart gingen de eerste groenten de grond in. De eerste levering aan de leden-Heren-



Waar nu 2 procent van de Nederlanders werkzaam is in de land- en tuinbouw, zien wij graag dat 100 procent van de Nederlanders betrokken raakt bij de eigen voedselproductie

boeren vond plaats in de tweede week van mei. Sindsdien is er een hoop gebeurd. Welkelijks helpen er veel vrijwilligers mee om te planten, zaaien, schoffelen en oogsten, onder verantwoordelijkheid van boer Daan. “In de commissie exploitatie heb ik bijvoorbeeld twee mensen die actief meehelpten in de groenteteelt. Ik ben hun aanspreekpunt en zij organiseren het werk met de vrijwilligers. Je kunt daarbij denken aan een schoufelavond waar leden/vrijwilligers onder hun leiding bergen werk verzetten. Ook kijken ze mee in de teeltplanning en houden ze dagboeken bij.”

Daan voelt zich omringd door veel enthousiaste leden die zich bezighouden op allerlei fronten. “Op landbouwgebied ben ik altijd leidend. Op andere gebieden zoals de-

Geweldig om te zien hoe de leden elkaar wijzen op het gegeven van seizoensgebonden eten

len van de administratie, werving en nieuwsbrieven neemt het bestuur de zaken over. Dat geeft mij de mogelijkheid te focussen op al het andere werk.”


Voor Daan is het geweldig om te zien

hoe de leden elkaar wijzen op het gegeven van seizoensgebonden eten. “In het begin waren ze nog bezorgd over de hoeveelheden, nu op het hoogtepunt van het teeltseizoen lever ik wel 10 tot 15 verschillende soorten groente.”

Functionele dieren

Op termijn komen er ook op de Herenboerderij in Weert dieren bij. Deze gaat Daan inzetten waar ze nodig zijn. “Kippen voor bemesting en controle van schadelijke insecten en varkens voor het opruimen van resten, bemesting en grondbewerking. De koeien en schapen leveren op hun manier een onschatbare waarde aan het gemengde bedrijf. Denk alleen al aan de rust en structuur, naast de waardevolle mest.”

Om het seizoen te verlengen en planten op te kweken komt er een kas. “We gaan eigen compost maken en beginnen met de teelt van paddenstoelen en witlof. Misschien gaan we ooit vier koeien melken, dat geeft toch iedereen een liter melk per week. De mogelijkheden zijn eindeloos. Als de leden iets willen is het zaak dat ik als boer met het bestuur daar een weg in vindt.”

Daan vindt het zijn van Herenboerenboer ‘een luxe’ waar je de grenzen aan mogelijkheden nog tegen moet komen. “Ik mag boeren op de manier die mij het beste past, biologisch dynamisch als leidraad omdat ik dat nu eenmaal met de paplepel binnen heb gekregen. Gaandeweg bedrijven we een energieneutrale, kringloop- natuur- en mensinclusieve landbouw.” 

Herenboeren Land van Weert Grote Steeg 1 6006 TW Weert

6 ha grove tuin en akkerbouw
1,3 ha fijne tuin
2 ha boomgaard
0,6 ha weide
1,5 ha hagen/natuur

De coöperatie telt op dit moment
170 leden

Douwe Korting is zelf ook Herenboer, zelfstandig verhalenbouwer/verspreider en adviseur en sinds 2016 professioneel betrokken bij de Herenboerenbeweging en natuurgedreven voedselproductie.



Daan de Ridder is internationale bd-boer. Na Warmonderhof is hij nu ruim tien jaar werkzaam in het veld via verschillende bedrijven. Op dit moment als Herenboerenboer.



Dovenetel

“Moe?” vraagt de dovenetel naast me grinnikend terwijl ik met een luide gaap in het weiland ben gaan zitten.

“Ja, nog al,” mompel ik. “Ik werd vannacht wakker en dat vind ik zó vervelend. Ik kon daarna echt niet meer slapen”.

“Oh, maar wakker zijn is niet vervelend, hoor,” lacht de netel, “nu ben je toch ook wakker?”

“Ja, maar nu is het DAG!” reageer ik. En overdag moet je wakker zijn, en in de nacht moet je slapen.”

“Ja, dat vind jij. Maar mijn punt is dat wakker zijn op zich het probleem dus niet is. Jij maakt er een probleem van omdat je vind dat je moet slapen als het nacht is. Maar lieverd: als je in de nacht wakker bent is dat gewoon een feit. Dan lig je even wakker. En als je je daar niet druk om maakt heb je grote kans dat je weer in slaap valt. Je herkent de feitelikheden niet.”

“Hmm, volgens mij heb ik de feiten aardig helder, hoor” mompel ik.

“Welnee, jij herkent de feiten niet.”

“Nou...”

“Gedrag van lastige collegae: een feit.”

“Ja maar ik...”

“Een maatschappij die liever op vakantie gaat dan aan het milieu denkt: een feit.”

“Ja maar luister nou...”

“Een partner die zijn vieze sokken niet opruimt: een feit!”

“Ik ruim mijn sokken altijd op!”

“Jaja,” grinnikt de netel, “oké dan, maar je kinderen niet.”

“Maar niks kunnen doen aan die feiten voelt wel heel erg passief...” mompel ik.

“Je kunt dingen benoemen, daar is niks mis mee.”

KALLE

C O L U M N

Het oog ziet zichzelf niet, dus wellicht geef je de ander een compleet nieuw inzicht. Veranderen kun je de ander niet. Dat kan die alleen zelf.”

“Hmm,” mompel ik.

“Maar belangrijker,” benadrukt de netel: “Je moet in processen leren denken. Je moet kijken wat er gebeurt waardóór dingen een feit worden. Alles in de natuur, alles op aarde, gaat in processen. Als je dat doorziet, weet je waar je invloed zou kunnen uitoefenen. Mopperen tegen de lage voedselprijzen heeft geen zin, dat is een feit. Mopperen tegen de mensen die niet snappen dat er ook een geestelijke wereld is, heeft ook geen zin. Je moet kijken welk proces, of welke kracht, daar achter schuil gaat. Dan kun je gaan zoeken naar een oplossing.”

“Klinkt mooi,” geef ik toe, “maar nu even concreet: wat moet ik dan doen aan het feit van een paar kinderen die hun sokken niet opruimen?”

“Benoemen en daarna ze zelf met veel plezier opruimen. Dan zien ze vanzelf dat het helemaal geen vervelend werk is!” “Helpt dat?”

“Ja dat helpt, maar het leuke is: eigenlijk maakt dat dan niet meer uit. Als je het zelf met plezier kunt doen, heb je er toch geen last meer van als anderen het niet doen?” LA

Kalle Heesen is medeoprichter, boer en leidinggevende van de Plus Boerderij. Daarnaast werkt hij als journalist, trainer en coach. plusboerderij.nl





Voedsel revolutie

CSA Permacultuur-tuinderij Ús Hôf

In het jaar 2013 deed ik een opleiding Permacultuur bij Taco Blom. In die tijd waarde de bankencrisis over de wereld rond en als econoom zag ik grote risico's op het instorten van het economisch systeem. Het leek mij handig om iets te leren van groenten verbouwen. In mijn klasje zat iemand die ook een gezin, een woonboerderij en 2 ha grond had. En zij ging een zelfoogst-tuin beginnen. In ons deel van Friesland, waar bijna alleen melkveehouderijen zijn, leken de 2 ha bij onze boerderij niets voor te stellen, maar het bleek voor groenteteelt perfect. Dus in 2014

startten mijn man Michel Pauluis en ik onze CSA Permacultuur-tuinderij Ús Hôf.

Inmiddels hebben we ruim 200 leden en een aantal restaurants die onze groenten en fruit afnemen. We leiden nieuwe tuinders op en begeleiden stagiaires van de Warmonderhof. Deze zomer verzorgt en verkoopt Iris Ehrentraup bloemen op onze tuin en staat er een buitenkeuken van topkok Kees Elfring met kookworkshops en een culinair spreekuur. Met zijn HupHupFoodlab maakt hij voor 20 groenten uit onze tuin vijf kleine instructiefilmpjes met een lekker recept, om mensen daarmee inspiratie te geven voor het koken

met groenten. We zijn ook bezig met de verkoop van de grond van Ús Hôf aan onze leden en hebben plannen voor een streekrestaurant om zo de verbinding met andere boeren en producenten uit onze streek verder te ontwikkelen. Kortom, ons leven is niet saai.

Voedselcoöperatie Ús Iten

Samen met onze leden zijn we in 2016 Voedselcoöperatie Ús Iten begonnen. Via Ús Iten kunnen we nu ook lokaal brood, zuivel, kaas, eieren, sap, jam, honing, vis, rund- en lamsvlees kopen, aangevuld met producten van de biologische groothandel. Daarmee is

het een complete vervanging van de supermarkt. We bestellen voor woensdagavond en op donderdag en vrijdag brengen de lokale leveranciers en de groothandel de bestelde producten naar Ús Hôf. Op zaterdagochtend hebben vier leden dienst als marktmeester. Die verdelen de producten over de kratjes van de leden. De leden komen de boodschappen in de loop van de dag afhalen. Vóór corona ging dat gepaard met een gezellig koffie-uurtje. Als je namelijk één keer in de zes weken dienst hebt als marktmeester, leer je ook de andere leden steeds beter kennen, zo bouwen we samen een gemeenschap waar ook weer andere leuke activiteiten uit voortkomen.

De Voedselwerkplaats en Local Food Works

Voor ons gevoel staan we op een kantelmoment om weer meer regie te nemen over ons voedselsysteem. Vanuit Ús Hôf en Ús Iten delen we onze kennis en ervaring met andere dorpen in De Voedselwerkplaats, onderdeel van Netwerk Duurzame Dorpen. Vanuit De Voedselwerkplaats hebben we de afgelopen twee jaar in samenwerking met de Vlaamse organisatie Voedselteams het ICT platform Local Food Works gebouwd. Een platform van 'bol.com' kwaliteit voor de lokale voedselketen bogend op de 25 jaar ervaring van Voedselteams. Ze hebben op dit moment 130 Buurtmarkten in Vlaanderen.

Start je eigen Buurtmarkt

Wij denken dat deze combinatie van een CSA productietuin voor groenten en fruit en een voedselcoöperatie voor de rest van de bio-

boodschappen, zoveel mogelijk van lokale oorsprong, een model is dat voor ieder dorp en iedere stadswijk zou kunnen werken. Met een vereniging van 15 huishoudens kun je een Buurtmarkt beginnen. Door de koppeling met de groothandel heb je vanaf dag één alles wat je nodig hebt en kan je jouw netwerk van lokale boeren en producenten gaandeweg uitbreiden. Door een online betaalsysteem kunnen de leden van de Buurtmarkt direct bij de lokale boeren en producenten



producten kopen en met het Buurtmarktcollectief de andere producten bij de bio-groothandel bestellen.

Als de producten lokaal niet voorhanden zijn kun je ook zelf initiatief nemen om boeren in je omgeving te vragen voor jou groenten en fruit te gaan produceren. Of een lokale bakker stimuleren lokaal biologisch graan te gebruiken of een buurtgenoot stimuleren

tot het houden van kippen. En als we met steeds meer Buurtmarkten zijn kunnen we gezamenlijk bijvoorbeeld een kaasmakerij of slagerij beginnen. Ook producten van verder weg kunnen we direct bij een bij ons bekende boer of producent betrekken. Zo kan je een complete supermarkt-op-bestelling beginnen in je eigen dorps huis, wijkgebouw of schuur. Met een toenemend aantal lokale producten van boeren die je persoonlijk kent. ID

Bregje Hamelynck is moeder van drie kids, opgeleid als econoom en al jaren actief in de duurzame ontwikkeling. Samen met haar man heeft ze CSA Permacultuur-tuinderij Ús Hôf in Friesland.

ushof.nl en
devoedselwerkplaats.nl





- 1 't Leeuweriksveld CV
Zandzoom 72, Emmen
leeuweriksveld.nl
- 2 Arnica Kwekerij
Boterveen 14a
Dwingeloo
arnicakwekerij.nl
- 3 BD tuinderij De Stek
Jupiterweg 12, Lelystad
desteklelystad.nl
- 4 Boerderij Blisveld
Tellingstraat 9, Drempt
blisveld.nl
- 5 Boerderij Ruimzicht
Bielemansdijk 11a, Halle
boerderijruimzicht.nl
- 6 Boerderij Veelust
Dorpsweg 21, Hensbroek
- 7 Buitenbant
Noorderringweg 8, Bant
buitenbant.nl
- 8 CVBA De Kollebloem
Doomstraat 30
Sint-Lievens-Esse
kollebloem.be

Lokaal & Demeter

Alle biodynamische
boerderijwinkels

- 9 De Blaauwe Spie**
Noordweststraat 10
Noordschote
- 10 De Buitenplaats**
Surmurhuizerweg 10
Eenigenburg
loeigoeiezuivel.nl
- 11 De Dennenkamp**
van Ouwenallerlaan 17
Rekken
- 12 De Genneper Hoeve**
Tongelreepad 1
Eindhoven
genneperhoeve.nl
- 13 De Heerlijkheid Groot Weede**
van Boetzelaerlaan 3
Hoogland
weede.nl
- 14 De Hondspol VOF**
Gooyer Wetering 22-24
Driebergen
dehondspol.nl
- 15 De Hooge Weyer**
Vestjenshoek 3
Baexem
dehoogeweyer.nl
- 16 De Kraanvogel**
Tuldensedijk 5
Esbeek
boerderijdekraanvogel.nl
- 17 De Kromme Iepel**
Laageinde 20
Bergen op Zoom
- 18 De Lepelaar**
Rijperweg 16a ('t Rijpe)
St. Maarten
delepelaar.com
- 19 De Muyehof**
Platte Capelledijk 4
Nieuwerkerk
- 20 De Noorderhoeve**
Duinweg 125, Schoorl
noorderhoeve.nl
- 21 De Oosterwaarde C.V.**
Sallandsweg 6
Diepenveen
oosterwaarde.nl
- 22 De Stadsboerderij**
Kemphaanpad 14
Almere
stadsboerderijalmere.nl
- 23 De Sterregaard**
Middelingseweg 51
Hedel
sterregaard.nl
- 24 De Verte VOF**
Hoarnestreek 46
Sextbierum
- 25 De Vijfsprong**
Reoordweg 2, Vorden
urticadevijfsprong.nl
- 26 De Vrolijke Noot**
Oosterbutenweg 2
Wapserveen
devrolijkenoot.nl
- 27 De Wassende Maan C.V.**
Beekstraat 35, Deinze
dewassendemaan.be
- 28 De Zonnehorst**
Evenboersweg 28
Punthorst
zonnehorst.nl
- 29 Druivenkwekerij Nieuw Tuinzicht**
Zwethkade Zuid 45
Den Hoorn
druivenkwekerij.nl
- 30 Eindelienghe**
Zandweg 54a, Ritthem
eindelienghe-biologisch.nl
- 31 Ekoboerderij de Lingehof**
Hemmensestraat 17
Randwijk
ekoboerderijdelingehof.nl
- 32 Fruittuinvanwest**
Tom Schreursweg 48
Amsterdam
fruityuinvanwest.nl
- 33 Gerbranda State**
Hoarnestreek 7-9
Pietersbierum
gerbrandastate.nl
- 34 Hansketien**
Steendervalsweg 37
Mantinge
hansketien.nl
- 35 Harmannahoeve**
Ieslumbuorren 1
Harlingen
waddenhoeve.nl
- 36 Het Blaauwe Huis BV**
Buitenhuizerweg 19
Ruinerwold
hetblauwehuiskruiden.nl
- 37 Het Derde Erf**
Birkstraat 125, Soest
hetderdeerf.nl
- 38 Kaasboerderij Noorderlicht**
Gorissenweg 1
Noordeloos
kaasboerderij-noorderlicht.nl
- 39 Kwekerij Eko Logisch**
Floraweg 114b
Roelofsarendsveen
- 40 Land en Boschzigt**
Leeuwenlaan 34
's-Graveland
landenboschzigt.nl
- 41 Loverendale BV**
Lijdijkweg 1, Oostkapelle
loverendaletterlinde.nl
- 42 Maatschap J. Santing en L.J. Meyling**
Wolddijk 10, Ruinervold
- 43 Melkvee bedrijf Keurentjes-Pietersma**
Gemaalweg 12, Rutten
- 44 Mts Deinum S. en W. en Ensing JM**
Sondelerleane 5, Sondel
- 45 Natuurlijk Genoegen vof**
Driehuizerweg 2a
Driehuizen
natuurlijkgenoegeen.nl
- 46 Novalishoeve**
Hoornderweg 46
Den Hoorn
novalishoeve.nl
- 47 Overesch Ecologische Landbouw**
Hondemotsweg 40
Raalte
overesch.nl
- 48 Overkempe, De Seizoenen**
Koekoeksweg 88, Olst
deseizoenen.org
- 49 Pluimveebedrijf Boerveenshof**
Gasselterboerveen 7
Gasselternijveen
boerveenshof.nl
- 50 Ridammerhoeve**
Nieuwe Meerlaan 4
Amstelveen
geitenboerderij.nl
- 51 Saanenhof**
Somerenweg 39a
Heeze
saanenhof.nl
- 52 Scorlewald, Raphaelstichting**
Valkenlaan 14, Schoorl
scorlewald.nl
- 53 Seaking Rotterdam BV**
Esterweg 57, Ophemert
Deeli.nl
- 54 Sonnevanc**
Volgerweg 41, Beemster
- 55 Stichting Thedingsweert**
Thedingsweert 25
Kerk Avezaaht
thedingsweert.nl
- 56 Timpelsteed**
Tempelsteed 1
Engwierum
- 57 Tuinderij Amelis'hof**
Koningslaan 9a, Bunnik
amelishof.nl
- 58 Tuinderij Moervliet**
Raamschoorseweg 30
Breda
- 59 Veld en Beek**
Fonteinlaan 33
Doorwerth
velddenbeek.nl
- 60 Villa Sterrebos**
Koningin Wilhelmina-
laan 76
Frederiksoord
villasterrebos.nl
- 61 Vof van der Spek**
Dirk de Botsdijk 4
Lage Zwaluwe
- 62 Warmonderhofstede**
Wisentweg 20, Dronten
warmonderhof.nl
- 63 Westers Organic**
Rietweg 27
Biddinghuizen
- 64 Widar Fonds VZW**
Lipseinde 43, Merksplas
widar.be
- 65 Zonnehoeve**
Priempad 6, Zeewolde
zonnehoeve.net
- 66 Zorgboerderij De Klompenhoeve**
Hoeverweg 7
Egmond a/d Hoef
klompenhoeve.nl
- 67 Zorgboerderij Naoberhoeve**
Pesserweg 4, Echten
naoberhoeve.nl
- 68 Zuuver**
Alsteedseweg 52, Buurse
zuuver.nl

Bekijk het overzicht online op stichtingdemeter.nl/locaties



Voorbij de
lineaire korte keten

Naar voedende systemen in de stad

Wat we eten wordt voor een groot deel bepaald door wat we tegenkomen in onze omgeving, onze voedselomgeving dus.

We kennen nu bijna geen ander beeld dan de supermarkt om ons eten te halen. Heel gemakkelijk, bijna 24/7. Achter deze glanzende wereld met haar krachtige, geschakelde logistiek is alleen ook het zicht op de bron van ons eten verdwenen.

In de korte keten weten we weer waar ons eten vandaan komt. Het geeft een goed gevoel omdat je zelf iets kan ondernemen. Toch zou ik de blik op de korte keten nog wat willen verruimen.

Als we de korte keten blijven benaderen als een boer-burger markt, dan blijft de economie en de focus op geld verdienen in ons voedselsysteem centraal staan. We blijven dan binnen het frame van onze huidige economie. En die heeft ons gebracht waar we nu zijn met de aarde.

Ik zoek dus naar een fundamentele verandering. Ons eten is daarin zowel doel als middel, want eten brengt ons lichaam direct in verbinding met de aarde. Dit is een fysieke werkelijkheid, die we niet kunnen veranderen, we zijn allemaal onderdeel van die ene aarde en haar kringlopen. De economie en de organisatie daarvan zijn door mensen bedacht en kunnen we dus wél herzien.

In ons huidige lineaire systeem zie ik boer en burger tegenover elkaar aan




het eind van de keten staan. Als we de keten kunnen ombuigen tot een cirkel dan staan boer en burger naast elkaar in deze cirkel. In het midden van deze cirkel ligt dan voor beiden de vraag hoe we sámen gezond voedsel op een goede manier willen organiseren. In deze circulaire blik staat niet het geld centraal, maar het voedsel.

In de stad zelf gaat het niet alleen om directe afzet van boeren naar burgers, maar ook om de voedselomgeving: de stad zelf. Hoe zou een stad eruit zien die onze basisbehoeften in het leven ondersteunt? Hoe kunnen we onze economische en sociale systemen zó organiseren dat we hierin voorzien? Dat is vrij eenvoudig: mensen leven langer, gelukkiger en gezonder in een omgeving die groen is, waar mensen elkaar ontmoeten, betekenis hebben voor elkaar. Dit is zowel in de wetenschap als in de praktijk terug te vinden. Als ik mensen op straatspreek dan vertellen ze over hun behoefte aan groen. Ze vinden het leuk als je ergens een bietje of een ui kan kopen die zo van het land komt. Veel mensen beschrijven me hoe rustig ze worden van een beetje wroeten in de (moes)tuin. Dit gaat door alle bevolkingsgroepen heen. Ook beschrijven mensen hoe belangrijk het sociale aspect van voedsel voor ze is: samen eten, elkaar ontmoeten in een buurttuin, een pannetje soep brengen bij een zieke buur.

Een gezonde voedselomgeving is dus een groene eetbare stad waar ruimte is voor ontmoeting en participatie. Waar de woonomgeving het mogelijk maakt elkaar te kennen en naar elkaar om te kijken. Dit vind ik een integrale ontwerpogave voor de stad zelf maar ook voor de korte keten. Het begin hiervan zie ik al ontstaan, bijvoorbeeld CSA

(community supported agriculture) of de Herenboeren (zie pag. 12).

Geen winkels als vindplek voor voedsel of strakke ondernemers, maar gemeenschapsplekken waar je groente uit de regio kan plukken of afhalen. Niet bedoeld om geld te verdienen maar om verbinding te maken: met de plek en met elkaar. Mooie voorbeelden hiervan zijn Lekkernassuh en de Spinozahof in Den Haag. Deze potentie in de stad zou veel sneller kunnen groeien als we bestaande gemeenschappen meer gaan betrekken bij de voedseltransitie. Bijvoorbeeld als de energiecoöperatie ook lokaal voedsel zou gaan regelen voor de leden. Als gemeentelijk beleid deze voedende structuren op waarde zou schatten.

De omgebogen korte keten is een begin en een eindpunt: als je een klein afhaalpunt voor lokaal voedsel start, dan ontstaat er een gemeenschap, die bijvoorbeeld samen de buurt vergroenen, maar het werkt ook andersom – elk groepje mensen kan het begin zijn van deze circulaire stad. 

lekkernassuh.org

lusthofxl.nl

Liane Lankreijer is actief betrokken bij de voedseltransitie als lid van het kernteam van Voedsel Anders, VoedselFamilies Zuid-Holland en het landelijke transitielab 'Voor de Oogst van Morgen'. Vanuit haar besef dat alles één groot geheel is, noemt ze zich sjamaan. natuurlijkijnjekracht.nl





Kringloop

slimme technologie
of menselijk?

September 2018, minister Schouten introduceert kringlooplandbouw. De start van heftige discussies waarin regulier agrarisch Nederland voor de huidige situatie een aantal termen gebruikt, zoals efficiënt, schoon, veilig, eerlijk, duurzaam. Is dat zo? Van de stikstof die in de landbouw in Nederland wordt ingevoerd via voer, meststoffen en de stikstof die met fossiele energie wordt geproduceerd komt 45% weer in lucht en (grond)water terecht. Andere meststoffen halen we uit mijnen in het buitenland, wat niet lang meer kan omdat het op raakt. Per eenheid energie die de landbouw produceert wordt ongeveer 6 keer zoveel energie gebruikt als 70 jaar geleden, de CO₂ emissie is daarmee verveelvoudigd. Ons vee krijgt soja uit Brazilië en graan uit Oekraïne. Die landen voeren hun bodemvruchtbaarheid af terwijl wij omkomen in de mest. De economische verwaarding van hun oogst vindt hier plaats. Dat is niet efficiënt, niet duurzaam, niet fair en dus niet houdbaar.

Steeds langere ketens

Landbouw heeft eeuwenlang op een redelijk evenwichtige manier gebruik gemaakt van de natuur. Raatakkers in noordwest Europa hebben duizenden jaren producten voortgebracht op basis van natuurlijk herstel van de bodem. De enk-landbouw die daar in de middeleeuwen op volgde heeft duizend jaar goed geproduceerd door strooisel, plaggen en gras uit de regio in hoogwaardige mest om te zetten en daarmee rond het dorp vruchtbare enkgrond te maken. De laatste 150 jaren halen we meststoffen uit de hele wereld.

Bij elke systeemverandering werd de transportafstand groter. Lokaal (raatakkers) werd regionaal (enklandbouw) en is nu mondiaal (huidige landbouw). Met mondiale landbouw is de grens bereikt, verder weg kunnen we het niet halen...



Wij, mensen, zijn met een groot aantal op deze aarde aanwezig. De massa van zoogdieren op aarde bestaat voor 35% uit mensen, 61% uit ons vee, en er is nog slechts 4% aan wilde zoogdieren voor in de natuurfilms...

Transitie: menselijke maat, het dier als hergebruiker

We staan voor een transitie waarin de landbouw moet gaan draaien op reststromen uit de maatschappij. De afhankelijkheid van de natuur voor mineralen en energie, die er altijd is geweest, moet stoppen. Is 'slimme technologie' de toekomst? Dat gaat voorbij aan het gegeven dat daarvoor nog steeds veel grondstoffen en energie nodig zijn. De oplossing ligt deels bij onszelf, onze arbeidsinzet en onze mest. Onze mensenmest bevat veel van de mineralen die de landbouw verlaten. Die moeten terug, maar dat is nu lastig want het rioolslib is te vervuild. Fosfaat wordt er inmiddels uitgehaald maar om dat met alle mineralen te gaan doen is geen handige *end of the pipe* oplossing. Onze mest moet weer direct inzetbaar worden. De reststromen moeten als voer naar het vee. Het vee zal geen hoogwaardige voer meer krijgen zoals granen, maar eet alleen dat wat wij niet kunnen eten en graast alleen daar waar we geen humane producten kunnen telen. Imke de Boer, hoogleraar veehouderij, zet in Wageningen al helemaal in op deze koers, in combinatie met minstens een halvering van de consumptie van dierlijke eiwitten. Dat leidt tot een grote vermindering van de veestapel. Een *wake up call*, ook voor de BD-landbouw die nog fors op dierlijke mest inzet.

Lange ketens: vluchtelingen en grutto's

Ketens zijn complex. Door niet meer aan bulkproductie te doen stopt ook het dumpen van overschotten van bijvoorbeeld uien of kippenvlees naar Afrika, waardoor de lokale

Afrikaanse boeren nu nog worden beconcurrereerd. Ik zag onze uien op de markt in Gambia. Jonge boeren in dat land zoeken door verlies aan perspectief de hoofdstad Banjul op en van daaruit proberen ze naar Europa te komen. Dat noemen we hier vervolgens een vluchtelingenprobleem.

We vinden het jammer dat er in onze weides steeds minder grutto's zijn. Boeren in Senegal vinden dat ook heel jammer. De grutto's gaan namelijk door gebrek aan voedsel en kuikens vroeger naar hun winterstek. Vanaf augustus is normaal, in 2016 kwamen ze zelfs al vanaf mei. Ze zijn er daardoor al op het moment dat de rijst wordt gezaaid en vreten die massaal op.¹

Mensenwerk

De enorme afstanden waarover landbouw invloed zich uitstrekt stopt, net als het teren op de natuurlijke reserves. De mens moet in eigen regio de eigen broek op gaan houden. Een transitie van het denken en handelen en een tendens terug van mondiaal naar regionaal en lokaal. **BR**

¹ oneworld.nl/anders/achtergrond/senegalese-rijstboeren-zien-grutto-liever-dood/

Ruud Hendriks is practoor kringlooplandbouw en docent bodemvruchtbaarheid. Hij ondersteunt

docenten, studenten, boeren en tuinders bij de praktische invulling van kringlooplandbouw. Daarnaast draagt hij bij aan de lange termijn visie voor en van de agrarische sector.



HIOE



Jelleke de Nooy en Volkert Engelman bevragen elkaar over de toekomst van onze planeet. Is het verantwoord om biodynamische sperziebonen van Egypte naar Nederland te halen? Waarom willen militaire leiders meer weten over lokale agroecologie? En wat is er gebeurd met de impuls van de Tempeliers? Een filosofisch gesprek, dat stof geeft tot nadenken!

kunnen we de transitie naar duurzaamheid versterken en versnellen?

Jelleke: “Van 2013 tot 2017 heb ik gewoond en gewerkt in Ethiopië. Op allerlei manieren heb ik de ontwikkeling van duurzame landbouw aangejaagd. Wat ik bij de Nederlandse ambassade tegenkwam, weerspiegelt het krachtenveld waarmee ik te maken kreeg. Er werkt een landbouwattaché met de taak om de landbouw te bevorderen. In mijn onschuld dacht ik dat hij er was voor de lokale landbouw. Maar nee, het gaat erom dat Nederlandse rozentelers en andere agrarische ondernemers met subsidie aan de slag kunnen in Ethiopië. Deze telers gebruiken enorm veel water voor producten die geëxporteerd

worden en ze vervuilen de meren met pesticiden en meststoffen. Het is echt een groot ecologisch probleem. In de Nederlandse ambassade zit echter ook een projectleider voor duurzame landbouw. Met een veel kleiner budget ondersteunt hij samen met maatschappelijke organisaties en andere Europese landen op allerlei plekken in Ethiopië agroecologische projecten. Er zijn prachtige programma's, vaak in samenwerking met de Ethiopische overheid, waarin gewerkt wordt aan bodemverbetering, erosiebestrijding, herbebossing en herstel van beken en bronnen. Vanuit de landschapsbenadering, waar-

in de ecologie weer op orde wordt gemaakt, zie je dat ook de lokale economie weer op gang komt. Als we de wereld willen verduurzamen, zie ik vooral kansen voor die lokale agroecologie. Mijn vraag aan jou, Volkert, hoe gaat internationaal handelsbedrijf Eosta om met dit dilemma?”

Volkert: “Je wijst op een dilemma dat niet uniek is voor Ethiopië maar wereldwijd speelt. Het wordt ook wel het zondag-maandag dilemma genoemd: op maandag knijp je het systeem uit, zodat je op zondag geld hebt voor in het kerkzakje, om na je dood met een

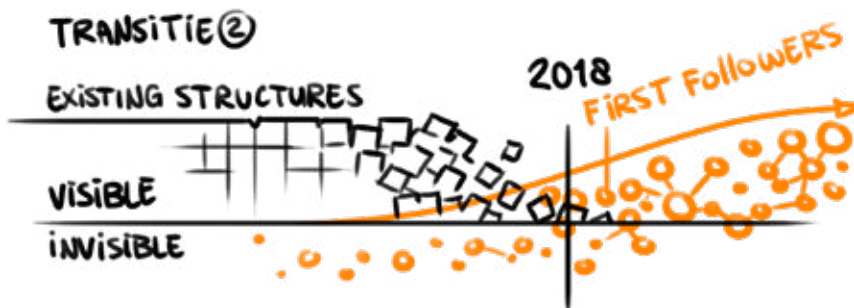
schoon geweten door de Hemelpoort te kunnen. Sekem, de biodynamische woon-werkgemeenschap in Egypte, is een inspirerend voorbeeld voor hoe we dit dilemma kunnen doorbreken. Sekem zit in de Desert Club, een groep van twintig ondernemers waaronder ook Eosta, die vanuit antroposofisch oogpunt vormgeeft aan een nieuwe economie. Met elkaar hebben we een duurzaamheidsbloem met zeven blaadjes ontwikkeld, die we als kompas voor het nieuwe normaal hanteren. De sociale uitgangspunten zijn drie-geleed: vrijheid, gelijkheid, broederschap. Het ecologische deel is vier-geleed: aarde, water, lucht, vuur. Aarde staat bijvoorbeeld voor bodemvruchtbaarheid en vuur voor klimaat. Sekem en alle andere businesspartners in de Desert Club sturen op deze zeven aspecten. Op het moment dat Sekem sperziebonen naar Nederland laat verschepen, veroorzaken ze een enorme klimaatvoetafdruk op de korte termijn. Maar met deze transactie kunnen ze wel een hele hoop ontwikkelen op de resterende zes bloemblaadjes. In de beginjaren heeft Sekem misschien wel 90% van hun

oogst geëxporteerd. Dat heeft het uiteindelijk wel mogelijk gemaakt dat ze vandaag de dag bijna al hun biodynamische groente en fruit in Egypte afzetten. Ze exporteren amper meer, alleen nog wat sesamkoekjes en katoenen kleding. Soms moet je wat schade op de korte termijn voor lief nemen om op de langere termijn veel meters te kunnen maken. Ook voor Eosta is de duurzaamheidsbloem het kompas dat we gewoon alle dagen van de week kunnen meenemen. We kopen nooit in bij anonieme partijen, maar werken uitsluitend samen met vaste relaties, die een Nature & More profiel hebben. Vanuit een nulmeting werken we met deze bedrijven aan een continue ontwikkeling van duurzaamheid; de bevordering van lokale afzetmarkten is daar een integraal onderdeel van.”

Jelleke: “Naar aanleiding van jouw verhaal, Volkert, wil ik graag een plaatje laten zien (zie hieronder) dat mij helpt om het verloop van de transitie te duiden. Een verandering begint onzichtbaar bij een kleine groep koplopers. Naarmate deze groep groter wordt

en het nieuwe normaal leeft, brokkelen oude structuren af. Mijn generatie, die de flowerpower-beweging in gang zette en de Club van Rome oprichtte, was enorm bewogen en vanuit het hart bezig. Wij waren de geitenwollensokken-clubs die het anders wilden doen maar in de marge van de gevestigde regimes onzichtbaar bleven. Ik heb in de transitie, naar een meer ecologische wereld, 2018 als ijkpunt genomen. Naar mijn idee, maar misschien is dat te optimistisch, is dat het moment waarop de veranderingen overal om ons heen zichtbaar aan het worden zijn. Mijn generatie werkt daar nog steeds aan, maar nu zichtbaar. Daarnaast ontstaan er allerlei groepen jongeren, waaronder studenten in Wageningen en de klimaatjongeren, die met man en macht iets willen doen aan hun toekomst. Om het momentum van de coronacrisis te gebruiken, heb ik afgelopen maart de Transitie Motor opgezet; een open beweging van mensen en organisaties in Nederland, die onze duurzame toekomst al voorleven. Met deze beweging willen we tot aan de verkiezingen de politiek beïnvloeden. Mijn vraag aan jou, Volkert, aan welke knoppen moeten we draaien om deze transitie naar duurzaamheid te versnellen en versterken?”

Volkert: “Er is geen silver bullet waarmee je alles in een klap oplost. Maar de financiële sector is volgens mij nog een partner die we te weinig inzetten. Toonaangevende banken, waaronder ook centrale banken, hebben stresstests voor biodiversiteit en klimaatbestendigheid ontwikkeld als voorwaarde voor toegang tot kapitaal. Multinationals en



Figuur 1: Verloop van transitie

banken, die nog winst maken ten koste van people en planet, maken zich daar ernstig zorgen over. Zij zitten op tikkende tijdbommen van gestrande activa, zoals dat zo mooi heet. Met samengeknepen billen hopen zij dat de politiek niet te hard gaat en niet te hard doorkomt met de duurzaamheidsvoorwaarden aan de coronasteun. Dat is totaal anders dan bij de vorige crisis. Toen werden de banken geholpen zonder enige voorwaarde. Als ik naar jouw tekening kijk, Jelleke, dan spreek je onder de horizontale lijn over het onzichtbare. Voor mij betekent dat ook spiritualiteit. We zijn de kerk aan het loslaten. Waar is volgens jou de nieuwe spiritualiteit te zoeken, die zorgt voor de uiteindelijke transitie?"

Jelleke: "Ik zie nog niet één nieuwe beweging, en ik denk ook niet dat er één komt maar dat het verspreide groepen zullen zijn. Kleinere groepen gelijkgestemde zielen, die

Jelleke de Nooy is expert participatieve gebiedsontwikkeling, communicator, presentator, facilitator en adviseur. Haar missie is de transitie naar duurzame, natuurinclusieve, agro-ecologische landbouwsystemen ondersteunen, versterken en versnellen. jellekedenooy.nl



met elkaar vanuit een verlangen aan het werk gaan. Het gaat niet langer om het opschalen van een leuk initiatief. Het gaat nu om initiatieven op een specifieke plek, met specifieke mensen die voor die plek het beste uitwerkt. De geest van de plek speelt dus een rol. Dat is geen geloofsovertuiging, of een nieuwe religie, maar heeft mijns inziens te maken met de verschuiving naar het ecologische tijdperk, waarin we de bezielde natuur als voorbeeld nemen. De natuur laat ons zien hoe we veerkracht opbouwen, ook in sociaaleconomische termen, en door samenwerken. Mag ik aan jou vragen, Volkert, waar jij wakker van ligt?"

Volkert: "De laatste tijd word ik inderdaad 's nachts wakker met de vraag: hoe zit het nou eigenlijk met de Tempeliers, die achthonderd jaar geleden leefden. Eenderde van hen belandde op de brandstapel, eenderde vluchtte naar Portugal en gaf daar de im-

Volkert Engelsman is pionier in de biologisch landbouw, oprichter en directeur van Eosta, mede-oprichter van Soil & More en Nature & More. Hij stond op de eerste plaats in de duurzame 100 van Dagblad Trouw in 2017. eosta.com



puls aan de moderne zeevaardij en eenderde vluchtte naar Schotland, waar ze de basis hebben gelegd voor de vrijmetselarij. Deze zomer heb ik in Schotland gewandeld, wat steencirkels geïnspecteerd en stilgestaan bij hun gelofte: gehoorzaamheid, kuisheid en armoede. Vrij vertaald gaat deze gelofte om gehoorzaamheid aan je hogere zelf, sociale hygiëne en altruïsme. Wat de Tempeliers in de twaalfde en dertiende eeuw in beweging hebben gezet, wordt vandaag de dag weer zichtbaar. Zouden zij teruggekomen zijn als de grootmeesters achter die duurzaamheidsbeweging? En hoe kijken we over achthonderd jaar terug op deze tijd? Hebben we dan voldoende gedaan wat we konden doen? Jelleke, waar lig jij wakker van?"

Jelleke: "Ik lig nooit wakker want ik slaap ontzettend goed. Om aan te sluiten op wat jij net zei over de gelofte van de Tempeliers: in mijn huidige werk ben ik gehoorzaam aan mijn hogere zelf. Twee jaar geleden ben ik teruggekomen uit Ethiopië om, zoals dat heet, met pensioen te gaan. Ik heb mijzelf toen de vraag gesteld: wat staat mij nog te doen? De rode draad in mijn leven is bijdragen aan de transitie naar een duurzamere wereld. Op mijn website noem ik mijzelf: catalyst4change. Sinds ik me als katalysator heb gepositioneerd, is er veel synchroniciteit in wat er gebeurt: er komen mensen op mijn pad die ik net op dat moment nodig heb, of waardoor ik mensen aan elkaar of met projecten kan verbinden. Het is werkelijk niet te geloven hoe er van alles in elkaar grijpt. Door mijn rol sta ik aan de wieg van zoveel mooie initiatieven. Een collega in Ethiopië bijvoor-

beeld, is volgens het Ubuntu-principe een netwerk voor agroecologie gestart, gewoon via internet, met allemaal boeren en beleidsmakers in Ethiopië die duurzame landbouw willen. Recent werd ik bij de Koninklijke Militaire Academie uitgenodigd voor een lezing: hoe inzicht in ecologie kan bijdragen aan de rol van Defensie in de wereld. Militaire leiders begrijpen maar al te goed dat we juist in ecologisch kwetsbare gebieden lokale voedsel- en watersystemen moeten helpen ontwikkelen om de wereldvrede nu en in de nabije toekomst te bewaren. Het was een feestje om met deze jonge mannen en vrouwen over duurzaamheid te praten. Ik ben heel blij, Volkert, met wat je zei over de Tempeliers. Ze hebben me altijd zo geboeid en ik weet er heel veel van. Ik zou het fantastisch vinden als hun spirit weer gaat rondwaren. Ik ben positief ingesteld en hoopvol gestemd en daarom slaap ik ook lekker.” 

Annelijn Steenbruggen schrijft

de verhalen van wetenschappers, boeren en innovators die vertellen hoe we op een evenwichtige manier met onze waterbronnen, bodems en natuurgebieden kunnen omgaan. “De biodynamische landbouw vind ik een lichtend voorbeeld hoe wij vandaag van de aardse rijkdommen kunnen genieten én ze tegelijkertijd kunnen behouden voor de volgende generatie.”
 annelijnsteenbruggen.nl



Herfst

De walnoten zijn nog niet rijp. Maar in een grote mand heb ik er nog staan van vorig jaar. Ik pak er een en kraak die met twee handen tussen duim en wijsvinger. Het is een grote noot. Goed gedroogd inmiddels. Die laat zich makkelijk kraken. Ik zie zowel aan de buitenkant als aan de binnenkant de hersenachtige vormen. Even later proef ik de licht bittere smaak. “Walnoten eten helpt bij het denken,” vertelde iemand me ooit. Is het de vorm niet en ook niet het voorzichtig peuteren om de twee helften zo heel mogelijk uit de schaal te krijgen, dan is het wel die licht bittere smaak die je bij jezelf brengt. Een voorwaarde om waar dan ook over na te denken. Een voorwaarde om wat dan ook tot stand te brengen.

De hitte van de zomer was heftig. Loom aan het werk. Tussendoor even zwemmen in de Mark die bij ons om de hoek stroomt. In een flits op vakantie een spoor zien van het meteoriet-ijzer dat naar de aarde komt: een vallende ster. Dan mag je een wens doen...

Het grootste geheim van het leven is de ontmoeting met een ander, die toch eigenlijk altijd een vreemde is. Kan je weten wat er in de ander omgaat? Wat die van plan is? Weet je eigenlijk wel wat er dan in jezelf



omgaat? Merk je hoe de ander jou beïnvloedt en hoe jij de ander beïnvloedt? Komt daar een kans uit voort, die je herkent en weet te benutten? Of blijft het een voorzichtig aftasten? Ben je bang, verlegen, of overmoedig? Of lukt de ontmoeting en ontstaat er over en weer een ruimte geven aan elkaar? Blijf je anoniem, of laat je weten wie je bent en waar je voor staat? Is dat een aanval op, of een hulp aan die ander? Kan je iets samen tot stand brengen dat meer is dan je alleen voor elkaar kunt krijgen?

Het is wonderlijk, in zelfs het kleinste frummeltje noot herken je onmiskenbaar de smaak van walnoot: vetzig, zacht, een beetje droog en dan dat bittere. De noten die straks van de bomen komen hebben dat bittere nog veel sterker. Je moet ze leren eten. Ieder jaar opnieuw. Dan leer je ze kennen.

Luc Ambagts is beleidsmedewerker van de BD-Vereniging en docent op Kraaybeekkerhof. "In de herfst komen de vruchten van de zomer tot rijping. Elk seizoen is het begin van een nieuw jaar."



Korte ketens, grote schaal: de Food Factory

Korte ketens betekent niet dat iedereen naar de zelfoogsttuin moet. In Westerkwartier (Groningen) is een Food Factory in ontwikkeling. De bouw op een perceel van 7 hectare start in 2021 in Leek. In de Food Factory worden regionale producten verwerkt tot producten voor uiteindelijk 50.000 maaltijden per dag. Regionale boeren zijn leveranciers. Er zijn gesprekken binnen 14 productgroepen. De Natuurvleescoöperatie is al opgericht, die slacht en levert nu nog via een kleinschalige route.

Een ziekenhuiskeuken is niet ingesteld op het schrappen van kisten peen, die werken met gewassen en voorgesneden producten. Om met regionale producten te kunnen werken moeten die dus in de regio de gewenste voorbewerking krijgen. De Food Factory gaat dat doen. Er komen een slachterij en een maaltijdfabriek die levert aan ziekenhuizen en zorgcentra en op termijn aan restaurants en winkels. Op den duur moeten er een bakkerij, bierbrouwerij en conservenafdeling komen. Restproducten en afval worden regionaal benut. Wat niet meer te benutten is wordt voor energieopwekking gebruikt. De regio is een straal van 50 kilometer rond Groningen stad.

youtube.com/watch?v=pykYWmdQjYY

Ruud Hendriks





Tuinderij Eyckenstein en Ekoplaza Bilthoven

Gouden samenwerking

Op de deels ommuurde, historische moestuin van Landgoed Eyckenstein bij Maartensdijk is Luuk Schouten begin 2006 gestart als biologisch tuinder. Samen met Jasper Rijdsdijk teelt Luuk op 0,7 hectare een grote diversiteit aan groente, onder het motto lekker, mooi en gastvrij. Groente als raapsteeltjes,

worteltjes, boontjes, rucola, venkel, pompoenen en courgettes, sjalotten, sla in vele soorten en natuurlijk aardappelen groeien daar. Maar ook kapucijners, pastinaak en warmoes zijn er te vinden.

In hetzelfde jaar startte Jan Peter Oosterloo

als nieuwe ondernemer een natuurvoedingswinkel in De Bilt. Toen die in 2011 uit zijn jasje was gegroeid werd een tweede winkel onder de vlag van Ekoplaza geopend in Bilt-hoven, op 4,7 km van Tuinderij Eyckenstein. Jan Peter: “Ik werk samen met mijn partner

Ook als het even tegen zit helpen we elkaar

Cynthia in mijn winkel zoveel mogelijk met lokale leveranciers. Ik kende Luuk al wat langer dus een gesprek over samenwerking liet niet lang op zich wachten. Sinds die tijd levert Tuinderij Eyckenstein regelmatig super-verse biologische groenten aan Ekoplaza.”

Luuk vertelt dat beide bedrijven zich in de afgelopen jaren sterk ontwikkeld hebben: “Er is duidelijk plaats voor allebei in deze contreien, ze zijn ook goed aanvullend op elkaar. Natuurlijk verkoop ik via de kraam aan de klant, maar ik heb ook regelmatig een overvloed van sommige groente die dan hun weg vinden naar Ekoplaza Bilthoven. Ook in de wintermaanden, wanneer de kraam op de tuin gesloten is en er nog wel groente geoogst wordt, is Ekoplaza een prettig afzetkanaal.”

Voor Jan Peter geldt dat het bij andere leveranciers nooit zou lukken om de groente zo vers, namelijk dezelfde ochtend geoogst, aan de klanten te presenteren. “Stel je

dat eens voor bij sla of raapstelen! En het spreekt de klanten natuurlijk ook aan dat er maar heel weinig kilometers voor zijn afgelegd. We hebben wel een overlap in klanten. Op zaterdag komen ze naar de kraam bij de Tuinderij en zien hoe mooi de gewassen er allemaal bij staan. Door de week is het, voor klanten met een volle agenda, wel handig dat dezelfde goede verse groenten ook dichtbij in de eigen winkel te krijgen is. Voor alle partijen dus een goede deal.”


Luuk: “Naast de versheid van de producten heeft de samenwerking nog andere voordelen. Zo neem ik het AGF afval (en de koffieprut) van de winkel mee naar de composthoop van de tuin.”

Jan Peter: “Dat scheelt veel afval in de winkel en het voedt de composthoop op de Tuinderij. Wij organiseren jaarlijks klantenmiddagen waarbij klanten van de winkel een kijkje kunnen nemen in de tuin en een rondleiding krijgen.”

Luuk: “Ik of Jasper is ook present op de jaarlijkse biologische markt die Ekoplaza voor haar deur organiseert. Als Jan Peter een locatie zoekt voor een teamvergadering kunnen ze altijd terecht in de orangerie of buiten bij de Tuinderij waar we dan ook nog eens heerlijk biologisch eten verzorgen.”

Jan Peter: “We werken samen op basis van wederzijds vertrouwen, gelijkheid en transparantie. Misschien wel dé basis van iedere goede samenwerking. We zien elkaar niet als concurrent: ons aanbod versterkt elkaar.

Ook als het even tegen zit helpen we elkaar. Zo was er dit voorjaar hagelschade bij de sla en verkochten wij de volgende dag een heel nieuw product voor een mooi prijsje: Hagelsla! Sinds kort leveren we van de Tuinderij ook groentepakketten uit via Ekoplaza, waarbij versheid en kwaliteit voorop staan. Dit loopt zo goed dat er al snel een maximum aan het aantal pakketten moest worden gesteld.”

Kortom, een gouden samenwerking waar we allemaal nog lang plezier aan hopen te beleven! 

Luuk Schouten is sinds 2006 biologisch tuinder. “Een rationele eko-tuinder met passie, noem ik mezelf, zonder de passie zou ik het niet volhouden. Een concrete bijdrage leveren aan duurzaamheid is voor mij een belangrijke drijfveer.”
landgoedgroenten.nl



Jan Peter Oosterloo is 15 jaar ondernemer in biologische voeding, waarvan 10 jaar bij Ekoplaza. Dat voelt heel goed!
Ekoplaza.nl





Food Coop Gedeelde Weelde in Maastricht

Onze leden zijn de humus

In de zomer van 2014 raakten in een grote binnentuin in Maastricht tijdens een pizza-avond enkele enthousiastelingen met elkaar in gesprek. Zij hadden onlangs Coöperatie LOCOtuinen mee opgericht, een vanuit consumenten geïnitieerde zelf-oogsttuin. Dat smaakte naar meer. “Hoe zou het zijn om samen een food coop te beginnen?” Vier jaar later was het zo ver, in februari 2019 opende coöperatieve winkel Gedeelde Weelde haar deuren. Mede-oprichters Christiane Gronenberg en Luuk Rövekamp kijken terug, en vooruit.

Gedeelde Weelde is een winkel van, voor en door de gemeenschap. Georganiseerd vanuit het idee van een associatie waarin het gedeelde algemeen belang centraal staat. Daarom is de winkel opgezet als multi-stakeholder coöperatie met consumenten-, producenten- en ondernemersleden. Consumenten en producenten hoeven niet persé lid van de coöperatie te zijn om boodschappen te doen of te leveren. Iedereen die zich herkent in de doelen en de uitgangspunten kan meedoen: met koop-, leen- of schenkgeld en schenktijd. Zo organiseren we samen een keten die uitgaat van voedselsoevereiniteit: het recht van mensen op gezond voedsel, geproduceerd in een voedsel- en landbouwsysteem dat door onszelf wordt vormgegeven.

Gedeelde Weelde is een winkel voor de dagelijkse boodschappen. Van speltbrood tot ecologische huidverzorging, van verse snijbiet tot muesli in bulk, de winkel biedt een relatief breed assortiment, voor wel 99 procent in biologische of biodynamische kwaliteit. Het grote aanbod was een bewuste keuze. We wilden een brede doelgroep voor deze kwaliteit van voedsel enthousiasmeren en daarbij uitgaan van onze kernwaarden, niet van niches of trends. Aan het fundament van de coöperatie staan deze waarden: *earth care, people care, fair share*.

Het was van begin af aan duidelijk dat we graag producten aanbieden van regionale producenten en uit korte ketens. Naast producten van een 20-tal relaties hier uit de Euregio betrekken we ook rechtstreeks heerlijke kazen van Remeker in Lunteren en van Schapenboerderij De Zeekraal op Terschel-


ling. Dit assortiment vullen we via Nederlandse, Belgische en Duitse leveranciers aan met een breed palet producten dat mensen uitnodigt om hun volledige boodschappen bij Gedeelde Weelde te doen.

Gedeelde Weelde is gevestigd in het Eiffelgebouw, een voormalige keramiekkraakfabriek op 5 minuten lopen van de markt van Maastricht. De ruimte is indrukwekkend: zes meter hoog en doortrokken van grote betonnen pijlers. Met dit erfgoed zijn we bij de verbouwing heel respectvol omgegaan. We hebben enkele nieuw getrokken wanden van warme tinten leemverf voorzien. Bij de inrichting is voor zo veel mogelijk houten meubels en rekken gekozen. We hadden qua sfeer een overdekte markt voor ogen, zoals je dat uit zuidelijke landen kent. Voor de verbouwing en inrichting staken tijdens klusweekenden zo'n vijftig leden en vrienden de handen uit de mouwen.

De ledengemeenschap is de kracht waarop de winkel vaart, de leden zijn de 'humus' van waaruit tot nu toe alle groei en bloei mogelijk is. Ieder vanuit zijn/haar mogelijkheden. Inmiddels telt Gedeelde Weelde meer dan 230 leden, waarvan ongeveer vijftig actief zijn op de winkelvloer en/of in één van de werkgroepen. Acht ondernemersleden coördineren en faciliteren de dagelijkse werkzaamheden en dragen zorg voor bestuurlijke taken in de coöperatie.

In de anderhalf jaar die de winkel nu open is hebben we veel kunnen uitproberen en zijn structuren gegroeid, soms heel organisch. Dat is een gemeenschappelijk proces van learning by doing. In dit tweede winkelexploitatiejaar willen we onze coöpe-

ratieve processen verder organiseren: producentenrelaties uitbouwen, het assortiment verfijnen, meer community activiteiten organiseren, een nieuw concept voor de daghoereca introduceren, etcetera. En we staan er voor open om alles wat we hier in Maastricht hebben ontwikkeld en geleerd te delen met anderen die een food coop willen beginnen.

Nog bijna iedere dag verwonderen we ons over de aantrekkingskracht die de winkel uitoefent en de tijd die leden met plezier bereid zijn te investeren. Wat kun je in deze wereld immers voor waardevollers geven dan je eigen tijd? Een van onze jongste leden zei hierover: "Door mee te werken in je eigen winkel wordt het een plek waar het om meer draait dan consumptie alleen." 

gedeeldeweelde.nl
locotuin.nl

Christiane Gronenberg is medeoprichter en ondernemerslid van Gedeelde Weelde en daarnaast uitgever en publicist in de culturele sector.



Luuk Rövekamp is medeoprichter en ondernemerslid van Gedeelde Weelde en werkt als adviseur en coach voor waardegedreven organisaties en initiatieven.





Aan de slag met groenten en fruit van het seizoen?

Daarvoor gebruik je
de kookboeken van Velt!



► **Kook het seizoen**
€ 32,50 (€ 27 voor Velt-leden)



► **Lekker gesmeerd**
€ 25 (€ 20 voor Velt-leden)

Ontdek al onze boeken op
www.velt.nu/winkel

Velt is de beweging voor wie ecologisch
wil leven, koken en tuinieren. Sluit je aan
via www.velt.nu/word-lid



Stichting de Zonnetuin

werken aan de verbinding
mens, aarde en kosmos

Het juiste moment



2021
Werkagenda voor het land en de tuin

In onze **werkagenda 2021** zijn
de constellaties van zon, maan, sterren en planeten
helder weergegeven.

In je eigen tuin leren samenwerken met de
Geestelijke Krachten van de engelenhiërarchieën,
de elementaren en natuurwezens van de Christus-orde.

Verkrijgbaar bij de antroposofische boekhandel en
de natuurvoedingswinkel. Prijs €17,50.

Bestellen: info@springeruit.nl of 072-5020300

www.dezonnetuin.org

demeter

Zuiver
@zuivel®
BIODYNAMISCH

KEN JE ZE ALLEBEI?
KEFIR DRINK EN KEFIR YOGHURT.
MET LEVENDE CULTUREN,
NATUURLIJK VETGEHALTE.



EEN STAP
VERDER DAN
BIOLOGISCH



BIODIVERSITEIT



Vereniging voor
Biologisch-Dynamische
Landbouw en Voeding

colofon

© 2020 Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

Dynamisch Perspectief,
het ledenblad van de Vereniging voor
Biologisch-Dynamische Landbouw en
Voeding verschijnt vier keer per jaar.

nr 2020-3 ISSN 1389-7438

© BD-Vereniging

Redactie | Bert van Ruitenbeek ^{BR}
(themareducteur), Loes van Loenen
(bladmanager), Luc Ambagts ^{LA}, Isabel
Duinisveld ^{ID}, Wim Goris ^{WG}, Marjan
van Duin ^{MD}, Suzanne van Wezel
(eindcorrectie).

Contact | redactie@bdvereniging.nl

Aan dit nummer werkten mee |
Bram Borst, Albert de Vries, Liz April
Wijma, Petra Essink, Daan de Ridder,
Douwe Korting, Geert van der Veer,
Kalle Heesen, Bregje Hamelynck, Joke
Doorschodt, Liane Lankreijer, Ruud
Hendriks, Volkert Engelsman, Jelleke
de Nooy, Annelijn Steenbruggen, Luc
Ambagts, Luuk Schouten, Jan Peter
Oosterloo, Christiane Gronenberg, Luuk
Rövekamp, Pieter Maes.
Tekening: Suzanne Monnier (p22)
Foto's: Toa Heftiba / Unsplash (p 2),
Walter de Boer (p 9), Julia Potatoes /
Unsplash (p 10), Steve Werblow (p16
bo), Margot Meijer (p16 on), Daan
Stevens / Unsplash (p 17), Shutterstock
(p 20,24,31), Deborah Roffel (29 r),
MalleMuze (p34), Phil Nijhuis (p35),
Pawel Czerwinski / Unsplash (p 40)

Coverfoto | collectie Eyckenstein

Vormgeving | Gerda Peters, Fingerprint

Adverteren | Zie voor alle
advertentiemogelijkheden
bdvereniging.nl/adverteren

Weet je **deel** van een groter **geheel**

ledenservice

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

Contributie per jaar
Normbijdrage € 50
steunbijdrage € 75
minimumbijdrage van € 40 (naar
keuze). Jongeren (t/m 23 jaar)
en studenten (t/m 27 jaar): 50%
korting. Beroepslid (voor boeren,
winkeliers, onderzoekers, etc.):
€ 120, € 180, of € 100. Opgave
via bdvereniging.nl.

Initiatief De BD-Vereniging
is een initiatieforganisatie.
Als je zelf iets wil organiseren
is in de meeste gevallen
medewerking van de
vereniging vanzelfsprekend. De
medewerking kan bestaan uit
advies, een financiële bijdrage,
hulp bij de publiciteit, of samen
op zoek gaan naar wat jij nog
nodig hebt.

Bureau BD-Vereniging
Costerweg 1D
6702 AA Wageningen
bdvereniging.nl
bureau@bdvereniging.nl
0850 609044
IBAN: NL77TRIO 0212 1887 71
t.n.v. Ver voor BD-landbouw

Bestuur Maria Inckmann-van
Gaal (voorzitter en secretaris),
Martieniek Bierman (vice-
voorzitter en penningmeester),
Martha Bruning (lid)

Medewerkers Luc Ambagts
(beleid en projecten), Carmencita
de Ruiter (administratie), Loes
van Loenen (communicatie),
Suzanne van Wezel (secretariaat)

Schenken en legaten
Dankzij de warme steun van veel
mensen, in de vorm van giften en
legaten, werkt de BD-Vereniging
aan de ontwikkeling van de
BD-landbouw. De vereniging is
een Algemeen nut beogende
instelling (ANBI). Schenkingen

en legaten zijn vrijgesteld van
schenkings- of successierecht.
Wu gift is welkom op NL77TRIO
0212 1887 71 t.n.v. Ver voor
BD-landbouw.
Wil je ons opnemen in jouw
testament of wilt je meer
informatie over (periodiek)
schenken? Belt of mail dan
met het bureau: 0850 609044,
bureau@bdvereniging.nl.

BD-beroepsontwikkeling
Leden die met collega's
in gesprek willen over de
ontwikkeling van hun werk
kunnen via het bureau contact
opnemen met Luc Ambagts,
lucambagts@bdvereniging.nl.

BD-Jong Activiteiten voor en
door jongeren. Voor info, neem
contact op met Martha Bruning
via bdjong@bdvereniging.nl

BD-preparaten en materialen
daarvoor zijn te bestellen via
debeerschehoeve.nl
of 06 36581305.



Beleef biologisch-dynamisch. Bekijk welke activiteiten er
deze herfst plaatsvinden op bdvereniging.nl/agenda

19 december 2020
verschijnt het themanummer
BOER-BURGER

Wil je input geven voor dit
themanummer? Mail naar
redactie@bdvereniging.nl

A man with curly hair, wearing a dark jacket, is smiling and holding a large beetroot with its leaves. He is standing in a field of green plants. The background is slightly blurred, showing a rural landscape with trees and buildings under a cloudy sky.

demeter

you will grow

KRISPIJN VAN DEN DRIES
BioRomeo, Ens

EET MEER VITALITEIT

Langzaam maar zeker worden we ons ervan bewust dat onze op voortdurende groei gestoelde economie tegelijk de natuurlijke bronnen van ons bestaan onherstelbaar aantast. Er is een heel andere definitie nodig van groei, meer gericht op persoonlijke groei en kwaliteit van leven. In verbinding met de natuur met voedsel dat wordt verbouwd met behoud van bodemvruchtbaarheid en biodiversiteit. Toekomstbestendig 'You Will Grow' is het motto van de internationale Demeter campagne. Met een keuze voor Demeter producten ondersteun je je persoonlijke groei en vitaliteit; de groei van een daadwerkelijk duurzame landbouw en van een beweging van boeren en burgers die zorg willen dragen voor onze toekomst.

Demeter is het kwaliteitskeurmerk voor biodynamische landbouw en voeding

BD-Demetercongres
18 november 2020
in Antropia, Driebergen

De ordenende levensprocessen achter onze gezondheid

Meld je aan voor dit congres via
info@stichtingdemeter.nl

Meer informatie via
bdvereniging.nl/congres-2020

Dit congres wordt georganiseerd door
Stichting Demeter in samenwerking met de
BD-Vereniging en Aeres Warmonderhof

