



Een nieuwe reis naar Sekem

Dick Blokker

Door de Stichting Brandaan Reizen zal in 2008 weer een achtdaagse reis naar Sekem worden georganiseerd. Deze reis heeft eenzelfde opzet als in november 2006.

We komen aan op zondag 2 maart en vertrekken op zondag 9 maart 2008. Er zijn drie excursies (naar de Fayoem, de oude stad van Cairo en de pyramiden). Op de overige dagen zijn er rondleidingen op Sekem en zijn er hopelijk weer voordrachten van dr. Ibrahim Abouleish. We overnachten in gasthuizen op Sekem.

De kosten zijn ongeveer € 950,- p.p. (de vliegreis v.v. het vervoer, de entrees en overnachtingen op basis van half pension).

Deelnemersaantal: 15 à 20.

Voor meer informatie en opgave:
Stichting Brandaan Reizen
Postbus 773
6800 AT Arnhem
e-mail: info@brandaanreizen.nl
telefoon: 026 4426619

In één van de komende nummers van DP komen enkele uitvoerige artikelen over "Wortels van de Islam en de weg naar de toekomst", "De Islam als inspiratiebron voor duurzaam ondernemen", "Sekem, een nieuw perspectief op de ontwikkeling van het menselijk bewustzijn" en "Fundamentalisme, terrorisme en tegenkrachten".

Warmonderhof bestaat 60 jaar

Dit jaar is het 60 jaar geleden dat de Warmonderhofopleiding in het plaatsje Warmond van start ging, onder de bezielende leiding van Klaas en Mienke de Boer. Medewerkers en leerlingen van de opleiding willen dat op passende wijze vieren. Daarom zijn er twee feestelijke bijeenkomsten georganiseerd.

Op zondag 2 september houdt Warmonderhof een feestelijke open dag. Deze is bedoeld voor alle mensen die de opleiding een warm hart toedragen of graag eens willen kijken wat er is en hoe het er toegaat. Er valt van alles te zien, te proeven en te beleven, van 11 uur tot 17 uur aan de Wisentweg 12 in Dron-ten.

Op zaterdag 15 september zijn alle oud-leerlingen, oud-leraren, oud-bestuurders en oud-medewerkers van harte uitgenodigd op een feestelijke bijeenkomst, om opnieuw kennis te maken met elkaar en met Warmonderhof van 2007 en verder.

Nadere informatie is te vinden op de website van stichting Warmonderhof en op de site www.warmonderhof60jaar.nl. Reserveer deze datum alvast in uw agenda.



BIO-Congres

4 april 2007

Rhederoord

Wim Goris

Bij station Rheden stap ik in de bus die ons naar landgoed Rhederoord moet brengen. We wachten op de trein uit Zutphen. In de bus heerst een vrolijke opwindings. Daar zit Arie van den Brand, voorzitter van de Stichting Biologica, te glimmen en handen te schudden. Het nieuws is welhaast perfect geplaatst: "Forse stijging omzet biologische voeding in 2006". Gisteravond op het Journaal. Vanochtend in "Trouw". En kort geleden weer op het radio-nieuws van acht uur!

Arie duwt mij "Trouw" van vandaag in de hand. Bijna een hele pagina is Bio, onder het hoofdje Duurzaamheid. "Bio-raad wil gehele landbouwsector

Groei biologisch vooral in procenten groot

De omzetgroei van biologische levensmiddelen (9 procent) in Nederland was in 2006 groter dan die van de totale levensmiddelenconsumptie (3 procent). Maar in absolute cijfers is de verkoop van biologische producten (460,3 miljoen euro) klein. In totaal werd vorig jaar voor 24,6 miljard euro aan voedingsmiddelen verkocht. Jarenlang was de speciaalzaak als natuurwinkel of bioslager de grote motor van de omzetgroei van biologisch. Dat is nog zo (9,6 procent groei), maar de supermarkt rukt op: die verkocht vorig jaar 9,4 procent extra. Caters lieten vorig jaar een omzetgroei van 6,2 procent zien. (*Trouw 4 april 2007*)

verder helpen met race naar de top"..... "Keurmerk voor groenten en fruit"..... "Bioraad wordt denktank biologische sector". Zo kunnen we Rhederoord wel binnenkomen. Ik mis eigenlijk nog een paar groene spandoeken op de flanken van onze bus: "Omzetgroei biologisch negen procent in 2006!!!" "Marktaandeel biologisch 1,9%!!!!". Maar bij Rhederoord weet iedereen het al. Het weer is prachtig, het tiende Bio-Congres is volgeboekt en de stemming is prima. In het landhuis is het dringen bij de koffie en thee. In de kamers en buiten, op de veranda en later op de gazons rondom het huis, wordt druk genetwerkt. "Iedereen hier kent elkaar", zegt een regelmatige deelnemer.

De presentaties vinden plaats in de witte feesttent achter het landhuis. Arie van den Brand

geeft een joyeuze aftrap. Peter Blom stelt dat de Bioraad zich zal richten op de strategie op de lange termijn. Een niche-positie voor de biologische landbouw is niet verkeerd, maar we moeten uit de biologisch afgesloten club komen, zegt hij.

Bert van Ruitenbeek, directeur van Biologica, wijst op de voortrekkersrol van de biologische landbouw op het gebied van verduurzaming in de samenleving. De groei in de sector kan versnellen als er een duurzame samenwerking ontstaat, als de overheid bereid is om het rentmeesterschap te belonen, als perfecte producten worden geleverd en als de burger goed geïnformeerd is. Hij presenteert de Bio-monitor met de Cijfers en Trends achter het persbericht. Van Ruitenbeek gaat volgend jaar voor 'dubbel-dubbele groeicijfers' (voor de omzet van

De Bioraad

De Bioraad heeft negentien leden, waaronder een aantal meer en minder 'bekende Nederlanders'. Herman Wijffels, Paul Rosenmöller, Wouter van Dieren. Niet allemaal even bekend vanwege hun kennis van of betrokkenheid bij de biologische landbouw. Dat geldt wel voor mensen als Volkert Engelsman (Eosta), Kees van Zelder (biologisch melkveehouder), Anton van Vilsteren (biologisch akkerbouwer), Edith Lammerts van Bueren (Louis Bolk Instituut / Wageningen UR). Voorzitter is Peter Blom van de Triodos Bank. Volgens Biologicavoorzitter Arie van den Brand, vice-voorzitter van de Bioraad, moet "de Raad bijdragen aan verdieping en verbreding van biologisch als voortrekker van integrale verduurzaming van de landbouw- en voedselketen."

De Bioraad moet met gezag gaan spreken, de waarden van biologisch duidelijk maken, hiervoor ideeën laten uitwerken. Bijvoorbeeld: Kun je 'genomics', de kennis over genetische eigenschappen van plant en dier, gebruiken voor de verbetering van methoden van fokken en vermeerderen? Of een voorstel aan landbouwminister Gerda Verburg om aan alle landbouwproducten duurzaamheidslabels te geven. Dan kan de consument zelf kiezen hoe duurzaam hij of zij wil eten. De consument zal best meer willen betalen voor duurzaam.

De eerste reactie van het ministerie op de oprichting van de Bioraad is niet enthousiast. Het ministerie zit niet te wachten op nóg een advieslichaam, zegt men. Maar als de Bioraad spreekt, zal de minister dat moeilijk kunnen negeren.

biologisch voedsel en voor omschakelende biologische boeren). In 2006 is het areaal van de biologische landbouw en het aantal biologische landbouwbedrijven namelijk nog een ietsje gedaald. Biologische productie vindt plaats op ongeveer 2,5% van de Nederlandse land- en tuinbouwgronden, verdeeld over 1448 landbouwbedrijven (Stichting Skal). Rijksbreed is

een besluit genomen om in alle bedrijfsrestaurants van het Rijk 40% biologisch te cateren in 2010. Het ministerie van LNV loopt voorop: eind 2006 was de catering voor circa 60% biologisch, voor 2007 mikt men daar zelfs op 100%.

Dan komt Sander van der Laan met een 'down to earth'- verhaal over de visie van Albert

Beleidsvoornemens van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV)

Op maandag 12 maart jl. opende mev. Gerda Verburg, kakelvers minister, de bio-weken in de nieuwe vestiging van Albert Heijn aan de Elandstraat in Den Haag. Het was haar tweede week op het ministerie, dus deze keuze in haar drukke agenda lijkt mij betekenisvol.

Voor minister Verburg zou het ministerie net zo wel Voedselkwaliteit, Natuur en Landbouw (VNL) mogen heten. Op haar weblog noemt zij zich dan ook 'minister van LNV en VNL'. In de politiek heet zo iets een "statement". Daarmee geeft minister Verburg te kennen dat zij haar eigen stempel op het beleid van het ministerie wil gaan zetten.

In het "Introductiedossier LNV" van 156 pagina's dat haar ambtenaren voor haar hebben opgesteld, staat de biologische landbouw op pag. 33 onder 'Groen ondernemen'. De doelstellingen van het ministerie zijn:

- a) 10% biologisch landbouwareaal in 2010. (Stand 2006 is pas 2,5%).
- b) 5% van de consumentenbesteding aan biologisch voedsel in 2007 (Stand 2006 is pas 1,9%)
- c) innovatieve kracht versterken (met name gericht op duurzaamheid en kennis)

Het Taskforce Marktontwikkeling Biologische Landbouw (TMBL) speelt een positieve rol in de samenwerking binnen de keten, aldus de ambtenaren van LNV. Op de Rijksbegroting voor 2007 staat een kleine 7 mln. euro voor biologische landbouw en ruim 11 mln. euro voor innovatie/samenwerking duurzame landbouw. Hier, in het strategisch-beleidsmatig tekort van het ministerie, ligt het speelveld van de nieuwe Bioraad.

Heijn. Missie van AH is: "Het alledaagse betaalbaar. Het bijzondere bereikbaar". De Bio-actie (afprijzing 15%) moet helpen om het biologisch alter-

natief bereikbaar te maken en zo het aandeel van biologisch binnen het assortiment te vergroten. Voor 2007 mikt men op een bio-omzetgroei van 20%.

Biologisch prijsexperiment: Grenzen in zicht?

De afprijzing door AH met 15% lijkt rechtstreeks ontleend te zijn aan het Biologisch prijsexperiment dat de onderzoekers van LEI / Wageningen UR in december 2006 hebben gepubliceerd. Het onderzoek is opgezet en gefinancierd door het Ministerie van LNV, met medewerking van andere partijen uit het Convenant Biologische Marktontwikkeling en elf supermarktformules, waaronder een aantal AH-vestigingen.

"Consumenten zeggen gemiddeld 20 tot 25% extra te willen betalen voor biologische producten dan voor het gangbare alternatief", volgens de onderzoekers. Consumenten kopen biologische producten omdat deze het imago hebben van lekker, gezond en goede kwaliteit. Maar de prijs houdt hen tegen. Bij een prijsdaling van 15% zou de afzet van biologische producten met ongeveer 22,5% moeten stijgen, zo rekenden de onderzoekers de vorige minister van LNV voor. Dan zou het marktaandeel van biologisch kunnen toenemen met zo'n 0,5% naar ongeveer 2,5%. Met het grotere marktaandeel biologisch zou ook het areaal van de biologische landbouw verder kunnen toenemen in de richting van de gewenste 10% in 2010. Maar het streefcijfer van 5% marktaandeel biologisch zal niet gehaald worden met alleen substantiële prijsverlagingen.

De kosten van een dergelijk prijsverlaging zouden ca. 83 mln. euro bedragen, zeggen de onderzoekers. Het ministerie is niet van plan om een dergelijke prijsverlaging te subsidiëren. Men laat de marktstimulering liever over aan de "Taskforce Marktontwikkeling Biologische Landbouw" (met een gesubsidieerd budget van een kleine 4 mln euro).

Wat mij betreft komen de beste lezingen uit de BD-hoek. Edith Lammerts van Bueren (Louis Bolk Instituut / Wageningen UR) heeft een boeiend en leerzaam

verhaal over biologische veredeling. Zij gaat uit van waarden, in het bijzonder respect voor de natuur en respect voor de integriteit van het leven. Edith

BD binnen Biologisch

Op de Bio-dag komt de BD-landbouw niet nadrukkelijk aan de orde. Het lijkt of BD wordt gezien als "Goudmerk" binnen het biologisch assortiment. BD fungeert als 'stille vennoot' in de biologische sector, ongeveer vergelijkbaar met de positie van Rudolf Steiner binnen de biologisch-dynamische landbouw. Niet genoemd, maar op de achtergrond degelijk en onrustig aanwezig. De ingevoerde luisteraar herkent de BD aan woorden zoals "dynamisch evenwicht", "samen met de natuur werken aan levensprocessen" en "het sluiten van kringlopen". Inclusief allerlei variaties en tegenstellingen. In de meer algemene bio-sector hoor je eerder over "duurzaamheid", "gezondheid" en "verantwoordelijkheid". Bij de overheid hoef je met ideologie niet aan te komen – daar preekt men "bevlogenheid", "samenwerking tussen gangbaar en biologisch", "ondernemerschap" en "professionalisering".

onderscheidt twee mogelijke onderzoeksbenaderingen: a) het controlemodel, met een focus op problemen en het uitschakelen van variatie, en b) het adaptiemodel, met een focus op het systeem en het benutten van variatie. Zij volgt de tweede benadering, op zoek naar een 'dynamisch evenwicht'. Volgens Edith liggen er "... geweldige kansen om rassen te ontwikkelen die robuustheid en smaak weten te combineren met gezondheid voor milieu en medemens." Met een paar luttele centen opslag per brood, rekent Edith voor, kan de tijdige ontwikkeling van nieuwe tarwerassen gefinancierd worden. Piet van IJendoorn geeft een

wervend verhaal weg over de Zonnehoeve in Zeewolde: een Demeterboerderij met akkerbouw, melkkoeien, een maalderij, een bakkerij, een stoeterij/manege en een internaatsgroep van twaalf kinderen. (In het beleidsjargon noem je dat 'multifunctionele landbouw'). O ja, en nog een webwinkel, met drie andere ondernemers in Flevoland. "Het gaat er ons om dat wij zoveel mogelijk kringlopen proberen te sluiten", zegt Piet. De Zonnehoeve zet zichzelf goed in de markt: ze staan tegelijk in de publicatie "Biologische landbouw inspireert" (Wageningen UR / Louis Bolk Instituut in opdracht van LNV), tussen de recepten in het Lentenummer

van "Smaakmakend" en op de flessen Halfvolle Yoghurt van Zuiver Zuivel. De bakkerij op de Zonnehoeve heeft voorlopig nog geen nieuw tarweras nodig, zegt Piet, de huidige doen het nog prima.

Helaas moet ik de workshops, demonstraties en proeverijen missen. Met de bio-does van AH onder de arm en de actietas van

Biologica met paperassen in de hand loop ik 's middags richting station Rheden. Dat zijn best een paar kilometers. De stevige bloemkool uit Spanje telt die afstand er gewoon bij op en de Hollandse aardappelen gaan ook steeds zwaarder wegen. Ik zweet peentjes maar ik ben dik tevreden op deze mooie lentedag.

Wilde venkel & rabarber

Wim van Wouw

Een bijzonder kookboek voor alle liefhebbers van kweken, het bereiden en lekker eten, plezier hebben met een volks- of moestuin.

Verrassende informatie van twee fervente tuiniersters met een brede blik op wat de natuur zoal te bieden heeft. Caroline en Ans hebben elkaar ontmoet op vakantie in Normandië, de link was snel gemaakt over hun gezamenlijke hobby: een volkstuin. Beiden hebben in de loop der jaren veel informatie verzameld en vastgelegd. Vele soorten zaden die zij meebrachten van hun vakantieplekjes, foto's van de heerlijkheden die zij gemaakt hebben met daarbij de recepten. Al deze informatie hebben



zij samen gecompliceerd tot dit boek. Het begint met een kennismakingsstukje van Ans en Caroline. Verder is het ingedeeld in twaalf delen vanaf januari tot en met december. Veel ervaringen en tips zijn vastgelegd met bijzondere recepten. Gerechten van bloemen, dahlia's, rozen, lavendel en bloemenzouten. Verder verklap ik niets meer, het is een verrassing. Een aanrader, lekker eten uit de volkstuin.