



De dynamiek van Demeter Wetten als zandkastelen

Eerst was er de landbouwcursus. Er kwamen richtlijnen die tot – steeds gedetailleerdere – normen werden uitgewerkt. Dikker en dikker werd het Handboek Demeter Voorwaarden. Toen kwam de Collegiale Toetsing. Rienk ter Braake, die er al 13 jaar bij betrokken is, beschrijft hoe Demeter zich heeft ontwikkeld. En waar gaat het volgens hem naar toe?

Tekst: Rienk ter Braake, Stichting Demeter

In zijn boek 'De Profeet' schrijft Kahlil Gibran: *'Toen zeide een rechtsgeleerde: Maar hoe staat het met onze wetten, meester?*

En hij antwoordde: Je schept behagen in het voorschrijven van wetten. Maar nog meer plezier geeft het je ze te overtreden. Zoals kinde-

ren die aan het strand spelen vol ernst forten bouwen en ze dan lachend vernielen.'

Dit beschrijft precies het gevoel dat ik soms krijg bij het vormgeven en ook weer afbreken van de wetten rond Demeter. Als we even

door de geschiedenis racen: eerst was er alleen de Landbouwcursus. Dat was het, het was niet altijd even concreet en toetsbaar, maar dat was juist de uitdaging. Er kwamen steeds meer richtlijnen. Steeds concreter en gedetailleerder werden de normen. Al-

Maar toch gaat het knagen. Is dit wel wat we willen?

les moest SMART zijn – Specifiek Meetbaar Acceptabel Realistisch Tijdgebonden. Ook bij Demeter.

Nu gaan er stemmen op die terug willen naar een minimaal aantal normen om via Collegiale Toetsing te kunnen werken op basis van principes. Dat is toch net als die kinderen met hun zandkasteel? Of zijn we misschien nog wat te ernstig om ons mooie kasteel al af te breken?

Hoe het spelen begon

Na de Landbouwcursus in 1924 in Koberwitz werd al in 1925 het eerste biodynamische bedrijf in Nederland gestart. Regels en controleurs waren er niet. Langzaam werd het aantal bedrijven uitgebreid en in 1938 werd binnen de nieuwe BD-Vereniging de 'Kring van controle en advies' opgericht. Boeren en bestuurleden waren adviseurs en controleurs, dat was toen nog niet allemaal zo strikt gescheiden. Het duurde gewoon een paar jaar voor je er echt bij hoorde. Loverendale was licentiehouders van Demeter.

Met de groei van het aantal boeren en het oprichten van de verdeelcentra groeide ook de behoefte aan garanties. In 1973 nam de BD-Vereniging het keurmerk van Loverendale over en werd houdster van Demeter in de Benelux. In 1976 volgde de Demeter-commissie. In eerste instantie was dit nog een adviesorgaan voor regels en controle. In notulen

uit die tijd vond ik al documenten rond de discussie 'vertrouwen of controle?' Met het eigen Demeter-merk was de biodynamische landbouw lange tijd de grote voortrekker van de biologische sector. Van de 500 biologische boeren in die tijd was de helft Demeter.

Toen werd het ernst

Vanaf 1991 werkte de BD-Vereniging aan de Demeter-voorwaarden. Die hadden al een heel serieuze opbouw. De verschillende onderdelen werden ingeleid met een citaat van Steiner. Elk hoofdstuk was opgebouwd uit drie niveaus: A. Intenties, B. Richtlijnen en C. Normen. De intenties beschrijven de uitgangspunten van de biodynamische landbouw. Zo wordt een landbouwbedrijf gezien als een organisme. De richtlijn geeft weer hoe je dat in de praktijk vorm kunt geven. In het voorbeeld: door een gemengde bedrijfsvoering. Door voer van eigen bedrijf te voeren aan het vee. Een norm kan dan zijn dat het voer van een koe voor minimaal 80 procent van het eigen bedrijf moet komen. Heel SMART. Met de introductie van de EU-wetgeving voor biologische landbouw in 1992 kreeg het bouwwerk nog stevigere muren. Skal werd aangewezen voor controle en certificering. Er kwamen wetten voor de boeren,

maar ook voor de certificeerders. Die moesten op hun beurt worden geaccrediteerd. De BD-Vereniging heeft in die tijd gekozen voor aansluiting bij bio: 'Wat goed is voor EKO, is ook goed voor Demeter'. De Vereniging voor Biologisch-Dynamische boeren werd bij Biologica ingeschoven en de Demeter-controle werd bij Skal ondergebracht. De BD-Vereniging hoefde alleen nog maar certificaten uit te geven. Dat bleek toch niet helemaal goed te werken. De certificering werd een periode niet meer verzorgd.

In 1998 werd de Demeter Commissie gesplitst om de biodynamische landbouw weer op de kaart te zetten. De Demeter Voorwaarden Commissie (DVC) voor de voorwaarden en de Demeter Licentie Commissie (DLC) voor handhaving en certificering. De slogan werd omgedraaid: 'Wat goed is voor Demeter, is goed voor bio'. Veel Demeter-boeren waren nog steeds inspirator en trekker van de biologische sector, maar hun aantal was gedaald naar 175, terwijl het totaal aantal biologische boeren was gestegen naar ongeveer 1100. Dat gaf te denken.

International Standards

In 1999 werden de eerste International Demeter Standards aangenomen: veel richtlij-

nen en weinig concrete omschrijvingen. Deze opgelegde 'Standards' werden door Nederland niet geïmplementeerd, omdat ze te vaag waren in vergelijking met de Nederlandse voorwaarden van die tijd. Vanuit Demeter Internationaal werden ook de certificerings-eisen aangescherpt. Er kwam een intern accreditatietraject. De nationale Demeter-certificeerders moesten zich aan onderlinge afspraken houden over hoe je certificeert.

In 2001 werd Demeter Nederland op het matje geroepen. Inmiddels waren de International Standards uitgekristalliseerd en waren er tussen neus en lippen allerlei criteria voor de certificeerders zelf opgesteld. Die waren tussen alle dikke stapels papier even niet zo opgevallen. Nederland was bezig met 'Demeter, opheffen of doorstarten'; het thema op de regionale bijeenkomsten in 1999. Er is gekozen voor doorstarten.

Nou, dat doorstarten had wat voeten in de aarde. Een jaar lang is een extra medewerker ingehuurd om de certificering op te zetten voor de verwerking. De International Demeter Standards zijn integraal vertaald en aangevuld met de specifieke Nederlandse normen. Toen is het huidige Handboek Demeter ontwikkeld. Belangrijke thema's uit die tijd zijn het geleidelijk verplicht stellen van de BD-preparaten en het scherpere beleid op additieven in de verwerking. De commissies gingen met vaste procedures en formuleren

werken, op basis van reglementen en protocollen.

En dat proces gaat steeds verder door. Zo komt Demeter Duitsland dit jaar (2012) met een voorstel van ruim 60 gedetailleerde Demeter-eisen voor de pluimveehouderij. Steeds komt er weer een punt naar voren dat nog niet goed geregeld is. Weer een norm. Weer een interpretatie. Het systeem staat nog grotendeels op hetzelfde fundament, al is er heel wat bijgebouwd en aangepast. De voorwaarden zijn sterk 'vernederlandsd'. Strakker en moderner verwoord. Met kleuren en foto's. Aanzienlijk korter. Ook de organisatie moest eraan geloven: er kwam een splitsing tussen het strakke Demeter en de vrije BD. Een aparte vereniging in Dronten voor de vrije ontwikkeling van BD-landbouw. En een certificeerder in Driebergen.

Maar toch gaat het knagen. Is dit wel wat we willen? Al die formuleren en vinken zetten? De scheiding. Het ging toch om wat anders? Iets gezamenlijks?

Hoe verder met het zandkasteel?

Naast de certificering op normen worden de boeren al lang bevraagd over de richtlijnen. Eerst open vragen. Hele boekwerken werden naar kantoor gestuurd. Nu een zelf-evaluatie met cijfers. Als boeren deze evaluatie met elkaar bespreken, dan heet dit Collegiale Toetsing. Het idee is dat Collegiale Toetsing

een belangrijk onderdeel wordt van de certificering. Vanuit het gesprek met collega's kiest de boer verbeterpunten op basis van de principes en richtlijnen. Niet meer alleen een controle op fouten op de minimale normen. Een beweging van 'jij moet', naar 'ik wil'.

Daar horen weer andere voorwaarden bij. Nog wel met een aantal harde normen, maar minder. En verder vooral weer intenties en richtlijnen. Zodat het ook weer leuk en inspirerend kan zijn om bij Demeter te horen. Een beetje zoals het destijds is begonnen. Maar dan anders.

Gemakkelijk is het nog niet. Dat ervaart de DLC in elk geval. Hoe beoordeel je of een verbeterpunt goed is? Is bijvoorbeeld 'iets meer inzicht in het preparaatgebruik' een goed verbeterpunt? Wel een goed streven, maar niet concreet. Dat zou bijvoorbeeld kunnen worden: 'Dit jaar de preparaten uitbrengen samen met een ervaren collega'.

Ook voor de boeren zelf kan het lastig zijn om Collegiale Toetsings-gesprekken te voeren. Soms krijgen we op kantoor hele brieven of worden we gebeld met vragen als: 'Hoe spreek je elkaar aan op echt belangrijke zaken?' of 'Hoe ga je om met opmerkingen van collega's?' Het blijft oefenen. Vol ernst zijn we nog steeds forten aan het bouwen. Forten als zandkastelen. En soms komt er een stroming die het kasteel een nieuwe vorm geeft.

< Peter de Ruijter aan het werk
in zijn Groene Weg slagerij
in 1982

Demetervlees: verleden en toekomst

In 1978 richtte slagerszoon Peter de Ruijter De Groene Weg op en bracht het eerste biologisch-dynamisch vlees op de markt. De BD-Vereniging was hier nauw bij betrokken. Nu is Demeter vlees nauwelijks meer te krijgen. Ilse Beurskens ging hierover in gesprek met Peter de Ruijter en met geitenhoudster Julia Engelaer en vroeg naar de rol van vlees in een gezond menu en de plek van Demeter vlees in de toekomst. *Tekst: Ilse Beurskens – van den Bosch, natuurvoedingsconsulent.*



(Foto: Fred Sonneg)

Eind jaren 70 ging het Peter de Ruijter aan het hart dat biologisch-dynamische boeren hun melkvee zorgzaam en naar hun aard behandelden, maar dat ze de dieren uiteindelijk in de gangbare vleeshandel lieten verdwijnen. Het ging bijvoorbeeld om oudere melkkoeien, melkkoeien die iets mankeerden en onvruchtbare koeien. Peter zette een handel op, De Groene Weg, zodat de Demeter kwaliteit van dit vlees ook als zodanig verkocht kon worden.

Hij koos een slachter die de dieren op een respectvolle manier slachtte. Na een schot van een pin door de schedel, waardoor het dier bewusteloos raakte, sneed de slachter de keel open. Gangbare slachters hangen het afgeschoten dier meteen ondersteboven aan een haak om het zo snel mogelijk leeg te laten bloeden. Maar in de Groene Weg mocht het dier rustig blijven liggen, zodat het nog kloppende hart het bloed uit het lichaam kon stuwen. Dat was een bijzonder moment, ervoer Peter: het dier gaf zijn wezen terug aan zijn oorsprong. Hij vroeg de slachter een spreuk te zeggen voordat hij de dieren slachtte. Daar stemde hij mee in. Met in de ene hand het touw waarmee hij het beest vasthield, en in de andere hand de schieter, zei de slachter voortaan een spreuk die Andreas Wijgmans had geschreven:

*Je was in de vorm,
ga nu in het wezen,
tot roeping voor jou,
tot voedsel voor ons,
heb dank voor dit voorschot.*

Groeiende markt

Nu is De Groene Weg onderdeel van VION, een groot bedrijf met een jaaromzet rond de negen miljard euro. Onderscheid tussen biologisch en biologisch-dynamisch vlees wordt niet meer gemaakt. Al het vlees krijgt een biologisch keurmerk. En alle dieren worden op een gangbare manier geslacht. Hoe is het zo gekomen?

Peter: "Er kwam steeds meer vraag naar goed en verantwoord vlees. Skal kwam. Voor het eerst een verplichte controle. Tot dan toe waren er alleen afspraken tussen ons en de BD-Vereniging. Mensen vroegen naar gecontroleerd vlees. Biologisch vlees kreeg nu het EKO-keurmerk, maar voor Demeter was geen officiële controle. De markt groeide als kool. Ik kon het biologische vlees niet meer tegenhouden, ook al merkten we het verschil in kwaliteit wel. Demeter vlees is malser, langer houdbaar, meer kleurvast en verliest minder vocht bij het bereiden. Mijns inziens komt dat doordat de biologisch-dynamische boeren een minder hoge melkproductie van hun koeien vragen, waardoor het dier beter in zijn vel zit."

"Ja, en toen kwam eerst de varkenspest en later de BSE." Als gevolg daarvan schoot de vraag naar biologisch vlees omhoog. "Wij deden alles zelf. We hadden de beschikking over een eigen slachterij. We maakten zelf vleeswaren. Dat kon niet meer. Ik moest door de veranderende wetgeving steeds meer uit handen geven. In 2001 werd er zoveel door andere bedrijven uitgevoerd, dat ik er toen ben uitgestapt, als pionier die veel van z'n eigen ideeën verloren was."

Veel vlees is voor niemand goed

Hooft vlees bij een gezond menu? Peter: "Ja dat vind ik wel, maar wellicht niet voor iedereen. Er zijn mensen die goed zonder kunnen, maar er zijn ook mensen die af en toe een stukje vlees niet kunnen missen. Ik kom uit een slagersfamilie. Wanneer ik vroeger thuis vroeg 'Wat eten we vandaag?' zei mijn moeder 'Gehakt, karbonadjes of biefstuk'. Toen kreeg ik verkering. Bij mijn vriendin thuis kreeg je een heel ander antwoord op dezelfde vraag: 'Spinazie, andijvie of rode bietjes'. Zij aten ook elke dag vlees, maar de verhoudingen lagen anders."

"Veel vlees is voor niemand goed. Eén à twee keer in de week 100 gram, dat is vaak voldoende. Voor mij in ieder geval wel en zo zie



ik het steeds meer mensen doen. Volgens mij gaat het niet om de voedingsstoffen. Je kunt heel goed vanuit plantaardige voeding aan voldoende eiwitten en vetten komen, maar dan mis je het dierlijke element. Dit astrale aspect hebben wij volgens mij nodig om ons eigen astrale lichaam te onderhouden. Natuurlijk kan dat alleen met een goed stuk vlees van dieren die naar hun eigenheid hebben kunnen leven. Stress en een onnatuurlijke levenswijze zijn moeilijk te verteren. Goed vlees kan je helpen om met beide benen op de grond te blijven. Het zorgt voor balans." "In de beginjaren van De Groene Weg verkochten we varkensvlees van Loverendale. Zij hadden daar 's zomers een paar varkens in de potstal die alle resten opraten. In november slachtten wij de dieren en maakten er hammen, spek en worsten van. Tegenwoordig moet zelfs spek mager zijn. Maar wanneer je een varken laat zijn, dan maakt zij vet. Daar is ze een meester in. Ik sprak regelmatig met Duitse boeren en zij hadden het over de kosmische neerslag in het vet van een varken. Ik weet niet precies wat ze daarmee bedoelden, maar ik begrijp wel dat het bij een varken juist om het vet gaat. Het is iets wezenlijks van het dier. Ik vroeg me daarom af: wat kunnen we met dat vet doen? Nou, onze Saksische leverworst met 25 procent spek was een echte topper. Daar kon je heel goed de wintermaanden mee doorkomen."

Mobiel slachten

Demeter vlees is nu alleen nog verkrijgbaar op enkele BD-boerderijen in de huisverkoop. De dieren worden in een gangbaar slachthuis geslacht en het vlees wordt weer terug naar

de boerderij gebracht. Ik vraag Peter of hij toekomst ziet in de handel in Demeter vlees. "Ik ben ervan overtuigd dat we naar een vegetarische toekomst gaan," antwoordt hij. "Maar zo ver is het nog niet. Wel zijn er nu meer mensen die af en toe vlees eten, dan mensen die dagelijks een flinke portie verorberen. Laat dat vlees dan van een goede kwaliteit zijn. Ik ben een voorstander van mobiel slachten, net als in Duitsland. Ik zie dit als een innovatieve kans om weer vlees van Demeter kwaliteit aan de consument te kunnen aanbieden. Er komt een vrachtauto de boerderij oprijden waarin de dieren worden geslacht. De karkassen worden op de boerderij in de koeling gehangen en ter plekke tot vlees verwerkt. Dat is het ideale. Geen gesjouw met dieren. Je kunt weer op een eigen, eerbiedwaardige manier slachten. Ik denk dat daar mogelijkheden liggen, dat er vraag naar is. Ook in de gangbare sector zijn slachters, slagers en consumenten steeds meer bezig met de vraag: waar voeden we ons mee? En hoe kunnen we de kwaliteit van onze voeding verbeteren? Dat merk ik wanneer ik lezingen geef. Juist het denken in een gesloten kring-

loop, daar kunnen veel gangbare boeren en slagers iets mee. Het houden van grondgebonden vee wordt in deze kringen steeds logischer gevonden. Mijns inziens staan we aan de vooravond van een ontwikkeling naar een eetpatroon met veel minder vlees. Wanneer mensen dan voor vlees kiezen, moet het goed zijn. De emancipatie van de consument zorgt ervoor dat hij zelf nadenkt over zijn voeding. Mensen willen met hun koopdaad iets laten zien. Ze willen investeren in een goede ontwikkeling. Ja, mijn idealen zijn er nog. Maar ik ben 62 en kan hoogstens voorzien in enthousiastmerende adviezen."

Tot het eind erbij zijn

Afgelopen winter was ik op tuinderij de Guit in Vught en raakte in gesprek met tuinder Julia Engelaer, haar dochter Dana en BD-zaadteler René Groenen over slachten en vlees eten. Julia hield een aantal jaar geleden geiten voor melk en kaas. Elk jaar moesten er lammeren en oudere geiten worden geslacht. Daar zorgde ze het liefst zelf voor. Af en toe liet ze een slachter komen om achter de schuur te slachten. Julia hield de beesten



Mobiele slachtcabine van Fasa Compact

Vlees en spiritualiteit

Rudolf Steiner zegt in zijn boek 'Voeding en bewustzijn', dat niet iedereen in staat is gezond te blijven met een vegetarisch menu. Van de volkeren waarvan de voorouders eeuwen achtereenvolgens vlees hebben gegeten, zouden de darmen korter zijn geworden waardoor het niet eenvoudig is om plantaardig voedsel goed te verteren. Hier doelt hij juist wel op fysieke stoffen, met name vetten. Maar wanneer het je wel lukt om plantaardige vetten goed te verteren, schrijft hij, wordt dat beloond. Omdat je plantaardige vetten volledig afbreekt, kun je je eigen vetten maken. Dat geeft kracht, in eerste instantie fysieke vitaliteit. Bij dierlijke vetten is dit anders: die breek je niet volledig af, voor je ze opneemt. Dus wanneer je vlees eet, haal je iets dierlijks binnen. Dit maakt je lichaam zwaarder, in gewicht of in gevoel, en het maakt je afhankelijker van aardse neigingen zoals hartstochten en driften. Zo kan het eten van vlees een spirituele ontwikkeling in de weg staan. Deze tekst van Rudolf Steiner vertelt niet welke rol het vet van zuivel in dit vraagstuk heeft.

vast, terwijl de slachter de keel van de geit doorsneed. Julia: "Een dag van te voren vertelde ik de geiten wat er ging gebeuren. Het slachten is een intens moment. Ik wilde er tot het eind bij zijn, zodat het dier het pijn

heeft en zich vertrouwd voelt. Je moet zorgen dat het dier een vaste hand voelt, anders wordt het bang. Wanneer ik de kadavers in de schuur zag hangen, voelde ik eerbied. Eerbied voor de prachtige lichamen en het offer. Voor dat vlees voelde ik me verantwoordelijk door de enorme waarde ervan in te zien. Vlees is heerlijk en het is een rijkdom om het te kunnen eten. Het moet schaars zijn." Ik zag iets glimmen in de ogen van René Groenen: "Ik kan het me nog zo goed herinneren wanneer er vroeger bij ons thuis geslacht werd," vertelde hij. "Dat was een feest. De buurvrouwen kwamen om samen met mijn moeder vleeswaren te bereiden. Mijn moeder roerde in een witte geëmailleerde schaal met bloed, voor de bloedworst."

Julia's dochter Dana heeft andere herinneringen. Wanneer de geiten in de schuur hingen, durfde ze nauwelijks naar binnen. Ze gruwelde ervan. Dana: "Oh, zo erg. Dat ze daar hingen en die emmers met bloed. Ik wil geen dieren doden." Op haar achtste besloot Dana geen vlees meer te eten. Julia: "Dat werd best problematisch. Ze at wel kaas en yoghurt, maar ze lust geen bonen en noten. Haar haren gingen uitvallen. Het ging echt niet goed. Maar ze hield het jaren vol, terwijl ze vlees best lekker vindt. Dan zag ik haar kijken naar het vlees op het bord van haar broer. Maar ze nam het niet. Toen ze vitamine B12 slikte ging het beter, maar niet genoeg. Toen de dokter zei dat ze een injectie vitamine B12 nodig had, kon ze kiezen: een prik of vlees eten. Ik heb veel bewondering voor haar doorzettingsvermogen, maar ik ben blij dat ze nu weer af en toe vlees eet."

Vlees als genotmiddel

Ik hoor vaker dat kinderen vlees daadkrachtig afwijzen, vaak omdat ze geen dieren willen doden. Een voorbode voor een vegetarische toekomst? Een mooi beeld, al zou ik niet weten wat we dan met verzwakt en overtalig vee kunnen doen zoals ook de vele bodystiertjes die nu gangbaar worden afgemest. Zolang er boerderijen zijn met vee, hoort slachten en vlees eten erbij, denk ik. Ook in de natuur vallen zwakkere dieren ten prooi aan roofdieren en sterven ze niet van ouderdom. Zo valt verzwakt vee ten prooi aan de mens, redeneert ook Peter de Ruijter. Rudolf Steiner heeft aangegeven dat het niet fout is om een dier te doden, maar dat het wel fout is om een dier te houden en het niet naar zijn eigenheid te verzorgen. Vanuit deze gezichtspunten lijkt mij een samenleving waarin alleen zuivel en vlees wordt gegeten van dieren die er zijn vanwege het dierlijke aspect op de boerderij, ideaal. Er zijn dan niet meer dieren dan die, die nodig zijn voor de mest en het onderhouden van een natuurlijke kringloop. Dan hebben we een paar keer per jaar vlees op ons bord en wordt vlees een waar genotmiddel: niet nodig om ons mee te voeden, makkelijk opneembaar en schaars.

Themadag: Dieren eten?

Woensdag 26 september organiseert Stichting Appel en Ei een themadag over 'Dieren eten' op Warmonderhof in Dronten. Zie www.stichtingappelenei.nl

Dynamisch Perspectief

Boekbespreking

Metamorfose: terug naar Goethe en verder!

**Metamorphosen
im Pflanzenreich – Lesen im
Buch der Verwandlungen.**
Peer Schilperoord, € 39.-
Verlag Freies Geistesleben (2011)
www.berggetreide.ch



'Ein innerliches Plastizieren' noemt Schilperoord de manier waarop hij vol overgave meeleeft met de groeiprocessen in planten. Dit inwendig mee-boetsen spreekt ook uit zijn beschrijvingen van de bladontwikkeling bij tientallen plantensoorten. Zowel bij zaadplanten als bij mossen en varens neemt hij de lezer mee vanaf de microscopisch kleine eerste bladaanleg tot aan het uitgegroeide blad. Hij laat daartoe gedetailleerde afbeeldingen zien uit de botanische literatuur, aangevuld met eigen fotomateriaal. De Duitse taal zal

de echte liefhebber er niet van weerhouden kennis te nemen van deze overigens zeer toegankelijke en rijk geïllustreerde uitgave van de in Zwitserland woonachtige, Wageningse ingenieur Peer Schilperoord.

Al generaties lang vormt het bestuderen van bladreeksen van bloeiende planten de kennismaking met Goethe's fenomenologische waarnemingsmethode. Wie zich verdiept in de biologisch-dynamische landbouw kan daar niet omheen. Bij Nederlandse BD-ers van het eerste uur is deze waarnemingsmethode vooral bekend geworden

door het boekje 'Metamorfose' van de bioloog Frits Julius. Net als Schilperoord baseerde deze zich op 'De metamorfose van planten' van Goethe, dat pas begin jaren 80 in Nederlandse vertaling verscheen. In die tijd werden ook de indrukwekkende bladreeksen-studies uit de Dornacher school van Jochen Bockemühl in ons land bekend onder de naam 'Levensprocessen'. Schilperoord was toen één van Bockemühls studenten.

De vragen die in zijn studietijd voor hem onbeantwoord bleven, heeft Schilperoord de laatste tien jaar met verve opnieuw opgepakt. Een serie wetenschappelijke publicaties en dit boekwerk zijn daarvan het resultaat. Zowel in zijn plantenwaarnemingen als methodisch grijpt hij voortdurend terug op Goethe en bouwt dan voort op diens basisprincipes van de metamorfose: polariteit en progressie ('Steigerung').

Omerkkelijk is Schilperoords aandacht voor het ontwikkelingsproces van het individuele blad, ook driedimensionaal bekeken. Hoewel je hier minstens

een loep voor nodig hebt, voegt dit letterlijk een dimensie toe aan de vertrouwde tweedimensionale bladreeksen. Op dit punt neemt hij expliciet afstand van de interpretaties van zijn oorspronkelijke leermeester Bockemühl en diens indeling van de bladontwikkeling in vier fasen. In het ruimtelijk beeld van de bladontwikkeling blijkt een dergelijke fasering niet terug te vinden. Verrassend zijn ook Schilperoords nieuwe inzichten in de ontwikkeling van bloemen en vruchten. Dat laat hij ons mee-ontdekken in de bouw van de tarweplant.

Kortom: een aanwinst voor de fenomenologische natuurwetenschap, al hoop ik niet dat de lezer meteen naar het vergrootglas grijpt, zonder eerst gewoon met het blote oog bladreeksen te bestuderen. Want dat blijft een bruikbare ingang om de metamorfose innerlijk mee te beleven. En dat is waar het bij Goethe's methode om gaat, zoals ook Schilperoord betoogt.

Pieter Geluk

24 JUNI OPEN DAG

We doen dit jaar mee met de Open Dag van biologische landbouwbedrijven. Als het een beetje mooi weer is die dag, kunnen er enkele honderden mensen komen. Sommigen weten helemaal niets van landbouw. Bij een vorige Open Dag wees ik erop hoe schoon de kool was. Een vrouw stond peinzend te kijken naar de 'schone' kool, en na een tijdje vroeg ze: "Heb je die bladeren dan gewassen?" Ook zijn er altijd weer mensen die de koeien zoeken, op ons akkerbouwbedrijf. En dan heb

je nog de gangbare collega's waarvan er altijd wel eentje vraagt: "Hoe kunnen die sjalotten zo schoon zijn, zonder te spuiten?"

Naarmate de voorbereidingen voor de Open Dag vorderen, overleggen we over de laatste details: "Hoe moeten we biodynamisch uitleggen?" vraag ik. "Het lukt mij niet om serieus iets uit te leggen over koe-hoorns en hertenblazen." "Nee joh, daar moet je ook niets over vertellen," antwoordt hij. "Wat zou jij dan uitleggen?", vraag ik.

"Nou, dat de grond een levend organisme is." "Ja," geef ik toe, "dat is nog wel te communiceren. Maar natuurwezens, de planeten en geestelijke kwaliteit van voedsel, ik snap het zelf niet eens." Mijn man, praktisch als altijd, zegt: "Kringloop, respect, verbinding met de aarde. Dat begrijpt toch iedereen? En als het met woorden niet gaat, laat de mensen het zelf maar ervaren." Het leuke is dat je door al die vreemde ogen op het erf, zelf ook anders naar je bedrijf gaat kijken. De verwon-

dering over 100 ton kool per ha, het enthousiasme over de smaak van biologische producten of uitroepen over ons weidse uitzicht, frissen onze kijk op onze eigen bezigheden weer eens lekker op. Dus wij heten u van harte welkom voor een bezoek en rondleiding. We vinden het leuk een dag mee te kijken met uw onbevengende blik

www.lekkernaardeboer.nl

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



Kunst en goed eten

'Steinbeisser Experimental Gastronomy', zo heet het project om experimentele gastronomie en ongebruikelijke, hedendaagse eetrituelen bij elkaar te brengen. Maximaal twintig gasten per avond eten een vijf gangen menu, gemaakt van regionale en bio-

dynamische granen, groenten en fruit. De gasten zijn deel van een experiment waar goed eten, filosofie, design en kunst samenkomen. The artistieke bijdrage wordt geleverd door twee kunstenaars die een eigen interpretatie geven aan eetgereedschap. Als

dit project een succes is, zal het ieder seizoen terugkeren. Plaats: Steinbeisser in het Lloyd Hotel, Oostelijke Handelskade 34, Amsterdam. Kosten: € 27 per persoon. Tijd: 6, 7 en 8 juli om 20 uur. Reserveer bij Martin Kullik, info@steinbeisser.org.

Eetgereedschap van kunstenaar Maki Okamoto

Dynamisch Perspectief

Oud & Actueel Vruchtbaarheid der aarde



Vita Nova september 1939:

Jan van Bremen en Klaas de Boer zetten de composthoop op

De Koninklijke Bibliotheek heeft het mogelijk gemaakt historische kranten te lezen via <http://kranten.kb.nl>. Zo kunnen we nalezen hoe in de beginjaren van de BD-Vereniging over biologisch-dynamisch geschreven werd.

Zo kopt het 'Nieuwsblad van Friesland' op 30-3-1938: 'De vruchtbaarheid der aarde. En de haastige mensch'. Het artikel begint: 'De Zwitserse bioloog E. Pfeiffer heeft onlangs in een voordracht te Den Haag het behoud van de vruchtbaarheid

der aarde een der grootste van alle wereldproblemen genoemd, welke zich binnen enkele tientallen jaren zullen voordoen. De heer Pfeiffer noemde de geheele moderne landbouwmethode verkeerd: Zij gaat niet uit van het leven, maar van de scheikunde. De voeding van bodem, plant en dier is voor haar een rekensom. Bijv. bij het vee: zooveel eiwit met zooveel zouten erin – zooveel melk met zooveel vet er uit. Het rund, tot machine gedegradeerd, vertoont onttaardingsziekten. Steeds ster-

ker toegepaste insectengiften doen het aantal plantenziekten toenemen (...).'

Op 30-9-1938 doet 'Het Vaderland' verslag van een excursie naar Vita Nova, onder de kop: 'Tuinderij op biologisch-dynamischen grondslag – Dr Rudolf Steiner bouwde voort op gedachten van Goethe'. We lezen: 'Onder leiding van den heer J. S. Schamhart, secretaris van de Ned. Vereeniging tot bevordering van de biologisch-dynamische landbouwmethode, gevestigd te Heemstede, hebben wij een bezoek gebracht aan een tuin-

derij aan den Zijdeweg te Wassenaar, waarin deze methode wordt toegepast. Wat is eigenlijk de biologisch-dynamische methode, waarop dr Rudolf Steiner in Europa het eerst de aandacht heeft gevestigd, voortbouwend op gedachten van Goethe? Zij gaat uit van de gedachte, dat de grond is een levend organisme en dat zijn leven moet worden in stand gehouden, opdat hij gezond voedsel voor den mensch kan opleveren. De methode begint dus met den grond, ons aller voeder. Zij tracht dien gezond te houden door zijn levenskracht te versterken.'



Vita Nova 1938: Zodencompost



Lekker naar de Boer

De Landelijke Open Dagen – Lekker naar de Boer – bestaan vijftien jaar. Het feestelijke evenement, waarop biologische

boeren hun bedrijf aan consumenten én collega's laten zien, is een groot succes. Net als andere jaren doen er relatief veel BD-bedrijven mee. Een mooie gelegenheid om eens te kijken waar al die lekkere producten vandaan komen! Dus ga naar www.lekkernaardeboer.nl en kijk welk Demeter bedrijf je altijd al had willen bezoeken.

In de nieuwe promotiecampagne belicht Stichting Demeter de levenskracht van biologisch-dynamische producten. Tijdens de Lekker naar de Boer dagen zal de nieuwe folder 'Leven begint bij Demeter' via de BD-bedrijven worden verspreid.



Minder MRSA bij bio

Het was te verwachten, maar is nu ook officieel onderzocht: de MRSA-bacterie komt veel minder voor op biologische dan op gangbare varkenshouderijen. Dit blijkt uit onderzoek van het Louis Bolk Instituut, i.s.m. het Centraal Veterinair Instituut en het LEI. De MRSA-bacterie komt voor op 71% van de gangbare bedrijven en op 17% van de biologische. Als er op biologische bedrijven een besmetting is geconstateerd, dan blijkt die besmetting minder vaak voor te komen: 3% van alle monsters van biologische bedrijven waren besmet versus 38% van alle

monsters genomen op gangbare bedrijven. Op biologische bedrijven wordt gemiddeld 70 procent minder antibioticum gebruikt. De onderzoekers wijzen erop dat het ook voor biologische varkenshouders van belang is om maatregelen te nemen om de aanwezigheid van MRSA tegen te gaan. Het rapport staat volledig op www.louisbolk.nl.



Oud & Actueel: Antibiotica in 1958

In Vruchtbare Aarde 1958-4 schrijft bestuurslid Tom Juriaansen een boekbespreking over de brochure 'De greep van de industrie op de landbouw', geschreven door landbouwonderzoeker dr. J. Grashuis. Juriaansen schrijft onder andere: 'Voor de

antibiotica laat hij zien dat de tijdelijke voordelen die het gebruik in veevoeder opleveren, naderhand vrijwel steeds geheel of grotendeels worden opgeheven, afgezien nog van de gevaren voor de mogelijkheid van ziekten die kunnen gaan optreden, door resistent geworden ziekteverwekkende bacteriën, zoals colibacillen en paratyfus-bacillen en voorts de gevaren voor de slachtkwaliteit, enz., enz.' Ruim vijftig jaar na de waarschuwing van Grashuis, wordt het gebruik van antibiotica in veevoer eindelijk afgebouwd.

Ter Linde 1953

Dynamisch Perspectief



Toekomst zaaien

Zwitserse BD-boeren zijn in 2006 gestart met 'Sowing the future': burgers komen naar de boerderij en zaaien met zijn allen een deel van een graanakker in. Het is een feestelijke ontmoeting tussen burger en boer met een educatief en politiek element. De boodschap van 'Sowing the future' is: houd onze landbouw gentechvrij!

Het initiatief heeft zich ieder jaar verder uitgezaaid en in 2011 is er op 94 akkers gezaaid in elf verschillende landen door duizenden deelnemers. Zaaiers leveren zowel een symbolische als een realistische daad. Ze spreken zich uit tegen gentech gewassen en helpen actief mee op de boerderij. Voor zaaiers wordt het zaaiproces nog bewuster wanneer ze terug kun-

nen komen op de boerderij. Ze zien het gewas groeien - voor groenbemesting of graanoogst - en kunnen eventueel gezamenlijk het graan verwerken tot vlokken of brood. Een indruk vanuit het internationale project: 'The active immersion into the world of the living, while uniting heaven and earth through the sowing act, moves every soul. It is not a loud, but

a silent emotionality that everyone experiences. And many feel profound gratitude.' Dit jaar introduceert Stichting Demeter 'Toekomst Zaaieren' in Nederland op acht BD-bedrijven. In de weekenden van oktober zijn burgers welkom graan te komen zaaien. Meer informatie staat (tegen die tijd) op www.stichtingdemeter.nl.

Vrijheid, gelijkheid, solidariteit

De nieuwe stichting Summer Foundation streeft naar een samenleving waarin ieder mens zich in vrijheid kan ontwikkelen, in gelijkheid kan meebeslissen over de geldende afspraken en regels, en in solidariteit bijdraagt aan het tot stand brengen en verdelen van welvaart.

"Vrijheid, gelijkheid en solidariteit zijn de aloude idealen van de Franse revolutie," zegt directeur John Hogervorst. "Maar het nieuwe inzicht is dat elk van die drie idealen alleen op zijn eigen maatschappelijke terrein kan

gelden. Vrijheid in het cultuurlen, gelijkheid in het gebied van politiek en recht, en solidariteit in de economie. Consequent doorgedacht heeft dat directe gevolgen voor bijvoorbeeld echte vrijheid van onderwijs, de verdere ontwikkeling van de democratie of de eigendomsstructuur van bedrijven."

Op haar website verzamelt de stichting vernieuwende ideeën. Hogervorst: "Voorbeelden zijn de Zweedse JAK Bank, een rentevrije coöperatieve bank die eigendom is van de leden, de Nederlandse

Broodfondsen die een onderlinge solidaire inkomensverzekering voor de deelnemende ZZP'ers regelen, en de Spaanse Mondragon-coöperaties waarin de werknemers het management kiezen en niemand ontslagen kan worden. Deze kunnen als inspiratiebron en leerschool dienen voor iedereen die zelf vernieuwend aan de slag wil."

Het ideeëngoed van vrijheid, gelijkheid en solidariteit wordt op de site stapsgewijs uitgewerkt. "Solidariteit in de economie betekent bijvoorbeeld dat we stap-

pen moeten zetten naar nieuwe vormen van samenwerking, naar transparantie in prijsvorming en naar het werkelijk centraal stellen van de behoefte van de consument. Wij maken ons sterk voor duurzaamheid in het kwadraat, namelijk het scheppen van sociale én ecologische duurzaamheid. Daarvoor bieden wij graag de ideeën", aldus Hogervorst.

Bezoekers van de site kunnen zelf meer voorbeelden aanmelden, www.summer-foundation.org.

Ontmoet de boeren van de toekomst

Warmonderhof, de opleiding voor biologisch-dynamische land- en tuinbouw in Dronten, houdt op zondag 9 september haar jaarlijkse Open Dag. Op de bedrijven kunnen bezoekers, begeleid door de boeren van de toekomst, zelf groenten oogsten en veldbloemen en appels plukken. In de stal zijn de Blaarkop-koeien te zien, te

ruiken en te voelen. Een tractor met platte wagen rijdt de bezoekers rond over het 85 hectare grote bedrijf, door velden vol groentes en klavers. U kunt op deze dag kennis maken met de landbouw van de toekomst. Er is een 'Food-plein' met broodjes gezond en patat van eigen aardappels en nog veel meer. Zie www.warmonderhof.nl.

Opendag Warmonderhof



Landbouw v/d toekomst

Zondag 9 sept. van 11.00 tot 16.00 uur

Wisentweg 12 Dronten

www.warmonderhof.nl

Dynamisch Perspectief

BD-Preparaten door het jaar heen

In 7 zaterdagen van 10 tot 15.30 uur, van 29 september tot 27 april 2013 geven Jan Weijsenfeld en Marianne Polhout een cursus over de 2 koehoorn-spuitspreparaten en de 6 compostpreparaten. Het wezen(lijke) van de verschillende preparaten zal inhoudelijk behandeld worden en ook tekenend worden waargenomen. Jan Weijsenfeld is sinds 1977 BD-tuinder in hart en nieren en maakt alle BD-preparaten voor de Vijfsprong in Vorden. Marianne Polhout heeft van

1976-1983 BD-koeien gemolken en is sindsdien schilderes en docente in de schilderkunst. Samen hebben zij in 2011 een biologisch-dynamische pluktuin op de Vijfsprong opgezet met groente, bloemen en kruiden.

Kosten: € 695,= inclusief koffie/thee, lunch en tekenmateriaal. Voor meer info: www.bd-pluktuin.nl Aanmelden kan via janwijsenfeld@gmail.com of 06.346.60.558. Locatie: Urtica de Vijfsprong, Reoordweg 2a, Vorden.

Oud & Actueel: Voorwaarts naar de bron

Bij haar 65-jarig bestaan in 2002 hield de BD-Vereniging een herfstconferentie met als titel: 'BD is en blijft pionierswerk'. Jan Diek van Mansvelt tekende in DP2003-1 het verslag op en schreef over de lezing van Eric Goewie: *'Hij sloot af met erop te wijzen dat de toekomst van de BD ervan afhangt in hoeverre de komende generaties boeren (en hun partners in de voedselketen), de BD-onderzoekers en be-*

leidsmakers, kans zien steeds weer opnieuw terug te koppelen naar de essentiële doelen en waarden van waaruit de BD in de vorige eeuw ontwikkeld is. Dus uitdrukkelijk niet terug naar 1920, maar vooruit naar de be-



Eric Goewie in 2002

(advertentie)



Landgoed zoekt nieuwe veehouder

Opnieuw opzetten van een grondgebonden (melk)veehouderijbedrijf op circa 100 ha.

Infodag op 8 september a.s.

www.landgoedtongeren.nl



Agenda

wustzijnsontwikkeling van waaruit toen de BD-1924 is ontwikkeld en van waaruit die zich nu tot de BD-2004 en straks tot de BD-2024 kan ontwikkelen. 'Terug naar de bron in de toekomst' zou je misschien als metafoor kunnen zeggen.'

Tien jaar later noemen we dit 'Voorwaarts naar de bron'. Dit was het jaarthema van de landbouwconferentie in Dornach en van de winterconferentie van de BD-Vereniging in 2012.

>> zie elders in dit nummer

23 en 24 juni

Lekker naar de boer

Landelijke open dagen bij biologische bedrijven, zie www.lekkernaardeboer.nl

23 juni en 1 september

Landgoeddagen

Kraaybeekherhof organiseert informatiedagen waar u kunt proeven van de opleidingen en cursussen die in het najaar van start gaan. Meer info: www.kraaybeekherhof.nl

23 juli – 4 aug

Zomeruniversiteit Landbouwsectie

In Dornach en Lötschental, zie www.bdvereniging.nl

Vóór 1 augustus

Opleiding Stadslandbouw

Bij Warmonderhof gaan twee korte deeltijdopleidingen van start: 'Stadslandbouw organisatorisch' en 'Stadslandbouw praktisch'. Meld je aan voor 1 augustus via www.warmonderhof.nl

4 t/m 10 augustus

Angel Art Festival

Kunsthierfestival op het BDlandgoed van Eelco Schaap en Karin Sligting in Portugal, zie www.dominiovaledomondego.com

25 aug, 9 en 22 sept >>

Boergondische feestmalen

Ter ere van 75 jaar BD-Vereniging staan drie Boergondische feestmalen in het teken van het jubileum: 25 aug op Hoeve Biesland bij Delft, 9 sept op Natuurlijk Genoegen bij Alkmaar en 22 sept op Land en Bosch-zigt bij Hilversum. Zie pag 12. Aanmelden via www.vaneigen-erf.nl

9 september >>

Open Dag Warmonderhof

De Warmonderhof bedrijven houden open dag. Zie pag 35 en www.warmonderhof.nl

26 september

Themadag: Dieren eten

Stichting Appel en Ei organiseert een themadag over 'Dieren eten' op Warmonderhof in Dronten. Zie www.stichting-appelenei.nl

29 sept– 7 okt

Week van de Smaak

De lekkerste week van het jaar, met slow food, biologische top-producten, streekspecialiteiten en ambachtelijke bereiding. Hoofdstad van de Smaak 2012 is Amersfoort. Meer informatie volgt op www.weekvandesmaak.nl

29 sept– 27 april >>

Preparatencursus

Jan Weijzenfeld en Marianne Polhout geven een cursus over het wezen(lijke) waarnemen van de BD-preparaten; 7 zaterdagen op de Vijfsprong, Vorden, zie pag 36

Oktober >>

Toekomst Zaaïen

Burgers komen graan zaaïen op BD-bedrijven met als boodschap: houd onze landbouw gentechnvrij. Zie pag 34

10 oktober

Bio-Congres

Bionext organiseert een congres voor de biologische sector bij de Triodos Bank in Zeist.

8 november >>

BD&Demeter-Congres

Feestelijke congres in De Rode Hoed in Amsterdam, zie pag 13

16–18 november

BD-Weinbautagung

De Landbouwsectie van de Internationale Antroposofische Vereniging organiseert een internationale biodynamische wijnbouwconferentie in Colmar (F). Meer info: www.sektion-landwirtschaft.org

Ik ben actief voor de BD-vereniging



Marijke Preller
20 jaar, woont in Dronten,
studeert op Warmonderhof

Vereniging: In het bestuur werk ik voor BD-jong. Via mail, facebook en persoonlijke gesprekken leg ik verbindingen met jongeren om van elkaar te leren. Voor de laatste thema-avond regelde ik de uitnodigingen, de aanmeldingen en het eten en drinken.

Gebeurtenis: De afspraak maken voor de column van BD-jong in deze DP was heel leuk. Teka was wild enthousiast om dat te mogen schrijven.

Enthousiast: In de BD kijk je altijd eerst naar de basis, de bodem. Daar moet het allemaal vandaan komen. De openheid tussen de mensen legt ook een bodem voor ontwikkeling. Er is altijd wel iemand die je wil helpen.

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



Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding

DYNAMISCH PERSPECTIEF 2012 – zomer – nr 3

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

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

Redactie Ellen Winkel (hoofredacteur), Luc Ambagts, Andries Palmboom, Wim Goris, Jorien Quirijnen

Sluitingsdatum kopij 15 augustus, agendaberichten tot 3 september. DP2012-4 verschijnt 29 september. Graag vooraf overleg via ellen@schrijfwinkel.nl of tel 0858-771175. De redactie houdt zich het recht voor stukken in te korten, te bewerken of te weigeren.

Copyright BD-Vereniging. Overname van artikelen alleen met voorafgaande toestemming van de redactie.

Coverfoto's Dick Boschloo, Joke Bloksma en Gerda Peters

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

Wisentweg 12
8251 PC Dronten
telefoon 0321 315937
fax 0321 315938
info@bdvereniging.nl
www.bdvereniging.nl

De BD-Vereniging werkt aan de ontwikkeling van de biologisch-dynamische landbouw en voeding door ontmoetingen, scholing, onderzoek en publicaties. Ze werkt samen met o.a. Stichting Demeter, Stichting Grondbeheer BD-landbouw, Stichting Warmonderhof en de Antroposofische Vereniging in Nederland.

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

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

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

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

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

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

Lidmaatschap € 40,- per jaar Jongerenlid (t/m 23 jaar): € 20,- per jaar. Beroepslid: € 200,- per jaar. Gekoppeld beroepslid: € 40,- per jaar (voor volgende beroepsleden van hetzelfde bedrijf). Een lidmaatschap wordt jaarlijks stilzwijgend verlengd, tenzij u vóór 1 december van het lopende jaar heeft opgezegd. Aanmelden als lid kan via het bureau of via de website www.bdvereniging.nl. Bankrekening voor contributie 147485 tnv Ver voor Biologisch-Dynamische Landbouw en Voeding, IBAN: NL 04 INGB 0000 147485, BIC: INGBNL2A

Schenken en legaten De inkomsten van de vereniging bestaan uit de contributies van leden. Daarnaast ontvangt ze jaarlijks uw warme giften. De BD-Vereniging is erkend als Algemeen Nut Beogende Instelling (ANBI). Legaten zijn geheel vrij van successierecht. Schenkingen zijn vrijgesteld van schenkingsrecht. Wilt u meer informatie, belt u dan met het bureau.

Loverendale, februari 1962



Voorpublicatie uit: 'De aarde zal weer vruchtbaar zijn – Verhalen van landbouw pioniers', door Ellen Winkel. Dit boek verschijnt 8 november 2012.

'Na de Planta-affaire ging onze omzet met sprongen omhoog,' vertelde Marien Steijn aan een journalist van de Provinciale Zeeuwse Courant, die hem kwam interviewen om voor de zaterdagkrant van 24 februari 1962 een paginagroot artikel over Loverendale te schrijven. Vooral de bakkerij had de laatste jaren landelijke faam verworven met het brood, waar geen chemische bakverbetersaars en kleuren smaakstoffen aan waren toegevoegd. Wekelijks bakten de drie bakkers een kleine zesduizend broden. Een enorm verschil met de met takkenbossen gestookte 'bakkeete' die Marien zich nog van zijn beginjaren op Loverendale kon herinneren. Hij werkte nu ruim dertig jaar op het bedrijf en had vier jaar geleden het directeurschap van Pim Clotscher overgenomen.

Op zijn eigen manier – zonder opsmuk en geen woord teveel – leidde hij de journalist rond. Hij was nooit zo enthousiast over publiciteit. Er werd vaak negatief over BD geschreven en reclame hadden ze niet nodig. Het brood verkocht zichzelf. Ze maakten een rondje over het erf. De man met het schrijfblok bleef staan om een glimmende tractor te bewonderen. 'We moeten met de tijd mee,' zei Marien niet van harte. Het had hem behoorlijk zeer gedaan, dat hij afgelopen jaar het laatste werkpaard weg had moeten doen, maar dat hield hij voor zichzelf. Alles moest steeds sneller tegenwoordig, dacht hij. Maar vroeger kwamen de boeren toch ook klaar met het werk? En misschien wel met minder spanningen dan nu. Voor de bodem was het ook jammer dat de paarden weg moesten. Niet alleen had de structuur van de grond te lijden onder het gewicht van de zware landbouwmachines, ook de teelt van paardenbonen als voer was niet meer nodig. En dat was nu juist een gewas dat de structuur en de vruchtbaarheid van de grond verbeterde, omdat het stikstof uit de lucht kon vastleggen.

Ze liepen verder langs de melkstal. Ook nog vrij nieuw. Drie jaar geleden hadden ze het handmelken vaarwel gezegd. 'De koeien eten alleen wat hier groeit, een enkele lijnzaadkoek uitgezonderd,' zei Marien.

'Is dat ook aan de melk te merken?' vroeg de journalist.

'Ja,' antwoordde Marien, 'die is goed van smaak.'

'Beter van kwaliteit?'

'Als je er vanuit gaat dat onze methode goed is, ja, dan wel natuurlijk!' ☺

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



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

zuiver @vivel



Een stap verder dan biologisch!

U kent Zuiver Zuivel van de uitstekende kwaliteit biologische en biodynamische zuivel. Zuiver Zuivel streeft er naar van koe tot consumentenproduct een stap verder te gaan in duurzaamheid dan de biologische eisen verplichten.

De 130 biologische melkveehouders van Zuiver Zuivel leveren dagelijks hun verse melk. Bij Zuiver Zuivel vinden de melkveehouders het belangrijk om eerlijk om te gaan met het leven op aarde. In de zuivelfabriek vindt de productie plaats met Groene stroom afkomstig van windmolens, biovergisters en zonnepanelen van onze eigen veehouders. Alle verpakkingen worden klimaatneutraal gemaakt, en alle literpakken zijn gemaakt van FSC gecertificeerd karton.

Samen met de natuur, met passie en kennis geproduceerd!



www.zuiverzuivel.nl



demeter

100% Biodynamisch