



Zonnehoeve en Zonnelied
creëren een positieve spiraal

Dynamisch graan. Dynamisch brood.

Tekst & foto's: Annelijn Steenbruggen namens Stichting Demeter

De Zonnehoeve heeft bedrijfseigen tarwerassen geselecteerd. De eigen molenaar heeft de graankorrels gemalen. Van het meel heeft de eigen bakker brood gebakken. De zemelen uit de bakkerij vormen voedsel voor de koeien. De koeien lopen op het graanstro. Hun mest voedt de akker. Op de akker groeit graan.

Het is zeven uur 's avonds. Het is een hete zomerdag geweest en de laagstaande zon kleurt het graanveld goudgeel. Het tropische zomerweer is ideaal voor de tarweoogst en Piet van IJzendoorn, oprichter van Zonnehoeve, zit al vanaf het begin van de middag op de combine. De reusachtige machine slokt de ranke aren aan de voorkant naar binnen: de tarwekorrels komen in de laadbak terecht en achter de machine wordt het stro in keurige rijtjes uitgespuugd. Piet zit van top tot teen onder een dikke laag bruin stof. Het combineren produceert niet alleen veel herrie maar ook enorme stofwolken. Het binnenhalen van de rijpe graankorrels doet Piet graag zelf. De rest van de tijd houdt hij zich voornamelijk bezig met de zorgtak en het managen van het bedrijf. Met 15 medewerkers en 18 zorgvragers heeft hij daar zijn handen aan vol.

15 duizend broden

"Mooi stro", zegt Teka enthousiast. Hij is de melkveehouder op Zonnehoeve en zal het stro de komende winter gaan gebruiken in de potstal. Teka komt even kijken hoe het met de tarweoogst gaat. Opeens zet Piet de machine stil. Teka schiet hem te hulp en trekt een stokje voor de combine weg. Teka: "Dit is een markering. De halve hectare tarwe tussen de stokjes is een ander ras en dat gaan we morgen apart oogsten. Dat wordt het zaaizaad voor volgend jaar." Met de oogst van deze halve hectare zaaizaad wordt in de lente weer 13 hectare ingezaaid. Een hectare (10.000 vierkante meter) heeft 200 kilo zaad nodig en levert 6.000 kilo baktarwe op. Bakkerij Het Zonnelied kan daar 15 duizend broden (1,5 brood per vierkante meter graanteelt) mee bakken. De

bakkerij en veehouderij kunnen voor een kwart op de eigen oogst draaien. De overige driekwart van het tarwe en stro wordt bij boeren uit de buurt aangekocht. In ruil daarvoor ontvangen deze boeren potstalmest van Zonnehoeve zodat de totale kringloop zo goed mogelijk gesloten blijft.

Zon

Piet spreekt liever van een 'positieve spiraal' dan van een kringloop. "Want als we de zon via de planten goed benutten, kun-

nen we de aarde rijker maken", aldus Piet. "Als we de aarde voeden, zal er meer dan voldoende voedsel zijn voor de mens. Voor onze akkers is graanteelt samen met grasklaver en koeienmest de motor voor bodemvruchtbaarheid. Boven de grond zijn de tarwe-aren 1,30 meter hoog maar onder de grond groeit er net zoveel. Het intensieve wortelstelsel zorgt voor een goede bodemstructuur en het stro is de basis voor vaste potstalmest. Grasklaver – het basisvoedsel voor de koeien – bindt stikstof uit de



Stro & brood

Zonnehoeve heeft een eigen tarweras ontwikkeld dat in elk opzicht bij het bedrijf past. De kwaliteit van het stro is dan ook net zo belangrijk als de kwaliteit van het baktarwe. Van het graan moet brood zonder hulpmiddelen gebakken kunnen worden. Voor de potstal moet het stro lang en veerkrachtig zijn. Het gewas moet resistent zijn tegen ziektes en de opbrengst moet voldoende zijn. Zonnehoeve werkt nu met een mengsel van twee Duitse tarwerassen en heeft ook altijd proefveldjes waarop ze elk jaar nieuwe tarwerassen uitprobeert.



40 versus 4

"Goed voedsel komt van landerijen dichtbij huis en niet uit een pakje, of van de andere kant van de wereld", aldus de Amerikaanse onderzoeksjournalist Michael Pollan. In zijn boek *Een pleidooi voor echt eten* somt hij een rijtje op van veertig – vaak onherkenbare – ingrediënten. Een ingewikkeld product, vraagt hij zich af? Nee, het zijn de ingrediënten van een brood. Brood dat door de Amerikaanse multinational Sara Lee wordt geproduceerd. Bakkerij Het Zonneliëd bakt zijn brood met 4 ingrediënten: meel, gist, zout en water. Brood zoals het al duizenden jaren gebakken wordt.

lucht in de bodem; stikstof is een essentiële voedingsstof voor planten. Zo ontwikkelen we een rijke bodem waar we uien, bieten, aardappels en alle andere gewassen op kunnen verbouwen. Het brood, vlees en de melk krijgen we eigenlijk cadeau."

20 luizen

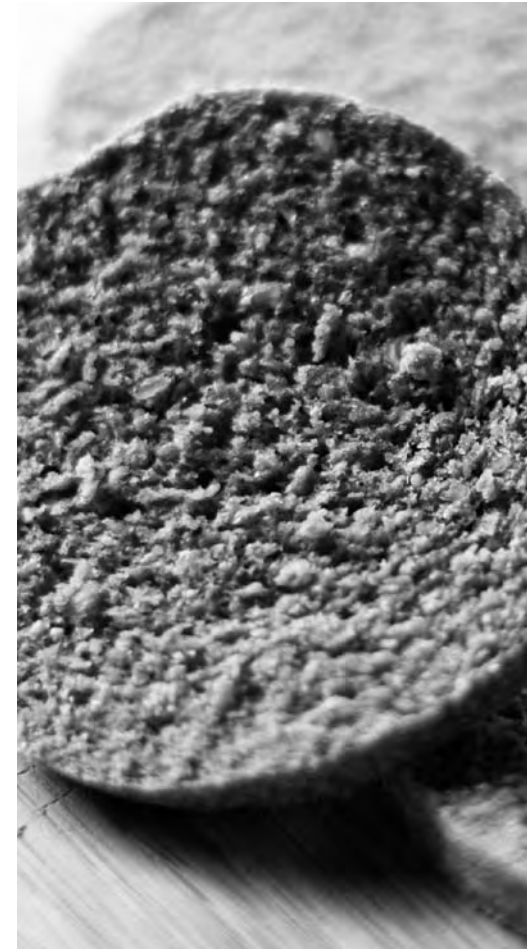
Sinds de oprichting – nu 27 jaar geleden – is Zonnehoeve uitgegroeid van een kale poldervlakte tot een bruisend bedrijf met veeteelt, akkerbouw, een graanmolen, een bakkerij op eigen erf (Het Zonneliëd), jeugdzorg en een paardenpension. Het meel wordt gemalen op windenergie van de eigen molen. Alle bedrijfsonderdelen grijpen als schakels in elkaar. Zelfs de zemelen, een bijproduct van het lemairemeel, gaan naar de koeien en paarden. "Dat is voor mij De-

meter", zegt Piet. "De bedrijfsonderdelen vormen samen een autonoom systeem, dat zichzelf verbetert en gezond houdt. Problemen zijn nodig om het systeem sterk te houden. In de graanteelt bijvoorbeeld zijn er altijd luizen in de aren aanwezig. Dat moet ook. Daardoor staan de natuurlijke vijanden paraat en zullen ze een luizenexplosie voorkomen. In de gangbare landbouw is 20 luizen per aar de tolerantiegrens: daarboven ga je spuiten. Bij ons zorgt het natuurlijke systeem ervoor dat het er nooit 20 worden."

Dirigent

De bd-preparaten zijn voor Zonnehoeve hulpmiddelen om het bedrijfssysteem te ondersteunen. "Als je geen aandacht aan de eigenheid van je bedrijf besteedt, zijn

preparaten onzin," aldus Piet. "Landbouw is geen recept. Het vraagt om creativiteit en vertrouwen om te voelen, te horen, te ruiken en te zien wat je bedrijf nodig heeft. De boeken en literatuur – de intellectuele bagage – kunnen je waarnemingen ondersteunen. Ik heb het vertrouwen dat in de natuur altijd de oplossing te vinden is. Met creativiteit bedoel ik ook tegen de stroom in durven gaan, zoals kalfjes bij de koe la-



ten. Daardoor wordt de melkopbrengst misschien lager, maar kalfjes en koeien vormen de natuurlijke kudde, en dat versterkt het systeem. Een biologisch-dynamische boer denkt vanuit levensprocessen en niet vanuit kilo's opbrengst. Hij is een dirigent, die de tonen die in de natuur en op zijn bedrijf aanwezig zijn harmonieus kan laten samenklinken." ■

Internationaal meel

In meelfabrieken wordt de tarwekorrel uit elkaar gehaald in ongeveer acht fracties. De kiem – het leven in de graankorrel – is geld waard en wordt apart verkocht voor de productie van tarwekiemolie. Met de overige fracties worden door de computer standaard melen samengesteld: bloem, half volkoren, extra volkoren, enzovoort. Het kan zijn dat de zemelen in Nederlands volkoren meel uit Frans graan komen en een ander bestanddeel uit bijvoorbeeld Russisch graan. In de broodfabrieken kunnen ze zo met gestandaardiseerde bakprocessen standaard broden bakken. Als de bakker een bakprobleem heeft, belt hij de meelfabriek voor een aanpassing in het meel. Bakkerij Het Zonneliel gebruikt graan dat is gemalen door de eigen molenaar. Daar zit de tarwekiem gewoon nog in. Precies daar bevindt zich de levenskracht. Het graan is ieder jaar weer anders. Het is het ambacht van de bakker om van het volwaardige meel een goed en lekker brood te bakken.

D E M E T E R

*Een boer is een dirigent
die de tonen die in de
natuur en op zijn bedrijf
aanwezig zijn harmonieus
kan laten samenklinken*