

Kijken hoe een andere boer zijn bedrijf runt, is altijd interessant. Helemaal als die collega-boer niet in Nederland woont, maar in Amerika. **Ivo de Bode** kreeg die kans. Tijdens een 'job swap' liep hij een week lang mee op een farm in de buurt van New York. Vervolgens was Amerikaan **Andrew Raymond** een week te gast op Ivo's Texelse schapenboerderij.

Texelse en New Yorkse boer ruilen baan

'Mijn vooroordeel klopten van geen

Door Marije Wenneke

Gebroederlijk staan ze om de kaastobbe. De boomlange Texelse boer en de kleine Amerikaan. Beiden gestoken in een blauw schort en met een koddig wit mutsje op. Want hygiëne is van groot belang, ook als je op relatief kleine schaal kaas maakt, zoals Ivo de Bode (32).

Hij is net een paar dagen terug uit Amerika, waar hij meewerkte op Sylvester Manor, een voormalige slavenplantage waar nu biologische producten worden verbouwd. Andrew Raymond (22) werkt op Sylvester Manor. Hij doet mee aan de job swap in plaats van zijn baas Bennett Konesni, die niet naar Nederland kon komen.

Overeenkomsten

Ondanks de grote afstand tussen beide bedrijven – ruim 6000 kilometer – ontdekten Ivo en Andrew dat zowel zijzelf als hun bedrijven opvallend veel overeenkomsten hebben. "Beide boerderijen kennen een lange geschiedenis en staan op een eiland. De Waddel op Texel is in 1625 gebouwd", vertelt Ivo. Andrew vult aan: "Sylvester Manor is in 1652 gesticht op Long Island door de voorouders van Bennet Koneski. Het

grappige is dat de Sylvester die het landhuis heeft gebouwd, is opgegroeid in Amsterdam. Dat was vijftien generaties geleden."

Ook de wijze waarop voedsel wordt geproduceerd, komt overeen. Op De Waddel en Sylvester Manor geen massaproductie, maar een kleinschalige, ambachtelijke en dier- en milieuvriendelijke wijze van voedsel produceren. Ivo: "Wij hebben als één van de weinige schapenhouders nog dubbeldoelstellingen. Melk, wol en vlees worden gebruikt. De lammeren worden niet direct gespeend, maar blijven 2,5 maand bij de moeder."

Vooroordeel

Op Sylvester Manor worden biologische groenten verbouwd. Het bedrijf omvat ongeveer 100 hectare grond, waarvan 3 hectare wordt bewerkt door vier werknemers. "Hoewel er altijd voedsel is verbouwd op de farm, zijn we in de huidige opzet pas een jaar bezig. We hebben een zogenaamde CSA; een community supported agriculture. Dat houdt in dat gezinnen uit de buurt ons in het begin van het jaar een bedrag betalen en in ruil daarvoor elke zaterdag in het oogstseizoen een doos groenten en fruit krijgen", legt Andrew uit. Inmiddels eten 25 gezinnen op Long Island de onbespoten, met de hand gezaaide en geoogste groenten van Sylvester Manor. "De mensen zijn heel enthousiast", aldus Andrew. "Op deze manier leren ze ook producten kennen die ze eerder nooit aten. Bovendien vinden ze het fijn om te weten waar en op welke manier het voedsel is geproduceerd." Ivo zag met eigen ogen dat kwaliteitsvoedsel in Amerika op waarde wordt geschat. "Mijn vooroordeel, dat Amerikanen alleen maar veel slecht en vet voedsel eten, klopte van geen kant. In hartje New York heb je zelfs elke week grote markten met streekproducten. Deze zijn erg in trek, vooral bij jongere Amerikanen."

400 jaar New York - Nederland

In het kader van de 400 jaar oude betrekkingen tussen Nederland en New York werd er in september een job swap gehouden tussen elf Nederlanders en elf New Yorkers. Brandweermannen, leraren, musici, verloskundigen en natuurlijk boer Ivo en boer Andrew zagen hoe hun beroep wordt uitgeoefend in een andere cultuur, legden contacten en wisselden kennis uit. De job swap is een project van de Stichting Henry Hudson 400. Deze stichting dankt zijn naam aan ontdekkingsreiziger Henry Hudson, die in opdracht van de VOC in 1609 op zoek ging naar een korte vaarroute naar Azië. Die vond hij niet, wel 'ontdekte' hij haven Mana-hatta. Hier werd nederzetting Nieuw Amsterdam gesticht, deze stad kreeg later de naam New York. ←



FOTO CYNTHIA VAN EL

Ivo oogstte samen met Andrew en Bennet Konesni (midden), de eigenaar van Sylvester Manor, wortels in Amerika.

en kant'



FOTO MARIJE WENNEKE

De Waddel. De bijna vier eeuwen oude boerderij op Texel waar Ivo woont.

Trend

Het bezoek aan Amerika en het werken op Sylvester Manor heeft Ivo gesterkt in zijn overtuiging dat hij op de goede weg is met zijn bedrijf. "Ik ben me, net als Andrew, zeer bewust van de verantwoordelijkheid die we hebben voor dieren, het milieu en de omgeving. Daarom hebben we een eendenkooi, zonnepanelen op het dak voor het kaasmaken, gebruiken we weinig medicijnen voor de schapen en lopen deze altijd buiten."

De job swap heeft zijn horizon verbreed. "Ik heb geleerd dat mensen echt geïnteresseerd zijn in goed voedsel en er ook best meer voor willen betalen. Amerika loopt overal mee voorop, dus ik heb goede hoop dat die trend overwaait naar Nederland."

Naast veel praten over voedsel en de productie ervan, werkten beide boeren ook hard op elkaars bedrijven. Ivo hielp – onder het zingen van traditionele Afro-Amerikaanse werkliederen – met de oogst; Andrew leerde kaasmaken. "We hebben veel projecten op Sylvester Manor, zijn een soort



FOTO MARIJE WENNEKE

educatieboerderij", vertelt hij. "We leren mensen hoe ze zelf kippen moeten houden of brood moeten bakken. Uiteindelijk willen we ook schapen houden en kaas maken. Ik leer nu bij Ivo hoe dat moet."

Texelaars overzee

Over een jaar of drie is het wel zover, denkt Andrew. Dan zullen schapen de weides rondom Sylvester Manor bevolken. En niet zomaar schapen, maar Texelse schapen. "In 1652 waren er ook Texelaars op de farm", licht Andrew toe. De dieren reisden 400 jaar geleden in het schip van ontdekkingsreiziger Henry Hudson (zie kader) mee van Texel naar Amerika en belandden op Sylvester Manor. Om die reden wil Andrews baas Bennet Konesni opnieuw Texelse schapen naar zijn bedrijf halen. Ivo is op zijn beurt meer dan bereid om wat van zijn goede Texelaars overzees te laten gaan. "Kan ik, onder het mom van naar de schapen kijken, nog eens naar Amerika. We hebben het erg leuk gehad met elkaar en het klikte zo goed, dat we graag contact willen blijven houden." ←

Ivo (links) en Andrew bij het kaasvat. De Texelse zelfkazer leert zijn Amerikaanse collega de fijne kneepjes van het kaasmaken.