



# Biodynamisch wordt maximaal natuurinclusief op Ruimzicht

Natuurinclusieve landbouw: een term die we steeds vaker horen. Wat is dat eigenlijk, natuurinclusieve landbouw? Aan het woord is Gerjo Koskamp, boer van biologisch-dynamische boerderij Ruimzicht in Halle. “Volgens mij is iedere BD boer een natuurinclusieve boer. De BD landbouw is gecertificeerd natuurinclusief.” De BD landbouw ziet Gerjo als de basis van waaruit je door kan groeien naar ‘maximaal natuurinclusief’: “Op Ruimzicht gaan we verder dan die basis, wij zijn echt aan het pionieren en ontwikkelen. Dat betekent dat de kalfjes drie maanden bij de moeder blijven, we een familiekuddes hebben, er twee stieren de wacht houden, we

zonder krachtvoer en met één maal daags melken de kudde maximaal beweiden op het kruidenrijke grasland, alle percelen een houtsingel hebben, waarin ook notenteelt opgenomen is, er een kipmobiel rondgaat en de koeien een heuvelstal hebben met een dik stro-ligbed. Ook werken we met kruidenextracten en homeopathie en zijn we mede daardoor al meer dan 20 jaar antibioticavrij. Door dit alles gonst het van de biodiversiteit.”

Gerjo wordt regelmatig gevraagd om zijn ervaringen te delen, ook in projecten van de provincie. Gerjo: “Ik merk dat er veel boeren

zijn, die op weg geholpen willen worden in deze vorm van landbouw. ‘Biologisch’ of ‘biologisch-dynamisch’ lijken voor veel gangbare boeren nog beladen termen te zijn. ‘Natuurinclusief’ is voor hen veel toegankelijker. Via het idee van natuurinclusieve landbouw kunnen we helpen de landbouwtransitie te versnellen. De term maakt het ook mogelijk om financiële ondersteuning via subsidies te organiseren. Boerderij Ruimzicht wil graag inspirator zijn voor natuurinclusieve landbouw en daarbij uitdragen dat BD-landbouw al sinds bijna een eeuw een hele mooie natuurinclusieve weg bewandelt.

Boerderij Ruimzicht is in 1996 gestart met de transitie van een zeer intensief gangbaar bedrijf met koeien en varkens naar het extensieve, multifunctionele biologisch-dynamische melkveebedrijf dat het nu is. Naast de koeien zijn er varkens, schapen, kippen en is er een tuinderij. Gerjo: "De familie kudde loopt zomer en winter dag en nacht buiten. Alleen wanneer het te nat is blijven de koeien binnen. Bij elkaar opgeteld nog geen vijf weken per jaar. De natuur bepaalt altijd al onze keuzes. We vragen ons bij iedere keuze af: 'hoe gaat dit in de natuur? En: hoe vertalen we dit naar onze cultuur?'. Samenwerken met de natuur is onze natuur. De bodem, de dieren, de mensen, de planten geven allen signalen af. Wanneer je die signalen hoort of ziet en daarnaar handelt, dragen ze bij aan een gezonder landbouwsysteem en dito producten. De melk die dit bijzondere systeem voortbrengt is de basis voor onze zuivelproducten. Onze dieren leveren verantwoord vlees en de tuinderij levert gezonde, vitale groenten."

## Eigen verdienmodel is nodig

"Toen we nog gewoon biologisch boerden

## Wat is natuurinclusieve landbouw?

Natuurinclusieve landbouw is een vorm van duurzame landbouw die uitgaat van een veerkrachtig voedsel- en ecosysteem. Deze maakt optimaal gebruik van de natuurlijke omgeving (het 'natuurlijk kapitaal') en integreert die in de bedrijfsvoering. Daarnaast draagt natuurinclusieve landbouw actief bij aan de kwaliteit van diezelfde natuurlijke omgeving. Natuurinclusieve landbouw produceert voedsel binnen de grenzen van natuur, milieu en leefomgeving, en heeft een positief effect op de biodiversiteit.

ging het financieel oké. De melkprijs die we ontvingen van Aurora leverde net voldoende op om financieel gezond te zijn. Maar omdat ons bedrijf meer wilde dan bio en zelfs meer wilde dan de BD-richtlijnen voorschrijven, was de melkprijs die we ontvingen niet voldoende. Ook de groentepakketten - van 2006 tot 2018 teelden we groente op twee hectare - brachten niet voldoende op. De boerderijwinkel, die in 2004 opende, had een te klein assortiment om veel klandizie te hebben. Alles bij elkaar werd het tijd om het heft in eigen hand te nemen. Met de komst van venoot Jara en het vertrek van de tuinder veranderde er veel. We startten een marktkraam, breidden onze winkel uit, halveerden de veestapel, verkleinden de

tuinderij en startten met het zelf verzuivelen van de melk. In 2021 verwerken we de helft van de melk zelf, telen we met een nieuwe tuinder weer groenten en wordt het merendeel van de producten direct verkocht aan consumenten. Als het lukt om onze *faire trade* prijs blijvend te ontvangen, ook van horeca, winkels en groothandel, dan kunnen we een bedrijfssysteem neerzetten dat maximaal natuurinclusief is en financieel gezond.

Veel van onze activiteiten zijn gericht op maximaal dierenwelzijn, op het verbeteren van het bodem-voedsel-web en op het verhogen van de productkwaliteit. Voor dit laatste is natuurlijk de basis al gelegd door



de eerste twee. Onze werkwijze in de kaasmakerij en met de andere zuivelproducten is ook gericht op ambacht, kwaliteit en gezondheid.

## Eigen soort kaas

We hebben in 2021 onze kaasmakerij gebouwd waar we rauwmelks werken, zodat onze eigen melkzuurbacteriën ook van invloed zijn in het proces. Onze kaas is een nieuwe soort in Nederland. Het recept voor bergkaas, zoals dat in de Alpen en de Pyreneeën gemaakt wordt, gebruiken we als basis. Vervolgens hebben we dit recept aangepast en bedrijfseigen gemaakt. Ken-

merkend is de eetbare natuurkorst, die een belangrijk deel van de smaak van de kaas bepaalt. We hanteren meerdere methoden om deze korst lekker en bijzonder te maken. De melk gaat zoveel als mogelijk direct van de koe warm de kaastobbe in. Zo stimuleren we de goede melkzuurbacteriën en besparen we veel energie doordat er niet gekoeld hoeft te worden in de opslag en niet opgewarmd in de tobbe.

We hebben gekozen voor rijping van de kaas in een kelder, voorzien van natuurlijk sedumdak en met muur- en vloerslangen zodat we zowel kunnen koelen met koud grondwater

als verwarmen met hout gestookt warm water; innovatief en duurzaam.

We maken rauwmelkse kwark, Jara's Echte Kwark, die zijn naam dankt aan het feit dat de kwark gemaakt is met zuursel én stremsel en in doeken mag uitlekken, zoals dat van oudsher gedaan werd. De Verse Kaas Knoflook is een variant hierop, een lekker smeerbaar kaasje. Ook maken we panir, in blokken van ongeveer twee kilo, die in plakken wordt gesneden. Panir is een kookkaas, dus als enige niet rauwmelks. Het is een kaassoort die in de Indiase keuken veel gebruikt wordt.



## Veehouderij

Onze kudde bestaat uit een kruising van drie rassen waarin de beste kenmerken in een veelzijdigheid van kleur te zien zijn: MRIJ, Holstein en Fleckvieh. Het zijn robuuste koeien die tegen een stootje kunnen, makkelijk in de omgang zijn en melk kunnen produceren met alleen ruwvoer. Onze dames mogen hun hoorns behouden, wat bevorderend werkt voor de gezondheid van het dier en de producten die zij voortbrengt. Daarvoor is het belangrijk dat het stalsysteem aan de koe is aangepast. Wij kozen voor een heuvelstal: door de juiste helling te kiezen van deze zandheuvel met een laag beton, trappen de koeien de vaste stromest van de heuvel naar beneden. Op de mestgangen wordt deze rulle vaste mest met de elektrische shovel weggeschoven naar de composthoop. Aan het einde van de winterperiode hebben we zo een lange slurf van mooi gerijpte vaste stromest onder een compostdoek van 50 bij 3 bij 2 meter. Goede voeding voor de bodem die daardoor geschikt is voor plantengroei.

## Bodem en biodiversiteit

Doordat we al sinds 1998 zonder chemie werken is de bodem in optimale conditie, met als gevolg een bijzondere toename van de biodiversiteit. Niet alleen veel diversiteit in grassen, kruiden, bomen en struiken, maar ook soorten als kwartel en patrijs hebben zich bij ons gevestigd. De gele kwikstaarten hebben een goede habitat in ons ruige grasland en bewegen mee met de kudde koeien. Een mooie bijdrage aan natuurinclusie.

< Venoot Jara in de kaasopslag




siviteit zijn de kilometerslange houtsingels die inmiddels aangeplant zijn. Meer dan 300 knotwilgen, 30 walnootbomen, 30 lindebomen, tamme kastanjes, hazelaar en diverse struiken zijn aangeplant tussen alle weilanden. De bestaande meidoornhaag van 150 meter wordt de komende seizoenen flink uitgebreid. Dit levert behalve biodiversiteit ook blad voor de koeien (sporelement Selenium uit wilgen), schaduw, meer schimmelwerking in de bodem, beschutting voor wild en niet te vergeten hout voor de kachels.

## Tuinderij en akkerbouw

Voor de groenteteelt is Imke de aangewezen persoon. Dit doet zij sinds 2021 samen met haar partner en vrijwilligers op ruim een halve hectare. In haar eerste seizoen teelde

zij groenten voor de boerderijwinkel en voor onze marktkraam op de weekmarkt in Doetinchem. In de tuinderij streeft Imke ook naar een mooie balans tussen natuur en cultuur, werkt zij met strokenteelt waarbij de ene groente de ander helpt bij het voorkomen van plagen en wisselt zij groenten af met groenten en kruiden om het ecosysteem te laten ontstaan waar groenten gezond en vitaal kunnen groeien.

In de akkerbouw wisselen we granen af met kruidenrijk grasland. Een mengsel van grassen, klavers, luzerne en cichorei levert dan als rustgewas goed voer voor de koeien. Af en toe gaat de ploeg er nog in, maar we werken overwegend No-Till met als resultaat mooi kruidenrijk stro waar de koeien verzot op zijn (liggen en vreten tegelijk). We teelden granen voor de koeien, maar omdat we zonder krachtvoer willen werken zou het mooi zijn om de korrel aan te bieden voor meel, haverhout e.d. voor humane consumptie. Dit vergt nog extra aandacht, maar de eerste stappen zijn gezet.

Biodynamisch boeren is samenwerken met de natuur. Maximaal natuurinclusief boeren is BD-plus." 

### Gerjo Koskamp

Boerderij Ruimzicht is volop in ontwikkeling. Volg de ontwikkelingen via boerderijruimzicht.nl/nieuwsbrief, kom naar de boerderijwinkel of plan een excursie of kaasworkshop.

