

Bericht van 't land (door Tineke, 24 januari)

We zijn weer flink aan de gang na de korte winterrust tussen kerst en driekoningen. Die paar weken vormen een bijzondere periode. Men zegt altijd dat de dagen weer gaan lengen na de kortste dag van het jaar, 21 december. Dat is ook wel zo, maar daar wacht de natuur mee tot na driekoningen, 6 januari. Kijk maar 'ns in een almanak of op een kalender waar het tijdstip van zonsopgang en zonsondergang vermeld wordt. Dat blijft een paar weken min of meer gelijk. Pas na begin januari zie je er iedere dag een paar minuten bij komen. Niet gek dat de kersttijd een bijzondere sfeer heeft: de aarde, de natuur wacht min of meer, staat even stil.

In die stille tussenperiode heb ik nog een paar dagen op kantoor gezeten om de administratie in orde te maken. Eigenlijk heel fijne uurtjes, en dat zeg je als boer niet zo gauw over administratie!

Maar juist die rust buiten, en het stil-liggen van alle bedrijvigheid op de boerderij maken dat je er even helemaal in kunt duiken zonder steeds uit je concentratie te hoeven en dat scheelt enorm.

Deze week weer veel bedrijvigheid om de oogstaandelen te oogsten, verpakken en klaar te zetten. De voorraden raken nu wel echt op. De laatste eigen spruitjes, de laatste eigen bietjes, bijna door de rammenas heen. Alleen prei, zuurkool, winterpostelein en pastinaak hebben we de komende tijd nog van eigen bodem. En misschien nog net een keer palmkool. We kopen nu regelmatig groenten bij van collega-bedrijven en rijden dan regelmatig een ritje naar bv de polder. Ook de appels komen daar vandaan. We hebben veel hulp momenteel. Een full time stagiaire in de winter bijvoorbeeld, dat komt niet zo vaak voor. En onze medewerker Daragh heeft voor een seizoen bijgetekend en is er nu ook in de winter. Jelle en Tanne zijn weer heelhuids terug van hun buitenlandse reis en ook Trudie, onze onovertroffen inpak-vrijwilligster is weer terug van weggeweest. Tijd genoeg dus om in de kas al het nodige voor te bereiden.

Volgende maand start er overigens ook weer een nieuwe stagiaire, van de deeltijdopleiding Warmonderhof. Ze blijft een heel seizoen twee dagen per week stage lopen. En zo formeert zich langzaam maar zeker het team van dit jaar.

We zijn met spitten begonnen vorige week, dat gaat met de hand. Buiten niet hoor! Maar in de kas wel. Een flinke klus! We hebben mest gehaald bij Keizersrande, onze overburen aan de andere kant van de dijk. Zij werken ook biologisch dynamisch en hebben prachtig verteerde potstalmest. Echt super dat we nu zo dicht bij onze mest kunnen betrekken. Ik weet niet of ze genoeg kunnen missen voor al onze gronden, maar het begin is er! En van onze kant gaat dan bijvoorbeeld de opbrengst van de grasklaverweide naar hun koeien toe.

De storm hebben we gelukkig goed doorstaan. Er zijn wat bomen aan de randen van het bedrijf omgewaaid maar die gaven geen schade. En een dakraam was uit de kas gewaaid, maar wonder boven wonder hebben Jelle en ik hem er weer in kunnen leggen, het glas was niet gebroken. Al met al zijn we er goed van af gekomen!

In de nieuwsbrief van december meldde ik dat er weer de mogelijkheid is om bouwleningen af te sluiten voor de Oosterwaarde. Dit omdat we daarmee het aftimmeren van de bovenverdieping van de schuur willen financieren. Maar ook om een paar grotere aflossingen van leners weer te kunnen vervangen.

Verderop in de nieuwsbrief kunnen jullie er meer over lezen. We kunnen nog steeds nieuwe leningen gebruiken! We ontvingen ook een aantal schenkingen, heel fijn! Alle schenkingen lopen via stichting Meerwaarde en komen ten goede aan de ontwikkeling van de Oosterwaarde. Het gaat dan vaak om extra's die de boerderij mooier maken of voor extra kwaliteit zorgen.

Even voorstellen

Mijn naam is Marleen van Eck, ik ben 20 jaar oud en volg de opleiding Eco & wildlife op het Helicon in Apeldoorn. Sinds afgelopen december ben ik stagiaire op De Oosterwaarde.

Ik werd warm ontvangen op De Oosterwaarde en ondanks dat het in het begin wel even wennen was voor me, voel ik me steeds meer op mijn gemak. De dagen beginnen vroeg en eindigen rond een uur of 5 in de middag.

Ik ben praktisch ingesteld en vind het dus heel fijn om met mijn handen te werken, vooral als dit buiten is. Wat ik leuk vind is dat de werkzaamheden op de boerderij heel afwisselend zijn. Zo help ik mee met het oogsten en het wassen/prepareren van de groenten, het inpakken van de pakketten en de verkoop in de boerderijwinkel. Maar ook dingen als het schoffelen en het bemesten van de kas en het wegbrengen van de pakketten naar de afhaalpunten komen aan bod. Zo maak ik dus alle processen mee, waardoor ik persoonlijk meer vol-doening kan halen uit het eindresultaat.

Wat mij zo aanspreekt aan De Oosterwaarde is het biologische aspect, het oog voor de natuur. In de toekomst zou ik graag zelfvoorzienend willen leven. Ik heb in de afgelopen periode al geleerd hoe je bepaalde groentes het beste kunt laten groeien, beschermen en uiteindelijk oogsten. Maar ook qua bewaring van de groentes heb ik al bepaalde dingen bijgeleerd. Vaak zijn de groenten prima, maar minder mooi of gelijkmatig van uiterlijk. In de supermarkt zou bijvoorbeeld dunne prei gelijk weggegooid worden, maar op De Oosterwaarde halen ze het lelijke blad eraf, omdat het overige deel van de groente er nog prima uitziet en gewoon gegeten kan worden. Ik vind dit een hele mooie, bewuste manier van omgaan met voedsel.

Vol goede moed ben ik inmiddels begonnen aan mijn vierde stageweek. Ik werk tot en met 2 februari als stagiaire op De Oosterwaarde. Het einde is dus bijna in zicht en stiekem vind ik dat best jammer! Gelukkig heb ik al met Tineke besproken om af en toe als vrijwilliger mijn steentje bij te dragen en zo toch een beetje onderdeel te blijven van de boerderij.

Als stage-opdracht heb ik het receptenblad dat bij deze nieuwsbrief zit gemaakt. Ik wens iedereen veel eet- en kookplezier met het prachtige pakket van deze week!

Groetjes, Marleen

Bouwleningen en -schenkingen gevraagd.

Nog 11.000 euro!

Voor de nieuwbouw van de Oosterwaarde hebben we destijds een bouwleningensysteem ontworpen. Meer dan 40 deelnemers of/ en andere betrokkenen hebben een bedrag uitgeleend aan de boerderij voor onbepaalde tijd. Afgelost worden kan any time, met een opzeg-tijd van max 3 maanden, al hopen we dat de lening meerdere jaren kan blijven staan. Af en toe kunnen we weer nieuwe leners gebruiken, bijvoorbeeld bij uitbreiding of in periodes dat veel mensen tegelijk hun lening afgelost willen hebben. Dat is dus nu het geval.

Het rentepercentage kun je kiezen tussen 0 en 2%. Je mag ook kiezen voor een jaarlijks bouwetentje. Heel gezellig, met zo'n 30 mensen aan lange tafels dineren op de Oosterwaarde. Hier is de richtlijn dat je per 1000 euro lening recht krijgt op 1 'kaartje', met een maximum van 5 personen.

Heb je interesse om geld uit te lenen neem dan even contact op met Tineke, per mail info@oosterwaarde.nl. Indien wenselijk bel ik dan even terug. Zelf bellen kan ook natuurlijk: 0570-593237.

We hebben nodig: minimaal 20.000 voor afbouw zolder en minimaal 4.000 voor aflossingsvervanging.

We hebben tot nu toe 13.000 ontvangen. Er is dus nog behoefte aan minimaal 11.000 aan leningen. Leningen gaan in veelvoud van 1000.

Er is een bouwlening-overeenkomst die door de uitlener en stichting Meerwaarde getekend wordt.

Schenkingen zijn en blijven ook van harte welkom. Onze eigen stichting Meerwaarde gebruikt ze om de ideële doelstellingen die de Oosterwaarde heeft te verwezenlijken. Meerwaarde is een ANBI stichting en de giften zijn daardoor aftrekbaar van de inkomstenbelasting. Het rekeningnr. van Meerwaarde is: NL 22 TRIO 021 21 72 301.

Teeltplan februari

Volgens het teeltplan worden er de komende maand de volgende producten geleverd:

Aardperen	Appels	Pot augurk
Kievitsbonen	Knolselderij	Palmkool
Pastinaak	Prei	Rode biet
Rode kool	Schorseneren	Uien
Winterpeen	Winterpostelein	Zuurkool

En natuurlijk aardappelen en eieren.

Niet alle producten zijn de hele maand leverbaar. Sommige alleen in het begin, andere alleen aan het eind van de maand. De producten zijn ook in de boerderijwinkel verkrijgbaar. De boerderijwinkel is geopend op dinsdag en vrijdagmiddag van 14 tot 18 uur en op zaterdagochtend van 10-13 uur.

Colofon: Deze nieuwsbrief is een uitgave van de Oosterwaarde, Sallandsweg 6, 7431 PX Diepenveen.

Aan deze nieuwsbrief werkten mee: Tineke Bakker, Marleen van Eck, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een Pergola-associatie met deelnemers uit de directe omgeving die wekelijks een aandeel in de oogst ontvangen.

Het aantal deelnemers per 1 januari is 190.

Alle producten van de Oosterwaarde dragen het Bio- en Demeter-keurmerk.

Boeren en vaste medewerkers zijn:

Jelle Meindertsma, Tjeerd Roosjen, Tineke Bakker, Daragh O'Shaughnessy, Marleen van Eck (stagiaire),

Tanne Verhulst (deelnemersadministratie)

e-mail: info@oosterwaarde.nl Website: www.oosterwaarde.nl

De Oosterwaarde is ook te vinden op Facebook met actuele foto's en berichtjes.

Facebookgroep recepten: Oosterwaarde Oogstrecepten.



NL-BIO-01

