

de Oosterwaarde

biologisch-dynamisch landbouwbedrijf

Sallandsweg 6, 7431 PX Diepenveen, tel. 0570 - 593237

Bericht van het land (Lotte, interview door Karin op 18 januari)

We zijn het nieuwe jaar begonnen met de nieuwjaarsroute op 3 januari. We vonden het vooraf wel een beetje spannend om te organiseren, lastig in te schatten hoeveel belangstelling er zou zijn. We hadden er wel heel veel zin in! Hoe leuk is het dan als het ook echt een succes blijkt te zijn. Er zijn ongeveer 60 mensen geweest, mooi verspreid over de dag. Bij aankomst bij ons was er warme chocolademelk en die is helemaal opgegaan. Jelle had het gemaakt met melk van Keizersrande en Kiki had koekjes gebakken voor iedereen. Het voelde heel goed om toch iets te kunnen doen wat ook in deze tijd past. Het was een mooie route, die over de akkers liep zodat de mensen ook de wintergranen konden zien. Voor de winter hebben we daar spelt, rogge en wintertarwe gezaaid. We hopen dan in de zomer weer mooi eigen graan voor meel en brood te hebben en ook voor verkoop in de winkel. Verder liep de route via het betonpad naar het erf en stonden wij bij de groenteloods met een vuurtje en warme chocomel. Daarna liepen de bezoekers via de schapen en de kolen weer terug het bos in. Dat is ook de enige plek waar op het land nog wat te zien valt. Palmkool, spruiten, savooiekool. Verder staat er nu alleen nog knoflook buiten. De knoflookteentjes planten we allemaal afzonderlijk in de herfst en dan zijn ze al boven de grond voor dat het echt koud wordt. Dan zie je van die witte pitjes boven de grond uitkomen. Vanaf het moment dat het straks wat warmer wordt groeit die ene teen knoflook langzaam uit tot een bol knoflook zoals we die uit de winkel kennen. We hebben drie verschillende rassen geplant. Dan hebben we deze zomer hopelijk voldoende om iedereen verse knoflook mee te geven.

Verder zijn we in de kas al druk bezig met alle voorbereidingen voor het nieuwe seizoen. Er komt al raapsteel op. Die heb ik in december al gezaaid. De spinazie is vorige week gezaaid, dus dat duurt nog even. Verder zijn we bezig in de kas met een onderzoek. De helft van de kas wordt met goed verteerde rulle mestcompost bemest. Dat is een methode waarbij je de compost bovenop de grond aanbrengt. Dan hoef je niet te spitten. Dat scheelt weer wat werk. De andere helft doen we nog met de koemest uit de potstal van onze overburen Keizersrande en dat spitten we echt in de grond. Dat is wat meer werk en daarmee keer je ook echt de bodem. De vraag is wat beter is in deze situatie, keren of niet. We zoeken naar een manier om wel zuurstof in de grond te brengen, maar niet de bacterie- en schimmelcultuur die in de bodem zit teveel te verstoren. We zijn benieuwd naar de resultaten van die twee methodes en houden jullie op de hoogte. Het effect zal zich pas op langere termijn laten zien. Het idee is dat plantenwortels heel goed kunnen samenwerken met schimmels en bacteriën die al in de grond aanwezig zijn. Die bestaan uit een soort ondergronds netwerk. Met behulp van dat netwerk kunnen planten van verder weg of van dieper in de bodem toch voedingsstoffen krijgen. Dat maakt ze ook weerbaarder tegen ziekten. Als je die structuur steeds kapot maakt, moet die ook weer opnieuw opgebouwd worden. Als we gebruik kunnen maken van wat er al aanwezig is in de bodem, dan levert dat winst op voor de planten en bouw je een hele stabiele bodem op. Je moet de bodem kunnen bemesten en zaaien. Je wilt dus dat de bodem wel mooi los is en tegelijkertijd wil je hem niet teveel verstoren. Daar wordt in de biologische landbouw veel onderzoek naar gedaan. Het wordt niet-kerende grondbewerking (NKG) genoemd. Nu het in de winterperiode wat rustiger is op het land, gebruiken we die tijd om hier wat

meer onderzoek naar te doen. Dat bekijken we voor binnen in de kas en ook voor buiten. In de kas doen we sowieso al alles met de hand en daar kunnen we ons makkelijker aanpassen. Buiten zijn de oppervlakjes veel groter en daar moet je het dan weer anders aanpakken.

Tineke en ik gaan volgende week het teeltplan voor aankomend jaar maken en plant- en zaaigoed bestellen. Dat zal wel een beetje anders zijn dan andere jaren, omdat we nu veel meer oogstaandeelhouders hebben. We gaan bijvoorbeeld kijken of we iets minder aardappels kunnen telen -we verkopen nu veel aan collega's omdat we over hebben- en dat we wat meer ruimte kunnen maken voor bijvoorbeeld bonen. We gaan dus kijken of we van het een wat minder of juist meer willen. Zoete bataat doet het bij ons helaas niet goed. De kosten van het dure plantgoed zijn hoger dan de kilo opbrengst die we aan het einde van het seizoen oogsten. Dus helaas, die gaat weer uit het teeltplan. Die zou je dan in kunnen kopen en op die plek weer iets anders telen, zoals wat meer bonen of maïs. Het zal een leuke puzzel worden en is ook echt leuk om mee bezig te zijn! De hoeveelheid grond is bepalend, dus als je ergens iets verandert moet je dat ook weer opvangen met iets anders.

We krijgen twee nieuwe stagiaires dit jaar. Dat is altijd fijn. Liesbeth Snijder is bij ons begonnen in de boerenwerkgroep en zij gaat nu de deeltijdopleiding aan de Warmonderhof volgen. Vanaf september begint haar opleiding en ze draait nu vooruitlopend daarop al een paar dagen per week mee. En vanaf eind april komt Lisa als stagiaire, ook van de Warmonderhof. Zij volgt de voltijdopleiding en is 21 jaar. Ze zal dan bijna een half jaar voltijd bij ons wonen en werken.

De winkel loopt heel goed en het is er steeds lekker druk. We mogen zeker niet klagen. We hebben het goed hier in coronatijd. Het is heel fijn dat we door kunnen blijven werken en dat alles ook door kan draaien. Het is soms wel met puzzelen met kinderen, noodopvang, oppas en dat soort dingen, maar we redden het wel.

Er is ook begonnen met het herstellen van de hildes. Dat zijn een soort halve tussenzoldertjes aan de zijkanten van de deel die voor stevigheid van de

dakconstructie moeten zorgen. Ze zijn in een ver verleden ooit weggehaald omdat ze onpraktisch zijn, maar het gevolg is dat de dakconstructie nu op de buitenmuren gaat leunen. De buitenmuren gaan daardoor een beetje naar buiten toe wijken en dat wordt steeds erger. Vandaar dat de hildes nu terugkomen. Wel iets hoger, zodat we met onze lange mensen van vandaag de dag er nog onderdoor kunnen lopen. Dat was een goede aanleiding om de deel op te ruimen. Die is nog nooit zo opgeruimd en leeg geweest en dat is een mooie bijkomstigheid. Tussen het afhaalhok en de winkel was het altijd wat donker. Daar zit nu een grote glasruit tussen. Die stond er toevallig nog, was eigenlijk een glazen douchewand die verkeerd besteld was bij de verbouwing voor de woonhuizen. Het is er nu een stuk lichter geworden en het ziet er erg leuk uit. Een hele verbetering. Dit wordt allemaal door Paul gedaan, die ook het voorhuis verbouwd heeft. De deel ziet er mooi uit. We hebben namelijk ook alle provisorische isolatie (wit plastic en piepschuim) weggehaald. Die zat er al meer dan 20 jaar, ooit aangebracht toen we een aantal heel strenge winters hadden. Vanuit deze opgeruimde situatie kunnen we ons weer wat gemakkelijker een beeld vormen over hoe nu verder met de deel en de inrichting daarvan.

Nieuw: kleine zakjes aardappelen voor de kleine aardappeleters!

Sinds vandaag kunnen er ook kleine zakjes aardappelen (2,5 kg) besteld worden als vaste bestelling.

Let op: dit is alleen mogelijk in het ritme van 1 x per 4 weken. Ze zijn bovendien iets duurder: per zakje rekenen we een euro extra voor het extra werk en de verpakking.

Het liefst blijven we zoveel mogelijk de 5 kg zakken leveren. Maar we zijn nu, na 26 jaar, gezwicht en gaan tegemoetkomen aan de vaak terugkerende vraag door nu ook 'halve' zakjes aan te bieden.

Dus, nam je voorheen geen aardappelen omdat 5 kg per 4 weken je teveel was? Of bleef de helft altijd liggen? Dan kun je nu 2,5 kg per 4 weken bestellen. Stuur dan even een mailtje. De prijs is €4,85 per 2,5 kg. De 5 kg zakken kosten € 7,75.

Nieuws van de zolder (door Danielle Blok)

In een vorige nieuwsbrief stond een stukje van Tanne over haar mindfulness-groep, wat me inspireerde om te vertellen wat er nog meer op de zolder van de Oosterwaarde gebeurt! Als deelnemer was ik op zoek naar een plek voor een groep die bezig is met 'rejoining soul and role', het gedachtengoed van Parker Palmer. Dit is een oefengroep waarin we door middel van reflectie, vragen stellen en luisteren naar elkaars verhaal, ieders eigenwijsheid, de stem van de ziel ruimte geven. Ik denk dat het in deze tijd steeds belangrijker wordt om vanuit authenticiteit te kunnen leven en werken, maar dat kan knap lastig zijn. Zoals een deelnemer noemde "we helpen elkaar om *nóg* meer te worden wie we zijn". Dit werk vraagt een fijne omgeving en daar is de zolder zeer geschikt voor! Al zijn we nu tijdelijk online verder gegaan, het was een fijne start en hopelijk kunnen we in de lente weer terug komen... tot zover mijn 'nieuws van de zolder'.

Teeltplan februari

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

Aardpeer	Augurken	Bieten
Kievitsbonen	Koolraap	Knolselderij
Pastinaak	Pompoen	Prei
Schorseneren	Uien	Walnoten
Winterpeen	Winterpostelein	Witlof
Witte kool	Wortelpeterselie	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: Lotte Middelkoop, Karin van Berkel, Tineke Bakker, Daniëlle Blok, Erik Buiskool (red.). De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor 230 deelnemende huishoudens in Deventer en omgeving die wekelijks een aandeel in de oogst ontvangen.

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

Boeren en vaste medewerkers zijn: Jelle Meindertsma, Tineke Bakker, Lotte Middelkoop, Marloe Mens, Kiki Muijres, Liesbeth Snijder (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.

Info over onze buiten-BSO zie Facebook: Buiten BSO de Oosterwaarde
of mail naar oosterwaardebso@gmail.com

