

## POMPOEN

Mijn nicht komkommer zei: 'Pompoen, je moet iets aan de lijn gaan doen. Je wordt te rond, je bent te dik! Ga naar de sportschool zoals ik.' Ze is jaloers, ze kan niet zien dat ik misschien met Halloween gefilmd word! Of ooit op een schaal bewonderd word door allemaal. Kijk, een komkommer komt nooit ver maar een pompoen wordt soms een ster!

*Imme Dros*

## Bericht van het land (Roby, interview door Eva op 21 oktober)

Ik ben hier nu vier maanden. Ik loop hier stage, in principe tot juli volgend jaar, samen met mijn vriendin Charlie, beiden in het kader van de deeltijdopleiding voor biologische landbouw. We wonen hier ook, in de stacaravan die op het land staat. Veel ruimer dan je denkt. We werken momenteel 3 dagen per week mee. Op de maandagen zijn we op school. Hiervoor werkte ik op een boerderij in Amsterdam, gemengd bedrijf, in de fruitteelt. Ik heb een stads leven achter de rug en een andere opleiding. Ben Warmonderhof gaan doen om een hybride bestaan te gaan leiden: landbouw combineren met mijn andere werk in de cultuursector. Ik hield me bezig met gemeenschapsvorming, community. Mijn werk was een programma voor de gemeenschap curen, en mensen konden dan daaruit kiezen.

Voor de biologische landbouw heb ik gekozen toen ik biologisch ging eten. En ik vond de werkzaamheden op de tuin waar ik af en toe hielp heel erg leuk. Ik wilde minder stad door de landbouw een groter onderdeel van mijn leven te laten zijn. Maar wel landbouw met een groter doel, een sociaal doel ook. Voeding is een heel mooi medium om mensen bij elkaar te brengen. Wereldwijd natuurlijk, een hele interessante manier om

met mensen samen te zijn. Gelukkig wilde Charlie dit ook. Toen zijn we een plekje gaan zoeken.

Qua werk is het eigenlijk geen grote stap voor me. Vroeger bracht ik mensen bij elkaar via kunstzinnige uitingen op allerlei gebied, nu brengen we ook mensen bij elkaar en bieden we prachtige rammenas en venkel geteeld op een wijze die aan mens en natuur denkt. Empathisch, sociaal, inclusief, divers niet te vergeten, ook een beetje gedurfd - dat is in mijn ogen allemaal belangrijk. Ik ben 28. Dit is mijn tweede leven. Charlie en ik zitten naast elkaar in de klas, we zijn in het laatste jaar van de deeltijdopleiding. Echt heel gezellig! Ook Roos, die hier ook stage loopt, zit bij ons in de klas.

Lotte is gisteren afgezwaaid. Dat is wel iets waar we de hele maand naartoe gewerkt hebben, de overdracht van kennis en werkzaamheden naar ons als achterblijvend team. Ook hebben Famke en Lotte het teeltplan voor volgend jaar vast gemaakt en de zaadbestellingen klaargezet zodat Lotte met een gerust hart kan vertrekken. En dan het afscheid zelf. Lange tafels onder de kap-schuur, trekkers eromheen als een soort windbarrière, lampjes ertussen. Het was lief, ontroerend, gewoon mooi. Wat ook zo leuk is hier: iedereen kan zo lekker koken! Iedereen had iets gemaakt, we hebben heel erg lekker gegeten. Ook met z'n allen gezongen, we kunnen wel een koor oprichten van Oosterwaarders en verwanten. Het was natuurlijk ook verdrietig, want Lotte is echt een hele goeie leider, aandachtig en respectvol, goed in kennis overdragen, altijd het voorbeeld geven, heel bijzonder. Dat heb ik nog nergens gezien. Een van de cadeau's was de komst van een appelboom in naam van Lotte, in de fruittuin. Die kunnen we pas in november planten trouwens, maar het gat is vast gegraven!

Het is ook het eind van de zomer, het wordt wat rustiger, de werkdag neemt wat af. De grote oogsten zijn binnen. De pompoenen, bieten en penen hebben we met de deelnemers gedaan op het oogstfeest, dat was heel erg leuk.

Mijn favoriete vak in de vruchtwisseling is het kolenvak. Alles daar is het hele seizoen door gegroeid en staat er nu in volle glorie bij. Kolen zijn een mooi soort gewas, vooral palmkool. Dat is zo mooi: je oogst ervan en het groeit weer aan. We zijn deze week ook weer begonnen met zuurkool maken. Dat is een doorlopend proces de komende maand. Het staat in vaten een hele week te fermenteren op een constante temperatuur, in de badkamer!

We zijn, nu het nog kan, al het gras op het bedrijf aan het maaien, dat het niet te lang de winter in gaat. Wat de reden precies is? Misschien voor meer overlevingskansen? Het gaat onder andere om de kopakkers: het begin en einde van de akkers waar een stukje gras is om op te lopen, de kop en de kont van de akker zeg maar. Alle lege bedden waar we niks meer in zaaien of planten, maken we winterklaar. Dat wil zeggen: we zijn groenbemesters aan het inzaaien, nu er minder gewassen op het land staan. Een heel leuk onderdeel van het werk. We zaaien iets op de lege bedden zodat die nieuwe planten de voedingsstoffen die nu nog in de grond zitten opnemen. In het voorjaar werken we de planten weer onder zodat de voedingsstoffen dan vrijkomen. Deze tussenstap voorkomt dat de voedingsstoffen uitspoelen, en dat het land erodeert, wat makkelijk kan gebeuren als het braak ligt. De wortels behouden de structuur van de grond. De bodem hè - dat is waar wij het voor doen. Die moet gezond zijn, dan is de plant ook gezond, en als de plant gezond is, is de mens ook gezond.

Het leuke aan deze periode, na een hele zomer van produceren, is dat we nu al het volgende jaar voorbereiden. Groenbemesten is een moment van kansen vergroten voor volgend jaar, en van teruggeven.

Wat hier mooi op aansluit: een paar weken terug zijn Famke, Charlie en ik op bezoek geweest bij de Zonnegaard, een collega-bedrijf bij Voorst. Daar kwam een aantal boeren bij elkaar om de preparaten te bereiden. Over preparaten valt heel veel te zeggen, ik weet er nog niet genoeg van. Het hoort specifiek bij de biologisch-dynamische landbouw. Er is veel meer van belang dan wat we met het blote oog kunnen zien. In de gangbare landbouw hebben ze het over NPK; stikstof, fosfor en kali, plus natuurlijk licht en water als datgene wat nodig is. Preparaten, een soort homeopathische geneesmiddelen zou je kunnen zeggen, stimuleren al deze processen en brengen er evenwicht in.

Er zijn een stuk of wat verschillende preparaten die verschillende specifieke processen stimuleren. Het gaat daarnaast ook heel erg om aandacht voor de bodem, voor wat er om je heen gebeurt, Met die aandacht de

landbouw bestieren - dat moet al gewoon goed zijn, dat kan niet anders.

Tot slot: in de kapschuur, over de reling, hangen nu de kievitsbonen te drogen, dat ziet er mooi en gezellig uit. Het is hier ook altijd wel heel gezellig! De sfeer is zo goed als we aan het werk zijn. Ook als je iets moet doen wat niet zo leuk is, bijvoorbeeld als iets niet snel genoeg binnen is, wordt het toch goed door het sociale leven hier.

## **Glazen potten moeten retour! En graag verzamelen zelfde maat pot!**

We verpakken graag in glas, bijvoorbeeld de zuurkool die uit het vat komt.

En ook onze ingemaakte producten zitten in glas natuurlijk. We heffen er geen statiegeld op maar willen wel een oproep doen om alle potten -en deksels- weer zorgvuldig retour te doen.

Ze zijn om het zo te zeggen loeidiur. En worden steeds duurder. Door de hoge energieprijzen komt er ook een steeds hogere energietoeslag bovenop. We zitten nu al op 0,64 per hoge glazen pot, met deksel wordt dat zelfs 0,82. Ex btw. En dan komt er bij de volgende bestelling weer 12,5 % bovenop i.v.m. de verhoogde energietoeslag lazen we net in een mail van de fabriek.

Gebruikte deksels gebruiken we overigens niet voor de inmaak, daar zijn de nieuwe voor, maar wel op de potten waar de zuurkool in verpakt wordt.

Bovendien; mocht je producten gebruiken die in precies dezelfde maat pot zitten, dan heel graag bewaren en mee retour geven! Etiket eraf is helemaal super. Het gaat meestal om potten uit de natuurvoedingswinkel waar pindakaas, honing of tahin in heeft gezeten.

## **Nieuwe keuken?**

Hier even een berichtje namens de klussengroep.

Ons keukenblok in de kantine is aan vervanging toe.

Een goede tweedehands zou een optie kunnen zijn.

Mocht iemand van jullie binnenkort of op termijn zijn of haar keuken gaan vernieuwen, en nog een nette, bruikbare over hebben, denk dan aan ons! Of als je iemand weet in je kennissenkring.

Voor maten, soort keuken etc. graag even contact opnemen want daar hangt veel van af natuurlijk.

## Inflatie en prijzen

We worden momenteel overvallen door prijsverhogingen op alle gebied. Ook hier op de boerderij. Het zal jullie in jullie dagelijks leven ook niet onbekend voorkomen. Transportkosten, energie, diesel, zaaizaad, plantgoed, (bouw)materialen, maar ook lonen, alles schiet omhoog.

Normaalgesproken stellen we eenmaal per jaar nieuwe prijzen vast voor de oogstaandelen.

Afgelopen juli hebben we net die hele sessie doorgeemaakt, ieder kan dan naar eigen draagkracht z'n eigen prijs vast stellen.

Die nieuwe prijs sinds 1 juli was een inhaalslag om weer op niveau te komen maar blijkt nu al weer achterhaald. In feite zou het verstandig zijn om in januari een tussentijdse prijsverhoging in te voeren. Aan de andere kant: het leven is al zo duur geworden voor iedereen, hoe pakt zo'n verhoging uit binnen de deelnemersgroep?

Met het stichtingsbestuur hebben we hier even over zitten brainstormen. Ook binnen het team gaan we dat nog doen. En bij deze de uitnodiging aan jullie om feedback te geven over deze kwestie.

Er zijn een aantal opties:

1. Niets doen, in het voorjaar de boel op een rijtje zetten en dan nieuwe prijzen per 1 juli 2023, evt. dan wat ruimer verhogen om het voorgaande half jaar te compenseren.
2. Per 1 januari dezelfde verhoging/toeslag doorvoeren voor iedereen als inflatiecompensatie. Moeilijk om al te zeggen wat echt nodig is, tussen de 5 en 10%. Ik zou kiezen voor max. 5% denk ik, en in juni dan de echte ronde in gang zetten waar ieder binnen de marge weer zelf kan kiezen.
3. Een idee wat me wel iets leek: een extra week niet leveren begin januari. Dat zou voor onszelf wat betreft de werkplanning namelijk ook wel een uitkomst zijn. Die winterrust tussen kerst en driekoningen is altijd zo om. En in die eerste werk-

week van ons in januari moeten we dan gelijk een dubbele levering regelen + in de kas aan de slag. Het gaat om een week niet-leveren en dan wel de betaling door laten lopen. Daar zitten vast ook administratieve dilemma's bij, maar als idee vind ik het wel creatief. Als ik goed reken staat dit gelijk aan een verhoging van zo'n 3%, gerekend tot 1 juli.

4. Theoretisch zou je ook nog kunnen zeggen dat je iets minder aan hoeveelheden in de pakketten zou kunnen doen de komende tijd, goedkopere (bij inkoop) of minder bewerkelijke (bij eigen teelt) producten. Wel met het gevaar dat we ons houvast in het teeltplan en met de manier van samenstellen van het pakket wat kwijtraken. En dat jullie misschien net wat te weinig grammen krijgen voor je maaltijd etc.

Feedback welkom!

## Teeltplan november

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

Appels	Herfstraap	Knolselderij
Koolraap	Palmkool	Pastinaak
Prei	Rammenas	Rode biet
Rode kool	Spitskool	Uien
Veldsla	Venkel	Winterpeen
Wortelpeterselie		

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: Roby Lalkens, Eva den Hartog, Tineke Bakker, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor 245 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: Tineke Bakker, Lotte Middelkoop, Famke Dil, Suze Commandeur;

Roos Köbben, Charlie Jansen, Roby Lalkens (stagiaires);

Tanne Verhulst (deelnemersadministratie), Paul Botter (klussen en onderhoud).

e-mail: [info@oosterwaarde.nl](mailto:info@oosterwaarde.nl) Website: [www.oosterwaarde.nl](http://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](mailto:oosterwaardebso@gmail.com)

