

Bericht van het land (Koen, interview door Annemarie op 23 oktober)

We hadden veel gasten afgelopen maand op de boerderij. Allereerst natuurlijk jullie! Het was fijn om zoveel deelnemers te verwelkomen tijdens het oogstfeest. Het was gezellig en zeer goed bezocht. Er werd onkruid gewied en de pompoenen werden geoogst. Bijzonder om de pompoenen van hand tot hand te zien gaan. Inmiddels heeft iedereen de eerste pompoenen ontvangen, maar het was een goede oogst dus er volgen er later in de pakketten nog meer. Gelukkig kun je alle kanten op met pompoen. Doe je voordeel met het receptenblad. En van de volgende weken maken we er nog een met een paar favoriete recepten die jullie hebben aangeleverd.

Naast hard werken hebben we tijdens het oogstfeest ook lekker gegeten, iedereen had wat meegenomen en er waren pizza's. Ook de skelterrace was een succes. Het was een prachtige dag.

Ook hebben we afgelopen maand een klas van de vrije middelbare school van Deventer ontvangen. Zij komen jaarlijks in het kader van hun buitenweek langs bij de Oosterwaarde. Voor de 1^o-klassers een week waarin zij kennis maken met de boerderij, zich kunnen verbinden met hun omgeving en elkaar en waarin zij de handen uit mouwen steken. Het liep heel goed. Lies had het geweldige idee om een wedstrijd te maken van het rapen van de geoogste aardappels. In twee teams, team Lies versus team Koen, waren alle aardappels in no-time geraapt. Een geslaagde manier om een groep pubers fanatiek aan de slag te laten gaan.

Afgelopen week waren we met hele gezin op de boerderij want onze kindjes hadden een week eerder herfstvakantie dan hier. Mijn dochters hebben vrij veel meegeholpen. Leuk om te zien hoe enthousiast ze zijn over de werkzaamheden hier. Merle van 5 en Robine van 7 vonden het erg leuk om groentetassen te vullen van de kleine pakketten. De oudste, Luna van 11, stond afgelopen zaterdag in de winkel met Myrthe. Ze vindt het heel leuk om klanten te helpen en de bedragen uit te rekenen.

Iedereen heeft gemerkt dat de herfst inmiddels echt begonnen is. Voor ons betekent dit dat we afscheid nemen

van de zomergewassen. In de kas maken de tomaten en komkommerplanten plaats voor veldsla, winterpostelein en paksoi. Jullie hebben inmiddels de eerste keren kool langs zien komen in de pakketten en ook de palmkool en spruitjes staan voor binnenkort op de planning. Zowel binnen als buiten hebben we nog andijvie staan.

Deze week zit er venkel in het pakket, en hij is prachtig. Verder kunnen jullie prei en andijvie verwachten en puzzelen we nog op wat we erbij doen. Het is altijd een afweging tussen de tijd die we hebben om te oogsten en de andere werkzaamheden die we doen. Deze week gaan we namelijk aan de slag met het maken van zuurkool. Een klusje dat best wat tijd kost. Hiervoor gebruiken we gigantische spitskolen, van wel 4 kilogram. Uiteraard vinden jullie de zuurkool deze week nog niet in de pakketten, maar wel alvast iets om je op te verheugen.

De komst van de herfst betekent voor mij, Koen, ook dat er wat meer tijd is om na te denken over mijn plannen met de boerderij. Er is veel dat gedaan kan worden en nu is een goed moment om de tijd te nemen om te kijken waar we willen aanpassen en verbeteren. Ik spreek hierover veel met Tineke. We denken bijvoorbeeld na over onkruidbestrijding. We hebben te maken gehad met veel onkruid en dit kost ons nu veel tijd en handwerk. We onderzoeken de mogelijkheden om de mechanische onkruidbestrijding te verbeteren.

Verder speel ik ook met de gedachte om de meewerkmomenten verder te structureren. We doen nu best veel ad hoc, maar we kunnen wellicht een kalender met bijvoorbeeld een wekelijkse wiedavond opstellen zodat deelnemers ook alvast in het voren kunnen plannen en er zo meer rekening mee kunnen houden. Uiteraard hebben we altijd met de onzekere factor weer te maken, maar we kunnen zo de piekmomenten wel beter opvangen. Allemaal zaken om de komende tijd over na te denken en over in gesprek te gaan.

Dan een update over wie er allemaal meewerken in het team. Onlangs eindigde de stage van Lies. Komende week komen 2 ex-Warmonderhoffers van de Warmonderhof langs, Nienke en Sterre. Als het wederzijds bevalt komen ze een paar dagen in de week meedraaien de komende maanden. Ze komen hier dan ook wonen, we hebben weer wat plekje op de deel vrij. Lisa, onze medewerkster van dit seizoen blijft hier ook de winter

over meewerken en ook in het nieuwe seizoen kunnen we weer op haar rekenen. Heel fijn.

En dan, nog iets verder op de kalender, zal vanaf januari mijn vrouw Myrthe ook aan de slag gaan. Daarmee hebben we het team weer stevig staan, eventueel aangevuld met een of twee stagiaires tegen de tijd dat het voorjaar begint.

Bouwetentje

Zaterdagavond 25 november is het eindelijk weer zover. We serveren dan een vier (?) gangen diner hier op de Oosterwaarde.

Exclusief voor de bouw-leners die indertijd gekozen hebben voor een jaarlijks etentje in plaats van rente. We verwachten tussen de 30 en 40 personen. Al twee jaren moesten we verstek laten gaan vanwege ziekte in het team en daardoor onderbezetting. Maar gelukkig zijn daar nu Koen en Myrthe, onze nieuwe vennoten en met nieuw elan natuurlijk! Myrthe zal met hulp van het vaste keukenteam -Tanne en Evelien- en vast ook met hulp van Koen en hun drie dochters een heerlijke maaltijd tevoorschijn toveren. Met Oosterwaarde groenten uiteraard. De mensen die het betreft hebben ondertussen de uitnodiging ontvangen. Dus eigenlijk zullen de meesten van jullie dit lezen zonder mee te kunnen proeven en vieren... Maar wie weet inspireert het ons en komt er op termijn ook nog wel een ander Oosterwaarde etentje waar je je gewoon voor op kunt geven.

Snoeien

Onze hagen en boomranden groeien enorm en het is daarom weer tijd voor de jaarlijkse snoeibeurt.

Dit keer zijn we er vroeg bij, namelijk nu in november al!

Paul gaat 2 dagen snoeien en heeft daar net als vorig jaar graag hulp bij. Kun je een hele dag, zelfs beide dagen, of een halve dag, geef even door via de mail. We hopen op een mooi team van zo'n 5 à 6 mensen. De vraag is ook aan ieder via de mail verstuurd trouwens. Kleed je warm en regenbestendig want het is een maand van de elementen water en wind! Heerlijk om uit te waaien. Bij

echt takkenweer kijken we uit naar de reservedata, een week later.

Meel

Deze week gaat ons nieuwe graan naar de molen. Het nog heel even wachten dan totdat de eerste lichte gemalen is, een week of twee?

Maar daarna hebben we weer volop vers meel.

Bestellen maar! 5-Kilozakken kunnen geleverd worden op de afhaaladressen (mits het droog kan staan etc.)

De prijzen nog even:

Volkorenmeel tarwe 1 kg € 2,90, 5 kg € 12,-
Bloem tarwe 1 kg € 3,20, 5 kg € 13,20

Agenda

- 17 en 18 november: snoeidagen
- 24 en 25 november: reserve snoeidagen
- 25 november: bouwetentje
- 22 december: laatste levering december oogstaandeel, dubbelgrote levering

Teeltplan november

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

Andijvie	Bietjes	Knolselderij
Moesappels	Paksoi	Palmkool
Pompoen	Prei	Rode kool
Uien	Veldsla	Venkel
Winterpeen	Witte kool	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 winkel 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, Koen Warnaar, Annemarie van Vilsteren, 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, Koen Warnaar, Myrthe Coppes, Lisa Peetoom, Tanne Verhulst (deelnemersadministratie), Paul Botter (klussen en onderhoud).

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

