

Bericht van het land (Lotte, interview door Eva op 26 oktober)

De herfst is wel echt begonnen, en we hoeven eigenlijk niet meer te beregenen. Tot best laat in het jaar hebben we de kolen beregend, omdat die nog erg in de groei waren

Met het begin van de herfst is ook het fruitpakket opgehouden. Wel hebben we nog als toegift de appels die uit onze boomgaard kwamen verdeeld over alle oogstaandeelhouders. Ieder kon er toen eentje krijgen, samen met de rode kool.

Een maand geleden hebben we het bouwetentje gehad, het jaarlijkse etentje voor degenen die aan de Oosterwaarde een lening hebben verstrekt. Het etentje is dan de rente die ze gekozen hebben. Het was echt een succes vonden we. Het was een beetje spannend omdat het zich natuurlijk buiten moest afspelen, met coronamaatregelen, en er was heel slecht weer voorspeld. Maar daar hadden we geluk mee. We hebben nog tot en met het hoofdgerecht de regen weg kunnen houden. De sfeer was heel goed, de mensen konden bij een vuur zitten, en toen het echt ging regenen konden we binnen en onder de afdakjes schuilen. Het eten, veel van eigen land, was lekker. Olga, onze stageloper, had nog een lekker toetje gemaakt.

De week erop ging Olga zelf weer terug naar Dronten, naar de Warmonderhof, toen hebben we met haar ook nog een afscheidsetentje gehouden. Dat was een bijzondere avond: wij zaten bij de lindeboom te eten, en tegelijkertijd was het Wereldkoor aan de andere kant van de kapschuur aan het oefenen. Dat hoorde je steeds op de achtergrond, heel mooi. Het was hun laatste keer hier, want het begon al vroeg donker te worden. Het koor had als dank en als afscheidscadeau voor ons een Oosterwaardelied gemaakt. Het was geënt

op een bestaand liedje met veel herhalingen als bietjes bietjes bietjes, dille dille dille. Leuk. En als afscheid voor Olga hebben we nog het bestaande lied Olga van de Wolga gezongen (Ai ai Olga, als jij niet van me houdt, dan spring ik in de Wolga, maar kind die is zo koud!).

Het land ligt er heel mooi bij. De herfst is altijd zo'n overgangsmoment waarop we heel veel oogsten. Daar vertelde Tineke in de vorige nieuwsbrief al over. Daarna ligt het land er wel even heel kaal bij, maar wij willen graag dat het ook in de winter bedekt blijft om te voorkomen dat voedingsstoffen uitspoelen. Dus we hebben op de kale stukken haver-gerst gezaaid. Dat hebben we op een woensdagmiddag gedaan, omdat er toen vrijwilligers waren. Dat is altijd een heel mooi moment. Mooi om dat gezamenlijk te doen. Ieder houdt een emmertje graan onder de arm en zaait het met de andere hand uit over het land. We lopen met ons allen tegelijk in een rij naast elkaar. Het gaat op dezelfde manier waarop we preparaten opbrengen, met zo'n zelfde soort beweging.

Op het veld waar de aardappelen hebben gestaan - waar trouwens ook heel veel mensen geholpen hebben om die te rapen - daar hebben we nu gras-klover ingezaaid, ook met de hand. Dat stuk grond krijgt twee jaar de tijd om weer bij te komen. Het is dan 5 jaren intensief beteeld geweest met alle groentegewassen. Het ziet er prachtig uit, vooral die groenbemester. Wat eerst een kale vlakte was is nu al weer groen, heel mooi.

Op de akkerbouw is deze week spelt en rogge en wintertarwe gezaaid. Dat heeft Jelle samen met Herman Menkveld gedaan, een buurman die zelf ook een bio akkerbouwbedrijf heeft. Als het goed is hebben we daar volgend jaar ook meel en bloem van in de winkel. Dan zouden we dus al drie

soorten meel hebben van eigen bedrijf: tarwe, spelt en rogge!

En ook de kas is inmiddels helemaal omgetoverd tot de herfstvariant. De winterpostelein in de kas is al mooi opgekomen. Dit jaar hebben we geprobeerd om zelf veldsla op te kweken, en dat is heel goed gelukt. Een voordeel is ook dat je je eigen veldsla-ras kunt kiezen in plaats van de plantjes die de groothandel biedt: altijd hetzelfde ras. Die van de groothandel zit bovendien in perspotjes van turf, en die turf wordt ergens afgegraven. Niet ideaal dus, hoewel er vaak niet aan te ontkomen is als je eenmaal plantgoed gaat aankopen. Als je zelf kweekt kun je dat zonder turf doen, met eigen compost. We zaaien op trays met allemaal holtes waarin we dan die veldsla zaaien.

We hebben vorige week al de eerste lading zuurkool gemaakt. Dat is een heel wonderlijk proces: twee kuubskisten kolen verdwijnen in twee blauwe vaten die veel kleiner zijn. Door het aanstampen verliezen de kolen ontzettend veel volume. Deze week gaan we weer zuurkool maken en daarna waarschijnlijk nog een keer, Omdat we flink wat extra deelnemers hebben gebruikt we nu de grootste maat tonnen, die van 160 liter.

Wat ik vorige week heel leuk vond was dat we sperziebonen hadden in het pakket. Dat was een beetje een gok. We hebben ze nog vrij laat gezaaid, en er zat toch redelijk wat aan. Het is veel werk om ze te plukken, maar ook een leuke toegift om zo laat in het jaar nog bonen te hebben.

Verder komt nu ook de tijd om ons te verdiepen in het volgende jaar. Hoe pakken we het teeltplan aan, en hoe gaan we het nu anders doen met zoveel meer klanten? We zijn dit jaar gegroeid van 170 naar 230 klanten. Soms was dat wel een beetje zoeken, met ook nog de droogte die het moeilijker maakte. We wilden natuurlijk de oude klanten niet tekort doen, ze niet minder geven dan ze gewend waren. We hebben maar wat extra van collega's bijgekocht. Dus nu wordt het puzzelen.. Ik vind dat altijd heel leuk om te doen.

Een leuk weetje is dat een ram van elders nu bij onze ooien staat. Als alles goed gaat hebben we in het voorjaar lammetjes.

Ik kom nog even terug op de droogte. We maken ons daar zorgen over. Hoe kunnen we ons als bedrijf daaraan aanpassen? Daar gaan we morgenavond op een bijeenkomst met bioboeren uit de regio over praten. Het zal nu vooral gaan over hoe je de organische stof kunt verhogen, bijvoorbeeld door groenbemesters en compost te gebruiken. Een hoger gehalte aan organische stof houdt het vocht beter vast en maakt ook de bodem beter doorwortelbaar. Het leven in de bodem wordt erdoor gestimuleerd en dat zorgt ervoor dat de voedingsstoffen in de bodem beter beschikbaar komen voor de planten. Aan groenbemesters doen we al veel, maar we zijn nu ook meer aan het experimenteren met het maken van bedrijfseigen compost. Daar zitten bijvoorbeeld maaimeststoffen van het akkerland in, dus grassen, en wat resten van oude stobalen, en schapenpoep natuurlijk, we hebben zo onze eigen mest.

Tot slot: met ons allemaal gaat het goed. Marloe blijft nog bij ons stage lopen. Kiki en zij zoeken per april een woning buiten de Oosterwaard. Er heeft zich ook al weer een nieuwe stagiaire voor volgend jaar gemeld.

Iedereen hier is gezond, en dat wensen we de deelnemers ook toe. Wie weet hoeveel onze groenten helpen voor een goeie weerstand. Het kan in ieder geval geen kwaad om gezond te eten!

November slachtmaand

Als je dan toch vlees eet...

dan is het lamsvlees van de rammetjes van de Oosterwaard misschien wel de meest optimale keuze. De beestjes hebben een goed leven gehad hier en zijn gevoerd met bio hooi, klaver en kruidenrijk grasland en soms wat groenteresten en ons eigen graanafval van de molen. Bovendien hebben ze mest achtergelaten voor de bodem. Niet onbelangrijk!

Ze worden eind november geslacht.

Let de komende week op de mail.

We gaan net als vorig jaar het vlees verkopen in kleine vleespakketten van 1,5-2 kilo.

Ze kunnen (en moeten) dan dit keer vers afgehaald worden op de boerderij, op een bepaalde vrijdag

en zaterdag. Je kunt het dan zelf invriezen of gedeeltelijk al zelf eten.

Vorig jaar was de lijst flink overtekend en konden we niet iedereen van een pakket voorzien.

Deze keer zijn het meer rammetjes, dus wie weet is er nu wel genoeg.

Het is niet zo leuk voor ons om nee te moeten zeggen, maar we doen het toch maar weer zo dat we de pakketten toekennen op volgorde van binnenkomst.

Vandaar, houd de mail in de gaten. Daar staan dan ook de details op zoals prijzen, inhoud en de leverdatum.

We willen ook kijken of we de huiden weer zelf kunnen prepareren of laten prepareren tot een mooie lamsvacht. Heeft iemand dit wel eens zelf gedaan en wil je het bij ons komen doen/helpen/heb je tips voor ons? Graag! Ook als je een adresje weet om het te laten doen i.p.v. zelf doen, liefst op een verantwoorde manier dus zonder heftige chemicaliën.

Nieuwe bus

Hadden we al verteld dat we een nieuwe bus hebben? Na ruim 15 jaar trouwe dienst bij ons was onze rode bus toch echt slooprijp. Eerst deden alle deursluitingen het niet meer goed en moesten we heel improviserend openen en sluiten. Toen hield de stuurbekrachtiging er mee op en de airco was er overigens al jaren terug mee opgehouden. Ten slotte stonden we stil omdat de dynamo niet meer bijlaadde... ja toen hebben we ons overgegeven aan alle signalen van ons trouwe vehikel en zijn we fluks naar een nieuwe gaan zoeken. Dat wil zeggen een nieuwe gebruikte. Maar wel precies hetzelfde model zodat onze kisten er weer precies in passen.

Deze keer is het een witte. Dat biedt perspectief voor belettering. Een mooi klusje om in de winter te regelen. Hij stuurt superlicht, dat was zelfs even goed opletten in het begin. Heerlijk ook dat alle knopjes en lichten en deuren en radio en cd speler het weer gewoon doen!

Teeltplan november

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

andijvie	appels	bietjes
chinese kool	groenlof	herfstraapjes
knolselderij	pastinaak	prei
rammenas	rode kool	savooie kool
spitskool	uien	veldsla
winterpeen	winterpostelein	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: Lotte Middelkoop, Eva den Hartog, Tineke Bakker, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor ca. 230 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, 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

