

de Oosterwaarde

biologisch-dynamisch landbouwbedrijf

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

Bericht van het land

Interview met Myrthe op 27-10, door Eva

Het regent de afgelopen weken veel en we doen daardoor wat meer klussen in de kas of rond de gebouwen. Maar we hebben wel voor de regen alle lege stukjes groentebedjes in kunnen zaaien met groenbemesters. Een groot stuk met haverklavermengsel, en de lege bedjes tussen de groenten die er nog staan, zaaien we in met rogge. Dat is een goeie bodemverbeteraar. De haver-klaver ook, maar dat blijft het hele jaar staan, op het stuk dat nu in rust is. Dat maaien we af en toe. Als de klaver is uitgebloeid, maaien we het hoog af; dat maaisel laten we liggen als bemesting, en dan bloeien er andere klaversoorten tussendoor. Mooi lichtgroen ziet het er nu uit, het is net opgekomen.

Verder staan er nog best wel veel groenten op het land. De herfstprei staat er mooi bij, daar kunnen we de hele winter nog van oogsten. En het koolvak staat nog helemaal vol. Er komen binnenkort spruiten aan. We hebben daar twee soorten van geplant, die op verschillende momenten zijn gezaaid, zodat we nu spruiten hebben en ook nog rond december. En we hebben dit jaar ook een late herfst-bloemkool geplant, een speciaal ras dat nog later in het jaar kooltjes maakt. Dus we zijn erg benieuwd hoe dat gaat zijn. Die is waarschijnlijk vlak voor kerst klaar. Het leek ons wel leuk om nog een andere koolsoort te hebben, naast de traditionele witte en rode.

In de kas hebben we een tijdje terug veldsla opgekweekt en winterpostelein gezaaid. Ziet er allemaal goed uit. De winterpostelein is bijna klaar, daarna volgt de veldsla, die groeit wat langzamer. Winterpostelein wordt altijd zo'n 2 cm boven de aanzet van het plantje afgesneden, het plantje groeit dan weer aan en dan kun je er meerdere keren van oogsten. Dat is fijn want zo hebben we nog lekkere verse blaadjes midden in de winter. Veldsla vergt wat meer aandacht. De zaadjes worden eerst in opkweektrays gezaaid, daarna planten we de plantjes 1 voor 1 uit in de kas. Zo'n 1800 plantjes gingen een paar weken geleden in de grond. De plantjes groeien wat trager dan winterpostelein en als je ze oogst, dan

oogst je het hele plantje en kun je het ritueel voor nog een oogst weer herhalen. De plantjes voor nog een oogst zijn zo'n week geleden gezaaid.

En er zijn nog steeds tomaatjes! En ze worden nog steeds rood, we zijn er zelf verbaasd over. Dit jaar hebben we nieuwe soorten gezaaid, die minder gevoelig zijn voor schimmels.

Komende week zullen we de laatste oogsten en de planten weghalen zodat er ruimte komt voor een herfstgewas.

Van de week zijn we al begonnen met het snoeien van de bramen. Dat wilde ik dit jaar wat eerder doen, zodat we dan goed kunnen zien welke takken er weggesnoeid moeten worden. Twee jaar geleden hadden de bramen een bladvlekkenziekte, waardoor de vruchtjes helemaal indroogden. Vorig jaar hebben we in de winter al flink gesnoeid en dat gaf al een goed resultaat, maar in deze tijd van het jaar is nog beter te zien welke stengels en bladeren zijn aangetast, dus die hebben we nu ook weggehaald. Met een zonnetje en een herfstige wind waren Diede en ik aan de slag. Fijn om weer even in de fruittuin te zijn en te werken aan het onderhoud.

Verder is er best veel gebeurd de afgelopen maand. We hebben zuurkool en atjar gemaakt. Erg leuk om met een grote groep zuurkool te maken. Het was voor ons de eerste keer, want vorig jaar hebben we het overgeslagen. Toen waren we net verhuisd en was het ons te veel om ook dat nog op te zetten. Heel fijn om dat weer opgestart te hebben.

En de boekpresentatie is geweest! Koen was erbij, er is heel mooi verteld door een van de schrijvers, Willem-Jan. Jet, van IJssellandschap, en onze deelnemer Wim Broeks en Koen vertelden allemaal over het ontstaan van het boek. Er waren best wel wat mensen, het was ook een mooie dag. Ik heb het nu zelf kunnen lezen - heel erg leuk om meer over de geschiedenis te weten. Het geeft ons extra verbinding met de plek, te weten wat de voorgeschiedenis allemaal is geweest. Het is verkrijgbaar in onze winkel voor € 19,50. De opbrengst gaat rechtstreeks naar de Diepenveense Historische Vereniging.

Het is ook een beetje vakantietijd natuurlijk. Tijd voor medewerkers om op vakantie te gaan. Lies is twee weken naar Noorwegen met een vriend, om even uit te rusten van de zomerperiode en een vriendin te bezoeken. En onze stagiaire Diede was ook even weg naar familie in Frankrijk, ze is net weer terug. Gelukkig waren er genoeg vrijwilligers die kwamen helpen met de oogst en allerlei andere klussen. Echt super fijn!

We hebben twee nieuwe dingen gekocht. We hebben een hele poos zitten dubben over een nieuwe zitmaaier, een grasmaaier. Degene die we hadden ging heel vaak stuk. Die was eigenlijk meer geschikt voor een glad golfterrein dan voor ons wat weelderiger terrein. Daarnaast gebruikte die vrij veel benzine. We hebben hem kunnen inruilen voor een elektrische zitmaaier die, als het goed is, een krachtigere motor heeft en wat beter tegen ons terrein kan. Nu kunnen we maaien zonder dat we veel vuile brandstof uitstoten. Ben, die elke vrijdag in het seizoen altijd het gras komt maaien, heeft er het eerst rondje op mogen rijden. We wachten nu op droog weer om hem echt goed te kunnen uittesten.

Het andere aangeschafte ding is een geïsoleerde container. Daar hebben we nu al het graan in kunnen opslaan. We hadden gebrek aan ongedierte-vrije en droge opslagruimte. Het is echt een zorg minder dat het graan nu achter slot en grendel staat. En de pompoenen, die hebben liggen drogen in de kas, kunnen we er binnenkort ook opslaan. We willen namelijk de grote pompoenenlevering voor de tijd dat we dicht zijn, in december doen. Vroeger was die in oktober. Maar als je ze thuis een paar maanden op kamertemperatuur bewaart, gaan ze achteruit. Daarom willen wij dat nu iets meer verzorgen.

Binnenkort, op 15 november, staan we op de herfstmarkt van De Kleine Johannes, de Vrije school. Een gezellig marktje en de mogelijkheid om wat we doen te kunnen vertellen aan geïnteresseerden. En we doen mee met het FOOD-FILM-FEST, meer hierover verderop in de nieuwsbrief.

Hierbij ook een vooraankondiging van de wintertijd, net als vorig jaar zijn we in de winter even dicht. Op **vrijdag 19 December** zullen we een **dubbele kerstlevering** mee geven en op **vrijdag 23 Januari** is dan weer de **eerste levering**.

Rond december zullen we ook weer een enquête houden, dus houd rond die tijd de mailbox in de gaten.

De jaarlijkse voorjaarsbijeenkomst willen we komend jaar in februari al houden, een programma en data volgen binnenkort. Dit omdat we in die tijd van het jaar de vergadering beter kunnen voorbereiden en kunnen inpassen in een afwisselend en leuk

programma waarin we samen kunnen brainstormen over hoe we de Oosterwaarde nog mooier kunnen maken dan hij al is.

Tot slot het een en ander over de aardappelen.

We hebben meerdere rassen uitgezet, ook om te kijken hoe ze het doen op het land. En het leek ons wel leuk om eens een heel andere soort te doen dan de bekende, zoals truffelaardappelen. Die hebben qua smaak niks te maken met truffels, ze smaken naar aardappel en meer het aardse van bieten.

Dan iets lastigs. In sommige aardappelrassen zitten zwarte putjes die zijn gemaakt door ritnaalden, de larven van kniptorren.

We wilden de aardappels zo vlug mogelijk uit de grond hebben om dit te voorkomen, maar omdat we het rapen met de hand doen en het weer af en toe tegenwerkte op de mogelijke raapmomenten, is dat niet bij alle rassen gelukt.

De ritnaalden blijven jaren lang in de grond zitten. We pakken dit aan door een ruime vruchtwisseling en rustgewassen. Maar toch lijkt het in de afgelopen jaren wat opgebouwd in de bodem. Een optie waar we wel over denken is om de aardappels een jaar helemaal op een ander stuk te telen, nl. op een stuk van het akkerbouwland. Koen is daar nog mee aan het puzzelen, want het moet wel goed passen in de vruchtrotatie.

In het algemeen worden aangetaste aardappelen als onverkoopbaar beschouwd. Weg oogst. Wij vinden dat natuurlijk zonde - de aardappelen zijn verder van prima kwaliteit. Als ze in de schil gekookt zijn, gaan de 'pitten' er vervolgens tamelijk makkelijk uit.

Ook hebben sommige rassen bij de grote bonken van aardappels een groeischeur in het midden. Dat komt door de warmte deze zomer. Door het warme weer groeien ze snel en als er dan opeens regen valt, kunnen ze gaan scheuren van binnen.

Met onze meiden gaat het goed, Luna fietst met weinig gemopper dagelijks de 25 km naar de middelbare in Zutphen. Super stoer! Merle is na de zomer gestart in groep 3 en kletst lekker erop los over alle letters die ze leert en Robine heeft fijne vriendinnetjes gemaakt in haar klas. Mijn eigen batterij was wel een beetje leeg aan het eind van vorige maand. We hadden een pittige zomer, met eerst de hele afronding en uittreding van Tineke uit de vennootschap en daarna haar overlijden. Dat merk je dan eigenlijk pas als het weer rustiger wordt. Maar fijn dat de tijd van het jaar aanbreekt dat we iets rustiger aan kunnen doen.

Schommelbank

Toen Tineke uit de C.V. stapte had ze als wens om weer een schommelbank neer te zetten op de Oosterwaarde. Deze had ze bij haar afscheid willen geven. Toen viel dat alles in het water en kon het afscheid door haar heupbreuk niet doorgaan.

Voor de schommelbank had ze donaties gevraagd. Een deel hiervan hadden we al gekregen en na haar overlijden hebben we even gedubd wat we daarmee zouden doen. Het leek ons mooi om toch deze wens nog door te zetten.

Paul heeft de onderdelen van de bank gekocht en deze afgelopen week in elkaar gezet.

Als het weer voorjaar wordt krijgt hij een mooi plekje in de buurt van de schapenweide.

Mocht je nog willen bijdragen aan deze bank dan is dat welkom. De donaties gaan dan naar de meiden van Tineke die de bank kochten. Zo wordt hij een beetje van ons allemaal.

Donaties mogen naar rekeningnummer NL06RABO0314519149 t.n.v. De Oosterwaarde onder vermelding van: donatie schommelbank.

Teeltplan November

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

Andijvie	Bietjes	Boerenkool
Groene kool	Groenlof	Koolrabi
Palmkool	Pompoen	Prei
Raapsteel	Radijs	Rode kool
Rucola	Snijbiet	Spruitjes
Uien	Veldsla	Winterpostelein

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 17 uur en op zaterdagochtend van 10 tot 13 uur.

Food Film Fest

We doen mee aan het Food Film Festival. Dat wordt georganiseerd door Voedsel Anders, een organisatie die zich inzet voor een andere kijk op landbouw. Zij hebben zes films ter beschikking gesteld die iedereen mag vertonen, en wij hebben er twee van uitgekozen. Het is gratis en laagdrempelig. We vertonen ze op de BSO-zolder. Wij organiseren een **filmavond op 14 november met The Last Seed** - over Afrikaanse boeren en zaadprivatisering. En de andere film vertonen we op **28 november, Outgrow The System**, over ons voedselsysteem op allerlei vlakken: economisch, maatschappelijk. Leuk, inspirerend hopen we. De andere films zijn te zien op andere plekken in Deventer, zie de website van Voedsel Anders.

Meer info en aanmelden voor de avonden (vol=vol) vind je op onze eigen website!

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

Aan deze nieuwsbrief werkten mee: Myrthe Coppes, Eva den Hartog, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor ca. 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: Koen Warnaar, Myrthe Coppes, Lisa Stoll, Kyo Saarloos, Diede Schaafsma (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

