

### Bericht van het land (Lotte, interview door Karin op 22 november)

Het is op het moment even improviseren, omdat Tineke met haar hele gezin in quarantaine zit. We zien elkaar momenteel dus niet, maar bellen elkaar. Op die manier kunnen we toch wat zaken met elkaar afstemmen en het is onder deze omstandigheden wel een grappige manier van werken. Hopelijk is eind van deze week alles weer normaal en mag iedereen uit quarantaine. Wouter, Famke, Tanne, de boerenwerkgroep en ik zijn nog over om de boel draaiende te houden en zo redden we het best. Op zo'n mooie, zonnige dag als vandaag gaat dat prima. We hadden ook nog Roel als stagiair, maar hij is er helaas mee gestopt. Het paste voor hem toch beter om op een groot akkerbouwbedrijf stage te lopen. Als je hem zo meemaakte, was hij ook meer iemand voor de grote klussen. Het is wel jammer voor ons en weer iemand waar we afscheid van moesten nemen. Tot hij andere woonruimte gevonden heeft, woont hij voorlopig nog even op De Oosterwaarde. Verder zijn we druk met het voorbereiden voor zaterdag. Dan is het afscheid van Jelle. We hopen dat het een fijne bijeenkomst wordt en dat het weer ook een beetje mee zit.

Vannacht hebben we voor het eerst flinke nachtvorst gehad. Ik wilde vanmorgen beginnen met de laatste kolen van het land halen, omdat we morgen nog een keer zuurkool gaan maken. Toen ik bij de kolen aankwam, waren die nog echt bevroren. Als je ze voor het snijden laat ontdooien, dan komt de sapstroom van de plant weer op gang. Strenge vorst, daar houden kolen echt niet van. Dan kunnen ze blijvende schade oplopen. Zoals veel mensen wel weten, is dat bij boerenkool juist heel anders. Daar moet eerst de vorst een keer overheen gaan, zeggen ze wel. Wat er dan gebeurt, is dat de plant meer suikers aanmaakt. Dat beschermt de plant tegen bevroeringsverschijnselen en dat maakt dat de boerenkool na vorst wat zoeter smaakt. Met de kolen die we nu nog oogsten, gaat een deel van spitskolen in het pakket en de rest verwerken we tot zuurkool. De rode kolen hebben het dit jaar ook zo goed gedaan dat we daar best veel van over hebben. Als blijkt dat we niet genoeg witte kolen hebben voor de zuurkool, dan gaan we proberen om ook met rode kool zuurkool te maken. Ik

heb dat al eens eerder gedaan bij De Meander en dat gaat prima. Je krijgt dan een soort "Barbie"-zuurkool.

Verder breken we ons het hoofd over de pompoenen. Er waren best veel pompoenen die snel slecht werden bij het bewaren. Daar heeft Tineke ook al mailtjes over gestuurd. Als mensen daar last van krijgen, kunnen ze nieuwe pompoenen vragen. We weten niet zo goed waar het door komt. Is het dan toch de natte zomer geweest? Zaten de planten nog in groei en zijn ze niet genoeg afgerijpt? Hebben door het vocht bepaalde schimmels meer kans gekregen om in de pompoenen terecht te komen? Dat is nog een beetje een mysterie. We gaan eens informeren bij collega-boeren of zij er ook last van hebben gehad en misschien weten wat het kan zijn.

Vorige week hebben nog met wat mensen gewied. Dat is wel speciaal in november en gebeurt bijna nooit zo laat in het jaar. Met een beetje geluk was het ook de laatste keer. Het knooppkruid dat tussen de prei groeit, houdt helemaal niet van vorst. Dus dat heeft na vannacht misschien wel een goede tik gekregen. We hebben voor deze woensdag een oproep gedaan om te komen helpen met wieden. We moeten maar even kijken hoe de komende nachten uitpakken en of het dan nog wel nodig is.

In de vorige nieuwsbrief hebben we het gehad over de kievitsbonen die nog van het land gehaald moesten worden. Dat hebben we inmiddels gedaan. Ze hangen nu te drogen onder de kapschuur. De kievitsbonen zijn al gedroogd aan de stokken op het land. We halen ze nog even binnen om na te drogen. In de winter kunnen we ze gaan doppen en later gaan ze in de groentepakketten. Zo slecht als de pompoenen het gedaan hebben, zo goed ging het met de kievitsbonen. We hadden 5 kuubskisten vol. Dat zijn veel bonen én is veel pelwerk! We hadden dit jaar ook meer kievitsbonen geplant, omdat we meer deelnemers hebben dan vorig jaar.

In de kapschuur gaat volgende week een grote metamorfose plaatsvinden... Dan wordt de hele kapschuur leeggehaald en bestraat door o.a. de klussengroep. Er zijn ook al oproepjes gedaan voor wat extra hulp, want dit is echt wel een grote klus. Het leeghalen van de kapschuur is al een klus op zich. We zijn al een tijdje aan het opruimen, maar dan ligt er toch nog genoeg.

Het graan (spelt) dat we geteeld hebben, heeft Famke naar de polder gebracht om te laten pellen. Dat hebben we vorige week weer terug gekregen. Om een idee te geven van hoeveel je overhoudt: van de hoeveelheid die we gebracht hebben, kregen we ongeveer 2/3 terug als gepelde spelt. De rest kan niet meer gebruikt worden. Dat geeft meteen ook een beeld waarom speltmeel zo duur is. Eerst moeten we het wegbrengen om te pellen en weer ophalen en daarna moet het nog gemalen worden. Het pellen gebeurt bij een leuk bedrijf, dat door een jonge man, Rogier Scherpbier, is opgericht. Het bedrijf heet Zonnespelt en is een onderdeel van Zonneboog (een biologisch-dynamisch akkerbouwbedrijf). Rogier heeft een eigen afdeling op kunnen zetten bij hen.

Ik las in het vorige interview dat Tineke iets vertelde over groeien van een bedrijf en hoe je daar naar kunt kijken. Toevallig zag ik laatst een leuke aflevering op Tegenlicht daarover. De aflevering heet "Ontgroeien". Als je dat interessant vindt, misschien leuk om eens te kijken hoe je op een andere manier naar de economie van een bedrijf kunt kijken. Groei wordt soms als een soort heilige graal gezien. Je kunt ook sturen op wat je nodig hebt als samenleving en niet alleen maar op economische groei sturen. In die documentaire wordt het heel goed uitgelegd.

*Voor mij (Karin) was dit mijn laatste interview voor de nieuwsbrief. Met veel plezier heb ik dit heel wat jaren gedaan. Toch is het nu tijd om hier een punt achter te zetten. Als deelnemer blijf ik zeker bij de Oosterwaarde betrokken en op de hoogte van het reilen en zeilen van dit mooie bedrijf. Hartelijk dank voor het lezen van de interviews en wie weet tot ziens, bij een mooi Oosterwaarde moment!*

## Meel te koop

Naast onze tarwebloem en tarwe volkorenmeel nu ook roggemeel van eigen land!

Wijzelf gebruiken het om bij te mengen bij het bakken van tarwebrood (ongeveer 25%).

Het brood wordt er nog smaakvoller van.

## Prijzen:

Tarwevolkorenmeel € 2,40 / kg ; € 10,00 / 5 kilo

Tarwebloem € 2,70 / kilo ; € 11,00 / 5 kg

Roggemeel € 2,70 / kilo

Roggemeel klein € 1,70 / 500 gram

Te koop in onze winkel. 5-Kilozakken graag van tevoren bestellen.

## Agenda

- 27 nov: Afscheid Jelle
- 23 dec (donderdag!): laatste pakket

## Teeltplan december

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

Andijvie	Appels	Bieten
Chinese kool	Knoflook	Knolselderij
Koolraap	Paksoi	Palmkool
Pastinaak	Prei	Rode kool
Uien	Veldsla	Venkel
Winterpostelein	Wortelpeterselie	Wortels

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, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor 240 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 Meindertsmä, Tineke Bakker, Lotte Middelkoop, Famke Dil; Bianca Ursu, (stagiaire), 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)

