

de Oosterwaarde

biologisch-dynamisch landbouwbedrijf

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

Beste deelnemers,

November alweer! De rust keert hier weer, zowel op het land, in de natuur als wat werkdruk betreft. Genoeg te doen, maar we kunnen nu zelf het werk plannen in plaats van dat de groei van de gewassen het voor het zeggen heeft. Maar... klussen te over! We zijn nu bijvoorbeeld de kas aan het wassen, een jaarlijks gebeuren. We gaan zelfs het dak op, een tijdrovend karwei en niet geschikt voor mensen met hoogtevrees. Wel nuttig want veel ramen aan de oostkant zijn groen uitgeslagen en de goten liggen vol blad. Dan kan het regenwater niet meer wegllopen. November is ook slachtmaand en tja, onze rammetjes zijn vorige week geslacht. Zie hieronder het uitgebreide verhaal van Jelle over de schapen en alles wat daar mee samenhangt.

Verderop wat info over de mindfulnesstrainingen die sinds kort hier op de Oosterwaarde gegeven worden door onze eigen Tanne. Overweeg je iets dergelijks, voor je eigen (innerlijke) gezondheid? Van harte aanbevolen!

Bericht van het land (Jelle, interview door Karin op 23 november)

Afgelopen vrijdag hebben we onze 5 rammetjes naar slagerij Kouwen in Lemele gebracht. Deze slagerij heeft ook een licentie als biologische slagerij. Daar laten we de rammetjes slachten, het einde van een hele cyclus waar ik wat meer over wil vertellen. In het vorig najaar zijn de ooien gedekt en dan krijgen ze vijf maanden later lammetjes. Dit jaar was dat in april. Minimaal een half jaar later zijn de lammetjes volwassen en geslachtsrijp. De ootjes kunnen dan gedekt worden en de rammetjes zijn dan rond de 40 kg. Dat is het gewicht dat ze naar de slager kunnen. Dat is altijd een bijzonder moment, want ook hier op de boerderij speelt de discussie of we nog wel vlees moeten eten en daarvoor dieren houden. Mensen die

veel met de dieren omgaan (dat zijn Kiki, Marloe en ik) hechten zich natuurlijk ook aan de dieren. Een discussie die ook op grotere schaal speelt, nationaal en internationaal, hoe om te gaan met veeteelt en vlees. Marloe, Kiki en ik hebben met z'n drieën de rammetjes weggebracht. Vroeg op, want we moesten de dieren al om 5 uur inladen. Het begint dus allemaal al vroeg daar. Het is goed om de beestjes er zelf naar toe te brengen. Ze waren gelukkig ook rustig. Ze zijn heel goed gewend aan mensen en ze waren ook daar heel rustig. Dat is voor de dieren zelf beter, maar het komt ook de kwaliteit van het vlees ten goede. Vervolgens moet het vlees een paar dagen besterven. Dan wordt het uitgebeend; dat betekent dat de grote stukken in kleinere delen opgedeeld worden, zoals koteletjes, schapenbout, gehakt, enz. Vervolgens worden er pakketjes voor de boerderij van gemaakt, die onder de deelnemers die besteld hebben verdeeld worden. Onze ervaring van vorig jaar is dat het mooi smakelijk vlees oplevert. Vanuit de deelnemers was er toen, en ook nu weer, veel belangstelling. Zoveel zelfs dat we helaas niet iedereen die belangstelling heeft een pakketje kunnen geven. Dat is jammer, maar ook wel mooi dat er voldoende vraag naar is.

Met de huid met de wol erop kan een slager eigenlijk niets. Er zijn in Nederland nog nauwelijks plekken waar nog iets met die huiden en vachten gedaan wordt. Ik had me voorgenomen om, net als vorig jaar, het looien zelf te doen maar dat is wel een flink project. Nu hebben we in Bolsward toch een adres gevonden waar ze de huiden op een milieuvriendelijke manier looien. We kregen de vachten vrijdagmorgen meteen mee terug. De vader van Tineke was jarig en woont in Franeker. Tineke heeft de vachten meteen meegenomen en ze op doorreis in Bolsward afgeleverd. Over een half jaar krijgen we de vachten gelooind en wel weer terug. Voor de vachtjes kunnen we straks zelf een bestemming zoeken, als cadeautje of voor de verkoop.

Van de schapen hebben we dus de wol, de vachten, het vlees en de mest. Eind mei zijn de moederdieren geschoren. De wol daarvan hebben we voor een deel kunnen verkopen en van eentje hebben we het zelf gebruikt. Daarnaast begrazen ze het weiland, iets wat de kwaliteit van de graszode ten goede komt. En ze bemesten het ook een beetje ondertussen. Ze zeggen van schapen dat ze gouden hoefjes hebben, waarmee ze een heel mooie grasmat maken. Daarom worden ze ook wel op dijken gehouden. Daarbij is er het dierlijk element en de gezelligheid van de dieren. Daar genieten wij zelf van en ook de bezoekers die op de Oosterwaarde komen.

Er zit echter ook een andere kant aan het verhaal. De schapen brengen ook best wat werk met zich mee, zoals het verzorgen, verplaatsen, weiden, naar de slager brengen. Zeker in onze kleinschalige opzet zit er verhoudingsgewijs veel werk in. De opbrengsten ervan zijn daarom niet zo hoog. Twee jaar geleden hebben we afgesproken om het te proberen, te zien hoe het gaat en te kijken of we ermee door kunnen gaan. Nu gaan we bekijken of de waardering voldoende is, of het anders moet en kan of dat we er mee stoppen. Het is allemaal wel heel mooi, maar er zitten financieel en qua tijdsinvestering ook wel mitsen en maren aan. Daar moet je als bedrijf ook naar kijken. We zijn aan de ene kant een soort centrum met een publieke functie. Daar mag je wat andere dingen doen dan in een strikt economisch bedrijf. Tegelijkertijd zijn we ook een bedrijf en dan horen dit soort zaken met elkaar in balans te zijn. We gaan er goed naar kijken en zullen over een paar maanden wel laten weten hoe de stand van zaken dan is.

Dan nog even wat over het fruit, de tuinbouw en het graan: In de tuinbouw loopt het seizoen nu echt op zijn einde. Dat is wat laat dit jaar, omdat het zo lang warm is gebleven. Het land is bijna leeg. De wortels en de bietjes zijn binnen gehaald. Er staan nog wel wintergewassen, zoals boerenkool, prei, pastinaak, veldsla en spruitjes. In de kas komt er nog een rondje aan met paksoi, andijvie, veldsla en winterpostelein.

We hebben dit jaar tot begin oktober fruitaandelen kunnen leveren. Dan heb je het meeste ook wel gehad aan fruit. Dit jaar zijn de frambozen nog heel lang door gegaan. Daar plukken we zelfs nu nog kleine beetjes van. Dat zijn er lang niet meer genoeg om in fruitaandelen te leveren.

Nu gaat de winterperiode in. Voor volgend jaar hebben we wat extra aardbeien gezet. Die moet je in augustus al in de grond hebben. We hopen volgend jaar

de fruitaandelen nog wat uit te kunnen breiden. Ik heb goede hoop dat we volgend seizoen misschien wel met 80 aandelen kunnen beginnen. De fruitstruiken groeien ook nog. We hebben ze in 2017 erin gezet. Dit was het vierde seizoen. Ik verwacht dat ze bij het zesde seizoen op hun hoogtepunt zijn. We krijgen het zelf ook steeds beter onder de knie, ook wat betreft het bewaren zodat ze ook weer mooi en goed bij de klanten aankomen.

Nog even iets over het graan. Zoals je weet hebben we een paar hectare met graan, het meeste als veevoer. We hebben altijd een klein stuk als broodtarwe, dat noem je baktarwe. Dat bevalt goed en er is zoveel vraag naar dat we hebben besloten om dat wat uit te breiden en ook met andere granen. We hebben nu gezaaid: baktarwe, bakrogge en spelt. Daarmee kunnen we volgend jaar (als het allemaal lukt) meerdere soorten meel aanbieden. Dat is fijn voor klanten die zelf brood bakken en allerlei mengsels samenstellen met ons graan. Langs de graanakkers hadden we dit jaar bloemenranden van 12m breed. Daar krijgen we wat subsidie voor van de overheid. Dat is echt prachtig! Ze staan zelfs nu nog te bloeien. We zijn er heel blij mee, dat we vanuit biodiversiteit zulke stappen kunnen maken. Het is zo goed voor de bijen, hommels, andere insecten, vogels en andere dieren!

Mindfulness op de Oosterwaarde (in Coronatijd)

In september ben ik, Tanne, begonnen met mijn mindfulness-trainingen op de Oosterwaarde te geven. Ik geef de trainingen al enkele jaren en huurde daarvoor altijd een ruimte in de stad. Het was leuk maar ook wel spannend om te starten op de Oosterwaarde. Maar het is een heel goed besluit geweest. Afgelopen woensdagavond heb ik, na een gedwongen pauze van 2 weken, de beginnersgroep na acht avonden afgesloten. De twee doorgaande oefengroepen op donderdagavond gaan nog even door.

Ik geef de training in de zolderruimte die door de week een aantal dagen door de BSO gebruikt wordt. De mooi afgewerkte zolderruimte in de nieuwbouw leent zich heel goed voor de training. Het is er ruim, stil en sfeervol onder andere vanwege de hoog toelopende dakvorm en de dakkapellen. Bij een groeps-grootte tot ongeveer 8 personen is afstand houden geen enkel probleem. Dat is mede ook aanleiding geweest om mijn groep naar de Oosterwaarde te ver-

plaatsen. Voor het komend seizoen zijn er nog een paar plekken vrij:

Op 27 januari 2021 start er weer een mindfulness (MBSR) training. Acht woensdagavonden van 19.30 uur tot 21.30 uur. Inclusief een verdieplings-/oefendag op zaterdag 6 maart. Voor deze training kun je je nog aanmelden.

Op 21 januari 2021 starten de oefenavonden weer. Deze zijn om de twee weken van 19.30 uur tot 21 uur. Ze zijn toegankelijk voor iedereen die de basis (MBSR) training gevolgd heeft. Er is nog beperkt plaats in deze groep.

Belangstelling? Neem voor meer informatie contact op met mij via info@tanneverhulst.nl of telefonisch 06-14111904.

Laatste oogstaandeel op 18 december

De kerstvakantie valt vroeg en daardoor ook de levering van het laatste oogstaandeel in december. Dit is dan op vrijdag de 18e. Traditiegetrouw is dat een dubbelgrote levering, bedoeld voor 2 weken dus. Daarna slaan we een weekje over, onze winterrust zullen we maar zeggen. De eerste levering in januari is dan weer op vrijdag de 8e. De huisverkoop is ook even 2 weken dicht. Zaterdag de 19e kan ieder nog kerstinkopen doen in onze boerderijwinkel, daarna gaan wij ook echt even vakantie houden tot de 1e dinsdag in januari. Zie agenda. Vanaf januari gaan we overigens weer eens per 2 weken leveren, tot eind maart. Voor de nieuwe deelnemers is dit wellicht nog niet bekend. Jullie krijgen er binnenkort sowieso allemaal een brief over met het leveringsschema.

Agenda

- 18 dec: laatste levering van het jaar, dubbel oogstaandeel.
- 19 dec: laatste openingsdag huisverkoop 10-14 uur.
- 5 januari: de winkel is weer open!
- 8 januari: eerste levering in het nieuwe jaar, dubbel oogstaandeel.
- 21 januari 19.30: Oosterwaarde oefenavonden Mindfulness olv Tanne Verhulst, 1 x per 14 dg.
- 27 januari 19.30: Oosterwaarde start Mindfulnessstraining 8x wo avond door Tanne Verhulst.

Teeltplan december

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

Andijvie	Appels	Atjar
Bietjes	Boerenkool	Knolselderij
Koolraap	Palmkool	Paksoi
Pastinaak	Prei	Rode kool
Sjalotjes	Stoofpeer	Uien
Veldsla	Winterpeen	Winterpostelein
Witlof	Witte kool	Zoete bataat
Zuurkool		

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, m.u.v. de kerstvakantie (zie Agenda).

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

Aan deze nieuwsbrief werkten mee: Jelle Meindertsma, Karin van Berkel, Tanne Verhulst, Tineke Bakker, Erik Buiskool (red.). De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor 230 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 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

