

Bericht van het land (Jelle, interview door Eva op 27 juli)

We beginnen deze keer met de schapen.

De schapen hebben in april lammetjes gekregen, 2 ootjes en een rammetje, en die waren er nu aan toe om bij de moeders weg te gaan. Zo met drie maanden zijn ze voldoende gegroeid, en die moeders moeten ook een beetje gespaard worden: de lammetjes tillen bij het drinken soms het hele schaap op. Twee weken geleden heb ik ze gespeend, zoals dat heet: ik heb ze apart van de ooien, de moeders, gezet. Die ooien hebben nu twee weken zonder lammetjes gestaan, dan is hun melk opgedroogd. De ooilammeren mogen nu weer bij de moeders, de moeders staan niet meer toe dat ze drinken. Dit wordt het nieuwe koppeltje, 4 ouderejaars schapen en twee eerstejaars. In oktober-november zijn deze ooilammeren ook geslachtsrijp en kan het hele koppel gedekt worden. Dan heb je het jaar rond.

De schapen stonden op een flink groot stuk land met voldoende gras, maar schapen moeten elke drie weken naar een nieuw stuk in verband met wormenbesmetting. Pas na drie maanden mogen ze weer op hetzelfde stuk. Zet je ze daar eerder dan na drie maanden, dan kom je in de levenscyclus van die wormen: eitjes, larven. Wacht je langer dan drie maanden, dan zijn de larven dood gegaan, als er intussen geen schaap langsgekomen is. Zo hoef je geen ontwormingskuur te geven. Als het moet dan moet het, maar zo proberen we om wormenkuren zoveel mogelijk te voorkomen.

De ooilammeren kunnen er nu dus weer bij. Maar we hebben ook nog één ramlammetje van onszelf. Rammetjes zijn al geslachtsrijp na drie à vier maanden, dus dan krijg je misschien inteelt als ze hun moeders of zussen gaan dekken. Maar dit ene rammetje kun je niet in zijn eentje ergens neerzetten. Nu hebben we er van een bevriende biologisch werkende schapenhouder uit Wijhe vier rammetjes bijgekocht; ze kun-

nen met hun vijven als mannengroep verder. Op het moment staan ze in de kapschuur. De komende maanden laten we ze overdag weiden, en 's avonds brengen we ze naar binnen, kunnen ze mooi 's nachts de mest achterlaten in de kapschuur. Dan hebben we toch al een beetje eigen mest, een grote wens van ons.

Ik vind het ook leuk om iets over het graan te vertellen. Het afgelopen jaar zijn we begonnen eigen meel en bloem te verkopen van door onszelf geteelde baktarwe. Daar is veel interesse voor. Het brood dat je ervan krijgt is mooi en lekker, als je een beetje een goeie bakker bent tenminste. Broodbakken doet Lotte bij ons, en zij leert het nu bijvoorbeeld aan Olga, onze stagiaire. Lotte is nu op vakantie, Olga neemt het over. In onze deelnemerskring zijn er heel wat thuisbakkers, klanten die bij ons meel en bloem halen. De voorraad tarwe van vorige jaar is al op.

Gelukkig is het nieuwe graan op de akkers zo'n beetje dorsrijp. Het kan zijn dat eind van de week de combine komt, dan wordt het geoogst. Dan hebben we weer tarwe voor het komende winterseizoen om meel van te laten malen.

Omdat die tarwe zo goed loopt en de kwaliteit ons aanstaat - er is best wel veel vraag naar - zijn we van plan om volgend seizoen meer graan te verbouwen: naast tarwe ook spelt en rogge. Die kun je alle drie gebruiken om brood van te bakken. Deze drie granen gaan we komende oktober inzaaien. Het zijn zogenaamde wintergranen. Die hebben wat kou nodig om komend seizoen in de aar te komen. Zonder kou komen ze niet tot bloei en tot zaadvorming. Je hebt ook zomergranen zoals haver en zomergerst. Die zaai je in maart.

Nu wil ik iets over het fruit vertellen. Het fruit loopt goed. Er zit flink groei in de struiken, dat komt ook doordat ik op tijd ben begonnen met beregenen in dit droge voorjaar. Het staat er prachtig bij. De meeste

struiken dragen ook goed. De kruisbessen waren dit jaar bijvoorbeeld heel mooi. De witte bessen ook, maar hadden iets zoeter mogen zijn. Op het moment zijn de bramen volop in productie. We krijgen nog een teelt rode bessen, ze zijn zo goed als rijp, en dan daarna nog de frambozen. Die bloeien nu volop en ze trekken heel veel soorten insecten aan. Voor de bestuiving is dat fijn, maar ook voor het bedrijf als geheel. Hoe groter de biodiversiteit is, hoe stabiel het systeem wordt. Iedere plant trekt zijn eigen soorten insecten aan, en insecten doen meer dan bestuiven, bijvoorbeeld ook luizen eten of eitjes leggen in schadelijke andere insecten. Dat bevordert de balans van het grote geheel.

Ik vind het ook belangrijk om het even over het boerenprotest te hebben. Dat is nu steeds in de aandacht in de media. Het is eigenlijk heel bijzonder wat er gebeurt. De minister van landbouw Schouten heeft zich voorgenomen om een beleid in te zetten dat gericht is op duurzaamheid. De grond vruchtbaarder maken en de leefomgeving schoner. Ze noemt het kringlooplandbouw, een manier van landbouw plegen die dicht aanschurkt tegen biologische landbouw. Heel mooi, maar dat zal niet een-twee-drie voor elkaar zijn. De belangen van grote afnemers en toeleveranciers zijn groot, en verandering gaat niet zonder pijn. Ik zie veel boerenprotest waar ik me niet in kan vinden. Het is ook in het belang van de toekomst van de hele sector dat er anders gewerkt gaat worden, met meer respect voor de leefomgeving. Denk dat het de hoogste tijd is om tot echte veranderingen te komen en het beleid van pappen en nathouden te verlaten. Sommige protesten vind ik wel terecht, zoals tegen ad-hocmaatregelen als een grens stellen aan de hoeveelheid krachtvoer om de bouwsector ruimte te geven. Soms hebben de boeren gelijk dat wisselende ad-hocmaatregelen onwerkbaar zijn. Voor ons doet het over het algemeen geen pijn. Andere, traditionele bedrijven moeten de bakens verzetten. Ik hoop dat individuele boeren niet financieel in de problemen komen. Er hoort een regeling te komen, zodat de boeren de verandering ook echt kunnen maken. Ik ben overigens wel heel blij dat minister Schouten een grote visie heeft neergelegd. Ik ben blij dat we niet meer pappen en nathouden. Er dringt inzicht door dat er echte verandering nodig is. Teruglopende biodiversiteit, grond waar rooibouw op gepleegd wordt, stikstof - alles komt bij elkaar, en dat vraagt om een goede visie.

Mijn vader zei altijd: 'Visie en vaart'. Afgelopen decennia was er veel vaart en weinig visie. Nu komt er een visie en is het de kunst om de vaart erin te houden.

Een volgende nieuwsbrief weer over de groentes van het land, waar we met ons team en vrijwilligers hard en met veel overtuiging aan werken.

Een goede vakantietijd gewenst!

Bimi

Toch een klein groentebericht, namelijk over de Bimi. Omdat we steeds maar kleine hoeveelheden kunnen oogsten krijgen jullie dit product om de beurt. Het was daarom wat lastig om iedere keer tekst en uitleg te geven. Ondertussen heeft iedereen gehad geloof ik, dus tja, een beetje mosterd na de maaltijd misschien. Maar toch: wat is Bimi vroegen velen zich af. Bimi is een soort merknaam voor een groente die ook wel stengelbroccoli of wilde broccoli genoemd wordt. We vinden het een leuk, lekker kort woord om te zeggen, vandaar dat het bij ons bimi heet. De planten lijken op broccoli planten, maar in plaats van een hele grote broccoli aan de top te oogsten, oogst je juist de vele kleine zijscheutjes die uit alle oksels groeien. Je moet de planten 2-3 keer per week langslopen en dan de scheutjes afbreken. We wilden het een keer proberen omdat de grote broccoli bij ons altijd mislukt en deze bimi plant wat minder hoge eisen aan de bodem en mesthoeveelheid schijnt te stellen.

We zijn benieuwd wat jullie er van vinden. Wat de teelt betreft is het best bewerkelijk en wat lastig dat het steeds kleine hoeveelheden zijn die we moeten verdelen. Maar lekker is het wel!

Onze topper is risotto met bimi, die tip kregen we van een van jullie. Laatste 10 minuutjes (in stukjes, rauw) erdoor. En natuurlijk ook Parmezaanse kaas. Heerlijk! we horen graag jullie reacties.

Mindfulness op de Oosterwaarde

Toen we in 2017 een start maakten op de Oosterwaarde met de nieuwe ondernemersgroep was het al een droom om de zolderruimte voor meerdere activiteiten te gaan gebruiken. De buitenschoolse opvang (BSO) maakt er maar beperkt gebruik van. Vorig jaar hebben er incidenteel wel andere activiteiten plaatsgevonden.

Naast mijn werk in de deelnemersadministratie op de Oosterwaarde geef ik al jaren ook mindfulnessstrainingen. Dat deed ik op verschillende plaatsen in Deventer. En ook ik droomde er van om de trainingen op die prachtige zolder te gaan geven. Corona hielp mij over de drempel. Zo zie je dat er soms een crisis nodig is om iets nieuws te gaan doen. In juni heb ik met mijn lopende groepen, die ik noodgedwongen via Zoom was gaan geven vanaf maart, twee oefendagen gedaan in de BSO ruimte. De zolder is zo ruim dat 1,5 meter afstand geen enkel probleem is. En zo konden we met aandacht voor elkaars ruimte oefenen.

En ik besloot, ondanks de (relatieve) afstand tot de stad, ook mijn gewone trainingen op de Oosterwaarde te gaan geven. Vanaf begin september start ik op de donderdagavond een nieuwe training. Naast de gewone mindfulnessstrainingen heb ik ook doorgaande oefengroepen die ik "Compassieherinnering" noem. Voor mensen die de mindfulnessstraining al gedaan hebben en graag samen willen blijven oefenen.

Wil je meer informatie mail mij dan via info@tanneverhulst.nl of bel mij op 06-14111904.

Zie ook www.tanneverhulst.nl

Teeltplan augustus

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

andijvie	basilicum	bietjes
bonen	bospeen	courgettes
komkommer	paprika	pepertje
prei	sla	snijbiet
suikermais	tomaten	uien
venkel		

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.

Agenda

- v.a. 3 september op de donderdagavond mindfulness op de Oosterwaarde
- 26 september bouwetentje voor bouwleners, uitnodiging volgt

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

Aan deze nieuwsbrief werkten mee: Jelle Meindertsma, Eva den Hartog, Tanne Verhulst, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor ca. 220 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,

Olga de Bruijn (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 berichten.

Facebookgroep recepten: Oosterwaarde Oogstrecepten.

Info over onze buiten-BSO zie Facebook: Buiten BSO de Oosterwaarde

