

de Oosterwaarde

biologisch-dynamisch landbouwbedrijf

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

Bericht van het land (Myrthe, interview door Eva op 1 Augustus)

Na het droge voorjaar is het de afgelopen zomermaand lekker wisselvallig weer geweest. Lekker wisselvallig wordt niet altijd geassocieerd met fijn, maar voor de tuinder is het ideaal als zon wordt afgewisseld met af en toe een bui!

Het is groeizaam in de tuin, en we hoeven weinig te beregenen. Alleen als we net plantjes in de grond hebben gedaan en er valt die dag geen bui, dan is het nodig om water te geven voor de eerste slok.

Voor de graanoogst was het wel zoeken naar het juiste moment. Je wilt eigenlijk dat het een paar dagen droog is, en dan vlak voor het weer gaat regenen het graan eraf hebben. Dat komt soms niet echt goed uit. Dan zijn we bijvoorbeeld net bezig met allemaal plantgoed dat de grond in moet en moeten er ook kuubskisten worden voorbereid voor het graan en naar de plek gebracht waar het graan geoogst wordt. Maar het is toch gelukt!

We doen het oogsten in twee keer. Dat heeft de voorkeur omdat je dan één soort graan al kunt ventileren. We hebben één ventilator endie kan voor één rij met kuubskisten staan. Als het graan net geoogst is, is het warm van de zon, en dat wil je afkoelen. Als het graan warm blijft, gaat het broeien en dan kan er schimmel ontstaan. Maar het is goed gelukt. We hebben eerst tarwe geoogst en ongeveer een week later spelt en triticale. We hebben dit jaar hoog afgemaaid, omdat er al wat onkruidgroei was; je wilt dat onkruid niet mee oogsten, want die frisse onkruidplantjes zorgen voor vocht tussen het graan. Nu hebben we minder stengel, dus minder stro. Maar wel beter graan.

De aardappeloogst is gestart. De eerste oogst hadden we vlak voor de verdeling van de aardap-

pelaandelen geoogst, omdat we lekkere nieuwe aardappels mee wilden geven. Het nadeel daarvan was dat ze niet afgehard waren. Afharden betekent dat de schil zich om de aardappel vormt zodat hij minder kwetsbaar is voor beschadigingen tijdens het rapen/rooien. Dat afharden begint als de plant bovenop dood is of 'geklapt': eraf geklapt met de machine. Die eerste keer waren de planten nog teveel in de groei voor deze behandeling. Dat klappen hebben we deze keer wel gedaan, twee-drie weken geleden. Dus nu liggen de aardappels af te harden in de aarde. Komende week kunnen we beginnen met de bewaaroogst. Deze aardappels willen we ook weer niet té lang in de aarde laten, anders komen er ritnaalden gaatjes in maken.

Wat wel leuk is om te vertellen: we hebben dit jaar zes rassen, iets meer dan in andere jaren, waardoor we wat meer kunnen afwisselen bij de leveringen. En leuk ook om te zien wat de verschillen zijn, op het land en in smaak.

De eerste augurken zijn ingemaakt. Nu de augurken buiten staan in plaats van in de kas, hoeven we niet dagelijks te plukken. Buiten is het kouder en worden ze niet zo snel dik. Als je een dag niet plukte binnen waren het soms ineens al knoeperds!

Omdat de augurken de kas niet bezetten hebben we een nieuwe lichting komkommers. De eerste lichting houdt nu zo'n beetje op, de tweede lichting zal dan eind van de zomer starten.

De fruittuin en de bloementuin worden druk bezocht. Dat is leuk om te zien.

Voor onze drie kippen hebben we een kleine kippenmobiel geregeld. Dat is eigenlijk een verplaatsbaar hok. Zo kunnen we ze laten rondscharrelen waar we het op dat moment handig vinden. De wens is wel om het aantal kippen in de toekomst nog wat uit te breiden.

Het koolveld is helemaal volgezet, beplant. Volgende week nadat deze nieuwsbrief uitkomt verwachten we het laatste plantgoed van dit seizoen. De snijbonen in de kas groeien al mooi, beginnen al een echt oerwoud te vormen. Ook de pompoenen worden al groot. Zo merken we dat het einde van het zomerseizoen alweer lichtelijk begint. Ook veel spinnen en webben. We zijn alweer bezig met de planning van het oogstfeest. Dat zal eind september plaatsvinden, zie in deze nieuwsbrief bij de agenda de geplande datum.

Verder zijn er borden geplaatst aan het wandelpad tussen het graanveld en de groentetuin, het eikenlaantje. Eén is een voorlichtingsbord over de geschiedenis van de plek van de Oosterwaarde, en over wat we hier doen in de huidige tijd. Het andere bord was een cadeau van ons en Stichting Meerwaarde aan Tineke. We hebben het eikenlaantje namelijk omgedoopt tot Tineke Bakkerpad. Zij was een van de oprichters van de Oosterwaarde. Toen ze per 1 juli uit het vennootschap trad, wilden we iets blijvends plaatsen. Tineke was begin deze week een dagje thuis uit het ziekenhuis, om haar verjaardag te vieren. Dat was heel mooi en feestelijk.

Wij gaan met het gezin vanaf 10 Augustus twee weken op vakantie. Dan zal Lies de boel waarnemen. Dus mocht je tijd hebben om te helpen op de boerderij, dan is dat in die periode extra prettig! Ze zal het niet helemaal alleen doen, Kyo is dan terug van vakantie, en ook Anne komt een dagje terug om te helpen. Maar extra handen zijn meer dan welkom!

Agenda

- Onze winkel is woensdag 13 & zaterdag 16 Augustus gesloten i.v.m. vakantie (andere dagen wel gewoon geopend zoals normaal);
- Zaterdag 27 September oogstfeest (meer info volgt).

Teeltplan Augustus/September

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

Andijvie	Basilicum	Bieten
Courgette	Komkommer	Paksoi
Palmkool	Paprika	Pompoen
Prei	Sla	Suikermais
Tomaat	Uien	Venkel
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 winkel is geopend op dinsdag-, woensdag- en vrijdagmiddag van 14 tot 17 uur en op zaterdagochtend van 10 tot 13 uur.

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, Tineke Bakker, Lisa Stoll, Kyo Saarloos, Anne Reestman, Mayke van Schaik (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

