

## Programma oogstfeest zaterdag 5 Oktober

- 13.45 verzamelen bij de kapschuur
- 14.00 het oogsten kan beginnen met Koen & Myrthe
- 15.30 pauze koffie/ thee/ sap en meegebracht lekkers
- 16.00 de Oosterwaarde 30 jaar geleden door Tineke
- aansluitend bijpraatmoment door Koen & Myrthe
- 16.20 stukje film van Irene & Tineke 30 jaar terug
- 16.30 zelf rondlopen, nog even wieden, of bij 't vuur zitten
- 16.45 spelletjes, start pizza's bakken, muziek bij het vuur
- aansluitend vuur-muziek-pizza en meegebracht lekkers tot het op is.

We zoeken nog hulp bij een aantal onderdelen, zie berichtje verderop.

Graag aanmelden!

**Er is weer meel te koop!**

**Zie berichtje verderop.**

## Bericht van het land

(Myrthe, interview door Eva op 23 september)

We hebben heel wat te vertellen: de laatste nieuwsbrief was 9 augustus, al een hele poos geleden.

Deze week hebben we de brugklassen van Het Corberic langs gehad, die komen drie ochtenden meehelpen met aardappelen rapen, en deze ochtend, hoorde ik al, was heel geslaagd: enthousiaste leerlingen, en ze hebben lekker nog wat groente meegenomen om op school mee te koken. Zelf was ik in Vorden, vanwege

een collegiale toetsing, dat is een onderdeel van ons Demeter keurmerk - dan bezoek je collega's op een andere boerderij voor een intervisie dag. Ik ervaar dat altijd als zeer waardevol.

Verder is ons huis af, vorige week een primeurtje. Donderdag was de laatste dag dat het dak werd geïsoleerd, dat is nu helemaal klaar. Er is heel veel hulp geweest voor de bouw: Paul, Jan, onze medewerkster Lisa, Wim, Ben, Hans, Sonja, Marco, Hessel en wie weet vergeet ik nog iemand, heel veel dank allemaal! We woonden er sinds drie weken al in, dat kon al wel. Beetje inrichten, dat was wel heel fijn, net voordat de kinderen naar school gingen. Wel een klus: verhuizen en doorgaan met het werk.

We moeten nog wel een keer goed door ons huis in Wageningen heen, we hebben nog geen tijd gehad om in te pakken en een plek voor alles te bedenken, en we zullen nog wat moeten opschonen. We wonen hier een heel stuk kleiner dan daar. Voor een gedeelte van de spullen moeten we een ander plekje zoeken. Maar we vinden het ook niet zo erg om wat dingen weg te doen.

Wat leuk is om te vertellen: we hebben nu eigen meel van ons eigen graan. De tarwe- en speltoogst is heel goed gegaan. De tarwe hebben we als eerste laten malen, die is nu te koop, te bestellen. En we hebben dus ook speltgraan. Daar zit het kaf nog omheen, dat moet er eerst afgepeld worden en dat wordt nu door Zonnespelt gedaan, een bedrijf in de Flevopolder. Volgende week kunnen we het ophalen en laten malen. We bakken nu ook ons eigen brood, daar genieten we dagelijks al van tijdens de lunch.

De herfst is al in aantocht, te zien aan de bomen en de gewassen, en ook het laatste fruit in de kleinfruit-tuin zal deze week waarschijnlijk geplukt worden. Om de oogst van dit jaar te vieren hebben we natuurlijk weer het Oogstfeest. Dat is op zaterdag 5 oktober, en dit jaar is dat met het thema 30 jaar Oosterwaarde. Er zal dus ook een moment zijn om herinneringen

op te halen aan de start van Tineke en Irene dertig jaar geleden. We gaan ook een kort filmpje bekijken van het begin. En we gaan pompoenen oogsten en, ook net als vorig jaar, pizza's bakken. Wees allemaal welkom!

Over het land kan ik vertellen dat de kas helemaal is ingeplant met nieuw plantgoed. En er is spinazie gezaaid buiten en in de kas en paksoi, veldsla, andijvie en winterpostelein geplant, allemaal in de kas. Dus er komen nog lekkere bladgroentes aan in het najaar.

De kolen en de winterprei staan er heel goed bij. In de zomer hebben we verschillende wiedzacties gedaan, daardoor hebben ze mooi de ruimte gekregen om te groeien.

Qua medewerkers: eind oktober nemen we helaas afscheid nemen van onze medewerker Lisa die al heel lang betrokken is. Ze heeft hier stage gelopen en is nu al het tweede seizoen zelf aan het werk hier. Maar ze is heel erg toe aan een nieuw avontuur, waarschijnlijk wordt dat een boerderij in Portugal.

Gelukkig hebben we al wat opvolgers: sinds 1 september is Kyo er, hij werkt nu twee dagen bij ons, hij heeft Warmonderhof gedaan en werkt al een jaar op een vergelijkbare tuinderij. En in oktober zal ook Anne bij ons starten, zij komt ook twee dagen in de week. Beiden hebben ze al achtergrond en ervaring in de tuinbouw. Samen werken ze evenveel als Lisa. Kyo en Anne stellen zich graag voor in de volgende nieuwsbrief, en waarschijnlijk zijn ze er ook op het Oogstfeest.

Onze stagiaire Mayke is met haar studie aan de Warmonderhof gestart. Zij werkt sinds eind juli bij ons en zal een jaar blijven. Dus ze is hier al komen werken voor de studie begon, heel gemotiveerd!

Het is wel heel pittig geweest met zo weinig personeel, maar deze personele aanvulling geeft weer een heel positieve boost. Het is trouwens overal in de biologische landbouw een probleem om aan personeel te komen. Het is moeilijk ook om de juiste mensen te vinden die passen bij dit type bedrijf.

De kinderen vinden het heerlijk om nu op het bedrijf te wonen. Maar het is nog wel een pittige overgang voor hen, ook naar de nieuwe school. Voor ons als ouders scheelt het heel veel. We zijn nu niet meer gebonden aan de tijden van school & BSO van de kinderen in Wageningen en het is gewoon fijn om dicht bij elkaar te zijn en samen ons netwerk hier weer op te bouwen. Dat geeft veel ruimte.

## Oogstfeest Oosterwaarde 5 Oktober

We kunnen het al ruiken in de lucht en hier en daar beginnen de bladeren van de bomen al licht te kleuren, de herfst is in aantocht!

Tijd om de wintervoorraad binnen te halen.

Hierbij nodigen we jullie van harte uit om samen de pompoenen te oogsten; er zijn groene, oranje, flespompoenen (butternut) en een paar hele grote. Iedereen is welkom om te helpen!

Naast het samen oogsten staat er nog meer op de planning. We staan stil bij de start van de Oosterwaarde nu 30 jaar geleden, Tineke zal jullie meenemen naar deze start en wat vertellen over de herkomst van de naam de Oosterwaarde. Daarna bakken Myrthe en Koen een lekker houtoven pizza hapje, delen we de meegebrachte lekkernijen en zijn er leuke bijzondere spellen zoals de OKH (Oosterwaarde Kampioenschappen Houtzagen), sjoelen in de bus en misschien zelfs een heuse Oosterwaarde quiz.

We kunnen jullie hulp nog gebruiken bij de volgende dingen:

- taarten of koek bakken, zoet of hartig (je mag Oosterwaarde-groente ophalen hiervoor)
- soep maken
- begeleiding bij de spellen
- vuurmeester die een oogje op het kampvuur houdt
- Muziek maken bij het vuur.

Graag aanmelden van tevoren (mail), mag tot de zaterdagochtend van het oogstfeest nog, maar hoe eerder hoe beter!

## Beste leden van de Oosterwaarde,

Wij zijn op zoek naar enthousiaste leden voor onze nieuwe kascommissie! Als lid van de kascommissie werk je samen met Arthur Janse, de penningmeester van Stichting Meerwaarde, aan het controleren van onze financiële administratie. Het doel? Helderheid en transparantie bieden aan onze leden over hoe wij met onze middelen omgaan.

NB: de Stichting Meerwaarde is stille vennoot van de C.V. Oosterwaarde. De controle waar we het hier over hebben richt zich in eerste instantie op de Stichting, niet op de boekhouding van onze boeren zelf hoewel ook daar transparantie over is binnen de C.V.

Wat ga je doen? Je kijkt samen met de penningmeester naar de boeken van de stichting en denkt mee over hoe we onze financiële structuur duidelijk kunnen uitleggen. Het is een mooie kans om bij te dragen aan de gezamenlijke missie van de boerderij, waarbij we op zoek zijn naar vernieuwende manieren om onze werkwijze te delen met onze deelnemers en misschien andere BD activiteiten buiten de Oosterwaarde. Het gaat om een inzet van ongeveer 2 uur inzage in de boeken plus een gesprek van 2-3 uur met de penningmeester elk jaar. Ben je geïnteresseerd, of wil je graag meer weten over wat dit inhoudt? Stuur dan een e-mail naar [info@oosterwaarde.nl](mailto:info@oosterwaarde.nl) voor meer informatie. Samen zorgen we voor een gezonde en transparante financiële basis voor onze gemeenschap!

Hartelijke groet,  
Arthur

### Meel te koop

Ben je een broodbakker?  
Bij ons kun je zelfgezeeld tarwemeel kopen!  
We hebben zowel volkorenmeel als bloem.  
Te verkrijgen in onze winkel in verpakkingen van 1 en 5 kilo.

Bezorgen op het afhaaladres gaat in veel gevallen ook. We doen dat vooralsnog alleen met de 5-kilozakken. Stuur dan een mailtje met je naam & afhaaladres, dan sturen we een tikkie en doen we het bij het oogst-aandeel.

Prijzen:

Volkorenmeel 1 kg 2,90 / 5 kg 12,-

Bloem 1 kg 3,20 / 5 kg 13,20

### Agenda

- **5 Oktober:** Oogstfeest op de Oosterwaarde vanaf 14 uur.

### Teeltplan oktober

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

|          |           |              |
|----------|-----------|--------------|
| Andijvie | Appels    | Chinese kool |
| Paksoi   | Palmkool  | Pompoen      |
| Prei     | Raapsteel | Rode kool    |
| Sla      | Snijbonen | Suikermais   |
| Uien     | Veldsla   | 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- en vrijdagmiddag van 14 tot 17 uur en op zaterdag 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, Arthur Janse, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor 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 Peetoom, Tineke Bakker, Kyo Saarloos, Anne Reestman, Mayke van Schaik (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)

