

Bericht van het land (Tineke, interview door Karin op 22 september)

De pompoenen zijn de afgelopen week binnen gehaald. Het was heerlijk pompoenenweer, en dat wil zeggen mooi zonnig en droog weer. Het ging allemaal ook lekker vlot. We vinden het altijd een geweldige feestelijke klus om te doen. Meestal doen we dat met hulp van deelnemers tijdens het oogstfeest. Het lukte ons dit jaar echter niet om een geschikte datum in het weekend te vinden, mede door onze wisselende vakanties en andere privédingen en door het bouwetentje wat ook in een weekend in september viel. Voor de oogst is het belangrijk om het juiste tijdstip te kiezen qua weer en qua rijpheid van het gewas. Te vroeg oogsten is niet goed, want dan zijn de pompoenen nog niet rijp. En met de rijpheid komt de zoete smaak. Te laat oogsten is ook weer niet goed want als het gewas over z'n optimum heen is qua rijpheid wordt ie minder goed bewaarbaar. Inmiddels heeft iedereen een pompoen in het pakket gehad en hebben jullie dus een eerste maaltje ontvangen. Net als andere jaren krijgen jullie straks een wintervoorraadje aan pompoenen (stuk of 4) om zelf thuis te bewaren. Die levering zal in de week na de nieuwsbrief zijn.

Weliswaar geen oogstfeest maar we hebben wel veel middagen gehad waarbij deelnemers ons geholpen hebben met aardappelen rapen en onkruid wieden. Dat is voor ons een leuke manier om wat meer contact met onze deelnemers te hebben én de hulp is natuurlijk ook heel erg welkom. We hopen dan altijd dat zij het ook leuk vinden en het een soort van win-win wordt. Zo ziet het er wel uit!

De laatste keer met de aardappelen pakte feestelijk uit. Er kwamen wel 10 mensen, groot en klein, en dan is de klus zo geklaard.

In de kas zijn we heel druk bezig met het planten en zaaien van de herfstgewassen, zoals paksoi, andijvie en veldsla. De komkommers en augurken zijn er al uit en de tomaten gaan er binnenkort ook uit. Over een paar weken herken je de kas niet meer en is alles anders. Het is altijd veel werk om de kas opnieuw te beplanten. Gelukkig is iedereen nu terug van vakantie en dat is heerlijk, want dan kunnen we met elkaar even het vele kas-werk verzetten. Volgende week gaat Olga stoppen bij ons. Terug de schoolbanken in. Met het einde van de zomer wordt het werk langzamerhand ook wel wat minder.

We zijn ook druk bezig om het bouwetentje voor morgen voor te bereiden. Er worden 32 gasten verwacht. Dat zijn allemaal mensen die een bouwlening aan De Oosterwaarde verstrekt hebben. Ze hebben ervoor gekozen om geen rente te ontvangen en als tegenprestatie bereiden wij jaarlijks een lekker etentje voor hen. Het weer voor morgen ziet er niet zo goed uit. Maar vanwege de situatie met corona kunnen we niet met z'n allen op de zolder terecht. We hebben nu een setting buiten bedacht met een flink vuur erbij en als het nodig is kunnen we onder de afdakjes zitten. Met een lekkere warme maaltijd en in groepjes tussendoor even opwarmen op zolder gaat het wel lukken hoop ik. Het wordt vast een memorabel bouwetentje. Jelle, Tanne en twee deelnemers koken en onze stagiaire Olga verzorgt het toetje. Het is altijd een genoeglijk en lekker gebeuren. We zijn ontzettend

tend blij met alle deelnemers die met dit systeem en met die mooie lage rente (onze gemiddelde rente zit op 1,35%) zoveel mogelijk maken voor de Oosterwaarde. Doordat we met een redelijke grote groep zijn, gaat ook het terugvragen van de leningen mooi gespreid. En doordat de rentestand op spaarrekeningen tegenwoordig nihil is, is de situatie ook meer dan vroeger win-win. Het is wel echt wat wij noemen “warm geld”, van betrokken mensen; daar drijft onze hele financiering op en dat vinden wij heel bijzonder.

Op het land staat alles er prachtig bij. Het lijkt wel alsof de groenten nu makkelijker groeien dan in de zomer. In augustus hadden we eerst de regen en vervolgens de zon in september erover heen. De dagen worden al korter, maar de planten zijn nog heel vitaal. Er staan nog allerlei soorten kolen op het land, zoals Chinese kool, rode kool en supergrote spitskolen voor de zuurkool. Die kunnen wel zo'n 8 kg worden! Er zijn ook veel stukken land al kaal en die gaan we snel inzaaien met groenbester. Van groenten als sla en dergelijke hebben we nu het laatste wel geoogst. Andijvie en groenlof staan nog op het land en die moeten nog even groeien. Voor dat we weer winterpostelein en veldsla hebben, komen er ook wel een paar weken zonder sla.

Wat me wel zorgen baart, is toch echt de droogte. We hebben een mager groentenseizoen achter de rug. De sla is eigenlijk de enige groente die het overvloedig heeft gedaan. We hebben gezien dat de groenten het moeilijk hadden. De droogte van nu en van een paar jaar geleden speelt ons echt parten. We hebben veel moeten beregenen en dat compenseert toch niet alles. De planten gaan er namelijk oppervlakkiger door wortelen, waardoor ze afhankelijk worden van het beregenen en minder weerstand kunnen opbouwen. We kunnen op zo'n moment alleen niet anders. Dit is echt nieuw voor ons en we moeten leren om ermee om te kunnen gaan. We zijn er niet aan gewend dat planten niet meer bij het vocht in de bodem kunnen komen. Voor ons als bedrijf is het belangrijk dat we ons gaan oriënteren op wat we kunnen doen om de

bodemvruchtbaarheid op peil te kunnen houden. Hoe dat moet dat weten we nog niet. Dat is iets om heel goed over na te denken en ons in te verdiepen. Het is best een ingewikkelde kwestie. We zijn een CSA-bedrijf waarbij onze deelnemers meedelen in de oogst, maar ook in het risico van de oogst. Dat is iets waar je liever niet zo bij stil staat, maar het is natuurlijk wel zo. Door de droogte hebben we soms wel moeite moeten doen om toch een goed pakket te kunnen leveren. Soms had ik echt het idee dat het over de hele linie wat minder uitbundig was. Het is wel puzzelen hoe je zo iets communiceert met jullie als deelnemers. Als tuinder wil je ook graag trots zijn op je product. Dan is het weer fijn als een oogst heel goed gaat, zoals nu met de prachtige snijbonen. En soms kopen we wat meer bij van collega's omdat we het jammer vinden als mensen een te klein pakket ontvangen. Maar dat budget is ook niet oneindig, dus het is soms passen en meten om een goed evenwicht te vinden. Heerlijk dus als de herfstgroei er weer zo vitaal uitziet, dat geeft de burger (en de boer in dit geval !) moed.

Vanaf dit voorjaar hebben we veel nieuwe aanmeldingen gekregen, zowel nieuwe klanten in de winkel als nieuwe deelnemers. We zien echt een flinke groei en daar zijn we super blij mee. We zitten nu op 230 deelnemers en dat is echt ons maximum. We hadden altijd 200 gezegd maar nu we ook kleine pakketten hebben, kunnen er wel wat extra bij. Er is wel altijd wat verloop en dat maakt dat we tot nu toe nog geen nee hebben hoeven verkopen. Wel moesten sommige nieuwe deelnemers even wachten tot 1 oktober. Het tuinbouwstuk zit ook echt vol qua teelten. We kunnen nog wat schuiven hier en daar en anders indelen, maar veel meer speling zit er niet meer in. Op dit aantal is de tuin ook ontworpen. Het was een aantal jaren soms wat lastig om het aantal deelnemers op peil te houden. We vroegen ons ook wel eens af of mensen nog open zouden staan voor het concept en nu komt er ineens een hele andere golf op gang. De mensen die de weg naar ons toe vinden, zijn ook telkens weer mensen met mooie, positieve verhalen om

verser en meer regionaal te willen eten en hoe ze dan uiteindelijk bij ons terecht komen. Het is voor ons een mooie opsteker en voor het bedrijf is het niet zoveel extra werk. Het biedt ons ook de gelegenheid om net wat ruimer in de financiën te zitten en dat geeft weer ruimte om bepaalde zaken aan te kunnen pakken. Heel fijn dus!

Bramen voor bonen (door Eva den Hartog)

Tineke riep de deelnemers een paar keer op om mee te helpen aardappels rapen. Mijn knieën protesteren tegen knielen, dus nee. Maar ik wil wel graag iets doen. Gelukkig waren er ook bonen te plukken, daar gaf ik me voor op.

Toen ik woensdagmiddag aankwam bleken alle bonen dinsdag al geplukt.... Had me even gewaarschuwd! Ik was teleurgesteld, en ook nijdig dat 'ze' me voor niks hadden laten komen. Even een ongezellig moment.

Gelukkig (alweer) waren er ook bramen rijp voor de pluk, zo kwam ik toch niet voor niets. En het was heerlijk zonnig weer, fijn om buiten te zijn.

Nu kon ik bovendien meteen eens ervaren hoe dat ging. Ik krijg elke week een fruitpakket en zie dan soms dingen die me niet helemaal zinnen, bijvoorbeeld bramen die nog iets rijper hadden gemoeten, nog niet diepzwart, soms ook duidelijk met nog een klein rood stukje eraan. Dat ging mij niet overkomen. Gewoon goed opletten, nauwkeurig kijken.

Dit werkje heeft me nederig gemaakt. Natuurlijk kwamen er toch minder ideale bramen mee. Ideaal is als ze bijna vanzelf in je hand vallen. Maar dat 'bijna' is rekbaar. Wie weet rijpen ze nog na? Over

hoeveel dagen is de volgende pluk? Misschien bijna rijpe beter nu plukken dan de volgende keer? Problemen!! Voor een deel op te lossen door overrijpe en niet zo mooie exemplaren al plukkend op te eten. Maar inderdaad, ook komt er wat bij de klanten terecht.

Nu ik toch schrijf moet me nog iets van het hart. In zijn wekelijkse tekstjes bij het fruitbakje toont Jelle zijn poëtische kant. Daardoor ben ik extra blij met het fruit.

Hartelijk dank!

Eva

Teeltplan oktober

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

andijvie	appels	chinese kool
herfstraapje	pastinaak	pompoenen
prei	raapsteel	rammenas
rode biet	rode kool	rucola
snijbiet	uien	winterpeen

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: Marloe Mens, Karin van Berkel, Tineke Bakker, 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 berichtjes.

Facebookgroep recepten: Oosterwaarde Oogstrecepten.

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

