

Bericht van het land (Lotte, interview door Karin op 28 september)

Misschien leuk om te beginnen met dat de kas helemaal omgetoverd is. We hebben de andijvie, paksoi en veldsla geplant en de paprika's staan er nog. Die kunnen nog wel tot november blijven staan. We hebben winterpostelein gezaaid en dit jaar ook ons eigen plantgoed voor de veldsla.

Afgelopen zaterdag was het oogstfeest. Er was een hele goede opkomst met rond de 20 volwassenen en een heel aantal kinderen. We hadden er prachtig weer bij. We hebben samen met hen alle pompoenen en alle winterpeen van het land gehaald. Dat was een mooie opbrengst. We hebben uitgerekend dat we ongeveer 4.500 kilo producten van het land gehaald hebben. Dat is echt heel veel. Alles staat nu onder de kapschuur. De pompoenen gaan over ongeveer 2 weken met de oogstaandelen mee en kunnen dan thuis bewaard worden. De pompoenen kun je het beste op een constante en vrij warme temperatuur bewaren. Dat kunnen wij hier niet zo goed, terwijl dat thuis juist wel goed kan, in de huiskamer, keuken of de kelder bijvoorbeeld. De winterpeen bewaren we buiten in de kapschuur en deels in de koeling. Dat hangt van de ruimte af. Dat wordt een beetje puzzelen, want ook de aardappelen gaan de koeling in.

Verder begint het land al aardig leeg te raken. Dit jaar zijn we ons nog wat meer gaan focussen op de groenbemesters. We hebben nu een mooie mix die we al ingezaaid hebben van haver (zelf geteeld) met wikke en wintererwt en klaver. Als dat goed gaat, wordt het een mooi gezicht en een mooie combinatie van gewassen. In de winter blijft het land zo bedekt en spoelen de voedingsstoffen niet weg. Daarnaast leggen vlinderbloemigen, zoals erwten en klaver, ook stikstof vast aan de wortels. Dat is dan weer een voedingsstof voor onze planten in het voorjaar. Eigenlijk is het een soort gratis plantaardige mest. We hebben met vrijwilligers samen de zaden in grote kruiwagens gemengd. Daarna gaat het in emmers. Met één arm hou je een emmer vast. Met de andere arm pak je een hand zaden en die strooi je

als een regenboog uit over het land. Iemand zei "het lijkt wel op een schilderij van Van Gogh". Het is mooi om te zien als mensen de beweging te pakken hebben, dan ziet het er bijna uit als een dans. Voor mij is het een van de lievelingsmomenten van het jaar. Er zijn nog wat stukken waar gewassen staan, zoals het kolenvak. We hebben dit jaar hele mooie savooiekool en rode kool staan. Ook de savooie kolen en de kolen voor de zuurkool komen er alweer aan. In oktober/begin november gaan we weer bezig met zuurkool maken. Daar krijgen we dit jaar ook hulp bij van een nieuwe stagiaire, die in oktober drie weken komt. Ze komt uit Roemenië en woont in Denemarken en heeft veel ervaring met inmaken.

Verder is het ook een tijd van afscheid van ons, want Jelle heeft besloten dat hij gaat stoppen bij de Oosterwaarde. Jelle zal er denk ik zelf nog wel over berichten. En we laten Jelle natuurlijk niet zomaar gaan, er komt zeker nog een of andere vorm van afscheid nemen. Onze stagiaire Lisa van de Warmonderhof heeft volgende week haar laatste week bij ons. We gaan haar als mens en als onderdeel van het team echt missen. En verder was er Kuneke als stagiaire. Zij gaat ons ook verlaten want heeft besloten om te stoppen met haar opleiding bij de Warmonderhof. Ook Liesbeth die stage bij ons liep moest deze zomer haar verdere stage bij ons afzeggen, wegens ziekte. We gaan nu met een best klein team de winter in. Dat afscheid nemen is best lastig, maar we zullen er ook vast weer een oplossing voor vinden.

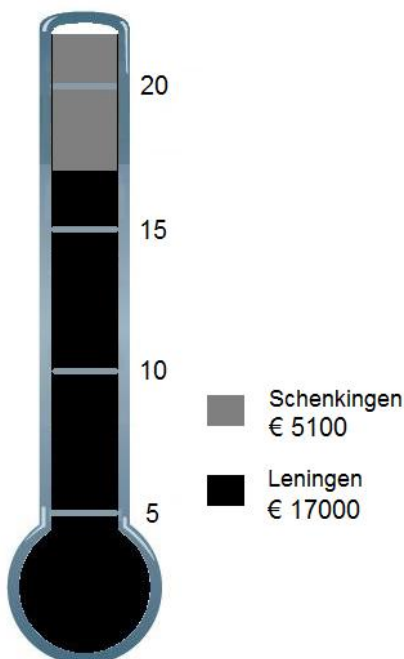
Nu zijn Famke, Tineke en ik nog over in de tuinbouw. Plus Wouter drie dagdelen en Eline op de oogstdag. Plus Tanne op kantoor en Paul op de maandag met de klussengroep. En sowieso is er flink wat hulp van jullie als deelnemers gelukkig. 3 chauffeurs en 3 rijders, 2 winkeldames, boekhoud- en websitehulp, de boerenwerkgroep op de woensdagmiddag... Als je het allemaal optelt toch weer een heel team. We kunnen trouwens uitbreiding van de hulptroepen gebruiken, zie verderop in de nieuwsbrief!

Zonnepanelen in werking! (Tineke)

Dat was een superactie op alle fronten!

Op 8 en 9 september zijn met vereende krachten de zonnepanelen geplaatst op het dak van de machineberging. En 10 september hebben we al de eerste zon kunnen vangen! Het ligt er prachtig op moet ik zeggen, mooi met de kromming van het dak mee. Op het land, als je aan het oogsten bent, heb je vaak zicht op de daken en ik vroeg me wel af of het niet ontsierend zou zijn, dat zwarte vlak op ons rode dak. Maar eigenlijk ziet het er best passend uit, het is nu een zwart dak (met patroontjes er in) geworden in plaats van een rood dak. Het rode dak was heel vaal aan het worden, dus dat probleem is nu ook gelijk opgelost ☺. Met al die zon van de afgelopen weken hebben we al meer dan 900 kWh geproduceerd. Daarvan is een flink deel teruggeleverd omdat we in de dag-uren al die stroom niet altijd nodig hadden. Dat is eigenlijk wel jammer, en we houden daarom de ontwikkelingen om zelf energie te kunnen bufferen goed in de gaten.

Ook het financiële gedeelte kwam wonderwel goed voor elkaar. Wat hebben we toch een super netwerk en een betrokkenheid van alle kanten! We kregen zowel leningen als ook, o verrassing, een aantal schenkingen binnen, waardoor het gehele bedrag gedekt is en we een paar oude leningen op verzoek weer kunnen gaan aflossen. We zijn nu voorlopig voorzien en melden ons als er weer nieuwe investeringen komen die we willen financieren.



Oosterwaarde meel te koop!

Alle zelfbakkers en pannenkoekenbakkers opgelet: het is er weer! Meel van eigen land. Versgemalen! Wij bakken er weer super lekkere broden van. We hebben de keus uit tarwe volkorenmeel en tarwebloem.

Straks komt ook de rogge en de spelt aan de beurt.

Ieder die interesse heeft: het is te koop in onze boerderijwinkel. Je kunt ook even mailen, dan zetten we (bv 5 kilo zak) voor je achteruit. De prijzen:

volkorenmeel 1 kg € 2.40

5 kg € 10

bloem 1 kg € 2.70

5 kg € 11

We zien jullie graag, want zeg nou zelf: meel uit de eigen streek (dus ook graanakkers!), biologisch geteeld, ambachtelijk gemalen en zonder toevoegingen. Wat wil je nog meer?

Hulptroepen gevraagd

Zoals jullie konden lezen zijn we een klein team momenteel. Op de volgende fronten is hulp van deelnemers heel welkom:

De klussengroep : in principe op de maandag actief. Alle voorkomende klussen. Maar deze herfst heeft Paul extra hulp nodig bij het snoeien van de hagen. Wie weet komt er zelfs een hele snoei-week. Lijkt het je leuk om speciaal met het snoeien te helpen, laat dat dan graag weten! Overweeg je om lid te worden van het team en op maandag te komen klussen? Ook dat horen we graag.

Winkel : wie vindt het leuk om te bedienen in onze huisverkoop? We kunnen zowel voor de vrijdag als voor de dinsdag nog iemand gebruiken. Van 14 tot 17 uur, eens per 14 dagen. Op rustige momenten combineren we het vaak met sorteren van de retouremballage. Lijkt het je wat? Laat het ons weten!

Chauffeurs / bijrijders : het zou super zijn om er nog een chauffeur of chauffeursteam bij te hebben voor de vrijdag. Met name voor de ochtendroute (10.30-13.30). De ervaring leert dat het fijn is om het met z'n tweeën te doen omdat het niet alleen om chaufferen gaat maar ook om kisten uitladen en inladen. Maar vind je 't prima om het in je eentje te doen dan is dat ook een optie.

Boerenwerkgroep / groente afwegen : we hebben zoveel oogstaandelen dat het afwegen wel een hele toer is. Een beetje hulp daarbij zou heel welkom zijn, vooral tijdens de wintermaanden waarin veel in zakjes gaat. Dat kan goed op de woensdagmiddag, eventueel de donderdagochtend. Soms zijn er andere schuurklussen, zoals uien pellen en bonen doppen.

Incidenteel: zuurkool maken! Lijkt het je leuk om een keer te helpen op een dinsdag in oktober/november? Meld je dan aan. Het is wel flink buffelen maar met z'n allen is dat toch altijd weer een mooie ervaring. Moe en voldaan en 250 liter zuurkool in het vat. Het werk bestaat uit kolen snijden, door de snijmachine doen, of stampen (met je voeten, ja ja!) in de grote ton.

Oproepje: oude heggescharen gezocht

Heb je nog een ongebruikte heggeschaar in de schuur liggen? Paul is op zoek naar een aantal exemplaren om er een lamp (jawel) voor de Oosterwaarde mee te maken. Laat 't graag weten als je er een weg te geven hebt!

Mindfulness op de Oosterwaarde (Tanne)

Op woensdagavond 1 september ben ik gestart met een nieuwe training MBSR (Mindfulness Based Stress Reduction). Gelukkig weer 'live' op de zolderruimte van de Oosterwaarde. We zijn al weer halverwege en zaterdag 9 oktober is de stiltedag.

Voor zowel de training op de avonden als de stiltedag is de Oosterwaarde een ideale plaats. Het is er ruim, sfeervol en stil. Naast de MBSR is er op de donderdagavond om de twee weken ook een doorgaande mindfulness oefengroep. Half november begin ik weer een nieuwe training MBSR.

Ben je geïnteresseerd? Kijk dan op mijn website tanneverhulst.nl of bel mij op 06-14111904

Teeltplan oktober

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

Andijvie	Bietjes	Boontjes
Chinese kool	Goudreinet	Groenlof
Knoflook	Palmkool	Peterselie
Pompoen	Prei	Rode kool
Sla	Snijbiet	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 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: Lotte Middelkoop, Karin van Berkel, Tineke Bakker, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor 240 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, Famke Dil; Lisa Peetoom, (stagiaire), Tanne Verhulst (deelnemersadministratie), Paul Botter (klussen en onderhoud).

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 Oogstrepten.

Info over onze buiten-BSO zie Facebook: Buiten BSO de Oosterwaarde
of mail naar oosterwaardebso@gmail.com

