



## Let op:

Eerste oogstaandeel: 20 januari 2023

2022 Laatste dag winkel open: vr 23 december  
2023 Eerste dag winkel open: di 10 januari

Heerlijk recept rode kool achterin!



## Beste deelnemers (door Tineke, 21 december)

Buiten is het team druk aan het oogsten: boerenkool, savooie kool, spruiten, winterpostelein. Wat een geluk dat de vorstperiode nu voorbij is. Dat was best even spannend, want het duurt altijd even voordat ook de grond ontdooit is en de sapstroom in de planten weer op gang komt. Gister hadden we daar nog een mooi voorbeeld van. We besloten om de savooie kool te oogsten maar kwamen er al snel achter dat de bollen binnenin nog stijf bevroren waren. Even niet aan gedacht! Toen toch maar eerst de boerenkool en de spruiten geoogst zodat de bollen mooi rustig kunnen ontdooien en hun veerkracht daarmee weer terugkrijgen. Fascinerend toch, die levende processen.

De langdurigheid van de vorst had ons overigens best overvallen. Het leverde wel wonderschone landschapsplaatjes op de laatste week, rode zons-

opkomsten en dito ondergangen, prachtige witte rijp op de groenten, ijsbloemen op de kas, het was een plaatje hier. Voor de mensen die in dat plaatje aan het werk waren trouwens wel bikkelen met die kou.

En nu weer regen, never a dull moment!

Ik zit hier op een lekker warm kantoor te peinen over de jaarlijkse terugblik, meestal het thema van de decemberbrief, niet voor niets de jaarbrief geheten. Er valt van alles over te zeggen, maar best lastig hoe het aan te vliegen. Hoe vaak hebben we al geschreven dat het een bewogen jaar was? Ook nu weer. Ik neem toch maar de ruimte om er een min of meer persoonlijke verhaal van te maken, vanuit mijn perspectief.

De deelnemers die al langer lid zijn heb ik dit voorjaar een paar keer via de mail deelgenoot gemaakt van mijn gezondheidstoestand. Voor de nieuwe deelnemers onder ons: begin maart hoorde ik -wel na klachten maar toch tamelijk out of the blue- dat ik uitgezaaide longkanker heb. Nog steeds voor mij een min of meer onwerkelijk gegeven waartoe ik me met vallen en opstaan probeer te verhouden.

Na een best heftige periode waarin ik aanvankelijk niet meer kon lopen, ging mijn gezondheid toch halverwege juni met sprongen vooruit. De kanker wordt tot nu toe succesvol onderdrukt met een nieuw type medicijn. Dagelijks een pil, en dat is het. En dan afwachten hoelang de pil blijft werken. Ik loop weer redelijk goed, heb weer aardig wat energie, wonderbaarlijk en tot dankbaarheid stemmend. Maar ik ben ook in een leven beland met behoorlijk wat onzekerheid, met een zwaard van Damocles boven mijn hoofd. Ik schreef laatst in een

berichtje over de uitslag van mijn driemaandelijke scan: met onzekerheid leven we allemaal, maar de een wat meer dan de ander.

Een van mijn dilemma's is daarbij hoe ver ik vooruit moet kijken wat betreft mijn verantwoordelijkheden op de Oosterwaarde. Verstandig is om af te bouwen, mijn taken te delen of over te dragen. Maar gemakkelijk is anders. Zowel emotioneel als hoe dat praktisch voor elkaar te krijgen. Toch ben ik daar serieus mee aan de slag. Tegelijkertijd functioneer ik nog, wil ik leven en niet langs de zijlijn gaan staan uit voorzorg over wat me eventueel te wachten staat in de nabije toekomst. Laveren dus maar en zoeken naar de juiste balans hierin. Duidelijk is in ieder geval dat roofofbouw plegen op mijn energie nu afgelopen moet zijn en ook noodgedwongen vaak afgelopen is. Ik heb veel lummeltijd en hersteltijd nodig van de dagelijkse inspanningen, anders gaat het niet.

Die inspanningen gelden niet alleen het bedrijf maar ook het gezin, met name nu de zorg voor mijn inmiddels 14-jarige zoon Thijs met Downsyndroom. Op beide fronten geldt dat juist het eindverantwoordelijk zijn me veel inspanning kost. De longarts waar ik afgelopen maandag was verwoordde het als volgt: niet noodzakelijkerwijs alle schepen achter je verbranden, maar wel een vangnet creëren voor als het niet (meer) gaat. Want ja, wat de Oosterwaarde betreft -toch mijn levenswerk- zij moet, wil, gaat wel verder natuurlijk.

Zoals ik er nu mee bezig ben heb ik de intentie om de dagelijkse leiding en verantwoordelijkheid over te gaan dragen. Dat kan best met de weg der geleidelijkheid gaan en een proces worden van een aantal jaren, dat weten we nog niet, maar de start is er. Voor mezelf wil ik dan een nieuwe functie creëren op het gebied van opleiding en scholing. Er gaat een nieuwe bio tuinbouwopleiding van start, in Velp, waarbij het concept gaat worden dat stagiaires in plaats van op school, grotendeels door de tuinders zelf les gaan krijgen op locatie. Je wordt dan vanuit de opleiding als docent betaald waardoor er dus een stukje inkomsten tegenover staat.

Een veelbelovende opzet die me goed zou passen en die ook mooi zou passen bij de Oosterwaarde. We zijn een goed aangeschreven opleidingsbedrijf, en hiermee zou dat stuk ook iets steviger vorm kunnen krijgen. Daarvoor moeten we liefst wel iets betere faciliteiten hebben, zoals een verbouwde deel als ontvangst-/groepsruimte. Zou ook mooi zijn voor cursussen. Ja, ik zie dan weer van alles voor me, geen tijd om te overlijden, als ik even zwarte humor mag gebruiken.

Mijn ziekte heeft in de hele dynamiek en gemeenschap op en rond de Oosterwaarde ook veel teweeggebracht. In die eerste tijd, met nog meer onzekerheid over mijn perspectief dan nu, leek het wel of alle potentiële kracht van de Oosterwaarde als gemeenschap naar boven kwam.

Lotte, toen al mijn rechterhand, stond op en werd tuinbouwleider. Ging meer werken en nam veel taken van me over. Ook Tanne pakte nieuwe ondersteunende werkzaamheden op ten behoeve van de tuinbouw en er ontstond samen met de (vele!) stagiaires, medewerkers en meewerkende deelnemers een hecht team wat er vol voor ging. Ondertussen ontstonden er kookschema's, werd er koffie gebracht rond 10 uur, meldden zich chauffeurs, hulpen in de huishouding, verzorgers voor Thijs... Mijn dochters, Paul, iedereen om me heen nam een stukje op zich. Er kwamen vele kaartjes, appjes, mails, bloemen, bezoek...

Het was een moeilijke tijd maar ook zo'n rijke tijd. Ik heb niet eerder in mijn leven zo duidelijk kunnen voelen dat de warmte van je medemens zo tot steun kan zijn bij het dragen van het lot dat je treft. Nu ik voor het oog weer gezond en sterk ben verlang ik wel eens terug naar dat gevoel. Maar het helpt me ook nu, om niet te bang te worden voor kwetsbaar zijn of ziek worden, het vertrouwen dat als het eropaan komt er mensen om je heen zijn. En tegelijkertijd ben je alleen, dat realiseer ik me ook, net als ieder van jullie, in die zin dat ieder zijn of haar unieke lot heeft, een unieke levenscreatie vormt met zijn of haar leven.

Na deze persoonlijke mijmering op de kortste dag van het jaar wil ik weer even uitzoomen naar de Oosterwaarde als geheel en naar het afgelopen seizoen. Wel in sneltreinvaart, want de letters raken op.

We hebben eigenlijk een prima seizoen op het land achter de rug. En dit ondanks alles. Ook ondanks bijvoorbeeld de droogte die ons weer flink parten speelde. Op jaarbasis is er zelfs minder regen gevallen dan in het dramatisch droge jaar van een paar jaar terug. We hebben goed en op het juiste moment kunnen beregenen en door het grote team dit jaar -in de zomer hadden we zelfs 4 stagiaires- waren we steeds goed op schema met de werkzaamheden. En wat de oogstaandelen betreft zitten we nog steeds helemaal vol. Soms een klein wachtlitje, dat gaat eigenlijk heel mooi zo. Ook kwamen onze leveranties aan restaurant Nuchter erbij. Superleuk om te doen omdat hun concept zo past bij het onze: eten wat het land schaft.

Op het gebied van de energie(crisis) zaten we in een gunstige situatie, we zijn al een paar jaar van het gas af en de net aangelegde zonnepanelen zorgden voor veel stroom. Een andere crisis, die van de hoge inflatie beginnen we wel steeds meer te voelen. Maar daar zit iedereen in hetzelfde schuitje en hebben we weinig invloed op.

De fruittuin liep qua afzet niet heel lekker, dat blijft puzzelen. Ons nieuwe idee van zelfpluk vond maar mondjesmaat aftrek. Veel is gelukkig wel geplukt met hulp van een aantal van jullie en in de diepvries beland voor sap en jam.

Wat wel super was, was de voorjaarsvergadering met een flink aantal deelnemers op het erf. Daar denk ik met genoegen aan terug. Voor ons zo steunend en prettig om jullie als deelnemers ook eens fysiek te ontmoeten en jullie betrokkenheid rechtstreeks te ervaren.

Een domper was weer dat Lotte uiteindelijk toch besloot te stoppen, na de herfstvakantie. Voor zowel haarzelf als ons vrij onverwachts, we waren juist bezig met plannen richting instappen als vennoot. Haar bezielende leiding aan het mooie team

dit jaar maakte dat ze voor ons in zekere zin op het hoogtepunt vertrok en we echt in de rouw waren na haar vertrek.

Famke heeft momenteel de tuinbouwleiding op zich genomen met het overblijvende team. Dat overblijvende team is zo naar de winter toe flink ingekrompen. Gisteravond namen we bijvoorbeeld afscheid van onze seizoenskracht en erfgenoot Suzette, die weer naar het noorden gaat verhuizen en daar muziek (The First Wolf, onthoud die naam!) en groentepassie gaat combineren. En van stagiaire Roos, die drie keer zo lang bleef als aanvankelijk gedacht maar nu toch echt gaat stoppen. Ze heeft een mooie baan gevonden gerelateerd aan de landbouw, meer op kantoor/achter de laptop, dat zal wennen zijn maar is ook weer een mooie nieuwe stap in haar carrière.

Charlie en Roby, de overblijvende stagelopers, houden dapper stand in de stacaravan. Ja wat was het een geweldig team dit jaar, wat een bijzondere mensen mogen we steeds weer leren kennen hier rond het werk. Ook onderling zijn er vriendschappen gesmeed. Wennen hoor -steeds weer- dat er ook weer een tijd van gaan is.

Maar nu dan eerst winterrust. Bezinnen, ontspannen, even tempoverlaging.. Famke naar Engeland, Charlie en Roby naar Italië, ik lekker op honk.

Ik wil jullie weer hartelijk bedanken voor jullie deelname dit jaar. Sommigen van jullie werken mee, denken mee, financieren mee, maar iedereen éét mee. En dat is goud waard, jullie commitment maakt een bedrijf als de Oosterwaarde mogelijk. We gaan graag weer lekkere groenten voor jullie telen volgend jaar. Het plan ligt al weer klaar en de plantjes zijn besteld! Ook voor jullie een fijne kersttijd en winterrust gewenst. Strakjes even zonder groenten van de Oosterwaarde... Op de 20<sup>e</sup> staat het oogstaandeel weer voor jullie klaar!

## ***Het sociaal fonds***

Na ons bericht in de vorige nieuwsbrief over de oprichting voor een sociaal fonds (november, even-

tueel op de site te vinden) is de start gemaakt! Verschillende deelnemers hebben het fonds aangevuld met een donatie. Super! Met de eerste schenking uit het voorjaar erbij hebben we nu 3700 euro ontvangen, naast het bedrag van 15.000 dat we vanuit de reserves hebben kunnen reserveren. Het is natuurlijk een fonds dat blijft doorlopen, wat dus hopelijk jaarlijks aangevuld wordt. Wil je ook een schenking doen voor dit doel?

Je kunt dan een schenking overmaken naar onze eigen stichting Meerwaarde, onder vermelding van 'schenking sociaal fonds'. Ook een schenking met een minder specifiek doel is natuurlijk welkom. Ons bedrijf valt als kleintje niet in de grote duurzame EU subsidieregelingen (!!), maar op eigen kracht met steun van jullie komen we ook een heel eind.

De schenkingen zijn overigens aftrekbaar van de belasting. Nog even de gegevens: rek.nr. stichting Meerwaarde te Zeist is: NL22 TRIO 0212172301.

## ***Meewerkende deelnemers gezocht!***

Op de volgende gebieden kunnen we goed jullie hulp gebruiken. Voor wie zou dit wat kunnen zijn? Neem contact op met Tineke, via de mail gaat het het gemakkelijkst. [info@oosterwaarde.nl](mailto:info@oosterwaarde.nl)

- Chauffeur op de vrijdagochtend, eens per 2 weken.

Wegens ernstige ziekte van Alex, een van onze trouwe chauffeurs, valt er een gat op de vrijdagochtenden. Voor wie zou dit wat zijn om in te vullen? Belangrijk is: we moeten er op kunnen rekenen, ruilen is vaak wel mogelijk en nood breekt wetten natuurlijk. Het gaat niet alleen om de bus vakkundig besturen, maar ook om kisten sjouwen en stapelen, de boel netjes neerzetten, controleren en goed opletten op alle details. De ervaring leert dat het fijn is om er een bijrijder bij te hebben. Misschien gezellig

met je partner of een vriend of vriendin? Je bent nodig van ongeveer 10.30 tot 13 uur.

- Nieuwsbriefinterviewer. Nanneke heeft avontuurlijke plannen en gaat het duo interviewers weer verlaten. Wie o wie zou het leuk vinden om eens per 2 maanden het interview te verzorgen? Het gaat telefonisch. Verdere details bij Tineke
- 'Winkel 'juf' m/v . Vorig jaar waren we met een leuk clubje winkeljuffen. Om verschillende redenen is echter iedereen langzamerhand weer gestopt. Wie zou het passen om op dinsdag, vrijdag of zaterdag de winkel te doen? Als het niet druk is combineren we het met teruggebracht fust (zakjes etc.) sorteren. De tijden zijn van 14 tot 17 uur, zaterdags van 10 tot 13 uur.

## ***Mindfulnessstraining op de Oosterwaarde*** (door Tanne Verhulst)

Begin 2023 start ik weer met een mindfulness-training en -oefenavonden op de zolder van de Oosterwaarde. De zolder is een ruime en stille plaats die heel fijn is voor dit doel. En bij goed weer kunnen we richting de lente ook delen van de training buiten doen.

In januari zullen de oefenavonden weer starten op dinsdag 10 januari. Deze zijn om de twee weken van 19.30 uur tot 21 uur. Ze zijn toegankelijk voor iedereen die de basis (MBSR) training gevolgd heeft. Er is weer plaats in deze groep.

Op woensdag 1 februari start er weer een nieuwe mindfulness (MBSR) training. Acht woensdagavonden van 19.00 uur tot 21.30 uur. En een verdiepings/oefendag op zaterdag 11 maart. Ook voor deze training kun je je nog aanmelden.

Ik ben gecertificeerd mindfulnessstrainer, dat betekent onder andere dat de training door sommige zorgverzekeringen vergoed wordt uit de aanvullende verzekering.

Kijk voor meer informatie op mijn site [www.tanneverhulst.nl](http://www.tanneverhulst.nl) of neem contact op met mij via [info@tanneverhulst.nl](mailto:info@tanneverhulst.nl) of telefonisch 06-14111904.

## Teeltplan januari/februari

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

Aardpeer	Boerenkool	Kievitsbonen
Knolselderij	Palmkool	Pastinaak
Pompoen	Prei	Savooie kool
Schorseneren	Ui	Veldsla
Winterpostelein	Witte kool	Wortels
Wortelpeterselie	Zuurkool	

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.

## Recept: Rode kool taart

**Hoofdgerecht voor 4 personen**

Vorbereiding 40 min; oventijd 30 min.

### Ingrediënten:

80 ml balsamicoazijn  
60 g bruine suiker  
500 g rode kool, fijngesneden  
1 granny smith, in plakjes gesneden  
120 g Parmezaan  
40 ml zure room  
110 g geitenkaas zacht, verkruimeld  
75 g walnoten, grof gehakt  
1 teen knoflook, geperst

### Deeg:

185 g bloem  
120 g boter ijskoud, in blokjes

40 g Parmezaanse kaas, geraspt

2 el zure room

2 eidooiers + 1 eidooier extra om te bestrijken

### Instructies:

Verwarm de balsamicoazijn samen met de suiker in een pan en laat het oplossen.

Doe de rode kool erbij en laat 15 min. met deksel op de pan zacht stoven, schep af en toe om, het vocht mag dik en stroperig worden. Pas op dat het niet verbrandt.

Meng voor het deeg de bloem, ¼ theelepel zout, de boter en de Parmezaanse kaas in een keukenmachine tot fijn kruim, of doe dit in een kom en verkruimel de boter met de rest tot fijne korrels. Voeg dan de room en eidooiers toe en meng snel tot een soepele deegbal. Kneed niet te lang. Leg het deeg in folie verpakt 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Rol het deeg uit op een dun met bloem bestoven werkvlak tot een ronde lap van 32-34 cm doorsnede en leg in de vorm. Druk de bodem en wanden licht aan. De wand mag royaal hoog zijn. Leg de plakjes appel op de bodem en de uitgelekte rode kool er bovenop.

Roer de Parmezaan, zure room, geitenkaas, zout en peper naar smaak, en de knoflook door elkaar en verdeel met de grof gehakte walnoten over de rode kool.

Vouw het teveel aan deeg terug over het mengsel en bestrijk de bovenkant van het deeg met losgeroerde eidooier. Bak de taart 25-30 min. in het midden van de oven.

Uit: Delicious.

Tip: de eiwitten die je overhoudt, kun je verwerken tot meringues.

## **Aan de Oosterwaarde werkten mee in 2022:**

### **Het tuinbouwteam**

Tineke Bakker  
Lotte Middelkoop  
Famke Dil  
Suze Commandeur  
Wouter Gepken  
Tanne Verhulst

### **Stagiaires**

Roos Köbben  
Josine Buijs  
Charlie Jansen  
Roby Lalkens  
Jonas Graafland

### **Hulptroepen tuinbouw**

Eline de Bot  
Stijn Huijskens  
Daragh O'Shaunessy  
Nityananda van der Schee

### **Boerenwerkgroep**

Ben Hijink  
Hans Zorn  
Remke van Kleij  
Remy Rooijendijk

### **De klussengroep**

Paul Botter  
Ben Hijink  
Hans Zorn

### **Fruitplukkers**

Ina van de Valk  
Sija Speelman

### **Chauffeurs en bijrijders**

Bart Jonker en Marleen vd Kolk  
Alex Strating en Eva van den Berg  
Trees Kiekenbosch  
Saskia van der Gaast  
Corrie Kemper  
Marc Gehrels

### **Kantoor en administratie**

Tanne Verhulst  
Anneke Groot  
Onno van Hooren  
Etwijn van Krimpen

### **Inmaak**

Cathy Verschoor  
Eline de Bot

### **Nieuwsbrief**

Erik Buiskool  
Eva den Hartog  
Nanneke Maartense

### **Bestuur stichting**

**Meerwaarde**  
Maria van Boxtel  
Jan Saal  
Gonneke Campen  
Eva van den Berg  
Herman Menkveld (asp.)  
Arthur Janse (asp.)

### **Winkelwerkgroep**

Gea Kikkert

### **Afhaaladressen**

Thor en Willemieke van der Poel  
Bertus en Carla Bonsing  
Riet Theuns  
Ineke de Wolf  
Marjolein Cozijnsen  
Frits Eckenhausen  
Jantine Sijbring  
Janny Kerssies  
Margreet Heringa  
Theo en Liselot van der Voort  
Annelies Kroon  
Esther en Anne Jager  
Ina de Bruin  
Sjoukje Bouwman  
Floris de Graad  
Gerard en Leida Abbink Andela

### **Ondernemers Buiten BSO de Oosterwaarde**

Janny Kerssies  
Mees van Schravendijk

### **De jeugd op 't erf**

Sonja Roosjen  
Robin Roosjen  
Thijs Roosjen

**En verder iedereen die incidenteel een klus deed voor de Oosterwaarde, dank jullie wel allemaal !**