

Bericht van het land (Tineke, interview door Eva op 26 oktober)

We zijn op het land echt wel flink in de herfst aangekomen. Er zijn steeds grotere delen van het land waar we niet meer hoeven te zijn, daar zijn geen oogstbare groenten meer. De delen waar we nog wel veel komen zijn de stukken land waar de kolen staan en waar de bladgewassen staan. Met name het stuk met de kolen is een lust voor het oog. Als de dauw op de koolbladeren ligt, al die kleuren, het is nog aan de groei.... Een genot als je daar aan het oogsten bent. Het zijn daar trouwens niet alleen kolen, alle kruisbloemigen staan er. Dus bijvoorbeeld de rammenas en de herfstraapjes staan daar ook. Op zonnige dagen met aangename temperaturen is het puur genieten om op het land te mogen zijn. Op koude donkere regenachtige ochtenden is het soms afzien. Maar dan is er altijd weer de koffiebel, de lunchbel en het bevredigende resultaat van het meestal gezamenlijke werk. Onze net vertrokken stagiaire Lisa noemde dat zelfs als een van de meest waardevolle ervaringen hier: de kracht van samen een klus klaren. Dat je er niet alleen voor staat. Mooi om te horen. Onze nieuwe stagiaire, voor het allereerst in de tuinbouw werkzaam, had overigens nog flink moeite om ons bij te benen. Ze verzuchtte na de eerste week: nu ik weet hoeveel werk het is om alles te oogsten, zou er gevangenisstraf moeten komen op het weggooien van eten! Gelukkig gold daar ook weer dat de langdurige klussen met vereende krachten worden aangepakt.

Nog even over de kolen: Van een deel van de witte kolen hebben we al een keer zuurkool gemaakt, echt wel een ambachtelijke happening waar we een dag mee bezig zijn en waar we ieder jaar nieuwe mensen de gelegenheid geven om dat mee te maken en het te leren. Daar is zeker belangstelling voor. We hebben op het moment een Roemeense stagiaire, Bianca, die in Denemarken een biodynamische landbouwopleiding doet. Zij is op ons bedrijf afgekomen omdat ze op facebook foto's had gezien van de zuurkoolinmaak van vorig jaar. Bianca is hier maar drie weken, maar ze heeft echt toegeleefd naar de dag dat we hier eindelijk zuurkool ging maken. Van de deelnemers had zich niemand gemeld, maar a.s. dinsdag gaan we nog een keer maken, dus wie wil komen is welkom. Wel even

aanmelden. Het is wel hard werken -dat viel onze stagiaires aanvankelijk een beetje tegen- maar dan heb je ook wat! Namelijk twee keer 250 porties zuurkool in het vat. De vaten moeten eerst een dag of 10 warm staan. We zetten ze daartoe in een (momenteel niet gebruikte) badkamer, met een kacheltje er bij. Dan komt de fermentatie op gang. Daarna kan het koeler staan maar gaat het proces nog door. Na 6 weken, net voor kerst, is de zuurkool klaar.

Trouwens, hoe snel kan het gaan: in de vorige nieuwsbrief schreven we dat er twee stagiaires voortijdig gestopt zijn waardoor we even erg krap zaten qua werkkrachten, en nu, vier weken verder, hebben we er opeens maar liefst twee nieuwe bij: Bianca en Roel. Bianca gaat jammer genoeg alweer bijna weg, haar stage was maar voor drie weken, maar Roel, de andere stagiair, is hier het komende half jaar twee dagen per week. Hij blijft tot juni volgend jaar en woont hier overigens ook. Hij rondt dit jaar de deeltijdopleiding van Warmonderhof af.

Een andere herfstklus is het plukken van de appels en de peren. We hebben nu twee bomen geplukt. De eerste boom is al verdeeld in de pakketten, die keer dat jullie ook rode kool kregen. Van de tweede boom zijn nu ook de appels geplukt. Moesappels voor toetjes, appeltaart, appelmoes, of voor de liefhebbers uit de hand te eten. We hebben weer net genoeg voor iedereen. Wat een heerlijk gevoel om wat eigen appels te kunnen verdelen! Dat kan zo wisselend zijn met fruit. Wat dat betreft is het een goede risicospreiding om verschillende soorten te telen. Dit jaar zijn de druiven, de kersen, de bramen en de kruisbessen bijvoorbeeld echt mislukt. Super jammer! Maar we hadden wel enorm veel rode bessen en frambozen. Daarvan hebben we het merendeel in de vriezer gestopt om straks jam en saus mee te maken. En we hebben nog een boom staan die boordevol stoofperen hangt. Dat gebeurt ons ook niet ieder jaar. Hopelijk is ook dat genoeg voor iedereen, we gaan ze heel binnenkort plukken.

Verder zijn we van alles aan het inschuren. Al het graan stond bijvoorbeeld nog in grote kisten te wachten tot het gemalen zou gaan worden, maar de ratten hadden het he-

laas ontdekt. We wisten overigens aanvankelijk niet dat we ratten hadden, maar toen we ze zelfs overdag op hun gemakje zagen lopen in de kapschuur vroeg dat wel om enige actie. We hebben de kisten nu verplaatst naar een veilige plek, namelijk in de koelcel. Ook hadden we nog best veel haver, om te gebruiken als groenbemesterzaad volgend jaar, die moest ook ratvrij opgeborgen. Gelukkig hadden we nog een paar kunststoffen silo's staan. De klussengroep heeft de silo's netjes op een verhoging geplaatst zodat we er een kruiwagen onder kunnen zetten als we graan nodig hebben. Je doet dan de schuif een beetje open en voila, het graan stroomt in de kruiwagen. Heerlijk toch, zo 'n klussengroep.

We hebben nog wel enige zorg of de ratten en muizen ook de boveningang gaan ontdekken, want die is open. Ze moeten daarvoor wel flink klimmen. We hebben nu fijnmazig gaas over de opening gemaakt. Hopelijk zijn ze ons niet te slim af.

Wat nog op het land staat en naar binnen moet, zijn onder andere de kievitsbonen. Dat doen we een dezer dagen. Dan kunnen we ze mooi op een druilerige winterdag doppen, dat is ook nog een hele klus. En de diepvrieskist zit bijna helemaal vol met zachtfruit dat we van de zomer hebben kunnen plukken, Ook echt een klus voor de herfst om daar dan jam en saus van te maken, Hoog tijd, want we zijn er helemaal doorheen.

Dan nog wat over de oogstaandelen. We leveren nog steeds aan de 'maximale bezetting': dat wil zeggen aan 250 huishoudens. Meer kunnen we ook echt niet aan. Maar er staan momenteel ook een kleine 30 huishoudens op de wachtlijst. Dat heeft ons uiteindelijk doen besluiten om ons leveringsgebied wat te verkleinen. Tot nu toe leverden we namelijk ook in Epe en Heerde, wat een heel eind uit onze route is. Daar gaan we per 1 januari mee stoppen. Wel met pijn in het hart overigens en na veel heen en weer praten en overwegen. Het kost veel reistijd en benzine die het milieu extra belast, al is het overigens een hele leuke, toeristische route. Dat zullen we ook best missen. Maar het is een apart, heel ander gebied, in een andere provincie bedoel ik, de binding is daardoor minder en we hebben er geen netwerk. De mensen komen niet zo makkelijk naar open dagen of meewerkdagen etc, en voor ons is nalevering als er iets mis is heel tijdrovend. Maar wat ons over de streep trok: een ander pakkettenbedrijf, de Hooge Kamp, is daar juist actief en kon goed extra klanten gebruiken. We hebben geïnformeerd of zij onze deelnemers kunnen gaan beleveren, en daarna onze afhaaladressen gevraagd of zij bereid zijn om ook voor dit andere bedrijf ophaalpunt te zijn. Dat is in beide gevallen gelukt. Heel fijn. Zo kunnen de mensen in Heerde en Epe als ze willen toch regionale bd-groenten blijven betrekken, en zelfs ophalen op het adres wat ze gewend zijn. En kunnen

zo'n 25 nieuwe huishoudens rond Deventer straks ook regionaal gaan eten. Op deze manier hebben we gepoogd zo goed mogelijk voor zowel onze scheidende als wachtende deelnemers te zorgen. En degenen die écht écht bij ons willen blijven hebben de mogelijkheid om bij afhaalpunt Wijhe te gaan ophalen. Maar ja, dat zijn wel veel kilometers, ook weer niet zo gunstig voor de ecologische voetafdruk zullen we maar zeggen.

We kunnen nu per januari de volledige wachtlijst in laten stromen denk ik. Eigenlijk hoop ik dat we daardoor een evenwicht bereiken zonder nieuwe wachtlijst. Het is namelijk helemaal niet zo leuk om een wachtlijst te hebben, natuurlijk wel om zo in de belangstelling te zijn, maar niet om een tijd lang nee te moeten zeggen als mensen ons gevonden hebben en enthousiast zijn.

We hebben ook wel overwogen om door te groeien, van 250 naar 350 bijvoorbeeld, maar dan moeten we echt een nieuwe stap maken, een nieuw stuk land erbij nemen, meer mechaniseren, meer productiewerk doen zoals het verpakken, een extra leveringsdag... kortom alles gaat dan schuiven. Eigenlijk is 250 huishoudens voor ons zowel het maximum als het optimum. Groei hoeft niet altijd een wetmatigheid te zijn die je in je bedrijf hoeft te volgen. Daar ben ik feitelijk heel alert op, voor je het weet zit je met een bedrijf dat niet meer klopt of waar je niet meer met plezier werkt. Groei kun je ook ruimer zien. Het lijkt me een prachtige kans voor nieuwe bedrijven bijvoorbeeld. Het lijkt mij super dat er andere bedrijven komen in de regio die ook groenten kweken en een aantal mensen op deze manier bedienen. Dat hoeft de Oosterwaarde niet per se allemaal zelf te doen. En als we toch willen groeien - ik zou het dan liever ontwikkelen willen noemen - dan zie ik het liever in de diversiteit van producten en diensten. Dat doen we in feite ook: kleinfruit bijvoorbeeld is erbij gekomen de afgelopen 4 jaar, en sinds vorig jaar het meel van eigen bedrijf. En over meel gesproken: sinds deze week verkopen we ook roggemeel van eigen teelt! Zie verderop in de nieuwsbrief.

Last but not least: Jelle gaat dus stoppen per 1 januari en zowel Jelle als de rest van het team wil dit niet ongemerkt voorbij laten gaan. We willen hem daarom graag een afscheid aanbieden, zie ook verderop in de nieuwsbrief.

Mindfulness op zolder (door Tineke)

Al een aantal jaren geeft Tanne mindfulness, sinds kort hier in de mooie zolderruimte.

Overweeg je iets dergelijks? Een aandachtige avond in je drukke werkweek? Doe dan mee met de aanstaande cursus van Tanne. Die gaat al bijna beginnen, namelijk woensdag 17 november. Er zijn nog een paar plekken vrij dus grijp je kans.

De vorige deelnemers hebben net hun ronde beëindigd en waren stuk voor stuk heel blij met de avonden met Tanne.

Ze verzorgt na afloop ook een doorgaande groep, om na de cursus ook aandachtig en ingetuned te kunnen blijven in je dagelijks leven. Zie ook haar website www.tanneverhulst.nl voor ervaringen van cursisten. Interesse? Wacht niet te lang en neem contact op met Tanne! info@tanneverhulst.nl of bel 06 14 11 19 04

Afscheid Jelle (door Lotte)

Zo richting de donkere dagen van het jaar hebben we meer tijd om naar binnen te keren en terug te blikken op de afgelopen tijd. Door het jaar heen hebben we afscheid genomen van verschillende mensen. En nu neemt ook Jelle afscheid van de Oosterwaarde. Dat gaat niet alleen ons, maar ook jullie als deelnemers aan het hart. Daarom lijkt het ons mooi om met eenieder die wil, samen te komen voor en met Jelle op **zaterdag 27 november tussen 16.00 en 19.00 uur** op de boerderij. Jullie horen nog wat precies de invulling wordt.

NB ! Op deze dag kunnen we nog hulp gebruiken voor het maken van lekkere hapjes en het klaarzetten van tafels, aansteken van het vuur enzovoort. Stuur even een mailtje als je interesse hebt, dan nemen wij contact op. Of wie weet kun je tevoren iets bakken of maken. Ook voor ideeën, inbreng etc, neem contact met ons op door een mail te sturen voor Lotte en Tineke op info@oosterwaarde.nl

Meel te koop

Naast onze tarwebloem en tarwe volkorenmeel nu ook roggemeel van eigen land!

Wijzelf gebruiken het om bij te mengen bij het bakken van tarwebrood (ongeveer 25%).

Het brood wordt er nog smaakvoller van.

Prijzen:

Tarwevolkorenmeel € 2,40 / kg ; € 10,00 / 5 kilo

Tarwebloem € 2,70 / kilo ; € 11,00 / 5 kg

Roggemeel € 2,70 / kilo

Roggemeel klein € 1,70 / 500 gram

Te koop in onze winkel. 5-Kilozakken graag van tevoren bestellen.

Agenda

- 17 nov: Start mindfulness 19.30 op zolder
- 18 nov: Vergadering stichting Meerwaarde
- 27 nov: Afscheid Jelle

Teeltplan november

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

Andijvie	Bieten	Chinese kool
Goudreinet	Herfstraapjes	Knoflook
Knolselderij	Koolraap	Paksoi
Palmkool	Prei	Rammenas
Rode kool	Uien	Veldsla
Venkel	Winterpostelein	Wortelpeterselie
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: Tineke Bakker, Eva den Hartog, Lotte Middelkoop, 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;

Bianca Ursu, Roel Bekebrede (stagiaires), 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 berichtjes.

Facebookgroep recepten: Oosterwaarde Oogstrecepten.

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

of mail naar oosterwaardebso@gmail.com

