

de Oosterwaarde

biologisch-dynamisch landbouwbedrijf
Sallandsweg 6, 7431 PX Diepenveen, tel. 0570 - 593237

Beste deelnemers,

Wat hebben we veel te vertellen deze keer! Natuurlijk over hoe het op het land (en in de schuur ☺) gaat, maar ook bijvoorbeeld over al dan niet nieuwe prijzen per 1 januari. Wat kregen we via de mail veel feedback van jullie op mijn vraag over de verschillende opties. Veel afgewogen verhalen: 'liever niet maar ja we snappen dat er iets moet', echt fijn en nuttig voor ons om te lezen. Ik heb het hele stapeltje gebruikt als input voor de stagiaires omdat jullie betrokkenheid zo duidelijk tot uiting komt. Meedenken met het geheel én je eigen situatie duidelijk voor het voetlicht brengen. Waar vind je dat? Duidelijk was trouwens dat er weinig draagvlak was om de porties te verkleinen of minder groenten in de pakketten te doen. Blijf bij je core-business was de reactie en bovendien lastig in de praktijk voor jullie als eters en kokers.

Verder een nieuw initiatief: de oprichting van een sociaal fonds voor de Oosterwaarde. Van harte aanbevolen ☺, dit initiatief dat voortkwam uit de voorjaarsbijeenkomst afgelopen mei.

Tot slot: een pleidooi van deelnemer en nieuwsbriefinterviewer Eva om lid te worden of/en te investeren in 'het land van ons', een verwant initiatief waar we graag ruimte voor geven. Een van de volgende keren volgt een folder. Genoeg te lezen bij het knapperend haardvuur of aan de keukentafel. Over 3 weken volgt alweer de kerstniewsbrief, wat gaat het snel nu!

Bericht van het land (Charlie, interview door Nanneke op 24 november)

Afgelopen juli kwam ik hier samen met Roby stagelopen vanaf de Warmonderhof. Ik ben 29 jaar en hiervoor heb ik kunstgeschiedenis gestudeerd. Ik hield me tijdens mijn studie voornamelijk bezig met de artificiële scheiding tussen natuur en cultuur en hoe kunstenaars daar vorm aan geven. De thema's ecologie en klimaatverandering waren daarbij altijd aanwezig. Het ging veel over denken

en praten en ik miste tastbaarheid en doen. Toen waren Roby en ik nog in Amsterdam. Ja, inderdaad, we hebben een relatie. We gingen helpen op een stukje land vlakbij Amsterdam en dat vonden we allebei heerlijk. Toen ontstond het idee om samen te gaan studeren aan de Warmonderhof. En nu zijn we hier op de Oosterwaarde, in ieder geval tot eind juni 2023. Het gaat heel goed, we vinden allebei ons eigen weggetje binnen de biologische landbouw en wonen samen in de stacaravan. Ja, het is al knap fris geweest maar dat heeft ook zo zijn charme. De houtkachel doet zijn werk goed als-ie eenmaal aan is en we hebben heerlijke wollen spullen. Je leeft zoveel meer buiten, dat is zó fijn!

In juli begonnen we met vier dagen stage, dat zijn er nu drie omdat we sinds september ook weer naar school gaan. Lotte is inmiddels weg en Suze stopt voor de kerstvakantie. Daarom werken Roby en ik om de week extra op vrijdagochtend om de pakketten rond te krijgen. Na de kerstvakantie zijn we er dan samen met Famke, en Roos is er waarschijnlijk nog 1 dag in de week. Hoe de werkverdeling wordt, zien we tegen die tijd wel. Famke doet nu de dagelijkse werkverdeling en dat gaat goed.

Het scheelt uiteraard dat we nu in het laagseizoen zitten, de ergste druk is eraf, al is er altijd van alles te doen. Tineke geeft ons momenteel elke week op dinsdag een uurtje 'les' over verschillende onderwerpen gericht op de bedrijfsvoering. Wat houdt een commanditaire vennootschap in, wat voor soort pacht hebben we, maar ook meer boekhoudkundige en financiële aspecten komen aan bod. Het is goed om meer over te weten en er met elkaar over van gedachten te wisselen!

De afgelopen tijd hebben we jam gemaakt van het fruit dat in de vriezer zit en we waren druk met de zuurkool. Witte kool en spitskool gaan daarvoor door een grote snijmachine en dan in van die blauwe tonnen met zout, jeneverbes en peperkorrels. En dan komt het leukste: met speciale zuurkoolaarzen aan de tonnen in om de kool te stampen zodat het vocht eruit gaat. Roby kon

helaas niet mee stampen want die heeft maat 46, de zuurkoolaarzen zijn maat 43. Vond-ie wel jammer ja. Na het stampen worden de tonnen afgesloten en staan ze een week in een ruimte van 20 graden Celsius. Vervolgens worden de tonnen naar de loods verplaatst, waar ze nog minstens 6 weken blijven staan, dan is de zuurkool klaar. Er staan daar 6 blauwe tonnen, de watersloten borrelen zo nu en dan. Mooi geluid om te horen.

De eerste vorst diende zich aan en dus moesten de groenten van het land die niet tegen vorst kunnen. Rode kool, herfstraap, witte kool, spitskool en Chinese kool zijn toen rap geogst. En dan hebben we buiten nog groenten staan die wel ietsje vorst kunnen hebben zoals: rammenas, koolraap en peterselie. Die hebben we met doeken (agrocover) tegen de vorst beschermd. In de kas moest dat ook bij de paksoi. Als er toevallig een randje niet goed bedekt is, zie je dat het hier en daar glazig is geworden. Er was een raam kapot dus dat merk je meteen. Maar de doeken hebben wel goed geholpen. De paprika's zijn ook snel de kas uit gehaald, de dag voordat de vorst inviel. Bijzonder hoe lekker ze nog zijn, zo laat in het seizoen! De spruiten en de boerenkool smaken heerlijk nu de vorst erover is gegaan. Die kunnen dat heel goed hebben. Ik ben altijd weer verrukt over de enorme variëteit binnen de koolfamilie.

Met de boerenwerkgroep hebben we de afgelopen drie woensdagen gewerkt aan het onkruidvrij maken van de fruittuin. De gemeente heeft blad gebracht dat we onder de struiken werken. Zo ontstaat er een mulchlaag met twee doelen: je voorkomt onkruidgroei en tegelijk is het goede compost voor de fruitstruiken. Superrijk materiaal die blaadjes!

Ja, het is helemaal herfst. Lege vakken in de kas. Tomaten en paprika's zijn eruit. We eten nu nog paprika's maar dat duurt niet lang meer...

Oprichting sociaal fonds voor de Oosterwaarde! (door Gonneke Campen)

Ik zal mijzelf eerst even voorstellen.

Ik ben Gonneke Campen en al ruim 20 jaar met mijn gezin deelnemer bij de Oosterwaarde. Sinds kort ook bestuurslid van Stichting Meerwaarde, de stichting die stille vennoot is van de Oosterwaarde. Ik vind het Oosterwaarde / Meerwaarde concept prachtig: alle boeren en deelnemers zorgen samen voor gezonde biologische groente die niet ten koste gaat van het land. En dit sa-

men zorgdragen gaat verder dan de groente: deelnemers ondersteunen het geheel soms op andere manieren: door mee te helpen op het land, mee te denken, of hun netwerk in te zetten ten dienste van de Oosterwaarde. Maar ook door bouwleningen of door een schenking te doen voor een bepaald initiatief zoals vorig jaar bijvoorbeeld de aanschaf van zonnepanelen, of -iets verder terug in de tijd- voor de bouw van kamers voor onze stagiaires. Deze leningen en schenkingen lopen dan altijd via onze eigen Stichting Meerwaarde.

Bij de laatste voorjaarsbijeenkomst in mei van dit jaar hebben we het over het verhogen van de pakketprijs gehad met de deelnemers. We besloten toen om de prijs voor de oogstaandelen te verhogen met 7%, een inhaalslag vanwege gestegen kosten. Een zorg die uitgesproken werd, was de pensioenvoorziening van de boeren, die voor de ondernemers momenteel niet geregeld is (de ondernemers bouwen verder geen vermogen op in de gebouwen) en uit het bescheiden ondernemersloon moet komen. Het zou eigenlijk zo moeten zijn dat de pakketprijs ook die kosten dekt, maar hoever ga je daarin? Blijft het pakket dan qua prijs een beetje op koers vergeleken bij 'de markt' en betaalbaar voor de iets kleinere beurs?

Investerings in de gebouwen worden hier dus vaak al op een andere manier opgelost, gedeeltelijk ook met schenkingen, die aftrekbaar zijn van de belasting. Waarom zouden dat ook niet voor een ander lastig te financieren stuk kunnen doen, namelijk de pensioenvoorziening/arbeidsongeschiktheidsbuffer? De ervaring leert dat pensioenafdracht voor de ondernemer(s), momenteel Tineke, maar ook voor toekomstige instappers, er vaak bij in schiet omdat er te weinig financiële ruimte voor is. Er wordt hier door de ondernemers namelijk ook geen pensioen opgebouwd in de gebouwen, omdat die eigendom zijn van de stichting. Een oplossing hiervoor zou kunnen zijn, dat we daarvoor geld reserveren binnen stichting Meerwaarde in een zogenaamd sociaal fonds, zoals we ook geld reserveren voor verbouwingen e.d. Ik heb dit idee geopperd tijdens de voorjaarsvergadering en de aanwezigen reageerden hier heel positief op. De zorg voor een fatsoenlijk pensioen voor de ondernemer werd gedeeld. Inmiddels hebben we binnen het bestuur van de Meerwaarde besloten om inderdaad geld te reserveren voor pensioen en arbeidsongeschiktheid. Deze reservering komt uit de reserves van stichting Meerwaarde, maar aanvulling zou, net als bij de gebouwen, heel welkom zijn. Als deelnemers willen bijdragen aan een pensioenvoorziening voor de boer(in), dan kan dat! Jullie kunnen daarvoor een schenking overmaken aan Stichting

Meerwaarde, IBAN nr NL22 TRIO 0212172301 t.n.v. Stichting Meerwaarde te Zeist. De stichting heeft een ANBI status en dus is je schenking aftrekbaar. Eén deelnemer en bezoeker van de voorjaarsvergadering heeft al de daad bij het woord gevoegd en een aanzienlijk bedrag geschonken voor dit sociaal fonds. We hopen dat meer mensen dit voorbeeld willen volgen. Zo zorgen we samen voor lekkere groente, een gezonde aarde, en een bedrijf met fatsoenlijke inkomens- en pensioen-voorzieningen voor de mensen die zich daar met hart en ziel voor inzetten.

Land van Ons? Van iedereen! (door Eva den Hartog)

Sinds de oprichting van onze eigen Oosterwaarde ben ik deelnemer en fan. Een kleine dertig jaar nu verzorgen boeren dit stukje Aarde met liefde. Al die tijd heb ik deze grond, waar groenten graag en goed groeien, ervaren als mijn achtertuin. Ook zonder mijn inspanning ter plaatse: die beperkt zich tot twee-drie keer per jaar. Zo'n verbondenheid met het land en zulke groenten gun ik iedereen!

Er is intussen overal wel steeds meer Oosterwaarde-achtige landbouw ontstaan, wij hier zijn niet de enige geluksvogels.

Stel je nu mijn vreugde voor: er bestaat een daadkrachtig initiatief, grootschalig, echt voor iedereen.

In Trouw kwam ik voorjaar 2020 "Land van Ons" tegen, en dat raakte mijn hart.

Het idee is heel simpel: landbouwgrond opkopen om landschap en biodiversiteit te herstellen - door biologische landbouw, met uiteraard ruimte voor de natuur. Iedereen kan meedoen voor € 20 per jaar (voor de eerste twee jaar € 40). Zo word je per jaar eigenaar van telkens 1 vierkante meter van dit Land van Ons. Of van meer m² - zoveel als je zelf wilt.

Land van Ons heeft nu 21.000 eigenaren, en we hebben samen bijna 2 miljoen m² Nederlands boerenland in beheer. De percelen liggen verspreid over het land. Ook hier in de buurt: bij Lettele en bij Empe/Brummen.

Van diverse percelen zijn al producten te koop: boekweit, crackers, pasta, koekjes, honing, huttentutolie (ooit van gehoord?), voor iedereen. En heel veel interessant leesvoer vind je op de website (www.landvanons.nl).

Vanwege de sterke verwantschap tussen Land van Ons en de Oosterwaarde krijgt dit initiatief alle steun van Tineke en het bestuur van Stichting Meerwaarde. Hopelijk ook van jullie!

De nieuwe prijzen per 1 januari?

Na rijp beraad en met veel dank voor al jullie nuttige feedback zijn we tot de volgende werkwijze gekomen:

De eier- en aardappelprijs worden verhoogd per 1 januari. De eieren kopen we namelijk in en die prijs gaat met sprongen omhoog. De aardappelen zijn van onszelf en zijn aan prijsherziening toe vanwege de hoge kosten om de koelcel -waar ze opgeslagen staan- draaiende te houden. De prijs voor de oogstaandelen blijft ongewijzigd en gaan we per 1 juli 2023 opnieuw bekijken. We nemen aan dat er dan een verhoging aan komt, en hebben tegen die tijd een beter zicht op hoe alle kostenverhogingen nu daadwerkelijk voor ons uitpakken en wat de nieuwe prijs dan reëel gezien gaat worden. Bovendien kunnen jullie dan weer kiezen voor je eigen prijs binnen de marges.

Het idee om in januari een week geen groente geleverd te krijgen als een stukje compensatie gaan we doorvoeren. Het was om meerdere redenen een interessante optie voor ons en vrijwel alle reacties op onze feedbackvraag gaven aan hier wel iets in te zien. Als een creatieve prijscompensatie maar ook om de opstart na de kerstvakantie iets rustiger te kunnen doen.

Concreet wordt het hele pakket als volgt:

- * De eierprijs gaat naar € 0,40 per ei
- * De aardappelprijs gaat naar € 10 per zak van 5 kg en naar € 6 per zak van 2,5 kg
- * Er wordt een extra week geen pakket geleverd in januari, de kosten voor jullie lopen wel door, zodat deze maatregel ook een soort prijsverhoging is.
- * De eerste levering vindt dan plaats op vrijdag 20 januari en is weer voor 2 weken.
- * Tanne past de incasso's per 1 januari aan voor degenen die eieren en/of aardappelen hebben.
- * Nieuwe deelnemers die pas na de pauzeweek instappen betalen trouwens alvast iets meer voor hun oogstaandeel: we verhogen de richtprijs met 3%.

Zo komt de boer de winter wel door denk ik, en jullie hopelijk ook! Wil je iets wijzigen in je aardappel- of eierbestelling, geef dat dan zo spoedig mogelijk aan zodat Tanne maar één keer het nieuwe bedrag hoeft uit te rekenen.

Teeltplan december

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

Appels	Atjar	Bataat
Bietjes	Boerenkool	Kasandijvie
Koolraap	Palmkool	Prei
Rode kool	Savooie kool	Sjalot
Stoofpeer	Ui	Veldsla
Winterpeen	Winterpostelein	Witlof
Witte kool	Zuurkool	

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: Charlie Jansen, Nanneke Maartense, Eva den Hartog, Gonneke Campen, Tineke Bakker, 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: Tineke Bakker, Famke Dil, Suze Commandeur;

Roos Köbben, Charlie Jansen, Roby Lalkens (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

