

Let op! Vandaag was het laatste dubbelgrote oogstaandeel. Volgende week dus nog pauze.

Vanaf 8 april gaan we weer wekelijks leveren.
Met verse raapsteel!

Bericht van het land (Lotte, interview door Nanneke op 22 maart)

Via de mail hebben jullie van Tineke gehoord hoe het ervoor staat met haar gezondheid. Het is een heel onwerkelijke situatie voor ons allemaal. Tegelijkertijd houdt al het werk dat moet gebeuren ons op de been. We hebben een bijzondere sfeer met elkaar waarin alles er mag zijn. Soms huilen we even heel hard met elkaar en dan pakken we de draad weer op. Iedereen denkt heel constructief mee hoe alles op te lossen. En dat is fijn. Jullie zullen begrijpen dat het een ander jaar dan anders zal worden. De vervanging van Tineke is voor dit jaar rond maar ook jullie hulp zullen we heel goed kunnen gebruiken. Die hulpvraag komt via mails en deze nieuwsbrief zeker naar jullie toe.

Op dit moment doe ik Tineke's baan erbij, het regelen van alles, bellen, mailen etc. Daarvoor heb ik mijn bakkerij voorlopig stil gezet want anders zou het teveel worden met ook nog twee kleine kinderen. Eerder was ik 3 dagen op de boerderij, nu 4 tot 5.

Suze Commandeur hebben we binnen gehaald als de nieuwe 'ervaren tuinder'. Ze tekent deze week haar contract en komt hier wonen in het appartementje aan de achterkant van de boerderij waar Roel nu woont. Uiteraard heeft zij inwerktijd nodig maar wellicht kan ze op termijn een deel van mijn extra taken weer overnemen.

Verder verwelkomden we Stijn op de Oosterwaarde. Hij is een oud klasgenoot van mij met een technische achtergrond. Twee ochtenden in de week is hij op het erf bezig met achterstallig onderhoud. Heel fijn, er ligt een lijstje met klussen en hij werkt het af. Die hulp kunnen we goed gebruiken.

De klussengroep brengt ondertussen de caravan voor Roos in orde, die vanaf 1 april met haar stage begint. Paul maakt een houtkacheltje voor haar in de caravan. Josine komt eind april, zij trekt in de stagiairekamer op de deel, die is al klaar.

De perzik staat uitbundig te bloeien dus de lente is nu echt begonnen! Lente brengt bemesten met zich mee. Gelukkig is het ook dit jaar gelukt om het te redden met de mest van Keizersrande. Het is altijd wel spannend of we genoeg biologische mest kunnen krijgen. Er is soms krapte op deze mestmarkt omdat in de biologische landbouw de hoeveelheid koeien gekoppeld is aan de hoeveelheid land. 120 Ton potstalmest hebben we opgehaald bij de burens.

Daarvoor hebben we van 8 tot 13 uur twee machines, een kraan en een mestverspreider, en twee loonwerkers gehuurd. Best prijzig maar dan is het ook klaar.

Ik mocht mee met de mestverspreider en dat was een leuke ervaring voor me. Het was een hele vriendelijke man die heel precies kon werken. Normaal gesproken is hij bezig met hele lappen grond maar op de Oosterwaarde gaat dat mest verspreiden heel anders. Wij hebben allemaal kleine stukken grond die een verschillende hoeveelheid mest nodig hebben. Zo heeft het kolenvak meer mest nodig dan het peulenvak. En op het gras mag niks komen. Het moet echt heel precies en hij had daar zichtbaar plezier in. Daarnaast hebben we ook 2 x 12 ton eigen compost uitgereden over onze graslanden. Flink klussen weer!

En dan moet de mest binnen 24 uur worden 'ondergewerkt'. Dat lukte weer netjes. De eerste bedjes voor de eerste teelt liggen klaar. Gelukkig viel er gisteren wat regen waardoor ik spinazie en bospeen kan zaaien op de eerste bedjes. Voor het plantgoed is het alweer te droog dus de sproeiers zullen wel aan moeten.

Morgen komt De Bolster langs. We gaan dit seizoen weer zaadteelt voor hen doen. 180 m² Snijbiet en 1000 m² Courgette. Het is een andere tak van sport, zo leuk om de hele plant van het begin tot einde mee te maken.

En dat de zaden van die planten dan geogst en verkocht worden aan andere biologische tuinders. Samenwerken met een bedrijf als De Bolster is leuk en leerzaam, ook voor de stagiaires. Actueel is de vraag wat we qua akkerbouw doen gezien ook de toestand in de wereld. Gelukkig heb ik een goed contact met Pim van Neutkens, een biologische zaadhandel. Die belde ons om te vragen of we graan wilden want er bleek een run op het zaaizaad te zijn. Gelukkig konden we 300 kilo tarwe krijgen, genoeg voor 1,5 hectare. We hebben zelf ook tarwe gedorst om in te zaaien dus dat komt goed uit. Pim is, net als ik, een fanatieke broodbakker. Hij is bezig om een nieuw ras te veredelen. Dat gaan wij hier dan volgend jaar ook proberen. Zo komen we als samenwerkende bedrijven altijd weer een stapje verder.

Als je nog meel van tarwe, rogge of spelt wilt, stuur even een berichtje. Want dat hebben we gewoon te koop. We zetten het dan achteruit en je kunt het onder winkeltijd komen ophalen. Mocht je 5 kilo of meer willen dan kunnen we kijken of we het bij het afhaaladres kunnen afleveren. En dat het via een tikkie betaald wordt. Is nog wel even uitproberen voor ons of dit werkt. Of het bv droog kan staan op het afhaaladres, of we het niet vergeten, of het niet teveel gedoe wordt met tikkies sturen en kijken of ze zijn binnengekomen... Verderop in de nieuwsbrief lees je de prijzen.

Mocht je al vaker meel bij ons gekocht hebben dan zal het je misschien opvallen dat we de prijzen hebben verhoogd, in lijn met de prijsverhogingen van meel. Normalgesproken doen we dat niet zo, want onze CSA uitgangspunten zijn nu juist dat we een prijs bepalen op basis van kostprijs, niet op basis van marktschommelingen en marktprijzen. Maar voor ons is het in dit geval een mogelijkheid om iets dichterbij onze werkelijke kostprijs te komen. Tot nu toe hebben we het niet aangedurfd om die te berekenen. Deels omdat we nog aan het opbouwen en ontwikkelen zijn, deels omdat de prijs anders zo hoog zou worden dat we ons wellicht 'uit de markt zouden prijzen'. Voor ons dus een kans om een reëlere prijs te vragen voor ambachtelijk gemalen en regionaal geteeld meel. We kunnen het nog wel eens voorrekenen op een bijeenkomst of in een andere nieuwsbrief. We hopen dat het overkomelijk is, vooral voor de mensen die al gewend zijn meel bij ons af te nemen.

Overigens, geheel ongebruikelijk - want ja, het is natuurlijk geen groente - hebben we een meel-mix in het oogstaandeel gedaan omdat ik gestopt ben met bakken. Dit meel was allemaal al gemalen en daarom kunnen we het niet te lang bewaren. We willen natuurlijk niks verspillen. We hopen dat jullie er zelf brood, pannenkoek-

ken, groentetaart of andere lekkere dingen van gaan bakken!

N.B. Mocht je de mail van Tineke van 21-03 gemist hebben en alsnog graag willen ontvangen, vraag 'm dan even op via info.

Meel te koop!

We hebben verschillende soorten en maten meel, allen van eigen bodem. Roggemeel en speltmeel zijn nieuw dit jaar. Roggemeel gebruiken we hier om bij te mengen bij het brood bakken, ongeveer 25%. Het brood wordt er nog smaakvoller van. Speltmeel is speciaal, o.a. vanwege het soort gluten. Het is een natuurlijk soort graan, nog niet zo veredeld op gluten zoals tarwe. Het is daardoor beter opneembaar voor de mens dan tarwemeel en wordt veel gebruikt bij mensen die gevoelig voor teveel gluten zijn. Het is kostbaar vanwege de lage opbrengst op het land en de bewerkelijkheid om er meel van te maken. Het moet namelijk eerst gepeld worden alvorens het gemalen kan worden.

Tarwemeel volkoren	2,90/kg	12,00/5 kg
Tarwemeel bloem	3,20/kg	13,20/5 kg
Roggemeel	2,05/500 gr	3,10/kg
Speltmeel volkoren	3,75/kg	15,00/5kg
Speltmeel bloem	4,15/kg	18,75/5 kg

5 kg zakken graag tevoren per mail bestellen.
Dan zetten we het klaar.

Nieuwe bouwleningen gevraagd voor de Oosterwaarde

Sinds jaar en dag verstrekken deelnemers en andere sympathisanten die daar voor voelen bouwleningen aan de Oosterwaarde voor diverse projecten. We hebben momenteel even geen grote bouwplannen of investeringsplannen, maar er zijn begin dit jaar een aantal deelnemers die een (wat grotere) lening weer teruggevraagd hebben. We gaan in totaal €35.000 aflossen. Daardoor is er behoefte aan vervangende bouwleningen van €20.000. Een klein deel willen we namelijk afgelost houden, om een gezonde financiële situatie te houden. Vandaar het verschil.

De leningen gaan in veelvoud van €1000. Liefst vanaf €5.000 euro maar minder kan ook.

De lening is op ieder moment weer terug te vragen, met een wachttijd van max. 3 maand. De rente mag je zelf kiezen tussen de 0 en 2 %. Je mag ook kiezen voor

een jaarlijks bouwetentje in plaats van rente, bij €5000 voor 2 personen.

Heb je interesse, stuur dan een mail naar Tineke via info@oosterwaarde.nl. Vermeld het bedrag en je rentepercentage en natuurlijk je gegevens. De leningen lopen via onze stichting Meerwaarde. Je krijgt dan van de penningmeester een contractje. Ook voor vragen, stuur een mailtje.

Overigens, wil je de Oosterwaarde extra steunen dan kan dat ook in de vorm van een schenking aan stichting Meerwaarde. Meerwaarde heeft de ANBI status en giften zijn aftrekbaar. De giften kunnen bijvoorbeeld gebruikt worden om het regenwaterbassin aan te leggen of om de verwerking van eigen graan (eigen meel!) te professionaliseren. Het rekeningnummer is NL22TRIO 021.21.72.301

Teeltplan april

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

Andijvie	Bietjes	Bosknoflook
Bosui	Paksoi	Pastinaak
Raapsteel	Rabarber	Radijs
Prei	Sla	Spinazie
Spitskool	Uien	Winterpeen
Zoete bataat	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: Lotte Middelkoop, Nanneke Maartense, 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, Lotte Middelkoop, Famke Dil, Wouter Gepken; 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

