

Zaterdag 2 juli deelnemersdag/-ochtend!

Er is nog genoeg plaats. Leuk als jullie komen. Rondleiding, taart, meewerken, en lunch tot besluit! Zie mail met uitnodiging. Van 10-13 met lunch vanaf 13 uur.

Het fruit is rijp!

* We hebben nog 20 open plekken voor deelnemers die wekelijks een bakje fruit bij hun aandeel willen. 14-15 leveringen, 60 euro.

* We hebben ook nog volop plaats bij het zelfplukconcept! Meld je snel aan. Zie de mails. Je komt dan zelf plukken, min. 20 bakjes per seizoen.

Prijs lidmaatschap v.d. tuin: 80-100 euro.

Op verzoek hebben we de spelregels van het lidmaatschap fruittuin verruimd. Je mag nu iedere werkdag tussen 8 en 17 uur komen plukken en verblijven. En zaterdags van 10-13 uur tijdens de winkeltijd. Meld je wel de allereerste keer in de winkel, dan leggen we alles uit. En geef je wel eerst op per mail.

Bericht van het land (Josine, interview door Eva op 27 juni)

Ik ben Josine, 20 jaar, dit wordt mijn eerste interview.

Ik doe de voltijdopleiding aan de Warmonderhof. Daarbij hoort een stage van zes maanden, en daarvan zijn nu twee maanden om. Ik kom uit Scheveningen, uit een gezin met drie broers en drie zussen. Ik heb twaalf jaar Vrije School gedaan. Geen landbouwgezin, wel geïnspireerd door antroposofie en christengemeenschap. Mijn vader komt uit Bra-

bant, zijn broers zijn wel boer, gangbaar. Mijn moeder komt uit het midden van het land (oh, er loopt een lieveheersbeestje over me heen). Mijn vader werkte bij de gemeente, mijn moeder was er voor ons, haar grootste wens was kinderen hebben en voor hen zorgen. Ik heb het thuis leuk gehad, veel spelen en zo.

Op school en van mijn ouders hoorde ik over de Warmonderhof. In de derde van de middelbare wist ik: dit is het. Of dit nu de richting voor mijn hele toekomst is weet ik niet, maar voor nu, het levensgevoel dat daarbij hoort, is dit het helemaal. Die wereld en de mensen daar passen goed bij mij. We hebben echt voor deze opleiding gekozen en willen ervoor gaan.

Nu over het werk hier. Ik hou een stageverslag bij en ik noem wat dingen op die ik daarin heb opgeschreven.

Op een avond hebben we de film Seed gekeken. Uit die film kwam het plan: we gaan ons eigen zaad telen, zodat we niet afhankelijk zijn van degenen die het leveren. We zijn veel aan het planten. Mais en courgette en zo waren wel grote klussen.

Veel onkruid wieden - blijft een ding. Zelf pluk ik graag bloemen, die droog ik en maak er thee van.

Heel veel komkommers en tomaten indraaien. Tomaten ook dieven en zo. Over dat indraaien: de planten worden heel lang en gaan dan hangen, ze gaan niet uit zichzelf in dat touw. Dus draaien wij ze in, zodat ze de vruchten kunnen dragen en niet op de grond hangen. Ik vind dat wel leuk: als je er zo echt ingaat in dat indraaien, geeft dat een soort rust.

Verder is er veel plantwerk. Het zijn heel drukke maanden, mei en juni. Veel dingen worden groot, soms zijn verschillende gewassen tegelijk klaar en komen we handen tekort voor wat er allemaal moet gebeuren.

Het wordt zo groot allemaal! Ben je ergens eventjes niet en loop je na een week of zo bijvoorbeeld in de kas binnen, dan is alles zoogegroeid. Bijna onwerkelijk, zo groot dat het eigenlijk haast niet kan. Zulke joekels van komkommers dat je denkt: hoe kan dat zo groeien!

Het is bijna teveel wat er allemaal aan het gebeuren is. Er zijn zoveel kapucijners en peultjes en doperwten, daar kan je niet tegenop plukken. En het was natuurlijk zo heet laatst, dan gaat het enorm hard. Dan gaan we trouwens wel lekker zwemmen in de IJssel, na het werk dan.

Behalve op het land ben ik ook met mijn stageverslag bezig, dat is leuk om te doen. Daar heb ik veel informatie voor nodig. Ik moet bijvoorbeeld de onkruiden fotograferen en bijvoegen. Ik ken ze bijna allemaal. Ook trekkers of machines moeten erin. En ik interview Lotte en Tineke over Eko- en BD-landbouw, over hoe bepaalde facetten hier op het bedrijf gaan, of over hun ideeën voor de toekomst.

In de weekenden ben ik altijd bij mijn vriend, of hij is bij mij. We gaan ook naar onze ouders. Die van hem wonen in de buurt. Ze hebben een moestuin. Maar ik heb dan liever weekend, even geen landbouw!

Als ik weekenddienst heb komt mijn vriend hierheen en helpt mij, dan gaan we samen dingen oogsten en zo. Er zijn gewassen die ook in het weekend geogst moeten worden: komkommer, bloemkool, peultjes, doperwten.

Gisteren zag ik bij de aardappels dat er veel aardappelplanten helemaal kaal gegeten zijn door de coloradokevers. Het is eigenlijk niet meer te doen om die nog te vangen, bijna een verloren zaak, denk ik.

Het fruit begint lekker te komen. 's Avonds ben ik daar vaak aan het snoepen. Beetje rondstruinen, of naar de zonsondergang kijken. Ik haal vaak melk bij Keizersrande en die drink ik dan rauw. Een groot verschil met 'bewerkte' melk. In smaak, maar er zit ook zoveel meer in aan goede stoffen.

Op de Oosterwaarde is het wel heel anders dan op school. Mijn leven is eigenlijk compleet omgegooid. Ergens anders wonen, de hele dag werken, andere omgeving, school heel ver weg... Het schoolwerk ligt mij best goed, ik mis het wel. En ook de plek en alles wat er gebeurt. Een heel ander leventje!

Daardoor was ik er laatst effe doorheen. Alles was dus omgegooid en ik wist niet wat ik ermee aan moest. Na een tijdje heb ik kunnen accepteren dat dit nu mijn leven is. Het besef is doorgedrongen dat ik het zelf leuk moet maken, anderen kunnen dat niet voor me doen, alleen ikzelf. Ik liet me in het begin meesleuren door de stroom van alles wat hier gebeurde, daar verdronk ik in. Tot het moment van: O, ik kan ook zwemmen waarheen ik wil. Een hele ontdekking.

Ik heb het plezier weer terug. Binnenkort is het mijn beurt om een week op vakantie te gaan, daarna ga ik misschien een stapje verder in mijn eigen weg hier zoeken: wat past bij mij?

Morgen ga ik brood bakken, dat heb ik vorige week geleerd van Wouter, best een ingewikkeld proces, zuurdesembrood bakken. Ik ben benieuwd!

Op het land is er nu heel veel te zien. We hebben veel kolen geplant. De uien en de knoflook en de prei zijn best groot geworden. De bonen zijn goed op gang, ze hebben hekwerkjes met stokken, daar groeien ze tegenaan. Heel veel pompoenen en mais hebben we, en veel grote sla. Een deel van de aardappelen staat er goed bij, maar een deel is dus best wel zielig. Ook komen er veel worteltjes en bietjes aan. In de kas beginnen de tomaten te komen en heel veel komkommers en augurken.

De voorbereidingen voor komende zaterdag zijn druk bezig: de deelnemersdag, of eigenlijk een lange ochtend. We geven een rondleiding en we gaan dan zaaien en wieden. Er komt ook eten van restaurant Nuchter, dat bereid is van onze eigen groentes. Maar ik ben daar niet bij, want ik ga dan lekker op vakantie!

Nieuw in Deventer: restaurant Nuchter, met groenten van de Oosterwaarde! (door Tineke)

We hebben iets leuks te vertellen! Iedere vrijdag komen de twee eigenaren van restaurant Nuchter 3 grote oogst-aandelen halen. Gewoon, net als voor jullie met de inhoud wat er op dat moment klaar is op het land. Daarmee toveren ze in de loop van de week de heerlijkste en origineelste gerechten tevoorschijn! Het is daarmee een concept dat naadloos aansluit bij waar de Oosterwaarde voor staat: delen in de rijkdom van het land, het doen

met wat er klaar is, niet de klant maar het land is koning.

Het leuke is, je eet daar dus wat de pot (het land) schaft. Er is één menu. Een verrassingsmenu met meerdere kleinere en grotere gangen. In de hoeveelheid gangen is wel enige keuze en met dieetwensen, vegetarisch eten etc. weten ze ook wel raad. Verzinnen ze gewoon iets anders lekkers voor je. Kan het mooier? Op deze manier is het voor een tuinderij een leuke klus om aan een restaurant te leveren!

Lotte en ik (Tineke) mochten er 'proefeten' een tijdje terug en werden enorm verrast met prachtige gerechtjes, hoogwaardig van smaak en een lust voor het oog. Alles wordt er zelf gemaakt. De sauzen, het brood, de toetjes en er wordt regionaal en zo mogelijk biologisch ingekocht. Het is ergens ook heerlijk simpel in zijn eenvoud: Niels de kok staat in de keuken, Eric Jan regelt, bedient en is gastheer. Ze doen alleen avondmaaltijden voor maximaal zo'n 30 personen. Geen lunch etc., het gaat pas open rond etenstijd. Daarvóór zijn de mannen druk met inkopen en kokkerellen. Een tweemanszaak dus die we van harte kunnen aanbevelen en echt niet alleen omdat het onze groenten zijn! 😊

Jullie zijn vast nieuwsgierig waar het zit. Nuchter zit in de Spijkerboorsteeg, een kleine steeg die vanaf de Brink naar de Kleine en Grote Overstraat loopt. Vroeger zat er o.a. de Taste of Honey. Het heeft overigens een prachtige binnentuin waar met mooi weer dus ook buiten gegeten en geborreld kan worden. Wat dat laatste betreft: Nuchter staat dus in dit geval niet voor 'zonder alcohol' mochten jullie die associatie hebben. Voor de liefhebbers worden er bijvoorbeeld heerlijke biologische wijnen geschonken. Het restaurant is open vanaf 18 uur, van dinsdag t/m zaterdag. Reserveren wordt aanbevolen. Zie website restaurantnuchter.nl

En tot slot: ze voorzien ons zaterdag op de deelnemersdag dus ook van soep en salades, bereid met onze eigen groenten natuurlijk.

Fruittuin, voortgang. Help!

Er is erg veel heerlijk fruit rijp. Rode bes, zwarte bes, kruisbes. Een overvloed en alle bessen roepen: pluk mij!

Er is ook nog erg veel plek om fruittuinlid te worden of om een bakje thuis te ontvangen. We red-

den het ook niet om al het fruit zelf te plukken voor jam en sap.

Help! Help de fruittuin voortbestaan door zelf-pluklid te worden, een aandeel bij je oogstaandeel te nemen of door Tanne en Famke te helpen bij de pluk voor de diepvries.

Wij tuinders zitten tot over onze oren in het andere werk. Stuur een mailtje naar Tanne als je iets kunt betekenen.

Ga je op vakantie en heb je een standaard aandeel? Instrueer je vervanger extra goed!

Hier nog even een verzoek. Zo jullie weten worden de oogstaandelen iedere week geleverd, dus ook in de vakantieweken. Velen van jullie weten dan een vervanger te vinden die dan de groente mag ophalen en opeten. Vaak iemand die op het huis past, een van de burens etc. Super! Verzoek is wel om diegene goed in te praten. Het fijnst is om de eerste keer samen te gaan. Het blijkt voor nieuwe ophalers namelijk best onwennig en soms wat ongemakkelijk om 'zomaar' in een particuliere tuin binnen te stappen, zonder de mensen daar te kennen. De ervaring leert dat er door dit ongemak regelmatig fouten worden gemaakt. Men ziet een tas staan met groenten en neemt die mee. Dat een standaardpakket uit de kisten moet worden verzameld is dan blijkbaar lang niet altijd duidelijk. Dus hierbij: voor al de mensen met een standaard oogstaandeel: vertel even luid en duidelijk dat het niet om een tas gaat, en dat je ook niet uit de blauwe kisten moet pakken. Enkel en alleen uit de houten kisten.

Onze dank is groot! Het scheelt ons heen en weer rijden in het weekend om tasjes na te brengen van mensen die misgrepen. En o ja, aftekenen, ook heel nuttig voor ons!

1 Juli-formulieren, actie afgerond + nieuwe computers

Dank voor het versturen van de 1 juli-formulieren met de nieuwe prijzen. We kregen ze vrijwel allemaal retour uiteindelijk! De incasso staat klaar, een flinke klus hier op de admi, met name voor Tanne. Gelukkig hebben we eindelijk 2 nieuwe computers!

Onze oud-vrijwilliger van het eerste uur, Andre Janssen, werd speciaal ingevlogen en verzorgde de hele wisseling met overzetten van alle bestanden etc. Super, was ook echt op het randje. De computers waren dermate verouderd dat we bijvoorbeeld een aantal sites niet meer op konden.

Zo globaal gekeken is het totaalbedrag mooi opgebracht, zelfs ruimer doordat een flink aantal deelnemers meer betaalde dan de richtprijs. Zo werd er ook gezorgd voor de deelnemers die niet mee konden met de verhoging. Zoals meestal in juli en december is het ook een moment om op te zeggen voor sommigen. In de loop van de maand komen daar gelukkig weer nieuwe deelnemers voor in de plaats. We hebben steeds net geen wachtlijst, precies goed!

Teeltplan juli

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

Bietjes	Bospeen	Courgette
Komkommers	Kruiden	Paprika
Prei	Sla	Snijbiet
Sperziebonen	Tomaten	Uien
Venkel		

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: Josine Buijs, Eva den Hartog, 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, Suze Commandeur, Wouter Gepken; Roos Köbben, Josine Buijs (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

