

Bericht van het land (Roos, interview door Nanneke op 25 juli)

Mijn naam kwam al een paar keer voorbij als degenen die vanaf 1 april stage kwam lopen via de Warmonderhof en in de stacaravan ging wonen. Ik ben dus Roos. In die tussentijd ben ik al 'intern verhuisd'. Sinds 1 juli zijn de nieuwe stagiaires Charlie en Roby in de stacaravan getrokken en zit ik in de kleine caravan, in de fruittuin. Charlie en Roby zijn klasgenoten van mij op de Warmonderhof dus dat is gezellig en ook heel fijn, die extra handen erbij in het drukke zomerseizoen. Ik zit hier prima op mijn nieuwe caravanplekje, Het uitzicht is fantastisch en voor het ontbijt kan ik lekker wat fruit bij elkaar sprokkelen.

Mijn stage duurde in principe 3 maanden maar ik ben er nog inderdaad, haha. Het klikte echt heel goed hier met de anderen en ik vind het veel te leuk en leerzaam om het hele groei- en oogstseizoen mee te maken. Dus besloten we dat ik nog tot eind september blijf. Ik heb gelukkig genoeg financiële buffer omdat ik als zelfstandige wat opdrachten had gedaan, dus het kan. Na september heb ik dan nog één jaar één dag in de week les op de Warmonderhof en moet ik daarnaast wel weer wat gaan verdienen. Komt vast goed.

Net als Lotte heb ik Bouwkunde gestudeerd in Delft. Ik deed een master architectuur en vorig jaar studeerde ik af. Tijdens de master kwam steeds omhoog: 'Uhh, ik ben bijna klaar en ik weet eigenlijk nog niet of ik wel hele dagen binnen achter een computer wil zitten'. Door de eerste coronajaren heb ik de studie grotendeels online moeten doen. Dat beviel me ook al niet, ik ging op zoek naar vrijwilligerswerk erbij en kwam terecht op de Bieslandse Hoeve, een biodynamische zorgboerderij in Delft. Ik werkte daar op de tuin, waar mensen met een depressie of burnout dagbesteding doen. Een

poosje nam ik ook de rol van teamleider op me. Ik vond het daar super leuk, ook met de eigenaren van de boerderij. Zo kwam het dat ik me, tegen het einde van de master, spontaan inschreef voor de deeltijdopleiding van de Warmonderhof. Ik ben gewoon dol op leren en deze nieuwe wereld sprak me enorm aan.

Ik stond ver op de wachtlijst en had het al ongeveer opgegeven toen ik een heerlijke huttentocht maakte in Italië. Drie dagen lang had ik geen bereik gehad en toen ineens, bovenop een berg ...ping... en de boodschap: je kunt volgende week beginnen op de Warmonderhof. En hup, daar ging ik. Het eerste jaar zit er op en nu dus nog het tweede jaar. Je omringt jezelf op deze manier met mensen die erg gemotiveerd zijn om bij te dragen aan de transitie van de landbouw. Zó nodig en precies wat ik ook wil!

Ondertussen plet ik tijdens het vertellen alle Coloradokevers die ik tegenkom op het betonpad vlakbij het eikenlaantje. Niet dat ik het nou zo leuk vind maar het moet. Inmiddels hebben ze alle aardappelplanten wel op, en nu zijn ze op zoek naar andere planten. Er zijn genoeg aardappelen om te oogsten hoor, maar het aantal kevers is buitensporig hoog dit jaar. Elke week liepen we met z'n allen een keer door het veld en 'sloegen' we ze van de planten af in een emmer om die dan vervolgens in de diepvries te zetten. Dat is de meest diervriendelijke methode om ze te doden. We dachten steeds dat we het op deze manier goed bijhielden, letten we er een paar dagen niet op en hóp, de week erna zat alles er weer helemaal onder. Vreselijk! Er was niet meer tegenop te vangen. Bovendien is het gewas dichtgegroeid zodat het ook niet fijn meer is om er doorheen te lopen. Je beschadigt dan weer teveel planten. De bestrijding van deze dieren is heel lastig de laatste jaren, ook voor degenen die

met bestrijdingsmiddelen werken trouwens. De larven worden nog wel gegeten door lieveheersbeestjes maar als ze groter worden, worden ze giftig omdat ze aardappelplanten eten. Dan eet geen vogel ze dus meer, want die weten dat. Parelhoenders eten wel coloradokevers, maar om die op de Oosterwaarde te houden is ook niet zo simpel en weer een taak erbij natuurlijk. Maar goed, als één van de deelnemers nog wat weet? Of parelhoenders te leen heeft voor volgend jaar? Wie weet.

De eerste gerooide aardappels komen binnenkort beschikbaar. De rest blijft in de grond tot de volgende uitgifte. Want daar bewaar je ze het beste.

Ik voel zowaar een paar regendruppels, oh het wordt een hoosbui, even naar binnen. Uitgebred met Famke over gehad; het is zo droog, we moeten zoveel beregenen. Je wilt het niet en het is hartstikke arbeidsintensief. Maar ja, geen keus. Vroeger genoot ik zo van lang warm en droog weer. Nu denk ik telkens: ohhhh, de planten!

Voor de gewassen zijn warmte en veel zonuren okee hoor, zolang ze maar genoeg water krijgen. De oogst is dus prima. Voor ons is het hard werken en er is ook best wat bezorgdheid over hoe het verder gaat met al die droogte.

Het rijtje aubergines doet het ongelooflijk goed dit jaar. We hebben er niet zoveel want eigenlijk doen ze het in een warmer klimaat beter. Ze gaan pas groeien als het boven de 20 graden is. Daardoor loop je een groot risico dat het niet goed gaat dus vandaar een kleine hoeveelheid.

De tomaten doen het fantastisch. Steeds krijgt een ander deel van de deelnemers een portie in het pakket. Ik ben zwaar onder de indruk van hun kwaliteit, hun smaak. Bijvoorbeeld die Berner Rose vleestomaten. Ik snijd ze in plakjes en dan een beetje olijfolie, balsamicoazijn, zeezout en peper en...klaar. Héérlijk!

Ik houd erg van uitgebreid koken. Hier kook ik dus heel simpel, je doet het met wat er is. De groenten en kruiden zijn zó lekker van smaak dat je eigenlijk maar heel weinig extra's nodig hebt. En je wordt er enorm creatief van. Heel fijn, wat heb je toch eigenlijk weinig nodig. Goed eten is wel belangrijk. Met hitte moeten we er echt op letten dat we genoeg eten omdat je dan minder trek hebt.

Vandaag ben ik, na een week vakantie, terug op de Oosterwaarde en vanaf morgen werk ik weer mee. Ik miste het al op vakantie, echt waar. Er gebeurt hier altijd van alles in een week en er veranderen dingen dus ik ben benieuwd. Hoe laat we beginnen? Om 08.00 uur en bij hitte 07.00 uur of eerder, tropenrooster noemen we dat.

Wat een plek hè? Mijn vrienden uit de Randstad zijn stuk voor stuk zwaar onder de indruk als ze hier zijn. Ik krijg het lastig als ik aan eind september denk, omdat ik hier dan weg moet. Nog maar even flink genieten, het is één van de leukste werkplekken van mijn leven! Ik zie vanuit mijn caravan dat er nú kolen worden uitgeplant. Morgen maar eens kijken hoe alles er precies voor staat.

Oosterwaarde meel is niet zomaar meel

Graag leggen we iets uit over de ambachtelijke manier van malen, die alles uitmaakt voor de smaak maar ook voor de voedingswaarde.

Maar eerst even het begin: nog heel even en er komt weer een nieuwe lichte tarwegraan van ons land. Dit jaar hebben we een klein beetje van het ras Eminent en een hele akker van het ras Saludo staan. Het is altijd weer spannend als het moment van dorsen dichterbij komt. Is het graan al rijp genoeg? Gaat het niet regenen? Toch nog even uittesten? Gelukkig helpt onze collega uit Olst, Herman Menkveld van NatuurlijkMenkveld, ook mee om de rijpheid te beoordelen.

Nadat de dorsmachine is geweest drogen we de graankisten door er een grote ventilator op te zetten. Om er vervolgens mee te kunnen bakken moet je meel of bloem maken van het graan. Korenmolen de Leeuw doet dat nu al een aantal jaar voor ons. Deze samenwerking is voor ons heel belangrijk, omdat het ambachtelijk malen van graan het verschil maakt in smaak en voedingswaarde ten opzichte van graan dat in de fabriek gemalen wordt.

Een klein inkijkje in het proces: een graankorrel bestaat uit een kiem, de meelkern en de zemel (het vliesje aan de buitenkant). Het grootste deel van de voedingswaardes, vitamines, mineralen en oliën zitten in de kiem en zemel van het graan. Door het verwijderen van de kiem in de fabriek wordt het meel en bloem langer houdbaar gemaakt, maar ver-

liest het dus ook heel veel van zijn kwaliteiten. In de molen wordt de hele korrel gemalen op steen, waardoor je niet alleen een veel voedzamer maar ook een veel smaakvoller product overhoudt. Meel is de hele gemalen korrel. Bloem maak je vervolgens van hetzelfde meel, maar dan gezeefd. Hierbij verlies je de zemelen maar de oliën, vitamines en mineralen van de kern blijven behouden.

Lekker en gezond, dat is voor ons een goede reden om een ambachtelijk product als molengemalen meel en bloem te blijven maken en verkopen.

Enthousiast geworden? Kom wat halen in de winkel of bestel wat. De prijzen vind je hieronder. 5 Kilo-zakken kunnen als eenmalige bestelling bij het oogstaandeel geleverd worden. We hebben nog steeds wat meel. En straks dus weer van de nieuwe oogst!

Dit zijn de prijzen:

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.

Teeltplan augustus

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

Bietjes	Boontjes	Bospeen
Courgettes	Komkommer	Mais
Paprika	Prei	Sla
Snijbiet	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: Roos Köbben, 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, Suze Commandeur, Wouter Gepken;

Roos Köbben, Josine Buijs, 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

