



demeter

oktober-november 2023

MAGAZINE

**GEEF
HET LEVEN
DOOR**

Demeter is hét kwaliteitskeurmerk voor
biodynamische landbouw en voeding
stichtingdemeter.nl

#EETMEERIMPACT



←
Zelf maken?

Wij lusten er wel pap van



- ✓ Italiaanse topkwaliteit
- ✓ Lekker romig
- ✓ Biodynamisch geteeld



biologische foodcoop



GEEF HET LEVEN DOOR!

Over de zin van het leven zullen veel mensen verschillend denken. Zingeving en levensvreugde zit voor de meeste mensen echter vooral in het 'scheppend' bezig zijn. Iets creëren wat eerst alleen een idee is en z'n weerslag krijgt in een materiële vorm. De biodynamische landbouw is – volgend jaar 100 jaar geleden – ontstaan vanuit zo'n impuls, een beeld, een idee over een levende landbouw- en voedselcultuur door te investeren in het bodemleven, in de biodiversiteit, in voedselkwaliteit en in samenhang en samenleven. In dit Demeter-magazine voorbeelden van creatieve mensen die het leven koesteren en levenskwaliteit vorm geven. Hoopvolle voorbeelden in een in vele opzichten donkere tijd. We kunnen als mensen – ieder op ons eigen wijze – positieve impulsen geven en zo het leven voorleven en doorgeven aan volgende generaties. Vanuit liefdevolle betrokkenheid met de aarde en onze medemensen.



Bert van Ruitenbeek,
directeur Stichting Demeter

Zo werken ondernemers vanuit de biodynamische impuls aan zuivel met levenskracht, aan eerlijke en heerlijke chocola, aan nieuwe verbindingen, tussen boer en burger. Veel leesplezier en steun deze voorlopers. Ook dat is – weliswaar indirect – een scheppende kracht. Dus 'Geef het leven door' en kies met Demeter voor voedsel met een positieve impact!

GOLDFON

Demeter Magazine is een uitgave van Aarde Media Exploitatie in samenwerking met Stichting Demeter.



Stichting Demeter
Diederichaan 25d
3971 PA Driebergen
Telefoon: 0343-522355
Email: info@stichtingdemeter.nl
www.stichtingdemeter.nl

Coördinatie en eindredactie: Bert van Ruitenbeek
Vormgeving: Gerda Peters, Fingerprint.nl
Contact redactie: bert@stichtingdemeter.nl
Advertenties en andere samenwerking:
albert.poutsma@demetermagazine.nl
Webredactie en vermelding in Demeter Gids:
kees.slagter@demetermagazine.nl

Stichting Demeter verzorgt de certificatie en promotie van het Demeter keurmerk. Vanuit normen en richtlijnen die door Demeter Internationaal worden bepaald, stelt ze voor Nederland en Vlaanderen interpretaties vast en laat de Demeter bedrijven hierop controleren. Zij bewaakt de kwaliteit van het keurmerk. www.facebook.com/DemeterNederland, www.stichtingdemeter.nl

Demeter Magazine is gratis verkrijgbaar op meer dan 500 plaatsen: reform winkels, natuurvoeding speciaalzaken, groente en fruit winkels, drogistijen en biologische supermarkten in heel Nederland tijdens de zaai dagen en op de bio beurs en andere evenementen. Oplage 20.000.

Demeter-producten vind je bij biologische speciaalzaken, boerenmarkten, boerderijwinkels, groentepakketten en biologische webwinkels. Op www.stichtingdemeter.nl vind je bij locaties op de trefwoorden 'boerderijwinkel', 'huisverkoop' en 'groente- en fruitabonnementen' de bijbehorende bedrijven.



"Rijker leven met minder"



"Duurzaamheid is niet complex"



BD-boerderij De Kollebloem



"Voeding voor lichaam en geest"

Voormalig soap ster Marjolein Keuning werd bio ambassadeur

"RIJKER LEVEN, MET MINDER"

Acteren leerde ze in Los Angeles, waar een agent haar aankeek en zei "Jij bent lang en donker, dus dan moet je de bitch spelen". En als 'bitch' Maxime Sanders in de soap-serie 'Goede tijden, slechte tijden' kreeg ze vanaf 2008 tot 2017 bij een breed publiek bekendheid. Een rol die ze met heel veel plezier heeft gespeeld. Keuning speelde verder in tal van producties en treedt sinds kort als zangeres en acteur ook op met eigen voorstellingen. Nu gebruikt ze haar bekendheid vooral om mensen te inspireren tot een duurzame leefstijl. In een openhartig gesprek vertelt Marjolein over haar existentiële angsten, haar familie, maar ook over haar vastberadenheid om te laten zien dat je met weinig materiële middelen en wandel- in plaats van vliegvakanties een rijk leven kunt hebben. *Tekst: Bert van Ruitenbeek | Foto: Annelijn*

Steenbruggen

Aanleiding voor dit gesprek is dat Marjolein Keuning één van de eerste bekende Nederlanders is geweest, die zich uitsprak over de klimaatcrisis, tegen de industriële landbouw en voor biologisch voedsel. Iets wat haar niet altijd in dank wordt afgenomen. Inmiddels weet ook haar collega Carice van Houten wat je aan haatmails over je heen krijgt, als je je durft uit te spreken of te verbinden met in haar geval de klimaatprotesten.

"Mijn oma was Joods en de verhalen van mijn vader over de oorlog hebben mij een soort alertheid gegeven over de kwetsbaarheid van het leven. Mijn vader vertelde dat hij in de oorlog als 14 jarige op pad werd gestuurd om in het Westland sieraden te ruilen voor voedsel. Toen hij op de terugweg door een defect aan zijn fiets met het eten deels in de sloot terecht kwam, stond er een boer hardop bij te lachen. Bij zijn latere werk voor het Hoogheemraadschap waarbij hij met boeren sprak over afvalstoffen in 't water, speelden die herinneringen soms weer op. Zo lang kunnen bepaalde ervaringen dus doorwerken.

Het gevoel van kwetsbaarheid van het leven, van angst over de zorg en solidariteit naar elkaar, heb ik vanuit mijn familiegeschiedenis meegekregen en kwam bij mij weer sterk naar voren in de coronatijd. Alles werd je ontnomen, je werk, je inkomen. Dat

gevoel van kwetsbaarheid vanuit de geschiedenis, werd als het ware herbeleefd tijdens de coronamaatregelen. En riep bij mij de noodzaak op om te zoeken naar controle over je eerste levensbehoeften."

Eigen voedsel kunnen verbouwen

"Vanuit dat gevoel van onveiligheid ben ik de deeltijdopleiding voor biodynamische landbouw aan de Warmonderhof gaan doen. Met het idee: dan kan ik in ieder geval mijn eigen voedsel verbouwen. Maar ik raakte haast in een burn-out toen ik me realiseerde hoe slecht het er met onze bodems en biodiversiteit voor staat." Sindsdien is Marjolein een soort ambassadeur geworden voor biologische voeding. Soms door boodschappen af te geven op social media, soms als dagvoorzitter of door wat ze uitdraagt in haar voorstellingen.

Een andere vorm waarmee Marjolein haar gevoel van zelfredzaamheid versterkt, is door met vrienden of juist alleen te gaan wandelen en te ervaren dat je niet veel meer nodig hebt dan een rugzak, een goede jas en wat eten en drinken voor onderweg. "Het voelt heel fijn om met weinig zelfvoorzienend te zijn. Een gevoel van vrijheid en autonomie. Bovendien begint het avontuur gelijk als je in de natuur gaat wandelen, dat kan op veel prachtige plekken vaak relatief dicht

// Een welgemeend
liefdevol gebaar ont-
houd je je leven lang."



bij huis. We worden voortdurend gemanipuleerd met de boodschap dat bezit gelijk staat aan geluk. Maar dat klopt gewoon niet.”

Marjolein Keuning woont met zanger/acteur Henk Poort in een chique wijk in Amsterdam Zuid. “Henk komt uit een arm gezin uit de Jordaan en is via het meubelmakersvak artiest geworden, met een groot besef dat je voor jezelf moet zorgen. Onze jongste dochter die via het vmbo onlangs een mbo-opleiding heeft afgerond, heeft dat ook. Hoe kom ik straks aan werk, inkomen en een woning? Terwijl onze oudste studeert en juist weer meer met de grote wereldproblemen worstelt. Ik ben dankbaar dat ik via hen verbonden ben met diverse werelden met hun eigen sores en realiteit.”

Laveren tussen diverse werelden

Het is voelbaar dat er diverse polariteiten in Marjolein Keuning huizen. De openhartige, vriendelijke en kwetsbare vrouw die als actrice bekend werd als een zelfverzekerde, ligende intrigant. Haar riante woonomgeving en tegelijk het onbegrip waarom deze geprivilegieerde mensen niet gewoon biologische voeding kopen en - onbewust of uit egoïsme - achteloos blijven vliegen, veel alcohol nuttigen en volop blijven shoppen. Dat laveren tussen die ver-

schillende werelden is sociaal gezien vaak moeilijk om je mee te verhouden, maar ook lastig voor de beeldvorming. “De buitenwereld probeert zich een beeld te vormen van een artiest. Wie is die vrouw nu die enerzijds in die artiestenwereld rondwandelt en anderzijds soberheid predikt?”

We komen op wat ons beide soms uit de slaap houdt. De zorgwekkende toestand van onze aarde. De klimaatcrisis. Geloven we er nog in dat we het tij kunnen keren? En wat kunnen we zelf bijdragen? “Er moet nog heel veel gebeuren om mensen echt bewust te maken dat we moeten handelen. De discussie aan de hand van de film van Leonardo di Caprio - misschien wel de bekendste artiest die zich voortdurend uit durft te spreken - ‘Don’t look up’ met een naderende meteoriet als metafoor voor de klimaatcrisis die ons richting afgrond drijft, ging vooral over ‘of het een goede film was’, in plaats van over de indringende boodschap over ons achteloze gedrag, terwijl ons leven letterlijk wordt bedreigd.”

Elke beweging begint met het lef om je uit te spreken

“Ik hou me maar vast aan wat Esther Ouwehand van de Partij van de Dieren onlangs vertelde, dat verandering altijd begint met een kleine groep mensen die het lef hebben zich uit te spreken. De beweging tegen racisme van Martin Luther King bijvoorbeeld. Een beweging als Extinction Rebellion is ook heel klein begonnen. Een andere route is via de rechterlijke macht zoals de klimaatzaak door Milieudefensie tegen Shell. Misschien ook een rechtszaak aanspannen dat er geen krachtvoer meer gevoerd mag worden aan onze landbouwdieren waar elders regenwouden voor worden gekapt?”

Ik probeer zelf ook vormen te vinden om een boodschap uit te dragen. De BBC heeft een prachtige serie ‘making Slough happy’ geproduceerd in een Britse stadswijk om te kijken op welke manier het geluksniveau van mensen omhoog gaat. Dat zijn bijna nooit materiële zaken. Maar een welgemeend liefdevol gebaar onthoud je je leven lang. Zo’n serie zou ik ook graag in Nederland maken, maar dat is tot nog toe niet gelukt. Ik ga met een gitarist komende seizoenen door het land toeren met mijn nieuwe voorstelling ‘Kop in de wind’. Ik hoop als artiest mensen op hartsniveau te kunnen raken.”

We komen tot de conclusie ‘Het belangrijkste is dat we het leven ‘voorleven’, voor onze kinderen en onze omgeving. Wakker liggen vanwege de wereldproblemen gaat uiteindelijk niemand helpen.’

EET EN LEEF MET MEER IMPACT

WAAR EEN KLEIN LAND GROOT IN KAN ZIJN: ONTMOET ONZE TOEKOMSTBOEREN

Fotografie Anna Rubingh voor Seasons magazine.



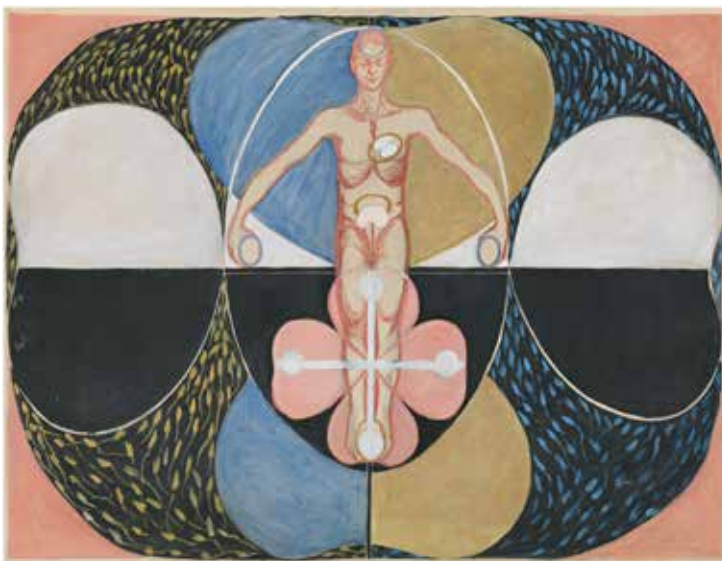
Wist jij dat de enige biologisch-dynamische landbouwopleiding in heel Europa gewoon in de Flevopolder staat! Het magazine *Seasons* maakte een prachtige reportage over het wonen, werken en leren op Warmonderhof (aereswarmonderhof.nl/files/pers/seasons_2023-007.pdf). Jongeren uit binnen- en buitenland ontwikkelen zich hier tot onze boeren van de toe-

komst. Op oefenakkers leren ze hoe je in samenwerking met de natuur en de kosmos groentes en fruit teelt. En hoe je als veehouder de aard van het dier respecteert. Geïnteresseerd in deze opleiding? 23 november is er weer een open dag. aereswarmonderhof.nl
Tip: In de Hofwinkel koop je de producten vers van het land en biodynamische melk zó van de koe.

TENTOONSTELLING LEVENSVORMEN

Vanaf 7 oktober is in Kunstmuseum Den Haag de tentoonstelling Hilma af Klint en Piet Mondriaan – Levensvormen te zien. De twee schilders die centraal staan hebben elkaar nooit ontmoet, maar hun eigenzinnige oeuvres weerspiegelen beide een tijdperk waarin de kijk op de werkelijkheid door wetenschappelijke ontdekkingen en nieuwe ideeën over spi-

ritualiteit radicaal verandert. De tentoonstelling besteedt ook aandacht aan de interesse van beide kunstenaars in de theosofie en antroposofie en hoe deze nieuwe levensbeschouwelijke bewegingen de wetenschappelijke ontdekkingen uit de natuurkunde en biologie van die tijd probeerden te verenigen met een spiritueel leven.



Hilma af Klint, *The Evolution, The WUS/Seven-Pointed Star Series, Group VI, No. 11, 1908*, Courtesy The Hilma af Klint Foundation

OP NAAR HET 100 JARIG JUBILEUM BLIJF OP DE HOOGTE

Wil je op de hoogte blijven van activiteiten, zoals de viering van het aankomend 100-jarig bestaan en ander nieuws uit de biodynamische landbouw en voeding? Je blijft up-to-date via de vernieuwde site van de Biodynamische Vereniging bdvereniging.nl/bd-agenda



CHANGE THE SYSTEM!

FEIT: Elke aankoop die je doet, heeft invloed op onze leefomgeving. Groeit de vraag naar biodynamische producten, dan worden die producten ook meer aangeboden. Kies je voor boeren die het welzijn van hun mensen, dieren en de natuur voorop stellen in plaats van alleen de winst in hun portemonnee, dan zorg je voor een verandering in het hele voedselsysteem. Doe jij mee? Een lijst van biodynamische boeren en telers vind je achterin dit magazine en op stichtingdemeter.nl



Meer inspiratie vind je in de gratis Groen Leven Gids; 101 manieren om eenvoudig een bijzonder verschil te maken. greenpeace.org

Chocolatemakers: "DUURZAAMHEID IS NIET COMPLEX"

In de cacaohaven van Amsterdam staat de fabriek van Chocolatemakers. Onder het transparante dak van zonnepanelen wordt chocola gemaakt met antieke (lees: hergebruikte) machines. Elke lente meert het vrachtzeilschip Tres Hombres voor de deur aan met cacao bonen uit de Cariben. Duurzaamheid van boon tot reep, met vier Demeter-repen als laatste innovatie. Oprichter en ondernemer Rodney Nikkels doet het gewoon. *Tekst : Annelijn Steenbruggen | Foto: Tini Cleemput*

Rodney Nikkels wilde ooit bodemkunde gaan studeren. Hij ging naar Wageningen om informatie in te winnen, maar de universiteit bleek gesloten. Alleen de faculteit Tropisch Landgebruik was geopend. Daar werd hij gastvrij onthaald door een gezellige club docenten en studenten. De studie bleek een internationaal avontuur: "Ik had colleges over lokale technieken, ik leerde jeeps repareren en had stages in het buitenland."

Motor voor herstel

Na zijn studie richtte Rodney samen met twee studiematen een stichting op. Ze zetten ontwikkelingsprojecten op voor koffie- en cacao boeren. "Nergens in de keten zit vet op de botten," observeerde Rodney. "Multinationals knijpen alle schakels in de keten uit voor een zo hoog mogelijke aandeelhouderswaarde. Daar betalen boeren een hoge prijs voor met armoede, ontbossing, klimaatverandering en verlies van biodiversiteit. Als we de waardecreatie verschuiven – van aandeelhouders naar boeren en natuur – dan kan het kapitalisme een motor van herstel worden in plaats van een motor van problemen." Een gezond economisch model dat oneindig kan doorgaan. Rodney en zijn zakenpart-



// De nieuwe repen zijn heerlijk. Met zeezout, caramel en hazelnoot."

ner Enver Loke wilden aantonen dat zoiets haalbaar is. Via de betrokkenheid van hun stichting bij het Amsterdamse Chocolatefestival kwamen ze op het spoor van de cacao keten: "Het huidige chocoladelandschap is een industrie met een paar grote spelers. Dat maakt het weerbarstig om de sector van binnenuit te verbeteren." Om zelf in control te zijn, begonnen ze een eigen bedrijf, gebouwd op duurzame waarden. Vrienden uit Congo stuurden een pallet cacao bonen en een connectie in New York legde uit hoe ze daar chocola van konden maken. In een keukentje met oven en maalmachine zijn ze in 2011 gestart met de productie van biologische chocoladerepen.

Cacao-jungle

Dankzij de productkwaliteit en visie op duurzaamheid is Chocolatemakers, zoals ze hun bedrijf hebben gedoopt, uitgegroeid tot een succes. In 2019 zijn ze verhuisd naar hun splinternieuwe emissie-vrije fabriek in de Amsterdamse cacao-

haven. "Een CO2-neutrale economie is de uitdaging van de toekomst," licht Rodney toe. "Vanuit technisch oogpunt is dat niet zo complex. Het is een kwestie van gewoon doen." In alle schakels van de keten creëert Chocolatemakers herstellende waarden: "De meeste waarden worden toegevoegd op het land, mits je de boeren voldoende betaalt. Wij betalen een prijs waarmee ze hun omgeving en gezin goed kunnen onderhouden." Het behoud van bodemvruchtbaarheid en biodiversiteit is volgens Rodney het best gewaarborgd in de biodynamische landbouw. Een logische stap binnen hun visie is dan ook de recente samenwerking met Demeter-boeren in Brazilië: "Met lokale wijsheid, waar ik veel respect voor heb, werken zij in harmonie met de natuur. Hun plantage is een regenwoud – een cacaojungle – met een enorme soortenrijkdom. Via onze chocola ondersteunen we deze vorm van landbouw en maken het zichtbaar."

chocolatemakers.nl

WELKE ROL SPEEL JIJ STRAKS IN DE LANDBOUW?

Warmonderhof leidt op voor de brede sector van de biologische en biologisch-dynamische landbouw

Is jouw toekomst groen? Spreken planten of koeien, business, mechanisatie en duurzaamheid jou aan? Denk jij ook dat de toekomst van de landbouw ligt in de biologische of biologisch-dynamische aanpak? Dan heeft Aeres MBO Dronten Warmonderhof dé mbo-opleiding voor jou.

We zijn een kleine school met heel veel praktijk en persoonlijke aandacht. Op Warmonderhof word jij de vakexpert die kan meebouwen aan de landbouw van de toekomst.

Boerderij, school en campus

Direct naast de school ligt de praktijkboerderij: een gemengd bedrijf van 85 hectare, met tuinbouw, akkerbouw en veehouderij. Doe je een BOL-opleiding, dan werk je daar elke middag op het land. Het is één van de grootste en oudste biologisch-dynamische landbouwbedrijven van het land. Daardoor is er veel praktische kennis over de biologische en biologisch-dynamische manier van werken. We zijn een kleine school, waar iedereen elkaar kent. Op het erf vind je de campus, waar je kunt wonen als je een BOL-opleiding volgt. Ook staat hier de Hofzaal, waar onze BBL-studenten, volwassenen die er één dag per week zijn, hun pauzes houden en samen eten.

Landbouw is ook business, zorg en natuur

De agrarische sector in Nederland is innovatief en is volop in beweging. Het is een prachtige sector om in werkzaam te zijn. Dat kan op vele manieren: als agrarisch ondernemer of bedrijfsleider, adviseur, in de voedselverwerking, zadenbouw, zorglandbouw en het agrarisch natuurbeheer. Kies je voor onze school, dan kies je ook nog eens voor biologisch en biologisch-dynamisch; duurzaam en toekomstbestendig. Je vindt onze studenten overal ter wereld in de meest uiteenlopende beroepen.

Warmonderhof: samenwerking van twee organisaties

Aeres MBO Dronten Warmonderhof verzorgt de theorielessen, de lessen techniek en praktijkleren en de externe stages. Stichting Warmonderhof is eigenaar van landbouwbedrijf, winkel en campus, en verzorgt de praktijkopleiding van de BOL-studenten op de middagen. Dit samenwerkingsverband noemen we vaak kortweg 'Warmonderhof'. www.warmonderhof.nl

// Okke Rave, tweedejaars student:

"Hier word je opgeleid tot iemand die bijna alles kan. De diversiteit aan lessen, werkzaamheden én mensen is heel bijzonder hier. Ik zit graag op een trekker. In de vakanties hier op Warmonderhof heb ik er al op gereden. Mijn passie voor machines krijgt hier een plek. Ik houd van techniek, maar je leert ook over ondernemen, hoe de bedrijfsgang is, en je leert alles over biologische en biodynamische landbouw. In mijn huisje zijn een paar studenten best antroposofisch ingesteld. Ikzelf en nog een medestudent helemaal niet. Maar er ontstaan dan toch grappige gesprekken aan tafel waarbij iedereen geaccepteerd wordt. Er heerst een openheid naar alles, en iedereen heeft een plekje."

// Jonas Heidendal, vierdejaars akkerbouw:

"Vanuit het raam van mijn studentenhuus hier op Warmonderhof kan ik zo zien wat er op het land gebeurt. Als er wat is, dan ga ik er op mijn fiets heen. Want ik wil ervan leren en ik vind het leuk om erbij te zijn. Dat is het unieke van het wonen, werken en leren op één plek. Dat kan niet op een andere landbouwopleiding. Ik heb wat wilde plannen voor na mijn diplomering. Een klasgenoot stelde voor om samen op een Zwitserse alp een halfjaartje koeien te gaan melken. Een ander idee is om te gaan werken op een gemengd bedrijf verder weg, Canada of Duitsland bijvoorbeeld; eerst in loondienst, maar het lijkt me wel tof en leuk om uiteindelijk zelfstandig boer te worden. Liefst op een gemengd bedrijf."

// Ditte Charpentier, vierdejaars veehouderij:

"Na de havo heb ik eerst drie jaar lang op biologische boerderijen gewerkt in het buitenland. Dus ik kwam uit een heel actief leven. Ik kan niet van negen tot vijf in de schoolbanken zitten. En hier op Warmonderhof zijn de theorie en de praktijk ook fiftyfifty verdeeld. Dat is voor mij perfect. Na drie jaar werken had ik behoefte aan diepgang. Ik wilde meer weten over de landbouw. En omdat ik vind dat we beter moeten zorgen voor onze bodem en onze dieren en onze leefomgeving, kwam ik al snel bij Warmonderhof uit, want deze school is de enige die studenten op die manier opleidt."

Tussen de groene heuvels van de Vlaamse Ardennen ligt Demeter-boerderij De Kollebloem. Op zes hectare produceren ze hier groentes, zaden en rundvlees voor lokale consumenten. Bovenal is het een gastvrije plek waar mensen op allerlei manieren met elkaar de zorg voor de aarde delen. Ruben Segers (38) is één van de vier vennoten in de coöperatie. Hij zorgt dat het verhaal over voedende landbouw de wereld ingaat. *Tekst : Annelijn Steenbruggen |*

Foto: Tini Cleemput

Ruben Segers is – ‘ver van de boerderij’ – geboren in Antwerpen. Zijn moeder kreeg een relatie met Antoine, de oprichter en boer van De Kollebloem. Zo is het gekomen dat Ruben als kleine stadsjongen naar het platteland verhuisde. Een groot nadeel van



De Kollebloem: "VERBINDING MET DE PLEK EN HET IDEE"

ouders met een boerderij: “We gingen heel weinig op vakantie.” De enige grote reis die Ruben met zijn moeder en stiefvader maakte, was naar Mexico binnen een uitwisselingsprogramma voor boeren, waar hij kennismakte met een antropoloog. “Ik moet antropoloog worden,” besloot Ruben toen, “dan kan ik altijd op vakantie.” Ruben voegde de daad bij het woord. Hij studeerde antropologie en ging vervolgens aan de slag bij landbouwprojecten in Midden-Amerika. “Deze boeren hebben mijn hulp helemaal niet nodig,” concludeerde hij al snel. “Het probleem ligt aan de andere kant van de oceaan. Doordat wij onze overproductie op de wereldmarkt dumpen, krijgen zij geen eerlijke prijs. Voor de oplossing moet ik in eigen land zijn.”

Verbinding

“Biodynamische voedselproductie voor de lokale markt,” daarmee pak je volgens

Ruben de oneerlijke handel bij de wortel aan. Om hieraan te kunnen bijdragen, ging Ruben letterlijk terug naar huis. Inmiddels is hij tien jaar verder en gaan zijn ouders met pensioen. Samen met venoot Manuel heeft hij zich ontwikkeld tot de drijvende kracht van De Kollebloem. Hun veelheid aan groentes en een beetje rundvlees verkopen ze rechtstreeks aan de consument via tweehonderd groenteabonnees, een webshop, hoevewinkel en op de overdekte Lousbergmarkt in Gent. Behalve voedsel voorziet De Kollebloem ook in een sociale behoefte: “Mensen verbinden zich met de plek en het idee. Ze komen hier op vakantie, we hebben een Kollebloem-koor, we bieden een werkplek aan mensen met een zorgvraag en het roeren van de preparaten is een gemeenschappelijke activiteit. Onder het roeren praten we met elkaar over de essentie van wat we hier doen. Dit gesprek versterkt ons bewustzijn, het versterkt de

verbinding onderling en het versterkt de boerderij als geheel.”

Onzichtbare wereld

Het valt Ruben op dat een groeiend aantal mensen op zoek is naar het bezielde aspect: “De fysieke en spirituele wereld brengen wij in de landbouw samen door te zaaïen, de bodem te verzorgen en te oogsten. Vanuit het ‘niets’ maken we met levenskracht ‘iets’. Door mijn werk op de boerderij ben ik steeds meer een connectie met kosmische krachten en natuurwezens gaan voelen. Dat er een onzichtbare wereld is, die van belang is voor het aardse leven, was ik ook al tijdens mijn studie tegengekomen bij andere culturen. Mijn achtergrond als antropoloog komt opeens van pas. Ik kan die kennis gebruiken om een actieve stem te geven aan de spirituele kant van de biodynamische landbouw.”

kollebloem.be

HET BESTE VAN EN VOOR MOEDER NATUUR

NEDERLANDSE PEULVRUCHTEN

"Voor Machandel is er nooit de keuze geweest of we biologisch en biodynamisch moesten werken, het is vanaf dag één gewoon hoe we het doen. Uit overtuiging."



Het Nederlandse bedrijf Machandel bestaat al bijna een halve eeuw. Eén van de grootste wereldmarktleiders op het gebied van biodynamische conserven en één van de eerste bedrijven die het Demeter-keurmerk kreeg. In hun enorme assortiment vind je eiwitrijke peulvruchten. In combinatie met graan heb je daarmee een volwaardige vleesvervanger op je bord. Het handige van Machandel conserven is dat je snel een maaltijd op tafel zet én lekker lokaal eet. Want waar veel bonen in conserven van ver komen, komen de bruine, witte en kidney bonen van Machandel uit Zeeland en de lupine uit Gelderland en Limburg. Peulvruchten hebben een gunstigere CO₂-voetafdruk en het gewas bindt ook nog eens stikstof uit de lucht. Zo eet jij lekker, gezond en je draagt bij aan het behoud van onze planeet! Je vindt de Machandel conserven in natuurvoedingswinkels zoals Ekoplaza en Odin.

Peulvruchten bevatten veel vezels, eiwit, vitamines B en ijzer. Dankzij hun langzaam opneembare koolhydraten (lage glycemische index) blijft je bloedsuikerspiegel stabiel en met het eiwit zorgt dit voor een goede verzadiging. Maar peulvruchten zijn natuurlijk ook gewoon lekker, makkelijk, veelzijdig, goed te bewaren (altijd op voorraad), niet duur én puur natuur! Door meer plantaardige eiwitten te nuttigen in plaats van dierlijke eiwitten draag je bij aan verbetering van het klimaat. Machandel wil met haar assortiment bijdragen aan deze eiwittransitie. Probeer ze allemaal!

Lekker uit een potje

Deze poké bowl met lupine is een volwaardige vleesloze maaltijd en is in een handomdraai gemaakt.

Ingrediënten

- 340 g witte lupine (pot), afgespoeld en uitgelekt
- 100 g quinoa, gekookt en koud afgespoeld
- 75 g radijskiemen
- 10 radijsjes, in plakjes
- 1 avocado, gehalveerd en in plakken
- 1 limoen, in partjes
- 2 el smoked shoyu
- 2 el zeewiervlokken
- Klein handje koriander, blaadjes geplukt



Bron: Lekkerlupine.nl

Zo maak je de salade

- Verdeel over twee kommen: de witte lupinebonen, quinoa, plakjes radijs, koriander en avocado. Top met de kiemen.
- Maak de poké bowls op smaak met furikake en smoked shoyu en knijp er een partje limoen over uit. Garneer met de rest van de limoenpartjes.

"Ommelanden Zuivel is de lekkerste zuivel. Dat durven we wel te stellen. Al onze producten worden ambachtelijk bereid, met zo min mogelijk bewerkingen en met veel tijd. We maken alleen gebruik van de allerbeste Demetermelk én verpakken alles in glas. Alleen zo kunnen we die heerlijke smaak behouden!", aldus Yuri Blanken, oprichter en eigenaar van de Ommelanden. *Tekst:*

Lynn van de Lucht / Foto: Annelijn Steenbruggen

Ommelanden Zuivel: "ZO PUUR ALS HET KAN, VOOR DE BESTE SMAAK"

"We werken met een korte keten: in zo min mogelijk stappen van de boer naar de consument. En we kennen de boeren die de melk bij ons aanleveren. Zij werken allemaal biologisch-dynamisch en hebben aandacht voor dier en natuur. De melk die hun dieren leveren, verwerken wij tot heerlijke zuivelproducten. Daarbij houden we de voeding puur, met zo min mogelijk bewerkingen en een ambachtelijk productieproces."

Ambachtelijke productie

"Pure voeding draait om ambachtelijke productie: wij maken producten die zo min mogelijk zijn bewerkt. Omdat we er persoonlijk van overtuigd zijn dat de voedingsmiddelenindustrie zoals die er nu uitziet niet optimaal is. Er worden steeds meer ingrediënten en toevoegingen gebruikt om tot een product te komen.

Karnemelk bijvoorbeeld, wordt van oorsprong gemaakt van volle melk. Die melk wordt verzuurd, gekarnd en door het karnen – wat een wilde beweging is – scheiden de vetten zich van de zure melk af. Die vetten worden boter. En wat je overhoudt is de karnemelk. De karnemelk die je in de supermarkt koopt is helaas magere melk die aangezuurd is. Qua voedingswaarde is die hetzelfde, maar het is een geïndustrialiseerd proces dat niets meer te maken heeft met het oorspronkelijke recept van karnemelk. Wij blijven dus dicht bij ons ambacht; onze karnemelk wordt echt gekarnd. Dat is het beste voor de smaak van het product, en uiteindelijk ook het beste voor de mens."

Glazen retourfles

"Ommelanden Zuivel is zoveel mogelijk plasticvrij. Al onze zuivelproducten worden in een glazen stategie fles afgevuld. Zo blijft de smaak het beste bewaard. Glas is absoluut de meest duurzame verpakking. Onze glazen retourfles wordt eindeloos hergebruikt. Bovendien wordt glas gewoon gemaakt van... zand!"



De Ommelanden

'Ommelanden' is in Groningen een heel bekend begrip. De ommelanden zijn van oorsprong gebieden rond een middeleeuwse stad. Vanuit de ommelanden kwamen de groenten, zuivel en kaas naar de stad toe.

Vroeger, toen de steden kleiner waren dan nu, was dat heel eenvoudig: je had een dorp, vesting of stadje en daar direct omheen had je de landbouwgronden voor de koeien. Die koeien moesten namelijk bij nood naar binnen kunnen. Nog iets verder weg had je de groente en nog weer iets verder weg had je het fruit. Dát waren de ommelanden.

Daarbuiten had je de onlanden – de wildernis en het veen. Die cirkels om zo'n stad heen, richtten zich allemaal naar binnen toe. Ommelanden Zuivel staat voor de verbinding van stad en platteland, van boer naar consument.

Op al onze producten zie je deze verbinding verbeeld. Je ziet de koe die het land voorziet van mest en melk geeft, de boer die de koe melkt, het graan dat de boer verbouwt. En de consument natuurlijk. Die kringloop is heel typerend voor biologisch-dynamische landbouw.

ommelandenzuivel.nl

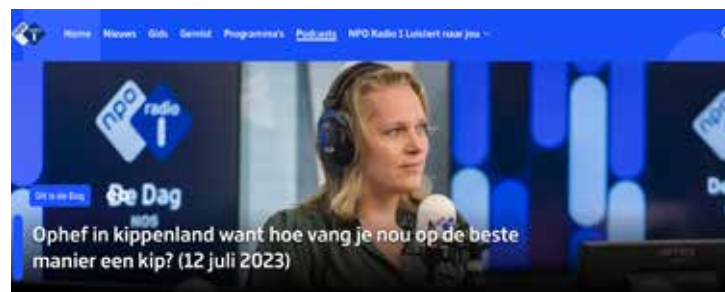
DEMETER HOREN EN ZIEN



DIERVRIENDELIJK KIPPEN VANGEN

In het radioprogramma *Dit is de Dag* gaat biodynamisch pluimveehouder Kees Sybenga in debat over de hevige discussie die in de pluimvee-industrie woedt over de manier van kippen vangen. Luister hoe hij vertelt hoe het wél diervriendelijker kan.

nporadio1.nl/podcasts/dit-is-de-dag/93247/ophef-in-kippenland-want-hoe-vang-je-nou-op-de-beste-maanier-een-kip-12-juli-2023



TROTS OP ONZE DEMETER BOEREN

U kent ze wel, de bordjes van Natuurmonumenten, Staatsbosbeheer of de Landschappen bij natuurgebieden. Stichting Demeter heeft voor onze boeren nu een variant gemaakt om bezoekers duidelijk te maken dat hier een Demeter gecertificeerd biodynamisch bedrijf is gevestigd. Onze boeren en tuinders zijn er blij mee en we hebben ze gevraagd om met het bordje op de foto te gaan.



LIZELORE LEGT UIT WAAROM WE GEEN GENTECH WILLEN

Biodynamisch boerin Lizelore Vos is te horen in het NOS-journaal over de plannen vanuit de Europese Commissie om introductie van genetisch gemodificeerd voedsel mogelijk te maken, zonder dat dit voor de consument te herkennen is en ook zonder verdere voorzorgprincipes toe te passen. Lizelore vertelt waarom zij niet via de technisch gemodificeerde manier wil ingrijpen in de natuur.

nos.nl/video/2480513-biologische-boerin-tegenover-wetenschapper-wel-of-niet-ingrijpen-in-de-natuur

PODCAST MET JONGE FRUITTELER

Willemien Brouwer sprong op haar 22^e in het diepe en nam het biodynamische bedrijf Fruitweelde in de Betuwe over. In deze podcast vertelt ze welke uitdaging ze aangaat door haar geld te verdienen met slow food en hoe het gaat met Fruitweelde.

slowfoodies.nl/geld-verdienen-met-slow-food

Op de hoogte blijven van biodynamisch nieuws? Volg **Demeter Nederland** op social media



Biodyneren zijn pop-up diners op biodynamische boerderijen. Voordat de gasten met elkaar aan tafel gaan, geeft de boer een uitgebreide rondleiding. De boer vertelt hoe hij/zij de ingrediënten voor het diner heeft geteeld. Aan tafel voegt de kok daar een verhaal over smaak en kwaliteit aan toe. Biodyneren is een initiatief van natuurvoedingsdeskundige Ilse van den Bosch. Haar missie? Met voeding bijdragen aan de ontwikkeling van mens en aarde.

Tekst & fotografie: Annelijn Steenbruggen



Ilse van den Bosch over Biodyneren: "VOEDING VOOR LICHAAM EN GEEST"

Ilse van den Bosch (1968) is auteur en docent over biodynamische voeding. Ze schrijft columns en artikelen en geeft diners en kookworkshops door heel Nederland.

"Mijn opa en oma woonden in het bos bij Doorn. In mijn schoolvakanties ging ik daar vaak naartoe. Ik was enorm nieuwsgierig naar alles wat ik zag in het bos. Met die interesse is ook mijn respect voor de natuur begonnen. Ik kreeg meer begrip voor de natuur dan voor mensen. Mensen die meer en meer willen ten koste van anderen. Waarom zijn wij mensen zo anders dan dieren? Waarom maken wij alles kapot en luisteren we niet naar de wetten van de natuur?"

Na enige omzwervingen kwam ze in Zuid-Frankrijk in aanraking met de biodynamische landbouw: "In de houding en het handelen van deze boer op het land ervoer ik een respectvolle omgang met alles wat leeft. Dat zette mij aan het denken."

Het grotere geheel

Niet veel later werd Ilse door een vriendin op het idee gebracht om de opleiding Natuurvoedingskundige te gaan doen aan de Kraaybeekerhof in Driebergen: "Wat ik daar leerde, ging over het grotere geheel, iets wat ik als kind in de natuur had gezien.

Wij kunnen als mens uit die eenheid stappen, dieren kunnen dat niet. Het vermogen waarmee we dingen kapot maken, daarmee kunnen we het ook verheffen. Die keuze is aan ons.

"Om die keuze te kunnen maken, is het helpend om je jezelf goed te voeden," vervolgt Ilse. "Biodynamische voeding voedt ons wie wij zijn als mens, of om te kunnen worden wie wij zijn als mens. Volgens de grondlegger van de antroposofie Rudolf Steiner voeden we met onze maaltijd niet direct ons lichaam. Met ons eten voeden we grotendeels onze ziel en geest, en die bouwen vervolgens ons lichaam op. Dat zet alles op zijn kop als je nadenkt over eten. Wat is dan goede voeding? Ik kan dan heel goed snappen dat het veel meer gaat om kwaliteit dan kwantiteit."

Biodiversiteit op het bord

Haar visie op voeding wil Ilse graag met haar handen concreet maken. Zo kwam ze in 2021 op het idee van biodyneren: pop-up diners op de plek waar biodynamische voeding wordt geproduceerd: "Onze voeding begint bij de boer, het gaat verder bij de kok

en vervolgens aan tafel, hoe je het eet, heeft ook invloed op de kwaliteit. Dat wil ik met biodyneren laten ervaren. Met mijn verhaal sluit ik aan op het verhaal van de boer. Bij de Pluktuin van Geesje in Koedijk vertelden de telers dat zij focussen op biodiversiteit en geen twee dezelfde fruitbomen naast elkaar planten. Zoals het bodemleven baat heeft bij variatie, zo heeft het micro-bioom van onze darmen ook baat bij variatie op ons bord. De Pluktuin van Geesje was de eerste locatie voor het biodyneren met gelijk vier volle diners. Dit succes was voor de BD-Vereniging aanleiding om het biodyneren te omarmen als landelijke project. Hierdoor is het dit jaar uitgegroeid naar twintig boerderijen en meerdere koks: "De boerderijen en koks komen uit zichzelf naar me toe. Ik denk dat het aansluit op de groeiende behoefte aan puur en echt. Het is een vonk die kan aanzetten tot ander handelen of bewustzijn. Het diner is lekker, gezellig, inspirerend, cultureel en heel menselijk. Dat maakt het tot een viering!"

Kijk waar je kunt biodyneren op bdvereniging.nl/biodynamisch-dineren

BOER

't Leeuweriksveld CV - Emmen
 A.B.M.de Winter - Oostvoorne
B. Steenberg - Onnen
 BakkerBio - Munnekezijl
BD tuinderij De Stek - Lelystad
 Be-Leaf - 's-Gravenzande
 BelleMarie - Ruinerwold
 Biokwekerij Poldervaart BV - Vierpolders
 Konijn-Koopman beheer bv - Z.O. Beemster
 Biostee Teelt VOF - Zuid-Beijerland
 Boer Brunia - Raerd
 Boer 'n Buffel Keizersrande - Diepenveen
 Boerderij Blisveld - Drempt
 Boomgaard Ter Linde - Oostkapelle
 Brandsma's plaats - Bolsward
 Burdineplaats - Nes gem. Heerenveen
 CVBA De Kollebloem - Sint Lievens-Esse (B)
 De Beersche Hoeve - Oostelbeers
 De Boomgaard - Zeeland
 De Eemstuijn - Uithuizermeeden
 De Hooge Kamp - Beemte Broekland
 De Kraanvogel - Esbeek
 De Stadshoeve - Amsterdam
 De Sterregard - Hedel
 De Watertuin - Groeningen
 De Zonneboog - Lelystad



Dennenhoeve - Hooghalen

Doornik Natuurakkers - Bemmel
 Druivenkwekerij Nieuw Tuinzicht - Den Hoorn
 F.H.A. Lankhorst VOF - Nijkerk
 Firma Zipp-Melse - De Rijp
 Hoeve Frisque - Neerijse Huldenberg (B)
 Fruitful - Biddinghuizen
Gaas - Swifterbant
 Giessen Bio - Tollebeek
 H.G.P. van Beek en A.M.L. van Beek-Besselink - Dronten
 H.J. Smith - Groningen
 Het Oude Klooster - Werkhoven
 Het Willink - Ane
 Hoeve Catherine Elisabeth - Noordeloos
 J.A.M. Rombouts - Dronten
 J.A.M. van Dam en S.M.J. van Dam - Bosman - Hattem
 JW Rutte - Zaandam
 Metamorphosis - Ens
Rundveebedrijf Van Kessel / Bio-Boerderij Limo Zicht - Sint Oedenrode
 Land en Boschzicht - 's-Graveland
 Loverendale BV - Oostkapelle
 Maatschap De Westerade - Dronten
 Maatschap Rijk-Hartkamp - Biddinghuizen
Maatschap van Nieuwenhuyzen - Biddinghuizen
 Maatschap van Zanten - Garmerwolde
 Maatschap Quist - Borssele
 Melkveehouderij Van Swieten V.O.F. - Stompwijk
 Metamorphosis - Ens
 Meulwaeter - Kruiningen
 Mts Deinum S. en W. en Ensing JM - Sondel

Mts Gerritsma Smink - Elahuizen
 Mts Mooij-de Lange - Castricum
 Obio - Drachten
 Overkempe, De Seizoenen - Olst
 PC v/d Erve Biologische Akkerbouw - Goudswaard
Pluimveebedrijf de Bruijn - Leunen
 Schoonderbeek - De Glind
 Saalland - Lelystad
 Timpelsteed - Engwierum
Tuinbouwbedrijf FJJ de Koning BV - Brielle
 Tuinderij Amelishof - Bunnik
 Tuinderij Moervliet - Breda
 Tuinen van Kraaybeekerhof - Driebergen
 v.o.f. De Rodenburghoeve - Uitgeest
Van Andel Bio - Zeewolde
 Veld en Beek - Doorwerth
 Veldkeur - Rummen
 Villa Sterrebos - Frederiksoord
 VOF Risseeuw Jentohoeve - Schoondijke
 Vof van der Spek - Lage Zwaluwe
 Warmonderhofstede BV Tuinbouw - Dronten
 Weleda Nederland SE - Zoetermeer
 Westers Organic - Biddinghuizen
 Westers VOF - Zeewolde
 Wilhelminahoeve - St Philipsland
 Wijngaard Dasselmus - Chaam
 Zonnehoeve - Zeewolde

BOERENVERWERKER

BioNico BV - Warnsveld
 Boerderij Ruimzicht - Halle
 Boer 'n Buffel Keizersrande - Diepenveen
 Bronlaak, De Seizoenen BV - Oplou
 Bioboerderij 'Landleven' - Onstwedde
 De Bolster BV - Epe
 De Buitenplaats - Eenigenburg
 De Dennekamp - Rekken
 De Hondspol VOF - Driebergen
 De Kompenije - Drachtstercompagnie
 De Mueyehof - Nieuwerkerk
 De Noorderhoeve - Schoorl
 De Vijfprong - Vorden
 De Zaderij Coöperatie U.A. - Emmeloord
 Dijkgatshoeve, Raphaelstichting - Wieringerwerf
 Ekoboerderij Arink - Lievelede
 Eureka Fruit BV - Helenaveen
 Firma Nieuw Bromo van Tilburg Waddenmax - Hornhuizen
 Fruitteeltbedrijf De Ring - Oud Sabbinge
 Fruitweelde - Ingen
 Kaasboerderij Noorderlicht - Noordeloos
 Maatschap Dames en Heren Vos - Kraggenburg
 Maatschap Nieuw Bonaventura - 's Gravendeel
 Mts Twisk - Dronten
 Novalishoeve - Den Hoorn
 Noorderbos VOF - Tiendeveen
 Pluimveebedrijf Boerveenshof - Gasselternijveen
 Ridammerhoeve - Amstelveen
 Saanenhof - Heeze
 Seaking Rotterdam BV - Ophemert
 Warmonderhofstede - Dronten
 Widar Fonds VZW - Merksplas
 Wijngoed De Vallei - Westouter
 Zorgboerderij De Klompenhoeve - Egmond a/d Hoef
 Zorgboerderij Naoverhoeve - Echten
 Zuiver - Buurse

HANDELAAR

Aaldering Trade BV - Biddinghuizen
 AgroFair Benelux BV - Barendrecht
 Bakkerij Verbeek BV - Brummen
BD-Totaal BV - Houten
 Bidfood BV - Ede
 Bio Freshi Produce - Breda
 BioNoord BV - Marum
 Bio World BV - Poeldijk
 BIO-Center ZANN - Berkel en Rodenrijs
 Bio-Freshi BV - Dongen
Biofresh Belgium MV/SA - Gavere
 Bioorganic Holland BV - Horn
 BioRey BV - Eindhoven
 Biostee BV - Zuid-Beijerland
 Biotropic BV - Bleiswijk
Biovoordeel - Baflo
 Bolle en Bolle BV (Oxxafood) - Veenendaal
 CIV Superunie BA - Beesd
 Chocolatemakers - Amsterdam
 Crafting Markets BV - Amsterdam
 Clearspring Ltd. - Haulerwijk
 Coöperatie "Nautilus Organic" UA - Emmeloord
Cordier NL - Zoetermeer
 Crisp BV - Amsterdam
 De Schakel Contractteelt BV - Helmond
 De Terp Squashpackers - Erichem
 Deli Harmony - Hedel
Delta Wines B.V. - Waddinxveen
 Do-it BV - Barneveld
 Ecomild - Hengelo
 Eleadora SRL BV - Kraainem (B)
 Eisenga Kaas BV - Oosterwolde
 Eosta BV - Waddinxveen
 Ets. Mandy-Mapol - Uccle (B)
 Fairtrasa Holland BV - 's-Gravenzande
 Flevofol BV - Espel
 Fresh Way of thinking BV - Lutjebroek
 Gebr. Rademaker BV - De Hoef
 Global Organics Europe BV - Nijkerk
GoodFoods B.V. - Roden
 Greenfood50 BV - Wageningen
 H3 Consulting-De Natuurkeuken BV - Schorisse (B)
 H.A. Schoutentransport - Hoogerheide

Stoker Vogelaar BV - Biddinghuizen
TSH BV - Roeselare (B)
 Tradin - Amsterdam
 Twisk Organic Trade BV - Dronten
 vanRijnsingensource BV - Helmond
 WeGrowOrganic - Zeewolde
 Xenia Europe BV - Oss

VERWERKER

Aaldering Bio ui - Biddinghuizen
 Aardappelgroothandel Jansen-Dongen BV - Tilburg
 Agrico (afd Bioselect) - Emmeloord
 Agrifirm NWE BV - Apeldoorn
 BD Graan BV - Middenmeer
 Beetz BV - Zeewolde
 Bio Beta BV - Zeewolde
 Bio Brass - Zeewolde
 BioRomeo BV - Ens
 CheesePack - Arkel
 Craft Dairy VOF - Tweede Exloërmond
 De Grote Kamp BV - Volkel
 De Traay - Lelystad
 De Woeste Grond - Sellingen
 Flevosap BV - Biddinghuizen
 Fritz Vanlerberghe - Passendale (B)
 Gourmet BV - Grootebroek
 Green Organics BV - Dronten
 Hermus Made BV - Made
Het Blauwe Huis BV verwerking - Ruinerwold
 Het Zonnelied - Zeewolde
 Ajm-b.v. - Cuijk
 Kaaslust BV - Oosterwolde
 Kaasmakerij Henri Willig BV - Heerenveen
Laarakker Bio BV - Well
 Maasoever Cold Store BV - Waspik
 Machandel BV - Haulerwijk
 NaNa Bio BV - Helmond
 Odin Groothandel B.V. - Geldermalsen
Bibos B.V. / Onze BioSlager - Breda
 Organic Flavour Company BV - Veenendaal
 Polderfresh Verwerking - Espel
 Respect4food BV - Made
 Rouveen Kaasspecialiteiten - Rouveen
 Thylbert bvba - Oedelem
Top Fresh Handel BV -

De Heerlijkheid Groot Weede - Hoogland
 De Hondspol VOF - Driebergen
 De Kollebloem - Sint Lievens-Esse
 De Kraanvogel - Tilburg
 WeGrowOrganic - Zeewolde
 De Lepelaar - Sint Maarten
 De Mueyehof - Nieuwerkerk
 De Noorderhoeve, Raphael stichting - Schoorl
 De Oosterwaarde C.V. - Diepenveen
 De Poshoof - Maastricht
 De Regte Heijden - Riel
 De Stadsboerderij - Almere
 De Verte VOF - Sexbierum
 De Vijfprong - Vorden
 De Vrolijke Noot - Weesperveen
 De Wassende Maan C.V. - Deineze - België
De Zonnehorst - Punthorst
 Druivenkwekerij Nieuw Tuinzicht - Den Hoorn
 Eindelienghe - Ritthem
 Ekoboerderij de Lingehof - Randwijk
 Hoeve Frisque - Neerijse Huldenberg (B)
 Fruittuinvanwest - Amsterdam
 Gerbranda State - Pietersbierum
 Harmannahoeve - Harlingen
Het Blauwe Huis BV - Ruinerwold
 Het Derde Erf - Soest
 Horaholm Maatschap Westers - Hornhuizen
Biodynamische Kaasboerderij Noorderlicht - Noordeloos
 Kwekerij Eko Logisch - Roelofsarendsveen
 Land en Boschzicht - 's-Graveland
 Loverendale BV - Oostkapelle
 Maatschap Klaas Bokma - Smallebrugge
 Melkvee bedrijf Keurentjes-Pietersma - Ruten
 Mts Deinum S. en W. en Ensing JM - Sondel
 Natuurlijk Genoegen vof - Driehuizen
 Noorderbos VOF - Tiendeveen
 Novalishoeve - Den Hoorn
 Orange Import BV - Marknesse
 Ouwendorperhoeve - Garderen
 Overesch Ecologische Landbouw - Raalte
 Overkempe, De Seizoenen - Olst
 Pluimveebedrijf Boerveenshof - Gasselternijveen
 Ridammerhoeve - Amstelveen
 Saanenhof - Heeze
 Scorlewald, Raphaelstichting - Schoorl
 Seaking Rotterdam BV - Ophemert
 Sonnevank - Beemster
Sprankenhof - Udenhout
 Stichting Thedinghsweert - Tiel
 't Leeuweriksveld CV - Emmen
 Timpelsteed - Engwierum
 Tuinderij Amelishof - Bunnik
 Tuinderij Moervliet - Breda
 Veld en Beek - Doorwerth
 Villa Sterrebos - Frederiksoord
 Vof van der Spek - Lage Zwaluwe
 Warmonderhofstede - Dronten
 Westers Organic - Biddinghuizen
 Widar Fonds VZW - Merksplas - België
 Zonnehoeve - Zeewolde
 Zorgboerderij De Klompenhoeve - Egmond a/d Hoef
 Zorgboerderij Naoverhoeve - Echten
 Zuiver - Buurse



Hagranop BV - Nagele

Hampstead Organic B.V. - Roden
 Harvest House BV - Maasdijk
 Heegsma BV - Lemmer
 Hofweb - Biddinghuizen
 Holland Pharma - Borculo
 Hortica BV - Andijk
 ID organics - Zaandam
 IPOKI BV - Ridderkerk
 Just Organic Service & Trading BV - Hoorn
 Nature Bio Foods BV - Maasvlakte Rotterdam
 Naturelle BV - Barendrecht
 NatuurPlan BV - Holten
Oerlemans Foods Waalwijk BV - Waalwijk
 Orange Import BV - Marknesse
 Organic Goatmilk Coöperatie - Rijen
 OTC Organics BV - Dronten
 Pulsbio - Abbekerk
 RealFlavors - Zaltbommel
 Reudink BV - Lochem
 Rossano Wijnimport - Nuuen
 RSQ Bio-BV - Schoondijke
 SiGURIDna - Wognum
 Sligro Food Group Nederland BV - Veghel

Kraggenburg

TVA Organics B.V. - Zeewolde
 Udea BV - Veghel
Vandersterre Holland B.V. - Bodegraven
 Van der Weijden Bio - Biddinghuizen
 Van Woerden Flevo BV - Biddinghuizen
Biobieren Warmenbol cv - Antwerpen
 Weerribben Zuivel BV - Nederland
 Zonnemaire Biol. Bakkerij Ad van der Westen BV - Waspik
Zonnepelt-Lelystad

BOERDERIJWINKELS

Arnica Kwekerij - Dwingelo
 BakkerBio - Munnekezijl
BD tuinderij De Stek - Lelystad
 Beiderwaen landbouw CV - Hoofdplaat
 Boer Brunia - Raerd
 Boerderij Blisveld - Drempt
 Boerderij Ruimzicht - Halle
 Boerderij Veelust - Hensbroek
 Bronlaak, De Seizoenen BV - Oplou
 De Blauwe Spie - Noordschote - België
 De Buitenplaats - Eenigenburg
 De Dennekamp - Rekken
 De Gennep Hoeve - Eindhoven



demeter

GEEF HET LEVEN DOOR

- ✓ MEER BIODIVERSITEIT
- ✓ MEER DIERENWELZIEN
- ✓ MEER BODEMLEVEN
- ✓ MEER VITALITEIT
- ✓ MEER TOEKOMST

Demeter is hét kwaliteitskeurmerk voor
biodynamische landbouw en voeding

stichtingdemeter.nl

#EETMEERIMPACT