

The logo for Demeter, featuring the word "demeter" in a white, lowercase, sans-serif font on a yellow rectangular background with a green swoosh underneath.

demeter

DEMETERMAGAZINE.NL

MAGAZINE

Jaargang 6 nr. 2 / zomer 2021

A photograph of a young woman with blonde hair, wearing a red t-shirt and blue jeans, smiling and holding a large, green leafy vegetable (possibly a cabbage or chard) in a field. The background shows a vast green field under a clear sky.

Wijnen met Demeter keurmerk

Red de boerenlandvogels

Verschil tussen Biologisch en Demeter

Demeter is het kwaliteitskeurmerk voor biodynamische landbouw en voeding



D4



D7



D8

INHOUD

Demeter Magazine nr. 6

Column Bert van Ruitenbeek **D3**Zomerse mousserende
appelwijn **D4**Wijnen met Demeter-keurmerk **D5**Gutnuss: pure notenpasta **D6**Vitale waarde van
Biodynamische voeding **D7**Proef de natuur, red de
boerenlandvogels **D8**Brood uit de volle korrel **D9**Demeter Kwaliteit **D10**Meest gestelde vragen over
Biodynamisch **D11**

Hier vind je Demeter-producten:

Bij biologische speciaalzaken, boerenmarkten, boerderijwinkels, groentepakketten en biologische webwinkels, zoals hofweb.

Op onze site vind je bij locaties op de trefwoorden 'boerderijwinkel', 'huisverkoop' en 'groente- en fruitabonnementen' de bijbehorende bedrijven.

www.stichtingdemeter.nl

Een andere route dan naar de afgrond, heeft de bio-landbouw als basis



VN baas Guterres waarschuwde onlangs na het zoveelste rapport over de enorme impact van klimaatverandering dat 'de wereld aan de rand van de afgrond staat'.

Als we dit beeld even transformeren en terugbrengen naar een rijdende auto, zou je normaliter - wetend dat je op de afgrond afstevent - vol op het rempedaal gaan staan en kijken of er nog ergens een alternatieve route mogelijk is. Vader, nog steeds – helaas – in veel gevallen de bovenbaas op gezinsniveau, zit echter achter het stuur, het ravijn nadert. De kinderen in de auto vragen papa te remmen, omdat de op feiten gebaseerde 'navigatie' aangeeft dat het een doodlopende weg is, mama twijfelt, maar papa zegt dat ze zich niet moeten aanstellen, dat hij weet dat dit de enige en kortste route is en trapt het gaspedaal nog even flink in. Inderdaad, de kortste route, maar dan wel naar het einde van onze tijden op aarde. 'How dare you!'

Wijnen ruimtevaarder en later klimaatactivist Wubbo Ockels stelde het voor als 'spaceship earth' waar we met z'n allen passagier en van elkaar afhankelijk zijn.

Als aardbewoners kunnen we niet alleen beter weten, maar hebben we ook de kennis en kunde om een andere route te nemen. Helaas weigert een kleine groep uitsluitend winstgedreven veelal witte blanke bovenbazen hardnekkig om het stuur over te dragen en probeert met juridische middelen, omkoping, misleiding en geweld (jaarlijks worden honderden milieuactivisten vermoord) hun ramkoers tot het uiterste voort te zetten.

Voor die alternatieve route is onze omgang met onze landbouw doorslaggevend. We kunnen voedsel verbouwen zonder gif te gebruiken. We kunnen biodiversiteit herstellen door het bodemleven centraal te stellen. We kunnen onze voetafdruk enorm verkleinen door minder dierlijke eiwitten te consumeren. We kunnen koolstof opslaan in onze bodems en zo de klimaatverandering afremmen. Maar er is meer. We kunnen weer meer bomen gaan planten en gewassen verbouwen die de grondstoffen leveren voor een weer natuurlijke wijze van bouwen, de productie van kleding en verfstoffen.

De landbouw is hiervan van oudsher immers altijd de bron geweest, tot door de opkomst van 'goedkope' fossiele brandstoffen de maakindustrie is getransformeerd naar energieverslindende en vervuilende chemische processen. Goedkoop op korte termijn voor de consument, onhoudbaar voor de toekomst van onze aarde.

Om die landbouw weer centraal te stellen hebben we niet minder, maar juist meer boeren nodig. Van agrarische scholen als Aeres Warmonderhof voor biodynamische landbouw, waar de principes van het meebewegen met de ritmes voor de natuur nog de basis vormen. In verbinding met technische hogescholen en universiteiten om slimme technologie te koppelen aan aloude circulaire principes. Overal melden zich juist ook jonge vrouwen om de verandering vorm te geven.

Het is allang berekend, we hoeven niet te verhongeren als we gifvrij voedsel centraal stellen en krijgen er beter voedsel, een mooier landschap, frisse lucht, de zang van vogels, ofwel kwaliteit van leven voor terug. Minder spullen, maar in een volhoudbare leefbare omgeving.

De bovenbazen van de multinationale producenten van giftige bestrijdingsmiddelen en gentech-zaden, van de fossiele industrie en van de bankiers hiervan, zullen ons angst aanpraten waar ze kunnen. Betogen dat er geen andere route dan de huidige mogelijk is. Ongetwijfeld komen ze ook weer met nieuwe innovatiegeld verslindende grote beloftes voor een 'noodbrug' naar de toekomst, losgezongen van de wetmatigheden van de natuur.

Wij moeten als bio-beweging met de jonge klimaatactivisten, met jonge boeren, de bovenbazen uit het fossiele tijdperk hardop de wacht aanzeggen, hun tijd is voorbij. Vanwege roekeloos rijgedrag. De boodschap 'How dare you?' van Greta aan de VN wereldgemeenschap, kunnen we ombuigen naar geloof en vertrouwen, om een andere - soms lastige maar uitdagende route- te verkennen, wetend dat de huidige koers geen optie is.

Bert van Ruitenbeek, directeur Stichting Demeter

Demeter is het kwaliteitskeurmerk voor biodynamische landbouw en voeding

ZOMERSE MOUSSERENDE APPELWIJN

100% natuurlijk lekker

Voor Luna e Terra cider groeien de appels deels bij de biodynamische boerderij Côteaux Nantais, gelegen in het Bretonse heuvellandschap bij de Franse rivier de Loire. De boomgaard heeft een gezond ecosysteem dat bijdraagt aan al het leven onder en boven de grond. Samen met goed bodembeheer geeft dat smaakvol kwaliteitsfruit. Die smaak en kwaliteit zit 100% in deze cider.

Tekst: Sigrid Koeleman



De oogst aan het binnenhalen



Zoete handappels voor sprankelende cider

Levensfilosofie

In dit gebied is de minerale oergrond zeer geschikt voor de appelteelt. Algemeen manager Michel Delhommeau woont hier sinds zijn 3e. De biodynamische landbouw is zijn levensfilosofie en hoop voor volgende generaties: "Als enige Europese fruitteler telen we meer dan 40 soorten handappels. Diverse zoete rassen zitten in de cider die we handmatig oogsten. Tot sap geperst fermenteert dit 4 tot 6 weken. We voegen alleen koolzuur toe. Verder niets."

Rijk bodemleven

"Voor de bestuiving van de bloesems, om ziekten te voorkomen en de biodiversiteit te bevorderen groeit om de 4 rijen een ander appelras in onze boomgaard. De beste kwaliteit zijn handappels, b-keus is voor de fruitproducten en afgekeurd fruit is compost voor de boomgaard. Daar zorgt het voor een rijk bodemleven, onze basis. In luchtige grond wortelen de bomen diep en hebben ze 3x minder water nodig dan in een conventionele boomgaard. De wortels nemen de mineralen op en geven voedingskwaliteit en smaak aan de appels. Dat proef je terug in onze cider."

Tip: doe net als de Bretonse Fransen en eet een crêpe bij je cider. Zo waan je jezelf als God in Frankrijk!



100% appels, 0% toegevoegd suiker

Cider is gefermenteerd appelsap. Conventionele cider van een single ciderappelras heeft voor de omzetting naar alcohol extra suiker nodig. Bij de gebruikte zoete biodynamische handappels in Luna e Terra cider is dat niet nodig. Vandaar het lage alcoholpercentage (2%) en zoete, fruitige smaak met lichte sprankeling.

Alcoholvrij met koolzuur: perfect in zomerse mocktails

Meer info op luna-e-terra.nl

Mousserende cider



Ecosysteem in de boomgaard

Op een biodynamisch bedrijf als Côteaux Nantais kijkt men naar de natuur als geheel. Gericht snoeien in de winter geeft vroeg ruimte aan het zonlicht. Dat is goed voor de ontwikkeling van de boom en de rijping van het fruit. De maankalender laat zien wanneer het voor welke werkzaamheden de beste tijd is. In de lente bestuiven bijen uit eigen kasten de bloesems. Ook waardevolle bondgenoten tegen plagen, zoals insecten en vogels, krijgen in en rondom de boomgaard een natuurlijk leefgebied. Opgevangen en gezuiverd regenwater bevochtigt de grond via een druppelirrigatiesysteem en dankzij meetsensoren alleen als dat nodig is. Voor deze cider zijn de appels onder de volle zon en met warmte en aandacht van hun telers gegroeid. Op vitale grond, zonder chemische bestrijdingsmiddelen. Dat is genieten van de lekkerste en beste kwaliteit cider in je glas.

PROEF DE NATUUR

Wijnen met Demeter-keurmerk

Ook met Demeter wijn geniet je zo puur mogelijk. Die is gemaakt van biodynamische druiven die groeiden op vitale grond, zonder chemische bestrijdingsmiddelen. Rood, wit, rosé en met of zonder bubbels: voor iedereen is er een Demeter wijn.

Tekst: Sigrid Koeleman

Demeter staat voor:

- Pesticidevrij werken;
- Geen kunstmatige ingrepen;
- De minste hoeveelheid sulfiet;
- Geklaard zonder gebruik van stoffen uit slachterijen;
- Producten met de hoogst mogelijke voedingskwaliteit.

Proosten op het leven

Het prestigieuze champagnehuis Louis Roederer dat sinds 1776 bestaat is nu biodynamisch! Eerst was er scepsis over het belang van de zon- en maanstand en de gebruikte preparaten. Als experiment ging de familie volop aan de slag met wijnstokken die zwaar ziek waren. De biodynamisch werkwijze deed de ranken weer groeien, de oogst verdubbelen en de druivensmaak verbeteren. Inmiddels is respectvol omgaan met de wijngaard het credo, want niet de wijnmaker in de kelder, maar de opperste kwaliteit druiven tilt hun champagne naar een hoger niveau. Met grote liefde voor de bodem en de juiste handelswijze brengen ze na zoveel jaar de menselijkheid terug in de wijngaard en maken ze champagne waarmee je écht op het leven proost.

Werken in harmonie met de natuur, de mensen en de omgeving is goed voor het klimaat, de biodiversiteit en de smaak van wijn.



Foto: Rob van dam

'We hebben de mond vol van eerlijke voeding, maar het glas nog niet. Besteed liever iets meer aan een lekkere, eerlijk gemaakte wijn met inhoud en drink dan iets minder.'

Harold: "We kiezen steeds vaker voor eerlijke voeding. Demeter wijn past hierbij. In de gangbare wijnindustrie wordt heel veel gif gespoten. Opvolgende generaties kiezen vaak om het zonder die middelen te doen. Een biodynamische wijnboer die als kind nooit in de wijngaard mocht spelen, vertelde dat zijn eigen kinderen dat nu wel veilig kunnen doen."

De natuur spreekt

"De kwaliteit van Demeter wijn hangt samen met de aandacht die de wijnboer heeft voor de grond, de druiven en de omgeving: men kijkt beter naar de natuur, de stand van de zon en de maan en hoe de natuurstromen in de rank lopen. Als wijnmaker hebben ze vrijwel geen hulpmiddelen om de wijn te 'repareren'. Juist omdat de natuur leidend is, smaakt hun wijn niet elk jaar precies hetzelfde."

Alles heeft zijn waarde

"Die zorg van de wijnboer betaalt zich terug in de fles. Maar met slechts 5% marktaandeel hebben we vooral de mond vol van eerlijke voeding en het glas nog niet. De behandeling van de natuur en de crisissen die dit veroorzaakt laat juist de waarde

zien van wijnboeren die het anders doen. Zonder pesticiden en kunstmest. Demeter wijn ligt niet voor 3 euro in de winkel, maar je kunt beter betalen voor een lekkere, goed gemaakte wijn met inhoud en dan iets minder drinken."

Wijnkenner Harold Hamersma (1956) schreef meer dan dertig boeken, waaronder 's werelds best bekronde boek over wijn- en gezondheid. Op www.degrotehamersma.nl staan de door hem goedgekeurde wijnen, waaronder diverse met het Demeter keurmerk. Volgens De Keuringsdienst van Waarde haal je met Harold's keuze echte topwijn in huis.

VAKANTIETIPS

Kamperen op Duits familie wijndomein

Harold's favoriete Demeter wijn komt van Gustavshof. Op dit Duits familiedomein woont en werkt inmiddels de 4e generatie. Benieuwd hoe dit jonge gezin in het hart van de streek Rheinhessen Demeter (vegan) wijnen maakt en bottelt op zonne energie? Met je kamper of caravan kun je hier overnachten en de wijn op het domein proeven. www.gustavshof.de

Bijzonder overnachten bij Nederlandse Demeter wijngaard

Wist je dat er ook Nederlandse Demeter wijn is? Die komt van de eerste biodynamische wijngaard van Nederland, gelegen op Landgoed Hackfort in het Gelderse Vorden. Op De Wijnburcht wordt 100% biodynamisch gewerkt door Marteniek Bierman. Hij werkt samen met Natuurmonumenten en de nabij gelegen biodynamische zorgboerderij Urtica. Op het landgoed kun je in het 14e-eeuwse kasteel als echte baron of freule overnachten en dan gelijk de wijngaard bezoeken. www.natuurmonumenten.nl

Educatieve tour in Frankrijk

Vanaf september worden vanuit de boerderijwinkel Le Jardin de Calie in Remouillé (nabij de cidervelden) educatieve tours georganiseerd. In de pluktuin ervaar je wat biodynamisch telen inhoudt.



Machandel komt met eigen merklijn biodynamische notenpasta's Gutnuss: pure pasta van Demeter noten

Wat er in een pot Gutnuss zit? "Honderd procent fijngemalen noot, verder niets", zegt hoofd kwaliteit Henk Jan Sijtsma van Machandel. "Wat je proeft is de pure smaak van biodynamische geteelde noten, verrijkt door onze manier van roosteren."



Met Gutnuss brengt de glasconservenproducent uit Haulerwijk onder eigen merknaam een nieuwe lijn Demeter notenpasta's op de markt. Lekker op brood, als snackhapje, of als smaakmaker in baksels en maaltijdbereidingen. En gezond: de biodynamische notenpasta's bevatten onmisbare bouwstoffen voor het lichaam als vitamines B en E, eiwitten en gezonde vetten.

Aanvoer

De naam Gutnuss doet Duits aan en dat is niet toevallig, aldus Henk Jan. "Duitsland is een belangrijk afzetgebied voor de biologisch dynamische producten van Machandel. Ons buurland kent een lange Demetertraditie en de Duitse consument stelt dan ook hoge eisen. Niet alleen aan het kwaliteitskeurmerk, ook aan de smaak. Doe je het daar goed, dan ligt de weg open naar de andere markten. In Nederland zal Gutnuss bij de natuurvoedingswinkels over de toonbank gaan."

De notenpasta's zijn voorlopig in zes varianten verkrijgbaar: amandel, cashew, sesam, gemengde notenpasta en pindakaas smooth en crunchy. Uitbreiding van het Gutnuss assortiment zal stap voor stap gebeuren, aldus Henk Jan. "Onze biodynamische noten worden

organisch in gesloten kringloop geteeld met behoud van biodiversiteit en natuurlijk bodemleven. Zo leg je de waarde van het product daar waar de grondstof vandaan komt. De natuur levert niet op bestelling, Demeter oogsten soms kleiner. De uitdaging voor Machandel zit in het op peil houden van de constante aanvoer."

Notenman

Spil in de zoektocht naar Demeter telers die de gewenste kwaliteit kunnen leveren is Jan Wolf, met zijn veertig jaar ervaring de notenman van Machandel. Alle proefmonsters gaan eerst langs het test lab van Jan. "Met de biodynamische notenpasta's stoppen we puur natuur in een pot. Dat houdt in dat je bij het verwerken maar aan een paar knoppen kunt draaien om tot smaak en smeuïgheid te komen. Roosteren is daarin het belangrijkste."

Vooraf keurt Jan de noten rauw om een eerste indruk van de smaak te krijgen en vervolgens meet hij het vochtgehalte. "Dat verschilt van notensoort en van seizoen tot seizoen, elke oogst is weer anders. Meer of minder vocht zegt op

zich niet zoveel over de kwaliteit, maar bepaalt wel hoe je moet roosteren. Iedere partij vereist zijn eigen temperatuurhoogte en roostertijd om op smaak en op kleur te komen. Noten in het juiste glanzende jasje geven bij het fijnmalen weer makkelijk hun olie af waardoor de pasta de smeuïgheid krijgt die je wilt hebben."

Vers roosteren

Voldoet de biodynamische noot aan de eisen van het testlab dan schaal het verwerkingsproces vervolgens op, aldus kwaliteitsman Henk Jan. "Wat Jan in het klein doet, gebeurt naar zijn instructies in het groot op de productielijnen van onze separate notenfabriek. De noten komen rauw binnen en worden in afwachting van verwerking onder geconditioneerde omstandigheden opgeslagen. Op die manier kunnen we de noten bij elke productie van Gutnusspasta's in een dezelfde gang vers roosteren, fijnmalen en oppotten in tijd van een halfuur."

Christianne de Kort is lid van de Demeter Voorwaarden Commissie. In combinatie met haar achtergrond als kwaliteitsmanager bij een biologische groothandel en opleiding in voeding & gezondheid & diëtetiek zorgt ze er met haar expertise en passie voor dat de vitaliteit van de Demeter-voedingsmiddelen ten alle tijden wordt gewaarborgd.



Vitale waarde van biodynamische voeding

Beeld: Floris van Oers

Christianne groeide op in een Brabants dorpje. Dat ze daar met haar ouders zelfvoorzienend woonde, was een levenswijze waarvan ze toen niet doorhad dat het eigenlijk heel bijzonder was: "Groente of fruit kwam nooit uit de supermarkt, maar uit onze eigen moestuin met fruitbomen. In de zomer hielp ik mee met het plukken en inmaken. Emmers vol met sperziebonen heb ik gedopt. Niets ging verlopen. Elk jaar scharrelde er een eigen varken rondom ons huis, die 's avonds in haar bedje met stro lag te slapen. Na een jaar werd ze geslacht. Daar had ik nooit moeite mee, omdat ik wist dat ze een fijn leven had gehad."

Voedingsstoffen uit de natuur

"Wonend tussen de Brabantse varkensstallen zag ik ook regelmatig vrachtwagens door de straat rijden, vol varkens die voor het eerst daglicht zagen. Dat verafschuwde ik toen al en wist zeker dat het niet gezond was om dat vlees te eten. Gezond eten van eigen erf heb ik altijd nagestreefd, ook toen ik op mezelf ging wonen. De natuur heeft het hele jaar door voldoende voedingsstoffen te bieden: 's zomers haal je de vitamine C uit fruit en in de winter uit boerenkool. Maar gezonde voeding is meer dan een verzameling voedingsstoffen. Bij Demeter kijken we naar voeding als geheel: pure voeding die van akker tot bord met aandacht is geteeld en bereid. Van planten die hebben geleerd om weerstand op te bouwen zodat hun voeding ook jou de weerstand kan bieden die je op dat moment nodig hebt. Voeding waar je beter van wordt en je jezelf door kunt ontwikkelen."

'Biodynamische voeding is pure voeding die van akker tot bord met aandacht is geteeld en bereid. Van planten die hebben geleerd om weerstand op te bouwen zodat hun voeding ook jou de weerstand kan bieden die je op dat moment nodig hebt. Voeding waar je beter van wordt en je jezelf door kunt ontwikkelen.'

Nieuwe generatie die zorgt voor de aarde

"Gelukkig zie je steeds meer jongeren die bewust bezig zijn met voeding, want de wereld heeft een generatie nodig die zorgt voor de aarde in plaats van haar uit te putten. Zij komen ook in de van oudsher natuurvoedingswinkels. Werd hier vroeger uitsluitend reformvoeding verkocht, inmiddels zijn dit 'gewone' supermarkten. Het is heel erg belangrijk om deze biologische spe-

ciaalzaken in stand te houden. Alleen hier kan biologisch ook echt zo blijven zoals het is bedoeld. Het aanbod (goedkoper) biologisch in de reguliere supermarkt voldoet vaak slechts aan de minimale eisen voor biologisch (zonder kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen geteeld). Als een biologische teler voor de laagste prijs moet leveren, dan kan hij geen stappen meer maken vanuit zijn idealen. Zoals extra investeringen in het behoud van biodiversiteit, milieu en dierenwelzijn. Vandaar dat je biodynamische producten ook niet in de reguliere supermarkt vindt."

You Will Grow op jouw bord

"Productontwikkeling en marketing van voeding zijn enkel gericht op de meetbare voedingsstoffen die in een product zitten. Maar voeding is meer dan een verzameling voedingsstoffen. Bij Demeter kijken we naar voeding als geheel. Door verder te kijken dan waar de huidige wetenschap naar kijkt kun je veel beter begrijpen waar gezonde voeding om draait: pure voeding die van akker tot bord met aandacht is geteeld en bereid. Voeding die heeft geleerd om weerstand op te bouwen zodat het ook jou weerstand kan bieden die je op dat moment nodig hebt. Voeding waar je beter van wordt en je jezelf door kunt ontwikkelen."

De Demeter Voorwaarden Commissie is een onafhankelijk commissie die de normen opstelt voor Nederland op basis van internationale Demeter voorwaarden. De voorwaarden zijn onderhevig aan innovaties in de sector, zoals nieuwe methoden om ziektes beter te beheersen en planten beter te laten groeien. De commissie bekijkt of de methode past bij de beginselen van Demeter. Is er kans op een negatieve invloed die de vitaliteit van de plant aantast, dan wordt deze niet toegestaan binnen de Demeter voorwaarden.

Proef de natuur, red de boerenlandvogels

Wat hebben boerenlandvogels te maken met melk? Veel! Door schaalvergroting, mestoverschotten in de landbouw en door het onttrekken van landbouwgrond voor infrastructuur zijn veel vogels verdwenen, die oorspronkelijk in grote getalen op de boerenerven en in weilanden voorkwamen om te broeden en hun voedsel te zoeken. Helaas wordt het steeds stiller in de Nederlandse weides. "Zorg voor Rijke weides en red de boerenlandvogel", zegt Vogelbescherming Nederland daarom. De biodynamische Zuiver Zuivel melkveehouders zijn het daarmee eens.

Biodynamisch boeren zorgen door hun manier van werken altijd al voor veel biodiversiteit. De boeren van Zuiver Zuivel doen daar sinds afgelopen voorjaar een schepje bovenop. Samen met Vogelbescherming Nederland zorgen de zij voor bloemrijke weides vol vlinders en bijen, waarin niet alleen hun koeien heerlijk kunnen grazen maar ook de kenmerkende Nederlandse boerenlandvogels en hun kuikens goed gedijen. De biodynamische melk van Zuiver Zuivel voldoet sinds 2017 aan strenge criteria voor boerenlandvogels die opgesteld zijn door Vogelbescherming Nederland. De zuivel van het merk mag daarom het logo van Vogelbescherming Nederland dragen.

WAT DOEN DEZE MELKVEEHOUDERS?

- Niet maaien voor 15 juni
- Zorgen voor kruidenrijk grasland
- Waterstand omhoog brengen
- Zorgen voor vogelvriendelijke landschapselementen
- Staldeuren open voor boerenzwaluw
- Legselbeheer op het gehele bedrijf
- Streekeigen erfbeplanting

"Wij hebben we ons boerenlandschap gastvrij gemaakt voor vogels. Zo hebben we zonnebloemen ingezaaid en een kwart hectare van ons graan oogsten we niet maar laten we staan op het land. Die pitten en graankorrels zijn belangrijk wintervoer voor mussen, vinken en mezen. In ruil daarvoor eten zij in de lente de muggenlarven en schadelijke insecten uit de gewassen."

Gerlof Pronk

Biodynamisch melkveehouder in Echten

"Als we 's zomers de weilanden maaien, laten we eilandjes met lang gras staan. Die variatie in graslengte is belangrijk voor de weidevogels: in het korte gras zoeken ze voedsel, in het hoge gras kunnen ze schuilen. Het voorjaar vind ik het mooiste seizoen. Dan gaan de koeien naar buiten en staat het weiland vol paardenbloemen en vergeet-me-nietjes en zijn er volop weidevogels."

René Bor

Biodynamisch melkveehouder in Noordeloos

Een stap verder dan biologisch

Zuiver Zuivel is 100% biodynamische kwaliteitszuivel met het Demeter keurmerk. Demeter staat voor vitale voeding uit een vruchtbare aarde, die bijdraagt aan de gezondheid van mens en planeet.

- Meer integriteit voor het dier
- Meer biodiversiteit
- Meer kringloop
- Meer vitaliteit

Voor meer informatie: www.zuiverzuivel.nl



demeter



demeter

Brood uit de volle korrel



Het klinkt heel logisch: de boer zaait en oogst het graan, de molenaar maalt er meel van en de bakker bakt er brood van. Voor bakker Martin Alberti van bakkerij het Zonneliëd is dit dan ook dagelijkse praktijk. Toch is het een uniek verhaal want het meeste brood wordt tegenwoordig gebakken van standaard broodmix (zonder tarwekiem, met broodverbeteraar) in de fabriek.

Tekst: Annelijn Steenbruggen | Beeld: Annelijn Steenbruggen

Bij bakkerij het Zonneliëd begint de dag om vier uur 's ochtends. De bakkers draaien eerst het zuurdesemdeeg, want dat moet vijf uur rijzen, en daarna draaien ze het gistdeeg dat drie uur rijst. "Hoe rustiger het deeg rijst, hoe malser en verser het brood smaakt," legt bakker Martin Alberti uit. Als de broden uit de oven komen, gaan ze direct op transport naar 350 natuurvoedingswinkels in Nederland, België en Luxemburg. In de loop van de middag kunnen klanten daar hun verse Zonneliëd-broodje kopen. Op dinsdag en donderdag gaan er ook ruim duizend broden naar de Hofwebwinkel, zie kader. In totaal vinden ruim achtduizend broden en bolletjes wekelijks hun weg naar ontbijt tafels en lunchtrommeltjes.

Ode aan de schepping

Het Zonneliëd is in 1985 begonnen als biologische bakkerij in Almere Haven; de oprichter vernoemde zijn bakkerij naar het zonneliëd – een ode aan de schepping – geschreven door de monnik Franciscus van Assisi. Rond diezelfde tijd startte boerderij Zonnehoeve in Zeewolde met de teelt van biodynamisch graan. Boer en bakker vonden elkaar. De samenwerking beviel zo goed, dat de bakkerij in 1991 naar het erf van boerderij Zonnehoeve is verhuisd. Martin: "Wij zijn toen helemaal overgestapt op een biodynamische productielijn. Meer dan de helft van het graan

voor ons meel wordt op de Zonnehoeve geteeld en de rest komt van andere biodynamische akkerbouwbedrijven uit de Flevopolder. Het is echter nog een hele klus om biodynamische zaden en zuidvruchten te vinden. Voor de meeste van die grondstoffen zijn we aangewezen op Duitsland, onze oosterburen lopen daarin voor op Nederland."

Knoppencultuur

Vijfenvertig jaar geleden begon Martin zijn carrière bij een grote gangbare bakkerij met veel filialen. Toen die bakkerij een fabriek ging openen, dacht Martin: "Nee, dat wil ik niet, zo'n computergestuurde knoppencultuur heeft niks meer met mijn bakkersvak te maken." Omdat Martin in Almere woonde, ging hij uit nieuwsgierigheid eens een kijkje nemen bij het zojuist gestarte Zonneliëd: "Toen kwam ik terecht in een hele aparte wereld: alles was anders dan ik gewend was. De bakkers liepen op klompen en hadden grote paardenstaarten en ze gaven hun deeg alle tijd om te rijzen. Ik was gewend aan stress en tijdsdruk en hier werkten ze met rust en passie. Hoewel ik een goed salaris gewend was – dat ik bij Zonneliëd nooit zou kunnen verdienen – heb ik toch voor de uitdaging en het verhaal gekozen."

Kringloop

Het verhaal van Zonneliëd is namelijk mooi, aldus Martin: "Als bakker weet ik de herkomst en de hele cyclus van het meel. Wanneer de boer in het voorjaar zaait en aan het eind van de zomer het rijpe graan van het land haalt, dan ben ik erbij. Ook sta ik in nauw contact met de molenaar, die voor ons de hele korrel maalt. Gangbaar meel wordt eerst gescheiden in zemelen, kiemen en griesen en daarna met broodverbeteraar en zonder de kiem tot een standaard broodmix gemengd. Ons meel is gemaakt uit de volle korrel; alleen bij het lemaire meel wordt 20% van de zemelen eruit gezeefd. Die zemelen en het stro gaan naar de koeien en het jongvee op Zonnehoeve. En hun mest gaat terug op het land voor een vruchtbare bodem. Zo maken boeren en bakkers met elkaar de kringloop rond."

Persoonlijke groei

De bakkerij staat centraal op het erf van Zonnehoeve met aan de ene kant de koeienstal en aan de andere kant de paardenboxen. Doordat het een biodynamische boerderij met 24-uurszorg en dagbesteding is, kan Martin vanuit zijn raam observeren hoe de deelnemers met de koeien en paarden werken. Ruim tien jaar geleden kwam hij op het idee dat de jongeren misschien ook wat voor hem in de bakkerij konden betekenen. Martin: "Sindsdien werken sommige jongens en meiden wekelijks of dagelijks mee. De structuur van het bakproces en de mogelijkheid dat ik ze één-op-één kan begeleiden, biedt hen de kans om te ontwikkelen. Eén jongen droomt ervan om bakker te worden. Inmiddels draait hij zelfstandig mee met een eigen koek- en appeltaartlijn. Voor mij persoonlijk is die verbintenis met de Zonnehoeve als geheel een meerwaarde: ik ken alle mensen, dieren en tarwerassen die onderdeel uitmaken van het proces. Met elkaar komen we tot brood en banket met ecologische en sociale waarden."

Biologisch en regionaal is optimaal

Hofweb is niet zomaar een webwinkel voor al uw biologische en biodynamische boodschappen. De online winkel is voor en door boeren opgezet. Zonnehoeve en bakkerij Het Zonneliëd waren nauw betrokken bij de oprichting en zijn nog steeds Hofleveranciers. Het concept van Hofweb is simpel: vers van het land en zonder tussenhandel naar de klant. Pas nadat de bestellingen van de klanten binnen zijn, gaan de boeren oogsten. Binnen een dag levert de bezorgdienst de kakelverse producten uit. Zo behouden groentes en fruit hun volle smaak, voedingswaarde en lange houdbaarheid. De klanten van Hofweb krijgen de beste kwaliteit, de boeren ontvangen een betere prijs en regionaal geproduceerde producten maken minder voedselkilometers. Hofweb bezorgt in een groot deel van Nederland. Meer info: www.hofweb.nl.



Biodynamische landbouw gaat verder dan ‘gewoon biologisch’. De Demeter normen vormen een aanvulling op de Europese wetgeving voor biologische landbouw. Een biodynamische boer is ook altijd biologisch. Dit overzicht laat een deel van de verschillen zien, maar is zeker niet compleet.

Biodynamisch

Biologisch

Zorgdragen voor een levende bodem

Evenwichtige bemesting; maximaal 112 kilo stikstof per hectare uit alle meststoffen	Maximaal 170 kilo stikstof uit dierlijke mest en daarnaast on-beperkt stikstof uit andere toegelaten meststoffen
Minimaal 60% biologische, vaste mest	Vaste mest is niet verplicht
Gangbare (drijf)mest is niet toegestaan	35% gangbare (drijf)mest is toegestaan
Een ruime vruchtwisseling om de bodem rust te geven; minimaal 16% groenbemesters (rustgewassen) en maximaal 50% rooivruchten (zoals aardappels, wortels en bieten)	De vruchtwisseling is minimaal 1:2, dus gewassen kunnen eens in de twee jaar op dezelfde akker staan
Stomen van grond in kassen is niet toegestaan	Geen regels op dit gebied

Het bedrijf vormt een levend, samenhangend geheel; een bedrijfsorganisme

Het gehele bedrijf moet worden omgeschakeld naar Demeter	Gedeeltelijke omschakeling is onder voorwaarden mogelijk
Bij rundveebedrijven is 80% van het voer van eigen bedrijf; bij geiten 60%; bij varkens en pluimvee 50% (eventueel door samenwerking in te vullen)	Bij rundvee- en geitenbedrijven is 60% van het voer van eigen bedrijf of uit de regio; bij varkens en pluimvee 20%
Gangbaar voer is niet toegestaan	5% gangbaar voer is toegestaan bij varkens en pluimvee
Kalveren krijgen de eerste 3 maanden verse, bedrijfseigen melk; (geit)lammeren en veulens 45 dagen	Voor jonge dieren is melk op basis van melkpoeder toegestaan. Het hoeft geen bedrijfseigen melk te zijn
Minimaal 10% van het bedrijf is ingericht om de biodiversiteit te ondersteunen	Geen regels op dit gebied

Je als mens ontwikkelen aan de landbouw

Alle boeren doen mee aan ‘Collegiale Toetsing’. In groepen van 5 boeren bezoeken ze elkaars bedrijf en bevragen ze elkaar over hoe de boer zich ontwikkelt en hoe de kernwaarden van Demeter verder te ontwikkelen zijn	Geen regels op dit gebied
---	---------------------------

Respecteren integriteit van de plant

Zaadvastе rassen verdienen de voorkeur. Bij granen (behalve maïs en triticaie) zijn zaadvaste rassen verplicht	Geen regels op dit gebied
Gentechzaden en CMS-hybriden (zie het kader op pag 8) zijn verboden	Gentechzaden zijn verboden, CMS-hybriden zijn toegestaan

Respecteren integriteit van het dier

Onthoornen van koeien en geiten is verboden	Onthoornen is toegestaan met ontheffing
Maximaal 5 kippen per m2 staloppervlak	Maximaal 6 kippen per m2 staloppervlak
Per 100 leghennen zijn 2 hanen aanwezig	Geen regels op dit gebied
Leghennen hebben een zandbad in de binnenruimte	Geen regels op dit gebied
In de uitloop staan struiken en bomen zodat de kippen beschutting kunnen zoeken voor roofvogels	Geen regels op dit gebied
Pluimvee krijgt minimaal 5% van het voer in de vorm van uitgestrooide, hele granen; 20% van het voer dient uit hele granen te bestaan	Al het voer mag in de vorm van meel in voerbakken worden gegeven
Medicijnen op basis van ggo’s en organofosforverbindingen zijn niet toegestaan	Deze medicijnen zijn wel toegestaan
Fokken met genetisch hoorloze mannelijke dieren is in de melkveehouderij niet toegestaan	Geen regels op dit gebied
Stieren die voortkomen uit embryo-transplantatie mogen niet worden ingezet; extreme vleesrassen zijn verboden	Geen regels op dit gebied

Verzorgen van levenskrachten en voedingskwaliteit

Gebruik van biodynamische preparaten is verplicht	Geen regels op dit gebied
Om de levenskracht te behouden zijn diverse bewerkingen verboden, zoals homogeniseren van melk, rijpen van vlees dmv elektrische behandeling, gebruik van magnetron, gebruik van een hoge frequentiedroger (bij kruiden) en chemische modificatie (hydrateren, harden, hydrolyseren)	Genoemde bewerkingen zijn bij biologische producten wel toegestaan
Hulpstoffen mogen in bewerkte producten alleen worden gebruikt als ze niet kunnen worden gemist en onschadelijk zijn. Conservering op basis van nitriet, citroenzuur en ascorbinezuur is niet toegestaan	Genoemde bewerkingen zijn bij biologische producten wel toegestaan
Aromatiseren met natuurlijke aroma’s is niet toegestaan. Producten mogen alleen op smaak gebracht worden met kruiden, specerijen en pure extracten	Natuurlijke aroma’s (bijvoorbeeld een aardbeismaak die door een gist is geproduceerd) zijn toegestaan



Meest gestelde vragen over biodynamisch

Bert van Ruitenbeek is directeur van Stichting Demeter. Stichting Demeter is eigenaar en beheerder van het Demeter-keurmerk; een topkeurmerk vanwege hoge score op controle, transparantie en duurzaamheid.

Wat is het verschil tussen biologisch en biodynamisch?

Biodynamische landbouw is bijna een eeuw oud. Ouder dan de biologische landbouw die vooral in de jaren ‘60 opkwam na de grootschalige invoering van onder meer kunstmest en pesticiden. De voorwaarden uit de biologische landbouw gelden ook voor de biodynamische landbouw, maar biodynamisch werkende boeren gaan nog een stap verder in hun idealen. Deze landbouw is gestoeld op de antroposofische principes van Rudolf Steiner - ook bekend van de Vrije Scholen. In 1924 verzorgde hij een serie lezingen voor boeren en landeigenaren die zich zorgen maakte over bodemvruchtbaarheid. Waar biologisch primair draait om het niet gebruiken van kunstmest en chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen, zijn er voor de biodynamische landbouw aanvullende normen gericht op bodemvruchtbaarheid, biodiversiteit en dierenwelzijn. Het BD-landbouwbedrijf wordt als een levend organisme gezien. Bij ziekten en plagen wordt altijd naar systeemoplossingen gekeken om te zorgen dat er weer een nieuwe balans ontstaat. Daarnaast vervullen veel BD-bedrijven meerdere maatschappelijke rollen in hun regio, zoals aanbieder van zorg, van verse producten via boederijwinkels of de mogelijkheid om op hun terrein van de natuur te genieten.

‘Wij bouwen aan een levende landbouwcultuur waarin we zuiver boeren voor de toekomst. Voor mens, dier en natuur.

Groei is bij ons verbonden aan de kern en staat in verhouding tot het geheel. Want, zoals we in Twente zeggen: Zuuver is leefde veur ‘t boem’. Leavn’, de natuur en de beeste. Loat de natuur ‘t wark doen, dan kriej ‘t zuuverste good.

-Julia ter Huurne, boerin op BD-boerderij Zuuver over de Collegiale Toetsing op haar bedrijf.

Qua opbrengsten is biodynamisch toch niet duurzaam?

Waar de gangbare landbouw duurzaamheid’ in technische zin nastreeft, gaat het in de organische BD-landbouw om levensprocessen. De technische landbouw probeert met kennis over materie en in gesloten systemen via uitsluiting en veel sturing grip op groei te krijgen voor hoge opbrengsten. De BD-landbouw ziet het als uitdaging om via waarneming en directe ontmoeting de levenssamenhang in de natuur te doorzien. Deze holistische kijk geeft de boer een rol als bemiddelaar. Die verantwoordelijkheid remt de verleiding om op verschillende niveaus in te grijpen en te manipuleren als dat niet zo goed voor de natuur, het ecosysteem en uiteindelijk voor onszelf is. Deze morele houding is onmisbaar in de BD-landbouw. Als opbrengst per hectare het criterium is, dan is technische landbouw op korte termijn succesvol. Maar omdat het de natuurlijke hulpbronnen aantast waarop het leven gebaseerd is (levende bodem, biodiversiteit, schoon water), is het op iets langere termijn onhoudbaar. Bovendien zien we nu al dat bij extreme droogte of regenval biodynamische landbouw gelijk of beter scoort qua opbrengsten, omdat de bodemstructuur beter in staat is om water zonodig vast te houden of door te laten.

Waarom vind ik Demeter-producten niet in de reguliere supermarkt?

In de BD-landbouw wordt gewerkt aan bodemvruchtbaarheid en dat vraagt tijd en ruimte. De natuur herstelt zich namelijk langzaam en voor het toepassen van een goede vruchtwisseling, groenbemesters en bloemenranden is dus tijd en ruimte nodig. Voor al deze zaken moet betaald worden. Gelukkig is men in de biologische speciaalzaak bereid daar voor te betalen en kunnen wij ons hard blijven maken voor een andere vorm van landbouw. Alleen als supermarkten daadwerkelijk een langjarige verbinding aan willen gaan met de waarden van de BD-landbouw kunnen onze producten daar op termijn ook worden verkocht. Daarvoor heeft Stichting Demeter distributievoorwaarden opgesteld. Koop je Demeter-producten, dan groei je mee met de verantwoordelijkheid die onze boeren en afnemers voelen om een vruchtbare aarde door te geven aan de volgende generaties.

Het gebruik van preparaten klinkt best zweverig. Waarom doen jullie dit?

De compost- en spuitpreparaten vormen het hart van de biodynamische land- en tuinbouw. Zie ze als een ‘huidserum’ voor de grond: natuurlijke toevoegingen die gemaakt worden uit krachtige bronnen, zoals duizendblad, kamille, brandnetel, eikenschors, paardenbloem en valeriaan. Een preparaat kan bijvoorbeeld ‘leverancier’ zijn voor silicium, dat de plant weerstand geeft tegen indringers. Het werken met de preparaten doet bovendien een beroep op de boer zijn verbeel-

dingskracht. Het moedigt hem aan om zich optimaal te verbinden met alle levensprocessen en invloeden die vanuit de kosmos op onze aarde inwerken én zichzelf zo verder te ontwikkelen. Daarbij hebben ze (gezien de langjarige veldproeven van het Zwitserse Fibl onderzoeksinstituut) overtuigende effecten op de vruchtbaarheid van de bodem en het humusgehalte. De vitaliteit die je ermee stimuleert in bodem, plant en dier, vindt via de biodynamische voeding ook zijn weg naar jou als consument.

Hoe zit het nu precies met het stikstofprobleem?

Op school leer je dat stikstof (N) de grote aanjager is voor de groei van planten. Maar biologisch gezien leer je al snel dat voor een gezonde bodem, en daarmee gezond voedsel, niet alleen N maar ook organische stof (met veel koolstof, andere mineralen en verbindingen, etc.) van groot belang zijn. Bij veel N (uit kunstmest en dierlijke mest) kan het organische stofgehalte van de bodem achteruitgaan, overige stoffen beperkend worden en er (te) hoge N-verliezen zijn naar lucht, grond- en oppervlaktewater; een kwestie van balans dus. BD-boeren gebruiken vooral eigen stromest dat minder N bevat. Oogstresten en maaisel zorgen dat er extra organische stof aan de bodem wordt toegevoegd. Ook hebben ze veel minder uitstoot van N omdat ze veel minder dieren houden per hectare (mestoverschot), ofwel grondgebonden zijn, en geen kunstmest toepassen. BD-boeren zijn dus geen onderdeel van het stikstofprobleem. Ondanks dat minister Schouten haar nieuwe aanpak voor de landbouw op een BD-bedrijf kenbaar maakte, wordt er in de regels geen onderscheid gemaakt met onze manier van werken. Dat pakt vaak nadelig uit voor onze boeren.

Waarin onderscheidt biodynamische voeding zich?

Omdat biodynamische producten zo min mogelijk worden bewerkt, blijft de vitale waarde van voeding zoveel mogelijk behouden. Enkele voorbeelden: groente- en fruitsappen komen nooit uit concentraat. Dit indikken en vervolgens weer aanlengen met water gebeurt veel bij sinaasappelsap en tomatenpuree. Van biodynamische sappen weet je zeker dat het na het persen zonder deze bewerking de fles in gaat. En melk wordt niet gehomogeniseerd (daarbij wordt de melk door een nauwe opening geperst zodat vetdruppeltjes verkleinen en zich beter door de melk verdelen). Daarom heeft BD-melk een romige kraag. Wetenschappelijk onderzoek heeft aangetoond dat Demeter melk o.a. meer aminozuren bevat en smaakt zoals melk hoort te smaken. Ook zijn in producten met het Demeter-keurmerk nog minder E-nummers toegestaan dan bij biologische producten. Zo mag vlees(waar) niet zijn geconserveerd met behulp van nitriet, citroenzuur en ascorbinezuur. En ondanks dat natuurlijke aroma’s van natuurlijke oorsprong zijn, kan het alsnog een vrij bewerkelijk proces zijn. Daarom zijn alleen kruiden, specerijen en pure extracten toegestaan om biodynamische producten op smaak te brengen. In yoghurt met aardbeismaak komt die dus altijd van echte aardbeien. Eigenlijk heel logisch, toch?

demeter

Sekem

het wonder in
de Egyptische
woestijn



*Aromatische kruidenthee, heerlijke
dadelsnacks en krokante sesambars
van SEKEM nu verkrijgbaar bij Odin*

Sekem is uniek

- ✓ Veelzijdig duurzaam ontwikkelingsinitiatief
- ✓ Alternatieve Nobelprijs 2003: Economy of Love
- ✓ 2.500 ha. vruchtbare grond in de woestijn
- ✓ 100% biodynamische landbouw sinds 1977
- ✓ Eigen scholen en universiteit, kunst en cultuur
- ✓ Werk en perspectief voor ruim 20.000 mensen

Producten en verkooppunten op Odin.nl

Meer over SEKEM op netherlands.sekem.com
(Vriendenkring Sekem)

biologische foodcoop

Odin