

Boer zijn toen en nu

De Lepelaar Fijnzinnigheid werkt toekomstbestendig

'Anno 1971' staat er op het krijtbord in de sfeervolle landwinkel van biodynamisch tuinbouwbedrijf De Lepelaar in Sint-Maarten (NH). Ruim een halve eeuw geleden startten Jan en Inge Schrijver hier als pioniers met de teelt van biodynamische groenten, kruiden en bloemen. Inmiddels heeft hun dochter Jorinde samen met venoot Joris Kollewijn het stokje overgenomen. Joris coördineert de landbouw en Jorinde de algemene bedrijfsvoering en de winkel. Hoe is de biodynamische beweging door de jaren heen veranderd en wat is het toekomstperspectief? We vragen het aan vader en dochter Schrijver.



Heeft het bedrijf altijd al De Lepelaar geheten?

"Toen ik het tuinbouwbedrijf in 1971 van mijn ouders overnam, heb ik het met een reden De Lepelaar genoemd. Als jonge jongen ging ik vaak met mijn vader mee naar onze akkers in Groot Geestmerambacht; voor de ruilkaveling was dat een gebied van vaarten en duizenden eilanden met akkertjes. Daar zag ik altijd lepelaars broeden en foerageren. Op de middelbare tuinbouwschool had ik de beste leraren die je maar kunt hebben. Die maakten duidelijk dat het gebruik van chemie op de lange termijn catastrofaal is voor de dieren om ons heen. Als boer wilde ik zo werken dat op z'n minst de lepelaar kon blijven bestaan."

Hoe kwam de biodynamische landbouw op je pad?

Jan: "Ik moest het familiebedrijf overnemen toen mijn vader ziek werd, dat werd van mij verwacht. Omdat ik zo tegen chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest was, ging ik op onderzoek uit. De boerenbedrijven die in die tijd zonder chemie werkten, waren gebaseerd op de Landbouwcurcus van Steiner. Ik was niet meteen om, maar het prikkelde mij genoeg om het experiment aan te gaan. Op 1 van mijn 7,6 hectare ben ik begonnen met biodynamische landbouw."

Welke tegenkrachten speelden er toen?

Jan: "Mijn vader vond mijn keuze voor biodynamisch belachelijk. Dat is tien jaar lang een

gevecht geweest; dat was verre van leuk. Ik was een pionier maar voor de gangbare boeren was ik een provocateur. Volgens hen kon ik zonder kunstmest en chemie geen geld verdienen. Mijn manier van werken was inderdaad armoe troef maar daar hield ik mij niet mee bezig. Mijn grootste zorg was: hoe kan ik mooie gewassen telen, die niet te klein blijven of worden opgegeten door de slakken? Onze loonwerker was verbaasd over de hoeveelheid aardappels, die hij bij ons boven de grond haalde. Dat had hij niet verwacht. Vervolgens oordeelde men dat ik

'Vandaag heb ik op twee plekken kamille geoogst. De kamille van het land dat al 50 jaar biodynamisch is rook zó lekker, was zó mooi. De kamille van de omschakelingspercelen rook opvallend minder sterk. Dat je met je zintuigen kwaliteit kunt vaststellen, vind ik heel mooi.'

in de nacht kunstmest strooide. Als ik de preparaten uitbracht, zeiden ze: zie je wel, hij gebruikt gif. In de jaren 80 begon de acceptatie te komen; toen kwamen er ook wat meer biodynamische bedrijven bij."

Jorinde, jij hebt jarenlang als journalist gewerkt en bent in 2018 in het bedrijf gestapt. Wat was jouw motivatie?

Jorinde: "Ik heb betekenisvol werk hoog in het vaandel staan en kon dat niet zo direct in andere banen vinden. Waar de ontwikkeling van de biodynamische teelt een ontdekkingstocht voor mijn vader was, zo is het voor mij een ontdekkingstocht om een robuust bedrijf voort te zetten, waar ruim twintig mensen een goed inkomen uit kunnen halen. Het familiebedrijf voortzetten is ook een motivatie; ik vind het zonde als dat bij mijn ouders stopt. In tegenstelling tot mijn vader, wordt het niet van mij verwacht. Ook lever ik geen gevecht met mijn ouders over mijn visie op het bedrijf. In die zin heb ik het heel *easy*."

Welke impuls heb je in de afgelopen zes jaar aan dit bedrijf kunnen geven?

Jorinde: "In mijn vorige banen was ik communicatiemanager van lastige dossiers. Met deze kennis en ervaring zet ik in op het vertellen van het mooie verhaal van hoe wij werken, op professionaliteit van het team en een uitbundig gevulde winkel met gezonde en lekkere producten. Wij richten ons nadrukkelijk op iedereen, niet op een select groepje. Vanuit die visie hebben we onze winkel recent vernieuwd en omgebouwd tot een lichte ontmoetingsplek."

< Jan Schrijver geeft het 'stokje' door aan Jorinde

Welke maatschappelijke urgentie zie jij en hoe kan de BD-landbouw daar een rol in spelen?

Jorinde: “Ik ben net terug van vakantie in Denemarken. Wat mij overstelpt als ik in het buitenland ben, is de ruimte. Als je bewust omgaat met het ruimtegebrek dat we in Nederland hebben, moet je bedrijven in je land hebben die landschappelijk iets moois toevoegen. Dat zie ik als een urgentie waar de biodynamische landbouw een oplossing voor biedt. Gezondheid zie ik ook als urgentie. Gezondheid is ons fundament. Ik vind het schrikbarend hoe weinig groente mensen doorgaans eten. Daarnaast is het gemiddelde voedingspatroon ook nog eens eenzijdig: 75% van onze voeding is gebaseerd op negen gewassen, waaronder suikerbieten, tarwe, maïs en soja. Met onze biodynamische teelt nodigen we mensen uit voor veelkleurigheid en diversiteit op het bord. Daarbij groeien de gewassen bij ons in de volle grond, wat weerbaarheid aan de planten geeft. Wij geloven dat een sterke plant bijdraagt aan de vitaliteit van de mens. Biodynamische voeding kan bij uitstek een rol spelen in gezonde keuzes en je dagelijks goed voelen.”

Welke tegenkrachten spelen er nu?

Jorinde: “Het politieke klimaat zit niet mee. Daarnaast is er ook economische onzekerheid door de stijgende kosten. In de afgelopen jaren zijn grofweg alle kosten fors omhooggegaan. Denk aan: energie, rente, plantgoed, onderhoud, maar ook kleine dingetjes zoals pinkosten, verpakingskosten,



Jan Schrijver in de jaren 70 met kistjes groente. Tegenwoordig gaat de oogst weg in grote kuubskisten

etcetera. Tegelijkertijd moeten wij concurreren op een ongelijk speelveld. Zonder kunstmest en chemie oogsten wij minder kilo's per hectare, op land dat evenveel kost. Door onze manier van werken sparen we maatschappelijke kosten uit maar daar worden we niet voor gecompenseerd. De illusie dat er marktwerking is, is voor biodynamisch een risico. Ook kwalitatief personeel is een groot zorgpunt. Er zijn heus wel goede mensen, maar het reservoir waaruit wij kunnen putten, is veel kleiner dan vroeger. In het seizoen komt het erop aan en is het soms nodig om een avondje door te werken. Dat doordouwen, dat in dit werk nodig is, kan niet iedereen meer aanboren. Volgens mij is het heel gezond om af en toe hard te wer-

ken, ikzelf houd ervan.”

Als je terugkijkt op de afgelopen halve eeuw, hoe heeft de afzet zich ontwikkeld?

Jan: “De club consumenten was in de eerste tien jaar niet groot, maar het was ronduit hartverwarmend hoe ze mij steunden. Ze wilden zo graag dat boeren gingen omschakelen, dat ze uit idealisme extra betaalden voor omschakelingsproducten. De afspraken die ze met mij maakten kwamen ze na, en zelfs meer dan wat ze beloofden. Ze waren zo blij met de producten, die ik zelf naar Amsterdam bracht, dat motiveerde mij enorm. Het begon met één consumentenkring en later kwamen er kringen en winkels bij. Ik heb de winkels zien professionaliseren van reformwinkels naar biologische winkelketen.



De Lepelaar nu

‘Ik ben zo blij met een regionaal burgerinitiatief dat geld ophaalt om grond voor ons te kopen.’

Over de reguliere supermarkten ben ik vrij negatief vanwege de geringe prijs die zij betalen; slechts een paar dingen hebben leuk uitpakket, zoals de afzet van pompoenen. Hoewel de omzet van biologisch is gegroeid, had ik nooit gedacht dat het zo langzaam zou gaan.”

Welke kansen en uitdagingen zie je voor Joris en Jorinde met dit bedrijf?

Jan: “Wat wij produceren, moet betaalbaar blijven. Je moet zelf aan het stuur zitten, en niet de bank of andere partijen. Ik ben zo blij met een regionaal burgerinitiatief, dat geld ophaalt om grond voor ons te kopen. Nu de kwaliteit van personeel achteruitgaat maar de lonen wel stijgen, denk ik dat Joris moet

gaan nadenken over de inzet van robots. We zijn altijd een mensenbedrijf geweest, dat past het beste bij biodynamisch, maar we zeggen ook niet categorisch ‘nee’ tegen technologische oplossingen. De kansen die ik zie? De biodynamische landbouw heeft iets wat toekomstbestendig werkt: de fijnzinnigheid. Vandaag heb ik op twee plekken kamille geogst: op land dat al vijftig jaar biodynamisch is en op land dat in omschakeling is. De kamille van het biodynamische land rookt zó lekker, was zó mooi, in tegenstelling tot de kamille van de omschakelingspercelen, die rook opvallend minder sterk. Dat je met je zintuigen kwaliteit kunt vaststellen, vind ik heel mooi. Ons lichaam is in zijn totaliteit afhankelijk van het fijnzinnige dat in planten en bodem speelt. Als je dat via biodynamische voeding meekrijgt, kunnen wij mensen beter denken en gezonder leven, dat durf ik rustig te zeggen.”

Welke kansen en uitdagingen zie jij voor dit bedrijf?

Jorinde: “We hebben het over tegenkrachten gehad, die zijn er genoeg. Maar als ik hier aankom en om me heen kijk, dan voel ik me vooral gedreven door de wind. Ik ben trots op wat mijn ouders en Joris hebben neergezet, dat voelt in heel veel opzichten als wind mee. Het gezegde ‘en de boer hij ploegde voort’ voelt hier anders. Ik vind hier meer dan voldoende speelsheid en werkgeluk.”

Meer info: delepelaar.com

Tekst en fotografie: Annelijn Steenbruggen, freelance-tekstschrijver en fotograaf