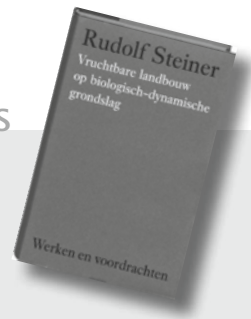


'Mijn gedachten hebben



In hoeverre vormt de serie lezingen die Rudolf Steiner in 1924 hield, de Landbouwcursus, een inspiratiebron voor boeren, tuinders of onderzoekers anno 2014? Deel 6: Cor van Marle (46) en Asse Aukes (62) van Gerbranda State. *Tekst en foto: Gineke de Graaf*

Gerbranda State is een gemengd BD-bedrijf in Friesland. Het is een vennootschap van Asse en Veronica Aukes, Sander en Marjolein Koster en Cor van Marle. Cor is monnik en veehouder geweest in het Trappistenklooster te Zundert. Nu is hij toekomstig opvolger in de akkerbouw op Gerbranda State, dat is opgericht door Asse. Bij de houtkachel ontstaat een levendig gesprek over de Landbouwcursus.

Cor

"Ik ben op zoek naar een spirituele vorm van landbouw. Vorige winter heb ik op Gerbranda State mijn collega's uitgenodigd om samen de Landbouwcursus te gaan lezen. Elke dinsdagavond gingen we ervoor zitten. Net zoals de Bijbel is de Landbouwcursus een boek dat zich heel goed leent om samen

te lezen. Als je zo'n boek alleen leest, krijg je gauw een eenzijdige interpretatie. In een groep stuur je elkaar bij. We lazen dan een stuk tekst en tussendoor stopten we af en toe om vragen erover te bespreken. Ik begreep nog niet eens de helft, maar dat geeft niet: zo'n boek, daar kan je een leven lang in blijven lezen en elke keer ietsje dichter bij de inhoud komen. De tekst riep zowel belevingen als vragen bij me op en ook bij de anderen. Die wisselden we uit en daarbij kwam er echt een groepsproces op gang. We gingen elkaar bevragen en waarnemingen en levenservaringen delen. Bijvoorbeeld de uitwisseling over: wat inspireert je in het werk en op welke momenten? Ik hoorde van mijn collega wat het dagelijkse ritueel van het geiten melken in de melkstal voor hem betekent: hoe hij kijkt naar zijn dieren en wat hij erbij beleeft. Heel inspirerend dat we elkaar op een andere manier leerden kennen."

"Zelf ging ik anders naar planten kijken: de invloeden op planten komen van veel dieper en hoger dan we ons meestal realiseren. Daar sta ik nog aan het begin van begrijpen. Wat doen de verschillende gronden met gewassen? Klopt het wat ik gezien heb, hebben we dezelfde waarnemingen of juist verschillende? Voor het werken met de preparaten wil ik mij openstellen: kijken wat het mij doet en wat ik als effect zie."

"In de zomer is het hectisch op het bedrijf. Ik ben nog bezig met inwerken; hoe werken de machines. Ik hoop op den duur wat meer routine te krijgen en dan ook ruimte voor de diepere lagen. Contact maken met de grond en de gewassen, dat zoek ik. Spirituele landbouw betekent voor mij dat je je verbindt met de gewassen en de dieren en daardoor intuïtief gaat aanvoelen wat goed is. Verbondenheid en bondgenootschap met de aarde, planten, dieren, de elementen. Zij zijn onze broeders en zusters! In die verbondenheid hoop ik te groeien."

Asse

"Mijn relatie met de Landbouwcursus is al oud. Ik ben namelijk opgegroeid in een 'antroposofisch nest'. Ik had dan ook de drang me vrij te maken van de antroposofie, verder te kijken. Aan de andere kant heeft Steiner mij nooit losgelaten. Maar niet alleen hij; Willy Schilthuis en Dick van Romunde bijvoorbeeld, inspireerden me ook. De laatste kon fantastisch vertellen over het kiezelpreparaat. Daaraan ervoer ik: het hoeft niet te blijven bij de regels die Steiner heeft gegeven, het gaat er juist om zelf in een ontwikkelingsproces te stappen. Het receptmatige, dat staat me tegen, daar kan ik niet zoveel mee. Ik kies bijvoorbeeld liever voor handmatig roeren en dan wat minder verspreiden per hectare, dan mechanisch roeren en me

invloed'

aan de 'recepthoeveelheden' houden."

"Ik heb mij wel eens alleen voelen staan wat betreft het BD-aspect op ons bedrijf. Er was bij de anderen wel sympathie voor, maar de werkdruk was zo groot, dat ze er niet aan toe kwamen. Cor slaagde er met zijn onbevangenheid in om de club bij elkaar te krijgen voor het lezen van de Landbouwcursus. Dat deed mij goed en de inbreng van iedereen verraste me. Wat mij ook inspireerde: ik merkte dat het begrip 'bedrijfsindividualiteit' bij mij is gaan leven. Vroeger kon ik daar niet zoveel mee, maar nu heb ik het zelf ervaren: op Gerbranda State voel ik de samenhang, het geheel."

"Maar mijn zoektocht is veel ruimer dan de Landbouwcursus. Ik lees nu een boekje van Steiner over de stappen naar inzicht in de geestelijke wereld. Ik denk dan wel: wat sta ik nog maar aan het begin. Maar toch heb ik het gevoel dat ik in de praktijk dichter bij de spiritualiteit kom. Naarmate ik ouder word, worden de verwondering en diepe vreugde in mij groter over het gevoel dat God in alles aanwezig is. Dat leidt tot respectvol en dankbaar omgaan met de wereld om mij heen. Ik geloof en besef steeds meer dat de gezondheid van planten, dieren en mensen om mij heen in hoge mate afhankelijk is van de instelling waarmee ik werk. Dat is voor mij een wezenlijk BD-aspect. Als er bij mij bijvoorbeeld iets dwars zit naar Cor, dat




Cor van Marle (links) en Asse Aukes van Gerbranda State

voelt hij toch? Bij planten, dieren en bodem is dat net zo, mijn gedachten hebben invloed! Ik heb een relatie met mijn gewas net zoals ik een relatie heb met mijn collega's." "Ik geef een voorbeeld uit de tijd dat we nog bloemkool teelden. Bij het oogsten van bloemkool vouwden we de dekbladeren open om te kijken of een bloemkool geschikt was om te snijden. Als daar dan bloemkolen bij zaten die aangetast of lelijk waren en niet geschikt voor de verkoop, dan sneden we die bloemkool af en lieten hem liggen

om te voorkomen dat we er bij de volgende oogstronde wéér in moesten kijken. Nu werkten er eens mensen bij ons die dan een trap gaven tegen de afgekeurde bloemkoolplanten om ze 'om' te krijgen. Daar kon ik dus niet tegen! Daar zei ik iets van en dan waren ze verbaasd: 'Wat maakt dat nou uit, we snijden ze toch ook af?' Dan probeerde ik uit te leggen dat er wel degelijk een verschil is en dat dit te maken heeft met je houding. Met respect."

Hebben zeeboerderijen de toekomst?



Zeewier staat in de belangstelling vanwege de vele voedingsstoffen die het bevat. Er zijn voorspellingen dat er steeds minder boerderijen op land nodig zullen zijn, omdat we gezond en efficiënt van zeegroenten kunnen leven. Wat is zeewier? En hoe kun je vanuit een antroposofisch gezichtspunt kijken naar deze zeeplanten? *Door natuurvoedingskundige Ilse Beurskens – van den Bosch*

^ *Jan Kruijse verzamelt verschillende soorten wieren in de Oosterschelde. Hier laat hij dulse zien.*

Bij een Steinbeisser-diner (zie DP2013-5) kreeg ik een gerecht met rood hoorn-tjeswier: het lijkt een beetje op zeekraal, maar dan rood. Het heeft een heerlijk zilte smaak en is lekker knapperig. Ik

hoorde dat het in de Oosterschelde was geoogst en dat daar ook dulse (een rode alg) en zeesla groeiden. Dat maakte mij nieuwsgierig. Ik belde de Zeeuwse leverancier van het wier, Jan Kruijse, en

vroeg of ik een keer met hem mee mocht om zeewier te oogsten. Langs de Nederlandse zandstranden is weinig zeewier, want wieren hebben een rotsachtige kust nodig om zich te hechten, zoals in Scandinavië, Groot-Brittannië en Frankrijk. Maar in de Oosterschelde groeit het wel.

Op een dag in september hadden we bij laagtij afgesproken in de haven bij Yerseke. Allebei in hoge kaplaarzen schudden we elkaar de hand. Jan heeft al een pick-up vol knotswier verzameld, die hij verkoopt als decoratiemateriaal aan de oester- en mosselhandelaren. We lopen de stijle dijk af en vinden zeesla, dulse, lers mos en veel rood hoorntjeswier. Rood hoorntjeswier verschijnt in grote dun vertakte bossen. Jan: "Sinds een jaar of zes, zeven hebben we rood hoorntjeswier in de Oosterschelde. Wanneer het kouder wordt, zo in november, verdwijnt het. Samen met de zeesla. Dan komt er wakame."

Jan is dertig jaar visser geweest. Dertig jaar de hele week van huis. "Mijn oom was knotswierhandelaar. Toen hij stopte, heb ik het werk van hem overgenomen. Ik ben al mijn hele leven verbonden met de zee. Hier, in Yerseke, ben ik opgegroeid. Als kind waren mijn laarzen altijd te kort. Ik kwam vaak drijfmat thuis. Sinds ik dit werk doe, ben ik me gaan interesseren voor de eetbare wieren. Je kunt alle wieren eten, maar ze zijn niet allemaal even lekker. Restaurants zijn erg geïnteresseerd in rood hoorntjeswier. Lekker sappig, zilt en stevig."

Jan heeft de kwaliteit van het water en de wieren in de Oosterschelde laten controleren. Het kwam allemaal goed uit de test.

"Kijk." Jan wijst mij op een korstmossachtig wiertje dat vast zit op een groter wier. "De oude mannen uit het dorp vertelden aan ons kinderen over de weerboom. Wanneer het wier belletjes laat zien, gaat het regenen. Wanneer het rechtop gaat staan, gaat het waaien. Eerst kon ik dat niet geloven, maar het is echt waar."

Voedingswaarden

Welke plek verdient zeewier in ons dagelijks menu? Na mijn bezoek aan Zeeland ga ik op zoek naar achtergrondinformatie. Zeewieren zijn macro-algen. Het zijn simpele planten die geen wortels hebben, niet

bloeien en geen vruchten dragen. Dat waar algen uit bestaan, wordt loof genoemd en lijkt het meest op wat bij landplanten het bladgedeelte is. In dat loof gebeurt alles: voedselopname uit de zee, fotosynthese en de voortplanting. Zeewier plant zich voort door kleine mannelijke en vrouwelijke sporen in de zee los te laten. Zeewier heeft geen wortelstelsel om voeding op te nemen. De mineralen die de wieren opnemen uit het zeewater, komen direct in de cellen van het loof. Sommige hebben wel een aanhechtingsorgaan, waarmee ze zich kunnen

hechten aan rotsen, koraal of ander zeewier. Dit kan er uitzien als een schijf of als een klauw of vertakt als een wortel. Zeewieren zijn sterk en flexibel en kunnen zo de sterke stroming en golfslag in de zee verdragen. Ook enorme hitte, koude en droogte kunnen ze hebben.

Van oudsher eten kustvolkeren over de hele wereld zeewier. Dat is niet voor niets want zeewier zit boordevol waardevolle voedingsstoffen van goede kwaliteit zoals mineralen, sporenelementen, vitamines, chlorofyl, suikers, eiwitten en een klein gehalte aan vet dat voor een groot deel uit omega-3 vetzuren bestaat. Daarnaast is zeewier

*Zeewier zit vol levenskracht en mineralen,
maar draagt niet bij aan de verbinding
tussen hemel en aarde*

enorm levenskrachtig, wat kan bijdragen aan onze eigen vitaliteit. Dat kun je je wel voorstellen, omdat zeewier voornamelijk bestaat uit 'blad'. Dit gedeelte van een plant is het meest verbonden met het element water waar de levenskracht het meest tot uitdrukking komt. Door deze kwaliteiten kan zeewier ondersteunend werken bij veel levensprocessen, zoals het ontgiften, de darmwerking en bij het immuunsysteem. Zo kan zeewier helpen bij genezingsprocessen en om gezond te blijven. Daarom zijn zeewiersupplementen momenteel populair.



Supplementen zoals spirulina en chlorella bestaan alleen uit gedroogd en gemalen zeewier. Hierbij wordt het hele wier gemalen. Er worden geen stoffen aan onttrokken waardoor het supplement volwaardig is.

Vanwege deze positieve voedingswaarden en de praktische en efficiënte teeltmogelijkheden op zee zijn er wetenschappers bezig met het ontwikkelen van zeewierboerderijen. Zij onderzoeken de bijdrage van zeewier aan de voedselzekerheid. Volgens sommigen heeft zeewier de potentie om dé eiwitbron van de toekomst te worden. In 2011 is de eerste zeeboerderij van Europa geopend bij Serooskerke in de Oosterschelde. Het is een testboerderij waar inheemse soorten zeewier als zeesla en suikerwier worden geteeld. Er wordt onderzoek gedaan naar de mogelijkheden om op grote schaal zeewier te gaan telen. In 2013 is een tweede zeeboerderij gestart in de Oosterschelde bij Kamperland: Zeewaar. Rebecca Wiering en Jennifer Breaton telen hier op duurzame wijze zeesla. Ze verkopen het ingevroren of gedroogd, nu nog op beperkte schaal.

Eenzijdigheid

In het algemeen kun je zeggen dat zeewieren minder gedifferentieerd zijn dan planten op het land die in tal van verschillende vormen, kleuren en geuren groeien en bloeien. Daarnaast hebben wieren door het ontbreken van een wortelstelsel geen of nauwelijks contact met de aarde. In zijn verschijningsvorm is zeewier een eenzijdige plant: pure bladkwaliteit waaraan je een enorme

< Rood hoorntjeswier, zelf geoogst

levenskracht kunt aflezen. Wat betekent dit voor de waarde van wier als voedingsmiddel voor ons? Wanneer je de mens ziet als een wezen tussen hemel en aarde, dat een rol van betekenis kan vervullen om deze twee polariteiten bij elkaar te brengen, is het maar de vraag of zeewier aan dit proces kan bijdragen. Granen en de leden van de rozefamilie (zoals appels en peren) hebben beide een sterke verbinding met zowel de aarde als de kosmos. Juist deze gewassen worden sinds het ontstaan van de landbouw als belangrijke voeding voor de mens gezien. Voeding die de mens kan stimuleren in zijn autonomie en zelfbewustzijn.

Een ontwikkeling waarin we minder gewassen van het land gaan eten en waarin ons dagelijks menu voornamelijk uit zeegroenten bestaat, lijkt mij in deze betekenis niet waardevol. Misschien gaan we dan zelfs wel een stap terug. Terug in de evolutie, naar de tijd dat er alleen nog leven in zee was. Terug naar het zoute vruchtwater, twee elementen die ons herinneren aan een vorige aarde-fase waarin het leven zich in een waterachtige vloeistof bevond en er nog geen lucht, nog geen zuurstof was. Toch moet ik ook denken aan de uitspraak van Rudolf Steiner waarin hij zegt dat wij als mensen ons in de loop der tijd met minder vlees en met meer plantaardig voedsel zullen voeden. En wanneer hij nog verder in de toekomst keek, voorspelde hij dat wij in staat zullen zijn om mineraal voedsel te verteren. Ik sprak met Johannes Kingma, diëtist werkend vanuit de antroposofie, en vroeg hem welke betekenis het mineralenrijke zeewier voor ons kan hebben in de toekomst: "Ik zie zeewier ook als een eenzijdige plant



Zelf zeewier drogen

Vers zeewier is niet lang houdbaar, enkele dagen maar. Wanneer je zelf zeewier hebt geoogst kun je het bewaren in flink wat zout of drogen in een oven. Het beste gaat dat in een droogoven omdat je deze op een hele lage temperatuur kunt instellen. Kies dan voor 30°C of 40°C. Het duurt minimaal 12 uur. Ook in een gewone hete luchtoven kun je zeewier laten drogen. Kies de laagst mogelijke temperatuur. Dat is meestal 50°C. Op deze laatste manier droogde ik 200 gram rood hoortjeswier in zeven uur en hield 15 gram over. De meeste wieren behouden gedroogd 10% van hun gewicht. Rood hoortjeswier bevat dus duidelijk meer vocht. De lage temperaturen zijn belangrijk voor het behoud van de levenskracht en de kwaliteiten van de omega-3 vetzuren.

met weinig differentiatie die niet recht op kan staan tussen hemel en aarde. Het heeft een enorme vitaliteit die wellicht iets kan betekenen voor onze vruchtbaarheid die momenteel erg afneemt. Je zou de eenzijdigheid van zeewier kunnen opheffen door de bereidingswijze in de keuken. Rudolf Steiner had het over de keuken als een steeds belangrijker wordende plek die een functie als altaar en laboratorium combineert. Maar ik heb zelf geen ideeën. Ik word niet geïnspireerd door zeewier. Het spreekt me niet aan."

Zeewier op tafel

Zeewier zie ik alleen als aanvulling op ons dagelijks menu, meer als een natuurlijk zout of als kruid dan als groente. Gedroogd en gemalen kun je het als smaakmaker toevoegen aan allerlei gerechten. Vers zeewier vind ik lekker door salades en kruidenboter. Je kunt er ook heerlijke pesto's en tapenades van maken. In de natuurvoedingswinkels kun je vers wier kopen en ook heerlijke spreads op basis van vers zeewier dat gefermenteerd is. Op deze manier blijven alle voedingsstof-

Bronvermelding en voor meer informatie:
www.zeewierwijzer.nl
nl.wikipedia.org
www.zeewaar.nl
www.alguesatlantica.com
 'Het unieke zeewier kookboek' van Laure Kié

Voor het bestellen van zeewier:
 Zeelandse zeewierhandel
kruijse@hetnet.nl
 06-13441710

Kookworkshop

Zaterdag 12 april
 geeft Ilse Beurskens – van den Bosch
 een kookworkshop in Heerhugowaard met als thema zeewier.

Voor meer informatie en opgave:
 072-5644752 of
contact@voedsaam.nl

fen en levenskracht goed behouden.

De zeewiersoorten nori en zeesla lenen zich goed om pakketjes te maken, net als bij sushi. Een helder of donkergroen jasje om bijvoorbeeld gekookte groenten staat mooi op tafel. Deze met zorg gevouwen of gerolde gerechten zorgen voor een warme omhulling, waarmee je iets kunt toevoegen aan de eenzijdige kwaliteit van zeewier. Zo lijkt het gerecht op een klein kadootje.

Zorglandbouw



Medewerkers en cliënten van De Vijfprong en de eraan verbonden zorgstichting Urtica roeren samen BD-preparaten. Het is een activiteit die verbindend werkt voor de gemeenschap als geheel.

Van de BD-bedrijven houdt maar liefst 30 procent zich bezig met zorg. De ene boerderij is in de eerste plaats een productiebedrijf, de andere meer een zorginstituut, bij weer een ander ligt het in het midden. Hoe organiseer je de ideale balans tussen landbouw en zorg in tijden van bezuinigingen?

Tekst: Ellen Winkel

of landbouwzorg?

In de afgelopen jaren is het aantal biologisch(-dynamisch)e zorgboerderijen dat onderdeel is van een grotere (antroposofische) zorginstelling gegroeid. De Lievegoed Zorggroep is eigenaar van Nieuw Rijsenburg en De Hondspol in Driebergen, De Nieuwe Born in Wageningen, De Beukenhof in Breda en sinds kort Hoeve Kraaiveld in Woudrichem. De Dijkhof in Driebergen is onderdeel van Zonnehuizen. Macandra in Ede is van 's Heerenloo. DeSeizoenen heeft onder andere Bronlaak in Oploo in beheer en werkt samen met De Gennephoeve in Eindhoven. Daarnaast zijn er nog vele zelfstandige zorgboerderijen met verschillende organisatievormen, zoals Noorderhoeve in Schoorl (de boeren vormen een maatschap), Thedinghsweert in Kerk-Avezaath (de boeren zijn in loondienst) en Zonnehoeve in Zeevolde (boeren en zorgondernemers vormen een Commanditaire Vennootschap en zijn lid van de coöperatie die het onroerend goed beheert). Op veel plekken is het een zoektocht om een goede balans te vinden tussen zorg en landbouw, zeker nu er bezuinigd wordt op de zorg. Daarbij vallen soms pijnlijke beslissingen voor boeren die al lang aan een zorgboerderij zijn verbonden.

De Vijfsprong

Boerderij De Vijfsprong en zorgstichting Urtica vormen samen een eenheid. Lange tijd waren de boeren zelfstandig ondernemer

binnen een Commanditaire Vennootschap (CV). In 2012 kwamen ze in dienst van Stichting De Vijfsprong, maar vanaf 2015 worden de boeren weer ondernemers. Ed Taylor, directeur van Stichting Urtica, vertelt waarom: "In de CV liepen de verliezen op en er waren grote investeringen nodig. Er moest iets veranderen. Daarom heeft Urtica twee jaar geleden de productiemiddelen, zoals de stal en de kaasmakerij, overgenomen. De CV werd opgeheven en de boeren kwamen in loondienst van de nieuwe boerderijstichting De Vijfsprong. Het gevolg daarvan was echter dat ze minder gingen ondernemen. Dat wilde ik niet. Voor het karakter van de boerderij én van de zorg is het essentieel dat het een onderneming blijft. Een boer en een zuivelaar wilden niet terug naar het ondernemerschap in de vorm zoals wij die voor ons zagen. Daarom zijn ze eruit gestapt. We hebben nu nieuwe, jonge boeren in dienst genomen voor één jaar. Dat geeft de tijd ondernemingsplannen uit te werken, want vanaf 2015 moeten ze hun eigen broek ophouden. Ik koop dan nog wel hun arbeid in - of misschien komen we tot een andere vorm. Urtica zal het met minder geld moeten doen, omdat de dagbestedingvergoedingen vanaf 2015 van de AWBZ naar de WMO verhuizen. Wij weten nog niet hoeveel geld we dan krijgen."

"Voor de toekomst moet de verwevenheid van zorg en onderneming behouden blijven.

En het moet een BD-boerderij blijven. Het is heel leuk om daar samen met jonge, dynamische boeren aan te werken: zij gaan er met veel frisse energie tegenaan."

De Gennep Hoeve

Age Opdam en Mirjam Matze van De Gennep Hoeve (gemengd biologisch bedrijf met kaasmakerij) werken samen met zorginstelling DeSeizoenen BV, maar zijn er geen onderdeel van. Hoe werkt het hier? Mirjam Matze legt uit: "DeSeizoenen koopt bij ons werkplekken in. Hun cliënten wonen op Landgoed Gennep naast ons bedrijf. Het merendeel van hen werkt bij ons en neemt eigen werkbegeleiders mee. Ze maken gebruik van ons gereedschap en onze kantine. Zelf bieden we ook een aantal uur begeleiding vanuit de boerderij. We sturen iedere maand een factuur waarop we verschillende posten in rekening brengen: de dagdeelprijs, de kosten van de lunch en de uren die wij aan begeleiding hebben geboden. Wij vinden dit een prettige constructie, want ons bedrijf blijft geheel onafhankelijk. We kunnen onze eigen beslissingen nemen. Ook hoeven we niet mee te draaien in de overlegstructuren die zorginstellingen met zich meebrengen."

Lievegoed

De Lievegoed Zorggroep heeft haar vijf boerderijen (zie hierboven) een jaar geleden ondergebracht in een BV om zorgelden en

bedrijven te scheiden. John Vork is directeur van deze Lievegoed Bedrijven BV, waarvan Lievegoed stichting de enige aandeelhouder is. Hij legt uit dat elke boerderij een bedrijfsleider heeft (in dienst van de BV) en een locatiemanager zorg (in dienst van de stichting), die voor afstemming van landbouw- en zorgactiviteiten zorgen. "Om de boerderijen levensvatbaar te houden, stemmen we de teeltplannen op elkaar af zodat we groentes uit kunnen wisselen. Dan kunnen we op grotere schaal gewassen telen. In Breda hebben ze al 250 groenteabonnees en dat gaan we in Wageningen en Driebergen ook doen. Logistiek levert dat voordelen op. Maar ook voor de deelnemers (cliënten) heeft deze bedrijfsmatige aanpak bijzondere

boerderij."

Volgens betrokkenen rond De Beukenhof vormde de reorganisatie een bijzonder pijnlijk proces. Daarbij ontstond zoveel onvrede, dat een boer en een tuinder die al ruim 15 jaar aan de boerderij verbonden waren, zich genoodzaakt zagen te vertrekken.

Integrale zorg en landbouw

Derk Klein Bramel is beleidsadviseur innovatie en ontwikkeling bij Lievegoed Groep. Zonder in te zoomen op actuele ontwikkelingen in deze zorginstelling, schetst hij zijn bredere visie. "Zowel in de landbouwsector als in de zorg heeft schaalvergroting plaatsgevonden; een ontwikkeling waarbij 'het geheel' uit elkaar getrokken werd. Landbouw

geren.

Op zorgboerderijen blijkt hoe goed deze gebieden bij elkaar passen, hoewel er ook spanningen ontstaan. Het landbouwbedrijf is kapitaalintensief en de opbrengsten zijn onzeker. De gemiddelde boer is gewend aan een relatief laag inkomen en accepteert een laag rendement op eigen vermogen. Binnen gezinsbedrijven met veelal opvolging in de erfelijke lijn kan dat ook. Zorginstellingen lopen echter tegen lastige kapitaalvraagstukken op en hebben medewerkers in dienst die duurder en minder flexibel zijn dan de boeren op een gezinsbedrijf.

"De boerderijen hebben daarom creatieve, agrarisch geschoolde bedrijfsleiders nodig, die de vrijheid én de verantwoordelijkheid

'De agrarische bedrijfsvoering heeft een eigen huid nodig'

waarde. Ze doen ertoe. Hun werk levert iets op. Ze worden aangesproken op hun competenties."

Volgens John is het melken van tien koeien ook moeilijk rendabel te maken. Daarom zijn de melkkoeien van De Beukenhof vorig jaar naar De Hondspol verhuisd. Daar melken ze nu 55 koeien. "Melk en mest gaan weer terug naar De Beukenhof", legt John uit. "Ze blijven daar wel kaasmaken. En er loopt nog steeds jongvee en vleesvee." Op de vraag hoe bij dit besluit het specifieke BD-karakter van de boerderij is meegewogen, antwoordt John: "Dat is voor ons zeker belangrijk, maar op een gegeven moment moet je kiezen tussen een levensvatbare boerderij of geen

moest vooral zo efficiënt mogelijk voedsel produceren en de rol die landbouw speelt voor natuur, landschap en menselijke beleving werd genegeerd. De zorg moest vooral zo efficiënt mogelijk zorgproducten (behandelingen) produceren, waarbij de bijdrage aan preventie, welzijn en zingeving in de verdrukking kwam."

"Maar de tijd van uit elkaar halen is voorbij", signaleert Derk. "Er komt nu weer meer oog voor samenhang." Zorgboerderijen lopen hierin al jaren voorop. In de antroposofie heeft samenhang altijd centraal gestaan, dus konden antroposofische zorg en dynamische landbouw als voortrekkers van integrale zorg en integrale landbouw fun-

hebben om genoeg rendement te genereren. Die kansen liggen er volop, wanneer de boerderijen hun regionale functie op het gebied van zorg, landbouw, voeding, natuur en recreatie versterken." Klanten van de boerderijwinkel zullen de boerderij ook bij een zorgvraag weten te vinden. En wie via de zorg binnenkomt, ontdekt de groenteabonnementen. Hierbij past dat iedere boerderij binnen een grotere zorginstelling een mate van zelfstandigheid heeft, die je op verschillende manieren kunt organiseren, meent Derk. "Dan kan ook de bedrijfsindividualiteit van het BD-bedrijf goed tot zijn recht komen. De agrarische bedrijfsvoering heeft een eigen huid nodig."