

KOLLEBLOEM

MAGAZINE

Onze grootste
uitdaging ooit.

|
pagina 3

Een ode aan
de speelplaats.

|
pagina 6

Is biodynamische
landbouw
politiek?

|
pagina 16

Beste lezer

We staan voor onze grootste uitdaging ooit.

Voor u ligt het derde Kollebloem magazine, waarmee we je graag deelgenoot maken van ons verhaal. Zoals gebruikelijk vind je een uitgepuurde selectie van Akkerweetjes en de mooiste social media posts. Zo krijg je in het kort een beeld van de hoofdrolspelers en thema's in het Kollebloem verhaal van de laatste maanden. We vertellen over een van onze dichtste collega's Karel, van Vroente boerderij Ourobour-os en laten we je kennismaken met onze favoriete kaasmaker Het Hinkelspel.

Maar we doken ook even onder in de vele boeiende publicaties die verschijnen over biodynamische landbouw. Zo hebben we een artikel over de biodynamische werk-agenda, voor veel boeren en hobbytuinders een houvast tijdens het landbouwjaar. Bij de internationale publicaties vonden we een artikel over 'kweekvlees', kritisch bekeken door de voedingsdeskundige van het Goetheanum, Jasmin Peschke. Wat betekent labovlees voor de voedingskwaliteit? En is het werkelijk zo'n belangrijk middel in de strijd tegen klimaatopwarming?

Dit magazine had eigenlijk in december moeten uitkomen. Maar daar stak de Europese politiek een stokje voor. Of liever gezegd, de lobbycampagne van Bayer en consorten die rücksichtslos de Genetisch Gewijzigde Organismen in de Europese natuur willen loslaten. Gewaarschuwd door onze Duitse DEMETER collega's sloten we ons aan bij het verzet tegen nieuwe wetgeving die GGO's onder de noemer NGT's moeten toelaten in de EU. De tijd (en veel meer) die we anders vrijmaken voor deze publicatie ging op aan deze politieke strijd. Met gedeeltelijk succes, maar het zette ons ook aan het denken, zo kan je lezen in het artikel: Is biodynamische landbouw politiek?

Alsof dat allemaal nog niet genoeg was, staan we vandaag ook nog eens voor een van onze grootste uitdagingen ooit. We starten met een crowdfunding campagne voor de aankoop van de boerderijgebouwen. We willen 300.000 euro financieren voor 1 oktober, met (vrienden)aandelen en winwin-leningen. Daarmee kunnen we de gebouwen die nu nog eigendom zijn van Leen en Antoine aankopen met de coöperatieve. Zo verankeren we ook het vastgoed als laatste stap in de visie van een vrije dorpsboerderij, met bijna 100% vrijgekochte grond.

Op die manier is De Kollebloem verzekerd van een duurzame toekomst en kunnen ook Leen en Antoine rust vinden in de wetenschap dat hun levenswerk verder gezet wordt. Voor onze klanten, sympathisanten, aandeelhouders en schenkers is dit de beste verzekering dat De Kollebloem kan blijven ontwikkelen. (H)eerlijk voedsel voor nu en in de toekomst, aan een eerlijke prijs, met de kracht van voedende landbouw.



Hartelijke groet,
Ruben

COLOFON

Kollebloem Magazine
verschijnt 3 x per jaar:
April, September, December

Abonneren?
Word lid van vzw Papaver via
ruben@kollebloem.be
(€ 5/maand)

Verantwoordelijke Uitgever:
Ruben Segers, bestuurder
Papaver vzw, Doornstraat 30,
9550 Sint-Lievens-Esse

Ondernemingsnummer:
BE 0866.484.667

Email: magazine@kollebloem.be
Website: www.kollebloem.be

Samenstelling en redactie:
Ruben Segers & Antoinette Simonart

Grafische Vormgeving:
Miriam Hempel, daretoknow.co.uk

Fotografie: Tini Cleemput

Druk: Zwartopwit

NIEUWS VAN DE BOERDERIJ

Een selectie uit onze
Akkerweetjes van
de voorbije maanden.
Wekelijks in je mailbox?
Schrijf je in via
www.kollebloem.be

28/11/2023

Geen GGO's in onze landbouw en voeding

Hallo lieve klanten,

Deze week nog eens prei in jullie pakket, zo hebben ook de klanten met een tweewekelijks pakket op de even weken de kans om onze lekkere prei te proeven. Niet zomaar prei, maar eentje met een Kollebloem's- karakter.

De Kollebloem-prei is in feite een eigen creatie. Wij selecteren jaarlijks een aantal preiplanten waar we dan zaad van winnen. Dit op basis van verschillende criteria die samen de basis vormen van een goeie, smaakvolle en resistente, bedrijfseigen prei.

Op dit moment doen we ook hetzelfde met de rode en gele biet. Deze zetten we dan apart, de ene in de serre en de andere buiten zodat ze niet kunnen kruisbestuiven.



"Nieuwe Europese wetsvoorstellen bedreigen de toekomst van onze prei en de hele bio keten."

Nu woensdag gaan we naar Brussel om te betogen voor het behoud van onze eigen zaadwinning en tegen de toelating van GGO's binnen de EU.

Nieuwe Europese wetsvoorstellen bedreigen namelijk de toekomst van onze prei en de toekomst van de hele bio- en biodynamische keten.

Lees er meer over op www.demeter.be/ggo. Je bent van harte welkom om mee te betogen woensdag 29/11 om 15u op Place De Luxembourg in Brussel (station Brussel Luxemburg). Samen met onze collega boeren, andere organisaties en europarlementsleden laten we onze stem horen.

Geen GGO's in onze landbouw en voeding!

Groetjes,
Manuel

26/02/2024

De wortelhaartjes van De Vroente

"Als we bomen zouden zijn, dan waren onze wortelhaartjes nu ineen gestrengeld." Zo zei Freya het bij de afsluiting van het Vroente weekend. Het is dan ook een beetje een magisch gebeuren.

Jaarlijks trekken boer.inn.en, winkeliers, pakkettenmakers en 'bureauschrijvers' van De Vroente zich samen terug op een mooie plek tussen de velden in het verre West-Vlaanderen. Met verrukkelijke maaltijden, inspirerende workshops en hilarische 'times up' avonden. Het is tegelijk hoogmis en kermis van de samenwerking tussen Oubouros, De Zonnekouter, De Vroente en De Kollebloem. Ze vieren het samen, bezielde en biodynamisch boeren en al wat zich daaruit ontwikkelt.

Deze drie boerderijen en hun boerderijwinkel in de stad werken innig samen. We maken al bijna 20 jaar samen een teeltplan om de groenteproductie van 3 boerderijen op elkaar af te stemmen. We zorgen er al even lang voor dat we samen een betere prijs krijgen voor ons product. Door het elk afzonderlijk en gezamenlijk rechtstreeks te verkopen aan onze klanten. Aan jou dus.



Gisteravond gingen de Kollebloemers uit Geraardsbergen nog naar Tonnekensbrand. Een eeuwenoud feest waarop heel de stad en alle omliggende gehuchten zich verzamelen. Uit de menigte wuifde iemand naar hen: "Zo'n lekkere groenten dat jullie hebben!". Die lekkere smaak komt heus niet alleen uit onze grond, onze mest en ons plantgoed.

Zelfs de zaadvaste biodynamische zaden kunnen dat niet. En zelfs de levenskracht die in het zaad zit brengt geen lekkere groenten voort zonder dat daar mensenhanden voor zorgen.

Die lekkere groenten komen voort uit het verbinden van de denkbeeldige wortelhaartjes van al die mensen die bij De Vroente samenwerken. Zaaïen, planten, schoffelen, wieden, oogsten, spoelen, vervoeren, uitstallen, verkopen, pakketten leveren, nieuwsbrieven schrijven, facturen maken, problemen oplossen en lekker eten klaar maken. Alles opsommen wat we doen hoeft niet, maar al wat we doen was wel verzameld op weekend.

Samen keken we terug en vooruit. We leerden bij over de zaaikalender en de geschiedenis van de biodynamisch landbouw. Iedereen staat weer klaar voor een nieuw seizoen van De Vroente: Samen, Bezielde, Biodynamisch.

Ruben

21/11/2023

Ode aan de speelplaats



Beste klant,

tot u schrijft Koen, reeds 5 jaar lang ben ik trots seizoensarbeider op de Kollebloem. Het ene jaar was ik al wat intensiever aanwezig dan het andere. Dit jaar startte mijn seizoen pas op de laatste dag van augustus en maandag 13 november was mijn laatste Kollebloemdag.

Het was een mooie tijd, met een heerlijke nazomer en een natte, maar voorlopig zachte herfst.

In die periode haalden we onder andere prachtige knolselders, reusachtige bieten, wortels en pastinaak van het veld. We oogstten tijdig de smakvolle aardappelen vanop het patattenmachien. Verschillende ladingen prei werden gehaald en proper gemaakt. De vruchtgewassen hielden lang stand, maar maakten uiteindelijk toch plaats voor de veldsla.

Toen ik drie jaar werkte op de Kollebloem gebruikte ik voor het eerst de 'motoculteur', een kleine freesmachine om de grond in de serres klaar te maken voor een planting. Al grappend zei ik toen 'Amai, na drie jaar mag ik eindelijk eens met de motoculteur werken, wat gaat dat geven als ik hier vijf jaar zal werken? Dan zal ik met de tractor mogen rijden zeker?' En zo geschiedde, op een doorsnee werkdag zat ik plots op de rode Ferguson. Zo blij als een kind reed ik door de modder richting de knolselders.

Mijn laatste dag bevond ik me vooral aan de speelplaats. Naarmate de herfst vordert is die plek meer en meer bemand. Palloxe en kisten groenten vol modder krijgen daar een grondige reiniging.

Ik sta graag aan de speelplaats, het kan er uiteraard nat en koud zijn, maar

het is daar dat de groenten nog een laatste liefdevolle behandeling krijgen vooraleer ze naar de koelcel gaan. Volgens worden ze van daaruit naar de verschillende afzetkanalen gebracht.

We laten zo lang mogelijk de aarde aan de groenten, dan bewaren ze beter. Na het wegwassen van de modder schitteren de groenten als nooit te voren. Tonnen voedsel passeren daar en dat geeft een voldaan gevoel.

Je bent nooit echt alleen aan de speelplaats. De collega boeren komen hun mes en/of rekkers halen voor de oogst en brengen nadien vers geoogste groentjes om te spoelen. Pablo de jonge, machtige stier staat sinds enkele weken naast de speelplaats en loeit luidkeels bij het zien van al die lekkere groentjes. Ook de andere koeien staan vlakbij, want die staan sinds kort op de weide met de schuilstal iets verderop.

Voilà, met deze kleine ode aan de speelplaats wil ik mijn verhaal, mijn seizoen, afronden.

Ik voel dat ik net zoals de bomen stillekes aan klaar ben voor de winterrust. We laten de bladeren vallen en trekken de energie naar de wortels. Het leven speelt zich in de winter af onder de grond, leerde ik nog afgelopen seizoen. De winter is een mooi moment om ons lijf en onze geest eens extra te soigneren.

Dat is wat ik zal doen en dat wens ik ook jullie allen toe, een deugddoende winterrust zodat we in het voorjaar met hernieuwde energie de wereld tegemoet kunnen treden. Grote dank aan alle Kollebloemers voor de verbinding.

Koen

24/11/2023

GGO protest



Onze boer.inn.en gaan mee naar Brussel op woensdag 29 november om 15u. Kom je hen steunen? Nieuwe EU wetgeving bedreigt onze boeren en consumenten. Red onze prei, hou onze landbouw en voeding GGO vrij. Laat samen met onze boeren en boerinnen je stem horen in Brussel. Een actie voor boeren en consumenten. Met dank aan de organisaties Bioforum, Boerenforum en Voedsel Anders.



01/02/2024

Nieuwe kaas



Alweer een nieuwe kaas in onze hoevewinkel. Mabelle, artisanale BIO geitenkaas van 't Reigershof, de boerderij waar we al jarenlang onze mest halen. Eén van die prachtige boerderijen waar met visie, ambacht en een grote vakkennis wordt gewerkt. Kom de kaas proeven in onze winkel!

19/02/2024

Preiteam



Ons onverschrokken prei team van vandaag! Door weer en wind en regen en modder, oogsten zij unieke zaadvaste en GGO-vrije prei. Biodynamische topkwaliteit van onze akker. Voor al onze abonnees, die wekelijks hun pakket afhalen op één van onze 25 afhaalpunten. Keep up the good work!



27/02/2024

Pakkettendag



Het is weer pakkettendag! Geert was weer in vorm en vulde met plezier de groentebakken van onze abonnees. Hij is terug na een weekje pauze voor carnaval Ninove, net zoals onze andere Ninovierter in het team. Goed gevulde pakketten verse BIO groenten en fruit, ideaal om te bekomen van al dat feestgedruis. Wist je dat hij dit jaar zijn vijfde jubileum viert op De Kollebloem. Proficiat!

7

13/03/2024

Postelein



Wist je dat onze winkeliers ook heel goed kunnen zingen? Vorige jaar leerden ze een liedje in het Kollebloem koor. De exacte tekst zijn we kwijt, maar het ging ongeveer zo: Postelein, behandel mij heel zacht, ... Postelein, verbrijzeld door je lach, ... Postelein, poreus en onderhuids, ... Postelein, als een winnaar haal je mij onderuit. Mijn gedachten slaan op hol. POSTELEIN



09/04/2024

De eerste boeketten



Ze zijn er, de eerste boeketten van onze boerderij. Na de lange natte winter, het voorzichtige kiemen en veel weesgegroetjes zijn ze eindelijk in bloei geschoten. Ze zijn schaars maar mooi. Onze passionele boer doet er zijn voordeel mee. Supervers, biodynamisch en blijde mensen gegarandeerd. NU in onze hoevewinkel.

12/04/2024

Falco en Arno



Onze stiertjes Falco en Arno, samen in de weide. Na een winter op stal, waarbij we vaak dichtbij hen konden werken en al eens een oude biet of prei met de hand konden voeren. Nu zijn ze buiten, op de weide, genieten ze van vers gras en de lentezon.



30/04/2024

Bij De Beste Hoevewinkels Van Vlaanderen



We staan in de Knack Weekend bij de beste hoevewinkels van het land. Onze GGO vrije en zaadvaste prei staat apetrots te pronken in dit glossy weekend magazine. Ook onze goede De Vroente vrienden van De Zonnekouter staan broederlijk naast ons vermeld.

PRODUCENT IN DE KIJKER



De samenwerking met
gelijkgestemde bedrijven
komt tot uiting in onze
hoevewinkel en pakketten.

Het Hinkelspel

Onze kaastoog in de hoevewinkel wordt grotendeels gevuld met kazen van Het Hinkelspel. Deze bio kaasmakers stammen uit de jaren '80, toen ook onze boer Antoine zijn eerste stappen in de biowereld zette.

Winkelverantwoordelijke Danka ging op bezoek en ontmoette kaasmaker Floris. Wat is voor het Hinkelspel échte kaas? Zijn antwoord: rauwe en biologische melk. Of anders gezegd: liefde voor een rijke smaak die enkel op een natuurvriendelijke manier kan ontstaan. Maar ook: respect voor het ambacht en geduld. Het Hinkelspel laat de jonge kaas minimum 6 weken rijpen, in plaats van 2 weken zoals in de industrie.

Uniek aan het Hinkelspel is de transparante samenwerking met de melkboer. Geen uitstekende melk, geen uitstekende kaas. Vandaar dat het Hinkelspel bereid is om een correcte prijs en premie te betalen.

Het resultaat is het waard: smaak en kwaliteit gaan boven alles, de basiswaarde van nu en toen. Zoals Floris het mooi verwoordt: "Over de kwaliteit van de kaas is er nooit discussie".



Bio Hoevewinkel

dinsdag tot vrijdag: 14u-19u
zaterdag: 9u-16u

Doornstraat 30
Sint-Lievens-Esse
0480 68 42 99
www.kollebloem.be

Karel van Ourobours

Klanten die nieuwsgierig zijn naar de herkomst van de groenten in onze winkel, hebben zeker al Ourobours en De Zonnekouter op de labels zien staan. Wist je dat De Kollebloem zijn krachten verenigt met deze 2 boerderijen, in de coöperatieve De Vroente? Hierin cultiveren we samen onze visie, ervaring, inspiratie én onze groenten. In dit magazine laten we jullie graag kennismaken met Ourobours in Zwalm.

Ourobours ligt langs de baan die Dikkele, één van de mooiste dorpjes van Vlaanderen, verbindt met de N46. Het is een aangename rit doorheen een glooiend landschap, en het voelt een beetje als thuiskomen wanneer we onze bestemming bereiken.

Vandaar ook dat hij de Italiaanse keuken zo aantrekkelijk vindt. Hun assortiment courante groenten is wel dubbel zo groot als dat van de Belgische keuken, ze hebben een veel ruimer idee van wat groenten en fruit zijn. Daarnaast is Karel ook gefascineerd door Aziatische gewassen. Als je dus in onze winkel een exotisch klinkende groente ziet liggen (bijvoorbeeld "hontsai thai" of "catalogna"), dan kan je er vanop aan dat die met liefde geteeld werd bij Ourobours.

Karel heeft een brede kennis over de oorsprong en geschiedenis van planten. Dit hangt samen met zijn passie voor zaadteelt en vermeerdering. Hij brengt soms zelf zaden mee vanop reis, of krijgt dit via-via.



Misschien komt het door de bodem die zo heerlijk stevig en zwaar is, en Ourobours tot een plaats maakt waar je goed kan aarden? Of heeft het iets te maken met de talrijke bomen en romantische boomgaarden? Hoe dan ook, het is een plek die je spontaan "in verbinding" brengt.

Ourobours wordt gedragen door een kern van een 8-tal mensen en bestaat al sinds 2004. Karel, de oprichter, was in eerste instantie gericht op appelteelt, vanuit zijn voorliefde voor cider. Ook medicinale kruiden inspireerden hem, en hij bouwde heel wat ervaring op in een gespecialiseerde kwekerij. Na een aantal jaren veranderde de afzetmarkt en op een spontane manier raakte ook de teelt steeds meer gediversifieerd. Karel bekijkt planten immers in zijn totaliteit: welke onderdelen zijn nog allemaal eetbaar of bruikbaar, naast de welbekende klassiekers?

"De zoektocht naar het uitzonderlijke en de goesting om te experimenteren, vanuit oprechte nieuwsgierigheid, vanuit passie, vanuit levenslust, is wel zeer kenmerkend"

Zo komt een aantal zaden van andere plaatsen in de wereld, gaande van Portugal tot Japan.

Uiteraard zijn het niet alleen "specialekes" die gekweekt worden op Ourobours, en maken de meer traditionele groenten ook een groot deel uit van hun aanbod. Maar de zoektocht naar het uitzonderlijke en de goesting om te experimenteren, vanuit oprechte nieuwsgierigheid, vanuit passie, vanuit levenslust, is wel zeer kenmerkend. Dat zie je. En dat proef je.

Tartaar van koolrabi met komkommer en gerookte plattekaas



Voor 4 personen, Bereidingstijd: 1u

Nodig:

- 2 kleine koolrabi
- 1 komkommer
- 250ml witte wijnazijn
- 200ml suikersiroop (het afgekoelde mengsel van 50% suiker en 50% water)
- 500g plattekaas
- 125g mayonaise
- 1 eetlepel gestoofde witte ui (witte ui zeer fijnsnijden en op zacht vuur met klontje boter stoven tot hij glazig is)
- 1 limoen
- 1 eetlepel zure room
- 1 snede brood
- 1 bundel dille
- 1 liter druivenpitolie
- Roomse kervel

BEREIDING:

De plattekaas

Laat de plattekaas gedurende 12u uitlekken in een neteldoek - plaats de uitgelekte kaas in een metalen schaal - verwarm een lepel met behulp van een gasbrander, leg de lepel naast de kaas in de metalen schaal en strooi wat rookmeel op de gloeiende lepel - dek de schaal vlug af met plasticfolie en laat 1uur staan - verwijder de lepel, meng de gerookte plattekaas met de mayonaise en doe in een spuitzak.

De koolrabi

Verwijder het loof van de koolrabi en schil, snijdt in kleine blokjes (5 mm) - kook beetgaar in gezouten water - giet af en verfris met koud water - laat uitlekken - breng op smaak met peper, zout, wat zeste van limoen, de witte gestoofde ui, de lepel zure room en een druppeltje jalapenicoeper (groene tabasco).

De komkommer

Schil de komkommer - snij in de breedte in 2 stukken en snij vervolgens in de lengte op de snijmachine zodat je mooie slierten krijgt - laat gedurende 20 minuten marineren in een mengsel van suikersiroop (45%) en witte wijnazijn (55%). Verwijder de slierten uit de marinade en laat uitlekken.

Het brood

Grill het brood in de broodrooster tot het mooi bruin is, laat afkoelen en breek in stukjes.

De olie van dille

Draai de dille samen met de druivenpitolie gedurende 10' in de mixer/ blender. Giet door een fijne zeef en laat uitlekken in de koelkast.

SERVEREN:

Neem een metalen ring en vul deze met 2 eetlepels van het koolrabimengsel - druk lichtjes aan met de lepel - plaats hierop de gemarineerde komkommer-slierten en spuit met een spuitzak kleine toefjes van het plattekaasmengsel - bestrooi met wat stukjes geroosterd brood en werk af met de olie van dille, takjes en bloemetjes van roomse kervel en poeder van dragon.



De Vijf Seizoenen - Brakel

Laurence en Jonas Haegeman - broer en zus - baten samen het gastronomisch restaurant 'De Vijf Seizoenen' in Brakel uit. Groenten krijgen er een ereplaats. Het restaurant bestaat al 24 jaar en werd in 2021 uitgeroepen tot beste groenterestaurant in België.



Biodynamische Groentepakketten

Groentenabonnement = Eerlijke Landbouw

Met een abonnement ben je verzekerd van biodynamische groenten, fruit of brood.

Het jaar rond zorgen we voor een divers pakket, dankzij de nauwe samenwerking met onze collega bioboeren.

We telen met zorg voor bodem, planten, mensen en dieren. Dat is de kracht van biodynamische landbouw.

- maandag geoogst, de dag nadien in het pakket
- wekelijks of tweewekelijks afhalen
- 20 afhaalpunten
- klantgedragen coöperatie
- webshop voor abonnees met +500 bio producten
- zorggasten krijgen een plek dankzij onze abonnees



Bestel een proefpakket via
www.kollebloem.be



VERDIEPING

Met open ogen kijken,
in verwondering en bewondering
voor de eindeloze diversiteit
van het leven.

Het Juiste Moment



Misschien zag je hem al in de hoevewinkel, 'Het juiste moment 2024 - werkagenda voor het land en de tuin'. Deze agenda werd jarenlang samengesteld door Guurtje Kieft en uitgegeven door haar Stichting De Zonnetuin. In de agenda verwerkte Guurtje haar ervaringen en inzichten, opgedaan tijdens een leven lang werken op het land gecombineerd met een diepgaande studie van de geesteswetenschap. Nadat Guurtje in 2021 haar werk besloot neer te leggen, is er onder leiding van Carmencita de Ruiter en Carolien Dekker een werkgroep ontstaan die de agenda voortzet. De agenda vindt zijn weg naar zowel professionals in de biodynamische land- en tuinbouw, alsook naar hobby-tuinders.

In de werkagenda staan de standen van Zon, Maan en planeten, ten opzichte van elkaar en ten opzichte van de sterrenbeelden van de Dierenriem. Al deze gegevens kunnen we zien als een taal vanuit de Kosmos: ze geven aan welke kosmische (of geestelijke) krachten op een bepaald moment op Aarde werkzaam zijn. Door ons hiervan bewust te worden en onze handelingen aan de bodem en de gewassen op deze kosmische invloeden af te stemmen, sluiten we met ons handelen aan bij de

natuurlijke, kosmische ritmen en werken we aan harmonie en evenwicht.

Je kunt hierdoor een sterke verbondenheid gaan ervaren met het heelal, met alle zichtbare en onzichtbare levende wezens op Aarde. Dat is ook wat Rudolf Steiner zag als taak voor de toekomstige mens: dat wij een bemiddelaar mogen worden tussen de kosmische krachten (Engelen) die werken vanuit de planetensferen en de natuurwezens van moeder Aarde.

"Je kunt hierdoor een sterke verbondenheid gaan ervaren met het heelal, met alle zichtbare en onzichtbare levende wezens op Aarde."

"Hoe werkt dat nu in de praktijk?", vraag u zich misschien af. Een paar voorbeelden.

Zo blijken zaden het beste te ontkiemen als wordt gezaaid naar de volle Maan toe, dus tijdens de wassende Maan. Als je bijvoorbeeld bladgewassen dan ook nog zaait op een dag dat Maan in een blad- of waterteken staat (Visen, Kreeft of Schorpioen), zaai je naar de aard van het gewas en geef je een extra 'bladimpuls' mee;

Een ander voorbeeld betreft de baan van de Maan. Die kent een vast ritme van stijgen en dalen: steeds ongeveer 14 dagen een opgaande beweging, gevolgd door ongeveer 14 dagen een neerwaartse beweging. Tijdens de dalende maan is de energie in bomen en planten naar de Aarde gericht. Dit is een gunstige periode om te snoeien: de energie in de planten blijft behouden en wordt niet weggесnoeid. Snoeiwonden overgroeien sneller, planten blijven gezonder. Door bijv. een fruitboom te snoeien als de Maan in het sterrenbeeld Leeuw staat (een vuur- of vruchtteken) geef je met je snoeihandeling een bewuste impuls aan de boom om in het volgende seizoen goed vrucht te kunnen dragen.

Werken met de agenda betekent de krachten van de planeten en de dierenriem leren kennen en daarin meebewegen. Het maakt jezelf, je land, bedrijf en bodem rijker en ontvankelijk voor kosmische invloeden.

Tekst: Carmencita De Ruiter

Worden dierlijke producten in de toekomst in het lab geproduceerd?



Komt ons voedsel in de toekomst uit een laboratorium? Gezien de huidige staat van de wereld en het klimaat wordt de noodzaak om voedsel duurzaam te produceren urgenter dan ooit. Vooral dierlijke producten worden bekritiseerd omdat ze het klimaat zouden schaden. Celcultuur producten die in het lab in vitro uit dierlijke cellen worden gemaakt, komen steeds vaker naar voor als mogelijke duurzame alternatieven. Maar zijn deze echt meer klimaatneutraal? En leidt het biotechnologische proces ons niet af van het echte probleem?

“Voor de productie van 1 kg rundvlees is ongeveer 550 liter water nodig in vergelijking met 521 liter voor 1 kg laboratoriumvlees. De watervoetafdruk is dus vergelijkbaar.”

De veehouderij, vooral dan de herkauwers zoals runderen en koeien, krijgt harde kritiek te verduren. Zij krijgen een grote ecologische voetafdruk als gevolg van het hoge verbruik van water en voer. Er is ook kritiek op de methaanuitstoot die varieert afhankelijk van het voer, en het slechte

dierenwelzijn in de intensieve veehouderij. Van celcultuur producten wordt beweerd dat ze een duurzamer alternatief bieden. Deze ‘cellulaire landbouw’ produceert dierlijke producten in bioreactoren [1]. Voor de productie is geen boerderij nodig, maar worden weefspecifieke stamcellen van levende dieren gebruikt die in geschikte voedingsmedia worden gekweekt. De voedingsbodems zelf zijn industrieel vervaardigde, zeer complexe mengsels van vetten, eiwitten, hormonen, vitaminen, signaalmoleculen en groeifactoren. Deze laatste worden vaak verkregen uit het navelstrengbloed van runderembryo's. Omdat deze productiemethode controversieel is, worden groeifactoren nu verkregen uit genetisch gemodificeerde micro-organismen of planten en algen [2]. Individuele dierlijke cellen groeien dus geleidelijk uit tot vlees. Wereldwijd doen nu meer dan 100 bedrijven onderzoek naar laboratoriumvlees [1]. In Singapore is de eerste ‘laboratoriumkip’ al op de markt en ook in de VS is in 2023 een vergunning verleend. Naast vlees worden ook andere dierlijke producten, zoals melk en vis, in het laboratorium geproduceerd. “Duurzaam, grondstofvriendelijk, goed voor dieren-

welzijn, veilig” - zijn enkele van de veelbelovende claims die worden gemaakt om deze producten te promoten.

Aangezien methaan vele malen schadelijker is voor het klimaat dan CO₂, wordt de vermindering ervan genoemd als een van de belangrijkste voordelen van laboratoriumvlees in vergelijking met conventionele veeteelt. Een review door Chriki et al. (2022) over de vraag of laboratoriumvlees een echt alternatief is voor het slachten van dieren, toonde aan dat deze kwestie onvoldoende is onderzocht [3]. Hoewel celgecultiveerd vlees op korte termijn een lagere impact kan hebben op de opwarming van de aarde omdat het geen methaan uitstoot, kan het op langere termijn schadelijker zijn omdat de koolstofdioxide die tijdens het productieproces wordt uitgestoten langer in de atmosfeer blijft [3].

Al met al zijn de geproduceerde hoeveelheden laboratoriumvlees te klein om vergelijkbare en zinvolle gegevens te kunnen verzamelen. De eerste laboratorium rundvleesburger kostte bijvoorbeeld 250 euro [1], wat niet vergelijkbaar is met een conventionele rundvleesburger. Bovendien is het niet mogelijk om precies te zeggen wat de

ecologische voetafdruk van laboratoriumvlees is: cruciaal is bijvoorbeeld of de industriële productie van de voedingsbodem is meegenomen in de berekeningen.

Het is ook niet waar dat celcultuur producten milieuvriendelijker zijn wat betreft waterverbruik. Voor de productie van 1 kg rundvlees is ongeveer 550 liter water nodig in vergelijking met 521 liter voor 1 kg laboratoriumvlees [3]. De watervoetafdruk is dus vergelijkbaar. Daarnaast vereist het produceren van vlees in het laboratorium veel energie, maar hier zijn tot op heden geen vergelijkbare cijfers voor. Wat betreft de benodigde oppervlakte ligt het voor de hand dat labvlees minder land in beslag neemt. Maar in dit verband wordt er in het overzichtsartikel op gewezen dat bij deze vergelijking rekening moet worden gehouden met het belang van de veehouderij voor het milieu, landschapsbehoud en bodemvruchtbaarheid. De bewering dat laboratoriumvlees diervriendelijker is, moet ook kritisch worden bekeken. Een punt waar we vraagtekens bij kunnen zetten zijn de omstandigheden waaronder de dieren leven die als stamceldonoren worden gebruikt.

In de biodynamische landbouw zijn dieren, vooral koeien, een belangrijk element op de boerderij. Ze eten voer dat op de boerderij geproduceerd is en leveren niet alleen waardevolle voedingsmiddelen, maar ook hoogwaardige mest. Die vormt de basis voor de opbouw van de bodemvruchtbaarheid en wordt verspreid in de vorm van gecomposteerde mest. De veeteelt is ook grondgebonden [4], met als gevolg dat het aantal dieren wordt aangepast aan de draagkracht van de bodem en niet aan de stalcapaciteit. Biodynamische boerderijen houden alleen het aantal dieren dat de boerderij zelf van voer kan voorzien. Er wordt dus geen veevoer geïmporteerd. Tegelijkertijd wordt de hoeveelheid geproduceerde mest beperkt tot wat de bodem kan opnemen en afbreken. In zo'n kringloop wordt alles zo goed mogelijk gerecycleerd [4]. Dierenwelzijn en bodemgezondheid staan voorop.

Dit alles heeft een gunstig effect op de kwaliteit van het voedsel. Het weerspiegelt de veehouderij en de gezondheid van de dieren, maar ook het voer, de teelt van de gewassen en het bedrijf en de mensen als geheel. Dit soort producten voedt en stimuleert de zintuigen. Voedsel dat in een laboratorium is gemaakt, heeft daarentegen

geen geschiedenis. Het wordt gekweekt in een omgeving zonder externe prikkels en heeft altijd dezelfde bestanddelen. Als we bewust eten en onze zintuigen trainen, kunnen we de verschillende effecten van voedsel waarnemen. Volgens studies is de smaak van een laboratoriumproduct vergelijkbaar met die van een gemiddeld natuurlijk product, maar welk effect heeft het echt op ons, behalve dat van smaak?



“Willen we echt af van de diversiteit aan kleuren, vormen en aroma's van echt voedsel dat een biografie en een eigen karakter heeft?”

In-vitro producten worden gemaakt in een volledig gecontroleerde omgeving en daarom wordt geadverteerd dat ze ‘veilig’ zijn, wat betekent dat ze geen verontreinigingen of ziekteverwekkers bevatten. Er worden alleen bekende voedingsstoffen gebruikt, dus deze zijn afhankelijk van de kennis van de fabrikant. De biologische diversiteit en ontelbare combinaties van stoffen die in de natuur voorkomen ontbreken daarom in deze producten, die alleen uit geïsoleerde ingrediënten bestaan.

Dit type voedselproductie gaat ervan uit dat voedingsmiddelen alleen voedingsstoffen bevatten en vooral dat het voedingsstoffen zijn die ons voeden. Als we met deze aanname naar de toekomst kijken, zouden we ons kunnen voorstellen dat voeding bestaat uit een synthetische uniforme pasta die met een 3D-printer in elke gewenste vorm geperst kan worden. Maar willen we dit echt? Willen we echt af van de diversiteit aan kleuren, vormen en aroma's van echt voedsel dat een biografie en een eigen karakter heeft?

Als we, in plaats van voedingsmiddelen alleen tot hun ingrediënten te reduceren, ze in hun geheel bekijken met hun potentieel om ons te stimuleren, is het duidelijk dat er een levende omgeving nodig is om gezonde voedingsmiddelen

te creëren. Biologische en biodynamische landbouw cultiveren de relatie tussen natuur, dieren en mensen. De mens is hierin de actieve schepper, bijvoorbeeld door zijn voedselkeuze. Als we vlees van intensieve veehouderij kopen, steunen we deze vorm van landbouw. Op dezelfde manier steunen we vervreemding van het levende als we laboratoriumvlees goedkeuren.

De vraag of ons voedsel in de toekomst uit een laboratorium zal komen, is daarom niet alleen een kwestie van voedselproductie in het algemeen, maar ook van onze basishouding ten opzichte van de natuur, planten en dieren, en onszelf. Willen we ons steeds verder verwijderen of zien we onszelf als deel van het geheel waarmee we verbonden zijn en waarmee we verbonden willen blijven?

Bibliografie

[1] <https://www.transgen.de/lebensmittel/2700.fleisch-zellkultur-biotechnologie.html>, accessed on 01.03.2024

[2] Willinger G (2024). «Fleisch aus der Retorte», Spektrum der Wissenschaft, 4 (44–49)

[3] Chriki S, Ellies-Oury MP, Hocquette JF (2022). “Is ‘cultured meat’ a viable alternative to slaughtering animals and a good compromise between animal welfare and human expectations?”, Animal Frontiers, 1 (35–42), <https://doi.org/10.1093/af/vfac002>

[4] Maschek L (2023). «Kuh und Klima – eine Frage der Haltung» in: Fonds-Goetheanum «Kuh und Klima» (1–3), https://www.anthroposophie.ch/files/anthroposophie.ch/content/docs/fg/FG_Kuh_Klima_2023_D_Heft.pdf, accessed on 01.03.2024

Dr. Jasmin Peschke en Lea Sprügel, Sektion für Landwirtschaft
Vertaling Ruben Segers

Is biodynamische landbouw politiek?

Wat zullen we onze kleindochters vertellen over ons collectieve falen om de opwarming van de aarde aan te pakken? "Ik zou tegen haar kunnen zeggen, kijk: wat je moet erkennen is dat we net een eeuw van relativisme en deconstructie achter de rug hebben, waarin we te horen kregen dat de meeste van onze dierbaarste principes ofwel onzeker waren ofwel gewoon wishful thinking, en op veel gebieden van ons leven was ons al gevraagd om te accepteren dat niets essentieel is en alles verandert - en dit had de strijd enigszins uit ons gehaald."

Feel Free (2018)
Zadie Smith



DE VOEDINGSWAARDE VAN ONS LANDBOUWBELEID

Toen we dit voorjaar een paar dagen zon kregen, de eerste mest uitvoerden en de eerste tomaten plantten, voelden we eindelijk wat boerderijlente. Dat deed deugd. Rondom ons vernauwde de aandacht zich alsmat meer tot de verkiezingen.

De week voordien was Meino Smit op bezoek in ons dorp. Deze Nederlandse boer-onderzoeker schreef het boek 'Naar een duurzame landbouw in 2040'. Kort door de bocht rekent hij alles om naar voedingswaarde. Hoeveel energie haalt een mens door zijn vertering uit bijvoorbeeld een rode biet. Daar tegenover zet hij alle energie die nodig is om rode biet te produceren, tot en met de fabriek die de onderdelen van de tractor maakt.

De 'meest efficiënte landbouw ter wereld' waar Nederland en Vlaanderen zo trots op zijn, is zo bekeken enorm inefficiënt. We zitten terug op het niveau van voor de jaren 50 en compenseren dit met veel externe input.

De analyse van Smit is goed doorgerekend, zijn toekomstbeeld klinkt vandaag radicaal. Zo kunnen we maar beter stoppen met fossiele brandstoffen en onze tractoren omsmelten tot ergonomische handwerktuigen. Want in kennis en onderzoek zijn we wel vooruit gegaan. We kunnen efficiënter werken, onze rug sparen en vakantie voor de boer.in organiseren. We moeten alleen wat ruimte maken voor het boerenpaard, maar die sparen ze aan de andere kant van de wereld dubbel uit omdat ze dan geen soja meer moeten produceren voor ons.

Waar zit de voedingswaarde in ons huidige landbouwbeleid? Dat lijkt nu meer op een industrieel handelsbeleid. Met onze sterke havens kunnen we efficiënt input van over heel de wereld invoeren. Daarna richt ons beleid zich op de verwerking daarvan op boerderijen, versindustrie en ten slotte verkoop in de export. De tussenschakels (de boerderijen) mogen vooral niet te veel kosten. De voedingswaarde van de landbouw, laat staan onze eigen bevolking voeden, speelt daarin amper een rol.

WAARDERING VOOR ELKE BOER.IN

In het publiek bij de lezing van Meino Smit zat ik naast twee gangbare boeren. Zij waren geboeid door het verhaal dat eigenlijk tegen hun manier van werken sprak. Één ervan was apetrots dat Meino hem een 'moderne' boer had genoemd omdat hij maar 20 melkkoeien heeft in plaats van 100 zoals zijn buurman. Dezelfde boer heeft op zijn land een bord staan: "Red de boeren", van de extreem rechtse partij Vlaams Belang. Zij spelen in op het ongenoegen bij veel boeren. Zijn al deze boeren met hun borden dan extreem rechts?

Jean-Michel Florin, hoofd van de landbouwsectie in het Goetheanum in Dornach, schreef in zijn Paasbrief het volgende: "De biodynamische beweging blijft een kleine elite van zeer goed opgeleide boeren met een hoog cultureel kapitaal, zoals ze zeggen. Als we meer boeren willen inspireren om aan biodynamische landbouw te doen, moeten we er dan niet eerst van uitgaan dat we alle boeren nodig hebben?"

Wat betekent het voor een gangbare boer om het verhaal van Meino Smit te horen en vast te blijven houden aan sproeistoffen? Die maken niet alleen de

natuur ziek, boerinnen en boeren zijn de eerste slachtoffers van deze dodelijke middelen. Boeren zouden vanuit dat besef nooit EU wetgeving tegenhouden die het pesticidengebruik halveert. Toch gebeurde net dat na de boerenprotesten begin 2024.

Een titel in de krant: "De machtige Europese landbouwlobby is de winnaar van de boerenprotesten." En dus, zo zeggen ze dan: de boeren vergissen zich van vijand, ze laten zich voor de kar van de lobby spannen.

Die lobby komt van de Europese pesticidenindustrie. Die is 12 miljard euro per jaar waard voor bedrijven als BAYER en BASF. De boerenprotesten gaven de politici niet meer dan een goed verhaal voor hun beslissing. De werkelijke oorzaak voor het schrappen van de pesticidenwet ligt bij de 15 miljoen euro lobbybudget om industriebelangen veilig te stellen¹. Tegelijk denkt iedereen daarmee dat de boeren hun zin kregen.



HET BOERENPROTEST IS STIL NU. GEEN TRACTOREN IN BRUSSEL. MAAR VOOR HOE LANG?

Jean-Michel Florin: "In haar rapport beschrijft Paula Eckardt, de meid in het huishouden van Keyserlingk, hoe van alle deelnemers [aan de landbouwcursus] alleen Dr. Steiner de 'gewone' mensen begroette, terwijl de anderen nogal hooghartig voorbijgingen zonder begroeting. Ook in zijn toespraak op 11 juni 1924 omschreef Steiner zichzelf heel bescheiden als een kleine boerenjongen die zei dat de veronderstelde 'domheid' van boeren in werkelijkheid goddelijke wijsheid is."

Boeren hebben in ons land weinig tot geen hefbomen. De Boerenbond en ABS distantieerden zich zelfs van de protesten. Zo zijn boeren afhankelijk van de willekeur van politici en ad hoc steun van de publieke opinie.



Wat als de boeren een lobby hadden met 15 miljoen euro per jaar om boerenlandbouw te ondersteunen? Hoe anders zou het zijn als politieke partijen daardoor een beleid opbouwden vanaf de boerderij? Van eerlijke, duurzame, gezonde voeding voor iedereen. Hier geteeld, hier vermarkt, betaalbaar, ecologisch verantwoord, faire tewerkstelling, toegankelijk, ... Het lijstje kan nog groeien. Alle extra maatschappelijke diensten die de boerderij verwezenlijkt erkennen en waarderen: open ruimte, zorglandbouw, groenbeheer, educatie, klimaatverbetering...

Als we dan de boer.in zouden waarderen, welk loon zou die dan verdienen? Heeft iemand in Brussel daar al eens aan gedacht?

WAT IS POLITIEK?

"Het politieke kan niet worden beperkt tot een bepaald type instelling of worden beschouwd als een specifiek gebied of niveau van de samenleving. Het moet worden opgevat als een dimensie die inherent is aan elke menselijke samenleving en die bepalend is voor ons bestaan."

The Return Of The Political (2020)
Chantal Mouffe

Biologische landbouw is op veel vlakken een technische aangelegenheid geworden met veel aandacht voor teelttechnieken, rentabiliteit en marketing. De maatschappelijke kracht is wat meer op de achtergrond gekomen. Iedereen ziet nu wel de mooie plaatjes op onze Instagramfeeds en denkt dat dat landbouw is. Het beeld wordt ook graag gerecycleerd door supermarkten die bio verkopen. Maar net zo min als je in reclame voor waspoeder de fabriek ziet waar het poeder gemaakt wordt, zie je de druk en financiële onzekerheid die bio boeren ondergaan. We doen het zelf ook want we willen allemaal een positief verhaal vertellen omdat dat 'verkoop' is.

Zijn we dan allemaal 'hardwerkende zelfstandigen' geworden? Bij het verzet tegen GGO's deze winter merkte ik hoe moeilijk het was om collega's warm te maken voor een politiek verhaal. Hoewel ik er begrip voor heb deed het me ook stilstaan bij wat er gebeurt als we het politieke van ons werk vergeten te benoemen. Via GGO's willen dezelfde bedrijven die pesticiden verkopen ook eigendomsrechten claimen op zaden. Dit bedreigt de kern van wat we doen. Wat ik een paar keer hoorde was dat het toch geen zin heeft, alles is al beslist. Daarnaast heeft de boer, in al zoveel maatschappelijke taken te vervullen. Zonder sterke boerenbond is het moeilijk om politieke strijd te voeren.



Nochtans had het verzet van enkele biodynamische boerinnen, boeren en organisaties uit heel Europa wel degelijk zin. We betoogden in Brussel, schreven nieuwsbrieven en social media posts, schakelden vrijwilligers in om politici te bellen, ... Het vroeg veel energie, bovenop het werk, maar het gaf ook energie. En we behaalden resultaten. Zo zijn 2 amendementen van ons aangenomen. Er is de traceerbaarheid van GGO's en er is de labeling van producten die GGO's bevatten. Twee zaken die vanzelfsprekend lijken, maar zonder het bewust politieke verzet niet waren gestedmd.

Wij bleken dus toch niet zo machteloos. We voelden ook dat mensen ons steunden. De reden dat Bayer en BASF miljoenen inzetten voor lobbywerk is omdat ze heel overtuigend moeten liegen over pesticiden en GGO's. Mensen geloven ons zonder lobby, dat is onze politieke superkracht. Een échte boer.in die voor échte mensen échte voeding teelt.

We mogen niet vergeten dat in de praktijk van biodynamische landbouw ook een soort verzet zit. Het is een politieke daad om elke dag ons veld op te lopen en voeding te produceren voor al die mensen. Maar zoals Chantal Mouffe betoogt in haar boek, kunnen we die pas verzilveren als we het ook zo benoemen en ons ernaar organiseren.



LANDBOUW OP MENSENMAAT: EEN RADICAAL POLITIEK PROJECT

Jean-Michel Florin: "Waarom is vernedering tegenwoordig zo'n vergif voor de ziel? Omdat het de ontwikkeling van het 'ik' tegenwerkt, wat tot uiting komt in onze waardigheid en soevereiniteit. (...) De biodynamische aanpak heeft het potentieel om mensen waardigheid terug te geven door hun relatie met de aarde en wezens in een groter geheel te plaatsen en verder te ontwikkelen."

Biodynamische landbouw en al haar zustervormen van 'landbouw op mensenmaat' zijn radicale politieke projecten. Één van de dingen die ik lees in de woorden van Jean-Michel Florin als hij spreekt over waardigheid is de emancipatie van de boer.in, maar ook van alle mensen die nood hebben aan een landbouw die hen werkelijk voedt.

Ik koppel daaraan de woorden van Chantal Mouffe, die zegt dat politiek vanzelfsprekend in alles zit, niet alleen in parlementen en partijen. Door buiten onze veilige biodynamische wereld te treden en politiek verbinding te maken met anderen is verandering mogelijk. Dat zagen we bij het GGO verzet.

Daarbij moeten we opletten onszelf niet te zien als de beste of de slimste. Het is de boerenstiel die we delen met alle boeren die een goddelijke wijsheid in zich draagt. Maar we moeten in weerwil van wat Zadie Smith opmerkt, wél geloven in onze dierbare principes. Wat essentieel is moet en kan verdedigd worden. Laat ons dat niet vergeten.

Ruben Segers

Bronnen:

1) <https://corporateeurope.org/en/2023/11/sabotaging-eu-pesticide-reduction-law-sur>

ACTIVITEITEN



14/09/2024

Opendeurdag

- 14u00 – 18u00: Kom onze biodynamische boerderij ontdekken op onze opendeurdag. Ontdek onze hoeve-winkel in al zijn glorie. Rondleidingen over het veld: reserveer online!
- 18u00 – 19u30: 100 % biodynamisch Kollebloem-diner met onze eigen worst, aardappelen en salade. Ook vegetarisch mogelijk. Reserveer online.
- 19u30: Optreden Kollebloem Koor!
- 20u00 – 22u00: De Traktor Troubadour.

Special Guest in onze yurt: Olga!

Zit je met een prangende vraag, waar je een antwoord op wil? Olga legt jouw toekomst bloot aan de hand van Tarot kaarten via de kosmische verbinding met haar overgrootmoeder.

Concert: Toon De Tractor Troubadour

Met de snelheid van een oud uurwerk wandelt Antoon op zijn klompen door de natuur. Af en toe komt een traktor deze rust verstoren. Aan het stuur een troubadour. Alleen of met meerdere

klompanen rijdt Antoon dan in alle windrichtingen. Hij verspreidt zijn lied en levensfilosofie.

Waar nodig wordt halt gehouden en bij gelegenheid worden de passanten op een concertje getrakteerd. Het gebeurt dat een gerenommeerd podium beklommen wordt. Telkens worden de lachspieren van de toehoorders niet vergeten.

Reserveer je maaltijd op www.kollebloem.be



12/10/2024

Oogstdag

Kom de Kollebloemboer(inn)en een handje helpen.

Samen halen we de oogst van de aardappelen binnen. We steken samen de handen uit de mouwen. 's Middags voorzien we stevige boerenkost voor de helpers. Tot dan!
Praktisch 12 oktober van 10u-16u
Inschrijven via info@kollebloem.be



26/10/2024

Toekomst Zaaien

Kom mee spelt zaaien met de Kollebloemboer(inn)en.

Een activiteit voor groot en klein. Ervaar hoe het is om boer te zijn en proef van onze oogst van vorig jaar. Toekomst Zaaien is een internationale actie om te laten zien dat vrij en kwaliteitsvol zaaigoed belangrijk is. Tot binnenkort.
Praktisch: 26 oktober van 14u-16u
Inschrijven via info@kollebloem.be



Vakantie op de bioboerderij

Op onze biodynamische boerderij in Sint-Lievens-Esse vind je rust, ruimte en aandacht voor het kleinschalige. 's Ochtends word je verwend met een uitgebreid biologisch ontbijt. Boek nu je biodynamische vakantie www.kollebloem.be/hoevetoerisme

Crowdfunding gebouwen

In ons vorige magazine kon je lezen dat het merendeel van onze gronden vrijgekocht is met schenkingen van particulieren. De visie hierachter is dat niet alleen de rijkste boer mag boeren, maar dat boeren los van hun financiële mogelijkheden toegang moeten hebben tot grond.

Het sluitstuk van die visie is de aankoop van de gebouwen van De Kollebloem. Die zijn in eigendom van Leen en Antoine. Om te verzekeren dat onze biodynamische boerderij kan blijven bestaan is beslist om de gebouwen aan te kopen met coöperatieve De Kollebloem. Het bedrijf krijgt zo vastgoed in handen dat kan worden beheerd en uitgebouwd volgens de noden van de boerderij.

De gebouwen zijn geschat op een waarde van 835.000 euro, voor de aankoop moeten we nog een bedrag financieren van 300.000 euro. Een crowdfunding past het beste bij onze manier van werken. Omdat het over een groot bedrag gaat werken we met verschillende opties:

C-aandeel:

- Het 'gewone' aandeel van onze coöperatie
- 1 aandeel = 350 euro
- Draag onze visie mee uit en wordt lid van de warme kring die onze boerderij ondersteunt

Vriendenaandeel:

- Tot maximum 75.000 euro/persoon
- Belastingskrediet van 2,5% in de eerste 5 jaar
- Je wordt C aandeelhouder van de boerderij

Win-Win lening:

- Tot maximum 75.000 euro/persoon
- Belastingskrediet van 2,5%
- Rentevoet overeen te komen tussen 2,875 % en 5,75 %
- Looptijd 5-10 jaar

Als je wil meedoen of vragen hebt, neem contact op met Ruben Segers via ruben@kollebloem.be

100 1924-2024

BIODYNAMISCH 

AL 100 JAAR LANDBOUW VAN DE TOEKOMST