

KOLLEBLOEM MAGAZINE

**Biodynamische
landbouw wereldwijd.**

pagina 12

**Op het podium
in Dornach.**

pagina 14

**Een vergelijking
tussen biodynamische
en conventionele appels.**

pagina 16

EDITIE 4, LENTE 2025



COLOFON

Kollebloem Magazine
verschijnt 2 x per jaar.

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

Beste lezer

Tussen de soep en de patatten wordt er hard gewerkt op de boerderij. Je zou denken, dan laten ze mij gerust. Maar dan stellen ze een vraag en moet ik diep nadenken. Zo vroeg één van de stagiairs van de middelbare Steinerschool onlangs waarom ik boer ben geworden. Tja.

Lekker buiten werken, handen in de aarde, gezonde lucht. En daarvoor heb ik dan 5 jaar universiteit gedaan, Culturele Antropologie. En dat diploma op zak gaan we bio groentjes telen. Logisch toch?

Leen en Antoine vertelden waarschijnlijk ook altijd dat ze boer.in werden om op het land te kunnen werken. Met hun handen in de aarde wroeten, gezonde voeding telen en vermarkten, een edel beroep uitoefenen.

Maar van bij het begin wisten ze waarschijnlijk wel dat dat niet het enige was. Van bij het begin waren er nonkels en tantes, vrienden en klanten of de eerste stagiairs van bio opleiding Landwijzer. Nonkel André en tante Marie-Thérèse (uitgesproken: Marietrijs) kwamen uit Schaarbeek om mee te werken op de boerderij. Brussel was toen nog echt ver, maar ze kwamen graag.

Het waren echter niet alleen de helpende handen. Het was ook luisteren naar elkaars verhalen, samen eten, samen koffie drinken. Zo was het ook toen de eerste wiedzagen werden georganiseerd of oogstdagen of Toekomst Zaaïen. Het ging niet om het extra werk dat werd verzet. Na een tijdje wist Antoine het wel: "Hoe je het ook draait of keert, boeren doe je niet alleen."

Boeren doe je niet alleen. Nadat een internationale delegatie onze boerderij bezocht eind 2024, werd het idee opgepikt. Het werd voor 2025 zelfs het jaarthema van de wereldwijde biodynamische beweging. Een van die bezoekers was de Argentijn Juan Martin Richter, die zich in dit magazine afvraagt waarom biodynamische landbouw mensen over de hele wereld inspireert. Antoinette en Ruben mochten op de biodynamische conferentie in Dornach gaan uitleggen wat dit betekent voor hen. Hun bijdrage kan je hier nalezen. Ook het bodemleven boert mee met ons. We vertaalden een artikel over hoe het leven in de bodem, via bacteriën, onze voedingskwaliteit en vertering beïnvloeden. Dat en veel meer kan je lezen in dit vierde Kollebloem magazine.

Vorig jaar konden we dankzij de mensen rond ons de boerderij aankopen. Een droom die in vervulling ging, maar ook een noodzakelijke stap voor de toekomst van onze boerderij. De ontwikkeling van de boerderij gaat steeds verder. Vanuit onze ervaring met het regenjaar 2024 kwam het GROEIPROJECT. Met investeringen in mechanisatie, serres en waterbeheer creëerden we een toekomstplan om de boerderij leefbaar en klimaatrobuust te maken. Wil je mee investeren en ondertussen genieten van het fiscaal voordeel? Lees dan zeker de oproep voor aandelen, achteraan dit magazine.

Boeren doen wij niet alleen. We zijn dankbaar voor jou als lezer. Want het gaat ons dus niet om de groenten alleen. We hebben zoveel verhalen te vertellen. Via dit magazine vinden die hun weg tot bij jou. Dat verhaal, zou het dat zijn, wat ons verbindt?

Hartelijke groet, Ruben



NIEUWS VAN DE BOERDERIJ

A man with a beard, wearing a yellow long-sleeved shirt under blue overalls, is using a red hand tool to work in a field. The tool has a long handle and a small wheel at the bottom. He is standing on a patch of dark soil, and the background shows rows of green plants in a field under a clear blue sky.

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

5/11/2024

Grandioze dank.

Beste klant

jij hebt samen met ons, een lang gedroomde droom gerealiseerd, waarvoor dank.

De voorbije 7 jaren werd herhaaldelijk onderzoek gedaan, samen met biodynamische boeren, organisaties uit Nederland, doordenkgroep, bestuur, onze notaris en anderen naar een mogelijke vorm om dit project voor beide partijen, te realiseren.

Een droom van pionier boer en boerin Antoine en Leen, die voeten in de aarde krijgt, een ontwikkeling die zijn doel bereikt naar een verdere nieuwe toekomst.

Financiële ondersteuning, geld geven en/of ontvangen, zijn niet louter materie. Het veredelt de mens in het denken, verdiept relaties en sterkt de wil, voor beide partijen.

Eenieder die zich met de Kollebloem verbindt, draagt bij tot een algemene ontwikkeling van de biodynamische landbouw.



De boerderij, gebouwen en gronden zijn nu helemaal VRIJ, hoeven nooit meer verkocht te worden,

voor altijd ter beschikking van de biodynamische landbouw.

Boer.inn.en kunnen hun volledige aandacht schenken in de ruime betekenis, aan de productie en verkoop van kwaliteitsvolle levende voeding.

De thematiek van schenken en danken, aandelen, heeft ons bewust toegang verschaft tot een nieuwe ontwikkeling, die haar uiteindelijke zingeving vindt in de realisatie van twee hogere idealen: vrijheid en liefde.

De Kollebloem is en blijft een warme klantondersteunende en klantgedragen vrije boerderij, al sinds 1985 mogen we dat ervaren.

Deze droom, waarvoor Antoine en Leen als loslatende boer.in zovelen wisten en weten te begeistere(n) wordt onafwendbaar werkelijkheid, en krijgt jaar na jaar een steviger bedding, dankzij de jonge generatie die de moed, de wil, de wijsheid en de doorzetting heeft om een nieuwe gepassioneerde toekomst te ontwikkelen.

Met eerbied, met liefde.
Grandioze dank aan allen.

Leen en Antoine

1/01/2025

Goeiedag allerbeste pakket'ter,

Speciaal had ik dit Akkerweetje geschreven over savooi, doch het vriesweer stak daar een stokje voor... We zullen de savooi en prei pas volgende week voor jullie kunnen oogsten, nadat de vorst het land heeft verlaten. Hou dit dan nog even opzij om volgende week opnieuw te lezen :-).

Bij het oogsten van jullie savooien, bedenk ik mij dat dit toch de allermooiste onder de kolen is. Een kunstwerk, durf ik het zelfs te noemen.

Het groeit van binnen naar buiten, waarbij de jonge binnenste bladeren de oudere bladeren naar buiten duwen. De oudere bladeren blijven de hele tijd mee groeien met de jongere. Nochtans verstoppen de oudere bladeren de jongere. Of is het een vorm van bescherming, een opoffering van de oudere voor de jongere? Je ziet deze laatste pas als je de kool oogst en opensnijdt thuis op de keukentafel. De savooi geeft zijn geheimen pas bij de bereiding prijs.



"Bij het oogsten van jullie savooien, bedenk ik mij dat dit toch de allermooiste onder de kolen is. Een kunstwerk, durf ik het zelfs te noemen."

Elk blad heeft een prachtige nervatuur, spierwit op donkergroen. Het lijkt heel hard op een wortelgestel, of de vertakkingen van een boom. Dan voel ik weer dat alles met alles verbonden is, en dat planten weten wat ze doen. Dat deze gecultiveerde vormen van wilde planten weten hoe ze mensen moeten voeden, als wij er maar goed voor zorgen.

Het is een kool die al een stuk van onze geschiedenis mee beleeft. Mijn oma maakte soms gehaktrolletjes met savooi, ook al kookte ze niet zo graag. Hij heeft een lekkere, zachte smaak.

Geniet van de knapperige savooi!

Mooie dag,

Antoinette

06/05/2025

Twee weken hoevetoerisme B & B De Kollebloem



Enige tijd geleden vroeg Leen ons of wij het zagen zitten om twee weken het hoevetoerisme over te nemen als Leen en Antoine op vakantie zouden zijn naar het Spaanse Valencia. We hebben niet echt getwijfeld. In het verleden zijn we ook met veel plezier bijgesprongen in De Kollebloem, bij verschillende gelegenheden. Het was wel een uitdaging; we hebben alle twee wel een beetje horeca-ervaring uit het verleden, maar dit is natuurlijk wel iets anders; 's ochtends vroeg ontbijt, opruimen en schoonmaken van de kamers bedden opnieuw opmaken. (Samen een dekbed in een overtrek doen bleek na ruim 42 jaar huwelijk, toch nog een stress test)

Het ontvangen en begeleiden van de gasten en een overheerlijke, biologische, voedzame maaltijd voorzien, daarna afwassen even uitblazen, en vroeg naar bed. De wekker stond meestal alweer om zes uur.

Broodjes bakken, de tafel voorzien van een selectie producten uit eigen huis en eigen streek, koffie, thee, fruitsap uit het pajottenland, aangevuld met een eitje naar wens waar meestal werd gekozen voor een "paardenoog" (wij Hollanders dachten daarbij aan een paard en niet aan een ei).

Gelukkig had Leen alles voor ons gedetailleerd opgeschreven, maar duidelijk maakt nog niet altijd alles gemakkelijk.

Al met al is het goed verlopen, wat gelukkig ook door de reviews en beme-

kingen van onze gasten werd bevestigd.

De gasten hebben meestal bewust voor De Kollebloem gekozen en waren al geheel of gedeeltelijk mee met het gedachtegoed achter De kollebloem.

Voor ons was het van corona geleden dat we nog eens voor een langere periode op de boerderij aanwezig waren. Het was erg leuk om weer met de vele jonge mensen, wat dieper kennis te maken en van gedachten te wisselen.

Het is een heel dynamisch gebeuren, Boeren, plukkaarters, stagiaires, de mensen in de winkel, pakketten, back-office en management. Uiteraard ook de avonden in de Yurt, die afgelopen week van een prachtige nieuwe jas is voorzien. De mensen van de yogalessen en het koor die 's avond ook voor een goede sfeer op De kollebloem zorgen.

Er gebeurde erg veel de afgelopen 14 dagen, wandelen door de velden en het Duivenbos met Ronia, het testen van een kruiden droogkast op zonne-energie van Zwitserse makelij, zoals ik al vermeldde; de grondige vernieuwing van de Yurt en vooral de ongelooflijke groei van het groen, dat door het warme weer de grond uit bulkte.

We mochten op 1 mei afsluiten met het vieren van de 69ste verjaardag van Raymond en 's avonds mochten we de sleutel weer overhandigen aan Leen en Antoine, die gezond, uitgerust en gebruikt uit Spanje terugkwamen.

Charlotte en Alphonse.

8/11/2024

Hoog Bezoek



Vorige week kregen we hoog bezoek. Een internationale vertegenwoordiging van Biodynamische boer.inn.en, onderzoekers, begeleiders en jongeren was op werkbezoek in België. We bezochten de Waalse boerderij La Chèvreerie de la Croix de la Grise, De Kollebloem en Widar. Het was een leerrijke, hartverwarmende ontmoeting. We bereidden onder andere de biodynamische conferentie van februari 2025 in Dornach voor.



23/01/2025

De Kabouters



Wie helpt de boer.in in de winter? De kabouters! Of nee, toch niet, het zijn de vrijwilligers van onze ondersteunende vzw Papaver die de hagen bij de yurt een flinke beurt hebben geven. Met hakbijl, snoeischaar, heggenschaar, ketting- en handzaag maar vooral veel plezier krijgen ook deze stukjes natuur op de boerderij hun aandacht en onderhoud. Grote dank aan de vrijwilligersploeg voor het werk en de vreugde die ze brengen.

09/12/2024

Raymonds Peperpoeder



Binnenkort in onze hoevewinkel en webshop: Raymonds peperpoeder! We hadden dit jaar zoveel pepertjes dat we ze niet allemaal vers verkocht kregen. Gelukkig hebben we een supercreatieve-ling in huis met een blender: De pepertjes worden op De Kollebloem geteeld door onze boer.inn.en. Onze huiskok Raymond droogt ze, maalt ze fijn en verpakt ze in deze zakjes. Geef je gerechten extra pit met Raymonds peperpoeder.



24/02/2025

Teamdag



Gisteren waren we op teamdag met De Kollebloem. We gingen naar het verre Lummen. Na een avontuurlijke wandeling op de Venusberg bezochten we een van beste kaasmakers van België: Karditsel. Deze biologische geitenboerderij maakt heerlijke kazen die we ook in onze hoevewinkel verkopen. Om de avondspits te vermijden stopten we nog in Leuven voor een verrassingsbezoek aan de Abdij Van 't Park. We sloten af met een heerlijk maal in Leuven. Voor herhaling vatbaar!

05/03/2025

Back in town!



He's back in town! Wouter kwam vanochtend de boerderij opgewandeld, Manuel zag het en hij zei: "Nu begint het seizoen zie." Vanaf de eerste lentestralen komt Wouter ons op woensdagen verblijden met zijn wijsheden, grappen, sarcastische opmerkingen en een onge-lofelijke levensmoed. Hij struint het land rond, trekt hier en daar wat onkruid los, scharrelt met zijn schoffel in het rond en heeft voor iedereen een goedendag en een weetje uit zijn encyclopedische kennis. Al het elfde jaar op rij staat hij hier. Weinigen doen hem dat na. Blij dat je terug bent Wouter, het seizoen zou het seizoen niet zijn zonder jou.



07/03/2025

De Snelste Segers



Deze middag aan tafel: De spanning stijgt ten top! Het Kollebloem team zit gekluisterd aan het scherm. Daniel Segers, broer van Ruben, loopt zo dadelijk de 400m enkel op het EK in Apeldoorn! #MovingPeople #EuropeanAthletics #Apeldoorn2025 @s3gers

28/03/2025

Wat een mooie dag vandaag.



Gisteren was een mooie dag op het veld van De Kollebloem. Na de ochtendlijke koffie gingen we prei oogsten en de laatste aardpeer. Die aardpeer gaat vandaag in de grond als plantgoed voor de oogst van volgende winter. Zo is aardpeer, net als prei, altijd aanwezig op De Kollebloem.



09/05/2025

Helder



Dit is Els, abonnee en aandeelhouder bij De Kollebloem. "De Kollebloem is een oase in een wereld die wij aan het vernietigen zijn. Omdat ik van een leefbare planeet droom, koop ik biologisch gekweekt fruit en prei zonder gif of GGO's. Toen ik wilde voelen hoeveel zorg de bioboer.inn.en voor de aarde dragen, ging ik er even als seizoensarbeidster werken. En omdat ze mensen samenbrengen, ben ik vrijwilliger en aandeelhouder. Zo helder kan het zijn, in deze verwarrende wereld."

PRODUCENT IN DE KIJKER

A photograph of a middle-aged man with grey hair, wearing a blue and white checkered button-down shirt. He is standing in a field of tall, golden-brown grass, looking down at a small plant he is holding in his hands. The background shows more of the field and some distant hills under a clear sky.

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

The Food Hub

Sinds een tijdje vind je heerlijke nieuwe producten uit het zuiden in onze hoevewinkel. Die komen rechtstreeks uit Spanje of Italië dankzij The Food Hub.

The Food Hub is een coöperatieve groothandel, de oprichters zijn kleinschalige, biologische producenten uit Zuid Europa. Hun producten levert The Food Hub rechtstreeks aan verschillende winkels, restaurants en brouwers in België die elk op hun manier een alternatief bieden voor de bestaande norm. En sinds vorig jaar leveren ze ook aan De Kollebloem!

Door met The Food Hub te werken kopen we rechtstreeks bij de boer, via een radicaal transparante keten. Als coöperatie is The Food Hub niet winstgedreven, hun boeren kiezen hun eigen prijzen en moest er toch winst zijn vloeit die terug naar hen.

Als multi-stakeholder coöperatie brengt The Food Hub Mediterraanse boeren en Belgische winkels samen in 1 organisatie. Persoonlijk contact doorheen de hele keten is een van hun kernwaarden, daarmee zetten we ons af tegen het overheersende voedselsysteem waar de keten steeds langer wordt, en de gezichten anoniemer.

De kwaliteit is top: ambachtelijke pasta van Mancini, gorgonzola, zongedroogde tomaten of prosciutto crudo. De heerlijkste producten, bio en rechtstreeks van de Italiaanse of Spaanse boer.in. Proef het in de winkel en de webshop voor abonnees.



Bio Hoevewinkel

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

Doornstraat 30
Sint-Lievens-Esse
0480 68 42 99

www.kollebloem.be

De Daalkouter

Als je in onze hoevewinkel eitjes vraagt, krijg je meestal een vraag terug: "Daalkouter eitjes?". Onze klanten kennen het verschil tussen een 'gewoon' bio ei en een Daalkouter bio ei, van een kip die op Herzeelse gronden rondscharrelt. We vertellen je hier graag het verhaal van deze bijzonder boerderij.

Langs de ietwat eentonige baan die van Herzele naar Sint-Lievens-Houtem leidt, springt ons opeens een verrassend pareltje in het oog. Het is De Daalkouter, een (zelfpluk) fruitboerderij die "uit de grond gestampt" werd door Hannes en Betse. Een jong, ondernemend, sympathiek koppel met een prachtige droom, die zich beetje bij beetje aan het verwezenlijken is.



"Je kan gerust zeggen dat ze een stapje verder (of dieper) gaan dan de vereisten om het biologisch keurmerk te krijgen"

Hannes en Betse komen uit het Gentse en waren (aspirerende) boeren zonder grond. Na o.a. de opleiding Biodynamische landbouw bij Landwijzer en werkervaring bij verschillende biologische telers, kregen ze de kans om 2 hectare akkerland te pachten. Zo'n kans laat je niet schieten, ook al brengt dat een verhuis vanuit Gent met zich mee. Intussen zijn ze al enkele seizoenen bezig op de Daalkouter. En elk jaar worden ze een beetje groter. Wat begon als uitsluitend frambozen, breidde zich uit tot ook aardbeien, verschillende soorten bessen, appels, peren, pruimen,

bloemen, zelfgemaakte ijsjes en dus ook eieren.

De Daalkouter is een biologisch bedrijf maar je kan gerust zeggen dat ze een stapje verder (of dieper) gaan dan de vereisten om het biologisch keurmerk te krijgen. Dat merk je in hun visie, hun woorden en hun daden. Elke keuze die ze maken is heel bewust, met het oog op het groter geheel: de boerderij die ingebed is in de omgeving, waar landbouw en natuur nauw verbonden zijn, en in balans.

Zo houden ze bijvoorbeeld ook bijen op de Daalkouter. Niet om honing te oogsten (hoewel dit in de toekomst wel een fijn extraatje zou kunnen zijn) maar uit zorg en liefde voor de bijenpopulatie,

omdat ze een cruciale rol spelen in het ecosysteem. En vandaar ook de keuze om eitjes te gaan produceren. Fruit en eieren lijkt misschien op het eerste zicht een vreemde combinatie, maar dat is het helemaal niet. Kippen zijn zeer nuttige helpers: ze ruimen onkruid en ongedierte op en bemesten de bodem. Ook hier staat het welzijn van het dier zelf centraal: om zoveel mogelijk tegemoet te komen aan het natuurlijk gedrag van kippen, werkt de Daalkouter met een mobiele stal die wekelijks verplaatst wordt. Zo krijgen de kippen elke week een nieuw vers en gevarieerd aanbod gras, kruiden en insecten. Leuk weetje: in een vorig leven was deze stal ooit een caravan; nu huisvest hij 75 kippen!

Het staat vast dat de kipjes onder de zorgzame hoede van Hannes en Betse welgezind en welgevoed zijn. En dat proef je aan de eitjes. Laat het smaken!

BUTTERNUT PIZZA

Pizza Eat Love – Gent



Voor 2 personen

DE PIZZA-GARNERING

Ingrediënten:

- butternutpompoe
- 2 el zure room
- zout
- dille (optioneel)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 225°

Pof de butternutpompoe tot hij helemaal gaar is, in ongeveer 90 minuten.

Verwijder de schil en de pitten.

Mix het pompoenvruchtvlees tot een smeuge puree met 2 eetlepels zure room en een snufje zout.

Als je houdt van kruiden, zoals dille, dan kan je daar ook wat vers geplukte takjes doormixen.

HET PIZZABELEEG

Ingrediënten:

- 1 zoete aardappel
- 2 wortelen
- 1 stronk prei
- boter
- fleur de sel
- verse schapenkaas
- sesamzaadjes

Bereiding:

Pof 1 zoete aardappel en 2 wortelen (tegelijk met de butternutpompoe in de voorverwarmde oven), ongeveer 60 minuten - haal de wortel en aardappel 30 minuten eerder dan de pompoe uit de oven - verwijder de schil en snij de wortel en zoete aardappel in stukjes. Karameliseer 1 stronk prei door de buitenste laag te verwijderen en de in de lengte in 4 gesneden stronkjes in een pan met gesmolten en warme boter te stoven totdat ze gaar zijn - kruid af met fleur de sel en snij nadien nog eens in 2 doormidden.

Beleg de pizzabodem met de crème van pompoe, stukjes gepofte zoete aardappel en wortel, stukjes prei en de verse schapenkaas - werk af met sesamzaadjes.

HET BAKKEN VAN DE PIZZA

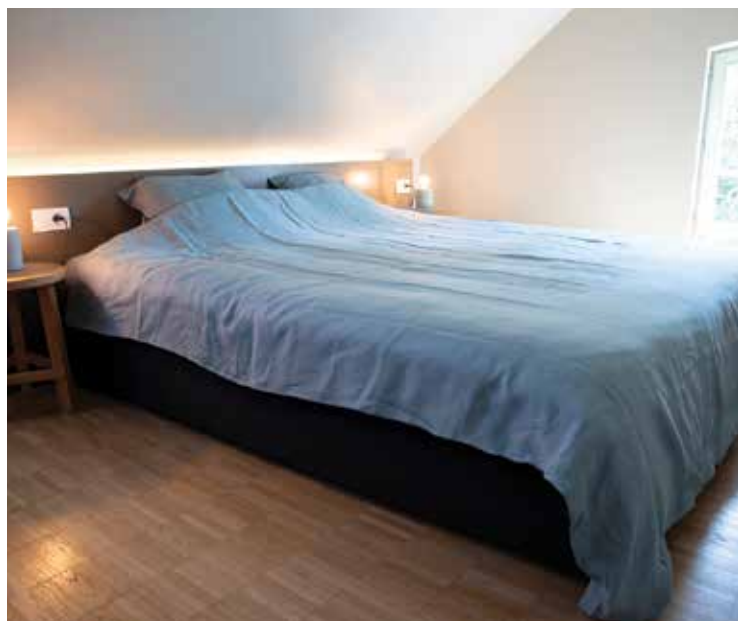
Bereiding:

Verwarm de oven voor op 250° (of de maximum temperatuur). Trek het deeg met je handen open tot het ongeveer 1cm dik is - rol het deeg dun uit met een deegrol - gebruik hiervoor voldoende bloem. Beleg de pizza met de garnering en het beleg en laat 8 minuten goudbruin bakken. Werk af met verse kruiden zoals venkelbrons, kervel, barbarakers, basilicum,... en rasp een beetje beste van citroen over de pizza.



Pizza Eat Love

We kregen dit heerlijke pizza recept enkele jaren geleden van Valentina Gatti, oprichtster van Eat Love. Zij had een missie: echte kwaliteitsvolle pizza, naar Gent brengen. Die missie was volbracht en ondertussen is het restaurant overgenomen door een jong team.



Vakantie op de bioboerderij

Op onze biodynamische boerderij in Sint-Lievens-Esse vind je rust, ruimte en aandacht voor het kleinschalige. Twee sfeervolle kamers staan garant voor een ontspannend verblijf op de Kollebloem.

's Ochtends wordt u verwend met een uitgebreid biologisch ontbijt met heerlijke streekproducten.

Verken de Vlaamse Ardennen met de fiets, ontdek het Duivenbos en de troeven van onze gemeente Herzele. Proef onze huisbereide lasagnes.

Wil je iets meer? Laat u culinair verwennen door restaurants in de streek.



Boek nu:
www.kollebloem.be/hoevetoerisme



VERDIEPING



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

Biodynamische landbouw, een wereldwijde beweging?

Sinds enkele jaren zijn Ruben en Antoinette actief in de internationale biodynamische beweging. Het is een soort ontdekkingsstocht met verrassende ontmoetingen, mooie mensen en bijzondere verhalen.

Biodynamische landbouw heeft haar wortels op het Europese vasteland. Ook de werken van Rudolf Steiner zijn sterk Europees/Westers gekleurd zijn. Toch raakt de kern van biodynamische landbouw iets universeels aan. Die kern gaat niet over de exacte preparaten of de stand van de maan of de planeten. Beide werden door Steiner en veel latere onderzoekers beschreven vanuit Europa, met op de achtergrond een lange Europese cultuurschiedenis die met internationale bril duidelijk zichtbaar wordt. Onder deze laag raakt biodynamische landbouw echter iets anders aan. Iets puur menselijk.

In november ontmoetten we Juan Martín Richter, voorzitter van de Argentijnse biodynamische vereniging. Hij was in België met een internationale delegatie en bezocht ook onze boerderij. Hij schreef laatste deze mooie tekst die gaat over waarom biodynamische landbouw wereldwijd mensen aanspreekt.

Alle mensen hebben met elkaar gemeen dat ze voedsel nodig hebben om te leven en zich te ontwikkelen, en dat dit voedsel uiteindelijk afkomstig is van wat we op het land verbouwen, van wat de natuur ons geeft, en van het evenwicht en de balans van de elementen - aarde, water, lucht en vuur - die het leven mogelijk maken.

Meer dan honderd jaar geleden zagen enkele boeren die zich met antroposofie bezighielden in dat de landbouw die toen de overhand begon te krijgen, geen kwaliteitsvoedsel voor de mens opleverde en dat de elementen die voor leven zorgden, werden aangetaast en gecorrumpeerd.



"Hoe is het mogelijk dat een landbouw die gebaseerd is op een spirituele wetenschap wortel kan schieten over de hele wereld, in verschillende klimaten, met zulke verschillende religies en culturen?"

De materialistische en mechanistische visie heeft geleid tot de huidige realiteit waarin onze middelen om voedsel te produceren vervuild en verzwakt zijn. In de afgelopen decennia hebben we een soort opstand van de elementen ervaren, met steeds extremere en onvoorspelbaardere weersomstandigheden. De elementen sturen ons een boodschap: overstromingen, droogtes, stormen en branden komen overal steeds vaker en in steeds grotere omvang voor.

Biodynamische landbouw stelt een duurzame en deugdzaam manier voor om in harmonie met de krachten van de

natuur te leven en het evenwicht tussen de elementen te bewaren. In tegenstelling tot andere bewegingen die zich ook bezighouden met voedselkwaliteit en het milieu, voegt de biologisch-dynamische landbouw de basiscomponent van de antroposofie toe.

Hoe is het mogelijk dat een landbouw die gebaseerd is op een spirituele wetenschap wortel kan schieten over de hele wereld, in verschillende klimaten, met zulke verschillende religies en culturen? Dat komt omdat het zich richt op de fundamentele menselijke behoefte aan voeding door zorg te dragen voor de bronnen van het leven en de universele principes te begrijpen die aan het werk zijn. Het overstijgt de leegte die gecreëerd wordt door antwoorden die alleen gebaseerd zijn op het materiële en gefragmenteerde vlak, en neemt een holistische kijk aan die de aarde in haar kosmische en spirituele context omarmt.

Daarom wordt biologisch-dynamische landbouw tegenwoordig over de hele wereld beoefend. Alle culturen vinden hun eigen relatie tussen biologisch-dynamische landbouw en hun geloof en wortels. De grenzen en verschillen die de wereldgemeenschap scheiden, verdwijnen als er een bewuste erkenning is van de behoefte aan gezond voedsel en zorg voor ons land - onze bron van leven.

De erkenning dat biologisch-dynamische landbouw een manier is om harmonieus in contact te komen met onze basisbehoeften, om opnieuw contact te maken met de krachten van de kosmos en de aarde, en om de schade te herstellen die is toegebracht aan de levende elementen, maakt onze beweging wereldwijd en dagelijks groter.



Juan Martín Richter, lid van de raad van toezicht van de biologisch-dynamische federatie Demeter International



BOEREN DOE JE NIET ALLEEN. Antoinette en Ruben in Dornach.

Op de internationale conferentie voor biodynamische landbouw in Zwitserland werden Antoinette en Ruben uitgenodigd om te spreken in de grote zaal. Voor meer dan 800 mensen namen zij deel aan een panel met collega's uit de landbouw, pedagogie en geneeskunde. Hierbij vind je hun bijdrage.

*"Welkom
Dat je hier in dit huis
De geest van liefde
En vriendschap mag vinden
De geest van geduld en hoop
Van warme aandacht en tedere zorg
De geest die heelt en beschermt
En die gemeenschap sticht
De geest waarbij elkeen zichzelf kan zijn
Welkom in dit huis
Mag je er vrede
En veiligheid vinden"*

Marinus van den Berg

Antoinette Simonart
7/2/2025

Goeie namiddag iedereen.

Ik geloof dat we er allemaal samen voor staan. Wij zijn Antoinette en Ruben, en we werken op een biodynamische boerderij in België, samen met onze collega's. Drie van hen zijn hier aanwezig op de conferentie, samen met ongeveer dertig andere Belgen, boeren, lesgevers, studenten, enzovoort.

Als jullie het mij toestaan, zou ik graag eerst een gedicht van Marinus van den Berg voordragen, een Nederlandse priester en sociaal werker.

Antoine en Leen, de oprichtende boeren van het bedrijf dat wij met een groep aan het overnemen zijn, lezen het nog elke ochtend aan elkaar voor, tot vandaag.

Ook ik werd door hen warm verwelkomd op de boerderij. Ik vroeg de mensen op de boerderij toelating om de groep te vervolledigen, maar ik moet toegeven dat ik het land, de bodem zelf, niet de toestemming gevraagd heb om samen te werken. Ik voel dat dit een heel belangrijk iets is om te doen als ik thuis kom.

Stap per stap neemt onze groep van mensen de boerderij over. We proberen onze eigen weg te vinden, en tegelijk de geest die Antoine en Leen neerzetten, te eren.

We willen de bodem eren, alle levende wezens op de boerderij, de gemeenschappen van mensen binnen en rond het bedrijf. We willen de zorg verderzetten voor al deze levensprocessen.

Het is een echt voorrecht om als boerin getuige te zijn van het leven dat zich elke dag verderzet, een weg zoekend.

Als ik rondwandelen op de boerderij, dan vragen Marie, Arno, Lucienne en Simonne, onze koeien, vriendelijk om vers hooi. Mijn collega Manuel zet de koffie voor iedereen, in zijn eigen ritme. De bodem vraagt me hulp om te helpen ademen, om een goede verstandhouding te vinden met de grote hoeveelheden water. De kinderen van Ruben vragen me hulp bij het onderhoud van hun tuintjes die ze elk op de boerderij hebben. Ik doe bijna altijd wat ze mij vragen, want als zeven- en driejarige hebben ze al een hele sterke wil.

De boerderij is altijd in beweging. Stilstaan en de tijd nemen om het leven waar te nemen, en de schoonheid ervan, dat wil ik graag. Het lukt me niet altijd dit voor elkaar te krijgen in het ritme van de werkdagen, in de 'rush' van het doen.

Wat ik begrijp van deze levensprocessen, is dat ze alleen mogelijk zijn in interactie met de omgeving, met andere levende wezens, zowel binnenin als buiten. Leven bestaat niet op zichzelf, of beter, de aarde is echt een groot levend wezen. Het echte mirakel van het leven gebeurt in de connecties, de verbin-

dingen, het geven en nemen tussen levende wezens.

Telkens we verbinden, we uitreiken, we eten, ontstaat er iets nieuws. De mogelijkheden die het creëert, zijn eindeloos, en dat geeft mij zo veel hoop.

Het levende zien, brengt ook het begrip dat we een verantwoordelijkheid hebben om te zorgen voor wat leeft, om te verbinden met levende wezens, zonder oordeel, in openheid.

De titel van een voordracht op de Oxford Real Farming Conference, gaf me inzicht in hoe ik in die verantwoordelijkheid probeer te staan en groeien. Die titel is "between disobedience and conviviality", of 'tussen ongehoorzaamheid en samenhorigheid/gezelligheid'. Het is zo belangrijk om samen te komen, samen te werken op en met het land, een maaltijd te delen, warmte te creëren zoals met deze conferentie. Het is ook belangrijk in de zorg voor elkaar en voor deze aarde, om 'stop' te zeggen wanneer we kunnen en de kracht vinden. Om niet te aanvaarden wat kwetst en doet lijden, wat onderdrukt, zij het binnenin of buiten onszelf.

En hoe een weg te vinden in dit alles, een evenwicht, tesamen. Want we zijn allemaal verbonden, we staan er allemaal samen voor.

Ruben Segers
7/2/2025

Toen ik voor het eerst naar de 7 levensprocessen keek en ze als boer probeerde te begrijpen, probeerde ik ze wat eenvoudiger te maken. Ik heb ze gekoppeld aan de 4 seizoenen. Ik ben tenslotte maar een eenvoudige Belgische boer.

De eerste levensprocessen zijn voor mij als de winter, wanneer er tijd is om mijn ziel, mijn denken, mijn 'mens zijn' te koesteren. Wat trouwens best moeilijk is, 'mens', zijn.

In de winter neem ik in me op en kauw en verteer, wat tot me kwam en komt. In de lente werken er al dingen in mij, maar een beetje onbewust. In de zomer gaan de zon, het werk en het ritme van het seizoen zo hoog en snel dat ik alleen maar bezig en in beweging kan zijn. Als de herfst komt, word ik meestal getroffen door het plotselinge besef dat de zomer voorbij is.

Dan begin ik me de transformatie te realiseren die heeft plaatsgevonden op de boerderij, bij mezelf en bij de mensen om me heen.

En dan is het weer winter. Om te vertragen, nieuwe dingen te laten komen, plannen te maken en voor te bereiden. Voor mij is een jaar een reis naar onbekende plaatsen op het ritme van het seizoen.

En voor mij is dit waar biodynamische landbouw echt over gaat. Biodynamische landbouw gaat voor mij over verkennen, onderzoeken en het ontdekken van steeds nieuwe horizons.

Als we terugkijken op 100 jaar biodynamische landbouw, kunnen we niet zeggen dat we een heel hoog percentage van de wereldvoedselproductie hebben bereikt. 0,0001 % is als de wielrenner Alberto Contador die zegt dat hij helemaal geen doping heeft gebruikt. Cero punto cero cero cero, ...



"We kunnen zijn als preparaten, met een kleine maar zeer betekenisvolle impact op onze omgeving."

We zijn klein maar fijn in het produceren van voedsel. Maar we zijn groot en moedig in het stellen van vragen, en voor mij is onze grootste bijdrage het stellen van vragen en het vertellen van verhalen. Eerlijke vragen en eerlijke verhalen.

Over mensen, landbouw, natuur en alle zichtbare en onzichtbare elementen die een rol spelen.

Dus voor mij moeten we niet stoppen wanneer we de beste wortel, de meest levendige bodem of de diepste verbinding met de kosmos hebben gevonden.

Voor mij is het net zo belangrijk om het sociale domein veel verder te verkennen.

Bijvoorbeeld de vele verschillende gemeenschappen waar we mee werken. Maar ook de gemeenschappen die we niet bereiken. Of die onze producten niet kunnen betalen.

Levensprocessen kunnen hiervoor een hulpmiddel zijn. Ze hebben elementen, zoals ademhaling, die een gevoeligheid en kwetsbaarheid in zich dragen. Dit creëert openheid naar anderen.

Door eerlijk te zijn in deze verkenning van het sociale domein kunnen we echt openstaan voor ontmoetingen met anderen.

Neem bijvoorbeeld de kwestie van een eerlijk loon voor boeren. Of het nu gaat om een boer in Europa, de VS of een bananenteler in de Dominicaanse Republiek. Conventioneel, biologisch of biodynamisch, we zijn allemaal boeren.

Het is eerlijk om te zeggen dat we dit niet kunnen oplossen, tenminste niet in ons eentje.

We moeten eerlijk zijn en zeggen dat wanneer we het hebben over de lonen van boeren, een leefbaar loon of een minimumloon niet genoeg is. We 'verdienen' een normaal middenklasse loon, niet jaar in jaar uit moeten vechten voor ons overleven.

Toegeven dat we dit niet kunnen oplossen, is een sterker en opener gebaar om contact te maken met de anderen die we nodig hebben om dit op te lossen.

Want mensen weten wanneer je de waarheid vertelt. Authenticiteit raakt hartkracht.

Met eerlijkheid in onze verhalen en de 7 levensprocessen als hulpmiddel zullen we niet de grootste voedselproducenten zijn. Maar we kunnen, als boer.in, als beweging, zoals deze cruciale, kostbare, kosmisch krachtige dingen zijn die alleen wij hebben. We kunnen zijn als preparaten, met een kleine maar zeer betekenisvolle impact op onze omgeving. Of het nu op onze velden is, in onze gemeenschappen of in de samenleving. Want we kunnen dit nooit alleen.

Deze bijdrage is binnenkort beschikbaar als livestream op www.goetheanum.tv.



BACTERIËN VAN HET VELD TOT IN DE DARMEN

Een vergelijking tussen biodynamische en conventionele appels

De relatie tussen darmbacteriën en de gezondheid van de mens is algemeen bekend. Maar hoe bacteriegemeenschappen verschillen in verschillende delen van appels en of ze beïnvloed worden door de teeltmethode is minder goed onderzocht. Dit is niet alleen belangrijk voor de planten zelf, maar ook voor de microbiële kolonisatie in mensen.

Een studie van Wassermann et al. (2019) vergeleek het microbioom van biodynamisch en conventioneel geteelde appels [1]. Er werd aangetoond dat, hoewel het aantal bacteriën niet werd beïnvloed door de teeltmethode, de diversiteit en uniformiteit in de verdeling van bacteriën sterk toenam bij biodynamisch gekweekte appels, en dat ze minder pathogene organismen bevatten.



"In termen van diversiteit werd aangetoond dat de Demeter appels een significant diversere microbiota hadden dan de conventionele appels."

Bacteriën spelen een essentiële rol in de gezondheid van mensen en planten. De microbiële diversiteit van groenten, fruit en kruiden en hun interactie met de omgeving is nog weinig bestudeerd. De diversiteit wordt bijvoorbeeld bepaald door het genotype van de plant, varieert tussen ondergrondse en bovengrondse structuren en wordt onder andere sterk beïnvloed door de bodemkwaliteit. Appels zijn een van de meest geconsumeerde fruitsoorten ter wereld.

Studies tonen aan dat het eten van appels de samenstelling van de bacteriële darmflora bij mensen kan veranderen, wat leidt tot gezondheidsvoordelen. Er is echter nog weinig bekend over hoe bacteriegemeenschappen uit appels precies de darm koloniseren. Een onderzoeksvraag van de studie van Wassermann et al. (2019) was in hoeverre het appel-microbiom wordt beïnvloed door de landbouwmethode, biodynamisch versus conventioneel, en of de hoeveelheid en samenstelling van bacteriën verschilt in verschillende vruchtweefsels [1].

UITVOERING VAN DE STUDIE

Het appelras "Arlet" werd gebruikt voor de studie. De biodynamisch (Demeter) en conventioneel geproduceerde appels werden geteeld in Stiermarken (Oostenrijk). In tegenstelling tot de Demeter appels werden de conventionele appels na de oogst als volgt behandeld: onmiddellijk na de oogst korte tijd opgeslagen in een gecontroleerde atmosfeer, gewassen en verpakt in PE-folie voor de verkoop. In het laboratorium inspecteerden de onderzoekers alle appels

visueel op vorm, grootte, kleur, gaafheid, stevigheid en versheid. Ze selecteerden vier appels van elk type teelt en extraheerden micro-organismen uit de steel, het steeluiteinde, het kelkuiteinde, de schil, het vruchtvlees en de zaden. Ze homogeniseerden de respectieve monsters afzonderlijk. Vervolgens analyseerden ze het DNA van de monsters, vergeleken de resultaten met databases en maten zowel het aantal genkopieën per gram als de microbiële diversiteit voor beide teeltsystemen, waarbij ze het kolonisatiepatroon van de bacteriën onderzochten met behulp van fluorescente in situ hybridisatie.



“Als planten groeien in gezonde grond die zonder kunstmest wordt gekweekt, kan zich niet alleen in de grond maar ook in de planten een rijke diversiteit aan bacteriën ontwikkelen.”

RESULTATEN

Over het algemeen verschilde de hoeveelheid bacteriën niet significant tussen biodynamische en conventionele appels ($4,85 \times 10^7$ vs. $4,67 \times 10^7$ rRNA-genkopieën per gram). Het varieerde echter sterk en voor het grootste deel significant tussen de geanalyseerde weefsels. De steel en het zaad hadden de hoogste bacteriële abundantie (respectievelijk ongeveer $1,54 \times 10^8$ en $1,26 \times 10^8$ genkopieën per gram), terwijl de schil de laagste had ($4,49 \times 10^4$). In termen van diversiteit werd aangetoond dat de Demeter appels een significant diversere microbiota hadden dan de conventionele appels. Het verschil was zelfs nog groter bij het vergelijken van de verschillende appelweefsels van de twee teeltmethoden. Met uitzondering van het kelkuiteinde vertoonden alle delen (steel, steelui-

teinde, schil, vruchtenpulp, zaden) een significant hogere diversiteit in de Demeter appels. De diversiteit was zelfs het hoogst in de vruchtenpulp en de schil.

DISCUSSIE

Het is interessant om de verschillen in microbiële kolonisatie te zien, zowel wat betreft de hoeveelheid als de diversiteit, in de verschillende appelweefsels. Dit is heel logisch. Er werd een grote hoeveelheid bacteriën gevonden in de monsters van pitten, stengels en steeluiteinden, terwijl de schil en fruitpulp minder dicht gekoloniseerd waren. De laatste twee hadden echter de hoogste diversiteit. Deze verschillen zijn gerelateerd aan de verschillende functies van de verschillende weefsels.

De schil en vruchtpulp beschermen de zaden en maken hun ontwikkeling mogelijk. De diversiteit is hoog in deze gebieden. In de zaden zelf daarentegen is de hoeveelheid bacteriën hoog, wat weer a is voor de voortplanting. De teeltvorm heeft hier ook invloed: als er een rijke microbiota is in de gebieden van de plantenzaden, kan de plant zich gezond ontwikkelen.



“Een vers geoogste appel bevat ongeveer 100 miljoen bacteriële genkopieën.”

Een vers geoogste appel bevat ongeveer 100 miljoen bacteriële genkopieën. Het is echter niet zozeer de hoeveelheid als wel de diversiteit aan micro-organismen die bepalend is voor het gezondheidseffect. Als planten groeien in gezonde grond die zonder kunstmest wordt gekweekt, kan zich niet alleen in de grond maar ook in de planten een rijke diversiteit aan bacteriën ontwikkelen. Dit blijkt uit de resultaten van dit onderzoek. Verdere studies hebben aangetoond dat de bacteriën die geassocieerd worden

met groenten en fruit kunnen worden gedetecteerd in de menselijke darm [2].

Als de diversiteit hoog is, worden ziekteverwekkende bacteriën onderdrukt. De onderzoekers vermoeden ook een verband tussen de bacteriën in Demeter appels en een lager risico op allergie voor appels. De bacteriën hebben structuren die, vergelijkbaar met de polyfenolen in appels, allergische reacties kunnen minimaliseren. De conventionele appels hadden daarentegen potentiële ziekteverwekkers. Deze correlaties benadrukken hoe belangrijk de as bodem-plant-darm microbiom is [1]. Als we hier verder over nadenken, wordt het vanuit de context duidelijk dat gezondheid alleen kan worden bereikt als alle onderdelen, van de bodem tot het bord, gezond zijn; het gaat dus om die ene gezondheid voor mens en planeet.

Bronnen:

[1] Wassermann B, Müller H, Berg G (2019): “Een appel per dag: Welke bacteriën eten we met biologische en conventionele appels?” *Front. Microbiol.* 10:1629.doi: 10.3389/fmicb.2019.01629

[2] Wicaksono WA, Cernava T, Wassermann B, Abdelfattah A, Soto-Giron MJ, Toledo GV, Virtanen SM, Knip M, Hyöty H, Berg G (2023): “The edible plant microbiome: evidence for the occurrence of fruit and vegetable bacteria in the human gut” *Gut Microbes*, 15:2, 2258565, DOI: 10.1080/19490976.2023.2258565.



Geschreven door Jasmin Peschke en Lea Knöpfler.
Vertaling Ruben Segers.

ACTIVITEITEN



13/09/2025

Opendeurdag

De ideale gelegenheid om onze boerderij en haar boer.inn.en te ontmoeten.

Met een heerlijke boerderijlunch, rondleidingen, onze bio bar en activiteiten.

Praktisch: 13 september van 10u-17u
Alle info en reservaties voor de lunch via www.kollebloem.be



04/10/2025

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: 4 oktober van 10u-16u
Inschrijven via info@kollebloem.be



18/10/2025

Toekomst Zaaïen

Kom mee spelt zaaïen 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 Zaaïen is een internationale actie om te laten zien dat vrij en kwaliteitsvol zaaigoed belangrijk is. Tot binnenkort.

Praktisch: 18 oktober van 14u-16u
Inschrijven via info@kollebloem.be



GROEIPROJECT: Investeer mee in de groei van De Kollebloem. Met fiscaal voordeel!

We lanceren een crowdfunding voor de investeringen in infrastructuur, ontwikkeling en klimaatmaatregelen. We zoeken **€ 52.800** voor de zomer. Dan kunnen we alles realiseren voor de herfst begint. Het gaat zowel om investeringen in machines, serres, landschaps-architectuur en de omschakeling van nieuwe grond naar biodynamische landbouw.

Sinds 1 januari werken we met 3 jonge vennoten en een super gemotiveerd team aan de toekomst van de boerderij. In een uitdagend bedrijf dat het extreme klimaat dagdagelijks aan den lijve ondervindt.

Doe net zoals onze meer dan 100 coöperanten en steun de ontwikkeling van de boerderij.

Dankzij de formule van de vrienden-aandelen krijg je voor deze investering in onze coöperatie van de overheid **2.5% belastingkrediet gedurende 5 jaar.**

Nieuwe serres

Na meer dan 12 jaar hebben ze hun dienst bewezen. We willen ze vervangen door 3 betere modellen, korter maar breder. Ze bieden de mogelijkheid om beter gemechaniseerd te werken en ze hebben een wateropvang.

Koelcel hoevewinkel

Dit jaar moest onze koelcel vernieuwd worden. Deze investering verhoogt de kwaliteit van de koeling en dus ook de kwaliteit van onze groenten in de winkel. Bovendien werkt deze koelcel op een milieuvriendelijkere manier en spaart ze heel wat energie uit. We kunnen echter de wanden van de koelcel behouden, daardoor besparen we heel wat werk en materiaal.

Waterhuishouding

Het extreme klimaat liet zich voelen in het jaar 2024. We leerden dat onze boerderij deze grote hoeveelheid water op korte tijd niet aan kan.

Met een landschapsarchitect werken we aan een plan om op natuurlijke wijze het water goed te begeleiden, te bufferen en drogere zones te creëren zodat we altijd goed kunnen blijven werken.

Mechanisatie

Na advies van een specialist hebben we gekozen voor een investering in een frontschoffel. Hiermee kan het onkruid efficiënter beheerst worden en sparen we onze ruggen.

Nieuwe grond omschakelen naar biodynamisch

Last but not least was er dit voorjaar een mooie uitbreiding van onze grond. Sinds 1 april pachten we 4 ha extra land in Zwalm. Een buitengewone kans die zich voordeed, met een oprechte eigenaar die iets goed wil doen met haar eigendom.

Deze grond vraagt ook wat extra onvoorziene uitgaven en ontwikkelingstijd. De omschakeling naar bio duurt 2 jaar.

Overzicht van de investeringen:

- Nieuwe serres: € 30.000
- Nieuwe koeling winkel: € 7.500
- Waterhuishouding: € 5.000
- Mechanisatie: € 7.300
- Nieuwe grond: € 3.000
- TOTAAL: € 52.800

DEADLINE: voor de zomer, dan kunnen we alles uitvoeren voor de herfst begint.

VRIENDENAANDEEL: voor deze investering in onze coöperatie krijg je van de overheid 2.5% belastingkrediet gedurende 5 jaar.



Meer info
www.kollebloem.be/groeiproject

