

Bericht van het land (Lisa, interview door Eva op 19 februari).

Het is net weer zo'n beetje het begin van het groeiseizoen. Ik vind het leuk om weer opnieuw bezig te zijn met de komende planten en het komende groei seizoen. We hebben nu in de kas al spinazie gezaaid, raapstelen, radijs, en deze week komt het eerste plantgoed. Daar zijn we al veel voor aan het voorbereiden: we hebben compost uitgereden, de grond bewerkt, en de ramen van de kas worden gewassen zodat de planten meer licht krijgen. En daarnaast maken we aanstalten om te beginnen met snoeien in de fruittuin. Daar hebben we ook al compost uitgereden.

Verder is het voor het buitenwerk vooral wachten tot het wat droger wordt, dan kunnen we de mest gaan uitrijden en daarna beginnen met planten, Maar nu nog even wachten. Dat hopen we tenminste, dat dat 'even' is.

Intussen ben ik veel aan het helpen bij de bouw van het appartement voor Koen en Myrthe. Die bouw is vorige week begonnen. Ik assisteer Paul, die de bouw leidt, met van alles en nog wat. We zijn bezig met wandjes maken en dingen aan de bestaande constructie bevestigen zodat de wanden eraan vastgemaakt kunnen worden. En iemand anders is bezig met leidingen aanleggen en alle benodigde aansluitingen en afvoeren. Er is alleen een met de hand gemaakte bouwtekening, die is niet zo geschikt om in de nieuwsbrief te zetten. Over een tijdje zullen we foto's maken van de vorderingen en daar iets van in de nieuwsbrief zetten.

Het is wat drukker op het erf vanwege de leveranciers voor de bouw en de werkers. Koen en Myrthes kinderen hebben deze week vakantie en zijn hier ook, dat is een gezellige boel. Ze wonen nu nog in Wageningen. Naar schatting komt de bouw af in augustus, dus dit schooljaar maken ze zeker nog af in Wageningen. Koen reist de hele week heen en weer, Myrthe sinds 1 januari 2 of 3 dagen. Soms blijven ze een nachtje hier. Een heel geregeld.

Er zijn nieuwe houten kisten! Ze zijn vorige week aangekomen, en ze zijn erg mooi. We zijn er blij mee.

Verder krijgen we morgen bezoek van iemand die misschien stage komt lopen, morgen is de proefdag, hopen dat het een goeie match is.

We hebben afgesproken dat ik tot 1 oktober hier blijf. Daarna wil ik naar het buitenland, weet nog niet hoe of

waar, dat moet nog vorm krijgen. Er is nog even tijd. Ik zou het wel leuk vinden om meer dingen te leren, bijvoorbeeld over fruitteelt. Ik ben hier nu een jaar, en ik was een tijd geleden hier al op stage geweest, en daarna weer anderhalf jaar naar school. De studie is afgerond, maar je kunt natuurlijk altijd blijven leren!

Bericht van Tineke

Ook van mij een berichtje deze keer. Sinds Koen en Myrthe zijn ingetreden in het vennootschap ben ik druk bezig geweest om de meeste praktische zaken aan hen over te dragen. Daar zijn we vorig jaar overigens al mee begonnen, en dat is maar goed ook, want er zijn veel aandachtsgebieden, gewoontes, en zaken die niet op papier staan - en soms niet onbelangrijke details- die toch overgedragen moeten worden. Een logisch gevolg is ook dat mijn takenpakket kleiner wordt. Dat was ook de bedoeling maar we gaan dat nu ook echt merken. En julie ook.

Het is voor mij fijn en duidelijk om mijn takenpakket - naast het inwerken en overdragen- voorlopig zo minimaal mogelijk te maken. Ik heb een zwaar jaar achter de rug, ben blij dat er versterking is en wil graag meer ruimte voor ontspanning, ook in verband met mijn gezondheid. Tegelijkertijd heb ik gemerkt dat loslaten voor mij niet zo gemakkelijk gaat, ondanks de wil en ondanks een klein takenpakket. Het zit langzamerhand in mijn genen of zo om alles te overzien en in mijn bewustzijn te hebben. Dat gaat niet zomaar weg, zelfs als ik nauwelijks meer uitvoerend ben. Ik zie en hoor nu eenmaal 'alles' en merk dat ik op een bepaalde manier energetisch het hele bedrijf blijf dragen en me er verantwoordelijk voor voel terwijl er in feite meerdere schouders beschikbaar zijn nu. Dat (verantwoordelijkheids-) gevoel alleen al kost me gek genoeg best veel energie. En daarnaast vang ik daardoor toch veel kleinere dingen en soms grotere dingen op. Tekenend is dat ik bijvoorbeeld steeds niet aan mijn studiemiddag toe kom. Ik laat er steeds Oosterwaarde-afspraken tussen komen, en overigens ook andere afspraken i.v.m. mijn zoon Thijs waar we een woonvoorziening voor aan het zoeken zijn.

Om mezelf hierin behulpzaam te zijn heb ik nu met Koen, Myrthe en Tanne afgesproken dat ik niet meer de mails en de post bekijk en afhandel. Zo 'zie' ik niet meer

alles en kan ik gemakkelijker in de 'loslaatstroom' komen, zo is mijn idee. Het geeft bovendien Koen en Myrthe de gelegenheid om zich het bedrijf sneller eigen te maken.

Vanaf vandaag zullen Myrthe, Tanne en soms Koen dus de mailtjes en telefoontjes beantwoorden. Dat gebeurt natuurlijk nu ook al dus misschien merken jullie er niet eens veel van. Voor mij is het echter fijn om dit expliciet te melden. Helpt mij zelfs om het ook daadwerkelijk te doen! Overigens, mailtjes die speciaal voor mij zijn of mijn taken aangaan worden natuurlijk naar me doorgestuurd, ik ben niet helemaal ge-excommuniceerd hoor ☺.

Voor de rest ben ik hier natuurlijk, bezig met inwerken en overdragen, ben vraagbaak, koffiezetter, woon hier met mijn kinderen en heb nog een enkele achtergrondklus. Jullie zien me dus vast wel weer 'ns op het erf of bij een of andere gelegenheid. Overbodig te zeggen dat ik me heel betrokken voel bij de Oosterwaarde en dat ik dat natuurlijk graag zo houd. Ook kan het zo zijn dat ik een volgend jaar in alle vrijheid wie weet weer een (nieuwe) taak oppak, we houden die optie zeker open.

Voor aankondiging:

22 Juni: 100 jaar Demeter dag!

Dit jaar is een bijzonder jaar op vele vlakken. Natuurlijk voor ons op de Oosterwaarde, maar ook voor alle Demeter bedrijven.

Zoals de meesten wel weten is de Oosterwaarde een Demeter gecertificeerd bedrijf.

Wij telen al onze groente, fruit en ander lekkers op biologisch-dynamische wijze.

Om ons enthousiasme hiervoor met jullie te delen en dit bijzondere moment te vieren, organiseren we op zaterdag 22 Juni een open dag die in het teken staat van 100 jaar Demeter.

We kunnen alvast een tipje van de sluier oplichten dat er op deze zaterdagavond een bijzondere dansgroep een voorstelling komt geven, meer info volgt nog.

We broeden nog op een verdere invulling, dus mocht je willen bijdragen door bijv. het geven van een lezing, workshop, muziek, koken etc. dat past bij deze dag, dan

horen we dat graag! Stuur dan een mailtje naar info@oosterwaarde.nl

Meewerk-zaterdagen

We vinden het leuk om aan te kondigen dat we vrije meewerkzaterdagen gaan organiseren.

Van April tot en met Oktober kun je iedere 1^{ste} zaterdag van de maand van 10.00-13.00 uur meewerken. Voor deze zaterdagen hoef je je niet op te geven. We duiken dan tussen de plantjes om te wieden of te schoffelen al naargelang wat er op dat moment nodig is voor de planten.

De eerste zaterdag is 6 April.

Winkel-openingstijden

Vanaf 1 April zullen de openingstijden van de boerderijwinkel een klein beetje veranderen.

We gaan dan op dinsdag & vrijdag een uurtje eerder dicht.

De nieuwe openingstijden zijn:

Dinsdag 14.00-17.00

Vrijdag 14.00-17.00

Zaterdag 10.00-13.00

Teeltplan maart

Volgens het teeltplan worden er de komende maand de volgende producten geleverd:

Aardpeer	Augurken	Bietjes
Kievitsbonen	Pastinaak	Prei
Schorseneren	Uien	Winterpeen
Winterpostelein	Zuurkool	

En natuurlijk aardappelen en eieren. Niet alle producten zijn de hele maand leverbaar. Sommige alleen in het begin, andere alleen aan het eind van de maand. De producten zijn ook in de boerderijwinkel verkrijgbaar. De winkel is geopend op dinsdag- en vrijdagmiddag van 14 tot 17 uur en op zaterdagochtend van 10-13 uur.

Colofon: Deze nieuwsbrief is een uitgave van de Oosterwaarde, Sallandsweg 6, 7431 PX Diepenveen.

Aan deze nieuwsbrief werkten mee: Myrthe Coppes, Tineke Bakker, Lisa Peetoom, Eva den Hartog, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor 245 deelnemende huishoudens in Deventer en omgeving die wekelijks een aandeel in de oogst ontvangen.

Alle producten van de Oosterwaarde dragen het Bio- en Demeter-keurmerk.

Boeren en vaste medewerkers zijn: Koen Warnaar, Myrthe Coppes, Lisa Peetoom, Tineke Bakker, Tanne Verhulst (deelnemersadministratie), Paul Botter (klussen en onderhoud).

e-mail: info@oosterwaarde.nl Website: www.oosterwaarde.nl

De Oosterwaarde is ook te vinden op Facebook met actuele foto's en berichtjes.

Facebookgroep recepten: Oosterwaarde Oogstrecepten.

Info over onze buiten-BSO zie Facebook: Buiten BSO de Oosterwaarde
of mail naar oosterwaardebso@gmail.com

