

Lekker naar Jan & Joris

Ooit was Jan Schrijver een buitenbeentje als biologisch-dynamische boer. Die tijd is gelukkig voorbij. Samen met compagnon Joris Kolléwijn spreekt Jan van biologisch-dynamisch boerenbedrijf De Lepelaar het liefst zoveel mogelijk mensen aan.



Inge en Jan Schrijver
en Joris Kolléwijn



Tekst Nicole Willemsse | Beeld Werner van der Loo



Joris Kolléwijn



‘We willen graag laten zien
en vertellen hoe we aan
onze kwaliteit werken’

De eerste zomergroenten, vers geoogst bij De Lepelaar!

Boterbloempjes

De maatschap Schrijver-Kollewijn mag trots zijn op haar 'boerderij van de eenentwintigste eeuw'. En dat is Jan Schrijver ook. 'De gebouwen zijn zo ontworpen dat ze zoveel mogelijk aansluiten op de oude agrarische bebouwing in de omgeving,' vertelt hij aan de grote houten tafel in de keuken, waar tussen de middag wordt geschaft en waar ook kookcursussen worden gegeven. 'Ik ben hier in de buurt opgegroeid en herinner me hoe ik als kind in vervoering kon raken van allerlei planten. Mij maak je niet blij met een keurig geschikte bos bloemen of gerbera's, ik zie liever boterbloemen in het veld. Het waarderen van het meest gewone is een belangrijke basis voor de biologisch-dynamische landbouw.'



Zilversteel en zaadteelt

De Lepelaar beschikt over 44 hectaren landbouwgrond, waaronder percelen in Warmenhuizen en bij Oudkarspel. De grond rond de bedrijfsgebouwen op 't Rijpje bestaat uit lichte klei. Hier kunnen vrij gemakkelijk stengeli, bosbiet, selderij, peterselie en boswortel wortelen worden geteeld, maar er staan ook aandachttrekkers als warmoes, zilversteel, mangold en brightlight. In de bedrijfshal achter de winkel kan meer dan een miljoen kilo producten worden verwerkt. In twee huizenhoge koelcellen is plaats om zo'n zevenhonderdduizend kilo kool, bieten, aardappels, wortelen en knolselderij te laten overwinteren, of in de zomer andere groenten op te stapelen en te bewaren. Vanuit de schuur stuit je blik op de kas, waar onverwarmd en in de vollegrond, ieder seizoen weer andere groenten worden geteeld. In de winter veldsla en winterpostelein, later in het seizoen raapstelen, andijvie, koolrabi en spinazie, en in de zomer vooral komkommer, tomaten en zaadteelt.

Buitenbeentje

'We proberen een zo verantwoord mogelijk product te telen en mensen de hoeksteen laten vormen van ons bedrijf. Dat zie je aan Joris, mijn compagnon en straks

Jan Schrijver



mijn opvolger, maar ook aan de motivatie van de andere mensen die hier werken. Daardoor rust niet alles alleen op mijn schouders en die van mijn vrouw Inge. We doen het met z'n allen. Dat maakt De Lepelaar uniek en authentiek. Tegelijkertijd merk ik dat we in de loop van de jaren ook steeds 'gewoner' zijn geworden. Toen ik in 1971 het bedrijf overnam, vond mijn vader het biologisch-dynamisch boeren maar niks en ook de omgeving toonde veel scepsis. Nu kijken boeren positief naar ons, komen mensen uit de buurt bij ons werken en weten steeds meer consumenten onze winkel te vinden. Daar ben ik blij om, het laatste wat ik wil is mezelf als buitenbeentje neerzetten of me afzetten tegen de rest.'

Biologisch-dynamisch?

Hoe leg je aan iemand eenvoudig uit wat het verschil is tussen biologisch en biologisch-dynamisch? Jan Schrijver: 'De biologische landbouw gebruikt geen chemische middelen tegen ziekten en plagen en er wordt geen kunstmest maar organische mest gebruikt. Kunstmest werkt direct, een gewas neemt de stoffen meteen op. Biologische of natuurlijke mest moet eerst door het bodemleven worden verwerkt voordat het beschikbaar is voor het gewas. De biologisch-dynamische landbouw borduurt voort op de biologische uitgangspunten. Er wordt bijvoorbeeld met preparaten gewerkt om het compostingsproces een extra stimulans te geven.' Dat klinkt kunstmatig. 'Allesbehalve,'



lacht hij, 'het zijn natuurlijke preparaten van planten die we in kleine hoeveelheden gebruiken. Het leuke is dat je die planten hier allemaal in de omgeving kunt vinden: kamille, paardenbloem, achillia – dat witte bloemetje dat je overal in de berm ziet – valeriaan, duizendblad en eikenschors. Allemaal ruim voorhanden, ze groeien ook hier op het erf.'

Natuurboer

De biologisch-dynamische boer benut de natuur om alles wat groeit nog beter te laten groeien. 'Preparaten vormen daarbij één aspect, ook diversiteit, nuttige insecten, combinaties van planten – een breed scala aan mogelijkheden hoort erbij. In mijn opvatting is kunstmest gemaakt van levensvreemde stoffen, die de natuur niet op een goede manier kan verwerken. Het maakt de natuurlijke weerbaarheid kapot. Chemie veroorzaakt verharding van het natuurlijke proces, terwijl wij een verzachting proberen te bewerkstellingen. Al gebiedt de eerlijkheid te zeggen dat er ook dingen misgaan als je met verzachting bezig bent. Dat hoort bij de natuur, het maakt je meer boer. Een gangbare boer is veel meer een industrieel geworden.'

Buurtje leen

De biologisch-dynamische landbouw is gegrondvest op bodemvruchtbaarheid. Aandacht voor biodiversiteit is cruciaal voor een gezonde ontwikkeling van de gewassen. Daarbij horen een ruime vruchtwisseling en een gemengde bedrijfsvoering van akkerbouw en veeteelt. Voor dat laatste werkt De Lepelaar samen met collega Bram Borst, biologisch-dynamische veehouder van de Buitenplaats, twee kilometer verderop. Veevoer en stro gaan naar het vee, de stalmest komt terug voor op het land.

Open dagen op 12 en 13 juni

Ook dit jaar doen veel biologische boerenbedrijven weer mee met het jaarlijkse evenement *Lekker naar de boer*. Per provincie pakt één biologisch bedrijf feestelijk uit. Daarnaast zetten vijf biologisch-dynamische bedrijven de bloemen buiten. En dat betekent rondleidingen, proeverijen, boerenmarkten met muziek, workshops kaasmaken en melken en nog veel meer!

Nieuwsgierig welke activiteiten er bij u in de buurt op de agenda staan? Ga dan naar www.lekkernaardeboer.nl



Ook bij u in de buurt!

Landgoed de Olmenhorst,
Lisserbroek (Noord-Holland)
Boerderij Doelwyck, Nieuw-
Beijerland (Zuid-Holland)
Kleikracht, Winsum (Groningen)
Het Schop, Hilvarenbeek
(Brabant)
Sonneklaer, Fluitenberg (Drenthe)
Tuin van Lelystad, Lelystad
(Flevoland)
De Cuynder, Donkerbroek
(Friesland)
De Goudsbloem, Buren
(Gelderland)
De Heijerhof, Baexem (Limburg)

't Ecoloar, Wijthmen (Overijssel)
De Beekhoeve, Kamerik (Utrecht)
't Hof Welgelegen, Middelburg
(Zeeland)

Plus 5 bijzondere bd-boeren

1. De Eemstuin in Uithuizermeeden
2. De Lepelaar in St. Maarten en Bram Borst melkveebedrijf
3. Boerderij Ruimzicht in Halle
4. Boerderij Gaos in Swifterband, in samenwerking met De Warmonderhofboomgaard
5. De Zonnehoeve in Zeewolde

De Lepelaar

Rijperweg 16A

Sint Maarten

www.delepelaar.com

De winkel is open op wo van 9-12 uur,

vr van 13-18 uur, za van 9-14 uur.

Toegankelijk tijdens *Lekker naar de Boer* (alleen op 12 juni).

De Buitenplaats

biologisch-dynamische zuivelboerderij

Surmerhuizerweg 10

Sint Maarten

Eenigenburg

www.loeigoeiezuivel.nl

Toegankelijk tijdens *Lekker naar de Boer* op zondag 13 juni.



‘Maar de samenwerking gaat verder,’ vertelt Jan Schrijver, ‘we gebruiken ook percelen land van elkaar. De Lepelaar teelt luzerne, graan en grasklaver als veevoer maar we gebruiken soms ook stukken gras van de Buitenplaats om aardappelen, kool of wortelen te planten. Door die koppeling is een veel grotere vruchtwisseling mogelijk. Daarnaast lopen er op ons land schapen van de biologische schapenboer Kees Parelberg en krijgen we kippenmest van de biologische kippenhouderij van Ger Groot. Ons vruchtwisselingschema en de samenwerking met andere boeren maakt het mogelijk een diversiteit aan gewassen te telen, wat er weer voor zorgt dat we ook voor de handel aantrekkelijk zijn.’ Ook de prijs wordt goed in de gaten gehouden. Jan Schrijver: ‘We beschikken over een lopende band, een koolschoon-lijn om de kolen met blaasapparaten in plaats van met een mesje schoon te maken, en een wortel-spoel-lijn. Efficiency heeft een gunstig effect op de prijs van de gewassen.’

Steeds bekender

Producten van De Lepelaar liggen in natuurwinkels in het hele land en Joris Kollwijn staat levensgroot met bossen snijbiet op posters die in de winkel hangen. ‘Het is geweldig dat we steeds beter zichtbaar worden voor de consument,’ vindt Jan Schrijver. ‘Des te leuker als we ons publiek dan ook kunnen ontvangen op ons bedrijf. De open dag tijdens *Lekker naar de Boer* op 12 juni, organiseren we mede omdat we hopen dat er consumenten komen die onze producten weten te waarderen en beseffen dat het fair is dat de verkoopprijs niet beneden de kostprijs van de teler mag liggen. Wij willen hen graag laten zien en vertellen hoe we aan onze specifieke kwaliteit werken.’



Komt dat zien!

Tijdens *Lekker naar de Boer* staat er van alles in bloei op het land en liggen de eerste zomergroenten vers geoogst in de winkel. Jan Schrijver: ‘Je kunt hier zien dat op een biologisch-dynamisch bedrijf de eigenheid van gewassen goed tot z’n recht kan komen. Er is ruimte voor eigenheid in plaats van de uniformiteit waar de gangbare landbouw steeds meer naar streeft. We telen ook zaad in de kas, van sla- en andijvierassen. Mijn grootvader verzorgde altijd de zaadteelt van alle gewassen. Dat is nu bijna niet meer mogelijk, wat wij doen is al vrij uniek. Behalve dat het dikwijls specifieke rassen zijn, zijn biologische en biologisch-dynamische gewassen vaak compacter. De eigenheid kun je absoluut proeven, ja.’