

De Kleine Aarde

De Kleine Aarde 46



Lief voor 't lijf:

Gebak zonder suiker

Glas voor de derde
wereld.

Hoe maken Japanners
seitan?

Hebben we jodium
broodnodig?

Opnieuw beginnen in
een ander land:

Australië en
Nieuw-Zeeland.

De strijd tegen
schimmels in de tuin.

Prijsvraag Alternatieve
Defensie: Hoe
verdedigen wij ons
tegen de kruisraketten?

f 5,—/Bf 95



Blij in de wei

Takuyashi

Hutspot

Soms hoef je maar een knop in te drukken of een paar stapels oude tijdschriften flink door elkaar te hutselen om weer voldoende materiaal te hebben voor een stukje. Veel Nederlandse columnistten hanteren die techniek: een man als Blokker heeft zelfs genoeg aan een oude krant die hij bij het opknappen van zijn slaapkamer onder het behang vindt. D'r is ook zat te zien als je de ogen de kost maar geeft, d'r valt heel wat te lachen om je heen, bijvoorbeeld toen het journaal prachtige beelden liet zien van hectares bos en hei die in vlammen opgingen nadat enkele zandhazen wat achteloos hun losse flodders hadden rondgestrooid. Hoe een log overheidsvoorlichtingsapparaat soms toch bij de tijd kan zijn, zagen we vlak na het journaal toen de spot 'Ken ik er wat an doen?' over de buis jengelde. (Allemaal dus de schuld van Bas Burgermans die — dom als-ie is — brandende peuken bij voorkeur in kurkdrole he deponeert . . .).

Speelfilm „The Killers” op tv

Ronald Reagan als schurk

Ronald Reagan, de president van de VS is vanavond weer een slecht in een van zijn oude filmrollen. De KRO brengt vanavond de speelfilm „The Killers” uit op het scherm.

En eindelijk kregen ook de Nederlandse filmredacteuren de gelegenheid eens flink te keer te gaan tegen een bevriend staatshoofd: in de speelfilm *The Killers* vervulde Ronald Reagan de hem op het lijf geschreven rol van *Bad Guy* . . .

En wat te denken van de capriolen van onze schooljuf Eegie Schoo? Door 'een



driftige lobby van VVD-vrouwen' uit het lokaal gelokt teneinde voorzitter te worden van de Emancipatieraad, om vervolgens te belanden in een kabinet van de knapste jongetjes in de klas. Tegenover Haagse Post-verslaggever Michiel Berkel vertelde ze heel trots dat ze absoluut niet kan schrijven. 'Maar', zo zei ze opgelucht, 'als minister hoef ik nooit meer zelf een stuk te schrijven. Het wordt voor me gedaan. Heerlijk is dat en heel chique.' Op dat moment viel de oude stapel derde wereld-tijdschriften om. Ik las: 'Ik denk dat ik een jaar of veertig ben. Wat ik weet heb ik geleerd door mijn oren de kost te geven. Met mijn ogen zie ik de lucht, de krotten hier, mijn kinderen, ons eten en mijn hongerloon. Wat ik niet zien kan, zijn de woorden die mensen opschrijven en die anderen lezen. Als ik een brief moet schrijven, doet mijn zoon die net tien is geworden, dat voor mij. Als ik in de rij sta om mijn loon in ontvangst te nemen, grinnikt er altijd wel iemand achter mijn rug wan-

neer ik mijn duimafdruk op de kwitantie zet.' Dat is nou precies het verschil tussen de eerste wereld (de villawijk Nederland) en de derde wereld (een krotten-dorp in India). De ene mevrouw vindt het heerlijk en chique dat ze niet kan schrijven en dat ze daar een leger ambtenaren voor klaar heeft staan, de andere mevrouw schaamt zich rot dat ze haar duimafdruk moet zetten en is voor het schrijven van een brief aangewezen op haar zoon van tien . . . En laat nou die ene chique dame aangewezen zijn door haar landgenoten om de nood van die andere te lenigen. Zij noemt dat: Herijken van het bilaterale beleid. Maar je kunt er donder op zeggen dat zij dat óók niet zelf heeft bedacht.



Inhoud



VOEDING

Zelf Bakken, heerlijk creatief 24/25
De afgeslankte warenwet: voer voor grootgrutters 6
Chiel en Janneke: voortvarend achter de klanten aan 7
Seitan, met alles erop en eraan 9
'n Broodje Medicijn 11
Sutelkoffe aan de grond 13
De goede oude Römertopf 14

LANDBOUW



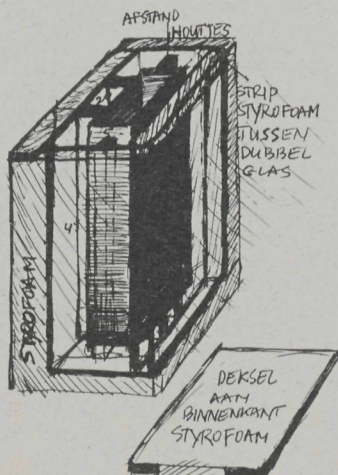
Stadgers boeren best 17
Groenteteelt à la Van Speyck 18
Boeren bij de Britten 19
Schimmels en bacteriën in de moestuin 21
Ver weg van hier, opnieuw beginnen? 26
Het gezonde leven in Australië 27

ENERGIE

BMD brengt geen oplossing 30
De WED spreekt een woordje mee 31
Een avondje BMD 33

ZELF DOEN

Hoe de derde wereld de houtkrisis kan bevechten 15



THE THIRD MOST POWERFUL MAN IN THE WORLD IS THE COMMANDER OF A NUCLEAR SUBMARINE. IF HE LOSES CONTACT WITH COMMAND (IT HAPPENS ALL THE TIME), HE CAN ORDER HIS CREW TO WAGE A NUCLEAR WAR. ALL BY THEMSELVES!

ONE ROSSIDON SUB CAN WREAK HAVOC ON EVERY SOVIET CITY OVER 150,000 PEOPLE AND A TRIDENT WILL HAVE THE UMPH! TO DESTROY 400 RUSSIAN MISSILE SITES WITHIN 15 MINUTES OF LAUNCH!

Geheime wapens tegen kruisraketten 34
Banger voor de burens dan voor kruisraketten 37

RUBRIEKEN

Redactioneel 1
Blij & Boze Brieven 2
Rauwkost 5
Mensen & Mogelijkheden 23
Winkels 36
Nieuw van de Uitgeverij 38
Regeladvertenties 39/40
Raadgevers 40
Kursusprogramma 41
Boeken 44

De redactie van De Kleine Aarde wil benadrukken dat, mocht bij de lezer de indruk zijn gewekt dat, door in het artikel *Siddert De Familie* voor de VIP melding te maken van bepaalde technieken om inlichtingen te verzamelen over personen, dit niet betekent dat bestuur en medewerkers van De Kleine Aarde deze opvattingen delen.



De Kleine Aarde
Redactie: postbus 151,
5280 AD Boxtel,
tel. 04116-8 49 21*)

Medewerkers De Kleine Aarde

Mahender Autar, Thijs de Beer, Gijs van den Berg, Uschi Bevers, Lex Blom, Leo van den Bos, Annelies van Bosse, Christ van den Brand, Ciel Broeckx, Monique Daalmans, Jos van Doorn, David Douwes, Paula Dijkhoff, Lowie van Erk, Cees Fransen, Marleen Heus, Pauli Jansen, Jan Juffermans, Gerard van 't Klooster, Geert Knobbe, Lorenzo Lippelt, Tineke van Minderhout, Gerda Muller, Sibrand Nobbe, Marianne van Oorschot, Luc Oteman, Gerard Ros, Hans Slemmer, Guus Soetens, Wim Sijstermans, Christ Tielemans, Bert Troost, Marion van der Veen, Willy Vermelis.

Eindredactie:
 Sibrand Nobbe

Vormgeving:
 Robert Schaap

Illustraties:

Loek uit 't Broek, Hans Donderwinkel, Erik de Graaf, Jan Houdijk, William Lith, Sibrand Nobbe, Opland, Jeanne Schaap, Takuyashi, Erik van der Werf.

Aan dit nummer werkten ook enthousiast mee:

Huub Bosse, Marga Brakenhoff, Loek uit 't Broek, Annie Chable, Hans Donderwinkel, Jacques Geerts, Marian de Graaf-Posthumus, Erik de Graaf, Richard Kres, Rutger Schilpzand, J. J. M. Veltman, Erik van der Werf.

Advertenties: 04116-8 49 21 (Tineke van Minderhout)

De Kleine Aarde verschijnt vier maal per jaar bij het begin van elk seizoen: lente, zomer, herfst en winter.

Abonnement/donateurschap:

Donateurs (een bedrag van f 25,- is als minimum gesteld) krijgen het tijdschrift gratis toegezonden.

(Hoe u donateur/abonnee kunt worden leest u op de binnenkant van het omslag).

Drukkerij NV Bergmans-MCH te Tilburg drukt De Kleine Aarde (oplage 26.000 exemplaren).
 Kringlooppapier.

Uitgever: Stichting De Kleine Aarde, milieu-educatie- en voorlichtingscentrum, Boxtel.

De Kleine Aarde wil belangstelling wekken voor een leefwijze die zowel voor mens als milieu aanvaardbaar is. Veel aandacht wordt gegeven (ook tijdens excursies, studiedagen en werkweken op het centrum) aan anders wonen en werken, duurzame energiebronnen (zon, wind, bio-gas etc.), voeding met daaraan gekoppeld gezonde land- en tuinbouwmethoden, gezondheid en hergebruik.

© Copyright De Kleine Aarde 1983

We geven vrijwel altijd toestemming artikelen (met bronvermelding) over te nemen. Bel of schrijf wel even.

Blij & Boze Brieven

Het egel symbool

Geachte Heer,
 De Kleine Aarde heb ik altijd aangezien voor een gezelschap oprechte idealisten, die biologisch-dynamische landbouw, kleinschalige produktie en andere milieu-vriendelijke activiteiten bedreven en propageerden. Met verbazing las ik dan ook uw (mij van bevriende zijde aangereikte) artikel over Eotië en Ictopia in nummer 45, waarin u alle mensen en organisaties die u blijkbaar als tegenstanders ziet op een hoop gooit, met daaroverheen de gezamenlijke hoed van Kerk en Kapitaal. De kerk is inmiddels goeddeels leeg en de schaarse kapitaalbezitters prijzen zich gelukkig als ze hun geld nog een beetje bij elkaar weten te houden. Hoe krijgt u het allemaal bij elkaar, het lijkt wel taal uit de dertiger jaren die ik al lang verdwenen waande. Hoe oud bent u?
 Ik denk dat als ik in één tekst CDA, PvdA, PSP, PPR, CPN, IKV, Pax Cristi, Onkruid en anderen op één hoop zou vegen u net zo verbaasd zou zijn als ik nu. Die groepen vertonen onderling grote verschillen en dat is precies zo het geval bij de door U opgesomde. Wat u schrijft staat zóver van de werkelijkheid dat het eerder vrolijkheid dan boosheid wekt.

U schrijft overigens wel een paar onprettige dingen. Het bekladden van de familie van iemand met wiens ideeën u het niet eens bent, is niet fijn. U zoekt daar een rechtvaardiging voor, die evenmin opgaat voor u als voor een voetballer die aan het feit dat hij door een tegenstander meent geschopt te worden het recht ontleent terug te schoppen. Dat is tegen de regels, die man krijgt een gele kaart. Komt u die niet ook toe?

Er zit nog een aantijging in wat u schrijft, al zult u dat niet beseffen. Bij het egel-embleem verwijst u naar de nazi's. Eerst een vraag. Ik heb die tijd bewust meegemaakt en herinner mij geen geregeld gebruik van dit symbool zoals het met het hakenkruis, het runen-teken en de driehoek met letters plaats vond. Waar hebt u dat vandaan? Het egel-symbool is veel ouder; de Duitse satirische dichter *Wilhelm Busch* maakte er in de vorige eeuw al gebruik van om de mensen een spiegel voor te houden, gezien de bijgesloten Nederlandse be-

werking van een gedicht van hem. Maar daar gaat het niet om. Het embleem in zijn huidige vorm is overgekomen vanuit Denemarken en ik ben daarbij betrokken geweest. De Nederlandse versie is getekend door een oude bekende. Deze is tijdens de oorlog door de Duitsers gearresteerd wegens verzet en heeft na langdurige politieke gevangenschap de oorlog juist overleefd. Mij is als soldaat, verzetsman, politiek gevangene en krijgsgevangene hetzelfde gebeurd. Misschien kunt u zich voorstellen hoe grievend uw wilde beschuldiging is voor mensen, die actief hebben meegestreden tegen de nazi's en die daarvan de sporen voor hun verdere leven meedragen. Wat wilt u met die boze taal? Ik neem aan dat U de samenleving ingrijpend wilt verbeteren. Dat valt toe te juichen. Ik dacht dat die verbetering begint bij het in zijn waarde laten van de ander. Dat doet u niet. U tast anderen aan. Wat wilt u daarmee? Robespierre in de Franse revolutie en de Ayatollah Khomeiny deden en doen dat ook, met een eenvoudig recept: alle tegenstanders opruimen. Is dat ook uw bedoeling? Zo niet, wat wilt u dan wel? Of bent u in wezen alleen bezig met uw eigen onvrede met de samenleving en uw eigen bestaan?

U schrijft zelf dat EO en ICTO (waar ik niet toe behoor) in omvang toenemen. Verbaast het u dat als gewone burgers, mensen die voorgeven de wereld te willen verbeteren tegen andere mensen aan zien schoppen zoals u doet, ze maar liever een andere kant uitgaan? Achter deze vragen zit meer. Ik houd mij met de toekomst bezig op een beetje andere manier dan de meeste van mijn tijdgenoten, van wie velen de klok terug willen zetten. Dat gaat niet, tandpasta die uit de tube is gedrukt gaat er niet weer in terug. We zijn altijd op reis. Waarheen? Naar welke samenleving leidt uw spoor? Is dat een wereld waarin mensen echt samen leven of één waarin een ieder die anderen ziet schoppen zonder regels in acht te nemen terugschopt? Welke is uw reisdoel?

Met groeten

N. D. van Goethem, Vught

Hiernaast leest u het gedichtje van Wilhelm Busch:

De egel en de vos

Onverwacht, midden in het bos, ontmoetten elkaar egel en vos. —Schurk, zei de vos, weet jij niet wat de koning ons gebiedt? De vrede is al lang verkondigd, 't is duidelijk dat een ieder zondigt die altijd nog zijn wapens draagt. In 's konings naam beveel ik snel: loop door maar geef mij eerst jouw vel!

De egel zei: schreeuw niet zo luid. Trek jij maar eerst je tanden uit voordat wij aan het praten gaan. Meteen kromt hij zijn rug en kop en zet hij al zijn stekels op. Zo hoedt zich de egel voor geweld, bewapend maar: een vredesheld!

Wilhelm Busch (1832-1908)

'Hebt ge een jachthond weleens een aanval zien doen op een duinkonijn, en ook weleens op een egel? In beide gevallen stuift hij er op af. In het eerste geval is met één beet de ruggegraat van het konijn gebroken, in het tweede geval zitten met één beet de pennen van de egel in het verhemelte van de hond. Het slot is, dat het konijn dood is, en de egel, hoewel enigmatische geschrokken, zijn weg vervolgt.

Wij nationaal-socialisten zullen ons zeer wel schikken in de rol van de egel, en zouden de rol van het konijn gaarne aan onze ontwapenaars — die er zo verzot op schijnen te zijn — gunnen, ware het niet dat zij helaas onze landgenooten zijn, en tenslotte ook voor verdwaasde landgenooten, door de krachtiger elementen gezorgd behoort te worden.'

Toelichting uit het partijprogramma van de NSB, december 1931, 85ste tot 100.000 tal, bij punt 4, de defensieparagraaf.

(Om Glimmerveen en consorten niet teveel in de kaart te spelen, zullen we niet nog meer uit dit programma citeren; de egel wordt ook in andere paragrafen kleurrijk afgeschilderd als vredesheld... We weten allemaal hoe het is afgelopen. S.N.)



Waarde heer Van Goethem, Eerst maakt u zich vrolijk over mijn stuk, dan wilt u mij de gele kaart uitreiken wegens 'het schoppen' naar een tegenstander, vervolgens voelt u zich ernstig gegriefd. Hoe moet ik uw goedmoedigheid duiden? Bent u werkelijk boos en meent u in alle ernst dat dit be-

scheiden blad in staat is een revolutie te ontketenen? Of was u gewoon erg nieuwsgierig hoe wij aan die verbinding NSB-SVP kwamen? Welaan, ook wij doken in het verleden, en konstateerden dat *Prodent* in al die jaren nauwelijks van smaak veranderd is. Al eerder schreven wij over het gevaar van het hanteren van symbolen. Jan en Alleman kan ze gebruiken en misbruiken. Ik neem aan dat u, na lezing van dit stukje vooroorlogs partijproza, uw relaties zult adviseren een ander symbool te zoeken. Ook verwacht ik, dat u de zinsnede 'uw wilde beschuldiging' nu zult schrappen. En bent u — met mij — ook niet van mening dat de mensen die zich onder de vlag met de egel scharen, nu geen enkele — geldige — reden meer hebben zich ook nog maar één minuut langer gegriefd te voelen?

Ons en uw reisdoel is een wereld waarin dieren elkaar naar het leven staan, (dat is nu eenmaal zo door de natuur geregeld) en een wereld waar mensen met de poten van elkaar af blijven. U begrijpt het: we gaan niet terug naar de tijd van *De La Fontaine*, wij hoeven de slechtheid van de mens niet meer zo nodig te verbeelden door boosaardigheid in vossesbont te hullen; onze herenpan is groot genoeg om te bevatten dat de wereld een beetje ingewikkelder in elkaar steekt. Maar ik ben het met u eens: een deel van de mensheid zou graag de klok terugzetten, elkaar de hele dag sprookjes en fabels voorlezen. Over Goed en Kwaad, Schurken, Slechteriken, Slimmerikken, Schone Dochters en Sterke Helden. Die sprookjeswereld zien we minstens één keer in de week op de buis. Uw vos heet: JR. Krijg ik nu de rooie kaart vanwege het onderuit halen van vrienden/bondgenoten?

Sibrand Nobbe

P.S. Wij zijn niet biologisch-dynamisch bezig (dus zonder sterrenwielarij, kruidenpreparaten etc.).

GroenGeld

Ook nu ontvingen wij weer een aantal brieven over het Groene Geld. In het winternummer komen we daar nog even op terug. Dan wordt de balans opgemaakt naar aanleiding van de GroenGeld-enquête (zie het zomernummer).

GraanGeld

Beste mensen, Naar ik van een graanbewaarder gehoord heb, kan graan plusminus 10 jaar bewaard blijven. Volgens mij is dit de enige voedselsoort die zich daartoe leent; het kan dus dienen als een soort goudwaarde voor graangeld. Ik kan mij voorstellen dat er gezien de stijgende werkloosheid wel belangstelling is voor werk als bijvoorbeeld boerenklusjesman, maar dat er niet één-twee-drie geld voor beschikbaar is. Maar een boer zou kunnen zeggen: Ik vind het leuk dat je bij me wilt komen werken; wat ik je kan bieden is zoveel

kilogram graan uit mijn aanstaande oogst. De werkzoekende heeft zo in elk geval de garantie dat er aan het eind van het seizoen 'brood op de plank' is. Figuurlijk dan, want alleen wat betreft graan zou er een aanvullende geldsoort moeten komen. Inflatievrij, want er is dan niet meer geld in omloop dan de graanvoorraad in de silo's op dat moment.

Wie denkt er met mij over mee?

Gabor Horvai,
Van Swietenstraat 22,
Den Haag.

Winter broccoli

Beste mensen,

Ik reageer even naar aanleiding van het artikeltje van Susan Marzio in het afgelopen lentenummer van *De Kleine Aarde*.

Daarin wordt gesproken over de zg. winter broccoli. Het zaad van deze broccoli is voor zo ver ik weet in Nederland niet te koop. Ik kende deze soort broccoli vanuit vrienden in Ierland die daar een biologisch landbouwbedrijfje hebben. Zodoende beschikte ik over een adres om aan het zaad van deze broccoli te komen.

Er zijn twee variëteiten, te weten *Purple sprouting broccoli* en *Improved White sprouting broccoli*.

Van beide soorten heb ik direct nog wat extra zaad bij hen besteld. En als daar behoefte aan is is het mogelijk voor de liefhebbers een kleine verpakking met zaad van deze beide soorten tegen *kostprijs* te bestellen. Iedere verpakking bevat van ieder soort een 25 zaden, 50 in totaal dus. Als er behoefte aan is kan ik er voor zorgen dat er volgend voorjaar voldoende zaad ter beschikking is door middel van import van dit zaad. Maar goed, voor hen die het alsnog dit jaar willen proberen, die kunnen een zaadmonster bestellen door overmaking van f 2,50 op postgiro 3541852 t.n.v. Ernst Groot, Oksholm 67, 2133 KP Hoofddorp. De voorraad is niet erg groot maar ik kan er toch wel zo'n 40 mensen blij mee maken. De f 2,50 is zuiver kostendekkend en er is dus geen enkele sprake van winstbejag. Misschien dat jullie het een goed idee vinden en het nog op tijd kunnen vermelden. (Het zaad kan ook volgend jaar nog gebruikt worden.) Met vriendelijke groet,

Ernst Groot

Geloof

Beste redactie, Jullie verhaal in de laatste DKA over hoeveel winkels er al niet begonnen zouden kunnen worden trof mij nogal onaangenaam. Op de eerste plaats is de informatie die jullie verstrekken (al of niet met medeweten) in ieder geval misleidend voor mensen die in Veenendaal of Tiel (regio Distel) een winkel willen beginnen. Mogelijk gaat dit feit ook op voor andere plaatsen, maar van Tiel en Veenendaal ben ik zeker dat er goede winkels zijn

op maat van de markt die er is (max. omzet). Maar ze zijn niet geheel Eko. Tiel is een B.D. Winkel (biologies!) en Veenendaal ('t Zonnetje) een winkel die meerdere stromingen in zich verenigt gebaseerd op de gedachte dat de klant moet kiezen wat goed voor hem/haar zelf is. Van Veenendaal weet ik zeker dat er geen plaats voor een 2e — gespecialiseerde — loonvormende winkel is. Ware het zo dan was ik er al mee begonnen.

Wat ik veel erger vind is dat de Distel die deze opgave verstrekt heeft dit bewust verdraaid heeft. Zij treedt haar eigen credo: MENS EN MILIEU-vriendelijk werken met voeten.

Het Zonnetje voert al jaren op gelijkwaardige basis EKO produkten in haar assortiment. Nu de Distel een verschil van mening had met 't Zonnetje werd er gedreigd met een produktenboycot. De eigenaar van de winkel heeft nu op voorhand bedankt voor verdere levering door de Distel omdat hij weigerde gechanteerd te worden. Dit is betreurenswaardig maar de klanten zijn het er mee eens.

Nu probeert de Distel dus via een andere weg haar 'geloof' een zuivere Eko winkel in Veenendaal te krijgen. Dit terwijl er maar markt is voor 1 rendabele winkel.

Als men over democratie praat moet men ook andermans mening respecteren zeker als de winkel een vast deel van de Distel wil afnemen. Wat er nu gebeurt vind ik, als Eko aanhanger zeer laakbaar.

Mogelijk is e.e.a. wat onduidelijk. Ik wil best aanvullende info geven, maar ik vind het moeilijk dit goed in een brief (dit is het 3e ex.) te verwoorden.

Ik hoop dat jullie enige zaken beter zullen nuanceren wat dit artikel aangaat en wat betreft komende onderwerpen.

Niels van den Berg

Dijkstraat 67

3904 DA Veenendaal

Tel. 08385-22098 Na 18.00 uur

trekking tot het bedrijf DSM. Wat milieuverwoesting betreft is er de laatste tijd veel over dit 'staatsbedrijf' te lezen geweest. Maar ook op het gebied van energie (en energie-macht) is DSM een van de grote jongens.

Door een aantal mensen die DSM van binnen en van buiten (letterlijk) kennen, zijn de resultaten van dit onderzoek in het boekje 'De verbruiker bepaalt' vastgelegd.

De 'kernenergielobby' wordt meestal beschreven als bestaand uit (vooral) mensen van de elektriciteitswereld. Volgens ons is de lobby afkomstig uit de chemische industrie echter minstens even machtig en belangrijk. Dit is vooral te danken aan het simpele feit dat de chemische industrie (en vooral de basis-/bulkchemie) de grootste energievreter van Nederland is. DSM alleen is verantwoordelijk voor *zeven procent* van het totale Nederlandse energieverbruik! De exponentiële groei van energieconsumptie in de laatste pakweg 25 jaar is voor een groot gedeelte te danken aan de forse uitbreiding van de chemie. Dit heeft zijn weerslag op elektriciteits-, gas-, olie- en kolenpolitiek, iets wat op verschillende manieren duidelijk wordt gemaakt in het boekje.

De macht van DSM op al deze energieterrainen is iets dat minder bekend is. Voordat gezegd wordt dat DSM een staatsbedrijf is en dus een waarborg voor goed beheer, enz. enz. is het goed om te weten dat de vroegere Staatsmijnen de opdracht hebben om als zelfstandige BV te handelen. De verstrengeling van functies van een aantal top-mensen uit het bedrijf is ook de moeite waard om te bekijken.

Zowel voor als tijdens de Brede Maatschappelijke Dooddoener heeft DSM (en andere energie-verslindende *gif-merchants*) al het mogelijke gedaan om een verspilling, op kernenergie en fossiele brandstoffen gebaseerde politiek tot beleid te verheffen. En als het niet lukt om hier in Nederland nog meer kerncentrales te bouwen, dan wordt er gewoon even over de grens zaken gedaan. DSM heeft goede contacten met het kernenergiecentrum in het Belgische Mol. Er wordt binnenkort gebouwd aan een nieuw stuk van het internationale koppelnet, dat DSM 'goedkope' (atoom)stroom uit België gaat leveren. Maar er is nog een belangrijke reden waarom DSM (en het netwerk waarin mensen van DSM zoveel invloed hebben) het gebruik van kernenergie zo propageert. DSM heeft oktrooi op een aantal processen om *uranium hexafluoride* te produceren. Hetzelfde 'hex' als ze in de UCN Almelo verrijken. DSM is een van de grote kunstmestfabrikanten in West Europa. In de fosfaatertsen die ze hiervoor gebruiken zit een bepaalde (kleine) concentratie natuurlijke uranium. Maar aangezien chemische bedrijven meestal monsterachtige hoeveelheden per jaar produceren, wordt het langzamerhand rendabel om het uranium uit de afvalstoffen te halen. Het proces wordt (nog?) niet commercieel toegepast door DSM, maar ze zouden in

principe circa 100 ton 'hex' per jaar kunnen produceren, genoeg voor een kerncentrale van zo'n 750 MW. Het zou natuurlijk eerst verrijkt moeten worden, maar gezien de deelname van DSM in UCN Almelo (nog altijd!) zou dit geen problemen hoeven op te leveren.

Niet alleen wat grondstoffen betreft (olie, gas, kolen en teruggewonnen uranium) heeft een chemieus als DSM veel touwtjes in handen; ook wat 'gezaghebbend' onderzoek betreft hebben ze een aardige vinger in de pap. Wat te denken van de onschuldig ogende Nederlandse Energie Ontwikkelings Maatschappij NEOM, gevestigd in Sittard? De NEOM is op weg een plaats in te nemen naast de ECN inzake energieadvies en -onderzoek, en is hiermee het zoveelste 'onafhankelijke' instituut dat onze toekomst probeert te verzieken. De NEOM is een zelfstandige BV. Wel waren nagenoeg alle mensen die de eerste bezetting van het bedrijf vormden DSM'ers ('gedetacheerd' in de woorden van DSM zelf). Het woord 'mantelorganisatie' is hier goed op zijn plaats. Een van de officiële taken van deze NEOM is om advies uit te brengen over duurzame energiebronnen. Ziehier hun standpunten (uit een artikel in 'PT-aktueel'): 'Alternatieve energie wordt niet uitgesloten, alhoewel NEOM-onderdirecteur Jochems daar vooralsnog niet veel perspectief in ziet: 'De terugverdientijd van een zonnecollector is nog gigantisch'. Alternatieve energievormen maken pas een kans zo gauw ze voor de NEOM bewezen technieken zijn met een rentabiliteit die aan haar normen voldoet'. De geaksepteerde normen die ingenieurs en kapitaalverschaffers, die de grootschalige, vervuillende en verspillende chemische industrie hebben opgebouwd, hanteren zijn duidelijk niet de onze.

Naast de wapenindustrie is de chemische industrie een fundamentele bedreiging voor een democratische en gezonde samenleving. Samen gebruiken — en ontwikkelen — ze gevaarlijke, ecologisch verwerpelijke technologieën. Hun handelingen zijn omgeven door een waas van geheimzinnigheid. Ze worden beheerst door een kleine elite van veelal gewetenloze mensen die al eeuwen lang hun praktijken hebben bekostigd met het geld van de armen, uit alle landen. Het leek even een paar jaar geleden dat we met veel mensen en veel fantasie Dodewaard dicht zouden krijgen. Ons optimisme is nu enigszins getemperd. Maar wat te denken van zo'n 'onneembare burcht' als DSM? En zo zijn er tientallen in Nederland, bolwerken van macht die ons langs allerlei wegen dwingen om de keuzes te maken die ze zelf hebben bepaald.

Kollektief Rampenplan

Het boekje 'De verbruiker bepaalt' kan besteld worden bij Kollektief Rampenplan door overmaking van f 9,80 (inkl. porto) op giro nr. 5202736 t.n.v. Ghet Nejt Verzenderij, Sittard o.v.v. DSM-boekje. Voor boekwinkels en groepen geldt de gebruikelijke korting.

POST CARD Op t moment studeer ik in Beijing aan de Beijing Physical Culture College. Dit is een van de redenen waarom ik nog geen artikel heb ingeleverd. Misschien later of anders bij terug- komst laat ik nog wat van me horen. Veel Succes met de Kleine Aarde Rusli Westerkamp	De Kleine Aarde DAVID DOUWES Postbus 151 5280AD Baxtel HOLLAND 06-3
---	--

Macht en chemie

Beste mensen,
Met belangstelling las ik het zomer-
nummer van DKA, vooral de artikelen
die gewijd waren aan de heersende elite,
in het bijzonder hun invloed in de kern-
energie-lobby.

Ook in Limburg is er op dit gebied wat
onderzoek gedaan, met name met be-



• Herschrijf de geur-, smaak- en kleurstoffenbesluiten, probeer het gebruik van dit soort middelen zoveel mogelijk te vermijden, en sluit produkten waarvan de schadelijkheid voor mens en milieu niet is onderzocht uit. Bekijk ook de productieprocessen bij de Nederlandse geurtjesindustrie zoals Naarden Chemie International en zorg ervoor dat dit soort fabrieken natuurgebieden als bijvoorbeeld De Lepelaar niet langer kunnen bedreigen.

• Verbeter het Verpakkingsmiddelen- en Gebruiksartikelenbesluit en bevorder het statiegeld/hergebruik van verpakking; verbied het gebruik van stoffen als lood, cadmium, kwik, pvc etc. in verpakkingen.

Een verpakking voor een kuipje camping-margarine zou er dan voorlopig als volgt uit kunnen zien: Dit kuipje is vervaardigd met behulp van het leverkanker veroorzakende vinylchloride, de opdruk bevat het zware metaal cadmium, de hogere prijs is te verklaren door de milieuheffing die er in is verdisconteerd.

Dit klinkt wat gek op het eerste gehoor, maar we zijn nu ook al gewend aan de waarschuwing op sigaretten.

De overheid zal wel op moeten treden (en de konsument zal een belangrijke stem moeten hebben) want het overleg tussen ambtelijke commissies en bedrijfsleven haalt weinig of niets uit: Hoe Ginjaar ook mopperde, Cola komt vroeg of laat toch met zijn PET-fles op de markt. Albert Heyn klampt zich met alle macht vast aan het melkpak en bevecht uiterst inventief en via allerlei kanalen de herinvoering van statiegeld, dus van die kant is weinig te verwachten.

Het gaat dit najaar om het invoeren van een deugdelijke wet, om het verwerven van konsumenteninvloed, zodat de mensen die de toetjes mogen opeten, ook kunnen eisen dat er echte aardbeien in de yoghurt komen, inplaats van een chemisch geurtje en een dito kleurtje. De waterige en naar niks smakende kool die gaarkeukenkok Van der Grinten ons wil stoven, hoeven we niet.

Chiel en Janneke: voortvarend achter de klanten aan

Voor het tweede jaar staan Janneke en Chiel met groenten van eigen teelt op Schiermonnikoog. Zij hebben een biologisch tuinbouwbedrijf in het Noord-Groningse Uithuizermeeden. Voor hun afzet richten ze zich op de stad Groningen. Tijdens de zomer stort deze markt volledig in en zo ontstaat er dus een overschot aan biologische groente. Zij hebben het originele idee uitgewerkt om de klanten op te zoeken in hun vakantieoord. Een succesverhaal, opgetekend door onze speciale korrespondent voor het Waddengebied, Hans Donderwinkel.

Schiermonnikoog is tijdens de bouwvak een volle bedoening. De camping is al maanden van te voren volgeboekt, alle huisjes zijn bezet. Met een beetje geluk vind je nog een plaatsje op een kampeerboerderij, anders is het met de eerstvolgende boot terug naar de wal. Alle boten zijn druk bezet en de bussen puilen uit met toeristen die komen en gaan. Toch ben ik verbaasd over de rust op het eiland. Dat er geen auto's rondrijden, helpt daar vast aan mee. Ook dat dit oord (misschien vanwege de auto-loosheid?) de wat rustiger types aantrekt.

Slechts 10 café's, waarvan 1 disco

zorgen voor het vertier voor de toeristen en: *Een schoner Schier zorgt voor nog meer plezier*, lees je overal op de heren der geplakte stickers.

Drie groenteverkooppunten telt het eiland en de plaatselijke groenteboeren stonden raar te kijken toen ineens die 'alternatieven' met paard en wagen eigen, biologisch geteelde groente gingen verkopen.

Kreatieve oplossing

Janneke en Chiel hebben een avontuur-

■ Schimmel Zilver brengt onbespoten groente naar de toeristen op 'Schier'.



Unilever:

!  

Bero's **Jolly**

Royce **Del Monte**

voor **kleur - geur - smaak - stoffen**

akte strobalm

lijke en creatieve oplossing gevonden voor het probleem dat zich iedere zomer voordoet: 'Hoe raken we onze producten kwijt?' Wat is het probleem precies? Chiel en Janneke: 'In de maanden juli en augustus kunnen we volop leveren, maar in de stad gaat iedereen met vakantie. We proberen hier wel rekening mee te houden in ons teeltplan, maar het weer heb je nou eenmaal niet in de hand. Ook moeten we rekening houden met de natuurlijke groeiperiode van het gewas. We hebben net spercieboontjes geplant, eigenlijk wat laat voor dit gewas, maar zo wordt de oogstperiode naar september verlaagd, wanneer de afzet in de stad weer aantrekt.' Iedere week gaan ze dus op Schiermonnikoog eigen groente verkopen om zo hun afzet op peil te houden.

Vroeg uit de veren

Vrijdags worden de groenten geoogst. Dan opladen en naar Lauwersoog rijden. De kisten worden daar overgeladen in een vrachtwagen van de firma die de bootdienst naar Schier onderhoudt. Op het eiland wordt de groente naar een opslagplaats bij de boerderij van *Jilt* gereden.

Zaterdag in alle vroegte haalt Chiel *Zilver*, een grote witte pony, uit de wei, tuigt hem op en spant het lieve beest voor de wagen. Die wagen is inmiddels mooi en overzichtelijk opgeladen door Janneke en tegen achten wordt naar het centrum van het dorp gereden. Janneke, Chiel en *Zilver* zoeken een plaatsje op vlakbij het V.V.V.-kantoor, ze maken een boterham klaar en drinken wat koffie, terwijl de eerste klanten al langs komen. Soms voor een praatje, meestal om een weekvoorraad biologische

groente in te kopen.

Zo in alle vroegte zijn het vooral de eilanders zelf die hun boodschappen komen doen. 'Ik had jullie dinsdag ook verwacht', zegt Trees, die vaste klant is. 'Ben een paar keer wezen kijken waar jullie bleven.' 'We krijgen het niet voor elkaar om vaker dan één keer per week te komen', zegt Janneke. 'Er is zoveel te doen op het land en ons zoontje Anne moet ook voldoende aandacht krijgen'. Een ander merkt op dat zaterdag de 'wisseldag' is, er is dan een komen en gaan van toeristen. Dinsdag zou een betere dag zijn. De politie stopt even om een praatje te maken en de plaatselijke journalist vraagt de volgende week een kist aardappelen voor hem mee te nemen. Zijn artikelen hebben vorig jaar veel steun betekend toen de middenstanders hun initiatief niet zo zagen zitten, vertrouwt Chiel me toe.

De Woeste Hoeve

Janneke en Chiel hebben hun bedrijf de Woeste Hoeve genoemd toen ze 4 jaar geleden verhuisden naar de tuinderij, waar al jarenlang biologisch gewerkt werd. De erfgenamen van de vorige tuinder wilden dat het bedrijf voortgezet zou worden op biologische grondslag. Nu was Chiel net een jaar daarvoor aan de andere kant van het dorp voor zichzelf begonnen, nadat hij werkloos was geworden bij een boomkwekerij. Het contact was snel gelegd en zo kwam hij op een tuin met 1 hectare volgegronds teelt en 20 are glas. Onder de ene helft van het glas is nog een traditionele manier van druiventeelt te

■ Chiel in de kas op de Woeste Hoeve.

vinden. De andere kas is voor tomaten, komkommers en andere mediterrane gewassen. 'We hadden daar dit voorjaar een verschrikkelijke last van witte vlieg, zo erg dat het een ramp leek te worden. Maar binnen een paar dagen was er een overvloed aan lieve-heer-beestjes en sluipwespen en was de plaag van de witte vlieg voorbij. Dat heeft ons nog meer vertrouwen gegeven in de mogelijkheden om ook in een kas een natuurlijk evenwicht te creëren. Maar de slakken in de lente was wel een plaag, veel jonge gewassen zijn toen opgegeten. Maar wat wil je, eerst proberen ze ons te verzuipen en nu zijn ze ons aan het uitdrogen,' zegt Chiel over de weergoden. Janneke vertelt dat ze er al een paar jaar over dachten om in de zomer naar Schier te gaan. Vorig jaar zijn ze er eerst wezen kijken, de nodige informatie verzameld en dingen geregeld als stallings voor het paard en de overtocht met de boot.

'We hebben toen maar de gok gewaagd en zijn er met een wagen vol groente naar toe gereden, het was meteen een succes.' Iets wat de plaatselijke middenstand niet zinde. Men was bang voor een overval op hun handel van buiten het eiland. Dus werd er een bezwaarschrift ingediend tegen de handel van Janneke en Chiel. Nu bleek er geen gemeentelijke wet te zijn die ambulante handel verbiedt en het protest werd afgewezen. Voorwaarde is wel dat ze zich niet 'gemotoriseerd' voortbewegen en alleen eigen geteelde producten verkocht worden.

Ondertussen kregen ze veel aandacht in de regionale pers en ondervonden veel steun van een aantal eilandbewoners.

Levende handel

Na negenen zoeken ze een plaatsje op dichtbij het centrum. Er komen steeds meer toeristen langs. Terwijl vader en moeder hun groente kopen, brengen de kinderen pony *Zilver* aan de rand van suikerziekte. Een oudere dame legt Janneke uit hoe je oesterzwammen moet klaar maken, de grote kroppen ijs sla oogsten veel bewondering, na tien zijn de tomaten uitverkocht, de zoveelste vraag of de rode aardappels afkokers zijn en: Waarom zijn er geen wortels? Trees komt nog eens langs voor een vergeten boodschap en zegt het zo jammer te vinden dat zoontje Anne niet meekomt. Ondertussen is er een levendige handel, steeds staan er wel 2 à 3 klanten aan de kar. Tegen enen is een aantal groentes op en enkele kisten laten al de bodem zien, zodat besloten wordt de boel op te breken.

Chiel roept *Naar Huis* en *Zilver* sprint weg. Na de laatste groente bij een cafetaria afgeleverd te hebben, rijden ze terug naar de boerderij van *Jilt*. Janneke en Chiel kijken terug op een geslaagde dag en ik ben onder de indruk van hoe soepel alles is georganiseerd. Later wandelen we nog even naar zee voor een frisse plons. Terwijl we op een terrasje wachten op de bus naar de boot, belt Janneke de Groningse winkels op voor de bestelling van maandag.



seitan

met alles erop en eraan

Seitan is een produkt, dat we steeds meer in onze natuurvoedingswinkels zien verschijnen. Het neemt namelijk nogal in populariteit toe. We kennen het als potten met een soort onduidelijke brokjes in een bruine bouillon. Wat is het eigenlijk? Seitan is het afgescheiden eiwit van de tarwekorrel, het gluten genaamd. Een geraffineerd produkt dus! Er is trouwens wel wat voor nodig om die scheiding tot stand te brengen. De bereidingswijze is afkomstig uit Japan, maar het wordt al een aantal jaren gewoon in Nederland gemaakt. Je kunt het bovendien gewoon zelf thuis maken wanneer je dat zou willen.

Seitan maken

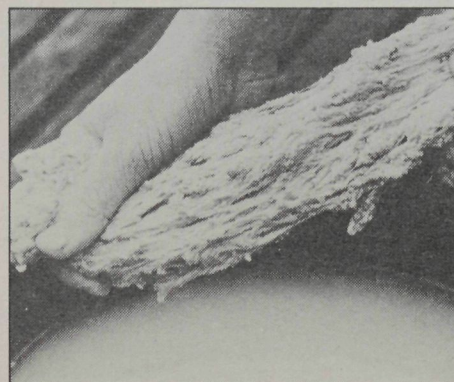
Voor de fabrikage van seitan wordt uitgegaan van zeer goed, minstens 20 minuten, gekneet deeg van tarwemeel en water. Dat wordt daarna te weken gezet voor ongeveer één uur. Vervolgens worden afwisselend in heet en koud water het zetmeel en de zemelen eruit gekneet. De eerste keer kneden of wassen in heet water moet je behoorlijk lang volhouden. Wel zo'n 20 minuten. Doe dat in een ruime teil of emmer, zodat je tijdens het wassen regelmatig heet water kunt toevoegen, want tijdens het kneden koelt je water flink af. Door die eerste wassing grondig te doen, haal je er zoveel mogelijk zetmeel en zemelen uit. Haal de overgebleven klont gluten uit het eerste zetmeelwater en bewaar dat. De drie volgende keren spoelen van het gluten, afwisselend koud, heet en weer koud, dienen snel te gebeuren anders wordt je seitan sponzig. De overblijvende klont gluten wordt daarna in kleine hompjes gesneden, die vervolgens gaar worden gekookt in water. Je laat de stukken seitan in het kokende water glijden en brengt dat opnieuw aan de kook. Als ze gaan drijven zijn ze twee keer zo groot geworden en kun je ze uit het water halen en laten uitlekken. Hierna laat je ze nog een paar uur zachtjes koken in een bouillon van één deel tamari of shoyu en tien delen water, een stukje kombu zeewier van tien centimeter lengte en wat vers geraspte gemberwortel. Zo wordt het te koop aangeboden, gesteriliseerd in glazen potjes. Zo lang die niet open zijn geweest zijn ze maanden houdbaar. Het lijkt misschien een hele heisa om seitan zelf te maken. Toch raad ik je aan het eens te doen, om meerdere redenen. In de eerste plaats is het goed om aan den lijve mee te maken wat er allemaal gebeuren moet als je hele tarwekorrels splitst in samenstellende bestanddelen. Verder kan ik me best voorstellen dat je als aanhanger van de eko-gedachte

moeite hebt met een produkt met zo'n hoge 'konversiefaktor' als seitan uit een potje toch eigenlijk is. Wanneer je de mond vol hebt over verliezen aan energie en voedsel bij de produktie van vlees en zuivel, dan kun je natuurlijk de ogen niet sluiten voor het feit dat er bij de produktie van seitan maar zo'n klein deel van de korrel (gemiddeld 14% eiwit) wordt gebruikt en het zetmeel daarbij verloren gaat! Dat is meteen de tweede reden waarom ik je wil aanraden het toch zelf te maken. Zelf, in je eigen keuken thuis, kun je het zetmeel wel opvangen en voor alle mogelijk doeleinden gebruiken. De derde reden is nog dat je de seitan de smaak kunt geven die je zelf wilt. Je kunt het hartiger maken of juist minder hartig (bijvoorbeeld voor kinderen). Je kunt er andere kruiden doorheen mengen, zoals knoflook, mierikswortel of mosterdzaad en het kombu zeewier kun je ook vervangen voor alle mogelijke andere zeewieren als bijvoorbeeld nori of wakamé.

Luxe-produkt

Seitan is een echt luxe-produkt. Dat heb je inmiddels wel begrepen. Waarom dan toch doorgaan met het aanprijzen en maken ervan? Daar wil ik graag het

■ Spoelen van de klont Gluten, afwisselend koud, heet, koud.

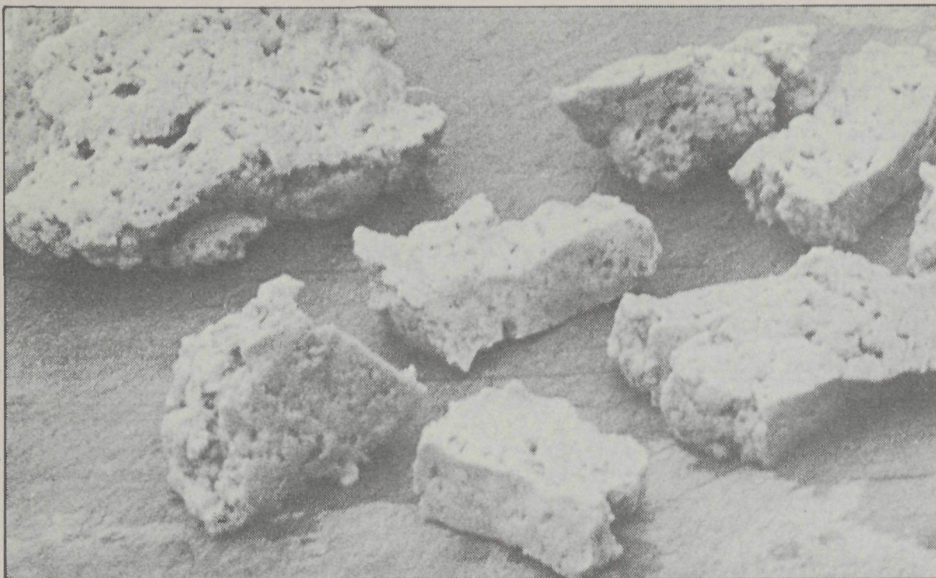


volgende over zeggen. In de vele kooklessen die ik tot nu toe gaf, werd ik steeds weer gekonfronteerd met mensen die weliswaar van goede wil zijn, maar voor wie de natuurlijke makrobiotische voeding toch wel een enorme stap is. Dat is ook wel begrijpelijk als je ziet wat er tegenwoordig allemaal te koop is op voedselgebied. Van daaruit is het logisch, dat er gedacht wordt dat ons voedingspatroon een hele versobering inhoudt. Zo iemand laat dan vrijwillig, of wat in de praktijk eigenlijk vaker voorkomt, vanwege lichamelijke klachten het oude bekende voedingspatroon, vol van allerlei lekkernijen, achter zich en stort zich in het ongewisse. De gedachte dat het leven wel nooit meer zo zal worden als vroeger, de tijd dat je alles maar 'ongestraft' kon smikkelen, voelen velen toch als een opoffering. En misschien willen zij nog wel, maar ja, dat gezin dat thuis zit, is vaak heel wat minder gemotiveerd! Ik probeer dan ook altijd mijn kursussen heel wijd en weelderig te laten zijn. Iedere les een volledige maaltijd. Bij elke maaltijd soep vooraf en een toetje toe. Vaak maak ik ook nog een gebakken hapje bij het menu. Allemaal om de kursisten te laten zien hoe rijk en gevarieerd je in die makrobiotiek wel kunt eten. In dat kader introduceer ik dan ook zo'n produkt als seitan. Als gebakken hapje of in een stoofpot met groenten of in een ragoût. Ik vind het echt een luxe-overgangprodukt.

Aan de hand van seitan kun je de mensen laten zien wat voor ongelooflijke dingen je wel kunt maken van een tarwekorrel. Ik vind het zelf ook altijd weer verbazingwekkend, om tijdens het maken van seitan al knedend onder water te voelen hoe je op een gegeven moment zo'n elastieke bal gluten in je handen houdt. Hoe komt een mens erop? Dat kan alleen een volk bedenken dat al zoveel eeuwen natuurlijk vegetarisch leeft! De Japanner die het voor het eerst probeerde moet zich wel heel erg verveld hebben.

Belangrijke eiwitleverancier

Toch zie ik seitan niet alleen als overgangprodukt puur voor verrijking en decoratie. Ik denk dat het ook wel degelijk een belangrijk voedingsmiddel is. Je moet niet vergeten met wat voor voedselgeschiedenis de gemiddelde kursist



komt. Over het algemeen heeft men, zeg maar sinds de oorlog, van dat gemakkelijk verteerbare, sterk geraffineerde hap-slik voedsel gegeten. Ik kom dan aan met een voedingspatroon waar relatief veel ruwvezel in voorkomt. Dat is voor de 'verwende' spijsvertering van veel mensen toch een hele overgang. Het kan zelfs zo sterk zijn, dat mensen de eerste tijd gewoon nog niet in staat zijn alle soorten granen, etc. te verteren. Dat wil zeggen dat ze dus nog niet alle voedingsstoffen uit ons voedingspatroon kunnen opnemen. Dit soort overgangsproblemen kunnen heel goed opgevangen worden door vooral goed te kauwen. Dat weten we allemaal. Maar wie doet dat nog? Het vele gemakkelijke hap-slik voedsel en het tempo van deze tijd hebben gemaakt dat geen mens meer gewend is echt te kauwen en voldoende tijd voor de maaltijd uit te trekken.

Voor de mensen die het kauwen verleerd zijn en bovendien ons granen-, peulvruchten- en groentenpatroon niet gewend, vind ik produkten, als seitan, tofu en tempeh uitstekende toevoegingen aan de maaltijd. Het zijn makkelijk opneembare, plantaardige eiwitleveranciers, die de overgang vereenvoudigen. Wel vind ik dat je er steeds bij moet vertellen hoe seitan gemaakt wordt, en dat het eigenlijk maar een luxe-overgangsprodukt is. Voor mezelf maak ik er bijvoorbeeld hooguit alleen nog gebruik van bij feesten en partijen, als ik eens indruk wil maken. In de 'basiskursus' leg ik de kursisten alleen globaal uit hoe het produktieproces verloopt en wat diverse gebruiksmogelijkheden zijn. In de cursus 'fijne keuken' begin ik dan met de kursisten zowel seitan als tofu zelf te leren maken. Dan gaan we dan ook meteen in op het verwerken van de bijprodukten. Want ook dat zijn wel degelijk interessante bijdragen om in het menu te integreren. In dit kader wil ik hier verder graag wat ideeën geven hoe die bijprodukten van de seitanfabrikage te verwerken zijn.

De verwerking van het zetmeel

Laat in de eerste plaats het zetmeel van

■ Zo ziet seitan er uit na het ingewikkelde bereidingsproces.

die eerste, lange spoeling volledig bezinken. Dat duurt één à anderhalf uur. Het gelige water dat er bovenop komt staan is toch nog eiwitrijk water. Dat is dus zeer de moeite van het gebruiken waard. Je kunt er je graan en peulvruchten in koken, soep en toetjes van bereiden of groenten in blancheren, (waarna je uiteraard het blancheerwater weer gebruikt). Tenslotte kun je er 'kvass' van maken door melkzure fermentatie met koolhydraatrijke smaakmakers. Het is een traditionele Oost-Europese drank. Om het te maken voeg je aan een liter of vijf van het eiwitrijke water ± 100 g zuurkool toe en alle mogelijke vers fruit als appels, peren, maar ook suikervrij vlierbessensap, bramen-sap e.d. van eigen makelij. Nu nog wat lepels gerstemoutstroop, bijvoorbeeld een halve pot. Verder maak je één liter pepermuntthee van liefst verse bladen en voegt dat ook nog toe. Laat dit geheel drie dagen afgedekt of met een deksel erop op een warme plaats (kamertemperatuur) staan. Maak dan potten met *twist off* deksels goed schoon. Leg wat gewassen krenten of rozijnen op de bodem en giet de *kvass* er in, al dan niet door een zeef. Sluit de potten en voorziet ze van een datum. Het is een verse drank, die niet langer dan een paar weken bewaard moet worden. Het is vooral lekker fris in de zomer. Kortom er zijn genoeg mogelijkheden om dat water zinvol kwijt te raken in je eigen keuken.

De verwerking van het zetmeel

Met het overblijvende, dikke zetmeelwater op de bodem van de emmer, kun je verschillende kanten op. Het allereenvoudigste is het te gebruiken als beslag voor hele superdunne *flensjes*. Je hoeft er geen meel meer aan toe te voegen. Naar mijn ervaring zijn wat zeezout en twee eetlepels *arrowroot* per liter dik zetmeelwater al voldoende toevoeging. *Arrowroot* maakt dat je flensjes mooi flexibel worden. Zelfs de volgende dag nog wel, als je overgebleven flensjes bij

wijze van lunch opgerold wilt meenemen. Toch is het zinnig om, wanneer je zulke flensjes bakt, er maar meteen een feestje van te maken voor de kinderen uit de buurt, want je hebt er zo maar een flinke hoeveelheid van!

Ik vind zelf de zetmeel(custard)pudding een betere bereiding. Daartoe moet je het zetmeel al roerend zachtjes laten koken met wat (zee)zout en smaakmakers als appel- of perendiksap, voor de kleur eventueel een potje van je eigenge-maakte suikervrije vlierbessen-, bramen- of bosbessensap, noem maar op, alles kan. De smaak bepaal je zelf door de hoeveelheid vruchtensappen of vruchten die je er bij doet. Als je de pudding te dik vindt, kun je wat gerstemoutstroop toevoegen. Daar wordt ze weer iets vloeibaarder door. Na afkoeling kun je de pudding storten, als je dat wilt.

De laatste manier om je zetmeel helemaal te gebruiken is door middel van *drogen*. Daardoor verduurzaam je het en hoeft het niet op korte termijn op. Je moet daarvoor wel een warmtebron hebben waarbij je niet op een uurtje hoeft te kijken. De droogtemperatuur moet niet boven de 60°C komen, want anders wordt het zetmeel te heet. Spreid je zetmeelpap uit op een bakblik in een dunne laag. Voor het drogen is een ijzeren hout- of een echte tegelkachel ideaal. Op een ijzeren kachel leg je eerst twee lagen bakstenen en daarop het bakblik, om de temperatuur in de hand te houden. Doe je dat niet dan ben je koeken aan het bakken! Bij een tegelkachel is dat misschien niet zo nodig. Laat het zetmeel zo droog worden, dat je het met een houten lepel van het bakblik kunt schrapen. Als het nog te klontig is, moet je het in een vijzel fijn wrijven. In een goed sluitende pot bewaard is het verder goed houdbaar. Dit gedroogde zetmeel is een ideaal *bindmiddel* in sausen e.d.

Toch ekologische en volwaardig

Wanneer je op deze manier omgaat met de bijprodukten van seitan is het alles bij elkaar toch weer volwaardige voeding, waar je je eko-neus niet voor hoeft te trekken. Wanneer we nu ook nog geschikte Nederlandse spelt zouden telen, met een hoger glutengehalte dan de meeste tarwe van hier, dan konden we helemaal tevreden zijn.

Neem voor het bereiden van seitan bijvoorbeeld één kg meel van eiwitrijke, Franse tarwe. De opbrengst aan seitan is dan ± 500 g (er zit immers nogal wat water in).

De opbrengst aan zetmeelpap is $\pm$ twee liter. Daarvan maak je bijvoorbeeld zes flensjes, een custardpudding van $\pm$ anderhalve liter en bovendien nog een bakblik vol gedroogd zetmeel. Tenslotte maak je dan zo'n zes liter kvass.

Marian de Graaf-Posthumus (thuis in Wanneperveen en omstreken) publiceert regelmatig over voeding en geeft voor 't merendeel macro-biotisch georiënteerde kookkursussen.

'n Broodje Medicijn

Wel of niet jodiumhoudend zout?

In 1981 werd de Nijmeegse zuurdesembakker Frans Wildenborg door de Keuringsdienst van Waren bekeurd omdat hij in plaats van het wettelijk verplichte jodiumzout, zeezout aan het brood toevoegt. De economische politierechter ontstootte de zuurdesembakker in 1982 van rechtsvervolg. Volgens de rechter is jodium toegevoegd aan broodzout een geneesmiddel om de ziekte struma (krop) te voorkomen. En geneesmiddelen mogen nu eenmaal alleen door artsen en apothekers verstrekt worden (zie Alternatieve Konsumentengids nr. 4/5 en nr. 7, jaargang 1, 1982).

De officier van Justitie ging tegen deze uitspraak in hoger beroep. Het gerechtshof veroordeelde de bakker in maart 1983 tot een geldboete en verklaarde: 'Een massale toediening van een geringe hoeveelheid jodium via het brood is een in het belang van de volksgezondheid zeer welkome aanvulling van ons voedselpakket. Jodium is een onmisbaar bestanddeel van onze voeding, maar het komt van nature te weinig voor.' Frans Wildenborg heeft tegen deze uitspraak van het gerechtshof cassatie bij de Hoge Raad aangetekend. Hij weigert nog steeds de toevoeging van jodiumhoudend broodzout, omdat hij vindt dat je als bakker niet bevoegd bent geneesmiddelen te verstrekken.

Waarom verplicht?

Jodium is een spoorelement dat normaal in de natuur voorkomt. Het dient voor de vorming van de schildklierhormonen. Deze hormonen zijn noodzakelijk voor een normale groei, de ontwikkeling van het zenuwstelsel en voor verschillende stofwisselingsfuncties. Bij een langdurig onvoldoende opname van jodium treedt *struma* (krop) op. Krop is een vergroting van de schildklier. In het begin van deze eeuw kwam vast te staan dat in streken waar de bodem (en daardoor ook het drinkwater en het voedsel) arm aan jodium was, een relatief groot aantal schildkliervergrotingen onder de bevolking voorkwam. Naarmate een streek armer aan jodium was, bleken de schildkliervergrotingen veelvuldiger voor te komen. In de periode 1900-1930 steeg het aantal wegens krop afgekeurden voor militaire dienst van 39 tot 144 per 10.000 ge-

keurden. Het voorkomen van krop vertoonde sterk regionale verschillen. Bij de dienstplichtigen afkomstig uit Utrecht en Gelderland kwam krop het meest frequent voor; bij die uit de noordelijke provincies werd vrijwel geen krop aangetroffen.

Naar aanleiding van deze problematiek werd in 1932 een begin gemaakt met een *strumaprofylaxe* beleid (= beleid ter voorkoming van krop).

Op een aantal plaatsen in Nederland werd jodium aan het leidingwater toegevoegd. Om economische redenen werd het leidingwater als drager van jodium in 1942 vervangen door broodzout. Tevens werd jodium aan keukenzout toegevoegd.

De verplichting tot de verwerking van jodiumhoudend broodzout werd nog niet landelijk geregeld, maar aan de gemeenten overgelaten. Het gebruik van gejodeerd keukenzout stond een ieder vrij. In 1968 werd het artikel in het Broodbesluit van de Warenwet gewijzigd, waardoor iedere bakker in Nederland werd verplicht gejodeerd broodzout te gebruiken.

Deze landelijke verplichting werd ingevoerd, omdat door de ontwikkeling van de broodmarkt de broodfabrikanten hun brood aan een groot gebied gingen leveren. De toevoeging van jodium aan keukenzout kwam te vervallen.

In 1981 adviseerde de Gezondheidsraad, in verband met het feit dat de consump-

tie van brood daalde, het jodiumgehalte in broodzout te verhogen. Daarnaast werd geadviseerd de jodering van keukenzout weer in te voeren.

Dit advies heeft in 1982 geleid tot een wijziging van het Broodbesluit. Het jodiumgehalte van broodzout dient nu tussen 55 en 65 mg. kalium jodide per kg. zout te liggen. Brood bevat daardoor nu 20 microgram (mcg.) jodium per boterham. De verplichting tot jodering van keukenzout is (nog) niet wettelijk geregeld.

Waarom geen gejodeerd zout?

De Nijmeegse bakker weigert gejodeerd broodzout te gebruiken omdat hij vindt dat hij niet bevoegd is geneesmiddelen te verstrekken. 'Het toevoegen van jodium is een vorm van massamedikatie die dwingend wordt voorgeschreven aan mensen die daar overwegende bezwaren tegen hebben. Mensen die zich aan de maatregel willen onttrekken zijn gedwongen zoutarm brood te kopen of zelf hun brood te bakken. Iedereen is zelf verantwoordelijk voor zijn eigen gezondheid. Iedere medische handeling behoeft toestemming van de betrokkene(n),' aldus de bakker in zijn verweer.

Andere argumenten die hij noemt zijn o.a.: 'Voedsel dient zoveel mogelijk in zijn oorspronkelijke, natuurlijke staat gehouden en genuttigd te worden. Toevoeging van welke stoffen dan ook



dient, indien mogelijk, achterwege te blijven.

Toevoeging van stoffen aan voedsel uit medische overwegingen dient geheel nagelaten te worden. Een ongeraffineerd, volwaardig en gevarieerd voedselpakket maakt een dwingend voorgeschreven profylaxe overbodig: hooguit is er plaats voor een meer geïndividualiseerde vorm van medikatie.

Hoeveel jodium?

Het is moeilijk een vast getal aan te geven voor de dagelijkse behoefte van de mens. Deze varieert onder andere met de leeftijd en de streek waar men woont. Groepen met een verhoogde behoefte zijn adolescenten, zwangeren en zogenden.

De Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) stelt dat de dagelijkse jodiumopname van een volwassene in elk geval boven de 100 microgram en bij voorkeur beneden de 1000 mcg (= 1 mg.) per dag dient te bedragen. De optimale opname ligt tussen 150 en 300 mcg jodium per persoon per dag. De Gezondheidsraad heeft zich bij deze uitspraken van de WHO aangesloten.

De Food and Nutrition Board of the National Research Council of the USA stelt dat om krop te voorkomen de jodiumtoevoer tenminste 1 mcg per kg. lichaamsgewicht dient te bedragen. Dit betekent dus 50 à 75 mcg jodium per persoon per dag. Om een veiligheidsmarge in te bouwen is een jodiumtoevoer van tenminste 150 mcg jodium per dag voor volwassenen als richtlijn aanbevolen.

Hoeveel jodium zit er in de voeding?

Ter ondersteuning van het argument dat een ongeraffineerd, volwaardig en gevarieerd voedselpakket een dwingend voorgeschreven profylaxe overbodig maakt heb ik de hoeveelheid jodium van een ekologisch voedselpakket berekend. Hiervoor zijn 2 standaarddagmenu's opgesteld; een dagmenu van een vrouw met een energetische waarde van ca. 9000 KJ (= ca. 2000 KCal.) en een dagmenu van een man met een energetische waarde van ca. 13000 KJ (= 3000 KCal.).

De samenstelling van de dagmenu's is als volgt:

Dagmenu vrouw

Ontbijt

3 volkoren boterhammen besmeerd met boter

verschillende soorten beleg.

Lunch

soep

3 volkoren boterhammen besmeerd met boter

verschillende soorten beleg

Warme maaltijd

voorgerecht en/of nagerecht (zie tabel 1)

hoofdgerecht

Tussendoor

2 stuks fruit

250 ml zuivel

1 liter water voor koffie/thee

Aktie Broodje Medicijn

Zuurdesembakker Frans Wildenborg gaat voorlopig nog door met het bakken van brood zonder gejodeerd zout. De zaak is een principezaak geworden en hij verwacht uiteindelijk een gunstige uitspraak van de Hoge Raad.

Los van de rechtszaak is hij een actie begonnen tegen een nieuw artikel in het ontwerp-Warenwet dat de bevoegdheid geeft aan eet- en drinkwaren die een wezenlijk onderdeel van het gangbaar voedselpakket uitmaken, stoffen toe te voegen ter bevordering van de gezondheid.

Wordt deze bepaling door het parlement aangenomen, dan is de weg vrij voor verdergaande medikalisering van de voeding.

Om deze ongewenste ontwikkeling tegen te gaan gaat er een actie van start onder het motto: 'BROODJE MEDICIJN?'

Een uitgebreide informatiebrochure is te verkrijgen door overmaking van f 5,00 op bankrekening NMB 68.17.12.627 (postgiro bank 868848) t.n.v. Uitgeverij Markant te Nijmegen onder vermelding van 'brochure Broodje medicijn?'

Dagmenu man

Ontbijt

4 volkoren boterhammen, besmeerd met boter

verschillende soorten beleg

yoghurt met muesli

Lunch

rauwkost

4 volkoren boterhammen, besmeerd met boter

verschillende soorten beleg

warme maaltijd (zie tabel 1)

voorgerecht en/of nagerecht

hoofdgerecht

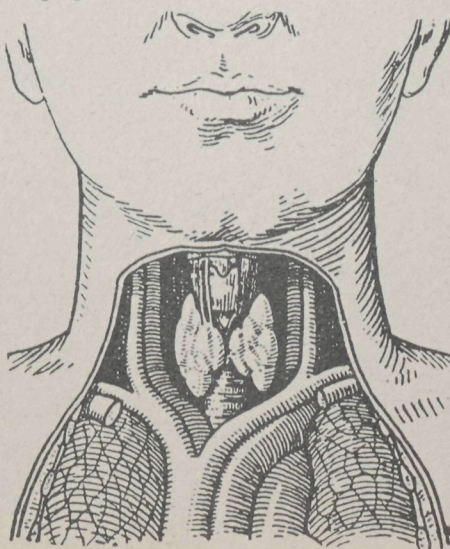
Tussendoor

3 stuks fruit

250 ml zuivel

1 liter water voor koffie/thee

■ Bij een gestoorde schildklierfunctie kan krop optreden.



Het brood is bereid met zeezout. Zeezout bevat 1,4 mcg jodium per gram. Voor de berekening van de warme maaltijd heb ik 6 verschillende maaltijden samengesteld om een zo gevarieerd mogelijk voedingspakket te krijgen (zie tabel 1).

Het jodiumgehalte van een standaarddagmenu van een vrouw is 50-108 mcg jodium per dag (tabel 2). Het jodiumgehalte van een standaarddagmenu van een man is 60-106 mcg jodium per dag (tabel 3). De gevonden waarden hebben een grote spreidingsbreedte omdat het jodiumgehalte van de warme maaltijd nogal uiteenloopt. Het jodiumgehalte in voedingsmiddelen is vaak erg verschillend (bijv. spinazie bevat 20 mcg jodium per 100 gram, bloemkool bevat 1,2 mcg jodium per 100 gram).

Tabel 1. Het jodiumgehalte van verschillende warme maaltijden

Macaroni zomersla fruityoghurt	22 mcg jodium
--------------------------------------	---------------

Pizza prei-wortelsalade bloemkool kersenflip	24-32 mcg jod.
---	----------------

Huzarensalade boekweit met br. bonenpuree kruidige bouillonsaus tarwegriespudding	18-25 mcg jod.
--	----------------

Pittige bonenschotel zuurkoolsalade karnemelkseppap	29 mcg jodium
---	---------------

Pompoensoep gerstschotel knolselderij andijviesla	44 mcg jodium
--	---------------

Notenkroketten met preisau sneeuwuitje in 't groen kwarktaart	52 mcg jodium
---	---------------

Tabel 2

Het jodiumgehalte standaarddagmenu vrouw (ca. 9000 KJ = ca. 2000 KCal.)

Ontbijt	6- 8 mcg jodium
Lunch	9- 24 mcg jodium
Warme maalt.	18- 52 mcg jodium
Tussendoor	17- 24 mcg jodium
Totaal	50-108 mcg jodium

Als je nu de minimale aanbeveling, 1 mcg jodium per kg lichaamsgewicht, vergelijkt met het jodiumgehalte van de standaarddagmenu's uit tabel 2 en 3, zou je kunnen concluderen dat de ekologische voeding van een volwassene aan die minimale eisen voldoet.

De schildklier heeft de eigenschap om in tijden dat de jodiumtoevoer ruim voldoende is een voorraad jodium aan te leggen. Deze voorraad kan als buffer dienen in tijden dat de toevoer tekort schiet. Je zou dus bij een minimale dagelijkse jodiumopname via de voeding een voorraad kunnen opbouwen door af en toe jodiumrijke voedingsmiddelen te

eten. Jodiumrijke voedingsmiddelen zijn alle dierlijke en plantaardige zee-produkten en bepaalde soorten groente (zie tabel 4).

Tabel 3. Het jodiumgehalte van standaarddagmenu man (ca. 13000 KJ = ca. 3000 KCal.)

Ontbijt	- 12 mcg jodium
Lunch	11- 16 mcg jodium
Warme maalt.	18- 52 mcg jodium
Tussendoor	19- 26 mcg jodium
Totaal	60-106 mcg jodium

Tabel 4. Jodiumrijke voedingsmiddelen
Voedingsmidd. Hoeveelheid jodium per 100 gram eetbaar produkt.

Schelvis	416 mcg
Schol	190 mcg
Garnalen	130 mcg
Mosselen	130 mcg
Kabeljauw	120 mcg
Haring	52 mcg
Makreel	45 mcg
Spinazie	20 mcg
Citroen	70 mcg
Champignons	18 mcg
Zeewier	10-260 mg = 10.000-260.000 mcg!

Er zijn vele factoren die de hoogte van het jodiumgehalte in landbouwprodukten bepalen. Zij is onder andere afhankelijk van het jodiumgehalte van de bodem waarop de granen en groenten verbouwd worden; de bemesting beïnvloedt dit bodemgehalte weer.

Het vermoeden bestaat dat het jodiumgehalte in biologisch verbouwde produkten (organische mest) hoger is dan in de produkten die volgens de gangbare landbouw (kunstmest) geteeld worden. Een uitgebreid onderzoek en analyse-ring van biologisch verbouwde produkten zou daarom wenselijk zijn.

Het gebruik van zee-produkten behoeft wel enige voorzichtigheid in verband met het gehalte aan zware metalen.

In plaats van gejodeerd broodzout zou ook zeewier toegevoegd kunnen worden. Volgens de Warenwet dient 1 kg. broodzout minimaal 55 mg kalium jodide te bevatten, ofwel 45 mg jodium. Een brood van 800 gram bevat ca. 10 gram zout = 450 mcg jodium.

Kombu is het rijkste aan jodium, nl. 250 mg jodium per 100 gram. Je zou dus ca. 200 mg kombu toe kunnen voegen om aan 450 mcg jodium per brood en daarmee aan de wettelijke norm te komen. Deze hoeveelheid kombu is zo klein dat het een zeer geringe belasting aan zware metalen zal geven.

Verplichte jodering noodzakelijk?

Het is opvallend dat alleen Nederland en Australië een verplichte maatregel van broodzoutjodering kennen. De ons omringende landen, Duitsland, Frankrijk, Zwitserland en Engeland, hanteren het vrijwilligersprincipe (gejodeerd keukenzout is fakultatief verkrijgbaar). Ons buurland België heeft helemaal geen *strumaprofylaxe* beleid. Het Belgisch



■ Het verzamelen van medicinale kruiden; geen werk voor 'n bakker . . .

Instituut voor Voeding heeft bericht dat er geen krop in België voorkomt en dat terwijl in België de jodiumtoevoer per persoon per dag zelfs lager is dan in Nederland.

Zij spreekt het vermoeden uit dat krop

niet alleen door onvoldoende jodiumtoevoer ontstaat. Er zouden eventueel andere factoren kunnen bestaan die maken dat jodium gemakkelijker of minder gemakkelijk wordt opgenomen. De jodiumtoevoer via een gevarieerde, volwaardige voeding voldoet aan de minimale eisen. Voor bepaalde groepen (zwangeren, zogenden en adolescenten) zou een individuele regeling getroffen kunnen worden op basis van vrijwilligheid.

Er heeft nog weinig evaluatieonderzoek naar de effecten van de *strumaprofylaxe* plaatsgevonden (zie rapport 'Advies inzake jodiumvoorzieningen' van de Gezondheidsraad).

Mijns inziens is eerst diepgaand onderzoek noodzakelijk, voordat overheidsorganen overgaan tot het massaal verstrekken van geneesmiddelen.

Marga Brakenhoff, student Diëtetiek Amsterdam

Literatuur: De Alternatieve Konsumentengids, jaargang 1 nr. 4/5 en 7; Nederlands Tijdschrift voor Diëtenisten-37, 7 sept. '82; Rapport 'Advies inzake jodiumvoorzieningen' - Gezondheidsraad.

Sutelkoffe aan de grond

Het noordelijke EKO-verdeelcentrum de Sutelkoffe is failliet. Dit bericht vloog pijlsnel door de regio op maandag 25 juli. Het kwam niet geheel onverwacht; al langer was bij meer mensen bekend dat het slecht ging met de Sutelkoffe.

Het is ook een moeilijk gebied voor een verdeelcentrum; weinig afzetpunten op grote afstand van elkaar. Tijdens het begin van de Sutelkoffe ging haar voorgangerster de Raat ook al ten onder. Moeilijk blijft het om te kunnen beoordelen welke andere factoren mee hebben gespeeld bij de ondergang van de Sutelkoffe. Zeker, men had flinke investeringen gedaan (nieuwe schuur, komputer), de rentelasten drukten zwaar op het bedrijf, maar het leek beter te gaan, toen vanaf vorig jaar december het gebied van wijlen 't Midden ook bevoorrad werd en de cijfers over '82 positief waren.

Michel Willems, eigenaar van de Sutelkoffe, leek er echter wel eens een iets te eigenzinnige handelwijze op na te houden. Zoals in de vorige Kleine Aarde (zomernummer) te lezen is, bestaat er al een tijdje een koöperatieve vereniging, die het bedrijf van Michel zou overnemen. Gelukkig was net een algemene ledenvergadering belegd in Assen, drie dagen na het bekend worden van het nieuws . . . Het bestuur deed daar verslag van haar activiteiten nadat bekend was dat de Sutelkoffe niet meer overgenomen kon worden.

Hennie en Pascal zullen een nieuwe verswaren-distributie (groente, zuivel en brood) opzetten en Henk en André gaan met nog een te zoeken derde persoon de

droogwaren verdelen. De grote vraag op deze avond was of het mogelijk is om een goed renderend EKO-verdeelcentrum voor het noorden op te zetten, of dat het beter is te kiezen voor opgaan in het aangrenzende verdeelgebied van Groene Band en Nieuwe Lelie.

Ondanks enige aarzeling, was met één stem tegen de hele zaal vóór het opstarten van een eigen verdeelcentrum in het noorden. Probleem is nu, wie zich aansprakelijk gaat stellen voor de enorme schuldenlast die Michel heeft achtergelaten en waardoor veel bedrijven ernstig zijn gedupeerd.

De andere EKO-verdeelcentra en Locust willen dat de koöperatie een groot gedeelte van die schulden overneemt, iets wat men wel zou willen, maar een beginnend bedrijf kan nauwelijks een dergelijke schuldenlast (men spreekt over bijna een half miljoen) op zich nemen. De Koöperatie heeft besloten geen grote investeringen te doen, de voorraden klein te houden, ook omdat de EKO-verdeelcentra overwegen op den duur hun waren vanuit een centraal depôt in Nederland te gaan verdelen.

Dit laatste om te proberen zo efficiënt mogelijk te werken en de prijzen voor de konsument zo laag mogelijk te houden.

Door het faillissement van de Sutelkoffe zullen een aantal produktie- en verwerkingsbedrijven grote verliezen moeten zien op te vangen; te hopen is dat dit niet ten koste zal gaan van aanbod, kwaliteit en prijs van hun produkten. U hoort hier vast nog wel meer van.

Hans Donderwinkel

De goede oude Römertopf

Ik gebruikte de Römertopf veel voor kip, vlees, vis, en allerlei éénpansgerechten waarin alles in één keer bij elkaar werd gedaan, aardappels en groenten op decoratieve manier gerangschikt. Het gaf altijd weer een heerlijk gerecht op tafel en een lekkere geur in huis. Vooral als ik gasten ontving vond ik het een uitkomst. Je maakte alles van te voren klaar. Als je gasten dan arriveerden kon je ze netjes aangejurkt ontvangen en je met ze bezig houden in plaats van met een rooie kop van opwindende in de keuken te staan. De Römertopf zorgde voor bijpassende geuren, zodat de gasten toch merkten dat er aan iets gewerkt werd. Zo kwamen ze alvast in de stemming voor alles wat er nog te smikkelen op tafel zou worden gezet. Eenmaal op tafel bleef het gerecht heel lang warm en dat was ook mooi meegenomen. Maar ja, wat deed ik allemaal in zo'n Topf vroeger? Juist ja! Vlees, kip, vis, dobbelsteentjes spek, kaas, eieren, ja, en ook nog groenten en aardappelen. De Römertopf verhuisde naar drie hoog achter toen ons gezin, nu zo'n zeven jaar geleden, op makrobiotische voeding overging. Af en toe, op een zwak moment keek ik nog wel eens verlangend in het receptenboekje waar ik destijds zulke lekkere dingen mee maakte. Ha! hier heb ik wat geschikts, dacht ik dan gretig langs de regels lezend. Tot ik weer struikelde over de dobbelsteentjes spek of uitgleed in het eierstruif. Ik zette het boekje dan weer zuchtend in de kast en in de loop der jaren vergat ik het helemaal. Römertopf, dat kan niet vegetarisch, dat was duidelijk! Zelf werd ik in de tussentijd wel steeds kreatiever en het lukte me dan ook steeds beter lekkere en gezonde maaltijden op tafel te zetten op basis van granen, peulvruchten, groenten en fermentatieprodukten uit de tijd van het jaar en uit het eigen klimaat. Ik had dus weer reden genoeg om heel gelukkig en tevreden te zijn. Toen kwam onherroepelijk het moment dat ik om de een of andere reden de keuken opruimde en de Römertopf weer bij de oren vatte. Eigenlijk om hem dan nu maar helemaal mee te geven als de plaatselijke muziekvereniging langs zou komen voor de jaarlijkse rommelmarkt. Een gewone eter moest er zich verder maar mee redden! De majorettes konden misschien van de opbrengst wel weer zo'n hoge berenmuts kopen. Ik wilde het re-

ceptenboekje er nog bij doen zodat de nieuwe eigenaar meteen aan de slag zou kunnen. Nog even bladerde ik het door. Eigenlijk alleen om mezelf de spiegel der jaren voor te houden. Kijk eens, dat at je toen allemaal en je vond het een gezonde kookstijl. Ik realiseerde me, dat dat ook waar is. Onze vroege voorouders hebben op die wijze gekookt. In aardewerken bekken die zij in het vuur drukten of in de hete as. De ronde bodems van deze aardewerken potten leenden er zich juist heel goed voor. Deze kookstijl is zo oer-oorspronkelijk. Toen geschiedde er op klaarlichte dag een wonder. Ik realiseerde me ineens hoe geblokkeerd ik al die jaren geweest ben. Natuurlijk, het receptenboekje is niets veranderd. Het staat nog steeds vol met recepten waar ik niets meer mee doen kan. Ikzelf ben het die veranderd is! Ineens zie ik al bladerend hoe goed deze kookstijl bij onze nieuwe voedingsgewoonten past! Er zijn natuurlijk legio mogelijkheden met granen, peulvruchten, groenten en fermentatieprodukten in de Römertopf. Bij mij wordt hij dan ook weer volop gebruikt. De gerechten zijn een lust voor het oog en een streling voor de tong. Hierbij enkele ideeën:

Gemengde groenten-graanshotel

200 gr. rauwe koeskoes (cous-cous)

400 cc. seitanbouillon

1 pot seitan

100 gr. wortels in schijfjes

100 gr selderijknol in blokjes

1 dikke ui in halve maantjes

1 teentje knoflook (als je daar van houdt) wat verse tuinkruiden uit de tijd van het jaar

1 theelepel komijnzaad

Leg de koeskoes op de bodem van de natgemaakte Römertopf (poosje onder water zetten).

Voeg 400 cc bouillon toe. (Deze maak je door de seitan bouillon te mengen met water tot je de juiste hoeveelheid hebt.)

Meng de groenten, tuinkruiden en het komijnzaad met de in dobbelstenen gesneden seitan en leg die boven op de koeskoes.

Sluit de Römertopf, plaats in de koude oven en laat bij een temperatuur van 200°C zo'n vijf kwartier in de oven smoren.

Zuurkoolgerecht

200 gr. rauwe gierst (goed gewassen)

400 cc. water

mespuntje zeezout



- 2 eetlepels shoyu
- 1 pakje tempé
- 1 dikke ui in halve maantjes
- 1 appel in blokjes
- 250 gr. zuurkool

2 schijven pompoen in blokjes
Leg op de bodem van de natgemaakte Römertopf de gewassen gierst.
Voeg daar de 400 cc. water met het zeezout aan toe.
Meng de groenten en de in dobbelstenen gesneden en met shoyu besprenkelde tempé door elkaar en leg die boven op de gierst.
Sluit de Römertopf, plaats in de koude oven en laat bij een temperatuur van 200°C zo'n vijf kwartier in de oven smoren.

Zomerse pilaf

- 200 gr. rauwe boulgour (goed gewassen)
- 400 cc. seitan bouillon
- 1 pot seitan
- 3 uien in halve maantjes
- 3 rode paprika's in stukjes
- 2 tomaten in schijfjes
- 3 eetlepels krenten of rozijnen (goed gewassen)
- 1 theelepeltje umepasta

Leg op de bodem van de natgemaakte Römertopf de gewassen boulgour.
Voeg 400 cc bouillon toe. (Deze maak je door de seitanbouillon te mengen met water tot je de juiste hoeveelheid hebt.)
Meng de groenten en de in dobbelstenen gesneden seitan met de krenten of rozijnen en de umepasta.
Sluit de Römertopf, plaats in de koude oven en laat bij een temperatuur van 200°C zo'n vijf kwartier in de oven smoren.

Goulash van paddestoelen

- 200 gr. rauwe boekweit (goed gewassen)
- 200 cc. shoyu bouillon (shoyu gemengd met water)
- 200 cc. appelcider of appelsap
- 400 gr. paddestoelen van alle eetbare soorten
- 3 uien in halve maantjes gesneden
- 1 teentje knoflook (als je daarvan houdt) wat verse tuinkruiden uit de tijd van het jaar
- 1 theelepel kerrie (als je daarvan houdt)
- 1 pakje tempé

Leg op de bodem van de natgemaakte Römertopf de gewassen boekweit.
Voeg 200 cc. shoyu bouillon en de 200 cc. appelcider toe.
Meng de groenten en kruiden en de in dobbelstenen gesneden en met shoyu besprenkelde tempé door elkaar en leg die boven op de boekweit.
Sluit de Römertopf, plaats in de koude oven en laat bij een temperatuur van 200°C zo'n vijf kwartier in de oven smoren.
Er kan nog veel meer gevarieerd worden met de Römertopf. Probeer het zelf!!

In het kader van de nieuwe formule wil ik best eens vis gebruiken, dat doe ik in mijn kookkursussen ten slotte ook! De Römertopf leent zich ook geweldig voor visbereidingen.

ZELF DOEN

Hoe de derde wereld de houtkrisis kan bevechten

We kennen allemaal de met de regelmaat van de klok terugkerende foto: de vrouw die in een woestijnachtig landschap met een bos hout op haar rug zich door een zinderende hitte voortsleept: hoe ver zou ze morgen moeten lopen om hout te vinden voor haar dagelijks maaltje?

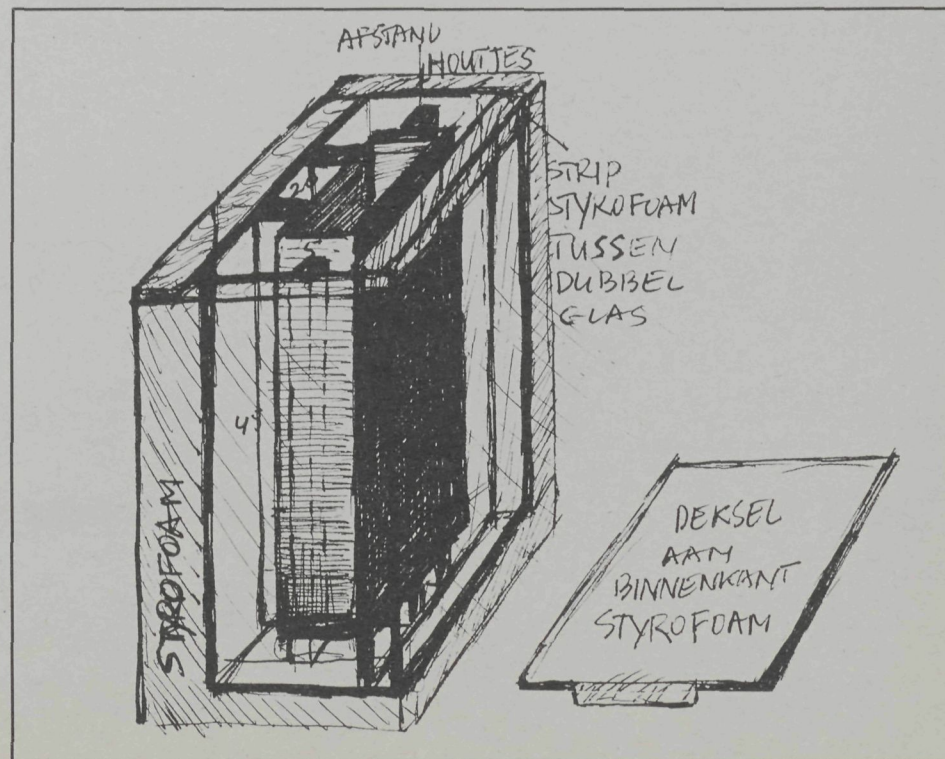
We zien de foto en we denken: *Getverderrie*, moeten we nou weer herinnerd worden aan die ellende? Schuldgevoel maakt zich even van ons meester, maar even later is de bladzijde omgedraaid, het beeld weggestopt in de donkerste spelonken van onze hersenpan. 'Tuurlijk is het erg', zeg je bij jezelf, 'maar wat kan ik hier in hemelsnaam d'r nou aan doen?' Geld sturen blijft een westerse manier van problemen oplossen. Kennis en de wil er iets aan te doen is veel belangrijker. In de vorige nummers hebben we zo al wat mogelijkheden

laten zien hoe de warme derde wereld-landen zich, wat energie betreft, zichzelf zouden kunnen bedruipen. Alcoholdestillatie, zonnespiegels in diverse uitvoeringen, de daaraan gekoppelde Stirlingmotor. De zaak lijkt zo logisch als wat: er is zon, dus is er ook energie.

Wat ontbreekt in de ontwikkelingslanden is bijvoorbeeld een fundamenteel produkt als glas. Maar dat is dus eigenlijk een kwestie van kennis en de wil van de plaatselijke regeringen geld te investeren in de opbouw van dergelijke basis-industrieën. Want als je een zonnecollector wilt maken heb je vooral glas nodig (of een hittebestendige plasticsoort, maar glas lijkt — ook voor het milieu een betere keus).

Zitten wij hier in het westen met het probleem dat we ons afvalglas nauwelijks kwijt kunnen (de bakken stromen over), moet je al bijna bijbetalen willen ze je oude auto nog weg komen slepen, in de derde wereld loop je niet even naar de glasboer om je bestelling op te geven. Als je doorgeroeste wagen dus de shredder ingaat, weet je ook dat van al

■ De LTSC van W. R. Campbell.



dat prachtige glas geen donder overblijft. (Van al het plastic overigens ook niet, maar dat is een ander verhaal). Het glas in de oude auto wordt gewoon gezien als een extra lastpost: metaal, daar gaat het om.

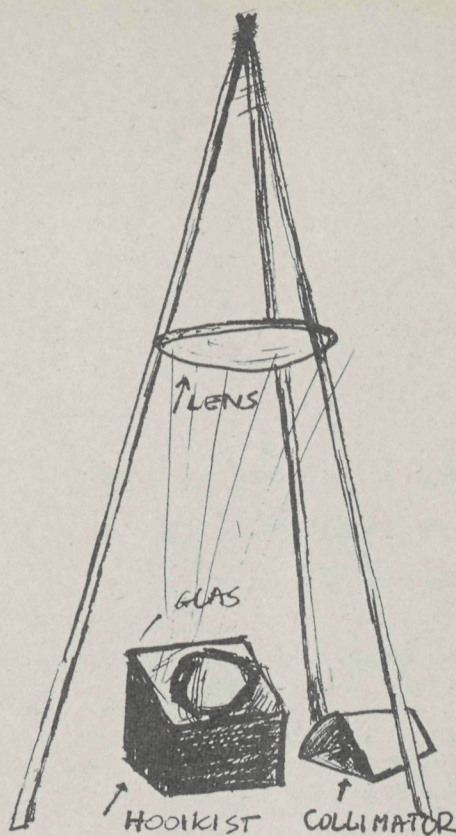
Dat zit je allemaal te bedenken als je leest hoe *W. R. Campbell* uit *Belleville (Ontario)* zich een *Low Temperature Solar Cooker* had gedacht.

Een simpel ontwerp, dat zeker zal werken, maar de vraag is alleen of hij bij de materiaalkeuze niet teveel is uitgegaan van wat er zoal in de ijzerwarenwinkel te koop is.

Vanachter je bureau, in de *air-conditioned* omgeving van een Technische Hogeschool of Universiteit, is het vrij eenvoudig zo'n ding te ontwerpen en te laten maken. Zet Mr Campbell — met al zijn goede bedoelingen overigens — midden in de Sahara en aan het eind van de dag weet hij precies wat er aan zijn ontwerp mankeert: aan zon geen gebrek, alleen de leveranciers van styrofoam, aluminium en dubbel glas zitten tienduizenden kilometers bij hem uit de buurt. Jammer, anders had-ie 't zeker gedaan.

Hoe had Mr Campbell het zich gedacht? (We laten toch even zien hoe het werkt, voor al die derde wereld werkers die dit materiaal toevallig ergens mochten aantreffen). Zó: je maakt een platte aluminium bak, open aan de bovenzijde. De afmetingen zijn 45 x 20 x 5 cm. Eén kant van deze platte 'tank' verf je zwart (schoolbordenverf werkt goed; de ontwerper nam *Tremclad* verf). De inhoud van de platte pot is viereneenhalf liter; het zwarte oppervlak 900 vierkante centimeter. De container wordt in een houten kist opgehangen, vrij van de wand om de luchtcirculatie te bevorderen (door middel van houtjes). De houten kist heeft aan een kant dubbel glas en bovenin, tussen de twee platen glas, is een smalle strip styrofoam geplaatst om te voorkomen dat de warme lucht ontsnapt. De kist wordt aan de buitenkant met styrofoam geïsoleerd; het dekseel op de kist wordt aan de binnenkant met piepschuim geïsoleerd; dat sluit ook beter aan bij de open container, waarin bijvoorbeeld bonen worden gaargekookt. En de kans op beslaan van de binnenste ruit wordt aldus kleiner. De LTSC wordt nu op een spiegelend oppervlak gezet en ongeveer 15 graden vóór gezet (voor de zon). Pas twee uur later hoeft de LTSC opnieuw op de zon gericht te worden. In die tijd bereikt het voedsel een temperatuur van ongeveer 100 graden Celsius.

Een ander aardig ontwerp is van *Stephen Loner*, gemaakt in samenwerking met *William Gross* van Universiteit van New Mexico en *John Powell* van de *University of Science and Technology* in Ghana: een zonnelens gemaakt van . . . water. Je zou zeggen dat dit ook een schaars goedje is in warme landen, maar zoals bekend kun je ook met behulp van zonnedistillatie de waterdamp uit de lucht halen, dus daar is nog wel aan te komen. Moeilijker wordt het met het groot stuk plasticfolie dat tussen een



■ Een zonnelens van water . . .

fietswiel moet worden gespannen. Verder heb je nog drie lange palen en kegelvormige buizen nodig (collimators), bekleed met aluminium folie of ander goed reflektierend materiaal. Zoals de illustratie laat zien wordt het fietswiel met plastic folie en daarin ruwweg 13½ liter water, tussen de drie palen bevestigd, zo dat het brandpunt van de waterlens in de buurt ligt van een kookpot, die geïsoleerd is in een hooikist en afgedekt wordt met een plaat glas. De gekoncentreerde warmte bereikt de glazen plaat via de collimators. Heel aardig bedacht, maar het blijft knap ingewikkeld om dit te realiseren midden in de *bush-bush*.

Als je wat dóórdenkt is hetzelfde resultaat — denk ik (maar ik beschik niet over een aangenaam gekoelde kamer in de buurt van een TH) — ook te bereiken met eenvoudiger middelen. Wat te denken van een kuil in de grond

■ De meest simpele oplossing.



Reflektierende wanden,
zwarte bodem, zwarte pot
+ glasplaat

in de vorm van een afgeplatte kegel (op z'n kop). Op z'n eenvoudigst wordt de bodem gevormd door een zwartgebakken plaat klei of leem en zijn de schuine wanden fel reflektierend wit. In de natuur moeten de grondstoffen te vinden zijn die voor respectievelijk zwart en wit zorgen. Zwarte, gebakken potten heb je ook nodig voor het bereiden van het eten, want die zet je in het midden op de zwarte plaat klei. Over de conische kuil leg je een plaat glas, of als het heel mooi is twee platen (met tussenruimte) glas. In dit concept is alles voor het grijpen behalve het . . . glas.

Dat zullen we moeten sturen. Miljoenen auto's — met glas — worden jaarlijks verpulverd.

'n Plaatje glas en een beetje know-how, dat is eigenlijk het enige wat mensen in de derde wereld nodig hebben om hun potje te koken. Het is de absurditeit van ons economisch systeem (waardoor het niet rendabel zou zijn miljoenen mensen te helpen; met glas, met voedsel, met alles) dat wij hier, met veel arbeid en energie geproduceerde materialen, domweg fijn laten kruimelen door andere, zeer veel energievretende robots. Waarom komt een mevrouw *Schoo* niet op het idee dat het zinvol is hier een werklozenproject op te zetten, waar auto-glas verzameld en gesorteerd wordt? Waar gelijksoortig glas verpakt en naar de derde wereld verscheept gaat worden? En gratis uitgedeeld onder de bevolking? Waarom gebeuren dit soort dingen hier niet? Domweg omdat wij westerlingen zo muurvast zitten in ons denken van: Dat haal je toch bij de groenteboer; dat bestel je toch bij de boekhandel; dat laat je toch maken bij de fijninstrumentmakerij; dat leen je toch van de burens of dat erf ik toch straks van m'n ouwelui?

En als ik niks in huis heb dan stap ik toch naar de Chinees? En als de stroom uitvalt heb ik toch altijd nog het gas. En barbecuen? Dat is een gezellige bezigheid. Wij hóeven nooit na te denken over hoe wij het zouden doen in de derde wereld. Wij niet, en Eggje Schoo niet. En wij kunnen het niet: het gaat ons voorstellingsvermogen te boven. De enige remedie is dus het uitoefenen van vrese-lijk veel zelfkritiek; akelig kritisch kijken naar de ontwerpen waarmee je derde wereld-bewoners opscheept. Een beetje beroerd worden van de enorme verschillen tussen jouw positie en die van hun. En je eens een keer écht kwaad maken over de economische wetmatigheden waardoor doordraaien zogenaamd goedkoper uitvalt dan exporteren naar een hongerland; waardoor het uitbetalen van een uitkering goedkoper zou zijn dan iemand gesubsidieerd mee laten werken aan een niet winstgevend — maar wél hongerstillend project; de *no-nonsense* regeringen om ons heen propageren immers maar al te graag de absurde opvatting dat — als je heel bang bent om dood te gaan — het véél verstandiger is jezelf nu maar uit het lijden te verlossen.

S.N.

Stadjs boeren best

Beijum is een nieuwbouwwijk aan de rand van de stad Groningen. Opgezet volgens moderne stedenbouwkundige inzichten: kronkelige straatjes, een regelmatige busverbinding en dwars door de wijk heen een groene gordel met trapveldjes, een fietscrossbaan, schooltuintjes en een paardewei. Ook de ekologische stadsboerderij *de Wiershoeck* maakt deel uit van deze groenvoorziening. Een jaar geleden nog een vervallen schuur, een verlaten nertsfarm en een verwaarloosd stuk grond met vuilnisbelt-ambities, nu begint hier langzamerhand een kringloop-project vorm te krijgen.

De hoge schuur wordt gerestaureerd, onder twee fraaie oude linden grazen lammeren en geiten. Terwijl wij rondkijken, is een vijftal werkers druk aan het wieden in de pas aangelegde groentebedden.

De Wiershoeck is een werklozenproject. Werklozen die op zoek zijn naar een zinvolle tijdsbesteding, kunnen hier terecht. Ze werken dan als vrijwilligers, onbetaald. Veel mensen komen op het project af omdat ze in de natuur, met dieren, planten en de grond willen werken. Voor anderen is het ekologische heel belangrijk, de directe betrokkenheid bij een verantwoorde manier van voedsel produceren.

De boerderij onderscheidt zich van andere ekologische landbouwbedrijven doordat ze een sociaal en edukatief project wil zijn. Naast het bieden van de zinvolle tijdsbesteding, reppen de doelstellingen van het in stand houden van een kringloopproject en van natuur- en milieu-edukatie. De kringloopgedachte moet nog vorm krijgen: stro en mest uit de nog in te richten potstallen alsmede kompost als bemesting, zelf het beestvoer telen, zonne- en windenergie in plaats van de Groninger nutsbedrijven. Het opbouwen van het project vordert gestaag. Het is nog maar amper 4 jaar geleden dat twee studenten van de Groninger Hogere Landbouwschool op een stukje grond van nog geen hectare begonnen met het opzetten van een kringloopproject. Al snel bleek hoe veel werk dit met zich mee bracht. Om aan helpers te komen werd de Vrijwilligers Vakaturebank ingeschakeld. De eerste oogst werd met kistjes langs de deuren uitgevent. Allengs werd de onderneming serieuzer, de oogst nam toe; er kwam een bakfiets voor het venten. Op langere termijn was het gebruik van dit stukje land onzeker, omdat het bestemmingsplan in woningbouw voorziet. Reden dat uitgezien werd naar een definitieve plek. Zo kwam men terecht in Beijum

op een halve hectare bouwgrond en driekwart hectare gras, op onvervalste Groningse klei.

Edukatief werk

De opbouw van het project heeft respect afgedwongen bij de gemeente Groningen, met als klinkend gevolg een aantal subsidies voor het verbouwen van de schuur. Bovendien heeft de initiatiefnemer/koördinator van het project, *Robert-Jan Vennik*, nu zijn eigen baan gekreëerd: hij is door Stichting de Wiershoeck in dienst genomen en wordt betaald in het kader van de Werkverruimende Maatregel (WVM).

De andere medewerkers zijn vrijwilligers. Tot nu toe hebben al meer dan 100 mensen meegewerkt; sommigen kort, anderen draaien al 2 à 3 jaar mee. *Wijnand de Boer*, woordvoerder van de Wiershoeck: 'Heel belangrijk is onze

■ **Tuindersdochter verkoop je geen knollen voor citroenen.**



edukatieve taak. Naast een zinvolle tijdsbesteding, brengen we mensen ook op een concrete manier in aanraking met ekologisch werken, met de kringloop-gedachte. Iedere nieuwe medewerker wordt uitgebreid rondgeleid over het project, er wordt regelmatig uitgelegd wat er moet gebeuren op het land, hoe en waarom. We organiseren excursies en er zijn werkgroepen die zich over bepaalde vraagstukken buigen. Deze werkwijze blijkt aan te slaan: afgelopen winter wilden alle betrokken vrijwilligers meedoen met het opzetten van het teeltplan voor 1983. We hebben dit toen in drie werkgroepen voorbereid. Dat is wel omslachtig, maar het heeft bij de medewerkers veel inzicht en betrokkenheid opgeleverd.'

Lammeren

In de schafteek, symbool voor de bouwfase van het project, hangt een bord waarop ieder kan intekenen voor een aantal dagdelen. Dan is de vrijblijvendheid er af: gedurende een maand wordt er op je gerekend van negen tot half een of van half twee tot vijf. Ook het wekelijkse werkoverleg is verplicht; daar worden de taken voor de komende week besproken en verdeeld. De dieren (nu zes geiten en zes lammeren, kippen en eenden) moeten verzorgd, er moet gewied, gezaaid, gepoot, geoogst, nieuwe vrijwilligers en bezoekers moe-



ten worden rondgeleid, de oogst moet worden verkocht, de kruidentuin aangelegd.

Rini, werkloos gezinsverzorgster, heeft ingetekend voor vier ochtenden in de week. Haar voorkeur gaat uit naar het verzorgen van de dieren. En dan niet alleen de kippen en de geiten voeren: afgelopen winter heeft ze twee maanden één van de zes lammeren in huis gehad, die de Wiershoeck voor een prikkie kon kopen omdat ze door de oaien verstoten waren. Van een omgekeerde tafel met gaas tussen de poten werd in de keuken een hok geïmproviseerd. Minstens zes keer per dag als een baby aan de fles. Even later, alweer wat minder babyachtig, was Rini dagelijks met haar jonge, grazende huisgenoot in het stadspark te vinden.

De deur langs

In tegenstelling tot professionele tuinders, brengen de werkers van de Wiershoeck zelf hun produkten aan de man/vrouw. Elke week gaan twee vrijwilligers met de bakfiets de wijk in; één vaste venter vanwege het vertrouwde gezicht, één wisselende om het kollektieve te benadrukken. Waarschijnlijk zal binnenkort bovendien met paard en wagen worden gevent, waarmee ook het inzamelen van keukenafval voor de komposthoop mogelijk wordt en aan de kringloop kan bijdragen. Bovendien is het mogelijk om op de boerderij zelf groente te kopen. Als de schuur is verbouwd, zal daar een vaste winkel worden ingericht. De discussie is nu gaande of men er naar toe moet werken om voor deze winkel een zelfstandig bestaan te scheppen en zodoende MEMO-werk te creëren.

Ben je op deze manier niet bezig met valse concurrentie tegenover de alternatieve tuinders die er hun brood in moeten verdienen?

Wijnand de Boer: 'In het noorden is een overschot aan biologische produkten. Op het telersoverleg van het noordelijk EKO-verdeelcentrum *de Sutelkoffe* worden we met argusogen bekeken, bang voor concurrentievervalsing omdat wij gesubsidieerd worden en met vrijwilligers werken. (Zie pag. 15 - Red.) Vorig jaar hebben wij eens aan een alternatieve winkel geleverd. We kregen toen inderdaad het gevoel dat we onder anderen duiven zaten te schieten. Deze ervaring heeft ons gesterkt in de opstelling dat we ons moeten toeleggen op marktvergroting voor de ekologische produkten, door de wijken in te gaan. Het grootste deel van onze afnemers is geen klant van een alternatieve winkel. Door ons worden ze, op een heel letterlijke manier, in aanraking gebracht met biologische groenten. In de toekomst is het bovendien de bedoeling om ook groente van andere EKO-bedrijven mee te nemen met het venten, zeker op de momenten dat we zelf maar een heel beperkt assortiment te bieden hebben. Want om, zoals dit voorjaar, alleen met sla en radijs de deuren langs te gaan, is helemaal niet leuk.'

Tuindersdochter: Vers hoor!

Wanneer wij met de bakfiets mee gaan, is het aanbod flink gevarieerd. Diverse soorten bessen, sla en andijvie, peen en ui, sjalotten en bieten, verschillende soorten peulvruchten zijn vlak voor het vertrek geoogst, afgewogen en gebundeld. De prijslijst wordt opgesteld: de klanten betalen dezelfde prijs als het noordelijk verdeelcentrum aan de winkels berekent.

Wie zijn die klanten? Gaandeweg heeft zich een vaste kring afnemers gevormd, alhoewel men in de ventwijk huis aan huis aanbelt.

'Meneer, ik ben tuindersdochter, dus ik weet wel wat vers is,' noteren we. Ook anderen benadrukken dit aspect, naast natuurlijk de onbespoten kwaliteit.

Groenteteelt à la Van Speyck

De Israëli's, die het met een stukje grond moeten doen nog kleiner dan Nederland zeggen het Van Speyck na: Dan maar de lucht in. In positieve zin wel te verstaan, want zij bedoelen dat het economisch gunstiger uitpakt als je het in de groenteteelt een stukje hoger op zoekt.

Op mijn reis door Israël liet iemand van de landbouwvoorlichtingsdienst mij een nieuw experiment zien. Op het eerste gezicht bestond de nieuwigheid uit een rijtje bruine palen. Dichterbij gekomen zag je dat uit de bruine paal groene stengeltjes kwamen: het waren met kompost gevulde en met een soort gaas beklede kokers. In de kompost had men zaaizaad gestopt dat zich nu aan het ontwikkelen was. Zo kon men op een paar cm² meerdere planten telen.

Hoe werkt dit nu?

Hoe werkt het? Eigenlijk heel eenvoudig. Je rolt een fijnmazig gaas (1 mm) uit op de grond, zó breed dat je een koker krijgt van 30 à 40 cm doorsnee. Om dit fijnmazig netwerk wat steviger te maken kan er nog een stijver (en grover) stuk gaas omheen worden getrokken. Dit wordt recht overeind gezet en gevuld met een mengsel van turf, kompost en grond; dit dient als voedingsbodem.

Afhankelijk van het soort gewas dat je wilt telen, maak je op bepaalde plaatsen het fijnmazige gaas kapot om een zaadje in het aarde-mengsel te duwen (niet dieper dan je normaal in de grond zou zaaien). Het is niet de bedoeling dat de planten elkaar gaan overwoekeren; daarom moet tenminste een hoogteverschil van 40-50 centimeter worden aangehouden.

Als de planten vrucht gaan dragen (tomaten, paprika's of bonen) en te zwaar worden, is het verstandig ze op diverse plaatsen aan het groffere netwerk op te binden.

Duur? 'Bij de supermarkt is 't een stuk goedkoper, ja. Maar op goed eten moet je niet bekknibbelen.'

Een aantal klanten koopt ook regelmatig bij biologische winkels. Dus toch broodroof voor beroeps-EKO-tuinders en winkeliers? Dat zal zo'n vaart niet lopen, gezien de kleine hoeveelheden. Daar tegenover staat echter een niet te onderschatten functie van de Wiershoeck, doordat ze mensen in contact brengt met biologische landbouw en met de kringloopgedachte. Dat geldt voor de klanten, maar veel meer nog geldt dit voor de vele vrijwilligers zonder baan en zonder baas, die hier menig druppeltje nuttig zweet kunnen produceren.

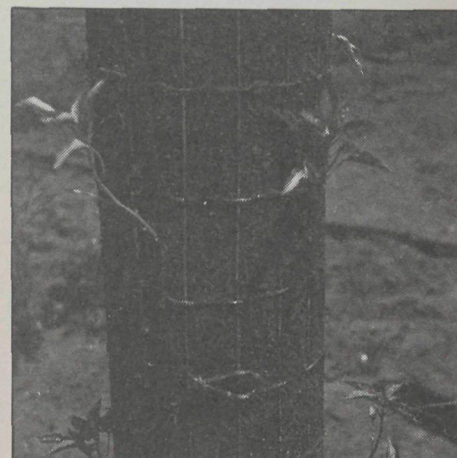


■ Grondgebrek maakt vindingrijk in Israël.

De perfectionisten onder ons kunnen nog het volgende doen: in plaats van deze koker platweg op de grond te zetten, kun je hem ook over een op een metalen plaat gelaste holle buis schuiven. Deze buis is aan de onderkant open, en aan de bovenkant dicht zodat ie over een diep in de grond geslagen paal kan draaien. Als aan de metalen plaat ook nog een handvat wordt gelast, is de 'groeipaal' handig te draaien, zodat alle kanten zonlicht ontvangen. Voor een zonnig land als Israël is zo'n draaimolen misschien wel handig, evenals de irrigatiebuisjes die daar onontbeerlijk zijn, maar die we hier best kunnen missen.

Loek uit het Broek

(Loek uit het Broek is de eko-konsulent die de teelten in het buitenland controleert op organische kwaliteit).



Boeren bij de Britten

Lange en sterke verhalen zou de heer Veltman kunnen vertellen over drie-en-een-half jaar ploeteren om van een vervallen pastorie in het Engelse Ashwater een goed onderkomen voor zijn vrouw Hildegard en zichzelf te maken. Nu geven ze het hele jaar door – behalve in de winter – cursussen aan stedelingen die organisch willen leren tuinieren. Veltman, bekend van zijn boekje 'Eetbare Gewassen', wil het deze keer niet over de moeilijke opbouwfase hebben. Wel over alle organisaties in Engeland die zich met biologische landbouwmethoden bezighouden.

De beweging voor zelfvoorziening (*self-sufficiency*) is in Amerika een ware rage, maar ook in Engeland is het een stroming die steeds meer aanhangers vindt. Totale zelfvoorziening is natuurlijk nonsens en onbereikbaar, maar het idee van kleine bedrijfjes waar men volledig in staat is alle eigen voedingsmiddelen te produceren plus nog een zeker overschot waarmee men elektriciteit, telefoon, en dergelijke kan betalen is aantrekkelijk. In plaats van meer produceren kan men ook nog een beroep of ambacht er naast uitoefenen. Het is geen wezenlijk oorspronkelijke opzet want de Brabantse en Drentse keuterboeren deden het zo al vele jaren geleden. Maar dikwijls werd dan landbouw of veeveelt gekombineerd met een volledige baan en dat is iets dat binnen afzienbare tijd te zwaar wordt.

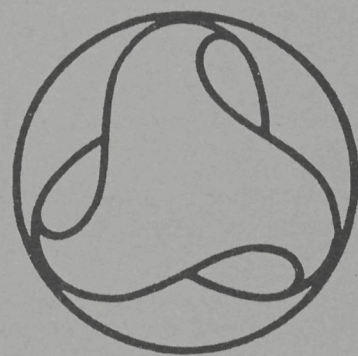
De grote voorganger op dit gebied in Engeland is **John Seymour**, die hier bijna twintig jaar geleden min of meer toevallig in terecht kwam. Na een boeiend leven dat hij voor een groot deel in Afrika doorbracht, woonde hij op een smak (een soort tjalk) waarmee hij hele reizen ondernam. Hij werkte free lance voor de BBC. Toen het tweede kind op komst was vonden zijn vrouw en hij de smak te klein en te gevaarlijk worden en zij gingen op zoek naar een huis. Na veel zoeken en aarzelen kwamen zij terecht in een min of meer vervallen *cottage* in een uiterst verlaten gebied met een stukje verwilderde grond van ongeveer twee hectare. De huur was laag op voorwaarde dat zij het huis in goede toestand zouden houden omdat de eigenaar prijs stelde op het behoud van deze oude landarbeidershuisjes. John Seymour vertelt het hele verhaal op een kostelijke manier in zijn boekje 'The fat of the land' (Het vette der aarde). Doordat zij zo afgelegen woonden en geen water, licht, gas of riolering hadden rolden zij als vanzelf in de zelfvoorziening. Na een aantal jaren kochten zij voor een prik (dat kon toen

nog) een boerderij van bijna 35 hectare. Daar werd het gehele proces van landverbetering en zelfvoorziening met veel succes herhaald. Na nog eens enkele jaren startte John Seymour met cursussen voor andere mensen die hetzelfde willen beginnen. Hij heeft ook nog enkele zeer succesvolle boeken over dit onderwerp geschreven.

In de laatste twintig jaar zijn er talloze mensen geweest die zijn voorbeeld hebben gevolgd en er zijn er nog steeds velen die zich opmaken om het te gaan doen. De mogelijkheden worden echter steeds beperkter voornamelijk door de enorm stijgende grondkosten. In het Oosten en op sommige plaatsen in het Noorden liggen zij praktisch al op hetzelfde niveau als in Nederland; in Wales en het Zuidwesten, de overgebleven bolwerken, stijgen zij onrustbarend. Tegen deze achtergrond is het niet verwonderlijk dat er enkele organisaties ontstaan zijn die zich bezig houden niet alleen met de nieuwe 'avonturiers' maar in bredere zin met de omgeving en verantwoorde land- en tuinbouwmethoden, met name organische (in tegenstelling met Nederland waar men het heeft over 'biologische' methoden, gebruikt men in de Angelsaksische landen de uitdrukking 'organisch').

De invloedrijkste op dit gebied is de '**Soil Association**' (letterlijk: Vereniging van de Grond). Hoewel het aantal leden (ruim vijfduizend) niet indrukwekkend is laten zij toch op allerlei manieren veel van zich horen. De huidige president is Lord O'Hagan, die behalve landeigenaar en boer ook lid is van het Europese Parlement. Een van zijn kortgeleden vrijgekomen boerderijen gaat over op het organische systeem. Een ander vooraanstaand lid is Sam Maynard die enkele honderden hectaren grond heeft en daar interessante vergelijkende experimenten uitvoert. Verder behoren tot de leden

Gezond symbool



Sinds juni 1981 heeft de Engelse Soil Association een gedeponeerd handelsmerk. Het wordt toegekend aan telers die werken volgens de richtlijnen van de Soil Association. De behoefte aan een dergelijk merk werd groter naarmate steeds meer producenten hun waar als zijnde 'organisch geteeld' op de markt brachten. De term 'organisch' (biologisch) dreigde een wat holle kreet te worden. Bijna even betekenisloos als *homemade*, zo vond de Soil Association. Alhoewel men ook in Engeland nog geen wettelijke regeling kent die de konsument tegen frauduleuze handelingen moet beschermen, is men daarentegen in de Verenigde Staten wat verder gevorderd. De staat California heeft sinds september 1979 een *Organic Foods Act* (wet op organisch geteelde produkten); Oregon was al zo ver met een bepaling in de wet in 1973. De staat Maine was begin 1980 bezig met een wetsontwerp dat konsument en producent meer zekerheid zou moeten bieden. De Soil Association werkt met 31 inspecteurs (te vergelijken met de EKO- en BD-landbouwkonsulenten hier) die bijna het gehele Verenigd Koninkrijk bestrijken. Een belangrijke taak die er nog ligt is het met elkaar in overeenstemming brengen van de richtlijnen van IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) en de Franse organisatie *Nature et Progrès*.

landeigenaren en keuterboeren (*smallholders*), geïnteresseerden en enthousiasten, hooggeplaatsten en eenvoudigen, vegetariërs en veefokkers, die allen een grote liefde voor de natuur gemeen hebben, bezorgdheid voor de omgeving en het landschap en interesse voor organische methoden.

Tot de doelstellingen van de Soil Association behoort de bevordering van een zorgvuldig organisch beheer van gronden als een levensvatbaar alternatief ten opzichte van de huidige chemische en industriële methoden en men probeert dit te bereiken door middel van cursussen, hulp aan land- en tuinbouwers die organisch willen gaan werken, het uitgeven van publikaties over diverse aspecten van dit onderwerp, het bevorderen van onderzoeken en proeven en in het algemeen zoveel mogelijk ruchtbaarheid te geven aan deze organische methoden en zorgen dat zij niet alleen bekender maar ook populairder worden bij het grote publiek. Er zijn lijsten opgesteld welke middelen wel mogen worden gebruikt en lijsten van verboden stoffen, ook wat betreft veevoer. Bedrijven die voldoen aan de eisen van de Soil Association mogen het eigen geregistreerde handelsmerk daarvan voeren en krijgen ook hulp bij de afzet van hun produkten. Over het algemeen is de vraag, vooral op het gebied van granen en peulvruchten, groter dan het aanbod.

Een typisch Engelse organisatie is verder de **WWOOF** (Working Week-ends on Organic Farms), ofwel werkweekenden op organische boerderijen. Deze slaat een brug tussen geïnteresseerde stadsbewoners die graag in kontakt willen komen met organische bedrijven en daar ook gedurende weekenden willen werken. Ook deze club verheugt zich in een groeiende belangstelling en het aantal deelnemers neemt steeds toe. Er komen lijsten uit van bedrijven of bedrijfjes waar men bereid is deze 'werkers' een weekende te ontvangen. In deze lijsten wordt ook opgenomen welke weekenden beschikbaar zijn voor hoeveel personen, of men vegetarisch is of niet, of er kleine kinderen welkom zijn, en dergelijke. Ook wordt vermeld welk soort werkzaamheden er verwacht kunnen worden. Betaling voor de werkzaamheden vindt niet plaats, er tegenover staan kost en onderdak en dikwijls waardevolle ervaring.

Het systeem blijkt in de praktijk niet alleen een aangename en gezonde tijdbesteding voor stedelingen te zijn, maar ook een bijzonder waardevolle ervaring en mogelijkheid om de kennis op dit gebied te vergroten. Velen die van plan zijn zich op het platteland te vestigen bereiden zich op deze manier op hun toekomstige leven voor en door gebruik te maken van verschillende aanbiedingen en adressen maken zij kennis met diverse methoden. Ook groeien er wel langdurige en intensievere kontakten.

Een andere organisatie, die ondanks haar vrij kleine omvang redelijk invloedrijk is, is de **Henry Doubleday Association**. Van



• **Stijgende brandstofkosten zorgen er – mede – voor dat het paard weer een vertrouwde verschijning wordt op de boerderij. Tenminste, in heuvelrijke gebieden in Engeland, waar de grond nog niet geschikt is voor akkerbouw en daarom niet teveel oplevert, komt het paard, vergeleken met de tractor, in economisch opzicht beter uit de bus.**

Engelse boeren die geheel of gedeeltelijk willen overschakelen kunnen terecht bij een firma die alles in huis heeft voor paardentraction: behalve de stoere trekpaarden ook 'randapparatuur' als kultivatoren, mestverspreiders, hooiharkmachines en dergelijke.

Aardig is dat machines afgestemd op tractorgebruik, in vele gevallen ook voor een span trekpaarden geschikt gemaakt kunnen worden.

Boeren die meer informatie willen kunnen terecht bij:

The Cart Horse Company, Cotswold Farm Park, Guiting Power, Cheltenham, Gloucestershire GL54 5 UG, England.

oorsprong zijn zij niet anders aan te duiden dan als de 'smeewortel aanbidders' want de smeewortel is bij hen een panacee en een oplossing voor alles, vanaf voederproblemen tot aan het helen van alle kwalen. Nu is het een onbetwist feit, dat smeewortel een wonderlijke plant is: de samenstelling ervan is zodanig dat hij een ideaal soort veevoer vormt dat in praktisch ongelimiteerde hoeveelheden gegeven kan worden. Een ander feit is dat hij een kolossale opbrengst geeft en dat het mogelijk is er verschillende keren per jaar van te oogsten, waardoor hij een van de meest waardevolle cultuurplanten is. Terzijde kan nog opgemerkt worden, dat de bladeren van deze plant, vooral de oudere die meer aromatisch zijn, een geschikte menselijke bladgroente vormen. In de (volks)geneeskunde wordt een aftreksel van smeewortel gegeven voor het herstel van beenwonden en amputatiestompen. Een aftreksel ervan als meststof

voorziet de grond ook van indrukwekkende hoeveelheden stikstof, fosfor en kalium. Maar dit alles staat niet in verhouding tot de kultus waarmee de Henry Doubleday Association deze plant vooral in de eerste jaren van haar bestaan omgaf. Langzamerhand is men zich echter wat relativerend gaan opstellen en heeft men wat meer oog gekregen voor problemen betreffende het milieu en dergelijke. Daar komt ook nog bij dat dit jaar vanuit Australië aantoonbare bezwaren tegen overmatig gebruik van deze plant zijn gekomen. Hoewel er nog niets absoluut bewezen is, werd men daardoor wel iets voorzichtiger en men houdt nu onder andere enquêtes over ervaringen van anderen. De Henry Doubleday Association is een warm voorstander van organische land- en tuinbouw.

Behalve deze drie organisaties zijn er natuurlijk nog tal van instellingen, instituten, gelegenheden en initiatieven op het gebied van organische land- en tuinbouw, alternatieve technieken, milieu en dergelijke. Er zijn tal van plaatsen waar men cursussen kan volgen.

Niet alleen zelfvoorziening en het beginnen van een 'smallholding' maar ook kan men er oude ambachten leren. Wales is ook hier weer het Mekka, met voorop de beroemde John Seymour. Maar er is ook **COMET** (Combined Organic Movement for Education and Training (Gekombineerde organische beweging voor Opvoeding en Scholing), het **NCAT** (National Centre for Alternative Technology), er zijn verschillende kooperaties (in Yorkshire is bijvoorbeeld een kooperatief dorp gevestigd in 19 woningen van voormalig spoorwegpersoneel). Wel zijn ook hier de laatste jaren de prijzen drastisch omhoog gegaan, maar in het zuidwesten bijvoorbeeld kan men met enig geluk nog wel eens een lapje grond bemachtigen voor een prijs die niet veel hoger hoeft te zijn dan f 15.000,— per hektare. De prijs is dus een flink stuk lager dan in Neder-

land (dat wil niet zeggen dat de kwaliteit van de grond slechter is), maar er worden ook stukken van twee of drie hektaren verkocht. Een probleem vormt dan natuurlijk nog de bouwvergunning. Ook hier is men er niet zo scheutig mee. Maar in veel gevallen kan men beginnen toestemming te vragen een caravan op zijn stukje land te zetten. Als dan later blijkt dat het een levensvatbaar bedrijfje is waar het vanzelfsprekend is dat de eigenaar er op woont of dat er konstant toezicht nodig is dan komt de bouwvergunning er over het algemeen ook wel.

J. J. M. Veltman, *The Old Rectory, Ashwater (Beaworth), Devon, Tel. Ashwater 405, England.*

The Soil Association, Walnut Tree Manor, Haugley, Stowmarket, Suffolk IP14 3RS. WWOOF, c/o 19 Bradford Road, Lewes, Sussex, BN 1RB, England.

De Kleine Aarde zoekt nieuwe voorzitter

In het Stichtingsbestuur zitten 4 medewerkers die elk een zgn. basisgroep vertegenwoordigen, te weten: De Tuin, Het Kursuswerk, De Uitgeverij en Algemeen Beheer. Daarnaast zitten er minstens 6 externe 'deskundigen' voor ondermeer de volgende gebieden: landbouw, voeding, bouw en energie, financiën, publiciteit, cursuswerk en organisatiekunde.

We vergaderen als Algemeen Bestuur zo ongeveer één keer per 3 weken. Naast beleidsbeslissingen over het beleid op korte en middellange termijn nemen we dan ook de lopende zaken door. Soms moeten er ook besluiten genomen worden in *ad hoc* situaties.

Een voorzitter moet vooral *goed een vergadering* van mensen met zeer uiteenlopende ideeën *kunnen leiden*. Daarnaast moet hij of zij er op rekenen dat er zo'n 1 à 2 x per maand een beroep op hem/haar zal worden gedaan in verband met lopende zaken die veelal het *direkte functioneren van de organisatie of de externe betrekkingen betreft*.

Vereist is wel een warme belangstelling voor de doelstelling die De Kleine Aarde nastreeft. En 3 à 4 dagdelen ruimte per maand want naast de AB vergadering valt er voor een voorzitter nog het een en ander te doen.

Overigens lijkt het ons het beste om eerst eens een half jaar als gewoon bestuurslid mee te draaien zodat de nieuwe man/vrouw wat bekend raakt met het reilen en zeilen van De Kleine Aarde.

Mensen die hier wat in zien kunnen voor nadere informatie contact opnemen met de vertrekkende voorzitter: Albert Visser, tel. 03452-389.

Schimmels en bacteriën in de moestuin

DKA tuinadvies

Als vervolg op het DKA-tuinadvies over 'Biologische bestrijdingsmiddelen en methoden' (DKA nr. 45 blz. 15) nu een artikeltje over een aantal veel voorkomende schimmel- en bacterieziekten in de moestuin. Deze openbaren zich vaak wat later in de zomer, als het weer wat vochtiger en het gewas wat ouder wordt.

Meeldauw

Echte meeldauw

Deze schimmel kan voorkomen op komkommerachtigen zoals augurken, pompoenen en courgettes, op peulvruchten, op fruitgewassen zoals appel, abrikoos, perzik, aardbeien en druiven en in de siertuin vooral op rozen. Ieder gewas heeft zijn eigen meeldauwsoort: dus meeldauw op erwten gaat niet over op rozen.

Witte schimmeldraden groeien over de oppervlakte van het blad, aanvankelijk pleksgewijs, maar later het gehele blad bedekkend. Het blad verdroogt voortijdig. De schimmeldraden (mycelium) bevinden zich buiten de plant. Met een soort zuigbuisjes hechten zij zich aan het blad vast, groeien de bladcellen in en nemen daaruit hun voedsel op. Meeldauwschimmels groeien vooral goed onder warme omstandigheden. Voor de kieming van hun sporen hebben ze geen water nodig in tegenstelling tot veel andere schimmels. Daarom kan ze massaal optreden tijdens zowel droog als vochtig, warm weer. De sporen verspreiden zich makkelijk met de wind.

Om meeldauw te voorkomen kan men minder gevoelige rassen nemen zoals *Witlof* (ja Rood en Zn) of *Mitglas* (Nickerson Zwaan) voor augurken. Niet te dicht planten en te zware bemesting vermijden. In kassen dient goed gelucht te worden.

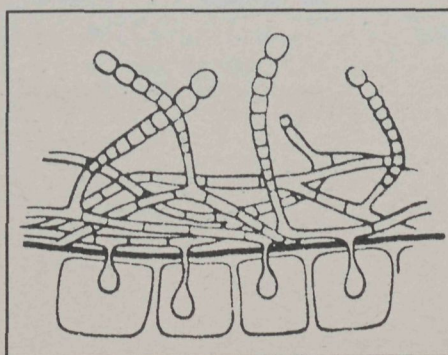
Als bestrijding kan heermoesthee, even-

tueel samen met 0,5-1% waterglas (natrium-silicaat) verspoten worden. Bereiding van heermoesthee: 30 gram gedroogd materiaal 20 minuten laten koken in 2 liter water, 24 uur laten trekken, 1 op 5 verdund verspuiten. Regelmatig herhalen. Bij een ernstiger aantasting kan men Bio-S gebruiken, een zwavel-kruidentpreparaat, dat o.a. bij de 'Groei-groep' verkrijgbaar is: I.T.S., *Gageldijk 4F, Utrecht. tel. 030-610808.*

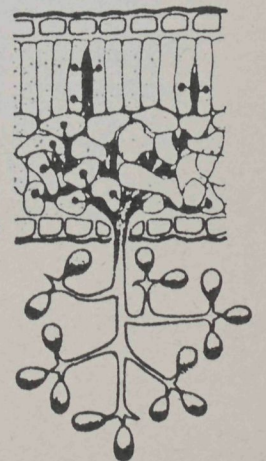
Valse meeldauw kan voorkomen op koolsoorten, spinazie, uien, sla, druiven, komkommers en bieten. Ook hier heeft elke waardplant zijn eigen valsemeeldauwsoort. Aan de onderkant van het blad verschijnt meestal pleksgewijs een wit tot grijsachtig schimmelpuis. Vaak is aan de bovenkant van het blad een geelachtig verkleurde plek waar te nemen, die bij verdere aantasting verdroogt. Bij valse meeldauw groeien de schimmeldraden in het blad tussen de bladcellen door. Het schimmelpuis dat uitwendig is waar te nemen bestaat uit sporen dragers met sporen. Met behulp van de sporen vermeerderd de schimmel zich.

■ Valse meeldauw: sporendragers onder het blad.

■ Meeldauwschimmel op bladoppervlak.



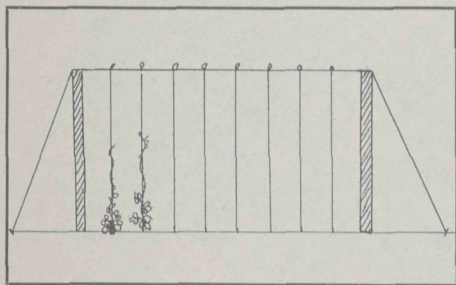
Intercellulair mycelium



Vooraf in natte jaren kan de schimmel zich erg uitbreiden. Hij kan overwinteren op afgestorven plantendelen. De ziekte kun je trachten te voorkomen door de grond goed los te houden en een goede vruchtwisseling aan te houden. Verder moeten te vochtige omstandigheden voorkomen worden door bijvoorbeeld een platte bak goed te luchten en niet te dicht te planten, zodat het gewas goed kan drogen. Jonge planten kunnen bespoten worden met algenextract (*Algifert*: v. Rhijn, postbus 220, Waddinxveen) of brandnetelgier: 1 kg verse brandnetels onderdompelen in 10 liter water. Elke dag roeren en evt een handje gesteentemeel toevoegen. Als de vloeistof donker wordt en niet meer schuimt (na 1 à 2 weken) kan het gebruikt worden. Zeven en 1 op 20 verdunnen. Zie verder ook bij echte meeldauw. Aangetaste plantendelen moeten afgevoerd worden en verbrand of in de vuilniszak worden gedeponeerd. Bij verwerking van zieke plantendelen in de komposthoop bestaat de kans dat de ziekte overwintert en als besmetting voor het volgende jaar optreedt.

Roest

Deze schimmel kan voorkomen bij onder andere bonen, erwten, prei en asperges. Op de bladen en stengels zijn roestbruine tot donkerbruine en ook witte pukkels zichtbaar. De verdikkingen zijn de sporenhooptjes van de in de plant levende schimmel. Ze groeien tussen de bladcellen door en onttrekt door middel van zuigbuisjes voedingsstoffen aan de plant. Aangetaste plantendelen sterven af.

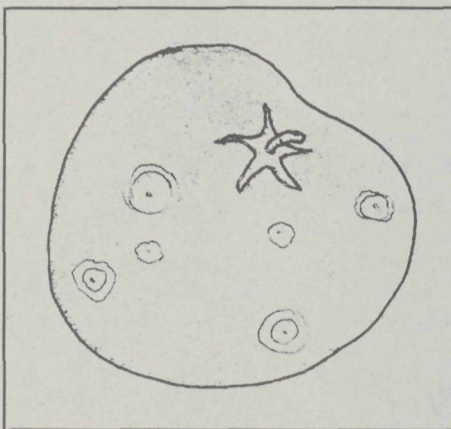


■ Bonen geteeld aan staal draad met touw.

De plant vermeerdt zich door middel van sporen en overwintert op afgestorven plantendelen en bijvoorbeeld stokken van bonen. Roest (bij bonen) kan min of meer voorkomen worden door bonen aan staaldraden te telen waaraan touw naar beneden hangt. Aan het eind van het teeltseizoen moet het touw weggegooid worden en het staal draad en de planten goed gereinigd worden (3% kopersulfaat). Verder moet de plantafstand ruim voldoende zijn, zodat het gewas goed kan opdrogen. Eventueel kan met gesteentemeel gestoven worden (*Gebr. Rook, postbus 9, Krimpen a/d IJssel. Tel. 01807-13044*) of met heermoe thee gesproeid. Aangetaste plantendelen moeten afgevoerd worden en verbrand.

Botrytis of grauwe schimmel

Deze schimmel komt voor op een heleboel groentegewassen en kan zich nestelen op alle bovengrondse delen van de plant. Op bladeren, stengels, bloemen en vruchten ontstaan glasachtige grijze en later tot bruin verkleurende vlekken. De schimmel treedt op bij jonge planten en bij oudere planten die door omstandigheden verzwakt zijn. Slechte omstandigheden kunnen zijn: lichtarm, vochtig klimaat, een overmatige bemesting of wonden van bijvoorbeeld oogsten en afgevallen bloemen. Botrytis wordt vaak een zwakke parasiet genoemd, omdat deze duidelijk de zwakke planten aantast, maar ook van andere schimmels is bekend dat zij eerder op verzwakte planten voorkomen. Dit is goed te begrijpen als je bekijkt welke plaats schimmels in het plantenrijk innemen. Zij hebben als taak om dood materiaal of verzwakte organismen af te breken tot eenvoudiger componenten, opdat er uiteindelijk weer plantenvoedingsstoffen ontstaan (opruimfunctie).



■ Tomaat met botrytis stip.

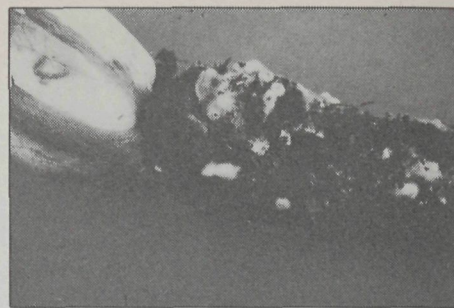
De botrytisschimmel is altijd aanwezig op dood organisch materiaal en komt daarom overal en algemeen voor. Het bruin-grijze schimmelpluis bestaat uit sporendragers, waarop grote hoeveelheden sporen tot ontwikkeling komen die de schimmel snel en effectief verspreiden.

Middelen om aantasting te voorkomen zijn:

- evenwichtige bemesting;
- ruime plantafstand, zodat de planten niet te veel in elkaars schaduw staan en de wind er goed doorheen kan waaien, zodat ze snel opdrogen;
- bij bijvoorbeeld tomaten regelmatig blad plukken zodat het gewas snel kan drogen;
- oogsten of bladplukken bij voorkeur op een tijdstip dat de wonden zo snel mogelijk kunnen drogen en zorgen dat de wonden glad zijn;
- regelmatig met gesteentemeel stuiven of heermoe thee spuiten.

Sclerotina of rattekeutelziekte

Ook deze schimmel kan voorkomen op een groot aantal groentegewassen: onder andere bij bonen, augurken, tomaten, ui, sla, andijvie en selderij. De plant verwelkt en er komen rotte



■ Sclerotina

plekken op stengels en soms ook op andere plantendelen. Daarop volgend ook rot aan knollen en wortels, vooral bij bewaring. Op de aangetaste plekken ontstaat een wit, waterachtig schimmelweefsel. Later zien we dat hierin de zwarte sclerotia (rattekeutels) worden gevormd. Onder vochtige omstandigheden komen hieruit weer sporen. De schimmel kan lange tijd van afgestorven plantenmateriaal leven. Wanneer er eenmaal sporen in de grond zitten is deze voor jaren besmet (plm. 7 jaar afhankelijk van de omstandigheden). Rattekeutelziekte kan voorkomen worden door:

- zieke planten snel en zorgvuldig te verwijderen en verbranden, om te voorkomen dat er sclerotia in de grond komen;
- Een goede vruchtwisseling toe te passen, bijvoorbeeld geen sla na sterk aangetaste wortelen, geen bonen na sla, andijvie, aardappel of komkommer als deze aangetast waren;
- ruime plantafstand aanhouden;
- niet te veel met stikstof bemesten (bloedmeel e.d.);
- regelmatig met heermoe thee spuiten of gesteentemeel stuiven.

Phytophthora of aardappelziekte

De aardappelziekte komt onder andere voor bij aardappelen en tomaten. Op stengels, blad of trosstelen ontstaan bruine onregelmatige vlekken. Aan de onderkant van het blad zijn groen-zwarte vlekken en een grijs schimmelpluis zichtbaar. De zieke bladeren sterven af. De aardappelknollen hebben ingezonken bruine vlekken en het weefsel eronder is roestbruin verkleurd. Op tomatenvruchten ontstaan onregelmatige bruin-groene tot zwarte vlekken. De vrucht blijft in eerste instantie hard en wordt later rimpelig.

De schimmel komt vooral voor onder warme, vochtige omstandigheden. Hij overwintert op afgestorven plantendelen en op waardplanten in de natuur.

Aardappelziekte voorkomen door:

- aangetaste plantendelen snel te verwijderen en te verbranden;
- ruime plantafstand aanhouden;
- minder gevoelige rassen kiezen, bijvoorbeeld voor aardappelen: Gloria, Irene, Pimpernel;
- tomaten wekelijks met een mengsel van melk (niet gepasteuriseerd) met water (1 : 1) bespuiten of knoflook-uien thee spuiten;
- aardappelen bij aantastingsgevaar bespuiten met Bio-S of knoflook- of uien-

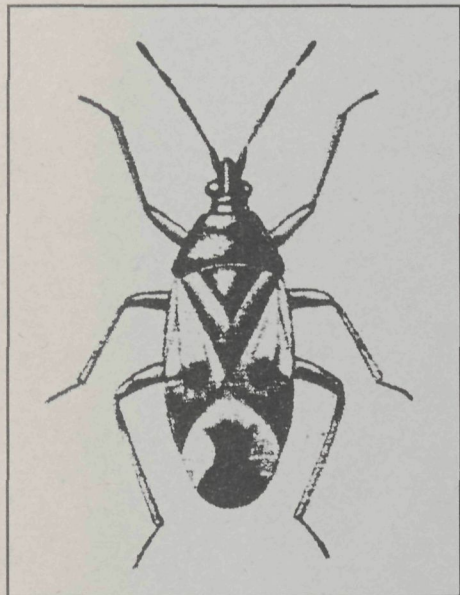
schillen thee.

Deze thee is te maken door 500 gram verse of 200 gram gedroogde knoflook 24 uur te laten trekken in 10 liter kokendheet water. Verdunnen 1 : 10. Overigens zou het onverdund tegen de wortelvlieg helpen.

Wantsen

Soms kan het zijn als je zo rond september-oktober je knolselderij wilt oogsten, dat het hart van de knol helemaal verrot blijkt te zijn. Dit rotten wordt veroorzaakt door bacteriën, die binnengedrongen zijn door een wondje in de knolselderij. Die invalspoort is dan meestal veroorzaakt door een stekende wants.

Een wants is nauw verwant aan de luis, alleen is-ie over het algemeen veel beweeglijker. Lang niet alle wantsen zijn schadelijk; er zijn ook nuttige wantsen die jagen op andere insecten (roofwantsen). De wantsen behoren tot de 'halfvleugeligen'. Deze naam hebben ze te danken aan het feit dat de twee voorvleugels bij het voorste gedeelte hard en dik zijn



■ Wants.

(zoals bij kevers) en het achterste gedeelte vliezig en dun is (zoals bij vliegen). In opgevouwen toestand ontstaat de opmerkelijke driehoek op hun rug.

Wantsen hebben een steeksnuit en scheiden een bepaalde voor de plant giftige stof af waardoor de plant niet normaal verder groeien kan. Fruit bijvoorbeeld groeit daardoor helemaal scheef, evenals bonen. De blaadjes van het hart van de knolselderij worden na aantasting zwart. Door de wond dringen bacteriën binnen, waardoor het hart gaat rotten. Ter voorkoming van de aantasting kan met een brandnetel-aftreksel gespoten worden (brandnetels 24 uur in water laten trekken en zeven door bijvoorbeeld een nylonkous). Deze vloeistof in het hart van de plant (knolselderij) spuiten en bij bonen in de groeiende toppen. Verder is een goede vruchtwisseling belangrijk en onkruiden

moeten zorgvuldig verwijderd worden.

Koolgalmug (draaihartigheid)

Net als bij knolselderij kan het gebeuren dat het hart van de bloemkool of de broccoli blijkt te rotten in plaats van dat zich een kool vormt. Ook in dit geval wordt het wegrotten veroorzaakt door een beschadiging, namelijk door de koolgalmug (2 mm groot).

Deze mug legt eitjes in het hart van de kool en de larven zuigen aan de bladstelen en bladoksels en veroorzaken groeistoornissen (draaien van het hart). Er kunnen 3 generaties per jaar voorkomen waarvan vooral de in juli voorkomende generatie zeer schadelijk is. Wanneer zich eenmaal een kool heeft gevormd is de schade veel minder. Bij droog weer wordt het insect geremd in de ontwikkeling, maar bij vochtig, warm weer kunnen ze zich massaal uitbreiden.

Overwintering geschiedt als larve in een cocon. Een aantasting zou wellicht te voorkomen zijn door middel van anti-insektengaas gekombineerd met een goede vruchtwisseling. Ervaring heb ik er echter niet mee.

Bij broccoli kan bij een aantasting het hart uit de plant verwijderd worden, dan groeien de zijscheuten nog uit.

Als aanvulling een rectificatie op het vorige artikel over ziekten en plagen (DKA nr. 45, blz. 15) wil ik nog even

vermelden:

— dat mijn ervaring is dat rode kool en broccoli veel minder gevoelig zijn voor de koolvlieg en dat andere koolsoorten ondanks het gebruik van houtas toch wel eens aangetast kunnen worden.

— dat het handelsadres voor *Quassia* veranderd is. Voor een verkooppunt in uw buurt kunt u bellen naar *V.N.K.* in *Elburg*, tel. 05250-1420 of *Kojaks* in *Delft*, tel. 015-124183.

— dat U, als U bijvoorbeeld zelf eens een informatieve avond wilt organiseren over ziekten en plagen, U bij De Kleine Aarde een diaserie kunt huren. Deze serie bevat 39 dia's van een aantal veel voorkomende ziekten en plagen in de moestuin, plus een begeleidende tekst. Ook heeft De Kleine Aarde een algemene diaserie over Biologisch Tuinieren die U kunt huren. Hierbij hoort bovendien een begeleidende tekst op cassette. Voor verdere informatie, een aanvraagformulier en de voorwaarden kunt u vragen naar: *Lex Blom*, 04116-84921.

Aanbevolen literatuur:

- *Biologischer Pflanzenschutz im Garten*, O. Schmid e.a. Verlag Wirz Aarau 1981.
- *Bestrijdingsmiddelen in en om het huis*, Stichting Natuur en Milieu, Donkerstraat 17, 3511 KB Utrecht.
- *Biologisch Telen*, deel II, Rik De-dapper, Uitg. n.v. De Vlijt, Antwerpen, 1980.



MENSEN en mogelijkheden

Voor donateurs van De Kleine Aarde is plaatsing van (niet-kommerciële) berichten gratis tot een maximum van 50 woorden.

Voor het winternummer moeten de berichten uiterlijk 1 november binnen zijn.

Wij, Frederik en Jannie, hebben een paar maanden werk voor een **ervaren timmerman/vrouw**. Wie kan voor ons een schuur omtoveren tot een woonruimte. Als tegenprestatie geven wij kost en inwoning in een prachtig gedeelte van Zuid-West-Ierland. Meer weten of gelijk erop af? Even contact opnemen met Ernst Groot, Oksholm 67, 2133 KP Hoofddorp.

Contactgroep voor mensen met **Frankrijkplannen** en erv. zoekt nieuwe gezichten (gedachten, mogelijkheden) en informatie is ook van harte welkom. Br. s.v.p. m. ant. zegel naar: Gerko, Oranje-straat 152, 2013 VK Haarlem. Zegt het voort!

Wie wil helpen iets op te zetten op

boerderij te St. Maarten N.H.? ± 2400 m². Evt. **groente/fruituin** en **pottenbakken**. Huisje aanwezig tegen redelijke huur. Evt. andere ideeën welkom. Bel Carla 02245-670.

Wie wil in de maanden december en januari plm 6 weken op ons **huis** en op onze **dieren passen?** (5 katten, 2 cavia's). Gonny Pol en Wil van der Veen, Veldmoeren 25, 4824 JT Breda. Tel. 076-416989.

Gebruikers van alternatieve produkten kunnen hun **belangen bundelen** door lid te worden van de VEP, een alternatieve consumentenbond. Vraag het gratis informatiepakket aan. Graag postzegel voor antwoord bijsluiten. VEP, Nieuwe Leliestraat 170, 1015 HE Amsterdam.

Wij, Annie 26 jaar, Hans 30 jaar zoeken 2 personen, liefst een **stel** om een **woongroep** op te zetten. In het bezit van huis en grote tuin in de kop van Noord-Limburg. Ekologische levenswijze. Adres: A. Linssen, Nieuwwijkstraat 23, Heijnen, 6598 AT.

Wij zijn net terug van een **reis** naar Afrika en zoeken nu **woonruimte**, liefst in Brabant. Wij houden van **ruimte en rust**. Paul en Nicolien, Koolhof 11, 5258 TD Berlicum. Tel. 04103-1551.

Ik ben biologiestudente en zoek kamer of anderszins geschikte **woonruimte** met kookgelegenheid in of nabij **Utrecht**. Ik stel geen hoge eisen en heb voorkeur voor agrarisch bedrijfje. Marjan Polman, Padland 23, Doorn. Tel. 03430-14356.

Zelf bakken, heerlijk creatief

De herfst is er weer, buiten wordt het koud. Heerlijk om weer eens in huis aan de slag te gaan. Koekjes of taarten bakken voor een gezellige, lange, herfstige avond. Hier vind je wat recepten, probeer ze eens uit, fantasieer er zelf wat bij, het resultaat is iedere keer een verrassing.

Gezond snoepen?

Snoepen doe je naast je gewone eten, niet omdat het gezond is, het is gewoon lekker en gezellig! Koek en gebak moeten een verrassing blijven, niet iets dat je iedere dag eet. Ook alternatief gebak kan een dikmaker zijn, de eetlust bederven en (vooral als het stroop en honing bevat) je gebit meer kwaad dan goed doen. Hou dus de tandenborstel in de gaten. Er is natuurlijk wel verschil in kwaliteit van gebak. Taarten en koekjes van de bakker, of uit de supermarkt, bevatten veel suiker, kleur-, geur- en smaakstoffen en conserveringsmiddelen. Als je zelf iets bakt, weet je tenminste wat er in gaat!

Alternatief gebak

De recepten die je hier vindt, verschillen op een aantal punten van de gewone gebaksrecepten:

Het gebak is minder zoet. We gebruiken in plaats van suiker, zoetmiddelen die minder geraffineerd zijn en het gebit minder aantasten:

- kruiden (venkel, anijs, koreander, kaneel, zoethout, gember)
- vruchtensap
- suikerbietenstroop, gerstmout, perenstroop, honing, dadelstroop
- vruchten zoals appel, peer, bramen, bessen maar ook gedroogde vruchten: krenten, rozijnen, vijgen en dergelijke.

Het gebak is gemaakt van volkoren meel, daarom is het zwaarder en minder luchtig. Wil je een iets luchtiger gebak, dan zijn er enkele mogelijkheden:

- Gebruik tarwe-fijnmeel, dit is meel waarvan de zemelen nog eens gemalen zijn.
- Zeef de grove zemelen uit het meel, gebruik deze als paneermeel.
- Vervang een deel van het tarwemeel door rijst-, gerst- of havermeel of vlokken.
- Gebruik als vloeistof karnemelk of yoghurt in plaats van melk of water.
- Gebruik een rijsmiddel: gist, stijf geklopt eiwit of bakpoeder.

Wanneer er eieren in het gebak verwerkt

zijn, kun je door goed kloppen het beslag ook luchtiger maken. Eieren houden namelijk goed lucht vast. In het gebak is geen margarine verwerkt. Margarine is een zwaar bewerkt product, daarom geven we de voorkeur aan boter of olie. Boter maakt het gebak brosser, olie maakt het taaier. De olie moet neutraal van smaak zijn, saffloerolie is wel geschikt. Wanneer je olie verwerkt, moet je altijd heet vocht toevoegen, het deeg wordt dan soepel.

Maiscake (springvorm ø 20 cm)

200 gr fijngemalen maïsmeel
50 gr tarwemeel
snufje zout
2 theelepels anijs uit de vijzel
100 gr rozijnen, enkele klein gesneden vijgen
50 gr grof gemalen en geroosterde walnoten
4 eetlepels maïskiemolie
2½ dl appelsap

Bereiding

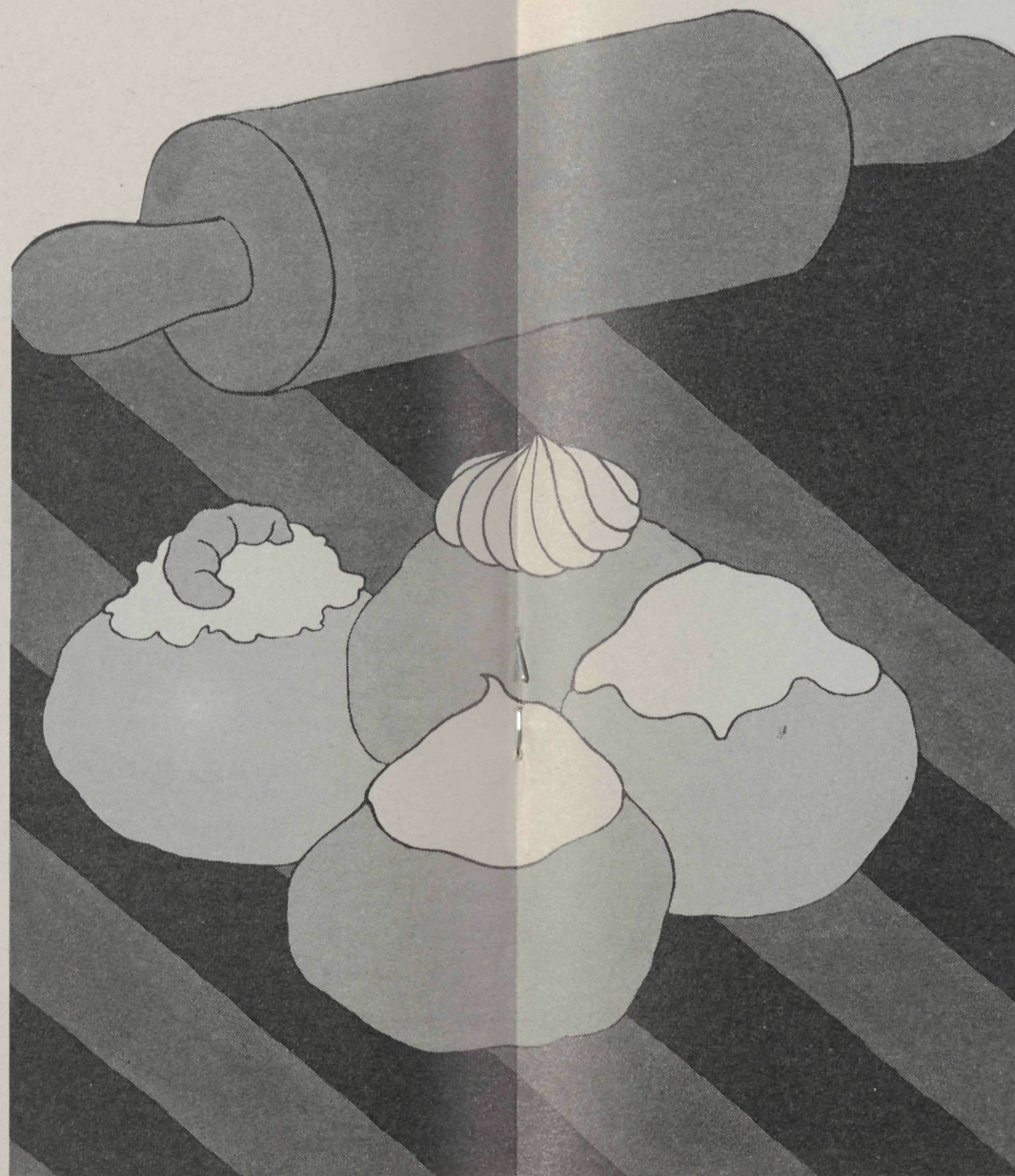
Was de rozijnen en wel ze in warm water. Vermeng het maïsmeel met tarwemeel, zout, anijs en walnoten. Voeg de olie en het appelsap toe, roer tot een beslag ontstaat. Doe de gewelde rozijnen en de klein gesneden vijgen erbij. Schep het beslag in een ingevette springvorm. Bak de taart in 45 min. gaar en bruin.

Temp: 175°C

Plaats: in het midden van de oven. Prik met een vork in de cake, kleeft er geen beslag aan, dan is de cake klaar.

Appelkoek (boterkoekvorm ø 26 cm)

250 gr tarwemeel
75 gr boter voor de deegbodem
1½ dl yoghurt
3 appels (cox of goudreinetten)
4 eetlepels yoghurt
2 eieren
50 gr tarwemeel
1 theelepel kaneel



Bereiding

Meng meel, boter en yoghurt door elkaar, en kneed hiervan een stevig deeg. Rol het deeg uit en bekleed hiermee een ingevette boterkoekvorm. Was de appels, verwijder de klokhuizen en snijd dunne schijfjes van de appels. Schik de schijfjes appel op het deeg en bak de taart 20 minuten in het midden van de oven bij 200°C. Maak ondertussen een beslag van yoghurt, bietenstroop, eieren, kaneel en tarwemeel. Giet dit beslag over de appels en bak de taart nog eens 20 minuten. De taart is gaar als de koek loslaat van de rand van de vorm.

Soezen met banketbakkersroom

(8-10 stuks)

Voor het kookdeeg

1 dl water
½ theelepel zout
50 gr boter
60 gr tarwe fijnmeel
2 kleine eieren

voor de banketbakkersroom

4 dl melk
2 eieren
2 eetlepels honing
7 eetlepels gerstmeel
vanillestokje (4 cm)
Voor de garnering
enkele vruchten: aardbeien, bessen, frambozen, kersen, geweekte abrikozen.

Bereiding

Maak het kookdeeg

Vet het bakblik in met olie. Breng het water met het zout en de boter aan de kook. Doe het meel er direct in één keer bij en roer tot het deeg een bal vormt en van de panbodem los laat. Laat het deeg iets afkoelen. Klop de eieren los, doe een gedeelte van het losgeklopte ei bij het deeg en roer het glad. Ga zo door tot het deeg zo dik is dat het in stukken van de lepel valt. Roer het deeg nog 5 minuten. Leg bergjes deeg op het bakblik; 1 dessertlepel deeg per soes. (voor kleine soesjes 1 theelepel deeg per soesje). Zet het bakblik in het midden van een hete oven.

Temp.: 220°C

Tijd: 25 minuten (kleine soesjes 10 minuten).

De soezen zijn goed als ze lichtbruin zijn en hol klinken. Zet de ovendeur op een kier en laat de soezen in de oven af-

koelen. Knip de soezen aan de zijkant een stukje open en vul ze.

Banketbakkersroom

Breng 3 dl melk met het open gesneden vanillestokje aan de kook en laat het 20-30 minuten trekken (d.w.z. tegen de kook aan houden, met een deksel op de pan). Roer de eieren met de honing uit. Meng het meel aan met de koude melk en giet dit bij het eimengsel. Roer de hete melk bij het eimengsel, breng alles al roerende aan de kook en laat de vla 2 minuten zachtjes doorkoken. Verwijder het vanillestokje en laat de zeer dikke vla onder nu en dan roeren, afkoelen. Vul een spuitzak met de vla en vul de soezen (of gebruik een theelepel). Leg boven op de soezen een beetje vla en garneer het geheel met een vruchtje. NB. Was het vanillestokje af, laat het drogen en bewaar het. Je kunt het nog een keer gebruiken.

Kruidkoek (cakevorm van ¾ liter).

100 gr roggemeel
100 gr tarwemeel
3 eetlepels suikerbietenstroop
3 theelepels kaneel
1 theelepel kruidnagelpoeder
1 theelepel gemberpoeder
¼ theelepel nootmuskaat
¼ theelepel cardamon
2 theelepels bakpoeder, mespunt zout
100 gr gewassen rozijnen
2½ dl karnemelk

Bereiding

Vet de cakevorm in. Roer meel, bakpoeder, kruiden, zout, stroop en rozijnen door elkaar. Roer de karnemelk er door tot er een beslag ontstaat dat net zo dik is als cake-beslag. Vul de vorm met het beslag en bak de kruidkoek gaar in een matig-warme oven. Plaats: 1 richel onder het midden. Tijd: 1 uur. Temp.: 175°C. De koek is gaar als er geen beslag blijft kleven aan de vork die je in de koek prikt. Variatie: Gebruik eens andere kruiden bijvoorbeeld venkel, karwij en koreander.

Zelf bakken, heerlijk

De herfst is er weer, buiten wordt het koud. Heerlijk om weer eens in huis aan de slag te gaan. Koekjes of taarten bakken voor een gezellige, lange, herfstige avond. Hier vind je wat recepten, probeer ze eens uit, fantasieer er zelf wat bij, het resultaat is iedere keer een verrassing.

Gezond snoepen?

Snoepen doe je naast je gewone eten, niet omdat het gezond is, het is gewoon lekker en gezellig! Koek en gebak moeten een verrassing blijven, niet iets dat je iedere dag eet. Ook alternatief gebak kan een dikmaker zijn, de eetlust bederven en (vooral als het stroop en honing bevat) je gebit meer kwaad dan goed doen. Hou dus de tandenborstel in de gaten. Er is natuurlijk wel verschil in kwaliteit van gebak. Taarten en koekjes van de bakker, of uit de supermarkt, bevatten veel suiker, kleur-, geur- en smaakstoffen en conserveringsmiddelen. Als je zelf iets bakt, weet je tenminste wat er in gaat!

Alternatief gebak

De recepten die je hier vindt, verschillen op een aantal punten van de gewone gebaksrecepten:

Het gebak is minder zoet. We gebruiken in plaats van suiker, zoetmiddelen die minder geraffineerd zijn en het gebit minder aantasten:

- kruiden (venkel, anijs, koreander, kaneel, zoethout, gember)
- vruchtensap
- suikerbietenstroop, gerstmout, perenstroop, honing, dadelstroop
- vruchten zoals appel, peer, bramen, bessen maar ook gedroogde vruchten: krenten, rozijnen, vijgen en dergelijke.

Het gebak is gemaakt van volkoren meel, daarom is het zwaarder en minder luchtig. Wil je een iets luchtiger gebak, dan zijn er enkele mogelijkheden:

- Gebruik tarwe-fijnmeel, dit is meel waarvan de zemelen nog eens gemalen zijn.
 - Zeef de grove zemelen uit het meel, gebruik deze als paneermeel.
 - Vervang een deel van het tarwemeel door rijst-, gerst- of havermeel of vlokken.
 - Gebruik als vloeistof karnemelk of yoghurt in plaats van melk of water.
 - Gebruik een rijsmiddel: gist, stijf geklopt eiwit of bakpoeder.
- Wanneer er eieren in het gebak verwerkt

zijn, kun je door goed kloppen het beslag ook luchtiger maken. Eieren houden namelijk goed lucht vast.

In het gebak is geen margarine verwerkt. Margarine is een zwaar bewerkt product, daarom geven we de voorkeur aan boter of olie.

Boter maakt het gebak brosser, olie maakt het taaier. De olie moet neutraal van smaak zijn, saffloerolie is wel geschikt. Wanneer je olie verwerkt, moet je altijd heet vocht toevoegen, het deeg wordt dan soepel.

Maiscake (springvorm ø 20 cm)

200 gr fijngemalen maïsmeel
50 gr tarwemeel
snufje zout
2 theelepels anijs uit de vijzel
100 gr rozijnen, enkele klein gesneden vijgen
50 gr grof gemalen en geroosterde walnoten
4 eetlepels maïskiemolie
2½ dl appelsap

Bereiding

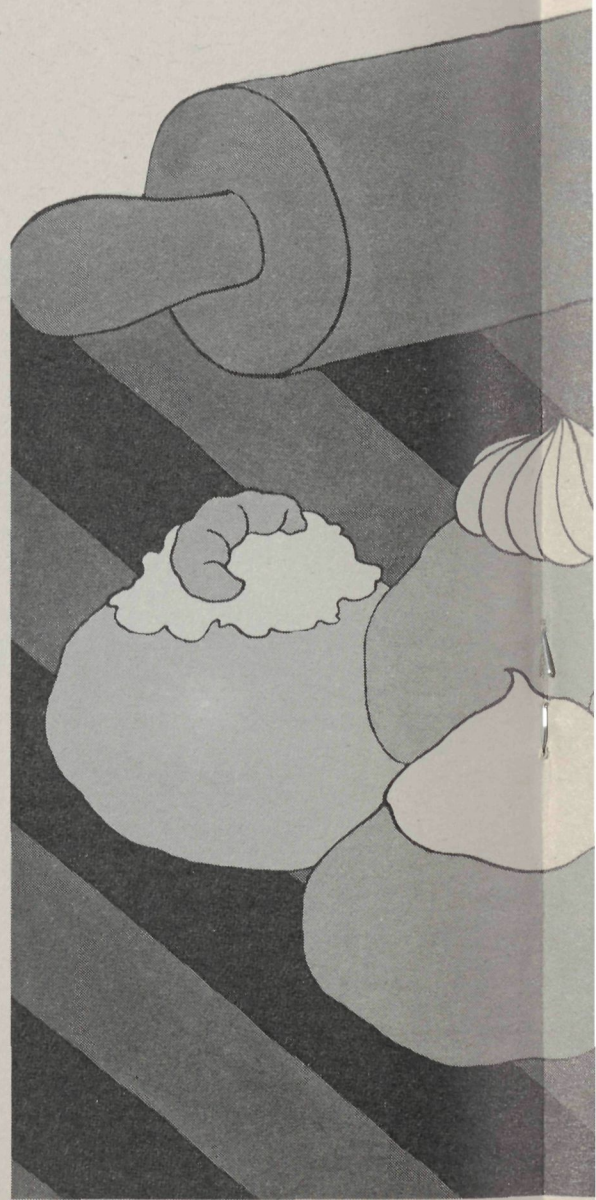
Was de rozijnen en wel ze in warm water. Vermeng het maïsmeel met tarwemeel, zout, anijs en walnoten. Voeg de olie en het appelsap toe, roer tot een beslag ontstaat. Doe de geweldige rozijnen en de klein gesneden vijgen erbij. Schep het beslag in een ingevette springvorm. Bak de taart in 45 min. gaar en bruin.

Temp: 175°C

Plaats: in het midden van de oven. Prik met een vork in de cake, kleeft er geen beslag aan, dan is de cake klaar.

Appelkoek (boterkoekvorm ø 26 cm)

250 gr tarwemeel
75 gr boter voor de deegbodem
1½ dl yoghurt
3 appels (cox of goudreinetten)
4 eetlepels yoghurt
2 eieren
50 gr tarwemeel
1 theelepel kaneel



eerlijk creatief

Bereiding

Meng meel, boter en yoghurt door elkaar, en kneed hiervan een stevig deeg. Rol het deeg uit en bekleed hiermee een ingevette boterkoekvorm. Was de appels, verwijder de klokhuizen en snijd dunne schijfjes van de appels. Schik de schijfjes appel op het deeg en bak de taart 20 minuten in het midden van de oven bij 200°C. Maak ondertussen een beslag van yoghurt, bietenstroop, eieren, kaneel en tarwemeel. Giet dit beslag over de appels en bak de taart nog eens 20 minuten. De taart is gaar als de koek loslaat van de rand van de vorm.

Soezen met banketbakkersroom

(8-10 stuks)

Voor het kookdeeg

1 dl water
½ theelepel zout
50 gr boter
60 gr tarwe fijnmeel
2 kleine eieren

voor de banketbakkersroom

4 dl melk
2 eieren
2 eetlepels honing
7 eetlepels gerstmeel
vanillestokje (4 cm)

Voor de garnering

enkele vruchten: aardbeien, bessen, frambozen, kersen, geweekte abrikozen.

Bereiding

Maak het kookdeeg

Vet het bakblik in met olie. Breng het water met het zout en de boter aan de kook. Doe het meel er direkt in één keer bij en roer tot het deeg een bal vormt en van de panbodem los laat. Laat het deeg iets afkoelen. Klop de eieren los, doe een gedeelte van het losgeklopte ei bij het deeg en roer het glad. Ga zo door tot het deeg zo dik is dat het in stukken van de lepel valt. Roer het deeg nog 5 minuten. Leg bergjes deeg op het bakblik; 1 dessertlepel deeg per soes. (voor kleine soesjes 1 theelepel deeg per soesje). Zet het bakblik in het midden van een hete oven.

Temp.: 220°C

Tijd: 25 minuten (kleine soesjes 10 minuten).

De soezen zijn goed als ze lichtbruin zijn en hol klinken. Zet de ovendeur op een kier en laat de soezen in de oven af-

koelen. Knip de soezen aan de zijkant een stukje open en vul ze.

Banketbakkersroom

Breng 3 dl melk met het open gesneden vanillestokje aan de kook en laat het 20-30 minuten trekken (d.w.z. tegen de kook aan houden, met een deksel op de pan). Roer de eieren met de honing uit. Meng het meel aan met de koude melk en giet dit bij het eimengsel. Roer de hete melk bij het eimengsel, breng alles al roerende aan de kook en laat de vla 2 minuten zachtjes doorkoken. Verwijder het vanillestokje en laat de zeer dikke vla onder nu en dan roeren, afkoelen. Vul een spuitzak met de vla en vul de soezen (of gebruik een theelepel). Leg boven op de soezen een beetje vla en garneer het geheel met een vruchtje. *NB. Was het vanillestokje af, laat het drogen en bewaar het. Je kunt het nog een keer gebruiken.*

Kruidkoek (cakevorm van ¾ liter).

100 gr roggemeel
100 gr tarwemeel
3 eetlepels suikerbietenstroop
3 theelepels kaneel
1 theelepel kruidnagelpoeder
1 theelepel gemberpoeder
¼ theelepel nootmuskaat
¼ theelepel cardamon
2 theelepels bakpoeder, mespunt zout
100 gr gewassen rozijnen
2½ dl karnemelk

Bereiding

Vet de cakevorm in. Roer meel, bakpoeder, kruiden, zout, stroop en rozijnen door elkaar. Roer de karnemelk er door tot er een beslag ontstaat dat net zo dik is als cake-beslag. Vul de vorm met het beslag en bak de kruidkoek gaar in een matig-warme oven. Plaats: 1 richel onder het midden. Tijd: 1 uur. Temp.: 175°C. De koek is gaar als er geen beslag blijft kleven aan de vork die je in de koek prikt.

Variatie: Gebruik eens andere kruiden bijvoorbeeld venkel, karwij en ko-reander.

Ver weg van hier, opnieuw beginnen?

Veel mensen dromen van dat plekje onder de (warme) zon, waar de lucht nog schoon, het water uit de snelle vliet drinkbaar en de grond onbezoedeld is. En omdat je dat hier in elk geval niet zo gemakkelijk meer vindt, richt het oog zich alras op het buitenland. Op de dunbevolkte gebieden in landen als Canada, Australië en Nieuw Zeeland.

De verhalen die we hier afdrukken, geven een idee van wat emigranten te wachten staat. Het is niet allemaal rozegeur en maneschijn: ook daar zien ze je liever komen met een flinke bankrekening en grootse plannen voor de zoveelste legbatterij dan met een paar spaarcenten en een dromerige blauwdruk voor (gelukkig) overleven op zak. Maar het kan nog altijd, al is men in Australië ook al niet meer zo happig op nieuwkomers. Slechts bepaalde beroepen zijn er nog welkom. In de komende nummers méér over pionieren in Tasmanië, waar het een paar jaar geleden nog mogelijk was voor pakweg 25.000 gulden 14 hektare grond (en bos) te kopen. Het zelf bouwen van een huis (uit *mud-bricks* en hout) is daar de gewoonste zaak van de wereld. Maar zoals gezegd: je moet met goeie papieren komen, willen ze je nog toelaten in de laatste paradijzen van deze wereld.

Emigreren. Is dat de oplossing?

Tijdens de jaren dat we probeerden zoveel mogelijk zelfvoorzienend te leven, kregen we steeds meer het gevoel dat Nederland en Europa, ondanks alternatieve beweging en demonstraties tegen kerncentrales, minder leefbaar en veilig werd. Het idee te gaan leven in een land zonder kerncentrales, rakettoestanden, milieuvervuiling en overbevolking, begonnen wij meer en meer aantrekkelijk te vinden.

Wij hakten de knoop door: ons boerderijtje werd verkocht en op 28 juni 1982 vertrokken Annelies en ik naar Nieuw Zeeland. Met een kampeerbus trokken we eerst een maand door het Noord-eiland, werkten vier weken op een *organic farm* in Nelson om daarna nog eens vijf weken door het Zuidereiland te zwerfen. Onderweg bezochten we boederijen en communes, verzamelden informatie omtrent grondprijzen, bouw mogelijkheden en dergelijke. Dit alles ter voorbereiding van ons ideaal: leven op en van het land, zoveel mogelijk zelfvoorzienend, en eventueel samen met andere mensen.

Onze ervaringen en indrukken tot nu

toe zijn wellicht nuttig voor andere mensen en ik zal proberen ze zo goed mogelijk door te geven.

De lucht vinden wij in Nieuw Zeeland erg zuiver, behalve dan in grotere steden als bijvoorbeeld Christchurch; daar is het loodgehalte soms vijf maal de hoeveelheid die gezondheidsorganisaties toelaatbaar achten. Als het koud is, stookt bijna iedereen hier een kolen- of houtvuur. Het gevolg is een dikke, vieze smog die in de Rijnmond of in het Roergebied niet zou misstaan.

De chemische industrie heeft aan Nieuw Zeeland een goede klant: bijvoorbeeld cyanide in de bossen ter verdelging van de *possums* (de buidelratten), vergiftigingsprogramma's om het konijnenbestand uit te dunnen en bespuitingen met 2,4,5T (gewoonlijk vanuit een helikopter) ter vernietiging van de wilde brem. Sinds we dit allemaal weten, zijn we voorzichtig geworden termen als *onbedorven natuurgebieden* en *kristalheldere rivieren* te gebruiken!

De landbouw- en fruitteelt is op de daarvoor geschikte plaatsen zeer intensief, voornamelijk gericht op export. De konsument verlangt een gaaf produkt; kunstmest en verdelgingsmiddelen moeten daarvoor zorgen.

Op de boerderij in *Canterbury* waar ik gedurende vier maanden werkte als *farmhand* en tuinman, wordt op 400 hektare voornamelijk gerst verbouwd. Enorme velden, slechts afgewisseld met groenblijvende hagen als windkering. Grote tractoren, maaidorsmachines en sproeimachines, met een totale aan-

koopwaarde van enkele miljoenen gulden worden gebruikt om het land te bewerken. Slechts 2 mensen hebben op dit bedrijf een volledige dagtaak. Op een van mijn vragen omtrent het gebruik van bestrijdingsmiddelen, hoorde ik dat ze vorig jaar voor een bedrag van f 100.000,— hebben ingekocht. Ook de bio-industrie is geen onbekend verschijnsel. Mesthokken voor varkens, soms gebouwd naar Nederlands model. Eieren die je koopt in de supermarkt, zijn gegarandeerd afkomstig uit een legbatterij. Groenten en fruit, gekocht in de winkels vinden we bepaald smake-loos.

We ervaren dat het opzetten van een alternatief land- en tuinbouwbedrijf niet eenvoudig is. De overheid vindt dat mensen in een stad of dorp moeten wonen. Op het platteland is slechts plaats voor bedrijven die volgens de gangbare normen economisch rendabel zijn. Afzetmogelijkheden zijn beperkt en de aankooprijzen voor grond zijn de laatste jaren onder invloed van de hoge inflatie enorm gestegen.

Behalve het bovenstaande, valt er nog veel meer over Nieuw Zeeland te vertellen. Ook in positieve zin. Inderdaad: hier zijn geen kerncentrales, er is volop ruimte, minder lawaai en daardoor misschien ook wel minder agressie. Voor de juiste mensen biedt dit land echt wel mogelijkheden.

Wat ons betreft: ondanks uitgebreide informatie vooraf merken we nu toch dat onze verwachtingen op sommige punten wat te hoog gespannen waren. Emigreren is zeker geen gemakkelijke oplossing. Ondanks wat tegenvallers en de onvermijdelijke portie heimwee, hebben we op dit moment geen spijt van onze keuze.

Jacques Geerts

Do it yourself

Beste mensen,

Laat ik me eerst voorstellen! Ik ben een 'oudje'... sedert 1930 wonende in Australië, getrouwd met een Frans-Zwitsers en nooit meer in Europa terug geweest. Thuis spreken we Frans en met kinderen en kleinkinderen Engels. Nu weet U tenminste een beetje met wie U te doen heeft!

Onze jongste zoon was 't vorig jaar Kerstmis met zijn familie in Holland waar zij mijn familie opzochten. Zij gaven hem 2 nummers mee van De Kleine Aarde, die ik pas eigenlijk nu GOED las. En ik kom tot de ontdekking dat ik me een 'geestverwante' van U voel! In Holland was ik een enthousiast lid van Vredesbewegingen enz. Maar dat is al meer dan een halve eeuw geleden! Maar uw blad lezend voelde ik een geestverwantschap. Ik was dus hier

begin 1930 tijdens de depressie . . . waarvan wij persoonlijk niet veel merkten omdat we hard op onze *dairyfarm* moesten werken om die schuldvrij te maken . . . volop melk had, eigen groenten, boter enz. en verder doodeenvoudig levend.

We melkten samen 'by hand' (ik had nog nooit een koebeest van nabij gezien) . . . eerst pijnlijke handen maar dat ging gauw over! Later kregen we melkmachines. Er was altijd heel veel werk aan de winkel maar we genoten van ons vrije bestaan en zouden het beslist weer kiezen!!

Waarom ik U dit alles schrijf? Wel, uw methode doet me aan vroeger denken.

We zagen toen een weekblad, *The Weekly Times*, en daarin hielpen farmersvrouwen elkaar met allerlei praktische ideeën om door de moeilijke depressiejaren heen te komen 'Do it yourself' was het motto!

Ik maakte scheerzeep voor mijn man: lux flakes en olive-oil plus odeurtje *if desired*, en eigen brood natuurlijk. We hadden een *woodstove* waarin we hout brandden van eucalyptusbomen die vrij kwamen bij de ontginning door mijn man (om gras te hebben voor onze kudde).

Ik dacht, misschien interesseert het U. Vrede op Aarde!

Annie Chable, Australië

Het gezonde leven in Australië

De belangstelling voor een gezonde manier van leven is groot in Australië. Vrijwel ieder winkelcentrum heeft een *health food store*, in de parken zie je door de joggers bijna het bos niet meer . . .

Ekologisch geteeld voedsel is echter vrijwel nergens te koop. Het ontbreken van een ekologisch circuit zoals wij dat in Nederland kennen, is een gevolg van een aantal samenhangende factoren. In Nederland is door samenwerking van consumenten en producenten een productie- en afzetsysteem ontstaan. In Australië is deze ontwikkeling anders verlopen.

Voor de mensen in Australië die geïnteresseerd zijn in voedsel van ekologische teelt en een alternatieve levensstijl zijn

er vele mogelijkheden. De tuinen zijn over het algemeen zo groot (13 à 15 are) dat vrijwel iedereen in staat is een ruime groentetuin aan te leggen. Daarnaast proberen veel mensen terug te gaan naar het land. Dankzij de lage grondprijzen is er de kans om, op twee à drie hectare, een nieuw bestaan op te bouwen. Deze beide aspecten hebben tot gevolg dat veel mensen in hun eigen, ekologisch geteelde, voedsel voorzien. Dit heeft tot

■ **Health food winkel; dieet-artikelen, vitaminepreparaten, zoutarme artikelen, natuurlijke cosmetika en kruidenthee. Soms ook graanvlokken, noten, gedroogde vruchten en muesli, afkomstig uit de gangbare landbouw.**

gevolg dat de marktvraag relatief klein is, hetgeen de totstandkoming van een ekologisch voedselcircuit remt. Dit komt tot uiting in de *health food stores*. Zij lijken veel op de Nederlandse reformwinkels.

Deze winkels vormen een typerend aspect van de Australische samenleving. Er is wel een ruime aandacht voor 'gezond leven' maar dat heeft nog niet geleid tot het ontstaan van een circuit waarbinnen ekologisch geteelde producten als groenten, droogwaren en brood te koop zijn. Eind vorig jaar is de eerste studie naar ekologische landbouw in Australië gepubliceerd. Een opvallend gegeven daaruit is dat er, met evenveel bewoners als Nederland, ongeveer vijf maal zoveel ekologisch werkende boeren zijn. Een aantal bedrijven is slechts gericht op zelfvoorziening en dus voor de markt onbelangrijk. Daarnaast zijn er veel hobby- of weekendboeren die hun hoofdkomen buiten de landbouw vinden. Desondanks blijft er een relatief grote groep beroepsbedrijven over die van gangbaar naar ekologische bedrijfsvoering is omschakeld en marktgericht produceert. Als reden voor omschakeling noemen de boeren vooral: bewogenheid over de negatieve effecten van chemicaliën, filosofische ideeën over leven en landbouw, en de achteruitgang van de bodemvruchtbaarheid bij uitoefening van gangbare landbouw (5).

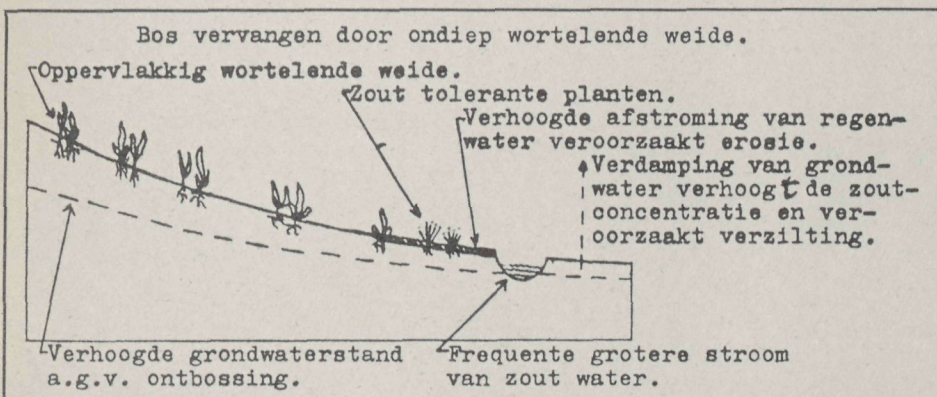
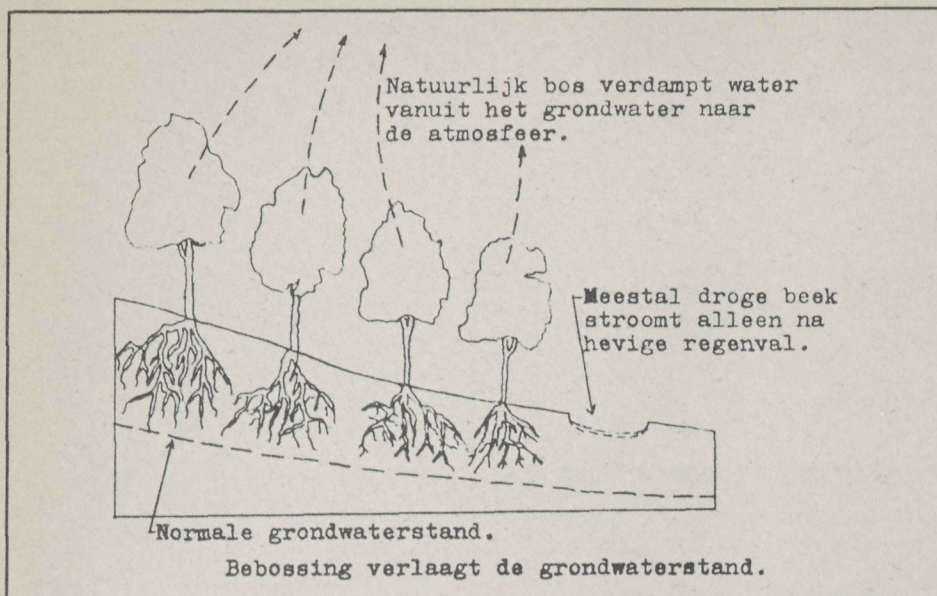
Konsument niet ongerust

Hierbij moet men zich realiseren dat de Australische boeren vrijwel niet (in tegenstelling tot de Nederlandse situatie) gestimuleerd worden door een groeiend bewustzijn van consumenten over de negatieve gevolgen van bestrijdingsmiddelen. Het is in Australië een publiek geheim dat DDT nog volop gebruikt wordt, ondanks het officiële verbod. Daarnaast spelen financiën, in tegenstelling tot Nederland (met de hogere ekologische prijzen), vrijwel geen rol bij de redenen tot omschakeling. Al met al is het dus zeker opmerkelijk dat er, ondanks een zeer beperkte marktvraag en een beperkt maatschappelijk ekologisch bewustzijn, toch een redelijke groep ekologisch werkende boeren in Australië is.

De gangbare Australische landbouw heeft vele negatieve gevolgen welke in meer of mindere mate leiden tot verstoring van het evenwicht in de diverse ecosystemen. Maar liefst 52% van de landbouwgrond moet behandeld worden tegen land- en/of vegetatiedegradatie (4). Steeds meer land wordt uit productie genomen in verband met verzilting als gevolg van ontbossing (een toename van 225% tussen 1955 en 1979).

De beworteling van een bos gaat vaak tot zo'n twintig meter diep. Als gevolg van verdamping haalt het bos water uit de grond waardoor het grondwaterpeil onder het bos en het aangrenzende land laag blijft. Ontbossing en ingebruikneming van de grond voor beweiding geeft een verhoging van het grondwaterpeil. In de bodem aanwezige zouten worden





■ Het verziltingsproces in Australië.

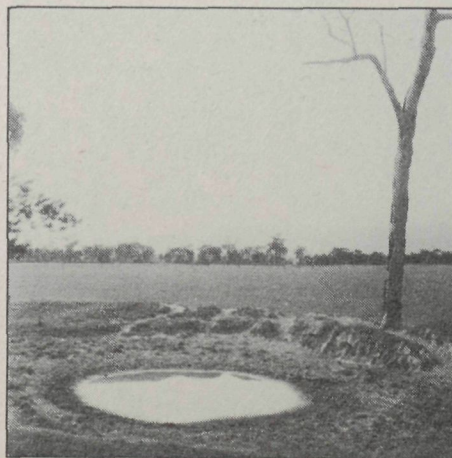
zo met het water omhoog gebracht en komen in de bouwvoor terecht. Uit de bouwvoor verdwijnt water als gevolg van verdamping waardoor de zoutconcentratie toeneemt en de plantengroei geremd wordt (3). Vermindering van de plantengroei leidt tot een slechtere bodembedekking ten gevolge waarvan de grond gevoeliger is voor erosie, een ander groot probleem in de Australische landbouw. In de landbouwgebieden is sinds de Europese kolonisatie driekwart van de bebossing verwijderd. De overblijvende bomen lopen gevaar door bastverwonding, wortelbeschadiging en bodemverdichting door vertrapping, allemaal gevolgen van het houden van vee. Daarnaast gaan veel bomen verloren door ziekten en insectenplagen omdat ontbossing geleid heeft tot een afname van natuurlijke vijanden (zoals vogels) (1).

Platbranden

Eén van de probleemveroorzakende praktijken uit de gangbare landbouw is de *stubble-burning*. In de graangebieden wordt na de oogst vaak de stoppel verbrand, hetgeen niet alleen leidt tot een verlies van organisch materiaal met alle gevolgen van dien, maar wat ook een kale, zeer erosie-gevoelige, grond achterlaat. Droogte en *stubble-burning* hebben dit jaar geleid tot grote schade als gevolg van winderosie; in veel ge-

vallen zal het meer dan tien jaar duren voordat de produktiviteit van de grond volledig hersteld is (2). Het zijn dit soort problemen die boeren bewegen meer ecologische methoden te gebruiken. Het relatief grote aantal ecologisch werkende boeren heeft echter nog niet geleid tot een organisatie van die boeren. Daarbij speelt de onderlinge afstand een grote rol: de 1400 boeren zijn verspreid over een oppervlak zo groot als Europa. Tevens is de directe noodzaak tot organisatie minder sterk dan in Nederland omdat de produkten rendabel op de gangbare markt afgezet kunnen worden. De Australische land-

■ Dode bomen, een 'normaal' verschijnsel in de Australische weiden.



bouw is veel extensiever dan de Europese, hetgeen een situatie creëert, net als in Amerika, waar de lagere opbrengsten ongeveer gecompenseerd worden door de lagere kosten (veroorzaakt door het niet gebruiken van kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen). De afzet van de produkten op de gewone markt heeft echter ook tot gevolg dat veel boeren 'half' ecologisch werken en bijvoorbeeld af en toe wel kunstmest of insecticiden gebruiken.

Organisatie ontbreekt

Het ontbreken van een organisatie voor ecologisch werkende boeren in Australië, heeft als grootste nadeel dat boeren vrijwel geen informatie en advies over werkmethoden kunnen krijgen. Wel zijn er veel ecologische volkstuindersorganisaties zoals de *Organic Growers Association*, *The Organic Gardening and Farming Society* en de *Soil Association of South Australia*. Zij bestaan echter vrijwel alleen uit niet-boeren. De boeren die wel lid zijn van deze organisaties hopen informatie en advies te krijgen, maar worden daarentegen meestal vraagbaak van de organisatie. De activiteiten van dit soort organisaties bestaan meestal uit het organiseren van maandelijkse velddagen op bedrijven en lezingen waarin onderwerpen uit de ecologische landbouw worden aangestipt. Vanuit deze organisaties komt momenteel sterk de vraag naar ecologisch geteelde produkten en is men bezig een eerste aanzet te geven tot een waarmerk voor ecologisch geteelde produkten. Deze wil men dan met een kwaliteitswaarmerk via de gewone groenteman verkopen.

In de in Australië te koop aangeboden 'alternatieve tijdschriften' weerspiegelt zich de hierboven omschreven situatie. Een tijdschrift als 'EKO-land' met voor de boer interessante informatie is niet beschikbaar. Tijdschriften als *Earth Garden*, *Good Earth*, *Grass Roots* en *Organic Gardening* richten zich op een publiek van volkstuinders en mensen geïnteresseerd in een alternatieve levensstijl. *Permaculture* tijdschrift van de *Permaculture association* is een blad dat opvallend uit deze groep springt.

Stadsekologie

De *Permaculture* organisatie houdt zich onder andere bezig met ecologische landbouw, haar activiteiten zijn echter beduidend breder. Zij richt zich op het realiseren van duurzame, zelfvoorzienende nederzettingen en probeert deze als geïntegreerd geheel te ontwerpen. Zo hoopt men niet alleen een landbouwkundig alternatief te bieden, maar ook een evenwichtige alternatieve levensstijl. In verband hiermee wordt veel aandacht besteed aan huizenbouw waarin *mud-brick building* een belangrijke plaats inneemt. Het gebruik van blokken ongebakken klei biedt de mogelijkheid om door middel van een eenvoudige techniek en met simpele hulpmiddelen een sterk en goed geïsoleerd huis te bouwen. In verband met deze geïntegreerde benadering staat de *Permaculture* bewe-

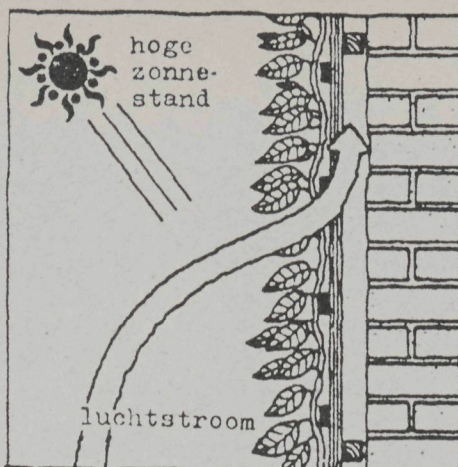


■ Een mud-brick huis van vijf bij zeven meter, bouwtijd: zes weken, totale bouwkosten: f 500,—.

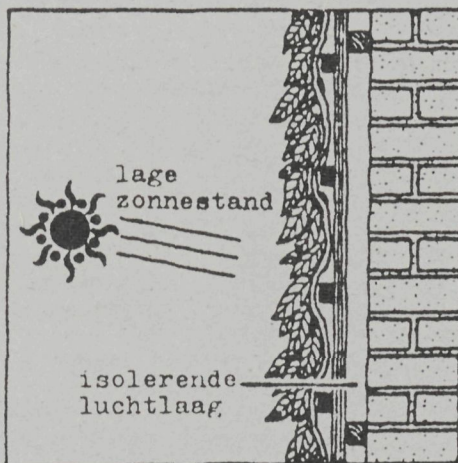
ging vooral in de belangstelling bij mensen die terug willen naar het land of bezig zijn een zelfvoorzienend bestaan op te bouwen. Daarnaast wordt veel aandacht besteed aan *urban-ecology* waarin energie-arme woningen en voedselproductie in, om en op het huis een centrale plaats innemen. Een ook voor Nederland interessant voorbeeld van stedelijke ecologie is de levende woning-isolatie. Altijd groene klimop als isolator heeft een aantal opvallende voordelen voortkomend uit het feit dat het blad een levende zonnepaneel is. De plantaardige zonnepaneel richt zich optimaal in overeenstemming met de dagelijkse en jaarlijkse loop van de zon. In de zomer staat het blad vrij horizontaal, als gevolg van de hoge zonnestand, waarbij het bladerdek werkt als jaloezie. Zo ontstaat verkoeling dankzij een schoorsteen effect tussen plant en gebouw, hetgeen nog versterkt wordt door de verdamping van de plant. In de winter is de bladhoek kleiner in verband met de lage zonnestand. De elkaar overlappende bladeren vormen dan een isolerende laag van stilstaande lucht rondom het gebouw (fig. 7). Tevens beschermt de klimop het gebouw tegen regen. Hierdoor vindt in de winter de afkoeling (als gevolg van verdamping) op de klimop plaats en niet op de muur.

Bij dit alles is het van groot belang een 'klimrek' tussen klimop en de muur te

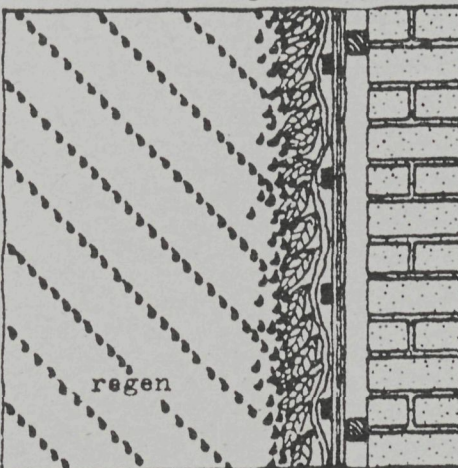
■ Klimop als isolator. Een lattenondergrond is van belang om aantasting van het cement tegen te gaan.



■ In de zomer ontstaat een verkoelende luchtstroom tussen klimop en gebouw.



■ In de winter energiebesparing dankzij een isolerende luchtlaag.



■ Verminderde afkoeling en bescherming tegen regen dankzij klimop.

hebben. De open ruimte tussen plant en gebouw versterkt het effect en zorgt ervoor dat de wortels van de klimop (en de uitgescheiden wortelzuren) het cement niet aan kunnen tasten. Op deze manier wordt zelfs de duurzaamheid van het gebouw vergroot. Volgens Rudolf Doernach, eko-architect, kan de energiebesparing van klimopisolatie oplopen tot 30% van de stookkosten. Samenvattend kan gezegd worden dat het ekologisch gebeuren in Australië zich ten opzichte van de Nederlandse situatie vooral kenmerkt door de verscheidenheid en verdeeldheid hetgeen de

totstandkoming van een organisatie die marktgericht producerende boeren informatie en advies kan geven sterk belemmert. Voor de Nederlandse situatie is de aanpak van de Permaculture beweging en met name haar stedelijke ecologie erg interessant.

Voor meer informatie:

Erik van der Werf, Boxbergerdwarsstr. 24, 7412 VL Deventer. Tel. 05700-13435

Gebruikte informatie

1. Anoniem 1982: 'Tree decline, a cause for concern'. Department of environment and planning. Canberra, Australia.
2. Anoniem 1983: 'Farmers blamed for soil loss'. Weekly Times. Melbourne, Australia, 16-2-1983.
3. Anoniem 1983: 'Project treecover to improve soils'. Weekly Times, 27-4-1983.
4. Batchelor, M. 1983: 'The dark shroud that covers a dusty, dying land'. The Australian, 28-2-1983.
5. Conacher, A & J. 1982: 'Organic farming in Australia'. Department of Geography, University of Western Australia.
6. Doernach, R. 1981: 'On the use of bio-tectural systems'. Permaculture journal, Maryborough, Australia, no 7 march 1981.

Persoonlijke mededelingen:

Conacher, Arthur en Jeanette; auteurs van publikaties over ziekten, plagen, pesticiden, ekologische landbouw en bodemverzilting.

Marshall, Tim; secretaris van de Soil Association of South Australia.

White, Terry; hoofdredakteur van het Permaculture journal.

Over Leven

Wat heeft diëtetiek nu met kernwapens te maken? Alles, vindt Stefan Kleintjes, en hij roept kritische diëtenisten op zich op 29 oktober, rond half elf 's morgens te verzamelen voor het VoVo, aan de Laan Copes van Cattenburgh in Den Haag. Niet omdat het VoVo voor kruisraketten zou zijn, maar Stefan woont er om de hoek en iedere diëtist weet het VoVo te vinden. Diëtetiek heeft alles te maken met gezond blijven en worden. Vandaar dat ze als beroepsgroep, evenals de artsen, fel tegen de veelkoppige monsters zijn die vuur en vlammen brakend de ganze aardbol kunnen bereiden als was het een biefstuk Stroganoff. Dus 29 oktober, verzamelen bij Stefan om de hoek (het VoVo dus en alleen op die dag afkorting voor het Voorlichtingsbureau voor Overleving).

Rektifikatie

In het vorige nummer staat een lijst met kontaktpersonen waar men terecht kan als er plannen bestaan een winkel te beginnen. Voor Limburg kan men terecht bij verdeelcentrum De Euleteul en wel bij Harry Urlings, telefoon 04402-79410.

BMD

brengt geen oplossing

De Maatschappelijke Diskussie over het Energiebeleid (MDE; in de volksmond Brede Maatschappelijke Diskussie, BMD) zit in de eindfase. Jonkheer De Brauw en zijn stuurgroep hebben in een informatie- en discussiefase overal materiaal vandaan gehaald en daar zijn ze nu een Eindrapport van aan het brouwen. Wij van onze kant zijn — met u — natuurlijk reuze benieuwd wat dit op zal leveren. Is het Nederlandse volk pro-kernenergie? Gaan we nu grootschalig ons aardgas opsnuiven? Of kunnen we in de toekomst ons kropje sla op smaak brengen met zuur regenwater in plaats van met azijn omdat het Nederlandse volk kiest voor elektriciteit uit kolen?

Eén vraag durven wij nu al te beantwoorden, namelijk: Wordt door de BMD de patstelling tussen de partijen in de energiediskussie doorbroken? Volgens ons kan dat antwoord alleen 'Nee' zijn. Maar laten we voor de duidelijkheid eerst een stapje teruggaan in de tijd, naar 1974.

In het parlement was een grote meerderheid voor de bouw van drie kerncentrales. Daar kwam flink wat maatschappelijke oppositie tegen en de bestellingen werden afgezegd. De discussie die zich hierna ontspon, polariseerde steeds meer. Aan de ene kant een van oudsher machtige atoomlobby, aan de andere kant een kleine fanatieke groep tegenstanders die in kernenergie een symbool zag van een maatschappelijke ontwikkeling waar zij tegen was. De tegenstanders kregen steeds meer gehoor bij de media, kamerleden en tal van andere vooraanstaande personen. De eerst nog ongelijkwaardige machtsblokken waren aan elkaar gewaagd en er ontstond een toestand waarin geen van de partijen haar gelijk in winst om kon zetten: een patstelling.

Een forse bijdrage aan het ontstaan van deze situatie was geleverd door een inspraakprocedure in 1977. In de tweede helft van april van dat jaar was er in een zevental plaatsen in Nederland gelegenheid voor het volk om in het kader van de Planologische Kernbeslissing (PKB) inspraak te hebben in de keuze van een aantal vestigingsplaatsen voor kerncentrales. Deze inspraakprocedure mislukte volledig. Niemand had zo'n centrale graag in zijn achtertuin. De Nederlandse Hervormde Kerk kwam daarop met het voorstel voor een nieuwe inspraakprocedure, maar nu met een veel bredere opzet: een brede maatschappelijke discussie. Al snel kreeg dit voorstel de steun van FNV, VNG (Vereniging van Nederlandse Gemeenten) en Raad van Kerken. In het advies aan Regering

en Staten Generaal tot het houden van zo'n discussie weerklonk de vrees voor splijtingsverschijnselen(!) in onze maatschappij: ons 'samen-leven' stond op het spel. De nood was hoog.

De BMD kwam er, al moest het tot 1981 duren voordat zij van start ging. De oorzaak van deze lange aanloopperiode lag in een verschil van mening over de opzet van de discussie. Volgens de Algemene Energie Raad moest zij gaan over de mening van het Ministerie van Economische Zaken. Dit ontmoette vanzelfsprekend veel weerstand: zo kwamen de gedachten die leefden in de maatschappij weer niet diepgaand aan de orde. Uiteindelijk — in 1980 — ging de AER overstag met een advies voor het ter discussie stellen van 2 scenario's: het EZ-scenario en dat van de anti-kernbeweging dat was ontwikkeld bij het Centrum voor Energiebesparing (CE-scenario). 'De onderhandelingen waren moeizaam. De houding van ambtenaren van Economische Zaken was vijandig en afwerend', aldus de schrijvers van 'Groene Economie' (blz. 34). Dat niet alleen de ambtenaren de ontwikkelingen onwelwillend gadesloegen

bleek een jaar later toen Minister Terlouw van EZ aan De Brauw vroeg zich terug te mogen trekken als discussiepartner in de BMD. Het was duidelijk. De minister vond dat de discussie zich in de verkeerde richting ontwikkelde en zegde zijn medewerking op bij het uitwerken van de beleidsvisie van zijn ministerie (EZ-scenario).

De Stuurgroep reageerde door zelf een dergelijk scenario te maken, gebaseerd op een al eerder door EZ geproduceerd beleidsscenario en drie energienota's (Nota Energiebeleid I t/m III). Dit werd het EZ-referentiescenario. Aanvullend bedacht de Stuurgroep nog twee scenario's van vrijwel gelijke strekking. Het CE-scenario kwam zo te staan tegenover 3 scenario's die de ideeën van de gevestigde orde weergaven.

Het werken is de Stuurgroep niet gemakkelijk gemaakt. Vanuit de maatschappij werd er steeds weer op aangedrongen niet de technische kanten van de energievoorziening ter discussie te stellen, maar vooral ook de maatschappelijke. De regering deed een duit in het zakje door een commissie te benoemen die de kosten van sluiting van de twee Nederlandse kerncentrales moest vaststellen: de Commissie Beek. Men vond het blijkbaar niet nodig de mening van het Nederlandse volk hierover aan de weet te komen. De BMD gepasseerd. De Stuurgroep knutselde toch maar verder aan een methode om de mening

■ De kernvraag uit het vragenformulier van De Brauw.

elkaar zijn de ris... kernenergie onverantwoord groot. En het is zeer onduidelijk of elektriciteit uit kerncentrales wel zo goed is als al met de bouw en de latere ontmanteling van een kerncentrale zijn hoge kosten gemeoid.

VRAGEN 7a: WELK VAN DEZE DRIE STANDPUNTEN IS VOLGENS U HET BESTE?

	één hokje aankruisen	
standpunt 1: "Het gebruik van kernenergie moet voorlopig beperkt blijven tot de twee kerncentrales in Borssele en Dodewaard"	☐ 1	
standpunt 2: "Het gebruik van kernenergie moet worden uitgebreid; er moeten een of meer nieuwe kerncentrales bijgebouwd worden"	☐ 2	(K42)
standpunt 3: "Het gebruik van kernenergie moet definitief worden afgewezen; ook de twee bestaande kerncentrales moeten worden gesloten"	☐ 3	

van het volk te peilen. En ziedaar. Er kwamen Controversezittingen, hoorzittingen, nadat eenieder was uitgenodigd haar/zijn mening over energie zaken op te sturen. Het resultaat was een dik tussenrapport met 10 dikke bijlagen, samen met een energiekraantje en een avondvullend programma op TV, dat ons duidelijk moest maken dat de BMD aan de discussiefase begon. 'GRIJP DEZE UNIEKE MOGELIJKHEID OM UW MENING TE GEVEN'. Energiediskussie in warme-broodjes-stijl.

De eerste BMD-avonden — mager bezocht — toonden al aan dat het Nederlandse volk niet bereikt werd, maar De Brauw vond de opkomst niet tegenvallen. Toch zijn oproep in de kranten onder 'KOP VAN JUT' en toch zijn (terechte) verwijt aan de politiek dat die zich niet achter zijn discussie schaarde en zo de mensen thuishield.

En als centrale aandachtstrekker was daar het onoverkomelijke, niet om door te komen vragenformulier. In 4 kleuren (om te weten wie wel en wie niet serieus genomen moet worden?) en met vragen naar persoonlijke gegevens (om te weten wie wel en wie niet serieus genomen moet worden: man/vrouw; leeftijd; woonplaats; politieke voorkeur en Dom of Niet Dom, om te zien of je energiedeskundige kunt zijn?)

En dan gebeurde er nog van alles wat de meesten niet zien: een standpuntsbepaling voor maatschappelijke groeperingen; twee enquêtes en ook nog een *Draagvlakbepaling*. Termen die staan voor gegevens die ingezameld worden buiten het vragenformulier om en waarvan niemand weet hoe ze mee zullen tellen.

En zo zitten we nu niet zonder kleerscheuren in de fase van tellen en nog eens tellen. De discussiefase is afgelopen. De discussie moet weer worden opgestart, met behulp van het eindrapport. Een eindrapport dat — vanwege de manier waarop het tot stand kwam; met alle interpretatiemogelijkheden bij het verwerken van de verzamelde gegevens — door voor- en tegenstanders naar goedgevonden kan worden gehanteerd: 'Zie je wel, hier staat wat wij altijd al hebben gezegd: het Nederlandse volk . . .' Wat daaruit voortvloeit is voorspelbaar: een discussie over het eindrapport en over de Brede Maatschappelijke Discussie. Geen doorbraak in de patstelling, geen voortgang in de energiediskussie.

En de buitenparlementaire aktie zal na twee jaar 'op de plaats rust' weer redden te over hebben om van zich te laten horen.

De voorgeschiedenis van de BMD staat uitgebreid beschreven in het al geciteerde boekje 'Groene Economie'; een eenvoudige samenvatting van het rapport dat ten grondslag ligt aan het CE-scenario. Schrijvers zijn Hans Becht, Wouter van Dieren, Roefie Hueting en Theo Potma. Het is te bestellen bij WED (zie elders in dit blad).

De WED spreekt een woordje mee!

Eén naam werd het laatste halfjaar vaak in één adem genoemd met de BMD: die van de Werkgroep Energie-Diskussie oftewel WED. Onterecht, maar wél te verklaren. Net als de BMD wil de WED een discussie op gang brengen over energie en wel samen met zoveel mogelijk mensen. En evenals de BMD presenteerde de WED zich dit voorjaar aan het grote publiek. De WED heeft zich ook sterk gemaakt voor het buiten de BMD-avonden om verspreiden van de vragenformulieren. Zo werd de groep indirect zelfs een verlengstuk van de BMD. Jonkheer De Brauw kon die steun maar al te goed gebruiken.

Je zou dus de indruk kunnen krijgen dat het van hetzelfde laken een pak is. Maar als je even dieper graaft, zie je dat de verschillen groot zijn:

- de WED is een bundeling van 55 organisaties, actief op het gebied van maatschappij, milieu of levensbeschouwing en als zodanig een initiatief vanuit de basis (ook DKA is lid van de WED);
- volgens de WED is het niet mogelijk een discussie over een onderwerp als energie af te sluiten (alsof je er na de georganiseerde discussie niet meer over mag praten!);
- de WED is geen opiniepeiling, maar wil een bewustwordingsproces op gang brengen, dat de mening van het Nederlandse volk over energie in beweging houdt;
- de WED beperkt zich niet tot de elektriciteitsvoorziening, maar behandelt de energieproblematiek met alle

aanverwante zaken (milieu, mens, macht, maatschappij).

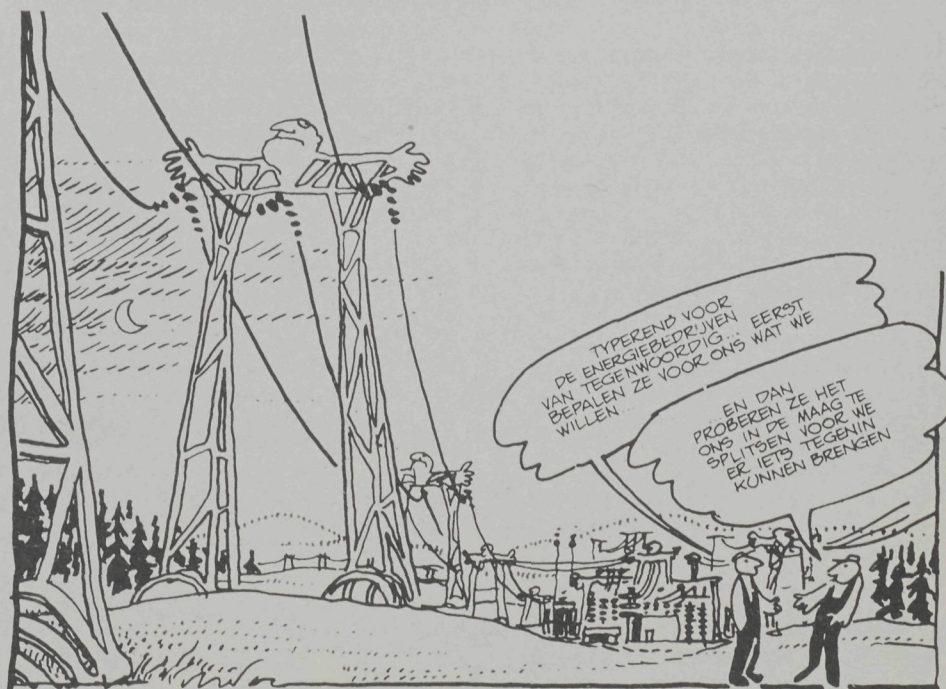
Alle organisaties die aangesloten zijn bij de WED onderschrijven de volgende uitgangspunten:

een energiebeleid dat niet ten koste gaat van mens en milieu; een energiebeleid dat bijdraagt aan een duurzame economie; in een democratische samenleving; nu en in de toekomst; binnen en buiten onze grenzen.

De WED werkt hieraan op twee manieren. Het hoofdbestuur reageert op ontwikkelingen op energiegebied en zo'n 600 door de WED opgeleide voorlichters ontwikkelen activiteiten door het hele land om te proberen zoveel mogelijk mensen bij de discussie te betrekken.

Grootschalige aanpak

Om dit laatste te kunnen bereiken vindt



de WED het nodig om wat evenwicht te brengen in de informatievoorziening. Jarenlang is er volgens haar propaganda gemaakt voor grootschalige oplossingen voor de energieproblematiek, zoals kern-energie en steenkool. De WED stelt daar tegenover, dat het groeiende energiegebruik niet zo door kan en mag gaan. Niet alleen omdat een groeiend energiegebruik ten koste gaat van milieu en welzijn, maar ook omdat het de noodzakelijke ontwikkeling van de derde wereld tegenwerkt. De belangen van welzijn, milieubehoud en derde wereld komen onvoldoende tot uitdrukking omdat het energiebeleid vooral beïnvloed wordt door groeperingen die gebaat zijn bij economische groei en een grootschalige opzet van energieproductie. Daarom vooral is in een maatschappelijke discussie over de energievoorziening vergaande invloed van burgers en organisaties van wezenlijk belang. Hierbij is evenwichtige informatie onontbeerlijk. Ook ziet de WED alleen heil in een discussie die dicht bij de mensen plaatsvindt, omdat de eigen omgeving en levensomstandigheden in het geding zijn.

Hoe moet het wel?

In de informatie die de WED verschaft ligt de nadruk op:

- De relatie tussen energieproductie en consumptie enerzijds en maatschappij, mens en milieu aan de andere kant. De aandacht is gericht op zaken als: optimale schaal, ekologische inpasbaarheid, democratisering van het energiebeleid, energiebesparende technieken, zowel bij opwekking als bij gebruik.
- Het opwekken van energie met duurzame bronnen.
- Het zuinig omspringen met ons aardgas; de baten zouden ten goede moeten komen aan de Nederlandse bevolking.
- De gevaren van kernenergie voor mens en milieu.
- De bezwaren van steenkool als het belangrijkste alternatief voor kern-energie.

Van de zomer deden de mensen van de WED het wat kalmer aan: het voorlichtingsprogramma was afgestemd op de discussiefase van de BMD, die in juli werd afgesloten. Eind vorig jaar begon het allemaal met de opleiding van 60 trainers, die op hun beurt in eigen omgeving groeperen van ongeveer 15 voorlichters hebben getraind. Daarnaast zijn er — in regiogroepen — nog zo'n 600 mensen actief met het organiseren van discussie- en voorlichtingsbijeenkomsten. Zij maken daarbij gebruik van informatiemateriaal, dat in samenwerking met een aantal WED-organisaties is gemaakt:

- een aantal boekjes en brochures afgestemd op verschillende doelgroepen (besproken in DKA 44, pag. 30, 31);
- spelmateriaal zoals het zogenaamde 'scenario-spel' dat in grotere groepen gespeeld kan worden;
- tentoonstellingen die door het land reizen;



- een onderwijsproject afgestemd op LBO en MAVO. Verder kunnen de voorlichters gebruik maken van diaries en films die bij een aantal WED-organisaties aanwezig zijn. Tot nu toe zijn er zo'n 1000 avonden, middagen of ochtenden gehouden, voor zover we dat tenminste na konden gaan. Daarnaast hebben voorlichters zich intensief bezig gehouden met de BMD: op veel BMD-avonden kwam je te tegen. Meestal als kritische deelnemer; in sommige gevallen ook als kritische medewerker van een Stuurgroep-koördinator. Naast deze, veelal éénmalige voorlichtingsavonden werden allerlei andere activiteiten georganiseerd. Een paar opmerkelijke voorvallen:
- Een initiatief van een voorlichter uit Zaandam leidde ertoe dat via de inspecteur van onderwijs er voor alle leerkrachten uit de omgeving twee informatie-avonden gehouden werden over de mogelijkheden van voorlichting door de WED.
- Na afloop van een koffie-ochtend van vrouwen uit een flat werd een brief geschreven naar de woningbouwvereniging om eens te praten over de hoge stookkosten en dan met name over de energieverspilling in de flat omdat men niet zelf de verwarming kan regelen.
- In een ons niet bekende gemeente kwam men in actie tegen plannen om een windmolen op het buurtplein af te breken.
- In Zaltbommel werd een energiecafé opgericht, etc. etc.

Even geduld a.u.b.

Na deze drukte was men wel toe aan een tijdje niets. Maar de uitgangspunten van de WED: streven naar een verandering in het energiebeleid in een richting die niet bedreigend is voor mens en milieu, waar ook ter wereld, nu en in de toekomst, zijn natuurlijk niet in een half jaar te realiseren. Dat is ook nooit de bedoeling geweest. Daarom gaan we in september gewoon verder.

WED-netwerk

De WED is alvast begonnen met de voorbereidingen voor een kongres (1 oktober) met als thema: voorlichting en actie op plaatselijk niveau, gericht op

een mens- en milieuvriendelijk energiebeleid. Bedoeld voor alle WED-voorlichters en verder voor iedereen die zich geroepen voelt. Ter voorbereiding op het kongres wordt een werkboek gemaakt. WED-organisaties zullen in het vervolg meer betrokken worden bij het project. Hoe dat er precies uit zal gaan zien moet nog worden besproken. Er zijn plannen om de provinciale milieufederaties (die allemaal lid zijn) te betrekken bij de activiteiten van de regiogroepen. Sommige regiogroepen zijn al bezig om een provinciaal overleg van de grond te krijgen. Zo zou er op verschillende bestuurlijke en beleidsniveau's een goede samenwerking tussen WED-organisaties kunnen ontstaan. Dan is er pas echt sprake van een samenwerkingsverband en kunnen we het unieke karakter van de WED verder benutten.

Informatie bij WED, Damrak 28-30, 1012 LJ Amsterdam, tel. 020-270328/271368.

Stickers Te Koop

Biologische boeren doen het gezond

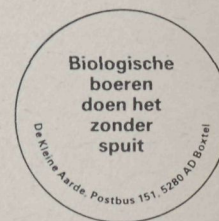
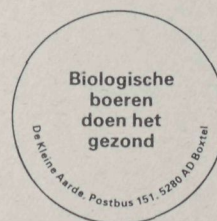
De Kleine Aarde, Postbus 151, 5280 AD Boxtel

zelfklevend, fluorescerend groen, 3,1 x 10,5 cm, velletje à 5 stuks: f 1,25. Artikelnummer 9018.

Biologische boeren doen het zonder spuit

De Kleine Aarde, Postbus 151, 5280 AD Boxtel

zelfklevend, fluorescerend groen, 3,1 x 10,5 cm, velletje à 5 stuks: f 1,25. Artikelnummer 9019.



zelfklevende witte rijksdaalderzegels. ø 27 mm, velletje à 16 stuks; 2 teksten: f 1,25. Artikelnummer 9020.

Vraag uw EKO-winkelier. Bestellen bij de uitgeverij kan ook: Stort het bedrag, vermeerderd met f 1,25 verzendkosten (ongeacht het aantal velletjes) op postgiro 52730 van De Kleine Aarde, Boxtel. Vermeld aantallen velletjes en artikelnummers.

Een avondje BMD

'Vroeger liepen we gewoon met de isotopen in onze broekzak'

Het is bijna half acht. We staan voor de deur van de 'Gemeenschapsruimte' van deze kern van het dorp. We moeten vanavond lang bellen. Eindelijk zwaait de deur open. In de gang is het een ongelofelijke rotzooi, zo ver het oog reikt. Wijs geworden, zeggen we er maar niets van. We zullen het zo wel horen. Ik draag mijn plastic kist met een stukgelezen Tussenrapport en alle Bijlagen tussen oude fornuizen, autopeds en versleten matrassen door naar binnen. Achter me laveert teamgenoot Jan tussen een kapstok en een afdruiptrek door. Het is morgen rommelmarkt horen we. Om de kas van het gemeenschapshuis te spekken.

Binnen in de zaal krijgen we meteen de wind van voren van de beheerster. Waarom of we niet geadverteerd hebben in de kranten die zij wel leest? Waarom is de avond alleen maar in deze kern belegd? We weten toch wel, dat hier niemand komt uit de andere kernen van hetzelfde dorp! Ze zegt dat op een toon van 'lekker, net goed'. Jan en ik staan er wat beteuterd bij. Ze ontdooit pas zodra ik iets vriendelijks mompel tegen een rode poes die op een barkruk vast ligt te slapen. Een stamgast zeker. Ik vraag ook nu weer om een projectietafeltje. Het is ook nu weer niet aanwezig. Noodgedwongen moeten we dus weer kiezen voor de weinig professionele truc van de gele plastic kist op een tafeltje. Om tien voor acht zijn we klaar. Dan beginnen voor Jan de vreselijkste momenten van de dag. Zoals gewoonlijk heeft hij al zijn relaties in een wijde straal om dit dorp gebeld. Hij heeft er zelfs een groot aantal nieuwe voor gemaakt. De dokter, de dominee en de wethouder. Plaatselijke coryfeeën van wetenschap en bestuur. Iedereen die geen waterdichte smoes had heeft hij plechtig laten beloven persoonlijk aanwezig te zijn. Iedereen die zich daar niet aan houdt ervaart hij als een persoonlijke nederlaag.

'n Brede grijs

De eerste komt binnen. 'Nou, de discussie is niet breed vanavond', grapt hij. Omdat bijna alle BMD-insprekers vóór hem datzelfde grapje ook al gemaakt hebben kost het me moeite om vriendelijk te glimlachen. Maar het gaat goed vanavond. Om tien over acht zitten er twaalf mannen, twee dames en twee jongetjes. Jan laat koffie aanrukken en steekt zijn praatje af. Wat de BMD is en waarom. Zijn er nog vragen? Ja, natuurlijk, ook vanavond weer diezelfde vraag over het salaris van De Brauw. En of we de BMD zijn geld waard vinden.

Midden onder het antwoord van Jan gaat de beheerster met veel misbaar de kopjes ophalen. Ze verzorgt meteen de volgende konsumptieronde. Voor eigen rekening natuurlijk. Dan toont ze haar ware aard, koopt een Tussenrapport en komt erbij zitten. Daarna is de beurt aan mij. Het verhaal bij de dia's. Het is maar goed, dat ik dat dromen kan. Met inbegrip van alle getallen en de grapjes om het smeug te maken. We blijken namelijk vanavond een bezoeker te hebben die stokdoof is. Hij komt kennelijk alleen maar voor het visuele gedeelte van onze show. Met luider stemme houdt hij een eigen verhaal. 'Vroeger, vóór die idiote wetgeving, liepen we gewoon met de isotopen in onze broekzak. Nu doen we vreselijk moeilijk over een beetje radio-activiteit', vindt hij. Het gaat er vanavond om wie

de hardste stem heeft. Voor een groot deel van de aanwezigen win ik dat. Zoals gewoonlijk is het vier minuten voor negen als ik klaar ben. We laten ze kiezen: pauze of doorgaan? Het wordt nog een consumptie en dan doorgaan. Een andere grijze duif neemt het woord en begint een omstandig betoog. Daaruit leren we achtereenvolgens, dat hij architect is, dat hij ook nog een tijdje in Brabant heeft gewoond, dat wis- en natuurkunde zijn hobby's zijn, dat hij een aantal professoren in Delft persoonlijk kent, dat alle spouwmuren in Nederland verkeerd zijn geïsoleerd en dat hij dat gistermiddag ook nog heeft gezegd op de vergadering van het Provinciaal Bestuur van zijn partij. Jan en ik konkluderden, dat er die middag dan weinig anders gezegd kan zijn. We moeten er duidelijk hard tegenaan vanavond. De isotopen-freak is niet van zijn rode draad af te brengen. Helaas is dat niet de onze. Hij geeft te kennen, dat zure regen niet komt door zwavel. Nee, het is de kooldioxyde die het hem doet! En die is er altijd al geweest. Daarmee is voor hem de kous af. Iedereen die dat niet begrijpt is een klootzak! Dan grijpt een vrouwelijke aanwezige in. De zaal is je bondgenoot, herinner ik me. Of dat nu zo moet, met zulke woorden en met zoveel nadruk. Het helpt. Hij heeft het kennelijk gehoord en kalmeert. Zo komt er tenminste weer gelegenheid voor een vervolg over de spouwmuren. Dat is nooit weg. 'Wat heeft dat nu met de BMD te maken?' vraagt het jongste jongetje. Het is de enige juiste vraag op dat moment. Ik verdenk zijn moeder ervan, dat ze hem die vraag ingeprogrammeerd heeft. Later blij ik me daarin te vergissen. Dan is het woord aan een oudere inspreker met een kennelijk agrarisch verleden. Hij verkondigt, dat het onzin is om wat voor het nageslacht te willen bewaren. Ze moeten maar voor zichzelf zorgen, vindt hij. Ik spreek hem tegen. 'Dat is heel gevaarlijk wat u daar zegt',



BREDE MAATSCHAPPELIJKE DISCUSSIE
ENERGIEBELEID VOOR MORGEN

VERGELIJK MILIEU PRIJZEN ONAFHANKELIJKHEID DERDE WERELD WERKGELEGENHEID KOOPIKRAFT

Nederland voor de keuze:
welk



roept hij samenzweerderig. Ik ben me echter van geen gevaar bewust en laat het me uitleggen. Het lukt niet. Het blijkt een stopwoordje van hem te zijn. Waar blijft de WED vanavond, vraag ik me af. Een schuchter jongmens neemt voorzichtig het woord. Hij stelt wat praktische vragen over het verloop van de BMD. Hij moet er voor school een scriptie over schrijven. En die had eigenlijk gisteren al klaar moeten zijn. Midden in mijn antwoord moet hij er hals over kop vandoor om de laatste bus naar een verre studentenplaats nog te halen. Ik kan hem nog net mijn telefoonnummer naroeppen.

Je lacht je rot

Langzamerhand komt er dan toch wel wat lijn in het gesprek. We beginnen een beetje te weten wat we aan elkaar hebben. Iedereen laat wat reserves varen en zo wordt het eigenlijk nog best gezellig. Tegen half elf zijn alle vragen wel zo'n beetje afgevuurd. Jan deelt de vragenformulieren uit. Ook aan de jongetjes. Die hebben verstandiger dingen gezegd dan menig volwassen inspreker. De dominee vraagt ijskoud zeventien formulieren voor de hele kerkeraad. Jan raakt in vreselijke gewetensnood. Kan dat wel? Maar de dominee had deze avond toch maar in het kerkbladje aan laten kondigen! Jan legt uit hoe we graag bereid zijn desgewenst een extra avond voor die kerkeraad te verzorgen. Dan sluit hij. Men staat op om vervolgens het gesprek staande voort te zetten. De architect komt me vragen of het de tweede avond net zo gaat. Wanneer dan ook weer iedereen de gelegenheid krijgt om zo uit te wijden over dingen die niet ter zake doen komt hij niet, belooft hij. Het lijkt wel of hij me vanavond op dat punt getest heeft! Dan geeft hij me een hand en bedankt me omstandig voor de prettige avond. Daarop doen de anderen dat ook. We hebben toch kennelijk weer in een behoefte voorzien. De isotopist trekt een bijbel uit de zak van zijn blauwe blazer. Of ik dat boek ken, wil hij weten. 'Enigszins', is mijn antwoord. Met een geoeftend gebaar slaat hij Prediker op. 'Je lacht je rot', zegt hij en deklameert: 'Alles is ijdelheid en najagen van wind'. Met zijn vinger bijwijzend laat hij me de hele bladzijde lezen. Ik zal het onthouden. Vast erg handig voor als die avond met de kerkeraad nog door gaat. Dan bedankt ook hij me omstandig. Als oude makkers nemen we afscheid. Het is over elfen wanneer we onze spullen tussen de rommelmarkt door naar buiten dragen. We hoeven tenminste niemand aan te duwen vanavond. De maan schijnt helder als we naar huis rijden. Jan rijdt langzaam. Hij hoopt nog een paar 'hertjes' te zien. Plaatselijke bewoners die hem tenminste nooit in de steek laten.

Geheime wapens tegen kruisraketten

Zolang de kruisraketten nog niet gestationeerd zijn, luidt het devies: maak het de politici onmogelijk, zorg dat ze het niet aandurven. Massale demonstraties kunnen een stevige basis leggen voor alle verdere noodzakelijke acties. Te denken valt aan een algemene staking van onbepaalde duur: een geweldloze aktie die wel heel hard aankomt, en die ze, in tegenstelling tot een demonstratie, niet voor kennisgeving kunnen aannemen om vervolgens over te gaan tot de orde van de dag. Opwarmertje zou een 'Dag van Nationaal Protest' naar Chi-leens model kunnen zijn.

Maar wat te doen als de raketten er toch komen? Moeten we ons verzet dan opgeven? Natuurlijk niet. Wel krijgt dit verzet een ander doel: het weghalen van reeds geplaatste raketten. Hoe vreemd het ook lijkt: onze mogelijkheden tot effectief optreden zijn dan eigenlijk ruimer.

De hierboven genoemde aanpak (macht-hebbers onder druk zetten) blijft ook ná plaatsing nog goed mogelijk. (Alleen moet de bij blokkades, stakingen en demonstraties te stellen eis iets anders worden geformuleerd: 'raketten weghalen!') Daarnaast kan een geheel nieuwe weg worden bewandeld, die dezelfde bestemming heeft. Deze route is wat grilliger: hij lijkt eerst in een richting te gaan waar we juist niet heen willen. In gedachte moeten we ons namelijk verplaatsen in een situatie, waarin we hopelijk nooit terechtkomen: het begin van Wereldoorlog III. Hoe worden dan de kruisraketten gebruikt? Als we daar het antwoord op weten, luidt de volgende, ook nog wel griezelige vraag, hoe zo'n krijgsplan eventueel in de war kan worden gestuurd. Want stel dat zoiets inderdaad mogelijk is. Dan kunnen we,

door dit soort hinderakties alvast voor te bereiden, het gebruik van dit wapen minder 'aantrekkelijk' maken! Hoe geloofwaardiger deze anti-oorlogs-voorbereidingen zijn, des te meer twijfel we zaaien bij de militaire staven omtrent de doelmatigheid van hun 'fantastische' wapen. Zo is men er nu nog vast van overtuigd dat de kruisraket zeer trefzeker is. Als we er bijvoorbeeld in slagen aannemelijk te maken dat we best in staat zijn (zonder dat daar veel tegen te doen is), om de raketten uit de koers te brengen (pure fantasie? Lees eerst maar verder!) moeten ze ernstig rekening gaan houden met mislukking van ieder op kruisraketten gebaseerd aanvalsplan. Hetgeen een argument kan zijn om zulke plannen te laten varen. En: *Als we het vertrouwen in de militaire kracht van kruisraketten aan het wankelen kunnen brengen, bekoelt ook de liefde van de politici voor dit machts-speelgoed.* Misschien dat die pas dan naar de demonstranten en stakers willen luisteren!

Hoe worden ze gebruikt?

De hier besproken kruisraketten, van



**DE VRAAG DIE EEN EIND
MAAKTE AAN EEN CARRIÈRE
IN 1973, TOEN MAJOR HAROLD HERING
GEINSTRUEERD WERD HOE EEN
EEN RAKET VANUIT EEN
ONDERGROEPE SILO TE LANCEREN,
VROEG HIJ: 'ALS IK OPDRACHT KRIJS
TOT VUREN, HOE KAN IK DAN ZEKER
WETEN DAT HET ECHT IS?'. IN PLAATS
VAN EEN ANTWOORD GAF DE AMERIKAANSE
LUCHTMACHT HEM ZIJN ONTSLAG
OMDAT HIJ
"EEN ONDEUGDELIJKE GEESTELIJKE
GESTELDHEID TEN OPZICHTE
VAN ZIJN PLICHTEN HAD!"**

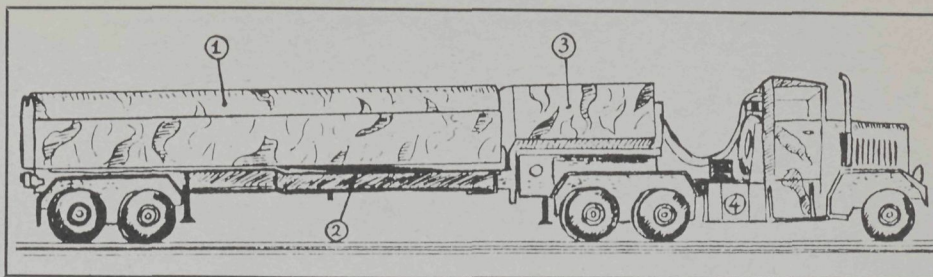
het type TOMAHAWK-GLCM (ook wel 'Glickem's' genoemd), zijn eigenlijk eenmotorige, onbemande straalvliegtuigjes met een kernkop. Het wapen is afgeleid van Hitlers V1, maar in uitwerking en trefzekerheid daarmee niet te vergelijken. De Turbofan-straalmotor is zeer zuinig met brandstof, omdat deze een groot deel van de ontwikkelde hitte weet te benutten. Het effect is tweeledig. Ten eerste dankt de kruisraket daaraan een zeer groot bereik (waarschijnlijk zo'n 2500 kilometer, tot ver voorbij Moskou dus). Verder is de temperatuur van de afgewerkte verbrandingsgassen voor straalmotoren erg laag: maar 600°C. Satellieten kunnen dit nog wel waarnemen, maar niet goed onderscheiden van de vele andere warmtebronnen met vergelijkbare hitte-uitstraling.

Ook in andere opzichten is een kruisraket moeilijk waarneembaar: onopvallend radarbeeld, camouflagekleuren, sterk gedempt motorgeluid, maar vooral: een 'vlieggedrag', dat waarneming vrijwel onmogelijk maakt. Een kruisraket vliegt namelijk zeer laag (20 meter), maar met hoge snelheid (900 km/uur), en volgt daarbij de contouren van het terrein. Hij verstopt zich tussen de heuvels, volgt rivierdalen, en wordt zelfs boven vlak terrein meestal wel door bomen en gebouwen aan het zicht — en aan de immer rondzwenkende radarbundels — onttrokken.

De toelag van dit alles is duidelijk. De kruisraket is een sluipmoordenaar, bedoeld om de 'vijand' onverhoeds te overvallen. Zó onverhoeds, dat deze geen kans meer heeft de knoppen in te drukken om de tegenaanval te lanceren. Kruisraketten zijn bovendien uiterst nauwkeurig (tot op 25 meter). Veel nauwkeuriger dan nodig is voor een 'gewone' afschrikingsstrategie, waarbij men dreigt elkaars steden te verwoesten als vergelding voor een aanval. Ook deze nauwkeurigheid heeft maar één (officieel toegegeven) betekenis: het uitschakelen van 's vijand's raketopstellingen en de bijbehorende kommandobunkers. Kruisraketten maken dus mogelijk wat het Westen in de jaren '20 en '40 niet gelukt is: de overrompeling en uitschakeling van de Sowjet-Unie.

Een kernoorlog voeren en winnen, zonder het risico van een tegenaanval; deze stil gekoesterde hunkering van de *moral majority*, die de Bom tot haar God heeft uitverkoren, valt alleen te realiseren, wanneer alle kruisraketten tegelijkertijd doel treffen. Dit vereist een perfecte timing bij het lanceren: de ene *flight* (= groep van zestien kruisraketten) moet al onderweg zijn, wanneer andere nog in hun vierling-lanceerbuisen, gemonteerd op TEL (= *Transporter Erector-Launcher*)-vrachtwagencombinaties, op een vuurtje liggen te wachten.

Perfekte timing vereist perfecte techniek. Ook de vlucht van het projectiel wordt door zeer geavanceerde technologie in de juiste banen geleid. In het computergeheugen van de kruisraket



■ Een TEL (transporter-erector-launcher met lanceerbuis (1), elevatorstang (2), compartiment voor kernkoppen (3) en brandstoftank (4).

is een twintigtal gedetailleerde hoogtekartjes vastgelegd van een aantal gebieden die hij op weg naar z'n doel moet passeren. Met een radarhoogtemeter tast hij het terrein af, waar hij overheen vliegt. Zodra de aldus opgemeten contouren van het terrein door de boordcomputer in overeenstemming worden bevonden met gegevens in het geheugen, 'weet' de raket waar hij zich bevindt. Indien noodzakelijk volgen er koerscorrecties. Dit navigatiesysteem, *terrain-contour-matching* (TERCOM) geheten, moet een bepaald gebied te allen tijde kunnen herkennen, ook als er een ander gewas is ingeplant, of wanneer er een dik pak sneeuw ligt. De Amerikanen gaan nu proeven nemen in Noord Canada om uit te vinden of TERCOM hier inderdaad toe in staat is!

De kernkop kan pas ontploffen wanneer het projectiel 'zijn' laatste navigatiekaart-gebied doorkruist heeft. Van evenveel belang is de eerste, z.g. *land-fall-map* (koersverkenningkaart), aan de hand waarvan de raket zijn kruisvlucht begint. De term *land-fall* betekent 'land in zicht'. De oorspronkelijke versie van de kruisraket was namelijk bedoeld voor lancering vanuit zee. Omdat TERCOM boven water of ander volkomen vlak en egaal terrein geen hoogteverschillen meet, en dus geen koers kan bepalen, zou zo'n raket zo nauwkeurig mogelijk in de richting van een (uiteeraard op computerkaart vastgelegde) kuststrook afgevuurd moeten worden, om zichzelf pas van daar af met TERCOM naar z'n doel te kunnen navigeren.

Intussen beginnen we de vage 'contouren' te zien van een strategie om het kruisraketwapen militair in twijfel te trekken. Doelwitten van zo'n strategie zijn: a de *perfekt-getimed*e lanceer-regie;

b de *onopgemerkte* kruisvlucht naar het doel en c de *nauwkeurige* navigatie.

Operatie 'KAMEEL'

De karavaan gaat even snel als de langzaamste kameel. De perfecte timing van kruisraketlanceringen loopt spaak als de kolonnes TEL-voertuigen overal op barrikades en andere obstakels stuiten, wegwijzers plotseling zijn omgedraaid, en allerlei belangrijke oriëntatiepunten op raadselachtige wijze zijn verplaatst of verborgen of nagemaakt. Menige Russische kolonne verdwaalde zo in Tsjechoslowakije (augustus 1968), en er zijn nog meer voorbeelden. De methode werkt dus. Sommige discussies gaan trouwens al duidelijk deze kant op. Vooral het regionale verzet rondom een raketbasis krijgt straks te maken met oefeningen van Amerikanen die uitstapjes gaan maken met hun speelgoed. Zo raakt het plaatselijk verzet op de situatie 'ingespeeld'; men 'oefent mee'. Sommige discussies, hier en in het buitenland, lopen al duidelijk op dit type geweldloze actie vooruit.

Een ander belangrijk punt — en ook al duidelijk in de discussie waar te nemen — betreft de inzetbaarheid van de Amerikaanse bezetters. Onderworpen als ze zijn aan een hersenspoeling met de totalitaire ideologie van de meest extreem-christelijke haatpropaganda tegen het 'Satansnest Moskou', geïsoleerd van de plaatselijke bevolking (eigen bungalowpark, eigen supermarkt, eigen school enz.), vormen ze in psychologisch opzicht een zwakke stee. Zoiets vraagt om moeilijkheden, variërend van ruzie, pesterij en 'psychologische oorlogvoering' tot — verboden — vriendschappen, smokkel en inlichtingen. Verzetsservaringen uit de Tweede Wereldoorlog, Vietnam en elders wijzen erop dat ook hier grote successen mogelijk zijn... en dat ook nu weer zonder het gebruik van wapens en dat soort vervelende dingen.





**DE OPTWEE NA MACHTIGSTE MAN
TER WERELD IS DE COMMANDANT VAN EEN
ATOOMONDERZEEER. ALS HIJ HET KONTAKT VERLIEST
MET HET OPPERBEVEL (EN DAT GEBEURT NOGAL EENS)
KAN HIJ IN ZIJN EENTJE ZIJN BENANNING DE OPDRACHT GEVEN
EEN KERNOORLOG TE BEGINNEN.
EEN ROSEIDON KAN ELKE SOVJET-STAD MET 150.000 INWONERS
VERNIETIGEN, EN EEN TRIDENT HEEFT DE
MACHT OM 400 SOVJET-SILO'S MET RAKETTEN
BINNEN 15 MINUTEN OP TE BLAZEN**

Operatie 'KEUKENMEID'

Een kruisraket die zijn doel besluipt maakt minder herrie dan een gillende keukenmeid. Tenminste, dat is de bedoeling. Operatie 'keukenmeid' verijdt deze opzet volkomen. Ook dit is een maatregel die reeds openlijk wordt besproken. Er wordt geschreven over alarm per radio, het inrichten van waarnemingsposten in tijden van crisis, het observeren van bases enzovoorts. Eigenlijk is deze actie gewoon een bijprodukt van de vorige. Want hoe mobiliseert een plaatselijke actiegroep bij een basis de landelijke en internationale kontakten? Als het echt spannend wordt is de telefoon natuurlijk geblokkeerd (zoals onlangs in Polen), maar . . . er is toch al overal radio, 27 Mc, illegale zendapparatuur, draadloze telefoon . . . ?

Dat is natuurlijk de grootste misrekening van de NAVO. Luns en zijn kornuiten schijnen werkelijk te denken dat de bevolking zich zonder protest laat meeslepen in een oorlog. Maar in werkelijkheid zal het uitrijden van de kolonnes kruisraketten een enorm tumult veroorzaken, waardoor het verrassingselement volledig de mist ingaat. Ze kunnen die plannen voor een onverhoedse *first strike* wel op hun buik

schrijven. De Blitzkrieg is verouderd, heren!

Operatie 'KLEINDUIMPJE'

Kleinduimpje kon de weg niet vinden, omdat de vogeltjes zijn spoor van broodkruimels hadden opgegeten. Kunnen kruisraketten ook verdwalen? Dit is heel goed denkbaar. Bijvoorbeeld: boeren staken eventjes de polderbemaaling, landerijen lopen tijdelijk een beetje onder, en de TERCOM 'ziet' geen 'contouren'. Misschien verandert elders water wel in 'land': piepschuimbolletjes, aluminiumpoeder, puimsteen of ander spul waar radar op reageert bedekt op eens bepaalde watervlakten. Liefhebbers stappen in hun zelfbouw-ultralight planes (we spreken over het eind van de jaren '80, wanneer deze vorm van vliegery net zo populair begint te worden als nu het windsurfen) en strooien strookjes aluminiumfolie over de bossen, die daardoor in de 'ogen' van TERCOM op heuvels gaan lijken . . . Dit plan ligt moeilijker dan de beide vorige. Want die twee zijn gewoon een natuurlijke voortzetting van dingen die nu al spelen. Het plan Kleinduimpje zal misschien een mooi sprookje blijken te zijn. Zo moeten we uiteraard meer weten over de radar (type, golf lengte

enz.) om met zekerheid te kunnen zeggen welke middelen effect sorteren. Indirekte aanwijzingen kunnen van groot belang zijn. Het verhaal over de *land-fall-map* laat zien dat TERCOM niet funktioneert boven (te) grote watervlakten. De beschrijving van TERCOM zelf toont aan dat navigatiekaartgebieden boven afwisselend terrein gezocht moeten worden: Zeeland, Betuwe, Veluwe, Drentse Hondsrug, Ardennen e.d. Trek lijnen uit *Greenham Common* in Engeland naar Moskou of Leningrad, en het wordt duidelijk waar de kruisraketten van deze basis, na het oversteken van de Noordzee, *land-fall* zullen registreren. Alleen in dit soort gebieden kan Kleinduimpje op een dwaalspoor worden gezet, en dat alleen nog maar, als op voldoende grote schaal de vogeltjes het brood opeten. Hele zwermen vogeltjes wel te verstaan . . .

Nieuwe winkels:

ALKMAAR: • 't Kasteeltje, Zilverstraat 3. R. 072-128717.

AMSTERDAM: • Golden Temple, Utrechtsestraat 126. R. 200260. R. • Klaver Koning, Korte Koningstraat 10. R. • Vink, Vinkenstraat 175. 254885. R. • Susila, Boomstraat 88. 233402. R. • Bolhoed, Prinsengracht 62. W. • Golden Temple, Kerkstraat 35. 242253. W. • de Gouwe, Willemsparkweg 157. W. • Salvare, Veerstraat, 020-645946. W.

HAARLEM: • Graanhoek, Mr. Cornelisstraat 44. 311618. W. • Zwart op Wit, Santpoorterstraat 60. R.

PURMEREND: • Blauwe Stulp, Makadocentrum. 02290-29717. W.

HEEMSKERK: • de Kring, v. Velsenstraat 41b. 02510-46541.

WARMENHUIZEN: • Lepelaar, Oostwal 77. W.

BERGEN: • de Garve, Nesdijk 20b. 02208-4083. W.

BLOEMENDAAL: • Hippokrates, Koepellaan 8. 023-273134. W.T.K.

HEEMSTEDE: • de Wortel, Bronsteeweg 6, 023-281259. W.

VENLO: • Symphonion, Dominikanenstraat 6, 5911 KA Venlo. 077-18066. R.

WORMERVEER: • Konsumentenkring Ruud Wezel, Sluispad 55, 075-285686. W.

Wijzigingen:

AMSTERDAM: • de Belly huisnummer wordt 174.

• de Bast is W.R.K.T.

• Ekowinkel heet nu • De Aanzet.

• Marian + Gerrit heet nu • Gerda + Gerrit. ENKHUIZEN: tel. wordt 15528.

HOORN: • Adaffra & Weegbree = R & W KROMMENIE: nu Noorderhoofdstraat 13, tel. 280666.

MEDEMBLIK: nu Mijnsheerenweg 1, tel. 02298-1940.

Zandvoort: • de Gouwe óók R.

HEERHUGOWAARD: • Kaardebol tel. is 17780.

WESTERVOORT: • Wereldwinkel, Dorpsplein 17.

Opgeheven of verhuisd:

NIJMEGEN: • Wereldwinkel Schuitenberg 35A.

OLDENZAAL: • de Kloostertuin, Bisschopstraat 33.

RAALTE: • de Garve Enkstraat.

ROTTERDAM: • Donner, Korte Lijnbaan.

ROTTERDAM: • Zonnemaire.

SITTARD: • Hermes.

WOMMELS: • Hof van Eden.

Prijsvraag Alternatieve Defensie

Wie mee wil denken over niet-gewelddadige methodes om de kruisraket ook militair tot een flop te maken, of belangrijke informatie heeft die hiervoor gebruikt kan worden, kan een deelnameformulier aanvragen bij de redactie, Postbus 151, 5280 AD Boxtel.

De origineelste, bruikbaarste of belangrijkste ideeën en informaties worden beloond met f 100,— elk.

De redactie zal een en ander publiceren of doorspelen aan actiegroepen.

Wanneer een inzender diskretie wenst, zal de redactie zulks eerbiedigen.

Banger voor de buren dan voor kruisraketten

De kruisraket en het verzet ertegen gaan ondergronds. Steeds meer mensen denken althans dat het deze kant uitgaat. Of willen er juist níét aan denken omdat ze hopen dat de massale demonstraties en petitie de stationering van kruisraketten tòch nog zullen verijdelen.

'Natuurlijk hoop ik dat ook', zegt Ton de Zeeuw van uitgeverij *Het Vrije Woord*, 'maar het hele idee dat politici tenslotte naar je zullen luisteren gaat er teveel van uit dat die politici redelijke mensen zijn, die gevoelig zijn voor argumenten. Als 't wáár is dat Amerika alleen maar vrede wil en naar veiligheid streeft, dat Nederland een democratisch land is, enzovoort enzovoort, hoeven we ons toch niet druk te maken over die kruisraketten? Die dingen gaan heus niet vanzelf aff!'

Ton twijfelt dus aan de democratische en vredelievende bedoelingen van Ronald Reagan & Co. Dat moet er van hem uitdrukkelijk bij, want ook de Nederlandse vennoten van het Amerikaanse imperium (Ton noemt ze trouwens, net als Herman Wigbold, liever gewoon 'landverraders') vertrouwt hij voor geen dollarcent. Op de gedenkwaardige 21e november (1981) stuurde Ton een brief door het land. Het was een oproep aan mensen, die vanwege hun mening worden vervolgd, of door geheime diensten in de gaten gehouden, om hun illegale verzetskrantjes bij hem te deponeeren; dan zou hij wel voor verdere verspreiding zorgen. 'In dit zogenaamd democratische land', zegt Ton desgevraagd, 'worden aktiezoekers en illegale drukpersen in beslag genomen. Als je een affiche over proletarisch winkelen achter je raam hebt hangen, of in uniform demonstreert, ga je de bak in. Bij de schrijver van een boek over atoomschuilkelders (Richard ten Barge: *Hoe overleef je een atoomoorlog?*) wordt ingebroken door de BVD. Communisten en homoseksuelen worden ontslagen door Christelijke schoolbesturen, maar een leraar, die lid is van de Centruumpartij, wordt wél gehandhaafd...'

Toen jij die brief de deur uit had, liep het zeker storm? 'Nou nee, dat is nou juist het gekke, dat me trouwens ook opviel in de discussies over Dodewaard en Amelisweerd: het is net alsof dit probleem niet besproken mag worden. Het probleem dat de ME je in elkaar komt rammen, of dat de fascistische bom

door je raam gooien, of dat je een proces aan je kont krijgt, zodra je aktie succesvol begint te worden.

Je ziet de mensen schrikken als je erover begint. Men wil niet aan het gevaar herinnerd worden; sommigen ontkennen het zelfs gewoon, en zoeken de oorzaak van het overheids geweld in de vorm van aktievoeren. In Vredepeel (en in Dodewaard gebeurde eigenlijk hetzelfde) kun je zien dat heel veel plaatselijke bewoners banger zijn voor demonstraties dan voor kruisraketten, en prompt is dan het plaatselijke aktiecomité weer banger voor de boosheid van de bewoners, dan voor de kruisraketten, dus als ik daar boos sta te demonstreren tegen de kruisraketten, worden de organisatoren boos op mij, omdat ze bang zijn dat anders de buurt boos wordt op hen. Zo, dat moest ik even kwijt.'



■ Ton de Zeeuw.

Als ik je goed beluister, kreeg je dus geen positieve reacties op je brief?

'Jawel hoor, alleen niet zoveel als ik had gehoopt'. En hij laat me een paar drukwerkjes zien (brochure, affiche, pamfletten en illegale blaadjes). MAM staat er op. 'Vakblad voor mensen die de tijdbom 'westerse maatschappij' willen demonteren'. Klinkt interessant. Helaas is het stencilwerk niet van beste kwaliteit; het besluit om ze eens goed te gaan lezen, neem ik pas als mijn oog valt op een artikelje over voetangels en klemmen. Een aanvaller, waarmee MAM kennelijk ME-ers en fascistische knokploegen bedoelt, 'komt vast te zitten en moet worden uitgegraven'. Dan lees ik 'Aktie per radio'. Een plan om met radiozenders alarm te slaan als de

Transporter-Erector-Launcher-voertuigen (mobiele kruisraket-lanceerinrichtingen) op pad gaan. 'Daarmee wordt de enige aantrekkelijke eigenschap van deze wapens, namelijk hun onopgemerkte nadering, (die hen zo geschikt maakt voor de vernietigende eerste slag) volledig teniet gedaan.'

Loop je nou niet het risico dat een of andere gek, na het lezen van zo'n plan, vals alarm gaat slaan om een Russische tegenaanval uit te lokken?

'En de Russen zijn gek, zeker. Ik vind dit trouwens geen eerlijke vraag; de enige manier om dit soort risico's uit te sluiten is: geen kruisraketten plaatsen!' *Ik zie hier ook artikelen over kodes en geheimschriften. Is MAM een ondergrondse organisatie?*

'Je spreekt me nou aan als woordvoerder. Ik heb met de mensen die dit blad maken afgesproken, dat ik hun anonimiteit zou beschermen, en niks zou vertellen over organisatie en zo. Nou hebben ze 't mij ook heel makkelijk gemaakt: ik ken niet eens hun namen, laat staan dat ik weet hoe hun organisatie in elkaar zit. Maar kennelijk zijn ze wel goed op de hoogte.' (Inderdaad bevat het blaadje talrijke technische details over kruisraketten; het vormt één van de bronnen voor het bijgaande artikel over kruisraketten en methodes om er iets tegen te doen.) *Is het distribueren van illegaal drukwerk de enige activiteit van 'Het Vrije Woord'?*

'Helemaal niet. De meeste akties en alternatieve blaadjes proberen uit te leggen, waarom je je moet verzetten. Een blaadje als MAM gaat al een stukje verder, en geeft adviezen hoe je je kunt verzetten. In jullie blad *De Kleine Aarde* vind je zelfs informatie over een heel andere leefstijl enzovoorts. Maar de vraag die mij bezighoudt is: waarom verzetten zoveel mensen zich níét, hoewel ze gepakt worden, en waarom gaan ze níét anders leven, hoewel ze al kritisch zijn over een aantal zaken?

Waarom leven mensen 'huisje-boompje-beestje'? Nou weet ik wel: als je dát soort dingen aan de orde stelt, krijg je géén half miljoen mensen naar Den Haag. En tòch vind ik: durf je impopulair te maken. Durf dingen te dóen, gewoon zelf dóen, zonder angst voor de burens, je groepje, de normen, of je hachje. In de huidige maatschappij heb je geen hachje. Kruisraketten kun je krijgen, of een schop in je kruis. Mens, durf te léven. 'Het Vrije Woord' wil alleen maar zeggen: geen blad voor de mond nemen. De gelukkige slaven zijn het grootste gevaar voor de vrijheid. Ik ga dus dingen uitgeven of zelf schrijven tegen godsdienst, fatsoen en de hele bangmakerij. Wat mensen als de Paus en Reagan doen is van het kruis een heilig kruis maken, met als resultaat: Kruisochten en kruisraketten'.

MAM-abonnement (5 nummers): stort f 6,25 op postgiro 2900 van AMRO-bank Utrecht, ten gunste van rek. nr. 43 91 71 172 t.n.v. A. Steentjes. Onder MEDEDELINGEN je naam en adres vermelden.

NIEUW VAN DE UITGEVERIJ

Wijn uit eigen tuin

Oktober is de Wijnmaand. De rijpe wijndruiven worden dan geperst, en de zo verkregen most wordt aan het gisten gebracht.

'De wijn moet lijden', zegt wijnmaker Jan van Schaik, hetgeen betekent dat druiven die onder moeilijke omstandigheden gegroeid zijn (vaak) de beste wijn leveren. Ook in ons land is dus wijnbouw mogelijk!

Zoals de titel 'Wijn uit eigen Tuin' al aangeeft, bevat het boekje een teelt-handleiding voor de amateur-wijnbouwer. Een helling op het Zuiden is niet per se noodzakelijk; in een beschutte zonnige tuin gaat 't ook heel goed, zodat we straks niet meer aange- wezen zijn op Château Neuf du Pape, maar gewoon Huize Lekenstraat 9 onder de kurk hebben.

Er is trouwens méér goed wijnfruit onder de zon dan alleen druiven; ook aardbeien, bessen, frambozen en vele andere vruchten leveren prima wijn. Ook dáárvoor geeft het boekje teelt-adviezen.

Heb je geen tuin? Helemaal niet erg; fruit is natuurlijk ook te koop, en anders levert de vrije natuur (of het stadspark) je méér grondstoffen dan je ooit tot wijn zou kunnen verwerken: vlierbessen, vogelkersen, bramen, mispels, lijsterbessen, rozebottels, bessen van duindoorn, sleedoorn, meidoorn . . . het kan echt niet op.

En waarom alleen fruit gebruiken? Van berkesap, worteltjes, ja zelfs van brand- netels en erwtedoppen kun je nog lekker

re wijn maken! De vindingrijkheid van mensen die een glaasje willen inschen- ken is immers eindeloos . . . Oktober is dus niet de enige wijnmaand.

Het boekje geeft aan hoe je zelf een re- cept kunt samenstellen. Allerlei over- zichten en gegevens (geschikte grond- stoffen, hoeveel honing of rozijnen of ander zoetmiddel toevoegen, enz.) kunnen je daarbij helpen. Uiteraard wordt heel nauwkeurig beschreven hoe je precies wijn moet bereiden. Dure hulp- apparatuur, zoals een wijnpers, is vaak zelf te maken; bouwschetsen daarvoor zijn opgenomen. En natuurlijk ook een flink aantal beproefde recepten. Proost!

WIJN UIT EIGEN TUIN
Ekologische Alternatieven 10
door Jan van Schaik

Zaden, noten en vruchten

Hoeveel tuintjes met hennep worden volgend jaar door de politie in brand gestoken? Niet één meer, waarschijnlijk, als we allemaal deel 11 van de Ekologi- sche Alternatieven in huis nemen. Hierin staat dat hennep wél verbouwd mag worden, mits het gaat om de winning van het zaad (of de vezel). En om het zaad is het ons te doen. Als je dat uit- perst krijg je heel lekkere hennepkoek, en een voortreffelijke spijsolie.

Ook uit andere zaden en noten (kool- zaad, blauwmaanzaad, beukenootjes en hazelnoten bijvoorbeeld) kun je uitste- kende olie slaan. Het boekje vertelt hoé

Bouwtekeningen van een oeroude slag- pers en een moderne autokrikpers ont- breken dan ook niet.

Andere zaden en noten leveren ons de meest exquise meelsoorten. Harig vin- gergras, mannagras, helmgras, hanepoot en vele andere wilde grassen en granen brengen 'brood op de plank'. Probeer ook eens een vlade te maken: een onge- rezen meelkoek, die verpakt wordt in bladeren en om een hete steen of in een oven wordt gebakken. De methode, die gebruik maakt van een hete steen, is af- komstig van Indianen, waaraan de au- teurs nog meer praktische wijsheid ont- lenen. Bijvoorbeeld de winning van olie uit meel met behulp van kokend water, en het oogsten van graszaden. Maar ook andere volkeren en culturen dragen hun 'steentje' bij. Een heel praktische manier om graszaad te roosteren, die uit Rus- land stamt, werkt als volgt: maak van de zaden, waar kaf en halmen nog aan zitten, een hoopje, steek dat in brand, wrijf na afloop de geroosterde zaden tussen je handen, en blaas de verkoolde kafjes er tussen uit!

In de herfst zullen er weer veel eikels zijn. Die smaken ongenietbaar bitter. De auteurs vertellen echter hoe je die bitterstof kwijt kunt raken. Van ontbit- terd eikelmeel kun je heel lekker brood bakken.

En weleens peultjes gegeten van hokjespeul, mosterd gemaakt van witte krodde, vruchtenvlaai van lijsterbessen, gelei van vogelkers, pap van kastanjes, 'olijven' van walnoten (gepekeld!), brood van beukenootjes, sap van kren- ten, thee van bloedgierst en perskoek van lijnzaad?

Een heel bijzonder boekje dus, dat ook als geschenk vast wel 'in de smaak' zal vallen.

Van dezelfde schrijvers verschenen eerder in de reeks Ekologische Alterna- tieven: *Eetbare Paddestoelen* (5) en *Groente uit 't Wild* (8).

EETBARE WILDE VRUCHTEN,
ZADEN EN NOTEN
Ekologische Alternatieven 11
door Erik en Marian de Graaf

Alle Ekologische Alternatieven kosten f 5,— en zijn verkrijgbaar in boekhandel en EKO-winkel. Bestellen bij de Uitgeverij kan ook: vermeld op een girokaart de ge- wenste titels, en vul het bedrag in, ver- meerderd met f 2,50 verzendkosten voor één boekje + f 0,75 voor elk extra exem- plaar. Het gironummer van De Kleine Aarde Boxtel is 52730.

Isoleren

In dit boek, dat kennelijk in een be- hoefte voorziet, wordt eindelijk eens de waarheid verteld over de gevaren voor milieu en gezondheid van sommige iso- latiematerialen. Ook het thuisbankieren met energiebesparingsguldens wordt kri- tisch onder de loep genomen. Aange- toond wordt op welke manieren de fa- brikanten ons rijk proberen te rekenen en ondertussen een groot deel van het door ons te bereiken financiële voordeel



in eigen zak steken. Als we veel dingen zelf doen, en een goed isolatieplan maken (het boek vertelt precies hoe dat moet), komen we veel voordeliger uit, en lopen we minder risico. Deze praktische handleiding bevat heel veel gegevens waarmee we zelf berekeningen kunnen opzetten. Het boek bespreekt de modernste methodes (Tonzon, magnetische voorzetramen), maar wil ook oude beproefde methodes in ere herstellen (muurbegroeiing, pluggen op het dak, tapijt, turfplaat, stukadoren), voorzover deze werkelijk 'hout snijden'. Er wordt dan ook niet alleen tegen 'moderne' verkooptrucs en 'officiële' propaganda gewaarschuwd, maar netzogoed tegen de kwakzalvers, die het oeroude bijgeloof in klopgeesten en aardstralen nieuw leven inblazen om slaapwandeland rijk te worden met de wichelroede.

Wie het boek aandachtig leest, kan zelf beredeneren of de muur na isolatie eventueel vochtig zal worden, hoé dit te voorkomen is, in welke gevallen een bepaalde rekenwijze mag worden toegepast, wanneer een reflektierende laag effect heeft en wanneer niet, hoe het dichtstoffen van isolatiedekens te voorkomen is, waarom witgeverfde radiatoren evenveel warmte uitstralen als zwartgeverfde, waarom een houten vloer minder koud aanvoelt als een (even warme!) betonnen vloer, hoeveel aardgas je bespaart met rolgordijnen, en nog duizend andere dingen. Want 'doe het zelf' betekent toch in de eerste plaats praktisch inzicht. Hoe uitvoerig een boek namelijk ook is, nooit zal het elke situatie precies dekken, en daarom is het erg belangrijk dat de lezer zelf tot een beredeneerde keuze kan komen. Hopelijk zal het boek ook duidelijk maken dat isoleren een vorm van pleisters plakken is, zolang er niet energiebesparend wordt gebouwd (hout, passieve zonne-energie, dikke muren, kleine ramen op het Noorden enz.) en de



■ Puin met piepschuim, het topje van de ijsberg. Duizenden tonnen chemieschuim waaien en drijven straks door de natuur, of vergaan langzaam in stortbelten en weglichamen. Welke stoffen komen daarbij vrij? De samenstelling van de materialen belooft weinig goeds. Ernstige milieuvervuiling zou weleens de 21ste eeuwse erfenis kunnen zijn van de huidige brandstofbesparing . . .

stadsplanner gemakzuchtig lange lijneaalstrepen trekt voor de zoveelste saaie, tochtige allee, dreef, baan of laan. Bewonerskomité's, die met bestemmings- en bouwplannen te maken hebben, krijgen er een argument bij.

ISOLEER JE HUIS ANDERS, doe het zelf

DKA-boek 5

door Gerard Murre en David Douwes

Verkrijgbaar in de boekhandel f 19,50, bij de uitgeverij bovendien f 4,- verzendkosten - zie verder bestelpagina.

Wie wil er buttons verkopen?

Ze zijn er nog: buttons ZURE REAGAN. Voor f 1,- (20 BF) per stuk + f 1,50 (30 BF) verzendkosten, ongeacht het aantal. Je kunt ze ook in consignatie bestellen. Dit betekent dat je eerst nog niks betaalt, zelf probeert ze te verkopen, om naderhand de niet-verkochte exemplaren terug te sturen, en de wel-verkochte met ons af te rekenen (uiteraard mag je zelf een deel van de opbrengst houden). Misschien iets voor de grote vredesdemonstraties?



Regeladvertenties

Tarief: f 1,50 per woord inclusief BTW.

Minimum prijs per plaatsing f 30,-.

Maximum aantal woorden 50.

Voor advertentie onder nummer f 5,- extra.

Opgave vóór 15 oktober met betaling door middel van een giro-(betaal)kaart of bankcheque, t.a.v. T. v. Minderhout.

TE KOOP

Beste mensen, als u gaat schilderen, bedenk dan dat verf een van de grootste vervuilingbronnen is. Er is een deugdelijk alternatief! Wij leveren een compleet assortiment MENS- en MILIEUVRIENDELIJKE verven. Steun dit initiatief en lever daarmee ZELF EEN BIJDRAGE AAN EEN GEZOND MILIEU. Verkrijgbaar in België en Nederland. Voor informatie en dokumentatie: AGATHOS, 05750-17643.



■ doorsnede 37 mm, neutronenbom-bestendig

Stuur een briefkaart met vermelding '... buttons consignatie' (minimaal 25 invullen). Per verkochte button betaal je ons uiterlijk 1 november a.s. f 0,75 (giro 52730, onder vermelding: ... buttons verkocht). De rest stuur je, ook uiterlijk 1 november, aan ons terug. (Dat laatste niet vergeten, anders volgt er een rekening).

In URSUM (NH) staat de stolpboerderij 'de Noorderhoeve'. Van buiten fraai en oorspronkelijk, van binnen geheel afgestemd op de ideeën van de woongemeenschap. Een deel van deze, uit vijf wooneenheden bestaande BOERDERIJ is TE KOOP. D.w.z. een ruime woonkamer, keuken, badkamer. De etage biedt twee ruime slaapkamers. Voorts is er in gezamenlijk gebruik en eigendom: logeer-ruimte, centrale-doe-ruimte, bijhuis, stallen, kapschuur en een biologische moestuin. Het geheel is geïsoleerd en centraal verwarmd. Totale grondopp. 3600 m².

Prijs f 100.000,- k.k. Tel. 02202-1760 of 02202-3742.

TE KOOP: Langzaamwasser VELO, nog geen 2 jr. oud. Milieuvriendelijk maar arbeidsintensief. f 400,-. 020-794028.

Te Koop: Verbouwde BOERDERIJ, rustige ligging, 2100 m², ook geschikt om TWEE WONINGEN van te maken. Prijs f 210.000,-. Tel. 04933-417.

Te koop: AGA fornuis. Tel. 05287-1732.

Te koop: 4 schachts staand WEEF-GETOUW (blank hout) weefbreedte 90 cm., weefgetouw 1.15 breed, 1.20 diep. Fabriek: Varstolfabriken Glimmarra Zweden. Prijs f 1500,-. Tel. 04975-2051 (Bergeijk N.B.)

Te koop: Jøtul 4, nieuw voor

f 1850,— ook andere types leverbaar. Tevens GRAANMOLEN D.D.D. president, prod. 20 kg per uur. Tel. 05750-17643.

TE KOOP Zutphen. Uniek gelegen winkel/woonhuis, nabij centrum in bosrijke omgeving. Met o.a. 6 slaapkamers, 2 schuren en kelder. Vraagprijs f 150.000,—. Inlichtingen: 05750-14169.

Ter overname aangeboden: Natuurvoedingswinkel - annex kleine expositie-kursusruimte. De Kiem, Hoofdstraat 8, Veenwouden. Tel. 05110-5258 of 05111-2526.

TE KOOP GEVRAAGD GEZOCHT

Te koop GEVRAAGD: Handgedreven (banketbakkers) molen — met messen — om gedroogde zuidvruchten (abrikozen, peren) te malen. Eventueel grote gehaktmolen (b.v. Alexanderwerk). Banketbakkerij De Takkebosc, Tolhûsleane 2, Terwispel (Fr.).

Woongroep zoekt NIEUWE MEN-

SEN. Per 1 jan. '84 komt in onze boerderij woonruimte vrij. Beneden 3 kamers, keuken, badkamer, wc. kelder; boven 3 kamers, zolder, c.v., werkplaats en schuren, grote gemeenschappelijke tuin. Wij zoeken mensen met jonge kinderen. F. v.d. Heydenstraat 24, Netersel N.Br. Tel. 04978-2059 na 20 uur.

TE HUUR/VAKANTIE

In de bossen van Dwingeloo Dr. TE HUUR voor vakantie: kamers + keuken voor 2-3 personen. Billijke prijs, huisdieren welkom. Tel. 05219-7353.

Midden Frankrijk. Te huur aan rand van groot bos landhuisje en eenvoudig huisje met alle COMFORT, charmante omgeving met meren en watersport. C. Mell, 03320 Couleuvre, tel. 09-3370661064.

Voor vakantie te huur: APPARTEMENT voor 2 personen op ekologisch bedrijfje met geiten, kippen. IJslandse ponies. Bosrijke omgeving. Huur f 150,— per week inkl. Tel. 05935-451.

DIVERSEN

GRONDONDERZOEK met alternatief bemestingsadvies. GIFREST- en MILIEU-ONDERZOEK. Voor meer informatie CBB DEVENTER, Singelstraat 15-21, 7400 AV DEVENTER, tel. 05700-15236. Vraag een monstername pakketje aan.

Op 19 nov. a.s. start op boerderij TAO, Hoofdweg 212 Taarlo (bij Assen) een OPLEIDING VOOR YOGALERAAR/ES. Verschillende vormen van yoga in theorie en praktijk met hun geestelijke en therapeutische achtergronden. Inlichtingen tel. 05923-340.

Wie wil zich bekwalen in pottenbakken, boetsen, metaaltechnieken en verder alg. handvaardigheden (zelfvoorz.) aanleren? Pottenbakster en beeldhouwer (Ned.) hebben op hun boerderij (Midden Frankrijk) STA-GEPLAATSEN voor ser. akt. gegadigden. Prijs vanaf f 900,— p.m. (inkl. kost en inw.). Verblijfsduur min. één maand. Inl. tel. 09-3349668431 of schrijven nr. 46-01 DKA, postbus 151, Boxtel.

Raadgevers

De DKA raadgevers geven gratis adviezen. De Kleine Aarde is hier erg blij mee. Houdt u er rekening mee dat ze dit doen in hun vrije tijd. Als u hen wilt bezoeken, schrijf of bel dan in ieder geval van te voren.

Als u een schriftelijke reactie verwacht, sluit dan een postzegel voor antwoord in.

Wilt u zelf raadgever worden, schrijf dan naar: Redactie De Kleine Aarde, postbus 151, 5280 AD Boxtel.

Bedrijfseconomische adviezen bij het opzetten van bedrijfjes

F. M. Damen, Pa. Verkuyllaan 155, 1171 ED Badhoevedorp. Tel. 02968-7275.

(Vooral adm.- en belastingproblemen).

Drs. D. C. J. van der Werf, Waalbandijk 19, 4148 EK Opijnen (Gld.). Tel. 04181-1901. De speciale organisatie hiervoor is: Stichting Memo, Damrak 37, 3 hoog, 1012 LK Amsterdam. Tel. 020-268294.

Biogas-installatie

Frits Ogg, Postbus 244, Nijmegen. Tel. 080-565735.

Bouwen (ekologisch)

Jos Haas, Koesteeg 19, Berlicum (speciaal Canadese houtskeletbouw).

Vereniging voor Integrale Biologische Architectuur (VIBA), Halder 4, 5271 VK St. Michielsgestel. Tel. 04105-2684.

Harry de Vries, Oosteinde 61, 9079 LB St. Jacobiparochie. Tel. 05189-773.

Joris Wijffelaars, Borredreef 34, Vlijmen. Tel. 04108-3540 (speciaal Finse houtbouw).

Bureau voor Advies en Begeleiding van Energiebesparing
A. Kroon, Vierambachtsweg 67a, 2481 KS Woubrugge. Tel. 01729-8143.

Drainage, water aan- en afvoer
Bert Pijpers, Weteringstraat 10, 3131 VZ Vlaardingen.

Elektriciteit, akku's, windenergie, energiebesparing
Ing. Hendrik Venema, Konijnenbergweg 2, 8051 CC Hattum (Gld.). Tel. 05206-45643.

Fruit- en groententeelt
J. M. J. v. d. Werken, Steenweg 76, 5301 HN Zaltbommel.

Geitenkaas
G. J. van Diemen, Mr. J. B. Kanweg 99, 9439 TE Witteveen. Tel. 05935-415.

Houtkachels
Pim de Haan, Kromme Mijndrecht 1, 1426 AA De Hoef. Tel. 02975-60032.

Lassen, smeden, draaien, bankwerken en metaalbewerken, sloop- en grondwerkzaamheden
Jaroš Janssen, Werkplaats Oostelijke Handelskade - begin Ertskade, 1019 B Amsterdam - Stadsrietlanden.

Milieuvriendelijk (volks)tuinieren
Voorl. centrum De Kemphaan, Kemphaanweg, Almere, tel. 03240-11423. (Open van 10-16.00)

uur; van 1 april tot 1 oktober ook in 't weekend.)
Rik Dedapper, Rozendaal 78, B 2440 Geel (België).

Noten, blauwe bessen
Ir. C. J. Gerritsen, Westeinde 2, 7975 RK Uffelte. Tel. 05215-317.

Rietdekken
Grietines Harms, Balloerstraat 3, 9451 AK Rolde. Tel. 05924-2800.

Ruimtelijke ordening, bouw- en vestigingsvergunningen, bezwaarschriften
Bob Schat, Wagendwarsstraat 28, 3581 WL Utrecht. Tel. 030-521347 ('s avonds).

Struik- en houtgewassenkompost
Volgens de methode van Jean Pain: Frederik Vanden Brande, Hof ter Winkelen, 2900 Londerzeel, België. Tel. 052-300166.

Verwarming
H. E. Schouten, Lenieweg 13, 7921 VK Zuidwolde.

Volwaardige voeding en diëten
Yvonne Hoebe, Brinkstraat 185, 7512 ED Enschede. Tel. 053-320659.
Helly Molendijk, De Laan 37a, 9712 AT Groningen. Tel. 050-120674.

Weven
Mies Bouwmeester, Herengracht 14, 1441 EW Purmerend. Tel. 02990-23774.

Windenergie
Speciale organisaties hiervoor

zijn:
Energie Anders, Stationsweg 91, 3151 HR Hoek van Holland. Tel. 01747-5242.

Organisatie voor Duurzame Energie (ODE), Donkerstraat 17, Postbus 750, 3500 AT Utrecht. Tel. 030-331328, tst. 29.

Wilde tuinen
R. Osinga, Pastorijfinne 14, 9023 AL Jorwerd.

Wol
Annemiek Bosma, Vugtherweg 9, 5211 CJ Den Bosch (verven, spinnen en breien)

Wonen
Stichting Behaaglijk Wonen, bouwfysisch en installatietechnisch adviesbureau, Bouwerstraat 3, 7413 BW Deventer. Tel. 05700-22051.

Wijn- en biermaken
Harry Nijhuis, Thorbeckelaan 1, 7241 HJ Lochem. Tel. 05730-2048.
M. H. Hoose, Const. Huygensstraat 12, 6573 CH Beek- Ubbergen. Tel. 08895-1626.

Zonne-energie
Hugo de Vries, Beukenlaan 22, 3762 AH Soest. Tel. 02155-11549 (na 19.00 uur).
Evert Sjoerdsma, Gobartstraat 38, 1902 DG Castricum. Tel. 02518-53426.

Zuivelprodukten zelf maken
M. de Laat, Hoofdweg 533, Hoofddorp. Tel. 02503-1557.



KURSUS

programma

Overzicht

oktober

vrij/za/zo 30 september, 1-2 oktober: drukpuntenmassage.
 ma 3: avondkursus koken voor kamerbewoners (3).
 ma 3: winkelkursus blok 4,5 (Utrecht).
 di 4: winkelkursus blok 4,5 (Boxtel).
 di 4: avondkursus zuigelingen- en peutervoeding (3).
 woe 5: doe-het-zelf voedselkursus (2).
 vrij/za/zo 7-8-9: kookweekend.
 za 8: geitendag.
 ma 10: avondkursus koken voor kamerbewoners (4).
 ma 10: winkelkursus blok 4,5 (Utrecht).
 di 11: winkelkursus blok 4,5 (Boxtel).
 di 11: avondkursus zuigelingen- en peutervoeding (4).
 woe 12: doe-het-zelf voedselkursus (3).
 vrij 14: windthema dag.
 zo/ma/di/woe/do/vrij 16-21: open herfstweek.
 ma 17: winkelkursus blok 4,5 (Utrecht).
 di 18: winkelkursus blok 4,5 (Boxtel).
 vrij/za/zo 21-22-23: voeding voor beroepsgroepen-theoretisch deel.
 ma 24: avondkursus koken voor kamerbewoners (5).
 ma 24: winkelkursus blok 4,5 (Utrecht).
 di 25: winkelkursus blok 4,5 (Boxtel).
 woe 26: doe-het-zelf voedselkursus (4).
 do 27: studiedag energiearm bouwen.
 ma 31: avondkursus koken voor kamerbewoners (6).
 ma 31: winkelkursus blok 4,5 (Utrecht).

november

di 1: winkelkursus blok 4,5 (Boxtel).
 woe/do/vrij 2-3-4: kokskursus.
 vrij/za/zo 4-5-6: wonen als groep.
 ma 7: winkelkursus blok 5 (Utrecht).
 di 8: winkelkursus blok 5 (Boxtel).
 vrij 11: studiedag zachte technologie.
 za 12: kippendag.
 za 12: studiedag groen geld.
 ma 14: winkelkursus blok 5 (Utrecht).
 di 15: winkelkursus blok 5 (Boxtel).
 woe/do/ 16-17: voeding voor beroepsgroepen - praktijkgedeelte.
 za/zo 19-20: voeding voor beroepsgroepen - praktijkgedeelte.
 ma 21: winkelkursus blok 5 (Utrecht).
 di 22: winkelkursus blok 5 (Boxtel).
 do 24: avondkursus de geneeskrachtige werking van edelstenen (1).
 do 24: studiedag ontwerpen met passieve zonne-energie.

vrij/za/zo 25-26-27: oriëntatie- en adviesweekend voor zelfbeginners.
 za 26: studiedag voor voedingsvoorlichters (Utrecht).
 ma 28: winkelkursus blok 5 (Utrecht).
 di 29: winkelkursus blok 5 (Boxtel).

december

do 1: avondkursus de geneeskrachtige werking van edelstenen (2).
 do 8: avondkursus de geneeskrachtige werking van edelstenen (3).
 vrij 9: studiedag energiebeleid.
 za/zo/ 10-11: voedingsvoorlichting.
 ma 12: winkelkursus blok 6,7 administratie, financiering, kontakten met overheidsinstanties (Utrecht).
 di 13: winkelkursus blok 6,7 (Boxtel).
 do 15: avondkursus de geneeskrachtige werking van edelstenen (4).
 za 17: studiedag voor artsen en natuurartsen.
 ma/di 19-20: winkelkursus blok 6,7 (Boxtel).

Algemene voorlichting

Winkeliërskursus, eind augustus tot half december.
 De gangbare vakopleiding voor de levensmiddelenbranche besteedt nauwelijks aandacht aan producten uit het alternatieve circuit. Ook voor een andere benadering van voorlichting, reclame en prijsopbouw is in deze opleiding weinig ruimte. De Kleine Aarde organiseert daarom voor de tweede keer deze cursus voor Eko-winkeliërs. Diverse visies, producten en de verwerking daarvan worden behandeld. Daarnaast ook onderwerpen als: Voedings- en dieetleer, de warenwet, presentatie en inrichting van de winkel, beheer van in- en verkoop, administratie en financiering. De cursus is bedoeld voor mensen die al enige ervaring en kennis van het winkelbedrijf hebben. Er kan ingeschreven worden voor de hele cursus of voor onderdelen daarvan. De cursus wordt gegeven in Utrecht (maandag) en bij voldoende deelname ook in Boxtel (dinsdag). De kosten zijn f 20,— per dag. Een informatiestencil en inschrijfformulier kun je aanvragen bij De Kleine Aarde. Voor data: zie ook agenda voor in dit cursusprogramma.

Herfstweek, 16 t/m 21 oktober.

Een open werkweek voor mensen met of zonder kinderen die De Kleine Aarde van dichtbij naar ideeën en praktijk willen leren kennen. We bieden tijdens deze week de mogelijkheid voor praktisch werk in groente- en kruidentuin, voederveerij en de keuken. Daarnaast ook informatie over verantwoorde voeding, energiebesparing, ekologisch tuinieren en aanverwante onderwerpen.

Eén dag is er speciale aandacht voor paddestoelen. Ook uitstapjes naar alternatieve bedrijven behoren tot het programma. Voor kleine kinderen is er opvang. De cursus begint zondagavond om 20.00 uur en eindigt vrijdagochtend om 10.00 uur.
 A f 180,—, B f 225,— C f 255,—.

Weekendkursus Wonen als groep, 4-5-6 november.

Een ontmoetingsweekend voor mensen die op een of andere wijze in een groep willen gaan wonen. We zullen informatie aanbieden over diverse ideeën en mogelijkheden. Zoals het piramide-woonplan van De Kleine Aarde, centraal-wonen projecten en zelfvoorzienend wonen en werken. Ook problemen die je op sociaal en juridisch terrein kunt tegenkomen worden besproken. Er zal ruim aandacht gegeven worden aan ieders ervaringen, ideeën en mogelijkheden bij het in praktijk brengen van deze ideeën. Kinderen zijn welkom. Voor opvang wordt gezorgd. Het weekend begint vrijdagavond om 20.00 uur en eindigt zondag om 16.00 uur.
 A f 125,— B f 155,— C f 195,—.

Themadag 'Waarom Groen Geld?', 12 november

Deze dag zal vooral mensen aanspreken die vanuit hun beroep, studie of interesse betrokken zijn bij het zoeken naar alternatieven voor ons economisch stelsel: veranderingen die een structurele oplossing kunnen bieden. 'Arbeid en zeggenschap in bedrijven' en 'Het Groene Geld-circuit' zullen de onderwerpen zijn die op deze dag d.m.v. inleiding en gesprekken worden aangeboden. Voor de direkte kosten van deze dag vragen we f 25,— p.p. Voor de verdere kosten mag u, in de lijn van deze dag, zelf bepalen wat het u 'waard' is. Tijd van 10.00 tot 17.00 uur.

Kleinschalige bedrijvigheid

Oriëntatie en Adviesweekend voor zelfbeginners, 25-26-27 november

Dit weekend is bedoeld voor iedereen die zich wil oriënteren op de mogelijkheid voor het beginnen van een eigen bedrijf, uitgezonderd een land- of tuinbouwbedrijf. Voor dat laatste verzorgt de landbouwvoorlichting ieder jaar een apart beginnersweekend. Daarnaast is dit weekend gericht op degene die al concrete plannen in een bepaalde richting heeft, maar nog met vragen zit over vergunningen, boekhouding, wetten, marketing etc.. Daarvoor komt een deskundige ondersteuning vanuit MeMo en Kamer van Koophandel. Er worden exkursies georganiseerd naar bedrijven binnen verschillende branches. Het weekend begint vrijdagavond om 20.00 uur en eindigt zondag om 16.00 uur.
 A f 125,—, B f 155,—, C f 195,—.

Kursussen met gastdocenten

De hierna vermelde cursussen worden verzorgd door gastdocenten van De Kleine Aarde. Ook deze activiteiten staan in het teken van bewust omgaan met je zelf en je omgeving. Deze cursus-

sen zijn georganiseerd in samenwerking met- en onder verantwoording van de Kursusgroep.

Weekend drukpunt-massage

'Voorkomen is beter dan genezen', 30 september en 1-2 oktober

De natuurlijke, genezende krachten in de mens zijn groot, het stimuleren van deze krachten is de meest effectieve en onschadelijke manier van genezen en het voorkomen van ziektes.

Drukpunt-massage of *shiatsu* is een methode waarmee voornamelijk met de handen en de duim druk wordt uitgeoefend op energiebanen in het lichaam. Met *shiatsu* kun je klachten als hoofdpijn en verstoppingen voorkomen en verhelpen. Het maakt je meer zelfvoorzienend en ziektekosten worden gedrukt.

Dit weekend biedt je een unieke kans om de grondbeginselen van deze methode in korte tijd te leren.

Ervaring of voorkennis is geen vereiste voor deelname aan deze cursus.

De cursus wordt begeleid door Gérard Heijnen. Hij geeft al langere tijd *shiatsu*-kursussen en adviseert op het terrein van gezonde voeding, hij volgde hiervoor onder andere een opleiding aan het Kushi-instituut in Londen.

Het weekend begint vrijdagavond om 20.00 uur en eindigt zondag om 16.00 uur.

A f 125,—, B f 155,—, C f 195,—.

Gastkursus 'De geneeskrachtige werking van edelstenen', 24 november, 1-8-15 december

Gastdocente Hanneke van de Graaf zal een cursus over de genezende kracht van edelstenen geven. Zij werkt hier in de praktijk al jaren mee.

De meest voorkomende en ook zeldzame stenen zullen door haar op nuchtere, maar gevoelige wijze besproken en bekeken worden. Enige voorkennis is niet nodig.

De avonden zijn van 20.00 uur tot 22.30 uur.

A f 45,—, B f 60,—, C f 80,—.

Weekend spinnen en verven met plantaardige verfstoffen, 12-13-14 augustus

Zelf verven is leuk om te doen en je krijgt prachtige kleuren die meestal goed bij elkaar passen. Als je kritisch met de beitsmiddelen omgaat, ben je ook nog milieuvriendelijk bezig.

Inhoud van het weekend: spinnen van wol, zijde, katoen, vlas, wassen en kaarden, beoordelen van een vacht, twijnen. Aan de hand van een schema leren we alle mogelijkheden van een plantaardige verfstof te benutten. Met elke verfstof kun je al zo'n 18 kleuren maken.

Het weekend begint vrijdagavond om 20.00 uur en eindigt zondag om 15.00 uur.

A f 125,—, B f 155,—, C f 195,—.

Voeding

Avondkursus koken voor kamerbewoners, 19-26 september, 3-10-24-31 oktober

Deze avondkursus is bedoeld voor (toekomstige) kamerbewoners die zelf verantwoord willen koken. Zelf koken i.p.v. gebruik te maken van kant en klaar voedsel of voedsel uit pakjes en blikken. Aan bod komen o.a. het bereiden van warme maaltijden, lunches en gebak.

Tijd: van 18.30 tot 21.00 uur.

A f 90,—, B f 100,—, C f 115,—.

Kookweekend, 7-8-9 oktober

Tijdens dit kookweekend maken de cursisten kennis met de ecologische voeding. Er wordt aandacht besteed aan vele aspecten van de voeding zoals: warme maaltijd, lunches, brood en gebak. Het weekend is vooral gericht op de praktijk, daarnaast zullen ook enkele theoretische achtergronden aan de orde komen.

Tijd: van vrijdagavond 20.00 uur tot zondagmiddag 16.00 uur.

A f 125,—, B f 155,—, C f 195,—.

Kursus voor instellingskoks, 2-3-4 november

Een cursus voor instellings- en dieetkoks die zich

theoretisch en praktisch met ecologische voeding willen bezig houden.

Er wordt aandacht besteed aan de uitgangspunten van ecologische voeding en de toepassingsmogelijkheden in de instellingskeuken. Ook komen onderwerpen aan bod zoals: 'Alternatieve voeding en dieetproblematiek' en 'De organisatie van het ecologische voedselcircuit'.

Tijd: van woensdagmorgen 10.00 uur tot vrijdagmiddag 16.00 uur.

A f 150,—, B f 180,—, C f 200,—.

Kursus voeding voor beroepsgroepen, 21-22-23 oktober en 16-17 november of 19-20 november

Deze cursus is bedoeld als nascholing voor mensen met een traditionele voedingsopleiding (leerkrachten huishoudkunde, T.H.W.-ers, diëtisten). We willen aansluiten bij het werkveld van de cursisten, zodat ze in de praktijk aan de slag kunnen. De cursus bestaat uit een theoretisch en een praktisch gedeelte.

Op het programma staan o.a.:

- geschiedenis en uitgangspunten van verschillende alternatieve voedingsystemen.

- ecologische landbouw

- warenkennis

- voeding en het wereldvoedselvraagstuk

Tijdens de praktijkdagen op 16-17 november of 19-20 november komt het werken in de ecologische keuken aan bod.

Tijd: het theoretisch gedeelte begint 's morgens om 11.00 uur het praktisch gedeelte om 10.00 uur.

A f 275,—, B f 295,—, C f 320,—.

Studiedag voor voedingsvoorlichters, 26 november in Utrecht

Een studiedag voor mensen die voorlichting over voeding geven, i.p.v. de vroegere terugkomdagen.

Thema van deze dag 'Diëten en alternatieve voeding'. Hoe kun je een dieet in een alternatieve voeding inpassen?

Daarnaast staan op het programma:

- uitwisseling van ervaringen bij het geven van voorlichting

- laatste nieuwtjes op voedingsgebied

Tijd: zaterdag van 10.00 uur tot 17.00 uur.

De prijs van deze cursus f 25,—; de cursisten moeten zelf hun lunchpakket meenemen.

Weekend 'Voedingsvoorlichting', 10-11 december

Ben je ook zo'n *self-made* voedingsvoorlichter? Min of meer toevallig gestart met het geven van lezingen, kooklessen e.d.. Heb je ook behoefte aan meer scholing? Dan is dit weekend misschien iets voor jou. Aan de orde komen o.a.:

- het maken van een lessenplan

- hoe zet je een kookles op

- welke werkvormen kun je gebruiken bij het geven van je les.

Een heel praktisch weekend waar je echt zelf aan de slag moet.

Tijd: van zaterdagmorgen 10.00 uur tot zondagmiddag 16.00 uur.

A f 110,—, B f 135,—, C f 160,—.

Kursussen van gastdocenten

Avondkursus zuigelingen- en peutervoeding, 20-27 september en 4-11 oktober

Een cursus voor ouders en a.s. ouders die hun baby en peuter op een verantwoorde wijze willen voeden.

Op het programma staan o.a. de volgende onderwerpen: borstvoeding, alternatieven voor borstvoeding, overgaan op vaste voeding, het bereiden van gerechtjes voor baby en peuter.

Tijdens deze cursus is de uitwisseling van ervaringen erg belangrijk.

Gastdocent is Cunera Kuhlmann. Zij is lerares gezondheidskunde en huishoudkunde en werkte ook aan het vorige weekend enthousiast mee. Cunera heeft zelf één (binnenkort twee) kinderen.

Tijd: van 20.00 tot 22.00 uur.

A f 45,—, B f 62,50,—, C f 85,—.

Doe-het-zelf voedselkursus, 28 september, 5-12 en 26 oktober

In deze avondkursus worden de volgende onderwerpen behandeld:

- gist- en zuurdesembrood van volkorenmeel

- eenvoudig gebak: vlaaien en kruidkoek

- yoghurt en kwark

- bereiding van zuurkool en zoetzuur
Gastdocent Greet Hospers is diëtiste en oud-medewerkster van de voedingsgroep.

Tijd: van 19.30 tot 22.00 uur.

A f 50,—, B f 70,—, C f 85,—.

Zaterdag 17 december

Studiedag voor artsen en natuurartsen

In de gangbare diëten wordt weinig of geen rekening gehouden met de alternatieve voedingspatronen. Toch is ook in deze voeding vaak een dieet nodig. (Energiebeperkt dieet, dieet bij Diabetes Mellitus, lichtverteerbaar dieet.)

Om hieraan tegemoet te komen heeft De Kleine Aarde voor een aantal diëten richtlijnen opgesteld m.b.t. ecologische voeding. Daarom organiseren wij op 17 december een studiedag om deze diëten toe te lichten en de toepassingsmogelijkheden te bespreken. Ook het uitwisselen van ervaringen zal een belangrijk onderdeel van deze dag vormen. De studiedag begint om 10.00 uur en is rond 17.00 uur afgelopen.

De prijs is: f 40,— (incl. lunch).

Landbouw

Geitendag, 8 oktober

Studiedag over het houden van geiten en de kaasbereiding. Deze dag wordt op een geitenbedrijf gehouden.

Tijd: van 10.00 tot 17.00 uur.

A f 40,—, B f 60,—, C f 75,—.

Kippendag, 12 november

Een studiedag over hoe je zelf kippen kunt houden: o.a. het hok, het voer en ziekten komen aan bod.

Tijd: van 10.00 tot 17.00 uur.

A f 40,—, B f 60,—, C f 75,—.

Energie

Bouwdagen

Dit is een serie van 4 lange studiedagen voor ontwerpers, architecten, bouwkundigen, stedenbouwers, planologen en andere beroepsmatig geïnteresseerden, die op de hoogte willen blijven van de ontwikkelingen in de bebouwde omgeving. De studiedagen kunnen ook afzonderlijk gevolgd worden. Een lange studiedag duurt van 's ochtends 10.00 uur tot 's avonds 9.00 uur en is inclusief maaltijden. Mogelijkheden tot overnachting zijn aanwezig. De kosten per lange studiedag inclusief maaltijden zijn vanaf f 70,—, A f 70,—, B f 90,—, C f 105,—.

3. Energiearme bouw, 27 oktober 1983

Uitgangspunt is de huidige stand van zaken in de bouw. De dag zal toegespitst worden op twee aspecten, nl. de technische- en de architectonische aspecten van energiearm bouwen. Bij de technische aspecten komen naar voren de isolatiewaarde, het verwarmingssysteem, de mechanische ventilatie en de toepassing van materialen.

De architectonische aspecten gaan over het gebruik en indeling van ruimten, de vormgeving van het gebouw en zijn omgeving, de oriëntatie en de invloed van de technische aspecten.

4. Passieve zonne-energie, 24 november 1983

Bij deze lange studiedag gaat het om projecten die reeds zijn uitgevoerd, waarbij de problemen op een rij gezet worden. Daarnaast wordt er ingegaan op de gebruiksmogelijkheden van passieve zonne-energie, zowel praktisch, technisch, als architectonisch.

De opbrengst en het rendement van dergelijke bouwkundige systemen zal doorgelicht worden en de mogelijkheden van warmteopslag worden aangegeven. Daarbij wordt ingegaan op de ontwerpkriteria die voor het ontwerpen noodzakelijk zijn.

Energie-dagen

Deze serie van 4 themadagen, is voor professionele mensen, actieve belangstellenden, gebruikers en producenten.

Een themadag is van 's ochtends 10 tot 's middags 5 uur, inclusief een maaltijd. De themadagen kunnen ook afzonderlijk gevolgd worden. De kosten per themadag zijn inclusief maaltijd vanaf f 40,—.

A f 40,—, B f 60,— C f 75,—.

1. Kacheldag, zaterdag 24 september 1983

Deze dag is bedoeld voor iedereen die geïnteresseerd is in het gebruik van houtkachels. Aandacht wordt besteed aan de veiligheids- en milieuaspecten. Dus hoe kan een kachel die geschikt is voor zowel kolen als hout en ten onrechte vaak al-lesbrander wordt genoemd, op een verantwoorde manier worden gebruikt?

Verschillende types van kachels worden met elkaar vergeleken en ook wordt gekeken naar de mogelijkheid om een houtkachel in een c.v. systeem in te passen.

2. Winddag, vrijdag 14 oktober

Op deze tweede themadag over windenergie ligt ditmaal het accent op de (gedeeltelijke) zelfbouw. Verschillende problemen die bij zelfbouw kunnen optreden worden onder de loep genomen, zowel technisch als juridische. Daarnaast wordt aandacht geschonken aan juist de kleinschalige productie van windmolens en het decentraal toepassen van windenergie.

3. Zachte technologie, vrijdag 11 november 1983

Hoofdthema van deze dag is de ontwikkeling en toepassing van zachte technologie juist in de Westerse maatschappij. Hierbij worden deze technologieën uitgewerkt voor de Derde Wereld landen, maar toepassing ervan is afhankelijk van de Westerse landen. Als leidraad wordt de ontwikkeling van ideeën en projecten genomen zoals die nu in Nederland spelen.

4. Energiebeleid, vrijdag 9 december

Centraal op deze studiedag staat de vraag welk energiebeleid vanuit milieu-oogpunt het meest gewenst is.

Twee zogeheten milieu-scenario's, toekomstplannen voor het te voeren beleid op energiegebied dus, worden met elkaar vergeleken. Daarbij wordt niet alleen gelet op effecten voor het milieu, maar ook wordt gekeken naar gevolgen voor de werkgelegenheid en naar de investeringen die nodig zijn. De twee scenario's waar het om gaat zijn het CE scenario en het scenario van Joop

Boer en Joop Oudelohuis uit Groningen.

Iedereen die geïnteresseerd is in de discussie over energiebeleid is van harte welkom.

Algemeen

Lezingen en exkursies

Over De Kleine Aarde en haar uitgangspunten met betrekking tot energie, voeding en landbouw. Medewerk(st)ers houden inleidingen voor groepen en instellingen. Bij een exkursie wordt u bovendien rondgeleid over het terrein.

Verhuur

Op verzoek sturen wij u een lijst met de diaserie en maquettes die wij verhuren.

Studiedagen en werkweken

Voor groepen van maximaal 30 personen. Een of meerdere dagen op De Kleine Aarde; een combinatie van kennismaken met onze ideeën en praktisch werken in tuin, keuken en voddeweaverij. Het programma stellen we in overleg met de groep samen.

Prijs afhankelijk van het programma ongeveer f 40,— pp. per dag.

Bijtijds aanvragen

Om teleurstellingen te voorkomen is het raadzaam om lezingen, exkursies, studiedagen, etc. liefst twee maanden van tevoren aan te vragen. Werkweken moeten wij al een jaar van tevoren inplannen.

Aanmelding

Aanmelding kan alleen met het aanmeldingsformulier. Als u voor een bepaalde activiteit als reserve staat genoteerd, dient u zich een volgende keer opnieuw in te schrijven.

Overnachting en maaltijden

Tijdens weekends en werkweken kunt u op het terrein overnachten. Er zijn vijf slaapzaaltjes met in totaal 32 bedden. Overnachtingen en maaltijden zijn in de kursusprijs inbegrepen.

Telefonische informatie: 04116-84921. Schriftelijk: De Kleine Aarde cursuswerk, Munsel 17. Postbus 151, 5280 AD Boxtel.

Productie planning móet

Ook bij de producenten is er voortdurend sprake van beweging. Toen de eerste winkels zich vestigden was er een chronisch tekort aan producten. En werd er druk gezocht naar mensen, die groente wilden telen, broodbakken, pasta's maken en zo voort.

Maar vraag en aanbod kwamen dichterbij elkaar. Sommige producenten gingen elkaar 'overlappen' en dan wordt het tijd, hoog tijd, voor het maken van afspraken. Teeltplannen op elkaar afstemmen, graan- en broodproductie coördineren, etc.

broodproductie coördineren, etc.

Als je ecologische producten wilt leveren en tot een prijs wilt komen, die laag is (zo laag mogelijk) dan moet je daar als bedrijf je op inrichten. En op kleine schaal investeren. Dat houdt doorgaans in, dat je je uit de markt hebt gewerkt voor de gangbare economie. Terug van Eko naar 'Af' is een heel moeilijke operatie.

Naarmate een producent zijn bedrijf dus inricht op ecologische productie, groeit zijn vraag naar zekerheid.

Teeltplan, oké, maar wat als ik met overschotten zit, omdat de konsument niet komt?, zal hij zich afvragen. En: Moet ik genoeg nemen met de -beperkte- omvang van het circuit? Of mag ik ook over de regio-grenzen kijken om mijn - teruglopende - omzet te halen? Je bent nogal afhankelijk van de bestellingen, die regelmatig door het verdeelcentrum worden gedaan. Heb je daar als producent geen invloed op, dan werkt dat niet zo lekker.

Hier vind je dan ook de spanning tussen de vrijheid-blijheid, die de ondernemer graag zoekt, en de afsprakeconomie, waar we gezamenlijk voor kiezen. De realiteit stelt z'n eisen.

Binnen het circuit bestaat een aantal bedrijven, dat gezien mag worden. En dat komt, omdat recht is gedaan aan die realiteit. Samen zullen we groeimodellen moeten ontwikkelen, die bruikbaar zijn voor onze - andere - economie.

Het samen-werken binnen een andere economie moet zeker blijven bestaan. Met behoud van de uitgangspunten.

Voorwaarde is echter, dat alle partijen hun functioneren binnen dat geheel verder uitbouwen. En aan die functie méér gewicht geven dan aan de maat van hun bedrijf.

Huub Bosse

Aanmeldingsformulier

Verstuur dit aanmeldingsformulier in een envelop, of neem de gegevens hiervan over op een briefkaart.

Aktiviteiten en datum: _____

Naam: _____

Adres: _____

Woonplaats en postcode: _____

Telefoon: _____

Geboortedatum: _____

Bekendheid met het onderwerp: weinig/redelijk/veel

Kursusprijs (naar inkomen, zie onder): f _____

Datum: _____

Handtekening: _____

Ik betaal het kursusgeld kontant bij aankomst.

Bij annulering ben ik 50% van de kursusprijs verschuldigd.

A = minimuminkomen, B = modaal inkomen, C = boven modaal inkomen.

Bij ontvangst van dit inschrijfformulier bent u genoteerd als deelnemer (m/v). U ontvangt alleen bericht van ons als u niet geplaatst kunt worden.

De kursusgroep



Allemaal in de fuik

'U heeft waarschijnlijk allemaal PCB's in uw lijf die afkomstig zijn van het bedrijf waar u aandelen van bezit'. De aandeelhouders van de Duitse chemiegigant Bayer zullen er niet erg van zijn geschrokken toen een aktievoerder in juni 1982 de jaarvergadering toesprak. De pakweg 4000 mensen die de zaal bevolkten, en die Bayer bezitten (of de bezitters vertegenwoordigen) zijn veelal voorzien van een dikke huid waaronder een dito speklag schuilgaat. Daarin zullen zich weliswaar veel pcb's hebben opgehoopt, maar waarschijnlijk net te weinig om er echt ziek van te worden. Hun dochters krijgen geen zwarte baby's, en zij brengen door gaans ook niet de hele dag door met het uitdrukken van etterende steenpuisten, waarmee ze van top tot teen zijn bedekt. Dat gold wel voor de slachtoffers van de pcb-vergiftiging op *Tama no Ura* in Zuid-West Japan.

De rijstolie-fabrikant *Kanemi* probeerde eerst de slachtoffers tevreden te stellen met een fooi van ongeveer 4800 gulden; later kende de rechter schadevergoedingen toe ten bedrage van f 150.000,—. Maar daarmee was het leed niet uit de wereld: 'Kleurentelevisies, auto's we kunnen het allemaal

kopen', zegt een van de slachtoffers, 'maar voor het gif in ons lichaam is geen genezing te vinden en voor onze kinderen is er geen toekomst.'

Broodje PCB

Het zal niet lang meer duren of een broodje paling wordt omgedoopt in: 'broodje pcb'. De milieuminister Ginjaar ('81) was echt van plan de frequente bezoekers van broodjeszaken en haringkraampjes te waarschuwen: een broodje schelvislever en een broodje paling bevat zoveel pcb's dat de konsumptie van beide lekkernijen slechts één keer in de drie maanden zou mogen plaatsvinden... In het boek *De Fuik*, een uitgave van Milieudefensie, Strohalm, de Werkgroep Noordzee en de Waddenvereniging, laten de schrijvers zien dat de mazen in het net nog even groot zijn als voorheen. En de ambtenaar onder Ginjaar, die ter voorbereiding van de nieuwe, strengere normen allerlei fraaie beleidsnotities concipieerde, en in zijn stukken voorstelde de consumenten van vis te adviseren *minder* vis te gaan eten, is kennelijk het riet in gestuurd. Er is tenminste nooit meer iets van hem vernomen. Of de man is door middel van het veelvuldig eten van broodjes paling (hem aangeboden door het belendende ministerie van Landbouw en Visserij) uit de weg geruimd, óf hij is weggepromoveerd.

Veel onthullend materiaal over het venijnige gif is bijeengebracht in *De Fuik*. De schrijvers, *Maurits Groen*, *Bert van Hattem* en *Pim de Voogt*, hadden zich ook kunnen concentreren op bijvoorbeeld DDT, HCB of dioxines, maar door slechts één zeer stabiele, giftige verbinding op haar griezelige weg te volgen, krijgt de lezer een scherp inzicht in de gevaren van al deze stoffen. De lezer zal, als ie het boek uit heeft, evenals de directeur van het Rijks Instituut voor Visserij Onderzoek de heer Hagel 'dat soort produkten liever niet meer eten'. Met 'dat soort produkten' bedoelt de heer Hagel onder andere schelvislever, kabeljauwlever, paling en makreelachtigen. Zoals we ook al in *De Kleine Aarde* nummer 45 schreven: Oppassen met dierlijk vet!

De Fuik, 160 pag.; f 14,95.
ISBN 90 6479 0140

Sibrand Nobbe

Groei mogelijk

Onbespoten en natuurlijk bemeste groenten zouden veel meer verkocht kunnen worden als ze ook bij de 'gewone' groenteman en buurtwinkel te koop zouden zijn. Bij één op de drie huishoudens zouden deze produkten uit de alternatieve landbouw dan regelmatig onderdeel van het menu worden. De koopneiging van het publiek is veel groter dan de daadwerkelijke afzet, die voornamelijk in gespecialiseerde winkels verkocht wordt, nu doet vermoeden. De landbouwbedrijven die produceren met methoden die onschadelijk zijn voor mens en milieu zouden nog in aantal of grootte kunnen groeien. Dat is de voornaamste konklusie van een onderzoeksrapport dat door de wetenschapswinkel Economie van de Rijksuniversiteit Groningen is uitgegeven. In de laatste tien jaar is het teeltareaal voor alternatieve landbouwprodukten verdrievoudigd. *Nadere inlichtingen bij één van de schrijvers: Ronald Dulmers, Turfsingel 45, 9712 KJ Groningen, tel. 050-131778.*

Dick Veldman en Ronald Dulmers, Groeimogelijkheden voor de alternatieve landbouw, wetenschapswinkel Economie, Postbus 800, 9700 AV Groningen, 100 pagina's, prijs f 12,50.

Ter overname aangeboden: **KOM- PLETE BAKKERIJINVENTARIS:** deegmachine, heetwateroven (gas), platenwagen, uitdamprek, blikken en platen enz. Nog in bedrijf te bezichtigen. Voor inl.: Frans Wildenborgh, Koninginnelaan 98, 6542 ZX Nijmegen, tel. 080-77 48 43.

Doe eens wat anders! Help mee aan de restauratie van onze plattelandsbrouwerij. Kom één of meer weken mee timmeren, metselen of tuinieren. Voor inlichtingen bel of schrijf naar Brouwerij Raaf, Rijksweg 232 Heumen, tel. 080-58 11 77.

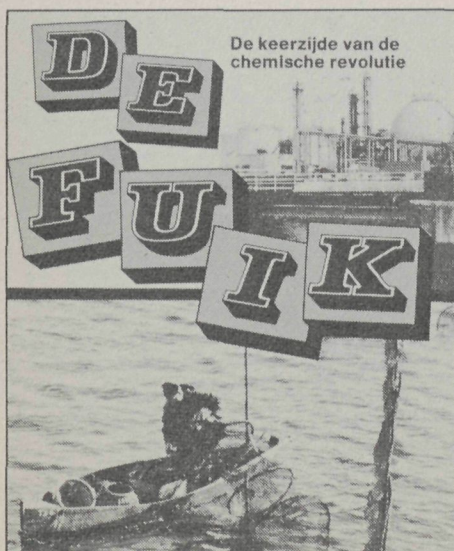
OPROEP aan alle kachelgebruikers!!!

Laat u niet door minister Winsemius (VROM) in een rokerig hoekje duwen. De techniek van houtverbranding en milieubescherming staat niet stil.

Want er is wel degelijk de **KATALYTISCHE NA-VERBRANDER** als inbouwpakket voor Jøtul, Morsø, Waterford, Dovre, Vermont Castings etc.

Uw kachel als rookloze warmtebron, ook als het vuur brandt!

ALTECH Overleek 1
1671 GD Medemblik
02274-2106/4838



een tuin . . . ? maar dan wel één vol verrassingen!

wij maken tuinen die niet alleen voor mensen zijn, maar geven alle ruimte aan insecten, vogels en kleinere dieren. hoe? door o.a. hoogteverschillen, gebruik van puin, denneschors als grondbedekking en wilde planten aan te planten. door bewust variaties te scheppen, waarbinnen allerlei microklimaten ontstaan. zo'n tuin is eigenlijk nooit af, steeds geeft hij verrassingen in de vorm van onverwachte 'gasten'. het harde gedeelte, bv. terrassen, paden, opritten, wordt harmonisch ingepast. Bel ons en wij laten u vrijblijvend een aantal tuinen zien.

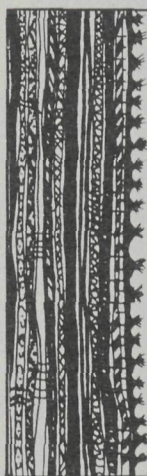
hoveniersbedrijf en tuinarchitectuur
'hagebeemd'
st. catharinastraat 38 - eindhoven
telefoon 040 - 449009
specialist in
ecologische groenprojecten

Op zoek naar adressen van en informatie over mens- en milieuvriendelijke bedrijven? Benieuwd naar natuurvoedingszaken, klussenbedrijven, windmolenbouwers, zuurdesembakkers, biologische tuinders, kringloop-, energie- en andere winkels, om maar wat te noemen...?

*DE GROENE KLAPPER

komt er voor uit. Onmisbaar naslagwerk voor iedereen die in het alternatief circuit zijn weg wil vinden.
Kost 10 gulden in de boekhandel.
Te bestellen voor f 10,- + f 2,30 porto op postgiro 275000 van Stichting MeMo Amsterdam.

(voorheen "De Memogids")



Voddenweverij AVE

voor sterke vloerkleden
en lopers van textielafval

Prinsegracht 38
2512 GA Den Haag
070-635349
[b.g.g. 45 8987]
di. t/m vrijdag 10-16 uur

LIJNOLIEVERE

voor een bijdrage aan een gezond milieu

- * Een groot assortiment verven, beitsen en lakken.
- * Duurzaam maar niet duurder!
- * Verwerkt plezierig.
- * Milieuvriendelijk en vriendelijk voor de verwerker.

Verkrijgbaar bij
40 verkooppunten in België
en Nederland.

Zweedsestraat 6, Zutphen
tel. 05750-17643

Agathos

Distributie van deugdelijke
produkten.
Burg. Leenstraat 40,
Lochem, tel. 05730 3759

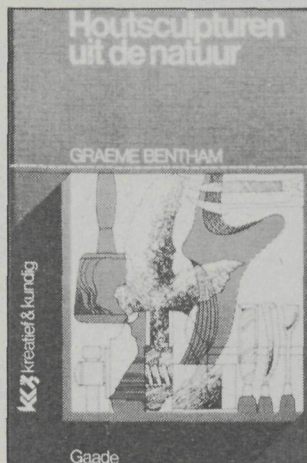


Zelf papier maken & marmeren

Vance Studley

Volledige handleiding voor het zelf maken van verschillende papiersoorten uit plantaardige vezels en het marmeren ervan. Met vele instructieve illustraties.

grote paperback f 32,50

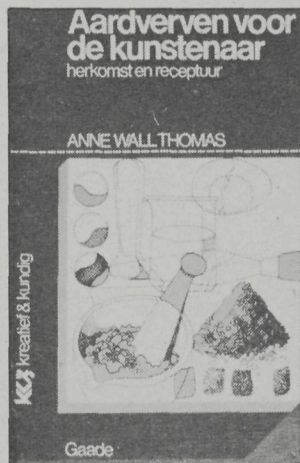


Houtsculpturen uit de natuur

Graeme Bentham

Laat zien hoe (en met welk gereedschap) de bewerking van allerlei 'gevonden hout' — aangespoeld hout, boomstronken en -wortels, sloophout, enz. — kan leiden tot de mooiste vormen en gebruiksvorwerpen. Vele verduidelijkende illustraties.

kreatief & kundig-serie
geb. f 23,50

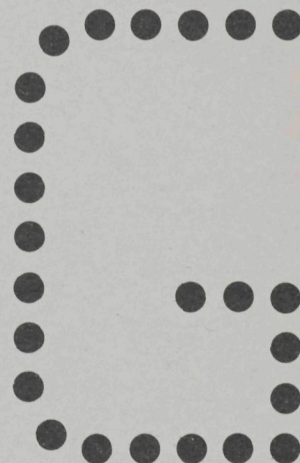


Aardverven voor de kunstenaar

Anne Wall Thomas

Methoden en recepten om zelf verven en drukinkten te maken met natuurlijke kleurstoffen/pigmenten; maken en kleuren van handgemaakt papier; kleuren van mortel en pleisterwerk.

kreatief & kundig-serie
geb. f 22,50



**Gaade
Uitgevers
Amerongen**

verkrijgbaar in boekhandel
en speciaalzaak.

Prachtige oude tegelkachels

- geïmporteerd uit Zwitserland
- stooktechnisch 100% in orde
- prijzen f 600,— tot f 1200,—
- vraag vrijblijvend folder

A. Jeuken, Servatiusweg 12
5803 AD Venray. Tel. 04780-89174.

KRINGLOOP RIJNMOND

toonaangevend in kringlooppapier

voor drukwerk: 60, 70, 80, 120, 190 grs. offset; A4, A3, plano; 21 verschillende enveloppen.
voor kantoorgebruik: stencil-, offset- en fotokopieerpapier; schrijfblokken; enveloppen met en zonder venster of aktesluiting.
voor de winkelverkoop: enveloppen, schrijfblokken, interieurs, schriften, grijze typ-out en vele specialiteiten.



Vraag prijscourant + enige monsters:

Roentgenstraat 62-68. 3071 TD Rotterdam Telefoon 010-230133

Natuurzuivere muur-
verven, binnen- en buiten-
verven, glaceer-(sluier-)
verven, beitsen, impreg-
neermiddelen en vernissen
van

ALKRISTAL

**natuurzuivere
verven**

worden door Kristallijn
schilderwerken BV aan u
geleverd.

Verzending door geheel Nederland. Boven
f 500,— gratis thuis.

Bestellen, telefonisch: **08850-16335**
en **073-422248**, schriftelijk:

Kristallijn schilderwerken BV, Wilgengriend 77,
1356 JE Almere.

Uitgebreide productinformatie sturen wij u
gaarne op uw verzoek toe.

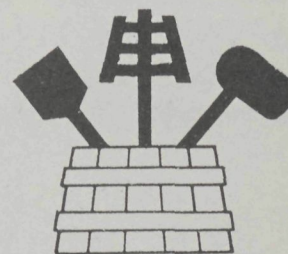


Speciaalhuis Hofman B.V.,
Postbus 8,
8730 AA Wommels,
tel. 05159-1660

Beauty without cruelty (B.W.C.)

Beauty without cruelty (= schoonheid zonder wreedheid). Cosme-
tica en toiletartikelen bestaan uit een uitgebreide serie verzorgings-
en make-up artikelen. Deze produkten zijn op plantaardige basis
gemaakt en zijn gegarandeerd **dierproefvrij**. Dit gaat uit van de
Stichting 'Schoonheid zonder wreedheid' te Den Haag, Koningin
Sophiestraat 25 en wordt door ons als groothandel geleverd aan
wederverkopers.

Op uw kiesbewuste vraag kan elke drogist, reformhuis, natuurvoe-
dingswinkel, enz. deze artikelen bij ons kopen.
Hofman B.V. levert ook honing, kruidentheeën, Vogel-reform-
produkten, enz.



Wie wijn wil maken hoeft niet tot ok-
tober te wachten!

- Waarom maakt U niet een
bloemen-, kruiden- of bessenwijn?
- Nog veel meer mogelijkheden
komen het komende seizoen
binnen uw bereik.
- Wij leveren alle informatie, ingre-
diënten en accessoires, en leveren
door het hele land.

Nieuwe wederverkopers zijn welkom.

Vraag gratis prijslijst en kleurenfolder.
Selbrouwhuys, Postbus 119, 7204 AC
Lochem. Tel. 05730-2048.

Selbrouwhuys

DE MINI - HUISHOUDGRAANMOLEN D.D.D. VERZEKERT VERSE, ZUIVERE EN GEZONDE BAKBARE BLOEM.

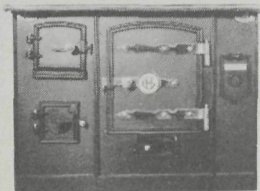
Sinds 1940 worden te Ieper (België)
drie grootten van mini-graanmolens
D.D.D. voor het huishouden vervaardigd.
Ze worden identiek vervaardigd als de
bloemmolens die vroeger gebruikt wer-
den in de windmolens: volledig in
hout en uitgerust met zeer traag
draaiende bloemmaalstenen die ge-
maakt zijn met natuurstenen.



4 zware modellen worden
eveneens vervaardigd voor
molenaars, peperfabrikan-
ten, bakkers, vetmesters
en fokkers van biggen. He-
den worden deze fenome-
nale graanmolens naar alle
landen ter wereld geëxporteerd.

Voor gratis dokumentatie en prijzen,
schrijven of telefoneren naar een van
onze agenten in uw land of rechtstreeks
naar: Etn D.D.D.-PRESIDENT VAN IEPEP
- Fabriek van graanmolens, haverpletters,
buldeer- en mengmachines, enz.
El Molino 487 te 8904 Ieper (België).
tel. 057/20 19 96 (4 lijnen)

Onafhankelijk verwarmen eindigt niet bij ruimteverwarming



Fornuis Cocina
TB 8C

Nu vernieuwd!
verhoogd (85 cm)

- koken op de bovenplaat
 - bakken in de oven
 - op steenkool, hout en/of turf
- Ingebouwde verwarmingsketel voor:
c.v. en/of boiler (80-160 ltr.),
vloer-, heteluchtverwarming,
evt. in combinatie met zonnecollectoren
Compleet met uitgebreide volautomati-
sche beveiliging.

Het is de moeite waard te informeren bij:

ALTECH Overleek 1
1671 GD Medemblik
02274-2106/4838

(voor verkoop en installatie door het hele
land)



milieuvriendelijk energiebesparend bouwsysteem

medewerkend architect:
Joris Wijffelaars.

**Simpel en gezond
bouwen in hout**

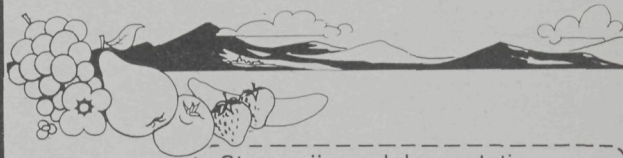
FINN-LOGS
Borredreef 34
5251 AG Vlijmen
Holland
Postbus 34
5250 AA Vlijmen
Tel. 04108-6344*
Na 18.00 uur
Tel. 04108-3540

Biologisch tuinieren met **VULKAN® lavameel**

Vulkanische gebieden op aarde staan bekend om hun vruchtbare gronden. Deze vruchtbaarheid dankt de bodem aan een optimale water-luchthuishouding en een enorme voorraad mineralen.

U weet een gezonde plant heeft minder kans op ziekte en schadelijke insecten.

Met Vulkan Lavameel en Vulkankorrels ontstaat ook bij u zo'n vruchtbare grond.



Stuur mij uw dokumentatie.

naam

adres

woonplaats

Rook Krimpen bv
Postbus 9
2920 AA
Krimpen
a/d IJssel
telefoon
01807-13044
telex 22361

rook krimpen



Importeur voor België:

ALFA BELGIUM, Gentbruggestraat 181, 9110 St.-Amandsberg
Tel. (091) 281484

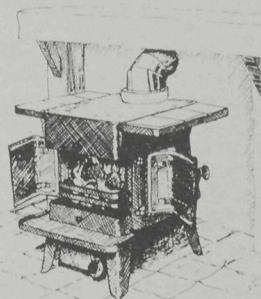


AGA

Het beste fornuis ter wereld. Volledig geïsoleerd, thermostatisch geregeld. Zeer hoog rendement. Leverbaar in gas-, olie- en kolenuitvoering, 2-4 ovens, 2 kookplaten en warmwater aansluiting.

QUEBB

Hout- of kolengestookte kachels en centrale verwarmingsketels. In dubbel deur uitvoering ook nog een mooie openhaard.



RAYBURN Het zusje van de AGA ROYAL. Kolengestookt, voorzien van kookplaat, 2 ovens en warmwater voorziening.

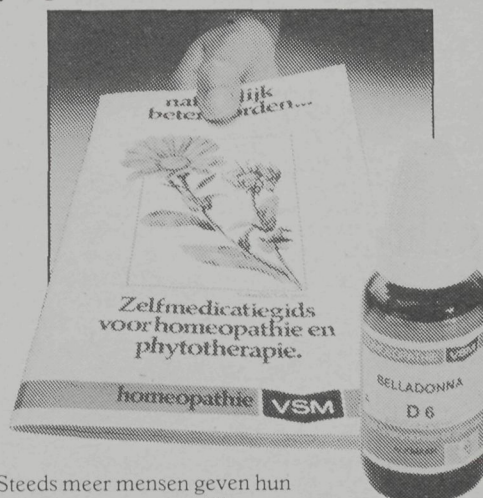
MF, hout- en kolengestookt. Voorzien van kookplaat, 2 ovens en centrale verwarmingsaansluiting.

voor Nederland:

ALTERNATIEF VERWARMINGSCENTRUM „SCHOUTEN“,
Linieweg 13, Zuidwolde - Tel. (05287)1732

natuurlijk beter worden...

Zelfmedicatiegids voor homeopathie en phytotherapie van VSM.



Steeds meer mensen geven hun vertrouwen aan natuurlijke geneesmiddelen. De nieuwe Zelfmedicatiegids VSM van 60 pagina's bevat een uitvoerige inleiding en een beschrijving van 90 homeopathische geneesmiddelen met hun toepassingen. De VSM-Schwabe preparaten zijn goedwerkende, betrouwbare middelen. Voor slechts 2,95 is deze praktische gids verkrijgbaar bij uw drogist.

homeopathie

VSM

DKA seizoen- aanbieding



**4 NUMMERS
VOOR
SLECHTS f 7,50
+ f 6,—
VERZENDKOSTEN**

**Belangrijkste thema's
van de
diverse tijdschriften**

- 20 Geheim agent B12
- 21 Ander werk
- 23 Bouwen
- 24 Landbouw
- 25 Milieu en huishouden
- 26 Energie
- 27 Preventieve gezondheids-
zorg
- 28 Voeding
- 29 Vervoer
- 30 Kinderen en milieu
- 31 Belang van utopieën
- 32 Derde wereld
- 33 Samen werken,
wonen, overleven
- 34 Natuurbehoud begint
aan tafel
- 35 Dieren tussen de mensen
- 36 Wie leert wie wat?
- 37 De bloeiende handel
in beter eten
- 38 De jacht op afval
- 39 Nieuwe economie: betere
tijden op komst

**U kunt zelf een
attraktief pakket
samenstellen.**

Voor bestelwijze zie bestelpagina.

Uitgaven van De Kleine Aarde

Boeken

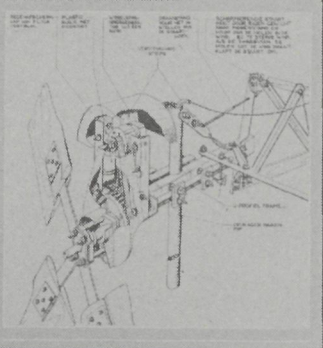
De Aarde, je Leven. Een hand-
boek voor iedereen die milieube-
wust wil leven, 288 pag.
f 25,00/Bf 490

De Kleine Aarde in vier seizoenen. De gebundelde eerste jaar-
gang van het tijdschrift. (Zesde
druk) f 10,00/Bf 195

Grijp de wind. Theorie en hand-
leiding voor het bouwen van een
molen, 84 pag. DKA-boek 1.
(Vijfde druk) f 14,50/Bf 275

Grijp de wind

theorie en handleiding voor
het bouwen van een molen



Eten wat de grond schaft. Ekolo-
gische voeding in theorie en prak-
tijk. Door Arnold Robbé. DKA-
boek 2. (Derde druk).
f 11,00/Bf 215

Het Hergebruikboek. Dubbellang
plezier van duizend en één din-
gen. Samenstelling: Hanneke van
Veen. DKA-boek 3. (Tweede
druk). f 7,50/Bf 145

Het hergebruikboek

Dubbellang plezier
van duizend en één dingen



Eet Kook Ekologisch. Handboek
voor de gif-vrije keuken. Door
Louise van Gisteren en Greet
Hospers. DKA-boek 4.
(256 pag.)
f 32,50/Bf 635

Et Kook Ekologisch



Handboek voor de
gif-vrije keuken
Louise van Gisteren
en Greet Hospers
De Kleine Aarde

Isoleer je huis anders. Vol prakti-
sche tips, waarmee u zelf uw wo-
ning kunt isoleren, tochtvrij
maken etc.
DKA-boek 5. f 19,50/Bf 380

Isoleer je huis Anders doe het zelf



Brochures

Vleesloze recepten. Vijftien vol-
ledige menu's. Door Denise Wa-
gemakers. (Vijfde druk). DKA-
brochure 1. f 5,00/Bf 95

Ekologische tuinbouw. Tips voor
milieuvriendelijk tuinieren
(Tweede druk). DKA-brochure 2.
f 2,50/Bf 50

Alternatieve Landbouwmethoden.
Uittreksel van het eindrapport
van de Commissie Onderzoek
Biologische Landbouwmethoden
(77) (Tweede druk). DKA-
brochure 3. f 10,00/Bf 195

**Minder vlees...? Geen pro-
bleem.** Ekologische voeding als
dagelijkse kost. Waarom minder
vlees en wat eet je dan? Door
Arnold Robbé en Obe de Vries.
DKA-brochure 5. (Zesde druk).
f 2,50/Bf 50

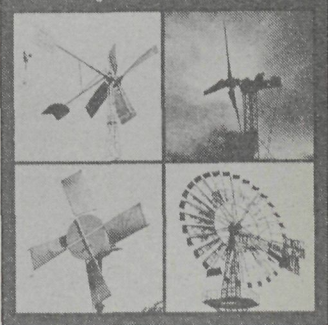
**Methaangisting. Energie uit mest
en afval.** Door Jan Craens en an-
deren. DKA-brochure 6 (Vijfde
druk) f 5,00/Bf 95

**Milieubewust wonen in piramide-
huizen.** Het woon/leefplan van
De Kleine Aarde en de architek-
ten Gerard Schouten en Gerrit de
Jonge. DKA-brochure 10 (Vijfde
druk) f 2,50/Bf 50

De zon in huis. Bundel van arti-
kelen over de mogelijkheden van
zonne-energie. (Derde druk)
DKA-brochure 11. f 4,00/Bf 80

Windenergie

Alle mogelijkheden en beperkingen
van windmolens,
adressen en algemene informatie



Windenergie. Bundel van artike-
len over de mogelijkheden van
windmolens, adressen en alge-
mene informatie. (Derde druk).
DKA-brochure 12. f 5,00/Bf 95

Kleine Aardigheden. Recepten
voor lente, zomer, herfst, winter,
broodmaaltijden, picknickmand.
(Tweede druk). DKA-brochure
13. f 5,00/Bf 95

Anders omgaan met energie. Mo-
gelijkheden tot besparen door
technisch vernuft en simpele ver-
andering van gewoonten.
(Tweede druk). DKA-brochure
14. f 5,00/Bf 95

**De Kleine Aarde doet een boekje
open** over milieuveilige land-
bouw, politiek met mes en vork,
onuitputtelijke energiebronnen;
experimenten en activiteiten van
het project in Bostel. Met platte-
grond van De Kleine Aarde.
DKA-brochure 15. f 2,50/Bf 50

**Volkorenbrood bakken. Lespak-
ket** voor het onderwijs: brood
bakken met kinderen. (Vierde
druk) f 4,00/Bf 80

*In de serie Ekologische Alternatie-
ven verschenen tot nu toe:*

Granen. Boekje over de aktie
'Nederland Meerkorenland', Eko-

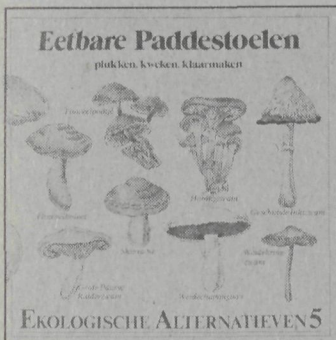
logische Alternatieven 1. (Tweede druk). f 5,00/Bf 95



Zelf kippen houden. Ekologische Alternatieven 2. (Tweede druk). f 5,00/Bf 95

Kompost. Complete handleiding voor het zelf maken van puik compost. Ekologische Alternatieven 3. f 5,00/Bf 95

Kamerkost. Een groot aantal praktische keukentips en recepten voor elke kamerbewo(n)st(er). Ekologische Alternatieven 4. f 5,00/Bf 95



Eetbare paddestoelen. Plukken - kweken - klaarmaken. Het boekje beschrijft zestig eetbare soorten, die zonder bezwaar voor de natuur en zonder gevaar voor de gezondheid geplukt en gegeten kunnen worden. Ekologische Alternatieven 5. f 5,00/Bf 95



Inmaken en bewaren. Een praktische handleiding over inmaak- en

bewaarmethoden, zoals inkuielen, drogen, melkzuurfermentatie (zuurkool). Ekologische Alternatieven 6. f 5,00/Bf 95

Babyvoeding. Boekje over poedermelk of moedermelk? Potjes en pakjes of zelfgemaakte zuigelingenvoeding? Ekologische Alternatieven 7. f 5,00/Bf 95



Groente uit 't wild. Veel 'onkruiden' zijn voortreffelijk eetbaar, als je maar weet hoe je ze klaar moet maken. Met teeltinformatie en recepten. Ekologische Alternatieven 8. f 5,00/Bf 95



Vooruit met de Geit. Praktische handleiding over 't houden van geiten. Van melk, kaas & kwark maken tot huiden looien. Ekologische Alternatieven 9. f 5,00/Bf 95

Wijn uit eigen Tuin E.A. 10

Eetbare wilde vruchten, zaden en noten. E.A. 11 Zie p. 38

Overige uitgaven

DKA-sweater. Degelijk katoen. Kleur donkerblauw, met wit DKA-vignet. Ze zijn er nog in de maten S (small), M (medium) en L (large). Gireer f 27,50/Bf 525 op giro 52730 van De Kleine Aarde, Bostel, met vermelding DKA-sweater maat . . .

Buttons 'Krap bij Kas' en 'Zure Reagan'. Doorsnede 37 mm, neutronenbombestendig. Per stuk f 1,00/Bf 20

Verzendkosten (ongeacht aantal) f 1,50/Bf 30.

Affiches:

Groenten van het Seizoen: Etiketten voor 't milieubewuste huishouden; Minder Vlees Mevrouw; Gebruikte Spullen te Koop; Minder energie Van Agt: f 0,35 per stuk/Bf 6
Verzendkosten tot 5 ex. f 1,50/Bf 30

Nederland Meerkorenland. Poster in 3 kleuren. f 1,00/Bf 20

Voedselschijf. A4 kleur. f 1,00/Bf 20

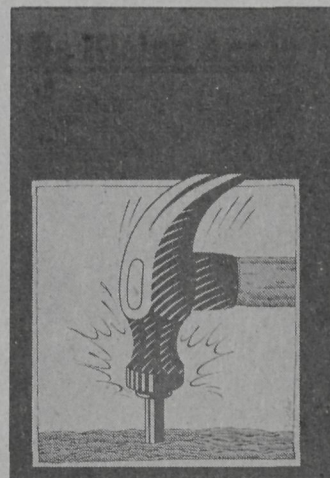
Hergebruik etiketten. Pakjes à zestig stuks: f 2,00/Bf 40

Verzendkosten f 1,75/Bf 33 (poster, voedselschijf of etiketten)

Verzamelband. Groen linnen. Voor 3 jaargangen De Kleine Aarde f 19,50/Bf 370

Verzendkosten f 5,25/Bf 100

DKA tijdschrift



De Kleine Aarde wordt gestuurd aan donateurs en is in de boekhandel en EKO-winkels verkrijgbaar voor f 6,25 per nummer. Per post is de prijs per stuk f 8,75 (Met ingang van nr. 46 is de losse nummerprijs verlaagd naar f 5,— incl. verzendkosten f 7,50.)

Steun ons werk

Als u het werk van de Stichting De Kleine Aarde steunt met een donatie van minimaal f 25,— per jaar, ontvangt u het tijdschrift.

Aanmelding kan het beste door overmaking van de donatie, met vermelding 'nieuwe donateur'. U krijgt dan De Kleine Aarde vanaf het lentenummer in de bus. Als we aan het eind van het jaar geen schriftelijke opzegging hebben ontvangen, nemen wij aan dat u donateur blijft.

Bedrijven, bibliotheken en andere instellingen betalen min. f 30,—/Bf 525.

Buiten Nederland en België betaalt u f 10,— meer (per postwissel). Verzendings per luchtpost op aanvraag.

Bestellen bij De Kleine Aarde

Indien uw boekhandel of EKO-winkel bovenvermelde uitgaven niet in voorraad heeft dan kan hij ze voor u bestellen. Bestelt u rechtstreeks bij de uitgeverij dan betaalt u wel extra verzendkosten.

Verzendkosten boeken: f 4,00/Bf 76 voor het eerste ex. Ieder boek extra f 1,50/Bf 29 erbij tellen.
Verzendkosten brochures: f 2,50/Bf 50 voor het eerste ex. Voor elk volgend exemplaar f 0,75/Bf 14 erbij tellen.

Stort het bedrag — en niet vergeten — met verzendkosten, op postgiro 52730 van De Kleine Aarde, Bostel, met vermelding van titels en gewenste aantallen.

Voor België: 000-1137770-57

Prijswijzigingen voorbehouden (raadpleeg het meest recente nummer van het tijdschrift):

De Kleine Aarde
Postbus 151
5280 AD Bostel.

Vertegenwoordiger voor de Belgische Boekhandel: KRITAK, uitgeverij en verspreidingscentrum Vesaliusstraat 1, 3000 Leuven.



Gijs van den Berg, Koordinator De Kleine Aardé Tuin

Hoe is de stand Gijs?

'De Aktie *Krap bij kas* heeft tot nu toe f 19.877,25 opgeleverd. Dat we nu al zo'n eind in de goeie richting zitten (de nieuwe kas kost f 55.000,—) hebben we vooral te danken aan één donateur die een girootje stuurde met daarop maar liefst vijftienduizend gulden!

De veldsla-aktie loopt nog steeds en samen met andere giften bracht dat bijna 5000 gulden in het (kas)laadje. Daarnaast brachten medewerkers voor f 2.500,— aan renteloze leningen bijeen. We gaan gewoon door!