

De Kleine Aarde

In dit vijftigste nummer:

Nieuws uit Boxtel

Het betere vlees

Het zure gemiezer

Mysterie Mellie Uyldert

Memo in India

Fiets in de lift

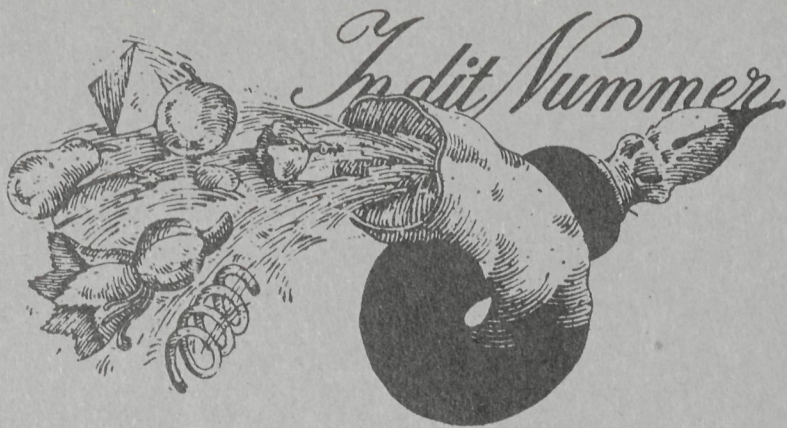
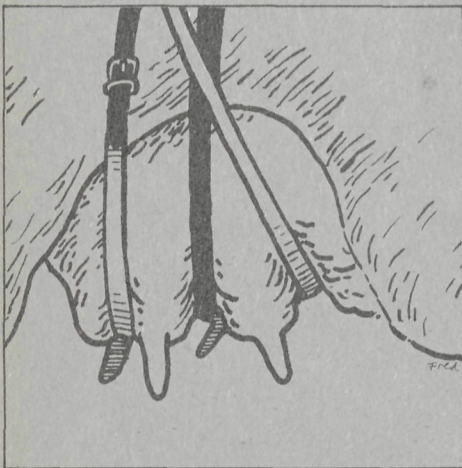
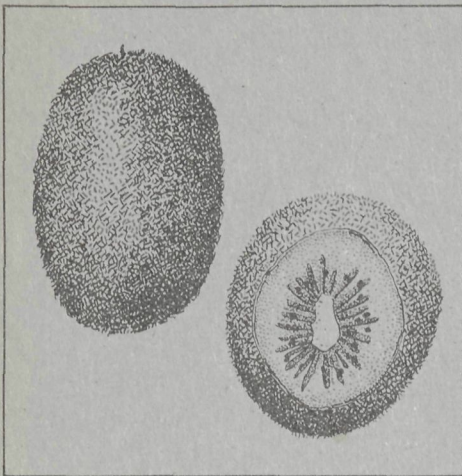
Gemeente komposteert

Pizza anders

Beestachtig bestaan



van
oeros
tot
superkoe



Veel over Vlees en Zuivel

Van Oeros tot Superkoe
Vlees; 'n half onsje is genoeg
En de boer, hij ploeterde voort . . .
Vandaag vlees en wel hierom
Lekker Dier: beestachtig bestaan verbeteren

9
14
27
37
39

Land- en tuinbouw

Knoflook in Nederland. Tuinadvies.
Zaaien multinationals dood en verderf?

19
34

Voeding

Normaal drinken bij sport
Pizza - helemaal - anders
Nieuw: Oer-tarwebrood

18
24
36

Energie/vervoer

De fiets in de lift
Land van de Rijzende Zon
Het zure gemiezer

5
15
31

Bovendien

Wat is er in Boxtel aan de hand?
Wat deden wij in India?
Het mysterie Mellie Uyldert
Zelf een bedrijf beginnen. Kan dat nog?
Timmeren aan de alternatieve weg
Komposter, braakliggend terrein . . .

1
6
20
22
23
30

Zelf doen

Tongstrelende kiwi's, teel ze hier

16

De Rubrieken

Blij en Boze Brieven
Regeladvertenties
Kursusprogramma De Kleine Aarde
Nieuw van de DKA Uitgeverij
Boeken
Raadgevers
Mensen & Mogelijkheden
Rauwkost
Uitgaven van De Kleine Aarde

2
17
18
20
26
33
42
43
48

Wat is er in Boxtel aan de hand?

Ook u heeft er vast al het een en ander over gelezen. De kranten zijn er gretig ingedoken: De Kleine Aarde in de problemen. De ene krant kon nog fraaiere details geven dan de andere. Hoewel het niet de eerste keer was dat verwickelingen op De Kleine Aarde breeduit in de pers werden geëttaleerd, was het nu wel erg verwarrend. Wat is er precies gebeurd?

Konflikten

Na een lange periode van konflikten heeft het bestuur van de stichting De Kleine Aarde op 10 september besloten om de beide redacteuren David Douwes en Sibrand Nobbe bij het arbeidsbureau voor te dragen voor ontslag. Onmiddellijk daarna hebben David en Sibrand op verschillende manieren geprobeerd om De Kleine Aarde ernstige schade toe te brengen. Zo brachten ze bijvoorbeeld een persbericht uit (op DKA-papier) met allerlei insinuaties. Dit persbericht werd op grote schaal verspreid onder de schrijvende pers, radio en tv. Ze hebben zelfs 'onze' drukkers aangezet het faillissement van De Kleine Aarde aan te vragen. De dreiging van deze voorbarige stap kon gelukkig volledig worden weggenomen. U zult begrijpen dat het ons grote moeite heeft gekost een en ander op te vangen en mensen uit te leggen hoe de zaak werkelijk in elkaar zit. Bij de pers is dat helaas niet altijd even goed gelukt.

Deze handelwijze van David en Sibrand ging het bestuur van De Kleine Aarde echt te ver, zodat men niet anders kon dan hen op staande voet te ontslaan.

In alle eerlijkheid willen we hier uitdrukkelijk verklaren dat we waardering hebben voor de zeer gedegen aanpak van David Douwes in zijn werk en voor de redactionele kwaliteiten van Sibrand Nobbe. Op andere terreinen is echter een te groot verschil van inzicht en aanpak gebleken. Zo doken in dit tijdschrift b.v. artikelen en andere bijdragen op waar niemand vanaf wist en waar grote vraagtekens bij geplaatst werden.

Mellie Uyldert

In het persbericht van David Douwes en Sibrand Nobbe wordt sterk de indruk gewekt dat hun ontslag (aanvraag) te maken zou hebben met de uitgave van het boek 'Mellie Uyldert, de onbegrepen wijze maagd'. Dat is gewoon onzin. We vinden het juist heel goed dat deze uitgave vanuit de 'alternatieve hoek' is gekomen. Het verschijnen van dit boek rond deze affaire is dus puur toeval.

De financiën

Dat we op De Kleine Aarde naast de sociale ook met financiële problemen te kampen hadden, wordt reeds lang onderkend. Bestuur en medewerk(st)ers kwamen er zelf echter niet meer uit. Het organisatie- en adviesbureau Commentor B.A. uit Velp is enkele maanden geleden gevraagd ons te helpen uit het dal te komen. De laatste twee jaar hebben we al wel op verschillende fronten

bezuinigingen doorgevoerd.

Mede door de reeds genoemde conflicten liep de administratie niet naar behoren. En ook bij ons zat het tegen met de ingebruikname van een computer. Zo kon het gebeuren, dat we er eigenlijk veel te laat achter kwamen, dat bijvoorbeeld de verkopen van de uitgeverij achterbleven bij de prognoses. Ook het aantal donateurs blijkt te zijn teruggelopen (gelukkig zijn het er nu toch nog zo'n 10.000!). Al met al zaten we zo flink in de problemen. Zowel medewerkers als bestuur hebben deze ontwikkelingen te laat onderkend.

Commentor kreeg daarom de opdracht kritisch naar al die punten te kijken en oplossingen aan te dragen. Op advies van hen nam het bestuur het besluit tot ontslag-aanvraag voor David Douwes en Sibrand Nobbe. Dit was slechts één van de reorganisatie-voorstellen die nu worden doorgevoerd. Alle afdelingen (tuin, cursuswerk, uitgeverij en administratie) zijn doorgelicht. Met enkele ministeries loopt overleg over extra subsidie voor met name het cursuswerk. De andere afdelingen zullen in de nieuwe plannen zoveel mogelijk kostendekkend moeten draaien.

Antroposofische coup?

In het persbericht van David Douwes en Sibrand Nobbe werd ook nog melding gemaakt van een antroposofische coup op De Kleine Aarde. Nonsens natuurlijk. Commentor bestaat weliswaar uit adviseurs die werken vanuit een antroposofische achtergrond. Dit bureau werd gekozen omdat zij goed op de hoogte zijn van het reilen en zeilen in het 'alternatieve circuit'. De Kleine Aarde staat o.a. voor de promotie van de ekologische landbouw en voeding. Daar gaan we vanuit. Voor alle duidelijkheid zij vermeld dat alle opdrachten en voordrachten plaats vinden onder de eindverantwoordelijkheid van het huidige bestuur.

We gaan door!

Het zal duidelijk zijn dat er sprake is van een vrij rigouze reorganisatie op De Kleine Aarde. Dat was ook nodig! De Kleine Aarde gaat dus stug door. Ook financieel liggen de zaken nu zo dat we door kunnen. Of we ook 'geestelijk' bijna failliet zouden zijn, zoals door David Douwes en Sibrand Nobbe wordt beweerd, kunt u zelf beoordelen.

We zullen de komende tijd gesterkt verder gaan. Er ligt vooral de uitdaging met onze ideeën over landbouw, voeding, energie, bouwen, vervoer en dergelijke, een steeds breder publiek te bereiken. In het cursuswerk wordt daarmee al aardig geëxperimenteerd. Met de serie boekjes 'Ekologische Alternatieven' is het ook goed gelukt. In die lijn zullen er meer experimenten volgen. Ook liggen er nog voldoende goede ideeën te wachten op publicatie. Heeft u suggesties? We horen ze graag. Uw steun kunnen we goed gebruiken, bijvoorbeeld als donateur.

Jan Juffermans en Geert Knobbe



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

DKA-Vakredacteuren:

Jos van Doorn (*Energie*), Hans Slemmer (*Algemeen*), Gerda Muller (*Voeding*), Marion van der Veen (*Landbouw*).

Medewerkers:

Mahender Autar, Gijs van den Berg, Uschi Bevers, Leo van den Bos, Annelies van Bosse, Christ van den Brand, Ciel Broeckx, Paula Dijkhoff, Lowie van Erk, V. Falkenberg, Marleen Heus, Jan Juffermans, Gerard van 't Klooster, Geert Knobbe, Tineke van Minderhout, Gerard Ros, Marian Schellekens, Hans Slemmer, Wim Sijstermans, Dick Tempels, Mariana Wanninkhof, Anita de Weerd.

Aan dit nummer werkten verder mee:

Theo van den Bosch, Niek Bruin, David Douwes, Erik de Graaf, Wim van Heerde, Pauli Jansen, Sibbrand Nobbe en Alwin Verhoek.

Vormgeving:

Robert Schaap

Illustraties:

Ton Broekhuis, Joseph Ciardielli, Arend van Dam, Fred Geven, Fred Hess, Jan Juffermans, Nijmeegs Foto Kollektief, Peyton, Rijksmuseum Amsterdam, Michiel Wijnbergh, e.a.

Advertenties:

Tineke van Minderhout (04116-8 49 21)

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 21.500 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 exkursies, 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 1984

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

Blij & Boze Brieven

Natuurwoontuin, niet voor mij

Naar aanleiding van het artikel *elke bewoner een beetje parkwachter* verschenen in D.K.A. 49 heb ik enige opmerkingen. Het staat er zo prachtig: *natuurtuinwoonwijk*. Er zou uit gelezen kunnen worden dat de natuur aan haar trekken zou kunnen komen. Is dat zo? Volgens mij niet. Het gehele geval ademt 'n sfeer van antropocentrisme die niet onderdoet voor de sfeerloze voorsteden van eengezinswoningjes, ontworpen door broodarchitecten in opdracht van antisociale woningbouwverenigingen ter verrijking van betonfraudeurs.

'n *Echte natuurwoonwijk moet minstens 'n zweem van natuurrijkheid bezitten*. Niet storend zijn in het landschap en zodanig ontworpen dat de gehele woonwijk opgenomen wordt in 'n landschap dat wisselt met de seizoenen. Er moeten toch érgens architecten zijn die benul hebben van de doelmatigheid van ecosystemen en organismen in de natuur? We hoeven niet allemaal gelijkvloers te wonen. Daarvoor zijn er te veel van het exemplaar 'mens' – technisch zijn we best in staat om leefbare flats te bouwen van goede kwaliteit, met 'n duurzaamheid van enkele honderden jaren. Pure verspilling om de tegenwoordige bouwfilosofie vol te houden, pure 'verdunding' van de welvaart, want zo blijf je bouwen voor dezelfde 'soort' mensen.

Bij het woord *flat* hoort dan wel 'n ander beeld dan onze gebruikelijke lelijke woonobstakels van inferieure kwaliteit, die we nu kennen. Meer in de zin van 'n woonberg met terrasvormige 'hellingen' begroeid met streekgebonden groen, zodanig dat we het oppervlak van moeder aarde het aanzien teruggeven die 'ze' zich zelf wenste.

Indien we gezamenlijk de moed zouden opbrengen 'fantastische ideeën' tot ons bewustzijn te laten doordringen, hoe anders zou de wereld er gaan uitzien. *Het aardse systeem van land, water, lucht, het aanwezige plantaardig en dierlijk leven, is van dusdanige ingewikkeldheid dat het zich laat aanzien méér als 'n organisme te functioneren dan als 'n systeem*.

Ik heb deze zin ooit eens gelezen in 'n exemplaar van *Prawa* en dat heeft me erg geschokt; want stél je voor dat het waar is (wat ik natuurlijk óók niet weet noch

kan bewijzen, ik ben tenslotte 'n vrouw-doorsnee van middelbare leeftijd zonder dr. of ir. of ds. of wat dan ook voor d'r naam wáár zijn we dan mee bezig, is het dan niet de hoogste tijd om kennis en inzicht samen te smeden (waar die dan ook te vinden mag zijn) en de aarde weer bewoonbaar maken voor alle levende wezens?

Niet 'de aarde onderworpen door de mens', nee! de mens hoort verstandig genoeg te zijn om zich te onderwerpen aan de voorgaande systemen – we zijn tenslotte de jongsten, de nieuwkomers. Zolang we onze 'plaats' niet weten zullen we blijven vervuilen, vernietigen, vergifigen en doden.

Terug naar het artikel: de knieval voor hét gezin doet me ook pijn aan de ogen. 'Alleenstaanden die te behoeftig zijn om alleen te wonen bij- of inwonend te vestigen'. Vreselijk die discriminatie – er moet maar gezorgd worden dat er geen behoeftigheid meer bestaat. Alhoewel ik nu óók behoor tot de slachtoffers van de Haagse 'lub'ar ko's' en door langdurige werkloosheid 'behoefte gemaakt ben' wil in van m'n levensdagen niet 'bij- of inwonend' ondergebracht worden. Alleenstaand is geen afwijking, maar evenzogoed 'n keuze als de 'tweezaamheid'. Bovendien: opa kan óók sokken stoppen. En de opmerking 'huisroofdieren kunnen we hier niet houden' slaat voor mij álles – van antropocentrisme gesproken.

De slotopmerking 'voor iedereen die begrepen heeft waar hij (waar is de zij?) voor werkt, vind ik ook onverteerbaar – werk je alleen maar voor het huisje met het tuintje? En iemand die niet werkt?? Geen huisje met 'n tuintje?? Nee zulke ideeën mogen voor mij ideeën blijven. Zo'n voorstel houdt geen wezenlijke verandering in, noch verbetering.

Als kind woonde ik in 'n gelijksoortig park – dat heette toen 'Villapark' en de bewoners waren écht niet méér bezig met de omringende natuur; je mocht er gelukkig nog wel 'huisroofdieren' houden. En waarom nog de auto? Om naar Het Werk te gaan. Dat is toch ook pure verspilling! Behoorlijk, menselijk werk gebeurt in het woongebied. Huis en werk dienen dicht bij elkaar gebracht. Als dat niet kan (b.v. hoogovens, automobiell-industrie en wat weet ik al) is het geen ménselijk werk maar werk voor automaten (zelfs de investeerders hebben dat al begrepen).

Ik wil deze echter sluiten met 'n positieve opmerking, De heer B. Barendregt probeert tenminste iets, waarschijnlijk is hij er al jaren mee bezig en zo'n eigen geesteskind is 'n kostbaar bezit. Ik wens hem verder alle succes, voor mij persoonlijk heb ik andere wensen.

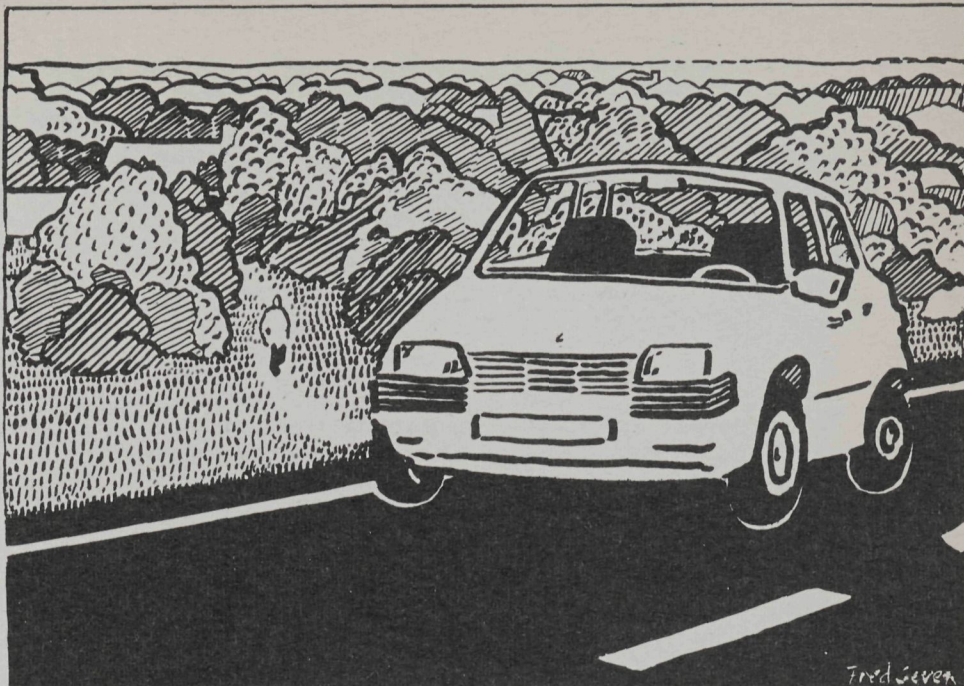
Denis Eliane, Vlissingen.

Woonpark: prima!

In 'De Kleine Aarde' no. 49 gelezen over het idee voor een 'woonpark'. Hardstikke goed idee. Maar nou het voor elkaar krijgen. Ik begin maar te schrijven over wie we zijn en hoe wij over de dingen denken. Het zal wel van de hak op de tak worden, want er spelen zoveel factoren mee. Zo veel dat je wel eens denkt waar beginnen we aan. We zijn van het slag mensen die ergens aan beginnen als voortrekkers van positieve ideeën die bijdragen tot een voor mens en dier vriendelijke en harmonisch leef- en denkwijze. Op dit moment zit ik op onze volkstuin, terwijl het regent, deze brief te schrijven. Als ik naar buiten kijk zie ik een paradijs, terwijl er toch overal om ons heen huisjes staan allemaal omgeven door groen en bloemen. Ideaal om te wonen. Persoonlijk hebben Jan en ik een wilde plantentuin op ongelijk niveau, hobbeld de bobbel met het gebruik van het afval. De meeste volkstuinters begripen onze manier van tuinieren niet. Zien de schoonheid van wilde planten niet.

We hebben 300 m² tuin waarop een huisje van 20 m², een broeikas van 12 m², 2 platte bakken klein schuurtje, tegelplaatsje, zitkuil, komposthoop de rest is de tuin. Ik zou drie tuinen kunnen hebben. Het is nu te kleinschalig. Dus dat Woonpark spreekt mij zeer aan. Het is toch wel bedoeld voor de mensen met een arbeidersinkomen of a.o.w.?

Nu even waar wij mee bezig zijn. Jan is 68, Jans is 58 jaar. We wonen op een 3-kamerflat, te klein voor onze hobby's, 4 hoog zonder lift. Wij denken aan de toekomst, hoe willen we wonen als we ouder worden en de trap niet meer op of af kunnen? We willen niet meer in een flat en ook niet in een bejaardenhuis. Laagbouw en contact met de natuur, dat willen we. Maar niet samen alleen. We hebben op het moment een vereniging 'De Nieuwe Start' met 22 gemotiveerde mensen die in een woongroep willen wonen. De vereniging is er (ingeschreven bij K.v.K.) om te komen tot woongroepen van ouderen, vanaf 45 jaar. Deze mensen zoeken menselijk en sociaal contact, iemand tegenkomen in huis, weten dat er iemand is, als je thuis komt, als je ziek bent, gezamenlijk koken en eten samen tv-kijken, muziek luisteren of maken, creatief bezig zijn, enz. enz. Hoofdzak is: we willen actief bezig zijn en op een gezonde manier oud worden met elkaar. We willen onder geen beding in een bejaardenhuis terecht komen. In onze eerste opwelling van ons idee was 'we kopen een boerderij en verbouwen



die tot wooneenheden, zoveel mogelijk alles zelf doen, ieder wel zijn eigen privéwoning. We hoeven niet de hele dag met de groep bezig te zijn (groep van ± 12-16 personen). Meer niet, want dan raakt het contact verloren.

De privéwoning moet wel eenvoudig zijn met douche en w.c. en een minimaal keukentje, wel loopruimte, ellebogenruimte, zonder drempels.

De gezamenlijke keuken moet het centrale punt zijn. Een grote woon/zit-keuken voor allemaal, met voldoende kookplaten en ruime afwas-aanrechten en opbergkasten-voorraadkasten. Maar die brengen de bewoners zelf mee. In de keuken wordt gegeten met de groep, dat is goed voor de communicatie.

Wij denken aan een aantal huisjes rondom de grote woonkeuken, onderling verbonden door korridors van glas, die dan tevens plantenkassen kunnen worden voor de liefhebbers. We hebben ook grote behoefte aan ruimte om hobby's te bedrijven. Stel dat er iemand een weefgetouw meebrengt. Opbergruimte om hobbymateriaal op te bergen, ruimte waar je niet alles altijd op moet ruimen omdat het tweeledig gebruikt moet worden. Ruimte om de was te doen en te drogen, (niet iedereen zijn eigen was-machine in huis), logeeruimte. Het is ook zo dat wij 'de groep' kiezen, met wie we willen wonen. Kinderen in de groep zien we niet zo zitten, (dat hebben we al gehad kleinkinderen en familieleden kunnen natuurlijk logeren). We willen ons niet afzonderen van de maatschappij, dat is niet gezond, we willen zolang mogelijk onze inbreng blijven geven. Daarom kunnen er naast onze groep, andere groepen zijn (met kinderen) met hun manier van leven, mits we elkaar geen overlast bezorgen. Zo kunnen er verschillende groepen op één terrein wonen.

Er is grote behoefte aan objecten voor en door en van ouderen. Die zelf bepalen

hoé ze willen leven en met hun geld omgaan. En het hoeft ook niet zo luxe, hou het eenvoudig maar wel droog en warm. De moeilijkheid is de huurprijzen. Die zijn overal veel te hoog. Gewone mensen kunnen niet meer dan drie à vierhonderd gulden verwonen en we willen zo min mogelijk afhankelijk zijn.

Laten we doorgaan, opdat het woonpark er komt, voor de velen die hier op wachten.

Jan en Jans van Lievenoogen, Rotterdam.

Welke architect maakt er een mooi plan van?

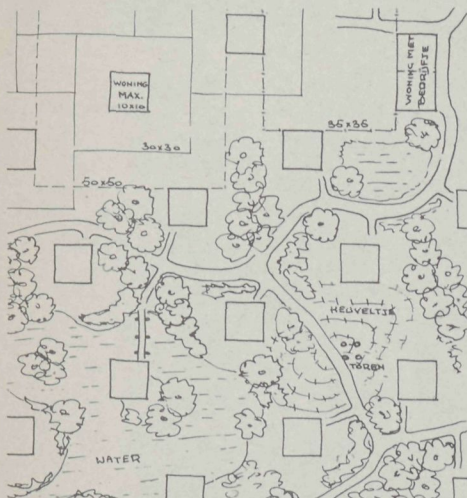
De Kleine Aarde kan voor publikatie van de ideeën zorgdragen.

Natuurwoontuin: idyllisch bedenkstel

Gaarne wil ik in het onderstaande mijn mening geven, of liever gezegd mijn ongenoegen spuien, over het artikel van B. Barendregt ('De Kleine Aarde' N° 49). Als tegenmaatregel tegen de verstedelijking, bepleit de heer Barendregt de instelling van natuur-woontuinen, waarin de mensen in een parkachtige omgeving zouden kunnen wonen. Dat zou wel wat landbouwgrond kosten, maar, aldus de auteur, onze landbouw produceert immers toch al te veel. Akkoord, maar gesteld dat onze landbouw ooit eens massaal op de alternatieve toer zou gaan (wat ook door DKA wordt bepleit), dan hebben we die overvloedige landbouwgrond wel degelijk hard nodig.

Wat me echter helemaal in het verkeerde keelgat is geschoten, is de manier waarop de heer Barendregt aan zijn idee voor de natuur-woontuin is gekomen. In een aan het artikel voorafgaande inleiding, staat namelijk dat hij dagelijks per auto heen en weer pendelt tussen zijn

In de tijd dat er nog weinig of geen autoforensen en langparkeerders waren, kwam het woonklimaat in een middelgrote stad aardig dicht in de buurt van wat nu wordt beoogd met de natuurwoontuin. Plus het gemak van de stadsvoorzieningen, die velen toch maar liever binnen loopafstand van hun woning hebben, zoals de heer Barendregt zelf stelt.



Ook de Amelisweerd-actievoerders plachten de mond vol te hebben over Rijkswaterstaat, wethouder en soortgelijke zondebokken, maar werden zwijzaam zodra het over ons aller overmatige autogebruik ging. Wat dat betreft is het zowaar een verademing om nu in 'DKA' (blz. 40) eindelijk 'auto' en 'Amelisweerd' bij elkaar te zien staan. Een schuchter begin van logica, alhoewel nog een lange weg naar een . . . een stelselmatige

Zelf blijf ik hopen dat het toch eens die kant uit zal gaan. De rondweg om de stad overbodig geworden en herschape(n) in een gordel van groen, is dat niet óók een visioen van een natuurtuin?

Niet 'alternatief'

Het zal u duidelijk zijn dat de leden van ISES over het algemeen niet dezelfde zijn als bij De Kleine Aarde gebruikelijk is, maar vanwege het enorme belang van

Wij hebben natuurlijk niets tegen 3-delige kostuums. Wat Erik de Graaf slechts wilde aangeven (en dat wordt door u bevestigd) is dat de ISES een klub is, die niet direkt 'alternatief' genoemd kan worden. Bundeling van krachten lijkt ons zeer wenselijk. Red.

Te goedgegelovig

H.R.O. Snijder, Den Haag

De fiets in de lift

Zondag 16 september was er op De Kleine Aarde een open dag met als thema: nieuwe ontwikkelingen op het gebied van fietsvervoer. Naast onze eigen DKA-stands, de voortreffelijke hapjes van het restaurant en de poppenspelers met hun prachtige voorstelling, waren er standhouders uit den lande die zich met verschillende aspecten van het vervoer bezighouden.

Aanwezig waren o.a. de fietsenwerkplaats 'Het Kleine Verzet' uit Den Bosch, de actiegroep 'Stop de kindermoord' en het 'Centre for Low-cost Transport' van de TH-Delft met een speciale transportfiets voor Derde Wereldlanden.

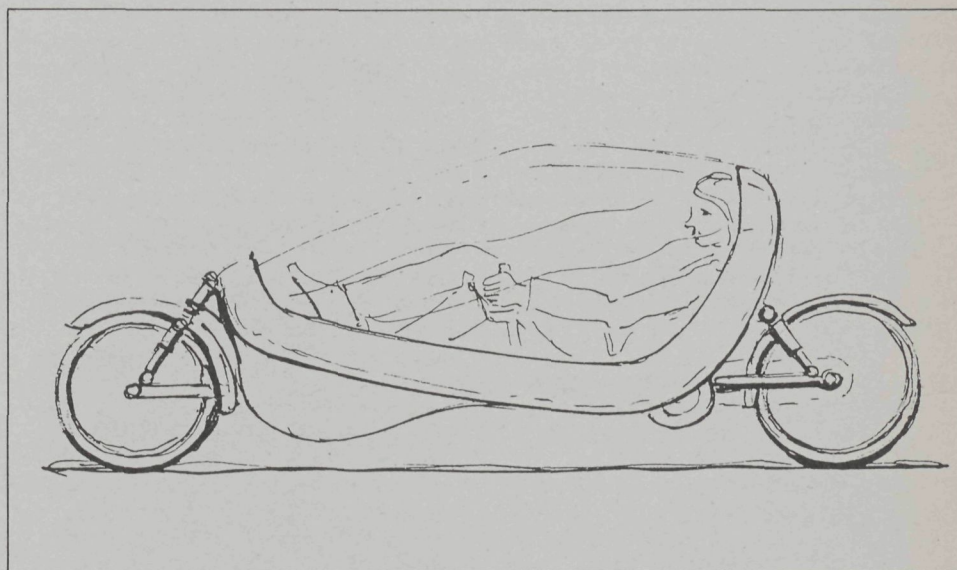
Voorts was er een aantal inzendingen van fietsvarianten, die bijzonder veel bekijks trokken, en op dit onderdeel wil ik dan ook wat nader ingaan.

Driewielers

Te zien was een aantal fietskarren van 't Freewiel uit Eindhoven, momenteel uitgerust met de kleinere 20 inch wielen en daarnaast een tweetal driewielers met twee sturende wielen vóór, en het aangedreven wiel achter. Tussen de voorwielen is daarbij de mogelijkheid gemaakt voor het vervoer van vracht of het meenemen van twee kinderen op fraai uitgevoerde kinderzitjes.

Geëxposeerd werd ook een superlichtgewicht en fraai gestroomlijnd drie-

■ De Nederlandse ligfiets Roulandt.



■ Uit: Het kleine autobook, auteur: Peter Provoost.

wielig zuinigheidsvoertuig van de HTS/Haarlem, uitgerust met een 10cc benzinemotortje van eigen ontwerp. Veel aandacht trokken de twee- en driewielige ligfietsen; enkele hiervan zijn fabrieksprodukten, zoals de in Nederland gemaakte Roulandt en de driewielige Windcheeta van Engels fabrikaat. Zelfbouwers waren vertegenwoordigd met een vijftal twee- en driewielige ligfietsen, waarbij enkele met buitengewoon vernuftige konstrukties.

Doorbraak

De bezoekers waren met de deelnemers en de DKA-medewerkers bijzonder enthousiast over de tentoongestelde produkten, met name omdat hiermee een doorbraak gemaakt wordt in de vanouds vertrouwde (of moeten we zeggen in konservatisme vastgeroeste) vormen van fietsvervoer. Immers, wanneer de fiets als vervoermiddel van personen en vracht tot een hoger niveau kan worden opgekrikt en in een grotere verscheidenheid gefabriceerd en door de samenleving geaksepteerd wordt, hebben we daar vele voordelen van. Dan wordt het een serieus alternatief voor de auto, waarvan de toenemende mens- en milieuonvriendelijke aspecten geen nader betoog meer behoeven. De protestfase is voorbij. We kunnen aan de slag!

Fietsfestival

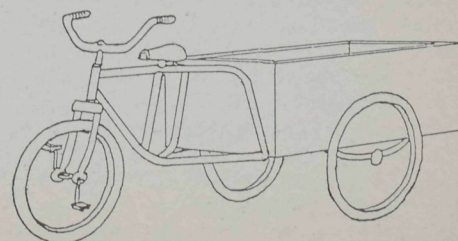
Naar aanleiding van de ervaringen van deze open dag zijn er inmiddels al werkgroepen opgericht. We hopen dat er vele van deze groepen zullen ontstaan (in navolging van de zelfbouwers, die reeds met hun creatieve produkten op weg zijn gegaan).

Via het blad zullen wij verslag blijven doen. Ervaringen van andere zelfbouwers zijn van harte welkom.

Ik kan alvast vermelden, dat het in ons voornemen ligt om volgend jaar op De Kleine Aarde een Fietsfestival te organiseren, bedoeld als trefpunt voor zelfbouwers met nieuwe (al dan niet geslaagde) creaties, wellicht ook gekombineerd met een studiedag over fietsvervoer. Verder zal het winternummer van het tijdschrift als thema meekrijgen 'Vervoer'. Heeft u interessante plannen, verhalen of foto's, stuur ze meteen op!

Hans Slemmer

■ Uit: De fiets als transportmiddel in ontwikkelingslanden, uitg. CLT/TH Delft.



Wat deden wij in India?

Export vaak stukje neokolonialisme

Amerikaanse boeren, die geen kant meer uitkonden vanwege de vervuiling van grondwater. De biologische landbouwmethode bleek de enige oplossing. Kleinschalige textielproductie in zo'n 100.000 dorpen in India, omdat Gandhi een stokje stak voor de import van Engelse kleding van katoen uit notabene India zelf. In New Delhi vond een uitwisseling plaats van ervaringen en projecten op het gebied van plattelandsontwikkeling. Jan Juffermans geeft hier enkele impressies van het internationale treffen.

Samen met Peter Stevens van graanpletterij *De Halm* in Heeswijk-Dinther vormden we zo'n beetje de afvaardiging van de Nederlandse Eko- en Memobeweging. Op uitnodiging van de *Institute of Cultural Affairs* (ICA) hebben we deelgenomen aan de *International Exposition of Rural Development* (Internationale tentoonstelling voor plattelandsontwikkeling) van 3 tot 16 februari in New Delhi in India.

Uit zo'n 50 landen kwamen er mensen samen uit projecten, die vanuit partikulier initiatief zijn ontstaan. Alle vertegenwoordigers hadden tentoonstellingsmateriaal in het Engels meegenomen om hun activiteiten te presenteren. De tentoonstelling van het Eko- en Memogebouwen in ons land had als titel 'Holland a bit different'. Op een tiental panelen zijn de ontwikkelingen tussen 1970 en 1984 op bijvoorbeeld het gebied van de ekologische landbouw, de duurzame energiebronnen en het werk in mens- en milieuvriendelijke bedrijven uitgebeeld.

Gemengde gevoelens

Op de eerste plaats wil ik iets zeggen over het ICA, dat de 'expositie' organiseerde. Het is een van oorsprong Amerikaanse, oecumenische organisatie, waarvan de mensen over de hele wereld zijn uitgezonden om ontwikkelingswerk te doen. Mij doet het erg denken aan modern missiewerk en ik heb de indruk dat de mensen wellicht beter in eigen land kunnen gaan werken; aan het wegnemen van een aantal belangrijke oorzaken van de ellende die immers vooral te vinden zijn in de rijke landen. Verder stonden ons de gebruikte methoden om tot uitwisseling van ervaringen en dergelijke te komen helemaal niet aan. Al in Nederland had ik zo'n dag met *key words* en het zoeken van het *het belangrijkste uit je*

ervaringen meegemaakt en ik was er doodziek van geworden. Al na één dag in Delhi bleek het ook een groot deel van de deelnemers de keel uit te hangen. Via een breed gesteunde petitie werd het programma voor de rest van het kongres veranderd.

We hebben ons niet aan de indruk kunnen onttrekken dat het ICA onduidelijke banden heeft met bedrijven. Aan de andere kant werd in het algemeen het idee van de expositie zeer gewaardeerd. Het was dus een gebeurtenis met gemengde gevoelens.

Vruchtwisseling

Naast de uitwisseling via de beelden en de teksten van de vele tentoonstellingen werd er bijvoorbeeld een dag in speciale thema-groepen gewerkt. Daar kwam onder andere de al wat oudere Amerikaanse boer *Venner* aan het woord, die zo'n 15 jaar geleden uit pure ellende overschakelde op biologische landbouw op zijn ± 140 hectare grond. Het grondwater bleek door fosfaat verontreinigd en diepere putten slaan bleek niet meer te werken. Dieren stierven. Je realiseert je dan dat dat in Nederland ook al lang was gebeurd als hier geen drinkwater via leidingen beschikbaar was! *Venner* bracht enthousiast zijn ervaringen met de

■ Zes van de tien panelen van de tentoonstelling van de Eko- en Memobeweging, zoals die in New Delhi stond opgesteld. Niet zichtbaar zijn de vier panelen met de onderwerpen Memowerk en Energie.

biologische methode naar voren. Hij werkt, uiteraard, met vruchtwisseling met 8 gewassen. Hij had nu betere opbrengsten en betere produkten dan zijn chemisch werkende collega's. Met hem was meegekomen de eveneens ongeveer 60-jarige boer *Schweers*, die op ± 170 hectare grond vijf jaar geleden met omschakelen begon; even enthousiast. Beide zijn uit de staat *Iowa*. Er is grote belangstelling voor hun ervaringen bij universiteiten en andere boeren.

Een ander vermeldenswaardig verhaal kwam van een jongere boer uit de Filipijnen. Hij leerde van zijn vader de natuurlijke methode en verfijnde deze. Hij ging niet mee met de 'modernisering' zoals zijn burendeden. Hij heeft een gemengd bedrijf; 2½ hectare grond, zo'n 60 fruitsoorten, diverse dieren. Hij vertelde met minder werk stukken meer te verdienen dan boeren met een even groot bedrijf, waar maar één of enkele produkten worden gekweekt, met kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen!

Boerenmarkten

Ook een belangwekkend verhaal, zeker in het licht van de stagnerende afzet van Eko-produkten in Nederland, was het relaas van Jef Geldof uit België. Hij houdt zich bezig met de start van Boerenmarkten, waar kleine boeren direct verkopen aan de klant en de prijzen gezamenlijk worden bepaald. Deze zeer kleinschalige marketing-methode blijkt in België erg aan te slaan; in drie jaar tijd zijn 28 van dergelijke markten in Vlaan-





Milieu-edukatie en voorlichtingscentrum

postbus 151
5280 AD boxtel

munsel 17
tel. 04116-84921

Aan onze donatrices/donateurs

Boxtel, 2 oktober 1984

Als u de afgelopen maand de kranten hebt bijgehouden, zult u zijn gaan twijfelen aan het voortbestaan van De Kleine Aarde. Een week lang is er inderdaad onduidelijkheid geweest, maar dat is allang weer verleden tijd. Hoewel deze keer wat later (u begrijpt dat vast wel), blijft het tijdschrift verschijnen bij het wisselen van de seizoenen. We komen ook weer met nieuwe uitgaven. En dat is maar goed ook, want uit de verkoop blijkt dat er een grote behoefte bestaat aan het geluid van De Kleine Aarde. Omstreeks half oktober komt alweer de derde druk uit van het geruchtmakende boek 'Mellie Uyldert, de onbegrepen wijze maagd'. In de serie Ekologische Alternatieven staan op stapel 'Sputten maakt je giftig' en een boekje over biologische zeep. Over verdere plannen wordt u ingelicht in het winternummer van het tijdschrift.

We gaan dus door, dat staat vast. Het is alleen nog niet helemaal duidelijk wat er allemaal gaat veranderen. Een noodzakelijke reorganisatie is volop aan de gang, en we zijn optimistisch gestemd over de uitkomst. De uitgeverij blijft in ieder geval de sterke poot van De Kleine Aarde. De tuin zal het wat moeilijker krijgen om kostendekkend te gaan draaien, maar daar wordt inmiddels hard aan gewerkt. Bij de kursussen moet echter altijd extra geld. De Kleine Aarde streeft er namelijk naar om deze kursussen betaalbaar te houden voor mensen met een minimuminkomen. We waren al langer bezig om extra subsidie te krijgen. De overheid mag best wat meer meebetalen aan bijvoorbeeld het vele goede werk van onze voedingsgroep.

Als het lukt om de aangevraagde subsidies te krijgen, zal De Kleine Aarde snel weer het goede spoor te pakken hebben. Ofschoon de voorlopige geluiden uit Den Haag ons goede hoop geven, heeft reorganisatiebureau Commentor een extra veiligheid ingebouwd. Voor driekwart van de medewerk(st)ers is een ontslagaanvraag de deur uit. Alleen in het uiterste geval wordt overgegaan tot ontslag om vervolgens iedereen weer in dienst te nemen voor minder uren. Een gedeelte van de werkzaamheden zal in de toekomst op free-lancebasis worden verricht. Door de loonlast enkele maanden te verlichten kan het gat van ongeveer twee ton vrij snel gedicht worden.

De krantekoppen dat zo ongeveer alle medewerk(st)ers van De Kleine Aarde zijn ontslagen, steunen op een bericht dat we zelf naar buiten hebben gebracht. De suggestie dat er mensen op straat komen te staan is volledig onjuist. Er zijn slechts twee mensen voor goed ontslagen: de redakteuren David Douwes en Sibrand Nobbe. Sommige donateurs hebben uit de krant begrepen dat dit ontslag te maken heeft met het feit dat De Kleine Aarde bang is om zich met politiek bezig te houden. Zij maken zich zorgen dat we in Boxtel op de zweverige toer willen gaan. Niets is minder waar. Het al maandenlang slepende konflikt ging over de manier van samenwerken. David en Sibrand kiezen voor het vechtmodel: zij willen kost wat kost hun ideeën doorgevoerd zien. Hoe moeilijk dat echter ook is, De Kleine Aarde probeert rekening te houden met ieders mening hier op het projekt. Dat heeft tijd gekost, teveel tijd zoals is gebleken. David en Sibrand konden zich regelmatig niet neerleggen bij meerderheidsbesluiten. Diskussies werden daardoor diverse malen overgedaan. Ondanks alle tijd die daar is ingestopt, werden de onderlinge verhoudingen niet beter. Ontslag was de enige oplossing. Niet omdat de ideeën van de twee redakteuren niet zouden deugen, maar omdat er met hen niet viel samen te werken.

Vechters als ze zijn, zullen ze de strijd niet opgeven. David en Sibrand zijn vakman genoeg om te weten hoe je in de krant komt. Op een gegeven moment zullen journalisten ontdekken dat er hier in Boxtel geen antroposofische coup is gepleegd, dat De Kleine Aarde weer een stevige basis heeft om door te gaan, en dat de mensen hier weer met plezier werken.

Als donateur hebt u er recht op te weten wat er aan de hand is. Deze bijlage bij het blad is een aanzet daartoe. Als u nog vragen hebt, of kommentaar wilt leveren, doe dat dan gerust. Bij voorkeur schriftelijk. Wij houden u op de hoogte.

De redactie

deren van de grond gekomen. Ze worden wekelijks gehouden. Biologisch geteelde produkten hebben een hogere prijs; de markt is dus zowel voor 'gangbare' als voor biologische geteelde produkten. Grote boeren komen 'vanzelf' niet omdat die maar één of slechts enkele teelten hebben! De vastgestelde prijzen worden op een groot bord geteeld. Zeer interessant. (Zie ook artikel in De Kleine Aarde nr. 39, 1981, p. 9, 10; toen waren er nog maar 10 markten).

Onerlijke concurrentie

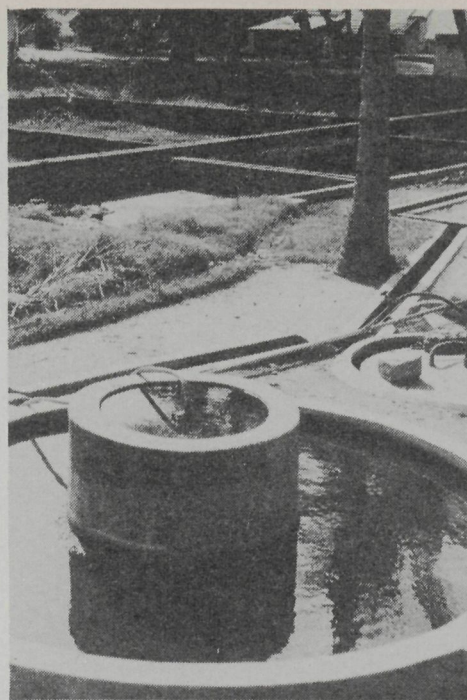
Zo kwamen er ook praktijkervaringen naar voren uit Mexico, Kenya, Japan, Zambia en Nederland. Door ons werd onder andere naar voren gebracht dat er door de sterke overheidssteun (o.a. EG) aan de grootschalige landbouw en de betaling uit de algemene middelen van de schade die grootschalige landbouw met zich meebrengt (gifbelten, water- en bodemverontreiniging e.d.) er een zeer oneerlijke concurrentie bestaat met de kleinschalige landbouw. De echte prijzen van produkten uit de gangbare landbouw zouden wel eens stukken duurder kunnen uitvallen dan de prijzen van de alternatieve landbouwprodukten. Ook over de internationale handel in landbouwprodukten is een kritische noot gekraakt (onder andere over de hoge vleesconsumptie in de rijke landen) en de problemen die veroorzaakt worden door 'cash crops'.

Textielproductie

We zijn niet steeds in Delhi gebleven. Tijdens de konferentie werden door 30 groepen verschillende voorbeeldprojecten in India bezocht. Ik had het geluk mee te kunnen naar het dorp/projekt *Gandhigram*. Ik wilde daar graag naar toe omdat ik erg geïnteresseerd ben in de kleinschalige textielproductie in India, omdat ik denk dat we daar iets van kunnen leren voor een mogelijke Nederlandse ontwikkeling op dat gebied (zie Memokrant, januari 1984). *Gandhigram* is in 1947 opgezet door mevrouw *Soudram Ramachandram*, arts. Ze wilde vorm geven aan de praktische filosofie van *Gandhi* voor een geïntegreerde, geweldloze leefwijze. Met haar medische kennis werd in de omliggende dorpen het werk gestart voor de allerarmsten, onder andere de *Haryans* – de laagste kaste – om te komen tot een kasteloze en klasse-loze maatschappij.

Plattelandsuniversiteit

Gandhigram is nu een dorp in de vorm van een enorm groot park, waar huizen, talloze werkplaatsen, een boerderij, diverse kantoren en ook een 'Plattelands-Universiteit' (*Rural University*) te vinden zijn. Vanuit het projekt zijn activiteiten opgestart in zo'n 26 dorpen in de omgeving. Naast gezondheidszorg (preventie, geboorteregeling, aanleg van sanitair, behandelingen), houdt men zich nu ook bezig met (praktisch) onderwijs en het scheppen van zinvolle werkgelegenheid in de vorm van kleinschalige productie.



■ In Gandhigram worden diverse biogasinstallaties getest. Hier een ervan met op de achtergrond mestopslag en latrines. Er worden hier ook zowel metalen als polyester biogastanks gefabriceerd in eenvoudige werkplaatsen.

Zo wordt er het hele proces van katoen tot kleding en allerlei andere textielprodukten met eenvoudige, maar soms ook heel oude machines, uitgevoerd. Deze kleinschalige vorm van textielproductie vind je in zo'n 100.000 dorpen in India. Dit wordt *Khadi* genoemd. Andere produkten die men er maakt: schoenen, zeep en wasmiddelen, tandpoeder, melk, metalen kasten, bureaus, stoelen, biogas (tanks), drukwerk, een meel-poeder voor in de melk (malt), wierookstokjes, lucifers en een 150-tal medicijnen van kruiden. Dat laatste gebeurde ook in een vrij eenvoudige werkplaats met bijvoorbeeld enkele maal-, kook- en destilleerapparaten. De kruiden komen uit de omliggende bergstreken. De kruidenmedicijnen worden gebruikt in de traditionele Ayurvedic-leer, gebaseerd op de *Veda's*; oude Indiase geschriften. Er zijn veel van dergelijke medicijnenproductieplaatsen in het Zuiden van India.

Sterilisatie

De Rural University, die nu officieel is erkend en de enige is in India, heeft ook een praktische aanpak, waarbij de ideeën van *Gandhi* een grote rol spelen. De nadruk ligt er op landbouw, gezondheidszorg en onderwijs. Dit jaar start men met vredeswetenschap. *Gandhigram* heeft een groot aantal weeskinderen, gescheiden vrouwen en alleenstaande moeders opgenomen. Een ander interessant aspect van *Gandhigram* is dat met in dat gebied ongeveer de nul-groei heeft bereikt. De bevolking groeit hier dus nauwelijks meer. In India wordt het

gebied dan ook als voorbeeld gezien. Een van de verklaringen is dat men hier al in het begin het belang ervan inzag en er dus al ruim vóór de regeringspropaganda startte met voorlichting over geboorteregeling. Evenals met andere zaken het geval is, blijkt dat vooral vrouwen zich verantwoordelijk voelen voor allerlei zaken. Ondanks het feit dat sterilisatie bij mannen een bescheiden ingreep is, zijn het toch vooral de vrouwen die de operatie ondergaan. Ze blijken er zelfs trots op te zijn, terwijl mannen het er maar moeilijk mee hebben, zo zegt men.

Export; diefstal van werk

Ook buiten de konferentie viel nog wel iets te leren. Van de Nederlandse ambassade in New Delhi kregen we enkele exemplaren van het boek *Holland in Energy*. Het blijkt een exportpropaganda-uitgave te zijn van wat Nederland te bieden heeft op energiegebied. In het boek staan bijna uitsluitend beschrijvingen en foto's van de grote Nederlandse industrieën, inclusief de kernenergie-lobby. Niets over alternatieve ideeën. Een uitzondering is de vermelding van de Nederlandse vereniging van Windmolenbouwers. Het gaat hier echter steeds om verkoop. Niet om de overdracht van kennis, zodat mensen in andere landen zelf kunnen bouwen. Tijdens de India-reis werd nog eens duidelijk dat export in veel gevallen een *neokoloniaal* gebeuren is. Vroeger veroverden we land; nu veroveren we markten. *Gandhi* zag al in dat dat onrechtvaardig is. Hij ging de import van Engelse kleding (van Indiase katoen!) boycotten en stimuleerde succesvol de kleinschalige textielproductie in eigen land. Zo kregen de mensen weer werk en waardigheid. Dit is de al eerder genoemde *Khadi*-beweging. Export is van uitwisseling van schaarse goederen vaak verworven tot uitbuiting en diefstal van werkgelegenheid. Tegenwoordig is daar nog het argument bijgekomen van de energie-verspilling voor onnodig gesleep (varen, rijden, vliegen) met goederen over onze aardbol. Het recht van de sterkste (een dikke portemonnee en reclame) is daarbij het dominerende principe. Er wordt dus ten onrechte nogal positief geoordeeld over export. Er worden ook heel wat gemeenschapsgelden besteed aan exportbevordering, zoals we ook in India merkten. Voor import geldt bijna hetzelfde. Als het om schaarse goederen gaat, prima! Maar als het om halen wat je (bijna) voor niets krijgen kunt (denk aan veevoer, kleding) zitten er zeer kwalijke kanten aan. Veel import en export is onnodig en dus ook ekologisch niet verantwoord. Op deze gang van zaken is goed van toepassing de uitspraak van *Gandhi*, die we op het eerste paneel van de tentoonstelling hebben staan: 'De aarde brengt voldoende voort voor ieders behoeften, maar niet voor ieders hebzucht!'

Informatiebureau buitenlanders

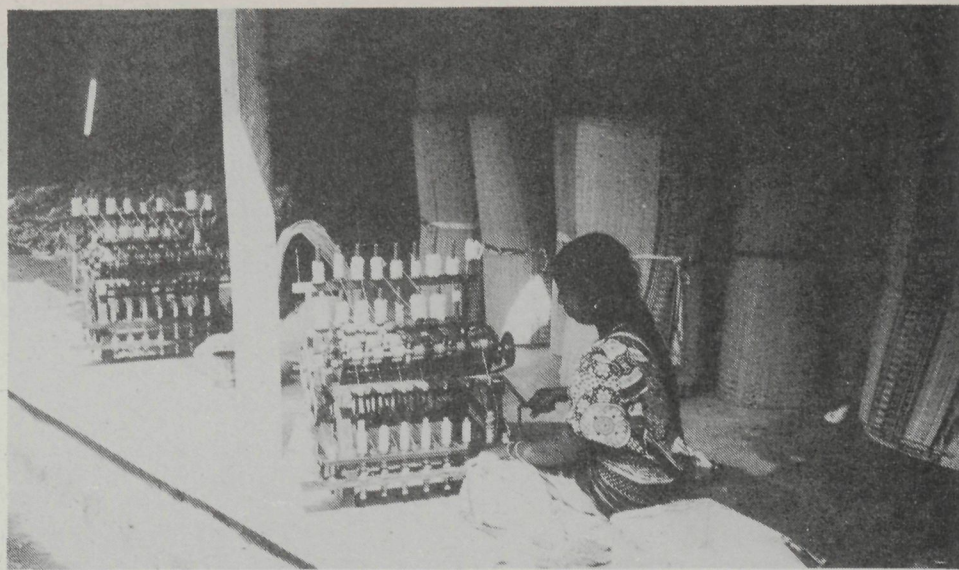
Van het kongres en de tentoonstelling is

een verslag gemaakt. In dat verslag wordt als een mogelijke vervolgvraag een informatiebureau voor buitenlanders vermeld. We hebben het idee gekregen dat het goed zou zijn om in Nederland een informatiebureau op te zetten voor buitenlanders. Daar zou men een overzicht moeten kunnen krijgen van het 'onderstroom- en aktie-gebeuren' in ons land, met name op het gebied van landbouw, voeding, energie, bouwen, gezondheidszorg, de Memo-beweging, de milieu-, vredes- en Derde wereldbeweging. Er zou een Engelstalige tentoonstelling moeten staan. En er zouden exkursie-mogelijkheden moeten zijn voor mensen die bijvoorbeeld interesse hebben in een ekologisch geitenbedrijf of in de bouw van windmolens. Dit idee zou aansluiten bij de inzichten die op het gebied van ontwikkelingssamenwerking in brede kringen is gevormd; in eigen land moeten we werken aan verandering. Als hier serieus met bijvoorbeeld wind- en zonne-energie, minder vleesgebruik en ecologische landbouw gewerkt gaat worden, dan zullen mensen in Derde Wereldlanden die zaken ook serieus gaan nemen. Met kleinschalig ondernemen is het precies zo. Daarom is internationale uitwisseling van informatie over deze ontwikkelingen zo belangrijk. We hebben besloten in Nederland, samen met de anderen van de voorbereidingsgroep, en hopelijk ook andere geïnteresseerden, hierover door te filosoferen en verdere initiatieven te nemen.

Indiase kleinschaligheid

Zeer vermeldenswaard in dit verband is een bezoek dat Peter en ik brachten aan de *Gandhi Peace Foundation* in New Delhi, waar we met *Mr. Rajiv Vora* spraken, die twee jaar geleden de Kleine Aarde bezocht, en een lezing hield in de Wereldwinkel te Boxtel. In India is nog veel kleinschaligheid; traditioneel en weer terug als beleid om uit de ellende te komen, onder andere gestimuleerd door *Mahatma Gandhi* (textiel). Het gevaar is echter dat bij verdere ontwikkeling ook hier de grootschaligheid langzaam maar zeker de overhand krijgt. Volgens *Vora* geloven ambtenaren, politici en technologen slechts in die ontwikkeling. Daarom is zijn organisatie bijvoorbeeld zo sterk geïnteresseerd in de Memobeweging, met name de Eko-landbouw en voedselbeweging. De *Gandhi Peace Foundation* is in India ook actief op milieugebied, bijvoorbeeld tegen kernenergie, kernwapens, grootschalige landbouw, grote stuwmuren, grootschalige houtkap etc.

Ook bezochten we samen de *Kapur Solar Farm*, even buiten Delhi: een groot aantal verschillende zonnepanelen, zonnecellen, zonnespiegels, een zonnepaneelkist, een zonnekruidendroger, een biogasinstallatie (voor koken en een aantal lantaarns op het terrein), een windmolen (een Nederlands ontwerp) voor irrigatie, en een zonneboiler. Voor een deel ging het hier om demonstratie-materiaal van een Engelse en een Deense firma. Het was goed te zien dat alles werkte.



Ontwapeningsresolutie

Aan het eind van de conferentie werd vanuit de Nederlandse delegatie, waarin ook twee vrouwen zaten van drukkerij Iris in Culemborg en een vertegenwoordiger van een alfabetiseringsproject (voor Nederlanders in 's Hertogenbosch) een resolutie naar voren gebracht over de relatie tussen de wapeningswedloop en onderontwikkeling in de wereld. Ondanks het feit dat deze resolutie klaarblijkelijk door het organiserende ICA als *ongepast* werd ervaren, kreeg de oproep een zeer grote steun van de aanwezige delegaties. De tekst van de resolutie was:

Let us also share this approach:

Disarmament for development

Every year 700 billion US \$ are spent for arms. This is a huge loss of energy, raw materials and human resources. Even more, it is an enormous danger for human activity and life!

ARMS DO NOT SOLVE PROBLEMS; THEY INCREASE THEM

Let us fight the increasing defence budgets, and start more research and training in NON-VIOLENT METHODS OF CONFLICT SOLVING. GANDHI ALREADY SHOWED THAT IT WORKS!

The Dutch delegates (The Netherlands)

Tentoonstelling en verslag

De tentoonstelling, die voor de conferentie in India werd samengesteld, is zeer waarschijnlijk de eerste Engelstalige pre-

■ De Kampur Solar Farm.



■ Kleinschalige textielproductie in een der dorpen bij Gandhigram. Er worden speciaal ontwikkelde machines met handbediening gebruikt.

sentatie van de Eko- en Memobeweging in Nederland. Het materiaal is daarom beschikbaar voor andere gelegenheden waarbij informatie aan buitenlanders kan worden gegeven. Alle foto's en teksten zitten gemakkelijk herkenbaar in een koffertje en een koker. Met de instructie voor de lay-out kan de tentoonstelling op een muur of op panelen worden bevestigd. Er is minimaal een ruimte nodig van 2 meter hoog en 10 meter breed; tien panelen van een meter breed.

Van het gebeuren in New Delhi is uitgebreid verslag gedaan in een brochure met dezelfde titel als de tentoonstelling *Holland a bit different*. Die brochure is verkrijgbaar door f 3,75 over te maken op giro 13 57 408 van M.A. Juffermans-Zandbergen, Apollonpad 25, Boxtel, met vermelding 'Verslag India'.

Jan Juffermans

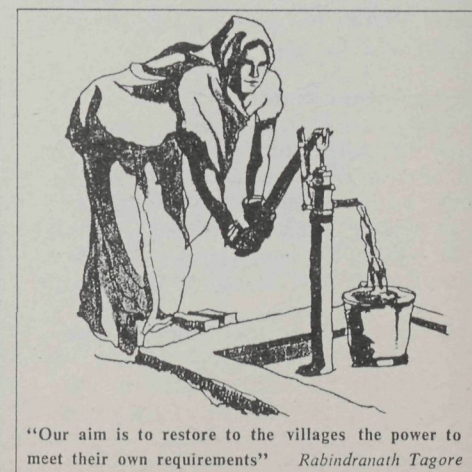
Holland a bit different

Verslag van de deelname vanuit de Nederlandse Eko- en Memo-beweging
5 - 15 februari 1984

INTERNATIONAL
EXPOSITION
OF RURAL
DEVELOPMENT



SHARING APPROACHES THAT WORK



"Our aim is to restore to the villages the power to meet their own requirements" Rabindranath Tagore

Van oeros tot superkoe

Melk 'moet' nog niet zo lang

Nederland is de grootste zuivelexporteur ter wereld. Iets meer dan de helft van alle melk die hier wordt geproduceerd wordt daarna in de één of andere vorm geëxporteerd, om precies te zijn 55%, oftewel 6.300 miljoen van de 11.500 miljoen kg per jaar. Onze export voorziet daarmee pakweg 30% van de totale wereldzuivelhandel. Weliswaar vormt die maar zo'n 2 à 3% van de totale wereldzuivelproductie. Dat komt omdat alle zuivelgebruikende landen natuurlijk proberen zoveel mogelijk zelfvoorzienend en dus zo min mogelijk op die handel aangewezen te zijn. Maar desondanks gaat het hier toch om een enorme hoeveelheid melk.

Voor wat betreft de produkten die van de hier geproduceerde melk gemaakt worden, neemt ons land 25% van de wereldhandel in kaas, 33% van die in volle melkpoeder en 60% van die in gekondenseerde melk voor zijn rekening. Bij alle drie genoemde produkten bezetten we daarmee een eerste plaats. Alleen bij boter moeten we met een tweede plaats genoegen nemen, met een aandeel van 15%.

Dat alles bij elkaar laat toch wel duidelijk zien waarom Nederland in het buitenland als het eerste zuivelland van de wereld beschouwd wordt [1].

Heeft zuivel nu in onze geschiedenis altijd wel zo'n belangrijke rol gespeeld? Vertrouwd als we allemaal zijn met ons 'nationale beeld' van groene weiden met grazende koeien kunnen we ons nu moei-

lijk anders voorstellen dan dat ons land altijd al zo'n belangrijk zuivelland is geweest. Relatief gezien, in vergelijking met de rest van de wereld, is dat ook zo.

Maar absoluut gezien lag het zuivelgebruik ook hier vroeger veel en veel lager dan nu. De belangrijkste oorzaak daarvan is natuurlijk de met de jaren steeds maar gestegen melkproductie per koe en per jaar. Tussen 1960 en nu is die zelfs nog met ruim 30% toegenomen tot een dikke 5000 kg. Aan de andere kant betekent dat een steeds lagere produktie naarmate we verder terug gaan in de tijd. In 1900 namen we zo nog genoegen met rond de 2500 kg per koe per jaar en rond 1800 was dat zelfs nog maar iets van 1500 kg (overigens waren er toen ten opzichte van het aantal inwoners wel de helft meer koeien dan nu) [1]. Oudere cijfers bestaan niet. Wanneer we nog verder terug willen in de tijd, zullen we heel andere bronnen moeten aanboren.

De produktiecijfers per koe en het aantal koeien per inwoner zijn echter maar van zeer beperkte betekenis wanneer het erom gaat vast te stellen hoe groot het zuivelgebruik per hoofd van de bevolking in vroeger tijden moet zijn geweest. Je moet dan namelijk minstens ook nog weten hoeveel van de geproduceerde melk in de één of andere vorm werd geëxporteerd. Daarover bestaan nogal uiteenlopende schattingen, variërend van 50 tot 90%! Waarschijnlijk is dat in de negentiende eeuw dus in ieder geval flink

wat meer geweest dan de op basis van officiële gegevens al berekende éénderde deel van de boter- en ruim de helft van de kaasproductie [1]. Dat wil dus zeggen, dat het exportpercentage van zuivel toen hoger was dan nu. Dat feit zou dus wel eens heel aardig het toen relatief grotere aantal koeien in vergelijking met nu kunnen compenseren. In totaal stond er daardoor dus in die tijd, in ieder geval per hoofd van de bevolking, veel minder ter beschikking dan nu het geval is.

Melk luxe-produkt

Exakte getallen betreffende het melkgebruik per hoofd van de bevolking in vroeger tijden kennen we natuurlijk niet. Wie zou zoiets al bijgehouden moeten hebben? We moeten het daarom alleen doen met schattingen. Mol noemt in [1] voor omstreeks 1900 een melkverbruik van een halve tot hoogstens één liter per arbeidersgezin per dag. Bedenk daarbij in de eerste plaats, dat zo'n gezin toentertijd al gauw uit vijf personen bestond. Bedenk verder als tweede, dat het vetgehalte van de melk zo van de koe toen aanzienlijk lager lag dan nu. Bedenk tenslotte, in de derde plaats, dat die melk meestal ook nog 'gewaschen' was. Dat betekent: aangelengd met water. In Amsterdam was nog in die tijd de toevoeging van 12 liter water op 30 liter melk toegestaan. Ga dus maar na hoeveel water er wel niet werd toegevoegd voordat daar van overheidswege regels voor uitgevaard



digd werden.

Uit het bovenstaande blijkt in ieder geval al wel hoe melk zo kort geleden nog maar alleen een luxe produkt was voor een koopkrachtige elite. *Blink* [2] schrijft zelfs in 1921 nog dat zuivel als luxevoedsel sterk onder de invloed stond van de welvaart in de steden. Verder vermeldt hij hoe vooral de kleinere melkproducenten, de keuterboeren, om aan de nodige geldmiddelen te komen, tot het uiterste hun eigen boter verkochten en zelf ander, goedkoper, vet gebruikten.

Verder is er dan nog het vaststaande feit, dat zuivel, en dan met name kaas, door de eeuwen heen zo'n belangrijk exportprodukt is geweest. Dat kon natuurlijk alleen maar zo zijn omdat daar zo goed aan verdiend kon worden, niet in de laatste plaats door de steden en de gewesten, in de vorm, van tol-, waag-, marktgelden en uitvoervergunningen. De exportmarkten waren willig; er was dus vraag naar zuivel. Dat had natuurlijk wel tot gevolg, dat zuivelprodukten op de binnenlandse markt ook goede prijzen moesten hebben opgebracht. Ook daardoor waren ze waarschijnlijk al gauw veel te duur voor het gros van de straatarme, gewone Nederlanders. Uit de zestiende eeuw zijn zelfs uitvoerverboden voor zuivel bekend met als enig doel de marktprijs voor boter en kaas niet te hoog te laten oplopen [1].

Kleinere koeien dan nu

Over het zuivelgebruik van nog langer geleden kunnen we iets leren door in musea schilderijen, etsen, enz. van onze grote landschapsschilders te gaan bewonderen. Je krijgt daardoor niet alleen een indruk van de vroeger gangbare koeierassen (daarbij blijken de nu zo vertrouwde zwartbonte te ontbreken, althans in de zeventiende eeuw en daarvoor) en de veel lagere veebezetting per weiland, maar bovendien kun je toch ook wel herkennen, dat de koeien aan het eind van de Middeleeuwen kleiner waren dan die van nu. Bijgaande ets van de hand van Lucas van Leijden geeft daar een voorbeeld van. Uit allerlei andere bronnen (harnassen, bedsteden deuropeningen, etc.) weten we echter, dat de mensen waarmee we die koeien vergelijken toen ook kleiner waren dan nu! Wanneer het voorgaande je nog niet voldeende zou overtuigen is de nevenstaande groottevergelijking tussen een oeros, een koe van heel lang geleden en een moderne koe heel illustratief. Daaruit blijkt natuurlijk overduidelijk hoeveel kleiner de koeien van vroeger waren. Dat is nog tot in de Middeleeuwen zo gebleven [3]. Kleinere koeien wil tenslotte natuurlijk ook weer zeggen: nog minder melkproduktie per koe.

Van de veehouder naar de konsument

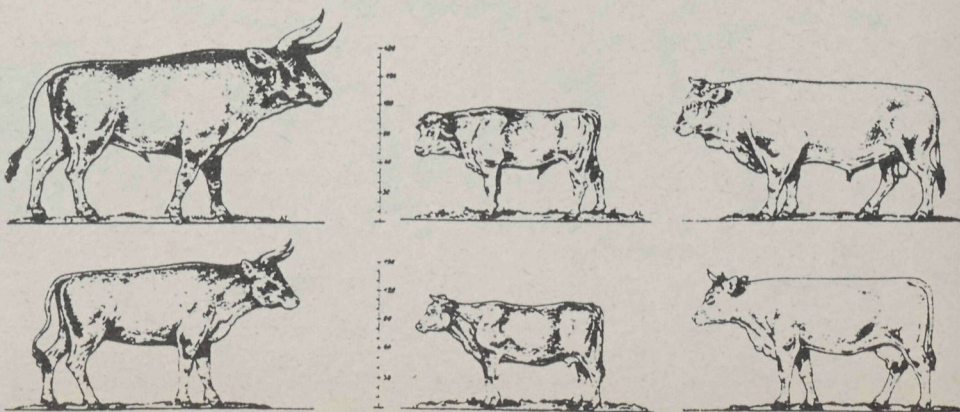
Stel, dat je als boer in de Middeleeuwen volop over melk had kunnen beschikken. Wat had je daar in die tijd dan mee kunnen doen? Hoe had je dat bij je eventuele klanten willen krijgen voordat het zuur werd, zonder moderne koel- en transportmethoden? In sommige streken



■ Lucas van Leijden (1489-1533), De melkmeid (Rijksmuseum, Amsterdam)

van Europa was het in die tijd daarom zo gewoon dat melk zuur was, dat zoete melk 'onzuur' werd genoemd [4]. Op zijn vroegst pas na opkomst van de steden, tegen het einde van de Middeleeuwen, kan er daar in de buurt een zekere mate van vooral door melkgrossiers georganiseerd melktransport op gang gebracht zijn, om de stedelingen uit de betere standen van melk te gaan voorzien. Nog in 1935 werd 70% van de consumptiemelk bestemd voor Amsterdam via zulke melkgrossiers en zelfstandige melkslijters aan de konsumenten geleverd. Acht procent werd door de melkslijters rechtstreeks van veehouders uit de buurt betrokken en zes procent werd zelfs toen nog geleverd door zogenaamde zelfslijtende veehouders. In de overblijvende veertien procent werd voorzien op de manier die we nu nog zo gewoon vinden:

■ De ontwikkelingsstadia van het rund; van links naar rechts oeros, stier en koe, vervolgens gedomesticeerd rund uit de IJzertijd, stier en koe, en tenslotte hedendaags stamboekvee, stier en koe (13).



via de diverse grote melkinrichtingen, waarvan de eerste trouwens pas in 1879 werd geopend. [1]. Ook *Burema* [5] konkludeert in zijn proefschrift dat melk in de Middeleeuwen, en zelfs nog daarna, maar weinig werd gebruikt, al geeft hij daarvoor de oorzaken niet aan. Volgens hem komt de consumptie ervan pas in de achttiende eeuw enigszins op gang en vooral nog in de vorm van karnemelk en vooral ook weer voor de betere standen. *Blink* [2] noemt in 1921 vooral de negentiende eeuw een tijdperk van toenemend zuivelgebruik.

Hoe zou je tenslotte willen verklaren dat we allerlei prenten, etsen en schilderijen kennen van groentekoopvrouwen, vis-venters, wijn drinkers, oestereetsters, bakkers, zelfs aardappelschilsters en -eters, enz. en verder ook nog vele stillevens met allerlei soorten etenswaren, zoals kippen, slakken, vlees, paddestoelen kersen en druiven, terwijl je pas na heel lang zoeken afbeeldingen tegenkomt van kaas? En wat melk betreft ben ik zelfs helemaal niet verder gekomen dan de keukenmeid van Vermeer.

Waarom hebben er vroeger maar zo weinig beeldende kunstenaars de moeite genomen om hompen kaas, kluiten boter of

kannen melk af te beelden? Het enige antwoord wat ik daarop bedenken kan is: omdat het niet tot hun dagelijkse voedsel behoorde!

Koeling

Mensen uit het vak zowel als hele simpele zuivelgebruikers zijn het er unaniem over eens dat melk en melkprodukten die goed gekoeld en bewaard worden ook het beste smaken [1]. Koeling met gewoon natuurijs, bewaard in speciaal daarvoor gebouwde ijskelders, om levensmiddelen goed te houden is al heel oud, maar dan ook weer alleen voor de hoogste standen. Pas op het allerlaatst van de achttiende eeuw wordt er in een handboek tot *Onderricht voor jongedames* een stukje opgenomen over 'hoe met weinig onkosten op gemakkelijke manier een ijskuil aan te leggen'.

Het doel daarvan was heel duidelijk om zoiets handigs, dat tot dan toe alleen maar een privilege voor de rijken was geweest, ook aan de gewone burgers bekend te maken. De eerste echte koelkastenfabriek ontstond pas in 1859 in Kristiana, het latere Oslo [6].

Mede door gebrek aan koeling kon er dus lange tijd alleen maar verse melk over korte afstanden vervoerd worden. Dat moet het melkverbruik dus ten zeerste hebben beperkt. Zo kon ook de eerste echte melksalon, alleraardigst beschreven door de kroniekschrijver *Justus van Maurik* [7] pas aan het eind van de vorige eeuw ontstaan, in Amsterdam, aan het Leidseplein. Van Maurik schreef: 'De mensen beginnen te begrijpen, dat zo'n melksalon juist een gelegenheid is voor het volk ...'.

De enige manier om in vroeger tijden het probleem van het zuur worden van melk te omzeilen was het gebruik ervan in de vorm van kaas of boter.

Wel een beetje kaas

Zo bestonden er dus oorspronkelijk voor de meeste veeboeren nauwelijks methoden om de melk bij de eventuele konsumenten te krijgen, zeker wanneer ze wat verder van de stad weg woonden. Daarom lag het al ver terug in de geschiedenis voor de hand om uit de melk een bewaarbaar en goed transporteerbaar, dus kompakter produkt te gaan bereiden. De melk wees daarbij zelf de weg. Na verzuring (zonder bederf, dus in een niet te warme omgeving) schift, of eigenlijk stremt melk immers vanzelf? Wat later vond men ook andere methoden om melk te laten stremmen, bijvoorbeeld doordat men bij gebrek aan vaatwerk gedwongen was melk te bewaren in de magen van geslachte of geofferde jonge zoogdieren. Het scheiden van wrongel en wei lag daarna voor de hand. Zo ontstond er oorspronkelijk alleen nog maar een soort zure hangop. Wanneer men daar af en toe eens een voorraadje van had gemaakt liet men dat vermoedelijk in zon en wind drogen, om het bewaarbaar te maken, net zoals men dat met ander voedsel ook gewend was. Daarbij begonnen micro-organismen op de hangopwongel in te werken en ontstond er



gerijpte kaas.

Zo kenden de oude Grieken al geitekaas en de Romeinen vervaardigden naast geite- en schapekaas ook koekaas, zelfs met een hard zuivel. Maar, ... ook in die oude tijden was kaas alleen voor de rijken [4 en 2]. De Romeinse keizer Augustinus wordt met name genoemd als een groot liefhebber van zachte kaas [8]. In de Nederlanden beginnen we kaas tegen te komen, als handelsprodukt, tegen het einde van de Middeleeuwen, samen met een economisch gezien veel belangrijker ander zout produkt uit die tijd: zoute vis. Het zout dat daarvoor nodig was, werd op grote schaal hier in Nederland gewonnen en geraffineerd, vooral in Zuid-Holland, door de verbranding van laagveen. Wanneer stormen vat kregen op plaatsen waar dat veen wat al te grootschalig was weggehaald waren grote rampen het onvermijdelijke gevolg. Met name daardoor kon in 1421 bij de zogenaamde St. Elizabethsvloed onder andere de Biesbosch ontstaan.

Goed beschouwd is dus het maken van kaas niets anders dan een traditioneel, maar exclusief middel om melk te bewaren, waarbij dan zowel het eiwit als het vet behouden blijft. De wei die overbleef werd aan het eind van de middeleeuwen al wel gedronken [5]. Langzaam aan werd bij dit bewaarproces het middel tot doel en werden geleidelijk aan andere bestemmingen voor de steeds maar toenemende stroom wei gevonden. Die ging later, samen met de ondermelk van de boterbereiding, naar het vee tot men tenslotte zoveel wei overhield dat men het alleen nog maar weg kon laten lopen, met het afvalwater. Pas in de jongste tijd wordt om economische en milieutechnische redenen weer geprobeerd die wei op de één of andere manier toch zo goed mogelijk te gebruiken.

Geen boter

Boterbereiding is ongetwijfeld eveneens een gevolg van het pogen om melk op de één of andere manier te bewaren. De eerste stap ervan was van oudsher het gedurende langere tijd opromen van de melk in brede kuipen. Daarna werd die room

dan afgeschept en tot boter gekarnd. Dat proces kon alleen plaats vinden wanneer die melk intussen niet verzuurde, dus *uitsluitend* in een koel jaargetijde of klimaat. In wat warmere landen beschikte men bovendien toch over meer plantaardige vetten dan bij ons, zodat men daar nog veel later dan hier, interesse voor de boterbereiding begon te krijgen. Het niet mogen verzuren tijdens het opromen geeft daarmee dus meteen een belangrijke beperking van het gebruik van boter in vroeger tijden aan. Pas nadat men ook hierbij begon te koelen, met behulp van stromend water of met ijs, begon dit beeld zich te wijzigen.

Aanvankelijk was bij de toenmalige kleinschalige produktie de opbrengst te klein en de smaak van de boter te slecht om voldoende belangstelling voor een meer geregelde boterbereiding op te wekken. In het begin werd de geproduceerde boter trouwens dikwijls meteen na de bereiding omgesmolten tot botervet en vooral gebruikt als smeermiddel, onderhoudsmiddel voor leer en tenslotte in een bepaalde periode ook nog als zalf, op de manier van vaseline nu. Ook botervet is echter nog niet goed houdbaar. Om dat nog te verbeteren werd het daarom dikwijls begraven, liefst in zure veengrond, om te fermenteren. In Ierland gebeurde dat nog in de vorige eeuw en in India werd iemands rijkdom onder andere beoordeeld aan de hoeveelheid botervet die hij had laten begraven! Voor vers botervet als voedingsmiddel had men vroeger maar weinig waardering. Nee, men had het liever naarmate het langer begraven was geweest. Goed vet moest minstens tien jaar oud zijn. Dan was het helemaal rood of grijszwart geworden [4]. De smaak van zulk botervet kunnen we nu hooguit raden, maar ongetwijfeld komt die absoluut niet overeen met wat we ons nu onder een botersmaak voorstellen. Verder ligt hier natuurlijk een duidelijke hint om de EEG-boterberg met minder energiekosten te bewaren! Bij dit alles is het goed te bedenken dat nog in de zeventiende eeuw alle kaas, behalve Leidse, van niet-afgeroomde melk werd gemaakt die dan bovendien ook nog aanzienlijk minder vet was dan nu. Zo bleef er niet zoveel over om boter van te maken [1].

Langzamerhand verbeterden de bereidingsmethoden echter zo, dat ook 'echte boter' gegeten kon worden, zonder omsmelten en fermenteren, al gaf men nog lange tijd de voorkeur aan belegen boter, die naar onze huidige maatstaven dus nogal sterk gesmaakt moet hebben. Pas tegen het einde van de negentiende eeuw ging de boterexport een rol spelen en verkreeg onze boter, met name de Friese en de Delftse, een zekere faam [1]. Doordat echter de kleinere boerenbedrijfjes op de zandgrond in het Oosten van ons land aan het eind van de vorige eeuw hun zomerboter nog vaak in tonnen, vaten, etc. in de kelder bewaarden tot in de herfst, als de prijzen weer wat stegen, en doordat handelaren er geen been in zagen om zulke boter af te nemen en op de rug, eventueel onderweg half gesmol-

ten, naar Friesland te vervoeren en daar in Friese botervaten over te doen, eventueel met buitenom nog wat versere Friese boter, dáárdor raakten we die faam en onze vooraanstaande positie op de markt in Londen ook weer snel kwijt. (Die markt was zo belangrijk omdat in de toonaangevende, jonge industrieland Engeland de arbeiders in de steden ook boter begonnen te gebruiken.) Elders werd vanaf het eind van de vorige eeuw de boter op grote schaal vervalst met margarine, soms wel tot 70% [1]! Dat alles bij elkaar is de aanleiding geweest voor de invoering van het *Rijksbotermerk* in 1905.

Hand in hand met de opkomst van de boterproductie ging het door *Burema* [5] gesignaleerde en al eerder genoemde toenemen van het gebruik van karnemelk vanaf de achttiende eeuw.

Zuivel gold als ongezond

Veelbetekenend is verder ook het feit, dat het eerste gedrukte kookboek in de Nederlandse taal *Een notabel boecxke van cokeryen* uit 1510, toch opvallend weinig recepten met kaas bevat. Datzelfde geldt trouwens ook voor andere Middeleeuwse kookboeken. De verklaring daarvoor is waarschijnlijk het simpele feit dat men kaas toen nog niet voor gezond hield. Een in het Nederland vertaald boek van een Milanees arts uit de veertiende eeuw zegt bijvoorbeeld over kaas: *Den verscen case es vocht / cout / grof van substancien / swaer te verduwen / stoppenden / den steen genereerende / ende es niet seer bequame int regement der ghesontheit. Ende metten cortsten gheseyt gheenen case es goet / dan diemen alderminst eet* [8].

Heel duidelijk is trouwens ook: *Wronglen, wey, broot ende caes, Dat heit hi al den dach, Daeromme es de kerel so daes, Hi etes meer dan hys mach* [5]

Vicieuze cirkel

Het totale verhaal van de geschiedenis van onze zuivel rijgt zich zo langzaam aan een tot een zich heel geleidelijk verruimende vicieuze cirkel: wanneer de boeren al melk hadden, hadden ze eeuwenlang nauwelijks methoden om die af te zetten, waardoor de prikkel om die melkproductie te verhogen natuurlijk volledig ontbrak. Anderzijds, doordat ze zo weinig melk hadden, was de kwaliteit van de daaruit vervaardigde produkten vaak verre van optimaal. Dat stond dan weer het ontstaan van een grotere vraag in de weg. Konkluderend kun je dus rustig stellen, dat zuivel pas een rol van betekenis is gaan spelen in ons land (en daarmee in de hele wereld) in de zogenaamde 'nieuwe geschiedenis' van ver na de Middeleeuwen, toen ten gevolge van een aantal oorzaken die vicieuze cirkel heel geleidelijk aan werd doorbroken. Het vaststaande feit, dat kaas al heel lang, een exportprodukt was, doet daar aan niets af.

De oorzaken

Waarom gaven de koeien vroeger zoveel minder melk dan nu en was die melk bo-

vendien ook nog veel minder vet? Als belangrijkste oorzaken daarvan kunnen worden genoemd:

Het niet toedienen van zogenaamd 'krachtvoer' (onder andere bestaande uit graan en afvalprodukten van allerlei raffinageprocessen uit de voedingsmiddelenindustrie, zoals bijvoorbeeld suiker, broodbloem, enz.). De hoge melkgiften van de laatste jaren zijn juist door het gebruik daarvan gerealiseerd.

De veel schralere weiden uit de tijd van voor de invoering van de kunstmest. Vrijwel aan hun lot overgelaten, 'zwerfende', runderen op schrale weiden gonden geven nu eenmaal nauwelijks meer melk dan hun kalfjes nodig hebben [2]. Dezelfde bron vermeldt trouwens dat de runderteelt eeuwenlang sterk achterbleef bij de schapenteelt vanwege het gebrek aan geschikt voer op de schrale, zure weiden van toen. Schapen zijn wat dat betreft veel minder kritisch. Bovendien was men gedwongen het vee zo'n zeven maanden per jaar op stal te houden, onder andere om de mest te verkrijgen die men voor de akkerbouw nodig had. De voedingstoestand van dat op stal gehouden vee moet helemaal slecht geweest zijn omdat er vaak alleen maar graanstro als voedsel was. De melkproductie was natuurlijk navenant.

Het nog niet beschikbaar zijn van louter en alleen op melkgift uitgeselekteerd en doorgefokt stamboekvee. Hierbij gaat het om de lange ontwikkelingsweg van de oorspronkelijke 'multifunctionele koe' (als leverancier van mest, trekkracht, huiden, vlees, melk, enz.) via de 'dubbeldoelkoe' van na de oorlog (die eigenlijk alleen nog maar vlees en melk leverde) naar de tot en met geoptimaliseerde melkkoe van nu, waarbij ook de vleesproductie volkomen ondergeschikt is geworden aan de melkproductie.

Het ontbreken van voldoende rust voor de koeien. Koeien die ook als trekdier gebruikt worden geven minder melk. Dat was bij de keuterboeren in het Oosten van ons land zelfs nog in het begin van deze eeuw heel gewoon en dus zeker in de Middeleeuwen.

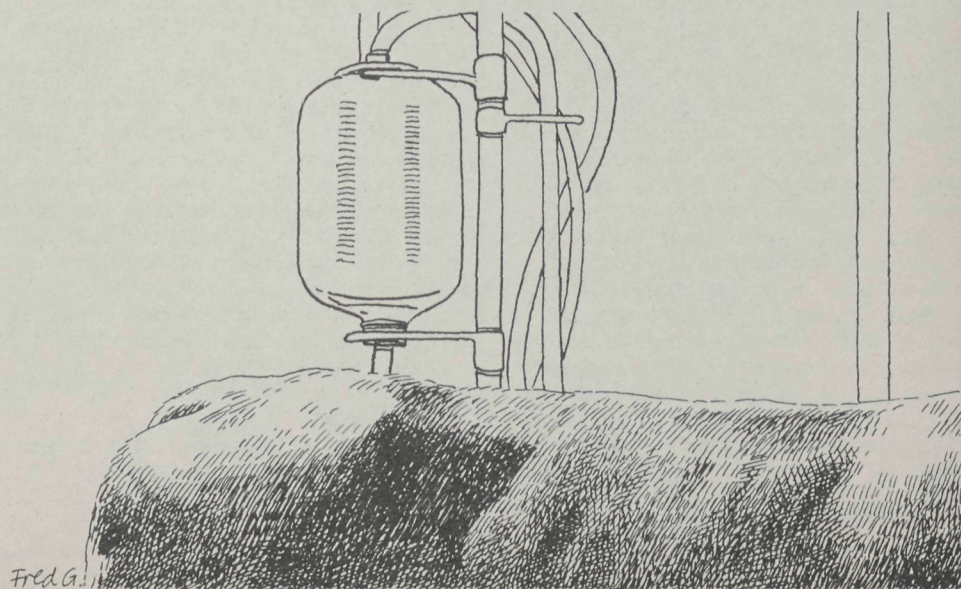
Het meer seizoenbedrijf zijn van de melk-

veehouderij van vroeger. Melk wordt natuurlijk vooral geproduceerd nadat er kalfjes geboren zijn, in vroeger tijden dus met name vanaf het vroege voorjaar. Pas toen er eenmaal zulke goede afzetmogelijkheden voor de melk waren ontstaan dat geregeld melken zin kreeg, werd de prikkel tot melkafzetting bij de dieren zoveel vergroot dat het melken ook in de tijd gezien langer voortgezet kon worden. (Toch is ook nu de melkveehouderij nog steeds een seizoenbedrijf met in het zomerhalfjaar een tweemaal zo grote productie als 's winters en een echte top in mei/juni. Dankzij al onze moderne bewaartechnieken merken we daar hoogstens nog iets van in de vorm van de diverse krantenberichten over onze 'melkplas'.)

Geschiktheid van de grond

Een veel gehoord argument om nog weer eens aan te tonen hoe Nederland onlosmakelijk met zuivel verbonden zou zijn, is ook de vermeende ongeschiktheid van een groot deel van onze kultuurgrond voor iets anders dan veeteelt.

Voor meer gegevens daarover hangt het er maar net vanaf welke bronnen je citeert. Van zuivelzijde wordt gesteld, dat in ons land hooguit 40% tot de helft van alle kultuurgrond voor de akker- of tuinbouw kan worden gebruikt [1]. In een nog te publiceren dissertatie bij het Landbouw-Economisch Instituut over de voedselvoorziening van ons land in crisissituaties, is er al sprake van heel andere verhoudingen [9]. Daarin wordt 75% van ons totale kultuurareaal geschikt genoemd voor akkerbouw of grasland. Maar 18% (het 'noordelijk weidegebied' in Friesland en de kop van Overijssel, alsmede het 'westelijk weidegebied' in het hart van Zuid-Holland) wordt daarnaast uitsluitend geschikt geacht als weidegebied. Maar zelfs dat zijn cijfers die nog wat teveel vanuit het hier en nu bekeken zijn. In de oorlogsjaren waren op allerlei niet al te natte plaatsen in die pure weidegebieden toch wel degelijk graanakkertjes mogelijk. Tenslotte is het zeker niet ondenkbaar dat vroeger meer specifiek aan dat milieu aangepaste produkten verbouwd zijn,



soorten die van oudsher in zulke milieus gedijen, zoals bijvoorbeeld Mannagras. Dat laatste werd trouwens niet eens verbouwd; het zaad van de wilde planten werd verzameld voor de konsumptie. Het werd in de vorige eeuw, onder andere in Polen, nog bij scheepsladingen verhandeld en in 1914 was het met enige moeite nog in alle Russische steden te koop en werd er daar nog brood van gebakken, vermengd met meel van geteelde granen [10]. Ook bij ons zouden natte gebieden op die manier produktief geweest kunnen zijn. (Voor de toekomst zou zelfs onderzocht kunnen worden in hoeverre koude-ongevoelige varianten van rijst (*Oryza*) en de wilde rijst van de Indianen (*Zizania*) in onze natte gebieden toepasbaar zijn.)

Zonder zuivel

Nadat je al de hiervoor genoemde oorzaken goed tot je door hebt laten dringen kun je ook begrijpen, hoe tijdens de eerste paar duizend jaar na de domesticatie van de oeros tot koe, zo'n 6500 jaar v. Chr., de melk hoogstwaarschijnlijk een verwaarloosbaar aspekt van de veehouderij is geweest. In al die jaren, en zelfs ook in het tijdperk dat vooraf gaat aan de geleidelijke introductie van de akkerbouw, zo'n 10.000 jaar v. Chr., was de mens als rondtrekkende pure verzamelaar ook uitstekend in staat zichzelf te voeden [10 en 11]. Het is een veel voorkomend misverstand te denken dat nomadisch levende volkeren van zuivel afhankelijk zouden zijn. Zo hebben er tot heel recente tijden nomaden bestaan die nooit zuivel hebben gekend.

In grote gebieden van de aarde, onder andere in China en Japan, beschouwde men melk van oudsher als een walgelijk, ziekelijk afscheidingsprodukt [4]. Dat ziek makende hield waarschijnlijk verband met wat wij nu 'melkallergie' of ook wel 'lactose-intolerantie' noemen. Ook in andere delen van de wereld konden machtige beschavingen ontstaan zonder dat men er ooit een druppel melk gebruikte. Denk bijvoorbeeld maar aan de Noord- en Zuidamerikaanse Indianen. Pas nadat ons rund daar vanuit Europa was ingevoerd, na Columbus dus, kon er daar heel geleidelijk een melkveehouderij op gang komen. De enige zoogdieren die door de Indianen werden gedomesticeerd, de *lama's* en de *vicuna's*, worden immers niet gemolken. De hoogontwikkelde beschavingen van het oude China en Japan en van de Indianen in Zuid-Amerika vormen misschien wel de beste bewijs voor hoe goed de mens wel zonder zuivel kan.

De eerste vaste bewoners van ons land die zich hier zo'n 5000 jaar v. Chr. op de vruchtbare lössgronden van Zuid-Limburg vestigden, de 'Band-ceramiekers', waren in de eerste plaats akkerbouwers. Maar, daarnaast hadden ze ook vee [3]. Dat betekent echter nog lang niet dat ze daarmee dan ook de melk van hun 'multifunktionele' Steentijdkoeien gebruikten. Het hebben van vee betekende toen, net zo min als nu, automatisch ook het gebruiken van zuivel of vlees. In de Middel-



■ In Indonesië had men runderen voor het trekken van de ploeg of als lastdieren, maar in hun melk zag men niets.

eeuwen werden bijvoorbeeld grote schaapskudden gehouden voor de wolindustrie, maar desondanks werden die schapen niet gekonsumeerd. De tegenwoordige *Masai* in Oost-Afrika tappen hun runderen wel bloed af (vanwege de geografische en geologische omstandigheden zijn die traditioneel voor het ook voor hen onmisbare zout afhankelijk van dierenbloed of -urine. [12]), maar ze slachten ze verder niet.

De bewoners van *Bangla Desh* en Oost-India hielden tot voor kort de *mithan*, een familielid van ons rund, als een soort statussymbool, betaalmiddel en offerdier, maar gebruikten de dieren niet voor konsumptie [13]. Ook in Indonesië en Indo-China vond men lange tijd wel runderen als huisdieren voor het trekken van de ploeg of als lastdieren, maar in het gebruik van hun melk zag men iets volkomen tegennatuurlijks. Hetzelfde was in China het geval [2]. *Maurizio* beschrijft tenslotte nog hoe het vee van veel Afrikaanse volkeren pas wordt geslacht en gegeten wanneer het bijna sterft van ouderdom. Veel volkeren met een grote veestapel melken hun dieren niet en kennen het gebruik van zuivel dus ook niet [14].

De huidige toestand

Resumerend durf ik te stellen, dat we bij zuivel ten duidelijkste te maken hebben met de relatief recente en bovendien zeer snelle opkomst van een serie voedingsmiddelen die bij nadere beschouwing ongetwijfeld best heel lekker, maar allesbehalve noodzakelijk zijn voor de mens. Waar heel lang geleden, vanaf een zeker moment en onder heel specifieke, plaatselijke omstandigheden, misschien een heel beperkt gebruik van zuivel is voorgekomen, maken we nu mee hoe de balans geleidelijk aan volledig doorslaat naar de andere kant. Melk (in ruime zin) wordt nu tot onze nationale toverdrank verheven. Massa's nieuwe zuivelprodukten komen zo uit het niets om meteen met stip naar de voorste plaatsen in de Nederlandse voedingsmiddelen-top-tien te stijgen. Een heel sprekend voorbeeld daarvan is *yoghurt*, gepropageerd vanaf ±1910 en geproduceerd sedert ±1920, terwijl we er nu in Nederland 16,6 liter per persoon per jaar van verbruiken. Vooral in de wereld van de 'alternatieve voeding' is zuivel tegenwoordig geweldig populair. Dat lijkt ook logisch. Immers, daar wil men, op ecologische gronden, het gebruik van vlees drastisch beperken en de daardoor eventuele voedingskundig ontstane tekorten opvangen met zuivelprodukten. Het behoeft natuurlijk geen betoog dat in die kringen ook het geven van koemelk aan mensenbaby's als iets

heel natuurlijk, zeer hoog aangeschreven staat. Daarom worden zulke baby's dus vooral grootgebracht met zuivelproducten met het EKO-of BD-merk, afkomstig van koeien van kleinschalige, ekologisch en diervriendelijk werkende bedrijfjes, die desondanks als kalmpjes zelf de eerste zes weken van hun leven met melkpoeder of met deels plantaardige (niet-biologische!) kunstmelk en vervolgens met wei (meestal afkomstig van een gewone kaasfabriek, dus met toevoegingen als nitraten, enz.) zijn grootgebracht. Mensen vertellen we, dat ze melk moeten drinken omdat ze anders zoveel tekort komen, maar voor de koeien die zelf die melk produceren vinden we *kunstmelk* en *wei* goed genoeg. Het is een geschifte tijd tegenwoordig; je zou er bijna zuur van worden.

Erik de Graaf

Bronnenverantwoording

- (1) C.P. Dogterom
Melk in Nederland. Grepen uit de wordingsgeschiedenis van de Nederlandse zuivel. Koninklijke Nederlandse Zuivelbond FNZ Den Haag, september 1980
- (2) H. Blink
Zuivelindustrie en zuivelhandel in 't verleden en heden
Het Algemeen Zuivelblad
Rotterdam, 14 januari - 3 juni 1921
- (3) J.H.F. Bloemers,
L.P. Louwe Kooijmans en
H. Sarfatij
Verleden land. Archeologische opgravingen in Nederland Meulenhoff Informatief
Amsterdam, september 1981
- (4) H. Mulder
Traditie en wetenschap bij de zuivelbereiding
Inaugurale rede
Veenman
Wageningen, juni 1949
- (5) L. Burema
De voeding in Nederland van de Middeleeuwen tot de twintigste eeuw
Dissertatie
Van Gorcum en Comp. N.V. - G.A. Hak en dr. H.J. Prakte
Assen, november 1953
- (6) A.W. Reinink en
J.G. Vermeulen
IJskelders en koeltechnieken van weleer
Heuff-Heuff
Nieuwkoop 1982
- (7) J. van Maurik
Toen ik nog jong was
Amsterdam, 1901
- (8) J.M. van Winter
Van Soeter Cokene;
recepten uit de romeinse en middeleeuwse keuken
Grolsch / Spiegel Historiael / Unieboek
Bussum 1971
- (9) Th. Bakker
Landbouw en voedselvoorziening onder autarkische omstandigheden
Interne nota no. 236
Landbouw-Economisch Instituut
Den Haag, april 1979
- (10) E. de Graaf en
M. de Graaf
Eetbare wilde vruchten, Zaden en Noten
Ekologische Alternatieven 11
De Kleine Aarde
Boxtel, september 1983
- (11) E. de Graaf en
M. de Graaf
Groente uit 't wild
Ekologische Alternatieven 8
De Kleine Aarde
Boxtel, mei 1983

(12) M.R. Bloch
The Social Influence of Salt
Scientific American 209:89-98
1963

(13) A.T. Clason
Jacht en Veeteelt van prehistorie tot middeleeuwen

Fibula-Van Dishoeck
Haarlem, 1977

(14) A. Maurizio
Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart
Verlagsbuchhandlung Paul Parey
Berlin, 1927

vlees

'n Half onsje is genoeg

In het Nederlandse voedingspatroon en in dat van het hele Westen zit vlees als gebakken. De normale Hollandse pot bestaat uit aardappelen, groente en vlees. Als je mensen vraagt waarom ze vlees eten, dan is het antwoord meestal dat ze het lekker vinden, uit gewoonte of omdat het gezond is (het zet de maaltijd kracht bij, weet u wel). Tegen deze argumenten om vlees te eten is natuurlijk weinig in te brengen want over smaak valt niet te twisten en bovendien bevat vlees een aantal goede voedingsstoffen zoals hoogwaardig eiwit, vitamine B en ijzer.

Toch zijn er ook tal van redenen te noemen om minder vlees te gebruiken dan de hoeveelheid die de gemiddelde Nederlander op dit moment gewend is. Kleine Aarde diëtiste Gerda Muller komt op 50 gram per week!

Als eerste is er de verspilling van grondstoffen. Vaak denkt men dat veevoeder uit producten bestaat die toch niet voor mensen eetbaar zijn. Natuurlijk, mensen kunnen geen gras en kuilvoer eten, maar dit is slechts een klein deel van het veevoer. Wanneer we het totale veevoederpakket bekijken dan is hiervan ongeveer 80% voor mensen eetbaar. Dit percentage kan van land tot land verschillen. In 1968 werd in de Verenigde Staten bijvoorbeeld 78% van al het graan aan de dieren gevoerd, in Zwitserland bedroeg dit 66% terwijl dit in ontwikkelingslanden toen 0 - 10% was. Deze verspilling van grondstoffen wordt

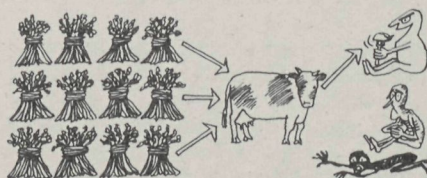
pas goed duidelijk als je kijkt naar de omzetting van plantaardig voedsel in dierlijk voedsel. Deze omzetting gaat namelijk gepaard met een energie- en eiwitverlies. Slechts 1/5 van de energie/eiwitwaarde van het plantaardig voedsel krijgen we terug in de vorm van vlees. Dit is een gemiddelde waarde. Bij melkvee ligt dit gunstiger (een koe geeft ook nog een hoeveelheid melk naast het vlees) en bij varkens ligt het weer minder gunstig.

Behalve dat veevoeder voor een groot deel voor mensen eetbaar is en de efficiëntie waarmee dit voedsel omgezet wordt in vlees elke ekonoom moet doen gruwen, is het ook nog voor een groot deel afkomstig uit Derde Wereld landen. Denk maar aan tapioca uit Thailand en soja uit Zuid-Amerika. Het land kan daar dus niet voor *eigen* voedselproductie gebruikt worden. (Dit geldt natuurlijk ook voor ons land.)

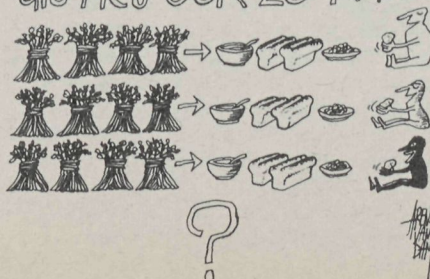
Naast het aspect van de grondstoffen, is de bio-industrie en de daarmee samenhangende kwaliteit van het vlees een reden om het vleesgebruik te verminderen. Omdat de bio-industrie, deze dieronwaardige en milieuvervuilende industrie, op pagina 39 besproken wordt, ga ik er nu niet verder op in. Wat de kwaliteit van het vlees betreft, ik wil dit graag illustreren aan de hand van de toevoegingen aan varkensvoer.

Een belangrijke toevoeging aan varkensvoer is *antibiotica*. Deze dienen voor een snellere groei en een gunstigere verwerking van het veevoeder dus: zo snel en zo veel mogelijk varken voor zo weinig

waarom zó:



als het ook zó kan:



mogelijk voer. Eén van de nadelen van het gebruik van antibiotica is, dat sommige schadelijke residuen achterlaten in het vlees. Deze kunnen tot overgevoeligheid leiden bij konsumenten die daar aanleg voor hebben.

Ook kan het gebruik van antibiotica resistentie tot gevolg hebben. En zal het, bij behandeling hiermee, geen effect meer hebben. (De rededingbrengende penicilline-spuut die opeens niets meer uithaalt . . .). Vanwege deze risico's heeft men een aantal diegeneesmiddelen verboden, maar ondanks dit verbod op papier bestaat er een levendige zwarte markt waar de veehouder deze middelen gemakkelijk krijgen kan. Ook de zogenaamde hormoon-preparaten worden met name in België en in de grensstreek regelmatig aangetroffen. Ook bij de kwaliteit van vleeswaren spelen toevoegingen een rol. Denk maar eens aan *nitriet*, dat aan sommige vleeswaren wordt toegevoegd voor de kleur. Van nitriet is al lang bekend dat het omgezet kan worden in kankerverwekkende *nitrosaminen*. Een omzetting die ook in het menselijk lichaam plaats kan vinden.

Darmkanker?

Buiten de hiervoor genoemde redenen, is gezondheid de reden die het meest genoemd wordt door mensen die minder vlees zijn gaat eten. Vlees bevat in het algemeen veel eiwit en vet en het zijn precies deze twee voedingsstoffen die een aantal welvaartsziekten in de hand werken. Bijvoorbeeld:

Enkele epidemiologische studies wijzen er op dat er mogelijk verband bestaat tussen voeding die rijk is aan dierlijk vet en - eiwit en arm aan voedingsvezel en het ontstaan van darmkanker.

Ook speelt voeding met een hoog gehalte aan dierlijke eiwitten en vetten een belangrijke rol bij het ontstaan van een verhoogd *serumcholesterol*-gehalte en de daaruit voortvloeiende hart- en vaatziekten.

Verder staat bij de behandeling van jicht, vlees ook op de lijst met af te raden produkten.

Uit het bovenstaande blijkt dat er genoeg redenen zijn om minder vlees te gaan eten.

Maar wat is minder en hoe ga je er mee om binnen de ekologische voeding?

Hoeveel minder?

Minder is voor iedereen anders. Wanneer iemand die zowel bij de broodmaaltijd als bij de warme maaltijd veel vlees eet en vervolgens vlees bij de broodmaaltijd weglaat, dan gebruikt hij duidelijk minder vlees. Iemand die alleen bij de warme maaltijd vlees eet en dit terugbrengt tot 1 x per week gebruikt ook minder dan hij gewend is. Voor beiden betekent het echter een grote stap in de richting van minder vlees.

De vraag of ekologische voeding vegetarisch is, moet je met nee beantwoorden. In de ekologische voeding wordt namelijk wel zuivel gebruikt en iemand die zuivel consumeert moet zich realiseren

dat hij op die manier ook verantwoorde-lijk is voor de produktie van een hoeveelheid vlees. Het Ekologisch Landbouw Konsulentschap heeft eens uitgerekend wat de relatie tussen zuivel en vlees voor ons menu betekent. Bij elke kilo melk die geproduceerd wordt, hoort een vleesprodukt van 14,4 gram. Voor een kilo kaas, waar 10 liter melk voor nodig, is dat bijna 0,5 ons.

De melk die binnen het ekologisch circuit geproduceerd wordt, wordt ook binnen het circuit verhandeld maar het daarbij behorende vlees komt allemaal in de gewone slachterijen terecht.

Een half ons per week

Reken je met behulp van de eerder genoemde getallen een gemiddeld zuivelgebruik om naar vleesgebruik, dan komt dat neer op zo'n 50 gram vlees per week. De een zal dit liever in één keer gebruiken bij de warme maaltijd (of in twee keer bij het gebruik van gehakt), de ander geeft de voorkeur aan vleeswaren. Binnen de ekologische voeding gaat men uit van overwegend plantaardig voedsel. Zuivelprodukten passen in het Nederlandse voedingspatroon goed als eiwit-aanvulling. Dit betekent dus wel: met

mate gebruiken. Vlees past ook binnen de ekologische voeding maar dan wel verkregen door andere veeteeltmethoden en de 75 gram per dag, de hoeveelheid die het Voorlichtingsbureau voor de Voeding in Den Haag adviseert, is beslist niet nodig en ook niet wenselijk.

Gerda Muller

Literatuur

Voedsel - Werkgroep Voeding eindr. Gerjan Huis in 't Veld, Van Gennep Amsterdam.

Vegetarisme, ecologie en het wereldvoedsel probleem, Frank Zeiss, Nederlandse Vegetariërs Bond.

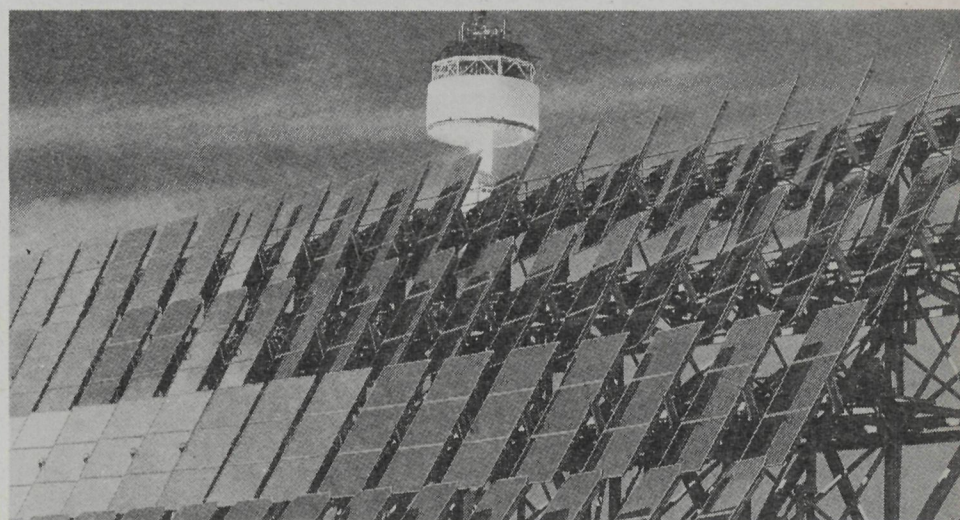
Zuinig met zuivel, Miriam Wuisman, De Kleine Aarde no. 35.

De duurste gast aan tafel, Wil van Eysden, De Kleine Aarde, no. 36.

Méér gezondheid op tafel, Wil van Eysden, De Kleine Aarde, no. 37.

Invloed van dierlijk eiwit en voedingsvezel op darmfunctie en galzuuruitscheiding, M. Stasse, Voeding no. 5 1982.

De invloed van de soort eiwit in de voeding op de serum-cholesterolconcentratie bij mens en dier, A. Terpstra e.a., Voeding no. 9 1983.



Land van de Rijzende Zon

■ Tot voor kort was olie het smeermiddel van de Japanse economie. Arm aan natuurlijke energiebronnen als Japan is, moest bijna elke druppel olie, kubieke meter gas of mud kolen geïmporteerd worden. Na de oliecrisis besloot men alternatieve energiebronnen te ontwikkelen. Het land is vooral bezig met het ontwikkelen van zonne-energie-projecten. Twee 'zonnefabrieken' werden aangelegd op het eiland *Shikoku*, de zonnigste van de Japanse eilanden. Deze 'fabrieken' bestaan uit honderden spiegels, die ieder voor zichzelf over een eigen computer beschikken teneinde de maximum hoeveelheid zonnestraling naar een vaste spiegel te kaatsen. Deze stuurt op zijn beurt alle energie gebundeld naar de kollektortoren. Hier wordt een vat met vloeistof verhit. De 'fabrieken' leveren ieder 1000 kiloWatt. Zonne-energie moet

in de nabije toekomst in één op de vier Japanse huizen voor verwarming en energie zorgen. Zo introduceerde een elektronikafirma in september '83 een dakpan met zonne-cel. Een gemiddeld huishouden dat overdag rond de 2,7 kiloWatt energie gebruikt, zou aan 510 dakpannen voldoende hebben om alles aan de praat te houden. Daarnaast beschikt Japan over erg veel heetwaterbronnen die men in de toekomst ook wil gebruiken voor het opwekken van elektriciteit, en het verwarmen van groentekassen. In '83 beschikte Japan over 24 kerncentrales; in 1990 zouden dat er volgens overheidsprognoses 45 moeten zijn. (Slimme jongens die Japanners. Samen met de video's en de camera's sturen ze het radioactief afval naar Europa om het daar te laten opwerken . . .).

ZELF DOEN

Tongstrelende kiwi's, teel ze hier

In veel winkels treft men de laatste jaren steeds vaker kiwi's aan. En dan bedoel ik hier niet het nationale symbool van Nieuw Zeeland: de op een forse kip gelijkende loopvogel. Neen, deze kiwi behoort tot de flora van Zuid-Oost-Azië en ze is in ons klimaat bijzonder goed te telen.

De teelt en verzorging van de kiwi-plant is niet zo moeilijk. Wat de snoei betreft lijkt deze veel op die van druiven.

De kiwi is een subtropische slingerplant met een bijzonder grote groeikracht. Willen we kiwi's telen, dan hebben we veel ruimte nodig. Deze van ziekte en aantastingen gevrijwaarde plant brengt heerlijke gezonde vruchten ter grootte van een fors ei voort met een opvallend hoog vitamine C-gehalte. De vruchten moeten na het plukken 3 tot 4 weken worden nagerijpt. Ze kunnen uit de hand worden gegeten of worden verwerkt in fruit, ijs en dergelijke. Koel opgeborgen zijn ze 2 tot 3 maanden lang te bewaren.

Grond/Bemesting/Planten.

Kiwi's groeien het beste in een licht bemeste kalkhoudende grond. Daar ze vrij dicht aan de oppervlakte wortelen, is een goede vochtigheidsgraad belangrijk. De plant vraagt een warme, beschutte plaats, liefst tegen een muur. Teelt langs draad is ook goed mogelijk, zoals hierna blijkt. Oude organische mest is bijzonder waardevol; de plant heeft veel mest nodig. Een aanvullende bemesting met koemest, bloed- en beendermeel in februari is aan te bevelen.

Hoewel de teelt tegen een muur de voorkeur geniet (vanwege de warmte-reflektie) kunnen ze ook, zoals in Nieuw-Zeeland, aan draad worden gekweekt. We plaatsen forse palen (met een diameter van 10 cm.) op een afstand van zo'n 6 meter uit elkaar. De hoogte bedraagt ongeveer 2 meter boven de grond (plukhoogte). Op zo'n 1.60 à 1.80 meter spant u draden. De richting waarin de palen staan, is bij voorkeur Noord-Zuid. Een betere belichting in verband met de zon-inval is dan het geval.

Kiwi's zijn tweehuizig. Dat wil zeggen, dat de mannelijke en vrouwelijke bloemen *niet* aan dezelfde plant voorkomen. Bestuiving is daarom noodzakelijk. Op één mannelijke plant kunt u 6 à 7 vrouwelijke exemplaren plaatsen. De plantafstand zowel langs de muur als aan de draad bedraagt zo'n 5 à 6 meter.

Dicht bij de grond is de (jonge) plant gevoelig voor vorst. Men moet deze gedurende de eerste jaren (en bij strenge winters ook later), beschermen met takken, rietmatten of iets dergelijks.

De kans op nachtvorst in het voorjaar kan eveneens schade toebrengen aan bloem- en bladknoppen. Vandaar ook in voorkeur beschutting tijdens deze periodes.

De snoei en verdere opkweek

De bloeitijd valt ongeveer van half mei tot begin juni. Insekten (hommels en bijen) zorgen voor de bestuiving. Als de planten in een kas worden opgekweekt, dan moet men voor een kunstmatige bestuiving zorgdragen, of zorgen, dat bijen de kas kunnen invliegen.

Zoals gezegd kunnen kiwi's voor een groot deel dezelfde behandeling en vorm-

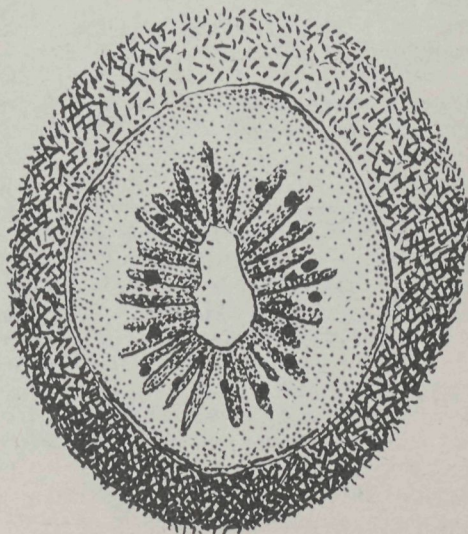
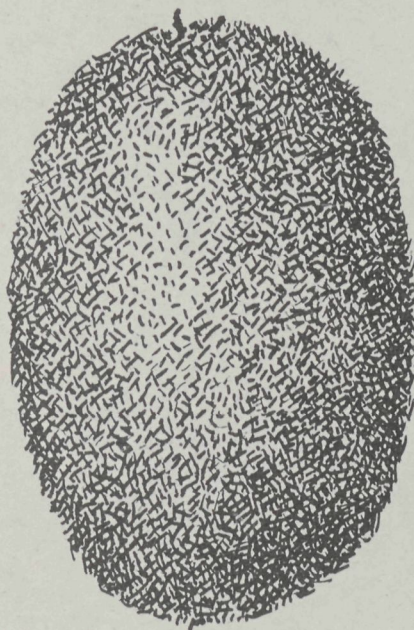
snoei ondergaan als druiven.

Het eerste jaar na het planten kweekt U één scheut langs een paal.

Deze wordt op 1.60 à 1.80 meter gebogen en langs de aangebrachte draad aangebonden. Ook deze tak noemen we een legger. In de winter snoeit u de legger tot op 1 meter in.

In het tweede groei-jaar kan men een nieuw gevormde sterke scheut eveneens als (tweede) legger gebruiken. De scheuten vanuit de in het eerste jaar gegroeide legger worden getopt als ze ongeveer 1 meter lang zijn. Na het tweede groei-seizoen beide leggers inkorten tot op de beschikbare lengte.

In het derde groei-jaar worden de legger-scheuten getopt op 4 à 5 knoppen. Hieruit ontstaan de vruchten. De boom moet nu zomer en winter sterk worden gesnoeid.



Fred Geven

De wintersnoei lijkt op die van de druif. De leggerscheuten worden na de winter ingesnoeid tot op zes knoppen. Per meter legger houden we 6 à 7 scheuten aan. De overvloedige scheuten verwijderen we.

In de zomer worden alle vrucht dragende scheuten tot op het 7e of 8e blad na de laatste vrucht ingekort. Eventuele dieven (okselscheuten) moeten reeds na het derde blad worden verwijderd. Regelmatig knippen is nodig vanwege de sterke groei tijdens het gehele groeiseizoen. Omdat we telkens tot op zo'n 4 à 5 knoppen terug snoeien, komen we na zo'n

3 à 4 jaar steeds verder van de legger. We moeten dan *vervangings-snoei* toepassen. Op de legger is intussen wel een 'reserve'scheut gevormd. We snoeien de vruchtgedragen scheut tot op de legger terug.

Om de kans op bestuiving zo groot mogelijk te doen zijn, kunt u de mannelijke exemplaren beter ná de bloei snoeien. Méér mannelijke bloemen verhogen de kans op 'n grotere vruchtzetting.

Oogst en gebruikswaarde

Drie jaar na het planten kunt u reeds enkele vruchten verwachten. Topoogst is

na zo'n 8 jaar mogelijk. Twintig tot dertig kg per plant vruchten is dan goed mogelijk. De kastanjebruine vruchten hebben een harige huid die makkelijk loslaat als de vrucht rijp is. Men kan ze meteen na de pluk eten, maar even wegleggen in een koele vochtige ruimte maakt de vruchten smakelijker en sappiger. Kiwivruchten zijn prima voor het zelf maken van jam, gelei, sap, en dergelijke.

Theo van den Bosch



Regeladvertenties

Tarief f 1,50 per woord inclusief BTW.

Minimumprijs per plaatsing f 30,-.

Maximum aantal woorden 50.

Voor advertentie onder nummer f 5,- extra.

Opgave vóór 1 november met betaling door middel van een giro-(betaal)kaart of bankcheque, t.a.v. T. v. Minderhout.

TE KOOP

Uniek **GEBOUWENCOMPLEX**, voor vele doeleinden geschikt. Twee woonhuizen, groeengebouw, loods, enz. op halve ha. Schitterend gelegen nabij Roermond. Vraagprijs f 430.000,— k.k. Tel. 04750-28025.

Te koop aangeboden in goede staat zijnde **AGA FORNUIS**. Tel. 02230-35746.

Te koop: Ongebleekte katoenen **TROUWJURK/AVONDJAPON** (Kaf-tanmodel) met bijpassende heren-kiel. Door kunstenaars beschilderd met planten en insekten. Tel. 01877-1726.

Te koop **AGA FORNUIS**: 05287-1732.

Te Koop **ONDERDELEN** van voorn. houtkachels- en fornuizen: complete ringensets, losse ringen, roosters, vuurpotten. Inlichtingen: Frank Leenen, Kanaaldijk Oost 6, Deventer, tel.: 05700-53281.

SKANTIEK KACHELS. Driel 08306-42081, Dwingelo 05219-7220, Amsterdam, Elandsgracht 67 (Jordaan). Originele, gebruikte (tot 150 jaar oud) Noorse hout- en kolenkachels. Giet-ijzeren degelijkheid afgedwongen door het koude klimaat. Volledig gerestaureerd en met garantie. Perfekt regelbaar en zonder asbestkoord. Keuze uit meer dan 50 modellen. Informatie-brochure op aanvraag.

HOEKHUIS in Heeze.

Ind.: kamer, keuken, berging, toilet. 1e verd. 3 kamers + royale badkamer; 2e verd. werkzolder. ± 1000 m² grond waarop o.a. bloementuin, garage, groentekas (32 m²) royale moestuin. Vraagprijs f 135.000,—. Tel. 04907-1531.

TE KOOP GEVRAAGD GEZOCHT

Ik zoek werk op (biol.) boerderijen in Frankrijk Sp., Port. Wie heeft adressen en schrijft ervaringen. Jan-Willem Führung, 2e Jan Steenstraat 69, Amsterdam.

Onze boerderij gaat plat. Daarom zoeken wij (eko-winkelierster — 32 — en klusser — 34 —) een **LANDELIJKE WOONRUIMTE** te huur in Gld., Ov. of Br. Bij voorkeur iets groots met meer mensen. Tel. 05961-6080.

TE HUUR/VAKANTIE

Te huur **EENVOUDIG HUISJE** bij boerderijtje met kippen, schapen, hond en kat. Wij denken aan mensen die anders dit jaar om financiële redenen niet op vakantie gaan. Interesse? Bel 08865-2585 of schrijf De Bunders 2, Zeeland (N.-Br.).

MINI-CAMPING (alleen tenten), Midden-Frankrijk voor ouderwetse kampeers en natuurliefhebbers. Inl. 01717-8539.

Vakantie in **BEIEREN**. We verhuren een gezellig boerenhuisje voor 2-6 personen vanaf f 200,— per week en een groot boerenhuis voor 6-10 personen voor f 500,— per week. Schrijf of bel voor meer informatie Fam. Jacobs, Kapfham 8, 8391, Thyrnau. Tel. 09-49 8501 1087.

In **ZUID-IERLAND** kunt u leren wat 'selfsupporting-life' is. Een gezellige vakantiebugalow staat voor u klaar. Fam. Reumerman, Ballygriffin Cottage Killavullen C. Cork. Tel. na 19.00 uur 09/3532226323.

Vegetarisch pension nabij **BOSSEN VELUWEZOOM** heeft plaats voor vaste en vakantiegasten. Pension 'Heuvelzicht', Zutphensestraatweg 26, Ellecom. Tel. 08330-13016.

HUIZE SCHOONOORD

In ons vegetarisch retraite-huis in Ubbergen (bij Nijmegen) zijn gasten en groepen welkom: rust, bos en zalige vegetarische maaltijden. Tel. 080-237141.

KURSUSSEN

Wij houden biologische kookkursussen. Je woont in een gezellig boerenhuis in een prachtige omgeving in Beieren. Zes dagen voll. pension inkl. kursusgeld f 250,—. Fam. Jacobs, Kapfham 8, 8391 Thyrnau.

Unieke spoedkursus **ALTERNATIEF TUINIEREN**, volgens origineel zelf-studiesysteem. Bij overmaking van f 14,75 op postgironr. 3098193 ten name van I.T.W. Soest, maakt u kennis met dit hedendaagse actuele onderwerp.

DIVERSEN

Tegen kleine vergoeding af te halen een nieuwe kompressor voor een koelinstallatie. Marlies Richter, Rijwielstalling 'Apocalyps', 2e v. Swindenstraat 40, Amsterdam. Tel. 020-935592 (10-17.30 uur).

GRONDONDERZOEK met alternatief bemestingsadvies. **GIFREST- EN MILIEUONDERZOEK.** Voor meer informatie CBB Deventer, Singelstraat 15-21, 7400 AV Deventer. Tel. 05700-25236. Vraag een monstername pakketje aan.

VROUWENVASTENWEEK 15 tot 20 oktober. Samen vasten onder natuur-geneeskundige begeleiding. Informatie: Monique 05700-54574.

Normaal drinken bij sport

De Kleine Aarde is niet zo deskundig of f. Dat zullen trouwe lezers vast wel gemerkt hebben. Toch vinden we het best leuk wanneer de deskundigen ons achteraf gelijk geven.

Vorig jaar november lieten we het boekje *Normaal Sporten* (van Bareld Rebbers) het licht zien. Enkele citaten daaruit over sportdrankjes (blz 18 en 19): 'Dat deze middelen nogal prijzig zijn, moeten we maar op de koop toe nemen, want we moeten er natuurlijk wel iets voor over hebben om de concurrentie te verslaan. Komplete waanzin. Gewoon goed eten'. En over drinken (blz 8): 'Sporters die konstant in beweging zijn kunnen zelfs het beste vóórdát ze beginnen een glas water drinken. Neem vooral geen frisdrank met koolzuur, want daar blijf je van boeren. Drankjes die zoet zijn wil ik ook niet aanbevelen. Daar blijf je van drinken totdat je met een volle buik rondsjuwt.'

In de *Consumentengids* van april '84 worden de speciale sport-dorstlessers (ook al vanwege de prijs: f 3,75 tot f 7,50) niet aanbevolen. Water gaat net zo goed. Dat laatste is ook de mening van Dr Harm Kuipers, wereldkampioen schaatsen in 1975. En sportarts Dr. L. Heere van de Nederlandse Sportfederatie zegt: 'Voor verlies aan mineralen ben ik niet bang. Bij een gezonde voeding, dus niet 'patat met' of iets dergelijks, heeft een gewone huis-tuin-en-keuken sporter de benodigde mineralen binnen' (aldus *De Volkskrant* van 28 juni j.l.). Het boekje *Normaal Sporten* is nog verkrijgbaar (zie bestelpagina). De prijs is lager dan die van veel sportdrankjes. Proost.

David Douwes

Nog een wijnkursus onder de kurk

Wegens enorme belangstelling voor de eerste wijnmaakkursus, vindt in het weekend van 12, 13, 14 oktober een tweede wijnmaakkursus plaats. Gastdocent Jan van Schaik (bekend van zijn boekje *Wijn uit eigen tuin*, en van radio en televisie) zal uiteraard weer aanwezig zijn om de cursisten een heel eind op weg te helpen. Inlichtingen: Kursusgroep De Kleine Aarde.



programma

Algemeen

Telefonische informatie:

04116-84921

Schriftelijke informatie:

De Kleine Aarde cursuswerk,
Postbus 151, 5280 AD Boxtel of
Munsel 17, 5280 VA Boxtel.

Algemene voorlichting

Herfstweek 15 t/m 19 oktober (ma./vrij.)

A f 195,— B f 240,— C f 270,—

Ekologie, Antroposofie, Makrobiotiek 3 en 4 november (za./zo.)

A f 80,— B f 105,— C f 125,—

Voetreflexzonetherapie 26-28 oktober (weekend)

A f 125,— B f 155,— C f 195,—

Kleinschalig ondernemen 9-11 november
Adviesweekend voor beginnende ondernemers

A f 125,— B f 155,— C f 195,—

Voeding

Weekend voedingvoorlichting 5-7 oktober

A f 125,— B f 155,— C f 195,—

Scholingskursus voeding voor beroepsgroepen 19-21 oktober (theorie) en 24-25 november (praktijk)

A f 275,— B f 295,— C f 320,—

Kursus voor instellingskoks 31 oktober, 1 en 2 november (wo./vrij.)

A f 150,— B f 180,— C f 200,—

Avondkursus meer over voeding en voedsel 6, 13, 20 en 27 november (di.)

A f 45,— B f 60,— C f 75,—

Studiedag alternatieve voeding en budget 10 november (za.)

Prijs f 25,— (zelf een lunchpakket meenemen).

Studiedag voor levensmiddelentechnologen 1 december

A f 40,— B f 60,— C f 70,— (inkluisief lunch)

Avondkursus zuigelingen- en peutervoeding

19, 26 september en 3, 10 oktober (wo.)

A f 45,— B f 60,— C f 75,—

Kookkursus voor kinderen 7, 14, 21, 28 november (wo.)

Prijs f 35,—.

Landbouw

Geitendag 27 oktober (za.)

A f 40,— B f 60,— C f 75,—

Kursus Fruitsnoeien 17 november en 1 of 15 december (za.)

Theoriedag A f 45,— B f 60,—

C f 75,—

Praktijkdag: A f 50,— B f 65,—

C f 80,—

Energie

Kacheldag 13 oktober (za.)

A f 40,— B f 60,— C f 75,—

Bouwen voor mens en milieu 1 december (za.)

A f 70,— B f 90,— C f 105,—

Energie-opslag en milieu-effecten 8 december (za.)

A f 70,— B f 90,— C f 105,—

Opbouwwerk en milieu: een gratis cursus

Vanaf 4 oktober organiseert De Kleine Aarde in samenwerking met mensen in 't veld, een vijftal bijeenkomsten met opbouwwerkers, vrijwilligers of beroepskrachten, die de wijk inwillen om zaken als woonlasten, energiebesparing, vervuilde volkstuinen en dergelijke aan te kaarten. Ook onderwerpen als stadsverwarming, kernenergie, zure regen, en afvalinzameling komen steeds vaker in de buurt- en clubhuis aan de orde en dus dicht bij. Meer informatie: Lowie van Erk (04116-84921), Rien Oomen (013-35-322625) Arnold Schut (013-357846) of Ad van der Bulk (013-351535). De bedoeling is dat vooral mensen uit Brabant zich aanmelden.

Knoflook in Nederland

Sinds de intensieve toeristische kontakten, die we met de zuidelijke landen hebben, is knoflook een bijna onmisbaar onderdeel geworden van het 'lekker' eten.

In Europa zijn de belangrijkste knoflookproducenten Frankrijk, Spanje, Italië en een aantal Oostblok-landen. De gehele consumptie van knoflook in Nederland werd tot voor kort uit deze landen geïmporteerd. Door de toenemende belangstelling voor dit produkt is de Stichting Nederlandse Uienfederatie (SNUIF) te Middelharnis enkele jaren geleden gestart met het onderzoek naar de mogelijkheden van de knoflookteelt in Nederland. De eerste oogst kwam onlangs op de markt.

Knoflook is een overblijvend bolgewas van de familie der Lelie-achtigen. Vorig seizoen (1982-1983) zijn door de SNUIF 54 rassen vergeleken. De beste resultaten werden verkregen met de Franse rassen 'Thermidrome' en 'Messidrome'.

Planten

Het plantgoed bestaat uit de zogenaamde teentjes. Deze worden verkregen door ze met de hand van de bol te pellen. De teentjes welke geplant worden, moeten minimaal 20 mm in doorsnede zijn. De grootste tenen geven de grootste bollen. Als amateur-tuinder kan men nog niet beschikken over de bovengenoemde rassen. Zoek daarom enkele goede bollen en plant daarvan de grootste tenen.

De tenen kunnen geplant worden op 10 cm afstand in de rij en met een rijafstand van 25 cm. De plantdiepte is ongeveer 5 cm. De hoeveelheid bedraagt ± 10 kg/are.

In principe kan knoflook zowel in het najaar (vergelijk met tulpen) als in het voorjaar worden geplant. Gebleken is dat de hoogste opbrengsten worden verkregen bij een najaarsplanting.

Bodem en bemesting

Voor de teelt van knoflook komen zand- en zavelgronden in aanmerking. Een goede ontwatering is een vereiste. Humusrijke gronden zijn in verband met een donkerder kleur van het geoogste produkt minder aan te bevelen. De bemesting van knoflook komt overeen met die van uien. Uien groeien graag op 'oude kracht', dit wil zeggen op een stuk land dat een jaar eerder goed is bemest.

Ziekten en onkruid

Knoflook kent dezelfde belagers als uien: stengelaaltjes, witrot, made van de uievlieg, roest (schimmel welke ook preiroest veroorzaakt). Bij een goede vruchtwisseling en een evenwichtige bemesting blijft de schade in de amateur-tuin beperkt en kan chemische bestrijding achterwege blijven. Het onkruid moet net als bij uien goed gewied worden.

Oogst en opbrengst

Uitgaande van in het najaar geplante knoflook kan de oogst omstreeks half juli verwacht worden. Met de oogst moet worden begonnen als de eerste planten gaan strijken. Na het rooien moet het produkt zo snel mogelijk met loof en al worden gedroogd. Knoflook kan onder vochtige omstandigheden zeer snel in kleur achteruit gaan.

De opbrengst kan sterk variëren. Onder gunstige omstandigheden is een opbrengst van 200 kg per are mogelijk. De beste tenen kunnen weer als plantgoed gebruikt worden.

Een goed geneesmiddel

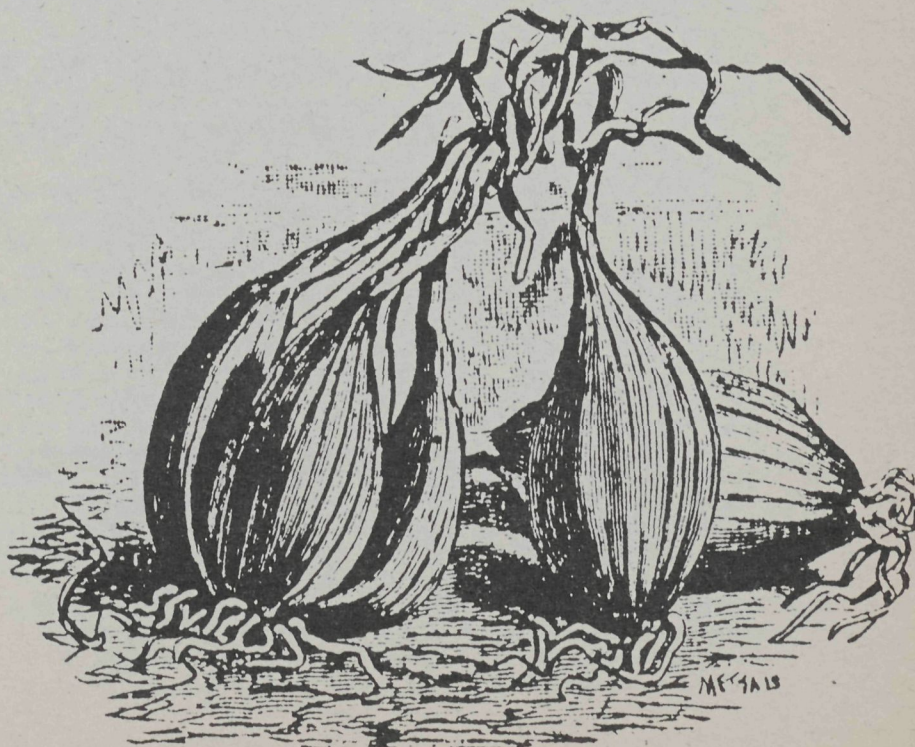
In landen als Nepal en China wordt

knoflook veel gebruikt om aandoeningen van maag en darm te bestrijden. Evenals tal van ui-achtige planten zetten ze de beweeglijkheid van de darmen aan door de ontwikkeling van gassen. Deze volumevermeerdering stimuleert de darmspieren tot intensievere activiteit. Knoflook heeft ook een werking op de bloeddruk. Het geeft namelijk een verwijding van de bloedvaten van maag en darm, waardoor er meer bloed in deze organen komt en de hoeveelheid circulerend bloed daalt. Hierdoor daalt ook de bloeddruk.

De Chinezen hebben ontdekt dat er in knoflook stoffen zitten, die virusziekten kunnen afremmen. Zo zou het niet onmogelijk zijn, dat knoflook een goed middel blijkt te zijn tegen infectieziekten zoals griep en verkoudheid.

Geraadpleegde literatuur:

- *Teelt van knoflook in Nederland*, D. Hoek (SNUIF), 'Groente en Fruit' 17-2-1984
- *Korte teeltbeschrijving voor knoflook*, 'Nieuwsbrief SNUIF'
- *Knoflook: een goed geneesmiddel?* M. de Grood, 'Brabants Dagblad' 16-1-1984



NIEUW VAN DE DKA UITGEVERIJ

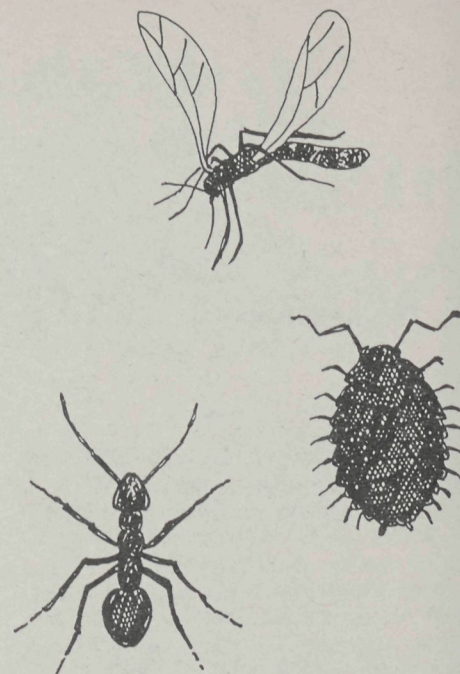
Jakkes, Beestjes!

Een kind vindt niks vies. Wormen, slakken, rupsen, alles wordt met de handen betast en gaat eventueel ook nog in de mond. Jakkes, Jantje! Moeder (meestal is 't moeder) grijpt 't kind bij een lurf, sláát de viezigheid uit z'n handje; kind brullen, moeder foeteren. Een huiselijk tafereeltje uit onze eigen jeugd? Of is de generatie, die eens rebels, kritisch en alternatief werd, de eigen kinderen op dezelfde manier aan het opvoeden? Of zullen de kleintjes die nu nog in luiers rondlopen straks naar (synthetische) insektenspray of (natuurlijke) derris grijpen?

In het 'leuke leerzame buitenbeestjes-boek' met de veelzeggende titel 'Jakkes, beestjes' vertelt Peter Kouwenhoven een heel ander verhaal dan Moeder hierboven. Beestjes griezelig of vies? Ja, in het begin denk je dat nog. Peter laat juist zien hoe leuk en interessant al die beestjes wel zijn. Over vliegen: 'Aan zijn kop zit een soort stempeltje waarmee hij eet. Hij heeft geen tanden, maar als hij een suikerkorreltje vindt, brengt hij een beetje sap uit zijn maag door het stempeltje naar buiten. Dat maagsap lost de korrel op, waardoor hij het mengsel naar binnen kan zuigen. Slim bedacht of niet soms?' Over wormen: 'Probeer eens voorzichtig een worm uit de grond te trekken. Dat lukt je niet zonder het dier te breken. Op zijn lichaam zitten namelijk kleine borsteltjes. Als je aan hem trekt zet hij die borsteltjes op. Zijn velletje lijkt dan meer op een stukje schuurpapier. Als je een worm op een krant zet, kun je dat schuren prima horen'. Over hommels: 'De aardhommel

heeft zijn nest onder de grond, bijvoorbeeld in een oud muizenholletje. Hij gebruikt voor de bouw van zijn nest stukjes mos, grasjes en de haren van de muis. Trouwens, de muis heeft dezelfde spulletjes gebruikt, zodat de hommel het materiaal bij de poot heeft'. Over spuugbeestjes: 'Waar komt zo'n kloddertje spuug eigenlijk vandaan? Laat ik het zó proberen uit te leggen. Uit het poeptertje van het beestje komt een beetje vocht. Aan de achterkant van zijn lichaam zit ook een ademhalingsbuisje waardoor hij, je begrijpt het al, adem haalt. De lucht die uit het buisje naar buiten komt, blaast hij in het vocht, waardoor de belletjes ontstaan. Het ademhalingsbuisje is zo lang dat hij het tot buiten het kloddertje kan steken. Anders zou hij de belletjes ook weer inademen! En zo vertelt Peter op heel eenvoudige en boeiende manier over oormormen, pissebedden, padden, egels, spinnen, mieren... Een kind kan het begrijpen, en dat is precies de bedoeling. Overigens is het geen boek voor huismussen en boekenwormen, er staan heel wat wenken en tips in om buiten zelf een en ander waar te nemen.

Uiteraard ontbreken de verhaaltjes over milieu, kringlopen, landbouwgif en de andere hete hangijzers van de milieu-educatie niet, maar Peter is erin geslaagd deze dingen aan te geven zonder die loodzware schoolse sfeer op te roepen die eigen is aan bijvoorbeeld dat woord



'milieu-educatie'. Dit vrolijke, rijk geïllustreerde oerdegelijk uitgevoerde boek is geschikt voor kinderen vanaf een jaar of negen. En voor hun opvoeders.

Jakkes, beestjes!

formaat 24 x 17 cm, 48 pagina's. Prijs: f 12,50/Bf 250, zie bestelpagina.

Het mysterie Mellie Uyldert

Bovenaardse Kracht & Verborgen Waanzin

Wie kent Mellie Uyldert niet? In het alternatieve wereldje heeft vrijwel iedereen wel eens van haar gehoord. En als je haar een keer hebt ontmoet, of haar foto hebt gezien, zijn je zeker de priemende oogjes bijgebleven. Je denkt: Mellie Uyldert is een aardige oude dame die ontzettend veel van de gekste dingen afweet. Een modern soort heks dus, die niet meer in dampende ketels met adderbloed, bilzekruid en vliegenzwam roert, maar die interessante dingen zegt over De verborgen Kracht van Edelstenen, je haarfijn weet uit te leggen wat de invloed is van metalen op je gezondheid, die je uit de doeken doet waarom je je bed moet aarden, ook weet te verklaren waarom die vleesboom in je baarmoeder groeit, de witte vloed je plaagt, de volkskarma je parten speelt, de ontgoochelde baarmoeder een bevruchter zoekt, waarom inenten voor verlamde zielen zorgt, rasvermenging voor gespletenheid, hoe petro-

leum kanker geneest, waarom kamfer goed is voor de redelozen onder ons en arbeidsdienst uitstekend voor mensen die maar omlummelen, kortom: *Mellie Uyldert Weet Alles Wat Goed Is Voor De Mensen*. En in één op de vier huiskamers vinden we wel een geschrift van haar op de boekenplank. Gevaarlijk? Nogal, ja.

Wat die priemende oogjes betreft: als je een tijdje de uitdrukking op haar gezicht bestudeert, zie je dat het pretoogjes zijn die je aankijken. 'Al bijna 45 jaar zit ik de grootst mogelijke onzin te verkondigen, en niemand heeft het in de gaten', schijnt onze laatste heks te denken. Mellie Uyldert's boeken hebben een miljoenenoplage en van het blad De Kaarsvlam worden maandelijks 4000 stuks via abonnementen verspreid; lezingen van haar worden druk bezocht en als iemand zou wagen te roepen: 'U

staat nu racistische kul te verkopen, dit is precies wat de nazi-ideologen ons ook probeerden wijs te maken', dan zou die iemand de kans lopen door Mellie Uyldert-fans gelynacht te worden, want zij is *waaninnig* populair.

Geen kwaad woord dus over Mellie Uyldert, want dat kan je de kop kosten. Maar dat is dan niet erg want volgens Mellie Uyldert kan men echter wel hoofden afkappen, maar niet de etherische patronen, die op hoofden inwerken . . . Dit citaat is tekenend voor Uyldert's werkwijze. Zij doelt hiermee op de Romeinen die 'de geestelijke leiders van het Duitse volk' twintig eeuwen geleden een kopje kleiner hebben gemaakt.

'En zo is na een kleine tweeduizend jaar de onafgemaakte fase door het aangeleerde Maan-denken heengebroken als het nationaal-socialisme'.

Wartaal natuurlijk, maar wat wil ze er mee? Wil ze zeggen dat de nazi's (de reïnkarnaties van de 'geestelijke leiders' van het volk) de ik-fase (Het Zondenken) af moesten maken? En dat het allemaal de schuld is van die ellendige Romeinen? Het is uiteraard letter voor letter gekonstrueerde onzin, maar de eindkonklusie luidt in elk geval dat de nazi's wel móesten moorden om het kosmisch evenwicht te herstellen. Of zoiets. Verzachtende omstandigheden aanvoeren waarom het allemaal kon gebeuren in de Tweede Wereldoorlog. En dat is wat Uyldert al meer dan 45 jaar doet: de geschiedenis vervalsen, het kwade geweten sussen, beelden wegschilderen, rookgordijnen leggen, sprookjes vertellen.

Nu wordt iedereen kláárwakker als je pats-boem zegt dat Hitler het eigenlijk goed met de Joden voor had. Het knappe van propaganda is echter dat de massa in slaap wordt gewiegd, dat er een soort beneveling ontstaat. Een mistige toestand waarin het brein ontvankelijk is voor dit soort opvattingen, maar dan wat omzichtiger geformuleerd. Je zult dus, als je denkt iets dergelijks te moeten beweren, het anders aan moeten pakken. Lezers en toehoorders zullen eerst in een soort halfslap moeten worden gebracht. En hoe gaat dat beter dan met pagina's betekenisloze rim-ram? De Kaarsvlam lezen heeft dezelfde uitwerking als een buisje slaaptabellen, een uurtje mediteren op de mantra *AUM*, *AAUUM*, *AAAUUUM* of een dag aan de lopende band koekjes inpakken.

Mellie Uyldert, de onbegrepen wijze maagd, is dan ook niet zozeer uitgegeven om deze dame het vuur na aan haar schenen te leggen, het boek is meer bedoeld om de propagandamethode die achter de baarlijke nonsens schuil gaat te ontleden. Een methode overigens, die grote overeenkomst vertoont met die van de Ekologische Beweging ten tijde van de Vleer-hegemonie (Elsa Vleer en Mellie waren goeie vriendinnen). Aangezien fascisme bijna niet in staat is gebruik te maken van de wereldgodsdiensten, zal ze terug moeten vallen op een eigen,



gekreëerde kultus. met de bijbehorende rituelen en sprookjes, symbolen en tekens, (zonnewende-viering, door-het-vuur-springen, hakenkruis, rune-tekens etc.). Je zult eenheid moeten smeden en de massa het gevoel geven dat je méer bent. Dat het waard is de heldendood te sterven. De kollektieve waanzin die vrijwel alle Duitsers voor en in de Tweede Wereldoorlog beving, is alleen te verklaren als je weet waarom de rede zo roekeloos voor de mythe werd ingeruild. De mythe van de Germaan, *met brede borst, den blonden kop geheven*. Voor de mythe van 'de suizeling van de wind over het graan op eigen akkers, de bedachtzame tred van den boer aan den ploegstaart, het geklots van visschers-riemen op een avondstille wetering, plus prachtige beelden, die echter tegenover de koelies van *Sjanghai*, de negers van *Harlem* en de lichtekooien van *Parijs* werden gezet. Een stap verder en alle Franse lichtekooien, alle negers en alle koelies die 'het plaatje' bederven, moeten weg. Nog een stap verder en de raszuiverheid van de eigen bevolking moet worden onderzocht. Zo is het gegaan, we kennen de geschiedenis. Maar waarom laat niemand dan een sirene loeien als Mellie Uyldert zegt:

'De ras-en volkspatronen, verankerd in onze chromosomen, mogen niet verdoezeld, overschreeuwd en bovenal niet vermengd worden, want daaruit ontstaat dan een domme massa van huichelaars en ze-nuwpatiënten zonder houvast, die gemani-puleerd worden door machtsinstituten, welke juist omdat zij op domme slaven uit zijn, de rasvermenging, als broederschap vermomd, propageren onder het hulpeloze tweede-fase-volk. Maar niets kan de waarheid weerhouden: 2000 jaar van onderdrukking heeft het patroon niet kunnen doden en nu breekt het zich baan naar het bewust-zijn!' (De Kaarsvlam, januari 1975).

We kennen het antwoord: omdat de ra-

cistische nonsens zo slim verpakt is in de monologen van Mellie Uyldert.

Schrijver *Felix Zwitser* en samensteller *David Douwes* hebben zich dan ook door metersdikke stapels papier heen moeten worstelen, om te achterhalen wat Mellie Uyldert nu eigenlijk wel echt wil uitspreken, namelijk haar grote liefde voor de ideeën van de nationaal-socialisten. Dat zij in die kringen geen onbekende was, bewijst haar medewerking aan Het Haagsch Maandblad, een pro-Duits blad en de brief van een *SS-Obersturmführer* die haar verhalen heeft gelezen en een 'kameraad' aanbeveelt contact met Mellie Uyldert op te nemen voor *gelegent-liche Mitarbeit*.

Dit boek is voor ongeveer de helft aan Mellie Uyldert gewijd. Heel belangrijk is echter de link die gelegd wordt naar bewegingen die zijn uitgegleden (of die zich op het hellende vlak bevinden) zoals de *Ekologische Beweging*, *De Anti-Vivisectie-Stichting*, *Het Europees Comité tot Bescherming van Zeehonden en Andere Pelsdieren* (*Naerehout*) *Stichting SOS Huisdieren*, *Mazdaznan*, *Ding*, *Ordo Mazda*, *De Orde van de eeuwige Wederkeer* en anderen.

Een waardevolle aanvulling op het boek is de afrekening met de oeroude *Atlantis*-mythe, waar ook Mellie Uyldert (evenals nazi-ideoloog *Alfred Rosenberg*) steeds naar teruggrijpt.

Samensteller David Douwes: *Juist mensen die niet door feitenkennis gehinderd willen worden, charlatans van allerlei slag, dromers die behagen scheppen in het verzinnen van mooie verhalen, of ideologen die hun vooroordelen trachten te bevestigen door aan de cultuur van Atlantis de 'gewenste', maar uiteraard onkontroleerbare eigenschappen toe te schrijven, kunnen hier hun slag slaan.*

Rosenberg bijvoorbeeld, beweerde dat de Ariërs de ware afstammelingen van Atlantis waren.

Dit boek, met honderden citaten en diepgravende analyses, maakt voorgoed een eind aan tal van mythes en mystificaties, verwijst onzinnig gebabbel rechtstreeks naar de prullebak, legt de vinger op racisme, anti-semitisme en kiemen van fascisme, en leert mensen de ogen wagenwijd open te houden. Want eerlijk is eerlijk: ook wij waren even ingedut bij de lektuur van de oude dame. Totdat Felix met z'n spoorwerk aan kwam zetten . . .

Sibrand Nobbe

**Mellie Uyldert,
de onbegrepen wijze maagd**

**Formaat 21x12 cm, 148 pagina's, prijs
f 14,95/Bf 285, zie bestelpagina.**

Ook in publikaties van De Kleine Aarde is Mellie Uyldert weleens doorgedrongen (n.l. in De Kleine Aarde nr. 21, een artikel over een van haar vegetarische restaurants, en in nr. 22, een bespreking van haar boek *Het Levensritme*).

Zelf een bedrijf beginnen. Kan dat nog?

Nieuwe cursus 9-11 november

Najaar 1977: het eerste kursusweekend voor 'Zelfbeginners' wordt georganiseerd op De Kleine Aarde. Ook het eerste in zijn soort! Er zouden nog veel van dergelijke weekenden volgen. Enkele elementen in de cursus bleven gehandhaafd door de jaren: het bezoeken van kleinschalige bedrijven, het maken van een eigen bedrijfsplan en het uitwisselen van eigen plannen en problemen.

Een van de gastdocenten van het eerste uur was *Anton Scheffers*, in de *Incrowd* van *MeMo* een begrip door het schrijven van de handleiding voor de beginnende kleinschalige ondernemer: *Schep je eigen werk*. Als voormalig cursusleidster op De Kleine Aarde nodigde ik Anton uit voor een gesprek over de cursus voor starters die we samen begin november gaan geven. Hoe ligt de motivatie nu bij Anton, die al vele jaren bedrijven heeft helpen opstarten en er ook veel heeft zien verdwijnen? Gaat het goed met de starters? Jammergenoeg is het er nooit van gekomen om alle ex-kursisten te vragen om hun ervaringen eens door te spelen. Inmiddels is er wel landelijk en regionaal erg veel informatie via de kleinschaligheidsgroepen te krijgen. Iemand die dicht bij het vuur zit . . . kan veel verhalen vertellen.

Veel aanbod

Anton, er worden al zoveel kursussen georganiseerd voor beginnende ondernemers. Is een cursus op De Kleine Aarde niet wat overbodig geworden?

'Er wordt inderdaad al erg veel gedaan voor starters. Meer dan 200 adviesinstellingen organiseren landelijk of regionaal tientallen kursussen. En niet alleen gericht op de traditionele starter. Toch vind ik dat het DKA-weekend zich onderscheidt van deze kursussen, omdat De Kleine Aarde zelf een instelling is die een mens- en milieuvriendelijke levenswijze voorstaat. Dus op dat gebied kunnen mensen met hun vragen ook terecht. Verder is de vorm van de cursus heel belangrijk: een aaneengesloten periode van een weekend geeft de mogelijkheid tot veel persoonlijk contact tussen de kursisten.

Zo krijgt de starter het gevoel niet alleen te lopen worstelen met de realisatie van z'n plannen. Anderen kunnen oplossingen bedacht hebben voor een probleem waar je zelf allang mee rondliep.

Na zo'n weekend zie je vaak dat er óf met heel veel energie gewerkt wordt aan de konkretisering van de plannen óf dat men toch maar afziet van een misschien iets te ambitieuze, niet haalbare opzet. Beide uitkomsten zijn waardevol'.

Ja, over die haalbaarheid horen we veel pessimistische geluiden, heeft de voorbereiding daar ook wat mee te maken?

'Zeker, een goed begin is het halve werk! Geen doodoener wat mij betreft. Laat je adviseren, praat met anderen over je ideeën. Zorg dat je op de hoogte bent van sterke en zwakke punten in je plan, zodat je tijdig kunt bijsturen voordat de boel in het ergste geval, failliet gaat. Uit onderzoek blijkt dat binnen vijf jaar nog slechts 40% van alle starters bestaat. Specifieke problemen bij de opzet blijken te liggen in de afzet en de financiering. Zijn er wel genoeg mensen die jouw producten willen kopen? Er zijn al zoveel klussenbedrijven en kledingwinkels. Op het moment zie je dat er verhoudingsgewijs minder memo-starters zijn. Men begint vaak uit andere motieven met een eigen bedrijf: de baanloosheid beu, of het niet willen werken onder een baas. Alles bij elkaar zijn het per jaar toch nog zo'n tien tot vijftienduizend mensen die, al dan niet uit ideële motieven, starten. Ik hoop dat het aantal kleinschalige bedrijven daaronder weer zal groeien. De eko-

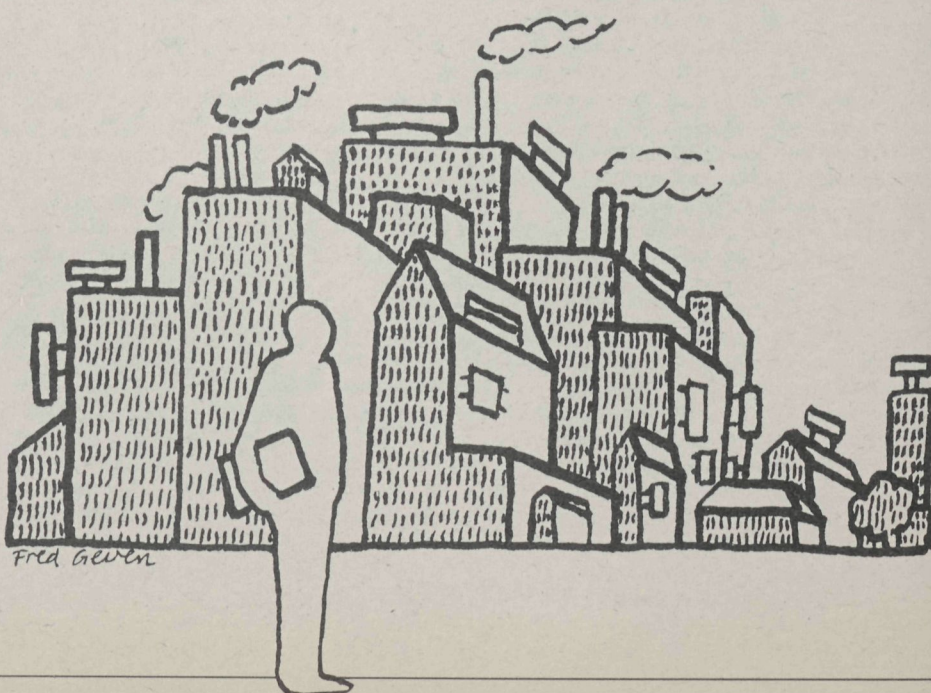
nomie is wat mij betreft tenslotte toch gebaat bij een bedrijvigheid waar mens en milieu voorop staan. Een goede begeleiding voor het starten van kleinschalige bedrijven blijft daarom nodig'.

Initiatief geslaagd?

Wanneer zou je een bedrijf geslaagd kunnen noemen?

Dat is natuurlijk afhankelijk van de doelstelling. Als het doel is om de medewerkers een inkomen te geven en iedereen werkt na 2 jaar nog vrijwillig, dan denk ik niet dat zo'n initiatief geslaagd is. Misschien ging het vooral om de kwaliteit van het werk. Als je dan regelmatig overspannen van je werk komt, is je doel ook niet realiseerbaar gebleken.

Goede producten willen maken? Klanten die konstant wat klachten hebben, geven je de indruk dat je niet goed bezig bent. De meeste starters willen naast leuk werk ook betaald werk. Dat lukt echter lang niet iedereen. Teleurstellingen zijn vooral in deze tijd dan ook niet te voorkomen, wanneer je je alleen richt op het economisch haalbare op korte termijn. De aanloopfase kan wel eens enkele jaren duren, en gedurende die tijd moet je met minimale inkomsten en hard werken genoeg nemen. Zo heb je een grotere kans op overleven, dan wanneer je al binnen een jaar of minder loonvormend



hoopt te kunnen werken. Sommige subsidie-regelingen (werken met behoud van uitkering) houden hier al rekening mee.'

De wereld veranderen?

En wat is voor jou de maatschappelijke relevantie van kleinschalige bedrijven?

'Ook al vinden er veel mensen werk binnen de kleinschalige bedrijvigheid, een oplossing voor de werkloosheid is het absoluut niet. Het gaat meer om de kwalitatieve kant van het werk. Nuttige en kwalitatief goede producten, betere werkomstandigheden, geen baas/knechtverhouding, een open bedrijfsvoering en ruime individuele ontplooiingsmogelijkheden. Duidelijk is, dat een andere samenleving die velen daarmee voor ogen hebben, op korte termijn niet gerealiseerd kan worden. Toch is maatschappelijk vooral de signaalwerking belangrijk, laten zien dat het bij vooruitgang niet alleen om materiële zaken gaat en laten zien dat er alternatieven mogelijk zijn. Vanuit de kleinschaligheidsbeweging is het belang van nieuwe bedrijven aangegeven, mogelijkheden van gezonde voeding, alternatieve energiebronnen en recycling. Stuk voor stuk zaken waar op dit moment in veel bredere kring het belang van wordt ingezien. In de praktijk blijkt dat daarnaast, dat het werken in kleinschalige bedrijven mensen veel bevrediging heeft, doordat ze veel leren en misschien juist in een andere richting dan waarvoor ze opgeleid waren.

Benen op de grond

Je hebt gezegd, een goed begin is het halve werk. Wat is een goed begin?

'Op idealen alleen kun je geen bedrijf bouwen. Probeer dus realistisch en eerlijk te zijn ten aanzien van wat je werkelijk wilt. Wat zijn je motieven, en heb je wel voldoende kennis en ervaring? Maar vooral ook, ga niet in je eentje plannen maken. Toets je plannen bij vrienden en bekenden, kijk wat zij ervan vinden: is het iets dat bij de past?

Vraag daarna informatie bij deskundigen en adviesinstellingen. Een ondernemersplan is heel wezenlijk voor de start: organisatie van het bedrijf, aantonen dat er voldoende afzetmogelijkheden zijn, en dat het financieel haalbaar is. In de cursus besteden we hieraan veel aandacht. Vooral voor mensen in de oriëntatie- en beginfase heeft deze cursus het meeste effect. Dus diegenen die al lange tijd met plannen lopen en nu na willen gaan of het wel reëel is, en zo ja, wat ze dan nog moeten doen voor de start. Voor diegenen die daadwerkelijk willen beginnen kunnen vooral de ervaringen van de ex-kursies en de uitwisseling met de deskundigen een belangrijke bijdrage zijn tot het slagen van het plan'.

Anton, uit jouw woorden kan ik opmaken dat jij ook nu nog steeds mensen kunt motiveren en enthousiast maken in deze tijd een eigen kleinschalig bedrijf te beginnen. Om de starterskursus met jou samen te organiseren en uit te voeren lijkt mij in ieder geval een leuke en zinvolle 'onderneming' te worden.

Pauli Jansen

Timmeren aan de alternatieve weg

Goed promotie-materiaal Milieuvriendelijk werk

'Het milieu als werkgever' en 'Werk maken van kleinschaligheid' zijn de pakkende titels van twee tentoonstellingen die beschikbaar zijn gekomen voor provinciale en plaatselijk activiteiten om milieuvriendelijk werk te bevorderen. Daarnaast zijn er videobanden, diaserieën en een soort handboek beschikbaar. Milieugroepen, welzijnsorganisaties, gemeenten of wie dan ook, kunnen er mee aan de slag.

Milieu als werkgever

Het Landelijk Milieu Overleg, waar De Kleine Aarde met acht andere landelijke natuur- en milieuorganisaties aan deel neemt, heeft het project 'Het milieu als werkgever' opgezet. Het is voortgekomen uit de nota 'Milieu en economie in de jaren '80'. Er bestond echter behoefte, met name bij de provinciale milieufederaties, aan een praktische uitwerking van de mogelijkheden tot het stimuleren van milieuvriendelijke werkgelegenheid. Er ligt nu een pakket, waarvan het boek wellicht het belangrijkste onderdeel vormt. Daarin worden twaalf voorbeelden gegeven uit de praktijk van het milieuvriendelijke werk; acht bedrijven en vier projecten. Het zijn succesvolle voorbeelden die navolging verdienen. Er zitten verschillende bedrijfstakken in, zoals landbouw, energie, voeding, hergebruik en natuur en landschap. In de tentoonstelling, die net als het boek, de videoband en de diaserie allemaal dezelfde titel 'Het milieu als werkgever' draagt, worden enkele voorbeelden uit het boek nog uitvoeriger naar voren gebracht.

Het boek 'Het Milieu als werkgever' is te bestellen door f 16,75 (inkl. verz. k.) over te maken op giro nr. 52730 van de stichting De Kleine Aarde, Bostel. De tentoonstelling is uitgevoerd op platen karton en kan gehuurd worden. In affiche-vorm kost de tentoonstelling f 19,90. De bijbehorende catalogus f 2,25. Voor informatie over het huren van de videobanden, diaserie en/of de tentoonstelling kan men terecht bij het Landelijk Milieu Overleg, Donkerstraat 17, 3511 KB Utrecht, tel. 030-331328.

Vijf bedrijven

In de andere tentoonstelling, die de titel draagt 'Werk maken van kleinschaligheid', worden vijf bedrijven uitgebreid gepresenteerd: drukkerij De Knijper, bouwbedrijf BBC,

windmolenbouwers Lagerwey en Van der Loenhorst, fruitverwerkingsbedrijf Gai-apolis en een bierbrouwerij in Arcen. Er wordt informatie gegeven over het aantal mensen dat er werkt, de rechtsvorm die men koos, welke opleiding de mensen hebben, hoe het met de omzet en de winst zit.

Deze tentoonstelling is samengesteld door een groep studenten en afgestudeerden van de Technische Hogeschool Eindhoven. Zij bestaat uit 25 panelen (aluminium frame, bespannen met doek). Voor informatie over huur van deze tentoonstelling kan men contact opnemen met de stichting Memo, Damrak 37, 1012 LK Amsterdam, tel. 020-268294. In vier plaatsen is een exemplaar aanwezig, zodat het vervoer niet al te veel geslepen wordt; Amsterdam, Breda, Eindhoven en Groningen.

Eigen werk

Tenslotte kan nog melding worden gemaakt van een nieuwe dia-serie die door Kinoglas is uitgebracht. Deze diaserie heeft als titel 'Eigen werk' en gaat over vormen van kollektief werken. Er wordt een kijkje gegeven in 15 Utrechtse alternatieve bedrijven, waarbij in de tekst bijvoorbeeld zaken als loonvorming en de motieven van de mensen om 'anders' te willen werken aan bod komen.

Voor informatie: Kinoglas, Jacobijnestraat 10, 3512 TH Utrecht, tel. 030-328976.

Jan Juffermans



Pizza-spinazie? Pizza-koolrabi?

PIZZA-HELEMAAL-ANDERS

Een pizza kan men beschouwen als een volledige maaltijd bestaande uit graan (meel), verse groenten, (olijf)olie, weinig kaas en eventueel een beetje vis of vlees. Maar toch doet men er goed aan vooraf of bij deze maaltijd een rauwkost te serveren. Over de oorsprong van dit gerecht hebben we reeds geschreven en in DKA nr 48.

Pizza is een gerecht dat bij uitstek geschikt is voor het verwerken van kleine hoeveelheden en dus van restjes van bijvoorbeeld groenten en kaas. Het is niet zo dat pizza zich alleen maar zou lenen voor de zomerperiode omdat dit gerecht in de meeste gevallen wordt gevuld met zomergroenten. Ook groentesoorten die in het voorjaar en vroege najaar te krijgen zijn zijn geschikt voor dit gerecht, zoals koolrabi, uien, spinazie, champignons, wortel enz.

Enkele opmerkingen bij de bereiding van pizza:

-De pizzabodem bestaat uit een gistdeeg met als eigenschappen: luchtig en taai. Dit effect is niet zo makkelijk te verkrijgen. Het meel moet daarvoor veel gluten (graaneiwit) bevatten en het deeg moet stevig gekneet worden.

Ook door het toevoegen van olie wordt het deeg taaier.

-Er zijn twee mogelijkheden om pizza te bereiden:

*Koud deeg - koude vulling (bereid en afgekoeld) - oven

*Deeg 5 - 10 min. voorbakken - warme vulling - oven

Wat de tweede methode betreft: Wanneer men niet gebakken deeg met een warme vulling zou beleggen, zou het deeg kapot gaan. De eerste methode geeft het beste resultaat.

Samenstelling

*Gistdeeg

*Saus, meestal een pittige tomatensaus

*Vulling: Groenten welke al of niet vooraf een bereiding ondergaan hebben, weinig vlees (gehakt) of vis of een peulvruchtenrestje. Kaas (niet altijd) bijvoorbeeld een pittige *parmesan* of een zachte *mozzarella*. Verder kan men nog gebruik maken van produkten als olijven, kapertjes enz.

Recepten

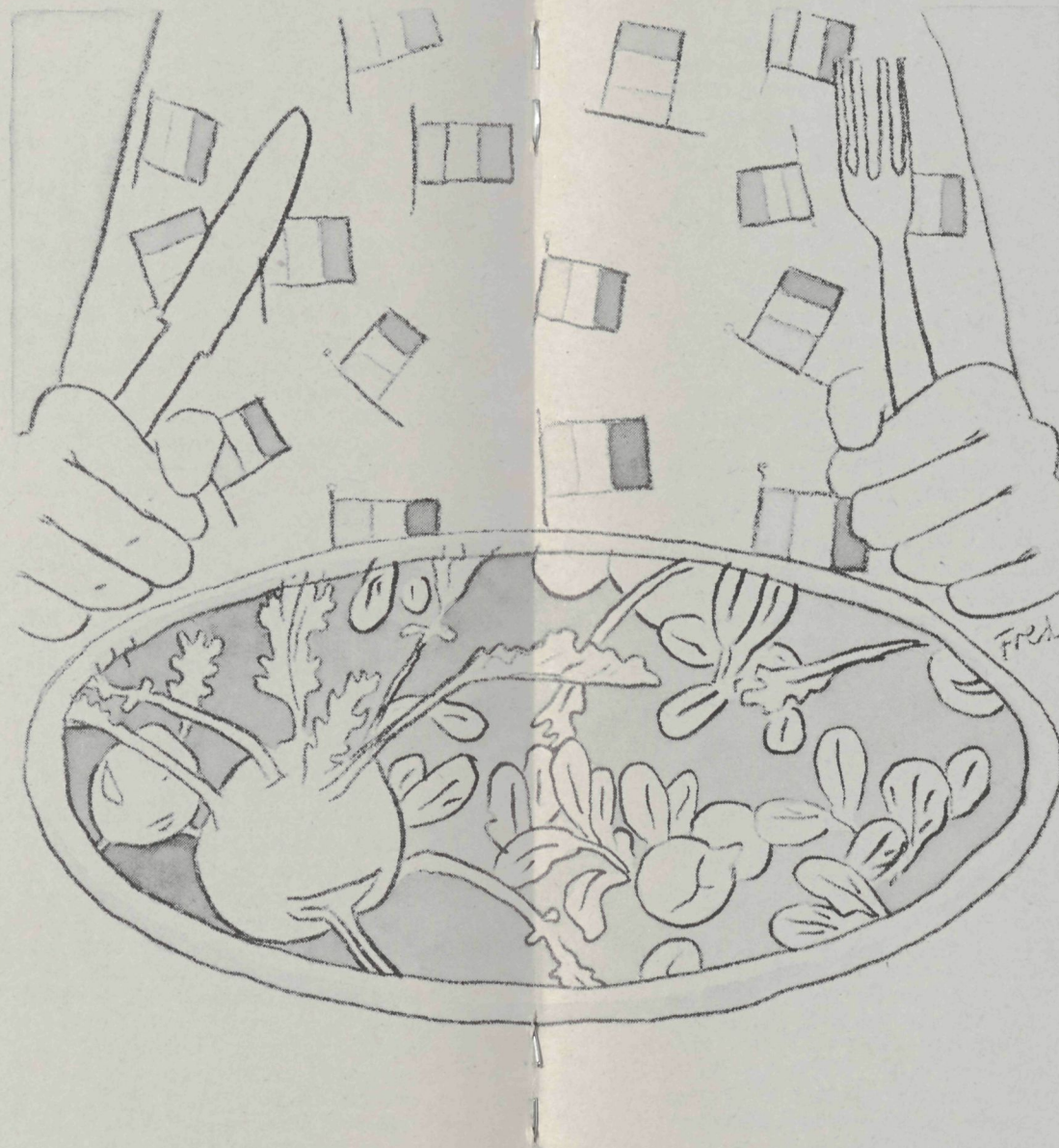
voor een pizzavorm van 40 cm doorsnee

De bodem

300 g. tarwemeel, 7 g gist, $\pm 1\frac{1}{2}$ dl water, 2 eetlepels olijfolie, 1 theelepel zout, eventueel wat sesamzaadjes.

Bereiding

- Gist oplossen in weinig lauw water.
- Meel mengen met zout.
- Een kuiltje in het meel maken, gist-oplossing, olie en water toevoegen.
- Stevig kneden tot je een deeg krijgt dat lichtjes veerkrachtig is.
- Uitrollen tot $\pm \frac{1}{2}$ cm. dikte.
- Pizzavorm of bakblik oliën, bestrooien met sesamzaadjes en bekleden met het deeg.
- Het deeg 30 min. laten rijzen.



Vulling 1

500 g spinazie, 250 g uien, 250 g champignons, 150 g verse kaas, enkele olijven, 100 g tomatenpuree, 2 teentjes knoflook, oregano, basilicum, zout en peper, olijfolie.

Bereiding

- Spinazie wassen en met het aanhangende water opzetten met wat zout en nootmuskaat.
- Spinazie goed laten uitlekken en hakken.
- Uien in halve ringen snijden, champignons wassen en in plakjes snijden.
- Alle ingrediënten laten afkoelen en het deeg hiermee vullen: laagje spinazie, uien-champignons, olijven-verse kaas
- de pizza ± 25 min. in de oven zetten bij een temp van 200°C.

Vulling 2

250 g koolrabi, 2 eieren, 200 g uien, 200 g champignons, 100 g tomatenpuree, oregano, basilicum en vers gehakte bieslook, 150 g. geraspte pittige kaas, olijfolie.

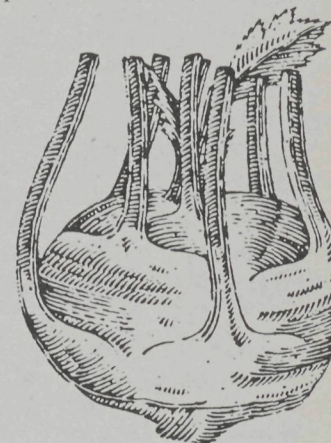
Bereiding

- De pizzabodem op dezelfde wijze voorbereiden maar nu 10 min. voorbakken.
- De koolrabi in kleine balkjes snijden en smoren in een klein beetje olie. wassen en in plakjes snijden.
- Uien, champignons en kruiden fruiten in olie en tomatenpuree toevoegen.

- Voorgebakken pizzabodem vullen: gesmoorde koolrabi, uien-champignonmengsel, eieren (zonder de dooiers te beschadigen), geraspte kaas (niet op dooiers), vers gehakte bieslook,
- De pizza nog 15 tot 20 min. bakken.

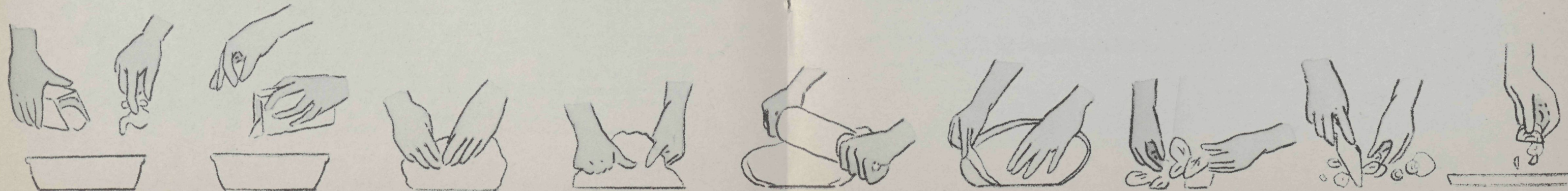
Rauwkost van spitskool

200 g spitskool, kleine gesnipperde ui, 2 theelepels mosterd, 3 eetlepels kwark, 2-3 eetlepels melk, citroenmelisse en dragon.



- Maak een sausje van kwark, melk, mosterd, fijngehakte kruiden en gesnipperde ui.
- De verlepte bladeren van de spitskool verwijderen.
- De spitskool in de lengte in tweeën snijden en wassen, in heel fijne reepjes snijden en mengen met de saus.

Leo van den Bos



PIZZA-HELEM

Een pizza kan men beschouwen als een volledige maaltijd bestaande uit graan (meel), verse groenten, (olijf)olie, weinig kaas en eventueel een beetje vis of vlees. Maar toch doet men er goed aan vooraf of bij deze maaltijd een rauwkost te serveren. Over de oorsprong van dit gerecht hebben we reeds geschreven en in DKA nr 48.

Pizza is een gerecht dat bij uitstek geschikt is voor het verwerken van kleine hoeveelheden en dus van restjes van bijvoorbeeld groenten en kaas. Het is niet zo dat pizza zich alleen maar zou lenen voor de zomerperiode omdat dit gerecht in de meeste gevallen wordt gevuld met zomergroenten. Ook groentesoorten die in het voorjaar en vroege najaar te krijgen zijn zijn geschikt voor dit gerecht, zoals koolrabi, uien, spinazie, champignons, wortel enz.

Enkele opmerkingen bij de bereiding van pizza:

-De pizzabodem bestaat uit een gistdeeg met als eigenschappen: luchtig en taai. Dit effect is niet zo makkelijk te verkrijgen. Het meel moet daarvoor veel gluten (graaneiwit) bevatten en het deeg moet stevig gekneet worden.

Ook door het toevoegen van olie wordt het deeg taaier.

-Er zijn twee mogelijkheden om pizza te bereiden:

*Koud deeg - koude vulling (bereid en afgekoeld) - oven

*Deeg 5 - 10 min. voorbakken - warme vulling - oven

Wat de tweede methode betreft:

Wanneer men niet gebakken deeg met een warme vulling zou beleggen, zou het deeg kapot gaan. De eerste methode geeft het beste resultaat.

Samenstelling

*Gistdeeg

*Saus, meestal een pittige tomatensaus

*Vulling: Groenten welke al of niet vooraf een bereiding ondergaan hebben, weinig vlees (gehakt) of vis of een peulvruchtenrestje. Kaas (niet altijd) bijvoorbeeld een pittige *parmesan* of een zachte *mozzarella*. Verder kan men nog gebruik maken van produkten als olijven, kapertjes enz.

Recepten

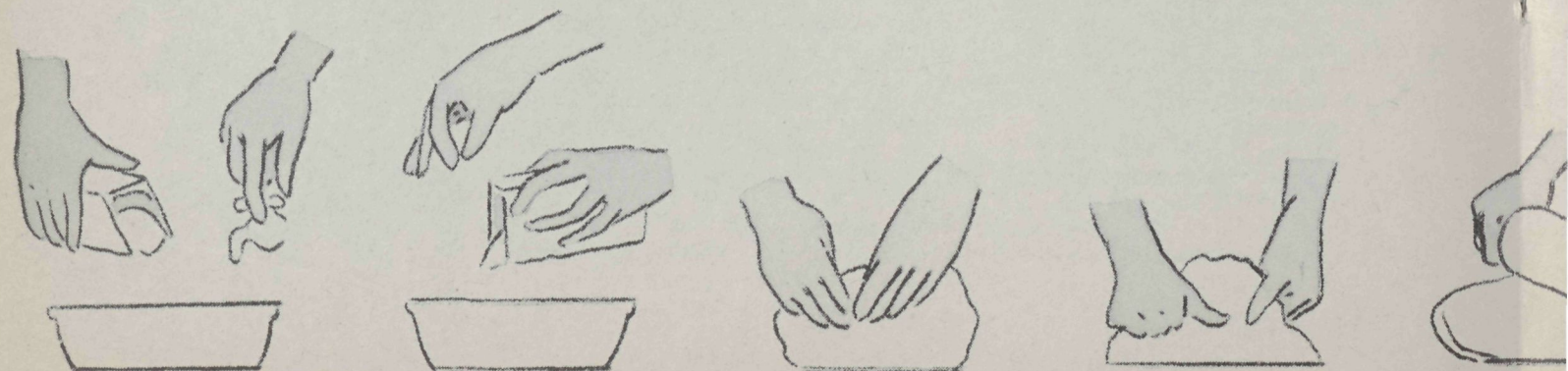
voor een pizzavorm van 40 cm doorsnee

De bodem

300 g. tarwemeel, 7 g gist, $\pm 1\frac{1}{2}$ dl water, 2 eetlepels olijfolie, 1 theelepel zout, eventueel wat sesamzaadjes.

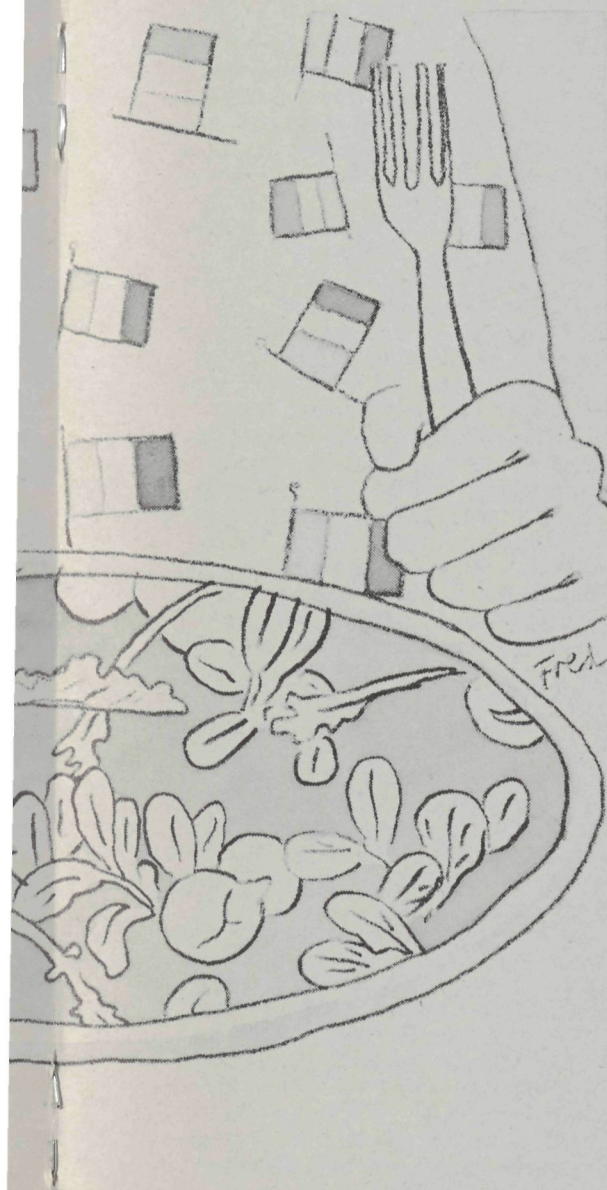
Bereiding

- Gist oplossen in weinig lauw water.
- Meel mengen met zout.
- Een kuiltje in het meel maken, gist-oplossing, olie en water toevoegen.
- Stevig kneden tot je een deeg krijgt dat lichtjes veerkrachtig is.
- Uitrollen tot $\pm \frac{1}{2}$ cm. dikte.
- Pizzavorm of bakblik oliën, bestrooien met sesamzaadjes en bekleden met het deeg.
- Het deeg 30 min. laten rijzen.



spinazie?
koolrabi?

MAAL-ANDERS



Vulling 1

500 g spinazie, 250 g uien, 250 g champignons, 150 g verse kaas, enkele olijven, 100 g tomatenpuree, 2 teentjes knoflook, oregano, basilicum, zout en peper, olijfolie.

Bereiding

- Spinazie wassen en met het aanhangende water opzetten met wat zout en nootmuskaat.
- Spinazie goed laten uitlekken en hakken.
- Uien in halve ringen snijden, champignons wassen en in plakjes snijden.
- Alle ingrediënten laten afkoelen en het deeg hiermee vullen: laagje spinazie, uien-champignons, olijven-verse kaas
- de pizza ± 25 min. in de oven zetten bij een temp van 200°C.

Vulling 2

250 g koolrabi, 2 eieren, 200 g uien, 200 g champignons, 100 g tomatenpuree, oregano, basilicum en vers gehakte bieslook, 150 g. geraspte pittige kaas, olijfolie.

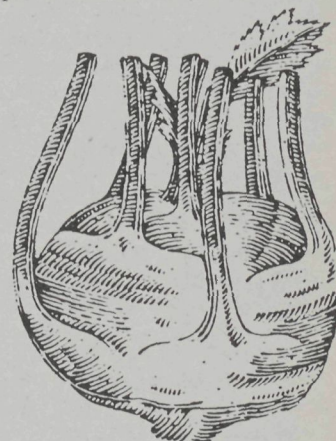
Bereiding

- De pizzabodem op dezelfde wijze voorbereiden maar nu 10 min. voorbakken.
- De koolrabi in kleine balkjes snijden en smoren in een klein beetje olie.
- Uien, champignons en kruiden fruiten in olie en tomatenpuree toevoegen.

- Voorgebakken pizzabodem vullen: gesmoorde koolrabi, uien-champignonmengsel, eieren (zonder de dooiers te beschadigen), geraspte kaas (niet op dooiers), vers gehakte bieslook,
- De pizza nog 15 tot 20 min. bakken.

Rauwkost van spitskool

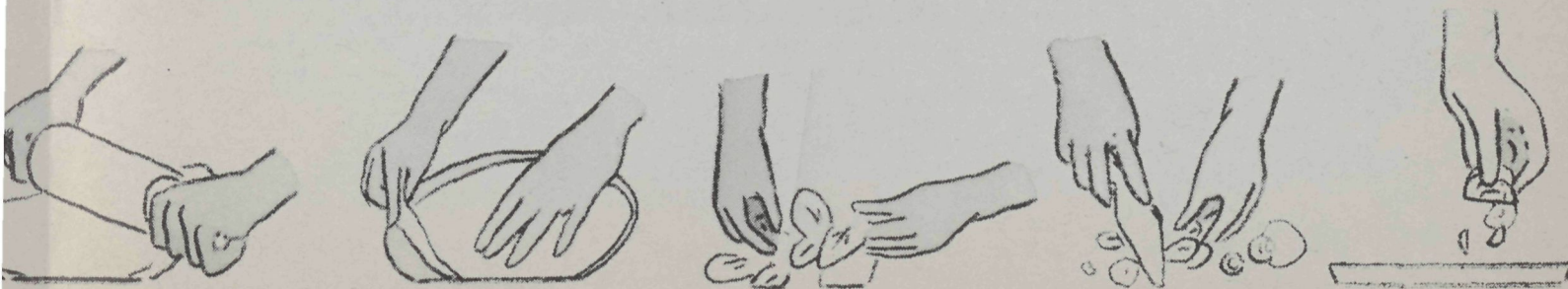
200 g spitskool, kleine gesnipperde ui, 2 theelepels mosterd, 3 eetlepels kwark, 2-3 eetlepels melk, citroenmelisse en dragon.



Koolrabi

- Maak een sausje van kwark, melk, mosterd, fijngehakte kruiden en gesnipperde ui.
- De verlepte bladeren van de spitskool verwijderen.
- De spitskool in de lengte in tweeën snijden en wassen, in heel fijne reepjes snijden en mengen met de saus.

Leo van den Bos





BOEKEN

Creatief met de crises.

Een uitgave van Werkgroep 2000 en De Horstink. (De Horstink wordt in België vertegenwoordigd door Uitgeverij Acco, Tiensestraat 134-136, 3000 Leuven, tel. 016-233520). 48 blz., f 8,10/155 fr.

We maken een flinke economische crisis door. Daar is iedereen het wel over eens. Maar er is ook sprake van een wereldvoedselcrisis (elke dag 100.000 doden door honger), een bewapeningscrisis (meer dan 700 miljard dollar per jaar voor steeds bedreigender wapens) en niet te vergeten een MILIEUCRISIS (verwoesting, vergiftiging en uitputting door zowel rijkdom als armoede).

In deze brochure wordt een poging gedaan om de samenhang tussen die problemen naar voren te brengen. Alleen in samenhang kunnen we de grote problemen waar we voor staan oplossen, en met creativiteit. We hoeven niet bij de pakken neer te gaan zitten, want in een gerichte samenwerking is het mogelijk de crises te boven te komen.

Met deze filosofie als uitgangspunt komen de volgende onderwerpen aan bod:

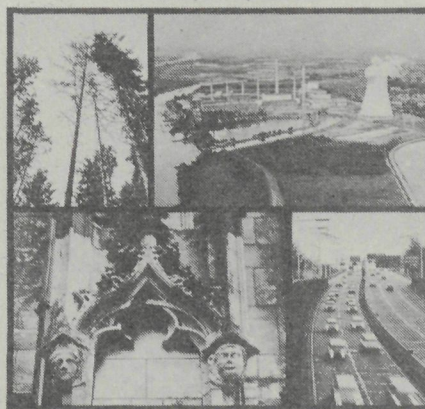
- Hoe komen we tot internationaal delen? (George Waardenburg)
- Alternatief voor een kernoorlog (Hans Feddema)
- Wereldronde aanpak van milieuproblemen (Marijke Brunt)
- Helpen MeMo-bedrijven iets te veranderen? (Roel van Duyn)
- De Ark als model van anders leven (Pierre Parodi)
- Adressen

Dit boekje is het resultaat van een lezingencyclus, die werd georganiseerd op initiatief van de Stichting Memo Bostel, in samenwerking met De Kleine Aarde, de Wereldwinkel en IKV Bostel.



HET ZURE REGEN BOEK

Dave van Ooyen / Thijs de la Court



VERENIGING MILIEUDEFENSIE / WISE

Het Zure Regen Boek, 96 pag. f 12,50 (in de boekhandel), door Dave van Ooyen en Thijs de la Court

'Karper, zeelt, blankvoorn en rietvoorn houden het vol tot een pH van 4,5, baars en snoek tot een pH van 4,0. Uiteindelijk blijft alleen het hondsvijze over. Ook andere diersoorten verdwijnen. In wateren met een pH beneden de 6 verdwijnen de waterslakken en de voornamelijk hiervan levende bloedzuigers. Zeldzame, beschermde diersoorten zoals de heikikker en de grote modderkruiper dreigen als gevolg van de verzuring van de vennen uit Nederland te verdwijnen.' Een opwekkend stukje uit bovengenoemd boekje. Goed dat vooral het autoverkeer (met 258 duizend ton stikstofoxiden een flinke vervuiler) niet naar de achtergrond wordt geschoven.

Ekoscripten Uitgave: Stichting Mondiaal Alternatief, Postbus 168,

2040 AD Zandvoort, Postgiro 3141400.

De voornaamste activiteiten van de S.M.A. zijn de verbreding van inzicht in zowel de economische als ook de methoden ter preventie van vogelschade. Vandaar de uitgave van een aantal ekoscripten. In het kader van het project 'Ekologische en economische betekenis van vogels' wordt als ekoscript nr. 12 een aantal losse deeltjes uitgegeven, elk over een andere vogelsoort.

Reeds verschenen zijn de deeltjes IJsvogel, Aalscholver, Grutto, Veldleeuwerik, Spreeuw en Goudvink, verschillende zijn nog in voorbereiding. Per vogelsoort worden de levenswijze, verspreiding, het voedsel, de eventuele schadelijkheid en wat daar op verantwoorde wijze tegen te doen is, behandeld.

IJsvogel, Aalscholver en Veldleeuwerik kosten elk f 5,-, Grutto f 7,50, Spreeuw en Goudvink respectievelijk f 20,- en f 15,- alles exclusief porto.

Ekoscript nr. 16: 'Naar een ekologisch verantwoord faunabeheer' is van algemene aard en handelt over het beheer van in het wild levende diersoorten. Deze publikatie is een waardevolle bijdrage aan de felle discussie pro en contra jacht, waarbij vaak onderscheid wordt gemaakt tussen plezierjacht en beheersjacht. Verschillende biologen, jachdeskundigen en ornithologen verleenden hun medewerking.

In tegenstelling tot vaak ongenuanceerde en emotionele stellingname tegen jacht vanuit het publiek, biedt deze publikatie een ekologisch en technisch verantwoorde beschouwing van de jacht als middel van onttrekking van dieren aan het milieu. Een logisch gevolg van deze benadering is dat jacht niet overal en altijd wordt uitgesloten.

Veel aspecten als verstoring van ekologische samenhangen en faunavervalsing komen aan de orde.

De 8 hoofdstukken vormen een opbouwend geheel, dat uiteindelijk leidt naar een nieuwe basistheorie van ekologisch verantwoord faunabeheer. Echter ook afzonderlijk zijn de afgeronde hoofdstukken goed als discussiethema te gebruiken.

Door de zakelijke benadering is het rapport uitermate geschikt als leidraad bij discussies aangaande faunabeheer en jacht als middel daartoe.

Inmiddels is het ekoscript in 2e druk verschenen en is een Engelstalige uitgave in voorbereiding.

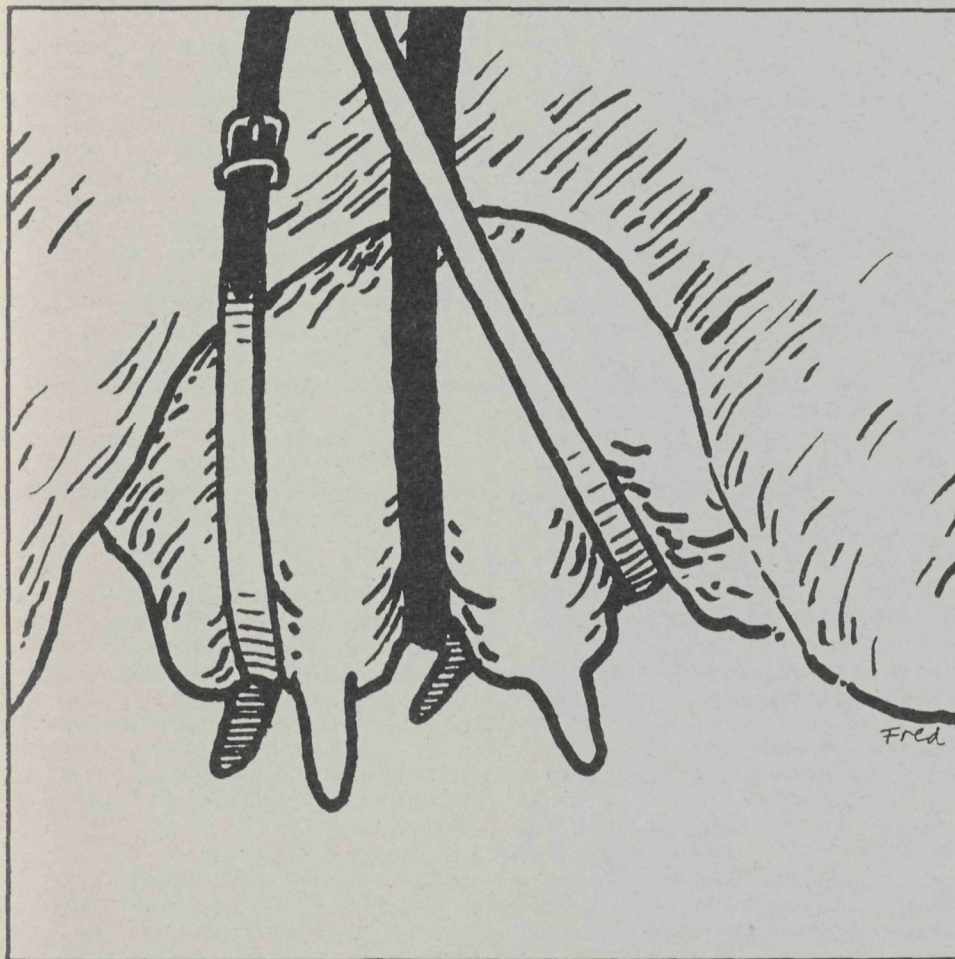
De prijs is f 15,- exclusief porto.

Alwin Verhoek



En de boer, hij ploeterde voort

EG legt melkproduktie aan banden



Er is de laatste tijd een hoop te doen geweest over het EG-landbouwbeleid, en met name over het zuivelbeleid. In aansluiting op het zomernr. van DKA, dat gedeeltelijk over zuivel ging, wil ik nu ingaan op de achtergronden en de gevolgen van de zgn. 'superheffing' en hoe een aantal betrokken organisaties denkt over het paal en perk stellen aan de melkproduktie. Bij de Stichting Natuur en Milieu is een heel goede en overzichtelijke brochure verschenen: Superheffing en wat dan? (zie lit. lijst). Deze brochure diende tevens als basis voor dit artikel.

Boer(in) zijn, een prachtig vak. Niemand zal dat tegenspreken. Je bent vrij ondernemer en eigen baas. Maar . . . daar zijn wel een hoop kanttekeningen bij te plaatsen. De meeste melkveehouderijbe-

drijven staan te boek als zgn. éénmans-bedrijven, maar in werkelijkheid zijn het gezinsbedrijven. Er wordt door de boer gemiddeld 52 uur gewerkt. Daar komt dan nog eens bij dat de boerinnen naast het huishoudelijk werk ook nog eens gemiddeld 22 uur per week in het bedrijf bijspringen. (De beloning is echter vaak niet navenant, en bovendien besteedt de boer gemiddeld minder dan 1 uur in het huishouden.) De onderbetaling van de boer en de gezinsleden zijn de elastische delen van het gezinsbedrijf. Vooral de boerin is de rek in de bedrijfsvoering. Dit alles is nodig om nog een enigszins redelijk inkomen te behalen. Een boerengezin loopt ook kans helemaal opgeslokt te worden door het bedrijf. Ruimte voor andere interesses is er nauwelijks. Terwijl er in de rest van de samenleving voor arbeidstijdverkort-

gepleit wordt komt er in de melkveehouderij (en andere landbouwtakken) eerder meer werk dan minder.

Er zijn nu nog ± 60 duizend melkveehouderijbedrijven. Dagelijks haken bijna 10 bedrijven af in de race een lage kostprijs te behalen. De werkgelegenheid in de landbouw neemt sterk af.

Het huidige landbouwbeleid heeft dit in de hand gewerkt. Investeren en groot-schalig ondernemen (dus goedkoop produceren) is altijd gestimuleerd. Zodoende is onze landbouw het trekpaard van de Nederlandse economie en goed voor $\pm 25\%$ van de totale Nederlandse Export.

E.G.-landbouw en overproductie

In de E.G.-landbouw is er van een vrije markt geen sprake. In de industrie is dit wel zo: deze bepaalt zelf voor een behoorlijk aandeel de prijs en het aanbod van het eindproduct.

EG-doelstellingen (volgens het verdrag van Rome) waren een toenemende produktiviteit, een redelijke levensstandaard van de boerenbevolking, de markt stabiliseren en het voedsel tegen redelijke prijzen aan de konsument aan te bieden. De meeste doelstellingen heeft de EG redelijk kunnen realiseren.

Alleen aan de levensstandaard van de boerengezinnen schort nogal wat, vergeleken bij die van de rest van de maatschappij.

Zonder een beschermende melkprijs zou het er echter nog veel beroerder uitzien. De konkurrentie met bijvoorbeeld Nieuw Zeeland zou erg groot zijn. De prijs van de melk zou dan op ± 40 cent/l komen (was $\pm$ eind '83 f 0,75).

De melkprijs wordt beschermd door een systeem van interventie, invoerheffingen en uitvoerrestituties.

De interventieprijs, is de prijs die Brussel voor de melk garandeert, ook in tijden van overschotten.

Invoerheffingen moeten tegengaan dat goedkope melk uit landen buiten Europa ingevoerd wordt. Exportrestituties maken het mogelijk dat er export tegen de altijd lagere wereldmarktprijzen kan plaatsvinden. De prijzen binnen en buiten de EG worden overbrugd door deze vorm van subsidie.

Door het interventie- en restitutiesysteem zit er bijna 20 cent subsidie op elke liter Nederlandse melk en dat maakt het EG-zuivelbeleid zo duur. Sommige doelen van het EG-landbouwbeleid werden dus

bereikt, andere niet. Verder waren er ook een aantal onbedoelde gevolgen:

– Zo steeg de uitvoer van zuivelprodukten naar de derde wereldlanden. De zuivelproduktie ter plaatse (als deze er is) wordt daardoor verdrongen.

Soms past zuivel niet in de eetgewoonten of kost het de bevolking te veel geld. De honger is veel beter te bestrijden met goedkopere plantaardige voedingsmiddelen als rijst en andere inlandse produkten die ze zelf verbouwen.

– Ook worden natuur en landschap door de grote ingrepen in het landschap, gebruik van meer krachtvoer, mest en bestrijdingsmiddelen en een toenemend energieverbruik in heviger mate aangepast en bedreigd.

– De gevolgen voor de werkgelegenheid zijn niet duidelijk aan te geven. Heeft het markt-prijsbeleid voor minder of, door de hogere prijzen, juist voor meer werk gezorgd?

– Daarnaast hebben we dus nog het probleem dat het inkomen van de boer achter is gebleven in vergelijking met de rest van de maatschappij.

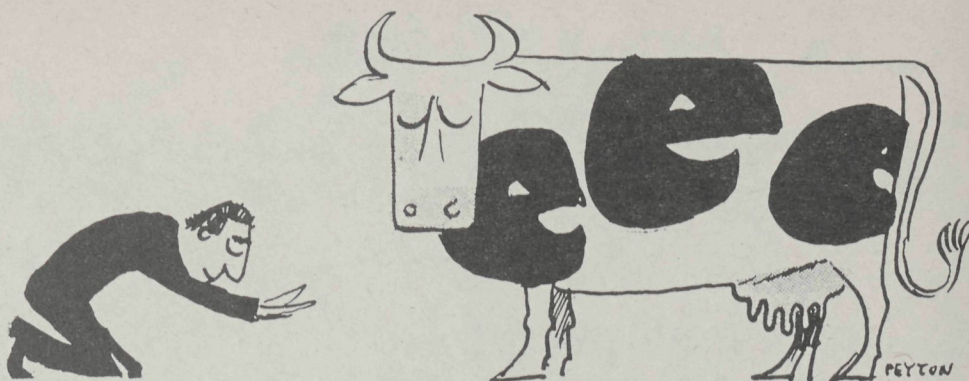
Het feit dat de overschotten een te grote last voor het EG-budget betekenen heeft uiteindelijk tot onderhandelingen geleid. De kosten moeten dus omlaag. Hoe de kosten omlaag moeten, daar waren de meningen per land nogal verschillend over. Uiteindelijk is het de zogenaamde 'superheffing' geworden: deze heffing moet voorkomen dat er nog meer melk bijkomt en dat gebeurt door de boer te verbieden meer te leveren dan een vastgestelde hoeveelheid (een *quota* of *contingent*) en hem een boete op te leggen (55 cent/1) wanneer hij wel meer produceert (een superheffing). Deze maatregel wordt ook wel *quotering* of *kontingentering* genoemd.

Dat er een superheffing moet komen, daar zijn veel organisaties het wel over eens. Maar hoe deze tot uitvoering gebracht moet worden levert nogal wat discussie op. (Organisaties tegen kontingentering staan in het kader). Organisatie die zich in de problematiek verdiept hebben en vóór een kontingentering zijn:

– Nederland Agrarisch Jongeren Kontakt (NAJK), CBTB-Groningen, die binnen de CBTB een eigen standpunt inneemt en de Werkgroep Beter Zuivelbeleid (WBZ). Dit zijn organisaties die vooral de belangen van de boeren willen behartigen en zich richten op een hoger inkomen voor de boeren, betere sociale omstandigheden en zoveel mogelijk werk in de landbouw. En verder ook wel bescherming van het milieu of derde wereld.

– Groepen met bredere uitgangspunten, vooral de werkgelegenheid is een belangrijk punt, PvdA en voedingsbond FNV.

– Groepen met natuur- of milieudoelen zoals Stichting Natuur en Milieu. Naast het streven de landbouw minder intensief te maken, houden zij ook wel rekening met het inkomen van de boer en de werkgelegenheid. Ze streven naar een herverdeling van de quota.



Het zou te ver gaan in dit bestek om de verschillen in standpunt t.a.v. kontingentering uit te diepen.

Wel wil ik ingaan op de overeenkomsten die er op dit gebied tussen bovengenoemde organisaties bestaan. De overeenkomsten geven voldoende aanleiding tot meer samenwerking.

Organisaties die tegen een kontingentering zijn:

– Het Nederlandse ministerie pleitte in eerste instantie voor een medeverantwoordelijkheidshewing (die er ook al is) maar is uiteindelijk toch omgegaan voor de superheffing uit angst dat er anders maatregelen genomen zouden worden die minder gunstig voor Nederland uitvallen.

– De Nederlandse zuivelindustrie is meer voor een vrije marktprijs, die altijd lager uitvalt dan de interventieprijs.

– Binnen de standsorganisaties bestaan verschillen van mening. Ze willen geen herverdeling van de quota. Alle drie aanvaarden noodgedwongen wel een kontingentering.

Verhandelbaarheid

Alle genoemde groeperingen die vóór kontingentering zijn, zijn er voor dat de quota **niet** verhandelbaar zijn. Kleinere boeren zouden daar namelijk nadeel van kunnen ondervinden, omdat sterkere bedrijven makkelijker kunnen uitbreiden door het opkopen van contingenten van boeren die er mee ophouden. De kloof tussen grote en kleine bedrijven zou daardoor groter worden.

Werkgelegenheid en melkprijs

Het inkomen van de boer wordt vooral bepaald door de grootte van het bedrijf en de prijs die hij voor zijn melk krijgt. De diverse groeperingen hebben zich uitgesproken over hoe groot een 'Modelbedrijf' (een bedrijf waarop een redelijk inkomen te behalen moet zijn) zou zijn. Uit die modelbedrijfs-grootte is te berekenen bij welke melkprijs de boer nog een redelijk inkomen verkrijgt. De grootte van de modelbedrijven loopt uiteen van 150.000 l melk/jaar (WBZ) via 180.000 l (PvdA) tot 195.000 l (FNV, NAJK) per volwaardige arbeidskracht. Om een redelijk inkomen te behalen zouden de prijzen op de modelbedrijven resp. 12 cent, 10,5 cent en 6 cent omhoog moeten, vergeleken met de melkprijs van eind '83, die

toen 76 cent was.

Het is wel zo dat hoe groter het modelbedrijf is, hoe efficiënter de melk geproduceerd wordt. Dat houdt dus in dat hij bij een grotere bedrijfsgrootte minder werkgelegenheid over blijft. Alle organisaties streven echter ook naar een 40-urige werkweek (in plaats van de 52 uur die er nu gemiddeld gewerkt wordt) Zodoende zou bij de grootste modelbedrijven het aantal arbeidsplaatsen gelijk blijven en bij het kleinste modelbedrijf zou het aantal arbeidsplaatsen zelfs stijgen (19%). De vraag is alleen hoe zo'n 40-urige werkweek gerealiseerd zou moeten worden.

Herverdeling van produktie

Genoemde organisaties, behalve dan het Ministerie, de Standsorganisaties en de Zuivelindustrie, zijn het er ook over eens dat de produktieruimte bij invoering van de kontingentering herverdeeld moet worden. Dit kan zowel nationaal als internationaal. Binnen Nederland zouden vrijgekomen contingenten verdeeld kunnen worden over bedrijven die kleiner zijn dan het modelbedrijf. Op Europees niveau zou een deel van de vrijgekomen quota kunnen gaan naar andere gebieden (zoals Ierland of de berggebieden).

Bescherming niet-melkveehouders.

Belangrijk is dat in de gaten gehouden wordt dat melkveehouders niet geheel of gedeeltelijk gaan overschakelen naar andere agrarische produktietakken, zoals varkens of graan waar toch al overschotten van dreigen of al zijn.

Een mogelijkheid daartoe is dan ook in deze produktietakken een kontingentering in te voeren (NAJK) of de hoeveelheid melk te koppelen aan de intensiviteit van het bedrijf (uitgedrukt in standaard bedrijfseenheden (sbe's), een maat voor de bedrijfsomvang) (WBZ).

Hoe gaat de superheffing eruit zien?

Zoals de zaken er nu voorstaan (eind juni '84) moeten alle melkveehouders 8,65 procent van de produktie van 1983 inleveren. Maar door de beroering rond die superheffing is een aantal landbouwprijzen al geruisloos verlaagd en is ook de medeverantwoordelijkheidshewing gestegen. Bij elkaar hebben de boeren al 5% van de melkprijs ingeleverd. Braks heeft ervoor gekozen om alle

bedrijven over één kam te scheren. Iedereen moet procentueel evenveel inleveren wat betreft de produktie. Bovendien zijn de quota (gekoppeld aan de grond) verhandelbaar gemaakt. Dit betekent dat de economisch zwakkere bedrijven de lasten van de bezuinigingen grotendeels moeten dragen. Kleinere bedrijven zullen versneld af moeten haken. De dure grond, met quota er op, zal dan door de grotere bedrijven gekocht worden. De nu doorgevoerde superheffing houdt dus geen rekening met het inkomen van boeren en werkgelegenheid en beantwoordt dus niet aan de doelen van de hier besproken organisaties. Voor kleine bedrijven komt dit het hardst aan.

Gevolgen voor natuur en milieu

De effecten van een kontingentering op natuur en milieu zijn niet zo makkelijk te voorspellen.

Men kan op de volgende punten invloed verwachten:

- De intensiteit van een bedrijf. Men verwacht dat er grotendeels geen extensivering (in de vorm van lagere veebezetting en kunstmestgiften) zal plaatsvinden.

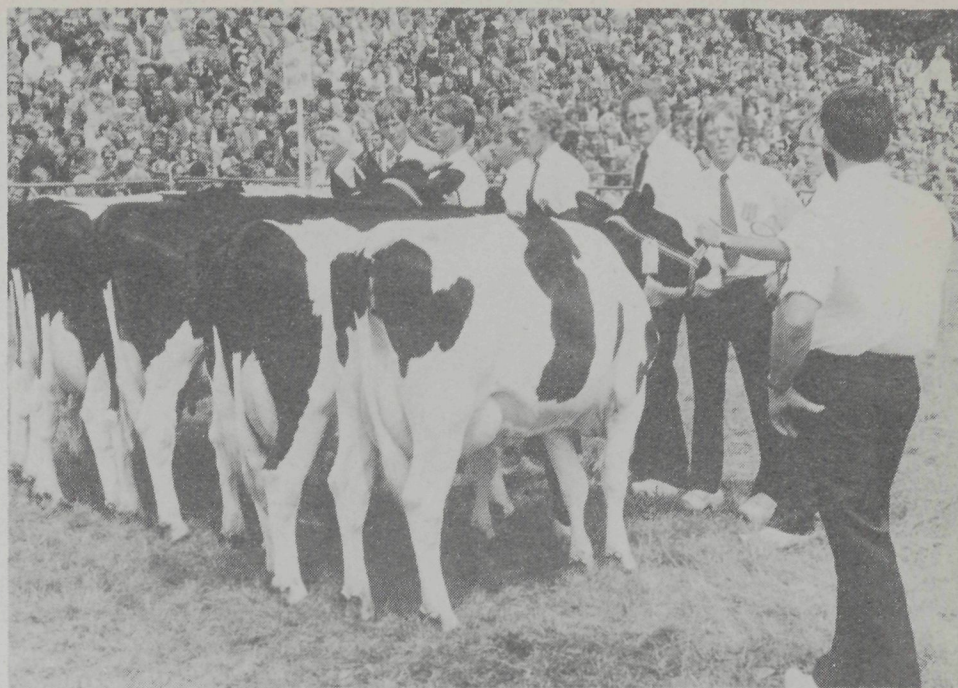
Wellicht eerder een intensivering, tenzij het de boer onmogelijk gemaakt wordt iets anders te verbouwen op de grond die hij bij kontingentering niet meer nodig heeft voor de melkproduktie. Wel zal er sprake zijn van extensivering in de veenweidegebieden, omdat daar moeilijk andere gewassen te verbouwen zijn. Een extensivering betekent voor het natuur en milieu dat er minder koeien per hectare gehouden worden. Dit zou meer weidevogels kunnen geven, omdat deze minder door het vee gestoord worden. Echter niet alleen het aantal koeien bepaalt het aantal weidevogels. Ook andere maatregelen zoals maaien, bemesten hebben invloed. Het is maar de vraag of dat minder zal gebeuren. Minder vee zal ook minder dierlijke mest geven, zodat sloten minder verontreinigd raken. Ook lagere kunstmestgiften zorgen voor minder verontreiniging in sloten en grondwater.

- Kontingentering kan een flinke energiebesparing opleveren. Een lagere melkproduktie vraagt minder energie en grondstoffen waarvan de produktie veel energie vraagt (kunstmest, krachtvoer). 10 à 15 % minder melk zou ± 20% energiebesparing op de boerderij kunnen geven, als tenminste niet omgeschakeld wordt naar andere bedrijfstakken.

- Kulturtechnische maatregelen om de opbrengst te verhogen zouden minder nodig zijn (ruilverkavelingen die het landschap aantasten). Deze maatregelen worden echter ook vaak genomen om de kosten te verlagen.

- Vormen van milieuvriendelijke maatregelen zouden door kontingentering mogelijk gemaakt worden. Milieuvriendelijke landbouw is nogal een rekbaar begrip en de verschillende organisaties hebben daar dan ook verschillende ideeën over.

Wat levert kontingentering voor de verschillende aspecten die een landbouw milieuvriendelijk maken op?



Besparing op energie en grondstoffen zal nauwelijks plaatsvinden als er niet ook maatregelen komen om een overschakeling op een andere bedrijfstak te voorkomen. Verbod op overschakeling is echter juist weer nadelig voor een ruimere vruchtwisseling.

Het is dus moeilijk te zeggen in z'n algemeenheid of kontingentering milieuvriendelijke landbouw bevordert of niet. De ene keer kan dat het geval zijn, een andere keer juist niet.

Verder zou het mogelijk zijn dat de overheid vrijgekomen contingenten uit kwetsbare gebieden inneemt en onder voorwaarden van beheer uitgeeft. De ervaring met dit soort dingen is echter niet zo positief, dus het is maar de vraag of een dergelijke maatregel verstandig is.

Alternatieve veehouders.

De superheffing levert ook bij de alternatieve landbouw (± 28 Eko en ± 45 BD-melkveehouders) grote problemen op. Twee verenigingen uit de alternatieve landbouw hebben dan ook geprotesteerd bij minister Braks. Hun belangrijkste argument is dat in de alternatieve landbouw nauwelijks kunstmest wordt gebruikt en dat de koeien nauwelijks krachtvoer krijgen. Dit leidt tot een melkproduktie zowel per koe als per hectare die aanzienlijk lager is dan de gangbare landbouw. Dit maakt deze melk een stuk duurder dan gangbare melk en de konsument betaalt daardoor al voor be-

houd van milieu. Bovendien veroorzaakt de zuivel uit de alternatieve landbouw geen overschotten. De alternatieve boeren kiezen door hun manier van werken al voor een beleid om de overschotten terug te draaien. Bovendien is er een tekort aan alternatieve zuivelprodukten. Ook is het zo dat er door de afspraak-economie minder gauw overschotten zullen zijn.

Voor alternatieve zuivel is geen interventie en er zijn er geen m.c.b.'s (monetair compenserende bedragen) mogelijk. Zij willen dus ook gevrijwaard blijven van produktiebeperkende en kostenverhogende maatregelen als de superheffing en de medeverantwoordelijkheidsheffing. Zij pleiten voor een uitzonderingspositie, net zoals voor de zelfkazende boeren die rechtstreeks aan de konsument leveren, ook afwijkende regels voor de heffing gelden. Op het moment van schrijven gaat het Landbouwschap bekijken of er iets voor de alternatieve boeren gedaan kan worden. Veel hoop wordt er echter niet gegeven omdat Nederland in Brussel altijd voor zo min mogelijk uitzonderingen heeft gepleit en men niet gemakkelijk van koers zal veranderen.

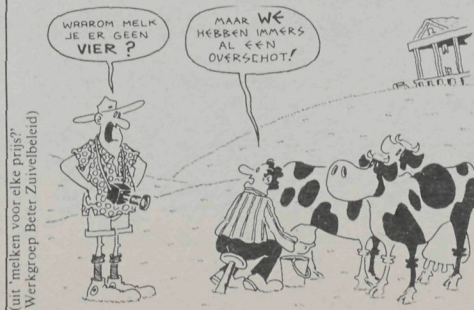
Marion van der Veen

Aanbevolen literatuur.

Superheffing . . . en wat dan?, maart 1984, St. Natuur en Milieu. Te verkrijgen door f 7,— over te maken op giro 2537078 tnv St. Natuur en Milieu, Utrecht met vermelding van de titel.

Melken voor elke prijs? augustus 1983, Werkgroep beter zuivelbeleid. Verkrijgbaar bij W.B.Z., postbus 252, Wageningen. f 7,30 over maken op giro 885720 t.n.v. Rabobank, Wageningen o.v.v. rek. 36.70.19.469 en titel.

Boer blijven, plaats en toekomst van de Nederlandse landbouw, juni 1983 en Boer blijven, verkorte versie, okt 1982. Verkrijgbaar bij NAJK, postbus 816, Utrecht. Prijzen resp. f 25,— en f 3,50.



Komposteren, braakliggend terrein . . .

Duitse gemeente geeft goed voorbeeld

Kompost uit huisvuil was vroeger zeer bekend. De laatste jaren is dergelijke kompost meer in onbruik geraakt doordat het grootste deel van het huisvuil niet meer komposteerbaar is. Alleen de Haarlemmermeer en Baarn/Soest kennen nog een plaatselijk kompostbedrijf op basis van versnelde kompostering door middel van een DANO-trommel.

Een nieuwe ontwikkeling is een kompostbedrijf, met als basis gescheiden, ingezameld tuinvuil plus de snoeiafvallen uit openbaar groen. De Duitse stad Hofheim am Taunus (bij Frankfurt aan de Main) richtte tezamen met een particuliere ondernemer een eigen kompostbedrijf op met een oppervlakte van één hektare. Hofheim is een stad met ongeveer 36.000 inwoners; er is ongeveer 80 hektare openbaar groen met inbegrip van begraafplaatsen, sportterreinen en speelplaatsen.

In het jaar 1983 verwerkte dit kompostbedrijf zeker 2.500 kubieke meter plantaardige afvalstoffen. De inwoners van Hofheim wordt gevraagd hun tuinafval acht tot tien keer per jaar gescheiden aan te bieden, gebundeld of in jute zakken. Er wordt dringend gevraagd geen onverteerbare zaken, zoals plastic aan te bieden. Hout wordt slechts meegenomen wanneer de diameter kleiner is dan acht centimeter. Tevens kunnen bewoners hun tuinafval gescheiden inleveren op een aantal vaste punten in de gemeente. Hofheim wijst overigens ook op de mogelijkheid zelf thuis te komposteren. De stad investeerde ongeveer f 35.000,— in de inrichting van het kompostbedrijf. Voor dit bedrag werd de zaak bijzonder grondig aangepakt, met wallen voorzien van extra begroeiing en dergelijke. Naar verwachting zullen de jaarlijkse exploitatiekosten ongeveer f 14.000,— bedragen.

Ook in Nederland haalbaar?

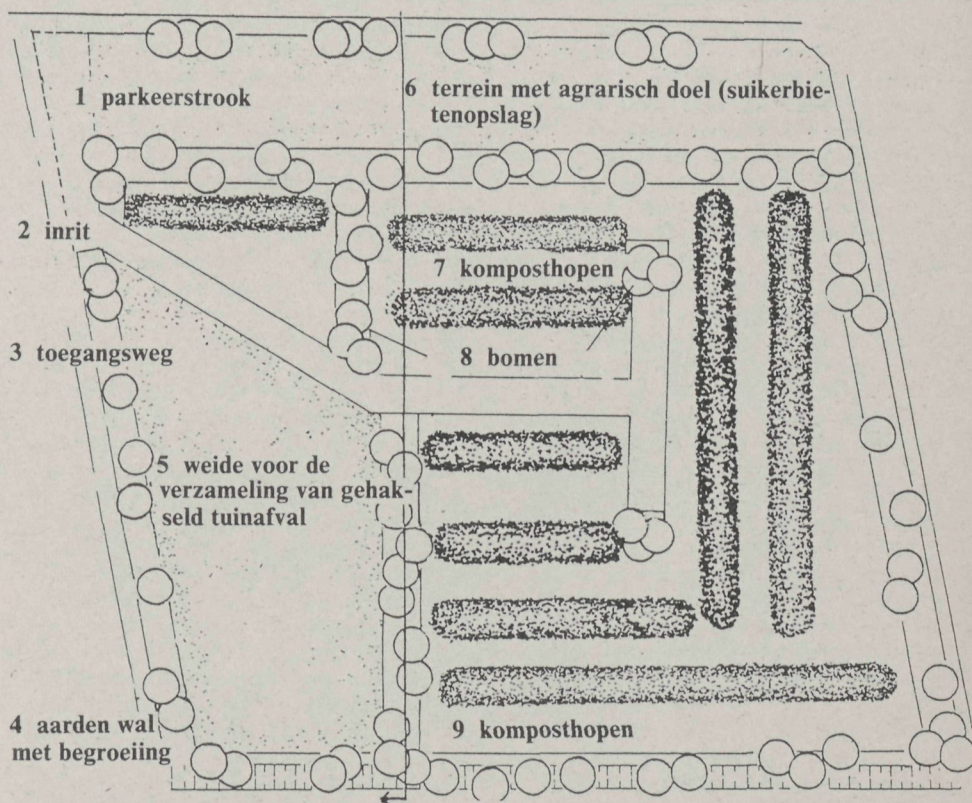
Voor Nederland geldt dat heel wat gemeenten ruim hebben geïnvesteerd in de aanleg van industrieterrein. Door de teruglopende ekonomie ligt deze grond braak. Op één hektare van dergelijk, althans tijdelijk onverkoopbaar industrieterrein, zou een gemeente een kompostbedrijf kunnen inrichten. Het aantal vaste installaties kan zeer beperkt blijven zodat, wanneer het terrein alsnog verkocht zou kunnen worden, weinig kapi-

taalvernietiging optreedt.

In de kleinere gemeenten met een eigen inzameldienst staat de 'kraakwagen' vaak een deel van de week stil zodat het mogelijk moet zijn tien keer per jaar het tuinvuil gescheiden in te zamelen. Een andere mogelijkheid is gescheiden inzameling door middel van een kollektieve kompostbak, die nu door een Rotterdamse firma op de markt wordt gebracht en die in Schiedam wordt beproefd. Aan de hand van een willekeurige gemeente kunnen ook de financiële voor- en nadelen worden geschat.

Ongeveer 15 procent van het huishoude-

■ **Figuur 1: Kompostbedrijf in Hofheim am Taunus**



■ **Figuur 2: Doorsnede door het kompostbedrijf**



lijk afval in Nederland bestaat uit tuinafval. Bij een gemiddelde hoeveelheid huisvuil van 360 kg per persoon per jaar komt dit overeen met 54 kg. De stortkosten bedragen f 35,— per ton (bij verbranden kan dit oplopen tot f 200,— per ton!). Uit een gemeente met 24.000 inwoners komt dan per jaar ongeveer 1.300 ton tuinafval beschikbaar waarvan de verwerking f 45.500,— kost. In diezelfde gemeente komt ook nog 1.200 ton veegvuil, slootvuil en plantsoenafval beschikbaar, hetgeen per jaar f 42.000,— stortkosten met zich meebrengt. Totaal dus f 87.500,—. Op basis van de cijfers uit Hofheim zal het kompostbedrijf zeker per jaar minder dan f 87.500,— kosten.

Schoon

Daar de geproduceerde kompost niet is verontreinigd met huisvuil levert het kompostbedrijf kwalitatief een goed produkt. De 2.500 ton tuinafval zal bij benadering ongeveer 1.700 ton kompost leveren. De verkoopwaarde hiervan moet ongeveer f 45.000,— bedragen.

Alles bij elkaar lijkt het ook financieel aantrekkelijk de oprichting van plaatselijke kompostbedrijven te onderzoeken. Het adres in Hofheim is:

Kreisstadt Hofheim am Taunus, Der Magistrat, z.H. Herrn te Molder, Postfach 1340, D 6238 Hofheim am Taunus, telefoon 09 496192202284.

Wim van Heerde

Het zure gemiezer

Het zijn de Afvalgassen die het doen

Zure regen. De vele publikaties en acties daartegen zetten bijna net zo'n domper op ons humeur als de zure motregen zelf. Het regent over rechtvaardigen en onrechtvaardigen, het regent even zuur over de onschuldigen als over de schuldigen aan de zure regen. De zure regenwolken liggen over het land als een deken, die alles toedekt. Rechtvaardigen en onrechtvaardigen onder dezelfde zure deken. En allen wijzen beschuldigend naar de zure regenhemel! Allen verenigd tegen dezelfde gemeenschappelijke vijand, die van boven komt? Zo kunnen de schuldigen hun eigen verantwoordelijkheid ontlopen. Zo kunnen ze ons straks konfronteren met dure maatregelen, die het leven extra zuur maken, omdat de onschuldigen ervoor moeten betalen. En kerncentrales op de koop toe! We worden er niet goed van.

Al in de jaren '50 registreerde De Bilt erg zure regen. Het verband met de luchtverontreiniging werd onmiddellijk ingezien. Maar men stond erbij en men keek er naar, want de industrialisatie ging *über alles*. De Skandinavische landen en Canada begonnen in de jaren '60 en '70 de gevolgen te merken. Dáár werd men ook het eerst ongerust. Niet zozeer vanwege het milieu zelf, maar vanwege de economische schade aan de produktie van hout en papier.

Ekonomische zorgen en betrokkenheid van overheden hebben van het begin af hun stempel gezet op de zure-regen-problematiek. Anders gezegd: het zure-regen-probleem wordt opgezaaid met belangengevechten tussen enerzijds hout-

producenten en bosbouw (tegenwoordig ook landbouw en andere gedupeerden), anderzijds de luchtvervuilende bedrijvigheid, met daarboven een 'bemiddelende' overheid, die probeert de pijn te verdelen, de burger geld te ontfutselen, regelend op te treden en compromissen te zoeken met buitenlandse overheden. Het resultaat van dit getouwtrek en geknutsel zal op zijn best een beleid zijn, dat de negatieve gevolgen van de zure regen 'binnen aanvaardbare grenzen houdt'. En 'aanvaardbaar' moet dan gelezen worden als: 'aanvaardbaar voor de betrokken instanties en economische belangengroepen'. En niet als: 'aanvaardbaar voor het milieu'. Want hoewel men ongetwijfeld zal trachten de verzuring te

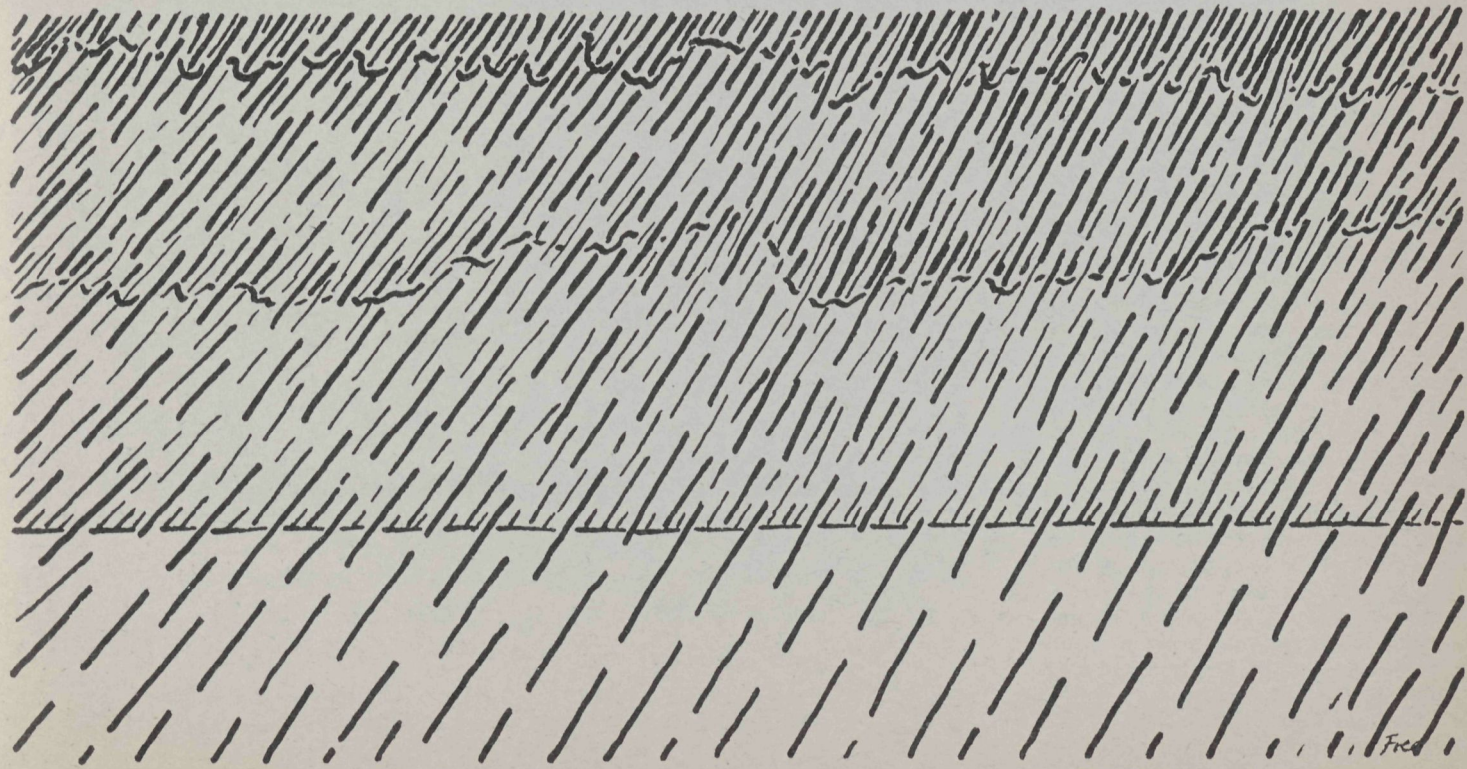
verminderen, zal men niet zo 'ver' gaan de verzuring te beëindigen.

Dat overheid en bedrijfsleven hun stempel zetten op het zure-regen-probleem, blijkt eens te meer uit de hernieuwde pleidooien voor kernenergie, die in de departementen en direktielokalen te beluisteren zijn. Kernenergie zou geen zure regen veroorzaken, hoewel onderzoek van professor Günther Reichelt anders uitwijst. Straks dus geen zure, maar radioactieve regen?

De plaats van de milieubeweging

Dit verhaal maakt meteen duidelijk, dat de milieubeweging op de verkeerde toer is. Want je kunt demonstreren en in schoorstenen klimmen tot je blauw ziet van de kou, maar zolang slechts geprobeerd wordt om overheid en bedrijfsleven te dwingen 'iets' aan de zure regen te doen, zal hoogstens het *tempo* van het hierboven geschetste proces worden versneld. De *richting* waarin dit proces zich voltrekt, blijft echter ongewijzigd. De milieubeweging ageert tegen de zure regen en de overheid gaat er inderdaad iets tegen doen, wat wil men nog meer?

De milieubeweging wil ook nog de men-



Nu de bossen en de St. Jan worden aangetast, wijzen velen beschuldigend naar het zwerk, waar de zure regenwolken zich samenvakken. Voor sommigen is zelfs deze benadering nog te aards, en moeten we het kwaad boven onze dampkring zoeken. De moderne bosbouw heeft te weinig acht geslagen op de *planeten*, vandaar . . . In het West-Duitse tijdschrift Info 3 worden meer dan drie grote pagina's volgeschreven over de experimenten van ene *Georg Schmidt*. Deze wil de zure regen trouwens niet loochenen, maar 'veel-er nu reeds de krachten in zijn greep krijgen, die het bos zijn levensvatbaarheid teruggeven'. 't Is niet niks, en als 't hem lukt moeten we zijn resultaten natuurlijk in dank aanvaarden. Een stap in de goede richting zijn de pleidooien van Schmidt om af te stappen van de saaie monokulturen. In zijn proefperceel *Hof Grub* staan vele soorten door elkaar, jong en oud, ook struiken en andere planten kunnen er min of meer hun gang gaan, en hetzelfde geldt voor vogels, insecten en andere dieren. Zo'n experiment is natuurlijk interessant.

Helaas waart de geest van *Rudolf Steiner* in dit fraaie bos rond. Bij de 200 jaar oude beuk deklameert *Schmidt* het door deze bosgeest geopenbaarde rijtje planeet-boombetrekkingen: Zon-Es/Mercurius-Iep/Mars-Eik(inderdaad; er is ook 'n verband tussen oorlog en eikenloof)/Maan-Boskriek/Saturnus-Naaldbomen. Wanneer de Aarde tussen zo'n hemellichaam en de maan instaat hebben we een *oppositie*; als de maan tussen aarde en hemellichaam instaat een *konjunktie*. Schmidt zaaide bijvoorbeeld essen tijdens een konjunktie, en ook weer tijdens een oppositie; hij beweert dat de laatste het veel beter doen! Het blad Info3 voegt daar echter aan toe dat deze proeven niet bevestigd konden worden, omdat een bepaalde oppositie of andere configuratie van hemellichamen zich nooit *exakt* herhaalt; de invloed van andere planeten is ook telkens weer iets anders . . .

sen *bewust* maken van het probleem, en als de mensen bewust beginnen te worden, zegt het kabinet: 'U zult zich wel bewust zijn van het probleem van de zure regen, daarom gaat de regering de volgende maatregelen nemen: . . . En dat kost u *f* zoveel, maar dat heeft u vast wel over voor onze groene bossen'. Tja, dan staan we met de mond vol tanden. Zo efcnt de milieubeweging de weg voor de fiskus. En dan het verhaal dat kerncentrales geen zure regen veroorzaken . . . Zo wordt de aktie van de milieubeweging tegen de zure regen uitgespeeld tegen een eerdere eis van diezelfde beweging. De zure regen breekt de milieubeweging dus zuur op.

Kennelijk heeft men zich laten beïn-



vloeden door de teneur van de officiële berichtgeving. Die stelt de zure regen voor als één algemeen en grensoverschrijdend probleem. Zó algemeen en zó groot, dat het welhaast belachelijk lijkt om nog te proberen specifieke factoren en individuele schuldigen op te sporen. Een zure regendruppel bevat heel veel verontreinigingen, die uit alle mogelijke bronnen afkomstig zijn, en uiteenlopende effecten hebben op het milieu. Het is dwaasheid om dat allemaal te willen samenvatten in één eigenschap, de zuurgraad. Dat suggereert ten onrechte dat het maar om één probleem gaat. En het woord 'regen' verheft dit probleem tot grensoverschrijdend natuurverschijnsel. Een milieubeweging, die positie gaat kiezen tegenover zo'n heel groot, heel algemeen probleem, kan alleen nog maar een beroep doen op de allergrootste en machtigste organisaties, zoals regeringen, grote bedrijven en de EG, in de hoop dat die het probleem tenminste nog aan kunnen. Zo zet men zichzelf buiten spel, want men is slechts een dwerg naast al die reuzen, en bezit zelfs geen slinger, waarvoor een reus nog respect zou

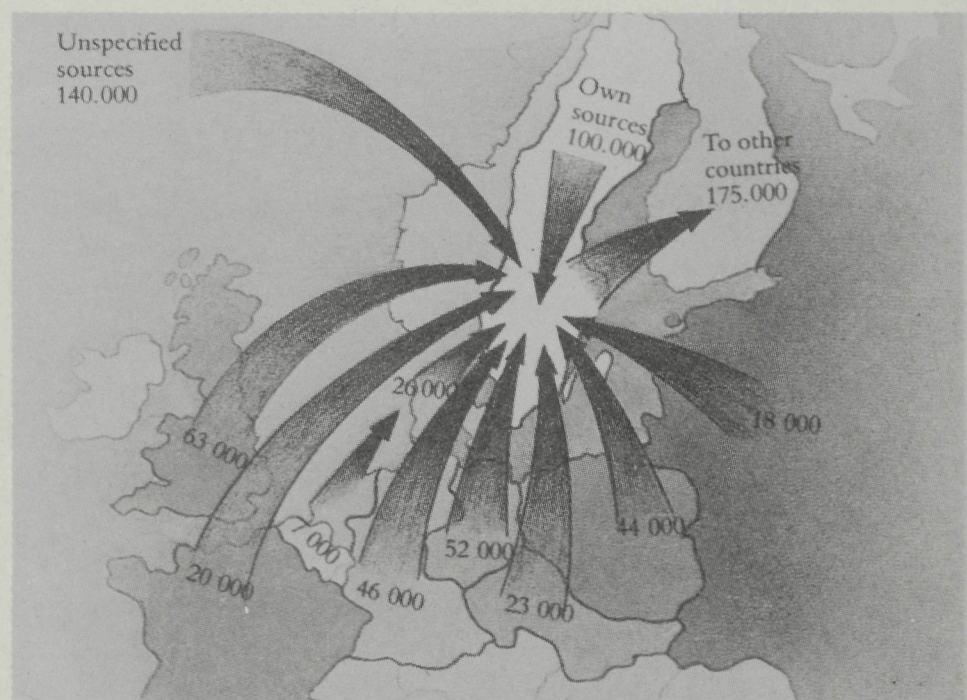
hebben. Dus blijven de giganten hun eigen weg gaan. Zij pakken het probleem trouwens wel aan, maar op hun manier, tot hun voordeel, en op kosten van de dwergen, en van de planten en dieren die nóg minder hebben in te brengen.

Andere benadering

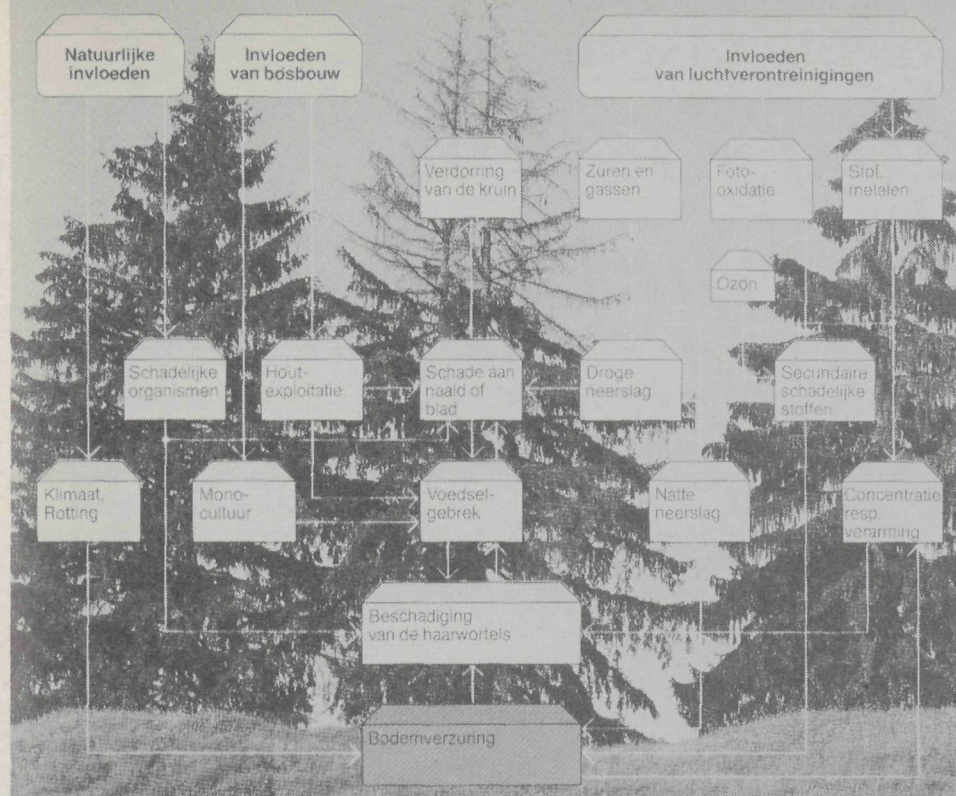
Omdat het begrip 'zure regen' suggereert

■ In de Zweedse folder 'Rain - the life giver. Or is it?' van jagers, autoclubs, boeren en andere natuurliefhebbers staat dit kaartje. Wie de getallen optelt, komt op geen enkele manier aan de genoemde 595.000 ton.

De cijfers zijn uit 1978, maar voor Zweden zelf heeft men maar vast het veel gunstiger cijfer voor 1990 ingevuld. Als we het getal voor de 'niet-gespecificeerde bronnen' (Amerika dus) buiten beschouwing laten, en uitsluitend rekenen met de cijfers die in het kaartje staan, dan is 399.000 ton zwa-velverbindingen afkomstig uit Europa, waarvan 100.000 ton uit Zweden zelf. Hiervan slaat 224.000 ton in Zweden neer, minder dus dan dit land in 1978 zelf de lucht injoeg! Met cijfers kun je alle kanten uit . . .



The contribution of sulphur pollutants to Sweden by a number of countries. The figures relate to the sulphur deposited in Sweden in the late 1970's and the countries from which it demanded. In all, Sweden received 595,000 tons of sulphur every year. Sweden's own emissions were c. 275,000 tons in 1978 but have subsequently decreased and will be reduced to 100,000 tons in 1990.



■ Mogelijke oorzaken van het afsterven van bossen.

een oorzaak te zijn van veel milieu-ellende, in plaats van een gevolg, is het misleidend. We moeten een ander begrip gaan hanteren, dat duidelijker naar oorzaken en schuldigen verwijst. Waarom spreken we niet gewoon over *afvalgassen*, die de atmosfeer vervuilen en vergiften? Deze term sluit beter aan bij begrippen als chemisch afval, radioactief afval en afvalwater, verantwoordelijk voor verontreiniging en vergiftiging van bodem, zee- en oppervlaktewater. De afvalgassen zijn dan weer onder te verdelen in uitlaatgassen van het verkeer, industriële verbrandingsgassen, industriële lozingen van gassen en dampen, ammoniak uit de bio-industrie en wellicht nog andere. Het is net alsof onze blik, eerst nog gevestigd op de loodgrijze zure regenwolken, op eens allerlei rookpluimen onder die wolken heeft opgemerkt en gevolgd heeft naar hun aardse oorsprong, zoals uitlaatpijpen, fabrieksschoorstenen en mestputten. In zekere zin is dit een verademing, al moeten we nu wel een gasmasker opzetten, in plaats van een paraplu. Nou is een probleem niet opgelost door er een andere naam aan te geven, wel past de naam 'afvalgassen-probleem' beter bij een strategie, die de vervuilers echt het leven zuur kan maken.

David Douwes

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 bedrijven
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)
Vereniging voor Integratie Biologische Architectuur (VIBA), Halder 4, 5271 VK St. Michielsgestel. Tel. 04105-2684.
Harry de Vries, Oostende 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.

Dieren (alg.)
Tijdelijk raadgever: L. F. Mol, Grote Molenstraat 8, 5271 VW St. Michielsgestel. Tel. 04194-2465

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

Elektriciteit, akku's, windenergie, energiebesparing
Ing. Hendrik Venema Parklaan 26, 8051 VA Hattem. 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.

Snoeien, boomverzorging
J. Teunissen, Wilhelminasingel 15, 6001 GN Weert.

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 Hoeben, Brinkstraat 185, 7512 ED Enschede. Tel. 053-320659.
Helly Molendijk, De Laan 37a, 9712 AT Groningen. Tel. 050-120674.

Weven
Nelly Hanssen Jonkhout, Julianstraat 10, Schinveld. Tel. 045-251530 (weven, spinnen en verven).
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, Vughterweg 9, 5211 CJ Den Bosch (verven, spinnen en breien)

Wonen
Stichting Behaaglijk Wonen, bouwtechnisch 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.

Zaaien multinationals DOOD & VERDERF?

Knutselen met genetisch materiaal, om zo wonderzaad voor superplanten te krijgen, zou wel eens kunnen uitdraaien op een ramp van wereldformaat. Steeds groter wordt de uniformiteit van voedselproducerende plantenrassen. Gepatenteerde en hybride soorten verdringen in de derde wereld de inheemse rassen. Een onomkeerbare zaak, omdat in de zogenaamde *Vavilov-centra* in het verleden (en nu ook weer, zie verhaal *Nieuw: Oertarwebbrood*) letterlijk de kiem werd gelegd voor alle nu ook hier bekende planten. Dat het voorspellen van een ramp op wereldschaal dit keer geen holle praat is van kristallen-bol-kijkers, bewijst de geschiedenis van de aardappel.

Toen *Sir Walter Raleigh* in 1588 terugkwam van zijn tripje naar de Nieuwe Wereld, had hij aardappels meegenomen. Niemand kon toen voorzien dat hij daarmee dood en verderf zou zaaien, een ramp erger dan De Zwarte Pest. De aardappel deed het uitstekend in de mist-doorweekte grond van Ierland. Binnen 50 jaar at iedereen er aardappels. Maar in 1845 signaleerde men de eerste tekenen van een nog onbekende ziekte: *The Blight*. Toppen van jonge aardappelplanten verdorven en werden zwart; aardappels in de grond verschrompelden en begonnen te rotten. Dat jaar werd de helft van de Ierse aardappeloogst verwoest door dezelfde schimmel; het jaar daarop moest vrijwel de hele oogst worden afgeschreven . . .

The Lumper, het voornaamste aardappelras, bleek niet bestand te zijn tegen de nieuwe ziekte. Gedurende de drie daarop volgende jaren stierven meer dan één miljoen Ieren (voornamelijk boeren) van de honger of door ziekte. Anderhalf miljoen mensen emigreerden . . .

Iets soortgelijks deed zich voor in 1970. Het was heet en regenachtig in Iowa, nogal ongewoon weer voor augustus. De maïs, een van de twee grootste voedselveranciers in Noord-Amerika, stond er goed bij en over niet al te lange tijd zou het geoogst kunnen worden. Maar in *Story County, Iowa*, voelden de boeren zich niet op hun gemak: aan de zuidelijke kant van de *Corn Belt*, zo bleek uit de rapporten van de planteziektekundigen, veroorzaakte een nieuwe variëteit van een oude schimmel moeilijkheden, en de ziekte verspreidde zich met een heftigheid die nog nooit eerder was waargenomen.

The Blight vernietigde de helft van de oogst in het Zuiden, en de wetenschappers waren bang dat de ziekte snel haar weg naar het noorden zou vinden.

Fred McLain, met zijn 61 jaar een ervaren maïsboer in *Story County*, herinnert zich hoe het ging: 'We hadden het op het nieuws gehoord. Toen sloeg het ook hier toe. We zagen eerst kleine bruine vlekjes, later werden de kolven bruin en toen zwart.' In oktober, toen de oogst werd binnengehaald, zag de lucht zwart van de sporen, als was het een zwerm sprinkhanen . . .

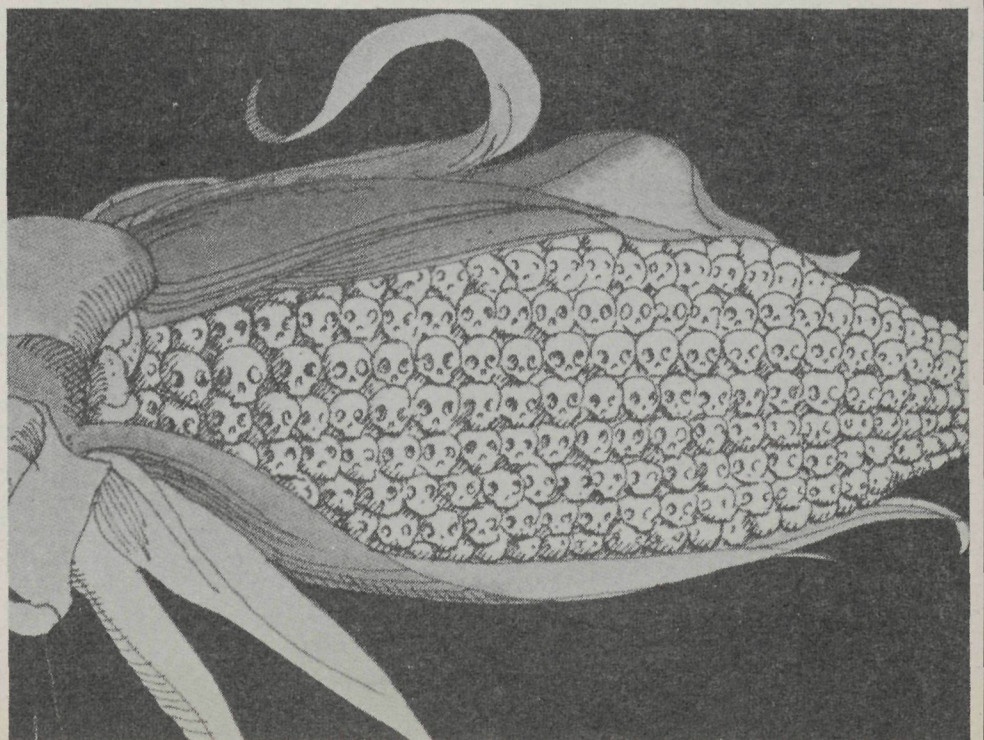
Miljoenen planten – 15% van de totale maïsogst in de Verenigde Staten – in sommige gedeelten van het land meer dan de helft van de oogst, werden door de nieuwe (oude) schimmel vernietigd. De boeren kregen het hard te verduren, de prijzen van maïs en vlees, (maïs is het voornaamste veevoer in de VS) gingen omhoog. Niemand stierf van de honger, maar in een wat kleiner land, bijvoorbeeld *Kenya*, waar maïs in ongeveer de helft van het aantal calorieën in de voeding voorziet, zou het een hongersnood, vergelijkbaar met toen in Ierland, tot gevolg hebben gehad.

Wat de maïsogst in 1970 en de aardap-

pels van 1845 gemeen hadden was een te grote uniformiteit; planten dus, die in genetisch opzicht niet verschillend zijn. Dit, plus het feit dat dezelfde variëteit over enorm grote oppervlakten aangeplant was, maakte zowel de Ierse aardappel, als de Amerikaanse maïs zeer kwetsbaar voor één ziekte. Als *Sir Raleigh* drie of vier soorten aardappels had meegenomen, en de Amerikanen verschillende variëteiten maïs hadden geplant, dan had *The Blight* in beide gevallen nooit een dergelijke omvang aan kunnen nemen.

In 1917 moest *Herbert Hoover's Food Administration* twee tarweloze dagen per week instellen. Dit als antwoord op de vernietiging van tweehonderdduizend mud tarwe door roest. Een analyse achteraf leert, dat door de uniformiteit van het tarweras, deze bijzonder kwetsbaar was voor een bepaalde vorm van roest (*stem rust*). In 1953 en 1954 gebeurde hetzelfde met de harde tarwe.

Toch wordt er weinig aandacht besteed aan deze onheilspellende voortekenen. Op dit moment zorgen slechts zes maïsvariëteiten voor 71 procent van de totale oogst in de VS; vier soorten rijst leveren 65 procent; negen soorten tarwe staan



voor 50 procent en vier aardappelrassen voor 72% van de oogst.

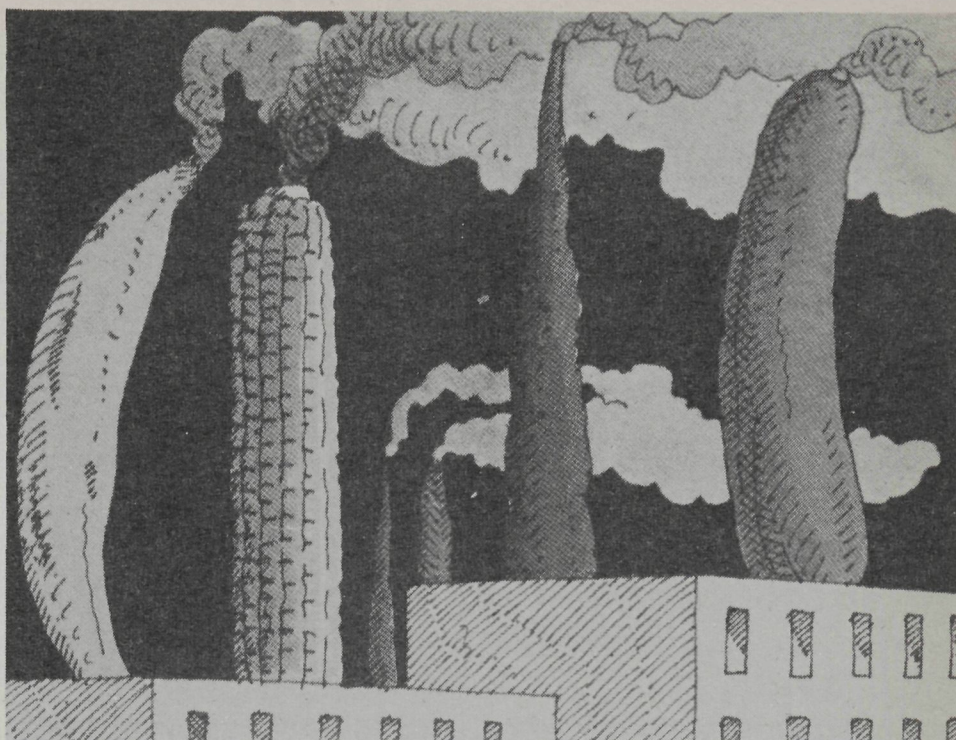
Toch wordt ook wel door invloedrijke organisaties als *The International Board for Plant Genetic Resources* gewaarschuwd voor een gebrek aan genetische verscheidenheid. De *National Academy of Sciences* zegt dat Amerika's belangrijkste voedselleveranciers in genetisch opzicht angstig uniform zijn en vandaar zeer kwetsbaar voor aanvallen door plantenziekten en insecten. De verbreiding van hybriden en zwaar ingeteelde zaden, heeft dan wel tot een zichtbare verhoging van de produktiviteit geleid, maar de *wonderzaden* hebben ook de weg geëffend voor rampzalige plagen.

Who's Who?

Tegelijk met het groter worden van de kwetsbaarheid, voltrok zich een van de belangrijkste veranderingen in de Amerikaanse landbouw. Tussen 1972 en 1982 werden tenminste 60 Amerikaanse zaadhandelaren opgekocht door 20 *Fortune*-top 500 bedrijven (elk jaar publiceert het zakenblad *Fortune* een lijst met de wereldrangschikking van de multinationals; Shell, Unilever en Philips scoren hoog). Een lijst met de nieuwe zaadgroothandelaren leest als een *Who's Who* van multinationalaal werkende chemische en farmaceutische bedrijven: Monsanto, Ciba-Geigy, Upjohn, Sandoz, Pfizer, Stauffer Chemicals, Occidental Petroleum, Atlantic Richfield en Royal Dutch/Shell behoren nu tot Amerika's snel naar voren komende zaadgroothachten. Een *Upjohn*-topman, *Leo Zanoni*, zegt keihard waar het op staat:

'Boeren planten elk jaar zaad, dat is dus een goeie handel'. In 1978 gaf een van de grootste *consulting* firma's, L. William Teweles Company, een andere uitleg: 'De wereldzaadhandel is één van de snelst groeiende en de meest winstgevendende industrieën in de voedselketen'. Een andere *official* voegde daaraan toe: 'Het is een crisisbestendige groei-industrie . . . tenminste zolang je een groeiende bevolking hebt die voedsel en vezels nodig heeft'. Het opkopen van de kleinere zaadproducenten, kwam vrijwel tegelijkertijd met het aannemen van de *Plant Variety Protection Act*, de wet die het mogelijk maakt dat zaadtelers patent verkrijgen op hun variëteiten. Door het beschermen van de soorten, is de handel bijzonder winstgevend geworden, omdat er nu royalties geclaimd kunnen worden. Die royalties hebben de kosten in de landbouw volgend op die van brandstof de laatste tien jaar met 150 procent doen stijgen.

Vandaag de dag controleren vijf bedrijven meer dan éénderde van alle tarwepatenten in Amerika; vier handelaren hebben 79 procent van de bonenpatenten, zes 66 procent van de slapatenten, en twee 43 procent van alle gerstpatenten in handen. Er is ook verband tussen het verlenen van patenten en de konsolidatie in de zaadindustrie. Dertig procent van alle verleende patenten in de afgelopen tien jaar ging naar vijf bedrijven: *ITT* (Burpee), *Union Carbide*



(Keystone), *Sandoz* (Northrup King), *Upjohn* (Asgrow) en *Pioneer* (onafhankelijk in 1982). Veel oudere, meer op bepaalde regio's gekweekte rassen, verdwijnen langzamerhand uit de katalogi omdat ze niet – wat opbrengst betreft – zijn opgewassen tegen de nieuwe, gepatenteerde variëteiten.

Zaad en pesticiden

Bijna alle grote zaadhandelaren zitten ook in de agrichemie-business. Sommige zaden worden, voorzien van een laagje pesticide, aan de boeren verkocht. Logisch toch dat kunstmest- en gifhandelaren (ook al vaak dezelfde) ook in de zaad-business zijn gestapt? Ze hadden toch al hun marketing- en verkooporganisatie op boeren afgestemd; dit was dus een voor de hand liggende stap. De *coating* van zaad met chemicaliën die langzaam in de grond vrijkomen en door de plant worden opgenomen, zou ook bedoeld zijn om de groeiende weerstand van het publiek tegen spuiten tegen te gaan. 'Grensverleggend' is het werk van *Rohm en Haas Laboratories*. Daar hoopt men binnenkort een methode rond te hebben waarmee door middel van bespuiting mannelijke planten steriel worden gemaakt, om zo, langs chemische

■ De zogenaamde Vavilov-centra. Hier ligt de oorsprong van bijna alle voedselverschaffende planten.



weg, hybriden te kweken. Dr. Richard Harwood van het *Rodale Research Center* (organisch, Red.) zegt echter dat het grootste gevaar van het huwelijk tussen zaad en gif in de afnemende afweer tegen ziekten schuilt. Op de duur zou de immuniteit die de plant van nature heeft verdwijnen.

Minder voedzaam

Zoals ook het verhaal over de nieuw ontdekte, oude emmersoort leert, met het in kultuur brengen en selekteren op kleur, opbrengst, op tijd rijpen etc. is de voedingswaarde en met name het eiwitgehalte sterk teruggelopen. Dr. Harwood, maar ook M. Allen Stevens van de *University of California* toonden ook aan dat deze maatregelen tot een verminderd vitaminegehalte hebben geleid. Zo blijken bijvoorbeeld appels als *Delicious*, *Jonathan*, en *Spartan* veel minder vitamine C te bevatten dan de oude rassen. Nu proeven hebben uitgewezen dat de oude soort *Wilde Emmer* wel 'roestbestendig' is, lijkt het hoog tijd om terug te gaan naar de bron, terug naar af. De super-appel en het super-graai, kortom alle pogingen om de natuur te slim af te zijn, leiden niet tot het gewenste resultaat: er is wel méér voedsel, maar de kwaliteit is minder en soms gaan ze plotsklaps dood aan 'n griepje . . .

Vavilov-centra bedreigd

Zoals eerder gezegd: de meeste zaden stammen uit een gebied dat zich als een smalle gordel uitstrekt aan weerszijden van de evenaar: de *Vavilov-centra*, genoemd naar de bekende Russische kweker en geneticus N. I. Vavilov. Het zijn deze kleine gebiedjes waar je ook vandaag nog kwekers en veredelaars ziet rondstruinen op zoek naar plantmateriaal om de genetische basis van hun producten te verbreden. Maar door ver-

stedelijking in de derde wereld en exploitatie van tropische bossen worden steeds meer oude rassen, die alleen dáár voorkomen, *ondergeschoffeld*. Een andere bedreiging is het verdringen van inheems zaad door gepatenteerd zaad. Binnengebracht via de ontwikkelingsprogramma's en gepropageerd door brengers van De Groene Revolutie. Het is niet zo gewoon een boer in Peru een hybride maïssoort te zien planten, die hem is verkocht door een Amerikaans chemisch bedrijf, of een Tibetaanse boerenkoöperatie die zaad bestelt bij een veredelingsstation in Wageningen. De sterke lobby van Amerikaanse en Europese zaadhandelaren zorgt ervoor dat de Vavilov-centra straks door gepatenteerde laboratoriumrassen zijn overwoekerd. Dr James Reveal, botanicus aan de University of Maryland zegt: 'We naderen een crisis waarin gebrek zal zijn aan genetisch materiaal. En als je een genenbron kwijt bent, dan ben je de enige bron kwijt waaraan je nieuwe karakteristieken kunt ontleen. Wat mij bang maakt, is dat je een reservoir kwijt raakt, dat nooit, maar dan ook nooit meer vervangen kan worden. We gooien onze toekomst weg.'

Modern telen

Sinds de domesticatie van de landbouw, zo'n 8000 jaar geleden, is 90 procent van alle plantenvariëteiten langs natuurlijke weg tot stand gekomen; 9,9 procent doordat de mens een handje hielp en slechts 0,1 procent dankzij moderne teeltmethoden. Toch zijn de multinationals in een oogwenk, als we op de wijzerplaat van de evolutie kijken, erin geslaagd met die ééntiende procent een wezenlijke bedreiging te vormen voor de rest van onze genetische basis, onze basis van bestaan.

Dit artikel, dat eerder verscheen in *Mother Jones*, dec. 1982 van de hand van Circle of Poison-auteur Mark Schapiro, met assistentie van Matt Rothman en Pat Mooney (research), behoeft waarschijnlijk (Nederlandse) aanvulling. Zo lezen wij in het blad van de vegetariërsbond *Leven & Laten Leven* een lovend stuk van de hand van Nico Hubbeling over de verdelingssteden door 'onze' Wageningers. Met name het telen in de kas zou door minder schimmel-bakterie- en virusgevoelige rassen stukken beter gaan. Hij roemt 'de doornloze braam', met grote zoete vruchten, en de nieuwe appelrassen Talstar en Karmijn de Sonnevile. Wat ik vooral uit mijn jeugd herinner waren de lekkere bramen van de slootkant (ze prikten) en de heerlijke appels (van de buurman). Of mijn smaak is veranderd of de appels, maar het is niet meer wat het geweest is... Ook zou misschien gedacht moeten worden aan het veranderen van Ekologische richtlijnen, met name wat betreft zaadvastheid en het gebruik van hybride soorten. En... is het niet een veilig gevoel dat wij nog een kweker weten te zitten die beschikt over 280(!) oude appelrassen... Een appeltje voor de dorst, als we straks op 'n droogje zitten! Graag reacties.

Sibrand Nobbe

Nieuw: Oer-tarwe-brood

Een uit Israël afkomstige wilde tarwesoort wordt de bron van nieuwe tarwerassen. Uit samenwerking tussen het Instituut voor Plantenziektenkundig Onderzoek (IPO), het Israëlische Volcani Center en de Washington State University is gebleken, dat de zogenaamde Wilde Emmer-tarwe (*Triticum dicoccoides*) op zijn minst twee belangrijke eigenschappen te bieden heeft voor een betere en meer zekere tarweproduktie. Dit is in de eerste plaats een opmerkelijke erfelijke weerstand tegen ziekten. Bovendien blijkt dat het eiwitgehalte van broodtarwe (*Triticum aestivum*) door kruising met Wilde Emmer verhoogd kan worden met ongeveer 50%.

De weerstand tegen gele roest, een schimmelziekte die rampzalige gevolgen kan hebben is wel de meest opvallende eigenschap van de Wilde Emmer, omdat die voor praktisch alle voorkomende soorten van de ziekteverwekker effectief is gebleken. De minister voor ontwikkelingssamenwerking heeft het onderzoek in Israël gesteund vooral vanwege het belang voor ontwikkelingslanden. De mogelijkheid om de tarweoogst te verbeteren met behulp van de weerstand tegen de gele-roestziekte is van groot belang voor verbetering van de voedselsituatie in de derde wereld.

Ontdekking

De benutting van Wilde Emmer als bron van gunstige eigenschappen is vooral te danken aan de in 1973 aangegane samenwerking tussen het IPO en het Volcani Center. Ontdekking en benutting van deze tarwesoort gingen overigens niet bepaald van een leien dakje. Ir Cor van Silfhout van het IPO: 'Wilde Emmer is een van de vele tarwe-soorten die in het wild voorkomen. De tarwe, die nu voor brood gebruikt wordt, is ooit ontstaan uit één of meer kruisingen tussen wilde soorten. Daar is slechts een zeer gering deel van de Wilde Emmer, die maar in een betrekkelijk klein gebied van Libanon, Israël en Syrië voorkomt, bij betrokken geweest. Dat is er de oorzaak van dat ook maar een klein gedeelte van de erfelijke eigenschappen van Wilde Emmer in onze broodtarwe terecht gekomen zijn.'

Dr Z. K. Amitai van het Israëlisch Volcani Center: 'Een Duitse botanicus verzamelde voor het eerst Wilde Emmer in 1855 in de Libanon. Hij stopte dat in

een herbarium, maar vergat het weer. In 1906 werd Wilde Emmer opnieuw ontdekt door Aaron Aaronson in Israël en hij zag het belang ervan in. Hij kreeg echter niet de kans om er wat mee te doen. Vanaf 1956 heb ik in het kader van een studie van grassen in Israël Wilde Emmer verzameld en in 1960 zijn wij begonnen die te gebruiken voor de verbetering van tarwe.'

In de zestiger jaren is het Volcani Centerin geslaagd Wilde Emmer te kruisen met tarwe van het Durumtype, die bijvoorbeeld voor macaroni wordt gebruikt. Het IPO heeft vijf jaar geleden in samenwerking met een Nederlands kwekersbedrijf een methode ontwikkeld om Wilde Emmer direct met broodtarwe te kruisen.

Het nemen van de kruisingshindernissen werd het startsein voor de ontdekking van een groot aantal andere gunstige eigenschappen van Wilde Emmer.

Dr Amitai vond het extreem hoge eiwitgehalte. Het hoogste gehalte dat hij vaststelde was 28% en het laagste 16%, wat ruim boven de gehalten van 10-14% in gekultiveerde soorten ligt.

Intussen is nu een kruising van het broodtarwetype verkregen met een ongeëvenaard hoog eiwitgehalte en resistentie tegen praktisch alle vormen van gele-roestschimmels over de hele wereld.

Beschikbaar

Een deel van het ruwe produkt van de kruisingen is beschikbaar gesteld aan het Internationaal Maïs en Tarwe Instituut (CIMMYT) in Mexico. Deze onderzoekinstelling richt zich vooral op de verbetering van graan voor ontwikkelingslanden. Door combinatie van de eigenschappen van Wilde Emmer met de goede eigenschappen van hoogproducerende variëteiten hoopt men een belangrijke bijdrage aan vergroting van oogstzekerheid en eiwit in het dieet te leveren. Ook Nederlandse kweekbedrijven hebben belangstelling aan de dag gelegd. Men verwacht dat het hoge eiwitgehalte de kwaliteit van Nederlandse tarwe zo zou kunnen verbeteren, dat die in de toekomst de kwaliteit van geïmporteerde broodtarwe kan gaan benaderen. Het IPO is inmiddels in samenwerking met de Stichting voor Plantenveredeling (SVP) begonnen met een onderzoekprogramma om méér gebruik te gaan maken van erfelijke eigenschappen van Wilde Emmer. Het is al komen vast te staan dat deze tarwe ook de voor Nederland belangrijke resistentie tegen de meeldauwschimmel bevat.

Van Silfhout: 'De Wilde Emmer is nog lang niet "uitgeput". Ik verwacht dat we er nog veel plezier van zullen krijgen nu er op grote schaal kruisingen mee worden gemaakt.'

Niek Bruin

(Nieuws uit Wageningen, nummer 25)



Vandaag vlees en wel hierom

In het alternatieve wereldje heeft de hoge vleesconsumptie in het Westen altijd aan veel kritiek blootgestaan.

De boodschap *minder vlees en méér volkorenbrood* vond bij het publiek dan ook de meeste weerklank, zelfs nu ook gelukkig tot in het Voorlichtingsbureau voor de Voeding te Den Haag. Ook deze officiële voorlichtingsinstantie is nu immers 'om' en propageert 'meer plantaardig'. En dat werd hoog tijd!

Bij sommige groepen van de bevolking die zich bij de milieuproblematiek, de eigen gezondheid en een eerlijke wereldvoedselverdeling betrokken voelen is vegetarische voeding troef. Konsekwent!? Ja/Nee. Men dient zich immers te realiseren dat ook in de alternatieve voedingswereld zuivel wordt geproduceerd en dat mens- en milieuvriendelijke boeren vrijwel onmogelijk is zonder organische mest. Dus heb je ze nodig, de beesten die we met een mooi woord landbouwhuisdieren noemen. Maar hierover lees je meer op blz 14.

Waar het om gaat, is dat de produktie en konsumptie van vlees *drastisch* naar beneden moet.

Natuurvoeding en toch vlees

Alle bezwaren tegen vleesproduktie en -konsumptie ten spijt, er is in het alternatieve landbouwcircuit – onbedoeld – een flink stuk vleesproduktie ontstaan.

Voor al in het biologisch-dynamische en ekologische landbouwcircuit werd men met deze logische konsekwentie (van de produktie van zuivel, eieren en mest) gekonfronteerd. Het bd-circuit is daarom in 1979 reeds begonnen te proberen een vleeslijn in het circuit op te nemen. Dit zou twee voordelen hebben:

- Het geproduceerde vlees, waarvan je toch wel zou kunnen zeggen dat het van goede kwaliteit was (gezien de richtlijnen die bestaan voor de produktie van zuivel) kwam niet meer in gangbare handel terecht, waar het zou onderduiken in de anonieme vleesberg, geproduceerd door de bio-industrie.
- De veehouder hoefde geen gebruik meer te maken van de gangbare slachterij, maar kon zijn dieren doorgeven aan een bedrijf, dat volgens dezelfde principes en methoden werkte.

De Groene Weg

Het experiment werd in 1981 omgezet in



■ Piet van IJzendoorn en dochter op de Zomerhoeve, Zeewolde.

een gesloten slagerijsysteem. *Peter de Ruyter*, mede-initiatiefnemer van De Groen Weg, gaf ons over het één en ander nader uitleg. De slagerij is opgezet op een moment dat vlees nogal ter discussie stond in het bd-circuit. Er werd onderzoek gedaan naar mogelijkheden om het vee, afkomstig van bd-landbouwbedrijven af te nemen, te slachten en te verwerken en via natuurvoedingswinkels aan te bieden. De bedoeling was, de konsument, die uit eigen vrije keuze (om welke reden dan ook) vlees in de voeding zou willen, de mogelijkheid te bieden bd-vlees te kunnen kopen. Voorwaarde was dan natuurlijk wel, dat er richtlijnen zouden bestaan voor de produktie van bd-vlees plus natuurlijk een goede controle op de toepassing van die richtlijnen. In het kort komen de richtlijnen voor de vleesproduktie van De Groene Weg hierop neer:

1. De verschillende slachtdieren dienen op een bepaalde leeftijd en gewicht te zijn, waardoor er sprake is van een afgeronde ontwikkeling. Kalfsvlees komt om die reden in het assortiment niet voor.

2. In dezelfde ruimte waarin bd-vlees wordt bewerkt, mag geen andere vleeskwaliteit aanwezig zijn.

3. De bewerker moet zijn medewerking verlenen aan registratie van het aantal kilogrammen verkocht vlees. Dit moet overeenkomen met het door de boeren opgegeven geleverd gewicht.

4. Bij de bereiding van niet gekonserveerde artikelen – dus verse produkten – mag geen vermenging van verschillende vleessoorten plaatsvinden.

5. Samengestelde verse produkten van rund- en varkensvlees worden niet verkocht.

6. De namen van de produkten dienen duidelijk aan te geven om welke vleessoort het gaat. Bijvoorbeeld: rundergehakt of lamskotelet.

7. Het vlees mag niet worden ingevroren (een uitzondering wordt gemaakt voor voer voor huisdieren).

8. Bij de vervaardiging van vleeswaren of worstsoorten mag geen gebruik worden gemaakt van middelen als *nitriet* en *ascorbinezuur*, en van bindmiddelen als *fosfaat* en smaakverbeteraars.

9. Kruiden en andere hulpstoffen dienen, voor zover verkrijgbaar, van bd-herkomst te zijn.

Het aldus verkregen vlees ontvangt dan het Demeter- of Biodyn-keurmerk.

De praktijk

De aankoop van het vee gebeurt door een medewerker van *De Groene Weg*. Hij werkt in nauw overleg met de bd-landbouwkonsulent en onderhandelt met de boeren over de aankoop van het vee. De prijs komt meestal tot stand door loven en bieden.

De Groene Weg beschikt over eigen veetransport. Afspraken worden gemaakt met verschillende boeren en dan kan een route worden uitgezet. Uitgangspunt hierbij is, dat de veewagen niet vol wordt gepropt en dat de route zo efficiënt mogelijk wordt gehouden om de dieren onrust en stress te besparen.

Alvorens de dieren naar de eigenlijke slachterij worden gebracht, komen ze eerst in een stal, niet ver van de slachterij te staan, om het dier na het transport tot rust te laten komen.

Vlak voor de slacht worden de dieren naar de slachtruimte gebracht om angst zoveel mogelijk te voorkomen. Aan de slachtwijze zelf wordt veel belang gehecht, dus ook geen lange wachttijden voor het slachten, waardoor onrust wordt voorkomen, en de kwaliteit van het vlees gelijk blijft. Opvallend is tevens dat er bij de Groene Weg goed is nagedacht over de navolgende vraag: *Hoe kunnen we er voor zorgen dat de kwaliteit van een produkt zoals dat is ontstaan op een bd-bedrijf, zoveel mogelijk wordt bewaard of versterkt?*

Om de sfeer hiervan te proeven, citeer ik Peter letterlijk:

'Voor mij is opvallend dat de mens zich als het ware buiten of boven het natuurlijke samenspel heeft geplaatst. De mens dient echter te beseffen dat men daarvan binnen het aardse, een onderdeel is. Door de menselijke ik beleving kan de mens betekenis geven aan de dingen. Deze betekenis wordt tegenwoordig heel erg in een materialistische sfeer ingevuld. Men eet liever rotzooi dan dat men voor betere kwaliteit een ski-vakantie moet opgeven. Doordat de mens zich  n buiten de natuurlijke kringloop plaatst  n puur materialistisch denkt, is ook het besef van werkelijke kwaliteit nagenoeg verdwenen. Opvallend voor mij is ook dat de mens gezien kan worden als de *ontnemende* faktor uit de natuur en planten en dieren de *gevende* faktor. Terug naar het dier betekent dit, dat het dier bereid is werkelijk kwaliteit vanuit een natuurlijk samenspel van aardse en kosmische krachten voor de mens ter beschikking te stellen.

De mens krijgt hierdoor de gelegenheid zich via een evenwichtige kwaliteit te voeden, mits we er voor zorgen dat de dieren kunnen functioneren naar hun eigen *geaardheid*. Wanneer de mens bereid is deze betekenis te geven aan het produkt vlees, kan pas gesproken worden van werkelijke kwaliteit. Wij treffen deze kwaliteit aan in de bd-landbouw. Deze kwaliteit handhaven en beschikbaar maken voor de mens is het streven van *De Groene Weg*. Een voorbeeld hiervan is dit: Onze dieren blijven na het schieten, liggen om te verbloeden. Op gangbare slachterijen gebeurt dit hangend,

waardoor het dier in z'n laatste ogenblikken moet vechten tegen de zwaartekracht. Veel wezenskracht dat via het produkt voor de mens ter beschikking zou kunnen komen, gaat hierdoor verloren'.

De verkoop

Tot nu toe wordt het vlees van De Groene Weg via twee kanalen naar de konsument gebracht. Er zijn twee 'vers'slagerijen (nieuwe initiatieven in deze richting worden gesteund, men streeft naar een selektieve groei); het andere kanaal is de verkoop van verpakt vlees in bd-voedingswinkels.

Uit de hoger genoemde richtlijnen valt op te maken dat bd-vlees niet in gewone slagerijen verkocht mag worden. De reden hiervoor is duidelijk: de konsument moet de garantie hebben dat 't stukje vlees écht bd is. Op zichzelf een goede en consequente reden, zolang de Groene Weg al het vee uit het circuit aan kan, maar het is wel een obstakel in de verspreiding van bd-vlees.

Blijft verder nog de vraag of het een goede zaak is dat voorverpakt vlees in bd-voedingswinkels wordt verkocht. Dit betekent extra bewerking, verpakking en transport. Bovendien is vlees een produkt dat met de nodige kundigheid behandeld en verkocht moet worden; de winkeliers van de natuurvoedingswinkels zijn veelal geen vleesspecialisten. Men maakt echter wel gebruik van dit afzetkanaal om tot een zo goed mogelijke spreiding van het produkt te komen. Het liefst werkt men via winkels waar volgens dezelfde inzichten en principes wordt gewerkt, ook om een zo groot mogelijke duidelijkheid richting konsument te waarborgen. De afzet van vlees via bd-winkels is ongeveer dubbel zo groot als die van de twee slagerijen.

Over de prijs van bd-vlees ten opzichte van vlees uit de gangbare handel valt niet veel zinnigs te zeggen. Er is immers geen

  nduidigheid in de prijs van vlees.

Vleesprijzen zijn onder andere afhankelijk van de herkomst. Zo zullen slagerijen, welke werken met geïmporteerd vlees uit bijvoorbeeld Argentinië, veel lagere prijzen kunnen vragen omdat de produktiekosten en -kontrolle duidelijk minder zijn. Wanneer we de vleesprijzen van De Groene Weg vergelijken met die van ambachtelijke slagers met produkten van eigen veeteelt, dan kan men stellen dat de prijzen goed overeenkomen. Enkele voorbeelden:

speklapje f 14,50/kg

kip (stoof) f 9,50/kg

lamsbout f 3,85/ons

runderstooflap f 2,20/ons

haaskarbonade f 1,75/ons

ham f 2,25/ons

De Groene Weg kan dan misschien wel een succesvol initiatief genoemd worden voor het bd-landbouwcircuit, toch komen de knelpunten vanzelf als je je aan principes en kwaliteitsprodukten wilt houden. Een belangrijk knelpunt in de alternatieve landbouw is het punt van de stierkalveren. In de gangbare landbouw worden stierkalveren meestal overgedragen aan bedrijven die gespecialiseerd zijn in het mesten van kalveren. En zo kregen we het probleem van de kistkalveren.

Geen kalfslapjes

Uiteraard past deze manier van kalfsvleesproduktie niet in de visie van de bd-landbouw (kalfsvlees past * berhaupt* niet in het assortiment van De Goene Weg, zie richtlijnen).

Men zal dus een andere bestemming moeten zoeken voor de stierkalveren. Hiervoor heeft men een experiment opgezet waarbij De Groene Weg, samen met konsumenten die zich voor een lening van de Triodosbank borg hebben gesteld, stierkalveren opkoopt van veeboeren om deze dieren dan gedurende 1   - 2 jaar bij akkerbouwers of tuinbouwers te plaatsen. Daar kunnen ze dan zorgen voor de mestproduktie. Na

■ De Groene Weg biedt een alternatief voor de supermarktrunderlappen.



die tijd hebben de stierkalveren hun ontwikkelingsproces afgerond, waardoor ze slachtrijp zijn geworden. Het lamsvlees dat verkocht wordt, is afkomstig van dieren die ± 1 jaar oud zijn. Overigens is het zo, dat bijna al het vee dat in het bd-landbouwcircuit hun slachtvee in de gangbare handel brengen. Vee uit andere biologische landbouwrichtingen dan het bd-circuit wordt niet door De Groene Weg verwerkt. Voor de boeren is dat soms wel spijtig, omdat ook zij voor hun kwaliteitsprodukten liever een andere bestemming zien dan een roemloos einde in de bio-vleesberg.

Nauwelijks varkensvlees

Dan is er nog de produktie van varkensvlees. Als er in de bio-industrie één ding uit de hand gelopen is, dan is het wel de intensieve varkenshouderij. De produktie van varkensvlees leidt nogal eens vaak tot wantoestanden. Op mijn vraag of Peter de komst van het zogenaamde *scharrelvarken* een gunstige ontwikkeling vindt, antwoordt hij met zowel 'ja' als 'nee'. Wanneer men het bekijkt vanuit de zorg voor het dier, dan kan men er positief tegenover staan. Maar toch vindt hij het geen werkelijk alternatief omdat:

- het voer niet van biologische herkomst zal zijn en er nog steeds gebruik zal worden gemaakt van *tapiocameel* uit ontwikkelingslanden.
- kopersulfaat als groeistimulator blijft beperkt toegestaan.
- het is toch intensieve veehouderij; er wordt geen rekening gehouden met een situatie die overeenkomt met de gaardheid van het dier en het plaatsen van het dier funktionerend in het bedrijfsorganisatie.

Een ander bezwaar dat Peter aanvoert, betreft de controle die de konsument geld gaat kosten terwijl er al een controle door de keurmeesters is. Het zou beter zijn als zonodig via een omschakelingsubsidie, alle dieren een beter leven zouden krijgen. Voor Peter is het werkelijk onbegrijpelijk dat het Bedrijfschap Slagersbedrijf mee mag praten om een dergelijke regeling tot stand te brengen. Een *elitevarken* geeft het produktschap immers *carte blanche* om miljoenen dieren in ellendige omstandigheden te houden, waarbij men er telkens op zal wijzen dat er óók scharrelvarkensvlees te koop is. En wat te denken van die slager op de hoek, die gekonfronteerd wordt met een slager op de andere hoek, die scharrelvarkensvlees gaat verkopen, terwijl hij de man 's morgens nog tegen kwam op het abattoir bij de inkoop. Een schizofrene toestand voor de slagerij, die een onaangename discussie tot gevolg zal hebben. Alleen omdat diverse instanties de problemen niet écht willen aanpakken. En dan de slager de dupe laten worden. Ook de konsument zal snel ontdekken dat het scharrelvarkensbesluit aan alle kanten rammelt.

Wil men spreken van varkensvlees van bd-kwaliteit, dan moet aan diverse aanvullende voorwaarden voldaan worden: De varkens dienen onder andere

afkomstig te zijn van gemengde bedrijven die funktioneren met een bepaald doel; er moet sprake zijn van een meerzijdige economische waarde. Bijvoorbeeld het omzetten van afvalprodukten uit de akkerbouw, of uit de kaasproduktie enz. De mest die geproduceerd wordt, moet door het bedrijf zelf gebruikt worden. De varkens moeten uitloopmogelijkheden hebben en kunstmatige inseminatie mag niet worden toegepast. Deze voorwaarden maken een intensieve bd-varkenshouderij dus vrijwel onmogelijk. Slechts twee bedrijven houden dan ook varkens.

Principes? Uit de weg ruimen!

Het verantwoord bezig zijn in de (voedingsmiddelen)produktie betekent ook voor De Groene Weg dat men het zich niet gemakkelijk maakt. Hopelijk worden deze knelpunten in de produktierichtlijnen niet onderuit

gehaald (wat zeker tot de mogelijkheden behoort; een tendens die je hier en daar al ziet in het alternatieve voedselcircuit) omwille van het concurrentievermogen of wat nog meer als argument kan dienen. Vooral wat betreft de produktie van vlees is waakzaamheid geboden. Wil men de principes zoals hierboven beschreven, handhaven, dan blijft een bescheiden vleeskonsumptie geboden. Een grotere vraag naar biologische vleesprodukten zou immers aanleiding kunnen zijn tot een vorm van wildgroei waarbij knelpunten (lees principes) er nog maar alleen zijn om ze zo snel als mogelijk is uit de de weg te ruimen. . .

De Groene Weg, Biologisch-Dynamische slagerij, Biltstraat 66, Utrecht of Molenstraat 20, Schagen.

Leo van den Bos

Lekker Dier: beestachtig bestaan verbeteren

Naast een interview met de Groene Weg, een biologisch-dynamische slagerij, ook een gesprek met Wim de Kok van Stichting Lekker Dier. De stichting, die met zijn ludieke akties regelmatig in het nieuws komt, vecht voor het welzijn van dieren binnen de huidige landbouw. Zij kiezen voor een 'gulden' middenweg. Maar dat betekent ook kritiek van twee kanten: de boeren en de 'alternatieven'. Toch spreekt hun werkwijze vele mensen aan; hoe en waarom dat leest u in dit artikel.

Lekker Dier ontstond in 1972 uit de 'vegetarische jongeren'. Aanleiding was de opening van de Flevohof. Daar werd (en wordt) getoond hoe efficiënt de moderne landbouw is. De andere kant, m.n. de gevolgen voor het welzijn van dieren, liet

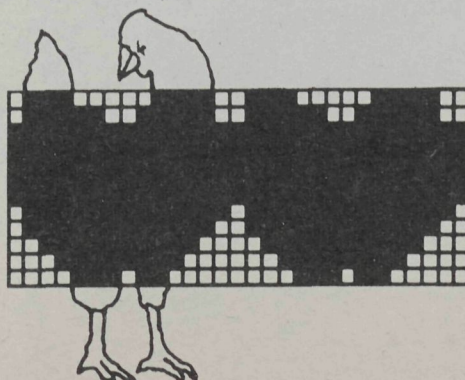
men niet zien.

Aanvankelijk voerde de groep af en toe akties. Maar geleidelijk groeide de aktiegroep uit tot de huidige *Stichting Lekker Dier*. Een stichting met 6000 donateurs, en dat aantal groeit nog steeds. Twee betaalde parttime stafkrachten op kantoor en een groot aantal vrijwilligers dat regelmatig werkzaamheden verricht. Bovendien zijn er 7 plaatselijke werkgroepen, over het land verspreid. Zij geven op lokaal niveau voorlichting en voeren aktie. Subsidie krijgt *Lekker Dier* niet, met moeite krijgt men ieder jaar de begroting rond.

Bio-industrie, gevolg van landbouwbeleid

Lekker Dier wil een mens- en diervriendelijke veehouderij stimuleren. Binnen de veehouderij moet het welzijn van dieren gewaarborgd zijn. Dat betekent een andere bedrijfsvoering, die ook *financieel-economisch haalbaar is*.

De landbouw heeft zich na de Tweede Wereldoorlog snel ontwikkeld. Landbouwprijzen werden kunstmatig laag gehouden. De produktieverhoging was een voorwaarde om als bedrijf te overleven. Deze steeds efficiëntere produktie ging ten koste van het welzijn van de dieren. Bovendien werd deze ontwikkeling door de overheid gestimuleerd met behulp van premies en subsidies op investeringen en saneringen. De bedrijven werden steeds



groter, de kleine bedrijven verdwenen. Uiteindelijk is, volgens Wim de Kok ook de boer de dupe geworden van deze ontwikkeling. Boeren hebben veel geïnvesteerd, en zijn met handen en voeten gebonden aan de bank. Ze moeten veel en zo goedkoop mogelijk blijven produceren om het hoofd boven water te houden. Daarom kiest Lekker Dier voor *een ander landbouwbeleid*; een beleid waarin wel plaats is voor kleinschalige bedrijven en het welzijn van dieren gerespecteerd wordt. Een bedrijf met zo'n 10.000 scharrelkippen wordt echter al kleinschalig genoemd; *klein* is dus een relatief begrip. Bijna alle welzijns-verbeterende maatregelen verhogen de kostprijs van de producten. Enerzijds zullen consumenten bereid moeten zijn iets meer voor hun vlees, melk en eieren te betalen. De produktie per boer moet dan wel aan regels gebonden zijn. Anderzijds zal, bij een ander landbouwbeleid, de overheid premies en heffingen ook anders besteden, ten gunste van kleinschalige bedrijven.

Wist u dat de kostprijs van een ei de laatste 20 jaar gelijk gebleven is? Voor een scharrelei ontvangt de boer 1½ cent meer dan voor een batterij-ei. In de winkel kost zo'n scharrelei echter wel 5 cent meer. Waar gaat dat verschil heen?

Naast het welzijn van dieren en de sociaal-ekonomische positie van de boer heeft Lekker Dier ook aandacht voor de randverschijnselen van de moderne veehouderij zoals:

- **Milieuvervuiling**; men geeft voorlichting over de milieu-effecten van de bio-industrie. De mest-overschotten belasten ons milieu met nitraten, fosfaten en koper. Vooral in streken met veel bio-industrie is dit een gigantisch probleem. Daarnaast veroorzaakt de bio-industrie ook veel stank en levert ze een belangrijke bijdrage aan de zure regen. Bovendien gebruikt de intensieve veehouderij veel energie.

- Het gebruik van **waardevolle akkerbouwprodukten** (b.v. soja, granen) uit de Derde Wereld als veevoeder.

- De **kwaliteit van landbouwprodukten** uit de bio-industrie. Door het gebruik van hormonen en anti-biotica, is het vlees van dubieuze kwaliteit. Het gebruik van deze produkten is een gevolg van het systeem van intensieve veehouderij, waarin de kostprijs zo laag mogelijk moet blijven.

Wist u dat varkens, voordat ze naar de slacht gaan een valiumspuit krijgen? Weet u wat de gevolgen hiervan zijn als je 20 jaar lang varkensvlees eet?

Lekker Dier geeft ook *juridisch begeleiding* aan mensen die in beroep willen gaan tegen een bio-bedrijf.

Respekt voor dieren

Lekker Dier ontwikkelt diervriendelijk alternatieven voor de huidige bio-

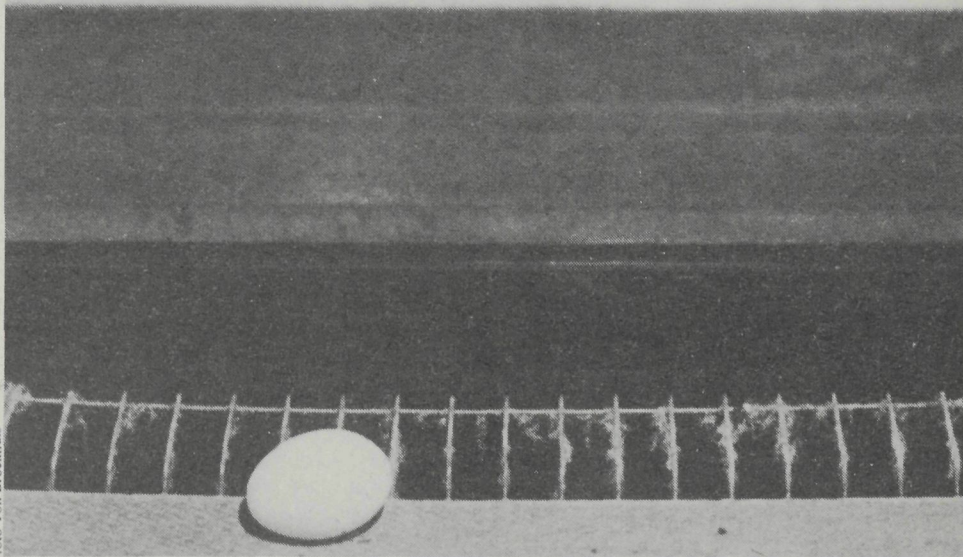
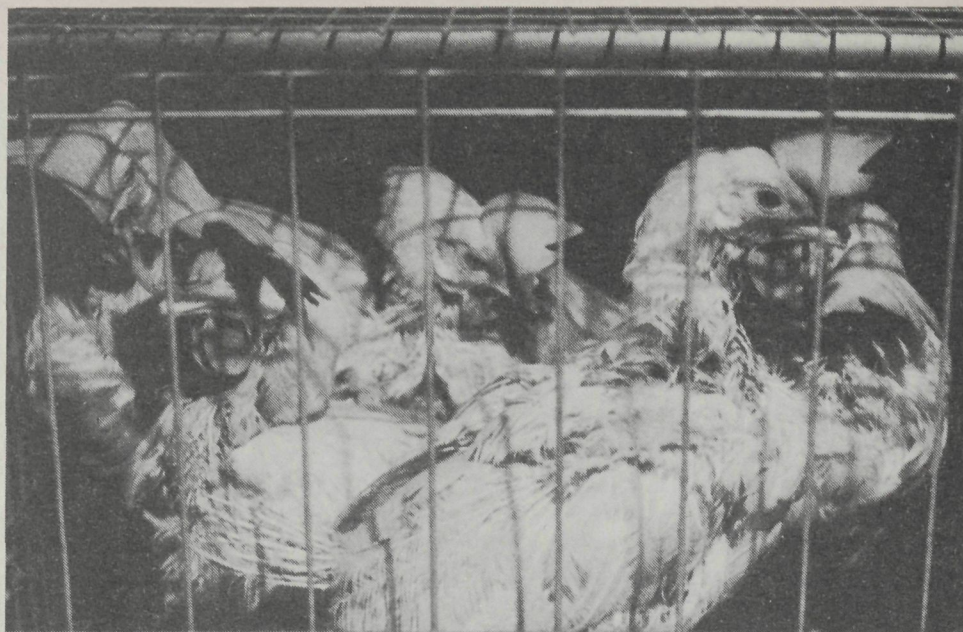


foto Ton Broekhuis

■ Het gevaar bestaat natuurlijk dat mensen al genoeg nemen met een scharrelei van kippen in schuren en niet nog meer

geld willen neertellen voor het Eko- of Biologisch-Dynamische ei; wel eens de echte scharreleieren genoemd.



industrie. Deze alternatieven moeten ook economisch haalbaar zijn. Voorbeelden hiervan zijn:

- *Groepshuisvesting voor kalveren*, in plaats van kistkalveren.
 - *Scharrelschuren voor kippen* in plaats van de legbatterij.
- Het leven van een scharrelkip is aangenamer dan haar batterij-soortgenoot omdat:
- de kip *meer ruimte* heeft; er leven niet meer dan 7 kippen op 1 m² (legbatterij 20-25)
 - de kip de *mogelijkheid heeft te scharrelen*, en rustig een ei te leggen
 - de kip de mogelijkheid heeft te *vluchten*

De naam *scharrelei* is wettelijk beschermd en wordt gecontroleerd door de *Stichting Scharrelei Controle*. Scharreleieren mogen in dozen of los verkocht worden. In dat geval moeten ze worden gestempeld.

Een vreemde zaak is, dat consumenten die kiezen voor diervriendelijke producten, voor deze controle zelf moeten betalen. Is het niet veel logischer het dier-onvriendelijke batterij-ei te belasten?

Varkensstallen waar varkens meer ruimte hebben, in plaats van de bio-stal. Er zijn al enkele slagers in het land die 'scharrelvlees' verkopen. Binnenkort, waarschijnlijk dit najaar, komt ook voor dit vlees een wettelijke regeling. Daarin worden onder andere eisen gesteld ten aanzien van *de ruimte* die de varkens tot hun beschikking krijgen en wat betreft het voer; er mag geen kopersulfaat aan het varkensvoer worden toegevoegd. Normaal zit dit wel in het voer om een maximale groei met zo min mogelijk voer te bereiken.

Lekker Dier is betrokken bij het opstellen van deze regeling en heeft met name de regelingen betreffende het dierenwelzijn ingebracht. Dit scharrelvlees mag, vers, alleen in speciale slagerijen worden verkocht. In andere winkels moet het vlees voorverpakt zijn. De controle wordt ook hier uitgevoerd door een stichting.

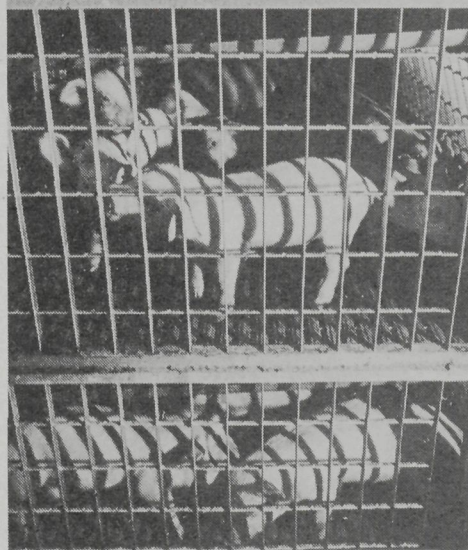
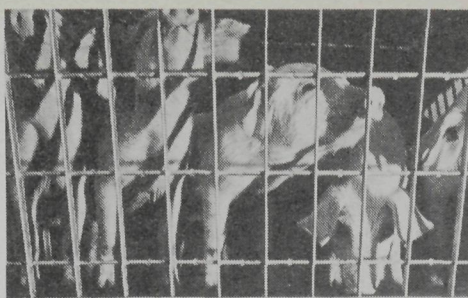
Kompromissen

Lekker Dier probeert dus binnen de huidige landbouw verbeteringen te bewerkstelligen. Dat betekent een zekere legalisering van deze landbouw, het zoeken naar *kompromissen tussen realiteit en ideaal*.

Voor *Lekker Dier* is dit aanvaardbaar op voorwaarde dat de huidige verbeteringen niet remmend werken op maatregelen op langere termijn. Integendeel, ze moeten juist een eerste stap zijn in de richting van een ideale situatie.

Zo vindt Wim de Kok de Scharrelei-regeling nog verre van ideaal, maar een eerste haalbare stap.

Deze werkwijze van *Lekker Dier* verschilt *wezenlijk van de benaderingswijze vanuit de alternatieve landbouw*. Daar probeert men een ander landbouwsysteem op te zetten. *Lekker Dier* vindt dit streven naar alternatieve landbouw prima. Maar men gelooft niet dat dit op korte termijn



■ Is het gek dat er anderen experimenteren, of gewoon doorgingen met scharrel- of vroetvarkens?

haalbaar is voor grote groepen boeren. *Lekker Dier* probeert mensen bewust te maken ten aanzien van het welzijn van dieren. Deze bewuste mensen zullen eerder bereid zijn andere landbouwproducten te kopen. Dit werkt ook in het voordeel van de alternatieve landbouw, volgens Wim de Kok. Het gevaar bestaat natuurlijk wel dat mensen al genoeg nemen met een scharrelei, en niet nog meer geld willen neertellen voor het Eko-

of Biologisch-Dynamische ei. Veel contacten tussen *Lekker Dier* en organisaties voor alternatieve landbouw zijn er niet. De alternatieve organisaties zijn van mening dat *Lekker Dier* teveel concessies doet.

Voorlichting

Lekker Dier wil met haar voorlichting zoveel mogelijk mensen bereiken, vooral mensen voor wie haar boodschap nieuw is.

Dat betekent een *populaire benadering*, en een boodschap die aansluit bij een groot publiek.

Bekend zijn de ludieke acties, onder andere, rond Pasen en Kerstmis. *Lekker Dier* staat wel bekend als *de aardige aktiegroep*. Maar volgens Wim de Kok komt de essentie van zo'n ludieke actie wel over. Een boodschap die aansluit bij een groot publiek betekent ook concessies doen. *Lekker Dier* propageert *niet een vegetarische leefwijze*. (Ook De Kleine Aarde zegt 'minder vlees mevrouw en meneer!') Wel geeft ze aan dat het gebruik van minder vlees, eieren en zuivel heel goed mogelijk is binnen het Nederlandse voedingspatroon. En dat er alternatieven zijn voor het gangbare product zoals het scharrelei en het scharrelvlees.

Mensen hoeven niet meer overtuigd te worden van het belang van dierenwelzijn. De resultaten van een *Intomart* enquête spreken voor zich: 95% van de ondervraagden is van mening dat boerderij-dieren recht hebben op eenzelfde verzorging als de gemiddelde hond of kat.

In de voorlichting richt men zich met name op het onderwijs. Er is lesmateriaal en een diaserie. Opgeleide vrijwilligers verzorgen lessen op scholen. Daarnaast geeft men lezingen, en beantwoordt men mondelinge en schriftelijke

■ *Kistkalveren*. Er staat ook een groot vraagteken bij de kwaliteit en de herkomst van het voer.



vragen. Voor donateurs is er vier keer per jaar een info-krant. Onregelmatig verschijnt er een krant over een aktueel onderwerp zoals 'bio-industrie en milieu'.

Druk op de overheid

De sympathie van het grote publiek is een voorwaarde om de politiek onder druk te zetten. Dat is het uiteindelijke doel van *Lekker Dier*. De Stichting streeft naar een wet-en regelgeving waarin het welzijn van de landbouwhuisdieren gewaarborgd is. Zover is het nog lang niet! Op het ogenblik is het politieke klimaat tot veranderingen zelfs ongunstig te noemen. Iedereen juicht een beter welzijn voor dieren toe, maar het mag niets kosten. *Lekker Dier* probeert het landbouwkundig onderzoek meer in de richting van het dieren-welzijn te stimuleren. De overheid is slechts gevoelig voor wetenschappelijk onderbouwde argumenten. Je moet dus met harde gegevens op tafel komen; onderzoek is daarom essentieel. De Stichting publiceert zelf rapporten gericht op onderzoekers, overheid en voorlichting, waarin alle informatie die beschikbaar is over een bepaald thema, gebundeld wordt. Het is verbazingwekkend, aldus Wim de Kok, hoeveel onderzoeksresultaten (uit bijvoorbeeld het buitenland) ten aanzien van dierenwelzijn niet bekend zijn bij de overheid en onderzoeksinstituten. Het is een heel moeizaam proces binnen de landbouw wetten en regelingen te veranderen. De politieke landbouw-lobby is zeer sterk. Maar door de alternatieven waar *Lekker Dier* mee komt, wordt wel een discussie aangewakkerd binnen het ministerie, politieke partijen en onderzoeksinstituten.

Kontakten met boeren

Boeren kijken wat argwanend naar *Lekker Dier*. Ze kennen de Stichting vaak alleen van de akties zoals tegen de kettingsgeuzen en legbatterijen. Maar *Lekker Dier* is ook een organisatie die een visie heeft op het landbouwbeleid. Een organisatie die streeft naar een kleinschaliger landbouw waarin ook een goed inkomen voor de boer gewaarborgd is. *Lekker Dier* probeert boeren beter te informeren zoals door lezingen en stands op vakbeurzen. En natuurlijk wordt er jaarlijks de 'Bovenste Beste Boer' benoemd, een boer die in zijn bedrijf het welzijn van dieren respecteert.

Toekomstperspektieven

De afgelopen 12 jaar heeft *Lekker Dier* met name gewerkt aan het in de belangstelling brengen van de positie van dieren in de veehouderij. Daar is men zeker in geslaagd, zowel bij het grote publiek als bij de overheid en landbouwkundigen. Nu moeten er spijkers met koppen geslagen worden. Er moeten wetten en regelingen komen om de dieren te beschermen en de bio-industrie aan banden te leggen. Een moeilijke fase, volgens Wim de Kok.

Binnenkort komt de 'Gezondheids- en Welzijnswet voor Dieren' in de Kamer.

Wanneer deze raamwet wordt aangenomen, moeten er allerlei regelingen gemaakt worden. Over de invulling daarvan wil *Lekker Dier* zeker meepraten. In het voorjaar start er weer een batterijkampagne, want na 12 jaar strijd is de leg-batterij nog steeds de wereld niet uit...

Marleen Heus

Meer informatie bij:
Lekker Dier, Jansveld 30, 3512 BG
Utrecht, tel.: 030-311115.



MENSEN en mogelijkheden

Voor donateurs van *De Kleine Aarde* is plaatsing van (niet-kommerciële) berichten gratis tot een maximum van 50 woorden. Voor het herstnummer moeten de berichten uiterlijk 15 november binnen zijn.

Wie wil mij een kaart met een oude molen erop sturen? U krijgt van mij een kaart terug, Willy Bernard, Jachtlaan 65, 6713 KL Ede.

Ik ben een vrouw 43 jr. en wil me in mijn verdere leven inzetten in de natuurvriendelijke land- en tuinbouw. Nu hoofdzakelijk theoretische kennis, maar veel enthousiasme en uithoudingsvermogen. Ik zoek een serieuze partner of groep om samen dit doel na te streven. Graag reactie onder nummer MM 50-01, Uitgeverij DKA, Postbus 151, 5280 AD Boxtel.

I'm a young (mate) vegetarian from Denmark. I'd like to correspond with some female vegetarians (in English). Ismet Güzelsoy V 14 Ny Kastetvej 40, 9000 Aalborg Denmark.

Ik, Willem, 36 jaar zoek reeds lang naar een mens of mensen met een fijne plek waar ik naar hartelust kan tuinieren e.d. Heb o.a. wat ervaring op gebied van biologisch (organisch) tuinieren, houtstokerij en ambachten. Willem Hoebee, Schoolstraat 3, 8822 VP Arum (Fr.).

Dringend! Zoek informatie betreffende **Centraal wonen projecten** in landelijke omgeving met tewerkstellingsmogelijkheid voor kleuterleidster in Vlaanderen en Zuid-Nederland. Schrijf of telefoneer naar: Annemie Scheepens, p/a Lindelei 5, 2520 Mortsel, België.

Wij zouden graag in kontakt komen met jongeren die zin hebben om op basis van

participerend studeren een universitaire opleiding in de volksgezondheid te volgen. Deze opleiding kan gezamenlijk worden geschapen. Jolande en Cees van der Sloot, Postbus 2346, 3500 GH Utrecht.

U wilt naar China, op basis van zelfstandig en goedkoop reizen? Ik wil je daar graag over adviseren. Alleen vrijdags en zaterdag beschikbaar. Jan Tessel, Nieuwe Leliestraat 41hs, tel. 020-226934.

Alternatieve konsumentenwinkel: de Alternatieve Konsumentenbond (voorheen V.E.P.) heeft sinds kort ook een info-balie in haar pand aan de Nieuwe Leliestraat 170 te Amsterdam. U kunt er terecht voor rapporten, de Alternatieve Konsumentengids, een abonnement of lidmaatschap. Telefoon: 020-228745.

Jongeman, 38 jaar zoekt werk bij biologisch bedrijf. Omgeving Almelo. H. Rhee, Deldensestraat 214, 7601 RL Almelo, tel. 05490-14068.

Info-avonden woonerven

In twee grote steden is van gemeentezijde reële belangstelling getoond voor het verschijnsel woon/werkerf, zoals geïntroduceerd door de Memo-groen MW2 in Dronten. Pionierster Greet Hettinga benaderde de gemeente Den Bosch en Rotterdam en vond daar een vol begrip luisiterende ambtenaar. In Den Bosch zou een dergelijk erf in de wijk Maaspoort gesitueerd kunnen worden, in Rotterdam aan de zoom van de Alexanderpolder. Info-avonden vinden plaats op dinsdag 2 oktober, om 20.00 uur in *De Stoeper*, Rijnstraat 497, Aawijk-Zuid, Den Bosch en op 10 oktober, eveneens om 20.00 uur in *Het Trefcentrum* Westersingel 18, Rotterdam (lijn 4/5). Meer informatie: Greet Hettinga, Memo-Amsterdam, 020-269077.

Wie wil subsidie?

De Werkgroep Voeding van de Vereniging van Wetenschappelijk Werkers (VWW) roept belangstellenden op bij haar projectvoorstellen in te dienen, waarvoor zij een bescheiden hoeveelheid financiële middelen ter beschikking wil stellen.

Zij denkt aan twee typen projecten. Ten eerste konkrete projecten op het gebied van voeding, gezondheid of verwante directe eerste levensbehoeften, die aantoonbaar ten goede komen aan de *allerarmsten in ontwikkelingslanden*.

Ten tweede een origineel voorlichtingsproject in eigen land, dat bijdraagt aan de bewustwording rond de problematiek die wordt aangegeven in het boek 'Voedsel' van de Werkgroep. Voor beide projecten mogen niet op andere wijze financiële middelen beschikbaar zijn. Gelieve uw projectvoorstellen vóór 1 november 1984 te zenden aan de sekretaris van de Werkgroep, G. van Walenborchstraat 43, 3515 BS Utrecht.

Rauwkost

SIBRAND NOBBE

KATOEN IN KEUKENPAPIER. WEER ZO'N VERNIEUWING VAN PAGE.



Parathion

Page geeft ze van katoen. Nieuw: nu ook katoen in ons keukenpapier. Heel fijn. Maar weten de marketingmensen van Page wel dat katoen zeer zwaar wordt bespoten met parathion, en dat katoen in veel landen de plaats inneemt van voedselplanten, en dat de mensen daar niet alleen van de honger dood gaan, maar ook nog sterven aan het landbouwgif? Realiseren de Page-topmannen en vrouwen zich dat, als ze na het diner hun vette handen afvegen aan het geïnnoveerd keukenpapier, ze hun handen *vuil* maken? Page plus is dus: gif, bloed, zweet en tranen. Het ondefinieerbare extra dat u er *gratis* verkrijgt.

Daar vraag je me wat

Soms geeft het wel eens een fijn gevoel iemand op een regelrechte leugen te kunnen betrappen. Vaak heeft dat te maken met de

tijd die tussen de verhalen ligt. De voorlichters van de KEMA (VEEN, SEP) liegen telefonisch, en spreken de waarheid of het gedrukt staat. En nog wel in hun eigen blaadje: *Energie & Water*, dat viermaal per jaar ongevraagd bij elke Nederlander in de bus valt. Achterop in de rubriek *Daar vraag je me wat* geven ze eindelijk toe dat er stroom wordt geïmporteerd uit landen als Duitsland, Zwitserland en Frankrijk, omdat die goedkoper zou zijn. Vorig jaar werd dit in alle toonaarden ontkend door de – zoals we nu weten – voorligers van de Arnhemse Instellingen. Nee hoor, waarom zouden wij stroom importeren, we hebben zelf toch zat? Teveel zelfs. Men was als de dood te bekennen dat we stroomuit-kernenergie in het buitenland kochten, terwijl de centrale bij Roermond bijvoorbeeld, op een laag pitje draaide. Uit twee verschillende bronnen hadden wij vernomen dat België atoomstroom leverde. Niet waar, zei de Voorlieger. Onzin. Nu verspreken ze zich. In viermiljoenvoud.

Waar komt de stroom die in Nederland wordt geïmporteerd eigenlijk vandaan?

Daar vraag je me wat

Het Nederlandse elektriciteitsnet is een enkele draad

Ook wordt om geïm-

Origineel

Bekend zijn de advertenties die wel opvallen, maar niet werken. U kent ze: *Gratis* (maar niet heus staat er dan in kleine lettertjes onder). *Kan Niet* (bestaat niet bij ons), *Geld* (kunnen we u niet geven) etc. Je voelt je altijd een beetje bedot door die adverteerders en van dat soort onbetrouwbare grappenmakers koop je natuurlijk geen fiets, radio of ko-

op de folder gezet: MI-NOLTA, als het echt origineel moet zijn.

Drukwerk

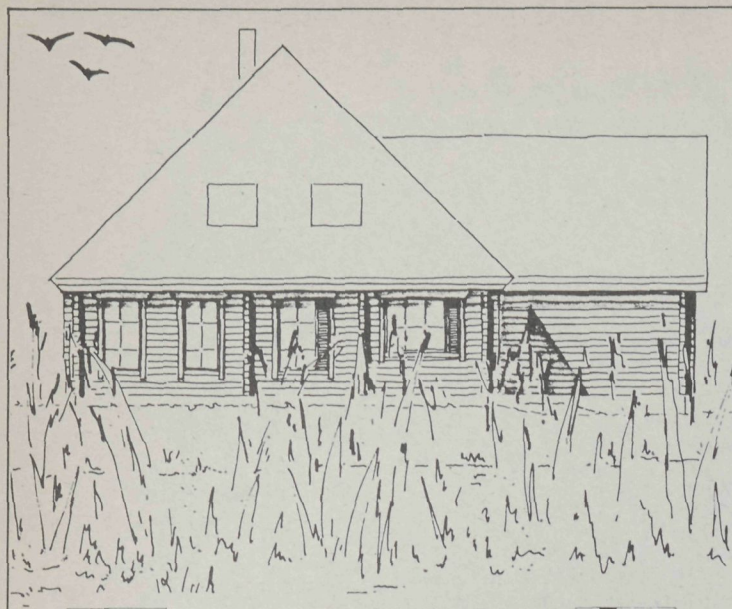
Een prachtige folder van drukkerij Habo/Dacosta. Fantastisch gedrukt, papier met body, knap gelay-out, fraaie fotografie. Ze hebben inderdaad oog voor details, slechts één kleinigheid stoort de lezer: het concept deugt niet. Lees de openingszin: *De tragiek van meisjes met 'n fraai karakter, maar 'n weinig uitnodigend uiterlijk is, dat er weinig vraag naar hen is. Voor het slachtoffer zelf leidt dat jammer genoeg tot frustraties en eenzaamheid.* Habo/Dacosta weet daar wel wat op: het muurbloempje met bril en mantelpakje wordt meegesleurd naar de Creatieve Afdeling. Hier wordt de bril uit de jaren vijftig aan barrels geslagen, de kleren van d'r lijf gerukt, waarna de art-director zelf de verfkwaast hanteert om het geheel om te toveren tot het lieve konijntje voor de speeljongen. Dat is wat onze afnemers graag zien, denkt hij. Fout. *De tragiek van drukkers met een fraai uiterlijk, maar met een weinig uitnodigend karakter is, dat er weinig vraag naar hen is. Voor het slachtoffer zelf leidt dat jammer genoeg tot frustraties en eenzaamheid*, hoorde ik een redactrice hardop zeggen. Ik zie Habo/Dacosta morgen nog niet *Opzij* drukken.

Adopteer onze kleine.

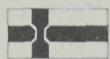


pieermachine. Je zou zeggen dat een groot bedrijf als Minolta dat toch onderdehand wel moet weten. Nee hoor. Strooien ze foldertjes rond met: *Adopteer onze kleine*. En dan bedoelen ze hun mini-kopieermachines. Dit is niet alleen flauw, het is ook grof. Kinderen die geadopteerd worden, verkeren veelal in barre omstandigheden. Die vraag je ook niet, zoals de copier gratis op proef. En dan hebben ze ook nog als slogan achter





FINN-LOGS



milieuvriendelijk energiebesparend bouwsysteem

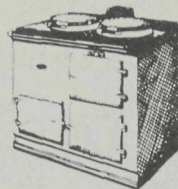
medewerkend architect:
Joris Wijffelaars.

**Simpel en gezond
bouwen in hout**

FINN-LOGS
Borredreef 34
5251 AG Vlijmen
Holland
Postbus 34
5250 AA Vlijmen
Tel. 04108-6344

ALTERNATIEF VERWARMINGSCENTRUM 'SCHOUTEN'

Linieweg 13, 7921 VK Zuidwolde
Tel. 05287-1732. Open na afspraak.

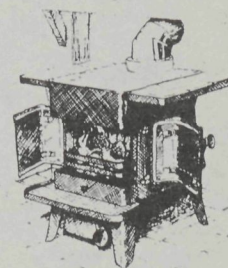


AGA

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.

Reparatie, onderhoud en onderdelen voor alle AGA-fornuizen.

BIOLOGISCHE
VOEDINGSWINKEL

**"DE VLIER"
TEXEL** Tel. 02220-4396

heeft voor u een groot assortiment natuurvoedingsartikelen.

De Vlier is gevestigd aan de Waalderstraat 17, Den Burg.

DE SCHALM

Nijverheidscentrum 8
2761 JP Zevenhuizen
tel.: 01802-2692

**Verdeelcentrum
voor ekologiese levensmiddelen**

Wij bieden aan degenen die gemotiveerd zijn te werken met biologische levensmiddelen en daarnaast beschikken over voldoende doorzettingsvermogen, de mogelijkheid enkele maanden een opleiding te volgen in ekologische winkels. Daarna kan een mogelijkheid geboden worden zelfstandig in een winkel te werken. Ook geïnteresseerden die met meerdere personen dit werk willen aanpakken, kunnen schriftelijk reageren.

natuurlijk beter worden...

**Homeopathie
VSM**

Merk van vertrouwen

VSM

Verkrijgbaar bij uw apotheek en drogist/reformhuis.

CHAMOMILLA
D 6
BEREID VOLGENS HAB
Geneesmiddelen bv
ALKMAAR

Ook als u niet beroepshalve met het milieu van doen heeft, is dit het naslagwerk waar u te allen tijde een beroep op kunt doen:

De informatiestroom omtrent het milieu, de milieuzorg, de milieuverontreiniging, de milieuwetgeving en haar toepassingen en allerlei andere belangrijke milieu-aspecten, neemt gestadig toe. Net als het aantal bronnen waar die informatie vandaan komt. Voor wie beroepshalve of vanuit een diepe interesse met het milieu bezig is, is het een probleem dat al die informatie zo fragmentarisch komt. Dat de ene bron de andere wel eens tegenspreekt. En ook dat men wel eens belangrijke publicaties mist. Want een mens kan nu eenmaal niet alles lezen.

Het gevolg daarvan is dat men het overzicht mist; de samenhang tussen bepaalde feiten en ontwikkelingen. En wil men zich in bepaalde milieu-aspecten verdiepen, dan is het ondoenlijk om in al die publicaties juist die gewenste onderwerpen te vinden.

De Oosthoek Encyclopedie van het Milieu is alleen daarom al een uitkomst. Want de unieke opzet van de Oosthoek Encyclopedie van het Milieu geeft niet alleen een diep inzicht in alle aspecten van de milieuproblematiek, maar laat ook het onderlinge verband zien.

Een naslagwerk van formaat

Dit naslagwerk van formaat houdt niet op bij het signaleren, maar analyseert ook en geeft een overzicht van reeds bedachte oplossingen en oplossingen waaraan gewerkt wordt. Objectief, maar volledig. Met alle juiste informatie en de juiste conclusies.

Bijna 200 medewerkers hebben een bijdrage geleverd aan deze encyclopedie, waarvan de eindredactie in handen was van Prof. Dr. ten Houten (Wageningen) en Prof. Dr. Gijsels (Gent).

Actueel

De Oosthoek Encyclopedie van het Milieu is uitermate actueel, maar vergeet de geschiedenis niet. Want daar liggen nu eenmaal doorgaans de oorzaken van de meeste milieu-problemen. Verder richt de Oosthoek Encyclopedie van het Milieu het oog op de problemen van de toekomst en de daarvoor noodzakelijk geachte oplossingen, waarvoor wetenschappelijke bronnen in de hele wereld zijn aangeboord.

De Oosthoek Encyclopedie van het Milieu: een naslagwerk van formaat in één compleet boek!

- Inleidend overzicht met problematiek en geschiedenis van milieuverontreiniging en milieubeheersing.
- Alfabetisch gedeelte met meer dan 1500 trefwoorden, van Afvalverwerking t/m Zure Regen.
- Uitgebreide behandeling van een 30-tal zeer belangrijke trefwoorden.
- Aanvullend register voor het opzoeken van onderwerpen in hun onderlinge samenhang.
- Totaal 576 pagina's belangwekkende informatie op groot formaat.
- Wetenschappelijk verantwoord en toch prettig leesbaar.
- Meer dan 700 illustraties in kleur en 100 in zwart/wit.
- Talloze verhelderende schema's, grafieken en diagrammen die extra duidelijkheid verschaffen.

Oosthoek
STANDAARDWERKEN VAN FORMAAT



Overzichtelijk, logisch, praktisch, compleet

Elk milieu-onderwerp kunt u in de Oosthoek Encyclopedie van het Milieu snel terugvinden via het omvangrijke trefwoordenregister. Bovendien is de Oosthoek Encyclopedie van het Milieu geschreven in heldere taal en rijk geïllustreerd met honderden illustraties en foto's in kleur en zwart/wit, terwijl grafieken, diagrammen en schema's extra duidelijkheid verschaffen. **Daarom is de Oosthoek Encyclopedie van het Milieu ook voor u een onmisbaar naslagwerk.** Want een mens hoeft niet alles te weten, als hij maar weet waar hij het kan vinden!

Teken nú in!

Nú intekenen betekent maar liefst f 30,- korting. Vul de bon in zonder risico, want u ontvangt de Oosthoek Encyclopedie van het Milieu dan in ieder geval 10 dagen vrijblijvend op zicht.

BON voor voordelig intekenen

Ik teken in op de Oosthoek Encyclopedie van het Milieu, die in juni 1984 is verschenen. Ik profiteer van f 30,- intekenkorting op de vastgestelde winkelprijs van f 179,50, dus ik betaal via de dan bijgesloten factuur slechts f 149,50.

In ieder geval ontvang ik de Oosthoek Encyclopedie van het Milieu 10 dagen vrijblijvend op zicht; als ik het binnen die termijn in ongeschonden staat in dezelfde verpakking retourneer, ben ik niets verschuldigd.

KIA 21/9

Bedrijf: _____

Naam: _____

Adres: _____

Postcode: _____ Woonplaats: _____

Datum: _____ Handtek.: _____

Vul deze bon in en stuur hem op in een open envelop aan:
OOSTHOEK'S UITG. MIJ. B.V., Antwoordnummer 129,
3500 VB UTRECHT. Een postzegel hoeft er niet op!



Bakkerij Zonnemaire vraagt
op korte termijn:

BAKKERS

4-5 dagen per week.

Van tenminste één bakker
wordt ervaring met natuurde-
sembrood verwacht.

Schriftelijke sollicitaties
richten aan:

M. Hoogslag
Veilingweg 56-58
3034 KB ROTTERDAM

verlangd wordt:

- goede werkdiscipline
- op zijn minst bekendheid met natuurvoeding/macrobiotiek
- goede samenwerking met de 12 andere medewerkers

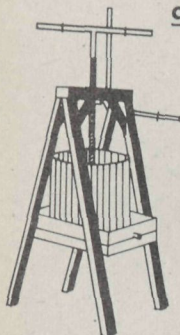
geboden wordt:

- een fijne werksfeer in een nieuwe bakkerij
- volop leer- en groeimogelijkheden op praktisch en op samenwerkingsgebied
- reiskostenvergoeding
- redelijke beloning

zuurdesembakkerijen zonnemaire



SMEDERIJ DE VUURVLAM.
PIUSHAVEN 20
5017AN TILBURG
TEL. 013/353004



de fruitpers

- leverbaar in 20/50 l.
- beukehouten korf
- roestvast-stalen bak
- grote pers - kracht door extra hefboom

de fruitkneuzer

- extra lange messen voor hard fruit
- roestvast staal
- voorzien van stevig onderstel

tevens:
wielschroffels
spitvorken
pottenbakkers-
draaischijven
zandslijpstenen
waterbesparen-
de douchekoppen

De alternatieve bedrijvengids van Nederland



Biedt
productinformatie
alsmede achtergrond
artikelen over
alternatieve
landbouw,
verdeelcentra,
energiewinkels,
milieuvriendelijke
verf, kringloopwinkels
en de stichting
MeMO zelf.

Agrarische voedselproductie
Grafische bedrijven en
audiovisuele communicatie
Recreatie
Bouwnijverheid
Gebruiksvoorwerpen en sieraden
Energie(winkels) en verwarming
Techniek en transport
Dienstverlening
Aanverwante organisaties

Te bestellen door
overmaking van
f 12,30 op giro
275000 t.n.v. MeMO-
A'dam, o.v.v.:
'Best. G.K.'.
Of af te halen voor
f 10,- op ons
kantoor, Damrak 37,
Amsterdam.
Tel.: 020 - 268294.

* Het hele jaar door bij de hand

* Handig op vakantie in Nederland

* Een leuk kado voor uw nog niet zo héél
erg milieubewuste vrienden

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

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

AlKristal
natuurzuivere
verven

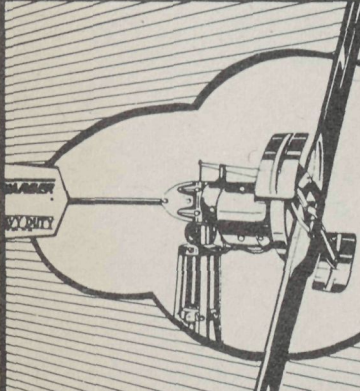
worden door Kristallijn
schilderwerken BV aan u
geleverd.

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.



NIEUW
WINDGENERATOREN
IN
PROFESSIELE UITVOERING
200 / 450 Watt 12 en 24 Volt.

SIM HOLLAND B.V.
Tel. 01820-19855 • Antwerpseweg 10 • Postbus 360 2800 AJ GOUDA

WELKOMSTGESCHENK
BUNDEL MET ARTIKELLEN OVER JAARFEESTEN

14 - DAAGS ACTUEEL

Jonas

Elke nieuwe abonnee ontvangt als welkomstgeschenk een bundel met vier jaarfeestenbijlagen*. Artikelen over de betekenis van de verschillende feesten. Praktische tips voor de viering. Interviews met o.a. Prof. B.C.J. Lievegoed. Een kerst-verhaal door Michael Ende.

*zolang de voorraad strekt

IK WIL GRAAG...
☐ een abonnement op Jonas
☐ een gratis proefnummer

naam _____
 adres _____
 postcode/plaats _____
 ik wacht met betalen op uw acceptatie
 en betaal: (geef uw wett. van toepassing is)
☐ per half jaar f 33,85
☐ per half jaar f 28,30 (studenten/lees)
 Belien ken ook 020 - 239895

1000 RA Amsterdam Postzegel niet nodig

Bon in open envelop sturen aan Jonas Antwoordnr 181

Adverteren?
 Bel
 Tineke
 van
 Minderhout
 04116-
 84921

NIEUW

LUIEREN

WORDT EEN PLEZIER MET
DEZE WOLLEN LUIERBROEK
I.P.V. PLASTIC SLIPS

SLUIT MET KLITTENBAND
 GROTE ABSORPTIE
 2 LAGEN 100 PROCENT WOL
 ZACHTE RANDEN
 VOORKOMEN LEKKAGE
 ONTZIET TERE HUID
 MACHINE WASBAAR
 BESTEL D.M.V. GIRO,
 PER STUK FL. 25,-
 PORTO 1 ST. FL. 2,50
 2 ST. FL. 3,50, VRAAG
 GRATIS BROCHURE

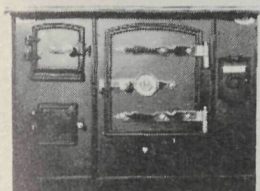
5 MATEN
 NB TOT 6,5 KG
 1B 6,5 - 8 KG
 2B 8 - 10 KG
 3B 10 - 12,5 KG
 4B 12,5 - 15 KG

**WOLWIKKEL
AMSTERDAM**

SCHELDSTRAAT 102 1078 GP
 POSTGIRO 5459380



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.),
vloerverwarming,
evt. in combinatie met zonnecollectoren
Compleet met uitgebreide volautomatische beveiliging.

Informatie bij:

ALTECH

Overleek 1
1671 GD Medemblik
02274-2106/4838

(voor verkoop en installatie door het hele land)

Reserveer
 uw advertentieruimte.
 Bel De Kleine Aarde,
 04116-84921*

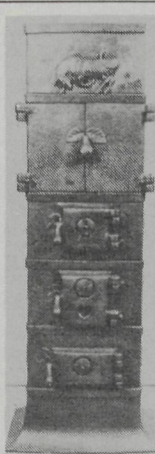
WIJN-BIER KAAS MAKEN

OP UW GEZONDHEID

Als u met het idee speelt om zelf WIJN-BIER-KAAS te maken, begin meteen. Zelf gemaakte producten zijn gezond, zuiver, goedkoop, natuurlijk lekker. Kom vrijblijvend eens langs bij:

AVINO

BECK EN DONK (NB)
 Heuvelplein 24a, tel. 04929-2562



ANTIEKE KACHELS HARRY VAN GENNIP

Govert Flinkstraat 402 huis
1074 CJ Amsterdam
tel.: 020-793025

Wij zijn gespecialiseerd in oerdegelijke oude en antieke kachels en fornuizen. Al onze kachels zijn vakkundig geres-taureerd en worden met ga-rantie verkocht. De prijzen liggen tussen de 250 en 2500 gulden. Open: dond. 13.30-18.00 uur zat. 13.00-17.00 uur Of na telefonische afspraak.

OPROEP aan kachel-gebruikers!!

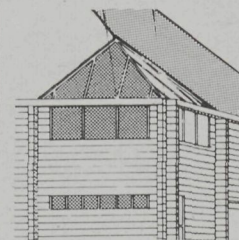
Laat u niet door minister Winsemius (VROM) in een rokerig hoekje duwen. De techniek van houtverbranding en milieubescherming staat niet stil. Want er is nu wel degelijk de **ROOKFILTER-KATALYSATOR** (met milieukeurmerk) voor Jøtul, Morsø, Waterford, Dovre, Vermont Castings etc.

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

ALTECH

Overleek 1
1671 GD Medemblik
02274-2106/4838

milieubewust ontwerp, advies, begeleiding bij



nieuwbouw
 houtbouw
 verbouw
 zelfbouw

ARCHITECHNA NEDERLAND

koöperatieve vereniging van architecten b.a.
 mierloseweg 51c Geldrop, telefoon: 040-859 859
 (voorheen IBAC / st. Michielsgestel)

TIEN JAAR ARDENNER KACHELS IN NEDERLAND

De kachels met de gunstigste verhouding tussen de aanschafprijs en het rendement
 Verkrijgbaar in 3 modellen en meerdere uitvoeringen.
 Prijzen van 425,- tot 827,-.



Kerkeind 26
4241 XC ARKEL

de Postiljon

Telefoon
01831-1928

Gaarne geven we u alle inlichtingen over deze fantastisch 'warme' kachels

Prachtige oude tegelkachels

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

A. Jeuken, Kempweg 164h,
 De Nachtegaal, Venray Tel. 04780-89174.

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 ekonomie: betere
tijden op komst
- 40 Tien jaar De Kleine Aarde
- 41 Zomer-energie
- 42 Onze boeren de nieuwe
sjeiks?/De beste kachels
van '82
- 43 Het groene geld
- 44 De vele gezichten van
zonne-energie
- 45 Onthullend: lijst van
Macht & Elite, de pro-
kernenergielobby
Onthutsend: HCB, DDT,
PCB... hoort dat in moe-
dermelk?
- 46 Gebak zonder suiker.
- 47 Doe meer met ijs; Suri-
naamse groenten nu ook
in Nederland
Kaas uit soja-bonen etc.

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

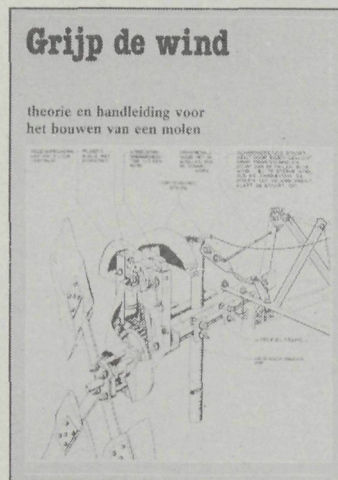
Voor bestelwijze zie hiernaast

Uitgaven van De Kleine Aarde

Boeken

De Kleine Aarde in vier seizoenen. De gebundelde eerste jaargang van het tijdschrift. (Zesde druk) f 5,95/Bf 115

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



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

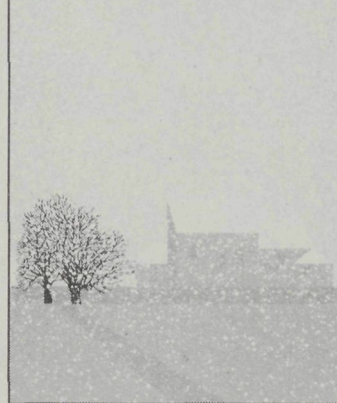
Het Hergebruikboek. Dubbellang
plezier van duizend en één
dingen. Samenstelling: Hanneke
van Veen. DKA-boek 3. (Tweede
druk). f 7,50/Bf 145



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

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

Isoleer je huis Anders
doe het zelf



Gezond Fruit Telen. Handleiding
voor het gezond houden van uw
fruitbomen en de vruchten die u
straks eet. Door Joke Bloksma.
DKA-boek 6. 96 pag. paperback
f 19,50/Bf 380

Jakkes, Beestjes! Het leuke, leer-
zame buitenbeestjesboek. Over
kruipertjes, sluiptertjes en flad-
deraars in de tuin, in het groen
bij school of in huis. Door Peter
Kouwenhoven. DKA-boek 7. 48
pag. geb. f 12,50/Bf 250

**Mellie Uyldert, de onbegrepen
wijze maagd.** Waan of wijsheid?
Het einde van een mythe. Door
Felix Zwitter. Samenstelling
David Douwes. DKA-boek 8.
148 pag. paperback
f 14,95/Bf 285

Brochures

Vleesloze recepten. Vijftien volle-
dige 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 Kommissie Onderzoek
Biologische Landbouwmethoden
(77) (Tweede druk). DKA-
brochure 3 f 5,00/Bf 95

Minder vlees . . . ? Geen probleem.
Ekologische voeding als dage-
lijkse 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
anderen. 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. Bundel van arti-
kelen 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. Lespakket
voor het onderwijs: brood
bakken met kinderen. (Vierde
druk). f 4,00/Bf 80

**Wat stoppen ze allemaal in ons
eten?** Een uitgebreid overzicht
van additieven: geur-, kleur-,
smaakstoffen en conserveer-
middelen. f 4,00/Bf 80

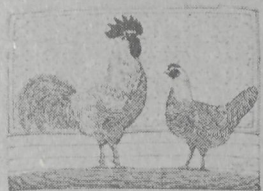
Dat is Andere Koek. Alle ideeën
van mensen die alternatief eten
op 'n rijtje. Handig naslagwerkje
bij het maken van een werkstuk.
f 4,00/Bf 80

*In de serie Ekologische Alterna-
tieven verschenen tot nu toe:*

Granen. Boekje over de aktie
'Nederland Meerkorenland',
Ekologische Alternatieven 1.
(Tweede druk). f 5,00/Bf 95

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

zelf kippen houden



Ekologische Alternatieven 2

Kompost. Complete handleiding voor het zelf maken van puike compost. Ekologische Alternatieven 3. (Tweede druk).
f 5,00/Bf 95

Kamerkost. Een groot aantal praktische keukentips en recepten voor elke kamerbewo(o)ner. 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

Eetbare Paddestoelen

plukken, kweken, klaarmaken



Ekologische Alternatieven 5

Inmaken en bewaren. Een praktische handleiding over inmaak- en bewaarmethoden, zoals inkuilen, drogen, melkzuurfermentatie (zuurkool). Ekologische Alternatieven 6.
f 5,00/Bf 95

Babyvoeding. Poedermelk of moedermelk? Potjes en pakjes of zelfgemaakte zuigelingenvoeding? Ekologische Alternatieven 7. (Tweede druk).
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. (Tweede druk).
f 5,00/Bf 95

Groente uit 't wild

plukken, uit 't wild kweken en bereiden

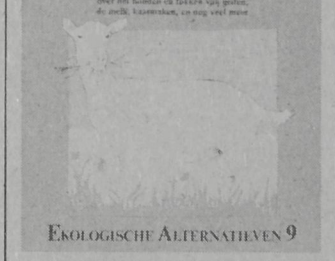


Ekologische Alternatieven 8

Vooruit met de Geit. Praktische handleiding over 't houden van geiten. Ook melk, kaas en kwark maken en huiden looien. Ekologische Alternatieven 9. (Tweede druk).
f 5,00/Bf 95

Vooruit met de Geit

over het houden van geiten, melk, kaas, kwark, en nog veel meer

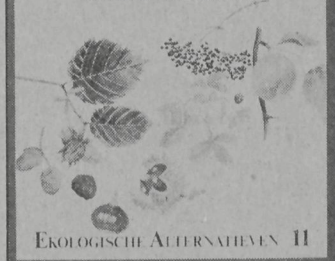


Ekologische Alternatieven 9

Wijn uit eigen tuin. Het boekje bevat een teelthandleiding voor de amateurwijnbouwer en geeft aan hoe je zelf een recept kunt samenstellen.
f 5,00/Bf 95

Eetbare wilde vruchten, zaden en noten
Dit boekje vertelt hoe je uit zaden en noten uitstekende olie kunt slaan. Veel tips, b.v. hoe je mosterd kunt maken van witte krodde, vruchtenvlaai van lijsterbessen etc. Ekologische Alternatieven 11.
f 5,00/Bf 95

Eetbare wilde Vruchten, Zaden en Noten



Ekologische Alternatieven 11

Brouw bier voor je plezier. Uitvoerige handleiding voor het zelf brouwen van diverse soorten bier. Van pils tot brandnetelbier. Ekologische Alternatieven 12.
f 5,00/Bf 95

Normaal Sporten. Een boekje over het gewoon leuk bezig zijn met sport. Tips voor de beginnende sporter, en aandacht voor gezond vermageren. Ekologische Alternatieven 13. f 5,00/Bf 95

Kiemen. Groenteteelt in de keukenkast. Handleiding voor het kiemen van peulvruchten, granen en allerlei andere zaden. Ekologische Alternatieven 14. (Tweede druk).
f 5,00/Bf 95

Overige uitgaven

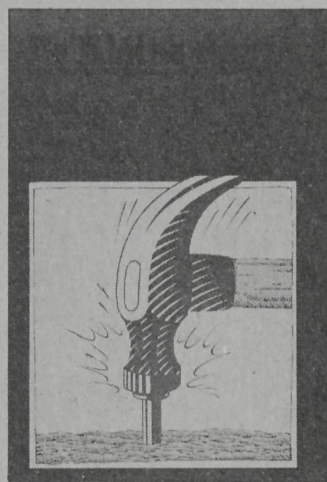
Voedselschijf. A4 kleur.
f 1,00/Bf 20

Hergebruik etiketten. Pakjes à zestig stuks: f 2,00/Bf 40
Verzendkosten f 1,75/Bf 35
(poster, voedselschijf of etiketten)

Verzamelband. Groen linnen. Voor 3 jaargangen De Kleine Aarde f 19,50/Bf 370
Verzendkosten f 5,25/Bf 105

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

DKA tijdschrift



De Kleine Aarde wordt gestuurd aan donateurs en is in de boekhandel en EKO-winkels verkrijgbaar voor f 5,— per nummer. Per post verzonden kost het blad 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. Schriftelijke opzeggingen moeten drie maanden voor het einde van het lopende kalenderjaar in ons bezit zijn.

Bedrijven, bibliotheken en andere instellingen betalen minimaal f 30,—/Bf 600.

Buiten de Benelux betaalt u f 10,— meer (per postwissel). Verzendingskosten 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 80 voor het eerste ex. Ieder boek extra f 1,50/Bf 30 erbij tellen.
Verzendkosten brochures:
f 2,50/Bf 50 voor het eerste ex. Voor elk volgend exemplaar f 0,75/Bf 15 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.

De Kleine Aarde in aktie

Ook op boerenmarkt is gulden een daalder waard Boxtelse markt boert goed

BRABANTS CENTRUM - DONDERDAG 6 SEPTEMBER 1984 - PAGINA 15

(Van een onze verslaggever)

BOXTEL - Het experiment van een boerenmarkt, gehouden door de Nederlandse Vereniging voor Ecologische Landbouw in samenwerking met 'De Kleine Aarde', is in Boxtel bij de consument goed aangekomen. Belangrijke doelstelling van de markt, het bedrijf van kleine boeren leefbaar te houden of te maken door ze samen te laten werken op een boerenmarkt, is nu vastgesteld: het publiek de kans bieden om ecologische producten te kunnen kopen.

Het publiek kwam. Al om tien uur stonden enkele koppluigen voor de poort van het terrein van het gemeenschapshuis De Hout in Boxtel-Oost. Vanaf de opening van de markt kon het publiek zich



KLEINE AARDE IN BRIEF AAN MINISTER

Konsument milieukosten van kropje sla laten betalen...

Als het aan De Kleine Aarde in Boxtel en nog 22 andere milieu- en belangenorganisaties ligt, wordt het kropje sla afkomstig van de gangbare landbouw, duurder. „De konsument moet maar betalen voor de kosten die voor hem/

Het gaat dan vooral om subsidie van de schade die de intensieve methoden van voedselproductie veroorzaken. De Kleine Aarde noemt als voorbeelden onder meer: de schade voor de tuinbouw door zout in de rivieren, afval-

BRABANTS DAGBLAD - woensdag 6 september 1984 - Pag. 7

Kleine Aarde met petitie bij commissaris

Van Agt wijst discussie over kernenergie nu af

(Van een onze verslaggever)

DEN BOSCH - Commissaris der Koningin mr. Dries van Agt wijst een discussie op provinciaal niveau over de voor en nadelen van kernenergie op dit moment van de hand. Van Agt is wel bereid met tegenstanders in het land te treden, maar niet voordat regering en parlement zich hebben uitgesproken over de vraag, of er in dit land al dan niet meer kerncentrales moeten komen.

daarmee uiting geven aan hun verontwaardiging over recente uitspraken van de commissaris waarin hij op persoonlijke titel verslaarde, voorstander te zijn van een kerncentrale op het industrieterrein Moordijk.

In het verslag wordt Van Agt uitgenodigd, op zijn gezonde fiels te stappen en een ronde te maken langs veertien bedrijven en in de toekomst kapot maken.

De Kleine Aarde betoogt onder meer, dat kerncentrales steeds meer kernwapens in de wereld brengen, gevaarlijk afval produceren, elektriciteitsverbruiken bij de uraniumwinning, politieke dwang en controle noodzakelijk maken en bij steeds meer mensen het gevoel in de toekomst kapot maken.

Bij de petitie was een affiche gevoegd met de tekst: Minder

U moet van mij geen spectaculaire toespraak verwachten, want ik zal de door mij op persoonlijke titel uitgesproken act niet herhalen, zo voegde de commissaris. Hij wees erop dat het provinciale bestuur formeel nog geen standpunt in deze kwestie heeft ingenomen en dat de toekomstige houding tegenover kernenergie een zaak is, die de Brabantse politiek overlijkt.

Dit bleef een klein verslag van de Aarde

Weekend, borstvoeding, koken zonder vlees

Cursussen bij Kleine Aarde

(Van onze redactie consument) Waaron zou je de groente en het fruit van een overvloedige zomer oogst niet zodanig verwerken dat je er in de wintermaanden ook nog wat aan hebt? Sinds meer mensen krijgen belangstelling voor een traditionele en veilige manier van conserveren.

De Kleine Aarde in Boxtel geeft daarom dit jaar opnieuw avondcursussen over dit onderwerp. Aan bod komen thema's als: weken, melkzuur gisting, maken van jam en vruchtenbier, bereiden van vruchtenappelen en smaken van zijde.

De cursus duurt vijf maandavonden, telkens van 19 tot 22 uur. De data zijn: 3, 10, 17, 24 september en 1 oktober. Kosten: 7,50.



uur. De data zijn 16 en 25 september en 2, 9, 23, en 30 oktober. Kosten: 190.

Zuigelingenvoeding

Als derde in de reeks voedingscursussen van DKA (Munster 17, Boxtel) staat een reeks over „Zuigelingen- en peutersvoeding“ op het programma. Die is bedoeld

over, maar DKA wil zich vooral richten op moeders die hun kindje langer de borst willen geven en die het daarna het liefst zelfgemaakt ecologisch voedsel willen geven: weinig tot geen vlees, volkorenproducten en biologisch geteelde seizoensgroenten.

Hoe lang kun je borstvoeding geven, wat zijn de problemen, die

Afzetmogelijkheid voor kleine landbouwbedrijven Plan Boxtelse boerenmarkt

Zonder vlees



Foto boven: medewerkers van De Kleine Aarde in Boxtel hielden gistermiddag langs de rijksweg een korte demonstratie. „Sta er even bij!“ hielden ze de voorbijrijdende automobilisten voor. (Gerard Damoiseaux).

houden. Die markten zijn nu succes gebleven. In 1981 richtten boerenmarkten, nu bijna dertig. De kleine boeren door de tussenhandel schakelen, concurreren met en van producten uit de veelandbouw. Veel kleine boeren hebben hun productiepositie op de boerenmarkt.

De kleine boerenmarkt na zo oud als de wereld. „Zeg Juffermans, die als ekweker aanpakten betrokken is. In de landen homogen de boerenproducten naar de markt, in België gaan koken, en daar veel geleverd, maar de is er wel anders dan hier, in nog veel kleine boeren, maar niet kunnen volhouden.

den. Die zijn er in Brabant niet meer zoveel. Kleinschaligheid vindt je in Brabant vooral in de biologische, ecologische boer. Daar willen wij ons met de markt vooral op richten.“

Bedrijfsmatig

De verkoop op de markt moeten bedrijfsmatig produceren, en zijn voor het grootste deel van hun inkomsten van de landbouw afhankelijk. Geen hobbyisten dus, hoe wel er volgens Juffermans wel mogelijkheden zullen zijn voor mensen die over willen stappen van landbouw, uit liefhebberij naar bedrijfsmatige productie. „Je moet het eigenlijk zien als het verplaatsen van de verkoop aan huis naar verkoop op één centrale plaats“, zegt Juffermans. „Voor de boer een goede zaak, omdat hij niet de hele tijd bij zijn werk gestoord wordt door klanten. Voor

de consument is de boerenmarkt beter, omdat hij niet van de een producent naar de andere hoeft te rijden.“

Nieuwe afzetmarkt

Een belangrijk aspect van de boerenmarkt is volgens Juffermans de mogelijkheid, dat de biologische/ecologische landbouwbedrijven een nieuwe afzetmarkt vinden. „Zij raken nu hun producten voornamelijk via de verdeelcentra kwijt aan winkels. Die markt heeft een paar nieuwe klanten te bereiken, ook al vanwege het feit dat de biologische producten op de markt goedkoper zullen zijn dan in de winkel.“

Vaste prijzen

De prijzen van de producten worden voor het begin van de



„Vele eeuwen heeft deze keistamper de Brabantse wegen gemaakt, hij moet gedachte hebben, dat hij daar niet graag die raketten over vervoerd ziet.“ Die gedachte ligt aan de basis van het ontwerp. Als tekst staat op het affiche: „Boxtel wil ontwapening... voor ontwikkeling“. De keistamper op het affiche is letterlijk aan het ontwapenen - hij werkt aan een vredesweg - steen voor steen. Het affiche is door het Vredesplatform Boxtel uitgebracht in verband met de vredesaktieweek die gehouden wordt van 6 tot en met 12 mei. Er wordt landelijk, provinciaal en plaatselijk een reeks van acties georganiseerd. De komende tijd zal het platform de bevolking op de hoogte houden van de activiteiten die in Brabant en ook in Boxtel georganiseerd worden. De keistamperaffiches zullen via de

meer nieuws in het volgende nummer!