

De Kleine Aarde

Wonen:

méér dan een dak en vier muren

Ekofilosofie:

een duik in het diepe

Een kruidenkoningin
in het paradijs





De Kleine Aarde
Redactie: Postbus 151
5280 AD Boxtel
tel. 04116-84921

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

Redakteur
Dick Verheul

DKA-vakredacteuren
Rianne Burgmans (voeding), Jos van Doorn
(energie), Petra Geraedts (landbouw),
Hans Slemmer (Algemeen).

DKA-medewerkers
Herma Barnhoorn, Gijs van den Berg, Uschi
Bever, Marie José Cornelissen, Constance van
Dorp, Maarten van Dulleman, Paula Dijkhoff,
Lowie van Erk, Vera Falkenberg, Ronald van
't Hoff, Jan Juffermans, Geert Knobbe, Bob
Meijs, Peter Pirson, Wim Sijstermans,
Marianka Wanninkhof.

Aan dit nummer werkten verder mee:
Hans Carlier, Peter Kouwenhoven,
Gerard van 't Klooster, Kwee Swan-Liat.

Vormgeving:
Robert Schaap

Foto's
Maarten van Dulleman, Lowie van Erk, Hans
Slemmer, Dick Verheul en anderen

Tekeningen
Jan Houdijk (omslag), Fred Geven, Peter
Kouwenhoven.

Advertenties
Uschi Bevers (04116-84921)

Abonnement/donateurschap:
Donateurs (een bedrag van f 25,- per jaar is als
minimum gesteld) krijgen het tijdschrift
toegestuurd. U wordt donateur door f 25,- of
meer over te maken op giro 52730 van De
Kleine Aarde in Boxtel. Zet erbij 'nieuwe
donateur'. Instellingen betalen tenminste f 30,-
voor een abonnement.

Drukkerij: De Kempen, Hapert.

Uitgever: Stichting De Kleine Aarde, milieu-
educatie en voorlichtingscentrum, Boxtel.
De Kleine Aarde wil zoveel mogelijk mensen
interresseren voor een milieuvriendelijke,
gezonde leefwijze, gebaseerd op
landbouwmethoden, voedingsgewoonten en
omgang met energie en grondstoffen, die het
milieu ontzien en andere landen niet uitbuiten.
Veel aandacht wordt gegeven (ook tijdens
exkursies, studiedagen en werkweken op het
centrum) aan anders wonen en werken,
duurzame energiebronnen (zon, wind, biogas,
etc.) voeding met daaraan gekoppeld gezonde
land- en tuinbouwmethodes, gezondheid en
hergebruik.

© Copyright De Kleine Aarde 1986
ISSN 0166-3704



Wonen & werken

MW2: een ideaal gerealiseerd	4
Middelland: pioniers in de polder	5
Het wonder van Ubbergen	8
Tidorp: mediteren in een tent	9
Leuven: bouwen op waterkracht	11

Varkens & vlees

Een dood beest op je bord	15
Een Beceladvies?	16
Brochure Eten zonder vlees	17
Vlees zonder bijsmaak	18
Begin er niet aan...	19
Een goed stukje vlees	21

Eko & filosofie

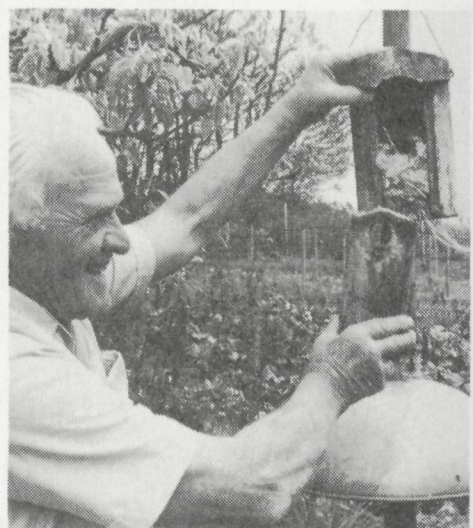
Wat belangrijk is	1
Nu de diepere vragen stellen	31
Denken over ander denken	33
Ekofilosofie in een notedop	33
Kennismaken met andere wereld	34
De baas willen zijn	34
Roeien met E.F. Schumacher	35

Rubrieken

Blijde en boze brieven	2
Regeladvertenties	14
Nieuw van de uitgeverij	24
Energiek besparen	27
Mensen en mogelijkheden	27
Menu: koes-koes met pit en peren	28
Kursusprogramma	38
Tuinadvies	42
Uitgaven van De Kleine Aarde	48

En bovendien

Lucas Reijnders over straling en gif	12
Rattekeutels en knolvoet	23
De kruidenkoningin en 't goud	25
Ruzie om koude voeten bijgelegd	30
Een aparte afvalboy	30
Kalender legt boerenervaringen vast	40
Aan de slag met snoeihout	44
Een ideeënfabriek aan het IJ	45



Wat belangrijk is

'Zelf leren denken wat in het leven echt belangrijk is.' Het zijn woorden van de kleinschaligheidsprofeet Schumacher. Het lijkt zo simpel en voor de hand liggend. We weten wel zo ongeveer wat we willen. Een milieuvriendelijke gezonde samenleving, verantwoord omgaan met grondstoffen en energie, hier en elders in de wereld. Zo staat het in de doelstelling van De Kleine Aarde. Maar welke gevolgen heeft het voor de huidige samenleving, als we werkelijk iets van onze welvaart-op-korte-termijn inleveren, in ruil voor meer welzijn voor iedereen op lange termijn?

Tot onze schrik realiseerden we ons onlangs dat we bij die vraag de laatste jaren weinig hebben stilgestaan. De praktijk van alledag slokte ons op, de discussie over fundamentele vragen raakte op de achtergrond.

Lezers van De Kleine Aarde voelden dat gemis.

'Schrijf eens over wijsgerige bezinning op de levensvragen, zoals: wát zijn we aan het doen, wat is in ons eigen leven werkelijk belangrijk, hoe en waarmee verdoen we onze tijd. En over de groeiende onverschilligheid voor de samenleving en ons individuele terugtrekken in ons gezin, huis en werk en ons gebrek aan verantwoordelijkheid voelen voor het welzijn van allen', schreef ons een oudere lezer uit Den Haag.

We zijn niet de enigen die aan dergelijke vragen niet toekwamen, zo ontdekten we al snel toen we om ons heen keken. De Nijmeegse uitgever Frans Wildenborg had dezelfde ervaring bij zijn werk in het alternatieve voedselcircuit.

'Onze winkeltjes hadden het zó druk met de strijd om te overleven, dat de vraag wat we echt willen met die andere samenleving erbij inschoot', zegt hij in een interview elders in dit nummer. Omdat hij daar wat aan wilde doen verruilde Wildenborg de bakkersmuts voor het uitgeversvak. 'Als we nu niet de diepere vragen gaan stellen, verliest de alternatieve beweging haar bestaansrecht', is zijn opvatting.

Op veel terreinen werken mensen, al of niet georganiseerd, aan een betere wereld. De één legt de nadruk op het milieu, de ander op gezonde voeding, de honger in de wereld, onderdrukking van mensen of op de bewapening. Het zijn heel konkrete problemen, die te maken hebben met de verdeling van macht en rijkdommen als grondstoffen, energie en technologie. De 'tegenkultuur' draag daarvoor konkrete oplossingen aan. En hoe verschillend de werkteerren ook zijn, steeds gaat het daarbij om een samenleving waarin mensen zelf over hun lot beschikken. 'Een economie waarin mensen meetellen', zoals Schumacher zei. Dit in een goede verhouding met de natuur.

Die 'tegenkultuur' is lijnrecht tegengesteld aan de huidige gang van zaken in de wereld. Verkoopargumenten, modegrillen, economische groei, het bruto nationaal produkt, geld, macht en welvaart zijn daar de sleutelwoorden. Eigenbelang is het uitgangspunt. Het gaat om welvaart voor de individuele mens, hier op dit

moment. Wat de gevolgen zijn in de toekomst of elders in de wereld telt niet.

De stem van de 'tegenkultuur' valt daarbij in het niet. Zoals een briefschrijfster in dit nummer zegt: 'Na twintig jaar ben ik het beu (...). Wat is er nou echt veranderd? Wat is er gebeurd in bewustzijnsverruimende zin op ekologisch gebied?'

Als we echt naar een andere samenleving willen, moeten we beseffen, dat die een heel andere manier van denken vraagt. De huidige wetenschap gaat er vanuit dat we de natuur kunnen overheersen, ondergeschikt maken aan de mens. De natuur moet doen wat mensen willen. Niet wat alle mensen willen. Het zijn de topfiguren in de samenleving die beslissen, geleid door productiecijfers en geld. 'Rationeel denken en doen', heet dat. Of het feitelijk rationeel is kun je betwijfelen. Is het rationeel om de energie die de natuur in 50.000 jaar produceerde in één dag op te maken? Om die energie te gebruiken voor steeds andere en nieuwe produkten, terwijl de oude nog niet versleten zijn? Is het rationeel dat een bedrijf dat het milieu verziekt in economische termen 'gezond' heet? Boterbergen en honger op één planeet?

We willen het anders, maar hoe? Hoe ziet ons wereldbeeld eruit en welke ideeën liggen eraan ten grondslag? Een reeks filosofen heeft daarover nagedacht. Eén van hen, Skolimowski, halen we in dit nummer van De Kleine Aarde voor het voetlicht. Hij noemt zijn theorie 'ekofilosofie', een denkwijze die rekening houdt met de natuur om ons heen.

We willen met de artikelen over die ekologische kijk op de wereld op de pagina's 31 tot en met 37 de discussie over dat thema op gang brengen. Ook hebben we een tweetal studiedagen georganiseerd, met hetzelfde doel. In de volgende nummers komen we er op terug.

Intussen hopen we op reacties van lezers. Het gaat tenslotte om een vraag die iedereen aangaat: wat is in het leven echt belangrijk.



Blij & Boze Brieven

Paddestoelen bedreigd

'De Kleine Aarde wil belangstelling wekken voor een leefwijze die zowel voor mens als milieu aanvaardbaar is'...: om even 'n stukje proloog uit jullie tijdschrift te citeren. Wel, in dit verband slaat jullie boekwerkje *Eetbare Paddestoelen* als *'Ekologisch Alternatief'* de plank volkomen mis. Terwijl echte natuurbeschermers (beledig ik iemand?) inspanningen getroosten om 't publiek (dat is de natuurbezoeker) te weerhouden met z'n vingers van deze tegenwoordig vrij zeldzame planten te komen, wordt men hier eventjes gestimuleerd om alle eetbare soorten uit te roeien (want daar komt 't na verloop van korte of lange tijd wél op neer!)

Een eetbare paddestoel heeft beslist niet minder recht op serieuze bescherming als een giftige (of oneetbaar), omdat ie toevallig eetbaar is. Wat heeft dit in godsnaam met milieuvriendelijkheid te maken?! Wie er vanuit gaat dat de natuur de mens maar heeft te dienen en niet andersom, is absoluut een hypokriet als hij zich ook nog 'natuurbeschermers' durft te noemen. De paddestoel is het meest vitale deel van een schimmelsoort: dit betekent dat 't plukken van een paddestoel een ontoelaatbare vorm van sterilisatie is! 'Niet-alternatieven' plegen dan trotse herfststukjes te kreëren, of ze gewoon de hoed af te schoppen, maar als daarnaast de 'alternatieven' ze gaan plukken om hun eetbaarheid, betekent het alleen maar een meervoudige bedreiging! 't Motief maakt geen verschil. 't Boekwerkje vermeldt nu wel dat we 'ons beperken tot niet-zeldzame soorten', maar dankzij deze bedenkelijke oproep zal wat nog niet zo bedreigd is 't óók nog wel worden! Ik wijs er nog op dat de als algemeen beschouwde inktzwam in mijn omgeving (ik woon niet in de stad!) sterk is achteruitgegaan. Ook de handel in (meestal gedroogde) cantarellen en eekhoorntjesbrood is een kwalijke zaak, daar 't kweken van wilde soorten op dit moment nog niet mogelijk is (men leze Jan Lilly's *'Eetbare paddestoelen kweken'* van de Groenboekrij), dus kunnen deze handelaren ze alleen maar uit illegale bron verkrijgen (geplukt in natuurreserveaten of iets dergelijks).

Vruchten en noten lijken mij een beter al-

ternatief, tenzij een meerderheid van Nederlanders navolging geeft aan het idee eikels te rapen in onze overgebleven 'bossen' (die je tegenwoordig in dit land met een vergrootglas moet zoeken), waardoor vele eekhoorns en Vlaamse gaaien deze winter de hongerdood sterven. *'Eetbare Paddestoelen'* hoort duidelijk niet thuis in 't rijtje van Ekologische Alternatieven, sowieso niet!

Waarom niet tevreden met gekweekte onbespoten soorten als oesterzwam, kleine bundelzwam, fluweelpootje en de Japanse shij-take? die lekker zijn en ook niet duur (al zijn ze niet gratis zoals wilde soorten) en niet te vergeten die gewone maar wel lekkere champignon.

Ik twijfel niet aan jullie goede bedoelingen, maar ik vind wel belangrijk dat iedereen zonder uitzondering de paddestoelen (ook zonder uitzondering) moet laten staan! Succes!

Theo van Rossum (Amsterdam)

Naschrift Erik de Graaf:

Graag willen we reageren op Theo van Rossum die van mening is dat de uitgave van ons boekje 'Eetbare Paddestoelen' (EA 5) door DKA de lezers stimuleert 'om alle eetbare soorten uit te roeien (want daar komt 't na verloop van korte of lange tijd wél op neer!).'

Theo heeft gelijk wanneer hij zegt dat althans een aantal soorten paddestoelen in ons land sterk in aantal achteruit is gegaan. Dat geldt met name voor paddestoelen die in symbiose leven met de bomen. De achteruitgang daarvan wordt voor een klein deel toegeschreven aan bepaalde veranderingen in het bosbeheer, maar voor een veel



groter deel aan grootschalige luchtvervuiling, het geheel van omstandigheden die met elkaar onze welbekende 'zure regen' veroorzaken. Plukken van paddestoelen daarentegen heeft nergens in ons land onherstelbare gevolgen gehad (zie bijvoorbeeld: *'Dag paddestoelen'*, Rolf Roos, *Natuur en Milieu*, oktober 1985). Plukken van wilde natuurprodukten zoals paddestoelen, wilde groenten (EA 8) of vruchten, zaden en noten (EA 11) voor de menselijke consumptie heeft veel eerder juist een uitermate positief effect op de natuur. Het maakt de mensen namelijk los van het dualisme gekweekte consumptieprodukten waarbij alles is toegestaan enerzijds tegenover puur natuur die met allemaal bordjes 'dit mag niet en dat mag niet' zogenaamd beschermd moeten worden anderzijds.

Werkelijke natuurbescherming vindt alleen plaats wanneer mensen de totale natuur, zowel van de gekweekte als van de wilde produkten, beter leren begrijpen, of, beter nog, in leren zien dat er maar één natuur is waarvan ze zelf ook deel uitmaken.

Pas wanneer ze produkten beginnen te oogsten in de vrije natuur, bijvoorbeeld langs de rand van een akker, zullen ze écht zelf moeten stilstaan bij de mogelijkheid dat er misschien landbouwgif op of in terecht gekomen zou kunnen zijn, etc. Juist dat intensieve, heel persoonlijke contact met de natuur, met eventueel zelfs onmiddellijke gevolgen voor de eigen gezondheid, leert zulke mensen tijdig te onderkennen wat het menselijk handelen in de natuur allemaal kan aanrichten en wat ze moeten doen (of juist nalaten) om verdere schade te vermijden. Dat is een veel meer fundamentele vorm van natuurbescherming dan het alleen maar ieder jaar trouw een zeker fiscaal aftrekbaar bedrag overmaken aan een logge natuurbeschermingsvereniging of een plaatselijke milieu-organisatie, verder angstvallig alle wilde planten te laten staan en uitsluitend onder de meest onnatuurlijke omstandigheden geteelde produkten te consumeren.

Gelukkig zijn er echter ook paddestoelen die in aantal vooruit blijven te gaan. Dat is met name het geval bij de boomparasieten, een buitengewoon belangrijke categorie wanneer je denkt in termen van eetbaarheid. Tenslotte zouden we Theo, wanneer hij dan toch uiteindelijk mocht besluiten om ook zelf maar eens wat wilde paddestoelen te gaan eten nog willen verwijzen naar de zes regels *'Paddestoelen plukken als natuurbeschermers'* op blz. 14 van ons boekje. Die staan er niet voor niets in. Het is dus wel degelijk een ekologisch alternatief.

Leven lang liberaal

Dank voor de toezending bij De Kleine Aarde, zomer 1986.

Als u nu nog wilt weten waarom ik inder tijd heb opgezegd, kan ik u alleen al na lezing van het hoofdartikel *'Kernenergie, een manier van leven'* door Dick Verheul verzuchten dat er bij jullie ter zake van

vitten en opruien en 'Rechthaberei' sindsdien niets veranderd is.

Mijn leven lang stem ik liberaal en al jaren ben ik voorstander van kernenergie. Onze twee centrales zijn veilig.

Dat Frankrijk en Yankees met ondergrondse dito's en de Sowjets hun meeste energiebehoefte putten uit een groot aantal anders gebouwde kernenergiecentrales, mag de komende 'CDA/VVD-koalitie' niet worden aangewreven.

Vandaar dat ik blij ben indertijd het besluit te hebben genomen me niet langer tegen betaling te laten ergeren.

Ir. Arie J. van Buytene,
Santpoord-Zuid

Niet zo negatief

Ik ben van mening dat de inhoud van uw blad de laatste tijd beter is dan een tijd geleden. Gelukkig niet meer zo negatief. Ga zo door!

Eduard Rietkerk, Amsterdam

Wassen met boter

Het boekje *Gewoon schoon* vond ik heel interessant. Ik zelf heb helaas een oude tweedehands voorlader die (zoals ik kort geleden ontdekte) te pas en te onpas het water weg gaat pompen. Daar gaat het opgewarmde water en het sop! Ben nu aan het uitzoeken hoe ik hem slimmer af kan zijn.

Nu iets anders: tip van een oude dame. Ik kreeg nooit vlekken eruit, tenzij ingeboend met ossegalzeep. Bij een synthetische joggingbroek werkte dat niet. Niks hielp.

Nu de tip: smeer boter op de vlek, laat even liggen, dan eventueel nog in de soda, spoelen en voor het eerst zijn alle vlekken eruit.

Boter dus, tegen onbekende (vet?) vlekken. Goed hè? Dat zou ik zelf nou nooit bedacht hebben.

T. Cuperus, Amsterdam

Kringloop

Met een kar vol oud papier (bont à 4 cent per kilo) naar de firma *Mekes* in Tilburg. Bij het afwegen zien we plotseling een nummer van *'De Kleine Aarde'* tussen oude kranten en ander papier. En nog een en nog een. Komplete jaargangen liggen bij de oud papierhandel. De kringloop is gesloten. Rest de vraag: heeft DKA zelf opgeruimd en oude nummers en jaargangen opgedoekt of heeft een 'afvallige' zijn of haar huis opgeruimd?

Wim Kersten, Tilburg

Zelfs De Kleine Aarde ontkomt niet aan het lot dat ieder tijdschrift vroeg of laat treft. En zolang het papier weer in de kringloop komt is dat niet zo heel erg. We maken er weer nieuwe van.



Gras en groene blaadjes

In de *Avenue* van juni dit jaar vond ik in de rubriek *'Club voor fijnproevers'* het volgende schrijfsel van Wina Born:

'Mijn hoofdgerecht was zuiglam, met zorg gebraden, in combinatie met hét kruid voor lam: marjolein. Maar toen bleek dat dit zuiglam toch net iets te zacht van smaak was voor een zo pittig kruid als Marjolein - daar hoort eigenlijk een lam bij dat al wat gras en groene blaadjes heeft gegeten.'

Voelt u zich ook zo misselijk worden? Dit stukje heeft mij zeer geërgd en ik wilde het jullie dan ook laten lezen. Nog heel veel succes met jullie werk. Ik hoop binnenkort te komen en dan DKA eindelijk in levenden lijve te zien.

Gertrud Jetten, Reuver

Bospest

Het interessante artikel over *de toekomst van ons bos* in het zomernummer brengt me tot enkele opmerkingen. Er is duidelijk gebrek aan hout hier te lande, waardoor de roofofbouw elders zeker wordt gestimuleerd. Daarom wil ik wijzen op de prunus, ook wel bospest genoemd, waar-schijnlijk vanwege de geweldige verspreiding. Het is mij gebleken dat die boom niet alleen een geweldige voortplanter is, maar ook een geweldige groeier en bovendien goed hout levert.

Een ander aspect dat in het artikel niet naar voren kwam is de combinatie van hout- en vruchtbomen, bijvoorbeeld noten of kastanjes, welke op zo menige verloren plek zeker gedijen. Bovendien trekken zij niet weinig belangstelling, vooral in kale buitengebieden.

J. van Casteren, Overasselt

Opstand der horden

Toen ik in 1982 het boek van Rachel Carson *Silent Spring* onder ogen kreeg, was ik totaal geschokt. In moeizaam begrepen Engels deed ik er weken over om de konsekwenties ervan te begrijpen. Ik ben een werkloze vrouw van middelbare leeftijd. Aan dertig organisaties heb ik meegewerkt. Nee, niet als aan-de-weg-timmeraar, gewoontjes m'n gang gaand. Begin jaren zeventig hoorde ik op de radio

een interview met *Theodor Roszak* en daarin waarschuwde hij met klem tegen *'de opsloppingskracht van de technokratie'*. Als de multinationals de jongens met de geiteharen sokken kunnen gebruiken, dan zullen ze het doen, al moeten ze bovengenoemde sokken aantrekken. Als al die alternatievelingen 'geabsorbeerd' waren kon alles weer in nononsense stijl doorgaan. Door mijn onaangepastheid aan de normale gang van zaken was ik in 1978 werkloos. Ik liet met inschrijven bij het arbeidsbureau voor alle betaald werk, met een paar restricties. Ik wilde geen planten uitroeien, geen dieren vermoorden, geen mensen bedriegen en geen andere landen uitbuiten. De dienstdoende bemiddelaar gaf geen cent voor m'n verklaring. *'Mevrouw, u moet leren dat wiens brood men eet diens woord men spreekt nog altijd in tel is. Na een paar jaar bijstand zal je dat wel leren!'*

Ik had geen geld meer voor steun aan de groene beweging. Dan maar zelf naar de grond toe en zo kwam ik terecht bij de volkstuinderij. Wat je dáár ziet aan knoeierij, hebzucht, uitbuiting, moordpartijen op bomen en dieren!

Ik wil niet alle volkstuinders over één kam scheren, maar hier is het vreselijk. Als ik op de belangrijkheid wijs van ondergroeiing in de groenstroken, omdat dan de egels hun plaats kunnen krijgen in 't geheel, ontstaat er een soort 'opstand der horden'. Extra bestuursvergaderingen, bulletins aan het verenigingshuis. De groenstrook moet netjes zijn, kaalgespit. En er worden adviezen gegeven over het gebruik van spuitbussen en slakkenkorrels.

Na twintig jaar ben ik het beu. Nog steeds overal vergif. Het NOS-journaal jubelt over de benzineprijs. Alternatieve energie kan je wel vergeten. Steeds zeuren over 'stop de zure regen' (nou hebben we Nijpels, kunnen we nog lachen), terwijl we moeten roepen: 'Stop de rotzooi.' Wat is er nou echt veranderd? Wat is er gebeurd in bewustzijnsverruimende zin op ekologisch gebied?

Ook De Kleine Aarde heeft hetzelfde taalgebruik als de technokratische moloch gekregen. 'Realistisch kijk', 'organisatiebureau', 'marktbeheersing', 'winst en verlies', 'reorganisatie', 'zuiniger exploitatie'. Dat wou ik nou eens gezegd hebben. Hartelijk dank voor uw leesgeduld.

Eliane, Vlissingen

Milieu op televisie

De RVU-educatieve omroep presenteert in december drie programma's over het milieu. De thema's zijn land, water en lucht. Er valt ondermeer een wandeling langs de Beerze in Brabant te zien en de TV-makers bezoeken Leiden, waar de bewoners zelf hun steentje bijdragen aan groenbeheer.

Uitzending: 5, 12 en 19 december, 14.00 tot 14.30 uur, Nederland 1.

MW2: een ideaal gerealiseerd



MW2. De afschuwelijke letterkombinatie uit het welzijnswerkjargon staat voor Mens en Milieuvriendelijk Wonen en Werken. Tweemaal M, tweemaal W. We praten met Greet Hettinga, welzijnswerkster in Amsterdam-Noord, die van het begin af aan bij het samenbrengen van wonen en werken in één woonwijk betrokken was.

Greet Hettinga: 'Waar het mee begon? Met de grote MeMO-beurzen die in 1979, 1980 gehouden werden en waardoor veel mensen het milieuvriendelijk ondernemen leerden kennen. Eén van de reacties daarop was afkomstig van de toenmalige burgemeester van Dronten, die wel wat in kleinschalige ondernemingen in zijn gemeente zag. De brief die hij aan MeMO schreef kwam bij Otto Munters terecht. Die is toen met een paar andere mensen met Dronten gaan praten en het idee ontstond van een integralere aanpak: wonen-werken, wonen-milieu. Dronten had daar wel oren naar en de plannen zijn in een initieffrapport uitgewerkt. Toen was MW2 geboren, als idee en als stichting. Er kwam publiciteit, waar veel mensen op af kwamen. Met de belangstellenden belegden we kontaktdagen, onder andere op het gemeentehuis in Dronten.

Aanvankelijk dachten we dat vooral bestaande bedrijven zo'n woon-werkterf zouden kunnen realiseren, omdat je een behoorlijke investering nodig hebt. Dat was veel te optimistisch gedacht, want een bestaand bedrijf heeft van de ene dag op de andere ruimte nodig en ze moeten hun markt over kunnen plaatsen. Dat is lang niet altijd mogelijk. Toen is er gezegd: je zou eigenlijk een proefpolder moeten hebben waar de mensen al vast aan de slag kunnen omdat de nieuwbouw, die in Dronten-Zuid gepland was, een lange voorbereidingstijd vergt. Daar heb je toekomstige bewoners voor nodig, die een architect uitkiezen en een opdracht geven. Dat is een langlopend proces. Die tijdelijke vestigingsplaats is Middelland geworden, een voormalig kamp in de gemeente Dronten waar de mannen die de Zuiderzeewerken uitvoerden hadden gezeten. In 1981 kwamen de eerste bewoners op Middelland.

Intussen stond de ontwikkeling in Nederland niet stil. Je kreeg de discussie rond de toekomst van allerlei grote gebouwen: *Teterode*, *Weijers* in Amsterdam, *De Refier*

in Nijmegen en er kwamen meer mogelijkheden voor alternatieve woon- en werkgelegenheid. Dat betekende meer concurrentie voor het geplande project in Dronten-Zuid. De mensen die op Middelland kwamen moesten aan stevige voorwaarden voldoen: men moest loonvormende bedrijfjes stichten.

Daar waren ook harde afspraken tussen de gemeente en MW2 over gemaakt. Later zijn de bewoners dat gaan afzwakken. Ook het tijdelijke karakter van Middelland kwam in discussie. De mensen daar moesten hun bedrijfjes starten en een gemeenschap opbouwen. Daar hadden ze hun handen meer dan vol aan. Ze hadden weinig zin hun energie in nieuwbouw in Dronten-Zuid te steken. Ook daardoor verzwakten de basis van het nieuwbouwplan. Uiteindelijk is er met subsidie toch een nieuwbouwplan gekomen. Maar of het ooit uitgevoerd zal worden is de vraag.

■ **Greet Hettinga:** Je hebt geen idee wat erbij komt kijken.



Het is heel fraaie bouw maar te duur voor mensen uit de MeMO-sfeer, mede door de hoge grondprijzen. Toch vormen de financiën niet het uiteindelijke struikelblok. Als er een groep geweest was die het had zien zitten zou de zaak in Dronten-Zuid van de grond zijn gekomen.

Onze ervaring is dat er voldoende mensen zijn die op zo'n woon-werkterf willen wonen. Maar de zaak is niet landelijk van de grond te krijgen. Dronten is niet aantrekkelijk genoeg voor veel mensen. Men moest van de te ver weg komen om te vergaderen, daardoor vielen ook veel mensen af. Maar je ziet dat als er ergens lokaal genoeg mensen zijn om een groep te vormen, zoals in Den Bosch, de zaak wel van de grond komt. En er moet iemand zijn die het idee aankaart, die het trekt en er moet een goede groep ontstaan.

Ik denk dat MW2 haalbaar is. Dat zie je in Den Bosch. Er zijn ook hoe langer hoe meer overheidsmensen die zo'n initiatief willen steunen. Maar dit soort projecten is enorm ingewikkeld en je hebt vaak van tevoren geen idee wat er allemaal bij komt kijken. Om maar eens iets te noemen: je kunt onderhandelen met een dienst van de gemeente en tot zaken komen over een terrein, terwijl pas veel later blijkt dat een andere dienst van dezelfde gemeente heel andere plannen met dat stuk grond heeft. Je krijgt met alle kinderziektes te maken. Maar als je geen initiatief neemt, geen ervaring opdoet, kom je ook geen stap verder. Kijk maar naar de ontwikkelingen van het Centraal Wonen. Delft heeft er acht jaar over gedaan voordat daar een Centraal Wonen-project stond.

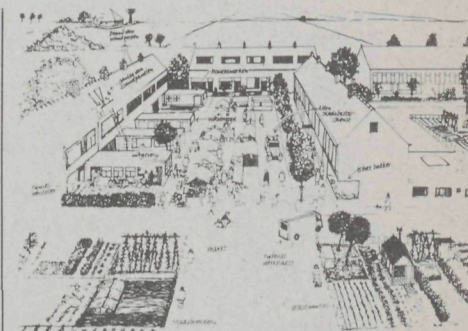
Integratie van wonen en werken is nog moeilijker, want je hebt dan met alle afdelingen van een gemeente te maken. Maar je ziet op het ogenblik overal in het land projecten -misschien niet allemaal op precies dezelfde basis- van de grond komen.

HS/MvD

Meer dan een dak



Anders wonen. Meer met elkaar te maken hebben. Wonen en werken verbinden, kleinschalig en milieubewust. Tal van groepen zijn ermee bezig, elk op hun manier. Hans Slemmer en Maarten van Dullemen maakten een rondgang langs een aantal projecten. Ze ontmoetten een bonte schakering van idealen en barrières, teleurstelling en hoop, botsende belangen en een keiharde miljonair. Maar het kan! Dat blijkt in een boomgaard in Zeeland, een Belgische watermolen en een oud klooster in Ubbergen. Acht pagina's over mensen voor wie wonen méér is dan een dak en vier muren.



Pioniers komen en gaan, projekt blijft

Middelland: spits afbijten in de polder

BIDDINGHUIZEN - Het lijkt even het betreden van een industrieterreintje als je het voormalige polderkamp Middelland binnenkomt. Bordjes die naar alle kanten de weg wijzen naar bedrijven. Alleen de namen van de bedrijven zijn ongebruikelijk. Energiebureau 'De Zonnewijzer', paddestoelkwekerij 'De Hoed', meubelmakerij 'De Wieg', lasbedrijf 'Efesto', drukkerij 't Vlieg wiel'. Geen richting waar geen bedrijf te vinden is. Maar bij beter kijken krijgt een ander beeld de overhand.

Barakken, een wijds terrein, gedeeltelijk in gebruik als moestuintjes, hier en daar wat grotere gebouwen, boodschappen voor deur: een dorpsgemeenschap in ruste.

Erik, de voorzitter van de bewonersvereniging en Frank hebben zich vrij gemaakt om ons te ontvangen.

Gezamenlijk maken we een rondgang over het terrein. We komen in de recreatiezaal van de voormalige polderwerkers, die nu in gereedheid wordt gebracht voor een soos voor de jongeren van Biddinghuizen. We komen in de 'huiskamer' waar iedere morgen gemeenschappelijk koffie wordt gedronken, een vast punt in de dagindeling voor de zeventien Middelland-bewoners. Daar wordt ook eens in de zoveel tijd door de bewonersvereniging vergaderd. Aan de muur hangen regelingen om huurschuld tegen te gaan.

Ontbijtklub

Een probleem, zo blijkt. Middelland moet jaarlijks een vast bedrag aan huur voor de gemeente opbrengen. Iedere bewoner betaalt huur, afhankelijk van het aantal vierkante meter waarover hij of zij beschikt. Een hoger bedrag voor de woonruimtes, een lager bedrag voor de bedrijfsruimtes om het starten niet al te moeilijk te maken. Het terrein is bijna twee hektaren groot, er staan enorm veel gebouwen. Dat alles met zeventien mensen te onderhouden en het huurbedrag op te brengen is niet eenvoudig. Veel beter zou het zijn als Middelland helemaal vol zou zijn, dat wil zeggen zo'n veertig mensen. Via een gangetje komen we bij de konsumentenkring. Iemand koopt in het groot voor alle bewoners tegelijkertijd in. Daar tegenover is de ruimte waar een 'ontbijtklub' samen eet, anderen hebben een

gemeenschappelijke 'eetklub'. Dingen samen doen kán, hoeft echter niet.

Dan komen we bij de bedrijfjes. Erik heeft een paddestoelenkwekerij: plastic zakken in verschillende formaten waarin hij broed doet en die na een bepaalde periode bij een bepaalde temperatuur oesterzwammen leveren. Ook levert hij pakketjes, waaruit je zelf paddestoelen kunt kweken. Erik vertelt dat hij de laatste tijd aan het omschakelen is. Van huis uit is hij biologieleraar. Hij en zijn vrouw hebben goed betaalde banen in de steek gelaten om hier te komen werken. Van een bedrijf in Zaanstad heeft hij de opdracht gekregen om pakketten te maken die in het onderwijs gebruikt kunnen worden. Aanschouwelijk onderwijs, hoe paddestoelen groeien. Met een verhaal erbij en een receptenboekje. Dat is wonderwel gelopen. Aan zo'n driehonderd scholen hebben ze al geleverd. Nu denken ze er over in die richting verder te gaan: het ontwikkelen van tastbaar materiaal naast geschreven tekst, over zaadverspreiding en over energie, bijvoorbeeld.

Frank is pas kort op Middelland. Hij heeft het plan iets te gaan doen met de vele grond die het terrein heeft en die lang nog

niet allemaal als groentetuin gebruikt wordt. Dan zou Middelland op voedselgebied zichzelf kunnen voorzien. Hij denkt dat te gaan doen met zwakbegaafden. *'Je hebt een groep',* vertelt hij, *'die zich op een sociale werkplaats niet kan handhaven, maar die anderzijds ook weer te goed is voor een volledig dagverblijf. Dat is een probleemgroep in heel Nederland. Met die mensen willen we hier gaan werken en op den duur misschien gaan wonen, in een soort gezinsvervangend tehuis.'*

Bolderwagen

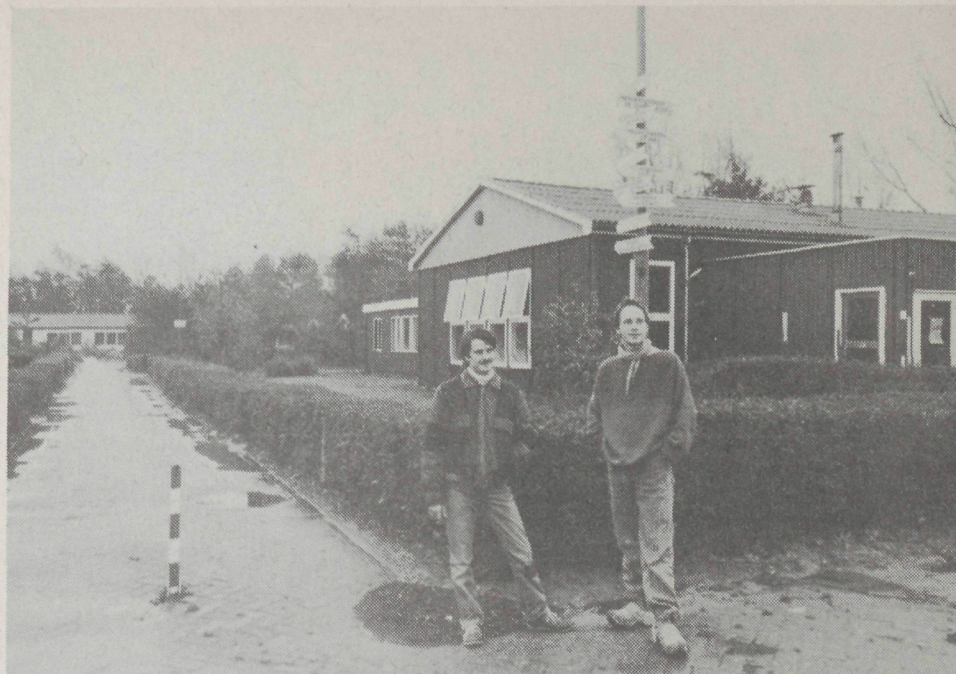
Via een biogas-installatie in experimentele fase komen we bij het lasbedrijf 'Efesto'. Daar is Bernard net bezig van een oude wasmachine een trommel te maken om poeder te malen. Erg makkelijk gaat zijn bedrijf niet, vertelt Bernard. De boeren in de omgeving lassen en repareren hun spullen zelf wel, want erg netjes hoeft dat niet. Hij moet het hebben van partikulieren en van de lokale industrie, maar daar is slechts weinig van hier. Het liefst zou hij een vast produkt hebben waaraan hij het merendeel van zijn tijd zou kunnen wijden. Hij is bezig met het ontwikkelen van een stevige bolderwagen voor kinderen, die op een gesloten terrein, een dierenpark bijvoorbeeld, verhuurd zou kunnen worden. Eigenlijk zit hij in de ziektewet, vertelt Bernard. *'M'n bedrijfje, dat kan ik op m'n stoffen aan. Maar Middelland als geheel, het in stand houden van een woonwonderf, de problemen tussen de mensen onderling dat gaat op den duur aan je vreten.'* Hij heeft last van z'n maag en is bang een maagzweer te krijgen. *'Ik moet leren relativeren, wat vandaag speelt is morgen niet meer zo belangrijk en overmorgen helemaal niet meer. Van praktisch werk ben ik nog nooit moe geworden.'*

De bakkerij is dicht. De bakker is met vakantie. We snoepen van de koekjes die op de rekken zijn achtergebleven. De drukkerij is ook gesloten. De drukker is onlangs vertrokken. Hij was teleurgesteld over het gebrek van betrokkenheid van de anderen bij zijn werk en moest hier in de polder veel commerciële drukwerk maken dan hij voorheen gewend was, in Amsterdam met z'n vele actiegroepen. Middelland hoopt een nieuwe drukker aan te trekken, vertelt Erik.

We komen bij het Milieu Edukatie Centrum, een uitvloeisel van de Schumacher school, die een tijd lang op Middelland heeft gedraaid. Het centrum is helemaal ingericht, maar er is geen subsidie om het te gebruiken.

Onder de paraplu

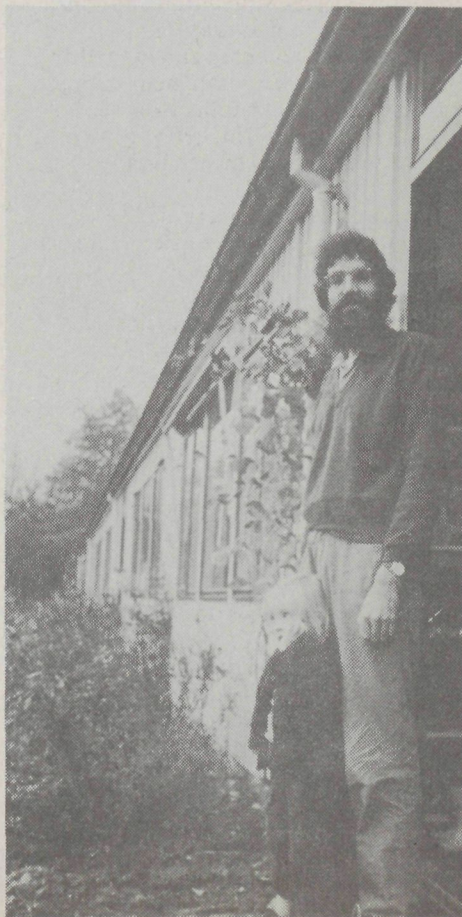
Terug van de rondleiding praten we met Otto Munters, één van de initiatiefnemers van Middelland. Hij heeft er een bedrijfsadviesbureau en werkt daarnaast als ambtenaar in Emmeloord. *'Van begin af aan is het een voorwaarde geweest dat mensen met een bedrijfje zouden moeten beginnen of op z'n minst in hun eigen financiën zouden moeten kunnen voorzien om hier te kunnen*



■ Erik, Frank en de wegwijzer.

komen wonen', vertelt hij. *'Als mensen er in slagen een bedrijfje op te zetten, dan zitten ze hier ook heel erg vast. Als je een boel geïnvesteerd hebt ga je niet zomaar weg. Maar tegelijkertijd vormt die voorwaarde ook een heel hoge drempel. Er is een vesti-*

■ Otto Munters: 'Hoge drempel om binnen te komen'.



gingskommissie van de gemeente waar alle toekomstige bewoners van Middelland door moeten. Komen de mensen met een levensvatbaar plan dan geeft de gemeente ze wel de ruimte om met behoud van uitkering een tijd lang te kunnen starten.'

Die strenge eis van financiële zelfstandigheid is voor een deel ook afkomstig uit Otto Munters eigen ontwikkeling. Hij is afkomstig uit De Hobbistee, een woonwerk-gemeenschap in Drente waar alles gemeenschappelijk gedaan werd met één pot voor inkomsten en uitgaven. *'Daar zijn nooit uitkeringen aan te pas gekomen',* vertelt Otto Munters. *'Maar het probleem is dat zo'n gemeenschap te makkelijk een beschermende paraplu ophoudt voor mensen die uit zichzelf niet voldoende gemotiveerd zijn om aan de slag te gaan. Dat is een van de redenen waarom we voor Middelland een andere opzet gekozen hebben. Een zelfstandige woonruimte, een zelfstandige werkruimte, zelfstandig in je levensonderhoud voorzien. Wat er dan aan gemeenschappelijkheid ontstaat, het onderhoud en het beheer is dan bovenop die basis.'*

Munters vertelt van het plan om vijftig aandelen van duizend gulden uit te geven om daarmee de financiële basis van Middelland te verstevigen. Voor die duizend gulden kun je zeven jaar lang - de periode dat Middelland nog mag blijven staan van de gemeente - een week lang op Middelland je vakantie komen doorbrengen. Een huisje wordt daarvoor, compleet met fietsen en surfplanken, in gereedheid gebracht.

Terug bij Erik en Frank gaan we na wat er zo verdiend wordt op Middelland. Een bedrijfje is redelijk loonvormend, de bakker zit op het minimumloon, drie mensen verdienen geld buiten Middelland, één iemand is afgekeurd en werkt als vrijwilliger op de bakkerij, één bedrijf start met een RWZ-uitkering, twee zijn wel in opgaande lijn maar nog niet loonvormend. Niet



riant, maar waarschijnlijk niet zo heel afwijkend van de situatie in veel Nederlandse wijken.

Geborgenheid

We vragen naar de spanningen waaraan Bernard z'n maagklachten wijt. Erik vertelt over het hoofdprobleem op Middelland: tijdgebrek. *'Als je een nieuw bedrijf start komen daar een heleboel dingen bij kijken. Dat is nu eenmaal zo, dat heeft iedereen. Maar naast de zorg voor je bedrijf heeft iedereen de zorg het geheel in stand te houden en dat liegt er niet om. Er moet enorm veel energie in gestoken worden om de zaak niet in elkaar te laten storten. Dat is voor sommige mensen te veel geweest. Die zijn dan ook vertrokken. Wat Bernard dwars zit is, denk ik, dat er vaak ontzettend lekker gepraat wordt over wat er allemaal moet gebeuren. Maar bij de uitvoering komt het vaak op hem neer.'*

Hoe komen mensen op Middelland terecht? Erik: *'De geborgenheid, daar komen de mensen op af. Maar die durven we niet te bieden. Toch is het gezellig hier. We doen ook dingen samen, als ontbijten en 's avonds wordt er vaak gezamenlijk een spelletje gespeeld. Omdat we financieel onafhankelijk van elkaar zijn, kunnen we elkaar zien wanneer we willen, ook ontlopen als we willen. Maar over het algemeen worden spanningen toch vrij snel uitgepraat.'* Frank: *'Uiteindelijk is de gemeenschap toch belangrijker dan het economische'*. Erik: *'Het merendeel van de mensen dat overweegt te komen en uiteindelijk niet komt valt niet af door de zwaarte van onze toelatingseisen. De grootste drempel is dat het hier een onherbergzame streek is en dat je daar in een gemeenschap moet stappen. Het leven hier is waanzinnig intensief, de mensen die hier zitten hebben daar kennelijk behoefte aan. Wat het leukste van Middelland is? Terug te komen na een periode van vakantie. Je hecht je zo waanzinnig aan de*

mensen, aan het project waarmee je bezig bent.'

Organisatiefase

Het is alweer een paar maanden geleden dat we Middelland bezochten. Voordat het artikel verschijnt bellen we nog eens wat er sindsdien allemaal is gebeurd. De veranderingen blijken dramatisch. De bakkerij staat stil. Voor de drukkerij is geen opvolger gevonden en de machines zijn verkocht. Het Milieu Edukatiecentrum is nog steeds niet draaiende. Maar liefst negen mensen zijn inmiddels vertrokken: de bakker, zijn helper, twee vrouwen die een kunstuitleen drevén, Otto Munters en zijn gezin, een vrouw die aan edelsmeden deed en een timmervrouw.

Van de zeventien bewoners die Middelland telde toen we het bezochten, zijn er nog maar acht over... Maar er zijn ook een heel stel bij gekomen. Eriks paddestoelenkwekerij is verkocht en overgenomen door nieuwkomers. Er is een woongroep uit Rotterdam bij gekomen van maar liefst negen mensen, die zich met het opzetten van een kafeé, een herberg en een groentetuin -gedeeltelijk ook buiten het terrein van Middelland- gaan bezighouden. Franks oorspronkelijke plan om met zwakbegaafden te gaan werken is niet doorggegaan (er moeten daarvoor te veel instanties hun instemming geven) maar Frank woont nog steeds op Middelland, maar werkt elders.

Erik gaat binnenkort zijn voorzitterschap van de bewonersvereniging aan één van de Rotterdammers overdragen. Hij vertelt: *'We hebben twaalf bijeenkomsten belegd, in de weekenden. Die verliepen heel emotioneel. Maar uiteindelijk hebben we toch besloten door te gaan. Tijdens die periode gebeurde er iets vreemds. Er dreigde zich een bedrijf van recyclen van chemisch afval hier op het industrieterrein te komen vesti-*

gen. Een enorm vervuilend bedrijf, zo bleek in de plaatsen waar ze eerder waren geweest. Middelland heeft toen het initiatief genomen dat bedrijf hier te weren. Daar hebben we onze burens achter gekregen en dat is gelukt. Het bedrijf komt niet. Zoiets werkt enorm stimulerend.'

Gaan er dingen veranderingen op Middelland? Erik erkent dat de problemen zich kunnen herhalen. *'Maar we hebben een aantal procedures ingrijpend verbeterd. Een goede intake-procedure bijvoorbeeld. En we zijn tot de konklusie gekomen dat we bij de bedrijfjes eerder hulp van buiten in moeten roepen. We zijn duidelijk van de pioniersfase in de organisatiefase terecht gekomen.'*

Hans Slemmer
Maarten van Dullemen

Middelland: tel. 03211-2504.

't Kan nog anders



'Anders' wonen kan op onnoemelijk veel manieren. Dat is in elk geval duidelijk geworden tijdens onze rondreis. De verhalen zijn dan ook niet meer dan een greep uit de vele mogelijkheden.

Naast de beschreven projecten bezochten we ook nog Maastricht, Purmerend en Den Bosch, waar de bewoners het wonen hun eigen invulling gaven. In die drie plaatsen gaat het om nieuwbouwprojecten.

In Maastricht zijn de toekomstige bewoners nog in een aanloopfase. Er is nog niet één paal de grond in en nog geen steen gelegd. Toch hebben de mensen van *Ver-nieuwWonen* (tel. 043-16910 of 216910) al een duidelijk beeld voor ogen van hun toekomstige woning. Samen met de architecten van het antroposofische *Or-ta Atelier* uit Utrecht gaven ze hun ideeën alvast vorm met klei. Nieuwe bewoners zijn nog welkom!

In Den Bosch zijn de toekomstige bewoners al een fase verder. In de *Hooipolder* bouwen ze momenteel met eigen handen hun woon-werk-erf. Komend voorjaar hopen ze hun nieuwe woningen te betrekken. In Purmerend heeft het *Woonkollektief Purmerend* sinds dit voorjaar hun eigen onderkomen. Het kollektief bewees dat het ook voor uitkeringsgerechtigden mogelijk is een project van tien miljoen te realiseren. (tel. 02990-35300) Over de drie genoemde projecten zullen we in de volgende nummers van *De Kleine Aarde* uitgebreider berichten.

Het wonder van Ubbergen



Eigen beheer zonder eigen geld

'Overall zie je grote panden, kloosters, scholen, fabrieksgebouwen leeg staan. Ons is het gelukt dit pand in zelfbeheer te krijgen. We hebben ontzettend veel geluk gehad. Anderen zijn er tot nu toe niet in geslaagd.'

Zo vat *Geert Koenen* de ervaringen samen van de bewoners van *De Rafter*, een kolosaal pand tegen de heuvelrug tussen Nijmegen en Beek.

Tot 1972 gaven er Franse nonnen les aan meisjes uit de betere katholieke kringen. Daarna kwam het pensioonaat met drie hektaren grond, deels beschermd natuurgebied, in handen van speculanten, die het lieten verloederen. Toen in 1982 de zoveelste spekulant failliet ging kwamen de bewoners in actie van het Zusterhuis, dat al enige tijd als kamerverhuurbedrijf geëxploiteerd werd. Ze richtten de '*Stichting tot Behoud van de Rafter*' op, verspreidden een pamflet en maakten publiciteit. De mensen die daar op afkwamen brachten vaardigheden en plannen mee. Zouden er in het pand geen kulturele activiteiten plaats kunnen vinden? Zou er ruimte voor woongroepen gemaakt kunnen worden? Plaats voor bedrijfjes en lesruimtes?

Brood uit sakristie

Nu is dat er allemaal. Geert Koenen vergelijkt het complex met een dorp. Een dorp met 87 inwoners, gedeeltelijk in woongroepen (waaronder één met mensen boven de vijftig en één met mensen in de zeventig), gedeeltelijk in zelfstandige wooneenheden. Ongeveer de helft van hen is uitkeringsgerechtigd.

Er zijn opmerkelijk veel kulturele voorzieningen. De zaal van de voormalige kerk is geschikt gemaakt voor grotere tentoonstellingen, een grafikus heeft een werkplaats, er is een groot schildersatelier, de *Nijmeegse Opera Studio* heeft een repetitieruimte. Daarnaast is er een kleinere muziekruimte, een cultureel café, een zeefdrukkerij.

Verder zijn er een werkplaats voor het onderhoud van het complex, een houtwerkplaats, een massageruimte, een huisbakkerij. Tenslotte zijn er complete voorzieningen waar groepen - zo nodig zelfs twee tegelijkertijd - een meerdaagse conferentie kunnen houden.

Dit alles werd gerealiseerd, niet door een ervaren organisatie, niet door een klub met een specifiek doel. Maar door mensen die elkaar niet kenden voordat ze aan deze klus begonnen. Zonder dat er één of twee

mensen zijn aan te wijzen die duidelijk het voortouw namen. En zonder eigen geld om er in te stoppen.

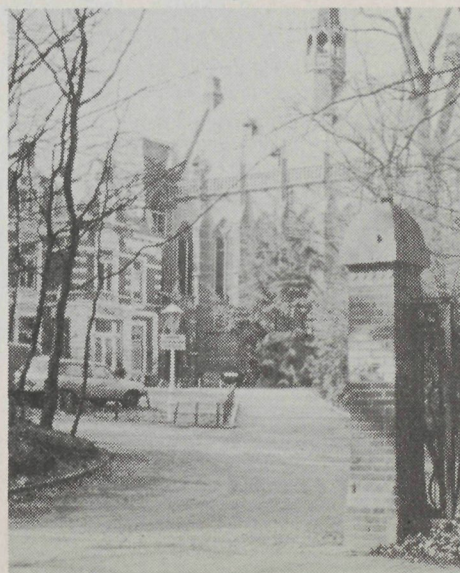
Dagdeel meehelpen

Er is een bestuur, vertelt Geert Koenen, het '*betrokkenenoverleg*' waarin vertegenwoordigers van de diverse groepen (financiën, bouw, publiciteit) zitting hebben. Je mag daar maximaal een jaar in zitten. Daarnaast is er een klein dagelijks bestuur zonder echte macht, waarin een wethouder van Ubbergen. Beleidsdiskussies worden plenair gevoerd.

Veel praten, geeft Geert toe, maar er is zo min mogelijk formeel geregeld. Dat kan ook niet. Twee woongroepen eten makrobiotisch, anderen weer niet. Afvalscheiding wordt in de praktijk toegepast, papier regelmatig opgehaald, groenteafval voor de beesten gebruikt of voor de komposthoop, maar is niet formeel voorgeschreven. Eigenlijk is er maar één voorwaarde om hier te zijn en die is schriftelijk vastgelegd: *betrokkenheid*.

Betrokkenheid, onder andere tot uiting komend in het één dagdeel per week meehelpen aan het onderhoud van het complex. Iemand is reeds vertrokken omdat ie

■ Het monumentale pand van 'De Rafter'.



niet aan die eis voldeed. Op het moment van ons bezoek staat men op het punt nog iemand te verzoeken te vertrekken. Verder is er nauwelijks enig verloop, zeker niet onder degenen die zelfstandig wonen. In de woongroepen is het verloop groter, maar dat is een normaal verschijnsel. 'We zijn een redelijk tolerant dorp', zegt Geert Koenen.

Een dorp waar de bewoners huur betalen op basis van het aantal vierkante meters, die ze ter beschikking hebben. Een deel van de voorzieningen is gericht op de 'dorpsbewoners'. De huisbakkerij, gedreven door vrijwilligers, bakt alleen voor de bewoners. De bakkerij in de voormalige sakristie van de kerk wordt betaald uit de winst op het brood. Zelfde principe voor een ruimte waar bewoners kleren en andere spullen voor anderen ter beschikking stellen. Die spullen moeten voldoende opbrengen om die ruimte te kunnen betalen.

Wetswijziging

Er is een streng financieel beheer. Want de aankoop van het complex, de restauratie en het beheer ervan is een miljoenenaffaire. Het is gelukt dankzij de medewerking van overheidsinstanties, diplomatiek optreden van de Rafter-bewoners ('we hebben altijd gezorgd voor doktorandussen in ons bestuur en een vast persoon voor kontakten met de overheid'), medewerking van de bank en Monumentenzorg en een dosis geluk.

De Rafter heeft nu de status van woningbouwstichting, vergelijkbaar met een plaatselijke Studentenhuisvesting. Die status maakt gemeentegaranties, bankleningen en daarmee eigen beheer mogelijk. Andere grote panden-met-nieuwe-bestemming is dat niet gelukt. 'Dan krijg je een konstruktie dat je wordt aangehaakt bij een bestaande woningbouwvereniging. Maar dan blijf je in feite afhankelijk', zegt Geert Koenen. 'Maar volkshuisvesting is nu met een onderzoek bezig naar onze ervaringen. En misschien leidt dat tot een wetswijziging, zodat zelfbeheer makkelijker te verwezenlijken wordt.'

Hans Slemmer
Maarten van Dullemen

Rondleidingen door de Rafter: iedere eerste zondag van de maand, 15.00 uur. De Rafter, Rijksstraatweg 37, 6574 AC Ubbergen, tel. 080-239602/080-235259.

Mediteren in een tent



Geen stroom, geen waterleiding, wel techniek in Tidorp

Twee emmers koud water over je lijf. Zitten. Lopen, héél langzaam, het ene been voor het andere. Weer zitten. De pijn giert door je heen in een tent die is overdekt met vogelpoep. Het is zes uur in de ochtend in Tidorp, een woonwerkgemeenschap in Zeeland, tussen Haamstede en Renesse. Leven in vrede met natuur en mens.

De vorige dag zijn we gearriveerd. Onze gastheer Bruno Mertens is er nog niet. Russell, een Amerikaan die voorheen met computerprogramma's in de weer was, leidt ons rond.

'We leven hier buiten zo ongeveer', zegt Russell. 'Niet iedereen kan dat aan in de winter. In de caravans waarin we wonen kan het dan heel bar worden. We hebben hier geen elektriciteit. Als je echt tegen kernenergie bent moet je ook geen stroom van het elektriciteitsbedrijf afnemen, zegt Bruno. We hebben alleen een aggregaat, waar we spaarzaam mee omgaan voor de watertank in de keuken en voor elektrisch gereedschap om hout te zagen bijvoorbeeld of te stofzuigen. Er is geen stromend water. En er is alleen butagas om op te koken.'

Juthout gevonden

Tussen de appelbomen groeien brandnetels. Daar is een bloeiende markt voor. De

■ Dekens en kussens liggen klaar voor de dagelijkse meditatie.

verse brandneteltopjes gaan in zakjes van een ons naar de natuurvoedingswinkels. Russell is verantwoordelijk voor de kiemrij waar taugé en andere kiemmengsels van klavers en radijs worden geteeld. In het drooghuis daarnaast allerlei kruiden, vlier, jermoes, selderij, peterselie, zeewier en ook weer brandnetels. *'We drogen alles, ook prei en appels.'*

Russell is ook voor de biogasinstallatie verantwoordelijk. *'Ik heb hier enorm veel geleerd van hoe je met techniek moet omgaan. Dit is geen plek voor mensen die de techniek of de technologie willen ontlopen. Het komt overal bij kijken.'*

Een traktor komt aanrijden. Voorop in regenkak een beer van een kerel met witte baard: Bruno Mertens (73). De lading bestaat uit een partij hout, waarop twee Tidorpsters hebben plaats genomen. Ze hebben de hand op een partij juthout weten te leggen. Een buitenkans die je, met de koude wintermaanden in het verschiep, niet kunt laten lopen.

Verdiend wordt er niet in Tidorp, zelfs

geen zakgeld. Alleen kost en inwoning. Inkomsten gaan in een gezamenlijke pot waaruit alle kosten worden bestreden. Naast een woonwerkgemeenschap is Tidorp vooral een meditatieschool. Een school waarvoor je in principe moet betalen, vijftien gulden per dag. Althans de eerste twee jaar waarin je geacht wordt nog maar weinig produktief te werken. Niet dat veel mensen dat bedrag ook werkelijk betalen. De meesten kunnen het niet opbrengen.

Twee emmers water

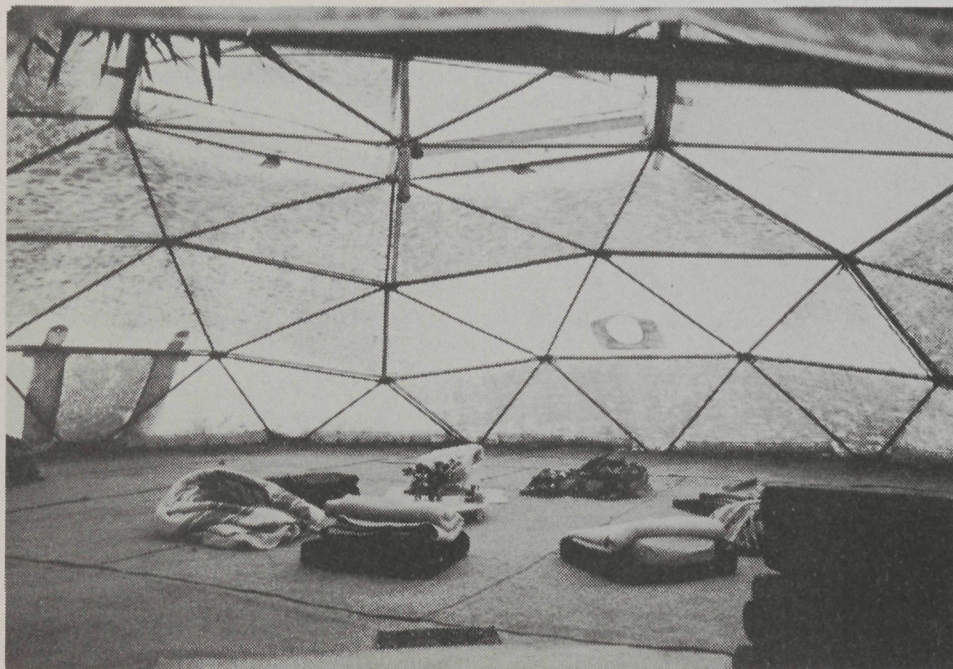
We doen een dagje mee. Om vijf uur 's ochtends gaat de bel. Iedereen rent om de beurt in z'n nakie naar de waterput om daar twee emmers water over zich heen te gooien om goed wakker te worden. Daarna aankleden en eventueel wat lichaams-oefeningen doen. Om zes uur begint de meditatie in een reusachtige tent, waarin je dicht bij de natuur bent. Als het waait rukt de wind aan het tentzeil. In tien jaar is de tent bevlekt met vogelpoep. Aan de kleur van de vlekken kun je zien wat de vogels toen hadden gegeten.

Binnen wordt gemediteerd. Een half uur zitten. Dan drie kwartier lopen - heel langzaam het ene been voor het ander. In die drie kwartier maak je hooguit één of twee rondjes in de tent. Dan weer een half uur zitten in halve lotus zit. Dat giert in je van de pijn als het goed is.

Dekens om je heen tegen de kou. De twee hondjes, de twee enige vleeseters hier op het terrein, dartelen tussen ons door en zoeken af en toe warmte op schoot onder de deken.

Om acht uur is de meditatie voorbij. Daarna wordt ontbeten. Zeer uitvoerig met allerlei warme happen erbij, want de Tidorpers eten maar twee keer per dag. De volgende maaltijd is pas om drie uur 's middags. Tijdens de maaltijd is het opvallend stil. Het is niet verboden iets te zeggen, maar men vermijdt overbodig geklets.

Na het ontbijt werkbepreking. Ingrid, die hier al acht jaar is, is verantwoordelijk voor de boomgaard. Marly, vier jaar hier, voor de keuken. Uitvoerig wordt er gepraat hoe het gisteren verworven hout het beste gestapeld kan worden en wat de beste oogstwijze is. Bruno Mertens is af en toe zichtbaar geprikkeld over het gebrek aan praktische ervaring bij de anderen.





■ Bruno Mertens met een kar vol juthout.

Paardemest voor de wormen

Bruno Mertens is van huis uit architect en kunstschilder. Met beide beroepen onderhoudt hij nog een band. Op het terrein staan enkele door hem ontworpen bouwsels. Over een week begint een tentoonstelling van zijn schilderijen op de TH Eindhoven. Met meditatie is hij twintig jaar geleden - hij was al over de vijftig - in aanraking gekomen. Een tijd lang heeft hij les gegeven op de Kosmos in Amsterdam. Tidorp bestaat inmiddels tien jaar. Het was een boomgaard, waar jarenlang was gespoten. Zandgrond bovendien.

'Er was hier op het hele terrein geen regenworm te bekennen', zegt Mertens. 'Ik dacht: als de grond vruchtbaar moet zijn dan moet er op iedere tien vierkante centimeter toch zeker een worm zitten. Wat zou zo'n worm eten? Gemiddeld toch wel een gram per etmaal. Dat is nog heel weinig. We hebben hier anderhalve hectare. En ik heb uitgerekend dat je per jaar zeven à acht honderd ton eten zou moeten aanvoeren.' Eten voor de wormen, paardemest, had jarenlang de hoogste prioriteit. Regelmatig maakten de Tidorpers daarom maneges in de omgeving schoon.

Nooit meer oorlog

Inmiddels zijn de regenwormen ingeburgerd, is de grond vruchtbaar en brengt Tidorp een reeks produkten voort. Is daar van rond te komen?

Mertens: *'Gemiddeld plukken we zo'n twintig kilo brandnetels per week en het seizoen duurt tot in november. Dat brengt zo'n achthonderd gulden per maand op. Dan hebben we mierikwortels en kiemen. Appels, dit jaar verwacht ik zo'n 1500 liter sap.'*

Andere jaren is het meer. De inkomsten zijn gering maar we leven met z'n allen van

inkomsten waar één werkloze nog niet eens van rond kan komen. Zo sober leven wij. De enige hoge kosten zijn de auto en de telefoon. En dan betalen we nog eens vierhonderd gulden stageld voor de caravans.' Het doel van dit alles? *'Te laten zien dat het mogelijk is in vrede met de natuur en de mens uit te komen. Dat oorlog onmogelijk is als je op deze manier werkt en bereid bent nederig werk te doen. Wanneer iedereen bereid zou zijn nederig werk te doen zou het nooit oorlog zijn.'*

Oplettendheid

Mertens verbleef zes jaar geleden een half jaar in Thailand. Daar deed hij intensieve meditatie: ononderbroken mediteren met slechts een paar uur slaap per etmaal. Een tijd lang was hij bedelmonnik. De meditatie die in Tidorp bedreven wordt, Vipassana meditatie, is gericht op het vergroten van je oplettendheid en het leren beheersen van je denken. Een gevoel, een gedachte bij je op laten komen, die registreren en meteen weer loslaten.

Mertens: *'Meditatie is leren met je denken om te gaan zoals je ook met een wild paard omgaat. Daar kun je ook niet meteen op*

zitten. Zo kan je denken, vooral als het intellectueel denken is, een heel wild paard zijn, dat je langzaam moet leren gehoorzamen. Je niet door een gedachte laten beheersen, of die nu positief of negatief is. Het gaat daarbij niet om het ontwikkelen van concentratiekracht. Westerse mensen hebben al een te sterke concentratiekracht in zich. Maar om het ontwikkelen van oplettendheid. Hoe oplettender iemand wordt, hoe intelligenter die wordt. Oplettendheid betekent openheid, helderziendheid. Door meditatie worden mensen meer sociaal, dat wil zeggen dat ze zich zelf niet meer in het middelpunt plaatsen. We mediteren minstens drie uur per dag - twee uur 's morgens en één uur 's middags. En tijdens de dag probeer je je werk meditatief te doen, voortdurend met volledige aandacht of je nu iets doet dat je leuk of dat je vervelend vindt.

Hoe ver iemand is met z'n meditatie kan ik zien aan het stuk tuin waar gewerkt is. Hangen de plantjes, die net geplant zijn, dan is ie nog maar weinig ver. Maar staan ze direct strak, dan is het iemand die goed gemeediteerd heeft. Dat kan ik heel duidelijk zien. Er is een enorme relatie tussen oplettendheid en erbij zijn, dan komt de liefde, het begrip van dingen vanzelf.'

Wereldburgers

Wat is Mertens' belangrijkste ervaring in Tidorp? Zijn reactie sluit aan bij zijn irritatie een paar uur eerder tijdens de werkbespreking.

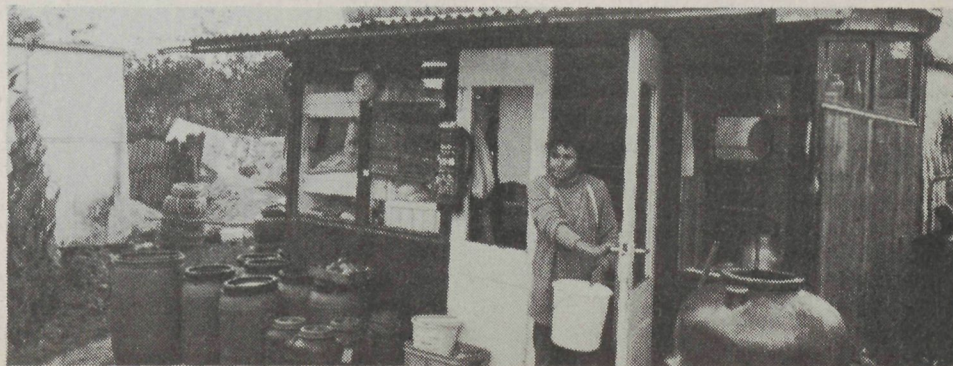
'Dat je hier zoveel mensen krijgt die helemaal niets kunnen. Zelfs geen band plakken. Dat zou je toch op school moeten leren. Maar ze leren alleen maar met hun hoofd. Het hele schoolopvoedingssysteem is zo waardeloos dat je hopeloze mensen krijgt. Ook psychisch. In het onderwijs moet zeker tachtig procent handwerk zijn en dat is er niet. Dat is de ondergang voor onze maatschappij.'

Van de mensen die hier weggaan verwacht Mertens *'dat ze wereldburger zijn geworden, niet meer speciaal aan Nederland gebonden. En dat ze zich met hun handen waar kunnen maken. Voor zestig procent van de mensen die hier weggaan is dat ook het geval.'*

Hans Slemmer
Maarten van Dullemen

■ De eettent waar de maaltijd zwijgend wordt genuttigd.

Tidorp, Hogezoom 73, 4328 EL Burgh-Haamstede, tel. 01115-2355.



Bouwen op waterkracht



De syfon-turbine tegen de grendelwet in Leuven

'Les Moulins de la Dijle' staat er nog op het gebouw, zoals alles wat vroeger geld had Waals was in Vlaanderen. De Dijlemolens, een reusachtig fabriekskomplex (5300 m²) waar de rivier de Dijle doorheen stroomt. Sinds 1980 ligt de meelmaalterij stil. Opgekocht door de grootste meelmaler van België. Van de ene dag op de andere dag stilgelegd, produktie en personeel naar Brussel overgeplaatst.



■ De 'Moulins de la Dyle', een gebouw met tal van mogelijkheden.

September 1986 wordt het complex verbouwd. Door de grootste aannemer van België, de enige die de reuzeklus aankan. Maar daarmee houdt de grootschaligheid op. Want het complex wordt een schoolvoorbeeld van uitgekende kleinschaligheid: 34 wooneenheden, een paar kantoren, een reeks bedrijfjes (een bakker, een fietsenmakerij, een pottenbakkerij en -winkel) en enkele gemeenschapsvoorzieningen voor de gebruikers van het complex en voor de omliggende buurt: een kroeg, een restaurant, een gemeenschapszaal.

Proberen en doen

Dat het zover kwam is het werk van de VZW - in Nederland zouden we zeggen stichting- TSAP: 'Het Samen Anders Proberen' eind 1981 opgericht door een paar Leuvense studenten. De volle naam wordt niet meer gebruikt. *Proberen* is inmiddels *doen* geworden.

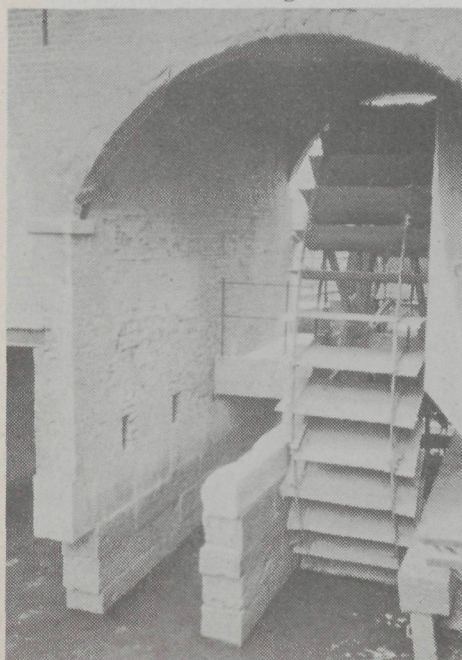
Eén van de initiatiefnemers uit 1981 is Bruno Buyse, gemeenteraadslid voor AGALEV, de Vlaamse 'groene' partij in Leuven. AGALEV is met drie van de 43 raadsleden een relatief sterke partij in de studentenstad.

In Bruno Buyse's betoog duikt als sleutelbegrip het woord 'Grendelwet' op. Een wet uit 1937, bedoeld om te inventariseren hoeveel watermolens met maalkapaciteit er toen waren. Dat met de bedoeling een te grote concurrentie in deze sektor aan

banden te leggen. Sinds die wet heeft er een enorme monopolisering in het maalwezen plaatsgevonden, die tot de dag van vandaag doorgaat.

De maalkapaciteit is op dit moment in handen van drie giganten, waaronder 'd Angremont, een figuur die in Bruno's verhalen langzamerhand mythische proporties aanneemt. Of eigenlijk twee figuren, vader en zoon, Jean-Pierre en Jean-Pierre

■ Het oude waterrad. Het water stroomt door een tunnel onder het gebouw door.



Charles, van wie het verschil in handtekening zelfs door kenners niet is vast te stellen. Ze kopen complexen zonder die zelfs maar ooit gezien te hebben, leggen de produktie stil, laten het personeel door natuurlijke afvloeiing verdwijnen en weten nooit last met de vakbeweging te krijgen. Ze zijn zo rijk en machtig dat ze zich zelfs buiten een inventarisatie van België's tweehonderd rijkste burgers hebben weten te houden, aldus Buyse. Het Dijlemolenkomplex is van hen terug gekocht.

Geniaal

Die watermolenkoncessies zijn potentiële mogelijkheden om stroom op te wekken. Op zichzelf betekent dat niet veel, want de prijs waarvoor het elektriciteitsbedrijf de stroom afneemt is laag. Dat wordt echter anders - hier begint het geniale van het 'Dijlemolen-koncept' - als je in staat bent die stroom zelf te gebruiken. Dat is wat ze in het nieuwe Dijlemolen-komplex willen gaan doen. Het concept is vooral aantrekkelijk voor kleinschalige bedrijfjes die veel energie gebruiken, 's nachts door kunnen werken en hun produktie enigszins kunnen aanpassen aan het *debiet*, de hoeveelheid water die voor stroomopwekking beschikbaar is. Buyse noemt het bakken van tegels als voorbeeld.

De hoeveelheid opgewekte stroom is afhankelijk van het debiet en van het verval. In Gent is een nieuwe techniek ontwikkeld om het rendement bij een laag verval te vergroten, de 'syfon-turbine'. In Europa is het ding nog nergens gebouwd. In de Dijlemolens zal het worden ingebouwd. Het mes snijdt daarbij aan twee kanten: een beter rendement en een erkenning als demonstratieproject mikro-hydro-elektrische centrale in EEG-verband.

Twintig banken

Buyse, die we tussen twaalf andere afspraken door steeds eventjes te spreken krijgen, is formeel werkloos. Hij heeft pedagogiek gestudeerd en is 'vrijgesteld': hij heeft het voorrecht dat hij zich niet dagelijks als werkloze hoeft te melden. Als we hem vragen of hij ook in het Dijlemolenkomplex gaat wonen, zegt hij dat dat voor hem te duur zal worden. Zijn gemeenteraadslidmaatschap brengt iets van duizend gulden per jaar op.

Een paar jaar geleden wist hij nog niets van watermolens af, nu is hij min of meer

'laag verval'-specialist. Hij heeft zich nog een ander specialisme eigen gemaakt: financiering. Aan het hele Dijlemolencomplex komt geen cent subsidie te pas. Een jaar lang heeft hij met twintig verschillende banken onderhandeld. Uiteindelijk heeft hij een bank, afkomstig uit de christelijke arbeidersbeweging, bereid gevonden de zaak te financieren.

Monumentenzorg

Even buiten Leuven, in Rotselaar, bezoeken we een tweede TASP-project. Ook hier een oude watermolen, onlangs door Monumentenzorg 'geklasseerd' omdat het hier om een uniek complex gebouwen uit vijf eeuwen gaat. Tot 1968 werkte deze cylindermolen, waren dertig mensen tewerkgesteld en waren er vier kafétjes. Tijdens ons bezoek wordt er volop gewerkt door een internationaal werkkamp en een groep Belgische jongeren. Hier is het de bedoeling in ieder geval een bakkerij en een bakkerijmuseum van de grond te krijgen en vier, mogelijk vijf woningen te restaureren.

Het dorp is enthousiast. Eindelijk weer leven in de brouwerij. De financiering is hier heel wat gemakkelijker omdat Monumentenzorg een groot deel voor haar rekening neemt en Bruno Buyse kent inmiddels de weg bij de instanties.

Als we hem tegen een uur of negen 's avonds voor de zoveelste keer even te spreken krijgen, ditmaal op de Grote Markt in Leuven, vragen we voor de zekerheid even of dit niet allemaal gerommel in de marge is. Er zijn, vertelt hij, in heel België, zo'n duizend tot vijftienhonderd al of niet stilgelegde maalkoncessies. Stel dat je rond iedere concessie tien woningen zou renoveren, dan zou het om tienduizend woningen gaan. De wens om de wereld te veranderen, uit zijn studententijd, heeft hij nog steeds. Alleen is de schaal veranderd waarop hij denkt dat dat daadwerkelijk kan.

Dan neemt hij afscheid van ons. Gelukkig is z'n vriendin net zo'n bezeten tiep als hijzelf. Een werkloos raadslid zonder een cent vermogen, die probeert de concessies, die door multimiljonair 'd Angremont, vader en zoon, uit concurrentieoverwegingen zijn stilgelegd, één voor één, nu als mikro-waterkrachtcentrales aan de praat te krijgen.

Hans Slemmer
Maarten van Dullemen

TSAP, Zwarte Zusterstraat 12, 3000 Leuven, België, tel. 016-230261.



'Hoeveel straling is aanvaardbaar, dat is de vraag'

Dr. Lucas Reijnders: 'Een veilige norm is er niet'

Straling, verontreinigingen in het voedsel, het zijn 'bescheiden problemen'. Maar je hebt er niet om gevraagd, je ziet het niet, het is onvrijwillig. Normen zijn politiek en arbitrair. En dat de Warenwet er zou zijn om de kwaliteit van het voedsel te beschermen is absoluut een misverstand. Een gesprek met medewerker dr. Lucas Reijnders van de Stichting Natuur en Milieu over voedsel en milieu, een sportvisser in Anna Paulowna en de ondergang van het Romeinse Rijk. 'Het gaat om de vraag: welk risico vind je aanvaardbaar'.

■ Lucas Reijnders: 'Gif dwarrelt overal neer'.



De ramp in Tsjernobyl drukt ons er nog eens met de neus bovenop. Zo'n milieuramp kan in één klap de voedselvoorziening in gevaar brengen. De schrik en paniek was groot, zo bevestigt Lucas Reijnders.

Dagenlang zat hij dit voorjaar aan de telefoon, om ongeruste mensen te woord te staan. 'Op eieren lopen', noemt hij het en 'absoluut geen vrolijke bezigheid'. 'Sommige mensen waren zeer uit het lood geslagen. Ik dacht steeds vier keer na voor ik iets zei. Een enkeling die ons belde zat dicht bij de vraag: waarom zou ik dat kind nog krijgen.'

In het monumentale onderkomen van de stichting Natuur en Milieu praten we over de bedreigingen van ons voedsel. Want laten we wel wezen: zo'n plotselinge ramp leidt ertoe dat iedereen prompt de spinazie laat staan, maar hoe staat het met de vervuiling en toevoegingen waar we al lang aan gewend zijn?

'Die straling die we via de voeding binnenkrijgen is een bescheiden probleem, vergeleken met andere verontreinigingen die er ook al zijn', zegt Reijnders erover.

Knutselen met voedsel

In de richtlijnen die Natuur en Milieu na de ramp opstelde, staat dat vlees uit de bio-industrie veilig is.

'Je moet die richtlijnen zien in samenhang met het telefoongesprek dat we met mensen voerden. We vertelden er natuurlijk bij dat de bio-industrie ook alle mogelijke middelen gebruikt. En we hebben steeds gezegd dat de stralingsrisiko's gering zijn. Toch willen veel mensen de risico's zo klein mogelijk houden. Daarom willen ze op papier zien waar meer- en waar minder in zit. Ik vind het volstrekt legitiem dat ze zich daar druk over maken. Anderzijds heb ik ook begrip voor degenen die zeggen: als de gevaren niet zo groot zijn, laat ik me dan maar geen zorgen maken.'

Dat hoor je vaker: wat je ook eet, er is altijd wel wat mee aan de hand, dus het maakt

niets uit....

'Ik kan daar in meevoelen. Ik denk ook dat je in Nederland kunt stellen dat die verontreinigingen in het voedsel minder belangrijker zijn dan de voedingsgewoonten. Veel of weinig vet, suiker en snoep, dat zijn belangrijker dingen voor je gezondheid dan die verontreinigingen.

Maar het punt is, en daarom is het belangrijk, dat je zelf kunt beslissen hoeveel vet je op je boterham smeert. Met die verontreinigingen is dat ontzettend veel moeilijker. Je ziet het niet, het is onvrijwillig, je hebt er niet om gevraagd.'

Je weet niet meer wat je eet....

'Ja, de industrialisatie maakt een aantal voedselbestanddelen ongrijpbaar. En niemand zal er aan denken dat er op bepaalde hamburgers suiker is gestrooid, om ze een mooi bruin korstje te geven. Dat knutselen met voedsel gebeurt met een steeds groter deel van het voedselpakket. Maar als je werkelijk wilt, kun je zonder die industrie natuurlijk voor een goed deel eten. Met PCB's of polycyclische aromaten is dat natuurlijk veel moeilijker. Die dwarrelen overal neer, ook in biologische tuinen.'

Neemt die vervuiling toe of gaat het de goede kant uit?

'Het beeld wisselt. Polycyclische aromatische koolwaterstoffen, een beetje roetachtige stoffen zal ik maar zeggen, die neerslaan op de gewassen, vertonen de laatste tien tot twintig jaar een afnemende tendens. Dat gaat de goede kant uit. Ik wil niet zeggen dat het gezond is. Het blijft schadelijk.

Wat is haalbaar

'Ook het kwik in het voedsel vertoont een dalende neiging. Veilig is de situatie nog lang niet. Een sportvisser in Anna Paulowna of het Ketelmeer kan nog behoorlijke dotten naar binnen krijgen.

Andere vervuilingen liggen konstant, zoals de PCB's in zoetwatervis. Weer andere problemen zijn sterk toegenomen en er is weinig verbetering merkbaar. Kadmium, dioxines en ook wel nitraten en fosfaten. Die laatste twee zijn niet alleen vervuiling. Een zekere hoeveelheid hoort in de voeding. Maar de hoeveelheden zijn zó hoog geworden, dat het niet goed meer is.'

Door kunstmest.

'Ja, vooral de teelt uit de kas bevat veel nitraten. En mest, kunstmest in het bijzonder, veroorzaakt een gigantische accumulatie van fosfaten in de bodem en het grondwater. Het fosfaatgehalte in gewassen wordt daardoor steeds hoger. Aan vlees, smeerkas en cola wordt het met opzet toegevoegd. Er zijn aanwijzingen dat bij oudere vrouwen de kans op botbreuk toeneemt door teveel fosfaat. Kinderen zouden er, volgens nog niet bevestigde aanwijzingen, gedragsstoornissen door gaan vertonen.'

Je hebt natuurlijk de Warenwet en de Landbouwkwaliteitswet.

'Het is een misverstand te denken dat die wetten in de eerste plaats ten doel hebben het voedsel te beschermen. Er zijn altijd

ingewikkelde compromissen tussen handelspolitieke overwegingen, 'wat is haalbaar', hoe zit het met de kosten en het volksgezondheidsverhaal. Je kunt niet zeggen: als het in de Warenwet staat dan is het goed. Dat is absoluut niet waar.'

Freaks en idioten

'Dat wordt temeer versterkt, door het feit dat het ministerie van volksgezondheid, meer nog dan landbouw, zo'n beetje door de bril van het bedrijfsleven kijkt. Bij WVC hebben ze veel meer oog voor de belangen van het bedrijfsleven. Bij landbouw is men tamelijk activistisch begonnen. Het begint weer iets minder te worden, maar het idee was: we zijn duur, we willen exporteren, dus we moeten kwaliteit leveren.

Bij de hoofdinspectie voor de levensmiddelen van WVC heerst een heel andere mentaliteit. Al die ideeën dat de voeding niet zou deugen, dat is 'allemaal onzin'. Dat zijn freaks en idioten, die mentaliteit hangt daar. Zolang de verontreiniging maar binnen de normen en onder de residu-toleranties blijft vinden ze alles fantastisch.

Zijn er veilige normen te stellen?

'Die normen zijn in hoge mate politiek en arbitrair. De overheid probeert de schijn te wekken, dat zag je ook bij die stralingsaffaire met Tsjernobyl, dat het veilig is als je maar aan de normen voldoet. Een onuitroeibaar misverstand bij ambtenaren is dat. Straling, maar ook veel polycyclische aromaten en bestrijdingsmiddelen, zijn nooit veilig. Elke hoeveelheid, hoe klein ook, geeft een zeker risico.

De norm die de overheid stelt is dus een politieke beslissing. De overheid zou moeten zeggen: als één op de miljoen mensen doodgaat vind ik dat akkoord of één op de

■ Het Romeinse Rijk ging aan lood ten onder.



honderdduizend of wat dan ook. In de Verenigde Staten is men daar heel rechttoe-rechtaan in. Daar rekent men zo. Hier gebeurt dat niet. Men zegt eenvoudig: er is geen schade, want zolang we onder de veiligheidsnormen blijven is het veilig.'

Arsenikum in de wijn

'Je hebt in Nederland zo'n honderdduizend mensen met een voedselallergie. Zo'n tienduizend mensen zijn overgevoelig voor de toevoegingen, ook als die onder de veiligheidsnormen blijven. Voor het ministerie van volksgezondheid bestaat dat probleem niet. Niet die chemicaliën, maar die mensen zijn het probleem, in hun ogen.'

Veilige normen zijn niet te stellen?

'Nee, voor die stoffen die ik noemde niet. Voor kadmium en lood bijvoorbeeld wel. Je kunt uitrekenen hoeveel lood en kadmium je per week kunt hebben, zonder schade te lijden.'

Niet iedereen eet evenveel.

'Je kunt van extremen uitgaan. Sommige mensen eten veel vis, anderen zijn vegetariër. Dat heeft gevolgen voor de hoeveelheid kwik en kadmium die je binnenkrijgt. De overheid gaat bij de normstelling uit van gemiddelde eetpatronen. Maar het is natuurlijk reëler om met die grote variatie rekening te houden.'

Praten we nu over problemen van de laatste eeuw?

'Nee, wijn is vroeger lange tijd gekonserveerd met lood, ook wel met arsenikum. Dat moet grote gevolgen hebben gehad. Sommige mensen stellen dat het Romeinse rijk aan het lood ten onder is gegaan. Pas aan het eind van de achttiende eeuw kreeg men oog voor lange-termijn gevolgen. Men ging zich realiseren dat schoorsteenvegers waanzinnig veel kanker kregen.

Je weet steeds meer...

'Ja, dat is de paradox van de kennis. Veel dingen zijn niet erg zolang je het niet weet. Als je eenmaal weet dat een stof schadelijk is moet je er ook echt iets aan doen.

Greep op de omgeving

Een leek is in dit soort kwesties altijd afhankelijk van wat deskundigen beweren.

'Dat valt wel mee. Over de schadelijkheid van straling zijn onder deskundigen geen meningsverschillen. Het gaat om de vraag: welk risico vind je aanvaardbaar. Die keuze kan iedereen maken, zonder deskundigheid. Als je het probleem zo stelt, zijn mensen daar veel beter mee uit. Beter dan met een overheid die zegt 'onze normen zijn veilig'. Je krijgt dan het idee dat je er iets aan kunt doen. Bijvoorbeeld zeggen: dan maar liever geen kerncentrales.

Dat hebben mensen nodig. Er zijn wel experimenten gedaan waarbij mensen in een volstrekt onvoorspelbare, ongrijpbare omgeving werden gezet. Die kregen de vreselijkste ziektes. Zonder een behoorlijke greep op de omgeving kan niemand.

Rianne Burgmans
Dick Verheul



Regeladvertenties

Tarief f 1,50 per woord inclusief BTW. Minimum prijs per plaatsing f 30,-. Maximum aantal woorden 50. Voor brieven onder nummer f 5,- extra. Opgave voor 22 oktober voor winternummer, met betaling door middel van een giro (betaal)kaart of bankcheque ten name van De Kleine Aarde.

TE KOOP

A.V. Schouten heeft altijd te koop goede gebruikte Aga- en Rayburnfornuizen. Nu ook HERGEBRUIK-ISOLATIEPLATEN voor de grondstofprijs. Telefoon 05287-1732.

TOERFIETSEN in elke gewenste framehoogte, geheel naar eigen wens opgebouwd in onze werkplaats. Prijzen vanaf f 499,-. Fietsenmakerij 'Het Kleine Verzet', Nieuwstraat 25, Den Bosch, telefoon 073-139020.

AGATHOS LIJNOLIEVERVEN, het complete assortiment is verkrijgbaar bij: HET KLEINE VERZET, Nieuwstraat 25, Den Bosch, tel. 073-139020.

AGA kolen-fornuis, kleur donkergroen, 5 jaar oud, in prima staat. Tel. 02247-1889.

HOUTKACHELS, eigen ontwerp en zuinig brandend, vanaf f 350,-. Div. verkooppunten. Lasbedrijf B. Benedict, St. Janstr. 41 A, 4741 AM Hoeven, tel. 01659-4441.

Zuid-Frankrijk. BOERDERIJ te Miglos met stallen en 20 ha land. Prachtig gelegen. Vraagprijs 430.000 Ffrs. (± f 150.000) brieven onder nummer RA/K 5801, DKA, Postbus 151, 5280 AD Boxtel.

DIK GEURTS HOUTKACHELS, meer dan 20 gebruikte inruilkachels vanaf f 75,-. Ook hebben wij een groot houtgestookt Küpperbusch fornuis staan. De houtkachelspecialisten. Dik Geurts, smederij voor houtkachels. Kerkstraat 67, Dodewaard. Telefoon: 08885-2555. Winkel iedere dag open, behalve zondag.

Franse PLATTE BUIS KACHEL met

oventje. Geschikt voor hout, kolen en briketten. Suderein 1, Tietjerk. Telefoon 05118-1748.

Aangeboden: een AGA-FORNUIS. Tel. 02230-35746.

Halfvrijstaande verbouwde BOEDERIJ met opstallen in kom van Peeldorp, geïsoleerd, cv, woonkeuken, grote kamer, 4 slaapkamers, grote tuin. Grondopp. 1300 m², geschikt voor kleinschalig bedrijfje of anderszins. Vraagprijs f 225.000,-. Incl. alleen ma, di en wo. Tel. 04786-203. Merselo.

Monument te koop. OIRSCHOT Brabantse LANGGEVELBOEDERIJ van ruim 300 jaar oud met ± 1½ ha grond die 15 jaar lang milieuvriendelijk is bewerkt. Prijs n.o.t.k. Tel. 04997-72528, na 20.00 uur.

In prima staat zijnd AGA-FORNUIS. Prijs 2500,-. Tel. 02262-1374.

GEZOCHT

We are a five year old young LAND BASED COMMUNITY, using organic/biodynamic methods. Projects: Goat herd, cheese making, mill, bakery, wholefoodshop, tree nursery. We are becoming a co-op and we need more people with initiative and skills to help run projects or start new ones. Contact us at: Inisglas Trust, The Deeps, Crossabeg, Wexford, Ireland.

Flinke deskundige ASSISTENT (E) voor hulp in BIOLOGISCHE HOBBY-BOOMGAARD en fruittuin, West-Betuwe (Meten). 'Loon in natura'. Brieven met opgave van leeftijd, tuinbouw- en technische ervaring, tijd van beschikbaarheid onder nummer RA/G 5802, DKA, Postbus 151, 5280 AD Boxtel.

BODEMMONSTERNEMERS. Het Louis Bolk Instituut zoekt voor het bodemonderzoek mensen, die grondmonsters willen nemen op verschillende plaatsen in Nederland. Een financiële vergoeding is mogelijk. Bezit van auto en rijbewijs is wenselijk. L.B.I. Postbus 250, 3970 AG Driebergen. Tel. 03438-15611.

(Milieu) vriendelijke man, 39 jaar, parttime vader van 2 jonge kinderen, buiten wonend, zoekt zeer behoedzaam contact met LIEVE VROUW. Reacties worden met respect behandeld. Brieven onder nummer RA/G 5803, DKA, Postbus 151, 5280 AD Boxtel.

Landelijk gelegen AVONTUURLIJK HUIS of op te knappen bouwval voor, financieel niet rijke, vrouw met kind. Evt. meerdere personen. Liefst omgeving Utrecht. Tel. 030-328001.

KURSUSSEN

DE WARKSTEE, een plaats in beweging

binnen het Holisties Nieuwe Tijdsgebeuren. Kursus- en meditatie ruimte beschikbaar. Warkstee Adorp ligt 6 km van de stad Groningen. Telefoon 05909-1411.

DANS- EN MEDITATIE WEEKEND in het unieke natuurgebied van Schoorl (n-h) van 10-12 okt. Een gevarieerd programma wordt je geboden door Aad en Afra vanuit de Findhorn-inspiratie. Folders op aanvraag. Telefoon 02290-33048.

DIVERSEN

GRONDONDERZOEK met alternatief bemestingsadvies. GIFREST- EN MILIEU-ONDERZOEK. Voor meer informatie CBB Deventer, Singelstraat 15-21, 7400 AV Deventer. Telefoon 05700-15236 (of 15250). Vraag een monstername pakketje aan. Voor hen die cursussen geven in biologisch tuinieren kunnen gratis een handleiding bij Het Grondonderzoek aanvragen.

Louis Bolk Instituut - BODEMONDERZOEK. Bemestings- en bewerkingsadviezen voor de milieuvriendelijke teelt. Wij halen er alles uit, wat er in zit. L.B.I., Diederichsstraat 25, 3970 AG Driebergen. Tel. 03438-15611.

Te huur aangeboden: VOORHUIS van boerderij in Z.O. Friesland. Bevat grote woonkamer, slaapkamer, douche, keuken, hal, toilet, berging en schuur + biologische moestuin. We denken aan 50-plussers, die veel van tuinieren, dieren en milieu houden. Tel. 05612-585.

Overloon krijgt botanische tuin

Met veel enthousiasme werken vrijwilligers momenteel aan de aanleg van een botanische tuin in Overloon (gemeente Vierlingsbeek, Oost Brabant). De plannen liggen er al een jaar of vijf en voorjaar '87 moet de tuin officieel openen. 'Als je op de kaart kijkt waar al botanische tuinen zijn, dan zitten wij precies in een witte vlek', vertelt woordvoester Jeanne van Rijs van de stichting die de tuin realiseert.

Het initiatief komt van de plaatselijke natuurvereniging. De plannen voorzien in ondermeer een bijenstand en een hoofgebouw met expositieruimte.

Het wordt een heemtuin van anderhalve hektaren. Allerlei stukjes landschap, zoals een rivierenlandschap, een löss-landschap en een rotslandschap zullen te zien zijn. De rotsblokken moeten uit de Ardennen komen, de löss uit Limburg. Dat maakt de plannen duur. De begroting beloopt een kwart miljoen. Vandaar dat de stichting op zoek is naar gulle gevers. Giro 141415320 van de Rabobank in Overloon, ten name van de Stichting Botanische Tuin. Elke gever krijgt een gratis toegangskaartje voor de tuin!

Een dood beest op je bord



Voor zo'n één op de twintig Nederlanders hoeft het niet meer. De slager zal geen cent aan ze verdienen. Zeshonderdduizend mensen zijn gestopt met vleeseten. Restaurants, Albert Heijn en Iglo loeren op die interessante markt. Zijn het vegetariërs? Dat valt nog te bezien. Maar hun aantal groeit. Want welbeschouwd zijn er veel argumenten te verzinnen om de slager te mijden. Er is nog maar één reden overgebleven om wél vlees te eten.

Het vleesloze eten krijgt steeds meer bijval uit de meest overdachte hoeken. Neem de brochure 'Vlees en gezondheid' van het Voorlichtingsbureau Vlees, een instelling die tot doel heeft het vlees-eten te propagieren. 'Men heeft lang gedacht dat uitsluitend vegetarisch eten niet volwaardig kan zijn. Dat is niet geheel juist', geeft het bureau schoorvoetend toe. En ook de gedachte dat vee voedsel eet dat in hongerlanden beter tot zijn recht zou komen is volgens dat bureau 'heel strikt genomen waar'. Natuurlijk voegt het er direkt aan toe dat mensen geen gras eten en koeien wel, maar toch. 'Heel strikt genomen', is het waar, daar kan zelfs het Voorlichtingsbureau Vlees niet onderuit.

Lekker?

Dat honger in de wereld verleden tijd kan zijn als we overschakelen op plantaardig voedsel, hebben we in De Kleine Aarde al meermaals betoogd. Voeg daarbij de versterking van het ecologisch evenwicht, omdat het veevoer van elders wordt aangevoerd en alle mest hier terecht komt en je hebt al voldoende redenen om geen vlees meer te eten.

Een andere reden werd dit voorjaar nog eens onderstreept door de Voedingsraad, die in een rapport stelt dat Nederlanders ongezond-veel vlees eten. Bedenk verder dat vlees duur is en de beesten in de bio-industrie een ellendig leven hebben en er blijft eigenlijk nog maar één reden over om wel vlees te eten: omdat het lekker is. Dat is een kwestie smaak en daarover valt dus geen zinnig woord te zeggen.

'Ampele overwegingen'

Zou het niet eens tijd worden voor een grote campagne om het vleesloze eten te propagieren? Die vraag hebben we in een lange brief voorgelegd aan de Stichting Ideële Reclame (SIRE), die een reeks advertentiekampagnes op haar naam heeft staan rond thema's als 'wees eens aardig voor een buitenlander', erfelijkheidsvoorlichting en geslachtsziekten.

Het antwoord van de SIRE op onze vraag was kort: 'Na ampele overwegingen hebben wij besloten uw verzoek niet te kunnen honoreren.'

De vriendelijke secretaris van de SIRE, W.L. de Haan, bleek later bereid de 'ampele overwegingen' toe te lichten. 'Onze campagnes gaan altijd over zaken die geen conflicten in zich houden. Wij zijn bang dat als we zeggen 'eet niet teveel vlees', dat we dan anderen over ons heen krijgen. Zelf heb ik helemaal geen moeite met dat advies, maar ik kan me voorstellen dat er mensen zijn die vinden: daar moet je je niet mee bemoeien.'

Wellicht heeft De Haan gelijk. De verenigde slagers en veehouders zouden in opstand komen. En daarbij komt dat geen vlees eten nog altijd 'abnormaal' is.

Zonder sokken

De enquêteresultaten die het Voorlichting-



bureau voor de Voeding (VoVo) dit jaar publiceerde wijzen in die richting. Het VoVo vroeg vleesloze eters ondermeer naar de reacties uit de omgeving. Wie geen vlees eet moet dat dagelijks verantwoorden. Je krijgt goedbedoelde opmerkingen ('Je doet jezelf tekort') of de vleeseters proberen je te betrappen op inkomsekwent gedrag ('Je draagt wél leren schoenen').

De vleesloze eters krijgen het de laatste tijd wat gemakkelijker, zo signaleert het VoVo, maar toch zijn er nog veel vooroordelen tegen vegetariërs. Velen denken nog steeds dat elke vegetariër geitewollen sokken draagt en daarom willen veel vleesloze eters beslist geen vegetariër heten. Herkent sekretaresses Marringje Riemens van de Nederlandse Vegetariërbond dat vooroordeel? Ze reageert verbaasd op die vraag. 'Geitewollen sokken? Nee, dat beeld bestaat toch niet meer. Het klopt ook niet met de werkelijkheid. Onze leden komen uit alle lagen van de bevolking. Op vergaderingen zie je driedelige pakken mét stropdas naast mensen die zich... alternatief kleden.

We zijn een brede organisatie. Oud-VVD-minister Pais is nog voorzitter geweest.'

In slaap gesust

Als we kijken naar de motieven van de vleesloze eters, blijkt vooral afkeer van de bio-industrie een grote rol te spelen, zo blijkt uit de VoVo-enquête. Bijna de helft geeft die reden op.

Op dat aspect gaan we in op de volgende pagina's. Want er zijn enkele varkenshouders die het anders proberen te doen. Ze houden scharrel- of wroetvarkens. Toen we op De Kleine Aarde onder de koffie over dat onderwerp kwamen te spreken fronsen enkele mensen hun wenkbrauwen. 'Scharrelvarkens is nep. Het ontwakend bewustzijn van de konsument wordt weer voor jaren in slaap gesust', was een van de opvattingen. En hoeveel vierkante meters moet een varken ter beschikking hebben om scharrelvarken te mogen heten? Dat zijn vragen die ieder zelf maar moet beantwoorden. Zeker is dat het vlees van de bedrijven die we bezochten minder 'bijsmaak' heeft dan dat uit de bio-industrie. Een goed alternatief voor degenen die af en toe vlees willen eten om die éne geldige reden: omdat het lekker is.

Dick Verheul

'Een Beceladvies? Je kunt ons niet harder op de tenen trappen'



Folder goede voeding: veiligheidsgordel of dwangbuis

Het Voorlichtingsbureau voor de Voeding kwam in het voorjaar met een nieuwe folder waarin een zeer vers advies van de Voedingsraad over gezonde voeding wordt vertaald naar alledaagse voedingsmiddelen. Ter beperking van het vetgebruik vlucht het bureau in aanbevelingen voor magere vleessoorten. Merkwaardig genoeg ontbreekt in de folder de simpelste oplossing voor overdadig vetgebruik: vlees weglaten. Wordt hier de konsument een veiligheidsgordel aangeboden of een dwangbuis?

Als ik zelf het antwoord zou mogen geven op de bovengestelde vraag, zou dat er ongeveer zo uitzien. De voedingsmiddelenindustrie zit er niet op te wachten dat haar klanten onbewerkte produkten zoals volle granen en peulvruchten gaan eten. Daar verdient je geen pest aan. Neem dan halva-produkten. Je vervangt wat voedingsstoffen door water en hulpstoffen en je winst verveelvoudigt. Omdat die voedingsmiddelenindustrie dicht bij het vuur zit, komt haar standpunt ook terecht in alle folders.

Geen grote duimen

Misschien is mijn antwoord wat simplistisch. Daarom maar eens nagevraagd bij het Voorlichtingsbureau voor de Voeding (VoVo) in Den Haag.

'Je kunt de Voedingsraad niet harder op de tenen trappen dan door een advies een Beceladvies te noemen', zegt *Bou Breedveld*, die als sekretaris van die raad zeer nauw bij het advies 'Richtlijnen goede voeding' betrokken is geweest. In juni maakte hij de overstap naar het Voorlichtingsbureau waar hij hoofd van de afdeling voedingsvoorlichting is geworden.

Breedvelds verhaal komt er op neer dat de Voedingsraad zorgt voor een wetenschappelijk verantwoord advies. Dat begint al bij de keuze van de commissievoorzitter. Die mag namelijk niet van te voren als partij worden gezien. Nu zitten er wel mensen in zo'n commissie met een gekleurde mening, maar daar moeten ook andere meningen tegenover staan.

'Mensen die met grote duimen dingen door drukken, moeten buiten blijven', laat *Ries van Stigt Thans* weten. Drie jaar geleden verwisselde hij de afdeling voedings- en kwaliteitsaangelegenheden van het ministerie van landbouw voor het VoVo.

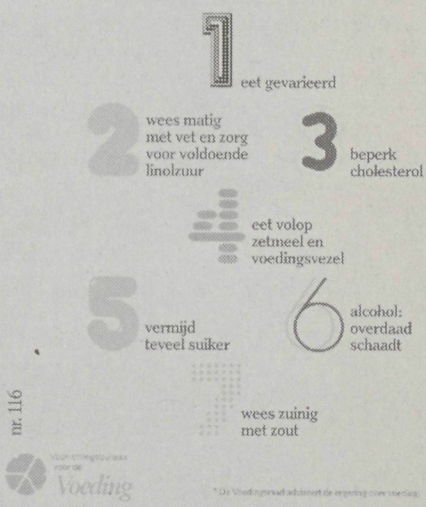
Deeladviezen

Eerst maar eens luisteren hoe de 'Richtlijnen goede voeding' tot stand zijn gekomen.

In het verleden heeft de Voedingsraad

Spelregels voor goede voeding

Voeding en gezondheid hebben alles met elkaar te maken. Daarom zouden we in Nederland beter op onze voedingsgewoonten zouden letten. Iedereen kan de Voedingsraad, die richtlijnen heeft opgesteld voor een goede voeding. Het Voorlichtingsbureau voor de Voeding vertaalt deze richtlijnen naar de praktijk, zodat iedereen ze elke dag kan toepassen.



deelrapporten gemaakt. Heel bekend is het advies over een gezonde voeding ter voorkoming van hart- en vaatziekten. Daar komt de konklusie vandaan dat we te vet eten. Deze keer heeft de raad al deze deelrapporten opgeteld bij adviezen van de Gezondheidsraad over bijvoorbeeld jodium en hoge bloeddruk en nog enkele rapporten. De Voedingsraad heeft op basis van al die wetenschap gekonkludeerd dat we meer plantaardig en minder vet moeten gaan eten. Geen schokkend advies, want dat horen we al jaren. Nu staat echter ook vast dat deze boodschap niet alleen helpt bij het voorkomen van hart- en vaatziekten, maar ook de algehele gezondheid bevordert.

Zeven punten

Hoe de konsument dat meer-plantaardig-en-minder-vet moet klaarspelen, daarover doet de raad wat losse aanbevelingen. De vertaling van de 'Richtlijnen goede voe-

ding' naar de praktijk hoort volgens de raad te lopen via organisaties als het VoVo, De Kleine Aarde, het Zuivelbureau en de produktschappen.

Het Voorlichtingsbureau heeft al snel een eerste stap gezet. Een keurige folder zegt in zeven punten hoe het voortaan moet. Hier wat meer, daar wat minder. Aardig, maar weinig tastbaar. Echte handvaten biedt de tabel met 'juiste hoeveelheden voor een goede voeding': 100 gram vlees-(waren), vis, kip of ei. Niet eens een klein voetnootje erbij dat met een laktovegetarische voeding zeker zo gemakkelijk wordt voldaan aan de wensen van de Voedingsraad.

Vage aanduidingen

Breedveld geeft wel toe dat in het rijtje ook nog bijvoorbeeld sojaprodukten hadden kunnen worden genoemd. Maar een vegetarische leefwijze adviseren gaat hem duidelijk te ver. Het VoVo wordt geacht een coördinerende rol te spelen in de voedingsvoorlichting.

Van Stigt Thans: 'Wij moeten gebruik maken van onze positie om met de richtlijnen te bevorderen dat de voedingsvoorlichting in één richting gaat. Dat maakt het voor het VoVo onmogelijk om op basis van deels vage aanduidingen rigoreuze veranderingen voor te stellen. Die voorzichtigheid heeft zijn prijs. Voor de industrie zijn we te links, voor sommige konsumentenorganisaties te rechts. En dan denken wij: misschien zitten we wel goed.'

Breedveld stelt dat alternatief eten nog geen garantie is voor goede voedingsgewoonten, ook al geeft hij onmiddellijk toe dat de alternatieve eters gemiddeld erg goed zitten met hun vetgebruik.

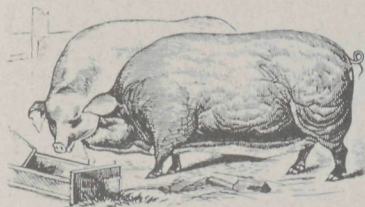
Overtuigen

Dat vegetariërs er goed vanaf komen in voedingsonderzoeken is blijkbaar onvolgende. De alternatieve hoek heeft niet genoeg 'overkill' in huis om te overtuigen. Hoelang heeft het niet geduurd voor de 'objektieve voorlichting' dat plantaardig eiwit slechter is dan dierlijk, naar het rijk der fabels was verwezen? Een sterke lobby voor alternatieve ideeën zou geen kwaad kunnen. Kijk ook maar eens naar een andere recente folder van het VoVo: 'Eten zonder vlees, kan dat?'. Op zich een hele verbetering ten opzichte van de voorganger waarin toekomstige vegetariërs nog

ten onrechte werden bedreigd met tekorten aan eiwit, ijzer en vitamine B12. Maar nog steeds begrijpt het VoVo het maatschappelijke standpunt van veel vegetariërs niet. Daarom geen woord in de folder over het bestaan van scharreleieren, ekologische of BD-melk, of over kaas zonder dierlijk stremsel.

Prille vleesverlaters

Breedveld verdedigt de folder die zijn afdeling heeft gemaakt voordat hij er hoofd was, door te stellen dat het niet om een boekje over alternatieve voeding gaat. Doelgroep zijn de prille vleesverlaters.



Die kiezen volgens een enquête van het VoVo veelal uit economische overwegingen voor minder vlees.

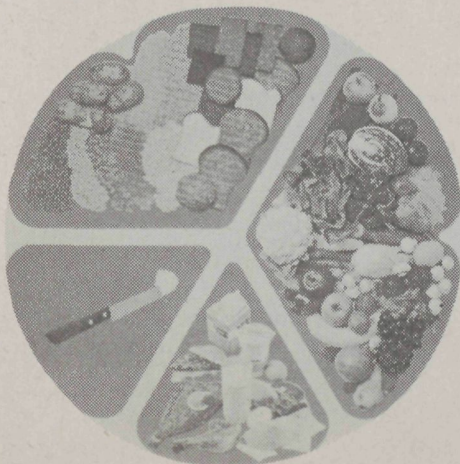
Toch kan hij niet ontkennen dat voor de nodige prille vleesverlaters ook ethische en ekologische overwegingen een rol spelen. Die mensen zouden baat kunnen hebben bij was uitgebreidere produktinformatie, al zou alleen maar genoemd worden dat de alternatieve dierlijke producten kwa samenstelling doorgaans niet wezenlijk verschillen van de gangbare.

Van Stigt Thans vraagt zich hardop af of de tabel niet werkt als een dwangbuis terwijl eigenlijk een veiligheidsgordel is bedoeld. De voorlichting aan mensen met een dieet is de laatste jaren heel wat humaner geworden. Zij krijgen nu wel keuzes aangeboden in plaats van de oorspronkelijke strikte voorschriften. Wellicht dat dat voor andere groepen ook komt.

Stap verder

Terug naar mijn antwoord op de vraag in het begin. Dat is inderdaad wat simplistisch: Breedveld en Van Stigt Thans maken niet de indruk dat zij enkel loopjon-

■ **Ondermeer met deze maaltijdsschijf propageert het VoVo gezonder te eten.**



gens zijn van de industrie. Toch valt het mij nog niet gemakkelijk om hen duidelijk te maken dat het VoVo een stap verder zou kunnen gaan door iedereen te laten weten dat een voedingswijze zoals bijvoorbeeld De Kleine Aarde die aanbeveelt, niet gevaarlijk is voor de gezondheid, maar juist prima voldoet aan de wensen van de Voedingsraad. En dat is heel wat anders dan zieltjes winnen voor het vegetarisme. Uit de al eerder genoemde enquête kan het bureau weten dat de beginnende vegetariërs veertig procent zich zorgen maakt over een juiste eiwitvoorziening.

Waarschuwendevinger voor vleesloze eters

'Eten zonder vlees, kan dat?' is een brochure van het Voorlichtingsbureau voor de voeding (Vovo) voor mensen die beginnen met vleesloos eten.

Gehuld in een sombere kaft bevat het boekje achtergrondinformatie en een reeks menu-suggesties.

De achtergrondinformatie geeft de indruk dat vleesloos eten kán, mits... Dus toch nog blijven oppassen!

Het eiwit probleem is niet zo belangrijk, maar toch wordt er ruim een pagina aan gewijd. Op de volgende pagina staan de vervangingen voor honderd gram vlees in exakte hoeveelheden, bijvoorbeeld: dertig gram sojabonen, veertig gram peulvruchten en vijftig gram granen. Dat is niet erg praktisch.

De tabel op de laatste twee bladzijden 'Dat heeft u in het algemeen nodig', lijkt als afsluiting opnieuw een waarschuwendevinger. 'Een vrouw van twintig tot vijfendertig jaar heeft vijf à zes sneetjes volkorenbrood nodig.' Maar er is volkorenbrood en volkorenbrood, er zijn grote en kleine eters. Voor mij is het de vraag of het zinvol is aardappelen, brood, boter en olie in precieze hoeveelheden op te geven.

Wat ik echt mis in de brochure zijn de voordelen van vegetarische voeding, boven voeding met vlees. Zeker met de nieuwe richtlijnen van de Voedingsraad in het achterhoofd, mag dit wel even genoemd worden. Behalve het advies: minder suiker, meer zetmeelrijke producten, minder vet, past de richtlijn om de eiwitvoorziening meer te laten dekken door plantaardige producten dan door dierlijke prima bij een vegetarische voeding. Hierbij let je dan alleen nog maar op het gezondheidsaspect.

Een volledig overbodige ongerustheid die het gevolg is van onjuiste voorlichting waar ook het VoVo zich schuldig aan heeft gemaakt.

De voedingsvoorlichters in Den Haag zullen nog heel wat folders over gezonde voeding schrijven omdat voor elke doelgroep weer eigen accenten moeten worden gelegd ter realisering van de richtlijn meer plantaardig-minder-vet. In die nieuwe folders mag de logische keuzemogelijkheid om helemaal geen vlees te eten niet meer ontbreken.

Rob Weijs



Kortom: de achtergrondinformatie overtuigt de beginnende, twijfelende vegetariër volgens mij niet.

Anders is het met de gegeven menu's. Als ik ze doorkijk denk ik, jazerker kan eten zonder vlees. Moet je zien wat een mogelijkheden worden aangeboden! Bij ieder seizoen staat tien menu's, van ieder menu wordt meestal één recept uitgewerkt. Jammer dat er niet altijd even seizoensgebonden gedacht wordt. Waar koop je maiskolven in de lente? Ook in de gangbare winkels (kassenteelt, import) zijn ze dan niet te koop.

Wanneer mensen om financiële reden overstappen op eten zonder vlees, kunnen ze wel eens teleurgesteld worden. Veel menu's bevatten gerechten met kaas, ei of kwark. Dit zijn dure producten.

Ook wordt er onnodig gebruik gemaakt van kant-en-klare producten als bruine bonen uit blik voor bonenburgers. Hier kan juist een restje gare bonen goede diensten bewijzen.

Leuk vind ik het dat er extra aandacht besteed wordt aan 'Wanneer iemand aan tafel geen vlees eet', met praktische adviezen. Misschien blijven mensen twifelen of eten zonder vlees wel kan na het theoretisch verhaal. Hopelijk kunnen de vele menu-suggesties hen toch enthousiast maken.

Marie-José Cornelissen

De brochure 'Eten zonder vlees, kan dat?' kost f 1,50. Men kan hem bestellen door f 3,25 (inclusief porto) over te maken op giro 4323700 van het Voorlichtingsbureau voor de Voeding in Den Haag. Vermeld: 'eten zonder vlees.'

Een lapje vlees zonder bijsmaak



Scharrelen en wroeten in de varkenshouderij

En als je vlees nou gewoon lekker vindt? Als je weet dat het niet altijd even gezond is, dat er problemen zijn met de mest en dat plantaardig voedsel veel minder energie en grondstoffen kost, als je weet dat een varken een hond bestaan heeft, maar je vindt een karbonaatje op z'n tijd gewoon lekker? Op deze en de volgende pagina's de verhalen van twee varkenshouders die het anders proberen te doen. Zij leveren vlees zonder bijsmaak. Een blik in de zwijnestel.

We zijn de boer op geweest. In Schandelo, ten noorden van Venlo, bezochten we varkenshouder *Lei Geelen*. Hij houdt daar, met de hulp van twee medewerkers, al 25 jaar scharrelvarkens.

In Boxtel, op luttele kilometers verwijderd van De Kleine Aarde, gingen we langs bij *Bert van der Rijdt*, die in zijn werk nog verder gaat dan de richtlijnen die er zijn voor scharrelvarkens. Hij spreekt van 'wroetvarkens', waarmee meteen een verschil is aangegeven.

De beesten op het bedrijf van Van der Rijdt mogen wroeten. Bij Geelen hebben de dieren een ring in hun neus om dat te voorkomen. *'Ze zouden er een modderpoel van maken en dan is er geen gras meer te eten en moet je ze bijvoeren'*, zegt Geelen er over. Het is één van de afwegingen, die een varkenshouder zo vaak moet maken, tussen wat 'haalbaar' is en wat gewenst is. Ook Van der Rijdt moet die afwegingen maken, maar trekt de grens ergens anders.

Geen schande

Het verschil in benadering heeft wellicht te maken met de verschillende start van beide bedrijven. Geelen komt uit een boerengestel en het lag voor de hand dat hij varkenshouder zou worden. Langzaam maar zeker perfectioneerde hij zijn bedrijf, zodat hij steeds 'diervriendelijker' kon gaan werken.

Van der Rijdt begon tien jaar geleden met één varken. Voor hem is het een uit de hand gelopen hobby. Omdat er vraag was naar het prima vlees dat hij leverde besloot de onderwijzer Van der Rijdt zich op de varkens te gaan toelagen. De laatste maanden krijgt het bedrijf de vorm die Van der Rijdt vanaf het begin voor ogen had. Een integrale benadering, met als uitgangspunt dat het bedrijf geen schade mag veroorzaken aan de dieren en het milieu.

Vorstelijk bestaan

Het verschil in omvang van beide bedrijven valt direkt op. De 6100 vierkante meter die Van der Rijdt ter beschikking heeft,

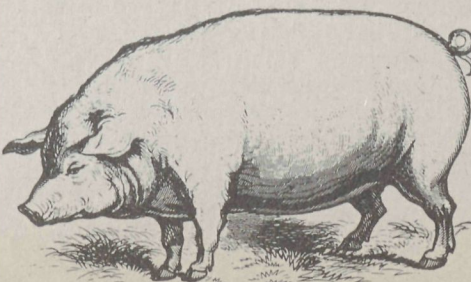
vallen in het niet bij de zestien hektaren in Schandelo.

Heeft Van der Rijdt met veertig dieren de handen vol, Geelen heeft er tweeduizend. Daaronder zijn 170 fokzeugen, waarvan de Boxtelse veehouder er slechts zeven heeft. Het voer laat hij speciaal samenstellen en preventieve entingen weigert hij toe te passen. In Schandelo krijgen de varkens het gangbare voer en worden ze ingeënt tegen varkenspest en dergelijke. Toevoegingen als hormonen, anti-biotica en koper zitten er niet in, noch in Boxtel, noch in Schandelo.

Overeenkomst tussen de beide bedrijven is, dat de dieren het veel beter hebben dan in de bio-industrie. Vergeleken met de scharminkels die op een gangbaar bedrijf op 0,6 vierkante meter in het donker op roosters en betonnen vloeren leven, hebben de scharrel- en wroetvarkens een vorstelijk bestaan.

De fokzeugen en hun biggen hebben bij Geelen de meeste ruimte. Die lopen vrij rond in een forse wei. Zodra de dieren zo groot zijn geworden dat ze de naam 'mestvarken' verdienen moeten ze het met minder ruimte stellen. Ze leven dan in hokken waar ze met z'n 23-en op veertien vierkante meter leven, met nog eens dezelfde ruimte buiten. Dat komt neer op het dubbele van de oppervlakte die een varken in de bio-industrie heeft. Bovendien hebben ze stro, groenvoer en volop daglicht.

Geelen wijst er op dat de ruimte in het hok niet te groot mag worden, omdat de bees-



ten anders in het hok mest geen maken.

Van der Rijdt geeft de dieren ieder veertig vierkante meter. Het probleem dat ze de grond omwoelen lost hij op door het perceel in tweeën te delen. De varkens mogen steeds op de helft van het perceel wroeten, op de andere helft kan het gras dan weer aangroeien.

Omdat de dieren veel beweging krijgen, duurt het anderhalve tot twee maanden langer voordat ze geslacht kunnen worden. Het vlees is dan veel minder vet.

Intelligent beest

Wie een varken een redelijk bestaan wil geven is duurder uit. Een scharrelvarken kost tien à twaalf procent meer dan een varken uit een gangbaar bedrijf. Een wroetvarken kost het dubbele.

Geelen krijgt een hogere prijs voor zijn vlees, omdat hij levert aan scharrelslagers, waar de klant graag wat extra's betaalt voor een diervriendelijk stukje vlees.

Van der Rijdt heeft zijn eigen circuit. Hij levert rechtstreeks aan de klanten via een coöperatieve vereniging. Zowel de klant als de varkenshouder hebben voordeel van die konstruktie.

Wat opvalt na beide bezoeken is de wijze waarop de beide varkenshouders met de beesten omgaan. Geelen bemoeit zich er niet mee, als er een nest biggen ter wereld komt. Zelfs als een zeug ontsnapt en ergens in het bos een nest biggen baart zal Geelen niet in paniek raken.

'Dat beest kan het zelf wel', zegt hij nuchter. Van der Rijdt daarentegen heeft er graag een slapeloze nacht voor over om de bevalling van het begin tot het einde mee te maken en zonodig in te grijpen.

Als Geelen dat zou doen, zou hij zijn bed nauwelijks nog te zien krijgen. Maar hij denkt ook dat het zo het beste is. *'De natuur doet zijn werk. Dat varken is een intelligent beest. Als je het haar gang laat gaan en zelf een nest laat bouwen, dan hoeft je je er niet mee te bemoeien. Ik denk dat het minder goed gaat, als je er steeds bij bent.'*

Van der Rijdt stelt daar tegenover: *'Als je die beesten houdt ben je er verantwoordelijk voor. Dat beest mag rekenen op een goede verzorging.'*

Het zijn twee visies met verschillende konklusies maar met dezelfde uitgangspunten: een varkenswaardig bestaan.

Petra Gereadts
Dick Verheul

Begin er niet aan, zei de voorlichter



Lei Geelen: 'Het gaat mij om het welzijn van het varken'

Een combinatie van visie en toeval leidde er dertig jaar geleden toe dat boer Lei Geelen scharrelvarkens ging houden. De visie: 'Mijn vader zei al: als je teveel ingrijpt in de natuur, dan krijg je misschien bijverschijnselen die je niet wilt.' En het toeval: 'De stal was vol, toen er een zeug moest biggen. We hebben toen een hokje buiten gemaakt.'

Later kwam daar nog een derde faktor bij. 'Er begon kritiek te komen op de gangbare varkenshouderij. Zelf zeiden we ook: liever hebben we geen anti-biotika en koper in het vlees. Dus voor jezelf slachte je een opfokzeugje, die ander voer kreeg. Maar ja, de familie zei: geef mij dat ook maar en een stel kennissen ook. Dus mestte je in het na-jaar eens een koppel varkens met ander voer, voor mensen die een half varken bestelden en dat in de diepvries deden.' Zo'n vijftig varkens vonden per jaar zo hun weg naar partikulieren. 'Dat zet je aan het denken. Als die mensen in de buurt dat liever willen, zijn er dan misschien meer mensen, buiten je kennissenkring die dat ook willen, vroegen we ons af', zo vertelt Geelen.

Het was de Nijmeegse slager Jack Floor die zes jaar geleden begon met de verkoop

■ De fokzeugen hebben de ruimte.

van scharrelvarkensvlees, afkomstig van het bedrijf van Geelen. Op dit ogenblik levert het bedrijf nog elke week ongeveer tien varkens aan Floor.

Milieu op de tweede plaats

Het bedrijf van Geelen ligt prachtig landelijk even ten noorden van Venlo. Lei Geelen groeide er op in een gezin van tien kinderen. De één na jongste zoon is verder gegaan met het ouderlijk bedrijf. Zelf begon Lei Geelen zo'n twintig jaar geleden met zijn huidige nering. Zestien hektaren land bezit hij nu, groten-deels verdeeld in stukken van enkele honderden vierkante meters. Op elk stukje een fokzeug met haar biggen, 170 in totaal. Bijna iedere dag komt er wel ergens op het bedrijf een nest biggen ter wereld. Hij houdt van de beesten en reageert altijd nog vertederd als hij de jonge biggen door het gras ziet huppelen.

Als we tijdens het bezoek problemen als mestoverschotten, de honger in de wereld en voedselkringlopen ter sprake brengen, wil hij daar best over praten. Het interesseert hem, hoewel hij niet op elke vraag pasklare antwoorden weet.

Waar het hem echter bovenal om gaat is het welzijn, de gezondheid van de varkens. 'Dat geeft voor mij toch de doorslag. Voor jullie klinkt dat misschien niet positief genoeg, maar toch is dat voor mij de voornaamste reden waarom ik het doe. Het milieu komt bij mij pas op de tweede of derde plaats.'

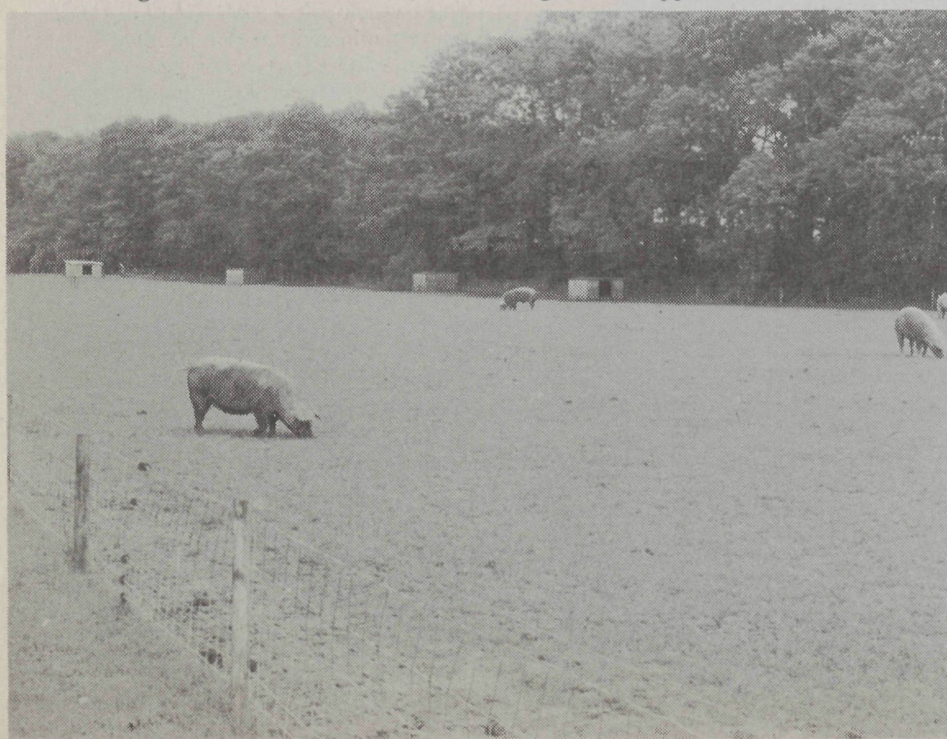
Het kàn niet

Het is maandagmiddag en Lei Geelen heeft zojuist een vermoeiende dag achter de rug. Elke week, zondagnacht om twaalf uur, vertrekt een vrachtwagen vol varkens naar de slachthuizen in Leersum, Bodegraven, Nijmegen en andere plaatsen. Uiterlijk maandag om twee uur moeten de slachthuizen de varkens binnenhebben. Daarom is elke week Geelen of één van zijn twee medewerkers een nacht en een ochtend onderweg om ze allemaal tijdig af te werken.

De scharrelvarkensslagers zitten verspreid over het land. In die zin is Geelen dus in het nadeel vergeleken met de gangbare varkenshouders, voor wie het niet uitmaakt welke slager hun vlees verkoopt. De slagers staan onder controle van de Interimcommissie Scharrelvarkensvlees, die streng toeziet op de naleving van de richtlijnen. Die richtlijnen en het begrip 'scharrelvarken' bestaan nu een jaar, hoewel Geelen al veel langer op de huidige manier werkt. Daarvoor was trouwens wel een zekere eigenwijsheid nodig. Menige landbouwvoorlichter beweerde stellig dat het eenvoudig niet kón. 'Als je zo een varken wilt houden kost het drie keer zoveel', kreeg de Limburgse varkenshouder te horen.

Gezwaaide stal

Aanvankelijk hechtte hij daar ook geloof aan. Toen hij een plan had gemaakt voor een meststal zei de voorlichter: 'Daar hoef je niet aan te beginnen, dat gaat niet.' Geelen durfde het plan daarom niet uit te voeren en bouwde iets anders. Het werd een 'gezwaaide Deense stal', met stro. Toch wilde hij proberen de mestvarkens uitloop naar buiten te geven. Daarom



maakte hij twee kleine stalletjes in de schuur, die wel aan zijn idee beantwoordden. Een jaar of acht deed hij daar ervaring mee op, waardoor het aanvankelijke plan toch uitgevoerd werd toen de Deense stal te klein werd. Zo ontstond de afgelopen tien jaar het bedrijf zoals het er nu is. Toen het scharrelvarkensvlees (Geelen: *'Een onzinnige naam eigenlijk, een varken is geen kip, maar ik weet geen betere'*) officieel erkend werd, had Lei Geelen er weinig moeite mee aan de normen te voldoen. Voor het kastratie-verbod kreeg hij een ontheffing.

Lopen of niet

Lange tijd boerde Geelen beter dan zijn collega's in de bio-industrie. Hoewel zijn aanpak veel arbeidsintensiever is, kampte hij veel minder met ziektes en problemen die de opbrengst verslechteren. Naderhand haalde de bio-industrie hem in wat inkomen betreft, omdat er steeds meer kunstmatige oplossingen werden gevonden. Na de komst van de commissie Scharrelvarkens gaat het inkomen weer omhoog, omdat het scharrelvlees nu een betere prijs maakt.

'Ik ben er heel blij mee dat er zo'n commissie is. Je kunt het verschil tussen dit vlees en vlees uit de bio-industrie immers niet zien, behalve als je er verstand van hebt. Het welzijn van de varkens, dat zie je aan een lapje vlees niet af.'

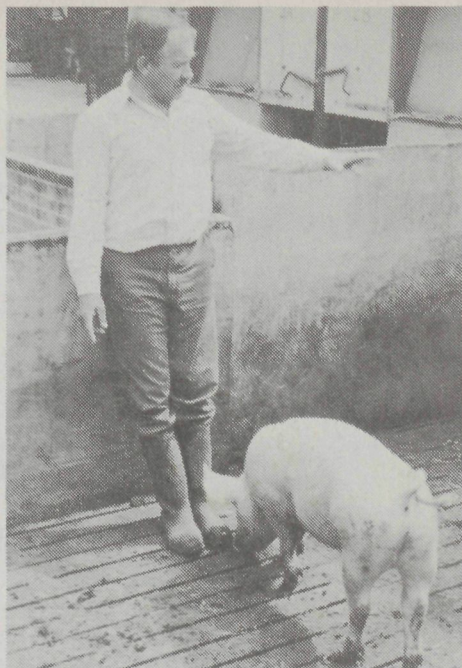
De reacties van collega's op zijn werkwijze zijn heel verschillend. *'Sommigen zeggen: het kan helemaal niet. Die biggen moeten in de winter doodgaan, denken ze. Maar als ze dan hier komen, met excursies midden in de winter, zien ze dat de dieren het niet koud hebben. Anders zouden ze ook niet groeien.'*

Vaak hoort Geelen de reacties niet rechtstreeks, maar via een kennis die in de bus zat op weg naar Schandelo. *'Op de heenweg zeggen ze: maar es zien wat dat voor een rommeltje is. Maar als ze dan geweest zijn, dan zijn er toch wel bij die zeggen: als het zo ook kan, dan zou ik zo ook de kost wel willen verdienen. Maar ja, als je al een bedrijf hebt, met een stal die veel geld heeft gekost, kan je niet zomaar overschakelen. Daarnaast is de vraag hoe zeker je van de afzet wordt. Als het ministerie van landbouw de controle overneemt wordt het alweer een stukje zekerder. Het is nog de vraag of de landbouw dat wil. Veel collega's blijven dus zitten met de twijfel: gaat het lopen of gaat het niet lopen.'*

Zelf maakt Geelen zich daar weinig zorgen over. Voor concurrentie is hij dan ook niet bang. *'Er is vraag genoeg. Ik zou graag hebben dat er meer scharrelvarkenshouders komen. Dan profiteren meer dieren er van en bovendien: naarmate meer mensen scharrelvarkensvlees kopen, wordt de druk op de overheid groter om de gangbare varkenshouderij aan te passen.'*

Honderd paar laarzen

Het varkensbedrijf in Schandelo trekt veel bekijks. Bijna iedere week komt er een



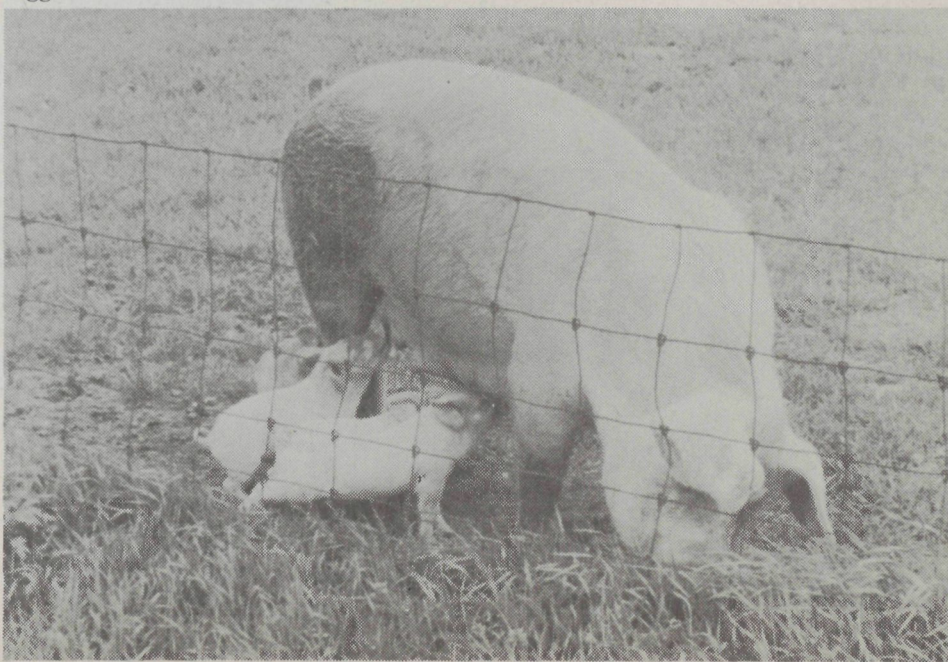
■ Lei Geelen: *'Je moet toch kijken wat haalbaar is'.*

exkursie van belangstellenden. In de schuur staat een hondertal laarzen, keurig gesorteerd per maat om de bezoekers van passend schoeisel te voorzien. Is het een ideaal bedrijf waar niets op aan te merken is? Geelen zal dat niet beweren.

'Dat kastreren, daar zou ik vanaf willen. En die varkens hebben nog steeds een ring in hun neus, om te voorkomen dat ze teveel wroeten. Ik heb ook wel eens geïnformeerd naar biologisch verbouwde granen en tapioca, maar dat is er niet voldoende. Het blijft afwegen: wat wil je het liefst en wat is mogelijk.'

Dick Verheul
Petra Geraedts

■ Bijna elke dag komt er wel een nest biggen ter wereld.



De beergeur

Elke varkenshouder krijgt te maken met de 'beergeur'. Zo'n één op de tien beren (mannetjesvarkens) levert vlees dat stinkt als het in de pan ligt te sudderen.

Niet iedereen ruikt dat. De helft van de mannen en één op de tien vrouwen hebben niets in de gaten. Ook Belgen schijnen er weinig last van te hebben. *'Als je er aan gewend bent is het geen probleem'*, zegt varkenshouder Lei Geelen. Slagers nemen het liefst geen risico. Ze willen niet de kans lopen dat de klant op zekere dag met een vies gezicht een stinkende lap vlees komt terugbrengen. De bio-industrie maakt korte metten met de beergeur. Door de beren tijdig te kastreren kan er geen stank aan het vlees komen. Natuurlijk is dat geen diervriendelijke oplossing, vandaar dat de commissie scharrelvarkensvlees het in de richtlijnen verbiedt.

Een andere oplossing: verwerk het vlees waar de beergeur aan zit tot vleeswaren die koud gegeten worden. Zolang het vlees koud is, heb je van de beergeur geen last. Daarbij speelt echter het probleem dat de beergeur vooraf moeilijk is op te sporen.

Geelen lost het probleem op door toch maar te kastreren. Hij heeft daarvoor een ontheffing gekregen van de controlecommissie. *'Eigenlijk zou ik van dat kastreren af willen, als er een goede oplossing was'*, zegt hij.

Wroetvarkenshouder Van der Rijdt kaastreert niet. Hij laat de beren op jonge leeftijd slachten, waardoor er minder kans op beergeur is. Bovendien wordt al het vlees van de beren verwerkt tot vleeswaren zoals boterhamworst, gekookte ham en dergelijke.

'Ik heb gehoord dat je hier een goed stukje vlees kan krijgen'



Bert van der Rijdt: 'Geen schade voor dier en milieu'

Het gebeurt niet elke dag dat een onderwijzer die afscheid neemt van zijn schoolklas een varken kado krijgt. De meeste leerkrachten zouden zo'n geschenk ook niet op prijs stellen. Maar de ouders die schoolmeester Bert van der Rijdt met een fokzeug verblijdden schoten in de roos. Nu, tien jaar later, heeft hij inmiddels veertig varkens, die lustig wroeten op zijn bedrijfje in Bostel.

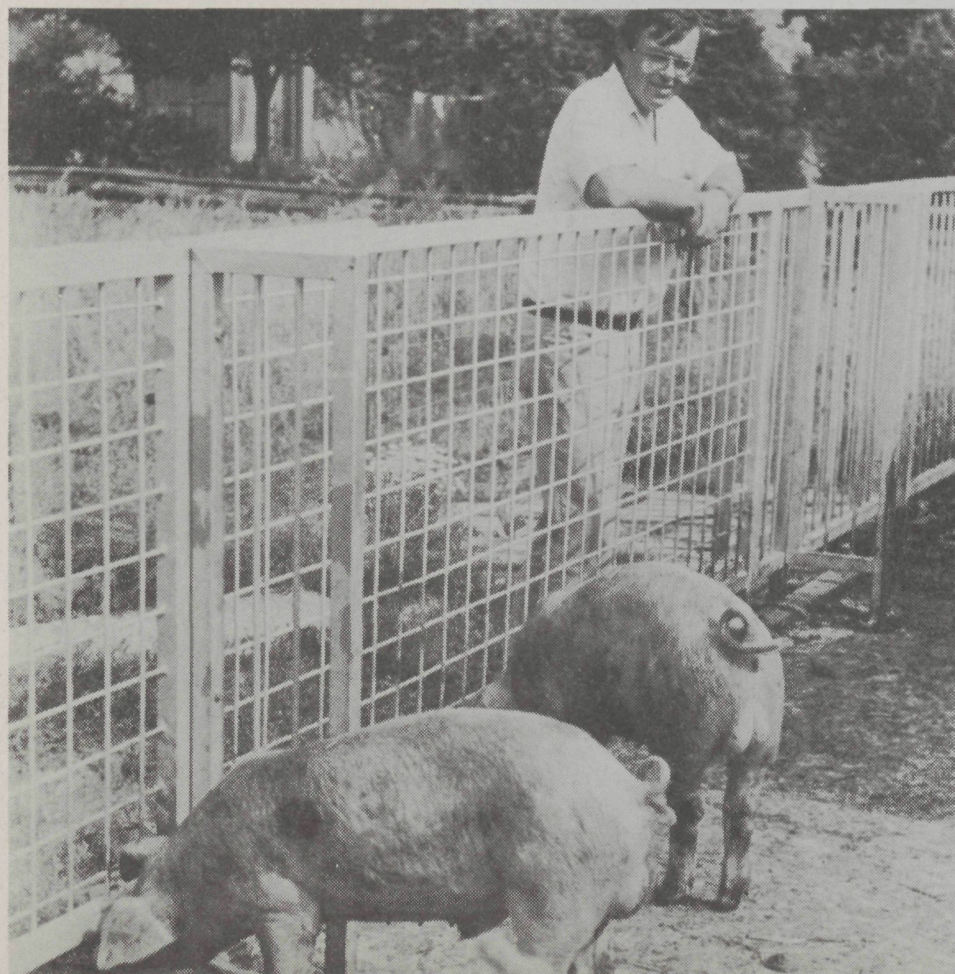
Zijn vader handelde in varkens en Van der Rijdt heeft altijd een heftige belangstelling gekoesterd voor deze knorrende schepsels. Met zijn eerste troeteldier experimenteerde hij zoveel hij maar kon. Natuurlijk moest de zeug ook biggen krijgen, want dat wilde Bert van der Rijdt wel eens meemaken. En toen had hij er acht.

Beter zonder schade

Een varken heeft niet het eeuwige leven. Vrienden en kennissen waren er snel bij toen de eerste dieren naar de slachtbank

werden geleid. Het smaakte en de nieuwe bestellingen kwamen al gauw binnen. Van der Rijdt kreeg er steeds meer lol in en ging leveren op bestelling. Voor 250 gulden leverde hij een gemest varken. Vooruit betalen en je kunt alleen een héél varken krijgen, was zijn stelregel. Van het één kwam het ander. Nu is Van der Rijdt zo ver dat hij een varkenshouderij heeft die aan zijn wensen beantwoordt.

■ **Bert van der Rijdt: 'Als het niet rendabel is gaat je hele verhaal niet op'.**



En die wensen zijn niet gering.

'Toen we begonnen hebben we als uitgangspunt genomen dat ons bedrijf geen schade mag veroorzaken', zegt hij. 'We willen een ander, beter produkt leveren dan de gangbare varkenshouderij, zonder de dieren en het milieu schade toe te brengen. Je praat dan over de mest, het voer, de huisvesting en in het algemeen een diervriendelijke werkwijze. Helemaal zonder schade werken kan natuurlijk niet. Dat beest gaat een keer dood. Voor ons heeft dat zwaar gewogen.'

Wij streven er naar het hele proces iedere keer weer onder de loep te nemen. Iedere keer denk je dat je het aardig voor elkaar hebt en dan blijkt dat je er nog ontzettend weinig vanaf weet.

We ontdekten al direct dat we een grote overbelasting voor het milieu zouden veroorzaken, als we niet heel specifieke maatregelen zouden nemen. De mest is zo venijnig dat het al gauw teveel is.'

De Bostelse varkenshouder spreekt over wetenschappelijk onderzoek, dat aantoonde dat de natuur de mest kan verwerken, als de mest van één dier verspreid wordt over zevenhonderd vierkante meter. Hij stond dus voor de keus: elk dier die oppervlakte geven, ofwel de mest letterlijk 'opvangen', zodat die op verantwoorde wijze verwerkt kan worden.

Wel even slikken

De keus viel op de laatste mogelijkheid. Er kwam een waterdichte mestopslag en onder de stallen kwamen grote, 'atoomvrije' kelders om de gier op te slaan. Om elk risico van lekken en daarmee vervuiling van het grondwater uit te sluiten, was een wanddikte van 42 centimeter nodig. *'Het kost aardig wat geld. Het zijn heel kostbare voorzieningen die je moet treffen. Maar doordat we een grote mestopslag hebben, waar de mest lang kan rotten en vertieren, krijgen we goede mest waar vraag naar is. In plaats van een mestprobleem hebben we er een nevenbronnetje van inkomsten aan, voldoende om de rente en afschrijving van de mestopslag terug te verdienen.'* Van der Rijdt geeft toe dat hij 'wel even heeft moeten slikken' voordat hij eraan begon. Het gaat om investeringen van tonnen. *'Het moet rendabel zijn, anders gaat het hele verhaal niet op. Rentabiliteit is één van de factoren waar je niet omheen kan. Maar milieubeheersing is een even grote*

faktor. Als blijkt dat een van de componenten wezenlijk moet inleveren, dan moet je een andere vorm van bedrijfsvoering opzoeken.'

Een sprong over 't hek

De mest gaat naar de liefhebbers van goeie mest zonder vervuiling. Wie er wat van wil hebben, moet opgeven hoe groot zijn tuin of akker is, wat Van der Rijdt registreert. Op die wijze wil hij garanderen dat de mest over een voldoende grote oppervlakte wordt verspreid.

De gier wordt voor een deel aan de mest toegevoegd. Voor het restant heeft Van der Rijdt enkele bospercelen op het oog, waar hij het kwijt kan in ruil voor brandnetels: goed vber voor de beesten.

Inmiddels heeft hij uitgevonden dat een varken binnen een uur na het voeren mest gaat produceren. Gedurende dat uur houdt hij ze op een betonplaat, waar mest en gier worden opgevangen.

De rest van de dag zijn de varkens gehuisvest in de twee meststallen en de kraamstal, waar ze een ruime uitloop naar buiten hebben. Wroeten mag. 'Dat beest is gebouwd om te wroeten, het is een ongelooflijk energierijk dier en daar moet je aan beantwoorden.' Ondanks die wetenschap stond Bert van der Rijdt toch even met zijn ogen te knippen toen hij voor het eerst meemaakte dat een varken over een afrastering van een meter sprong. Het hek is nu hoger.

Het voer dat de dieren krijgen is een mengsel dat hij speciaal laat maken. Er zitten geen toevoegingen in. Ook van preventieve entigen wil hij niets weten. 'Dat betekent wel dat je scherp op de hygiëne moet letten. Als er hier een keer een ziekte uitbreekt is het raak ook.'

De werkwijze leidt ertoe dat hij op veel belangstelling kan rekenen van dierenartsen. Die zien tot hun verrassing allerlei verschijnselen waarvan ze nog nooit gehoord hebben of die al dertig jaar niet meer zijn waargenomen.

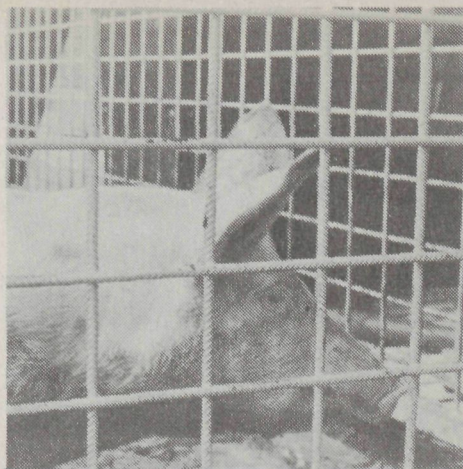
Het Boxtelse bedrijf beslaat ongeveer de helft van de grond die Van der Rijdt bezit. Hij wil er geen maanlandschap van maken, zegt hij.

'Ik vind het belangrijk dat de omgeving waarin je werkt harmonie uitstraalt. Je moet daar althans naar streven, in plaats van uitsluitend te letten op rentabiliteit. Je zou op het laatste hoekje siertuin nog best een perceel kunnen maken waar we ook tien varkens huisvesten. Dan vinden we dat we te ver gaan.'

Leren van de bio-industrie

We komen te spreken over de bio-industrie en het kleinschalige circuit. Van der Rijdt:

'Ik wil niet zeggen dat ik de bio-industrie zondermeer verwerp. Er zijn elementen in het bio-industrie-gebeuren, waar is soms respekt voor heb. Optimalisering, efficiëntie, daar kunnen wij kleinschaligen wat van leren. Alleen het uitgangspunt zint me niet. In de kleinschalige wereld gaat ongelooflijk



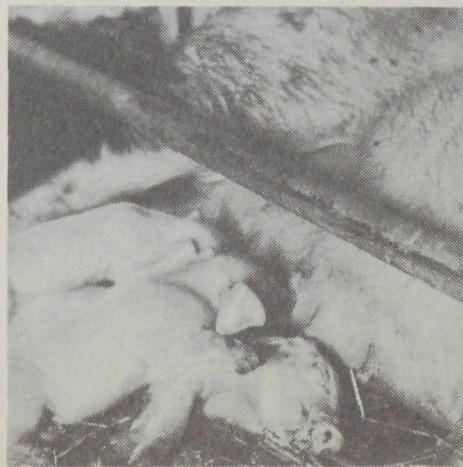
veel menselijke energie verloren, doordat allerlei groepen hun eigen evangelie lopen te prediken en vliegen afvangen van elkaar. Dan denk ik: moet dat allemaal. Met mijn varkenshouderij heb ik meer know-how opgebouwd dankzij de bio-industrie dan dankzij het alternatieve circuit. Dat terwijl je elkaar zo ontzettend nodig hebt.'

Notarisvrouw en metselaar

Bert van der Rijdt is iemand met idealen. Een goed bestaan voor de dieren, geen schade voor het milieu, een kleinschalige opzet. Die idealen heeft hij weten te verwezenlijken. Het liefst verkoopt hij zijn produkt daarom aan gemotiveerde klanten, die dat weten te waarderen. En, ondanks zijn duurdere aanpak, wil hij niet dat de klant daarvoor opdraait.

'Het is voor mij belangrijk dat het betaalbaar blijft voor de man in de straat. Niet alleen de vrouw van de notaris, maar ook de metselaar die laatst hier op het bedrijf kwam. Dat alternatieve gedoe interesseerde hem niks. Maar hij had gehoord dat je bij mij een goed stukje vlees kon krijgen. Ik geef de klanten de eerste keer altijd een stukje voor niks mee. 'Kom maar betalen als het je bevalt', zeg ik erbij. Ik daag ze uit. Want als ze dan terugkomen om te betalen, moeten ze toegeven dat het gesmaakt heeft. Dan heb je meer kans op gemotiveerde klanten.'

Petra Geraedts
Dick Verheul



De koöperatie

Wroetvarkenshouder Van der Rijdt produceert twee keer zo duur dan zijn kollega's in de bio-industrie. De hoge investeringen, de arbeidsintensieve aanpak en de kleinschaligheid van zijn bedrijf eisen een opbrengst van acht gulden per kilo.

Toch betaalt de klant uiteindelijk minder dan hij kwijt zou zijn bij een goede slager. Het geheim: de koöperatieve vereniging.

Zo'n honderd mensen zijn lid van de koöperatieve vereniging, waarmee Van der Rijdt een eigen kleinschalig afzet-circuit heeft. Hij schat dat zo vijfhonderd mensen vlees van zijn bedrijf eten. Voor een gangbaar bedrijf zou dat een belachelijk laag aantal zijn, maar door de kleinschalige aanpak kan het.

De honderd leden betalen een tientje kontributie per jaar en ontvangen de statuten, mogen de ledenvergaderingen bijwonen en kunnen vlees bestellen. Ze leveren hun bestelling tenminste acht weken van te voren in. Van der Rijdt inventariseert de bestellingen van de komende tijd en rekent uit hoeveel varkens er nodig zijn om aan die vraag te voldoen. Een enkele keer vraagt hij een klant zijn bestelling te wijzigen, omdat het die maand slecht uitkomt.

Vervolgens huurt de vereniging de deskundigheid van een slager in, die een vergoeding krijgt voor zijn diensten maar geen belanghebbende is. De verenigingsleden kunnen hun bestelling bij die slager afhalen en betalen.

Die opzet biedt tal van voordelen. Van der Rijdt weet vooraf precies hoe groot de vraag is, zodat er niets weggegooid hoeft te worden. De tussenhandel valt weg, waardoor de klant voordeliger uit is. Desondanks krijgt Van der Rijdt een hogere prijs.

Bijkomende effecten zijn, dat klant en producent erg dicht bij elkaar staan. 'Ik heb hier veel aanloop van mensen die eens willen kijken hoe de varkens het maken'. Daarnaast voert de vereniging ook controles uit, die veel strenger zijn dan de wettelijke bepalingen.

Tenslotte kan de Boxtelse varkenshouder profiteren van de kennis die in de vereniging aanwezig is. Er is een akkountant, een bodemkundig ingenieur en een organisatie-deskundige onder de leden.

Van der Rijdt heeft bewust gekozen voor een kleinschalige opzet. 'Er kunnen nu nog een paar leden bij, maar binnenkort komt er een ledenstop. Als blijkt dat de belangstelling groter is, dan moet er maar een tweede vereniging komen met een andere varkenshouder. Want als je de zaak te veel laat groeien loop je het risico dat je ten onder gaat aan je succes.'

Knolvoet in het zonnetje

We gaan proberen de gevreesde koolziekte knolvoet onder de duim te krijgen. Deze zomer is op De Kleine Aarde een experiment uitgevoerd waarbij we de zon inschakelen om de verwekker, de plasmodiophora brassicae, om zeep te helpen. Of het gelukt is moet de toekomst nog uitwijzen. Maar het is in elk geval de moeite van het proberen waard.

Elke amateurtuinder kent knolvoet. De kolen staan er armetierig bij, de planten dreigen elk moment om te vallen en de wortels vertonen afzichtelijke bobbel. Tot dusverre viel er weinig tegen te doen. De enige remedie was: jarenlang geen kool of andere kruisbloemigen meer verbouwen. Daarnaast is het zaak de plasmodiophora zo weinig mogelijk kans te geven: koolafval opruimen (niet op de komposthoop) en voorkomen dat de grond te zuur wordt. Toch kan het weer opduiken via besmette koolplantjes die je uitplant. Zoals Kleine Aarde-tuinman *Gijs van den Berg* zegt: 'De meeste knolvoet koop je aan.'

In Israël hebben ze er wat op gevonden. 's Winters, als het land braak ligt, bedekken ze het met plastic. De zon schijnt er op, het wordt heet onder het plastic en de plasmodiophora legt het loodje. Ook in de Verenigde Staten is ervaring opgedaan met deze methode, 'solarisatie'.

In ons land is het, zeker 's winters, te koud om knolvoet op die manier uit te bannen. Onlangs hoorden we echter dat een Belgi-

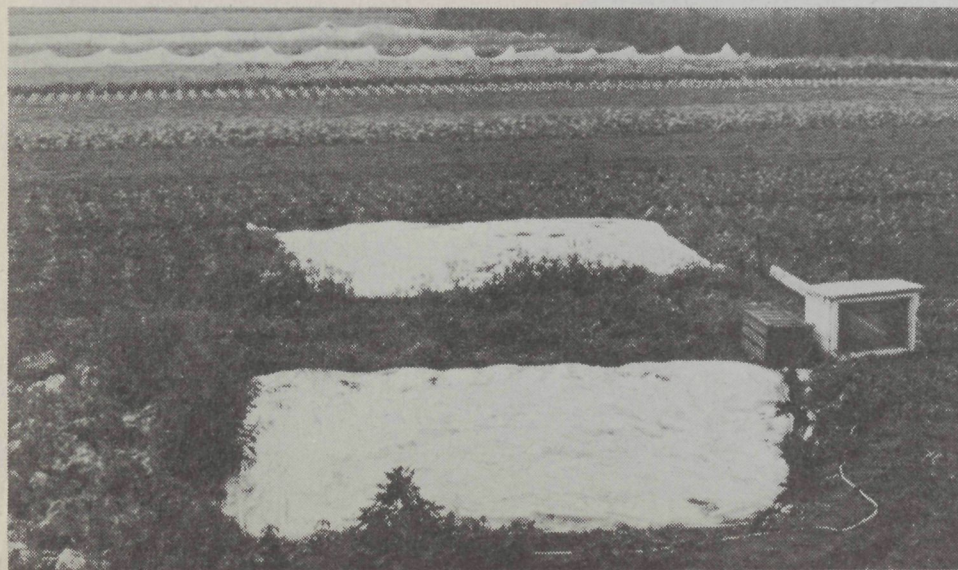
sche tuinder de methode 's zomers met succes had toegepast. Hij had de grond losgemaakt, deze met veel water door-drenkt en daarna hermetisch afgesloten met een grote lap plastic. Het nadeel dat hij zijn grond enige maanden niet kon gebruiken nam hij op de koop toe.

Zijn experiment is weliswaar niet wetenschappelijk, maar het daarop volgende jaar had hij geen last van knolvoet. Deze zomer is op De Kleine Aarde een experiment met solarisatie uitgevoerd, in samenwerking met wetenschappers van de Landbouw Hogeschool in Wageningen. In juni zijn enkele perceeltjes overdekt met plastic. In de grond zijn, op verschillende hoogtes, nylon zakjes ingegraven, die gevuld zijn met besmette grond. Soortgelijke zakjes zijn elders ingegraven, om later te kunnen vergelijken wat het verschil is tussen gesolariseerde en niet-gesolariseerde grond.

Na een maand zijn de eerste zakjes er uitgehaald. De rest blijft twee en een halve maand in de grond zitten. De opgegraven zakjes grond verhuizen daarna naar een kas, waar er Chinese kool in geplant zal worden. Dan moet blijken of de knolvoet het avontuur heeft overleefd.

Over de resultaten van de proefneming zullen we berichten in een volgend nummer van De Kleine Aarde.

■ Een van de afgedekte perceeltjes, met op de voorgrond de apparatuur.



Rattekeutels met stro

Deze zomer hebben we geprobeerd de rattekeutelziekte op een milieuvriendelijke manier de baas te worden. De voorlopige resultaten stemmen hoopvol.

De komkommers hebben minder last van de ziekte *Sclerotinia sclerotiorum*, dan andere jaren. Begin augustus was vijf procent aangetast, terwijl vorig jaar al dertig procent was uitgevallen.

De rattekeutelziekte is een lastige aantasting van verschillende planten. Het begint met een witte schimmel, stengels en ranten rotten weg, later ontstaan zwarte bolletjes die eruit zien als een rattekeutel.

Als de ziekte eenmaal in de grond zit is die moeilijk meer weg te krijgen. Bovendien kan de schimmel gemakkelijk overwaaien van het ene perceel naar het andere. Vooral in een vochtige omgeving gedijt de ziekte. Daarom kan deze vooral in kassen problemen geven, als het gewas 's morgens lang nat blijft.

De enige oplossing was tot dusverre het stomen van de grond, waarbij de schimmel wordt gedood. Die methode vreet echter energie.

Als oplossing hebben we nu stro tussen de komkommers gelegd. Plastic zou ook kunnen, maar de bedoeling is dat de sclerotiën uitkomen en dat doen ze niet onder plastic. Het stro vangt de sporen op, maar ze komen niet tot ontwikkeling omdat stro geen gunstige waardplant is.

Om te voorkomen dat de schimmel overwaait zijn de komkommers afgescheiden van de overige gewassen door een 'gordijn' van plastic.

Tot dusverre heeft de rattekeutelziekte nog weinig schade aangericht. Of dat uitsluitend is toe te schrijven aan het stro en de plastic afscheiding durft Kleine Aarde-tuinman *Gijs van den Berg* echter nog niet te zeggen. 'Het gewas droogde deze zomer 's morgens vroeg snel op. We zouden zonder die voorzorgen misschien ook minder last hebben gehad.

Wel is het opvallend dat juist aan de kant van het plastic afrastering waar noodgedwongen 'n grote kier zit, de meeste aangetaste planten voorkomen.'

Aangetaste planten waar de sclerotiën op zitten moeten heel voorzichtig worden verwijderd en mogen niet op de komposthoop komen.

Verder is het zaak om water te geven bij zonnig weer en goed luchten, zo raadt *Gijs van den Berg* aan.

NIEUW VAN DE DKA UITGEVERIJ

Boek voor de vegetarische kok

'Handboek voor vegetarische restaurants' is een lijvige paperback (120 pagina's) die elke medewerker van een vegetarisch eet-huis in zijn bagage moet hebben. Deze uitgave van De Kleine Aarde kwam tot stand na jarenlange ervaring met de cursus voor restaurantmedewerkers.

Kwaliteitsverbetering is iets waarmee de medewerkers van deze restaurants steeds bezig zijn. De drempel moet omlaag, zodat meer mensen binnenstappen. Bovendien voelen de vegetarische restaurants steeds meer een flinke concurrentie van de gevestigde horeca. De horeca speelt in op de markt, gaat dus ook vegetarische maaltijden verstrekken.

Het handboek is vooral bruikbaar als naslagwerk. Maar ook voor koks in de gewone horeca is het een heel informatief boek. Om een idee te krijgen van de veelheid van onderwerpen die aan bod komen, hierbij een overzicht van de inhoud.

Alternatieve voedingsstromingen: ideeën van verschillende alternatieve voedingsstromingen en de konsekwenties voor het menu en de bereiding van de voeding.

Menuleer: het samenstellen van een menu, een menukaart en menuplanning.

Bereidingstechnieken: de verschillende technieken die in de keuken gebruikt worden (van bakken en stoven tot pocheren en souffleren), hoe ze moeten worden uitgevoerd en wat het resultaat is.

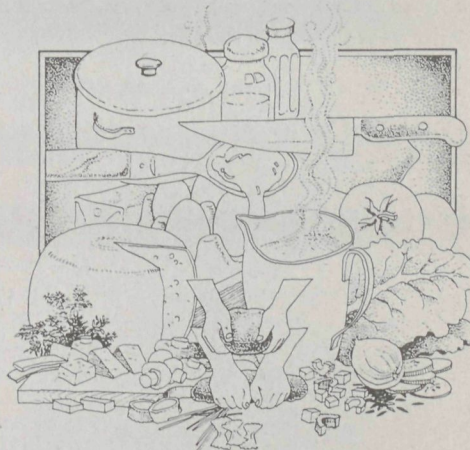
Receptenleer: basisrecepturen van allerlei gerechten: voorgerechten, graangerechten, nagerechten en dergelijke. Aan de hand van de basisreceptuur kunnen de koks recepten samenstellen, beoordelen en aanpassen.

Warenkennis: de meest gebruikte producten in de vegetarische keuken met het accent op de produktiewijze, de samenstelling, het gebruik en bederf en bewaren.

Hygiëne: de noodzaak van hygiëne in de keuken en maatregelen om een goede hygiëne te waarborgen.

Keukenmaterialen: eigenschappen van de verschillende materialen waar keukengerei van gemaakt is en de eisen waar het basis-keukengereedschap aan moet voldoen.

Kostprijs en de verkoopprijs: over de kostprijs van de maaltijden, de verhouding



tussen kostprijs en verkoopprijs en de mogelijkheden om de kostprijs te drukken. Kortom, een op de praktijk van het vegetarische restaurant gericht handboek met veel praktische informatie. Een handboek om iets mee te doen.

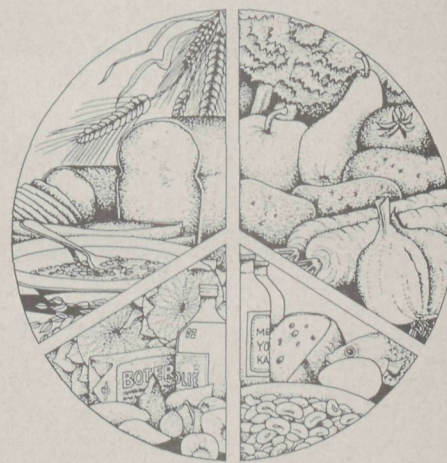
Marleen Heus: Handboek voor vegetarische restaurants. Uitgave De Kleine Aarde 1986. Prijs f 19,-. Voor de wijze van bestellen: zie bestelpagina achterin dit nummer.

De Schijf verklaard

'Eten met de Schijf van Vier' heet de folder, waarin de bekende Kleine Aarde voedschijf wordt verklaard. De folder is gratis, alleen portokosten worden berekend.

Daarnaast is er een informatieblad voor voedingsvoorlichters over de uitgangspunten van ekologische voeding. Dit blad, met dezelfde titel, kost een gulden.

Granen, een klein beetje olie en vet, groente en fruit en eiwitten in de vorm van peulvruchten, melk, vis of ei. Dat zijn de ingrediënten die voorkomen op de Schijf van Vier. Er blijkt grote behoefte aan na-



dere toelichting, zo is de ervaring van de voedingsgroep van De Kleine Aarde. Die toelichting geeft de folder aan iedereen, die zijn of haar maaltijd met de Schijf van Vier wil samenstellen.

De portokosten voor de gratis folder bedragen f 0,75 voor 1 ex.; f 1,75 voor 10 ex.; f 2,50 voor 25 ex.

Het informatieblad voor voedingsvoorlichters kost, inclusief porto, f 2,25 voor 1 ex.; f 14,50 voor 10 ex.; f 31,- voor 25 ex.

Grotere aantallen: prijs op aanvraag. Bestellen kan door het bedrag over te maken op giro 52730 van De Kleine Aarde in Boxtel, met vermelding van het gewenste aantal folders of informatiebladen.

Natuurlijk is ook de prachtige vierkleurenposter met een afbeelding van de Schijf van Vier nog steeds verkrijgbaar. Zie bestelpagina.

Verslag Eko-werk

Het derde jaarverslag van het experimentele edukatie-project 'Eko-werk Boxtel' is verschenen. Het beschrijft de periode maart 1985 tot maart 1986. De ervaring leert dat een dergelijk project aantrekkelijk kan zijn voor kleine en middelgrote gemeenten. De aanpak leidt ertoe dat tegelijk aan edukatie en handelingsperspektieven wordt gewerkt. Bovendien leveren enkele activiteiten geld op.

Het verslag is te bestellen door f3,- over te maken op giro 52730 van De Kleine Aarde Boxtel met vermelding 'Verslag Eko-werk '85-'86'.

De kruidenkoningin en het zwarte goud

Heinz Erven laat miljoenen voor zich werken

'Heerlijk hè?!', zegt mijn gastheer terwijl hij gulzig de zoveelste kers in zijn mond steekt. We wandelen in de boomgaard. Met zijn gezicht vol vouwen en rimpels, zijn witte haar en borstelige wenkbrauwen heeft hij iets van een profeet. Met trots fonkelende ogen kijkt hij me aan. 'Heerlijk, is het niet!', zegt hij met een stem die eigenlijk geen tegenspraak duldt. 'Een paradijs, mijn paradijs.'



Wij zijn in de tuin van *Heinz Erven* (86). De vruchtbomen staan hier niet keurig in het gelid als soldaten op de binnenplaats van een kazerne. De verschillende soorten staan door elkaar. Ertussen groeien brandnetels. Af en toe krijg ik zijn stok aangereikt als hij de omgekeerde bloempot inspekteert, die bij iedere vruchtboom hangt. Binnenin, vastgehouden door gekronkeld ijzerdraad, zit wat gedroogd gras. Daar houden zich oorwormen op. Heinz Erven heeft ontdekt dat die zijn vruchtbomen vrij van luizen houden. 's Nachts, ongezien door de vogels, verlaten ze hun schuilplaats en gaan aan het werk.

Saulus en Paulus

Als ik af en toe zijn stok wat langer vasthoud, blijkt Erven hem nauwelijks nodig te hebben. We zijn nu al meer dan drie uur onderweg over zijn zeven hektare grond, zonder dat merkbare sporen van vermoeidheid vertoont. Het geheim van die vitaliteit heeft hij me al eerder verklapt. Niet zonder gevoel voor show plukte hij een brandnetel, wreef die even licht door de vingers om het prikkelen te doen verdwijnen en stak hem in zijn mond. 'De brandnetel is de koningin van alle kruiden. Daaraan heb ik te danken dat ik nu nog zonder bril kan lezen.'

Erven woont nu 38 jaar in zijn 'Paradijs' in Remagen in de uitlopers van het Eifelgebirge, niet ver van Bonn. In 1948, op een leeftijd dat mensen tegenwoordig al zachtjes aan hun VUT beginnen te denken, heeft hij het stuk terrein gekocht. Het was helemaal bos. Met zijn vrouw Lilly heeft hij het ontdaan van een deel van de bomen en van de overal liggende stenen, *konglomeraten* (een kleintje krijg ik mee als aandenken).

Boer was hij niet, van huis uit. Wel had hij landbouw gestudeerd en jarenlang gewerkt als journalist bij een landbouwtijdschrift. In de jaren dertig was hij een enthousiast aanhanger van de zich toen ontwikkelende landbouwchemie. Tot hij op een goede dag een boer ontmoette die alleen met humus werkte en uitstekende resultaten boekte. Van hem leerde Heinz Erven, wat hij op de universiteit niet had geleerd: dat alleen op een gezonde bodem gezonde planten groeien.

■ **Heinz Erven delft het zwarte goud.**

'Het werd me duidelijk dat monokultures en eenzijdige voeding met makkelijk oplosbare, synthetisch gefabriceerde kunstmest een groot aantal ziektes en plagen met zich mee brengen. Van dat moment af werd ik van een Saulus een Paulus.'

Vogels hebben rechten

Tijdens de Tweede Wereldoorlog was Erven in Nederland geleverd. Als *Sonderführer* was hij op het Noordhollandse platteland voor zaken als zaad- en melktoewijzing verantwoordelijk. Omdat we niet zullen denken dat hij met plezier de rol van bezetter vervulde, haalt hij een fotokopie van een verklaring van de burgemeester van Limmen tevoorschijn. Daaruit blijkt dat hij negen burgers, die reeds stonden opgesteld om als represaillemaatregel gefusilleerd te worden, het leven heeft gered. Hun kinderen hebben later in de zomer vaak als vrijwilliger bij de opbouw van 'het Paradijs' geholpen, vertelt hij.

Als uitgangspunt nam Erven het gemengde bos. Daarin leven talloze planten- en diersoorten in één grote levensgemeenschap. In een dergelijke gemeenschap is voor iedereen plaats. Onderscheid tussen nuttige en schadelijke dieren wil Erven niet maken. Want zoals hij oorwormen cultiveert, zo zorgt hij ervoor dat er voldoende vogels op zijn terrein zijn. Overal staan op ooghoogte vogelnestkastjes, van onderen beschermd met een omgekeerde plastic schotel om het kastje tegen naar boven klimmende indringers te beschermen. Een paar mezen en hun nakomelingen eten in één seizoen zo'n 75 kilo insecten, larven, rupsen en eieren, heeft Erven uitgerekend.

Dat die vogels ook van zijn vruchten eten, vindt hij geen punt. Zijn medewerkers hebben ook hun rechten. *'Tien procent van de oogst kunnen ze wat mij betreft opeten'*, zegt hij. Maar al te bont moeten ze het natuurlijk niet maken. Her en der zijn drinkgelegenheden voor de vogels aangebracht. *'Als de vogels geen dorst hebben zitten ze niet zo gauw aan de aardbeien.'* Een plaag moeten die vogels niet worden. Daarom zijn er roofvogels en als die de vogelstand niet voldoende binnen de perken houden is het altijd nog mogelijk de vogeleieren door te prikken, zodat het kroost niet te talrijk wordt.

Personeel zonder bond

We wandelen langs een mierenhoop - met fijn kippegaas overdekt tegen de spechten - en komen bij een 'multifunctioneel' bouwsel. Twee bij twee meter groot en overdekt met kippegaas. Van binnen stro en takken. Daar kunnen egels in slapen en vogels kunnen er in de winter in noodgevallen worden gevoerd. Van het scheve dak loopt het regenwater in een drinkbak voor de als dorstig bekend staande egels. In het waterbekken een paar grotere stenen, om als houvast te dienen voor eventueel in het water gevallen dieren... Mieren, oorwormen, vogels, egels: voor Erven zijn het allemaal nuttige medewer-



■ Demonstratiekasten met glazen wanden laten zien hoe het er ondergronds aan toegaat.

kers die hij voor zijn boomgaard en zijn groentetuin nodig heeft. *'Miljoenen medewerkers die zonder vakbond, vakantie of eisen om loonsverhoging voor mij werken'*, zegt hij tevreden. Onder al die medewerkers is er toch één die in het allerhoogste aanzien staat. *'Er is op de hele wereld geen dier dat een grotere betekenis heeft voor het gezond maken van de bodem, de planten, de dieren en de mensen dan de regenworm, die ons het zwarte goud levert'*, zo staat op één van de her en der op het terrein verspreide borden te lezen. Enige zendings-

■ Opgehoogde tuintjes maken tuinieren voor invaliden mogelijk.



drang en genoeg in het gebruik van superlatieven valt de 86-jarige profeet niet te ontczegen.

Onder het 'zwarte goud', verstaat hij de hoogwaardige en inderdaad diepzwarte regenwormaarde. Eén van Erven's vele vinden is een wisselbak om die te produceren. Het gaat om een zeventig centimeter diepe met betonplaten bedekte put, die in verscheidene kamers is ingedeeld. Eén van de kamers wordt met tuin- en keukenafval gevuld en met lavameel bedekt. Nadat de eerste hitte van de rotting voorbij is, worden de regenwormen ingezet. De volgende afval komt in de volgende kamer terecht. Binnen een paar weken hebben de regenwormen de organische resten in de eerste bak in 'zwart goud' veranderd. Via stenen met gaatjes verhuizen ze nu naar de volgende bak. De eerste bak kan nu worden uitgeschept en gebruikt.

Gaatjespaal vol leven

Erven's tuin - waar behalve al die miljoenen andere medewerkers nog een tiental menselijke medewerkers werkzaam is - produceert talloze soorten fruit en groente. Een deel van het terrein is bewust bos gelaten. In de beginjaren bracht Erven zijn produkten zelf aan de man in de wijde omgeving. Nu komt men van heinde en ver 'aan de boerderij' kopen.

Daarnaast is het terrein het doel van talloze bezoekers en excursies. Her en der staan demonstratieprojecten opgesteld, zoals een paar grote stellages, waar je door het glas kunt zien hoe wormen verschillende lagen grond mengen en met kanalisatie- en ventilatiekanalen doorweven. Of een verhoogd bed voor de groenteteelt, bestemd voor ouderen die niet meer kunnen bukken en voor invaliden die er vanuit hun rolstoel omheen kunnen tuinieren. Het zijn allemaal resultaten van een kleine veertig jaar experimenteren. De belangrijkste experimenten, die met talloze combinatieelten, zijn hier nog niet eens genoemd - mijn kennis van Duitse planten- en kruidennamen schiet tekort.

Het experimenteren duurt tot de dag van vandaag voort, zo blijkt als we een houten paal passeren met een metalen hoedje op, tegen het nat worden. De paal zit vol met boorgaten in verschillende formaten. Sommige van die gaatjes zitten al vol. Insekten hebben er hun eitjes in gelegd. De paal staat er pas een week. Erven wil blijkbaar nog steeds nieuwe medewerkers...

Heinz Erven heeft een boek geschreven: *'Mijn Paradijs'*. Het is in het Frans en Japans vertaald en verschijnt dit najaar ook in Nederland bij De Kleine Aarde. Na het verschijnen van het boek is de stroom bezoekers nog gegroeid. Hij is ongetwijfeld Remagens bekendste burger. De gemeente heeft de weg naar Erven's territorium *'Am Paradies'* genoemd.

'Is het geen echt Paradijs?', zegt Erven bij het afscheid. Z'n blauwe ogen staan verwachtingsvol. Ik durf het niet te ontkennen.

Maarten van Dulleman



MENSEN

en mogelijkheden

Voor donateurs van De Kleine Aarde plaatsing van (niet commerciële) berichten gratis tot een maximum van 50 woorden. Voor het winternummer moeten de berichten uiterlijk 22 oktober binnen zijn.

Gevraagd: **Hulp en gezelschap** voor dag en nacht bij bejaarde dame. Wonend in vrij huisje met tuin en grote garage op een dorp in Zuidwest Drenthe. Tijd en gelegenheid voor studie en/of hobby. Niet roken. Brieven onder nummer MM 5801 t.n.v. De Kleine Aarde, Postbus 151, 5280 AD Bostel.

Gevraagd: allerlei soorten **wens- en prentbriefkaarten** uit binnen- en buitenland voor hergebruik? Eventuele onkosten worden vergoed. Tel. 045-419406. Chr. Janssen, Eurenderweg 107, 6417 PA Heerlen.

Ik ben een gescheiden, werkende vrouw van 53 jaar (omg. Arnhem) en zou graag in **kontakt komen** met een leeftijdgenoot (mnl) die net als ik, zo bewust en natuurlijk probeert te leven. Brieven onder nummer MM 5802 t.n.v. De Kleine Aarde, Postbus 151, 5280 AD Bostel.

Zijn er liefhebbers om in 1987 een **woning te bewonen** en BD-akkertje te verzorgen, met inbegrip van lasten. Neem dan a.u.b. contact op met Huib Zimmermann, Tjalmastraat 53, 4264 SC Veen (bij Heusden). Tel. 04164-3022.

Alternatieve Konsumentenbond **Stop! Koop niets.** Lees eerst de Alternatieve Konsumentengids voor achtergrondinformatie en voor resultaten van vergelijkende warenonderzoeken. Abonnement: f 27,50. Acht maal per jaar. Bel 020-228745/245979.

Stichting Huize Schoonoord ziet in haar vegetarisch rethaïtehuis in Ubbergen bij Nijmegen uit naar **1 of 2 enthousiaste mensen** die vanuit betrokkenheid en inspiratie het bereiden van zalige vegetarische maaltijden over willen nemen. Ook voor de vele huis-, tuin-, schoonmaak- en onderhoudsklussen zoeken wij naar helpende handen. Inl. 080-237141.

Te koop aangeboden: een **Aga-fornuis**. Tel. 02230-35746.

ENERGIEK BESPAREN

Frisse kost

Zo buurvrouw, nog een goede koelkast nodig? De mijne gaat er uit. Ik heb een kelderkast gemaakt. Zullen de benedenburen leuk vinden. Haha, nee hoor, ik ben echt niet in de diepte gegaan. En ook niet in het souterrain. Ben me daar een haartje betoeterd. Zie je me al lopen? Even negen verdiepingen naar beneden en terug voor een wolkje melk.

Nee, kelderkast is ook niet precies het goede woord. Eigenlijk is het gewoon een frisse kast. Houden we koud met een ventilator. Dat gaat 's nachts om een uur of vier even een uurtje aan. Tijdsklokje. Zuigt

dan allemaal frisse lucht naar binnen. Da's eigenlijk alles. We hebben bij het kringloopcentrum een leuk kastje op de kop getikt voor twee tientjes. Dat hebben we lekker dik geïsoleerd en de achterkant eruit gesloopt.

Waar het moest komen te staan hebben we in de muur twee gaten gehakt. Nou, dat was bikkelen hoor! Pfoei, wat zijn die muren hard. Ik heb er gelukkig de pneumatische boor voor kunnen lenen bij m'n isolatieboer.

Maar goed, dat ging dan toch. Ja, zijn wij effe blij dat we een koopflat hebben. Op een huurflat hoef je zoiets niet te proberen. Daar kun je beter in het glas gaan snijden lijkt me, dat is nog wel te betalen als je er uit trekt.

Nou en verder was het zo gepiept. Ventilator erin, kastje er tegenaan kitten en klaar is het geval.

Nee, een koelkast is het natuurlijk niet. Je moet 's zomers nog wel uitkijken wat je erin bewaart, maar wat voor moeite is dat nou? Gewoon niet teveel tegelijk kopen. Nee hoor, dat is het me best waard. Staat die koelkast tenminste niet de godganse dag te reutelen. En 't is nog een leuk kastje ook!

Lowie van Erk

'Enthousiasme niet genoeg'

Bezoekerscentrum maakt tuinders wegwijz

Het nieuwe bezoekerscentrum van De Kleine Aarde, waar amateurtuinders middels een permanente expositie het fijne te weten kunnen komen van milieuvriendelijk tuinieren, voorziet in een grote behoefte. De bekende tuinboekenschrijver Wim Oudshoorn sprak die verwachting uit toen hij het centrum op 15 juni plechtig opende. De ervaringen in de eerste maanden bevestigen die verwachting.

Onder grote belangstelling betrad Oudshoorn het centrum als eerste, kruipend door een tunnel van insectengaas. Luttele seconden later stond hij weer buiten met een rijke oogst aan verse groenten in handen.

In zijn toespraak herinnerde Oudshoorn aan de bezorgdheid, uitgesproken door landbouwminister Braks, over de fouten die amateurtuinders maken.

'Het gaat daarbij om onoordeelkundig gebruik van bestrijdingsmiddelen en meststoffen. Daarnaast moest onlangs een beginnend en zeer enthousiast amateurtuinder erop worden gewezen dat in de grond, waarop hij gezonde groente op biologische wijze teelde, 36 keer zoveel lood voorkwam dan verantwoord was', aldus Oudshoorn.

Hij noemde onderzoeken die uitwijzen dat de helft van de stadstuinen met lood is verontreinigd. Ook zink, koper en zware metalen komen voor. 'Kadmium levert nog de grootste risico's op.'

Oudshoorn signaleerde een 'schril contrast' tussen het enthousiasme en het ken-

nisniveau van de tuinders. Hij wees op de vele alternatieven voor insecticiden: koolkragen, anti-insectengaas, slakkenvallen en milieuvriendelijke middelen tegen rups en luis.

'Kunstmest wordt gelukkig steeds minder gebruikt', stelde Oudshoorn vast, 'maar als reactie hierop gaat men over op organische mest, waarvan men dan weer veel te veel gebruikt. Ook is men vaak slecht op de hoogte van de voordelen van vruchtwisseling. Er is dus alle aanleiding om dit initiatief van De Kleine Aarde toe te juichen.'

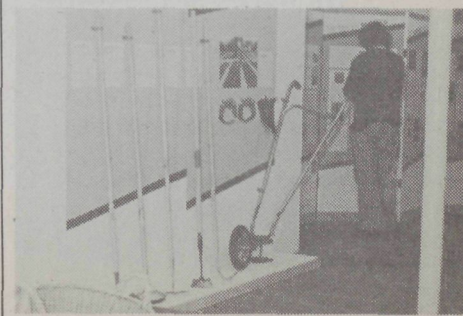


foto: Nieuwsblad Brabant Centrum

Koes-koes met pit of met peertjes

Met koes-koes kun je alle kanten uit. Met de juiste ingrediënten tover je die saaie korreltjes om in een pittig gerecht of een frisse salade. En voor de smulpapen maak je van koes-koes een heerlijke pudding met peertjes.

Koes-koes is een gerecht van Berber-oorsprong en het is tegenwoordig de nationale schotel van Marokko, Tunesië en Algerije. In enkele andere landen is de schotel overgenomen, maar daarbij wel sterk veranderd.

Koes-koes is zowel de benaming voor het graanprodukt als voor de traditionele koes-koes schotel, bestaande uit gestoomde koes-koes korrels, saus en/of groenten. De koes-koes korrel is een soort grove tarwegries. Vroeger bracht men de tarwe naar de plaatselijke maalderij om daar te worden gemalen in de gewenste graad van fijnheid. Weer thuis ging het in een grote houten bak, waarna men er meel over strooide en de vrouwen het in hun handen heen en weer rolden zodat elk korreltje was overdekt met een uiterst fijn waasje meel. Dit deden ze om te voorkomen dat de korrels tijdens het stomen aan elkaar zouden kleven.

Tegenwoordig koopt men de koes-koes kant en klaar en ook in de natuurvoedingswinkel wordt koes-koes verkocht, gemaakt van de volle tarwekorrel.

De koes-koes wordt in een speciale koes-koes pan bereid, maar in plaats hiervan kan men ook een pan met een vergiet of zeef gebruiken. De koes-koes korrels worden gaargestoomd boven de geurige dampen van een krachtige bouillon. De saus 'harissa' maakt men op basis van de bouillon. Deze valt meestal zeer pittig uit door het gebruik van cayennepeper of spaanse peper.

Elk land heeft zijn eigen kenmerken. Zo wordt in Marokko meestal saffraan toegevoegd, in Tunesië maakt men een sterke zeer pikante bouillon en in Algerije wordt veelvuldig gebruik gemaakt van tomaten. Ook in andere streken wordt koes-koes gegeten en wel op zeer verschillende manieren. Een voorbeeld hiervan is de tabouliesalade, een frisse salade van Libanese oorsprong. Een ander voorbeeld is Imbrickhelva el mistouf, een zeer speciaal nagerecht dat uit Turkije komt. Om het rijtje compleet te maken is er ook een recept met een Hollands tintje: koes-koes pud-

ding met peertjes.

De hoeveelheden zijn in alle recepten bedoeld voor 6 personen.

Afrikaanse koes-koes-schotel

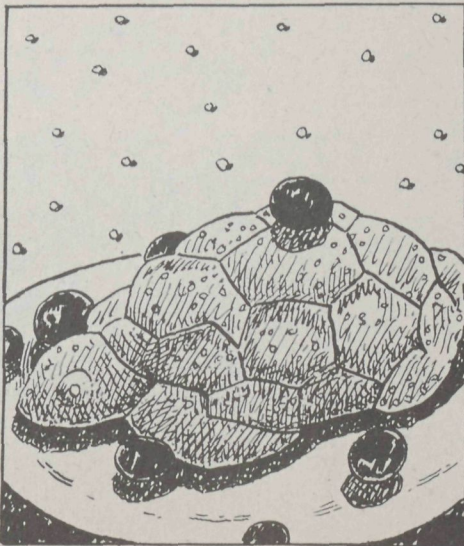
De complete koes-koes-schotel bestaat uit koes-koes met bouillon, gekombineerd met - naar keuze - de paprikasaus met groenteschotel uit het tweede recept of de groenteschotel met saffraan uit het derde recept.

Voor de bereiding van deze koes-koes-schotels kun je het best als volgt te werk gaan;

- De kikkererwten weken.
- De kikkererwten koken.
- De groenten schoonmaken.
- De koes-koes weken.
- De koes-koes stomen.
- De saus en/of de groenten bereiden.
- De koes-koes in een verwarmde schaal scheppen.
- De groenten en/of de saus afmaken.

Koes-koes met bouillon

400 g koes-koes
1½ liter water
200 g kikkererwten
1 wortel



1 ui
verse peterselie en selderie
bonekruid
2 laurierbladen
oregano
zout

Week de kikkererwten een nacht in 1½ liter water. Kook daarna de kikkererwten in het weekwater met de kruiden, de ui, de wortel en 1 theelepel zout. Als de kikkererwten na ongeveer 1½ uur gaar zijn, laat ze dan uitlekken. Leng het vocht aan tot 1¼ liter en giet het in een brede pan.

Plaats op de pan een vergiet of een zeef en leg hierin een dunne doek (bijvoorbeeld een theedoek), om hierin straks de koes-koes te stomen. Doe de koes-koes in een kom en giet er 2 dl koud water over. Roer er met de handen of met een vork doorheen om te voorkomen dat er klonten ontstaan. De koes-koes moet al het water opnemen.

Breng de bouillon aan de kook en schep de koes-koes-korrels in de vergiet. Dek de vergiet niet af. Roer de koes-koes van tijd tot tijd om, om te voorkomen dat het gaat kleven en om te zorgen dat alles gelijkmatig gaar wordt. Na ongeveer ½ uur is de koes-koes gaar.

De kikkererwten hou je over. Die gebruik je voor de groenteschotel.

Paprikasaus en een groenteschotel

2 courgettes
10 worteltjes
300 g sperziebonen
de gare kikkererwten
2 uien
3 rode paprika's
3 tomaten
1 spaanse peper of cayenne
1 teentje knoflook
4 eetlepels olijfolie
± ½ liter bouillon
12 olijven

De saus: snipper de ui en de knoflook en snijd de tomaat en de paprika in kleine stukjes. Fruit deze ingrediënten in de olijfolie. Voeg spaanse peper of cayenne naar smaak toe en laat het mengsel op een laag vuurtje 20 minuten sudderen. Wrijf de paprikamassa door een zeef en leng de saus aan met 4 dl van de overgebleven bouillon.

De groenten: halveer de worteltjes in de lengte. Snijd de courgettes in dikke plakken en maak de sperziebonen schoon. Bak de groenten even aan in olijfolie en laat ze 20 minuten stoven op een laag vuurtje. Voeg daarna de kikkererwten, olijven en 1 dl bouillon toe en laat het gerecht nog 5 minuten stoven. Dien de groenten op in een verwarmde schaal en geef daarbij apart de koes-koes en de saus.

Groentenschotel met saffraan

1 koolraap
4 wortels
2 groene paprika's
2 uien
1 teentje knoflook
50 gr rozijnen
de gare kikkererwten
4 eetlepels olijfolie
enkele plukjes saffraan (1 pakje)
¼ theelepel komijn
2½ dl bouillon

Snijd de koolraap en de paprika in stukken. Snijd de wortel en de ui in 4 stukken. Snijd de knoflook fijn en was de rozijnen. Bak de groenten even aan in olijfolie en voeg dan de saffraan en de komijn toe. Laat de groenten 20 minuten op een klein vuurtje stoven. Voeg daarna de kikkererwten, de rozijnen en 2½ dl bouillon toe en laat alles nog 10 minuten stoven.

Taboulie-salade

200 g koes-koes
4 vleestomaten
½ komkommer
1 kleine ui
3½ dl kokend water
enkele slablaadjes
2 eetlepels fijngehakte mintblaadjes
4 eetlepels fijngehakte peterselie
4 eetlepels citroensap
4 eetlepels olijfolie
vers gemalen peper
zout

Overgiet de koes-koes met 3½ dl kokend water en laat het 4 minuten zwellen. Schep de koes-koes daarna goed om en laat het goed uitdampen. Hak de ui zeer fijn en vermeng ze met de koes-koes. Voeg de gehakte peterselie en mint en een vooraf geklopt sausje van olie, citroensap, zout en peper toe. Meng alle bestanddelen goed door elkaar en zet de salade op een koele plek en laat de smaak goed intrekken (± 2 uur).

Snijd de komkommer en de tomaat in heel kleine stukjes en meng deze kort voor de maaltijd door de koes-koes heen, omdat deze veel vocht loslaten en dit de delicate balans van deze salade verstoort. Schik de slablaadjes op een platte schaal en schep hierop de salade.

Koes-koes-pudding

160 g koes-koes
3½ dl water
1 dl perediksap
1 eetlepel citroensap
30 g amandelschilfers
30 g rozijnen
1 à 2 peren
1 puddingvorm van ± 7,5 dl

Rooster de koes-koes met de amandelschilfers in een braadpan gedurende 5 minuten. Roer er regelmatig doorheen om aanbranden te voorkomen. Voeg daarna water, perediksap, citroensap en de rozijnen toe en laat de pap 20 minuten op een klein vuurtje koken. Voeg daarna de in stukjes gesneden peer toe en giet de pudding in een omgespoelde vorm of in schaalpjes. Als de pudding afgekoeld is kan deze omgekeerd worden.

Je kunt van deze pudding iets feestelijks maken door er een schuimige vanillesaus en blauwe druiven bij te geven.

Imbrickhelva el mistouf

200 g koes-koes
1½ dl melk
4½ dl water
1 volle eetlepel honing
20 g boter
100 g gepelde amandelen

100 g dadels
100 g rozijnen
1 eetlepel gembersap
kaneel

rasp van 1 sinaasappel
100 g pure chocolade of carob

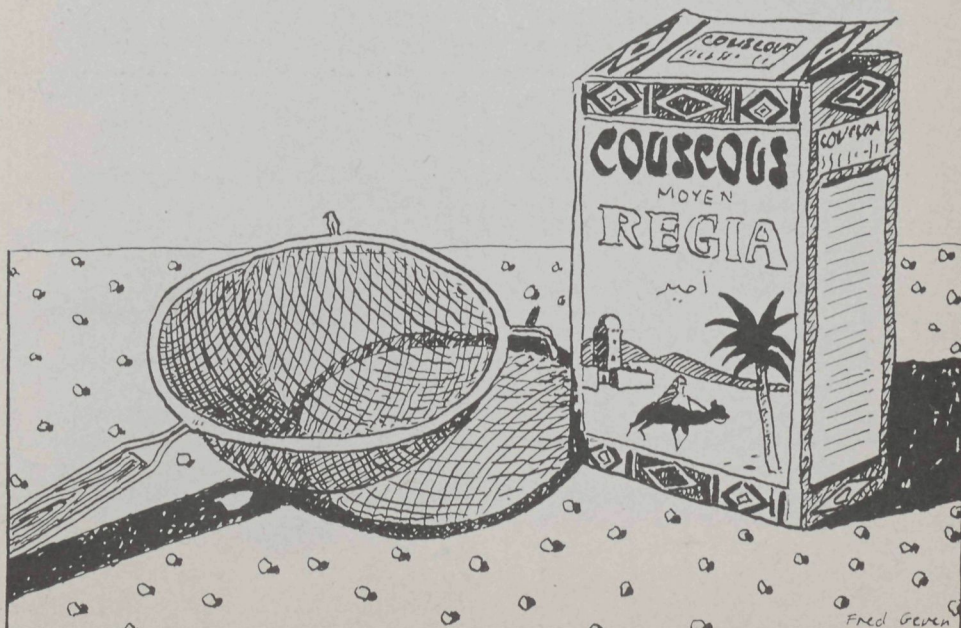
In een grote braadpan de koes-koes met de amandelen roosteren op een laag vuur tot ze knisperen en ongeveer glazig zijn. Blijf regelmatig, met een houten lepel roeren om aanbranden te voorkomen.

Verwarm in een kleine pan melk, honing, water en boter. Als de koes-koes goed geroosterd is giet dan het warme vocht er in één keer overheen. Roer een keer goed, doe de deksel op de pan en laat het 2 à 3 minuten goed doorkoken. Zet dan de pan op een sudderplaatje en voeg de ontpitte, in stukjes gesneden dadels, de rozijnen, het gembersap* en de sinaasappelrasp* toe. Laat de pudding 15 minuten sudderen en laat het gerecht daarna nog 1 uur staan. Voor het opdienen de koes-koes met een vork losmaken en het gerecht garneren met kaneel en gebrokkelde chocolade of carob.

*Gembersap: rasp een stukje verse gember, neem het raspsel in je hand, maak een vuist en laat het sap goed uitlekken.

*Sinaasappelrasp: rasp de schil van een biologische sinaasappel zeer dun of gebruik enkele stukjes fijngemaakte gedroogde sinaasappelschil.

Rianne Burgmans



Ruzie om koude voeten bijgelegd

Vloerisolatiefabrikant Tonzon in Enschede heeft de ruzie met de Stichting Voorlichting Energiebesparing (SVEN) bijgelegd. De ruzie was ontstaan rond de vraag of vloerisolatie helpt tegen koude voeten. Beide partijen zijn het nu eens: het helpt.

Tonzon was in woede ontstoken, toen de SVEN twee jaar geleden een publikatie deed verschijnen over *Fabels over warmte-isolatie*. Vooral de fabel van de koude voeten schoot het Enschedese kleinschalige bedrijf in het verkeerde keelgat.

'Het gevoel van koude voeten kan niet worden voorkomen door een steenachtige vloer van onderen te isoleren', aldus de 'waarheid' die de SVEN tegenover de 'fabel' stelde dat dit wel zou kunnen.

Tonzon stelde daar tegenover dat de SVEN met die publikatie de fabels juist in de wereld brengt. Het Bouwcentrum in Groningen, die metingen verrichtte in woningen die Tonzon had geïsoleerd, kon dat bevestigen. Door gebruik van het isolatiemateriaal van Tonzon bleek een temperatuurverhoging van vier graden haalbaar. Uiteindelijk kon de SVEN daar niet omheen. De stichting neemt de 'fabel van de koude voeten' terug en zegt nu in een persbericht: 'Vloerisolatie kan het koudevoeten-probleem verkleinen of zelfs oplossen, als het gaat om koudestraling en een lage luchttemperatuur vlak boven de vloer'.

■ Een illustratie uit de SVEN-folder.



Een slimme afvalboy

Ellie Hensen ontwierp hem en studeerde erop af aan de Akademie voor Industriële Vormgeving in Eindhoven. Een afvalboy. In Eindhoven was men er niet echt van ondersteboven. Mogelijk te weinig toeters en bellen, teveel eenvoud.

Wij op De Kleine Aarde vinden het juist een doordacht functioneel stukje vak-

vrouwschap, compleet met dat ene handigheidje dat eraan zit: als je met volle handen staat, duw je met je voet zachtjes tegen de emmer en - ploef - het deksel schiet vanzelf open.

De boy kun je zelf samenstellen uit emmertjes van verschillende grootte in twee maten. Zo kun je het ding precies aanpassen aan hoe de gemeente de huisvuilinzameling regelt. De emmers zijn los van elkaar: niet alles hoeft per slot in de keuken bewaard te worden. Ze zijn stapelbaar, maar misschien vind je het handiger om ze -aan het deksel hangend- boven elkaar aan de muur te bevestigen. Dat kan: de gaatjes zijn er al ingedacht. Ook een kinderveilige sluiting kan er op, voor bijvoorbeeld het klein chemisch afval.

Twee gemeenten - Almere en Amsterdam - hebben ondertussen interesse getoond. En gelijk hebben ze. Een afvalboy kan een belangrijk hulpmiddel zijn dat voor veel mensen de laatste drempel weghaalt om afval gescheiden te houden. Geen excuses meer mogelijk in de trant van 'te weinig ruimte' of 'hoe kan ik dat organiseren?' Ook de gemeenten die deze moeilijkheid voor hun burgers aangrijpen om het afval dan maar niet gescheiden in te zamelen zullen iets anders moeten verzinnen. Ook zij hebben straks de mogelijkheid om hun burgers de nodige voorzieningen te bezorgen, gratis of met korting.

Blijft nog de vraag: 'Wie gaat 'm maken?'

Lowie van Erk

We gaan een schone toekomst tegemoet

Als het aan de bezoekers van De Kleine Aarde ligt gaan we een schone toekomst tegemoet. Dat is de overtuiging van Constance van Dorp, die tijdens de open dag in Boxtel deze zomer voor waarzegster speelde.

Zo'n vijftig van de honderden bezoekers wisten de waarzegster te vinden, achter op het terrein, voorbij de venkelknollen, de kolen en de ijsbergsla, zitting houdend in de bolwoning.

■ Constance van Dorp in haar rol van waarzegster.



In de koele ruimte, die voor de gelegenheid als 'toverhuisje' was ingericht, vulden de bezoekers bij het licht van olielampen met futuristische muziek op de achtergrond de vragenlijsten in. Hoeveel elektrische apparaten willen we, moet het bedrijfsleven grootschalig en kapitaalintensief van opzet zijn of isoleren we ons huis, trekken we een leuke trui aan, accepteren we hogere prijzen voor produkten van kleinschalige bedrijven en willen we dat het bedrijfsleven zich richt naar de wensen van de mensen.

Met de vragenlijst in de hand en de magische kristallen bol op tafel kon Constance menig bezoeker een zonnige, schone toekomst voorspellen. 'Maar ik voorzie nog veel werk voor het zover is', fluisterde ze er achteraan.

Miljoen minuten vrede

Miljoenen mensen in tientallen landen zullen eind september-begin oktober een minuutje bij de vrede stilstaan. Ze volgen daarmee de oproep van de komité's 'Miljoen minuten voor vrede' in die landen. In Nederland hebben onder anderen Martine Bijl, Jopie Huisman, Ria Beckers, Herman van Veen, Freek de Jonge en generaal Von Meyenfeldt al laten weten mee te doen.

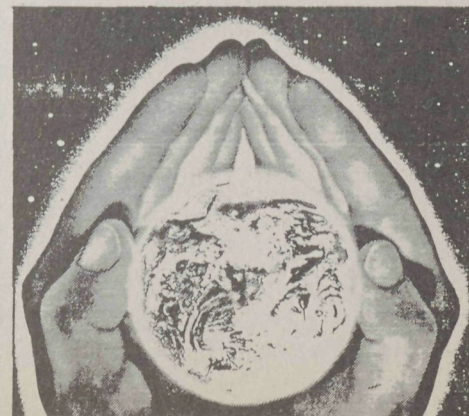
Het idee is simpel. Besteed tussen 16 september en 16 oktober één minuut aan de vrede, door meditatie, gebed of gewoon door positieve vreedzame gedachten. De Nederlandse coördinatrice van de oproep, Jacqueline Berg, verwacht er veel van.

'Vooral nieuwe tijdsgroepen en ziekenhuizen tonen veel interesse om minuten bij te dragen. We werken nu hard om ook scholen, universiteiten, kunst en wetenschap te benaderen', zegt zij.

De bedoeling is alle vredesminuten op 24 oktober symbolisch te presenteren aan secretaris generaal Perez de Cuellar van de Verenigde Naties.

De komende tijd zullen we via de media meer vernemen van 'Miljoen minuten voor vrede'. En wie weet, misschien helpt het.

Sekretariaatsadres: Postbus 18279, 1001 ZD Amsterdam.



'We moeten nu de diepere vragen stellen'



Uitgever Frans Wildenborg wil idealen de ruimte geven

'Als we nu niet in het diepe duiken, dan heeft de kleinschaligheidsbeweging over een paar jaar geen functie meer. De zaak bloedt dood, je verliest je betekenis.' De Nijmeegse uitgever Frans Wildenborg houdt van stellige uitspraken. Hij presenteert ze vriendelijk, maar de boodschap is duidelijk. 'Pas op, je raakt ingekapseld in de samenleving, anderen gaan je ideeën overnemen op commerciële basis. Of, wat erger is, gebruiken ze op een manier die je helemaal niet ziet zitten.'

We voeren het gesprek in de voormalige bakkerij. Roodbruine plavuizen op de vloer, betegelde wanden. De broodlucht is verdwenen. Op de plek waar Wildenborg eens het deeg kneedde staan nu stellingen langs de wand, volgetast met drukwerk. Een groot buro in het midden, waar een bosje droogbloemen boven de verspreide papieren uittorent. Het opschrift op het raam van de woning aan de Koninginne-laan in Nijmegen herinnert aan de nering die Wildenborg hier ruim een jaar geleden nog dreef. Maar de zuurdesembroden in de etalage van de voormalige bakkerij *De Spinde* hebben het veld geruimd voor een viertal papyrusplanten. Hier huist uitgeverij *Markant*.

Overleven

Tien jaar lang bakte Wildenborg brood. Een ambacht dat hij met plezier deed. Hij heeft het ook nu nog niet losgelaten, is betrokken bij een opleiding voor nieuwe zuurdesembakkers. Voor het overige ruilde hij zijn ambacht voor het uitgeversvak. 'Het liep wat mij betreft stuk op het doodbloeden van de alternatieve voedselsektor. Dat is op het ogenblik puur overleven. Een zakelijke, keiharde weg, waar nog weinig ruimte is voor de idealen waarmee we begonnen. Je hebt geen tijd meer om je af te vragen of je nog een functie hebt naar buiten toe.

We kampten met druk van binnenuit. Bedrijven binnen de alternatieve beweging gingen tegen elkaar concurreren. Ook van buitenaf stonden we onder druk. *Albert Heijn* kreeg in de gaten dat we op een interessante markt bezig waren. Het antwoord daarop, een nog zakelijker en efficiënter werkwijze laat de idealen waarmee we begonnen naar de achtergrond verdwijnen.'

Tijd van verzet

Volmondig ja is het antwoord op de vraag of de milieubeweging een filosofie nodig heeft. Een ja dat Wildenborg illustreert aan de hand van zijn eigen ontwikkeling

en de reacties die hij om zich heen hoort, ondermeer naar aanleiding van het eerste boek dat Markant uitgaf, *'Ecofilosofie, schets van een nieuwe manier van leven.'*

'We zijn op een punt aangekomen waarop we diepere vragen moeten stellen. We hebben dat jarenlang niet gedaan. We waren alleen maar bezig om als bedrijf of als aktiebeweging te overleven. Een gedegen maatschappijanalyse heeft steeds ontbroken.'

Frans Wildenborg (38) was erbij toen studenten in mei '69 het Maagdenhuis bezetten. Hij studeerde rechten in Amsterdam. 'De meeste rechtenstudenten waren nog echte corps-studenten. Als je daar niet bij wilde horen, dan werd je bijna automatisch ingedeeld bij de linkse studentenbeweging. Het was het één of het ander, meer keus was er niet.'

Die tijd, van verzet tegen oude structuren, tegen de konsumptiemaatschappij, inspireerde de jeugd van toen tot de meest uiteenlopende activiteiten. 'Je komt ze nu tegen in de politiek, in de milieubeweging, ze zijn bezig met kleinschaligheid of gingen op zoek naar het eigen ik of het grote Zelf.'

'Past dit wel in de grote lijn?'

En Wildenborg ging dus brood bakken. Zijn rechtenstudie kwam daarbij van pas. In de jaren '81 en '82 vestigde hij de aandacht op zich door de overheid voor het gerecht te dagen. 'Ik weiger als bakker jodiumhoudend zout te gebruiken. De wet verbiedt dat mensen tegen hun zin geneesmiddelen krijgen toegediend', was zijn stelling.

Een modieuze trend

De milieubeweging heeft lange tijd kunnen teren op het élan van de jaren zestig, vindt Wildenborg. 'Alles wat er nu is, is het resultaat van toen. Dat was een heel intuïtieve periode. We gingen meer emo-

tioneel en impulsief te werk, hadden geen uitgewerkte filosofie.

Pas in de jaren zeventig, het Rapport van de *Club van Rome* en de *Blauwdruk van Overleving* verschenen, kwam er een concrete invulling. Het is frappant hoe in zo'n relatief korte tijd het begrip milieu gemeengoed werd, zelfs voor managers. Natuurlijk zit er bij hen altijd ergens een economisch denken achter, maar dat kan sporen met een ekologisch uitgangspunt.

Toch durf ik te zeggen dat alles wat er zoal gedacht is over het milieu pas het begin is. We zijn nu op het punt dat we die filosofie moeten uitbouwen. Anders zal over enige tijd blijken dat er niet meer was dan een modieuze trend. Een trend die voorbijgaat en plaatsmaakt voor wat anders.

De olie is goedkoper geworden. Dat kan leiden tot een ander denken over energie en milieu. Maar het hoeft niet, als je als milieubeweging weet te beargumenteren dat het milieu een zelfstandige plaats moet krijgen, los van de conjunctuur, los van het geld en de economie.'

Ook binnen de kleinschaligheidsbeweging bestaat de behoefte aan een nieuwe oriëntatie, stelt Wildenborg vast. 'Als je het zo druk hebt met overleven, als je geen tijd hebt voor idealen, dan moet je ook geen pretenties meer hebben. Zeg dan gewoon dat je als kruidenier wilt blijven bestaan en daarbij een beetje een milieufunctie wilt vervullen. En als dat alles is wat er overblijft, waarom zou je dat dan niet laten uitvoeren door Albert Heijn? Als die een biologisch hoekje wil inrichten in de winkel en er zijn garanties dat ze het goed doen en er wordt aan bepaalde eisen voldaan, wat zou daar dan tegen zijn?

Ik zie echter nog steeds mogelijkheden voor die andere idealen die we hadden.

Door de werkdruk hebben we de moed opgegeven om bijvoorbeeld te zoeken naar écht een andere economische en sociale opzet van kleinschalige bedrijfjes. Alles wordt nu ingepast binnen bestaande structuren. We hebben niet het lef gehad te zeggen: kom, we gaan werkelijk experimenteren met een andere economie.

Neem de windenergie. Windmolens lenen zich bij uitstek om vervaardigd te worden in een kleinschalige industriële opzet. Dat is niet gebeurd. Slechts een enkel kleinschalig bedrijfje is erin gestapt. Nu hebben de grote, commerciële jongens het overgenomen.'

'Diepe' ekologie

De samenhangende filosofie die Wildenborg voorstaat, moet ook helderheid brengen in de begrippen die we gebruiken. Tal van termen passeren de revue, worden gewogen en te licht bevonden. Milieu, kleinschaligheid, ekologie, groen, New Age... 'Het woordt *milieu* is gedevalueerd. Als *Persil* met een nieuw wasmiddel komt, heeft dat niets te maken met datgene waar ik over praat. Maar dat geldt in feite ook voor de groepering die alleen over het milieu praat in een technische, biologische betekenis. Je gaat in de fout als je eenzijdig voor een invalshoek kiest. De milieubeweging moet raakvlakken zoeken met groeperingen op terreinen als Derde Wereld, pacifisme, de vrouwenbeweging en vooral ook de vakbeweging. Zo is een eenzijdigheid te voorkomen.

Ook de term *groen* heeft aan de betekenis verloren. *New Age* wekt de suggestie zweverig en abstrakt te zijn, met wollig taakgebruik en vage ideologiën. Ik ben niet tegen de term, *New Age*, die duidt op een keerpunt in de evolutie, het *Akwarius-tijdperk*, de post-industriële samenleving of hoe je het noemen wilt. Maar de term is belast en er wordt van alles en nog wat onder geschoven. Met zulke algemene begrippen kun je geen kant uit. Als je ergens mee bezig bent, moet je het appèl zuiver houden.

Uiteindelijk komt Wildenborg terecht bij *deep ecology*, 'diepe' ekologie, als aanduiding van hetgeen hij bedoelt. Deze term, afkomstig van de Noorse filosoof *Arne Naess*, is het tegenovergestelde van *shallow* (oppervlakkige) *ecology*, die de ekologie in engere zin aanduidt.

Een waarde in zichzelf

'Er bestaat een fundamenteel verschil tussen beide stromingen. De minder diepgaande ('shallow') ekologische stroming, ook wel aangeduid als de reformistische richting, bekommert zich in hoofdzaak om milieubeheer in technische of liever instrumentele zin. Louter en alleen omdat het natuurlijk milieu gebruikswaarde heeft voor de mens en duurzaam met ons leefmilieu om te springen, zo luidt haar kredo. Maar dit uitgangspunt is naar mijn idee te beperkt: natuur en milieu hebben filosofisch gezien intrinsieke waarde, hebben waarde in en van zichzelf. En de mens dient zich via een ekologisch bewustwordingsproces te identificeren met natuur en milieu als autonome zelfstandigheden. Deze gedachtengang die het milieu centraal stelt (ekocentrisme), gaat dieper, in de zin dat eindelijk de nevenstelling subjeekt (mens) en objekt (natuur en milieu) wordt losgelaten en daarmee de 'verleiding' om de natuurlijke omgeving te gebruiken, om niet te zeggen te misbruiken, voor al te kortzichtige, korte-termijn doelstellingen van de moderne 'homo economicus'.

Voor al in de Verenigde Staten en in Australië wordt momenteel hard gewerkt aan het formuleren van deze meer omvattende



■ Frans Wildenborg: 'Een gedegen maatschappijvisie ontbrak'.

milieufilosofie ('deep ecology'). Wat de situatie in Nederland betreft zou je misschien kunnen zeggen dat de *Stichting Natuur en Milieu* met 'shallow ecology' bezig is, terwijl *Milieudefensie* meer tendert naar 'deep ecology', zegt Wildenborg. 'Je gaat etiketten zoeken. Dat is niks bijzonders. Ook het socialisme heeft dat gehad. Je zou verbaasd staan als je eens op een rijtje zou zetten hoeveel etiketten er zijn om de verschillende stromingen binnen het socialisme aan te duiden.'

Ondergedompeld

Van de Markant-uitgave 'Ecofilosofie' zijn inmiddels ruim elfhonderd exemplaren verkocht ('helemaal niet slecht voor een beginnende uitgever') en uit de reacties maakt Wildenborg op dat er grote behoefte aan is. Niet alleen om de milieubeweging een vaster fundament te geven, dat de tand des tijds doorstaat. Ook om een referentiekader te scheppen.

'Als je iets filosofisch onderbouwt, dan ben je gedwongen je ideeën in kaart te brengen. Telkens kom je voor de vraag: past dit wel in het grote geheel, in de grote lijn.

Je kunt daarbij gebruik maken van het gedachtengoed uit vroeger tijden. Maar je kunt die gedachten niet zomaar overplanten naar nu. We zitten nu in een samenleving met problemen die ongekend zijn. De nuklearisering van de maatschappij, kernenergie en atoombommen, bio-engineering, DNA-manipulatie, de Derde Wereldproblemen vragen nieuwe antwoorden.

Veel mensen zijn daarmee bezig, in de praktijk. Maar ze zijn daarin zo ondergedompeld geraakt, dat ze roepen: wat zijn we eigenlijk aan het doen? We willen echt naar een andere samenleving, maar we weten niet hoe we dat aanpakken, we weten elkaar niet meer te motiveren.

Als er ooit een moment was, waarop grote behoefte bestond om na te denken over hetgeen waarmee je bezig bent, dan is het nu.

Lowie van Erk
Dick Verheul

Terug naar de fundamenteën

Filosofie heeft al lange tijd de belangstelling van uitgever Frans Wildenborg. Op de universiteit deed hij rechtsfilosofie als bijvak. 'Ik hou van boeken die teruggrijpen naar de fundamenteën.' Zo'n zes jaar geleden ontmoette hij de Poolse filosoof *Skolimowski*, tijdens een van de jaarlijkse kursussen die deze in Engeland geeft.

'We hebben interessante gesprekken gevoerd. Hij had zich verdiept in de theorie en wilde graag met een praktischman praten. Met mij was het precies andersom. Zo kwam ik op het idee om Skolimowski's boek 'Ecofilosofie' te vertalen. We hadden nog niet zoiets in Nederland.'

Er zit nogal wat spiritualiteit in dat boek.

'Dat is waar. Skolimowski heeft later zelfs de term eko-theologie ingevoerd. Dat spreekt mij minder aan. Het is een reactie op de overwegend positivistische denkrant in het westen: eenzijdig, rationeel, rechtlijnig en instrumenteel gericht. Een idee, dat ervan uitgaat dat de mens de natuur kan gebruiken, ermee kan doen wat hij wil. Zelfs als dat nadelig is voor het milieu.

Als tegengif tegen die denkwijze stellen andere filosofen daar een meer holistische visie tegenover. Daarin gebruikt de mens de natuur niet, maar krijgt de mens weer een evenwichtige verhouding tot het milieu.'

Zo'n niet-rationele benadering kan ertoe leiden dat niemand zo'n filosoof serieus neemt.

'Dat risico loop je, als je afwijkt van het gangbare. Voor mij is doorslaggevend dat we af moeten van die puur positivistische lijn, die het denken vergiftigt, we kunnen bijna niet anders meer. En is de positivistische benadering rationeel? Dogma's als economische groei en vooruitgang zijn ook nooit berekend.

Elke filosofie, ook de rationeel-wetenschappelijke, gaat uit van zekere dogma's en aannames. Vaak zijn die juist niet rationeel onderbouwd. Waar het op aan komt is dit: eindelijk zullen we ons - letterlijk van levensbelang - weer moeten losrukken uit dat éénzijdig-rationalistisch dwangbuis om weer open te staan voor zogenaamd niet-rationele benaderingswijzen, zoals intuïtie, mystiek en spiritualiteit. Maar dan zullen we niet dezelfde fout moeten maken als onze 'verrationaliseerde' opponenten: er is geen enkele reden om de ratio geheel en al op een zijspoor te rangeren, integendeel.'

Ekofilosofie in een notedop



Ecofilosofie biedt een nieuwe kijk op de tijd waarin wij leven, op de wereld en op kennis. In het boek 'Ecofilosofie' zijn die drie uitgangspunten terug te vinden. De schrijver Skolimowski komt op grond van die uitgangspunten tot twaalf 'karakteristieken'.

Als uitgangspunten noemt Skolimowski:

- *De komende tijd* is het tijdperk van het rentmeesterschap. Wij zijn hier niet om te heersen en te exploiteren, maar om te beheersen en te herscheppen.
- *De wereld* is een heiligdom waar wij tijdelijk verblijven en waar mensen met zorg worden omringd
- *Kennis* is een schakel tussen ons en de creatieve krachten van de evolutie, geen meedogenloos hulpmiddel om de natuur en de kosmos te ontleden.

Een rijke visie

Ekoofilosofie, zoals hier verwoord, is een uitdaging. Zij omvat voldoende belangrijke problemen om mensen aan het denken te zetten, om tot nieuwe inzichten en waarheden te komen.

Het simplistisch, rechtlijnig, ontrafelend (kortom: wetenschappelijk) denken hakt alles in kleine stukken. Het geheel gaat verloren. Deze opvatting van de wereld als een mechaniek, zullen we moeten verlaten. Op een nieuwe manier moeten we onze verhouding tot die wereld bezien, een veel bredere en rijkere visie.

Ekoofilosofie tracht te voorzien in de grondslagen van deze alternatieve opvatting. Skolimowski, in zijn boek *'Ecofilosofie, schets van een nieuwe manier van leven'* onderscheidt twaalf karakteristieken van ekoofilosofie.

Leven en wijsheid

• Ekoofilosofie is op het leven georiënteerd. Het leven is een positief verschijnsel dat kracht en schoonheid bezit.

• Ekoofilosofie houdt betrokkenheid in tot menselijke waarden, tot de natuur, tot het leven zelf.

Objektiviteit is een verzinsel van de menselijke geest; zij bestaat in de natuur niet.

• Ekoofilosofie is spiritueel levend. Spiritualiteit is moeilijk onder woorden te brengen en meestal moeilijk te verdedigen. Veel mensen verwerpen haar vanwege haar traditionele associaties met de kerk. Spiritualiteit is echter een gevoeds-

toestand.

• Ekoofilosofie is allesomvattend en universeel. Dit omdat wij de wereld slechts allesomvattend, samenhangend en universeel kunnen beschouwen.

• Ekoofilosofie houdt zich bezig met wijsheid.

Wijsheid bestaat uit het geven van een oordeel, gebaseerd op kwalitatieve maatstaven. Een oordeel kan niet in een getal worden uitgedrukt.

Politiek dier

• Ekoofilosofie is milieubewust en ecologisch. Milieubewust zijn betekent niet alleen verstandig de balans opmaken van bestaande hulpbronnen en proberen die langer te behouden; het houdt ook respect in voor de natuur en een besef dat wij een verlengstuk van de natuur zijn en de natuur een verlengstuk van ons.

• Ekoofilosofie is verbonden met de economie van de kwaliteit van het bestaan.

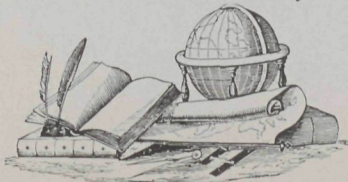
• Ekoofilosofie is politiek bewust en politiek betrokken, maar niet op een oppervlakkige wijze. De mens is een politiek dier, omdat zijn daden vol zijn van politieke gevolgen. Wij nemen politieke standpunten in door onze leefwijze.

• Ekoofilosofie houdt zich sterk bezig met het welzijn van de samenleving. Zij beschouwt de maatschappij als een eenheid, die een eigen leven leidt. De maatschappij vormt de samenhang en de bakermat van aspiraties en visies.

• Ekoofilosofie benadrukt de individuele verantwoordelijkheid. Zij stelt dat wij in aanvulling op de rechten die wij eisen, ook door plichten zijn gebonden. De zelfstandigheid en onafhankelijkheid van de individu moet hersteld, zodat hij zijn rechten en verantwoordelijkheden zinvol kan uitoefenen.

Geen machines

• Ekoofilosofie staat open voor mystieke verschijnselen. Het verlangen om de kosmos te begrijpen is in de menselijke natuur diep geworteld. Wij leven in een groot aantal webben. Daarvan is het 'fysische



web' er slechts één, die wel het middelpunt van onze belangstelling is geworden.

• Ekoofilosofie is gezondheidsbewust en neemt afstand van de scheiding tussen geest en materie. Wij zijn geen machines die worden gerepareerd als een onderdeel kapot of versleten is. Wij zijn bijzonder ingewikkelde krachten. *Jos van Doorn*

Skolimowski: denken over een ander denken

'Ecofilosofie, schets van een nieuwe manier van leven', is een helder geschreven boek voor hen die iets meer willen begrijpen van de geschiedenis van de filosofie en daarmee van de wortels van de samenleving. Het geeft ook meer zicht op- en een kader voor de plaats van de alternatieve groeperingen in ons land. In 1984 is het boek verschenen in een Nederlandse vertaling.

Auteur Henryk Skolimowski is hoogleraar filosofie in Michigan (VS). Hij schetst helder en beknopt de geschiedenis van filosofie en wetenschap. Daarbij is hij gespitst op de vraag: wat wordt gezien als 'weten' en hoe verhoudt zich dat tot de menselijke zingeving en waarden.

In de huidige academische wetenschap betekent 'weten' vooral: objectief onderzoeken en logisch redeneren vanuit een opgedeelde werkelijkheid, zo konkludeert Skolimowski. Die redeneerwijze heeft de hele samenleving in zijn visie geïnfecteerd. Menselijke aspecten worden 'geoperationaliseerd', de economische groei-manie heet 'vooruitgang'.

Ook de filosofie heeft zich laten inkapselen door dit denken. Daarmee dient de filosofie de bestaande maatschappelijke orde, die voorop loopt bij de aantasting van mens- en leefmilieu.

Skolimowski poneert een aantal uitgangspunten voor een nieuw denken en weten. Hij noemt dat *ekofilosofie*, een praktische oriëntatie op de samenleving, vanuit een ecologisch besef.

Skolimowski is niet altijd even volledig en genuanceerd is zijn oordeel over de 'moderne' filosofie. De scheidslijn die hij trekt tussen filosofieën die wel en niet deugen is nogal zwart-wit. Dat is jammer. Uit bijvoorbeeld latere ontwikkelingen van het marxisme (Frankfurter Schule) vallen zeker ideeën en impulsen te halen om deze ekoofilosofie verder te ontwikkelen.

Skolimowski geeft geen praktische handleiding voor elke te nemen beslissing. Wel geeft hij aanzetten tot een meer holistisch denken en leven. Het boek kan bijdragen aan een bezinning op het gemeenschappelijke in ons denken over mens en milieu.

Geert Knobbe

Henryk Skolimowski: Ecofilosofie, schets van een nieuwe manier van leven. Uitgave: Markant, 1985.

Niet meer de baas willen zijn



BOEKEN

Wat hebben milieuproblemen te maken met filosofie? Heel veel, als we beseffen dat milieuproblemen niet alleen een natuurwetenschappelijke kant hebben, maar vooral maatschappelijk van aard zijn. Er ligt een maatschappelijke structuur aan ten grondslag: ons sociaal, politiek en economische systeem.

Filosofie heeft daar alles mee te maken. Want welke wijsgerige opvattingen komen in die maatschappelijkheid tot uitdrukking? Redeneren we bij alles vanuit de mens of nemen we de natuur als uitgangspunt?

Eind '84 kwamen die vragen aan de orde tijdens een conferentie. Tegelijk verscheen het boek *'Milieukrisis en filosofie'*. We spreken over ingewikkelde problemen en je kunt er van veel kanten tegenaan kijken, dat wordt je snel duidelijk bij lezing van dat boek.

Kultuur en natuur

Laten we eens kijken naar de visie die de verschillende schrijvers in *'Milieukrisis en filosofie'* naar voren brengen.

Egbert Tellegen: Er is een haat-liefdeverhouding tussen milieu en staat. De milieuproblemen hebben een economische kant, maar de politiek is vaak kortzichtig en houdt daar geen rekening mee.

Pieter Schroevers: We moeten ons leven en onze daden als één geheel zien. Als we de milieuproblemen stuk voor stuk op een technische manier oplossen, komen we van de drup in de regen.

Henk Verhoog: Het idee dat de wetenschap alle problemen kan oplossen is achterhaald, want het ekologisch evenwicht is verstoord.

Wim Zweers: Momenteel is cultuur en welzijn van de mens het uitgangspunt in het denken. We zouden ook uit kunnen gaan van de natuur. Beide uitgangspunten zijn echter niet volledig, daarom moeten we werken aan een ekologische cultuurtheorie, waarin cultuur en de zelfordening van de natuur een plaats hebben.

Wouter Achterberg: Het milieuprobleem heeft ook morele kanten, als we kijken wat we de natuur aandoen.

Otto Duintjer: Er is duidelijk verband tussen milieuverwoesting en bijvoorbeeld de bewapening. Dat heeft te maken met het streven 'de baas willen zijn' over andere mensen en de natuur.

Grondhouding

Als je weet hoe de problemen liggen, ben je er nog niet. Tussen denken en doen ligt een grote kloof. De politiek bepaalt uiteindelijk wat er gebeurt. En juist daar, bij ambtenaren, advieskolleges en onderzoekers, heeft men de neiging alle problemen geïsoleerd te benaderen. Het schort aan de 'grondhouding', zoals Duintjer zegt.

Hoe we gewend zijn problemen op te splitsen, blijkt eigenlijk ook al uit de vele benaderingen van de verschillende filosofen, zoals hierboven omschreven. De kernvraag: hoe komen we tot een nieuwe grondhouding wordt steeds ontlopen.

Jos van Doorn

Milieukrisis en filosofie. Uitgave Jan van Arkel. Utrecht, 1984.



Aangenaam kennismaken met een andere economie

'Ontmanteling van de groei, leesboek over een andere economie' geeft in kort bestek een goede oriëntatie op de boeiende ont-

wikkelingen op het gebied van die 'andere' economie.

Vijftien auteurs leverden een bijdrage. Onder hen ondermeer *André Gorz, Joseph Huber, James Robertson, en Otto Ullrich. Erik van den Abbeele* van het Internationaal ontmoetingscentrum in Hasselt (België) verzorgde voor uitgeverij Markant de samenstelling.

'Ontmanteling van de groei' biedt een aangename kennismaking. Het doet goed te lezen, dat verschillende auteurs zich druk maken over de afwenteling van kosten (milieuschade) op de samenleving en over het produceren om te produceren.

'Wat is zinvolle arbeid', zo vraagt *Willy Coolsaet*, filosoof aan de Gentse universiteit zich af. Doel en middel zijn omgedraaid, zo stelt hij. Veel instellingen zouden sneuvelen als ze werden beoordeeld op doelmatigheid.

Andere auteurs spreken van 'kontraproductiviteit': verspilling, vervuiling, verzuring en andere verschijnselen die ons vooral verder van huis brengen.

Een milieuvriendelijke maatschappij is in feite een heel efficiënte samenleving, kun je uit Coolsaets artikel opmaken. De Amerikaanse ekonoom en futurologe *Hazel Henderson* betoogt dat begrippen als bruto nationaal product een vertekend beeld geven van de stand van de economie. Veel activiteiten (vrijwilligerswerk, huishouden) blijven immers buiten beschouwing. Bovendien zegt het niets over de rekening voor vervuiling en milieuschade die nog komt. 'Weg met de ekonomen', is haar devies.

De Franse onderzoeker *Ingmar Granstedt* rekent voor dat arbeidstijdvermindering, zelfs zestien uur minder werken, goed mogelijk is. Door in de vrijgekomen tijd bijvoorbeeld je fiets te repareren maak je je minder afhankelijk van de geldeconomie. Mensen kunnen zo een stuk zelfstandigheid terugwinnen, aldus Granstedt. Bovendien dringt het de grootschalige productie terug en geeft het duurzame energie en andere technologie meer kans. Ook schetst hij de positieve sociale effecten. Een inspirerend verhaal.

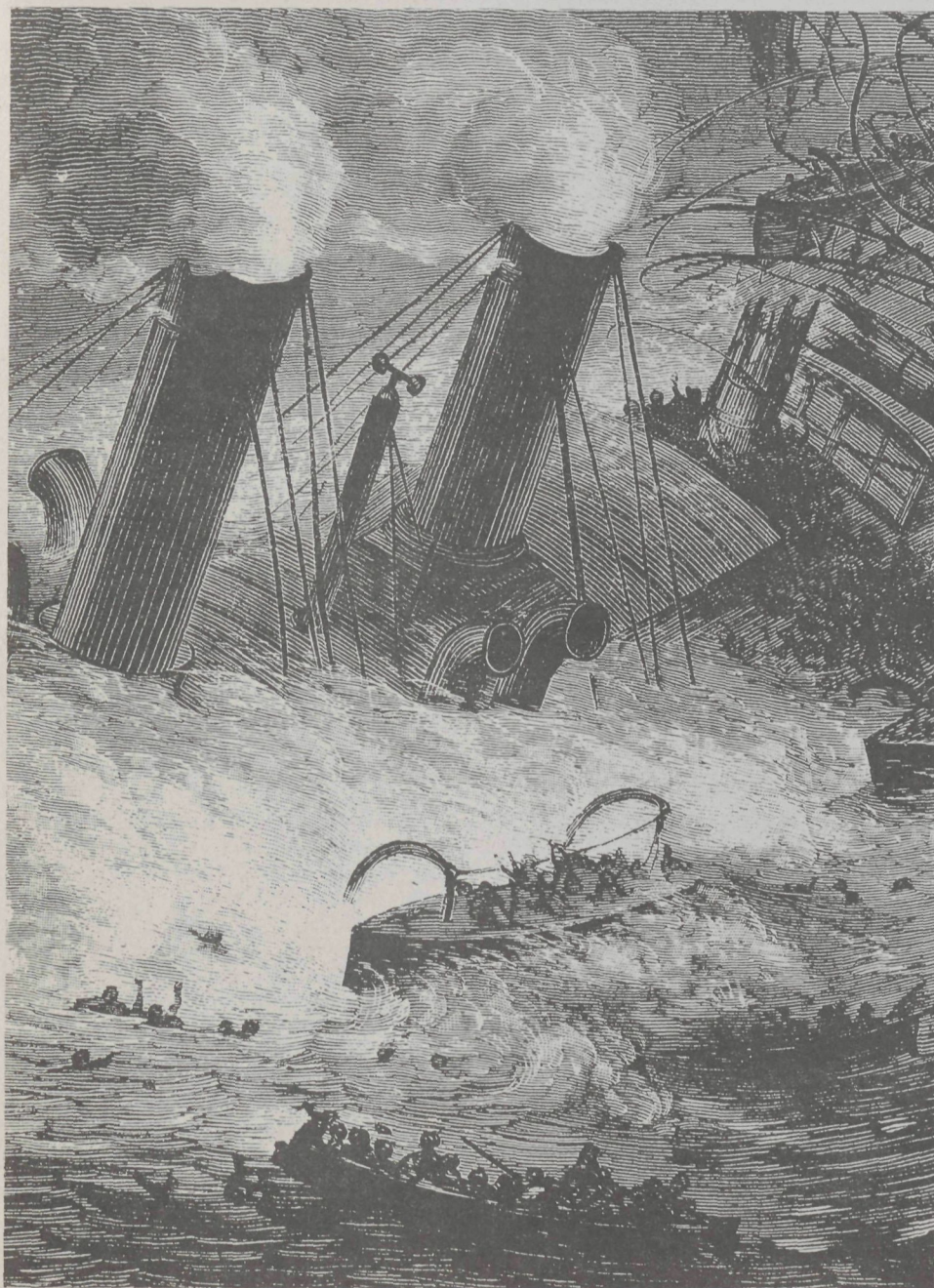
Jan Juffermans

'Ontmanteling van de groei, leesboek over een andere economie'. Redactie: Erik van den Abbeele. Uitgave: Markant. Nijmegen, 1985. f 32,50

'Roeien met de riemen die je hebt'

De doe-het-zelf-wereld van E.F. Schumacher

Als het schip dreigt te vergaan heb je reddingsboten nodig om de ramp te overleven. Ingeroeste denkbeelden moeten plaatsmaken voor vindingrijkheid en samenwerking. Economie is er voor mensen. Deze en andere ideeën van E.F. Schumacher zijn een goed uitgangspunt voor een filosofie voor de milieubeweging, zo stelt prof. dr. Kwee Swan-Liat in onderstaande bijdrage. Hoe kan de samenleving vanuit het alternatieve circuit worden veranderd?



De milieubeweging is een gevolg van de milieuverontrusting en milieubewustwording. Het is een beweging tegen de groot-schalige, gewelddadige, onderdrukkende, uitbuitende, verspillende, vervuilende wijze van ontginnen, produceren en consumeren. Rampen als in Seveso, Bhopal, Harrisburg en Tsjernobyl versterken de verontrusting, verdiepen de bewustwording en verhefven de protestactie.

Daarnaast is er een verwante, maar anders gerichte beweging opgekomen met een vooral *alternatief* karakter: een beweging voor mens- en milieuvriendelijk leven, bouwen, wonen, werken, mens- en milieuvriendelijke technologie, economie en samenlevingsopbouw. Van deze alternatieve beweging was E.F. Schumacher een pionier en inspirator.

Reddingsboten om te overleven

De in 1911 in Bonn geboren Schumacher heeft zijn inzichten in economie, technologie en samenleving geleidelijk aan door veelsoortige ervaringen opgebouwd.

Na zijn studie economie in Oxford (1930-32) en de Columbia Universiteit (1932-34) werkt hij enige jaren in Berlijn. Uit onvrede met het nazisme besluit hij in 1937 naar Engeland te emigreren. Bij het uitbreken van de oorlog wordt hij geïnterneerd en gedwongen om arbeid te verrichten op het land. Hij vindt dat geen straf, maar een leezame ervaring.

Door tussenkomst van J.M. Keynes komt hij vrij en krijgt een betrekking in de economische statistiek. Hij heeft veel contact met Keynes, voor wie hij grote sympathie koestert, ofschoon hij het met veel van Keynes ideeën oneens is, met name over de rol van de staat in het anticyclisch sturen bij een teruglopende conjunctuur. Wat gestuurd wordt is volgens Schumacher niet het schip van de samenleving, maar de economische golven die daardoor alleen nog hoger en minder beheersbaar worden. Hij vergelijkt de staat met de Titanic, die volgens de bouwers niet kon zinken. De ekonomen adviseren om de dekstoelen, die door de slagzij naar één kant zijn gegleden, met vereende krachten naar de andere zij te duwen. Het schip kan zo weer recht getrokken worden en voorzichtig naar de dichtsbijzijnde haven geloods voor reparatie.

In plaats daarvan raadt Schumacher aan om (kleinschalige, handbestuurde) red-

dingsboten neer te laten en zo de ramp te overleven.

In 1946-50 is Schumacher economisch adviseur van de *Britse Controle Commissie* in Duitsland, zijn vroegere vaderland. In 1950-70 werkt hij als economisch adviseur van de *Britse Kolenraad*. In 1955 aanvaardt hij een opdracht van de *Vereenigde Naties* voor economisch advies in Burma, in 1962 Peru, 1968 Tanzania, 1969 Zambia. Deze persoonlijke kennismaking met economie, samenleving, cultuur en filosofie van Derde Wereldlanden overtuigt hem van de betrekkelijkheid van de westerse economie en technologie en van de mondiale betekenis van de ekologische aanpak.

Aangepaste techniek

In 1965 richt hij met *George McRobie* de *Intermediate Technology Development Group* (ITDG) op. 'Intermediaire technologie' is bouwen van reddingsboten vóór de Titanic-ramp. Schumacher wil niet zonder meer terug naar de ambachtelijke techniek van vroeger. De bedreiging van mens en milieu wordt veroorzaakt door de grootschaligheid en het structurele geweld waarmee hedendaagse techniek wordt toegepast. Voor de ontwikkelingslanden is *high technology* onwerkbaar, zowel door onvoldoende kennis en vaardigheden als door gebrek aan kapitaal. Technologie voor ontwikkelingslanden moet *aangepast* zijn aan plaatselijke kennis en mogelijkheden.

De gebruikelijke ontwikkelingshulp komt nauwelijks ten goede aan de bevolking. In plaats van 'hulp' moet er 'samenwerking' komen met technische middelen, die een tussenfunctie kunnen vervullen.

In *Small is Possible* (1981) heeft George McRobie verslag gebracht van deze intermediaire technologie in een wereldwijd groeiend ITDG-netwerk. Hoewel de resultaten nog zeer bescheiden zijn, is er redelijke hoop dat 'klein werkelijk mogelijk' is, omdat de mensen zelf in de ontwikkelingslanden een bruikbare basis opbouwen en aan zelfvertrouwen winnen.

Ekonomie voor mensen

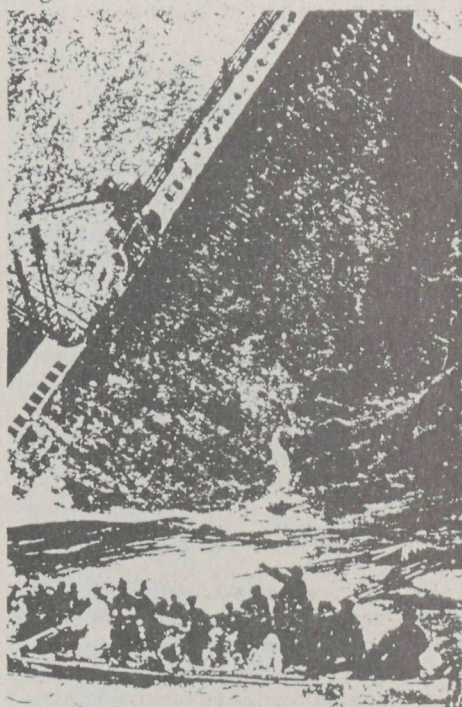
In 1970 wordt Schumacher directeur van *Scott Bader Commonwealth*, een bedrijf dat geheel eigendom is van de werkers. Ook is hij voorzitter van de *Soil Association*, de organisatie die sinds de jaren veertig de toepassing van organische landbouw bevordert, geïnteresseerde boeren daarin opleidt, voor een gewaarborgd verkoopapparaat zorgt en de producenten groepeerd in koöperaties.

In 1973 verschijnt het boek waardoor Schumacher later grote bekendheid zal krijgen. Hij noemt het *A study of Economics as if People mattered* (Ekonomie waarbij mensen meetellen). De uitgever vindt dat te abstrakt en geeft het de titel *Small is Beautiful* (Hou het klein). Voor Schumacher was kleinschaligheid niet het belangrijkste. Het ging hem om economie van, voor en door mensen. Ekonomie als

wetenschap wordt onderverdeeld in makro-ekonomie (staathuishoudkunde) en mikro-ekonomie (bedrijfshuishoudkunde). Maar ook de 'mikro-ekonomie' kan grootschalig zijn, zoals in multinationale bedrijven. In het boek schrijft Schumacher over 'boeddhistische economie'. In het boeddhistische achtvoudige pad wordt de 'juiste levenswandel' - tevens juist levensonderhoud - gezien als een ethische norm. Economische waarden moeten in overeenstemming zijn met religieuze en ethische waarden. De technische middelen voor levensonderhoud moeten geheel ter beschikking staan van de mensen zelf die er mee werken en leven.

Het einde is voorbij

Door het succes van *Small is beautiful* wordt Schumacher veel gevraagd voor lezingen en voordrachten. Tussen 1975 en



■ De ondergang van de Titanic, 'het schip dat niet kon vergaan'.

1977 is hij veel op reis; naar Amerika, Australië en West-Europa. Hij sterft op 4 september 1977 aan een hartaanval na een lezing in Zwitserland.

Zes van de voordrachten uit die jaren zijn in 1978 gebundeld in *Good Work* (Hoe kleiner hoe beter). Hierin bespreekt Schumacher de kernvragen van onze tijd. Centraal staat de functie van *werk*: het leveren van noodzakelijke goederen en diensten, zelfontplooiing en verwerkelijking, dienstbaarheid aan medemensen en de wereldsamenleving. De grootschalige, kapitaalintensieve, energieverslindende, mensonderdrukkende, milieuvervuilende industriële samenleving loopt ten einde.

In drie richtingen heeft Schumacher praktische reddingsmogelijkheden helpen ontwikkelen:

- herstel van zelfwerkzaamheid en zelfvoorziening in kleine gemeenschappen;

- een intermediaire overbruggingstechnologie, doeltreffend, mens- en milieuvriendelijk, aangepast aan plaatselijke mogelijkheden;

- zelfbesturende koöperatieve bedrijven in gemeenschappelijk bezit van de werkenden.

Met praktische voorbeelden toont hij aan hoe ingeroeste, op illusies berustende denkgewoonten plaats moeten maken voor vindingrijkheid en samenwerking, gericht op overleven.

Veel van Schumachers praktische ideeën leven voort in *Appropriate Technology*, het orgaan van de ITDG, en *Resurgence*, tijdschrift van de Schumacher Society die ook jaarlijks de Schumacher Lectures organiseert. In deze lezingen komen onder andere Ivan Illich, Rupert Sheldrake, Shirley Williams, Gerald Leach, Johan Galtung, Amory Lovins, R.D. Laing, Bernard Benson, Russell Means, Susan Griffin, A.T. Ariyaratne, Joanna Macy, Rudolf Bahro, Jose Lutzenberger aan het woord.

Stappen op weg

Milieubeweging en alternatieve beweging ontplooiën in onderlinge samenwerking, ideeën, activiteiten, initiatieven en netwerken. Maar ze hebben niet de pretentie de wereld van de dreigende ondergang te redden. Menselijke gemeenschappen redden zichzelf door alternatieve mens- en milieuvriendelijke manieren van leven, wonen, werken en ekologisch evenwicht met de beperkte mogelijkheden van de kleine aarde te ontwikkelen.

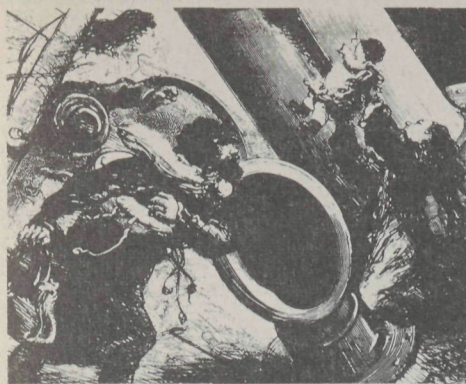
Kleinschaligheid, zachte technologie, mens- en milieuvriendelijk ondernemen kunnen echter geen oplossing brengen voor de meer dan levensgrote problemen van de wereld. Het zijn hoogstens noodzakelijke eerste stappen op weg naar ekologisch-economisch evenwicht.

Over de algemene strategie van een overlevingsprogramma kunnen we het in principe wel eens worden. Milieubewustwording en milieubeweging hebben daar de weg voor geëffend. Maar de politiek-sociale uitvoering voert naar een dilemma.

Wanneer er voldoende stabiele kernen zijn gevormd van waaruit de (plaatselijke) samenleving kan worden beïnvloed, groeit daaruit een netwerk, een alternatief circuit. Hoe kan de grote samenleving vanuit dit alternatieve circuit verder worden veranderd?

Ruilen zonder geld

Versillend gerichte sociaal-politiek-economische systemen kunnen langere tijd naast elkaar en langs elkaar bestaan, zonder dat daartussen een echte concurrentie plaatsvindt. In ex-koloniale gebieden is er een informele ekonomie, waarop de officiële instanties nauwelijks invloed kunnen uitoefenen. Jerome Tuccille schrijft over *Inside the Underground Economy* (1982): Over twenty million Americans are avoiding income taxes - and may gettin away with it! Hij vermeldt het bestaan van



ruiltransakties zonder geld. Volgens Anthony Sampson (*The money lenders. Bankers in a dangerous world* 1981) en Michael Moffitt (*The world's money. International banking from Bretton Woods to the Brink of insolvency* 1984) worden de internationale schuldenlasten steeds gigantischer en is het wereldkapitaal bezig te exploderen.

Evenwicht met de zon

Op de VN-milieukonferentie 1972 in Stockholm is de term *ecodevelopment* gelanceerd. Ontwikkelingsstrategieën kunnen alleen in combinatie met een ekologisch verantwoorde levensstijl worden uitgevoerd. De huidige crisis is zowel milieucrisis als sociaal-politieke crisis, in wezen veroorzaakt door fundamentele ontwikkelingsfouten. Economisch-technologische 'ontwikkeling en vooruitgang' zijn gepaard gegaan met stagnatie en zelfs achteruitgang in 'levenskwaliiteit'. Mateloze verspilling in tegengestelde vormen van 'arbeid' en 'kapitaal' zowel in rijke als in arme landen zijn symptomatisch voor de fundamentele ontwikkelingswanverhouding. Strategieën om die ontwikkelingskrisis te overwinnen beginnen plaatselijk, van onder op, in wereldwijde solidariteit. We moeten vooral letten op nieuwe alternatieve levensstijlen die beter gebruik maken van onbenutte materiële en menselijke hulpbronnen, creatieve vermogens, reserves in tijd en mogelijkheden.

William Ophuls, *Ecology and the Politics of Scarcity* (1977) geeft een indringend beeld van 'ekologische schaarste': wat we als gemis ervaren in ons totale leefmilieu en de economische, technologische en vooral politieke consequenties daaruit, nationaal en op wereldschaal. Het enige verantwoorde doel van een ekologischer politiek is het bereiken van een *duurzaam evenwicht*. Volgens Hazel Henderson is zo'n evenwicht alleen te bereiken in een *Posteconomic Solar Age*. De bron van alle leven (en dus ook van menselijke activiteit) is zonne-energie. Ekologisch zullen we moeten leren leven, wonen, werken op de kleine aarde.

Kwee Swan-Liat

Dit najaar verschijnt bij Nederlandse Boekhandel, Antwerpen/Amsterdam Hendrik Opdebeeck, Schumacher is beautiful. Het onmogelijke toch mogelijk

'Leven is problemen trotseren'

Voor Schumacher is filosofie 'zelf leren denken over wat in het leven echt belangrijk is'. Eigen praktische levenservaring is daarbij het meest waardevolle. Wat anderen, bekende en minder bekende wijsgeren hebben uitgedacht en uitgesproken, kan nuttige aanwijzingen geven.

Zelf heeft hij aan het eind van zijn leven een *Gids voor verdoolden* (1977) geschreven, bedoeld voor jongere mensen die in deze verwarrende tijd hun weg niet meer weten. Zelfonderzoek en zelfkennis worden sterk aanbevolen.

Bij vragen als 'Wat is de zin van alles?' of 'Waarvoor leef je eigenlijk?' geeft de Gids een uitgangspunt, aangeduid met de uitspraak: 'de mens leeft in de wereld'. Hierin worden vier 'bakens' in samenhang aangeduid:

- de Wereld,
- de Mens - hoe hij is toegerust om de Wereld tegemoet te treden,
- de manier waarop hij de wereld leert kennen, en
- wat het betekent in deze wereld te leven.

Er worden vier *zijnsniveaus* onderscheiden: het delfstoffenrijk, het plantenrijk, het dierenrijk en het mensenrijk. Deze zijn op elkaar betrokken en vormen samen een geordende eenheid. Hiermee is een basis-filosofie voor mens en milieu geschetst.

Bijbel en boeddha

Bij de invulling haalt Schumacher citaten aan uit de bijbel, boedhisme en taoïsme, van Griekse en Europese filosofen en hedendaagse wetenschapsbeoefenaars (antropologen, psychologen, economen, biologen, ekologen). Hij zet zich af tegen Descartes en de logisch-positivisten. Hij vindt het getuigen van een mateloze arrogantie om alleen op grond van de rede tot ontwijfelbare uitspraken te willen komen. Mystici en kunstenaars hebben voor ons leven waardevolle dingen te tonen.

In een slothoofdstuk onderscheidt hij 'twee soorten problemen': opgeloste en onopgeloste, oplosbare en onoplosbare, convergente en divergente.

'Leven betekent allerlei - vaak moeilijke - omstandigheden het hoofd bieden, er-

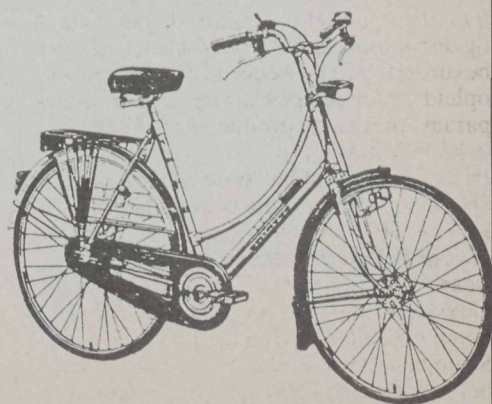
mee worstelen en je eraan aanpassen. Moeilijke omstandigheden roepen problemen op en we zouden kunnen zeggen dat leven boven alles betekent: problemen trotseren....

We leven in het tijdperk van het Bewind der Kwantiteit. Met kwantificeren en het opstellen van kosten/baten-analyses zou het antwoord op de meeste, zo niet alle problemen te vinden zijn... Onze beschaving is uniek in haar kundigheid om problemen op te lossen; de wereld kent thans meer geleerden en deskundigen dan alle vorige generaties bij elkaar, mensen die hun tijd niet verdienen met filosoferen over de wonderen van het Universum of met pogingen om zelfkennis te verwerven: zij lossen problemen op. Toch kennen wij tegenwoordig meer en grotere problemen dan enige vorige generatie zich op kan beroemen, zelfs de bedreiging van ons bestaan is ernstiger dan ooit.

Tot de opgeloste problemen rekent Schumacher: 'een voertuig op twee wielen door mensenkracht aangedreven: de fiets.' Zo'n probleem is praktisch oplosbaar omdat hij convergent is en de oplossing voldoet aan de wetten van het heelal (mechanika) en de levende natuur (mens).

Veel problemen zijn divergent, ze hebben te maken met de 'vrije wil' van mensen. Schijnbare oplossingen worden bedacht door wetten voor te schrijven en regelingen op te leggen. Tot die problemen horen de mens- en milieubedreigende technieken en economieën. Ze kunnen alleen echt worden opgelost door de opvattingen, inzichten, streven te laten *convergeren*, door samen te werken met de natuur (zowel geonatuur als bionatuur) en met medemensen. Hiermee raken we de kern van de alternatieve beweging: de mens- en milieuvriendelijke technologie, economie en samenlevingsopbouw.

■ Een voertuig op twee wielen, aangedreven door mensenkracht.





Telefonische informatie: 04116-84921 (9-12-30/13.30-16.30). Schriftelijke informatie: De Kleine Aarde kursuswerk, Postbus 151, 5280 AD Boxtel.

Algemeen

Herfstweek

'Anders leven... in een schone toekomst'

14-17 oktober (di-vrij)

Vier dagen op De Kleine Aarde bezig zijn met milieuvriendelijk leven, wonen en werken, wandelen in de mooie natuur rondom Boxtel en een excursie naar een milieuvriendelijk bedrijf. Kinderen zijn welkom.

Prijs: A f 145,- B f 170,- (kinderen t/m 15 jr. korting).

Natuurlijk genezen

Drukpuntmassage

7-9 november (weekend, vrij 19.30 - zo 16.00 uur)

Kennismaken met een manier om de natuurlijke genezende krachten in je lichaam te stimuleren, een vorm van preventieve gezondheidszorg.

Prijs: A f 135,- B f 170,-

Ekofilosofie

11 oktober (za 10.30-16.00 uur)

Bestaat er behoefte aan een meer filosofische onderbouwing van de alternatieve beweging? We gaan in op de invulling van die filosofie. Ekofilosofie, 'Networking', 'New Age beweging' zijn daarbij de onderwerpen.

Prijs: A f 35,- B f 45,-

Voeding

Koken zonder vlees, avondkursus

21 oktober, 4, 11, 18 en 25 november en 2

december (di 19.00-22.00 uur)

Om je bekend te maken met recepten zonder vlees gaan we verschillende maaltijden bereiden met onder andere rauwkost, soepen, hoofdschotels en nagerechten. Daarnaast ook lunchgerechten, hartige hapjes en gebak zonder suiker.

Prijs: A f 80,- B f 105,- inclusief ingrediënten en kursusbateriaal.

Voeding en beroep

Wijkverpleegkundigen in opleiding

8 oktober (woe 10.00-17.00 uur)

Een studiedag over alternatieve zuigelingen- en peutervoeding.

Prijs: f 30,- (studenten) f 55,- (overigen).

Inclusief de syllabus 'Alternatieve voeding voor zuigeling en peuter' en de lunch.

Instellingskoks

29, 30 en 31 oktober (woe 10.00-vr. 16.00 uur)

Instellingen krijgen steeds vaker te maken met konsumenten/patiënten die zich alternatief willen voeden. Daarom een cursus voor instellings- en dieetkoks, over de verschillende alternatieve stromingen, produktinformatie, toepassingsmogelijkheden in de instellingskeuken.

Door zelf vegetarisch te koken en te eten maak je ook op deze manier kennis met alternatieve voeding.

Prijs: A f 200,- B f 225,-, inclusief verblijf en kursusbateriaal.

Produktinformatie en voedingsleer voor winkeliers

24-25 november (ma 10.30-di 16.00 uur)

Een studietweedaagse voor winkeliers over zuivel, oliën en vetten, peulvruchten en soja met een excursie naar een kleinschalig, zuivelverwerkend bedrijf.

Prijs: A f 75,- B f 90,-

Kraam- en gezinsverzorgenden

27 en 28 november (do 10.00-vr 16.00 uur)

Af en toe kom je in een gezin terecht, waar men gewend is te eten zonder vlees. Daarom deze cursus over alternatieve voeding. Welke produkten kun je gebruiken, hoe gebruik je ze, waar koop je ze?

Hoe stel je een vegetarische maaltijd samen? Prijs: A f 100,- B f 125,-, inclusief verblijf en kursusbateriaal.

Tuinieren

Komposteren in de volkstuin

18 oktober (za 10.00-16.00 uur)

Wat moet je doen om goed te komposteren, uitgaande van groenteafval, houtsnippers, dierlijke mest. Ook komen aanverwante methodes aan bod, zoals wormenmest (o.a. met de tijgerworm) en komposteren volgens de methode Jean Pain.

Prijs: A f 30,- B f 40,-, inclusief lunch en de DKA-uitgave 'Kompost'.

Kursus fruit snoeien

13 en 20 december (za 10.00-17.00 uur)

Tweedaagse cursus. Iedere boom- en struiksoort vraagt andere gebruiksaanwijzingen. Zowel aan groot fruit als aan klein fruit zal aandacht worden besteed en de opgedane theorie kan tijdens praktisch werk verder worden verdiept.

Het is dringend noodzakelijk dat men zich vóór november opgeeft. Op het aanmeldingsformulier tevens vermelden naar welke fruitsoort uw belangstelling vooral uitgaat.

Prijs: A f 70,- B f 95,-, inclusief lunch en de DKA-uitgave 'Gezond fruit telen'.

Milieu en onderwijs

Studiedag zure regen voor het basisonderwijs

4 oktober (za 9.30-17.00 uur)

Dag voor docenten en voor ouders en vrijwilligers die het milieuonderwijs begeleiden. Wat zure regen is, komt deze dag slechts beknopt ter sprake. Belangrijker is hoe je dit thema op school wilt behandelen. We vergelijken een zure regen-project, opgezet door vrijwilligers met een professionele leskist.

Prijs: A f 20,- B f 35,-. Zelf brood meenemen.

Waardoor sterft het bos?

1 en 15 november (za 10.00-17.00 uur)

Op het programma staan: eenvoudige proeven, binnen- en buitenopdrachten, audiovisueel materiaal, direct bruikbaar in de klas bij diverse vakken. Tweedaagse cursus voor docenten, vrijwilligers, leerlingen en anderen die betrokken zijn bij milieuvoorlichting in het voortgezet onderwijs.

Zelf brood meenemen, voor koffie en thee wordt gezorgd.

Prijs: A f 30,- B f 50,-

Milieu en lokaal beleid

Gemeentelijk komposter

24 oktober (vrij 10.00-16.00 uur)

Komposter geeft de mogelijkheid om de helft van het huishoudelijk afval en het snoeihout van de plantsoenen te redden, terwijl het als compost weer in de plantsoenen kan worden verwerkt. Daarnaast kan het in de gemeentelijke voorlichting motiverend worden gebruikt. Op deze dag voor gemeente-ambtenaren zullen we vooral zicht geven op de praktische organisatie van deze verwerkingsmethode. Prijs: A f 40,- B f 60,-, inclusief lunch.

Studiedag 'Spuiten kan niet meer'

13 november (do 10.00-16.00 uur)

Natuurlijk groenonderhoud vraagt een andere inrichting van het openbaar groen. Tijdens deze dag zal de nadruk vooral liggen op de invulling van het beleid en bekeken worden hoe het financiële plaatje er dan uit kan zien. De dag is bestemd voor

hoofden plantsoendiensten, raadsleden, wethouders, leden van milieukommissies, directeuren van openbare werken en andere geïnteresseerden. Prijs: A f 50,- B f 70,-, inclusief lunch.

Milieu-educatie in de gemeente

9 december (di 10.00-16.30 uur)

Als je vindt dat milieu-educatie een taak voor de gemeente is, wat zijn dan de beste vormen? Een milieu-educatie-centrum, een kinderboerderij, een schooltuinendienst, een schoolbioloog of een contact-ambtenaar op het gemeentehuis? Uitvoeren of vooral stimulerend en coördinerend? Ook de kosten en soms zelfs de ba-



ten vormen een belangrijk aspect. Deze dag is bedoeld voor gemeente-ambtenaren, gemeenteraadsleden, milieugroepen en andere geïnteresseerden. Prijs: A f 40,- B f 60,-

Kursusprijs

Bij elke activiteit staan twee prijzen (A en B). A is de minimumprijs. De B-prijs geldt voor mensen die meer dan een minimum-inkomen hebben. Alle cursussen zijn inclusief overnachtingen, maaltijd en lunch, tenzij anders vermeld.

Opgave

U kunt zich inschrijven door uiterlijk een week van te voren een briefje of briefkaart te sturen met de volgende gegevens:

- De naam van de cursus en de datum.
- Uw naam, adres, woonplaats (met postcode) en telefoonnummer.
- Geboortedatum en uw studie of beroep.
- De cursusprijs die u betaalt (A en B) en uw handtekening.

Betalen

U betaalt kontant bij aankomst. Bij annulering binnen een week vóór de cursus is de helft van het cursusbedrag verschuldigd.

RAAD GEVERS

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 tevoren. Als u een schriftelijke reactie verwacht, sluit dan een postzegel voor antwoord in. Wilt u zelf raadgever worden, schrijf dan naar: Redactie De Kleine Aarde, Postbus 151, 5280 AD Boxtel.

Bedrijfseconomische adviezen bij het opzetten van bedrijfjes.

F.M. Damen, Muiderbos 9, 2134 CM Hoofddorp. Tel. 02503-15963. (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 Integrale Biologische Architectuur (VIBA), Halder 4, 5271 VK St. Michielsgestel. Tel. 04105-2684.

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

Dieren (Alg.)

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

Elektriciteit, akku's, windenergie, energiebesparing

Ing. Hendrik Venema, Parklaan 26, 8051 VA Hattum. Tel. 05206-45643.

Energiebesparing en techniek

Jos van Doorn, Goudenregenstraat 13, 5644 PH Eindhoven. Tel. 040-121326.

Fruit- en groenteteelt

J.M.J. v.d. Werken, Steenweg 76, 5301 HN Zaltbommel.

Geitekaas

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

Houtkachels

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

Konsumentenkring Ekovoeding

Wil Schulze, Franseweg 102, 3921 DK Elst. Tel. 08384-1618.

Lassen, smeden, draaien, bankwerken en metaalbewerken, sloop- en grondwerkzaamheden

Jarôs Janssen, Werkplaats Oostelijke Handelskade - begin Ertskade, 1019 B? Amsterdam - Stadsrietlanden.

Milieuvriendelijk (volks)tuinieren

Voorl. centrum De Kemphaan, Kemphaanweg, Almere. Tel. 03240-11423. (Open van 10.00-16.00 uur; van 1 april tot 1 oktober ook in 't weekend).

Rik Dedapper, Rozendaal 78, B 2440 Geel (België).

Rietdeken

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

Snoeien, boomverzorging

J. Teunissen, Wilhelminasingel 137, 6001 GS 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.

Weven

Nelly Hanssen-Jonkhout, Julianastraat 10, Schinveld. Tel. 045-251530 (weven, spinnen en verven). Mies Boumeester, Herengracht 14, 1441 EW Purmerend. Tel. 02990-23774.

Windenergie

Speciale organisaties hiervoor zijn: Energie Anders, Stationsweg 91, 3151 HR Hoek van Holland. Tel. 01747-5241.

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. Dirk Prins, Asterstraat 3, 3911 WE Rhenen. Tel. 08376-4282. (Toepassing van inheemse kruidachtige planten in plantsoen, heemtuin en wilde tuin, als bodembedekking).

Wol

Annemiek Bosma, Vugterweg 9, 5211 CJ Den Bosch (verven, spinnen en breien).

Wonen

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

Wijn- en biermaken

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.

Zelfmedikatie (ook dieren)

J.W. Biesheuvel, Piet Heynstraat 60, 3354 XR Papendrecht. Tel. 078-410799.

Zuivelprodukten zelf maken

M. de Laat, Hoofdweg 533, Hoofddorp. Tel. 02503-15157.

Kalender legt boerenervaringen in Ecuador vast

Waarom kinderen niet geknipt worden bij nieuwe maan

Onder de titel *'De kennis van een volk is de macht van een volk'* werd er in 1983 in Ecuador, Zuid-Amerika, een kalender gepubliceerd waarin kennis verwerkt werd van 25 boeren en boerinnen over de invloed van de maan op hun leven. Boerenorganisaties wilden hiermee hun leden herinneren aan het belang van hun eigen kennis en ervaring voor de ontwikkeling van hun gemeenschap. Waarom wordt overal ter wereld de boerenkennis die gebaseerd is op eeuwenlange praktische ervaring letterlijk doodgezwegen? Hans en Anneke Carlier werkten, na zeven jaar Peru, drie jaar met boerenorganisaties in de zuidelijke Andes van Ecuador.

Het is toch vreemd dat in de hele wereld een soortgelijk proces zich voltrekt. Kinderen die studeren en daarom ontwikkeld en modern genoemd willen worden zetten zich af tegen hun ouders met hun tradities en eeuwenoude gebruiken. Analfabetisme stellen zij gelijk met dom, onderontwikkeld en achtergebleven en bijna automatisch wordt afgedaan met alle ervaring en kennis van boeren en boerinnen die niet kunnen lezen en schrijven.

Inwikkeling en afbraak?

Kinderen zijn bereid alles volledig anders te doen dan hun ouders. Alles wat maar gezien wordt als modern, progressief en vooruitstrevend krijgt de voorkeur. Alles wat op de school wordt geleerd staat bijna altijd hoger op de ranglijst dan datgene wat de ouders hen leren. Maar wat leren ze nu op school wat je nodig zou hebben om te voorzien in de eerste levensbehoeften?

Volkskennis heeft geen ingang in het officiële onderwijs, laat staan dat je op de scholen in Ecuador iets leert dat bruikbaar is om beter te kunnen overleven. Niets over voeding, gezondheid, opvoeding of eenvoudige landbouw. Op de middelbare scholen waar wel wat landbouwonderwijs gegeven wordt, praat men alleen maar over wat we hier noemen de gangbare landbouw: onderwijs in het gebruik van kunstmest, hibride zaad en bestrijdingsmiddelen. Maar bij die zelfvoorzienende boer is die westerse vorm van landbouw helemaal niet gangbaar en de introductie van die nieuwe technieken maakt hem alleen maar steeds afhankelijker van bank en markt. Is dat dan ontwikkeling en vooruitgang? Of is het een proces van inwikkeling en afbraak?

Als ontwikkelingswerkers proberen we nu de boeren een soort spiegel voor te houden. Het proces van ontwikkeling met hen

te analyseren en samen een nieuw soort ontwikkelingsplannen te smeden die weer voortborduren op hun eigen ervaring, kennis en cultuur.

Uit de verschillende workshops rondom voeding, gezondheid en voedselproductie kwam veel informatie naar voren die we hebben vastgelegd in boekjes, affiches en kalenders. De inhoud van één van die kalenders werd gebaseerd op de ervaringen van de boeren en boerinnen met de maan. In Nederland zouden we veel kunnen leren van die 'onderontwikkelde' 'Derde Wereld'-boer. Die mensen die helemaal onderaan de wereldranglijst staan, maar die wel bewijzen met zeer weinig middelen in harmonie met hun milieu te kunnen overleven.

De kalender

In de eerste plaats zijn er allerlei feestdagen die de zaaitijden aangeven van de verschillende gewassen. Zo wordt na het feest in de provinciehoofdstad in de eerste week van oktober begonnen met het zaaien van de maïs en wordt er gewacht tot het feest van 'las cruces' op 3 mei met het poten van de aardappelen.

Naast deze vaste tijden van zaaien en oogsten wordt een soort algemene zaaikalendar gehanteerd, gebaseerd op de volgende wijsheden.

Onkruid. Niet wieden bij nieuwe maan anders krijg je wild uitgroeiende maïsplanten zonder kolf en heb je last van engerlingen (keverlarven) in de aardappel en andere knolgewassen.

Oogst. Niet oogsten bij nieuwe maan omdat je dan weer last hebt van insecten die het zaad aanvreten in de opslagruimte. De bij nieuwe maan geoogste aardappels drogen eerder uit of verrotten.

Kool. Wanneer kool gezaaid wordt bij nieuwe maan krijg je alleen maar blad en bloem en geen kool.

Maïs en aardappels, maar ook bonen, tuinbonen, erwten, gerst, tarwe en haver nooit zaaien bij nieuwe maan. Wanneer je dat wel zou doen, krijg je planten die sterk groeien maar die erg zwak blijven en makkelijk omvallen. Zo'n maïsplant produceert alleen maar blad en mocht er toch een maïskorreltje in komen, dan zit er hoogstwaarschijnlijk geen korrel aan. Die lege kolf verrot dan snel. Wanneer je aardappels poot bij nieuwe maan, krijg je ook een geweldige groei van blad en wortels



maar slechts enkele hele kleine aardappeltjes waarin bovendien nog heel gemakkelijk wormen kunnen zitten. Zo zie je ook dat de bonen en erwten bij nieuwe maan gezaaid erg veel lege peultjes hebben en bovendien zullen de weinige bonen geplaat worden door wormpjes.

De granen hebben dan ook veel last van een zwarte schimmelziekte.

Bomen moeten geplant, gezaaid of gesnoeid worden in de periode die ligt tussen vijf dagen na nieuwe maan en een dag voor volle maan. Dan kan men verzekerd zijn van een recht opgaande boom die niet gemakkelijk omgaat met de wind.

Een boom nooit vellen met nieuwe maan of binnen vijf dagen daarna want dan is de kans zeer groot dat het hout geteisterd wordt door de houtworm. De middag is beter dan de morgen omdat de gekapte boom dan droger is en de stronk weer betere uitlopers kan vormen. Dat geldt ook voor bamboe en lianen die voor de dakconstructie van de huizen worden gebruikt. Een lian die gesneden wordt bij nieuwe maan wordt in het gebruik houtmeel terwijl ze anders zo sterk blijven als ijzerdraad.

Fruitbomen zaaien, enten en snoeien bij volle maan zodat er een mooie kroon ontstaat die niet te hoog opgroeit.

Scheermes in de baard

Bij de dieren. Het toedienen van een antiwormmiddel voor dieren wordt juist bij nieuwe maan gedaan, omdat dan die parasieten het aktiefst zouden zijn. Een varken kastreert men gedurende twee



dagen vóór of twee dagen ná nieuwe maan. Dan heb je weinig kans op ontstekingen wat vooral van belang is wanneer je niet de beschikking hebt over ontsmettingsmiddelen.

Het schaap wordt geschoren rondom het eerste kwartier, dan krijgt men namelijk wol die later weinig last heeft van mot. Bovendien groeit de nieuwe wol dan snel

■ Een fragment uit de kalender. De maanstand is steeds aangegeven.

weer aan en wordt lang en steil. Als men zou scheren bij volle of nieuwe maan, krijg je de ellende van een sterk krullende wol die erg langzaam groeit.

Wat geldt voor het schaap, geldt natuurlijk ook voor de mens. Haren worden in de Andes nooit geknipt bij nieuwe maan en ook nooit in de periode van vijf dagen daarna en ook de dag van volle maan is uit den boze, want dan krijg je namelijk stug en hard groeiend haar. En zoals men daar zegt 'het scheermes wil nauwelijks in de baard'.

Alle indianenkindertjes worden in Peru voor het eerst geknipt als ze drie jaar worden. Drie dagen voor nieuwe maan wordt hier een feest van gemaakt. De kinderen zijn dan verzekerd van fijn en zacht haar en de ouders van het nodige plezier.

Opnieuw uitvinden

Ik denk dat de lezer in deze opsomming van gebruiken veel zal tegenkomen waarvan hij zal zeggen: 'ja, dat was hier ook zo.' Helaas hebben ook hier maar weinig mensen die kennis verzameld en vastgelegd. Hoewel de boerenpraktijk voor de wetenschapper een onuitputtelijke bron van informatie en inspiratie kan zijn, lijkt het wel of dat men daar juist blind voor is en alles op proefstations en in laboratoria opnieuw wil uitvinden. Of is men alléén geïnteresseerd in kennis en technologie die commercieel gebruikt kan worden. Streeft men naar machtsconcentratie in handen van enkelen of is men uit op informatie die voor iedereen toegankelijk is?

Hans Carlier

cortar uñas

después de la luna tierna crecen más duras. Crecen rápido y suave cuando se las corta en luna tierna.

sacar los bichos

En la luna tierna suena la barriga y este es el mejor tiempo para curar las cucucas o lombrices del estómago.

JULIO

Cosecha de maíz.

1	vi
2	sa
3	do
4	lu
5	ma
6	mi
7	ju
8	vi
9	sa
10	do
11	lu
12	ma
13	mi
14	ju
15	vi
16	sa
17	do
18	lu
19	ma
20	mi
21	ju
22	vi
23	sa
24	do
25	lu
26	ma
27	mi
28	ju
29	vi
30	sa
31	do

2ª huelga en Shagly en 1981

sembrar maíz, papas

NO sembrar en luna tierna: Maíz, frijol, papa, haba, arveja, cebada, avena, oca, mellico, ni mashua.

Cuando siembras maíz en luna tierna:

- crece demasiado, muy delgado y se cae fácil
- la planta se llena de hojas con la mazorca bien arriba pero sin granos
- la mazorca se pudre con facilidad

Cuando siembras papa, oca o mellico en luna tierna:

- la planta se llena de hojas, muchas raíces, carga muy poco y con papas chiquitas.
- les entran gusano blanco, cuzu y cusila.

El frijol, la arveja y haba sembrados en luna tierna crecen demasiado con vainas vacías. El frijol se apolilla. La cebada, avena y trigo se van en vicio y les pega atupa.

OCTUBRE

Cosecha de maíz, en UNIVIC cosecha de arveja.

1	sa
2	do
3	lu
4	ma
5	mi
6	ju
7	vi
8	sa
9	do
10	lu
11	ma
12	mi
13	ju
14	vi
15	sa
16	do
17	lu
18	ma
19	mi
20	ju
21	vi
22	sa
23	do
24	lu
25	ma
26	mi
27	ju
28	vi
29	sa
30	do
31	lu

NOVIEMBRE

Siembrada.

1	ma
2	mi
3	ju
4	vi
5	sa
6	do
7	lu
8	ma
9	mi
10	ju
11	vi
12	sa
13	do
14	lu
15	ma
16	mi
17	ju
18	vi
19	sa
20	do
21	lu
22	ma
23	mi
24	ju
25	vi
26	sa
27	do
28	lu
29	ma
30	mi

eucalipto

Siembrar, plantar y desramar después de luna tierna y así para que crezca recto y no se caiga con el viento.

cortar madera

NO cortar en luna tierna ni en los 5 primeros días de luna porque le entra la polilla. Hay que cortar por la tarde cuando la savia baja a las así brota mejor el tronco.

quebrar carrizo

No coger carrizo en luna tierna los brotes crecen delgados.

cortar bejuco

Después de la luna tierna para que se haga dura cort y que no se haga machica.

EL SABER DEL PUEBLO ES EL PODER DEL PUEBLO

¿por qué?

Por que no se enseñan nuestras costumbres en las escuelas, colegios y universidades?

UNOCC

UNION DE ORGANIZACIONES CAMPESINAS CLASISTAS DE SANTA ISABEL que representa a todas las organizaciones de las agremiaciones.

Luna nueva es cuando no hay luna o cuando cambia la luna.

Luna tierna son los 5 primeros días de la luna.

Luna completa es cuando ya la luna cubre la luna.

arboles frutales

Siembrar, podar e injertar cuando comienza luna llena para que

Over lege plekken, draaihartigheid en een supergewas

tuinadvies

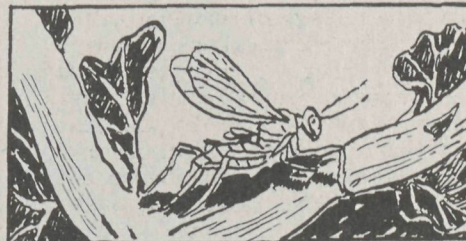


Vraag: In de herfst komt mijn tuin steeds meer leeg. Welke groenten zijn er nu nog in te zaaien?

Antwoord: Er zijn enkele gewassen die in deze tijd nog te zaaien zijn, zoals radijs, tuinkers, raapsteel, spinazie en bij een warme herfst ook nog postelein onder plat glas. Vooral spinazie is een makkelijke klant uit dit rijtje. Het is een plant die snel kiemt en bij een goede grond en rassekeuze altijd wel het gewenste resultaat geeft. In deze periode moet er weer scherpzaad gezaaid worden, breedwerpig of op rij. Bij op rij zaaien is het aan te bevelen de rijafstand op de door u gebruikte schoffel aan te passen. Alle lege plekken in uw tuin kunt u zo inzaaien en u zult zo eens zien hoe u uit deze restplekken nog een oogst kunt halen.

De in september gezaaide spinazie is nog voor de winter te oogsten.

Raapsteel is net zo'n gewas als spinazie. Zaai echter niet te dik. In het najaar is de kans op smet en rot veel groter dan in het voorjaar of de zomer. De luchtvochtigheid en de temperatuur is nog vrij hoog en dit geeft aan veel schimmels een verbeterde uitbreidingsmogelijkheid. Dun dan ook uit wanneer u toch te dik gezaaid hebt. In het najaar zou ik de plantjes op drie tot vijf centimeter in de rij zetten. Bij het inzaaien van raapsteel moet u er wel om denken dat raapsteel tot de familie van de kruisbloemigen behoort. Vooral op lichte zure zandgronden is de kans op uitbreiding van de gevreesde bodemziekte knolvoet groot. Zaai daarom de raapsteel in het vak waar het afgelopen teeltseizoen alle kruisbloemigen (kool, koolrabi, radijs, raapsteel, bloemkool, tuinkers) hebben gestaan. Heeft u nog slazaad over, probeer dan eens sla ter plekke uit te zaaien in rijtjes op 25 cm. Dun de plantjes op 25 cm en laat alles zo lang mogelijk groeien. Wanneer er vorst op komt is of wanneer alles flink dicht gegroeid is, kunt u het oogsten als snijsla.



Vraag: Mijn kolen hebben last van draaihartigheid, hoe komt dit en wat is er tegen te doen?

Antwoord: Deze ziekte wordt veroorzaakt door de larven van de koolgalmug (*Contarinia nasturtii*). De koolgalmug legt haar eieren op het groeipunt van de kool. De larven vreten dit groeipunt weg. De kool reageert ook op de vraat door een vreemde bladgroei. Een galappel is ook zo'n vreemde groeireactie van planten. De bladeren bij aangetaste koolplanten hebben verdikte bladstelen en deze zijn nog gedraaid ook. Door afwezigheid van het groeipunt in de hoofdstengel staat de lengtegroei van de plant geheel stil. Hierdoor zijn de planten ook goed te herkennen. Verwijder de aangetaste planten en bekijk deze eens op aanwezigheid van kleine witte larven. Een bestrijding is moeilijk, omdat het moeilijk is waar te nemen of een plant met eitjes 'belegd' is of niet. Verwijderen van de aangetaste planten verkleint echter de kans op uitbreiding van de aantasting in de toekomst.



Vraag: Wat wordt er precies verstaan onder vlaktekompостering. Heeft dit voordelen boven het komposteren op hopen?

Antwoord: Vlaktekompостering is eigenlijk mulchen met vers organisch materiaal. De kompostering, de afbraak van vers organisch materiaal in stabiele humus, vindt bij vlaktekompостering plaats in de mulch-laag. De bodembedekking is prima tegen uitdroging, maar omdat het oppervlak groter is dan bij een komposthoop

treedt er meer verlies aan stikstof op. Hoe groter het oppervlak hoe meer gassen uit kunnen treden. De stikstof verdwijnt dan ook in gasvorm.

Te dikke lagen verteren onder omstandigheden met weinig zuurstof en de vorming van voor groeiende planten giftige stoffen, is dan mogelijk. Deze stoffen werken vooral groeiremmend. Voor de vertering van de kompost is het bodemleven zeer actief. Wanneer de kompostlaag niet steeds bijgevuld wordt, moet een gedeelte van het bodemleven de voor hen zo nodige stikstof uit de grond onttrekken. Voor de teeltgewassen getekent dit dat het bodemleven nu een duidelijke konkurrent geworden is en dit is toch niet de bedoeling van de vlaktekompостering.

Ik denk ook dat u niet al het keukenafval voor vlaktekompостering kunt gebruiken, omdat er anders nogal wat ongedierte aangetrokken kan worden. Beter is het om het verse organische materiaal eerst te laten verteren in een goede komposthoop. Het grove, slecht verteerde materiaal hieruit zou u dan nog voor de mulch-laag kunnen gebruiken. Veel voedingstoffen bevat het dan niet, maar de kans dat er bij de afbraak groeiremmende stoffen vrijkomen is ook veel kleiner. Het bodemleven wordt ook niet te sterk 'opgejut', alles blijft beter in proporties.



Vraag: Onkruid in de tuin dat gaat nog wel, dat haal je weg met de hand of door te schoffelen, maar wat doe je tegen onkruid tussen de tegels?

Antwoord: Onder onkruid worden die planten verstaan, die staan op een plaats waar ze ongewenst zijn. Dit even voor de duidelijkheid. Eigenlijk is het onkruid tussen de tegels of stenen gemakkelijker te bestrijden dan in de tuin. De grond tussen de tegels is erg arm en droogt bij droog

weer ook snel uit. Echt woekeren wordt hierdoor moeilijk, al zal er op beschaduwde, vochtige plaatsen het onkruid welig kunnen tieren. Vaak zit er ook straatgras bij en dat is een lastige klant. Bij droogte maken de plantjes snel zaad en dit heeft bijna geen kiemrust nodig om te kiemen. Na ongeveer drie weken zijn de eerste nieuwe kiemplanten alweer zichtbaar. De onkruiden zijn te bestrijden op verschillende manieren. Met een speciaal krabbertje of een stevig oud mes is het voor u te hinderlijke onkruid te verwijderen. Voor grote oppervlaktes gaat hier nogal wat tijd in zitten. Trouwens: paden die veel belopen worden blijven door dit lopen veel schoner. Is dit krabben u te veel werk, dan kunt u ook gaan werken aan verbranding van het onkruid. Dit kan met kokend heet water of met een brandertje. Bedenk wel of u het zinnig vindt dat al deze energie in uw tuinpad gestoken wordt. Enkele dagen na het verbranden wordt het onkruid bruin en is snel te verwijderen.



Vraag: Wat moet ik doen tegen kweekgras?

Antwoord: Kweekgras is voor de biologische volkstuinder vaak een moeilijk te bestrijden onkruid, maar dat is het in de gangbare land- en tuinbouw ook! Toch is het in een niet te grote volkstuin niet te moeilijk om het in enige jaren kwijt te raken.

Kweek is een wortelonkruid, dat bij elke knoop van de ondergrondse stengel kan uitlopen. Vergeet u dus een stukje van ongeveer twee centimeter, dan zal dit stukje binnen korte tijd weer kunnen uitgroeien tot een volwaardige plant.

De beste tijd om de kweek te verwijderen is in de herfst. De plant maakt zich klaar voor de winter en de sterke groei-kracht is dan verdwenen. Werk zorgvuldig de gehele kweekplek door met een riek en verwijder alle bovengewerkte wortels. Deze wortels mogen niet op de komposthoop gegooit worden. Het volgende jaar zal er op die plek heus wel weer kweek staan, maar bij zorgvuldig verwijderen van de opkomende planten zal dit snel gereduceerd worden.

Gewassen waarbij veel in de grond gerommeld kan worden als aardappels en raapjes zijn ideaal om op met kweek bezette gronden te zetten. Houd echter wel de vruchtwisseling in de gaten.

Pas op: alleen schoffelen kan voor kweek juist stimulerend werken, vooral als u na intensief schoffelen enige tijd niet schoffelt (vakantie!).

Gewassen als pompoenen hebben de

kracht dat ze de grond goed kunnen afdekken, zodat het voor onkruiden moeilijk wordt om zich te vermeerderen. De aanwezige kweek zal er helaas niet van verdwijnen. De bestrijding wordt door de geweldige gewasmassa juist vermoeilijkt. Is de met kweek vervuilde oppervlakte erg groot dan is afdekking te overwegen. Dit kan met een dikke mulchlaag. Verwijder de doorkomende planten met wortel en al! Er wordt ook wel gezegd dat een dikke laag mest de kweek verdrijft.

Tenslotte blijft er nog een zeer doeltreffend, maar door velen minder fraai gevonden, middel over en dat is het bedekken van de plek met zwart landbouwplastic. De onder het plastic opkomende kweek verbrandt onder het warme plastic en kan door de afwezigheid van licht ook niet verder groeien. Door her en der gaten te maken is het stuk tuin toch nog te gebruiken om gewassen te telen als aardbeien, courgettes, sluitkolen en stokbonen. Maak de plantgaten niet te groot, ander krijgt de kweek hier weer de kans om door te groeien. Bedenk een uitgekiend plantverband, zodat het plastic eventueel het volgende seizoen weer te gebruiken is. Na het teeltseizoen moet u alles grondig verwijderen, zodat er geen plastic in de tuin achter blijft. Uit milieutechnische oogpunt is de laatste variant misschien wel de minst ideale. Pas dit dan ook alleen toe als er voor u geen andere oplossing mogelijk is. Ik persoonlijk vind het altijd nog een geweldige staaltje van de natuur om na jaren van afdekking nog levende planten onder de afdekking te vinden. De bestrijding zal dan ook nooit volledig zijn.



Vraag: Pas las ik iets over een gewas waarvan ik nog nooit iets gehoord had: Comfrey. Wat is dat voor een plant?

Antwoord: Comfrey is de Engelse naam voor de bij ons in het wild groeiende smeewortel. De wortel wordt wel als geneeskrachtige zwachtel gebruikt. In Engeland is er veel onderzoek gedaan naar de landbouwkundige waarde van Comfrey. Dit vooral omdat de plant een zeer sterke groeier is, met een hoog gehalte aan eiwitten en ook met een zeer merkwaardige aanwezigheid van vitamine B12. Deze vitamine komt eigenlijk alleen in dierlijk produkten voor. De heer L.D. Hills heeft zich in Engeland sterk ingezet voor onderzoek in de teelt van Comfrey. Hij heeft er op de *Henry Doubleday Association* ook in veredeld en ook in Kenia. Opbrengsten van zestig ton Comfrey zijn mogelijk. In Zambia en Zimbabwe is het

hierdoor een populair voer voor het pluimvee. Ook het andere vee schijnt het goed te eten.

De eiwitgehalten van comfrey-meel verschillen niet veel met die van soja-meel. Ook de verschillende eiwitten komen in ongeveer dezelfde verhoudingen voor. Nu zult u denken: waarom is dit supergewas dan nooit bekend geworden? Dat ligt vooral aan het feit dat het nog te onbekend is. Ook bevat het de voor beesten en mensen giftige *alkaloïden*. Dit zijn organische substanties die verdacht veel op eiwitten lijken. Groene aardappels bevatten ook alkaloiden. Door onderzoek is echter vast komen te staan dat het vee dat werd gevoed met comfrey, hier geen schadelijke bijwerkingen van ondervond. Met laboratoriumonderzoek werd aangetoond dat er voor de mens ook geen schadelijke bijwerkingen te verwachten zijn. Zeker omdat u waarschijnlijk niet van plan bent om elke dag comfrey te eten.

Gebruik voor de teelt verzameld plantmateriaal of zaad. Dit zaad is soms te koop tussen tuinkruidenzaad. Een mogelijke plantafstand is vijftig bij vijftig centimeter. In de eerste jaren is de afstand echter te verkleinen om al snel een grote opbrengst te krijgen. De planten zijn meerjarig, zet ze dus op een plaats waar dit voor jaren mogelijk is.

De bemesting is gelijk aan die van rabarber. Dit is ook een voor de verdere verzorging te vergelijken gewas. Geoogst wordt er van april tot in oktober. Snij de bladeren af aan de voet van de plant. De zij-scheuten kunt u in het na- of voorjaar als nieuw plantmateriaal gebruiken. Heeft u teveel blad, dan is dit goed te verkomposter of te gebruiken om een *comfrey-gier* te maken. De bemestende waarde is behoorlijk hoog.

De bladeren zijn in de keuken te verwerken als die van een bladkool of in de soep. De Engelsen kunnen er zelfs wijn uit toveren!

Gerard van 't Klooster

Vragen voor deze rubriek kunnen schriftelijk worden gesteld. Schrijf naar: Redactie De Kleine Aarde, Postbus 151, 5280 AD Boxtel.

Kursus winkeliers óók in Amsterdam

De Kleine Aarde organiseert dit najaar scholingsactiviteiten voor medewerkers van natuurvoedingswinkels. De onderwerpen zijn produktinformatie en voedingsleer.

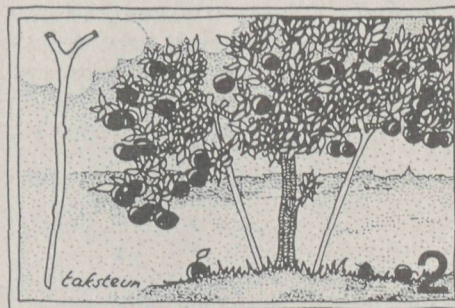
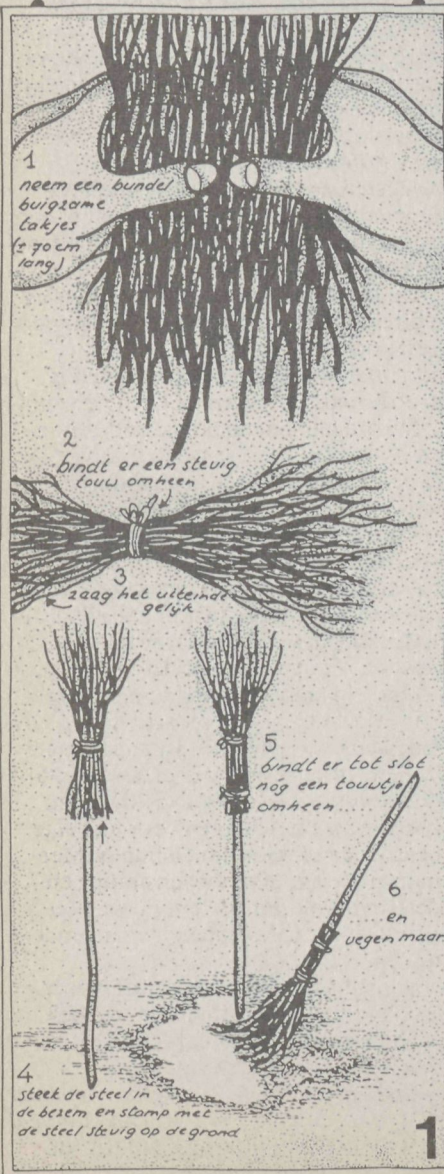
Samen met de Alternatieve Konsumentenbond organiseert De Kleine Aarde voor Amsterdam en omgeving drie studieavonden over dezelfde onderwerpen op 1, 8 en 15 december.

De kosten hiervan zijn f 35,- voor de drie avonden, of f 15,- per avond. Meer informatie en opgave bij De Kleine Aarde in Boxtel (04116-84921, Geert Knobbe).

Aan de slag met snoeihout

Nog niet zo lang geleden groeide er bij iedere boerderij wel wat geriefhout. Zo'n bosje voorzag voor een groot gedeelte in de 'houtbehoefte' van de boer: dikke stukken werden als afrasteringspaal gebruikt, dunne takken als brandstof, bonenstokken en gereedschapstelen. Dunne twijgen werden ook niet versmaad, er werden manden van gevlochten, bezems van gemaakt en

MAAK JE EIGEN BEZEM



wat er overbleef was altijd nog wel geschikt als brandstof onder de pot met varkensvoer!

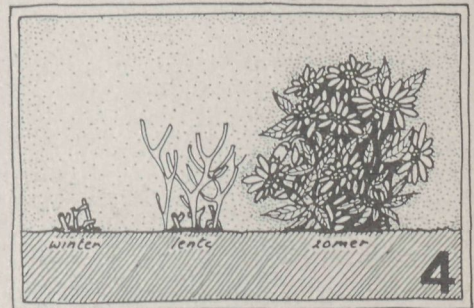
Op sommige plekken kun je dergelijke bosjes nog wel vinden zij het dat ze vaak verwaarloosd worden: afrasteringspalen worden nu gekocht, gevlochten manden zijn vervangen door kunststof spullen en hout als brandstof wordt, sinds het aardgas, nauwelijks meer gebruikt. Zonde eigenlijk maar het is niet anders.

In partikuliere tuinen komen geriefhoutbosjes niet voor. Toch is ook een groot deel van dat (snoei-)hout uitstekend bruikbaar. In dit artikel wordt een aantal suggesties gedaan. U spaart er misschien niet direkt (veel) geld mee uit maar het is op

zich best aardig om het 'afval', dat anders vaak bij het grofvuil terecht komt, weer te gebruiken.

Een bezem van twijgen

Voordat de rechttoe-rechtaan bezems te koop waren, werden vooral heide- of rijzenbezems gebruikt. De meeste mensen maakten ze zelf, soms werd er mee langs de deuren gevent. Oudere lezers zullen zich dat misschien nog wel herinneren. Het ware fijne bezems, vooral om het losse blad van de stoep, straat of het gazon te vegen en... geen probleem als ze versleten



waren, de natuur rondom leverde voldoende materiaal voor een nieuwe! (tekening 1).

Taksteunen

Langere, rechte takken kun je bijvoorbeeld gebruiken als bonestok. Natuurlijk kunnen er ook andere planten langs/tegen groeien. Met een paar van die stokken en een oud laken kun je een fijne hut bouwen!

Takken met een gevorkt uiteinde (tekening 2) geven een steuntje aan zwaar beladen fruitbomen. In oude boomgaarden met hoogstammen zag je dat vroeger volop. In de winter stonden de 'steuntjes' tegen de stam te wachten op het nieuwe seizoen!

Plantensteuntje

Menige tuinelaar heeft planten in zijn/haar tuin die tijdens het groeiseizoen een steuntje nodig hebben. Denk bijvoorbeeld aan tomaten (tekening 3) en andere mooie en/of smakelijke gewassen. Natuurlijk zijn daar allerlei spulletjes voor in de handel, van tonkinstok tot fraaie plastic steunen maar ook je eigen tuin levert goed materiaal.

Stevige, vertakte twijgen zijn onder andere geschikt voor vaste planten die nogal eens de neiging vertonen om 'uit elkaar te vallen'. In het voorjaar als de planten net beginnen uit te lopen zet u een paar van die takjes in de plant (tekening 4). Tijdens het groeien vinden de stengels steun aan de twijgen en in de zomer ziet u ze niet meer staan. Heel wat fraaier dan stokjes-met-een-touwje!

Korte stokjes

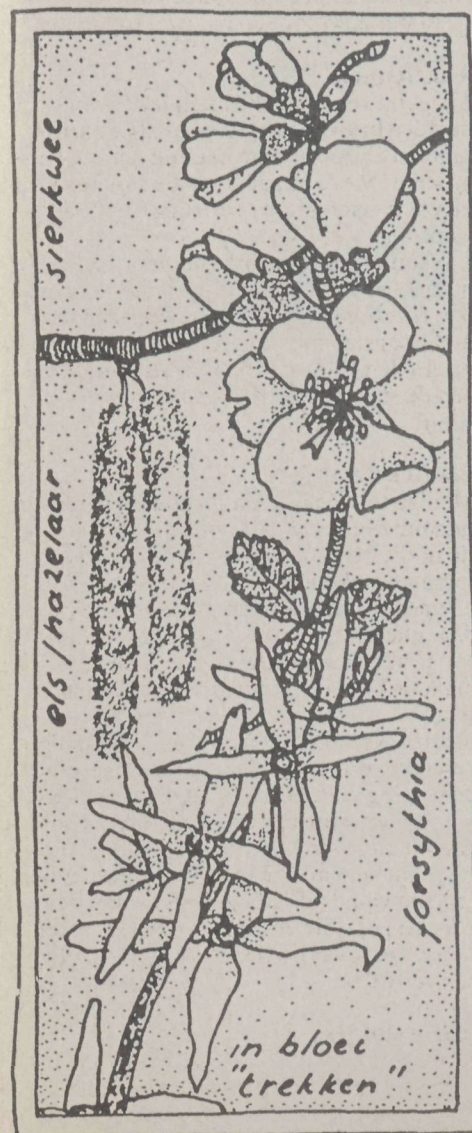
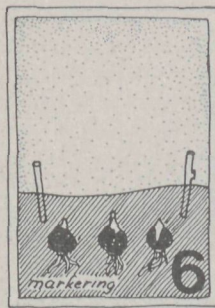
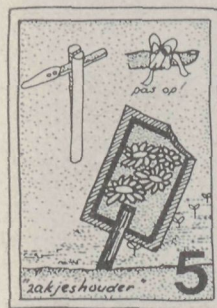
Korte stokjes van zo'n 15-20 cm kun je bijvoorbeeld gebruiken als 'zakjeshouder'. Splijt zo'n takje met een scherp mesje tot de helft en klem het zakje ertussen (teke-

ning 5). Dergelijke stukjes zijn ook te gebruiken als markering (tekening 6). Je weet dat in ieder geval waar je geplant of gezaaid hebt!

Takken in bloei trekken

Wat je ook van plan bent met je snoeihout, hou in ieder geval wat takjes achter de hand. Je kunt proberen om ze in bloei te trekken. Na een paar weekjes vorst lukt dat met verschillende vroege bloeiers heel goed en als het niet mocht lukken kun je altijd nog genieten van het frisse, jonge blad!

Peter Kouwenhoven



Een ideeënfabriek aan het IJ

Y-tech een plek voor ontwikkelingen

Een uitvinder heeft het moeilijk. Hoe verkoopt hij zijn idee aan de nuchtere zakenman, die zegt: eerst laten zien dat het werkt, dan steek ik er geld in. Juist geldgebrek maakt het immers onmogelijk het idee om te zetten in een tastbaar bewijs: een nieuwe machine, een buitengewone fiets of een energiezuinige maanraket. Maar in Amsterdam aan het IJ gloort hoop. Y-tech komt.

Het voormalige veem *Koningin Emma*, gebouwd in 1913, is vijf verdiepingen hoog. Het vloeroppervlak bedraagt in totaal een hectare. In de kelder heeft zich al een drukkerij en een fietsenwerkplaats gevestigd. Helemaal bovenin, onder lichtkoepels en het fascinerend lijnenspel van de stalen dakconstructie, vordert de inrichting van een permanente tentoonstellingsruimte. Elders in het gebouw een kantoorruimte, een computer-gestuurde draaibank, een ruimte voor ontwerpers waar zij hun ideeën met de computer op papier kunnen zetten.

Er wordt nog verbouwd. Dit najaar moet het zo ver klaar zijn dat Y-tech feestelijk kan openen.

Hotemetoten

We spreken met *Luud Schimmelpenninck*. Een naam die bij een bepaalde generatie nostalgische herinneringen oproept aan de jaren zestig. De geestelijke vader van de witkar. Schimmelpenninck vormt samen met *Luuk van Gompel* en *Jack Cohen* het bestuur van Y-tech. Ze zoeken nog nieuwe bestuurders ('hotemetoten', zoals Schimmelpenninck ze oneerbiedig aanduidt) met indrukwekkende titels voor hun naam. Y-Tech wil modern, professioneel, dynamisch, zakelijk en betrouwbaar overkomen. Dat blijkt ook uit de folder die over het project is verschenen, waarin woorden als innovatie, management, creativiteit en ondernemerszin veelvuldig voorkomen.

'Valt wel mee'

'Een plek waar de ambiance aanwezig is voor ontwikkelingen', noemt Schimmelpenninck het. 'We geven mensen die een nieuw idee willen ontwikkelen hier de ruimte, de faciliteiten en geld. We willen zoveel mogelijk verschillende vaardigheden in huis halen, die elkaar over en weer kunnen ondersteunen en inspireren. We hebben hier een drukkerij zitten en tekstschrijvers. Die kunnen van pas komen als je een idee wilt presenteren.'

Hij is een handige jongen. Als we informeren naar de problemen die zich voor zouden kunnen doen bij het opzetten van een

dergelijk omvangrijk project, begint zijn antwoord stevast met 'nou, dat valt eigenlijk wel mee hoor'.

Een gebouw? 'De eigenaar, Transvemij, zat ermee in zijn maag. We hebben gezegd: laat ons onze gang gaan, laat ons het beheeren, over een paar jaar zal het rendabel zijn.'

Geld? 'De eigenaar betaalt ons een vergoeding voor het beheer. De bedrijven hier in huis betalen huur aan de eigenaar. Voor de accommodatie proberen we wat sponsoring te krijgen.'

Belangstelling? 'We zitten al vrijwel vol'. Uiteindelijk is het de bedoeling dat er een commissie komt, die de ideeën van uitvinders beoordeelt. Ziet die commissie er wat in, dan kan de initiatiefnemer aan de slag. De directe kosten komen uit een daarvoor ingestelde pot.

Blijkt later dat het idee verkoopbaar is, dan is de bedenker verplicht een percentage af te dragen, om de pot gevuld te houden.

Geknoei op zolder of in een schuurtje hoeft er niet meer bij te zijn. Wie zijn idee in Y-tech wil realiseren beschikt over de modernste apparatuur. Wonderbaarlijk is de 'computer aided manufacturing', die in de kelder van Y-tech staat opgesteld. Een elektronisch apparaat, waar je de werktekening van een metalen onderdeel in stopt en enige tijd later komt dat onderdeel er uit. Precies zoals je het gedacht had.

Even ingenieur is het idee van de kantoorruimte. Een grote ruimte met enkele tientallen bureau's, waar mensen die over een kantoor willen beschikken voor niet al te veel geld een plekje kunnen huren. Met computer, telex, telefoonaansluiting en andere moderne gemakken, die voor een individueel bedrijfje onbetaalbaar zouden zijn.

Het is nog niet allemaal klaar. Er wordt nog volop verbouwd tijdens ons bezoek. Maar lang zal het niet meer duren tot de eerste nieuwe creatieve vindingen in Y-tech worden geboren.

Hans Slemmer
Dick Verheul

Y-tech, Van Diemenstraat 4-6, 1013 NH Amsterdam, tel. 020-250869.

Een ander kado

De vrienden en kennissen van de heer en mevrouw *Halbertsma* zullen vreemd hebben opgekeken toen zij het verlanglijstje zagen dat meneer Halbertsma had gemaakt voor het veertigjarige huwelijksfeest.

De keus ging tussen 'kado's' als een donatie voor de stichting Rover, een donatie voor de Vereniging voor Natuurmonumenten, een donatie voor Vrijwillig Landschapsbeheer en donaties voor één van de andere instellingen op de lijst. Ook De Kleine Aarde was door het echtpaar Halbertsma bedacht.

Intussen hebben de genodigden hun kado in een speciale versierde envelop overhandigd aan de jubilarissen. 'Iedereen vond het erg leuk', vertelt zoon Nico. 'Ze waren wel wat gewend van mijn vader, die vindt dat hij zelf wel genoeg heeft en erg actief is op het gebied van natuur en milieu.'

Een zuinige knop

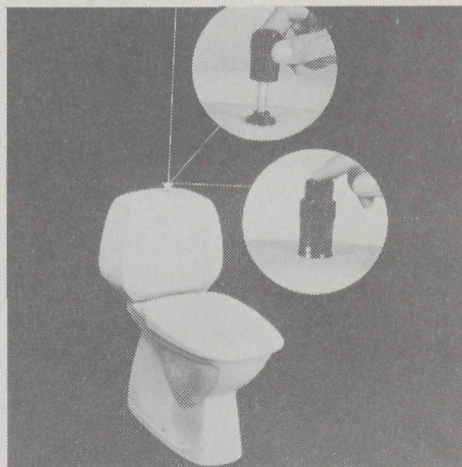
Schoon helder water is kostbaar. Eigenlijk veel te goed om zomaar door de WC te spoelen. De uit Ierland afkomstige uitvinder *Leo Senft* heeft daarom een zuinige 'keuzeknop' ontwikkeld, die naar believen een grote of een kleine plens water door de WC-pot laat klateren.

Met de 'Sit 2000', zoals de vinding heet, kun je twee kanten op. Het ding kan omhoog en omlaag. Als je 'm omhoog trekt geeft hij de normale hoeveelheid water. Bij indrukken spoelt er maar dertig procent van die hoeveelheid door het toilet. Ruim voldoende om een 'kleine boodschap' te doen verdwijnen.

De keuzeknop wordt gemaakt door Tradimex BV in Vianen. Voorlopig is er maar één versie, die past op een Sphinx duoblock.

Als iedereen meedoet kunnen we 120 miljard liter water besparen, heeft Senft berekend.

De Sit 2000 is te koop bij een goede loodgieter.



BB van start

Eind juni is de Biologische Boerenmarkt in Boxtel van start gegaan. Op deze nieuwe weekmarkt verkopen producenten van biologische producten direct aan de klant, waardoor de prijzen voor beide partijen aantrekkelijk zijn. Er staan nu negen producenten op de markt met groenten, zuivel, kip, eieren, brood, kaas en graanproducten.

De Boerenmarkt is een initiatief van de Nederlandse Vereniging voor de Ekologische Landbouw en De Kleine Aarde.

De Biologische Boerenmarkt wordt elke zaterdag (tot 1 november) gehouden bij gebouw De Rots aan de Nieuwstraat in Boxtel-Oost (niet ver van De Kleine Aarde) van 9.30-12.30 uur.



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

- Ondergoed van 100% onbehandelde wol, alle maten
- Babykleding van ongebleekte katoen, wol en zijde
- Maillots, sokken enz.

Winkel: Oude Wed 11, Zutphen



Obilot Natuurtextiel

Vraag gratis informatie:
Postbus 516
7200 AM
Zutphen
05750-17091

Geleerpoeder Marmello

- 1 Jam maken **zonder** suikertoevoeging
- 2 Jam maken met **weinig** suiker
- 3 Jam maken met **half** suiker

Marmello 1, 2 en 3 is gebaseerd op citrusepectine, voor een goede gelering bij een laag suikergehalte. Marmello bevat geen conserveermiddel.

Verkrijgbaar bij natuurvoedingwinkels, reformhuizen en de betere drogisterijen.

Dodo

Postbus 1609, 9701 BP Groningen

SPEKSTEEN VOOR WARMTE DIE VÉÉÉL LANGER DUURT

TuliKivi

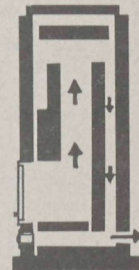
SPEKSTEEN tegenstroomkachel 1 x stoken – 24 uur warmte

eenvoudige montage – verhuisbaar voor ruimten tot 120 m²

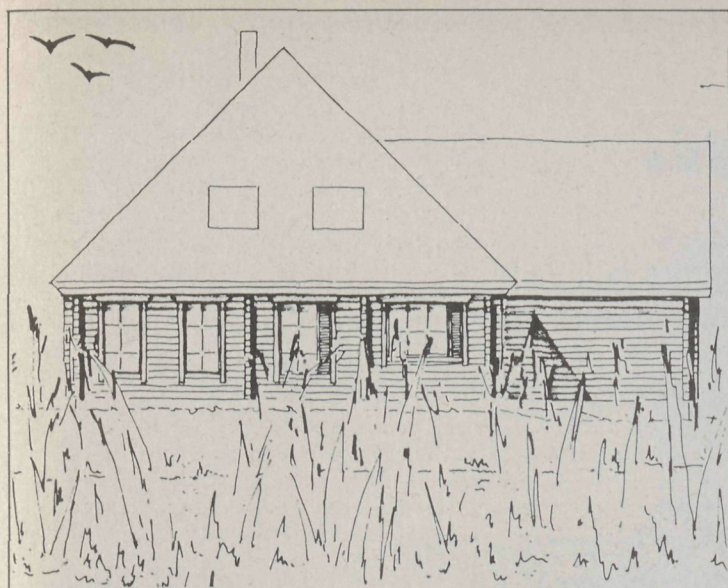


Gudbrandsdølen

Traditionele noorse **SPEKSTEEN** houtkachels voor ruimten tot 50 m²



DE BULLEBAK, de Hoek 9, VLEDDER - Tel.: 05212-2126



FINN-LOGS

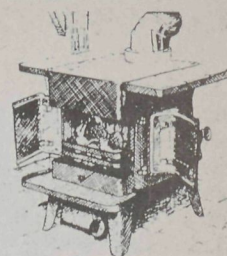
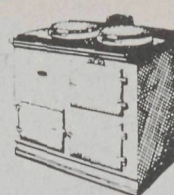
milieuvriendelijk energiebesparend bouwsysteem

medewerkend architect:
Joris Wijffelaars.

**Simpel en gezond
bouwen in hout**

FINN-LOGS
Idsteinlaan 15
5252 BJ Vlijmen
Holland
Postbus 34
5250 AA Vlijmen
Tel. 04108-6344

ALTERNATIEF VERWARMINGSCENTRUM 'SCHOUTEN'



RAYBURN AGA QUEBB

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

Reparatie, onderhoud en onderdelen voor alle AGA-fornuizen.

Zo is wijn van nature



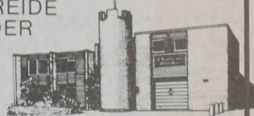
Zonder gebruik van kunstmest, agressieve bespuiting of synthetische reuk-, kleur- en smaakstoffen. Château Prodor heeft meer dan 60 wijnen van gekontroleerd klassieke-ecologische origine.

VRAAG OM EEN
UITGEBREIDE
FOLDER

klassieke ecologische wijnen

Château Prodor

Kempenaar 01-28 * 8242 BA Lelystad * Holland * Tel. 03200-43728



de Groene Klapper 86-87

alweer de
4e editie!

Op zoek naar een natuurvoedingswinkel of -restaurant, een hergebruikbedrijf, een kleinschalige drukker, een windmolen of voedselverwerkingsbedrijf? Behoeft u advies? Deze gids wijst u de weg en geeft ruim 2300 vermeldingen en aanvullende gegevens van mens- en milieuvriendelijke bedrijven en aanverwante organisaties.

Verkrijgbaar in natuurvoedingswinkels en de erkende boekhandel. Ook te bestellen door overmaking van f 12,50 (inkl. porto) op giro 275.000 t.n.v. Stichting MeMO, Amsterdam, o.v.v. "Groene Klapper editie 86-87"



een andere adressengids
f 10,-

GEZOCHT

Het jongerenproject van het
August Hermann Franckehuis
heeft dringend een kostpleegadres
op een boerderij nodig voor:

Erwin, 16 jaar, uit Limburg afkomstig. Heeft weinig opleiding, knutselt graag. Ideaal voor hem zou zijn om op een boerderij of iets dergelijks te wonen, waar hij een handje mee kan helpen. Als er maar dieren zijn!

Denkt u een oplossing te weten of wilt u meer informatie over Erwin of over het jongerenproject, bel dan naar de Centrale voor Pleegzorg, Heemraadssingel 134, 3021 DJ Rotterdam. Vraag dan naar Trix Plooi, bereikbaar tijdens kantooruren op tel.nr. 010-4762311.

Pleegouders kunnen rekenen op een redelijke kostenvergoeding.



centrale voor pleegzorg
zuid holland/zeeland

bemiddelingsorganisatie voor pleeg- en opvangadressen

Uitgaven van De Kleine Aarde

OUDE NUMMERS VOOR

SLECHTS f 1,—
+ verzendkosten

Belangrijkste thema's uit oude nummers

- 23 Bouwen
- 24 Landbouw
- 25 Milieu en huishouden/
huisdieren
- 26 Energie
- 27 Preventieve
gezondheidszorg
- 28 Voeding
- 29 Vervoer en wonen
- 30 Kinderen en milieu
- 31 Belang van utopieën/suiker
- 33 Samen werken, wonen,
overleven
- 34 Natuurbehoud begint aan
tafel
- 35 Dieren tussen de mensen
- 36 Wie leert wie wat? Milieu en
politiek
- 37 De bloeiende handel in
beter eten
- 38 De jacht op afval
- 39 Nieuwe economie: betere
tijden op komst/
Windmolens
- 40 Houten huis zelf bouwen
- 41 Fietsen
- 42 Onze boeren de nieuwe
sjeiks?/De beste kachels
van '82
- 43 Het groene veld
- 44 Zonne-energie
- 45 Winkelen bij EKO,
toevoegingen en
verontreinigingen
- 46 Gebak zonder suiker
- 47 Sneeuw en ijs, in de bonen
- 48 Groene politiek, zelf
spaghetti maken
- 49 Melk, boeren in Frankrijk



**Stel zelf een attractief
pakket samen**

Voor bestelwijze zie hiernaast

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 handleiding voor het bouwen van een molen, 84 pag. DKA-boek 1. (Vijfde druk)
f 14,50/Bf 275

Eten wat de grond schaft. Ekologische 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). Nog slechts enkele exemplaren.
f 7,50/Bf 150



Eet Kook Ekologisch. Handboek voor de gif-vrije keuken. Door Louise van Gisteren en Greet Hospers. DKA-boek 4. (256 pag.)
f 35,—/Bf 700

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

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, leerzame buitenbeestjesboek. Over kruiptjes, sluiptjes en fladderaars in de tuin, in het groen bij school of in huis. Door Peter Kouwenhoven. DKA-boek 7, 48 pag. geb. (Tweede druk)
f 12,50/Bf 250

Mellie Uyldert, de onbegrepen wijze

maagd. Waan of wijsheid? Het einde van een mythe. Door Felix Zwitser. Samenstelling David Douwes. DKA-boek 8. 148 pag. paperback
f 14,95/Bf 285

Handboek voor vegetarische restaurants. Warenkennis menuleer, technieken in de keuken, receptenleer, prijsberekening. Door Marleen Heus. 120 pag. paperback.
f 19,—/Bf 380

Brochures

EKOLOGISCH TUINIEREN

CURSUS VAN
DE KLEINE AARDE



Ekologisch tuinieren. De inleidende cursus zoals die op De Kleine Aarde gegeven wordt. 60 pag. (Derde druk)
f 8,50/Bf 170

Vleesloze recepten. Vijftien volledige menu's. Door Denise Wagemakers. (Vijfde druk). DKA-brochure 1
f 5,00/Bf 100

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

Alternatieve Landbouwmethoden. Uittreksel van het eindrapport van de Commissie Onderzoek Biologische Landbouwmethoden ('77) (Tweede druk). DKA-brochure 3
f 5,00/Bf 100

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

Methaangisting, Energie uit mest en afval. Door Jan Craens en anderen. DKA-brochure 6. (Vijfde druk)
f 5,00/Bf 100

Milieubewust wonen in piramidehuizen. Het woon/leefplan van De Kleine Aarde en de

architekten Gerard Schouten en Gerrit de Jonge. DKA-brochure 10. (Vijfde druk)
f 2,50/Bf 50

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

Windenergie. Bundel van artikelen over de mogelijkheden van windmolens. Adressen en algemene informatie. (Derde druk). DKA-brochure 12
f 5,00/Bf 100

Kleine Aardigheden. Recepten voor lente, zomer, herfst, winter, broodmaaltijden, picknickmand. (Tweede druk). DKA-brochure 13
f 5,00/Bf 100

Anders omgaan met energie. Mogelijkheden tot besparen door technisch vernuft en simpele verandering van gewoonten. (Tweede druk). DKA-brochure 14
f 5,00/Bf 100

De Kleine Aarde doet een boekje open over milieuvriendelijke landbouw, politiek met mes en vork, onuitputtelijke energiebronnen; experimenten en activiteiten van het project in Bostel. Met plattegrond 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

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

Alternatieve Voeding voor Zuigeling en Peuter. Een handige vraagbaak

Alternatieve Voeding VOOR Zuigeling en Peuter



De Kleine Aarde

over alternatieve voeding, de voeding voor zuigeling en peuter, zuigelingenvoeding en het overgaan op vaste voeding. (Tweede druk) f 9,50/Bf 190

'Anders' eten in instellingen. Productie van de Kleine Aarde in samenwerking met het Voorlichtingsbureau voor de Voeding (VOVO). Brochure over hoe te koken in een instelling voor mensen met alternatieve voedingsgewoontes (vegetarisme, makrobiotiek, etc.) of uit andere culturen (Surinamers, Turken, Marokkanen). Prijs (inkl. verzendkosten) f 25,-

Ekologische Alternatieven

Granen. Boekje over de aktie 'Nederland Meerkorenland'. Ekologische Alternatieven 1. (Tweede druk) f 5,00/Bf 100

Zelf kippen houden. Ekologische Alternatieven 2. (Tweede druk) f 5,00/Bf 100

Kompost. Komplete handleiding voor het zelf maken van puik kompost. Ekologische Alternatieven 3. (Tweede druk) f 5,00/Bf 100

Kamerkost. Keukentips en recepten voor elke kamerbewo(o)n(st)er. Ekologische Alternatieven 4. f 5,00/Bf 100

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 100

Inmaken en bewaren. Een praktische handleiding over inmaak- en bewaarmethoden, zoals inkuilen, drogen, melkzuurfermentatie (zuurkool). Ekologische Alternatieven 6. (Tweede druk) f 5,00/Bf 100

Babyvoeding. Poedermelk of moedermelk? Potjes en pakjes of zelfgemaakte zuigelingenvoeding? Ekologische Alternatieven 7. (Tweede druk) f 5,00/Bf 100

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 100

Vooruit met de Geit. Handleiding over 't houden van geiten. Ook melk, kaas en kwark maken en huiden looien. Ekologische Alternatieven 9. (Tweede druk) f 5,00/Bf 100

Wijn uit eigen tuin. Het boekje bevat een teelthandleiding voor de amateurwijnbouwer en geeft aan hoe je zelf een recept kunt samenstellen. Ekologische Alternatieven 10. (Tweede druk) f 5,00/Bf 100

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. (Tweede druk) f 5,00/Bf 100

Brouw bier voor je plezier. Uitvoerende handleiding voor het zelf brouwen van diverse soorten bier. Van pils tot brandnetelbier. Ekologische Alternatieven 12. f 5,00/Bf 100

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 100

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 100

Spuiten maakt ons giftig. Informatie over de gevaren van bestrijdingsmiddelen en de gevaren waarover de chemie zwijgt. Natuurlijk ook aanwijzingen hoe het anders kan. Ekologische Alternatieven 15. f 5,00/Bf 100

Jam maken zonder suiker. Een volledig overzicht van het maken van goed smeerbare jam bij elk gewenst suikergehalte, dus voor elke smaak. Ekologische Alternatieven 16. (Tweede druk) f 5,00/Bf 100

Brood uit eigen oven. Voor wie al zelf brood bakt of daarmee wil beginnen. Volop recepten natuurlijk maar ook achtergrondinformatie over gist, zuurdesem, de verschillende meelsoorten. Ekologische Alternatieven 17. f 6,00/Bf 120

Doe het thuis. Geld en milieu sparen. Hoe je thuis zowel het milieu als je eigen beurs kunt sparen. Nuttig voor iedereen die al jaren zijn/haar koopkracht (en milieu) ziet aangetast. Ekologische Alternatieven 18. f 6,00/Bf 120

De nieuwe Hollandse keuken. Verrijnde recepten uit de ekologische keuken, zonder puritanisme opgeschreven door een meesterkok. Ekologische Alternatieven 19. f 6,00/Bf 120

Gewoon schoon. Wassen zonder fratsen. Een boekje over wassen, wasmiddelen en wasmachines. Hoe het milieuvriendelijk kan zonder je door reclameleuzen in de luren te laten leggen. Ekologische Alternatieven 20. f 6,00/Bf 120

Natuurlijke cosmetika zelf maken. Tonics en crèmes van bloemen en blaadjes, aangepast aan je eigen huid en smaak. Ekologische Alternatieven 21. f 6,-/Bf 120

Keukenkruiden. Zaaitijd, zaaidiepte, rijfstand en bemesting. De teelt van twintig keukenkruiden kan nu niet meer mislukken. Ekologische Alternatieven 22. f 6,-/Bf 120

Overige uitgaven

Hergebruik-etiketten. Pakjes à zestig stuks: f 3,00/Bf 60
Verzendkosten f 2,50/Bf 50 per pakje. (Meerdere pakjes tegelijk bestellen maakt portokosten minder. Bel voor tarief: 04116-84921).

Voedselschijf 45 x 60 cm, kleur f 3,00/Bf 60
Verzendkosten f 3,80/Bf 80

Buttons 'Krap bij Kas', 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). Verzending 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 uitgever, 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 en Ekologische Alternatieven: f 2,50/Bf 50 voor het eerste ex. Voor elk volgend exemplaar f 0,75/Bf 15 erbij tellen.

Verzendkosten oude nummers: f 2,50/Bf 50 voor het eerste ex. Voor elk volgende nummer f 1,-/Bf 20 erbij tellen.

Stort het bedrag - en niet vergeten - met verzendkosten, op postgiro 52730 van De Kleine Aarde, Boxtel, 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 Boxtel
Vertegenwoordigers voor de Belgische Boekhandel:
Kritak, uitgeverij en verspreidingscentrum, Vesaliusstraat 1, 3000 Leuven.



Bak een Wereldburger!

Een Wereldburger bak je in een wip. Neem acht sneetjes volkorenbrood, een gesnipperd uitje, een teentje knoflook, 25 gram vlokken (maïs, haver of rogge), 75 gram geraspte kaas en een eitje. Met nog wat zout, peper, basilikum, gehaktkruiden en beschuit maak je er wat lekkers van.

Week het fijngemaakte brood en de vlokken in bouillon of melk. Doe de andere ingrediënten erbij en kneed er een lekkere bal van. Daarvan maak je kleinere ballen, die je een beetje plat maakt. Bak ze bruin met een beetje boter in de koekepan. Klaar!

RODE KRUIS SLUIT CONTRACT MET MACDONALDS

W. J. Scholten Courant
16-6-1986

Hamburgers voor het goede doel

De hamburgergigant McDonalds heeft weer iets nieuws bedacht om zijn producten te slijten. Wie de komende maanden een 'Big Mac' bestelt, steunt daarmee het Jeugd Rode Kruis. Enkele bekende Nederlanders die zich voor het hamburgerkarretje laten spannen, zullen de vleesbrokken aan de man brengen. Mooier had McDonalds het niet kunnen bedenken: een aktie waarbij gezondheid en hamburgers in één adem worden genoemd, gericht op de jeugd, 'de klanten van morgen'. Dit alles onder het motto 'McDonalds feliciteert het Jeugd Rode Kruis'.

vangt. Hoofd sectie Jeugd Rode Kruis Cees Peeters

nalds", zegt Cees Peeters. "Ze hebben ons geadop-

stuk imago-verbetering", aldus Peeters. "Tegelijker-



Wie weet tot welke rampzalige gevolgen de 'hamburgergekte' overall ter wereld leidt, kan de aktie slechts beschouwen als een wrange grap. Nu mag het Jeugd Rode Kruis best steun hebben. De organisatie doet goede dingen op scholen en via de eigen afdelingen. Jammer dat ze afhankelijk zijn van een hamburgerbakker. Organiseer daarom je eigen aktie! Speel zelf voor bekende Nederlanders en bak je eigen Wereldburgers. En maak per Wereldburger een kwartje over naar het Jeugd Rode Kruis (giro 19400). Zet erbij: 'NietDoe-nalds'.