

Boeren van de toekomst: Pelle de Roos

De toekomst van biodynamische landbouw ligt in handen van de jonge generatie. Studenten van Warmonderhof, opleiding voor biodynamische landbouw in Dronten, weten dat als geen ander. Op Warmonderhof leren ze alle aspecten van biodynamisch boeren en bedrijfsvoeren, en wonen ze het hele jaar op de boerderij, waardoor theorie direct in praktijk kan worden gebracht. Wat bracht deze jonge mensen ertoe om voor dit vakgebied te kiezen en deze opleiding te volgen? En hoe zien zij hun toekomst en de toekomst van de landbouw voor zich? Aan het woord is Pelle (20), die afgelopen jaar afstudeerde aan Warmonderhof met de opleiding Bedrijfsleider biologisch-dynamische bedrijf, richting fruitteelt.

Waarom koos je voor Warmonderhof?

"Ik begon bij Warmonderhof met het idee: dit is het begin van mijn verbinding met het begin van alles. Want alles begint met de landbouw toch? En daar wil ik deel van uitmaken. Veel van de volwassenen in mijn omgeving hebben Warmonderhof gedaan. Toen ik klein was gingen we op vakantie op boerderijen van oud-Warmonderhoffers en we woonden een poos op een biodynamisch melkveebedrijf. Daardoor hoorde ik al van jongs af aan over Warmonderhof. Dat was dé plek waar ze zichzelf hadden gevonden. Zo praatten ze erover. Maar ik dacht: ik wil geen boer worden. Het leek me niet zo creatief, en ik was altijd bezig met theater en de kunsten. Ik schrijf momenteel nog steeds veel poëzie. Tot mijn oma zei: 'Waarom ga jij niet naar Warmonderhof?'. Dat had ik nooit bedacht, dat ik dat ook kon gaan doen. Eerst ging ik er gewoon naartoe door de mooie verhalen over het wonen, werken, leren, niet per se om de landbouw in te gaan. Maar alle vakken die we hier op Warmonderhof krijgen, die passen heel goed bij mij.

Omdat ik in het halfjaar voordat ik kon beginnen aan Warmonderhof, werkte op een biodynamisch melkveebedrijf, dacht ik dat veehouderij het vak was dat mij het meeste lag. Maar meteen de eerste keer toen ik hier op de fruittuin binnenkwam, wist ik: dit is het. In de akkerbouw en de tuinbouw begin je elk jaar weer opnieuw met nieuwe planten. In de fruitteelt bouw je echt wat op. Jij zorgt voor de bomen en die geven jou in ruil daarvoor hun fruit. Begin mei stonden de bomen zo prachtig in bloei. Dan is het is zo mooi hier. Een prachtig paradijsje in de polder. De antroposofie en het werken met aandacht vind ik ook belangrijke onderdelen van de school. Het gaat hier veel over antroposofie en dat is uniek. Ik ben blij dat ik zo mag leren. Bepaalde lessen hebben echt mijn wereldbeeld op zijn kop gezet; dan moest ik het daarna echt weer even uitzoeken, wat ik ervan vond. We krijgen zo'n nieuwe en andere kijk op de wereld en op de landbouw aangereikt!"

En de toekomst?

"Ik hoop dat ik dat hele aardse van de landbouw kan gaan verbinden met het hemelse van de poëzie en de kunsten. Hoe dat er in de praktijk uit moet gaan zien, dat weet ik nog niet. Ik heb niet van die vastomlijnde plannen, maar ik draag wel zo'n idyllisch beeld bij me van een zelfoogstuin met een podium voor poëzie, waar mensen de gelegenheid krijgen, bijeen te komen in de tuin en om buiten te zijn."

Lees over de andere jonge boeren op Odin.nl/nieuws



Ribollita - Italiaanse bonensoep

Ribollita is een snelle maaltijdsoep met bonen, uitermate geschikt voor een regenachtige herfstdag of na een frisse boswandeling bijvoorbeeld. Eet er een lekker broodje bij en warm lekker door!



Ingrediënten

- 2 rode uien
- 2 tenen knoflook
- 250 g waspeen
- 1 prei
- 3 stengels groenselderij
- 1 el Italiaanse kruiden
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 250 g palmkool (boerenkool of Chinese kool kan ook)
- 100 g tomatenpuree
- 400 g tomaten, in blokjes
- 750 ml bouillon
- 1 pot witte bonen
- 1 pot zwarte bonen
- peterselie om mee te garneren

Bereidingswijze

1. Pel de uien en knoflooktenen en snij ze klein.
2. Snij de wortel, prei en selderij in stukken.
3. Fruit de uien met de knoflook glazig en voeg daarna de gehakte groente, Italiaanse kruiden en paprikapoeder toe en laat bakken.
4. Als de groente beetbaar is voeg je de kool, tomatenstukjes en -puree, en de bouillon toe. Laat alles even sudderen en voeg eventueel nog wat water toe.
5. Spoel de bonen af in een vergiet, voeg ze toe aan de soep en warm alles nog even door.
6. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe.
7. Serveer met gehakte peterselie erover.

Tip: je kunt nog lekker zelf sleutelen aan dit recept. Gebruik bijvoorbeeld andere bonen, voeg meer groente toe of rasp er Parmezaanse kaas overheen.

Koolsalade met druiven en cashewnoten

Fris bijgerecht met sappige druiven en noten.



Ingrediënten

- 1/2 Chinese kool
- een scheut (walnoot)olie
- 2 el wijnazijn
- 1 el appeldiksap
- versgemalen peper
- 50 g cashewnoten
- handje zoete druiven
- 1 tl dille
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

1. Snij de saladegroente in dunne reepjes.
2. Klop een dressing van de overige ingrediënten en schep door de salade.
3. Bak de cashewnoten rondom goudbruin in een scheutje olie
4. Halveer de druiven (evt ontpitten) en verdeel met de noten over de salade.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische Chinese kool

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biologische andijvie

Jonicabio in Ginosa, Italië

biodynamische waspeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische tomaten

Kwekerij de Noordhoek in Kapellen, Nederland

biologische rode uien

TVA Organics in Dronten, Nederland

biologische Maribelle appels

Elshof in Dronten, Nederland

biologische bananen

APP Bosa in Rio Negro, Peru

...deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Week 48