

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?

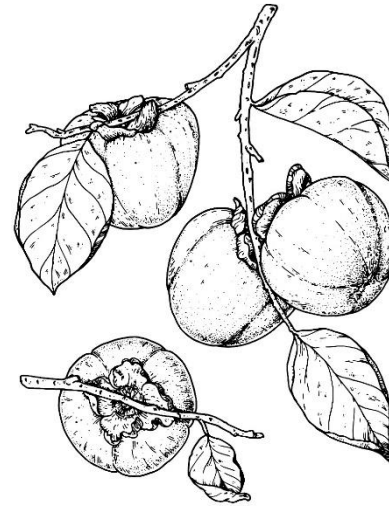
"Ik hoop dat ik dat hele aardse van de landbouw kan gaan verbinden met het hemelse van de poëzie en de kunsten. Hoe dat er in de praktijk uit moet gaan zien, dat weet ik nog niet. Ik heb niet van die vastomlijnde plannen, maar ik draag wel zo'n idyllisch beeld bij me van een zelfoogstuin met een podium 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](https://odin.nl/nieuws)



Carrot cake-havermoutpap met kakifruit

Warme havermoutpap is toch wel zo lekker om een wat frissere dag mee te beginnen. En wortel is helemaal geen gek ingrediënt daarin, dat zul je proeven! Combineer met typische carrot cake onderdelen als rozijnen en walnoten. Top af met frisse kakifruit.



Ingrediënten

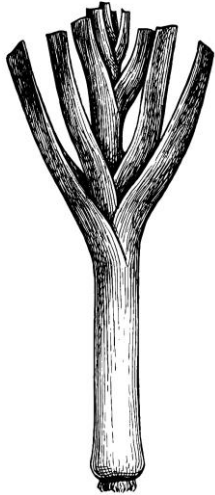
- 100 g havermout
- 300 ml amandelmelk
- 2 wortels
- 2 el rozijnen
- 2 tl kaneelpoeder
- 1 el walnoten
- 1 kakifruit
- 1 el honing of ahornsiroop

Bereidingswijze

1. Rasp de wortel en meng de rasp met de havermout en de melk in een steelpannetje. Verwarm dit tot het kookt en zet dan laag. Laat een paar minuten doorgaren.
2. Voeg de rozijnen en de kaneel toe, warm even mee. Verdeel de pap over 2 kommen.
3. Hak de noten wat kleiner en snijd de kakifruit in blokjes of schijfjes.
4. Verdeel noten en fruit over de kommen en druppel er wat honing of ahornsiroop over.

Preisoep met parmezaancroutons

Stevige, maar romige soep met knapperige kaascroutons.
Comfortfood!



Ingrediënten

- 400 gr aardappelen
- 400 g prei
- 3 tenen knoflook
- 1 tl kerriepoeder
- 750 ml bouillon
- olijfolie
- 200 ml room
- **Voor de croutons:**
- 25 g Parmezaanse kaas stuk, fijngeraspt
- 100 g ciabatta of ander brood in grove blokjes
- 1 teen knoflook
- olijfolie
- versgemalen peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Was de prei goed en snij in ringen.
2. Hak de knoflook fijn.
3. Verhit wat olie in een soeppan en fruit de knoflook lichtbruin. Voeg aardappelen en prei toe en bak even mee. Strooi de kerriepoeder erover en roerbak mee. Giet de bouillon erbij en laat ongeveer 20 minuten zachtjes koken. Pureer de soep, voeg room toe en breng de soep op smaak met peper en zout.
4. Maak ondertussen de croutons:
5. Bestrijk sneetjes brood met het snijvlak van een doormidden gesneden knoflookteen. Snij het brood in blokjes en doe in een kom met 1½ eetlepel olijfolie, de geraspte Parmezaan en zout en peper. Hussel, spreid uit op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak 8 tot 10 minuten in de oven. Zet apart.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische bosprei

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische oerkomkommer

Eco Sur in Valencia, Spanje

biologische Romaanse sla

G. van Brakel in St. Annaland, Nederland

biologische kakifruit

Haciendas Bio in Badajoz, Spanje

biologische perssinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje