

## 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 zelfoogsttuin 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)



## Vegan venkel-prei quiche

Snelle vegan quiche met prei, venkel en paddenstoelen. Lekker met een kleine salade met peer en walnoten ernaast.



### Ingrediënten

- 2 el olijfolie
- 2 st prei
- 250 g gemengde paddenstoelen
- 1 venkelknol
- 650 g tofu
- 1 tl dragon of 2 tl italiaanse kruiden
- zout en peper naar smaak
- 1 rol hartige taartdeeg
- Verder nodig
- 1 quichevorm van ongeveer 27 cm doorsnede

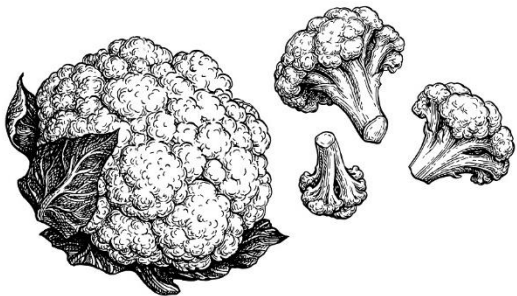
### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en vet de quichevorm in met een eetlepel olijfolie.
2. Snij de prei en de venkel in dunne ringen en spoel grondig af.
3. Veeg de paddenstoelen schoon en scheur ze in kleinere stukken.
4. Verhit een eetlepel olijfolie in de koekenpan en bak de prei met de venkel en de paddenstoelen ongeveer 10 minuten, totdat het meeste vocht verdampt is.
5. Mix de tofu met de kruiden en flink wat zout en peper in de blender.
6. Bekleed de quichevorm met het hartige taartdeeg
7. Meng het tofumengsel met de groenten en verdeel over het deeg in de quichevorm.
8. Bak de quiche in 40 minuten in de oven gaar.

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

## Pittige bloemkool

Bloemkool anders: nu in een pittig sausje van tomaat en sinaasappel. Lekker bij kabeljauwfilet of een quinoaburger.



### Ingrediënten

- 250 g bloemkoolroosjes
- 1 sinaasappel, sap en geraspte schil
- 250 g tomaten
- 2 dl groentebouillon
- 2 el zoute sojasaus, tamari of shoyu
- 2 el witte wijnazijn
- 2 el olie
- paar druppeltjes tabasco
- mespunt cayennepeper
- peterselie, fijn gesneden
- zout

### Bereidingswijze

1. De achterzijde van de tomaten kruiselings insnijden. Dompel ze  $\pm$  1 min onder in kokend water, laat de tomaat schrikken in koud water en verwijder de velletjes.
2. De helft van de tomaten in kleine blokjes snijden en de andere helft in partjes.
3. In een wok de olie verhitten en de bloemkool  $\pm$  5 min al omscheppend bakken.
4. Tomaat stukjes, sojasaus, azijn, sinaasappelsap en -schil toevoegen en  $\pm$  3 min meebakken.
5. Bouillon toevoegen en het gerecht in  $\pm$  10 min beetgaar stoven.
6. Voeg de tomaatpartjes toe en laat het gerecht door en door warm worden.
7. Breng op smaak met tabasco, cayennepeper en zout en strooi de peterselie erover.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

*biologische bloemkool*

Bio Brass in Dronten, Nederland

*biologische bosprei*

Bio Romeo in Ens, Nederland

*biologische knolvrenkel*

Terra Adriatica in Bari, Italië

*biologische tomaten*

Kwekerij de Noordhoek in Kapelle, Nederland

*biologische rode eikenbladsla*

Biogarden in Bellegarde, Frankrijk