

# Nieuwsbrief 16

## Stadsboerderij Caetshage



### AGENDA WINTER 2020:

*Dinsdag 22 december:*  
Winkel open tot 15.00 uur

*Woensdag 23 december:*  
Winkel open tot 13.00 uur  
Pakket halen - Vers brood

*Donderdag 24 december:*  
Winkel open tot 13.00 uur  
Luxe broodjes, kerststollen

*Zaterdag 26 december:*  
Winkel gesloten

*Dinsdag 29 december:*  
Winkel open tot 15.00 uur

*Woensdag 30 december:*  
Winkel open tot 13.00 uur  
Pakket halen - Geen brood

*Zaterdag 2 januari:*  
Winkel open tot 13.00 uur  
Geen brood

*Dinsdag 5 januari:*  
Winkel open tot 15.00 uur

*Woensdag 6 januari:*  
Winkel open tot 13.00 uur  
Pakket halen - Geen brood

*Zaterdag 9 januari:*  
Winkel open tot 13.00 uur  
Vers brood  
Inleveren kerstbomen

### IN DIT NUMMER:

Maak kennis met ... Jurjen  
Mijn hobby  
Koers bepalen  
Van de zorgboerderij ...  
Sofie



*Hier is dan eindelijk weer een nieuwsbrief van Stadsboerderij Caetshage, nog net voor de kerst. Vorig jaar hadden we niet kunnen bedenken waar we dit jaar allemaal in zouden belanden.*

*Een jaar zonder open dag, zonder oogstmarkt, zonder wintermarkt, dus zonder alle extra's op de boerderij.*



*We maken minder mee, het lijkt stiller, toch blijft het werk op de boerderij hetzelfde en dat is fijn.*

*Er breekt voor velen gewoon weer een kerstvakantie aan.*

*We vieren ook de kerstdagen en de jaarwisseling weer. Het zal rustiger zijn, minder bezoek, geen activiteiten, maar vast niet minder gezellig.*

*Veel blijft gelukkig hetzelfde, waaronder de boerderijbeelden.*



**Fijne feestdagen en een goed begin van het nieuwe jaar!**

Caetshage 1 - 4103 NR Culemborg - [www.caetshage.nl](http://www.caetshage.nl)



# Maak kennis met ... *Jurjen van de Groep*



Sinds augustus 2020 kom ik twee ochtenden in de week samen met de meewerkers werken op het land, in/rond de schuur en het erf. Iedere meewerker heeft zo zijn of haar voorkeuren voor bepaald soort werk. Er zitten wortelpoetsers tussen, afwegers (voor de pakketten) maar ook mest- en zanduitrijders en regelrechte rommelars. Lekker rondklossen met poep/mest is momenteel toch wel één van mijn favorieten. In ieder geval is het - meestal - heerlijk om in de ochtend buiten samen te werken, de kou/regen en zon voor lief nemend. Je krijgt het snel warm genoeg bij dit soort werk.

Na de opkikkerende soep van Hilde rond lunchtijd ga ik dan weer naar huis om mijn twee kinderen

op te halen van school en soms nog wat voor mijn studie Religiewetenschappen/Geestelijke Verzorging te doen. Helaas is de studie momenteel alleen via internet te volgen, niet mijn favoriete plek om te zijn. Ik heb het erg naar mijn zin op het land, bij de boerderij en met de zorgvragers!

Wat steekwoorden die mij verder beschrijven: onderwijskunde in Utrecht; zeilen; aikido; Vrije Hogeschool; leraar natuurkunde Hogeschool Utrecht; praktische filosofie & socratische gesprekken; sinds 2012 getrouwd; piano; 4,5 jaar in Culemborg; Willemien (46), Wart (9) en Imme (6).

Tot op de boerderij!

## Mijn hobby

Na vele jaren begin ik er aardigheid in te krijgen. Als kind op de lagere Daltonschool in Amsterdam had ik een schooltuin; ik bracht vuilniszakken met boerenkool, andijvie of berg radijsjes met trots naar mijn moeder, toen moest ik het echt nog leren....

Nu "schud ik het uit mijn mouw" en



maak nog steeds missers maar dan vooral op het vlak van de "rare groentes", maar dat is nu juist leuk. Vind ik. Persoonlijk.

Viteraard gaat het voornamelijk over de levensbehoeften qua groentes, die moeten goed zijn. De basissoorten proberen we bijna constant voorradig te hebben voor winkel, pakketten en handel en dat lukt best aardig. Het probleem is vooral dat we niet genoeg grond hebben om alles te telen en dat daardoor moeten inkopen. Alle zaden en planten moeten van biologische oorsprong zijn en dit wordt op jaarbasis gecontroleerd door de SKAL (stichting keurmerk alternatieve landbouw), voor uitzonderingen moet ontheffing worden aangevraagd.

Van de inmiddels meer dan tien Nederlandse zaadbedrijven die bio of deels bio zijn, gebruiken wij zaden

van de Bolster, Vitalis, van der Heuvel en Bejo. Bingenheimer is een Duits bedrijf. Incidenteel halen we iets uit Engeland, Amerika of elders, maar ergens houdt het op en soms zijn het principiële beslissingen zoals die prachtige spruiten van eens Monsanto, nu Bayer: laat die maar zitten. We kweken bijna alles zelf en als niet dan komt het van Jongerius uit Houten (kasplanten), De Keijzer uit Horst (prei) en Bouma (uien, poot-aardappelen). Voor bloemenplanten gaan we naar de Hessenhof in Ede. Dit zijn al aardig wat spelers. Er zijn echter duizenden bronnen van zaden en planten, dus soms kopen we iets apart op privetitel zoals bergpapaya, trots van Madeira, de wereld van planten is zo immens! Dat is hobby, dit alles is hobby, elke dag leef ik mijn hobby uit.

Todd





# Koers bepalen



Een aantal weken geleden zat ik met Todd in een zeilbootje en we kregen van de instructeur de opdracht samen te bedenken hoe de haven in te varen en dit uit te voeren.

Het waaide hard, er waren meer zeilbootjes aan het treuzelen omdat de ingang niet helemaal duidelijk was. En wij bleven elkaar aankijken en roepen op welke manieren het allemaal zou kunnen, maar we namen maar geen besluit. Er hing de verwachting dat ik de zeiler was van ons twee, maar te onzeker en bang voor de verantwoordelijkheid om de knoop door te hakken. Ik neem niet graag de leiding, ik ren liever als een hengst achter de kudde paarden aan en observeer, help a.d.h. daarvan mee de juiste richting te bepalen en er dan samen te komen.

We zagen de instructeur eerst glimlachend naar ons kijken, bij het derde stormrondje een iets ongeduldiger blik en na een te lange tijd was het zover dat ze

ontplofte: "en nu gaan jullie gewoon iets beslissen, het maakt niet uit hoe of wat, als je maar beslist en doe het dan gewoon!"

Wat een opluchting, kop in de wind, zeil naar beneden, motor aan en zo voeren we langs het bord "niet zeilend binnenvaren" de haven in.

Wat is dit toch een thema in m'n leven, en wel helemaal in deze tijd. Iedere keer weer veranderen de maatregelen, heb ik te maken met een onderneming, wetten en observeer ik de kudde. Ik word flink in verwarring gebracht en moet bekennen dat het pittig is. Maar de kudde verwacht dat ik koers bepaal en vanuit de onzekere fase waarin alle invalshoeken op me afkomen, komt de duidelijkheid.

Het vraagt iedere keer weer enorm veel moed koers te bepalen, maar eenmaal de knoop doorgehakt, voel ik opluchting en we kunnen weer door.

Ik ervaar duidelijk dat het het fijnste is om te gaan voor de meest mogelijke positieve koers. Het is prettig de weg in te slaan van res-



pect, liefde, vertrouwen, optimisme, plezier en het helpt er een vleugje luchtigheid bij te doen ;) Ja, een persoonlijk en niet al te concreet verhaal deze keer, het heeft wat minder met de boerderij te maken, maar het speelde afgelopen tijd een belangrijke rol in m'n werk. Het houdt concreet in dat ik boven m'n mondkapje maar al te graag knipoogjes uitdeel en me voel glimlachen naar het roodborstje dat de hele tijd al met me meewipt en zelfs op m'n emmer gaat zitten terwijl ik in m'n regenpak op m'n knieën spruiten aan het plukken ben. *Boudien*





## Op de zorgboerderij ...



Na een heerlijke zomer, met minder besmettingen van het virus, mochten dan eindelijk alle medewerkers weer naar de boerderij komen. Inmiddels hadden we geleerd dat het belangrijk is om zoveel mogelijk te luchten. Daarom namen we ons voor om de openslaande deuren van de keuken zo lang mogelijk open te houden. Dat doen we dus nog steeds, terwijl kerst al voor de deur staat.

We hebben alle medewerkers gevraagd zoveel mogelijk laagjes kleding aan te trekken, zodat we extra aan en uit kunnen trekken bij kou of warmte. Bij sommigen leverde dit weerstand op, een mooie trui wil je tenslotte tonen. Toch heeft inmiddels iedereen begrepen dat het noodzakelijk is, en iedereen wil graag blijven werken. Vooral de medewerkers die tijdens de eerste lockdown thuis kwamen te zitten doen extra hun best.

Onze veranda doet meer dienst dan ooit, we drinken nog steeds koffie en thee buiten. Niet iedereen houdt ervan, want binnen voelt ook geborgen en is het nu wat rustiger. Anderhalve meter afstand houden is daarom geen enkel probleem, we hebben 'binnen en buiten mensen'. Toch gaf de anderhalve meter regel ons reden tot nadenken, vooral wat onze tradities betreft. De groepsfoto voor de kerstkaart, het kaarsen trekken en onze boerenkoolmaaltijd met ruim 20 personen. Laatste is heel belangrijk, dat blijkt wel iedere keer als we langs de boerenkool lopen en Daan zegt 'kijk, dit is allemaal voor onze kerstmaaltijd'.

Het vraagt wat extra inzet, maar we hebben onze tradities in stand kunnen houden. In plaats van allemaal tegelijk aan de kerstmaaltijd hebben we het nu over twee dagen verdeeld, tenslotte eten we betreffende dagen ook met elkaar onze boterhammen. Met minder vrijwilligers en minder medewerkers - die helaas door verkoudheid en/of testen niet konden komen - hebben we op op anderhalve meter kunnen eten. En zelfs het weer deed mee, want een van de twee dagen aten we buiten.

Van hutjemutje vorig jaar naar anderhalve meter dit jaar. Trouwens niet iedereen vindt de anderhalve meter regel erg, want een medewerker zei 'heel fijn, dit is mijn natuurlijke afstand'.

Koud? Nee, daar hebben we nog geen last van.

Thuis bij de kachel, daar is het nu eigenlijk gewoon te warm ... *Hilde*



## Stamppot van prei & boerenkool



### Ingrediënten:

- 600 gr boerenkool gesneden
- 400 gr prei gesneden
- 1 kg geschilde aardappelen,
- 150 gr crème fraîche
- zout en peper uit de molen
- evt. wat roomboter naar smaak

Kleingesneden boerenkool in ongeveer 20 min. gaar koken. Prei een paar minuutjes koken. Aardappelen gaar koken en pureren.

Vermeng de aardappelpuree met de boerenkool, de prei, crème fraîche en wat roomboter tot een smeuge stamppot.

Breng op smaak met zout en peper.

Vermeng goed, eventueel nog opwarmen. **Lekker met rookworst**





## Sofie

Ik ben Sofie, de nieuwe deeltijd Warmonderhof-stagiaire. Misschien hebben jullie me al wel gezien tussen de kerstbomen en achter de kassa bij de winkel. Ik ben 22 en in de Betuwe opgegroeid. In mijn tussenjaar na de middelbare school heb ik in de horeca gewerkt en bij een biologische akkerbouwer. Daar was ook een biologische tuinderij waar o.a. Warmonderhof-Stagiaires liepen. Ik ben Liberal Arts and Sciences gaan studeren en ben nu op dit moment nog m'n scriptie aan het maken om m'n bachelor af te ronden. Intussen ben ik ook aan de Warmonderhof begonnen. Het buiten zijn, fysiek werk, de herinneringen aan het akkerbouwbedrijf is altijd blijven kriebelen. Bij de deeltijd hoort een stage van 2 a 3 dagen doordeweeks, en ik

ben in de buurt van Utrecht wat gaan rondneuzen. De site van Caetshage maakte me heel enthousiast, er gebeurt veel, het is een serieus ondernemend tuinbouwbedrijf op best grote schaal; het is een gevarieerd bedrijf met veel teelten en aspecten als zelf opkweken, inmaken e.d. Na de intake met Todd en Boudien was het meteen duidelijk, het klikte van twee kanten en nu ik hier eenmaal ben, merk ik hoe fijn het is om hier zoveel te mogen leren. Ik mag hier uiteindelijk alles doen en er wordt echt tijd voor me genomen om dingen uit te leggen en uit te laten proberen. Zo heb ik een hele dag met de trekker en hefmast mogen aanklooien om alle kuubskisten wintervoorraad uit de schuur te halen en te ordenen, wat een concentratie klus, ik was doodop aan het eind van de dag. Ik vind het ook erg leuk dat er nog zo-



veel ontwikkelingen zijn en dat er wordt geëxperimenteerd met allerlei plantjes, teelttechnieken e.d. En heel blij word ik ook van jullie allemaal, wat een leuke klanten hier op Caetshage!

