

## Boeren van de toekomst: Thijs van der Ent

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?

Het woord is aan Thijs (24), tweedejaarsstudent aan Warmonderhof. Hij doet de opleiding Bedrijfsleider biologisch-dynamisch bedrijf.

"Ik ben naar Warmonderhof gekomen omdat ik idealen heb. Zeker weten. Een wereld met duurzame landbouw, dat is de wereld waarin ik wil leven en waaraan ik een bijdrage wil leveren. Voor mijzelf en voor degenen die na mij komen. Ik wilde altijd wel boer worden maar dacht dat dat niet realistisch was. Inmiddels weet ik wel beter. Ik heb verre familie met een tuiniersbedrijf. Het zit in mijn bloed dus, maar ik had er nooit in gewerkt. Ik studeerde aanvankelijk chemische technologie op het hbo. Dat gaat helemaal over gangbare landbouw, over kunstmest. Maar na eenmaal in de praktijk gewerkt te hebben vond ik het een uitzichtloos vakgebied. Toen ik onderzoek ging doen naar het klimaatakkoord van Parijs verloor ik mijn vertrouwen in die manier van denken. Ik raakte geïnteresseerd in regeneratie, CO2-opslag in de bodem, holistisch begrazen. Zo belandde ik bij Warmonderhof. Hier op Warmonderhof is landbouw leven. De stap van grond tot mond is hier zo klein mogelijk. Zo houd je mensen verbonden met hun voedsel, met de bodem en de dieren."

### En de toekomst?

"Ik zou graag in een bosrijk gebied extensieve akkerbouw bedrijven, zo biodivers mogelijk, met een tuinbouw tak om mensen te betrekken en producten direct te kunnen aanbieden aan de klant.

We gingen met onze eerstejaars klas op fietsexcursie. In een week tijd fietsten we langs allerlei biodynamische boerderijen in de regio. Er was één bedrijf bij dat heel veel doet aan ecosysteemdiensten. Dat heeft mij echt de ogen geopend. Het boeit mij mateloos dat je als boer diensten kan leveren aan de maatschappij op het gebied van schoon drinkwater, frisse lucht en biodiversiteit. Als ik klaar ben met school dan wil ik mijn bedrijfsplan klaar hebben om daarmee naar waterschappen en Staatsbosbeheer te gaan om ook zoiets te doen. De boer als natuurbeheerder, die ook mensen voedt en de omgeving verzorgt. Dát wil ik worden."

### Het opendagenseizoen op de Warmonderhof is geopend!

In de landbouw is een frisse wind nodig van energieke mensen die weten dat het anders moet en die ook snappen hoe het anders kan.

Misschien ben jij dat wel! Of misschien ken jij die persoon? Het opendagenseizoen is geopend: vanaf 24 oktober zijn er weer maandelijkse informatiedagen. Hoort zegt het voort!

Scan de QR code voor de agenda of lees meer over de boeren van de toekomst op [Odin.nl/actueel](http://Odin.nl/actueel)

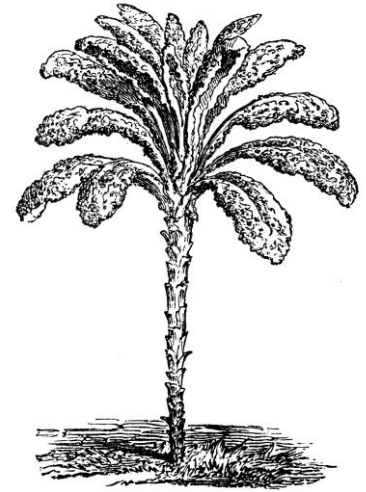


## Gnocchi met palmkoolpesto en paddenstoelen

Palmkool is een donkergroene kool die een palmachtige groeiwijze heeft, vooral omdat hij van onder naar boven geoogst wordt. Palmkool komt uit Toscane en is in Italië heel populair, vooral in soepen. Daar heet de groente Cavolo nero (zwarte kool), omdat het blad mooi donker is.

### Ingrediënten

- 400 g gnocchi
- 300 g palmkool
- 30 g Parmezaanse kaas
- 5-6 el olijfolie
- 1 teen knoflook
- 50 g walnoten, geroosterd
- 200 g gemengde paddenstoelen
- 1 el boter
- 2 el geroosterde hazelnoten, grofgehakt



### Bereiding

1. Maak eerst de pesto: Haal de grove nerven uit de palmkoolbladeren en zet een pan water op. Breng het water aan de kook, leg het blad erin voor ongeveer 4 minuten. Schep het blad eruit en laat goed uitlekken, leg het daarna in een schone theedoek om nog droger te deppen.
2. Meng het blad dan met de parmezaan, de walnoten, knoflook en olijfolie tot een pesto. Dat kan in de vijzel, de keukenmachine of met de staafmixer.
3. Bak de paddenstoelen snel in wat boter bruin. Kook de gnocchi gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, laat uitlekken en meng er de paddenstoelen en wat van de pesto door.
4. Bestrooi met nog wat Parmezaanse kaas en de hazelnoten.

# Taartje met rode bieten en zuurkool

Dit mooie taartje is vrolijk gekleurd door de rode bieten en abrikozen en is een verrassende variant op de standaard quiche.



## Ingrediënten

- 6 plakjes volkoren bladerdeeg
- 300 g zoete bataat
- 300 g Kramer's zuurkool met gember en rode biet
- 1 ui
- 2 tl komijnzaadjes
- 1 el olie
- 1 el verse tijmblaadjes en wat takjes ter garnering
- 2 tl (gerookte) paprikapoeder
- 1 handje gedroogde abrikozen
- 1 ei
- 125 ml magere kwark
- 100 g gemengde noten
- zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de bataten en de ui en snij ze in blokjes en parten. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Meng met olie, komijnzaadjes en paprikapoeder. Bestrooi met zout en peper. Rooster ze 30 minuten in de oven.
3. Ontdooi de plakjes bladerdeeg en bekleed er een ingevette springvorm mee.
4. Laat de zuurkool in een zeef uitlekken en meng met het bataat-mengsel en de tijm. Snij de abrikozen kleiner en meng die er ook door.
5. Klop een ei met de kwark en schenk over het bataat-zuurkoolmengsel.
6. Bestrooi met de gemengde noten en zet het taartje zeker 30 minuten in de oven.
7. Tip: serveer met een frisse salade van bijvoorbeeld peer en veldsla.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

*biodynamische palmkool*

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

*biologische Chinese kool*

Peeters Mertens in Neer, Nederland

*biologische rode bieten*

Bio Beta in Zeewolde, Nederland

*biologische rode paprika*

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

*biologische witte champignons*

Nesco in Boekel, Nederland

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

Week 43