

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.

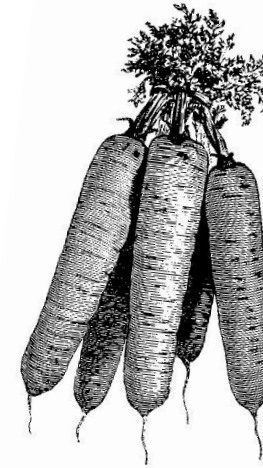
Misschien ben jij dat wel! Of misschien ken jij die persoon? Het opendagenseizoen is geopend: vanaf 24 oktober zijn er weer maandelijkse informatiedagen. Hoort zegt het voort!

Scan de QR code voor de agenda of lees meer over de boeren van de toekomst op Odin.nl/actueel



Wortelsoep met linzen

Een stevige pan soep hoort wat ons betreft bij de herfst. Vol groenten, kruiden en specerijen. Heerlijk na een flinke boswandeling of een spelletjesmiddag bijvoorbeeld. Lekker met desembrood en roomboter of hummus.



Ingrediënten

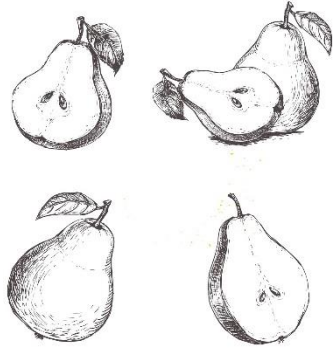
- 2 uien
- 5 cm gemberwortel
- 600 g wortels
- 250 g rode linzen
- 1 liter bouillon
- 1/2 el komijnpoeder
- 2 anijssterren
- 1 kaneelstokje
- 200 g tomatenpuree
- 6 el Griekse yoghurt
- 2 el gehakte pistachenootjes
- 3 el olijfolie
- takjes koriander of peterselie

Bereidingswijze

1. Snipper de ui, rasp de gember fijn en snij de wortels in kleine stukken.
2. Fruit alles een minuut of 10 in wat olijfolie.
3. Voeg de linzen en het komijnpoeder toe en bak kort mee.
4. Blus af met de bouillon. Doe de anijssterren en kaneel erbij en roer de tomatenpuree erdoor.
5. Laat de soep zo een halfuurtje garen op een zacht vuurtje.
6. Verwijder de anijssterren en kaneelstokjes.
7. Versier de soep met een lepeltje yoghurt, fijngehakte verse kruiden en wat pistachenootjes.

Geroosterde peer met honing en sinaasappel

Laat de herfst maar komen met dit verwarmende toetje om jezelf en je liefste(n) mee te verwennen. Dit recept van geroosterde peer met honing en sinaasappel is supermakkelijk te maken en lekker luxe als ontbijt met wat havermout en noten of als dessert met wat yoghurt of ijs.



Ingrediënten

- 4 peren
- 1 sinaasappel
- 100 g boter
- 1 vanillestokje
- 1 el honing

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Vet een ovenschaal in met wat olie of boter.
3. Schil en halveer de peren.
4. Pers wat sinaasappel uit en snij de boter in kleine blokjes.
5. Leg de peren in de schaal, leg de blokjes boter erop en besprenkel met honing en sinaasappelsap. Voeg eventueel een gespleten vanillestokje toe aan het gerecht.
6. Zet de schaal voor 20 minuten in de oven en giet af en toe het kookvocht bij de peren.
7. Serveer de geroosterde peren direct met honing en sinaasappel.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische Chinese kool

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biodynamische waspeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische witte champignons

Nesco in Boekel, Nederland

biologische Elstar appels

Tkalecz in Beesd, Nederland

biologische Doyenne du Comice peren

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland