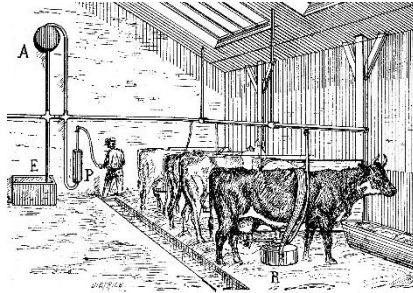


Boeren van de toekomst: Joram van Kaam

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 Joram (20), vierdejaarsstudent aan Warmonderhof. Hij doet de opleiding Bedrijfsleider biologisch-dynamische bedrijf.

Kwaliteit en smaak

"Ik zie een bedrijf als een organisme dat zichzelf moet kunnen onderhouden; een organisme waarin de koe de mest levert voor de plant, en de plant dient als veevoeder. Zodat je als boer niet veel van buiten aanvoert, maar je eigen kringloop creëert. Zo'n bedrijf zou ik later willen. Daarnaast zou ik op kleinere schaal tuinbouw willen toevoegen aan dat bedrijf. Maar mijn passie ligt vooral bij de koeien; je bent bezig met een levend dier, je geeft hen een mooi leven en je krijgt er ook veel voor terug, zoals kaas, melk en vlees.

Ik zou ook graag mijn eigen producten verwerken. Het is mooi om van begin tot einde iets te maken: van melk tot kaas, van vlees tot worst, van tomaat tot moes, van pepers tot sambal. Want ik hou namelijk ook heel erg van lekker eten en van koken! Ik kies vaak een land uit en dan maak ik daaruit een recept. Paella uit Spanje, curry uit India, pasta uit Italië. Daarbij gebruik ik dan zoveel mogelijk producten die geteeld of geproduceerd zijn op de boerderijen hier op Warmonderhof zelf. Want ik heb het verschil wel ontdekt in kwaliteit en smaak. Producten die de tijd hebben gehad om te groeien zijn lekkerder. En kaas die is gemaakt van melk van één kudde, in plaats van kaas die is gemaakt van melk van honderden koeien door elkaar, die smaakt echt beter."

En de toekomst?

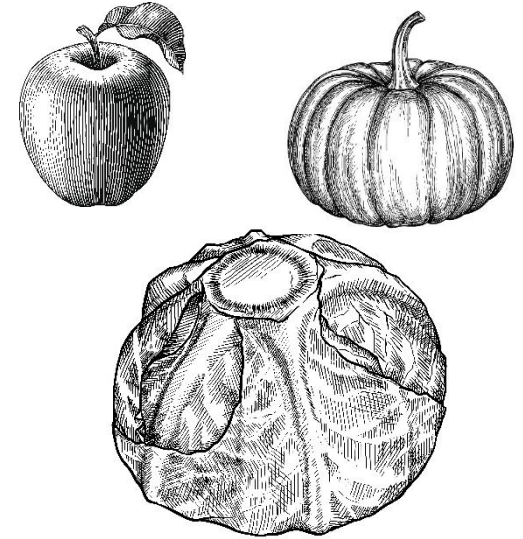
Ik zie mijn toekomst in het buitenland, omdat daar meer ruimte is. Koeien moeten kunnen lopen in bossen en op open natuurweides. Ik wil ook natuur en natuurbeheer integreren in mijn bedrijf. Ik zie dat als onlosmakelijk onderdeel van het boeren. Een gemengd bedrijf met verwerking betekent wel dat ik in de toekomst met meerdere mensen zal samenwerken op één erf. Maar dat is leuk. Dat je met zo'n tien personen samen woont en werkt; ieder binnen zijn of haar eigen tak in het bedrijf. Zo vorm je met die mensen ook weer een organisme; een gebalanceerd geheel."

Lees de artikelen over de 5 toekomstboeren op Odin.nl/actueel



Pompoen-zuurkoolschotel met appel

Echt een verwarmende stampot door de gemberwortel en toch fris door de appel. Net wat je nodig hebt in de winter. Strooi er tot slot de rokerige tofu over.



Ingrediënten

- 800 g pompoen
- 500 g zuurkool
- 1 ui
- 1 appel
- 1 vingerkootje gemberwortel
- 200 g gerookte tofu, in blokjes
- of neem blokjes mager spek

Bereiding

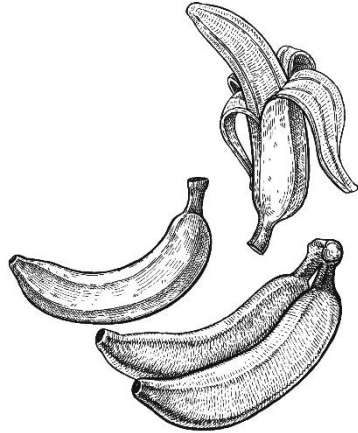
1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Kook de zuurkool in 15 minuten zacht. Giet af en laat uitdampen.
3. Maak de pompoen schoon en snij hem in stukken. Rasp de gember fijn en kook samen met de pompoen ongeveer 20 minuten tot de pompoen gaar is. Giet af en laat goed uitdampen. Schep er een lepel boter door of giet er een straaltje (knoflook)olie over en stamp tot puree.
4. Roer en stamp de zuurkool erdoor. Voeg peper en zout toe naar smaak.
5. Vet een ovenschaal in en schep de stampot erin.
6. Snij de appel in dunne partjes en de ui in halve ringen. Bak beide in wat olie of boter heel licht aan.
7. Schep op de stampot en zet in de oven. Laat ongeveer 10 minuten in de oven staan, tot de bovenkant iets goudbruin is geworden.
8. Bak de tofu knapperig in olie en schep in een schaalje om erover te strooien.

Bananecake met honing

Overgebleven cake kun je in plakjes invriezen. Lekker om mee naar school of werk te nemen.

Ingrediënten

- 300 g zelfrijzend bakmeel
- 3 eieren
- 150 g zachte boter of margarine
- 2 el yoghurt
- 4 el honing
- 3 bananen, fijn geprakt
- 50 g rozijnen
- 100 g gemengde noten, grof gehakt
- eventueel een mespuntje vanillepoeder (of een zakje vanillesuiker)
- snufje zout



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Meng zachte boter met honing en meng er de eieren door.
3. Klop het mengsel mooi glad en meng er dan de yoghurt, geprakte bananen, gehakte noten en rozijnen door.
4. Meng het zelfrijzend bakmeel met zout en eventueel vanillepoeder en voeg dit al roerende toe aan het beslag.
5. Schep het beslag in een ingevet cakeblik en bak de koek ongeveer een uur in de oven op 175°C.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biodynamische spitskool

De Beersche Hoeve in Middelbeers, Nederland

biologische aubergines

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische zuurkool

Kramer in Zuid-Scharwoude, Nederland

biodynamische winterpostelein

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische kastanjechampignons

Nesco in Boekel, Nederland

biologische clementines

Ecofruit in Bagheria, Italië

biologische bananen

APP Bosa in Rio Negro, Peru