

GRATIS KRANT - GRATIS KRANT - GRATIS KRANT - GRATIS KRANT - GRATIS KRANT - GRATIS KRANT

de betere wereld

enjoy & do good

NUMMER 2 2015 - VERSCHIJNT 6 KEER PER JAAR - WWW.DEBETEREWERELD.NL



KUYICHI
PURE GOODS

Photo by Kevin Rijnders



**VIER HET LEVEN
RED DE BIJ**

voor meer info
www.debeterewijn.nl



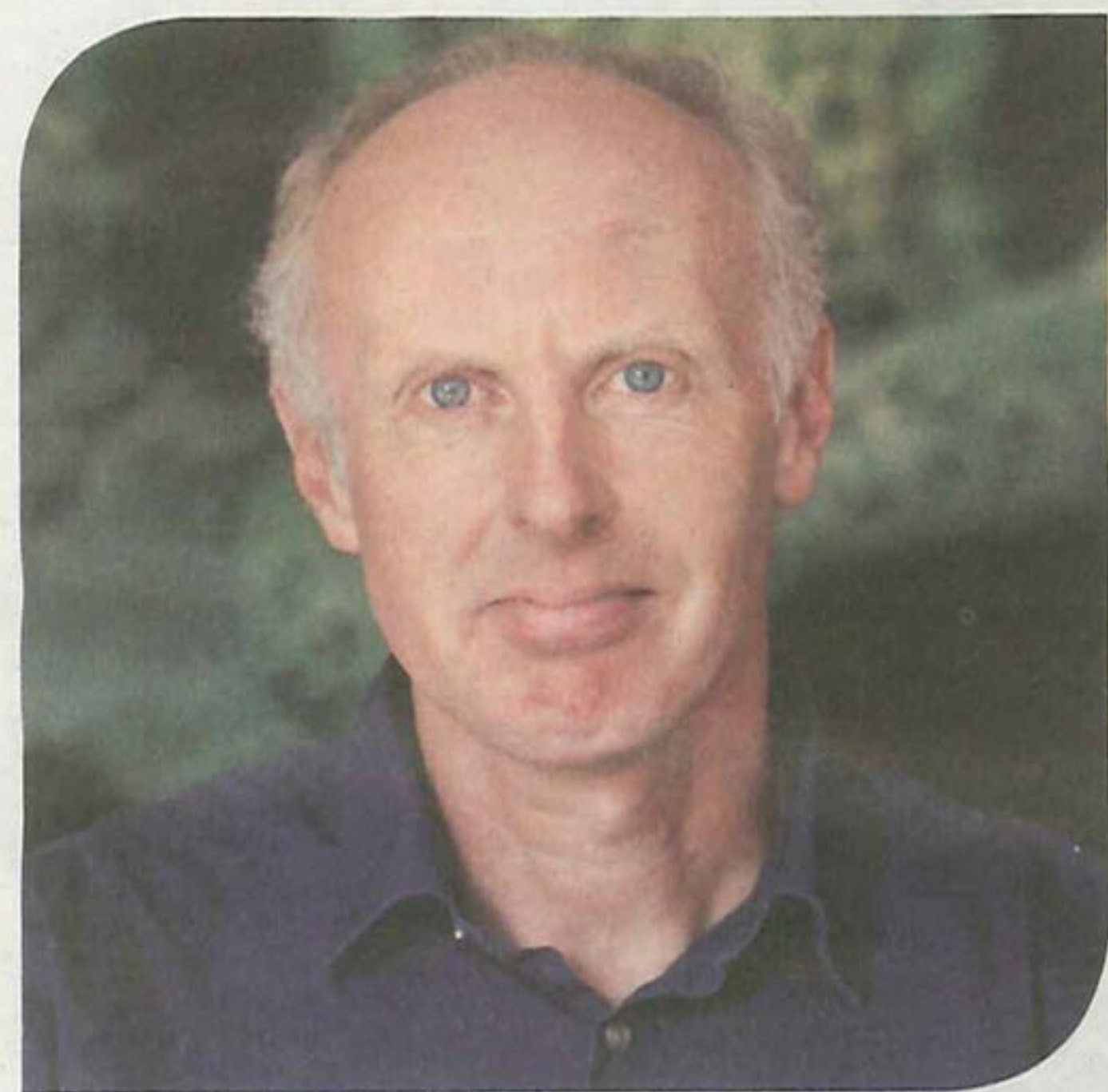
VERKRIJGBAAR O.A. BIJ EKOPLAZA

Michelin-ster voor bodemboer

Het is het internationale jaar van de bodem. Met de bijna niet te bevatten cijfers van verlies van 30 voetbalvelden per minuut aan vruchtbare grond door vooral erosie en overbemesting, dringt het besef door dat we de bodem en alles wat daarin leeft moeten koesteren.

Ik sprak onlangs met biodynamisch teler Reggy Waleson, die vertelde dat hij 20 jaar geleden begon te telen op een stuk grond dat door gebruik van kunstmest en bestrijdingsmiddelen was uitgeput. "Je moest onkruid er met een aardappelschilmesje uitsnijden, zo hard was die bodem", vertelt Reggy. Het heeft hem 10 jaar gekost om die bodem weer echt tot leven te brengen. Nu -vertelde hij trots- kun je onkruid met een penwortel van 20 cm er zo uit trekken. Door jarenlange liefdevolle verzorging met biologische mest en groenbemesters heeft de bodem weer een mooie structuur gekregen. De opbrengsten via zijn biodynamische teeltmethode zijn vanaf het begin elk jaar beter geworden. De eerste tien jaar waren nog verliesgevend en nu 20 jaar later gaat het nog steeds jaarlijks verder vooruit. 'Ik word emotioneel als ik over mijn grond praat', zegt Waleson. Dat klinkt misschien vreemd, de woorden passie en emotie worden volop gebruikt bij ons voedsel, koks ontvangen Michelin sterren bij top-prestaties, maar de basis voor lekker en gezond voedsel kan alleen voortkomen uit een gezonde levende bodem. Reggy zal -als hij ooit stopt- de bodem vruchtbaarder gaan achterlaten voor zijn opvolgers. Dat zou een erecode moeten worden. Waleson's bedrijf is gekoppeld aan de Warmonderhof, een middelbare beroepsopleiding voor biodynamische landbouw in Dronten. Een meester in z'n vak. Wie geeft hem de Michelin-ster?

Bert van Ruitenbeek, directeur van het keurmerk Demeter voor biodynamische landbouw en voeding
www.stichtingdemeter.nl



Demeter is het kwaliteitskeurmerk voor producten van biodynamisch werkende boeren. Demeter gaat verder dan biologisch. Zoals met het sluiten van kringlopen van mest en voer en met veel oog voor dierenwelzijn. Bijvoorbeeld: 100% biologisch veevoer, koeien worden niet onthoofd, hanen bij de hennen, ruime vruchtwisseling, melk wordt niet gehomogeniseerd. Leven begint met Demeter.

demeter

Wist je dat...

- ...biodynamisch werkende boeren en verwerkers al ruim 80 jaar zorgen voor een ruim assortiment hoogwaardige voedingsmiddelen?
- ...er maar liefst 35 productcategorieën zijn waarin Demeter-producten beschikbaar zijn? Van aardappelen, groente en fruit tot en met bloemen en snijbloemen, en van babyvoeding en brood tot en met vruchtensappen en wijn.
- ...aan Demeter-bedrijven de hoogste eisen worden gesteld aan het uitsluiten van genetisch gemanipuleerde organismen (GMO's)?
- ...een Demeter-certificaat jou als consument de garantie geeft dat een boer of tuinder verder gaat dan de Europese wetgeving voor biologische landbouw (in Nederland bekend door het EKO-keurmerk en/of het EU-logo voor biologische landbouw)?
- ...je op de website stichtingdemeter.nl alle producten en merken vinden kunt?
- ...op stichtingdemeter.nl in 'Agenda' een prima overzicht staat van alle cursussen en events?

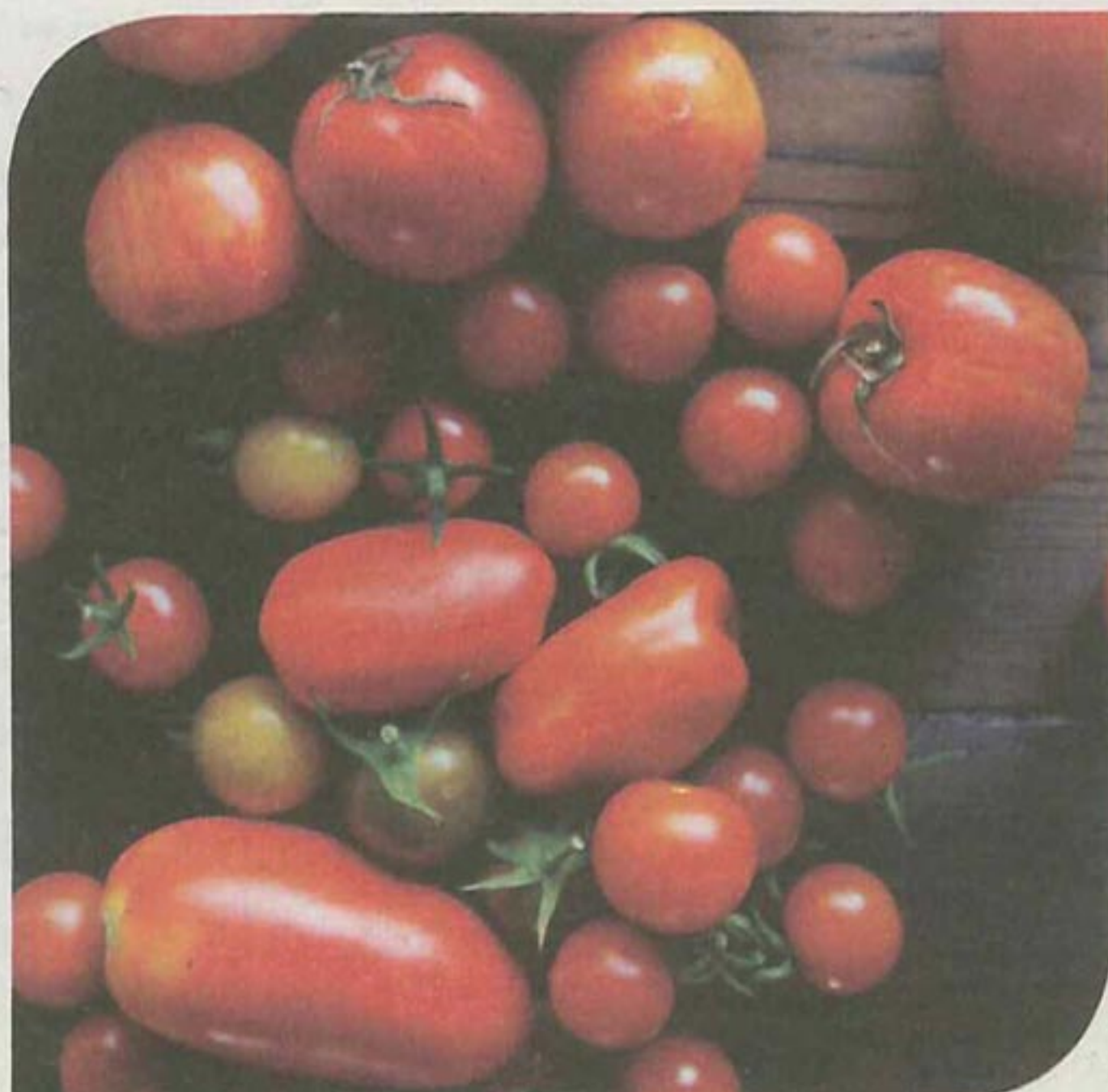
Info-avond: 9 april
 OPEN DAG: 20 juni

Kraaybeekerhof

Natuurvoeding

Leren over aarde, voeding en gezondheid

www.kraaybeekerhof.nl



Dit jaar, 2015, is uitgeroepen tot 'Jaar van de bodem'

Fattoria La Vialla

Fattoria La Vialla is een familie- landbouwbedrijf gelegen in Toscane in het gebied van de Chianti, dichtbij Arezzo. Familie Lo Franco bebouwt het land al vanaf 1978 volgens de biodynamische methode; van de teelt tot aan het eindproduct.

Wijn, extravergine olijfolie, pecorinokaas, pasta, sauzen, confituren, rustieke koekjes en desserts worden gemaakt in de ambachtelijke werkplaatsen. Het terugzoeken van antieke recepten, geavanceerde ontwikkelingsprojecten, milieuvriendelijke technologie en energiebesparing zijn een wezenlijk deel van het constante werk en de seizoensgebonden verwerking van de vruchten van de bodem.

Bekroond

Ze hebben zojuist een belangrijke prijs in ontvangst genomen op Mundus Vini Biofach: Beste Bio-Producent Internationaal 2015 plus 19 medailles (12 gouden en 7 zilveren)!

Door inzet en volharding

Deze erkenningen -en de vele andere belangrijke internationale onderscheidingen- werden bereikt door de inzet en ook volharding in de biologische en biodynamische landbouw, die in ruil een steeds meer 'levende' en gezonde grond schenkt. Fattoria La Vialla levert haar producten direct bij families thuis, zonder tussenkomst van derden.

www.lavialla.it

