

Boerderij Groot Brandenborch  
Arjan Wijnstra & Carla van Wiechen  
Brandenborchweg 1, 7251 MA VORDEN  
tel: 06 51423744  
[www.grootbrandenborch.nl](http://www.grootbrandenborch.nl)  
[info@grootbrandenborch.nl](mailto:info@grootbrandenborch.nl)  
IBAN: NL15 RABO 0366 4695 68



## \*\*\* NIEUWSBRIEF 28 \*\*\*



Beste lezer,

27 september 2022

Afgelopen voorjaar keken Carla en ik naar de film Toscana. Hierin reist de Deense topkok Theo Dahl af naar de Italiaanse regio Toscana, om er de nalatenschap van zijn vader te verkopen. De reis loopt echter anders, hij ontmoet er een vrouw die zijn overleden vader goed gekend heeft en hem inspireert anders naar het leven en de liefde te kijken. Voor wie van koken, lekker eten én romantiek houdt: een aanrader! Wat Carla en ik op dat moment nog niet wisten, nog niet konden weten, was dat we enkele maanden later zélf door het zonnige Italië zouden reizen, inclusief Toscana! We hebben er enorm veel gezien en ervaren en zelfs een aantal dagen aan de voet van de vulkaan Vesuvius gekampeerd. Inmiddels lijkt dat al weer lang geleden en is het herfst: afgelopen vrijdag was de herfstevening en overmorgen is het Michael! En niet alleen op de kalender, ook buiten is het echt herfst!

### **Runderslacht is ingepland**

In de vorige nieuwsbrief kondigden we de runderslacht van dit seizoen aan en inmiddels is deze ingepland en daarmee ook de uitleverdatum bekend. Voor de mensen die een of meerdere 10 kg. vleespakket(ten) hebben besteld het volgende: Het verse vleespakket haalt u af op vrijdag 14 oktober tussen 10.00 en 19.00 uur in onze voormalige boerderijwinkel en maakt u vervolgens zelf thuis diepvries klaar. De kosten zijn als bekend € 13,50 per kilo, een pakket komt dus op ca. € 135,00 euro. Er kan iets gewichtsverschil naar boven of beneden zijn. Het vlees zit standaard in een statiegeld krat (twv € 10,00), indien u een eigen krat meeneemt kan het vlees daarin over worden gedaan en vervalt dit extra bedrag. Bij voorkeur contant betalen. Laat even weten, als u dat nog niet gedaan heeft, of u wel of geen lever in het pakket wilt.



### **Samen koken én eten op Groot Brandenborch**

Afgelopen zomer hebben we een aantal zeer gezellige en inspirerende eet-avonden in de buitenkeuken van Groot Brandenborch beleefd. Daarbij maakten we met onze gasten een rondje door de moestuin, oogstten het één en ander, om dit vervolgens gezamenlijk te wassen, te snijden en daarna – aangevuld met vlees van eigen slacht - op een houtvuur tot een smakelijke eenpansmaaltijd te bereiden. De avonden waren een bijzonder leuk succes en vragen om een ‘herfstelijk’ vervolg! Dat gaat er waarschijnlijk ook komen, alleen kan ik op dit moment om verschillende redenen nog geen data inplannen. Zodra hier meer over bekend wordt, zal ik dat via de website en mijn facebook pagina laten weten.

### **Ik was boos!**

Via het vorige berichtje kom ik op het volgende: bij de aanmeldingen voor de eet-avonden kreeg ik bijna standaard de vraag ‘of het ook vegetarisch kon’, vaak omdat één iemand uit het groepje vegetarisch was. Terwijl ik in de uitnodiging duidelijk over een eenpansmaaltijd sprak, waarin onder andere vlees van eigen slacht zou gaan... Op een gegeven moment knapte er iets in mij, schreef ik het stukje ‘Boos!’ en postte dat op facebook. En toen gebeurde er iets dat ik nog niet eerder had meegemaakt: mijn boze woorden werd ‘hot’, ongelofelijk vaak ‘geliked’ en meer dan achthonderd keer gedeeld. Ik had hiermee kennelijk een gevoelige snaar geraakt. Nog niet gelezen? Ik heb het als bijlage bij deze nieuwsbrief gedaan.



### **Nieuw kalfje voor Tineke**

Onze koe Tineke is eind oktober uitgeteld. Momenteel staat ze droog en ik kijk er naar uit haar straks weer te kunnen melken. Vanaf begin november zal er als alles goed gaat weer verse melk verkrijgbaar zijn en – op kleine schaal – ook weer yoghurt en zelfs kaas. Ons voormalige tanklokaal gaan we zodanig inrichten, onder andere met een ruime nieuwe koelkast, dat hier door een klein groepje klanten in overleg (weer) verse zuivel afgehaald kan worden. Indien u hier interesse in heeft, laat het me even weten. Hierop voortbordurend het volgende. Indien het u leuk lijkt zelf met de hand te leren melken (of dit wellicht al kunt), met als doel hier één of enkele keren per week te komen melken, dan hoor ik dat graag. De zelf gemolken melk kan hier worden opgeslagen, maar kan – indien gewenst – ook zelf mee worden genomen. Verser kan toch niet! Ik las ooit een artikeltje over mensen die met elkaar een ‘buurtkoe’ hadden, samen de verzorging en de kosten verdeelden en ook samen van de opbrengsten genoten. Wellicht dat iets dergelijks hier ook kan ontstaan. Graag reacties!

### **Zelfvoorziening vroeger en nu**

Over dit thema maakten Carla en ik afgelopen zomer een kort filmpje onder de titel: ‘Je eigen boontjes doppen’. Dit filmpje en ook onze eerdere producties zijn te vinden op het youtube kanaal ‘Carla & Arjan’. Voor het filmpje, kopieer onderstaande link:

<https://www.youtube.com/watch?v=XpFpzuRexCY>

## Kort verhaal

Als besluit van deze nieuwsbrief een kort verhaal dat ik eerder deze maand schreef.

Overvloed! - We eten ons momenteel ongans aan witte druiven! We maken líters druivensap, vriezen ze in en experimenteren ook met druivenjam. Maar bovenal: we eten ze volop! Toen ik twintig jaar geleden op Groot Brandenborch kwam wonen, was één van mijn eerste acties het planten van een druivenplant tegen de achtergevel.



Nou ja druivenplànt, veel meer dan een stokje met een kluitje was het niet. Maar ze voelde zich hier kennelijk thuis en nam al na een paar jaar het grootste deel van de achtergevel in beslag. En druiven gaf ze ook al vlot, zij het 't ene jaar wat meer dan het andere.

Want de natuur zit prachtig in elkaar! Toen Carla twee jaar gelden mijn leven binnen stapte en al snel mee ging kijken, leren en doen op het erf, merkte ik dat het haar verdrietig stemde als een bepaalde teelt niet of minder goed lukte. Als nauwkeurig gelegde bonen slecht opkwamen en vervolgens ook nog eens bijna geen vrucht droegen of slakken, rupsen of engerlingen de andijvie- of koolplantjes molesteerden. Ik kon haar dan helpen door haar 'met andere ogen' naar de tuin te laten kijken. Want terwijl het ene gewas het wat moeilijk heeft, brult het andere je qua levenslust en groeiocracht tegemoet! Niet dat ik het niet jammer vind als bonen bijleggen en rupsen en slakken rapen 'tot je een ons weegt' ogenschijnlijk niet of nauwelijks effect heeft, maar wat mij altijd weer helpt, is kijken naar de dingen die wél goed gaan. En zo kom ik terug bij onze druif. Nog niet eerder in haar twintigjarig bestaan heeft ze zó overvloedig gedragen. Niet alleen véél, de trossen zijn ook nog eens bijzonder groot en niet of nauwelijks aangetast. Ze zijn een 'plaatje', zeg maar 'om op te vreten' en zeker ook om te fotograferen, wat ik dus ook doe!

Vorig jaar hadden we een enorme pruimenoogst en kisten vol appels. We maakten pannen vol pruimenjam en lieten een groot deel van de appel- en perenoogst tot sap persen. Dit jaar waren er nauwelijks pruimen en ook de appeloogst valt, mede door de droogte, tegen. Maar hoe mooi en bijzonder is het dat de natuur ons deze zomer met zo'n onverwacht rijke druivengift verrast, zodat er toch weer volop eigen sap en eigen jam op de kelderplanken komt te staan. En Carla? Die maakt zich inmiddels al minder druk wanneer het met een teelt wat moeizaam gaat. "Ja, eigenlijk is het al jaren mijn overtuiging: 'Het universum ís één en al overvloed. Er hoeft geen tekort te zijn, voor niemand niet!' Ik weet het, Carla heeft gelijk. Dat we dit lang niet altijd zo kunnen ervaren ligt niet aan de natuur, niet aan jou en mij, maar aan de heersende macht. Die scheppen tekorten, bewust, zoals nu weer aan energie, maar dat is een ander verhaal. Ik ga denk ik zo hout hakken."



Graag tot ziens! Mede namens Carla,  
*Arjan Wijnstra*