

ONS MAGAZINE OVER VITALITEIT, AANDACHT, EERLIJKHEID & BEZIELING



nieuw mos

De onvoltooide geschiedenis van Nieuw Mos - deel 2 ♦ RUBEN & KAAS
(H)eerlijke recepten ♦ Alles over onze Nieuw Mos-klantenpas
♦ **24 PAGINA'S VOL INSPIRATIE VOOR DE ZOMER**



**nieuw
mos**

COLOFON

Nieuw Mos Magazine verschijnt vier keer per jaar en is een uitgave van **Nieuw Mos**.

REDACTIE

Anita Groenendijk (*hoofredacteur*)
Joren Jacobs (*eindredacteur*)
Angélique Hendriks
Theo Jacobs

VORMGEVING

Daniëlle de Vries
www.2handenvrij.nl

AAN DIT NUMMER WERKTEN MEE

Ruben Kool, Ruth van der Vliet, Amico, IJsbrand Snoeij en Roelant de Vletter

ADRES REDACTIE





Nieuw Mos
Leusderweg 27
3811 NK Amersfoort
Email: info@nieuwmos.nl

WWW.NIEUWMOS.NL

PRODUCTIE

Printing, Bergstraat 21, Amersfoort
Het Nieuw Mos Magazine wordt gratis verspreid.

VOLG ONS OP

-  [nieuwmos](#)
-  [nieuwmos](#)
-  [nieuwmoswarenhuis](#)
-  [nieuwmoswarenhuis](#)



‘Zorgvuldigheid der dingen’

Mijn kinderen kunnen deze uitdrukking inmiddels wel dromen. Bij een te snel gedaan klusje, schots en scheve letters op papier of later een puberkamer in complete chaos, gebruikte ik deze uitdrukking blijkbaar nogal graag. Maar ze snaptten wel wat ik daarmee bedoelde: het gaat om Aandacht. Met aandacht de dingen doen en daarmee ook gelijk jezelf serieus nemen. Inmiddels werk ik met mijn dochter samen in het warenhuis en zie ik met hoeveel zorg en aandacht zij onze prachtige producten presenteert. Het is helemaal goed gekomen met de ‘zorgvuldigheid der dingen’.

‘Alles wat Aandacht krijgt groeit’, een uitdrukking die inmiddels ook door een Zweedse meubelgigant wordt gebruikt, maar dat maakt ‘m niet minder waar. In dit nummer zien we dat in allerlei artikelen terug. Theo schrijft over alle tijd en aandacht die Amersfoortse bio-pioniers gestoken hebben in de ontwikkeling van de eerste natuurvoedingswinkel. Daar kan ik alleen maar heel dankbaar voor zijn! En het is daarna met veel tijd en aandacht verder gegroeid; nergens in Nederland is de unieke combinatie van natuurvoedingswinkel, eetcafé en duurzaam warenhuis.

Wij gaan zeker door met aandacht geven; aan de keuzes in onze assortimenten, aan het versterken van de regionale duurzame voedselketen door de Nieuw Mos-klientenpas en, *last but not least*, aan onze zeer welkome klanten met wie we samen de wereld van Nieuw Mos vormen.

Een prachtige zomer gewenst!

Anita Groenendijk

anita@nieuwmos.nl



Inhoud

Een zomernummer vol met verhalen om eens op je gemak te lezen. Op de bank, in de hangmat, op het strand of wie weet wel op de camping. Een nummer met aandacht.



11 Alles over onze Nieuw Mos-klantenpas



17 Alchemist, duurzaam kledingmerk



21 Blauwe bessen of boxbessen?

ALGEMEEN

04 De onvoltooide geschiedenis van Nieuw Mos – deel 2: *Theo Jacobs* vertelt over het allereerste begin van natuurvoeding in Amersfoort en het ontstaan van "de Mos".

NATUURVOEDING

08 Het was wij of de kaas in bad: *Ruben* gaat met de collega's van de kaasafdeling op bezoek bij *Marja Bastiaansen*.

10 Moesbos in de zomer: *Ruth van der Vliet* vertelt over haar Moesbos in Amersfoort-Zuid

11 Nieuw Mos-klantenpas: de Groenpas is de Nieuw Mos-klantenpas geworden. Hoe werkt deze eigenlijk? *Joren* legt het uit.

WARENHUIS

14 Duurzame stoffen: volop keuze in het warenhuis, maar wat zijn Tencel of EcoVero eigenlijk voor stoffen?

16 Omringd door ritme: leven met het ritme van het jaar, hoe kan je dat vormgeven met kinderen? De boeken van 'Het hele jaarfeesten' bieden een bron van inspiratie.

17 Kledingmerk uitgelicht: achtergronden bij het oer-Hollandse merk Alchemist

18 Waren van waarde: onze keuze voor duurzame producten

EETCAFE

20 Seizoenen op de boerderij: *Ijsbrand Snoeij* van Boerderij 't Paradijs en het inspectiebezoek door de provincie

21 Bosbessen uit Drenthe: interview met *Edo Biewinga* en *Maria Buitenkamp* van het Noorderbos

22 (H) eerlijke recepten van Amico fairfood: fijne zomerrecepten voor maaltijden alleen of met vrienden

24 Stijgbeelden: *Roelant de Vletter* maakte een stijgbeeld van de oude kaas van De Hondspol. Wat vertelt dit ons?

A photograph of a pharmacy or laboratory. The room is filled with wooden shelves stocked with various bottles, jars, and boxes. In the foreground, there are three blue plastic crates. To the right, a large piece of equipment, possibly a scale or a specialized machine, is visible. The overall atmosphere is that of a well-stocked, functional workspace.

*De onvoltooide
Geschiedenis
van Nieuw Mos
deel 2*

Door Theo Jacobs



We zien dat na de oorlog vooral jonge mensen een eigen weg proberen te gaan: de provo-acties, de hippie-cultuur van “love & peace”, de heftige maatschappijkritiek en acties van studenten

De aarde zal weer vruchtbaar zijn

In het voorgaande deel is te lezen dat de bezetter de antroposofische beweging en daarmee ook de bio-dynamische (BD-) beweging verbood. Ellen Winkel beschrijft in haar boek “De aarde zal weer vruchtbaar zijn: verhalen van landbouwpioniers”, in de proloog, een geheime bijeenkomst van voornamelijk BD-boeren in januari 1943.

In deze studiebijeenkomst in Zeist schrijven de deelnemers gezamenlijk een lied met de zin: **‘De aarde zal weer vruchtbaar zijn met licht van sterren groot en klein’**. Dit was de hoop in donkere tijden van onderdrukking. Deze innerlijke, spirituele drijfkracht tekent mijns inziens de beweging als geheel: een vruchtbare bodem onder alles wat we doen, met een open blik, is een voorwaarde voor een toekomst die recht doet aan het leven in alle verscheidenheid en met alle kwaliteiten.

Opkomst van een tegencultuur

We zien dat na de oorlog vooral jonge mensen een eigen weg proberen te gaan: de provo-acties, de hippie-cultuur van “love & peace”, de heftige maatschappijkritiek en acties van studenten (1968!), het scheppen van een alternatieve samenleving (kabouters), de vredes- en derde-wereldbeweging, later het ontstaan van actiegroepen voor milieu, tegen

kernbewapening en kernenergie, de vrouwenbeweging, kraakacties, woon-groepen, de anti-psiatrie, de reizen naar het verre oosten enzovoorts; alles begeleid door liederen en protestsongs, gestencilde brochures en vlugschriften, pamfletten en muurkranten.

In 1968 verscheen het boek **“The Making of a Counter Culture”** (vert.: “Opkomst van een tegencultuur”, 1971), geschreven door de Amerikaanse historicus Theodore Roszak (1933-2011). Roszak prees de jonge idealisten op de universiteitscampussen als een van de weinige bronnen van verzet tegen het technocratische streven naar winst, efficiëntie en modernisering (citaat uit De Groene Amsterdammer, nr. 31, 2011).

Het rapport (1972) van een groep van wetenschappers, zich noemende **“De Club van Rome”**, dat waarschuwde dat massaconsumptie en -productie zouden leiden tot uitputting van grondstoffen binnen 50 jaar, sloeg in als een bom en was een krachtige bevestiging van wat velen beoogden, zoals ook provo Roel van Duijn en biologe Rachel Carson, binnen de alternatieve beweging. Het boek **“Small is Beautiful - A Study of Economics As If People Mattered”**, uitgegeven in 1973 (vert.: “Hou het klein, een

economische studie waarbij de mens weer meetelt”), door de Duitse econoom Ernst Schumacher, werd de bijbel voor allen die de alternatieve bedrijvigheid omarmden én een inspiratie- en kennisbron voor het mens- en milieuvriendelijk ondernemen (MeMo).

De Makrobiotiek

In het eerste deel heb ik niet geschreven over deze belangrijke stroming die zeker in Noord-Amerika, en later in België en Nederland, eveneens van invloed is geweest op het ontstaan van de natuurvoedingsbeweging. De Japanner George Ohsawa was de grondlegger en Michio Kushi heeft de filosofie wereldwijd verder verbreid. Ook hier ging het erom de toestand in de wereld te verbeteren; vrede, gezondheid en geluk te bevorderen. Een verenigde wereld vereist een **verenigd principe** en dat is het universele principe van de verandering: **“yin en yang”**. Dat vormde de basis van een omvangrijke voedings- en gezondheidsleer. De Belg Pierre Gevaert ontmoette het echtpaar George en Lima Ohsawa en geïnspireerd door die ontmoeting zette hij in 1957 de bekende firma **Lima** op, met als doel Japans-geïnspireerde producten op de Europese markt te brengen. Zo werden wij bekend met miso, tamari, tahin, gomasio, yannah (granenkoffie),



Foto: Gezellig druk in de Moswinkel



Foto: Wil Kaats achter de toonbank

rijstwafels, sojamelk en het Lima-zuurdesembrood. In Amsterdam opende Mike Lorsch, kunstschilder en vriend van anti-rookmagiër Robert Jasper Grootveld, in 1968 als eerste een makrobiotisch centrum. Veel bekender werden de activiteiten van Adelbert (1948-2014) en Wieke Nelissen. In 1971 startten zij met de makrobiotische winkel Rozemarijn. Er volgde spoedig een tweede winkel en een restaurantje. In 1972 werd door hen de Stichting Natuurvoeding Amsterdam opgericht; een bakkerij ging het bekende Manna-brood bakken, een groothandel voorzag de winkels van droogwaren en het aantal Manna-winkels groeide tot vijftien in 1986. In feite was dit de eerste Nederlandse keten van natuurvoedingswinkels. Verdieping was mogelijk in het Oost-West Centrum en later in het Kushipinstituut, en Adelbert nodigde Michio Kushi uit om lezingen te geven aan zijn studenten.

De Kleine Aarde

Het rapport van de Club van Rome gaf de wetenschapsjournalist Sietz Leeflang (1933-2017) het laatste duwtje om de werkgemeenschap en het studiecentrum **De Kleine Aarde** op te richten (1972). Hij maakte zich al vanaf eind vijftiger jaren grote zorgen over de opmars van de kernenergie en schreef in de zestiger jaren kritische artikelen over de petrochemische industrie. Door de ervaring

van voedselschaarste in de oorlog was hij een gemotiveerd voorstander van zelfvoorziening. Het begon met de uitgifte van een kwartaalblad, waarin met de eerste regels de bedoeling werd aangegeven: "...dat aandacht wil besteden aan een andere leefstijl, die gebaseerd is op land- en tuinbouwmethoden, voedingstechnieken, werkwijzen en energiegebruik die zowel ons leefmilieu als onze binnen luttel decennia leeggeplunderde aarde willen ontzien." In Boxtel werd vervolgens de boerderij de Van de Coothoeve gehuurd en gerenoveerd. Er kwam een biologische proeftuin en een kringloophuis. Naast bezoek van koningin Juliana en vele overheidsdienaren werd De Kleine Aarde door velen bezocht en het tijdschrift en de uitgegeven brochures stuk gelezen. In 2006 verscheen het boek "**Nut en Noodzaak van de Mondiale Voetafdruk**" door Jan Juffermans (geb. 1945), medewerker van de Kleine Aarde. In 2009 kwam een einde aan dit project, maar momenteel wordt gekeken naar een nieuwe start; immers, de doelstelling blijft onverminderd actueel.

Ondertussen in Amersfoort

Vanaf 1940 was er een reformhuis in Amersfoort, **Pomona** van de heer Tobias, eerst gevestigd op Westerstraat 119 en later op Utrechtseweg 56. Op een gegeven ogenblik is dit reformhuis verhuisd naar nr. 72. De laatste

eigenaren waren Ad en Ida Dijkgraaf, de naam was toen **Korenhof**. Zij vestigden ook reformhuis **Kruid-je-roer-me-niet** aan de Zevenhuizen. Ida heeft na de Korenhof ook enkele jaren in hetzelfde pand een **Gimsel** gevoerd. Later is die onder een andere eigenaar naar de Leusderweg verhuisd.

Ook in Amersfoort was er eind jaren zestig, begin jaren zeventig, veel gaande: muziek, actie, kraken, anders wonen, kleinschalige initiatieven, vrouwenbeweging, verhitte (politieke) discussies, wereldwinkel, jongeren-centra et cetera. De studenten van de nieuwe opleiding Middelloo speelden daar ook een rol in. Kortom deze "tegen-cultuur" vormde ook de inspiratie voor activiteiten op het vlak van gezonde voeding. Er onstond eerst een consumentkring.

Daar weet ik van dat die op het laatst een opslag- en afhaalpunt had in de Burgerbuurt, in een garagebox. In de winter van 1977 kon de koude garagebox verlaten worden; nieuwkomers Truus Saris en Godfried Reuser stelden ruimte ter beschikking in hun huis aan de Kapelweg. Hun woonhuis was een karakteristiek winkel-hoekpand. Al snel stemden Truus en Godfried er mee in dat hier de nieuwe, eerste natuurvoedingswinkel van Amersfoort zou komen: **de Moswinkel**. Met een grote groep vrijwilligers werd hard gewerkt aan de totstandkoming.



Foto: Overstap naar "De Natuurwinkel"



Foto: De ouderwetse gebaksvitrine

Naast Truus was ook Wil Kaats een voortrekster. In die tijd waren een middenstandsdiploma en vakdiploma vereist om een winkel te kunnen openen. Een bestuurslid van de vereniging was in bezit van het middenstandsdiploma en Truus en Wil gingen snel hun vakdiploma halen; de vakopleiding AGF (Aardappelen, Groenten en Fruit) was het best te doen. De winkel draaide geheel op vrijwilligers. Naast de handel werden er lezingen en (kook-) lessen gegeven en ging men wekelijks met een bakfiets naar de markt om spullen in een kraam te verkopen. Ook was men bij verschillende gelegenheden op andere locaties present met een kraam ten behoeve van promotie, voorlichting en verkoop. Er waren levendige contacten met regionale bedrijven zoals de Vlierhoek, een BD-tuinderij aan de Griftdijk te Maarsbergen (niet meer bestaand) en een tuinderij in Voorthuizen. Samen met winkeliers uit Utrecht waren er uiteraard ook ledenvergaderingen bij het regionaal verdeelcentrum. De eieren kwamen van "vrije" boer Heijmen Brouwer (overleden in 2021) uit Leusden en werden altijd door Annejet Dijkers gehaald. Bakkerij Mekking van de Leusderweg bakte met biologisch meel volkoren- en rozijnenbroden voor "de Mos". De potjes notenpasta en stroop werden in de huiskamer van Truus en Godfried met de hand gevuld; in de

kelder stond de bulkvoorraad. In de winkel waren schepbakken voor granen, meel, bonen en vlokken (verpakkingsvrij avant la lettre). De activiteiten en publicaties van De Kleine Aarde vormden een inspiratieve achtergrond voor de winkel. Soms werden heftige, principiële discussies gevoerd, bijvoorbeeld over het wel of niet verkopen van suiker in de winkel. Belangstelling was er genoeg. Zo werd Wil geïnterviewd voor een artikel in de alternatieve krant "De Keivreter" en kwam supermarktmedewerker Ton Willemsen stage lopen. Hij vestigde zich vervolgens in Nijkerk met een mooie natuurvoedingswinkel en hield het zo'n 30 jaar vol. Een goede klant, Jan Mossink, begon in de Bloemendalsestraat een eigen winkel, "De Graanshuur". In die tijd ontstond er duidelijk een driestromenland: **ecologisch, biologisch-dynamisch en makrobiotisch**.

De Moswinkel was het voorbeeld van een **ecologische winkel**: het ging er vooral om het gebruik van biologische producten te stimuleren en daarmee goed te doen voor het milieu, moeder aarde, de ecologie en niet op de eerste plaats om de individuele gezondheid. Uiteindelijk was het de bedoeling dat voor iedereen ecologische producten toegankelijk werden. De huidige situatie wat betreft de agrarische sector en de natuur laat zien dat dat een

ijzersterke visie was. Biologisch moest mainstream worden; voor de biologische sector kon het niet hard genoeg gaan.

De kleine winkel op de hoek groeide uit zijn jasje en het zou ook beter zijn een meer centrale locatie te hebben. In 1981 kwam het pand Leusderweg 12 in het vizier; voor de aankoop en inrichting was uiteraard wel geld nodig. Binnen een week hadden vrijwilligers en klanten het benodigde geld op tafel gelegd, middels leningen zonder of met weinig rente. De kring was hecht en gemotiveerd; wij gebruiken nu daarvoor de termen "**community**" en "**crowdfunding**". De verhuizing naar de Leusderweg pakte goed uit en de omzet groeide, maar het besturen en runnen door vrijwilligers bleek toch zijn langste tijd gehad te hebben. Na de reflectie van enkele leerzame incidenten besloot het bestuur dat het tijd werd dat de winkel door zelfstandige ondernemers zou worden voortgezet. Men zette een advertentie in een landelijk dagblad en in april 1986 namen Heleen Francke, Theo Jacobs en Immy Scholte de winkel als vennoten over. Heleen en Theo hadden in Hardenberg een kleine natuurvoedingswinkel, 't Winkelkje; Immy was daar een goede klant. Een nieuw tijdperk was aangebroken.

Theo Jacobs

Met dank aan Wil Kaats en Truus Saris



RUBEN, FRED EN ANGELIQUE
OP BEZOEK BIJ BASTIAANSEN



Het was of wij, of de kaas in het bad

Marja Bastiaansen is letterlijk tussen de kazen opgegroeid. Haar vader, Jan Bastiaansen, tot dan toe werkzaam in een fabriek voor behangpapier, begon met kazen maken als hobby gewoon in de keuken, woonkamer en badkamer.

BIOLOGISCH-DYNAMISCHE ZUIVEL

De koeien gaan in het voorjaar naar buiten en grazen. Marja vertelt hier enthousiast over als Fred, Angélique en ik op de kaasmakerij in Molenschot (vlakbij Breda) in de kantine ontvangen worden. Marja: "Mijn vader haalde melk bij de buurman en ging experimenteren met kaasmaken. Het hele huis stond dan vol met vaten en een pers en de kazen lagen te pekelen in het bad waardoor wij letterlijk niet in bad konden".

De liefde voor kazen heeft Marja van haar vader overgenomen en ze werkt al ruim 25 jaar in het bedrijf. Vanuit de woonkamer, via de garage, verhuist de kaasmakerij in de jaren daarop naar het pand in Molenschot. In 2002 wordt de moeder van Marja getroffen door een beroerte en heeft permanente verzorging nodig. Vader Jan verliest zijn steun en toeverlaat thuis en op het werk en

besluit het bedrijf te verkopen aan CZ Rouveen Kaas-specialiteiten. Het bedrijf Bastiaansen blijft wel zijn eigen identiteit en productie behouden. Naast Marja werkt er nog steeds een heel aantal medewerkers van het eerst uur.

HET BREDE UITGEBREIDE ASSORTIMENT

Door de verkoop van het bedrijf in 2002 kan Bastiaansen zich steeds meer specialiseren met een breed en uitgebreid assortiment. Dat is ook Marja's drijfveer: het ontwikkelen en experimenteren met nieuwe smaken en soorten. De bekende Bastiaansen blauwschimmelkaas is zo eigenlijk ook ontstaan. Marja: "In de jaren zeventig waren de klanten en winkeliers nog niet zo gewend aan Franse schimmelkazen. Wij begonnen de harde goudse kaas te injecteren met blauwschimmelculturen, voordat ze werden gecoat". Ook kwamen er geiten- en schapenkazen bij in het assortiment. Door de groei die het bedrijf doormaakte en de steeds strengere eisen qua hygiëne werd de productie van de diverse soorten kazen gescheiden. De lokatie Molenschot is gespecialiseerd in rood- en blauwschimmelkazen. De zachte witschimmelkazen, zoals de brie, worden nu een paar kilometer verderop in Alphen gemaakt. De productie van de harde goudse kazen is verhuisd naar Rouveen.

BOERENCOÖPERATIE

Bastiaansen Bio is onderdeel van de Coöperatieve Zuivelfabriek Rouveen Kaaspecialiteiten, een coöperatie waarin ruim 250 betrokken leden-veehouders (ruim 50 biologische veehouders, waaronder een aantal



Fotografie: Fred van Reek

biodynamische) dagelijks de koeienmelk leveren die, net als schapen- en geitenmelk, nodig is voor de productie. De boeren worden gestimuleerd om te schakelen naar een biologische werkwijze en krijgen daar ook een premie voor. Iedere gangbare boer, die al lid is van de coöperatie en wil omschakelen, krijgt daar ruimte voor. Ook is er een wachtlijst voor boeren van buiten die graag lid zouden willen worden van de coöperatie. Marja: “De productie en afzet moeten in evenwicht zijn zodat we kunnen doorgroeien en langzaam het biologische aandeel vergroten”. De biologische kazen zijn voor de Nederlandse en Belgische natuurvoedingswinkels en worden geëxporteerd naar onder andere Duitsland. Bastiaansen is marktleider in biologische kaas in Nederland.

ENKEL BIOLOGISCH EN BIODYNAMISCH

Ondanks dat Bastiaansen is overgenomen door Rouveen Kaasspecialiteiten is zij altijd voor kwaliteit en biologisch gegaan. Alle kazen van Bastiaansen zijn gepasteuriseerd en gemaakt met vegetarisch stremmel. Ondanks dat het bedrijf is blijven groeien komt er nog heel veel handwerk aan te pas. Marja: “Het stremmen, bijvoorbeeld, doen we nog steeds in open vaten. Tegenwoordig wordt dat veel computergestuurd gedaan in dichte vaten, maar juist bij biologische kazen is de melk toch elke keer anders en kijkt de kaasmaker steeds of er meer of minder stremmel toegevoegd moet worden”. Veel ander werk wordt ook nog handmatig gedaan, zoals het keren van de kazen en het coaten en labelen.

WEIDEVOGELKAAS

Naast dat de kaasmakers van Bastiaansen voor ambacht en kwaliteit gaan, zijn ze ook betrokken bij de weidevogelproblematiek. Weidevogels zoals de grutto, Kievit en tureluur hebben het steeds moeilijker in het landschap. Door toename van bebouwing wordt het leefgebied kleiner,

maar ook door de mechanisatie in de landbouw worden nesten over het hoofd gezien bij het maaien. Samen met de gemeente of provincie en een aantal boeren wordt nu actief weidevogelbeheer gedaan. Marja: “De boeren stellen een deel van hun land beschikbaar aan de weidevogels om te nestelen en hun jongen groot te brengen. Hier krijgen zij een vergoeding voor. De melk wordt speciaal voor deze kaas apart opgehaald om Bastiaansen Weidevogelkaas van te maken”.

RONDLEIDING

Tijdens de uitgebreide rondleiding kunnen wij ervaren wat een vakmanschap er is in dit bedrijf. De verschillende ruimtes waar de melk binnenkomt, waar stremmel wordt toegevoegd, de kazen onder de persen worden gelegd, de pekeldaden, het rijpen, de grote opslag waar ook het keren gebeurt en ook het coaten en labelen; we kunnen het allemaal zien, ruiken en ervaren. Hoewel Marja inmiddels meer bezig is met vernieuwingen en contacten met boeren en winkels, merken we tijdens de rondleiding hoeveel kennis en ervaring zij heeft met het hele productieproces. Haar liefde voor het bedrijf is voelbaar en bevestigt voor ons dat wij een goede keus hebben gemaakt om de kazen van Bastiaansen te verkopen in onze winkel.

KAZEN BIJ NIEUW MOS

Bij Nieuw Mos is de Bastiaansen Pikant de absolute hardloper. Deze smeuge, romige kaas heeft minimaal zestien weken gerijpt en is heerlijk vol van smaak. Daar-



naast hebben we vooral gekozen voor de specialiteiten, vertelt Angélique: “Het aanbod in kaas is zo enorm dat we keuzes moeten maken. Bastiaansen onderscheidt zich daarin echt op de specialiteiten, van brie van koe, geit en schaaap, Brabants blauw van koeien- en geitenmelk, tot de heerlijke verschillende roodbacterie charmeux-kazen”. “En de voorgesneden plakjes kaas, light kaas of de mooie overjarige”, vult Fred aan.

SCHIMMEL OF BACTERIE

Voor het gemak worden alle blauwe, witte en rode kazen vaak schimmelkazen genoemd, maar dat is eigenlijk niet juist. Marja: “De charmeux-kazen worden ook wel ‘roodbacterie’ genoemd. Deze kazen worden na het kaasproces en het pekelen namelijk gewassen met de bacterie Linens. Zes weken lang wordt dit proces herhaald, waardoor er een mooie, zachte, soepele kaas ontstaat met een karakteristieke geur en smaak”. Om de blauwschimmelkazen niet in aanraking te laten komen met de roodbacteriekazen, moeten we tijdens ons bezoek diverse keren wisselen van jas en onze handen desinfecteren.

PROEVEN

We mogen natuurlijk niet naar huis zonder te proeven. Marja heeft net wat nieuwe monsters om te laten zien en testen. We proeven een heerlijke jonge kaas met fenegriek en truffel en een pittige kaas met Jalapeño-pepertjes. Over die laatste zijn onze meningen verdeeld, maar die met fenegriek en truffel willen wij wel in ons assortiment!

Ruben Kool



MOESBOS IN DE ZOMER

Het inrichten van de moestuinbedden op moesbos was dit jaar echt een nieuwe ervaring. Na jarenlang moestuinieren volgens wisselteelt, ben ik nu begonnen met combinatieteelt. Ik hoop op die manier de bodem te verbeteren en sterkere gewassen te krijgen.

Bovendien kan combinatieteelt rupsen en andere mee-eters terugdringen en meer variatie in groenten opleveren. Het idee van combinatieteelt is dat je in één bed meerdere soorten groenten en kruiden kweekt, door elkaar in een schijnbare chaos. Daar houd ik wel van! Het zaaigoed is niet in rechte lijnen maar in golven gezaaid. Er is gekeken naar welke planten elkaar helpen bij het bestrijden van ziektes en de groentesoorten worden afgewisseld in kleur om zo de vlinders (en toekomstige rupsen) op een dwaalspoor te brengen.

Dat werkt zo: een vlinder zoekt een groene oase om zijn eitjes te leggen. Een bed met boerenkool is daarbij een heerlijke uitnodiging. De vlinder landt, springt nog vijf keer op en neer, waarbij hij iedere keer met zijn pootjes ‘proeft’ of de plek goed is om eitjes te leggen. Vijf keer boerenkool is bingo; dat worden dus veel rupsen bij de kool. Als de vlinder in die vijf keer ook landt op bonenkruid, selderij en inkaarnaatklaver, dan geeft hij het op en vliegt verder. Beter voor je oogst!

Nog een voorbeeld van combinatieteelt: een bed met sla is een paradijs voor slakken. Wissel deze af met biet en selderij en de slak zal verder moeten reizen, met grote kans om op moesbos een loopeend tegen te komen die daar wel raad mee weet. Ik ben heel benieuwd wat deze combinatieteelt gaat brengen. Kom deze zomer gerust eens een kijkje nemen.

Ruth

Ruth van der Vliet heeft in Amersfoort-Zuid een stuk grond van zo’n 300 m². In 2019 is ‘moesbos’ ontstaan met een moestuin en een voedselbosje. Elke woensdagmiddag is er open moesbos van 14:00 tot 16:00 uur en regelmatig ook op zaterdag. Er is dan ook verkoop van moesbosproducten. Via de site www.moesbos.nl kun je info vinden over workshops of je abonneren op de maandelijkse nieuwsbrief.



Foto: Boerderij Eyckenstein

NIEUW MOS-KLANTENPAS UITGELEGD

VEEL VAN ONZE VASTE KLANTEN HEBBEN AL EEN NIEUW MOS-KLANTENPAS. HIERMEE KRIJGEN ZIJ 6% KORTING OP HUN BOODSCHAPPEN, ZELFS OP AANKOPEN IN ONS WARENHUIS, EN ONDERSTEUNEN ZIJ BOVENDIEN DE VERDUURZAMING VAN DE WINKEL ALSMEDE FINANCIERING VAN KLEINSCHALIGE, REGIONALE PROJECTEN OP HET GEBIED VAN DUURZAME VOEDSELVOORZIENING. IN DIT ARTIKEL LEG IK KORT UIT WAT DE PAS INHOUDT EN HOE HET WERKT.

- TEKST JOREN JACOBS & FOTOGRAFIE: FERRY STRENG -

Van Groenpas naar Nieuw Mos-klantenpas

Ongeveer tien jaar geleden begon de klantenpas als "Groenpas". Dat was een branchebreed concept, waaraan alle Nederlandse biowinkels mee konden doen. Het idee was om via een klantenpas 6% korting op biologische boodschappen te geven, overeenkomend met het toen geldende lage btw-tarief van 6% op voeding. Indertijd liep er een campagne richting de overheid om de btw op biologische voeding af te schaffen, met het idee bio voor iedereen toegankelijk te maken en zodoende de voedselketen te verduurzamen. Helaas heeft de overheid (vooral nog) niet besloten tot een dergelijke stimuleringsmaatregel en vandaar dat men bedacht om zelf die 6% aan de consument te geven als korting. Er waren bij aanvang flink wat winkeliers geïnteresseerd om mee te doen, maar al vrij snel bleven alleen Gimsel (Rotterdam) en Natuurwinkel Amersfoort (nu Nieuw Mos) over. Dit vanwege de flinke hoeveelheid werk die de winkels er zelf aan hebben om het systeem draaiende te houden. Toen het btw-tarief in 2019 werd verhoogd naar 9% hebben beide winkels besloten hun eigen koers te varen. Gimsel ging door met de Groenpas en wij ontwikkelden onze eigen pas, nu de Nieuw Mos-klantenpas.

Verduurzamen winkel en voedselketen

Aan de basis van het klantenpassysteem ligt het idee om verbinding te maken tussen consumenten, de winkel en de producenten van ons biologische voedsel. We doen dat door een aanschafbedrag te vragen voor de pas, momenteel 100 euro voor één jaar lidmaatschap. De inkomsten komen terecht in een fonds en van daaruit investeert Nieuw Mos direct in de verduurzaming van de winkel en doen wij schenkingen aan (kleine) bio-agrariërs in onze regio die een steuntje in de rug kunnen gebruiken om hun bedrijfsvoering te verduurzamen of te verbeteren. We maken deze samenwerking zichtbaar via onze nieuwsbrief, magazine en op de website. Ook organiseren we mogelijkheden om de lokale boeren te bezoeken waarmee Nieuw Mos samenwerkt, denk aan onze historische bustour langs de boer, toen we met 50 klanten langsgingen op Boerderij Eyckenstein, Zorgboerderij 't Paradijs en bij bd-melkveehouder Armando Kok. Op naastgelegen pagina's vind je een kaart van de omgeving met daarop diverse streekpartners uit heden en verleden met voorbeelden van onze samenwerking.

[Lees verder op de volgende pagina >>](#)





In het afgelopen jaar participeerden een kleine 300 klanten in het klantenpassysteem van Nieuw Mos. Daarmee is er ongeveer 30.000 euro in het fonds aanwezig. Tot het moment van schrijven is er geïnvesteerd in de vervanging van onze verlichting naar LED en hebben wij een schenking gedaan aan het kleinschalige akkerbouwbedrijf De Landouw van Frank van den Berg. Met deze schenking wordt een kas gerealiseerd, die het mogelijk maakt om eerder in het seizoen gewassen te oogsten en ook meer diversiteit in het aanbod te creëren. Een deel van de productie zal uiteraard in onze winkel terechtkomen, zodat de klant streekgroenten kan kopen. We zijn nog in overleg over welke andere projecten we dit jaar zullen steunen.

Meedoen

Wil je ook meedoen aan het versterken van regionale, duurzame voedselketens met Nieuw Mos als centrale marktplaats en een jaar lang 6% korting krijgen op je boodschappen?

Het werkt als volgt:

- Aanvragen van de pas kan in de winkel of via de website
- Je betaalt 100 euro om een jaar van de pas gebruik te kunnen maken
- Binnen twee weken drukken wij zelf de pas af
- Je ontvangt een afhaalbericht per mail

Even klein rekensommetje. Om die 100 euro eruit te halen, moet je in een jaar tijd 1.667 euro aan boodschappen doen (m.u.v. acties) dan wel aankopen in ons warenhuis; dat is gemiddeld 32 euro per week. Goed om te weten als je nog twijfelt. Een deel van onze klanten heeft de pas puur uit ideologische motieven, terwijl een ander deel de korting wel echt nodig heeft. We verwelkom je graag als nieuwe pashouder!

Op de hoogte blijven?

Om op de hoogte te blijven van onze activiteiten en investeringen, kun je je via de website abonneren op onze emailnieuwsbrief en het magazine lezen. Als houder van een Nieuw Mos-klantenpas word je als eerste uitgenodigd wanneer wij een activiteit organiseren met onze streekproducenten.



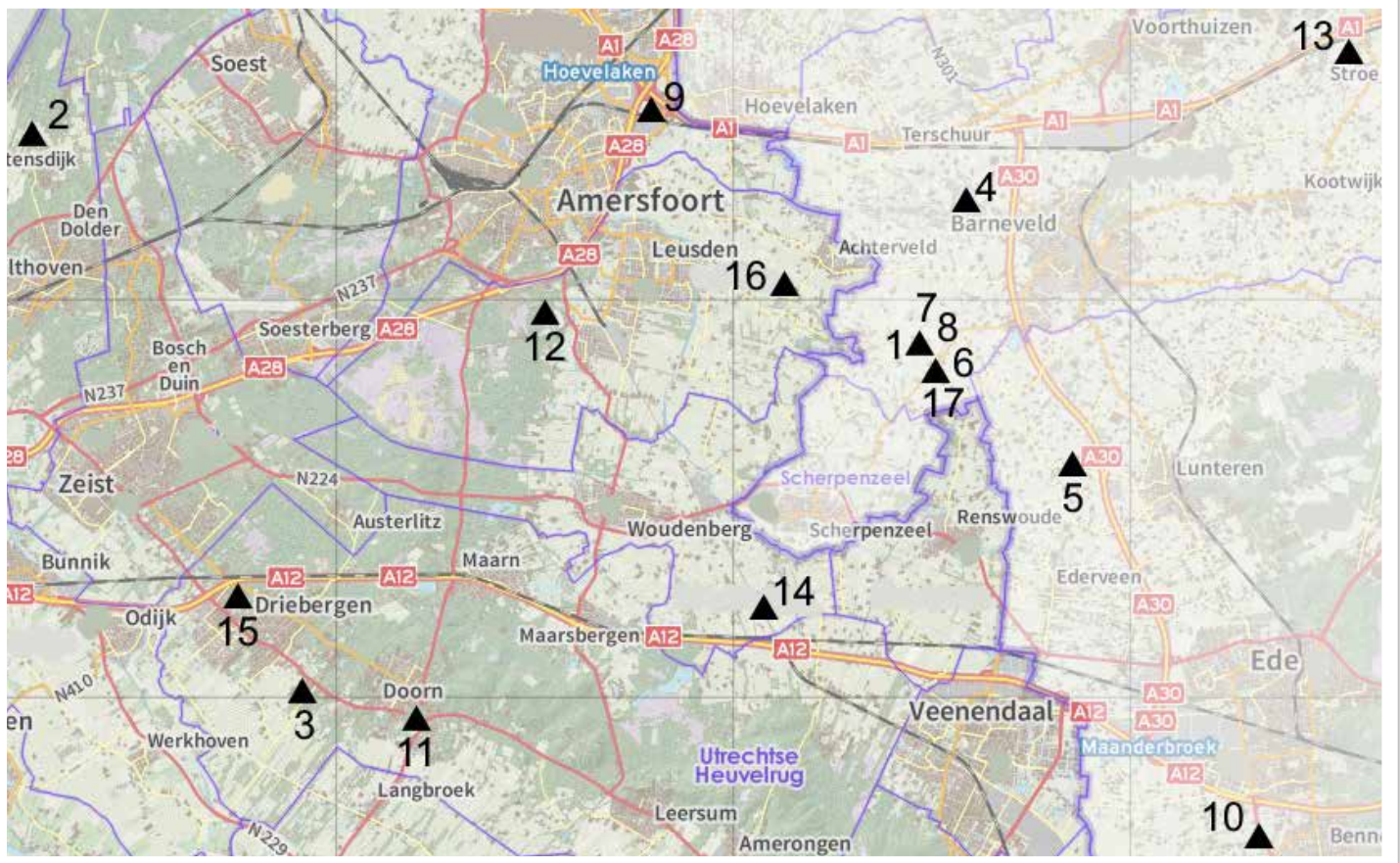


Foto: Veldexcursie bij bd-melkveehouder Armando Kok

STREEKLEVERANCIERS VAN NIEUW MOS

Actueel:

- 1. De Landouw**
Biologische groenten
- 2. Boerderij Eyckenstein**
Natuurlijk/ biologisch Jerseyvlees, granen en meel
- 3. Zorgboerderij De Hondspol**
Biodynamische zuivel en boerenkaas
- 4. Boerderij 't Paradijs**
Biologische eieren, groenten en fruit
- 5. Remeker**
Natuurlijk/ biologische Jerseykaas
- 6. Tuinderij Vosbeek**
Biologische groenten
> voorheen Ruimzicht, biodynamische groenten en eieren
- 7. De Glinstertuin**
Groenten, kruiden en bloemen
- 8. Très Jolie**
Biologische bessen, jams, siroop
- 9. StadsWormerij**
Verwerking groenafval, wormencompost

10. Kwekerij Dependens

Biologische plantgoed

11. Kaasmakerij Huig van de Graaf

Biologische geitenkaas

12. Treeker Bij

Natuurlijke honing

13. De Groote Stroe

Biologische boerengeitenkaas

In het recente verleden:

14. Geitenboerderij Eureka

Biologische boerengeitenkaas

15. Landgoed Kraaybeekhof

Biodynamische groenten

16. De Riet

Biologische aardappelen

17. Ruimzicht

Biodynamische groenten en eieren
> Nu Tuinderij Vosbeek, biologische groenten

KATOEN, WOL, TENCEL

Duurzame stoffen onder de loep

Onlangs kwam een nieuwe klant het warenhuis binnen lopen, keek om zich heen en vroeg: "is alles hier biologisch?" "Eh ja, nou ja, niet alles is biologisch maar wel duurzaam", antwoordde de medewerkster. Ze begon te vertellen over de verschillende stoffen waarvan de kleding in het warenhuis is gemaakt. Wol, biologisch katoen, tencel en nog vele andere soorten. De duurzame kledingbranche is volop in ontwikkeling en er worden veel nieuwe stoffen ontwikkeld. Ook de klant verandert. Waar sommigen de voorkeur geven aan wol als een natuurlijk materiaal dat je warm en koel houdt, is dat voor anderen niet geschikt omdat wol niet vegan is. In dit artikel lichten we de verschillende stoffen toe, zodat iedere klant de keuze kan maken uit materialen die passen bij zijn of haar specifieke wensen en voorkeuren.

Biologisch katoen

Alle katoenen kleding en woontextiel in ons warenhuis is gemaakt van biologisch katoen. Biologisch katoen is bijna hetzelfde als gewone katoen. Het verschil? Biologisch katoen is geteeld zonder het gebruik van landbouwgif als pesticiden.

Katoen is een landbouwproduct. Om te zorgen dat de katoenplanten niet worden aangetast door beestjes wordt de katoenplant hevig bespoten met allerlei chemische bestrijdingsmiddelen. Niet goed voor het katoengewas, het milieu, de katoenboeren en de lokale bevolking. De chemicaliën putten de bodem steeds meer uit en vervuilen het grondwater en de lucht. Daarnaast wordt de stof vaak gewassen om alle chemicaliën eruit te krijgen. Dit maakt katoen tot het meest vervuilende landbouwgewas in de wereld. Biologisch katoen wordt verbouwd zonder pesticiden. Om ervoor te zorgen dat het gewas niet wordt opgegeten door beestjes worden er andere insecten ingezet om deze schadelijke insectenpopulaties tegen te gaan.

Biologisch linnen

Linnen is een natuurlijke stof die wordt gemaakt uit de vezels van de vlasplant. Het is een oeroud materiaal dat al zesduizend jaar voor Christus gebruikt werd door de Egyptenaren. Linnen is een prachtig materiaal. Vroeger was bijna alles wat we in huis gebruikten van linnen. Het beddengoed, de theedoeken en de tafelkleden waren allemaal van linnen gemaakt. Daar komt ook de term 'linnenkast' vandaan. Biologisch linnen is linnen geproduceerd zonder synthetische bestrijdingsmiddelen.

Biologische wol

Biologische wol is gemaakt van de vacht van (Merino-) schapen. De schapen worden met respect behandeld en leven in prettige omstandigheden. Merinoschapen hebben diepe plooiën in hun huid waarin vliegen hun eieren willen leggen. De larven dringen de huid binnen en veroorzaken myiasis, een pijnlijke infectieziekte die tot de dood kan leiden. Om dit te voorkomen, snijden schapenhouders de huid rond de billen van de schapen weg, meestal op een pijnlijke manier. Dit heet mulesing. Bij de merken die wij in het warenhuis verkopen, is er uiteraard geen sprake van mulesing.

"Genoeg fijne en duurzame stoffen dus om uit te kiezen in het duurzame warenhuis."

Tegenwoordig is alpacawol steeds populairder. Alpacawol is afkomstig van de alpaca, een kruising tussen een schaap en een lama. Of het een lichte of een zware stof is, hangt af van de manier waarop het is gesponnen. Alpacawol behoort tot de meest luxe wolsoorten en prikt niet. Alpacawol is duurzaam in vergelijking met andere wolsoorten. Alpaca's zijn namelijk aanzienlijk minder belastend voor het milieu dan schapen of geiten, mits zij worden gehouden in hun natuurlijke habitat in Zuid-Amerika.



TENCEL®

Tencel is een merknaam van Lenzing voor de stoffen Lyocell en Modal, beide kunstvezels op natuurlijke basis en beide relatief nieuw in de textiel. Lenzing heeft voor beide het Europese Ecolabel al binnen weten te halen, omdat het zeer milieuvriendelijk is. De Lyocell-vezel wordt het meest gebruikt en wordt daardoor vaak aangeduid als Tencel. Een van de kenmerken van beide vezels is dat deze heerlijk zacht zijn (zo zacht als zijde) en toch heel sterk (net zo sterk als polyester). Tencel Lyocell wordt gemaakt uit cellulose van eucalyptushout en voor Tencel Modal wordt hout gebruikt uit beukenbomen. Men verkrijgt het hout uit speciaal beheerde, duurzame bossen. De stof wordt gemaakt van houtpulp dat is behandeld met een niet-toxisch oplosmiddel. Het productieproces is milieuvriendelijk omdat het benodigde oplosmiddel en water keer op keer in een gesloten circuit worden hergebruikt. Het is een gecertificeerde, composteerbare en biologisch afbreekbare stof. Heel duurzaam!

EcoVero

Lenzing heeft nog een andere nieuwe stof gemaakt: EcoVero. Dit is de duurzame versie van viscose. Qua uitstraling en gevoel is het vergelijkbaar met Tencel. De productie van Lenzing EcoVero wordt, in tegenstelling tot die van viscose, uitgevoerd op de meest milieuvriendelijke manier mogelijk en gebruikt 50% minder water en energie in vergelijking met traditionele viscose. Het resulterende materiaal Lenzing EcoVero heeft de lichtheid, glans en het draagcomfort van viscose, maar dan in een duurzame variant. Ook EcoVero heeft het EU-Ecolabel. Genoeg fijne en duurzame stoffen dus om uit te kiezen in het duurzame warenhuis. Kom voelen, passen en kies wat het best bij jou past. We helpen je graag.

Anita Groenendijk

Manager van Nieuw Mos Warenhuis



Omringd door ritme

In onze streken op het noordelijk halfrond van de aarde kennen we vier seizoenen: lente, zomer, herfst en winter. Al eeuwen geven deze seizoenen ritme en vorm aan het verloop van het jaar. We kennen de tijd van ontkiemen, van groeien naar volgroeien en weer naar afsterven en rust.

Dit ritme zien we ook terug in de rondgang van de maan met haar wassende, volle, afnemende en nieuwe maan. En natuurlijk in het klein in het ritme van dag en nacht. We zijn omringd met of, misschien beter gezegd, doordrenkt van de ritmes van de aarde en de hemellichamen, ook al ervaren we dat met onze verwarmde en verlichte huizen, drukke agenda's en digitale klokken soms een stuk minder.

Gouden draad door het jaar heen

Het vieren van de jaarfeesten, zoals die bijvoorbeeld op de Vrije School worden gevierd, kan ons helpen om met meer bewustzijn door het jaar heen te bewegen. Deze christelijke jaarfeesten kennen al een voorchristelijke traditie. Onze Keltische voorouders vierden acht jaarfeesten door het jaar heen: midzomer en midwinter, de twee equinoxen en daar tussendoor nog vier andere feesten die alles te maken hadden met de gang van de natuur door het jaar heen.

Jaarfeesten vieren met kinderen

Kinderen houden vaak van een bepaalde mate van ritme en regelmaat. Of het nu gaat om de vaste knuffels in bed en het verhaaltje voor het slapengaan of de afgesproken schermtijd op zaterdagochtend. Maar denk ook aan de taart met kaarsjes op hun verjaardag en de tekening of ballonnen op het (digi-) bord. Het met elkaar vieren van de jaarfeesten kan verbinding geven met het ritme van de natuur, maar ook met elkaar; herinneringen die een heel leven mee gaan. Alleen hoe pak je dat aan? Wat zijn de dingen die je thuis kunt doen?

Het hele jaar feesten

Lisa Wade vroeg zich dat als beginnende Vrije School-ouder ook af. Naast moeder van haar eigen kind was zij fulltime stiefmoeder van drie jonge kinderen die hun moeder hadden verloren. Haar nieuwe samengestelde gezin had behoefte aan structuur, veiligheid en rust. Zij merkte toen dat gedeelde en terugkerende rituelen van haar gezin een geheel maakten; het samen vieren, samen eten, het samen beleven van de veranderingen in de natuur om hen heen. Ze verdiepte zich in de jaarfeesten en uiteindelijk heeft dit, in de samenwerking met Daan Rot, geleid tot twee prachtige boeken over de jaarfeesten.

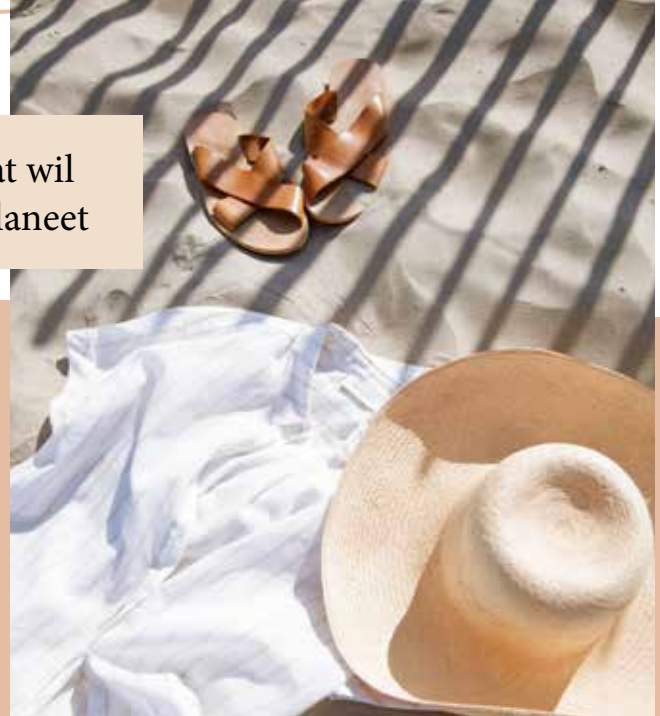
Herfst, winter, lente en zomer

Het eerste deel begint met Sint Maarten, Sinterklaas, Advent en Sint Lucia in de herfst en Kerstmis, Oudjaar en Driekoningen in de winter. Het tweede deel start in de lente met Maria Lichtmis, Carnaval, Palmzondag, Pasen en Pinksteren en sluit af met de zomerfeesten Sint Jan en het Michaëlsfeest. De dames nemen je mee in het jaarfeest met leuke DIY-ideeën en recepten. Er wordt over de achtergrond van het feest verteld en er zijn liedjes bij, geïllustreerd met mooie foto's en heel veel fijne tips.

Beide boeken zijn te vinden op de boekenafdeling van het warenhuis.
Het hele jaarfeesten, Lisa Wade & Daan Rot, uitgeverij Christoffor, €19,95



Een duurzaam modemerkt dat wil
bijdragen aan een mooiere planeet



Toen wij voor de eerste keer de collectie van Alchemist zagen, waren wij direct verliefd. Wat een prachtige stoffen, kleuren en ontwerpen! Er waren zoveel items waar we zelf helemaal blij van werden en we konden ons voorstellen dat veel van onze klanten dat ook zouden zijn. Dat prachtige, samengestelde kleurpalet, waar kwam dat vandaan? De kleding is prachtig, maar hoe duurzaam is de mode van Alchemist? Hier het verhaal van dit Nederlandse merk.

TERSCHELLING

Caroline Mewe (1962) is de grondlegger van Alchemist. Ze groeide op op het eiland Terschelling en is voor altijd geïnspireerd door het licht van de eilanden. Dat zie je terug in de kleuren van haar werk. Die hebben iets krijtachtigs en blijven met iedere collectie terugkomen. Tegenwoordig woont en werkt Caroline in Amsterdam. De mix van haar jeugd op Terschelling en het leven in de stad leeft voort in Alchemist. Enerzijds licht, anderzijds stoer, bruisend en avant-gardistisch.

VROUWELIJKE TOUCH

Alchemist richt zich op volwassen, kritische vrouwen. Een label voor vrouwen van 30+ die bewust in het leven staan en er soms stoer, maar soms supervrouwelijk uit willen zien. Caroline vertelt: "Alle stukken hebben een vrouwelijke touch, dat is heel belangrijk. Natuurlijk maken we ook stoere broeken en grove vesten, maar die moet je dan wel combineren met een mooi bloesje of een T-shirt met waterval-nek. Laatst zei iemand dat je van elk stuk van Alchemist mooier wordt. Dat vond ik wel een heel fijn compliment."

"Mode om blij van te worden."

Alchemist staat voor kleding die comfortabel zit, gemaakt van mooie en duurzame stoffen. Het is eigentijdse mode. De Alchemist-collecties zijn gemaakt om in verschillende seizoenen gedragen te worden. De focus van de collecties ligt niet op het volgen van trends, maar op hoogwaardige ontwerpen die goed passen. Bij elke collectie worden essentiële stukken opnieuw geïntroduceerd in nieuwe kleuren en stoffen. Deze essentials zijn aangepast en getest, zodat ze de basis zijn van een prachtige garderobe.

DUURZAAMHEID

Alchemist heeft zichzelf strenge spelregels opgelegd, zowel qua stoffen als qua productiewijze. Er worden zoveel mogelijk natuurlijke materialen gebruikt. De materialen zijn duurzaam geproduceerd en zijn altijd gecertificeerd. Er worden geen azo-kleurstoffen, weekmakers en nonylfenoethoxylenen in het productieproces gebruikt. Ongeveer 90% van de kleding wordt in Europa geproduceerd, de andere 10% in India. Door veel in Europa te produceren wordt de CO₂-uitstoot door vliegverkeer vermindert. De enige vliegvracht die er momenteel nog is, komt uit Delhi. Bij de fabrieken wordt gekeken of de sociale omstandigheden goed zijn. Elke fabriek waarmee wordt samengewerkt heeft ten minste één sociaal certificaat. Dit betekent dat ieder individu in de productieketen van Alchemist veilig en voor een leefbaar loon kan werken. Alchemist vindt dat de productie van begin tot eind op een eerlijke en duurzame wijze moet gebeuren.

"Alchemist creëert mode met respect voor mens en planeet."

ALCHEMIST IN HET NIEUW MOS WARENHUIS

Natuurlijk valt er nog heel veel meer over Alchemist te vertellen. Zij zijn heel open over het gebruik van stoffen en materialen en over welke keurmerken zij hanteren als richtlijn voor hun kleding. Als je een kledingstuk van Alchemist koopt, kun je er heel zeker van zijn dat het bestaat uit goede materialen, dat er geen dierenleed of mensenleed aan verbonden is en dat je een prachtig kledingstuk hebt dat heel lang mee gaat. Wij zijn in ieder geval blij dit prachtige merk te kunnen voeren en daarmee ook bij te dragen aan een mooiere planeet. We genieten nu nog even van de prachtige stukken uit de zomercollectie, maar we kunnen alvast wel verklappen dat er in de winter nog heel veel moois aankomt!

Anita Groenendijk

WAREN VAN WAARDE BIJ NIEUW MOS

WE KIEZEN IN HET DUURZAME WARENHUIS VOOR PRODUCTEN DIE MET ZORG EN AANDACHT VOOR MENS EN MILIEU ZIJN GEMAAKT. VAN WELKE BEDRIJVEN KOMEN ONZE WAREN? EN WAAR ZIJN ZE VAN GEMAAKT? IN ELK MAGAZINE LICHTEN WE ER EEN AANTAL KORT TOE.



Joha

Joha is een Deens merk dat al sinds 1963 wollen en katoenen ondergoed en nachtkleding maakt voor baby's, kinderen en volwassenen. Joha produceert enkel op verantwoorde wijze. Hun producten hebben het EKO-TEX STANDARD 100-certificaat en voldoen aan de eisen van de Woolmark Company. Al hun wol is mulesing-free. In ons warenhuis is een goede collectie van wollen/ zijden onderkleding voor dames te vinden. In de winter zal dit verder uitgebreid worden met langere modellen en ook herenonderkleding.



Lytse boef

De uit Friesland afkomstige moeder én ondernemster Annelies begon, toen haar eigen lytse ('kleine', in het Fries) een paar maanden oud was, zelf bijtringen, speenkoorden en dergelijke van natuurlijke materialen voor hem te maken. Inmiddels is haar zoontje niet meer zo klein en opent Annelies binnenkort haar eigen winkel in Marum. In het warenhuis verkopen we speenkoorden, bijtringen, rammelaars, wagenspanners en een heuse babygym van dit eerlijke merk.

About Companions



About Companions

Opgericht door de twee jeugdvrienden Thies en Stephan, biedt het merk een volledige collectie herenkleding met goed ontworpen, casual klassiekers gemaakt van uitzonderlijke, duurzame en low-impact stoffen. Zij maken dit zichtbaar door aan elk kledingstuk een label te hangen met daarin de kenmerken vermeld, zoals de CO₂-uitstoot, of een product veganistisch of biologisch afbreekbaar is en van welke materialen het kledingstuk is gemaakt. Zo worden je kledingstukken metgezellen voor het leven.



Parafina

Oprichters Javier Rodriguez, Samuel Soria en Alfonso de Luján begonnen vanuit Madrid in 2014 hun zonnebrillenmerk. Zij maken zonnebrillen van 100% gerecycled materiaal. Parafina maakt hoogwaardige zonnebrillen die je ogen goed beschermen en ook goed zijn voor het milieu. Aan de brillen is een kaartje bevestigd waarop het materiaal is afgebeeld dat gebruikt is voor de recycling. Daarnaast is Parafina als bedrijf sociaal betrokken. 5% van hun omzet wordt gedoneerd aan het #ParafinaSocialProject. Dit project garandeert toegang tot stabiel en kwaliteitsvol onderwijs voor kinderen in een kleine buitenwijk van Asunción in Paraguay.



Linen tales

In Litouwen worden door dit familiebedrijf al vele jaren prachtige linnen producten gemaakt. Vlas is een gewas dat al duizenden jaren in Litouwen verbouwd wordt en het maken van linnen hieruit behoort tot een eeuwenlange traditie, diep verweven in de cultuur. Linen tales begon als een verkooppunt vanuit huis, waarbij de oude werkwijze voor linnen werd aangepast met nieuwe kleuren en een proces om de linnen zachter te maken. Duurzaamheid staat daarbij hoog in het vaandel. Alle producten worden in Europa gemaakt en er wordt alleen geproduceerd op vraag. Vandaar dat we in het warenhuis ook even geduld moesten hebben voordat het linnen bij ons geleverd werd.



OrganiCup

OrganiCup is een menstruatiecup die maandverband en tampons vervangt. Een vrouw gebruikt gemiddeld 528 maandverbanden en tampons in twee jaar tegenover 1 menstruatiecup; een heel stuk duurzamer dus! De helft van de bevolking op aarde heeft het grootste deel van haar leven een menstruatie. Je kan je dan misschien iets voorstellen bij de hoeveelheid afval die elke maand wordt gecreëerd door wegwerpproducten. OrganiCup is gemaakt van 100% zachte, medische siliconen, die je lichaam niet schaden. De cup is AllergyCertified, geregistreerd bij The Vegan Society (geen dierproeven) en voldoet aan alle relevante wetgeving.



Normen & waarden.

Een tijdje geleden ontving ik inspectiebezoek van twee jonge vrouwen van de provincie Gelderland. “We komen langs om te controleren of u voldoet aan de Wet Natuur bescherming, voor wat de dieraantallen betreft”, vertelden ze. Uiteraard heb ik een vergunning, maar het kan zomaar zijn dat de dieraantallen niet kloppen met de aantallen die vergund zijn. Enigszins uitdagend geef ik bij ze aan “dan maar bij de kippen te beginnen” (onze boerderij heeft 9000 leghennen).

Een week later krijg ik netjes het rapport in mijn mailbox. Alle dieren, pluimvee, zoogkoeien en varkens, vallen binnen de norm. Bij het kopje ‘openstaande overtredingen’ staat echter dat het aantal dieren hoger is dan vergund. Verrast scroll ik door het document heen. Daar heb ik hem. Zeven osjes vallen onder de categorie ‘03. Rundvee – a4 vleeskalveren tot circa 8 maanden’. Maar het aantal vergunde dieren is hier ‘0’. Dat is vreemd. Ik heb inderdaad geen vleeskalveren. Maar hoe kan ik zoogkoeien houden zonder osjes, die wij houden voor natuurbeheer en brandrood vlees?

Enigszins verbaasd stuur ik een mail naar de betreffende contactpersoon. De volgende dag word ik zowaar direct gebeld. Er is niets aan de hand want ‘het projecteffect blijft onder de grenswaarde van ‘0,05 mol/ha/jaar’. Het ‘projecteffect’...? Ik heb een

biologische boerderij die we combineren met zorg en begeleiding en we genieten van ons werk. Maar goed, de controle is akkoord bevonden dus ik voldoe aan de norm. “Dus”, vraag ik schalks door, “ik voldoe aan de norm! Maar welke bijdrage lever ik nu dan? Bescherm ik nu de natuur?” “Eh ja, dat doet u”, reageert zij serieus. “Dus”, doe ik er een schepje bovenop, “ik draag bij aan behoud van flora, fauna en biodiversiteit?” “Dat mag u zeker zo zeggen”, zegt ze meer verheugd. “Interessant”, denk ik en stel de vraag of zij bereid is om dit ook op papier te zetten. Helaas krijg ik een paar dagen later het bericht dat men niet aan dit verzoek kon voldoen.

Controle hebben we allemaal nodig, ook bedrijven. Maar dienen normen niet om waarden, zoals natuur en gezondheid, te beschermen? Het is iets van deze tijd dat fouten maken niet meer lijkt te kunnen. En als er iets misgaat, verzinnen we toch weer een nieuwe regel?

Laatst liep ik met een pleegdochter door onze akkers en weilanden. De brandrode pinken liepen nieuwsgierig naar ons toe. Ze werd al snel getraakteerd op een lik door een schurende tong, snuivende neuzen namen ons op. Later deelde ze dat ze het contact met de dieren zo mooi vond; ze kreeg het gevoel van waarde te zijn, ertoe te doen. In de waarden

en de normen zie ik ook de verbinding met de biologische principes: zorg, ecologie, gezondheid en een eerlijke prijs. Niet de economie staat centraal, maar juist de missie in relatie tot de economie. En zou economie niet juist ten dienste moeten staan van onze samenleving? In een waardengedreven samenleving is er balans met de normen die de waarden dienen, er is balans in het geven van betekenis en zingeving en het scheppen van de voorwaarden daarvoor.

Als ik door de ogen van een kwetsbaar kind kijk naar onze (zorg)boerderij dan is dit een plek van waarde, een plek van vrienden maken, leren van dieren, de natuur, iets nuttigs doen, spelen en jezelf ontwikkelen. Biologische productie en consumptie is van grote betekenis voor ons agrarische cultuurlandschap, voor de natuur, voor ons voedsel en voor onze gezondheid. Dagelijks genieten wij van deze prachtige plek voor zovele mensen, met en zonder hulpvraag.

Ijsbrand Snoeij



Bosbessen uit Drenthe



In 2006 begonnen Edo Biewinga en Maria Buitenkamp met de aanplant van 40.000 bessenstruiken op een akker van 11 ha in het Drentse Tiendeveen, een plaatsje in de gemeente Hogeveen. Zij gaven aan hun bedrijf de naam “Noorderbos”, naar de naam van het bos waaraan hun bedrijf grenst. De naam Tiendeveen zegt het al: voordat er bos en akkers waren lag hier een veenmoeras.

Het land wordt op kleinschalige en natuurlijke wijze beheerd: houtsingels, slootkanten, grasstroken en een poel zorgen voor een rijk leven van wilde planten en insecten. Tussen de rijen bessenstruiken lopen kruidenrijke grasbanen die een paar keer per jaar gemaaid worden. Dit maaisel gaat naar het biologisch-dynamische geitenbedrijf Hansketien in Mantinge, dat van de geitenmelk feta maakt, wat bij Nieuw Mos in diverse varianten te koop is. Het met de hand verzamelen van het maaisel is onbegonnen werk. Edo en Maria zijn een crowdfunding-actie gestart om de benodigde gelden voor de “opraapmachine” bijeen te krijgen. De Provincie Drenthe heeft reeds een deel ervan gesubsidieerd.

Het jaar rond

Van november tot april wordt elke bessenstruik gesnoeid. Normaliter gaan de struiken bloeien in mei en als alles in bloei staat zijn extra bijen- en hommelmasten nodig. In juni veranderen de bloemen dankzij de bestuivers in bessen, eerst nog groen, maar later blauw. Op het bedrijf staan verschillende rassen bessen die elk een andere rijpingstijd hebben, zodat de oogst gespreid kan worden over juli, augustus en september. In die periode plukken zo'n 40 studenten met de hand de rijpe bessen van de struiken; een machine doet ook een deel, dat is voor het sap en de verwerking. Een bijzondere taak is om de spreeuwen te verjagen, de enige vogel die massaal de oogst kan weg kapen. Ook bijzonder is dat de vlierbloesem uit de houtsingels wordt geplukt en wordt gebruikt voor de vlierbloesemsiroop. In deze periode gaat alle aandacht naar de pluk en ondertussen groeit gras en onkruid vrolijk door. Er is dan ook veel extra werk na de oogst: wieden, schoffelen en maaien.

Aanbod bij Nieuw Mos

Er groeien een twintigtal verschillende soorten “bleubberries” op “Noorderbos”. Daar worden verschillende sappen van gemaakt onder de naam PureBlu. Er is een fris sap, met meer zuren, een mild sap en een punch, waarbij aan het sap winterse kruiden zijn toegevoegd. Er is ook een bessensiroop en een de bovengenoemde vlierbloesemsiroop. In de diepvries liggen de kilozakken ingevroren bessen. Samen met het zuivelbedrijf de Drentse Aa uit Rolde wordt PureBlu karnemelk (literfles) en yoghurt (beker) geproduceerd. Deze tref je in de zuivelkoeling.



Waarom eten we blauwe bessen?

Nou ja, ze zijn lekker, maar ook gezond. Ze bevatten veel anti-oxidanten en vezelstoffen en zijn een goede bron van vitamine K (helpt bij bloedstolling, botopbouw en gezonde bloedvaten). Proost dus met een glaasje bessensap!

Blauwe bessen of bosbessen?

De bessen die op het Noorderbos groeien zijn Amerikaanse bosbessen, die in Noord-Amerika zowel gecultiveerd als in het wild groeien. Ze zijn groter, steviger, smaakvoller en beter bewaarbaar dan onze bosbes. Ze worden bleubberries genoemd en dat hebben wij vertaald met blauwe bessen. Evenwel noemen de Amerikanen onze bosbes European blueberry. Er zijn vele rassen en, hoe ze ook genoemd worden, ze vormen een familie: Vaccinium. Bijzonder he, die naam!

(H)EERLIJKE RECEPTEN

van Amico fairfood



Hoe groeit het?

Het magazine-team werkt met thema's en inspiratiewoorden; zaadjes die na wat rust en wateren (in de vorm van een kopje thee) uitgroeien tot teksten en recepten. Deze keer hebben salades vruchtbare grond gevonden om te ontspruiten aan mijn brein. Als lunch op een zomerse dag voor een zuidelijk vakantiegevoel of 's avonds bij de barbecue. Wat is er nu meer ontspannen dan buiten eten in het zonnetje en intens genieten van hier of daar geplukte en verzamelde ingrediënten; dicht bij huis, dicht bij de natuur. Twee recepten zonder precieze aanduiding van hoeveelheden, omdat je het lekker naar eigen smaak mag samenstellen. Voel je vrij.

Veldsalade

Wat heb je nodig?

- veldsla • frambozen • beukenootjes of hazelnoten, geroosterd en gehakt
- rucolabloemetjes • zachte geitenkaas

Voor de dressing

- rode wijngelei en frambozenazijn óf frambozenjam en rode wijnazijn
- olijfolie • honing • gembersiroop, zuinig • peper en zout

Voor de dressing

Snijd, hak, schud en meng...

We lopen ze door in omgekeerde volgorde:

- Het oorspronkelijke recept voor deze dressing is met (zelfgemaakte rode wijngelei en frambozenazijn, maar ja, dat heeft niet iedereen in huis.
- Frambozenjam en rode wijnazijn is vast een stuk makkelijker haalbaar.
- Kies voor de geitenkaas een zachte korstloze soort en scheur die in brokjes, bijv. de boerengeitenkaas van Saanenhof.
- Als je wat rucola in de moestuin (-bak) door laat schieten kun je de bloemetjes eten.
- Kun je niet aan rucolabloemetjes komen, snijd dan een klein beetje rucola fijn; niet zo decoratief maar wel een alternatief.
- En verder, ga eropuit: sla uit je veld of uit het schap, frambozen plukken of kopen, beukenootjes rapen... Beukenootjes zijn het lekkerst wanneer ze, na het pellen, licht geroosterd en ontvliesd zijn. Dit geldt ook voor de hazelnoten die je kunt gebruiken als een vervanging gedurende de komende maanden. Hak de hazelnoten zeker kleiner en zorg dus dat ze geroosterd zijn om de smaak op te halen.
- Velen van jullie zullen, net als ik, geen beukenootjes (meer) op voorraad hebben dus wie weet tot ziens in de herfst!



Witlof-meloensalade

Wat heb je nodig?

- witlof, gesneden • meloen, in bolletjes • (wilde) venkelgroen, gehakt
- lichte heldere honing • olijfolie met sinaasappel • munt- en/of limoensiroop

Wat moet je doen?

Snijd en meng...

Er valt gelukkig nog wel iets meer over te zeggen.

- De salade kun je, behalve met witlof ook met roodlof maken, ofwel radicchio rosso, voor een mediterrane tintje.
- Qua meloen kun je kiezen wat je wilt, maar eerste keuze zou Cantaloupe zijn met oranje vruchtvlees. Wanneer je geen meloenschep hebt om bolletjes te maken, probeer dan met een lepeltje krullen uit de meloen te halen. Het geeft een heel ander mondgevoel dan blokjes. En alle zintuigen zijn belangrijk bij eten, toch?
- Munt- en limoensiroop kun je zelf maken, maar gelukkig verkoopt Nieuw Mos ook de combinatie van Belvoir.
- Bij de honing kun je denken aan een vloeibare bloemenhoning of acacia-honing, liefst van de imker uit de buurt natuurlijk.
- Wanneer je geen olijfolie met sinaasappelsmaak kunt vinden of wilt kopen, rasp dan wat schil door de olie. Nieuw Mos heeft tegenwoordig een Turkse extra vierge olijfolie (Palermo) die heel fijn niet bitter is en geschikt voor salades.
- Aan een knolvenkel uit de winkel zit vaak nog maar weinig groen. Wat te doen? Poot een venkel bij je thuis; die geeft veel groen en lekkere bloemetjes, zowel vers als gedroogd, en ook nog eens lekkere zaadjes, vers en gedroogd. De wilde variant is bovendien goed voor meerjarig plezier. Deze plant heeft geen bol om op te eten. Des te meer plezier heb je het hele seizoen van de rest. Nog leuker is om het gewoon langs de kant van de weg te plukken. In Italië kun je het zomaar in de berm vinden en ietsje dichterbij huis in Zeeland kun je het ook zomaar tegenkomen in een strook langs de akker! Wie weet waar nog meer. Mocht je er helemaal niet uit komen, vervang dan dat fijne groen maar door dille. Het smaakt wat anders, maar ziet er even mooi uit.
- Vind je de salade te zoet geworden, druppel er dan nog wat limoensap over.

Vriend-en Amico

Velen kennen wel het Spaanse *amigo*, maar niet zo het Italiaanse *amico* of *amici*. Koken mét en vóór vrienden, het mooiste wat er is. Ooit begonnen op Italiaanse gronden. *Amico*, een versmelting van een Franse koosnaam en co-opereren, samenwerken. Met die ene en soms meer. Een autodidactische kookcarrière, vele keukens en vooral veel plezier en voldoening verder, start nu het schrijverschap.

Voor jou. Zodat jij inspiratie op kunt doen met en voor jouw vrienden. Om eten te verzorgen, met *aandacht*.

Amico | fairfood kookservice
met persoonlijke aandacht

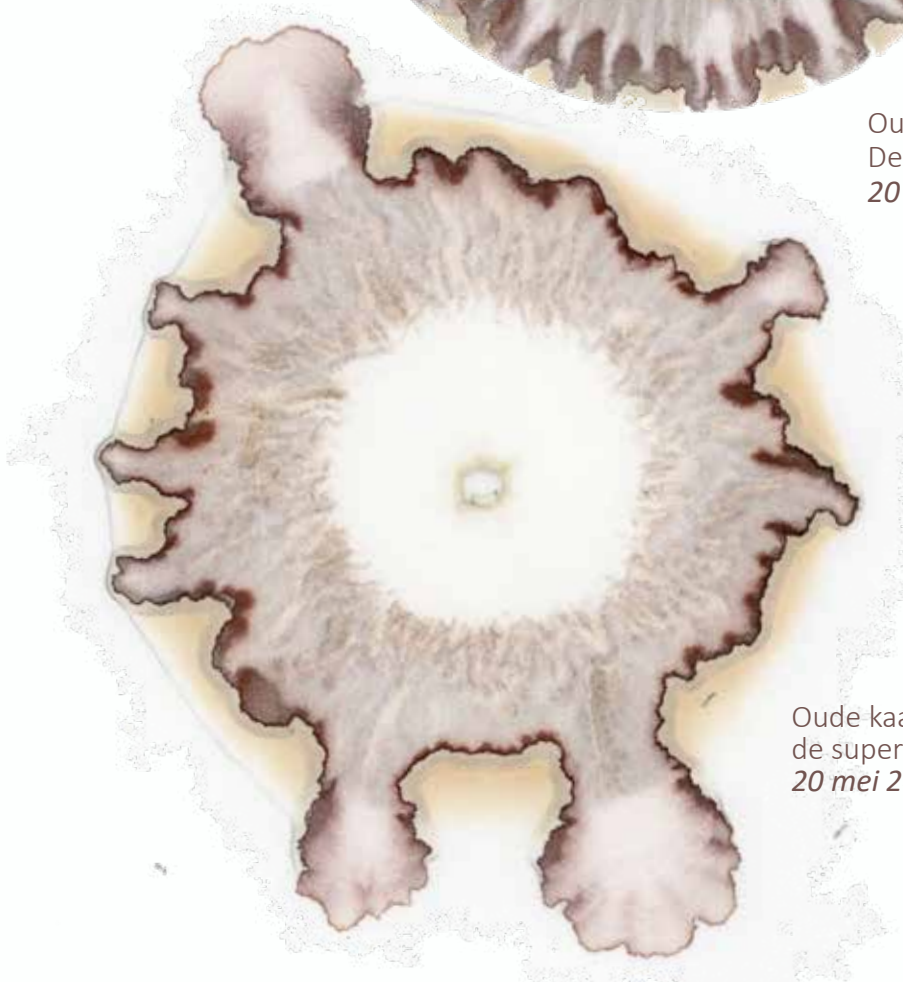
recepten@nieuwmos.nl



STIJGBEELDEN VAN KAAS



Oude kaas van
De Hondspol,
20 mei 2021



Oude kaas van
de supermarkt,
20 mei 2021

KOM JE OOK?

Zaterdag 3 juli staat Roelant de Vletter van stijgbeeld.nl in onze winkel met voorbeelden van stijgbeelden en chroma's. Een stijgbeeld is een middel om de vitaliteit van een product zichtbaar te maken. Deze wordt gemaakt door het product op te lossen in natronloog en vervolgens in een rondfilter te laten optrekken, waar al zilvernitraat ingetrokken is. Dit geeft een reactie. In het licht ontwikkelt zich dan het beeld als een spiegelbeeld. Wil je meer weten? Kom dan langs op **zaterdag 3 juli van 10:00 tot 16:00 uur**.