



Wijnbouw en biologisch dynamische preparaten

Op dit moment zijn we weer met een groep landbouw- en tuindercollega's de voordrachten aan het lezen, die in 1924 aan het begin van de biologisch-dynamische landbouw stonden. Elke keer kun je daar weer nieuwe dingen ontdekken en kijken, hoe dat in de landbouwpraktijk kan werken. Iets wat mij steeds weer boeit is, dat je eigen klein vlekje landbouw op deze aardbol in verbinding staat met de wijde kosmos. En dan zijn er momenten, waar je dat ergens kan ervaren en dan zijn er weer momenten, waar alles zich alleen op dit kleine vlekje lijkt af te spelen. Wij mensen lijken dan ook soms erg bezig om ons daar op te richten. Dan is het wel een oproep, als we lezen, dat de manier van landbouw eraan bij kan dragen, of de bodem, de planten en de dieren de mogelijkheid krijgen, om de openheid naar de hele kosmos goed en krachtig te ontwikkelen, of dat ze "klein gehouden" worden.

Een mooi verhaal: in de wijnbouw wordt steeds vaker met de biologisch dynamische preparaten gewerkt. Want vaak vallen de biodynamische wijnen bij proeverijen in de prijzen. Maar niet alleen dat, ook de algemene gezondheid van de druivenplanten, het evenwicht in de bodem, blijkt beter te worden. Redenen genoeg voor de wijnboeren, om de biologisch dynamische landbouwmethodes toe te passen.

Als ik het even in een heel kort stuk samenvat: Een goede smaak is een uitdrukking van het gegeven, dat alle elementen in een goede balans met elkaar samenwerken, klein en groot, op stof- en op energetisch niveau, dat laat de wijnbouw zien.

Kathinka.

['t Leeuweriksveld - Verse lichtwortel](#)

Week 9, 25 februari 2026

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Veldsla Leeuweriksveld

Spruitjes „

Knolselderij „

Broccoli via Udea (es)

Rode puntpaprika „

In week 10 verwacht: Winterpostelein, prei, aardpeer...

Stap voor stap, het is bijzonder hoe het gaat!

Lening 'Huis van Saskia' oversluiten

Eén van de leninggevers van project Huis van Saskia van stichting Mensen voor de Aarde heeft gevraagd om vervroegde aflossing van haar lening. Het gaat om €25.000 die we nu moeten terugbetalen. €5.000 kan Mensen voor de Aarde uit de reserves opbrengen.

Stand: er is nu € 20.000,- toegezegd aan langerlopende leningen. Daarnaast hebben twee mensen leningen aangeboden voor de looptijd van één jaar. Dat kan ons voor de resterende €5.000 nu uit de brand helpen, mooier is, als er nog mensen zijn, die een langer lopende lening kunnen aanbieden.

Wil je hieraan meedoen, neem dan contact op met ons.

Vrijdag 13 maart "ontluikend groen"

Lentediner 18:30 uur

€ 40,- (exclusief drankjes). Reserveren: Het aantal plaatsen is beperkt. Je kunt reageren per e-mail mail@lindadijkstra.com of je aanmelden via de website www.lindadijkstra.com

Oogstmenu

De volgende data:

Woensdag 25 maart, 18 uur

Meer info en aanmelding:

kay@oogstmenu.nl

We hebben van beide diners mogen genieten, kom ook een keer lekker biologisch eten!

Oproep:

Brei- en haakgaren gezocht, om er leuke dingen van te maken. En ook kruiken van metaal of rubber.

Wil je iets geven, dan kun je het aan ons geven, of op een neerzetspunt achterlaten, dan geven wij het door aan Miny Katerberg.

Voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

1 portie spruiten bevat meer vitamine C dan 1 sinaasappel.

Als je spruiten in de oven roostert, wordt de smaak zoeter.

Geroosterde spruitjes

500 gr spruitjes, 1 ui, 2 teen knoflook, 100 gr spekjes (of bijv paddenstoelen), 75 gr hazelnoten, 100 gr geraspte kaas, 100 gr creme fraiche.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Maak de spruiten schoon en snijd ze doormidden. Doe ze in een kom en strooi er zout en peper over, een geperst teentje knoflook, 2 eetlepels olijfolie en een paar druppels citroensap. Hussel alles goed doorelkaar. Bekleed een bakplaat met bakpapier en rooster de spruiten bruin in 20 minuten. Bak spekjes (of paddenstoelen) in de koekenpan en bak op het laatst de gesnipperde ui mee. Doe de spruitjes erbij en roer de creme fraiche erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Serveer met geroosterde hazelnoten en geraspte kaas. Lekker bij een puree.

Puree van knolselderij

500 gr knolselderij, 250 gr aardappelen, 70 gr creme fraiche, 25 gr boter, zout.

Was de knolselderij en snijd in plakken. Leg de plakken op je snijplank en snijd de schil eraf (als je goed wast hoeft dat niet). Snijd de plakken in blokjes. Schil de aardappelen en snijd in blokjes. Kook gaar (zo'n 10 minuten) in gezouten water. Giet af en stamp of pureer tot puree met de creme fraiche en de roomboter.

Knolselderij met gebakken appel

0,5 knolselderij, 50 gr boter, 2 knoflooktenen, 3 jeneverbessen, 1 appel, 1 laurierblad, 75 ml droge witte wijn, 0,5 el miso, 50 ml room, handje geroosterde zonnebloempitten of amandelschijfjes

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de knolselderij en snijd de knol doormidden. Leg de halve knol op een vel aluminiumfolie met een teen knoflook, een laurierblad, wat zout en peper en besprenkel met olijfolie. Maak een pakketje van de folie en pof gaar in zo'n 40 minuten. Snijd ondertussen de appel in vieren, het klokhuis eruit en in dunne schijfjes. Verhit wat boter in de koekenpan en bak de schijfjes appel met een laurierblaadje. Als ze beginnen te bruinen kan de witte wijn erbij. Schep de appels eruit en roer 1 el miso door het vocht. Laat koken en giet de room erbij. Laat wat inkoken.

Roer de knoflookpulp uit het pakketje erdoor met de (geplette) jeneverbessen. Snijd de gepofte knol in plakken, schik de appelschijfjes erover en vervolgens de saus. Verstrooi de amandelschijfjes erover. Gesnipperde peterselie maakt het mooi af.

Recept van Yvette van Boven

Heerlijke mosterdsaus voor bij de broccoli

200 gr creme fraiche, 4 el roomboter, 2 el mosterd, 2 el witte wijn of water, 1 el venkelzaad, peper en zout.

Snijd het venkelzaad klein. Doe dit samen met wijn of water, boter en een laurierblaadje in een steelpannetje. Laat het aan de kook komen en voeg vervolgens de crème fraîche toe.

Recept van Alain Caron

Salade met pindasmaak

20 gr pindakaas, 1 eetlepel citroensap, 0,5 thlpl zout, snuf peper, 100 gr veldsla, halve rode paprika.

Doe de pindakaas, citroensap, zout en peper in een kom en klop glad met 0,6 dl water. Snijd de paprika in blokjes, was de veldsla en hussel door de dressing.

Roertofu met broccoli

2 el olijfolie, 1 rode ui, 500 gr broccoli, 1 thlpl zout, snuf peper, 200 gr tofu, paar druppels citroensap, 50 gram kastanjechampignons, rode paprika, scheut sojasaus en een paar druppels citroensap.

Snipper de ui. Was de broccoli en snijd in roosjes. De stengel mag in blokjes. Wikkel de tofu in een droge theedoek en pers het vocht eruit door er iets zwaars op te zetten (5 min.). Snijd de paprika in repen en de paddenstoelen in plakjes. Roerbak de ui met zout en peper. Voeg 3 dl water en de broccoli toe. Laat zo'n 6 minuten koken. Verkruiemel de tofoe boven de pan, voeg de paprika en paddenstoelen toe en roerbak alles gaar. Maak af met een scheutje sojasaus en wat citroensap.

Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

