

Nieuwsbrief 17

Stadsboerderij Caetshage



AGENDA LENTE 2023:
Zaterdag 13 mei 2023
Plantjesmarkt

IN DIT NUMMER:

15 jaar - Boudien
Vernieuwing bestrating
15 jaar - Todd
Kruim
Zorgboerderij
Frøbel & Vlegt
Kruidenkriebels
Wistudatjes

Toen we zo'n 15 jaar geleden op Caetshage begonnen, richtten we ons vooral op de tuinbouw. Als snel kwamen er allerlei andere taken bij: het verzorgen van de groentepakketten en losse verkoop, het ontvangen van schoolklassen, rondleidingen geven, begeleiden van vrijwilligers, stagiaires, mensen van de zorgboerderij, algemene klus klussen, mee realiseren van de gebouwen, op markten staan en markten organiseren, verhuur aan groepen en de vele, vele vergaderingen die bij dit alles horen.

Het is een proces van jaren waarin we, ook door groei, erachter komen dat we dat niet allemaal kunnen blijven doen. Alleen al het tuinbouwgedeelte is in het hoogseizoen een aardige uitdaging voor 2 man.

Langzaam verdelen we de taken over meerdere mensen. Dit heeft alles te maken met geld, organiseren en leren dingen uit handen te geven. Zo sprak de boekhouder ons er laatst op aan dat de omzet wel steeds stijgt, maar het winstpercentage daalt. Naast de verhoogde kosten van alles komt dit ook door het uitbesteden en niet alles meer zelf doen. Maar dat hebben we er wel voor over: het wordt steeds wat rustiger in ons hoofd en we genieten erg dat we met wat meer aandacht en ontspanning kunnen werken.

In de zorg is er nu iedere ochtend een extra begeleider (Jurjen, Winnifred of Patricia) die met de mensen buiten werkt, en zelfs een invalkracht Sandra. De winkel draait nu o.l.v. Malii en zijn zonnige collega's Monique en Marja en de losse krachten Lot en Maelle. Ik hoef alleen nog maar 's ochtends de groentjes klaar te zetten :-).

In de winkel vallen de dingen ook steeds meer op z'n plek. Er komen nieuwe producten bij in het assortiment (wensen kunnen altijd doorgegeven worden) en er gaan soms ook weer producten uit het assortiment. We zijn trots op de vele verse groenten en fruit van eigen land of van collega boeren uit de buurt en op onze eigengemaakte jam, appelmoes, pastasaus en sinds kort ook verse soepen. (Monique).

We hebben zelfs een klussencoördinator: Cor. Zo heerlijk, hij denkt zelf uit hoe de klus gedaan moet worden, haalt de materialen en voert het uit. Kruimcafé verzorgt iedere zaterdagochtend de ontvangst van vele bezoekers en de zorgboerderij de lunches aan groepen. De NME doet rondleidingen met lagere scholen, Todd met de middelbare- en



Caetshage 1
4103 NR Culemborg
www.caetshage.nl



hogescholen en Sandra helpt bij de praktijklessen. Komend seizoen hebben we ex-stagiaire Sofie gevraagd bij ons te werken, ze is klaar met de Warmonderhof en ik wil heel graag met haar oefenen om mijn werk inzichtelijk te maken voor anderen, zoals met de planning van de oogst voor winkel en pakketten, zodat ik komend groeiseizoen samen met Todd een keer wat langer dan 3 nachties op vakantie zou kunnen gaan.

Wat ook helpt is dat we wat duidelijker hebben wat we kunnen en willen behappen en wat niet. Dus geen grote markten meer zonder een kundige organisator, max. 1 warmonderhof stagiaire, een vrijwilligersstop, een vaste



huurder voor de zolder (Frøbel en Vlegt) etc. Het leuke is dat ook nog steeds de "dingen" in het fysieke ook nog steeds op hun plek mogen vallen. Zo heeft de zorg een min of meer eigen plek met omkleedruimte door een heel simpele ingreep in de schuur. Hekjes, paadjes, bomen en planten kunnen weg of komen juist ergens omdat dat dan



beter klopt. Zo planten we langzaam alle hoge, woekerende vaste planten (zoals aardpeer, scabiosa, bepaalde rozen, siergrassen) langs het hek langs de Rijksstraatweg omdat het mooi en handig is en niet meer midden op het land. Het wordt zo allemaal wat overzichtelijker en makkelijker, dat is toch wel heel fijn van zo lang op een plek te mogen zijn. *Boudien*

.....

Vernieuwing van de bestrating

Fietsers zien ze het meest; de betonnen platen van de ingang waarover je fietst naar Caetshage. Ze zijn kapot, er zitten ijzeren randen om heen waarover je kan slippen, het ziet er onveilig uit. Na een gebruik van 20 jaar zijn deze platen versleten en aan vernieuwing toe.

Gelukkig is er een aannemer gevonden die binnenkort die platen gaat vervangen. Het zal wel een paar dagen een zootje worden. Maar dan ligt er een nieuw toegangsweg met minder slipgevaar, want ze zijn van geruwd beton en er zitten geen stalen profielen meer omheen. Dus straks kan iedereen ook schuin de oprit bij Caetshage op of af zonder te vallen.

De oversteek over de Rijksstraatweg blijft voorlopig een doorn in ons oog. Sinds de bouw van de ontkalker bij Vitens is de oversteek een gevaarlijke slalom geworden. Hierover zijn we nog met de gemeente in overleg.

Bovenstaande is een klein voorbeeld van de werkzaamheden van het Stichtingsbestuur van Caetshage. Op de site van Caetshage staat meer informatie en het beleidsplan voor de komende jaren. *Bestuur*





In de 15 jaar die we hier boeren zijn een aantal zaken op tuinbouwgebied fundamenteel aan het veranderen. Er vindt vooral een vereenvoudiging plaats vanuit onze opgedane ervaringen. De groei van de groentepakketten is daar ook van invloed op en daarmee de behoefte aan grotere hoeveelheden per keer te oogsten, hetgeen gevolgen heeft voor het teeltplan.

Allereerst vielen bepaalde teelten af die hier echt niet (of niet echt) werkten. Schorseneren die we uit de grond moesten graven langs diepe greppels, die dan nog sterk vertakt bleken te zijn, witlofpennen die ook vertakt waren en daardoor geen mooi gesloten witlofjes gaven. Bijzondere wortelachtigen als haver- en kliswortel die niemand echt lekker vond, vielen ook af.

Veel buiten-bladgewassen uit de koolfamilie (raapsteel, radijs, paksoi, chinese kool) worden door aardvlooien belaagd en versierd met kleine gaatjes waardoor ze er minder lekker uitzien. Bovendien door de hoge onkruiddruk bleek het zaaien van rucola, radijs en raapstelen al heel lastig. Dezelfde reden waarom spinazie lastig ging, maar daar hebben we een mooie oplossing voor gevon-

den: Mallebar. Deze klimt omhoog langs gaas en de bladeren worden gaandeweg geplukt.

Maar niet getreurd: we telen nu veel meer wat hier op deze grond werkt en we werken meer samen met bevriende tuinders die kunnen telen wat bij ons niet past. Sommige ervan zijn ook ex-stagiaires, wat het nog leuker maakt. We hebben nog steeds heel veel verschillende gewassen, vooral in de bloemen blijven we soorten uitproberen. We kunnen ook steeds beter aan zaden komen van meer modernere bloemrassen doordat de ontheffingsplicht voor gangbaar zaaizaad is komen te vervallen bij de SKAL. Dit hebben ze besloten om de biologische bloementeel te helpen professionaliseren en, in plaats van een variëteit van één bloemsoort, de beschikking te geven over de volle breedte binnen een soort tot honderden variëteiten. Misschien is het in de boeketten nog niet duidelijk te zien, maar voor ons is het zeer inspirerend.

Niet alle bloemsoorten doen het goed op Caetshage, en toch zijn het geen wortelgewassen waardoor het meestal wel goed gaat. Zo komt in plaats van het een, het ander:)
Todd



Kruim

Na een paar dagen Denemarken ben ik geïnspireerd geraakt om nog meer lekkers te maken voor Kruimcafe op zaterdagochtend.
Sam



Iedere woensdag- en zaterdagochtend brengt Judith een bus vol heerlijk vers brood van Kruim naar Caetshage. Vroeg opstaan, passen, meten en elke keer weer verwondering dat alle broden er zo prachtig uitzien en allemaal worden opgegeten.



Zorgboerderij: eindelijk zon...

Het was een grauwe en grijze winter, althans vanuit de beleving van de zorg. Toch komen de meeste medewerkers ook in de winter vrolijk naar hun werk. Enkele zijn wat minder uitgeslapen en anderen klagen weleens over de kou, maar over het algemeen wordt er gezellig gewerkt.

Buiten wordt er veel gezaagd, gesjouwd met takken, het erf wordt aangeveegd, in de kas wordt er gespit, kortom: er is bedrijvigheid genoeg. De buitengroep wordt begeleid door Jurjen, Winnifred, Patricia of Sandra. De wisselende begeleiding geeft geen enkel probleem, de medewerkers kunnen erop vertrouwen dat een van de vier er is en ze zijn dol op hen! Tijdens de lunch wordt er vaak besproken wie er de volgende dag komt en dan gaat het van 'Winnifred is een aardige vrouw', 'Joehoe, Sandra komt', 'Ik mis Patricia', of: 'Jurjen is de liefste' en dat in allerlei varianties.

Binnen wordt er afgewogen en ingemaakt voor de pakketten en de winkel. We bakken op dinsdag en donderdag het brood af en vullen de eierdoosjes voor de winkel. Ook hier dus bedrijvigheid genoeg. Het fornuis draait overuren en geeft warmte aan onze zorgkeuken, waar we nu minder stoken dan voorheen, tenslotte moet iedereen zijn steentje bijdragen. "Deur dicht!" is een steeds vaker gehoorde kreet. De keuken leek een beetje het zonnetje in de grauwe en grijze winter. Rondom de tafel konden we ons warmen aan de koffie, thee of een warme kop soep.

Midden in de winter ging onze oven helaas stuk. Gelukkig hadden we buiten nog een oven staan, die werd met werkblad en al naar binnen gereden en de werkzaamheden konden doorgaan.

De dagen dat het te grauw, grijs en guur was hebben we met de hele groep kweeperenjam en appelmoes gemaakt. De een kan goed schillen en de ander is goed in kleine stukjes snijden, ieder is trots en wordt gewaardeerd om de betreffende vaardigheid.

Vanzelfsprekend werd er een nieuw fornuis uitgezocht en hebben we met een inductiefornuis aangeschaft. Het is de moeite van het wachten waard geweest. Onze nieuwe oven werd op een zonnige dag afgeleverd en vanaf die dag is de zon ook daadwerkelijk meer gaan schijnen. Ook al is het soms nog koud, door de zon lijkt het warmer en hebben we niet alleen meer warmte van binnenuit maar ook van buitenaf.

Het was even wennen om op inductie te koken, maar ook dit fornuis draait alweer overuren.

Om ons enthousiasme over het fornuis te delen maken we nu op vrijdag potten soep voor de winkel.

Met de zon erbij is het nog meer genieten op de boerderij en natuurlijk verheugen we ons op het voorjaar, met alles wat daarbij hoort!

Hilde



Hoi lezers!

Misschien hebben jullie het al gezien, misschien nog niet?

Frøbel & Vlegt is ingetrokken op de Zolder bij Caetshage!

Marloes Sliedregt en Ingrid Raaijmakers bouwen hier aan hun wens voor een creatieve ontmoetingsplek voor Culemborgers.

Met regelmaat bieden we activiteiten aan, zoals frøbel met (kleine) kinderen, (dagboek)schrijfcursus, kinderyoga, boekenclub, haken en filosofie avonden.

Voor expressieve dans, is de zolder net een beetje krap...

Kijk voor ons aanbod op www.frobelvlegt.nl. We zien je graag eens terug, tijdens een van onze activiteiten. We staan ook open voor nieuwe activiteiten en samenwerking: laat ons weten wat je graag zou willen zien in Culemborg!

Marloes & Ingrid



WISTUDATJES

... verjaardagen van medewerkers en medewerkers altijd gevierd worden met taart? Daar kan dan al dagen van tevoren reikhalzend naar worden uitgekeken. De voorpret is al het halve genieten!

.... Eten sowieso een vreugdevol onderwerp is? Openingsvragen variëren van: 'wat heb je gister gegeten?' tot: 'wat ga je vanavond eten?'. (Toekomstige) bezoeken aan restaurants worden ook uitgebreid besproken en voor- of nagenoten.

... er nu elk moment lammetjes geboren kunnen worden? Er wordt al druk gespeculeerd over mogelijke namen. Maar ja, een deel is ook weer bestemd voor de slager... Niet teveel hechten is het advies.



... iedere medewerker zo'n zijn of haar voorkeuren heeft qua werk? Bij een enkeling moet je bijvoorbeeld erg oppletten wanneer deze een zaag in handen heeft. Elke boom is dan potentieel brandhout: je hoeft je rug maar te keren en...



Het voorjaar is dé tijd voor de grote schoonmaak. In ons huis én in ons lijf. Om afvalstoffen kwijt te raken en je gezond en vitaal te voelen.

En laten er in de natuur nou net nú reinigende kruiden staan: brandnetel, paardenbloem, kleefkruid en vogelmuur!

Marja heeft wat lekkere recepten om deze kruiden te verwerken:

Brandnetelsoep met pastinaak

Ingrediënten: 1 grote ui, 2 pastinaken, groot vergiet met brandnetels, 2 liter bouillon

Aan de slag: Snijd de ui en pastinaken fijn. Knip de brandnetels in grove stukken. Doe de bouillon en de ui en pastinaken in een pan en laat 10 minuten koken. Voeg de brandnetels toe en laat 1 minuut meekoken.

Met de staafmixer alles fijn maken en dien op.

Smoothie met volgemuur, kleefkruid en paardenbloemblad

Ingrediënten: Vergiet vol met kruiden, fles troebele appelsap

Aan de slag: Met de staafmixer alles fijnmaken.

En natuurlijk iedere dag een kopje thee met deze verse kruiden.

Laat de natuur je ondersteunen!

Marja

