De Kleine Aarde in 1979

Reeks van 14 artikelen over de activiteiten van het landelijk Eco-centrum 'De Kleine Aarde' in Boxtel in 1979. De artikelen werden gepubliceerd in de regionale weekkrant 'Brabants Centrum' tussen 6 juni en 4 oktober, en verzorgd door Jan Juffermans, medewerker van De Kleine Aarde.

Voor meer informatie over De Kleine Aarde (1972-2011) kunt u terecht bij het Brabants archief BHIC in Den Bosch:
http://www.bhic.nl/integrated?mivast=235&mizig=210&miadt=235&micode=1839&milang=nl&mizk_alle=de%20kleine%20aarde&miview=inv2

Deze PDF-reproductie werd gemaakt in mei 2020.

De Kleine Aarde

ANNO 1979

VAN PROEFTUIN TOT MILIEU-EDUKATIE EN VOORLICHTINGSCENTRUM

De gemeente Boxtel herbergt nu ruim zeven jaar een uniek projekt: De Kleine Aarde. We weten allemaal zo'n beetje wat er gebeurt. Maar wat precies is toch voor velen niet duidelijk. Daarom willen we in een reeks artikelen de vele kanten van De Kleine Aarde anno 1979 belichten. Daaruit blijkt dat De Kleine Aarde niet alleen een proeftuin is. Daar begon het wel mee, maar intussen is het uitgegroeid tot een centrum dat in Nederland en zelfs ver er buiten grote bekendheid heeft verworven. Vooral omdat er maar weining organisaties zijn die zich op zo'n speciale wijze druk maken over ons milieu. Terwijl dat steeds belangrijker geworden is.

In het begin van de jaren zeventig werd door de 'Club van Rome' hard aan de bel getrokken. Zij liet een ernstige waarschuwing horen over de vergaande aantasting van het milieu en het zeer snel opraken van de fossiele brandstoffen en de kostbare grondstoffen. Sietz Leeflang startte De Kleine Aarde om nieuwe wegen te vinden, waarbij het milieu de grote zorg krijgt die nodig is. Daartoe werden verscheidene projekten opgezet, die in de volgende bijdragen de revue zullen passeren. Met een groeiende groep medewerk(st)ers werd de aandacht steeds meer toegespitst op de onderwerpen landbouw, voeding en energie.

Met de komst van meer medewerk(st)ers werd ook langzaam maar zeker meer aandacht besteed aan het overdragen van de verkregen kennis. Dat was al van het begin af aan het geval met het tijdschrift De Kleine Aarde, dat verschijnt bij de wisseling der seizoenen. Het blad heeft na zeven jaar een oplage bereikt van 26.000 en is sinds maart van dit jaar in de boekwinkels in Nederland verkrijgbaar.

18.000 mensen per jaar

Anno 1979 is De Kleine Aarde uitgegroeid tot een milieu-edukatie en voorlichtingscentrum, waar mensen uit Nederland en het buitenland naar toe trekken. Voor een excursie, een werkweek, een open middag of open dag of een dag met een speciaal thema, zoals het zelf opzetten van een voedingswinkel of een biologische tuin. Mede door het geven van lezingen en de verzorging van stands bereikt De Kleine Aarde met deze aktiviteiten per jaar meer dan 18.000 mensen. Belangstelling genoeg dus. En die neemt nog steeds toe. Waarschijnlijk mede omdat de problemen op milieugebied en energie, ons steeds sneller tegemoet komen. De Kleine Aarde wil de mensen laten zien dat het ook anders kan. Het doel van de Kleine Aarde is dan ook als volgt geformuleerd: 'De Kleine Aarde probeert zoveel mogelijk mensen te interesseren voor een milieuvriendelijke, gezonde leefwijze, die ons leefmilieu en de aarde ontziet. Het projekt geeft daarom voorlichting over volwaardige voeding, biologische landbouw, energiebesparing, alternatieve energiebronnen en demonstreert de praktische mogelijkheden van een milieubewuste leefstijl'. Dit werk is mogelijk dank zij een groep van twaalf duizend donateurs.

Niet veel subsidie

Radio, TV, tijdschriften en kranten bezoeken De Kleine Aarde regelmatig. Onlangs werd een overzichtsprogramma over het projekt uitgezonden in Duitsland. In dat programma werd opgemerkt dat men in Nedeland 'veel verder is' dan in Duitsland, en dat men daar überhaupt een dergelijk projekt niet vinden kan.

De Kleine Aarde wordt nog voor een klein deel gesubsidieerd door het Ministerie van Volksgezondheid en Milieuhygiëne en het Ministerie van Landbouw en Visserij. (Minister Ginjaar bezocht enkele maanden geleden De Kleine Aarde en benadrukte het belang van het werk van het projekt voor Nederland).

Het overgrote deel van de inkomsten wordt verkregen uit kursusaktiviteiten, uit de verkoop van diverse biologische produkten en eigen publikaties, en natuurlijk van de donateurs.

Op de Kleine Aarde werken op het ogenblik ongeveer dertig mensen, waaronder veel part-timers. Onder de medewerk(st)ers zijn enkele stagaires vanuit verschillende opleidingen: landbouw, energie, voeding en journalistiek. Ook dienstweigeraars vinden er regelmatig een tijdelijke betrekking.

De vaste medewerk(st)ers verdienen in principe allen een gelijke beloning, het minimumloon. Alleen als men kostwinner is en een kind heeft krijgt men 1,4 maal dat loon. Bij twee kinderen of meer krijgt men 1,6 maal het minimumloon. De uitgangspunten hierbij zijn, dat men hogere salarissen (energie) verspillend vindt en ook dat het geld hard nodig is voor de aktiviteiten.

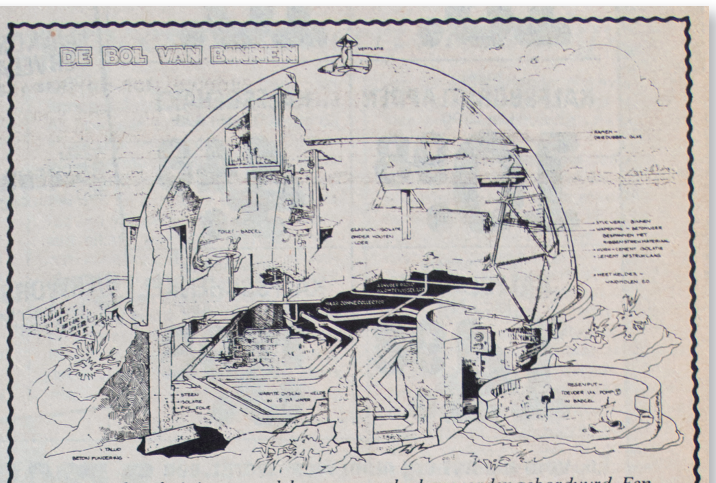
De betrokkenheid van de Boxtelse bevolking bij het projekt is lang beperkt gebleven. Tot voor enige tijd was slechts een klein deel van de Nederlandse bevolking geïnteresseerd in de onderwerpen, waar De Kleine Aarde zich mee bezig houdt, dus ook maar enkelen in Boxtel. De laatste tijd echter is duidelijk te merken, dat ook de Boxtelse bevolking sterker geïnteresseerd is in wat er op De Kleine Aarde wordt gedaan. Enkele recente aktiviteiten:

- *een exkursie van de Levenschool (werkende jongeren),*
- *een informatiestand op de Technische School St. Lucas,*
- *een exkursie van de basisschool Molenwijk (vijfde klassers),*
- *een lezing op de huishoudschool 'Open Hof',*
- *deelname aan het Voedselprojekt in Boxtel op de scholen door een van de diëtistes van De Kleine Aarde.*

Op 14 juni a.s. spreekt een medewerker van de energiegroep van De Kleine Aarde in het vormingscentrum 'Joice' over het DKA-projekt 'Milieubewust wonen in piramide huizen'.

Enkele maanden geleden is op de Kleine Aarde gestart met een "Welvaartsrestenmarkt' of Rommelmarkt, die vooral een funktie voor Boxtel vervult. Hij is elke woensdag- en zaterdagmiddag open.

In de volgende artikelen willen we nader ingaan op de verschillende onderdelen van De Kleine Aarde, zolas de winkel, het kringloophuis, de uitgeverij, de biologische tuin, de windmolens, de speciale voedingsleer enzovoort.



⋆ Het kringloophuis is een model waarop verder kan worden geborduurd. Een doorsneetekening geeft bovenstaand beeld.

De Kleine Aarde

ANNO 1979 (II)

EXPERIMENTEN MET BOLHUIS OP DE KLEINE AARDE LEIDEN TOT BOUWPLAN PYRAMIDEHUIZEN

Op De Kleine Aarde in Boxtel wordt op verschillende manieren aandacht besteed aan energie- en grondstoffenschaarste. Eén van de eerste experimenten was de bouw van een kringloophuis, een huis met zo kort mogelijke energiekringlopen.
Het experiment zou moeten aantonen dat, onder Nederlandse omstandigheden, het mogelijk zal zijn in eigen energie- en waterbehoefte te voorzien zonder gebruik te maken van openbare voorzieningen.

Het kringloophuis of bolhuis is bedoeld voor één of twee mensen. De ideeën die aan het huis ten grondslag liggen zijn de volgende:

- Fossiele brandstoffen (olie, gas) raken uitgeput of worden schaars. We zullen gebruik moeten maken van andere manieren van energievoorziening.
- Het gevoel dat techniek weer een sociale rol in onze samenleving moet gaan spelen (zachte techniek)
- Het vermijden van produktie van giftige en vervuilende stoffen.
- Gebruik maken van grondstoffen, energiebronnen en materiële hulpmiddelen, die plaatselijk aanwezig zijn of geproduceerd kunnen worden.

De Kleine Aarde beschikte in 1973 over weinig financiële middelen. Daarom is het kringloophuis indertijd met een minimum aan geld en middelen opgezet. Het projekt werd naderhand mede gefinancierd door het Ministerie van Ekonomische Zaken en het Ministerie van Volkshuisvesting en Ruimtelijke Ordening, waaraan resultaten van metingen werden en worden gerapporteerd.
Voor het kringloopexperiment zijn een viertal systemen gebouwd, die betrekking hebben op de verwarming, de elektriciteitsvoorziening, koken, warmwatervoorziening en de watervoorziening.

Zonnekollektor

De verwarming geschiedt door middel van een zelfgebouwde zonnekollektor. De kollektor is van oude c.v.-radiatoren gebouwd en heeft daardoor een niet zo'n hoog rendement.
Naar aanleiding van deze kollektor is een nieuwe zonnekollektor ontwikkeld. Dit ontwerp is in nauwe samenwerking met De Kleine Aarde ontwikkeld door het ingenieursbureau Van Heugten uit Nijmegen en wordt nu door vier firma's en in verschillende types op ruime schaal toegepast.

Windenergie

Met behulp van een windmolen wordt elektriciteit opgewekt. Er wordt voldoende elektriciteit geleverd voor verlichting en een kleine radio. De windmolen is een verbouwde watermolen, waardoor het rendement niet zo hoog is. Op De Kleine Aarde is later een klein type molen ontwikkeld, speciaal voor elektriciteitsopwekking.
Deze is nu als ontwerp , met volledige beschrijving in boekvorm op het projekt verkrijgbaar. En de molen staat bij de boerderij.

Methaangas

Voor het koken en de warmwatervoorziening is een methaangistingsinstallatie gebouwd. Koken gebeurt op een gasstel en warm water komt van een geiser. De Landbouwhogeschool te Wageningen doet verder onderzoek naar de biogasinstallaties. Een aantal boerderijen heeft de installatie al op proef.

Regenwater

Het regenwater wordt opgevangen in een put, gefilterd en in een hoger gelegen opslagvat gepompt. Het kan worden gebruikt als water om te wassen. Het afvalwater wordt nog eens gebruikt om het toilet door te spoelen . Hemelwater is door de milieuvervuiling (zwavel en andere schadelijke stoffen) niet direkt als drinkwater te gebruiken, maar alleen als gebruikswater.

Bolvorm gunstig

De inspiratie voor de vorm en bouwmethode van het kringloophuis komt voor een deel uit het „Dome Book", een Amerikaanse publikatie, waarin ideeën van de bouwkundige Buckminster Fuller zijn verwerkt.
De koepelvorm is gekozen omdat de bol de vorm is, die bij een bepaalde inhoud het kleinste buitenoppervlak heeft. Dit is gunstig in verband met warmteverlies. Daarnaast zou de bolvorm een gunstige uitwerking hebben op de psyche van de mens volgens bepaalde studies. Bovendien is de bolvorm een doorbreking van het huidige éénvormige rechtlijnige bouwen.
De eerste jaren van het experiment is een uitgebreid meetprogramma afgewerkt. De resultaten daarvan zullen binnenkort gepubliceerd worden. Het experiment met het kringloophuis is een belangrijk onderdeel bij exkursies.
Het huis wordt dikwijls bezocht door studenten in 't kader van onderwijsprojekten. Ook beroepshalve geïnteresseerden, zoals architekten en bouwkundigen komen regelmatig het huis bezoeken.

⋆ Het kringloophuis op de Kleine Aarde is bedoeld als woning voor één of twee mensen, die voor de dekking van hun behoefte aan energie voor verwarming, koken, verlichting enz. en ook voor hun watervoorziening geen gebruik maken van centrale voorzieningen.

Piramidehuizen

De recente ontwikkeling van het ontwerp van piramidehuizen door De Kleine Aarde en de architekten Schouten en De Jonge is gebaseerd op de ervaringen en metingen aan het kringloophuis. Uit de ervaringen en experimenten is namelijk gebleken dat het toch niet geheel mogelijk is om zonder openbare voorzieningen geheel in eigen behoeften te voorzien. In de piramidehuizen is een aantal gezamenlijke voorzieningen gepland.

De piramidehuizen vormen dus een voortzetting van het werk, maar nu op bredere schaal, om te komen tot een bouwvorm, die energie-arm is en milieubewust leven stimuleert. Met een aantal gemeenten wordt reeds gepraat over de realisatie van deze woningen. Daarover een volgende keer meer (in een volgend artikel).
De medewerk(st)ers van De Kleine Aarde hopen dat het kringloophuisexperiment 'n stimulans zal blijven voor anderen door de ideeën en principes die erin verwerkt zijn, zelf verder uit te werken en toe te passen. Gezien de vele aanzetten tot verder onderzoek, moet het kringloophuis dan ook inmiddels al gezien worden als industrieel monument.

ZON GEEFT WARMTE EN STIMULEERT DOELMATIG GEBRUIK VAN ENERGIE

De Kleine Aarde

ANNO 1979 (III)

Nieuwe of alternatieve vormen van energie krijgen nu steeds meer aandacht. We waren al lang geleden gewaarschuwd, maar nu gaan we aan den lijve ondervinden, dat we energie niet voor het oprapen hebben. Maar je kunt het wel zomaar uit zonneschijn en uit wind halen. Die vormen van energie zijn niet zo gevaarlijk te verkrijgen als kern-energie en daarbij zadelen we ons en ons nageslacht zeker niet op met bergen afval. Op de Kleine Aarde werd zowel met zonnekollektoren als met windmolens geëxperimenteerd. De belangrijkste ervaring die daarmee opgedaan is, is dat we met die energievormen veel kunnen doen maar dat we vooral veel energie kunnen winnen door verspilling (ruwweg de helft van het gebruik!) tegen te gaan.

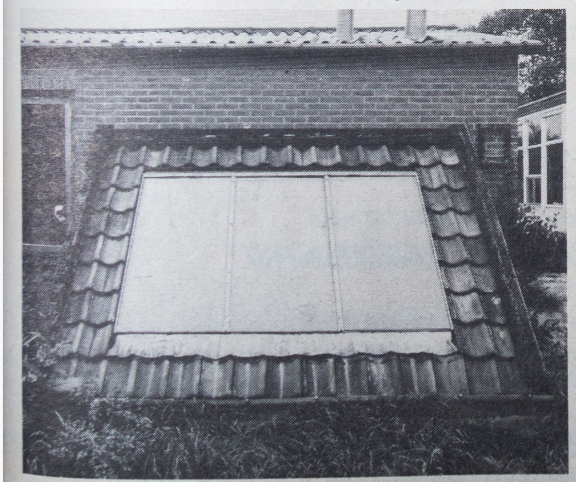
Op Munsel twee zonnekollektoren

Op De Kleine Aarde staan twee zonnekollektoren opgesteld. Daar willen we hier iets meer over zeggen. Aan de windmolens willen we later apart aandacht besteden. De grote zonne-kollektor bij het kringloophuis werd het eerste gebouwd. Die kollektor is speciaal voor de verwarming van het huis. Voor dat doel heb je een vrij groot kollektoroppervlak nodig. Een dergelijke installatie voor huisverwarming is nog niet rendabel. De energie en de kosten die je er in moet steken kun je onder de huidige omstandigheden er nog niet uit halen.

Zonne-boiler nu al rendabel

Anders is het met de zonne-boiler. Die installatie heeft niet zo'n groot kollektoroppervlak nodig. Doorgaans worden de kollektoren op het dak gelegd. De meest ideale ligging is onder een hoek van 50° en pal op zuiden. Op De Kleine Aarde werd hij tegen een gebouw aan gezet, zoals op de foto is te zien. Met zo'n installatie zorgt de zon voor warm douche- en afwaswater. De inhoud van een gewone boiler is in de regel zo groot dat deze een à twee dagen zonder zon kan overbruggen. Als de zon niet genoeg doorkomt, zorgt een bijstook-inrichting voor de gewenste temperatuur.

Zonne-boilers zijn nu reeds rendabel. Zelfs als je de installatie kant en klaar laat monteren, verdient hij zich in ongeveer vijf jaar terug. Als je er zelf het nodige aan doet, kan dit zelfs teruglopen tot drie jaar. In de brochure 'De Zon in Huis' van De Kleine Aarde (kost f 4,-) staat een beschrijving hoe je het helemaal zelf zou kunnen doen.



** Een zonneboiler zelf bouwen gaat best. Dit apparaat van De Kleine Aarde is er één uit de eerste generatie zonneboilers die op de Nederlandse markt verscheen.*

Niet altijd zuiniger

Er zijn de laatste jaren al heel wat zonneboilers in Nederland geïnstalleerd. Uit een onderzoek is gebleken dat er een merkwaardige kant zit aan het gebruik van die boilers. Het gebruik van aardgas en water was in veel huishoudens juist gestegen in plaats van gedaald. Dus het omgekeerde van wat men verwachtte was gebeurd. Dit bleek te zijn gekomen doordat de gebruikers slecht waren voorgelicht. Ze hadden gedacht, dat ze nu gratis warm water kregen, dus ging men er wat gemakkelijker mee om. Er was dus sprake van water- en energieverspilling, terwijl men 'gratis' zonne-energie gebruikte.

Isolatie op de eerste plaats

Als we stappen willen ondernemen zuiniger met energie om te gaan in huis, bereiken we dat niet alleen met installaties zoals een zonneboiler. Bezuinigen op gebruik heeft in veel gevallen veel meer resultaat. Zo is isolatie van ramen, wanden en verwarmingsbuizen zeer zinvol. Investeringen daarvoor betalen zich al zeer snel terug, mede door de gunstige subsidie die je erop krijgt. De Kleine Aarde heeft een handleiding voor isolatie, 'Het geïsoleerde huis' getiteld (prijs f 6,50). Ook het uitdoen van waakvlammen en de spaarbrander zet zoden aan de dijk. En natuurlijk eveneens het uitdoen van lampen, die onnodig branden (ook TL-lampen!).

Belangrijker in naaste toekomst

Voor het op grote schaal toepassen van zonne-energie bestaat nog één groot probleem, namelijk de opslag van warmte voor dagen, dat de zon het laat afweten. De techniek daarvoor staat nog in de kinderschoenen. Vaak wordt van grote watertanks gebruik gemaakt, maar er wordt met vele stoffen geëxperimenteerd. Binnen vijf jaar worden belangrijke vorderingen verwacht. Daarom zal de toepassing van zonne-energie in de naaste toekomst steeds belangrijker worden.

Informatie-avond Zonne-energie en Energiebesparing in Boxtel

De Organisatie voor Duurzame Energie, De Kleine Aarde, de Wereldwinkel Boxtel en de Groep van Verontruste Energie-gebruikers beleggen dinsdag 26 juni in zaal Marktzicht, Markt 21 te Boxtel, aanvang 20 uur, een informatie-avond over de mogelijkheden van zonne-energie en energiebesparing. De toegang is vrij.

PROGRAMMA:

1. Welkom
2. Diaserie over mogelijkheden om thuis energie te besparen door Ir. J. van Doorn.
3. Mogelijkheden van zonne-energie in huis en openbare gebouwen door Ing. J.L. 't Hooft.
4. Koffiepauze. Informatiestands van de Wereldwinkel. De Kleine Aarde en de Organisatie voor Duurzame Energie.
5. Diskussie onder leiding van Ir. W. van der Hoofd.

Zaterdag is het overal Zonnedag

Op 23 juni wordt door de Vereniging Milieudefensie de aktie „Zonne-energie, maak er werk van" gestart. Overal in het land zullen plaatselijke groepen door middel van stands op markten, fietstochten, bezoeken aan huizen met zonne-energie en informatie-avonden de aandacht van de bevolking en de overheid op de mogelijkheden van zonne-energie vestigen.

Ook in kranten, op de radio en TV zal er aandacht aan worden besteed. Een dezer dagen wordt in diverse kranten het manifest „Zonne-energie, maak er werk van" afgedrukt. Het is de bedoeling, dat zoveel mogelijk organisaties hierover in het komende half jaar diskussiëren. In het najaar zouden er dan een aantal voorstellen aan regering en parlement op het gebied van zonne-energie en energiebesparing voorgelegd moeten worden.

De Kleine Aarde

ANNO 1979 (IV)

BIOLOGISCHE LANDBOUW: BETER VOOR MENS EN MILIEU

In de officiële naam van De Kleine Aarde kwam tot voor kort "proeftuin Noord-Brabant" voor. De proeftuin was namelijk een van de eerste projekten. Wat houdt deze proeftuin eigenlijk in? Net zoals op de rest van het projekt wordt in de tuin van De Kleine Aarde voorlichting gegeven over een milieuvriendelijke manier van leven. In dit geval over een manier van landbouwen, die het milieu spaart en weinig energie gebruikt. Vaak wordt spottend gezegd over dit soort landbouw "Landbouw anno 1880". De medewerksters van DKA zijn het daarmee natuurlijk helemaal niet eens. Ze willen juist werken met de kennis van 1979.

Bezwaren gangbare landbouw

De landbouwmethode, die op De Kleine Aarde wordt toegepast, die vriendelijk is voor het milieu, wordt alternatieve, biologische of ekologische landbouw genoemd. Wat scheelt er dan aan de gangbare landbouw buiten De Kleine Aarde?
De gangbare boer krijgt voor zijn produkten een vrij lage prijs.
De prijzen van landbouwprodukten stijgen bijzonder langzaam t.o.v. de kosten die de boer moet maken. Blijft een boer steeds hetzelfde produceren, dan krijgt hij steeds minder inkomsten. Om nog aan een goed inkomen te komen, en dat te blijven behouden, moet de boer dus steeds meer produceren. Om zijn land meer te laten produceren moet hij veel kunstmest geven, en om zijn gewassen te beschermen tegen insekten moet hij zogenaamde gewasbeschermingsmiddelen gebruiken. Dit zijn volgens de mensen op De Kleine Aarde de belagers van het gewas, maar niet het gewas zelf, doden.

Grote opbrengst

Om veel te kunnen produceren moet er zeer efficiënt gewerkt kunnen worden, men zet daarom grote percelen met hetzelfde gewas, waar ook met grote machines gewerkt wordt. Dat mensen proberen van een stuk grond een zo groot mogelijke opbrengst te halen is een logische zaak, maar ten koste van wat halen ze die grote opbrengst?

1. Bestrijdingsmiddelen: Bestrijdingsmiddelen zijn vergiften. Ze doden helaas niet alleen de beesten die je wilt doden, maar ook beesten waar je geen last van hebt, en die zelfs nuttig zijn. En er blijven altijd restjes van de bestrijdingsmiddelen achter op ons voedsel.

2. Kunstmest: Kunstmest moeten we maken en dat kost veel energie. We nemen daarvoor vaak een delfstof, bewerken die en produceren een heleboel afval. Patentkali bijvoorbeeld wordt gemaakt uit kalizout. We gooien het natrium zout (keukenzout) dat bij het reinigingsproces vrijkomt weg (o.a. in de Rijn), maken zwavelzuur, wat een heleboel energie kost, en gebruiken het gezuiverde kalizout en het zwavelzuur om de patentkali te maken. Stikstofmeststoffen worden uit aardgas gemaakt. Wat moeten we doen als de energie te duur wordt voor de landbouw ?
Als we genoeg hebben van groenten die, o.a. door het gebruik van veel kunstmest, zoveel water bevatten dat ze weinig geur en smaak meer hebben?
Als we genoeg hebben van 'n soort landbouw die meer energie vraagt, dan hij opbrengt ? Als we genoeg hebben van sloten, die vervuilen door de uitgespoelde kunstmest ? En wat doen we als we genoeg hebben van produkten die we eerst moeten schillen om niet de kans te lopen op een wrange hap bestrijdingsmiddel? Op al die vragen wil de biologische landbouw een antwoord zijn.

Het kan zonder

Op de tuin van De Kleine Aarde wordt geteeld zonder kunstmest en zonder onkruidbestrijdingsmiddelen. Helaas nog niet helemaal zonder insekten-bestrijding; ongeveer een keer per jaar worden nog enkele vierkante meters met een snel afbreekbaar plantenpreparaat bespoten.
Maar als De Kleine Aarde zo veel niet doet, wat doen ze er dan wel ?
Om toch tot een goede produktie te kunnen komen zijn enkele maatregelen genomen.
1. Om overtollig water af te voeren is een drainage aangebracht. De planten kunnen dan altijd tot een bepaalde diepte wortelen. (Planten wortelen niet in het grondwater).
2. Om wat minder last van allerlei schadelijke insekten te hebben, is om de tuin, die 1,2 ha groot is een haag aangeplant met verschillende soorten bomen en struiken. Vroeg in het voorjaar krijg je in zo'n "houtwal" al vroeg groei van planten, die natuurlijk snel belaagd worden door allerlei plantenetende insekten. Tegelijk komt de ontwikkeling van roofinsekten op gang. Ze houden elkaar, als het goed is, in evenwicht.
Een houtwal levert ook nestelgelegenheid voor vogels. Er is ook een aantal nestkastjes voor de mezen opgehangen. Een mezenpaar eet 35 kg rupsen per jaar, wat overeenkomt met 70.000 rupsen!

Komposthopen

Ook de planten op De Kleine Aarde moeten bemest worden. Voor de bemesting wordt verteerd afval materiaal gebruikt, dus 't afval uit de tuin en de keuken, maar ook mest. Het verteren kost tijd. Het afvalmateriaal wordt gemengd met grond, er gaat wat kalk bij en men laat het op een luchtige hoop verteren. De hoop gaat nu broeien. Na verloop van tijd is er 'n aarde-achtig produkt ontstaan, dat we kompost noemen; een produkt dat bestaat uit humus en boordevol zit met plantenvoedingsstoffen.
Door het jarenlang (6 jaar) toepassen van kompost in de tuin is de grond in de tuin veel vruchtbaarder geworden. Om minder problemen met ziekten in de gewassen te hebben, wordt heel streng vruchtwisseling toegepast. Als in het eerste jaar bonen op een bepaald stuk staan, worden daar het volgende jaar peulvruchten gezet en daarna wortel- of knolgewassen. In de tuin worden geen onkruidbestrijdingsmiddelengebruikt. Dat betekent flink wat schoffelwerk voor de tuinders. En meer werk betekent meer kosten. Vandaar dat de produkten uit biologische tuinen meestal duurder zijn. Maar deze produkten zijn dan ook vrij van bestrijdingsmiddelen. Door het kopen van deze produkten steun je ook de boeren die er voor passen om in de goedkoopte race van de EEG mee te lopen, zegt men op De Kleine Aarde.

⋆ *Ook in de reeds bestaande houtwal zijn nestkastjes voor mezen opgehangen.*

Zaterdag 30 juni a.s.

Open Dag op De Kleine Aarde

Zaterdag 30 juni staat de poort van De Kleine Aarde weer wagenwijd open voor de jaarlijkse Open Dag. Op deze dag is iedereen welkom om kennis te maken met de ideeën van dit milieu-edukatie en voorlichtingscentrum. Met name de donateurs van de stichting zijn voor deze dag uitgenodigd. Er zijn de hele dag rondleidingen, kraampjes met kruidenthee, volkorengebak en literatuur. Ook zullen er standjes zijn opgesteld van verwante groepen en organisaties, zoals de Vereniging Milieu Defensie, Volksenergie en de Enige Nederlandse Fietsers Bond.
De medewerk(st)ers vragen de bezoekers milieubewust vervoer te kiezen naar De Kleine Aarde. Ze hopen dat men komt met het openbaar vervoer of de fiets en dat men de auto laat staan. (Vanuit Den Bosch kan men met buslijn 9 vlakbij De Kleine Aarde komen). Men is welkom vanaf 10.00 uur.

⋆ *Van tuin- en keukenafval wordt kompost gemaakt. Door de toepassing van kompost is de grond van De Kleine Aarde in de loop der jaren steeds vruchtbaarder geworden.*

Landelijke bekendheid

De tuin van De Kleine Aarde geniet landelijke bekendheid. Mede daardoor wordt De Kleine Aarde gezien als hèt centrum van de biologisch landbouw in Nederland. Dat blijkt ook uit de vele schriftelijke en honderden telefonische verzoeken om informatie. Informatie, die alleen goed gegeven kan worden vanuit de praktijk van een biologisch, energie- en milieu-besparend tuinbouwbedrijf. Het werk in de tuin is zowel voor amateur- als beroepstuinder een belangrijk studieobjekt. Het toonde reeds aan velen, dat de teelt van groenten zonder kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen mogelijk is. Het belang moge blijken uit de vele bezoeken, die groepen uit alle geledingen van de landbouwkundige praktijk aan De Kleine Aarde brengen: groepen boeren en tuinders, van de landbouwkundige opleidingen, groepen leerlingen van lagere landbouwscholen, studenten van de Landbouwhogeschool in Wageningen, landbouwkundige onderzoekers, medewerkers van proeftuinen, proefstations en Wageningse instituten. Stagaires van verschillende landbouwopleidingen in Nederland en België doen op De Kleine Aarde praktijkervaring op met de biologische methode.

De Kleine Aarde

ANNO 1979 (V)

OP MUNSEL IS EEN DOE-HET-ZELF WINDMOLEN ONTWIKKELD

Nederland is nog steeds bekend als het land met de windmolens, hoewel het aantal molens door verval sterk is afgenomen. Maar het zou best eens kunnen dat het aantal in de komende jaren weer toe zal nemen.
Per 1 mei 1978 waren er 950 windmolens in ons land. Het overgrote deel wordt gebruikt om water te pompen uit polders. De andere worden voor graan malen en electriciteitsopwekking gebruikt. Naast die 950 windmolens zijn er ook nog zo'n 75 watermolens in Nederland.

Steeds meer aandacht

De laatste jaren krijgt de molen als energie-opwekker weer steeds meer aandacht. Voor de Tweede Wereldoorlog werd daar veel onderzoek aan gedaan. Omdat de energieprijzen laag bleven is dat onderzoek toen niet voortgezet. Er zijn molens met vrij grote vermogens vervaardigd. De grootste is wel de Smith-Putnam in Grandpa's Knob in Amerika, met een vermogen van 1,25 Megawatt. Er worden nu plannen gemaakt voor molens met een vermogen van enkele tienduizenden Megawatts. Maar er komen ook steeds meer kleine molens in de handel van zo'n 50 tot 500 Watt. Kant en klaar kosten dergelijke molens *f* 2000,- tot *f* 15.000,-.

Twee molens op Munsel

Op de Kleine Aarde in Boxtel staan twee windmolens. Eén staat alweer een aantal jaren bij het kringloophuis, voor de energievoorziening. Het is echter van oorsprong een molen om water te pompen, waardoor het rendement voor elektriciteitsopwekking niet zo groot is. Daar komt nog bij dat Midden-Brabant niet zo veel wind heeft en dat de hoge bomen, die hier het landschap kenmerken, nogal wat wind uit de zeilen nemen. Aan de kust levert een molen wel driemaal zoveel op als in ons gebied.

Zelfbouwmolen

Sinds enige tijd staat er op De Kleine Aarde echter een tweede molen opgesteld, in de buurt van de Van Cooth Hoeve. Ruim drie jaar geleden kwam men op het idee zelf een windmolen te ontwikkelen, die door doe-het-zelvers te maken zou zijn. Voor toekomstige zelfbouwers is dan ook een bouwbeschrijving gemaakt met alle technische gegevens en adviezen. Het boekje heeft „Grijp de wind. Theorie en handleiding voor het zelf bouwen van een molen" en kost *f* 17,50.
De molen is gemaakt van zoveel mogelijk tweede-hands materiaal, zoals een auto-dynamo. De wieken zijn van hout en met de hand geschaafd. Er kunnen maar een paar kleine lampen op die molen branden, maar de opbrengst is in kustgebieden stukken beter om bovenbeschreven reden.

Werkgroep

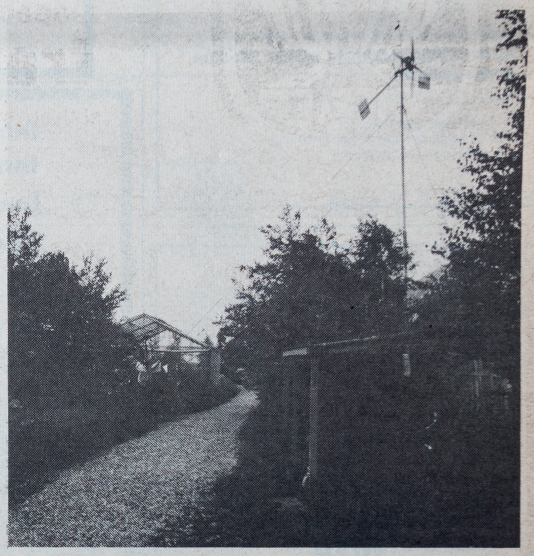
In september 1975 werd de z.g. windmolenwerkgroep geformeerd uit een aantal praktisch en theoretisch geschoolde windmolenpioniers uit de omgeving (o.a. T.H.-ers uit Eindhoven), aangevuld met 4 D.K.A. medewerkers, in totaal 9 man. Negen maanden lang kwamen ze gemiddeld elke drie weken een avond bijeen om onderzoekresultaten te bespreken en elkaar weer nieuw huiswerk op te geven. Intussen was al begonnen met de bouw van een generatortestbank waarvan een gedeelte ook als meetpaneel voor de windmolen gebruikt zou kunnen worden.

Onderzoek

Naast veel theoretische speurwerk heeft de windmolenwerkgroep ook veel praktisch onderzoek gedaan door het maken van proefmodellen. Zo ook een schaalmodel van een voor een windmolen ideale zelfbouwgenerator. Deze werd overigens, omdat het te moeilijk leek, niet in het ontwerp opgenomen. Toen er tenslotte een koncept-bouwtekening op tafel lag, kwam men van de ontwerpfase in de bouwfase.
Aangezien alleen de D.K.A.-leden van de groep overdag tijd konden vrijmaken voor het projekt werd het van toen af meer een energiegroep aangelegenheid.

Kinderziekten

Eind 1976 was het prototype klaar. Er bleek echter nog van alles aan het ontwerp te mankeren. Nadat alle kinderziekten waren overwonnen, werd in augustus 1977 begonnen met de uitgebreide bouwbeschrijving.



De zelfbouw-windmolen, die op De Kleine Aarde is ontworpen. Hij heeft een wiekdiameter van 240 cm.

Het projektboekje

Het zelfbouwboekje behandelt eerst, als opwarmertje, een opsomming van alle elementen en onderdelen in een windmoleninstallatie om daarin de strategie aan te geven die een ontwerper moet volgen om de gewenste resultaten te bereiken. In het tweede hoofdstuk komt de theorie aan bod. Nadat is uitgelegd hoeveel vermogen er in bewegende lucht (wind) zit wordt uiteengezet hoe je met behulp van een zogenaamd windregiem, dit is een grafiek waarin staat hoe vaak elke windsnelheid op een bepaalde plek voorkomt, kunt bepalen hoeveel vermogen de wind op die plek aanbiedt. De propeller- en generatortheorie volgen daarop en geven inzicht in wat er eigenlijk in de molen gebeurt. Daarna komt een paragraaf over de koppeling van een windmolenrotor aan een generator, d.w.z. hoe men de juiste overbrengverhouding kan berekenen. In het derde hoofdstuk staat een verslag van het onderzoekswerk dat tot het uiteindelijke ontwerp leidde. In een ander hoofdstuk volgt de uitgebreide bouwbeschrijving van de gehele installatie. Tot slot worden enkele aanverwante onderwerpen besproken zoals verlichtingsmogelijkheden voor laagspanning, akkubehandeling, een zelfbouwwindmeter, en zelf windmetingen doen.

Besparingen eerst

Het zelfbouwprojekt heeft de mensen van De Kleine Aarde een belangrijke ervaring opgeleverd. Met windmolens kun je, vooral in windrijke gebieden, een aardige hoeveelheid energie opwekken. Maar, vergeleken bij het grote gebruik van energie in onze westerse samenleving, zal het gebruik van windmolens toch niet al te veel opleveren. Daarom zal het eerst nodig zijn drastisch te besparen. Meer dan de helft van de nu gebruikte energie wordt op de een of andere manier verspild. Door een paar lampen in huis uit te doen kun je al de opbrengst van een middelgrote windmolen uitsparen. Vandaar dat op De Kleine Aarde op dit moment vooral adviezen en publikaties worden gegeven en gemaakt over de vele mogelijkheden van besparingen.
Een voorbeeld daarvan is de brochure over isolatie „Het geïsoleerde huis" (*f* 6,50), dat praktische aanwijzingen geeft voor het (zelf) isoleren van wanden en daken.

De molen, die de elektriciteit opwekt voor het kringloophuis

ONS DAGELIJKS VOEDSEL GEZONDER, MILIEUVRIENDELIJKER EN ZONDER VLEES

Minder vlees eten kan. Echte vegetariërs bewijzen al jaren dat het helemaal zonder kan. Maar je hoeft geen principiële vleesweigeraar te zijn om het eens met minder te proberen. Hoe dat moet laat De Kleine Aarde zien via kooklessen, lezingen en brochures. Tijdens kooklessen maken de deelnemers zelf maaltijden zonder vlees en ontdekken hoe smakelijk die kunnen zijn. En milieuvriendelijk. En beter voor ieders gezondheid.

Onderstaand artikel geeft in het kort een overzicht van de argumenten om over te stappen op een volwaardige energie- en eiwitbesparende voeding zonder vlees, kortweg ekologische voeding genoemd. Dat is voeding die rekening houdt met de eigenschappen van de omgeving, waarin mensen leven. Dit artikel is tevens een overzicht van de principes die op De Kleine Aarde gehanteerd worden bij het geven van voedingsvoorlichting.

De Kleine Aarde

Anno 1979 (VI)

Massale belangstelling

Programma's op radio en tv, artikelen in Margriet en vele andere bladen. De belangstelling voor „Anders eten" is momenteel massaal. Om die grote golf op te vangen is De Kleine Aarde al een tijdje bezig om kadermensen op te leiden voor het geven van kooklessen overal in het land. Ruim honderd mensen hebben de opleiding achter de rug en geven nu in huishoudscholen en vormingscentra tot in de uithoeken van ons land mannen en vrouwen de gelegenheid zelf ervaring op te doen met het maken van maaltijden zonder vlees samengesteld uit volwaardige en onbespoten voedingsmiddelen.
Voor Boxtel en omgeving is De Kleine Aarde zelf nog steeds de plaats voor het volgen van een kooklessenserie. Inlichtingen en informatie: postbus 151, Boxtel of telefonisch: 04116-76901 tussen 10.00 en 12.30 uur.

Overwegend plantaardige voeding

Waarom eten steeds meer mensen minder vlees?

1. Om vlees te kunnen produceren zal eerst een tijd lang een dier gevoerd moeten worden, voordat 't slachtrijp is. Nu is een gedeelte van het veevoer zonder meer geschikt voor menselijke konsumptie (granen, peulvruchten, melkpoeder). Maar erger nog is dat je minstens vijf keer zoveel voer in het dier moet stoppen, dan je er uiteindelijk aan voedsel voor de mens aan over houdt. Een gedeelte van dit voer wordt namelijk gebruikt voor alle normale lichaamsprocessen zoals ademhaling, stofwisseling, beweging en warmteproduktie. Verder voor de aanmaak van botten, huid, haren, nagels en dergelijke. Slechts een klein gedeelte levert werkelijk vlees op. Met andere woorden: vleesproduktie is voedselverspilling.
2. Een ander argument is de bioindustrie, en de dier-onwaardige fok- en mestmethoden.
3. Bij de verwerking van vlees komen tal van technische hulpstoffen te pas, zoals tenderizers om het vlees mals te maken, fosfaten, adrenaline, nitraat, nitriet, sulfiet en nicotinezuur (om het vlees er mooi rood uit te laten zien).
4. Vlees is eiwitrijk en vaak ook erg vet. En de bereiding van vlees vraagt meestal ook vet. Onze voeding is over het algemeen al zeer rijkelijk voorzien van deze kaloriënleverancier en vanuit gezondheidsoverwegingen is 't dan ook helemaal niet zo gek het vleesgebruik te verminderen. Bovendien bevatten dierlijke vetten voornamelijk verzadigde vetzuren die een risikofaktor vormen bij het ontstaan van hart- en vaatziekten. Ook wordt de ziekte jicht vaak in verband gebracht met vleesverbruik. Vlees bevat een stof, purine, die aanleiding geeft tot de vorming van urinezuur in je lichaam. Een ophoping van dit zuur kan leiden tot de genoemde ziekte.
5. Voor veel mensen geldt dat ze principieel tegen het doden van dieren zijn.

● *De schuif-van-vier van de Kleine Aarde, waarin vooral veel ruimte is gegeven aan granen, peulvruchten, groenten en fruit.*

Dit artikel gaat verder niet in op de vraag of vlees nou echt nodig is in onze voeding. Uitgebreide informatie hierover kun je vinden in de DKA brochure „Minder vlees...? Geen probleem" Prijs *f* 2,50.

Volledig benutten van grondstoffen

Behalve „minder vlees" is een ander uitgangspunt het totale produkt gebruiken. Dus niet de tarwekorrel malen en het meel zeven en vervolgens alleen de witte bloem gebruiken om er bijvoorbeeld brood van te bakken. De resten zemelen en kiem, verdwijnen dan in het veevoer. Je kunt beter de hele korrel vermalen en het produkt dat dan ontstaat, volkorenmeel dus (zetmeel, schilletje en kiem) gebruiken.
Ook bij het gebruik van groenten en fruit kun je efficiënt te werk gaan. Gebruik zoveel mogelijk alle delen van de plant. Je kunt vrijwel alles eten, zoals het loof van wortelen, het blad van de rode biet en de schil van knolselderij en biet. Van de donkere delen van de prei kun je altijd nog bouillon trekken. Dus schil niet, gooi niets weg, als dat niet persé nodig is.
Moet het toch, denk dan eerst nog aan eventuele huisdieren en als laatste aan de komposthoop.
Behalve ekonomische motieven spelen ook gezondheidsoverwegingen een belangrijke rol bij dit punt.
Een onbewerkt produkt bevat van nature de juiste verhouding aan mineralen en vitaminen om een goede vertering en opname in ons spijsverteringsstelsel mogelijk te maken. Voedsel dat in zijn oorspronkelijke toestand is gelaten is rijk aan cellulose en vezelstoffen. Cellulose in de voeding dwingt ons tot kauwen, waardoor ons gebit sterk wordt en steeds goed gereinigd wordt. Vezelstoffen kunnen in de darmen vocht vasthouden, waardoor je ontlasting zacht blijft en je goed kunt poepen (sorry voor het woord).
Onbewerkte produkten verzadigen snel; je eet er minder van en dus je hebt minder snel de neiging je te overeten. In de ekologische voeding is dus geen plaats voor geraffineerde, gepolijste, uitgezeefde, verfijnde, gedenatureerde produkten als witbrood, suiker, snoep, limonade, witte rijst en macaroni.

Produkten van biologische teelt

Dit punt behoeft nauwelijks betoog. In de gangbare landbouwmethoden worden de planten in een noodtempo gekweekt. Het gebruik van veel kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen pleegt een aanslag op het restje natuur dat we nog bezitten. De resten van de bestrijdingsmiddelen, die op of in de plant zitten, komen via de voeding ook in ons lichaam terecht. En onze lever moet er dan maar weer voor zorgen dat deze stoffen onschadelijk worden gemaakt en ons lichaam weer verlaten. Redenen te over dus om konsekwent te vragen naar produkten van biologische teelt.

Het hier-en-nu principe

Met het „hier"-principe wordt bedoeld: probeer zoveel mogelijk produkten te gebruiken uit eigen omgeving. Wees kritisch en koop alleen datgene dat komt uit eigen regio, eigen land en eventueel uit omringende landen. Dit bespaart enorm veel vervoerskosten: energie, grondstoffen en tijd.
Dit punt betekent voor velen een grote verandering in de voedselkeuze. Maar inlandse granen, zoals haver en gerst zijn prima vervangers van rijst; je zult het alleen moeten leren klaar maken, eten en waarderen. En zo zijn er nog tal van mogelijkheden te noemen om je voeding langzaam over te schakelen op Hollands glorie. Ook het kiezen van produkten van het seizoen, het „nu"-principe, heeft ekologische voordelen. Sla, tomaten en komkommers gedijen goed in de zomer, maar wil je die produkten in de winter eten dan zul je kassen moeten gaan stoken. Dat betekent enorm veel gas of olie verbruiken. Ook als je produkten lang wilt bewaren, krijg je te maken met energieverslindende processen. Denk maar eens aan koelcellen en de diepvriezer die in menig huis staat te ronken. En er zijn veel lekkere wintergroenten waarmee je echt voldoende variatie in je voeding kunt aanbrengen.

● *Na het koken samen proeven en ontdekken, dat een maaltijd zonder vlees ook uitstekend kan smaken.*

● *De belangstelling voor „Anders eten" is massaal geworden. De Kleine Aarde heeft al meer dan honderd kadermensen opgeleid om overal in het land kooklessen te kunnen geven.*

Geen chemische toevoegingen

Weet u dat onze overheid 2000 chemische toevoegingen in ons voedsel toelaat; konserveermiddelen, kleurstoffen, smaakstoffen, emulgatoren, stabilisatoren en anti-oxydantia.
Van goede grondstoffen kun je ook een prima produkt maken en hoef je niet de hulp in te roepen van de chemische fabriek. Je kunt bijvoorbeeld een heel goed brood bakken van volkorenmeel, water, zout en zuurdesem. En je hebt daarvoor absoluut geen witte bloem nodig die eerst gebleekt is met peroxyden, amylase voor 'n betere gistwerking, kaliumbromat om de rijstijd van 't deeg te verkorten, vetten en emulgeermiddelen om het brood langer vers te laten lijken. Onze warenwet staat veertien verschillende stoffen toe om het brood te „verbeteren".

Goede bereidingswijze

Met alle vorige punten hebben we al een zeer verantwoorde voeding. Maar aan de bereiding moeten we ook nog denken. Dat houdt in: zeker een gedeelte van de voeding rauw gebruiken (groenten, fruit, graanvlokken). En als er gekookt moet worden, dan zo kort mogelijk. Op die manier wordt ook weer veel energie bespaard. Probeer alles van het produkt te gebruiken; zo min mogelijk schillen, raspen, wegsnijden en weggooien. Kookvocht gebruiken.

Als we aan al deze voorwaarden proberen te voldoen, dan kunnen we zeggen dat het streven naar een voeding die ekonomisch, ekologisch én vanuit gezondheidsoogpunt bezien, verantwoord is.
Deze uitgangspunten zijn geen dwingende voorschriften. Beter is het, ze te zien als richtlijnen, voor ieder persoon aan te passen aan eigen mogelijkheden en wensen.

RECEPTEN VOOR VOLKOREN BROOD EN EEN VLEESLOZE MAALTIJD

De Kleine Aarde

ANNO 1979 (VII)

Als de mensen van De Kleine Aarde over eten praten vallen al snel de woorden vlees en volkoren. Het devies is dan ook: gebruik volwaardige voeding, zoveel mogelijk plantaardig". Vlees wordt gezien als een eiwitverspillend produkt, dat je mede vanwege nog een aantal andere redenen, maar zo min mogelijk moet eten. Want het kan helemaal zonder kip, biefstuk en vis. Over deze en andere uitgangspunten van de voorlichting van De Kleine Aarde ging het voorgaande artikel. Deze keer enkele recepten om zelf eens zo'n andere maaltijd te proberen. En eens een eigen gebakken volkoren brood op de plank te hebben. De ingrediënten kunt u krijgen in de winkel van De Kleine Aarde. Het recept is voor vier personen. Veel meer recepten vindt u in de DKA-brochure 'Vleesloze recepten'.

Menu

TARWEMACARONI MET KAASSAUS
GEBAKKEN KOOLRABI EN GEKOOKTE AARDAPPELS MET PETERSELIE
SALADE VAN SNIJBIET, KOMKOMMER EN BIETJES

BENODIGDHEDEN
300 gr. Volkorentarwemacaroni, kruidenbouillon (van preiblad, laurier, stukje wortel, zout, selderie, dragon, thijm)
100 gr. belegen boerenkaas
25 gr. gerstemeel

Groenten:
1 koolrabi
400 gr. gekookte aardappelen
200 gr. snijbiet
2 st. bietjes (met loof)
1 komkommer
gehakte peterselie (als sausje voor de rauwkost eventueel)
4 eetl. koudgeperste olie
1/2 eetl. bnatuurazijn of evt. citroensap wat zout

Was de macaroni, zet hem op in ruim kokend water en laat een kwartier koken. Giet af en, om kleven te voorkomen, de macaroni op de zeef even onder water afspoelen.
Saus: ttrek bouillon van ong. 1/2 L. water, met goen preiblad, ui, wortel, selderie, laurier, thijm, dragon, zout. Zeef de bouillon . Rasp 100 gr. kaas. Breng 3,5 dl. bouillon aan de kook en voeg daarbij de geraspte kaas. Roer tot de kaas gesmolten is. Maak met de rest van de bouillon (0,5 dl.) het gerstemeel aan tot een glad papje. Voeg dit aangemaakte gerstemeel, al roerende bij het bouillon-kaasmengsel.
Kook gedurende ongeveer 3 minuten alles zachtjes door onder voortdurend roeren. Als de saus klaar is eventueel nog wat peper en zout toevoegen.

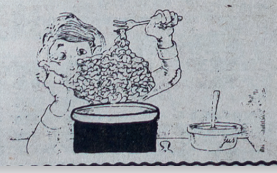
YOGHURT MET AARDBEIEN
BENODIGDHEDEN
6 dl. yoghurt
250 gr. verse aardbeien
20 gr. gemalen hazelnoten

Vermeng de yoghurt met de gewassen schoongemaakte aardbeien. Neem de glazen, bevochtig de rand en doop ze in de gemalen hazelnoten. Vul nu voorzichtig de glazen met de yoghurt en de aardbeien.
Gebruik de rest van de gemalen nootjes om op de yoghurt te strooien.

Volkoren brood bakken

Gebruik indien mogelijk meel van biologische tarwe. Wie niet geregeld aan vers meel kan komen, kan graan kopen en een goede graanmolen aanschaffen. De dag voordat men gaat bakken kan men de gewenste hoeveelheid bereiden. Zet de molen eerst op een grovere stand. Het grof gemalen graan wordt nu gezeefd; wat op de zeef blijft liggen maalt men nog eens, bij een fijnere stand. Na nog eenmaal zeven en malen kan men alles bij elkaar mengen. Men heeft dan goed gemalen volkoren meel. Een dag bewaren verhoogt de bakwaarde. Langer dan 2 weken bewaren is ongewenst; het meel wordt dan ranzig.

ZOUT
Bakkers gebruiken jodiumhoudend zout. Het is ook mogelijk zeezout of steenzout te gebruiken.
Om in het sporenelement jodium te



voorzien kan men 1/2 theelepel algenemeel toevoegen.
Neem hoogstens 8 gram zout per brood; minder kan ook.

KNEDEN EN RIJZEN
Voeg water en gist of zuurdesem bij het meel.
Begin met een kuiltje in het meel, en doe daar wat water in. De hoeveelheid water kan door kneden vastgesteld worden. Het deeg moet goed samenhangend zijn, maar niet te hard, dus gemakkelijk kneedbaar. We zijn klaar met kneden als het deeg elastisch en kleverig is, en juist taai begint te worden. Te lang kneden geeft slecht rijzend brood, omdat de kleefstof stuk gekneed wordt.
Laat het deeg geruime tijd liggen bij kamertemperatuur: voorrijs. Afdekken om uitdrogen te voorkomen, b.v. met vochtige doek.
Na de voorrijs volgt het 'doorslaan': maak van het deeg voor één brood een bal, bestuif die met wat meel, en strooi wat meel op de werktafel. Rol uit met de deegroller of fles tot dikke plak. Vouw die in drieën en rol het deeg dan op, dwars op de vouwrichting.
De rol moet ongeveer de lengte van het bakblik hebben.
Bestrijk het blik met olie en leg het deeg in het blik.
Het einde van de rol moet naar beneden gewend zijn. Als het deeg taai genoeg is, kan men ook zonder vorm zg. 'vloerbrood' bakken. Dit kan langwerpig of rond zijn, of een fantasievorm krijgen.
Nu volgt de narijs: we zetten het deeg op een warme plaats, bij ongeveer 30 gr. C. Het blik of brood dekken we af met een vochtige doek. De narijstijd is een kwestie van ervaring. Bij te kort rijzen wordt het brood te vast; bij te lang rijzen raakt de gist of zuurdesem uitgeput en kan het brood bij het bakken inzakken. Zuurdesem heeft meer tijd nodig dan gist.

BAKKEN
Bak het brood 45-50 minuten bij 225 gr. C. Te hoge temperatuur geeft een harde korst terwijl het bbinnenste niet gaar wordt. Te lage temperatuur is minder erg; het bakken duurt dan alleen wat langer. Het brood is gaar zodra hhet hol klinkt als we op de korst kloppen.

GISTBROOD
Per brood 500 gram volkorenmeel, 325 ml. koud water ongeveer, en 25 gram gist. Zout naar wens.
Voorrijs ong. 3 kwartier bij kamertemperatuur, narijs ong. 3 kwartier bij 30 gr. C. Voeg pas zout toe aan het einde van het kneedproces, om de werking van het gist niet te remmen.

ZUURDESEMBROOD
Het maken hiervan kost meer tijd dan gistbrood.
Het fermenteren gebeurt door bakteriën die uit de omgeving komen. Zuurdesembrood is lichter verteerbaar, en langer houdbaar dan gistbrood.
Velen vinden ook de smaak beter.
Zuurdesem wordt heel gemakkelijk met gist besmet. Er mag absoluut geen gist in de buurt komen als het de bedoeling is zuurdesembrood te bakken.
Neem wat meel, en roer dit om met water tot een slap deeg. Met meer vocht gaat het verzuren sneller; ook bij hogere temperatuur. Te warm geeft echter geen goed zuurdesem. Goed zuurdesem moet licht zuur smaken en fris ruiken.
Bij kamertemperatuur zal het deeg na 2 tot 3 dagen voldoende verzuurd zijn. Dan kan weer eenzelfde hoeveelheid meel en water toegevoegd worden. Een dag later kunnen we de hoeveelheid verdubbelen. Roer het deeg tweemaal per dag om. Gebruik glas of aardewerk; geen aluminium of stalen pan.
Na 4 dagen heeft men meestal goed

zuurdesem om te bakken. Door telkens een deel apart te houden en verder te kweken, kan geregeld zuurdesembrood gebakken worden. Bijvoorbeeld: als men om de dag wil bakken, houdt men 1/4 van het zuurdesem apart.
Gebruik twee delen meel, 1 deel zuurdesem en ongeveer 1 deel water, en zout naar wens. Voorrijs: 1 tot 11/2 uur. Narijs: 2 tot 21/2 uur bij 30 gr. C..
Het deeg moet bijna het dubbele volume krijgen.
Snij het deeg van boven in, om vanzelf scheuren te voorkomen

ZUURDESEM-ROGGEBROOD
Bereid zuurdesem als bij tarwe. Het deeg wordt niet taai bij kneden. Gebruik 2 delen meel, 2 delen zuurdesem en ong. 1 deel water. Na het kneden een kwartier laten liggen (geen voorrijs) en dan nog even kneden. Niet 'doorslaan'.
Rijzen: ong. 3 uur. Bak langzaam: 21/2 uur bij maximaal 190 gr. C.
Plaats het brood onderin de oven om uitdrogen te voorkomen. Rogge bevat weinig kleefstog (gluten) en rijst daarom minder goed dan tarwebrood.

Wetenswaardig

- Een maaltijd die voldoende eiwitrijk is, verkrijgt u ook wanneer u pannekoeken maakt van 400 gram volkoren tarwemeel en 20 gram sojameel en het beslag aanmaakt met melk.
- Het is sterk aan te raden bij plantaardige voeding geraspte wortelen te eten, daar dit de vitamine A-bron is.
- Groente- en bonennat kun je uitstekend gebruiken voor de bereiding van soepen en sausen.

Meer weten over eten

De Kleine Aarde heeft nog enkele publikaties voor mensen die meer over volwaardige voeding willen weten. Zoals een brochure (prijs f 2,50) met als titel 'Minder vlees?....Geen probleem. Ekologische voeding als dagelijkse kost". Daarnaast is er het boek „ Eten wat de grond schaft" met alle informatie over de ekologische voeding en een aantal recepten.

De Kleine Aarde

ANNO 1979 (VIII)

NA HET KRINGLOOPHUIS KWAM HET PIRAMIDE-WOONPLAN

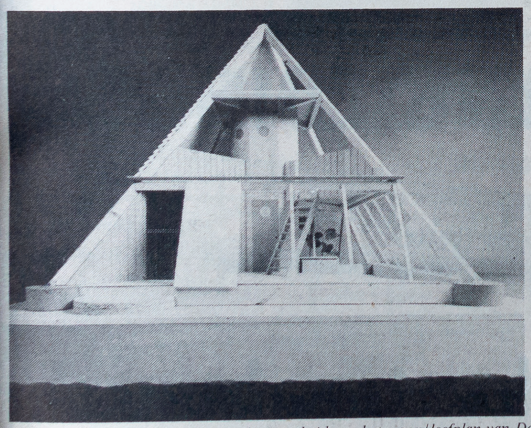
Een woonplan met alle mogelijkheden voor alternatieve energie met eventueel aansluiting op het centrale-net voor aardgas, elektriciteit en water, waarvan slechts kleine hoeveelheden nodig zijn. Goedkoop door het eenvoudige basisplan en door de mogelijkheid van een grote eigen inbreng van de bewoners, die zelf het huis kunnen afbouwen naar eigen inzicht. Dit is in een notedop het ontwerp van Gerard Schouten, Gerrit de Jonge en De Kleine Aarde.
Als voortzetting op het kringloophuis (bolhuis) van De Kleine Aarde, is dit plan de volgende fase op een weg naar een milieuvriendelijke en ekologische manier van bouwen, wonen en leven, die zowel ons leefmilieu als de bijna leeggeplunderde aarde wil ontzien.
De berekende stichtingskosten voor een piramidehuis zijn maar f 45.000,-, waar f 15.000,- aan extra energie-voorzieningen bij kan komen, waaronder zonnekollektoren.
Aspirant bewoners kunnen deze bedragen nog verlagen door gedeeltelijk werk zelf uit te voeren.
Mogelijkheden tot koppeling voor meer-persoonshuishoudingen en tot groepering voor „Centraal wonen" zijn duidelijk aanwezig.

De filosofie van het woonplan

Toen het kringloophuis als experimentele woning in de meetfase verkeerde, gingen de gedachten uit naar de mogelijkheden die er als voortzetting van dit projekt waren. De belangrijkste overweging daarbij was: hoe kunnen de ideeën en de kennis die zijn opgedaan zo uitgedragen worden dat een grote groep belangstellenden hiermee geholpen kan worden. Dus de mogelijkheden om daadwerkelijk de belangstellenden te kunnen helpen de DKA-gedachten te realiseren. Deze gedachten zijn gericht op deelgebieden, zoals gezonde voeding, alternatieve tuinbouw, kleinschaligheid, doelmatig energie- en grondstoffengebruik. De aandacht is dan gericht op een andere leefwijze, die gebaseerd is op land- en tuinbouwmethoden, voedingsgewoonten, werkwijzen en energie- en grondstoffengebruik, die zowel ons leefmilieu als de aarde willen ontzien. Een leefwijze die rekening houdt met ekologische eisen, uitgaande van een totaliteits-gedachte waarbij mens en milieu één geheel vormen.

Veelzijdig basisplan

Een volledig geïntegreerde aanpak is binnen de huidige situatie (ekonomisch, financieel, politiek) nog moeilijk te realiseren. De gedachten gingen dan ook uit naar een soort basisplan waarin die realisering tot de mogelijkheden behoort.
De aspekten die dit plan moeten bezitten zijn erg veelzijdig. Vandaar dat men uitkwam bij een woonidee, waarin de kreativiteit van de mens optimaal is en de fase van realisering van een andere leefwijze, waarin de mens zich op dat moment bevindt, tot uiting kan komen. Door de kennis die verkregen was door de metingen van de energiestromen in het kringloophuis, dat op het terrein van De Kleine Aarde in Boxtel gebouwd is, en daarnaast de woonervaring die opgedaan is door de bewoners van het kringloophuis, zijn er twee hoofdpunten geformuleerd voor dit ontwerp.



** Maquette van het piramidehuis, basiseenheid van het woon/leefplan van De Kleine Aarde en de architekten Schouten en De Jonge. Dit huis is ontworpen om milieubewust leven te stimuleren. Ze doen 'n beetje denken aan de „kabouterhuisjes" bij de kinderboerderij in Boxtel-Oost.*

Niet helemaal energetisch zelfvoorzienend

Het eerste punt is: geen expliciete noodzaak om energetisch zelfvoorzienend te zijn. De technische kennis en ervaring opgedaan met het bolhuis heeft hiertoe geleid. Het bolhuis is een technisch koncept waarin de gebruiksmogelijkheden van zon, wind en organisch afval (methaangas) zijn uitgetest, om deze als energiebronnen te gebruiken voor de huishoudelijke behoefte aan energie. De ervaring leert dat deze energiebronnen ten opzichte van de huidige nog kostbaar zijn, omdat de energieprijzen nu nog erg laag zijn en voorlopig wel laag zullen worden gehouden. De technische kennis is er, maar de mogelijkheden van toepassing zijn nog niet optimaal, om deze binnen de huidige ekonomische normen te realiseren.

Milieubewuste leefwijze

Het tweede punt is: het tot zijn recht doen komen van een andere leefwijze, waarin juist die ekologische en milieuvriendelijke gedachten tot praktische uitvoering kunnen komen. Bij het ontwerp van het bolhuis is niet speciaal aandacht besteed aan een nieuwe leefwijze. Deze volgde wel uit de eis dat dit bolhuis geen aansluitingen op het openbare net zou hebben. De soberheid van het leven, met minder energieverbruik, is essentieel voor de mogelijkheden van toepassing van energiebronnen zoals zon en wind. De besparing van energie en grondstoffen is noodzaak willen er mogelijkheden voor de toekomst open blijven. Dit in tegenstelling tot het huidige verkwistende konsumptie-patroon en de 'wegwerp' en modegevoelige mentaliteit.

** Tekening van de piramidehuizen*

Samenwerking architekten en DKA

De samenwerking met Gerard Schouten en Gerrit de Jonge heeft geleid tot de formulering van ideeën die tot een plan en doel hebben geleid. Deze ideeën zijn omschreven in de volgende bewoordingen.

Dit plan moet in staat zijn om daadwerkelijk aan te tonen dat:

- niet de techniek en de aarde, maar de mens en de aarde voorop staan.
- bouwen en wonen kreatief en rekreatief moeten kunnen zijn.
- miluebbewust en -verantwoord bouwen en wonen mogelijk is door:
- meer door minder; - niets te veel.
- iets te bouwen is waar gezinnen, groepen en alléénstaanden in elkaars nabijheid kunnen leven.
- levensecht wonen, de vereenzaming uitsluiten.
- door de bouw van gemeenschappelijke ruimten een aanzet kan worden gegeven voor het ontstaan van alternatieve woon- en leefvormen. - bijv. centraal wonen
- gevarieerde en flexibele oplossingen, zowel in situering als in de indeling per eenheid, mogelijk zijn.
- een bouw- en leefvorm dichtbij en met de natuur mogelijk is:
- groente uit eigen kas
- energiewinning op het eigen erf.

Piramidehuis mag

De plannen voor het woonplan zijn nu zover uitgewerkt, dat met de bouw begonnen kan worden, overal in Nederland en eventueel in het buitenland.

Omdat het piramidehuis op een aantal punten afwijkt van de traditionele bouw heeft het enige moeite gekost om toestemming te krijgen ze te kunnen bouwen. Eerst leek het mogelijk via het predikaat „experimenteel". Staatssekretaris Brox heeft echter enkele maanden geleden toegezegd de beperkende regels voor de woningbouw in dit geval soepel toe te willen passen. Dat betekent dat de piramidehuizen nu overal kunnen komen als er mensen zijn die er in willen gaan wonen. Alle gemeenten zijn van de maatregel van Brox op de hoogte gesteld.

Piramidebouwers

Er is veel belangstelling voor de piramidewoning. In het hele land zijn werkgroepen gestart met de voorbereidingen om met een groep toekomstige bewoners de bouw te realiseren.

Ze komen regelmatig bijeen en kontaktpersonen van deze groepen komen af en toe naar een landelijke vergadering om ervaringen en gegevens uit te wisselen.

Piramidebrochure

Voor belangstellenden is een speciale brochure gemaakt over het woon/leefplan van De Kleine Aarde en de architekten Gerard Schouten en Gerrit de Jonge, met de titel „Milieubewust wonen in piramidehuizen". Het bevat overdrukken uit het tijdschrift De Kleine Aarde en het gezaghebbende blad 'De Architect', aangevuld met tekeningen en foto's. De prijs is f 2,50. Inklusief verzendkosten f 4,-, via giro 52730 van DKA, Boxtel.

ZET DE TV MAAR AF WANT ER IS WERK AAN DE BUURTBOERDERIJ

De behoefte aan kontakt met planten en dieren is groot. Om daarin te voorzien worden plantsoenen aangelegd en moderne wijken kennen zelfs het fenomeen „kinderboerderij". In de buurtboerderij - een nieuw koncept van De Kleine Aarde - komen alle omwonenden aan hun trekken en niet alleen de kinderen. Van verschillende kanten, zoals van de gemeente Oss is al belangstelling getoond voor dit plan waarin een milieuvriendelijke leefstijl is geïntegreerd met sociaal kontakt, het zelf telen van voedsel en veel kontakt met de natuur.

De Kleine Aarde

ANNO 1979 (IX)

Als we zo eens om ons heen kijken kunnen we een aantal ontwikkelingen konstateren, die tot het idee van de buurtboerderij geleid hebben.

- Steeds meer mensen gaan een volkstuintje beginnen. Er komen daarom ook steeds meer boeken op de markt over (biologisch) tuinieren, planten enzovoort.
- Steeds meer mensen kopen een boerderijtje en zoeken rust op (reaktie op de stadsdrukte).
- Steeds meer mensen gaan honden houden, kopen kamerplanten, verzorgen minituintjes.
- Verder kunnen we opmerken dat steeds meer mensen een zittend beroep hebben.
- Veel drukte, rinkelende telefoons, verkeersdrukte, gejaagdheid, nachtleven, verkeerde voeding, kortom een verkeerde, onnatuurlijke leefstijl met alle gevolgen van dien.
- Het aantal aanmeldingen voor land- en tuinbouwscholen is stijgende. Zo zijn er wellicht veel meer dingen op te noemen, maar het komt er op neer, dat men weer „terug naar de natuur" wil.

Natuur in de wijk

Het buurtboerderijplan zou voor al deze mensen een oplossing kunnen zijn. In je vrije tijd kun je dan in plaats van passief TV kijken, naar de buurtboerderij gaan om aktief bezig te zijn. Het zou goed voor hen zijn de dag af te wisselen met wat handwerk in een tuin, met natuurlijke geluiden om je heen, waar je tot rust komt, dingen kunt overdenken. Door het eten van gezonde, eigen geteelde, produkten, je fitter gaan voelen en vanzelf meer in een natuurlijker ritme gaan leven.

Wat is er nodig

Allereerst hebben we een stuk grond nodig, liefst niet te klein. De Kleine Aarde denkt aan 1-11/4 ha als meest ideale situatie om alle hier beschreven aktiviteiten te kunnen realiseren. Belangrijk is dat er een gedeelte gereserveerd wordt voor volkstuintjes voor het kweken van groente.

Verder moet er naar gestreefd worden om zo min mogelijk hekken te hebben zodat er geen scheiding tussen mens en dier is. Hiermee kan de behoefte van mensen een eigen hond te houden verminderen. Het plan heeft ook tot doel: meer sociaal kontakt tussen de mensen. Het moet ook gezien worden als een ontmoetingsplaats voor de wijk. De mensen moeten de boerderij gaan zien als hun gezamenlijke eigendom, waar ze een stukje verantwoordelijkheid voor hebben.

Op het stuk land komt een gebouw dat een aantal verschillende funkties heeft. Voor een deel heeft deze een open ruimte die overkapt is (alles onder één dak) en een aantal semi-permanente ruimtes voor stalling van vee, het opslaan van produkten, wagens en gereedschappen.

Door het plaatsen van wat losse hekken of het maken van een afscheiding met wat balen stro/hooi kan men er het vee gemakkelijk stallen, en kunnen de dieren vrij rondlopen.

In het gebouw zijn enkele ruimtes ingedeeld voor edukatieve doeleinden, zoals 't lesgeven aan kinderen, al of niet in schoolverband. Behalve een woning voor de toezichthouder, kan er een winkeltje ingericht worden, waar biologische produkten verkocht worden.

Er is een kleine kaasmakerij waar kleine hoeveelheden melk verwerkt worden tot kaas, kwark, boter en yoghurt. Dit zullen geringe hoeveelheden zijn, vooral op voorlichting gericht. Verder is er een houtoven voor het bakken van brood, ook voor edukatieve doeleinden; scholen, de buurtbewoners (boordbakkursussen).

Een voedselwerkplaats (inmaakcentrale) hoort er ook bij; hier kunnen mensen overschotten uit hun tuin verwerken (Bijvoorbeeld door het inmaken van fruit en groenten. Er zijn voorraden van inmaakpotten die mensen kunnen kopen (statiegeldsysteem). Verder staan er weckketels, sapketels, handsnijmachines. Er zijn spoelbakken, allerlei handmolens, een paar fornuizen zodat er ook kooklessen gegeven kunnen worden.

Het buitengebeuren

Een gedeelte van het stuk land is bedoeld voor volkstuinen. Iedere liefhebber kan in principe een volkstuin huren, tegen een lage huurprijs. Om te beginnen voor één seizoen. Er moeten een aantal regels opgesteld worden om het geheel soepel te laten draaien, o.a.: men wordt geacht op biologische wijze te tuinieren, dus met kompost te werken, geen kunstmest te gebruiken en geen chemische bestrijdingsmiddelen toe te passen.

Als er genoeg grond is komen in aanmerking: een koe, paard, varkens en kleinvee; kleine huisdieren zoals kippen, konijnen en cavia's. Maar vooral geen dieren die in het wild thuis horen, zoals herten, reeën enz. (deze hebben een te groot territorium nodig om in gevangenschap te houden) en uitheemse diersoorten zoals ezels; deze kunnen niet goed tegen ons klimaat. Wat wel erg leuk zou zijn, maar dat hangt van de initiatiefnemers af, is het aankopen van zeldzame huisdieren. Hiermee bedoelen we dieren die op uitsterven staan, zoals oude kipperassen, bepaalde schapenrassen zoals het Kempisch heideschaap, melkschapen, koerassen zoals lakenvelder en witruggen.

De dieren lopen los op omhende percelen, die gesloten worden met klaphekjes. De mensen kunnen vrij in en uit lopen en zich bezighouden met het verzorgen van de dieren.

Er wordt steeds één perceel gras gehooid. Dit zou bij kleine stukken met de hand kunnen (gras met de zeis maaien en eventueel op ruiters drogen). Op een klein gedeelte van het geheel worden wat perceeltjes akkerbouwgewassen geteeld zoals haver, gerst, rogge en tarwe. Dit voor veevoeder en edukatieve doeleinden; bijv. de biologieles. Dit alles kan ook weer door de buurtbewoners onderhouden worden.

Er zou een kruiden/botanische tuin aangelegd kunnen worden. Gedacht wordt aan een tuin met allerlei inheemse wilde en gekultiveerde planten die in groepjes worden aangelegd.

De kruiden worden in de theeschenkerij gebruikt, verwerkt in produkten (bij inmaken, kruidenkoek) enz. en als geneesmiddel voor mens en dier.

Het edukatief gedeelte

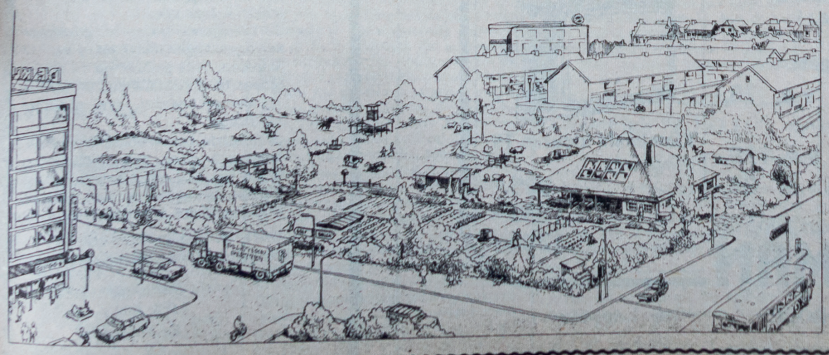
Eigenlijk kan het hele projekt als een edukatief projekt gezien worden. In het gebouw is er een ruimte beschikbaar voor kursussen en lezingen en een leslokaal voor scholen. Als kursussen zou gedacht kunnen worden aan broodbakken, kaasmaken, kooklessen, bloemschikken, spinnen, wolverven, weven en inmaken. Bovendien kunnen hier lezingen worden gehouden over allerlei onderwerpen zoals biologisch tuinieren, het gebruik van kruiden e.d. Ook films, dia's enz. Er is een bibliotheek met informatie gericht op de onderdelen die de buurtboerderij heeft. Er kunnen feesten georganiseerd worden zoals oogstfeesten, in de herfst na het noten rapen of verzamelen.

Als men de edukatieve aspekten van de buurtboerderij nog wil vergroten, kan gedacht worden aan gedeeltelijke energie door middel van zonnekollektoren en een windmolen. Bijvoorbeeld kollektoren voor warm water en een windmolen voor het malen van graan, het oppompen van grondwater of voor elektriciteitsopwekking.

De buurtboerderij kan gezien worden als verdere ontwikkeling van de kinderboerderij.

De buurtboerderij zal een gemeenschapsprojekt moeten zijn, waarin buurtbewoners zoveel mogelijk inspraak hebben.

Veel meer gegevens zijn te vinden in het tijdschrift De Kleine Aarde nummer 26. Prijs losse verkoop *f* 5,-.



WEL JASSEN, GEEN BANKSTELLEN

De Kleine Aarde

ANNO 1979 (x)

Het nieuwste projekt van De Kleine Aarde is de rommel- of welvaartsrestenmarkt. Een half jaar al staan wekelijks de deuren open van de barak achter de winkel van het milieu-edukatiecentrum.
Daar staan de meest uiteenlopende spullen. Van meubels tot kleding en van boeken en platen tot kachels en fietsen. Alle spullen komen uit Boxtel en omgeving. 't Meeste wordt gebracht. Voor mensen zonder vervoer rukt soms de bakfiets uit.

De naam welvaartsrestenmarkt verwijst naar de grote hoeveelheden in onbruik geraakte spullen die vaak met de vuilniswagen meegaan. Terwijl een ander ze nog goed zou kunnen gebruiken, is wegwerpen het moderne parool. De markt maakt het mogelijk dat deze welvaartsresten langer in gebruik blijven. Tot slijtage definitief toeslaat en ook repareren niet meer helpt. Dat voorkomt produktie van nieuwe goederen en zo wordt verspilling van energie en grondstoffen tegengegaan.
Een edukatief doel dient de rommelmarkt door kursisten en bezoekers te konfronteren met de grote hoeveelheden bruikbaar afval die de moderne samenleving "produceert". Bovendien is voor veel mensen een bezoek aan de welvaartsrestenmarkt tevens een eerste kennismaking met de overige aktiviteiten van De Kleine Aarde.

Gratis

Marktmedewerkster Patrice ziet ook nadelen: "Het gevaar van een rommelmarkt is dat je veel oude troep krijgt waar je niets aan hebt. Het is ook niet de bedoeling om te stimuleren dat spullen eerder worden afgedankt omdat je ze nu op een nette manier kwijt kunt". Daarom is de regel dat goederen alleen gratis afgegeven kunnen worden. Patrice heeft nog een aanvulling op de doelstelling: "Wat gestimuleerd wordt is het zuiniger omgaan met produkten, dat je alleen iets koopt als je het nodig hebt en dat je je niet door reklame laat stimuleren. Ook zuinig en bewust kopen vermindert het energiegebruik en de verspilling van grondstoffen."

De welvaartsrestenmarkt op De Kleine Aarde is ingesteld om de bezoeker te laten zien dat iemand prijsbewust kan zijn en zelf kan aanvoelen wat men voor iets over heeft.

Jassen en truien

Over de ervaringen van het eerste half jaar vertelt Patrice: "Mensen doen veel kleding weg maar kopen weinig tweedehands. Opvallend is dat driekwart van de kleren synthetisch is, terwijl katoen en wol veel beter zijn om te dragen."
"Naar jassen en truien is wel vraag. Kinderkleren worden veel gegeven maar te weinig gekocht, terwijl opgroeiende kinderen juist veel kleren nodig hebben. Stoelen en bankstellen stromen binnen maar kopers niet. Huishoudelijke artikelen worden wel veel verkocht, net als boeken."

Zelf prijs bepalen

In de welvaartsrestenmarkt staan nergens prijskaartjes. Wie iets wil kopen mag zelf de prijs bepalen. De markt doet dat om te laten zien dat iemand prijsbewust kan zijn en zelf kan aanvoelen wat men voor iets over heeft.
Met de opbrengst wordt de huur betaald. De medewerkers doen dit werk onbetaald. Wat overschiet gaat naar projekten met vergelijkbare doelstellingen. In de eerste maanden ging al tweemaal een bedrag naar de organisatoren van demonstraties tegen kernenergie.

Meer recycling

Nog een keer Patrice over de toekomst van de rommelmarkt: "Het is de bedoeling de markt verder uit te bouwen, dat meer mensen gaan werken aan recycling van spullen, hergebruik en tweede gebruik. Tot nu toe is daar nog niet veel meegedaan."
Als voorbeelden noemt ze:"Van oude kleden en lappen voddenmatten weven, van oude fietsen goed tweedehands materiaal maken of gewoon meehelpen van de barak een gezellige markt te maken."

De welvaartsrestenmarkt is geopend iedere woensdag en zaterdag van 2 - 4 uur en is te vinden achter de boerderijwinkel van De Kleine Aarde.

KWALITEIT VAN OUDE KRUIDENIERSWINKEL (XI)

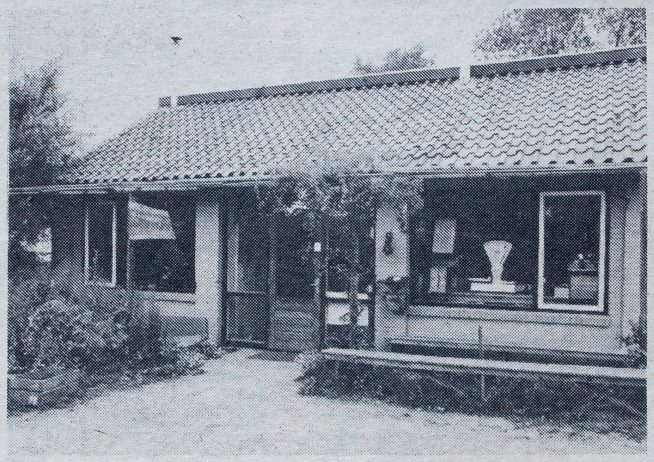
Op het terrein van De Kleine Aarde in Boxtel is sinds enkele jaren de "Boerderijwinkel" gevestigd. Een winkel, die net als vele kleine kruidenierswinkels, een ruim assortiment voert met groenten, fruit, brood, zuivelprodukten, peulvruchten, vruchtensappen, bier, wijn, noten, zuidvruchten, kindervoeding. Er wordt getracht zoveel mogelijk produkten te voeren, die een goede "innerlijke" kwaliteit bezitten. Wat houdt dat zoal in?

Bij de teelt van groenten zijn geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. In plaats van kunstmest is gebruik gemaakt van allerlei dierlijk en plantaardig afval, wat zoveel mogelijk eerst tot kompost is verwerkt. In kassen is geen extra fossiele brandstof gebruikt voor het warm houden van de kassen. Ook andere produkten voldoen aan bovengenoemde eisen.

Ekologische produkten

Bij de keuze van produkten wordt gestreefd naar een zo kort mogelijke en kontroleerbare weg tussen producent en konsument. Bovendien geldt als eis, dat produkten zo min mogelijk bewerking ondergaan en geen synthetische toevoegingen bevatten. De produkten zijn dus zoveel mogelijk ekologisch, kleinschalig, milieubewust, alternatief en biologisch en geschikt voor bijvoorbeeld een makrobiotisch menu, of gewoon gezegd, de "Boerderijwinkel" is een oude kruidenierswinkel in 1979. Op deze manier van denken, leven en eten, behorend bij deze voedingsideeën, duidelijker te maken, is er ook een ruime keus aan boeken en tijdschriften op dit gebied aanwezig.

De winkel van De Kleine Aarde is een van de op het ogenblik ruim 200 "biologische winkels" in Nederland. Er is een sterk groeiende belangstelling voor de produkten die deze winkels te bieden hebben. Er worden dan ook nog voortdurend van deze winkels overal geopend. In het tijdschrift De Kleine Aarde wordt elk kwartaal de lijst van biologische winkels vermeld, samen met biologische bakkers, restaurantjes en theeschenkerijen.



★ Voor mensen uit Boxtel en omgeving die gifvrij en milieuvriendelijk willen eten biedt de Boerderijwinkel, Munsel 17 in Boxtel-Oost een ruim assortiment.

De Kleine Aarde

ANNO 1979

Het projekt De Kleine Aarde is elke dag te bezichtigen. Wie de winkel wil bezoeken, moet rekening houden met de bekende openingstijden.
maandag van 14-18u., dinsdag van 9-12.30 u., wo t/m vr. van 9-12.30 u. en 14.00-18.00 u., zaterdag van 9-12.30 u. en 14.00-17.00 u.

Op 22 september is er een Open middag, gratis toegankelijk voor iedereen. Een lezing met rondleiding start om twee uur 's-middags. Het hele programma wordt verzorgd door medewerkers van De Kleine Aarde. Bovendien staan dan enkele andere gelijkgerichte groepen op het terrein met standjes.

INFORMATIE OP MANIFESTATIE OOST

De Kleine Aarde zal met een informatiestand én een voedingstand aanzwezig zijn op de markt van de manifestatie "Oost kom uit je huisje", die gehouden wordt op 't terrein van de nieuwe MAVO in Oost. In de stands kunt U kennis maken met diverse volkorenprodukten, zoals brood, gebak, koeken, en dergelijke. De informatiestand zal vooral publikaties van De Kleine Aarde zelf laten zien, waaronder bijvoorbeeld brochures voor het isoleren van Uw huis, recepten voor lekkere maaltijden zonder vlees en tuinieren zonder kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen.

MILIEUBEWUST DRUKWERK

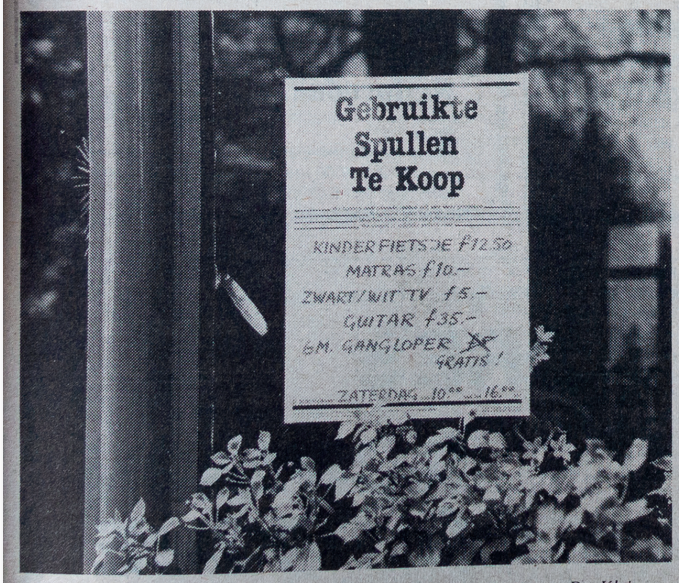
De Kleine Aarde

ANNO 1979 (XII)

Gezonder leven én minder afhankelijk van alsmaar stijgende energie- en voedselprijzen. Tienduizenden hebben al de ervaring, dat hun energierekening daalt, het voedsel weer echt smaakt en ieders gezondheid verbetert. Tegelijk wordt de aanslag op het milieu veel kleiner. De keuze is daarom eigenlijk niet moeilijk. De uitgeverij van De Kleine Aarde probeert met tijdschrift, boeken en brochures mensen te stimuleren en enthousiast te maken voor zo'n milieubewuste leefstijl. Met informatie die direkt toepasbaar is in het dagelijks leven.

Bijna alle drukwerk op kringlooppapier

Al voor het begin van het Boxtelse projekt is gestart met het tijdschrift, dat ook de naam De Kleine Aarde draagt. Het eerste nummer kwam uit in 1972. Sinds die tijd verschijnt De Kleine Aarde steeds bij de wisseling der seizoenen, dus vier keer per jaar. Het wordt toegezonden aan de nu ruim 12.000 donateurs van de Stichting De Kleine Aarde. Daarnaast wordt het blad sinds kort ook verkocht via de boekhandel. Ook hier in Boxtel kom je het in verschillende winkels tegen. De belangstelling voor de zaken, waar De Kleine Aarde mee bezig is, blijkt zo sterk te groeien, dat de oplage van het tijdschrift in de achtste jaargang gestegen is tot 26.000.



** Naast tijdschrift, boeken en brochures heeft de uitgeverij van De Kleine Aarde ook affiches. Zoals deze om gebruikte spullen te verkopen of door te geven, zodat je ze niet weg hoeft te gooien.*

Praktische toepassingen

In het tijdschrift wordt geschreven over een breed scala aan onderwerpen, die met elkaar gemeen hebben, dat ze met het milieu te maken hebben en zo veel mogelijk gericht zijn op praktische toepassing. Om enkele te noemen: tuinieren zonder kunstmest en bestrijdingsmiddelen, energiebesparing, brood bakken, veel recepten, zachte technieken, isolatie, windmolenbouw, gebruik zonne-energie, milieuvriendelijk vervoer, preventieve gezondheidszorg, kleinschaligheid. Het zijn allemaal onderwerpen, waarop kursussen en werkweken aansluiten. De donateurs van De Kleine Aarde betalen per jaar een bedrag variërend van *f* 25 tot *f* 45 en meer, afhankelijk van hun inkomen. Ze betalen dus niet alleen voor het tijdschtift. Ze dragen ook iets bij voor het hele projekt.

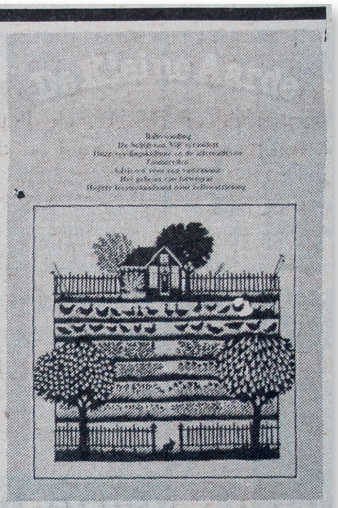
Je kunt zo aan de slag

Naast het tijdschrift heeft de uitgeverij van De Kleine Aarde een hele reeks brochures en boeken. Daarin vind je over diverse onderwerpen de informatie breed uitgesponnen. Zo is er een boek over het bouwen van een windmolen. Het is een komplete handleiding voor de bouw zelf. Je kunt er dus zo mee aan de slag. Hetzelfde geldt voor de brochure over isolatie. Met duidelijke tekeningen is de uitvoering van die klussen voor bijna iedere doe-het-zelver uitvoerbaar gemaakt. We noemen nog enkele andere brochures, waarvan de titels voor zichzelf spreken: Vleesloze recepten, Ekologische tuinbouw, Minder vlees...? Geen probleem, Kompost maken, Biologische landbouw, Milieubewust wonen in piramidehuizen, Het kringloophuis en Methaangisting - energie uit mest en afval.

Lespakket en etiketten

Om de ideeën over landbouw, voeding en energie aan de vrouw en man te brengen gebruikt de uitgeverij nog anderen manieren dan de hierbovengenoemde. Er is een lespakket voor scholen om met kinderen brood te bakken. En verschillende affiches. Een met etiketten voor milieubewust huishouden. Om verschillende soorten afval, zoals papier, (statiegeld) glas en kompost te scheiden. Enkele weken geleden kwam de poster „Minder energie Van Agt" uit met erop de vele argumenten voor drastische besparingen om zodoende kernenergie overbodig te maken.

Om de verkoop of het doorgeven van gebruikte spullen te bevorderen, en zo te



** Voorplaat van het tijdschrift De Kleine Aarde, dat steeds uit komt bij de wisseling der seizoenen, en ook in de Boxtelse boekwinkels te vinden is.*

voorkomen dat alles wat je over hebt op de vuilnishoop tèrecht komt, heeft De Kleine Aarde een affiche gemaakt, dat je voor je raam kunt hangen. Je zet er dan op wat je aan te bieden hebt en wanneer je thuis bent. De meest recente uitgave van De Kleine Aarde is het hergebruiketiket. Daarmee kun je grote en kleine enveloppen opnieuw gebruiken. En ook ansichtkaarten. De etiketten zijn gegomd en de bedoeling is dat je ze over de oude adressering plakt.

Kringlooppapier

Bijna alle uitgaven van De Kleine Aarde zijn gedrukt op kringlooppapier. Dat wordt gedaan om bomen en energie te sparen. Het is wat grijzig van kleur en wordt gemaakt van oud papier. In Nederland wordt ruim 40% van het oud papier weer gebruikt en ten opzichte van andere landen slaan we daarmee beslist geen gek figuur. Uit onderzoek is gebleken, dat de produktie van kringlooppapier de luchtverontreiniging met 70% beperkt en het energiegebruik terugdringt. Daarnaast is er sprake van een sterke vermindering van watervervuiling en watergebruik. Het gebruik van dit kringlooppapier heeft dus wat het milieu betreft sterk de voorkeur boven gewoon papier.

Mensen die geïnteresseerd zijn in de uitgaven van De Kleine Aarde kunnen 'n kompleet overzicht van de publikaties aanvragen (Postbus 151, 5280 AD Boxtel) of halen in de winkel van De Kleine Aarde; Munsel 17. Die is elke dag open behalve maandagmorgen en dinsdagmiddag.

HOLDER DE BOLDER WAT EEN KOLDER

De Kleine Aarde

ANNO 1979 XIII

Weer een nieuwe karnavalsvereniging in Boxtel ? Alternatief karnaval vieren met luchtige volkorenhapjes ? In februari misschien, maar de rest van het jaar is het op 't Boldercentrum („Bolderen" is het vlaamse woord voor vrachtrijden) heel serieus werken geblazen. Het centrum is vier jaar geleden ontstaan als verlengde van de aktiviteiten van de toen nog jonge Boerderijwinkel van De Kleine Aarde en was ook op het terrein gevestigd. Tegenwoordig zetelt het Boldercentrum op het industrieterrein van Boxtel (juist achter de steenbreekinstallatie van Reijnders) en verzorgt de aanvoer van levensmiddelen naar de ongeveer 25 Brabantse Biologiese Winkels.

Verse produkten uit eigen regio

Het Boldercentrum bezorgt meerdere malen per week een totaalpakket bij de Brabantse Biologische Winkels. Meestal ziet men hen nooit laden of lossen, omdat de voorziening in de vroege uurtjes van de dag geschiedt. Brood, banket, zuivel, groenten, meel, granen, fruit, bier, wijn, müsli, peulvruchten, noten, zuidvruchten, koffie, thee, vruchtensappen, zeep, papier, boeken, noem maar op. Niet in die grote hoeveelheden als bij de supermarkt en er zijn geen vleesprodukten en rookwaren bij, suiker evenmin.

Een van de gouden spelregels daarbij is, dat het produkten moeten zijn, die zoveel mogelijk uit eigen regio komen. Het graan wordt gemalen op de verschillende wind- en watermolens die Brabant nog rijk is. Nog gemalen op grote stenen, zoals al honderden jaren gebeurt.

Het wekelijks gemalen graan gaat direkt als meel naar de bakker, die er echt volkorenbrood van bakt. In Boxtel zijn er drie bakkers, die dat doen.
Kaas en zuivel komt niet van grote melkfabrieken, maar rechtstreeks van de boeren in Brabant. Naast gewone biologische kaas is er ook kaas met kruiden (7 soorten), kwark, botermelk (= karnemelk van de boer), yoghurt, geitenkaas, eieren en dergelijke.

Nog niet alle producenten zitten in Oost-Brabant. Zo komt yoghurt op dit moment uit België en ook bier. Niet van grote ondernemingen, maar weer van de kleine brouwers, die hun produkten niet verminken met allerhande chemische toevoegingen.

Kleine producenten

Dus niet van grote fabrieken. De tweede gouden spelregel van het distributiecentrum. Juist de kleine bedrijven kunnen optimale zorg besteden aan de produkten en hoeven niet vanwege het produktieproces de levensmiddelen te denatureren. Het werk in de grote fabrieken is vaak onpersoonlijk en de werknemer is nauwelijks bij de totale gang van zaken betrokken. Te groot, te onoverzichtelijk. Het persoonlijk kontakt met de mens die iets produceert en daarvoor verantwoordelijk is, is voor de mensen van 't Boldercentrum van groot belang. Ook voor de chauffeurs van 't Boldercentrum wordt het als prettig ervaren om persoonlijk kontakt te hebben met de producent.

Biologische landbouw stimuleren

Het belangrijkste uitgangspunt van 't Boldercentrum is, dat modern voedsel zo natuurlijk mogelijk verbouwd wordt en zo min mogelijk wordt bewerkt. „We weten allemaal, dat je véél voedsel kunt produceren met chemische verdelgingsmiddelen en chemisch gekonstrueerde oppeppillen (kunstmest). Het wordt tijd, dat we naast het aspekt „véél en goedkoop voedsel" nu ook eens aandacht gaan besteden aan de „kwaliteit van het voedsel". Met het vele voedsel kregen we tot nu toe steeds meer met welvaartsziekten te maken en de mensen van De Kleine Aarde en 't Boldercentrum zien daartussen het direkte verband.
De tuinders die de groenten leveren voor de Brabantse Biologische Winkels zijn verenigd in de Brabantse Biologische Tuinders. Zij hebben hun tuinen in Brabant liggen en iedere week verzorgt het Boldercentrum een meermalige rechtstreekse aanvoer van deze tuinders naar de biologische winkels. Op de kisten kun je op kaartjes zien bij welke tuinder de groenten zijn verbouwd. De tuinders krijgen voor hun produkten doorgaans een veel hogere prijs dan in de gangbare handel, omdat zij meer risico lopen en hun werk arbeidsintensiever is. Denk bijvoorbeeld maar aan onkruidbestrijding; spuiten gaat sneller dan schoffelen!

★ *Een van de wagens van het Boldercentrum, waarmee de biologische winkels van Brabant worden voorzien van de „moderne" voedingsmiddelen.*

S.A.W. en E.L.K.

Samen met nog zes andere regionale distributiecentra is 't Boldercentrum verbonden in een federatie. Daaruit zijn twee kontrolerende instanties ontstaan, namelijk de Stichting Alternatief Warenonderzoek (S.A.W.) en het Ekologisch Landbouw Konsulentschap Nederland (E.L.K.). Zij zorgen voor de kontrole op de teelt en de kwaliteit van de levensmiddelen.

Buitenlandse biologische produkten

Ook met produkten uit het buitenland zijn S.A.W. en E.L.K. aktief. Produkten als rijst, linzen, amandelen horen ook tot het pakket levensmiddelen in de biologische winkel. Ze worden echter niet in Nederland verbouwd, zodat ze dus geïmporteerd moeten worden. Daarvoor is een centrale import georganiseerd, waarbij de buitenlandse producenten meermalen per jaar worden bezocht voor begeleiding en kontrôle. Veel produkten uit het buitenland, zoals noten en zuidvruchten zijn nog niet biologisch te krijgen en worden alleen gekontroleerd op gebruik van pesticiden en dergelijke.

★ *De ronde stenen stellingmolen „Nooit Gedagt" van Jan Kees te Budel, waar biologisch graan gemalen wordt. De wiekdiameter is 25 meter.*

Produktenlijst en rijstnieuwsbrief

Om een indruk te krijgen van wat er zoal te koop is, van welke producent het komt, wel of niet biologisch, uit welk land afkomstig, welke prijs betaald wordt aan tuinder en andere producenten, welke prijs de winkel aan de distributie moet betalen en wat de marges zijn (open prijsvorming), is een produktenlijst gemaakt. Het is mogelijk deze produkten- en prijslijst van het gehele assortiment thuisgestuurd te krijgen, al is hij speciaal gemaakt voor de biologische winkelier.
Ook is onlangs gestart met een landelijke Nieuwsbrief, waarin uitgebreid uiteengezet wordt, waar bijvoorbeeld rijst en gerst vandaan komt, hoe die bewerkt wordt, wat de prijsvorming is.
Heeft u interesse, schrijf dan voor die produktenlijst en de eerste nieuwsbrief een briefje naar:
't Boldercentrum, Industrieweg 13b, BOXTEL.

BEZOEKERS LEREN DOOR EIGEN ERVARING

De Kleine Aarde

ANNO 1979 (SLOT)

In veertien afleveringen is getracht een zo kompleet mogelijk beeld te schetsen van De Kleine Aarde, het Boxtelse centrum voor milieu-edukatie en voorlichting. Een van de belangrijkste onderdelen van dit centrum is het kursuswerk.
Daarom willen we deze serie afronden met dat aspekt van het werk rond de Van Cooth Hoeve op Munsel.
In het kursuswerk wordt ernaar gestreefd zoveel mogelijk mensen praktische informatie te geven voor een milieu-vriendelijke leefwijze.

Al het kursuswerk door negen mensen

Het kursuskollektief bestaat uit een groep van negen personen.
Twee van hen (T.H. en H.T.S) houden zich bezig met de energievoorlichting, drie anderen (twee diëtisten en één chemicus) verzorgen voedingsvoorlichting en kookkursussen, en een persoon (Wageningse landbouwhogeschool) werkt speciaal aan de land-en tuinbouwvoorlichting. Daarnaast zorgen twee anderen voor de algemene koördinatie, bijgestaan door een didaktisch begeleidster. Deze groep verzorgt zowel gespecialiseerde aanvragen voor lezingen en exkursies, als algemene. Daarnaast worden er diaseries uitgeleend, geluidsbanden en maquettes, die gebruikt worden ter illustratie van projekten op scholen en allerlei vormingsinstituten.
Inhoudelijk is het kursuswerk nog steeds in ontwikkeling.
Was het eerst vooral een doorgeven van informatie over de verschillende thema's, nu wordt ernaar gestreefd het verwerken van die informatie ook een vorm te geven.
Bezoekers leren op veel manieren: luistern naar een verhaal, praten met elkaar, opdrachten buiten uitvoeren, iets expressief uitbeelden in spelvorm, zelf maaltijden klaarmaken of tuinieren.
Dit aspekt van het kursuswerk (ervarend leren) wordt nu ontwikkeld.

Via praktisch werk in de tuin kunnen bezoekers de theoretische informatie direkt zelf toepassen.

Jong én bejaard

Groepen jongeren in de puberteit moet je natuurlijk heel anders benaderen dan een groep huisvrouwen of bejaarden. Iedere groep heeft een andere achtergrond, andere levenservaringen, 'n andere toekomstvisie. Een standaardverhaal vertellen heeft daarom weinig zin.
Een aanzet is gemaakt met het inventariseren van de meest voorkomende vragen. Zo is de kans minder groot dat er over de mensen heen gepraat wordt.
Deze stijl geldt in mindere mate voor de groepen die via vrije inschrijving aan een themaweekend over bijvoorbeeld het opzetten van een kleinschalig bedrijfje trekt mensen die zelf al in die richting bezig zijn, maar ook mensen die nog zoekende zijn, Met een gevarieerd programma waarin lezingen, uitstapjes en praktisch werk, komt praktisch iedereen aan bod.

Kursussen in 1980

Kooklessen vanaf 6 februari om de week.
Vrijdagavond en zaterdag 1 en 2 februari een kort weekend over rauwkostvoeding; 15 en 16 februari een kort weekend over kindervoeding. Op 15 maart is er een studiedag over tuinbouw, 9 april een over milieu-edukatie. Op 30 en 31 mei het weekend over alternatieve energie, 15, 16 en 17 oktober is er een zelfbeginnersweekend. Dit zijn zomaar wat grepen uit een zeer druk bezet programma voor volgend jaar.
Het volledige kursusprogramma zal in het winternummer verschijnen van het tijdschrift De Kleine Aarde, en is vanaf begin december op aanvraag verkrijgbaar. Voor informatie over het kursuswerk kunt u bellen 76901 en vragen naar Pauli Jansen of John Onstwedder.

Studeren op energiebesparing of voeding

Studiedagen zijn er over energiebesparing.
Theorie en praktijk komen aan de orde gedurende een vrijdagavond en zaterdag. Studiedagen kunnen ook aangevraagd worden door groepen buiten De Kleine Aarde en in samenwerking met de medewerkers ingevuld worden.
Zo was er pas een dag over voeding voor een groep V.O.S-kursisten (Vrouwen Oriënteren zich op de Samenleving).
Aanvragen voor een werkweek zijn talloos; meestal komen ze van scholen en opleidingsinstituten. Het programma bevat altijd één dag over energie, één dag over land- en tuinbouw, en één dag over voeding. Daarna wordt er praktisch werk gedaan, het meehelpen bij het bereiden van maaltijden, karweitjes in en rond de tuin.
Ook is er ruimte voor exkursies, wandelingen of ontspanning bij een kampvuur. Naast deze afspraken met groepen organiseert het kursuskollektief open werkweken voor individuele deelnemers.

Een open middag trekt altijd honderden bezoekers.

Open middagen

Voor een eerste kennismaking met het Boxtelse projekt maken veel mensen gebruik van een open middag. Steeds op de laatste zaterdag van de zomermaanden.
Een inleiding maakt de belangstellenden bekend met de visie van De Kleine Aarde. Daarna is er de mogelijkheid om een rondleiding te volgen op het terrein en vragen te stellen.
Er zijn kraampjes met thee, koek en soep, er is een pottenbakker met spullen, iemand met wol, een tijdschriften- en boekenstand.
Deze dagen worden steeds door enkele honderden mensen bezocht die zowel uit deze omgeving, maar ook veel verder komen.
Jammer vindt men het wel, dat heel Munsel op die dagen vol met auto's staat. Niet bepaald in de lijn van De Kleine Aarde!

Kookles zonder vlees

De voedingsgroep geeft kookkursussen. Voor dit najaar zijn ze vol, maar in het voorjaar starten ze weer: een cyclus van zeven avonden, vanaf woensdag 6 februari om de week. De nadruk ligt op de praktijk van koken en bakken met volwaardige levensmiddelen zonder vlees.

Steeds drukker

Nu nog wat cijfers van het vorig kursusjaar (1978). Van de mogelijkheid aan een exkursie deel te nemen maakten 3384 mensen gebruik, 2300 personen kwamen op open middagen , voor de weekenden werden 279 personen geteld, en er werden 57 lezingen overal in het land verzorgd. Goed te doen dus! Nog in dit jaar komt er een verbetering in de akkommodatie.

De Van Cooth Hoeve is bijna hersteld na de brand van februari '78.
Dan kan de noodruimte vervangen worden door de gezellige boerderij. Zeker in koude dagen is er wat afgebibberd in de "keet"zoals de noodruimte door de medewerkers genoemd wordt.
Zal De Kleine Aarde aan de steeds toenemende vraag blijven voldoen ?
„Het zou niet gek zijn als er een tweede voorlichtingscentrum zou komen, voor mensen die erg ver van Boxtel af wonen".

„Het is immers een zaak geworden die nu na zeven jaar, toch meer een persoonlijk en algemeen belang is geworden".

Het doel is nog steeds: bewust worden dat ieder in het klein kan beginnen, en dan komt die grote aarde vanzelf wel.
De naam is daarom nog steeds aktueel: „De Kleine Aarde!"