



Help/Hoera ik word **Herenboer!**

Handboek Herenboeren Land van Weert

Voorwoord



Welkom bij Herenboeren Land van Weert. Je hebt een stap gezet die meer inhoudt dan een abonnement op verse groenten. Je bent lid geworden van een gemeenschap — een kleine samenleving van mensen die geloven in eerlijk voedsel, transparante landbouw en de kracht van samen.

Dit handboek is jouw gids. Het helpt je op weg bij alles wat je als nieuw lid wilt weten: hoe de uitgifte werkt, wat je met al die verse groenten kunt doen, wat er te beleven valt op het erf en hoe je zelf een bijdrage kunt leveren aan onze boerderij. Niet alles hoeft je in één keer te lezen — blader gerust, lees wat op dat moment relevant is en bewaar het als naslagwerk.

Onze boerderij is van ons allemaal. De boeren Jesse en Henk zorgen voor het land, de gewassen en de dieren. Maar zonder de inzet van honderden enthousiaste leden en werkgroepen zou er weinig mogelijk zijn. Iedere bijdrage telt, groot of klein.

Wij hopen dat jij je snel thuis voelt tussen de velden, de varkens, de kruiden en de andere herenboeren.

Het bestuur van Herenboeren Land van Weert

April 2026

Op de foto v.l.n.r. Marc Knaapen, Michela van Kampen, Mieke Moons en Sylvia Kuipers.

Inhoudsopgave

Dit handboek is verdeeld over drie delen. Om je snel wegwijs te maken in de wereld van de Herenboerderij Land van Weert. Blader, lees, verwonder

Deel I Aan de slag op de boerderij

- 1. De Uitgifte
- 2. Schoonmaken
- 3. Bewaren en conserveren

Deel II Beleef de boerderij

- 4. Wat een Weelde
- 5. Dieren op de boerderij
- 6. Activiteiten voor leden

Deel III Meedoen & meer weten

- 7. Meedoen en werkgroepen
- 8. Handige informatie

Inhoud

Voorwoord	2
Inhoudsopgave.....	3
De Uitgifte	8
1.1 Groenten ophalen	9
1.2 Het oogstbord	9
1.3 Monden en aantallen	10
1.4 Keuzegroenten	11
1.5 Groenten vervoeren.....	11
1.6 Zelfpluk.....	12
1.7 Kruiden en eetbare bloemen oogsten	12
1.8 Veldbloemen plukken	13
1.9 Zacht fruit oogsten	14
1.10 Dropbox.....	15
1.11 Kopje Koffie	16
1.12 Vakantie? Groenten voor minima.....	16
1.13 Wat als je zelf niet kunt ophalen?.....	17
1.14 Uitgifte van extraatjes.....	17
Schoonmaken.....	19
2.1 Herenboeren met zanderige nagelriemen.....	20
2.2 Zand in je sla.....	20
2.3 Beestjes en andere bijkomstigheden.....	20
2.4 De wasplaats op de boerderij	21
2.5 Thuis schoonmaken	21
2.6 Musthaves, eerste hulpjes bij het schoonmaken van groenten.....	22
Bewaren en conserveren	23
3.1 Koelkastgroenten	24
3.2 Kelder/garage/keukenkast-groenten.....	24
3.3 Groenten in de diepvries	24
3.4 Soep en groentepuree invriezen.....	25
3.5 Plukfruit invriezen	25
3.6 Groenten oppiepen	26
3.7 Voorraadbeheer	26
3.8 Inmaken en wecken	27
3.9 Fermenteren	27

3.10 Inleggen.....	28
3.11 Drogen.....	28
3.12 Bokashi	28
Wat een Weelde	30
4.1 Kruidentuin.....	31
4.2 Zonnebloemen en pluktuin.....	32
4.3 Zachtfruit.....	33
4.4 Bladgroente in februari.....	34
4.5 Onze kas	35
4.6 Insecten en bijenhôtels	36
4.7 Smulwallen en houtwallen.....	37
4.8 Biodiversiteit	37
4.9 Bodemleven	38
4.10 De boomgaard.....	38
4.11 Biologisch boeren?	40
Dieren op de boerderij.....	41
5.1 Regelgeving	41
5.2 Schapen	42
5.3 Varkens.....	43
5.4 Ossen.....	43
5.5 Kippen op andere boerderijen	44
5.6 Van vee naar voedsel	44
Activiteiten voor leden.....	45
6.1 Kennismakingswandeling over onze landerijen.....	46
6.2 Koffiemoment bij uitgifte.....	46
6.3 Workshops	47
6.4 Agro fitness en mentale gezondheid	47
6.5 Ledenpicknick.....	49
6.6 Herenboerenschool.....	50
6.7 Kerstuitgifte.....	50
6.8 Algemene Ledenvergadering	51
6.9 Plantjesmarkt	52
6.10 Filmavonden.....	53
6.11 Herenboerenbier brouwen	53
6.12 Open dagen	54
Meedoen en werkgroepen	56
7.1 Werkgroep groentetuin/oogstploeg.....	57

7.2 Werkgroep uitgifte en registratie uitgifte.....	58
7.3 Werkgroep kruidentuin.....	59
7.4 Werkgroep pluktuin voor bloemen	60
7.5 Werkgroep dieren	61
7.6 Werkgroep erfinrichting.....	62
7.7 Werkgroep klussen	63
7.8 Werkgroep communicatie	64
7.9 Werkgroep educatie	65
7.10 Werkgroep herenboerenschool.....	65
7.11 Werkgroep commissie boerderij & natuur	67
7.12 Werkgroep Bijenhotelbouwers.....	68
7.13 Werkgroep boomgaard.....	69
7.14 Werkgroep rondleidingen.....	70
7.15 Werkgroep catering	71
7.16 Werkgroep Bierbrouwen	72
7.17 Werkgroep kas	73
Handige informatie	75
8.1 Onze boeren.....	75
8.1 Onze boeren.....	76
8.2 HAPP	77
8.3 Herenboeren in cijfers	77
8.4 Lidmaatschappen	78
8.5 Kosten van een mond	79
8.6 Uitgiftetijden	79
8.7 Contact en adres	79
Colofon	80



Deel I

Aan de slag op de boerderij

Groenten ophalen, schoonmaken en bewaren

Je eerste bezoek is het begin van iets moois. In dit deel lees je hoe de uitgifte werkt, hoe je je verse groenten schoonmaakt en hoe je ze bewaart en conserveert voor de langere termijn.

1

De Uitgifte

Het lekkerste moment van de week!



Het wekelijkse afhaalmoment op de boerderij is altijd een feestje. Je haalt je heerlijke onbespoten, verse groenten en fruit op. Je maakt een rondje door de frisse velden. Je plukt een gezellig veldboeketje. Je checkt even hoe dik de varkens alweer geworden zijn. Je maakt een praatje met een collega herenboer tijdens het plukken van de frambozen en je drinkt afsluitend een kop koffie in de Paerdstal. Of je komt gewoon snel je groenten ophalen, kan allemaal. Voel je welkom...

1.1 Groenten ophalen



De uitgifte van groenten is op vrijdagmiddag van 14:00 tot 17:45 uur en zaterdagochtend van 9:30 tot 11:30 uur. Vrijwilligers van de werkgroep uitgifte staan dan klaar om de groenten die door de oogstploeg zijn geoogst te verdelen onder de monden.

Je meldt je dan op de boerderij in de uitgifteruimte en je certificaatnummer wordt aangevinkt op een lijst. Als je op vrijdagmiddag tussen 14:00 en 16:00 uur komt, schrijf je zelf je naam, certificaatnummer en aantal monden op een bloknot. Op die tijd is de uitgifteruimte onbemenst.

1.2 Het oogstbord



Op het whiteboard bij de ingang van de uitgifteruimte staat wat de oogst van deze week is en welke hoeveelheden je mag meenemen. Ook staat hierop welke plukgroenten of welk soort zacht fruit er nog geplukt kan worden op het land. Op de HAPP staat ook welke groenten deze week worden uitgegeven, maar hier staan doorgaans geen hoeveelheden bij.

Tip

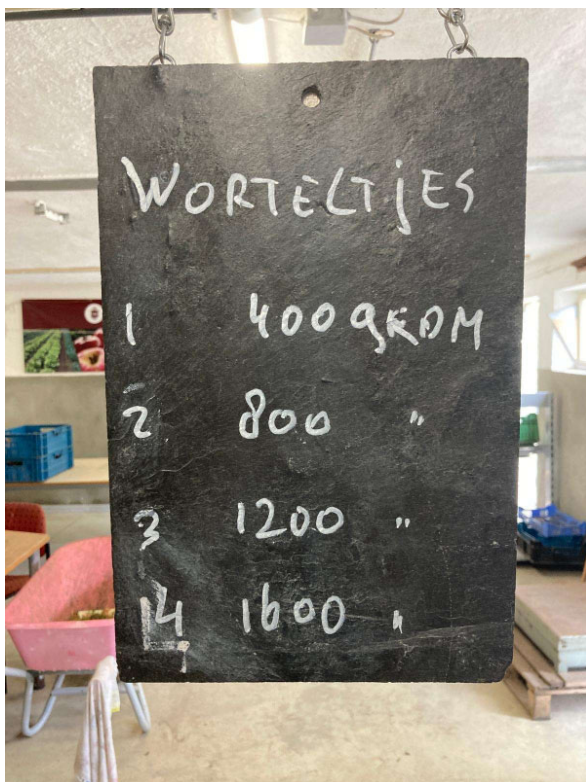
Maak wekelijks een foto van het bord. Soms zijn er vergeten groenten waarvan je de naam gemakkelijk vergeet. Zo kun je altijd terugzoeken wat er in je tas zit. Geloof me, dit voorkomt discussies met partners na het uitpakken van de tassen thuis.

1.3 Monden en aantallen

Je hebt je ingeschreven voor het aantal 'monden' die je wilt afnemen. Een mond is voldoende voor 1 persoon, 2 monden voor 2 personen en de 3, 4, 5 monden zijn geschikt voor gezinnen. Per mond neem je een bepaalde hoeveelheid groenten mee. Dat kan een afgewogen hoeveelheid zijn of een bepaald aantal stukken, kroppen of 'handenvol'. Op de bordjes boven de groenten staat hoeveel je mag meenemen. Er is in principe genoeg voor iedereen, dus neem de aangegeven hoeveelheid mee.

Tip

Heb je te veel van een bepaalde groente en mag je toch meer meenemen? Leg het overschot in de dropbox (zie verderop) of vraag je buurman of buurvrouw in de rij of deze een extra maïs, courgette of rode kool wil hebben uit jouw pakket.



1.4 Keuzegroenten



Soms zijn er niet genoeg groenten van dezelfde soort voor iedereen. Dan wordt dit een keuzegroente. Je kunt dan per mond of de ene of de andere soort kiezen. Dus per mond of 4 tomaten of 1 courgette. Of per mond 1 andijvie of 1 rode kool. Dit geldt per mond op je certificaat: als je bijvoorbeeld 2 monden hebt, kun je dus ook 8 tomaten of 1 andijvie en 1 rode kool kiezen.

De uitgifteploeg is meer dan bereid om het nog een keer uit te leggen, het blijft soms ook voor ervaren herenboeren ingewikkeld.

1.5 Groenten vervoeren

Iedereen heeft zo zijn of haar eigen favoriete manier om de groenten te vervoeren. De meeste herenboeren nemen shoppers mee of een kratje. Het is handig om zware groenten onderin de tassen te leggen, de meer fragiele spullen, zoals sla en tomaten of postelein bovenop te leggen. De uitgifteruimte is ook op deze manier ingericht, dat is net zo makkelijk!

Let op: de aardappelen staan vaak buiten in de schuur in een grote bak. Het is fijn om daarvoor een aparte tas mee te nemen en deze op het einde of begin van de ophaalronde te vullen.



Tip

Neem verschillende tassen mee, een tas voor zanderige groenten als aardappelen en prei en een tas voor schone groenten zoals sla. Dit scheelt een hoop wassen. Vergeet ook de kleine herbruikbare zakjes voor losse tomaatjes of rucola niet!

Tip

In de zomer is er zacht plukfruit, een afsluitbaar bakje is dan makkelijk om de bramen, frambozen en kruisbessen voorzichtig te vervoeren. In de uitgifteruimte zijn er ook altijd wel wat losse bakjes beschikbaar, deze mag je ook pakken om te gebruiken.

1.6 Zelfpluk



De meeste groenten worden geoogst door de oogstploeg van die dag. Soms is het plukken veel werk, zoals bij bonen. Dan vragen we om zelf even het land op te lopen om de gewenste hoeveelheid groenten te plukken. Met linten en op bordjes staat aangegeven in welke rij geplukt mag worden en hoeveel. Zelfplukken is fijn, je hebt even echt contact met het land en het is leuk om tijdens het plukken even een praatje te maken met mede herenboeren.

Tip

Loop dan ook meteen even langs de kruidentuin, de bloementuin (in het zomerseizoen) of breng een bezoekje aan de varkens. Vinden ze gezellig!

1.7 Kruiden en eetbare bloemen oogsten

In het zomerseizoen is de kruidentuin en de bloemenplukweide een fantastische plek om te zijn. Loop er eens heen en neem een mes uit de houten bak bij de 'ingang' van de kruidentuin. Van kruiden neem je wat je nodig hebt, laat voldoende staan voor anderen.

In de Kruidentuin staan ook eetbare bloemen. Deze mogen voor consumptie in kleine hoeveelheden geplukt worden. Bijvoorbeeld om een salade of een taart mee op te leuken. Of om paarse bieslookazijn te maken. De bloemen in de kruidentuin zijn niet bedoeld als snijbloem. Daarvoor kun je terecht in de bloemenweide.

Tip

Als je geluk hebt vind je een van de leden van de kruidenwerkgroep in de kruidentuin. Deze enthousiaste leden hebben altijd leuke tips en anekdotes over de kruiden.

Tip

In de winter staan enkele kruiden te overwinteren in de kas, hier kun je ook altijd even gaan kijken. Vooral de ananasmunt doet het leuk!

1.8 Veldbloemen plukken

Hoera, er is ook een bloemenweide of bloemenrij. Hier staan de snijbloemen voor kleine boeketjes herenboerengeluk. Ook hier geldt: neem waar je blij van wordt en laat voldoende over voor de anderen. En ga respectvol om met de plant. Snijd de stengels af en laat de plant dan verder doorgroeien en bloeien voor de volgende week. Uitgetrokken planten geven geen bloemen meer, helaas...

**Tip**

Neem een elastiekje mee om de bloemen bij elkaar te binden als je ze geoogst hebt.

1.9 Zacht fruit oogsten

In de zomerweelde staat er in de hoogstamboomgaard heerlijke zacht fruit te rijpen. Van mei tot en met september is hier altijd wat lekkers te vinden. Zacht fruit mag je zelf oogsten. Dit staat aangegeven op het bord aan het begin van de uitgifteruimte. Weet je nog niet precies waar je moet kijken, op welk plekje van de struik? Er loopt altijd wel een collega herenboer in de rijen om de kneepjes van het plukvak te leren.

Neem voor de oogst zelf even een bakje met een deksel mee, of pak een bakje in de uitgifteruimte. Ze liggen aan het eind van de uitgifterij. Kijk goed naar de hoeveelheden die er hangen en schat in hoeveel je kunt meenemen om ook voor anderen nog wat over te laten.

Gedurende het seizoen zijn er in de hoogstamboomgaard roze en rode frambozen, bramen, zwarte bessen, duindoorn, kruisbessen (of kroonsele op z'n plat Wieerts), rode bessen en blauwe bessen. In de vroege zomer hebben we op het land ook aardbeien staan voor de zelfpluk.

Tip

Wist je dat we ook roze frambozen hebben aangeplant? Deze lijken nog niet rijp als ze zacht gelig roze zijn, maar schijn bedriegt — oh zo lekker! Op de bordjes aan het begin van iedere rij is de naam van de vruchten te lezen.





1.10 Dropbox

Heb je echt te veel aan 4 kroppen sla en is er niemand in de buurt of je familie die je blij kunt maken met extra rode kool? Dan kun je overtollige groenten kwijt in de dropbox buiten tegen de muur van de uitgifteruimte. Leden die het wel kunnen gebruiken mogen dit meenemen.

Naast de dropbox staat de restjesbox. Hierin komen resten als te kleine prei, appels met plekjes of kolen die uit hun jasje zijn geknapt. Deze mag je naast je wekelijkse pakket ook meenemen.

Tip

Wist je dat sommige leden een eigen kweeperenboom, walnotenboom of enorme laurierstruik in hun tuin hebben staan? Als je geluk hebt brengen ze hun overtollige noten mee om te verdelen. Deze liggen ook bij de dropbox.

1.11 Kopje Koffie

Na het ophalen, zelfplukken, veldboeketten scoren en koekeloeren bij de schapen of de varkens, is het misschien nog even tijd voor een kopje koffie, thee of limonade. De koffieploeg zit met goed weer buiten bij de Paerdstal op het midden van het terrein klaar met koffie en koekjes. Bij slecht weer is de koffieplek bij de tafel in de kas.



1.12 Vakantie? Groenten voor minima

Ga je drie weken of langer met vakantie en is er niemand anders die je groenten ophaalt? Laat deze groenten dan niet verloren gaan, maar doneer ze aan de Weerter minima. Zij halen wekelijks vier pakketten op en de pakketten van mensen die met vakantie zijn. Geef dan vóór je vakantie aan de vrijwilligers bij de uitgifte door wanneer je weg bent.

1.13 Wat als je zelf niet kunt ophalen?



Ja, dat kan eens gebeuren. Je mag altijd iemand uit je eigen netwerk vragen om je groenten op te halen. Met het certificaatnummer bij de hand kan iedereen de groenten komen ophalen. Of je vraagt een herenboerenbuur. Op de site van Herenboeren Land van Weert kun je kijken welke collega herenboeren in jouw buurt wonen. Misschien kunnen jullie iets voor elkaar betekenen. Als je je als Herenbuur aanmeldt via de HAPP dan kun je ook de andere leden zien die Herenbuur zijn en hun gegevens inzien.

Helaas kunnen niet afgehaalde pakketten niet bewaard worden tot de week erna. Dus zorg dat je je pakket ophaalt, laat ophalen of gun de andere herenboeren deze week een extra courgette.

Tip

Je hoeft geen vaste afhaaldag te kiezen. Het maakt niet uit of je vrijdagmiddag of zaterdag naar de boerderij komt.

1.14 Uitgifte van extraatjes

In de nieuwsbrief wordt soms gecommuniceerd als er extra zaken uitgegeven worden. Je kunt je dan bijvoorbeeld inschrijven voor ons eigen gebrouwen Herenboerenbier, lamsvlees of varkensworsten. Na opgave wordt via de incasso of met een QR-code het extra bedrag in rekening gebracht en tijdens de uitgifte kun je de extraatjes ophalen zodra daarover gecommuniceerd wordt.

Rundsvlees

Naast de slacht van onze eigen ossen, kunnen we als Herenboeren af en toe een vleespakket bestellen van WeerterHeideVlees. Dat is het bedrijf van mede-Herenboeren Wim en Mariëlle Hoogeveen. Het vlees is afkomstig van Charolais-runderen uit hun eigen fokkerij. Ze gebruiken geen antibiotica, kunstmest of bestrijdingsmiddelen.

Eieren



We kopen collectief eieren in bij een biologische eierboer in de buurt. Je kunt iedere week bepalen of je eieren wilt kopen en hoeveel. Je kunt kiezen uit 6, 10 of 12 eieren. Afrekenen doe je meteen met je telefoon en de aanwezige QR-code.

Tip

Als je al een keer met de QR-code hebt betaald, kan het zijn dat je telefoon aangeeft dat je deze QR-code al hebt gebruikt. Dat is geen probleem, je kunt er gewoon de volgende keer nog eens mee betalen.

Meel

Op de akkers verbouwen we ook granen zoals tarwe en rogge. Een lokale molenaar maalt het graan. Het meel is een aantal keren onderdeel van het oogstpakket, heerlijk voor zelfgebakken brood of pannenkoeken.

Tip

Als je het meel te grof vindt, gooi het dan door een zeef en zeef zo de meest grove delen eruit.

Jakobs biologische kaas bij de uitgifte

Bij de uitgifte kun je voortaan genieten van heerlijke biologische kaas van boer Jakob uit Nederweert. Zijn honderd Jersey-koeien grazen op kruidenrijke graslanden aan de rand van het Weerterbos.

In de uitgifteruimte vind je twee soorten kaas: Jonge kaas, zacht en mild, met een natuurlijke korst en belegen kaas, voller van smaak door langere rijping. De stukken zijn vacuüm verpakt (ongeveer 300 gram) en worden wekelijks aangevuld. Afrekenen gaat eenvoudig via de QR-codes, net zoals bij de eieren.

Het is een heerlijke, lokale toevoeging aan je boodschappen van de boerderij — en een mooie manier om een biologische boer uit de regio te steunen.

2

Schoonmaken

De grootste klus van de week



Hoera, onbespoten verse groenten..... en zand. Geen boerenleven zonder zand en incidentele beestjes. Normaal blijft dat spul in de fabriek en koop je alles schoongewassen. Als herenboer ben je aangewezen op jezelf. En op elkaar. Om te klagen over zand, om tips uit te wisselen over de beste schoonmaaktechniek en om er het beste van te maken. Zodat je uiteindelijk weer gaat waarderen dat de groenten vers van het land ook echt vers zijn, inclusief zand. Schoonmaken dus, elke week. Komt goed, even doorzetten en dan heb je er de hele week plezier van. Echt, het went...

2.1 Herenboeren met zanderige nagelriemen

Je hebt je groenten opgehaald, je tassen vol met onbespoten, superverse producten van eigen land. Misschien heb je ze zelf nog wel geplukt, heb je nog even een rondje gemaakt over het terrein. En nu zijn je nagelriemen nog een beetje zwart en kleven de laatste restjes modder aan je schoenen, je haren door de war van het buiten zijn. Ook dat is het herenboerenleven. En dat is best even wennen. Niet iedereen wordt zomaar opeens blij van bovenstaande bijkomstigheden.

Tip

Deel je ervaringen met andere (nieuwe) herenboeren. Echt, gedeelde smart is halve smart. Open een appgroep, contacteer je herenboerenmaatje, klaag bij de buren (en breng ze meteen een krop sla met zand).

2.2 Zand in je sla

En dan kom je dus thuis met je groenten. Zo fijn, vers van het land. Onbespoten en knisperend van de frisheid. En dan... zand, overal zand. Herman van Veen zong erover: "Zand, zand zand, overal zand, zand in mijn haren, zand in mijn oren, zand zelfs in mijn mond..." Dat wil je niet, dus: tijd om de groenten te gaan schoonmaken voor je ze opbergt in de koelkast, kelder en schuur. Ruim hier elke week 15 tot 30 minuten voor in en je hebt er de hele week plezier van. Niet al het zand zal uit je sla verdwenen zijn, maar dan ben je al een heel eind op weg.

Tip

Klaag lekker tegen andere herenboeren. We hebben hier allemaal last van. Misschien loop je wel tegen dé allerbeste schoonmaaktip van de eeuw aan.

2.3 Beestjes en andere bijkomstigheden

En dan "ieks beestjes!". Want ja, onbespoten, biologisch en vers van het land. Zit je daar met je aangevreten bloemkool en een aardappel met een wormgat. Je moet er maar tegen kunnen. Dit is niet wat we gewend zijn uit de winkel. Het contrast is confronterend. Zeker als ervaren herenboeren zeggen dat je niet zo moet zeuren. Maar zeuren mag best wel. Na 5 jaar Herenboerderij Land van Weert zijn er altijd nog wel eens dagen dat deze of gene toch weer even baalt als er weer een kevertje uit de palmkool kruipt. Daar kan geen duurzaamheids of gezondheidsargument tegenop. En toch... het went. Uiteindelijk.

Dan spoel je net wat langer en snijd je het aangevreten plekje weg. Die bloemkool is toch groot genoeg. En soms als er een klein rupsje zich uit een kool wurmt en je bedenkt dat dit straks een prachtig koolwitje wordt, dan zet je het beestje met een paar blaadjes kool in de tuin. En je post erover op social media, echt, je gaat het uiteindelijk meemaken.

Tip

Als je de buitenste bladeren van een enorme kool, sla of paksoi verwijdt, dan houd je een hele mooie kern over. Meestal zit daar geen zand of beesten meer in.

2.4 De wasplaats op de boerderij



Wil je al dat zand niet in je eigen keuken? Of wil je de buitenste bladeren van je kool of de toppen van de prei liever niet mee naar huis nemen. Maak dan gebruik van de wasplaats tegen de gevel bij de uitgifteruimte. Veel groenten worden al afgespoten voordat ze in de uitgifteruimte liggen, maar ieder zandkorreltje verwijderen kost onze vrijwilligers veel tijd. Schroom dus niet en maak gebruik van de wasplaats, dat heb je nog minder zand in je eigen keuken.

En de bladeren en andere resten? Die kunnen op de composthoop achter de kas. Daar lusten de varkens wel brood van!

Tip

De varkens worden gevoerd door onze dierenwerkgroep en door de boeren. Ze krijgen echt genoeg en daarom hebben we afgesproken dat we als leden de dieren niet zelf voeren. Wil je wel dieren voeren, sluit je dan aan bij de dierenwerkgroep.

2.5 Thuis schoonmaken

Thuis het zand uit je groenten spoelen is natuurlijk ook een optie, het zal een keer moeten gebeuren. Een beproefde methode, zowel in huis als op een wasplaatsje in de tuin is de gootsteen of grote emmer vullen met water en daar de echt zanderige groenten in soppen. Onderkanten van preien, aardappelen, bieten en wortelen lenen zich hier heel goed voor. Gewoon alles in hetzelfde water tot de ergste modder eraf is. Vaak valt het mee, maar als er een keer geoogst in de regen en de modder, dan kan er meer zand aan de groenten zitten dan je lief is. De volle emmer gooi je tussen de planten in tuin of balkon, dubbel gebruik is altijd goed.

Tip

Investeer in een wasemmer en een goed vergiet

Bladgroenten als sla kun je het beste onderste boven (dus met het kontje naar boven) afspoelen onder de kraan. Daarmee stromen de zandkorrels niet in de binnenste bladeren en hoef je alleen de buitenste bladeren te verwijderen of extra te spoelen.

De bovenkanten van de prei snijd je er gewoon af. Het loof van de bospeen draai je bij de kop eraf en het loof van de venkel snijdt je in stukken voor in de salade. Kan allemaal.

En echt, 15 min tot 30 min per week even alles schoonmaken en je bent jezelf de hele week dankbaar.

Tip

Heb je kinderen in de buurt? Laat hen dan helpen met schoonmaken. Kliederen met water is altijd fijn, ze leren ervan en het scheelt je op den duur werk.

2.6 Musthaves, eerste hulpjes bij het schoonmaken van groenten

- Emmer om te soppen
- Goed scherp mes
- Tijdelijke bak voor resten, bladeren en loof voor het in de groenbak gaat
- Groot vergiet en of zeef
- Slacentrifuge
- Groentezakjes om gewassen, delicate groenten in op te bergen

Tip

Heb jij echt een ultieme schoonmaaktip? Laat het ons weten.



3

Bewaren en conserveren

Lekker voor later



Na het oogsten van groenten in de zomer breekt de volgende stap aan: het conserveren van al dat lekkers. Zo kun je ook in de winter nog genieten van herenboeren groenten en fruit. Er zijn verschillende manieren om voedsel voor langere tijd te bewaren, vaak voeg je hiermee ook nog eens extra smaak toe. We gaan van korte tijd bewaren naar daadwerkelijk conserveren voor langere tijd, door bijvoorbeeld fermentatie of inmaken.

3.1 Koelkastgroenten

Veel bladgroenten bewaar je het liefste in de koelkast. Dat geldt voor verschillende soorten sla, snijbiet, andijvie, rucola, postelein, paksoi en palmkool. Ook iets hardere bladgroenten en kolen hebben het liefst een koude omgeving, zoals savoiekool en chinese kool.

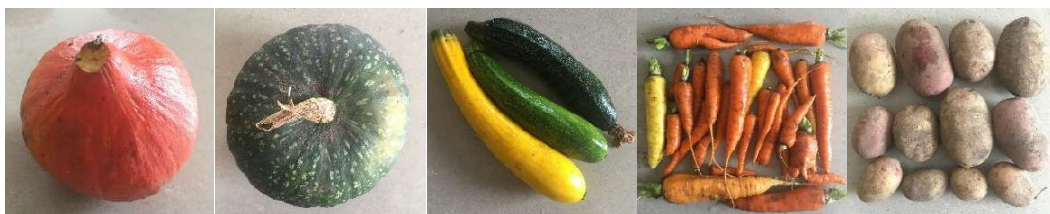
Tip *Postelein en rucola, maar ook kruiden, bewaar je makkelijk tussen een vochtige doek.*

3.2 Kelder/garage/keukenkast-groenten

Sommige groenten vinden het helemaal niet fijn om koud bewaard te worden. Koude temperaturen kunnen de smaak, textuur of rijpingsproces van negatief beïnvloeden.

Vruchtgroenten zoals tomaten, paprika, komkommer, courgette en aubergine bewaar je het beste op kamertemperatuur, in de keukenkast bijvoorbeeld. Uien, knoflook en aardappelen vinden een koele, donkere plaats prettiger, maar let op, maak het niet te koud! Een kelder of garage zonder verwarming is perfect. Dit geldt ook voor knollen zoals aardperen, rode bieten, pastinaken, koolraap, knolselderij en gember.

Harde kolen, zoals rode of witte kool en pompoenen kunnen in de winterperiode prima op een koele donkere plaats bewaard worden, let er wel op dat de muizen er niet aan kunnen komen.



Tip *Heb je geen plek in je keukenkast, dan is een plekje op het aanrecht in een mooie mand of een hangmand aan het plafond ook een goede plek om je groenten te bewaren.*

3.3 Groenten in de diepvries

Veel groenten kun je ook in de diepvries bewaren. Boontjes bijvoorbeeld kun je kort (2 minuten) in kokend water blancheren en daarna snel laten afkoelen en in de vriezer bewaren. Heb je veel pompoen of knolselderij dan snijdt je die groenten in kleine blokjes en je vriest ze zo in.

3.4 Soep en groentepuree invriezen

Wat ook heel handig is om in een keer een grote hoeveelheid soep te maken, bijvoorbeeld in het courgettenseizoen of als er veel pompoenen zijn. Kook de groenten dan tot een soep met weinig water, zet de staafmixer erin en vries de soep (met of zonder bouillonblokjes) in als een dikke puree in hersluitbare zakken.

Groentepuree is ook een makkelijke en veelzijdige manier van groenten bewaren. Kook bijvoorbeeld bieten of pompoen met een klein beetje water en pureer dat tot een zachte puree. In kleine porties in de vriezer en je hebt altijd een basis voor soepen, sauzen en taarten.

Tip

Wafels, pannenkoekenbeslag en cakes worden net wat gezonder met groentepuree. En zeg nu zelf, zo'n roze bietenwafel ziet er toch ook gewoon heel feestelijk uit?

3.5 Plukfruit invriezen

Onze aardbeien, frambozen, bramen, honingbessen, kruisbessen, rode bessen; het zijn de lekkerste van heel Weert. Als het een goed seizoen wordt dan komt dat plukfruit in grote aantallen. Het vers geplukte fruit is gemakkelijk in te vriezen zodat je een voorraad hebt voor de winter. Ons lid Nonja heeft enkele goede tips om ervoor te zorgen dat het fruit niet als een klont bevroert:



Tip

Ik heb een oude ovenschaal waar ik een vel bakpapier in leg. Hier leg ik het fruit los van elkaar op. De schaal schuif ik in de vries. Zo blijft het fruit los van elkaar en kan ik het makkelijk in diepvrieszakken bewaren.

Tip

Kook het plukfruit kort en stamp het met een stamppotramper een beetje "kapot". Schenk dit "kapotte" fruit in losse muffinvormen (siliconen). Zo heb ik prima porties plukfruit voor in de kwark of yoghurt.

Tip

En deze bevroren porties fruit zijn ook erg lekker in een kan water.

3.6 Groenten oppiepen

Bladgroenten (boerenkool, sla, andijvie, paksoi) die wat verlept zijn, kun je heel gemakkelijk oppiepen door ze een half uurtje in koud water te leggen. De bladeren herstellen zich dan vaak helemaal.

Dit werkt overigens ook met verlepte wortels of bieten.

Tip

Dit geldt ook voor kruiden! Een bosje peterselie of munt dat verlept in de koelkast ligt, komt helemaal bij door het een kwartiertje in een glas koud water te zetten.

3.7 Voorraadbeheer



Hoe weet je nu wat je nog allemaal in de koelkast hebt liggen? Soms liggen er vergeten bietjes achterin de lade. Of een stronk boerenkool die even niet meer in de koelkast paste hangt aan een haakje in de schuur. Jammer om het te laten verpeiteren. Wat kun je doen? Leden geven verschillende tips hiervoor:

Tip

van Jack: Ik fotografeer het uitgiftebord, zodat ik thuis aan mijn vrouw kan vertellen wat ik heb meegenomen.

Tip

Schrijf op een whiteboard de oogst van vorige en deze week.

Tip

Maak aan het begin van de week een maaltijdenlijstje voor de rest van de week.

Tip

Plak een lijstje op je extra diepvries met daarop alle soorten soepen, purees, ingevroren groenten en de datum van verwerking. Als je er iets uithaalt, streep je het door.

3.8 Inmaken en wecken

Inmaken is een techniek die je misschien nog kent van moeder of oma. Wecken is bijvoorbeeld een conserveertechniek waarbij voedsel goed afgesloten in glazen potten wordt bewaard. Hierdoor blijft het heel lang houdbaar, soms wel tot een paar jaar! Wil je meer weten, bevrraag dan gerust collega herenboeren of doe een rondje internet.

Tip

Zorg ervoor dat de potten die je gebruikt helemaal schoon zijn, zo kunnen er geen bacteriën met het ingemaakte voedsel in aanraking komen.

3.9 Fermenteren

Fermenteren is hip. Onder invloed van zout en bacteriën in de lucht laat je groenten gecontroleerd een beetje rotten. Klinkt smerig, maar eigenlijk is het een techniek die al heel lang bestaat en ook veel toegepast wordt. Het bekendste voorbeeld is het maken van zuurkool. Maar ook yoghurt is een fermentatieproduct. Of denk aan augurken of kimchi. Het loont de moeite om eens te experimenteren met groenten die je over hebt. Soms zijn er workshops op de boerderij om te leren fermenteren. Hartstikke leuk, leerzaam en lekker!

Tip

Zuurkool van rode kool heeft een fantastische kleur en een prettige smaak. Heel leuk voor tijdens het kerstdiner.

Tip

Als je kool met zout kneedt en wat azijn toevoegt en dit twee dagen op kamertemperatuur laat staan, krijg je een licht fermentatieproces en een heerlijke koolsalade.



3.10 Inleggen

Met inleggen bedoelen we dat verse groenten in conserverende middelen worden gelegd. Meestal gebruik je hiervoor azijn, zoals bij augurken. Maar ook suiker, alcohol en olie kunnen worden gebruikt. Het idee is dat er een milieu gecreëerd wordt in de pot waar micro-organismen niet goed in kunnen leven. Zo bederft het voedsel niet.

Eerst maak je de groenten of fruit schoon en doe je het in een gesteriliseerde pot. Dan voeg je hete inmaakvloeistof toe tot alles onderstaat. Dan sluit je de pot goed af en zet je de pot weg.

3.11 Drogen

Groenten, fruit en kruiden kun je ook drogen. Zo kun je ze nog maanden bewaren. De meest gebruikte fruitsoorten om te drogen zijn appels, peren en frambozen. Populaire drooggroenten zijn rabarber, wortels, uien, tomaten, rode bieten en prei. Snijd dat wat je wilt drogen in dunne plakjes en leg ze op een bakplaat in de oven op de laagste stand, rond de 50 tot 70 graden.

Tip

Kruiden kun je ook drogen door ze in bosjes in een donkere en goed geventileerde ruimte te hangen tot ze droog zijn. Doe dat bijvoorbeeld met munt en citroenverbena voor een heerlijke herenboerenthee.

3.12 Bokashi

Heb je resten over waar je écht niets meer mee kan, dan kan je bokashi proberen te maken. Dat is niet om te eten, maar wel leuk voor in de tuin. Bokashi is een Japanse techniek waarbij je keukenafval luchtdicht laat fermenteren. Tijdens het fermentatieproces wordt gft-afval omgezet in voeding voor de bodem van je tuin.





Deel II

Beleef de boerderij

Wat er te zien, te doen en te beleven is op het erf

Onze boerderij is een wereld op zich. In dit deel ontdek je de weelde van het erf: de kruidentuin, de boomgaard, de dieren en alles wat er te beleven valt. En hoe je als lid meedoet aan de activiteiten die onze gemeenschap zo bijzonder maken.

4

Wat een Weelde

Zoveel leuks op het erf



Wat is er veel te zien, te doen en te beleven op onze boerderij. De wekelijkse groenten zijn er natuurlijk het hele jaar door. Maar ons erf, onze landerijen en akkers herbergen nog zoveel meer. Denk aan de grote biodiversiteit, de bijenhôtels, de kruidentuin, de smulhaag en de bloemenpluktuin. Het loont de moeite om af en toe, of veel vaker een rondje te maken over het terrein en te proeven te ruiken, te kijken en te ervaren wat er bloeit, zoemt, kruipt en groeit.

4.1 Kruidentuin

Je hebt je groenten opgehaald, in je fietstas geladen of even tegen de zijkant van je auto geparkeerd. Het is zonnig weer en je hebt nog geen zin om naar huis te gaan. Een rondje kruidentuin is altijd een feestje. Loop naar de achterzijde van het erf en zie daar de nieuw aangelegde kruidentuin. Je ruikt de geuren als je met je handen door de kruiden gaat en het zoemt van alle kanten. Als je geluk hebt kom je anderen tegen in de tuin. Misschien wel een van de leden van de werkgroep Kruidentuin. Deze leden weten alles over de verschillende kruiden en hoe ze te gebruiken. Leer van en met elkaar, zo verspreiden we de weelde.

Kruiden worden namelijk vaak vergeten, terwijl ze een waardevolle aanvulling zijn op je welzijn. Een eenvoudige infusie, een lepel verse of gedroogde kruiden met heet water, kan een therapeutisch moment zijn. Je staat even stil, ruikt, proeft en neemt tijd voor jezelf. Het is een kleine handeling met een groot effect.

In de kruidentuin én in het wild groeien talloze krachtige planten. Zodra je ze leert kennen, zie je ze overal. Het is een manier om je gezondheid te ondersteunen die dichtbij, eenvoudig en toegankelijk is.

In de kruidentuin hebben we een paar afspraken/richtlijnen:

- Neem alleen wat je nodig hebt en op kan, zo blijft er genoeg over voor anderen
- De bloemen staan er voor de thee of om je salade op te leuken, wil je een boeketje maken? Ga dan naar de bloemenpluktuin en laat de bloemen in de kruidentuin staan.
- Je kunt een mes nemen uit de bak bij de ingang van de tuin, laat hem daar naderhand ook weer achter. Of gebruik je eigen zakmes om de stengels af te snijden. Zo groeien de planten weer door!



Tip van Mette: pluk eens wat lavendel om te drogen. Zo heb je het hele jaar de zomer in je huis.

4.2 Zonnebloemen en pluktuin

Wat is er mooier dan zelf een boeketje bloemen plukken en deze thuis in een vaasje zetten. Breng naast het zand van de groenten ook de vrolijkheid van de eenjarige en vaste planten in de pluktuin in je huis. De bloemen in de bloemenpluktuin zijn bedoeld om te plukken. De bloemen in de kruidentuin zijn om te eten of voor de thee. Maak een klein boeketje of neem enkele losse bloemen mee. Losse bloemen staan extra leuk in kleine losse vaasjes. Zo heb je niet meteen een hele bos nodig voor een hoop gezelligheid in huis en laat je ook nog iets staan voor de andere leden.

In de zomer hebben we ook vaak zonnebloemen om te snijden. Als deze geoogst mogen worden dan wordt dat aangegeven bij de uitgifte. Daar wordt je meteen vrolijk van!

Tip

Neem altijd een paar elastiekjes mee in je zak. Een boeketje of een bosje peterselie blijft dan lekker bij elkaar.



4.3 Zachtfruit

Wat is er zomerser dan zacht plukfruit? Geniet van de roze en rode frambozen, de zoete rode aardbeien, donkerpaarse bramen en rode en witte kruisbessen. Om bij het fruit te komen loop je gewoon even een ommetje over het terrein. Neem van thuis een bakje mee of pak er een in de uitgifteruimte, er is altijd voorraad. Let even op in welke rijen er geplukt mag worden en kijk ook naar de hoeveelheden. Wat is er fijner dan samen zoet zacht zomerfruit delen. En ondertussen een praatje maken en af en toe een aardbei of framboos snoepen, zo vers van de struik.



4.4 Bladgroente in februari

De eerste bladgroenten betekenden voor onze voorouders altijd het begin van de lente. De eerste verse nutrienten van het land na een winter van voedsel uit voorraad. Ook op onze boerderij is het in het vroege voorjaar een feestje als de eerst winterpostelein, raapstelen en spinazie van het land komen. De groene vitaminen spatten ervanaf. Geniet van deze traktatie van het land na een winter met kool, bieten en prei.



4.5 Onze kas

Onze kas is een echte aanwinst voor de boerderij. Vele handen bouwden en zwoegden aan de fundering, de glazen delen en de inrichting van dit glazen huis. En nu is er ook een werkgroep verantwoordelijk voor het reilen en zeilen in en rondom de kas.

Met de kas kunnen we groenten telen die in ons Nederlandse klimaat minder lekker of niet op het veld groeien. Denk aan aubergines, komkommer, tomaten en pepertjes. Elk jaar worden er weer nieuwe soorten geprobeerd. Neem gerust een kijkje in deze warme wereld.

De kas zorgt door die warmte voor een verlengd groeiseizoen. Al vroeg kunnen bladgroenten als spinazie, rucola en veldsla worden gezaaid en na de komkommertijd kan er bijvoorbeeld weer venkel geplant worden. Zo oogsten en eten we groenten die minder goed gaan in volle grond tijdens het voor- en naseizoen.

We gaan ook steeds meer eigen zaad oogsten, zodat we minder jonge plantjes hoeven in te kopen en minder afhankelijk zijn van de buitenwereld. De zaadjes worden in de kas opgekweekt tot jonge plantjes. Via de corridor, de zone tussen de kas en de schuur, gaan de planten dan uiteindelijk het veld op. In de corridor komen we samen voor een kop koffie en een praatje. Hier staan ook kruidenplanten te overwinteren en worden activiteiten georganiseerd en concertjes gegeven.



4.6 Insecten en bijenhôtels

Verspreid over het boerderijterrein staan verschillende bijen- en insectenhôtels: kleine en grote bouwwerken die op het eerste gezicht misschien eenvoudig lijken, maar van binnen bruisen van leven. In de holle bamboestengels, rietjes en geboorde gangen vinden solitaire bijen, lieveheersbeestjes, gaasvliegen en andere nuttige insecten een veilige plek om te nestelen. Elk hotel vormt een mini-ecosysteem waar talloze kleine bewoners hun cyclus van ei tot larve tot volwassen insect kunnen doorlopen.

De hotels staan bewust dicht bij bloemrijke randen, moestuinbedden en fruitbomen. Zo hoeven de insecten maar een korte afstand af te leggen tussen hun nestplek en hun voedselbron. Dat vergroot de kans op succesvolle bestuiving en helpt de boerderij aan gezonde gewassen. De hotels zijn bovendien een prachtige manier om te zien hoe rijk en divers het leven op het land kan zijn, zelfs op een paar vierkante meter.

Sommige hotels zijn klein en compact, andere juist groot en speels vormgegeven. Een van de opvallendste is het lange insectenhotel van elf meter, dat als een lint door het landschap loopt. Elk compartiment heeft zijn eigen structuur en materiaal, waardoor verschillende soorten insecten precies kunnen kiezen wat bij hen past. Ook staan er speciale onderkomens voor egels en voor de rupsen en poppen van de koninginnenpage, die zo een veilige plek krijgen om zich te ontwikkelen.

Wie langs de hotels wandelt, ziet soms dichtgemetselde gaatjes: een teken dat een bij haar nest heeft afgesloten. Andere holtes zijn nog open, klaar voor nieuwe bewoners.



4.7 Smulwallen en houtwallen

Bij de aanleg van de akkers van de Herenboerderij in het jaar 2020 zijn er op diverse plaatsen houtwallen aangelegd. Deze bestaan uit struiken en bomen. Vaak met een eetbare component, vandaar ook de naam smulwallen! We hebben bijna 1.000 meter in lengte in beheer!

De smulwallen hebben verschillende functies. Ze zijn een plek waarin vogels hun nest kunnen bouwen, maar ook kleine zoogdieren kunnen er hun plek vinden. Verder zorgen de houtwallen voor beschutting tegen wind en extreme weersomstandigheden. Ook staan er diverse bloeiende struiken en bomen. Die zijn interessant voor insecten/bestuivers. En de vruchten die ervan afkomen, zijn om op te eten. Als laatste maken ze natuurlijk het landschap veel mooier.

De werkgroep Boer en Natuur heeft een plan opgesteld om elk jaar een aantal stukken van de wallen af te zetten. Daarmee bedoelen we het afzagen van de struiken en bomen tot zo'n 20 cm boven de grond. Een mooie boom blijft uiteraard onaangeroerd.

De vrijkomende takken worden op een stapel in de houtwal gelegd en vormen zo een mooie schuilgelegenheid voor kleine zoogdieren. De bedoeling is dat de afgezaagde struiken en bomen dit voorjaar en deze zomer weer uitlopen en een mooie, gesloten groene wand gaan vormen.

4.8 Biodiversiteit



Als je een rondje wandelt over de boerderij ontdek je een landschap dat vol leven zit. Tussen de akkers en bloemrijke randen staan verschillende bijen- en insectenhôtels waar solitaire bijen, lieveheersbeestjes en andere nuttige insecten nestelen.

Ook de houtwallen, struweelranden en jonge landschapselementen zoals de smulwal laten veel biodiversiteit zien. Vogels zingen vanuit de struiken, vlinders en bijen bewegen langs de akkerranden en in natte zones verschijnen paddenstoelen. Onze amfibieenpoel heeft een aantrekkingskracht op kikkers en salamanders en diverse insecten.

Dankzij het monitoringswerk weten we steeds beter welke soorten hier leven. Elk rondje over het terrein toont nieuwe kleuren, geluiden en bewegingen, en laat zien hoe natuur en landbouw elkaar hier versterken.

4.9 Bodemleven



De bodem waarin we onze groenten en fruit telen, krioelt van het leven. Te veel om op te noemen en vaak ook heel klein. Al dat leven is van elkaar afhankelijk en ook de planten boven de grond kunnen niet zonder dat leven. Een van de dieren die daar een belangrijke rol in spelen zijn de regenwormen. Als er veel wormen in de bodem zitten, dan is het met de rest van het bodemleven ook wel in orde. Daarom gaat de werkgroep biodiversiteit twee keer per jaar, een keer in het voorjaar en een keer in het najaar, op zoek naar regenwormen op de akkers, in de smulwallen en in de boomgaard.

4.10 De boomgaard

Als je dan even doorloopt, langs de fijne tuin met alle groenten, dan kom je achter op de landerijen in de boomgaard. Hier hebben we wel 100 hoogstamfruitbomen, ruim 650 laagstamfruitbomen en ongeveer 1000 struiken met zacht fruit staan. Samen hebben we deze bomen en struiken aangepand bij de start van onze boerderij. En nu is er in de zomer en herfst een steeds grotere hoeveelheid eigen onbespoten fruit. Het is heerlijk om even te gaan kijken of er al frambozen zijn, hoe de bomen in bloei staan en of er al peren beginnen te groeien aan de takken.

De werkgroep boomgaard is samen met boer Henk de drijvende kracht achter de boomgaard. Zij snoeien, binden op en verzorgen de bomen en struiken. We hopen op een steeds groter wordende oogst in de komende jaren!

Het mooie aan de boomgaard is dat er heel veel verschillende variëteiten en soorten door elkaar heen staan in rijen. Tussen de rijen is er ruimte voor teelt van gewassen of gras voor de schapen. Dit is erg goed voor de biodiversiteit en de gezondheid van de bodem.

Gedurende het jaar pakken we verschillende taken op, afhankelijk van het seizoen. In de winter snoeien we de bomen en in de nazomer oogsten we het fruit.



4.11 Biologisch boeren?

Werken we biologisch? Officieel niet. De term biologisch heeft betrekking op de landbouwmethode, oftewel de manier waarop het voedsel tot stand gekomen is. In Nederland mag je een product biologisch noemen als het productieproces SKAL gecertificeerd is. Dat is vereist om te verkopen in de supermarkt/winkel.

Binnen de coöperatie verkopen we niet, want we zijn onze eigen afzetmarkt en bepalen we zelf hoe we werken aan een in alle opzichten duurzame voedselproductie. We kiezen ook niet voor het SKAL keurmerk omdat de eisen soms ook beperkend werken in duurzame keuzes die we dan niet kunnen maken.

In onze coöperatie zijn we bezig met onze zoektocht naar de 'meest duurzame vorm van landbouw'. We zoeken naar de draagkracht van de bodem voor voedselproductie, uitgaande van een gezonde bodem in een gezond landschap. Het gebruik van middelen wordt hierbij zoveel mogelijk voorkomen. Mocht het noodzakelijk zijn, dan gebruiken we natuurlijke bestrijdingsmiddelen die in de biologische landbouw zijn toegestaan. Chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest worden op de Herenboerderij nooit gebruikt. De eisen die wij aan onze producten en ons productieproces stellen zijn eigenlijk nog veel strenger. Feitelijk telen we zo biologisch mogelijk.



5

Dieren op de boerderij

Vee en voedsel



Sinds enkele jaren houden wij dieren op onze boerderij. Dieren zijn een onderdeel van de uitgangspunten die Herenboeren Nederland heeft beschreven in hun eerste concepten van een coöperatieve en regeneratieve boerderij. Toch geven dieren op de boerderij wel wat voer voor discussie. En heeft het ook even geduurd voor we echt dieren konden houden.

Vlees is geen vast onderdeel van het oogstpakket. Er zijn immers ook vegetariërs lid van onze coöperatie. In 2020 zijn we zonder dieren begonnen. Inmiddels hebben we enkele varkens en schapen en twee ossen.

5.1 Regelgeving

De eerste jaren dat we als boerderij bestonden hadden we nog geen dieren. Nu hebben we schapen, varkens en ossen. Daarvoor hebben we speciale rechten moeten kopen. Je mag niet zomaar dieren houden vanwege de stikstof regelgeving. Ook is het belangrijk dat de dieren voldoende schuilgelegenheid hebben, maar het plaatsen van 'vaste' stallen op de landerijen is niet zomaar mogelijk. Daarom hebben we tijdelijke schuilplaatsen voor de schapen en kunnen de varkens schuilen in hun ondergrondse rioleringsbuis.

5.2 Schapen

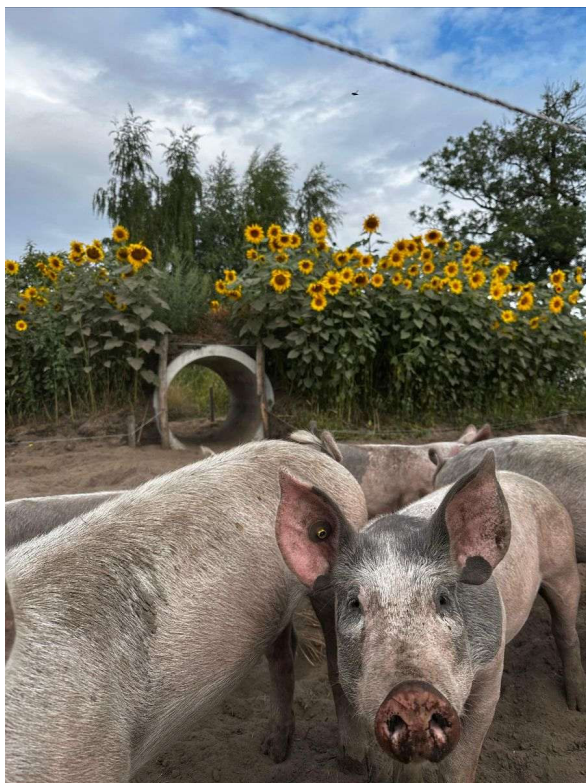


Onze schapen lopen her en der over het terrein. Ze zorgen voor het kortwieken van het gras onder de hoogstambomen en leveren mest. Onze 'schaapskudde' bestaat uit een aantal oaien en elk jaar nieuwe lammetjes. Op de 'Lammetjesdag' in het begin van de lente vieren we de komst van het nieuwe leven. Om de kudde niet te groot te laten worden, worden eens per jaar enkele volgroeide lammeren geslacht voor eigen gebruik onder de leden.

Na de winter is de vacht van de schapen zwaar en warm geworden. Het scheren van de schapen is fysiek een zware klus. Jesse is de schapenscheerder. Hij moet het schaap voortdurend stevig vasthouden, in de juiste positie zetten en ondertussen het scheerapparaat hanteren waarbij het schaap zich soms ook verzet. Topsport voor Jesse. Een keer per jaar kunnen de leden ook komen kijken bij het schapenscheren. De wol die overblijft kunnen we gebruiken in de bijenhotels, als extra isolatielaagje bij kleine planten of in de boomgaard.



5.3 Varkens



Sinds 2024 hebben we varkens op onze boerderij. Ze 'wonen' op het modderveldje naast de kruidentuin. Hier hebben ze een prachtig plekje met modderpoelen en een schuilgelegenheid. De varkens komen eind maart of begin april als kleine nieuwsgierige biggen van een biologische biggenfokker. Hun staarten zijn nog krullerig, in tegenstelling tot de afgeknipte staarten van hun zusjes en broertjes in de bioindustrie. De dierenwerkgroep zorgt goed voor de dieren. Het voedsel van de varkens komt grotendeels van de groenteresten die van het land komen. Na een maand of 9 zijn de biggen slachtrijs.

5.4 Ossen

Van de boerderij van boer Henk hebben wij als corporatie twee Black Angus osjes overgenomen. Black Angus is een Schots runderras, dat goed buiten kan leven in slecht weer en niet kieskeurig is met voer. De twee ossen waren bij de komst naar onze boerderij ongeveer een jaar oud en ze gaan 1 á 2 jaar genieten van hun baan als grasmaaier. Met hun koeienvlaaien voeden zij ook weer het bodemleven.

Het Black Angus-ras is oorspronkelijk afkomstig uit Schotland. De runderen kenmerken zich door de zwarte huid. De runderen hebben korte poten en geen hoorns (schofthoogte van circa 130 cm). Het vlees bevat over het algemeen een mooie vetmarmering. De Angus runderen hebben maar weinig voedsel nodig en ze kunnen prima opgroeien op schrale gronden. Ze eten vooral gras en kruiden en daarvan hebben we ruim voldoende op de boerderij.

6

Activiteiten voor leden

Herenboeren socialiseren



De boerderij is niet alleen de plek waar je je groenten ophaalt, het is bij uitstek ook een plek voor onze community. Elk lid, jong of oud, lang lid of pas aangesloten doet mee en is onderdeel van onze kleine maatschappij. Voel je meer dan welkom op een van de activiteiten, workshops en natuurlijk op de Algemene Ledenvergadering.

6.1 Kennismakingswandeling over onze landerijen

Boer Jesse neemt nieuwe leden af en toe mee op een kennismakingswandeling over de landerijen. Het doel is om kennis te maken met de boer, met elkaar én met de verschillende percelen van onze boerderij. Tijdens deze wandelingen is er ruim aandacht voor vragen (en antwoorden). Er is een bezoek gebracht aan de ossen die lopen in de wei aan de overkant van de Dijkersstraat (gezien vanuit de boerderij). Maar ook het bosperceel wordt bezocht. Jesse vertelt over de teeltwisseling, het inzetten van natuurlijke bestrijdingsmethoden (bijv. vogels en in de kas sluipwespen) en de functie van de insectenhôtels en de smulwallen. Naderhand is er natuurlijk nog even napraten onder het genot van koffie/thee en wat lekkers. In de nieuwsbrief zullen verdere kennismakingswandelingen worden aangekondigd. Deze zijn dan ook toegankelijk voor leden die al wat langer lid zijn en meer willen weten over de boerderij.



6.2 Koffiemoment bij uitgifte

Koffie? Ja lekker!

Zo'n herenboerderij is een sociaal gebeuren, als je daar behoefte aan hebt. En een laagdrempelige manier om even in contact te komen met mede herenboeren en boerinnen is het koffiemomentje bij de uitgifte. Er is altijd iemand in voor een praatje en er ontstaan vaak spontaan leuke gesprekken en uitwisselingen. De werkgroep catering zorgt voor de koffie en thee en ranja met een koekje. In de zomer is de koffiehoek bij de Peardstal en in de winter in de corridor bij de kas.

6.3 Workshops

Wat hebben zuurkool, theekruiden, kerststukken maken en bomen snoeien met elkaar gemeen? Het zijn allemaal activiteiten die in workshopvorm door leden worden geleerd aan andere leden. Heb jij een talent of een vaardigheid op het gebied van voedselbereiding, biodiversiteit, klussen of creatief bezig zijn met natuurlijke materialen van de boerderij, dan vinden andere leden dat vaak heel leuk om van jou te leren. Door het jaar heen zijn er verschillende workshops waarbij je je kunt aansluiten. En we staan heel erg open voor nieuwe workshops. Zo leren en groeien we samen in onze community.

De workshops worden aangekondigd in de nieuwsbrief. Wil je zelf iets organiseren, meld je dat even bij het bestuur, zij kunnen je verder helpen.



6.4 Agro fitness en mentale gezondheid

In onze maatschappij lijkt het alsof we altijd 'aan' moeten staan. Veel mensen proberen stress te bestrijden door nóg meer routines toe te voegen. Maar ontspanning werkt beter wanneer het verweven is met gewone activiteiten. Kom bijvoorbeeld eens meehelpen met schoffelen, snoeien of water geven. Gratis fitness, buiten in de zon (of in de regen als je pech hebt). Gezelligheid en een fitter lichaam hand in hand.

Maar ook fietsen naar de boerderij fietsen, sjouwen met groenten en aardappelen, kruiden plukken, fruitbomen snoeien. Je werkt met je lichaam en aan je gezondheid!

Op de boerderij komt dat dus terug. Je werkt aan je fysieke én mentale gezondheid. Je ontmoet andere leden, wat gevoelens van eenzaamheid vermindert. Je kunt meedoen aan allerlei werkgroepen: van planten tellen tot houten banken maken, van dieren verzorgen tot workshops fermenteren. Voor ieder talent is er een plek.

Al deze momenten hebben gemeen dat het momenten zijn waarop je vanzelf vertraagt. In 1964 besteedden huishoudens gemiddeld 2,5 uur per dag aan het bereiden van voedsel; in 2017 nog maar 28 minuten. Geen wonder dat we het gevoel van rust en aandacht zijn kwijtgeraakt. Als lid van Herenboeren Land van Weert krijg je dit er gratis en voor niks bij!



6.5 Ledenpicknick

Nog zoiets leuks van Herenboeren Land van Weert: de Ledenpicknick waarin we samen genieten van onze oogst. Elk jaar in de nazomer komen we op een zondagmiddag bij elkaar voor ledenpicknick op de boerderij. Het is een gezellig samenzijn om bij te praten en andere leden te leren kennen. Voor aspirant-leden en nieuwe leden een leuke gelegenheid om nieuwe contacten te leggen.

Onze picknick is een altijd potluck maaltijd. Dat is een gezamenlijke maaltijd waarbij elk lid eten meebrengt en dat deelt met alle andere aanwezige gasten. De gerechten zijn vaak zelf bereid met producten van de boerderij. Het is ieder jaar weer een smakelijke verrassing wat er op het buffet staat. Het is handig als je een kaartje maakt met de naam van het gerecht en welke ingrediënten er inzitten vanwege voedselintolerantie. Bovendien kunnen we zo inspiratie opdoen van elkaars gerechten en recepten delen.

Er wordt gezorgd voor koffie, thee, water met kruiden en limonade. Breng je zelf je eigen bord, bestek, glas/beker en goede zin mee? Natuurlijk komen we zoveel mogelijk met de fiets, in september is het meestal goed weer!



6.6 Herenboerenschool



Voor onze jongste leden is de boerderij extra leuk! Als kleine herenboeren en boerinnen in rode overalls rennen de kinderen van 4 tot 9 jaar elk jaar over het erf en de landerijen in de Herenboerenschool. De kinderen gaan onder begeleiding van vier enthousiaste vrijwilligers ontdekken hoe voedsel groeit, hoe het boerenleven eruit ziet en hoe leuk het is om buiten bezig te zijn. Tijdens de lessen doen de kinderen actief mee aan alle stappen van het boerenproces: grond klaarmaken, zaaien, planten, wieden en oogsten. Ze ervaren de natuur met al hun zintuigen en maken kennis met de dieren op de boerderij, zoals de schapen, varkens en ossen. Buiten zijn, bewegen, samenwerken en lekker vies worden hoort er allemaal bij. Voor al de composthoop is elk jaar een grote hit onder de kinderen. Maar ook: kun je op een bevroren boerenkool zitten? En hoe groot groeit een spruitenplant? En dat slootje: kunnen we daar overheen of krijgen we dan toch natte voeten?

6.7 Kerstuitgifte

De laatste uitgifte van het jaar is meteen de meest bijzondere. De jaarlijkse kerstuitgifte is elke keer een gezellig samenzijn van alle leden. We steken de vuurkorven aan, er is sfeervolle livemuziek van leden met een muzikaal talent, de werkgroep catering zorgt voor gluhwein, warme chocomel en lekkernijen. Na het ophalen van je groentepakket voor twee weken is het nog even gezellig het jaar afsluiten met een informeel samenzijn. De muzikale omlijsting voor de kerstuitgifte is gevarieerd, van kinderen op blokfluitjes, een zangduo met viool of een voor de gelegenheid samengestelde hardrockband die een metalversie van "Little drummerboy" ten gehore brengt. Er is vanalles te beluisteren in de corridor bij de kas.

6.8 Algemene Ledenvergadering



Twee keer per jaar is er een belangrijk moment voor onze coöperatie. Dan vindt de Algemene Ledenvergadering plaats in het Natuur- en Milieucentrum (NMC) aan de Geurtsvenweg 4 in Weert. De ALV is belangrijk omdat we op die avonden gezamenlijk de koers vaststellen van onze boerderij.

De ALV stukken worden tijdig via de website verstrekt in een informatiepakket inclusief de agenda van de vergadering. Zo kun je je voorbereiden op thema's en stemmingen. Want tijdens de vergadering wordt gestemd over diverse, belangrijke onderwerpen. Je kunt een volledige stem uitbrengen voor een certificaat voor 2 of meer personen. Voor een éénpersoonscertificaat breng je een halve stem uit. Dat gebeurt met kleurenkaarten die je bij binnenkomst en registratie krijgt.

Een lid dat niet aanwezig kan zijn bij de algemene ledenvergadering kan zijn/haar stem laten vertegenwoordigen door een ander lid.

De avonden zijn een mix tussen informatie uitwisselen, meningen ophalen, visies delen en verplichte nummers als het vaststellen van begrotingen of het installeren van nieuwe bestuursleden. Meestal zijn het interessante avonden die belangrijk zijn voor de toekomst en het heden van onze boerderij.

Als je geen certificaat hebt, kun je wel aanwezig zijn op de algemene ledenvergadering, maar dan heb je geen stemrecht.

6.9 Plantjesmarkt

Begin april is er de jaarlijkse plantjesmarkt. Met zoveel leden die graag buiten in de tuin bezig zijn, zijn er altijd planten over. In de lente krijgen we weer zin om in de tuin aan de slag te gaan. Nieuwe aanwas is daarbij vaak gewenst. Andere planten hebben we misschien over en weggooiën is zonde.

Dus als je je tuin gaat uitdunnen en wilt weggeven is de plantjesmarkt ideaal. Maar ook als je nog wat lege plekken in de tuin hebt, of nieuwe planten wilt leren kennen. Dan is er van alles moois te vinden. Aan planten en aan kennis onder de andere leden.

Herenboerenleden en buurtbewoners kunnen op de plantjesmarkt hun teveel aan eigen planten en/of stekjes op een duurzame manier onder elkaar kunnen ruilen of weggeven aan anderen. Dat gebeurt op het driehoekje tegenover de boerderij.

Je kunt alle soorten planten of zaailingen aanbieden: groot, klein, sierplanten, groenten, kruiden, waterplanten, etc. Heb je zelf geen tijd om plantjes in potten te zetten of heb je helemaal geen planten om te delen, dan ben je toch welkom om rond te neuzen en wat mee te nemen.

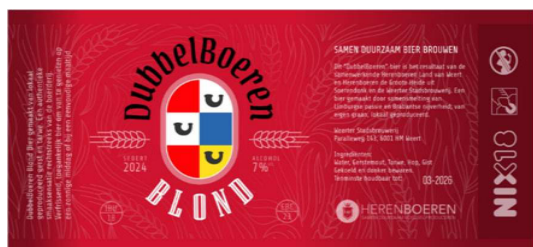


6.10 Filmavonden

Een of twee keer per jaar organiseren we als Herenboeren Land van Weert een filmavond . De laatste jaren was dat in het kader van het Food.Film.Fest van Voedsel Anders. Tijdens Food.Film.Fest. vertonen organisaties en vrijwilligersgroepen in Nederland en Vlaanderen op een laagdrempelige manier inspirerende verhalen over de uitdagingen én oplossingen van ons voedsel in de toekomst. De filmavonden bieden niet alleen reflectie, maar ook handelingsperspectief voor een eerlijker en duurzamer voedselsysteem. En natuurlijk is het ook gezellig om met andere leden na te praten onder het genot van een drankje na afloop. Filmavonden worden aangekondigd in de nieuwsbrief.



6.11 Herenboerenbier brouwen



De Herenboerderij is van haar leden. Elk coöperatielid kan dus met initiatieven komen. Zo hebben leden in 2023 aan de ledenvergadering een plan voorgelegd voor het brouwen van een eigen herenboerenbier, daarbij gebruik makend van eigen grondstoffen en brouwinstallaties van een lokale brouwerij. In samenwerking met Herenboerderij Groote Heide is het project verder ontwikkeld. Inmiddels kunnen leden ieder jaar intekenen op speciale bieren, zoals Dubbelboeren 3 Granen Witbier.

6.12 Open dagen

Enkele keren per jaar zetten we de deuren wagenwijd open voor bezoekers van buiten. In de 'Bezoek de kas dag' in het begin van de lente en op de open dag die vaak twee keer per jaar plaats vindt. We zoeken daarbij de samenwerking met verschillende andere verenigingen en organisaties zoals het IVN, bevriende boeren uit de regio, muziek en zangverenigingen of de landelijke vereniging van Herenboeren.





Deel III

Meedoen & meer weten

Werkgroepen, lidmaatschap en praktische informatie

Onze boerderij draait op de inzet van haar leden. In dit deel lees je hoe je kunt meedoen via de werkgroepen en wat je verder nog handig moet weten als herenboer.

7

Meedoen en werkgroepen

Vele handen maken licht werk



Inmiddels heb je het misschien al wel door. Op onze boerderij maken we samen een mini maatschappij. Iedereen is welkom op onze boerderij. Of je nu je groenten komt ophalen, wekelijks onkruid staat te wieden, in het bestuur zit, het dak van het bijenhotel repareert, helpt bij het snoeien van de fruitbomen of incidenteel bijspringt bij een open dag, alle mensen maken samen onze boerderij. En iedereen zet zijn tijd, energie en kwaliteiten in op de manier die bij hem of haar past. Niks moet, en er mag heel veel. In dit hoofdstuk komt een groot deel van de werkzaamheden en werkgroepen aan bod. Je kunt je opgeven om mee te denken, mee te werken of je kunt gewoon eens komen kijken of het voor je past. Wees welkom.

7.1 Werkgroep groentetuin/oogstploeg



De werkgroep Groentetuin is actief op maandag, woensdag en vrijdag. Op deze dagen werken we van 09.00 tot 12.00 uur, en sommige vrijwilligers gaan na de lunch nog door tot ongeveer 15.00 uur, afhankelijk van het seizoen en de werkzaamheden. In de zomermaanden beginnen we soms al om 08.00 uur.

De werkzaamheden bestaan uit zaaien, planten, schoffelen en oogsten, meestal op vrijdag. Soms hoort daar ook het schonen van granen bij ter voorbereiding voor de molenaar, of het vullen van zakjes voor de uitgifte.

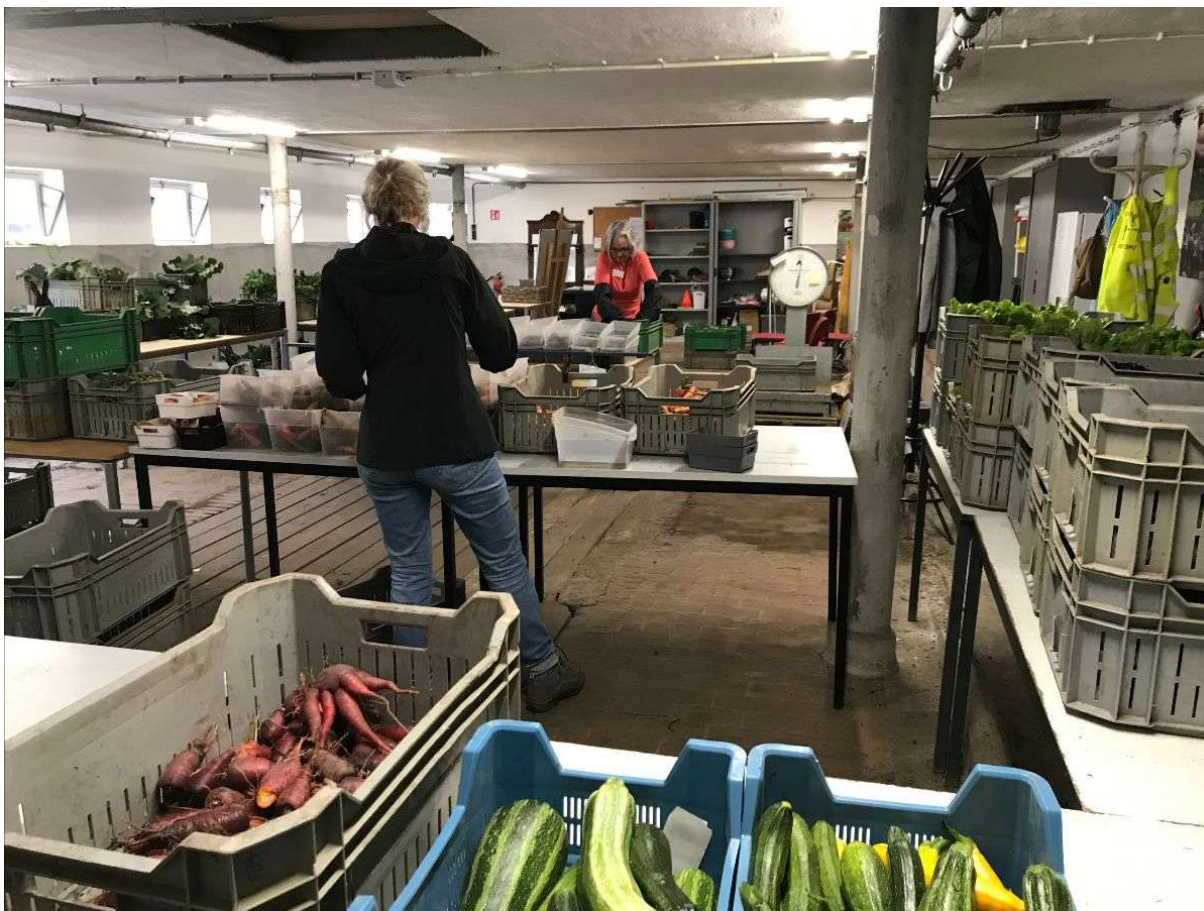
Elke zondag geven de boeren, Jesse en Henk, in de appgroep Groentetuin door welke werkzaamheden en welke groenten in de komende week geoogst moeten worden. 's Ochtends wordt vaak meteen met hen afgestemd welke klussen als eerste worden opgepakt. De minder leuke klussen doen we meestal samen, met een groep van acht tot tien vrijwilligers, tot aan de koffiepauze rond 10.30 uur. De "die hards" gaan daarna vaak nog even door, terwijl anderen een andere taak oppakken. We streven naar afwisselend werk en het is belangrijk om aan te geven of je liever zwaardere of lichtere klussen doet. Er is altijd genoeg variatie.

De werkgroep is een hechte en gezellige groep vrijwilligers die goed op elkaar let en zorgt dat er veilig gewerkt wordt. Je bepaalt zelf of je op maandag, woensdag en/of vrijdag komt helpen. Nieuwe vrijwilligers worden altijd begeleid, zodat je je snel thuis voelt in de groep.

Het buiten werken in de natuur is misschien wel het fijnste van alles. Zonder dat je het merkt, ben je uren in beweging; sommigen zeggen dat het voelt als een sportclub. De gezamenlijke koffiepauzes en soms ook lunches zijn altijd gezellig, vaak samen met de werkgroepen Kruidentuin, Boomgaard en Klusteam. De interactie tussen de verschillende groepen is belangrijk en leerzaam voor de hele boerderij. En wie op vrijdag werkt, kan meteen het eigen groentepakket meenemen.

Meedoen? Kom je ook Agrofinessen? Meldt je aan bij Francien Creemers: franciencreemers@hotmail.com

7.2 Werkgroep uitgifte en registratie uitgifte



Ruim 30 leden van de werkgroep uitgifte verzorgen samen de uitgifte op vrijdagmiddag en op zaterdagmorgen. We verwelkomen de leden en zorgen ervoor dat de informatie rondom het oogstpakket duidelijk is. De overdracht van oogstploeg/boer is belangrijk zodat we weten welke producten uitgegeven mogen worden. We registreren welke leden zijn geweest om zodoende de verdeling tussentijds te kunnen aanpassen. Nieuwe leden worden wegwijs gemaakt op de boerderij en we verwijzen naar o.a. de receptenhoek, kruidentuin en zelfpluk mogelijkheden. Vanuit de koeling worden nieuwe kratten groente aangevuld en de lege kratten bergen we weer schoon op. We zijn trots op onze "winkel" en zorgen ervoor dat de uitgifteruimte er netjes uitziet.

De leden van de werkgroep schrijven, via de agenda, zelf in op de diensten die ze willen invullen. Frequente maar ook incidentele inzet wordt gewaardeerd. Wie daartoe in staat is, helpt tijdens de uitgifte ook bij de oogst van de groenten die bij moeten worden geoogst. Actief zijn in het uitgifteteam is gezellig omdat je alle leden ontmoet. We zien veel blije gezichten voorbijkomen van de mensen die met tassen vol gezonde producten weer naar huis gaan.

Meedoen? Heb je interesse om onze werkgroep te komen versterken? Neem contact op met Ryan Frints (anna24081959@gmail.com) of spreek een van de leden van de werkgroep aan tijdens het uitgiftemoment.

7.3 Werkgroep kruidentuin

De werkgroep beheert volledig zelfstandig de kruidentuin van de boerderij. We bedenken zelf de plannen, voeren ze uit en zorgen voor een rijke variatie aan keukenkruiden, theekruiden en eetbare bloemen, in totaal zo'n dertig soorten. Elk jaar organiseren we bovendien een kruidenworkshop.

Werken in de kruidentuin is ontspannen en heerlijk buiten zijn, tussen de geuren van mediterrane kruiden, het gezoem van bijen en het gefladder van vlinders. In 2026 is de kruidentuin helemaal opnieuw ingericht en ligt hij makkelijk bereikbaar aan het begin van de fijne akker. Er is ook een ontmoetingsplek met bankjes, met uitzicht op de schapen- en varkensweide. Een fijne plek om met een vers kopje kruidenthee even tot rust te komen en groene ervaringen uit te wisselen.

Je hoeft niets van kruiden te weten om mee te doen; al doende leer je het vanzelf. Er zijn genoeg klussen die niet zwaar zijn, en actief bezig zijn in de kruidentuin draagt bij aan een gezonde leefstijl. Het bewegen, de buitenlucht en de rust helpen echt om te ontspannen en goed te slapen.

Wie nieuwsgierig is, kan altijd eens langskomen voor een praatje. We zijn meestal aan het werk op woensdagmiddag en in het hoogseizoen vaak ook tijdens de afhaaltijden. We houden contact via een groepsapp waarin we elkaar informeren en afspraken maken.

Wat voor de één de leukste activiteit is, verschilt voor de ander: meebewegen met de seizoenen, samenwerken met enthousiaste leden of het hele proces meemaken van idee tot uitvoering. Het mooiste is om het zelf te komen ervaren.

Meedoen? Meedoen kan heel eenvoudig: stuur een mail naar marianneschreuders@hotmail.com of bel 06 23 17 85 5



7.4 Werkgroep pluktuin voor bloemen



De pluktuin is ontstaan uit een idee van een paar enthousiaste leden die een mooie aanvulling zochten op het bestaande ledenconcept. Leden kunnen hier bloemen plukken om mee naar huis te nemen of cadeau te doen. Het is niet alleen een vrolijke toevoeging aan het erf, maar ook een waardevolle bijdrage aan de biodiversiteit. Door een mengsel van bloemen te zaaien, van snijbloemen tot inheemse soorten, kruiden en kristalbloemen, is er het hele seizoen variatie en vinden bijen, vlinders en andere insecten volop voedsel.

De pluktuin vraagt om aandacht: zaaien, poten, verzorgen en genieten van wat er groeit. Mensen die het leuk vinden om met bloemen bezig te zijn, zijn van harte welkom om mee te doen. Het is dankbaar werk dat het erf zichtbaar mooier maakt. De pluktuin wordt met veel liefde beheerd door Sara Wijnstekers en Nel Wijnstekers.

Mede doen? Wie graag wil aansluiten, kan zich melden bij Nel Wijnstekers via 06 37 20 20 29, bij Sara Wijnstekers via 06 37 56 02 06 of per mail via wein14@ziggo.nl.

7.5 Werkgroep dieren

De werkgroep Dieren zorgt voor de schapen, varkens en ossen op onze boerderij. Regelmatig gaan de vrijwilligers op pad om te controleren of de dieren gezond zijn, voldoende water en voer hebben en zich goed voelen in hun omgeving. Het klinkt eenvoudig, maar het vraagt om oplettendheid, regelmaat en een oprechte liefde voor dieren.

De varkens krijgen hun voedsel grotendeels van de groenteresten die van het land en de uitgifte komen. De schapen grazen in de boomgaard en op de randpercelen, en worden aangevuld met hooi in de wintermaanden. De ossen lopen op de wei en vinden hun kostje grotendeels zelf. De werkgroep houdt nauwkeurig bij hoe de dieren erbij staan en schakelt bij twijfel meteen de boer in.

Het leukste aan het werk? Dat wisselt per seizoen. In het voorjaar is de komst van de lammetjes het absolute hoogtepunt. Kleine, wiebelende beentjes, een verrassend luid geblaat en een erf vol enthousiaste leden die stiekem even willen strelen. In de zomer is het fijn om te zien hoe de varkens rondscharrelen in hun modderplaats — tevreden, nieuwsgierig en vol energie. En in de herfst, als de ossen rustig grazen terwijl de mist nog over de velden hangt, is er bijna geen mooiere plek denkbaar dan onze boerderij.

Je hoeft geen veehouderachtergrond te hebben om mee te doen. Wat je wel nodig hebt: betrouwbaarheid, een zachte hand en de bereidheid om ook op minder zonnige ochtenden langs te komen. De dieren rekenen op je. Het werk wordt verdeeld via een rooster, zodat niemand altijd aan de beurt is en er altijd iemand beschikbaar is voor de dagelijkse ronde.

Naast de dagelijkse verzorging helpt de werkgroep ook bij bijzondere momenten: de komst van de biggen in het voorjaar, het schapenscheren in de zomer, en de voorbereiding op de slacht in het najaar. Die laatste stap vraagt om een bewuste houding — we houden de dieren met respect en zorg, en dragen dat ook over op de leden die vlees afnemen.

Meedoen? Spreek een van de vrijwilligers aan tijdens de uitgifte of neem contact op via het bestuur. Contactgegevens volgen.



7.6 Werkgroep erfinrichting

De werkgroep Erfinrichting houdt zich bezig met de inrichting en het onderhoud van de terreinen van onze boerderij. We overleggen met vrijwel alle gebruikers van het erf en geven zowel gevraagd als ongevraagd advies om situaties te verbeteren of te veranderen. Daarbij denken we in praktische oplossingen, maar zeker ook in natuurlijke.

Voorbeelden van ons werk zijn de beplantingen rondom de boerderijwoning en de koelschuur, en het ontwerp en de planning van verschillende verhardingen op het erf. Zo is de inrit verbreed en vernieuwd en zijn de parkeerplaatsen voorzien van semiverharding. Overmatig onkruid wordt regelmatig verwijderd en voor de beplantingen zijn beheersplannen opgesteld; in de komende winters zal er gesnoeid worden.

Het is fijn als je oog hebt voor zowel de natuur als de logistiek op de boerderij, en het helpt wanneer je kunt meedenken over praktische oplossingen. Verder is er geen specifieke ervaring nodig; betrokkenheid en een frisse blik zijn minstens zo waardevol.

De technische werkzaamheden die voortkomen uit onze voorstellen worden meestal uitgevoerd door de klussenwerkgroep op vrijdagochtend. Het groenonderhoud en de beplantingen pakken we meestal zelf op. We houden contact via de appgroep "Erfinrichting HB" en hebben regelmatig overleg op de boerderij.

Het afgelopen jaar is er veel werk verzet om het erf beter begaanbaar te maken en de beschikbare ruimte optimaal te benutten. Veel daarvan is gerealiseerd met hergebruikte materialen zoals bouw- en bestratingsmateriaal en gedoneerde planten en ander groen. Dat maakt het werk niet alleen praktisch, maar ook creatief en verrassend leuk om te doen.

Meedoen? Wie wil aansluiten of meer wil weten, kan contact opnemen met Ron Geurts via 06 53 21 25 17 of ramgeurts@gmail.com.



7.7 Werkgroep klussen

Het klusteam bestaat uit een aantal leden, die het leuk vinden om klussen uit te voeren. Dat doen we voor en op de boerderij. We zijn normaal gesproken op de vrijdag samen bezig op de boerderij, maar afhankelijk van de klus, kan er ook op andere dagen geklust worden. We houden ons bezig met zowel onderhoudsklussen als het repareren of maken van hulpmiddelen. Het werk is erg divers; van straatwerk tot het bouwen van een schuurtje, een kweekkas, werkplaatsinrichting, informatiebordjes etc.

Prioriteit ligt bij datgene dat bijdraagt aan de teelt van de gewassen, en datgene dat het werk van de boer en de vele vrijwilligers makkelijker maakt.

We zijn trots op bereikte resultaten zoals onze zelfbouw koelschuur, het verplaatsen van de kweekkas van Neerkeshoof, en op de aanleg van drainage in de kruidentuin, zitmeubeltjes en informatieborden op het terrein. Veelzijdigheid is echt wel een sleutelwoord voor de mensen van ons team. Het leuke is dan ook dat we nog geen klus zijn tegengekomen die we niet samen hebben kunnen klaren. Dat geeft een heerlijk (saamhorigheid)gevoel.

Meedoen? Wil jij ook meedoen met het klusteam? Meld je aan of spreek ons eens aan wanneer we aan het klussen zijn. De werkgroep coördinator is Tiny van den Wittenboer, 06-42153180.



7.8 Werkgroep communicatie

Over de Herenboerderij Land van Weert wordt heel wat af gecommuniceerd. Op de eerste plaats is dat naar de eigen coöperatieleden, maar zeker ook naar belanghebbenden die verbonden zijn aan onze coöperatie en geïnteresseerden buiten onze organisatie. Denk aan de gemeente, provincie, omwonenden, Herenboeren Nederland etc.

De communicatiegroep is een heel actief groepje leden die samen veel doen. Wat dan? Denk aan:

- maken en verzenden van de nieuwsbrieven voor leden en geïnteresseerden
- verzorgen van de social media van Herenboeren Land van Weert
- verzenden van persberichten naar de media over onze activiteiten
- actueel houden en onderhoud van onze website
- werven van nieuwe leden en werken aan ledenbehoud
- organiseren van activiteiten zoals Open Dagen, ledenpicknicks etc.
- adviseren van het bestuur over communicatie
- maken van uitingen zoals posters, bordjes, folders, foto's etc.

Ons werk is zeer afwisselend en je kunt meehelpen bij wat jou het meeste ligt. Ongeveer eens in de zes weken komen we bij elkaar (digitaal of fysiek). Maar enkele leden zijn wat minder bij de vergaderingen aanwezig omdat zij heel zelfstandig hun taak kunnen uitvoeren.

Meedoen? Wij zijn altijd op zoek naar leden die ons kunnen ondersteunen. Je hebt geen specifieke skills nodig. Gewoon je gezond verstand en kritisch kunnen denken. Heb je interesse? Neem dan contact op met Marianne Schreuders (marianneschreuders@hotmail.com) of Frank Speet (f.speet@kpnmail.nl).



7.9 Werkgroep educatie

De educatiewerkgroep bestaat uit enkele enthousiaste vrijwilligers. Ons doel is om kinderen en bezoekers te laten leren met al hun zintuigen: voelen, proeven, ruiken en kijken. Leren door te ervaren, ieder op zijn of haar eigen niveau. Tegelijkertijd laten we scholen en groepen kennismaken met onze boerderij en wat Herenboeren betekent.

We werken met drie onderdelen: schoolbezoeken en workshops, activiteiten tijdens evenementen op de boerderij en de Herenboeren School. Ongeveer drie keer per jaar komen we bij elkaar om activiteiten voor te bereiden, zoals een schoolbezoek of een workshop. De afgelopen jaren hebben we onder andere twee workshops verzorgd voor Natuur Avontuur in samenwerking met het NMC, kinderactiviteiten georganiseerd tijdens open dagen en picknicks, en verschillende school- en peutergroepen ontvangen. Elk jaar draait er bovendien een groep kinderen mee in een lessencyclus van de Herenboeren School.

We beschikken over onze eigen materialen, zoals kindertuingereedschap, vergrootglazen, speur- en natuurkaarten, informatie, kleur- en knutselspullen. We werken samen met diverse scholen, het NMC en de bibliotheek. Een vast budget hebben we niet; we hebben weinig nodig en blijven ruim binnen een bedrag van vijftig euro per jaar. Veel materiaal komt rechtstreeks van de boerderij: fruit, groenten en andere natuurlijke vondsten. Als er iets extra's nodig is, loopt dat via de penningmeester.

Het plezier in deze werkgroep zit voor iedereen ergens anders: meebewegen met de seizoenen, samenwerken met enthousiaste leden of het hele proces meemaken van idee tot uitvoering. Het mooiste is om het zelf te komen ervaren.

Meedoen? *Wie wil meedoen of meer wil weten, kan contact opnemen via marianne.schreuders@hotmail.com of bellen naar 06 23 17 85 51.*

7.10 Werkgroep herenboerenschool

De werkgroep Herenboerenschool is onderdeel van de werkgroep communicatie maar verdient een eigen paragraaf. Herenboerenschool organiseert en begeleidt zes praktijklessen voor kinderen van 4 tot 9 jaar. Met een team van vier vrijwilligers creëren we een veilige, speelse en leerzame omgeving waarin maximaal tien kinderen per reeks kunnen ontdekken hoe voedsel groeit en hoe het boerenleven eruitziet. We bereiden de lessen voor, begeleiden de activiteiten op het land en sluiten elke bijeenkomst af met het samen koken van een klein gerechtje.

Ons team laat de kinderen actief meedoen aan alle stappen van het boerenproces: grond klaarmaken, zaaien, planten, wieden en oogsten. We zorgen ervoor dat ze de natuur met al hun zintuigen ervaren en dat ze kennismaken met de dieren op de boerderij, zoals de schapen, varkens en ossen. We moedigen beweging, buiten zijn en lekker vies worden aan – precies zoals een echt boerenavontuur hoort te zijn.

De werkgroep verzorgt de lessen op woensdagmiddag van 15.00 tot 17.00 uur, verspreid over de seizoenen. Na de laatste les organiseren we een gezamenlijke afsluiting voor de kinderen en hun families. We merken dat onze aanpak veel enthousiasme oproept: kinderen én ouders reageren positief op de afwisselende activiteiten die we aanbieden.

Binnen de werkgroep werken we met vrijwilligers die plezier hebben in het begeleiden van kinderen. Specifieke kennis is niet nodig; enthousiasme en betrokkenheid zijn belangrijker. We zien regelmatig dat kinderen die hebben meegedaan later spontaan terugkomen om te helpen bij open dagen of activiteiten. Dat motiveert ons als team enorm.

We communiceren via een WhatsApp-groep. Voor elke nieuwe groep kinderen maken we een aparte chat aan, waarin ouders en kinderen ook foto's kunnen delen van de plantjes die ze thuis verzorgen. Zo blijft iedereen betrokken bij het groeiproces.

De werkgroep wil graag meer kinderen en schoolklassen ontvangen, maar daarvoor hebben we extra vrijwilligers nodig. Wie het leuk vindt om kinderen te begeleiden en hen iets te laten ontdekken over de boerderij, is van harte welkom om ons team te versterken.

Meedoen? Voor vragen of aanmelding kun je terecht bij Marianne Poedt via mjfpoodt@live.nl of 06-22100696.



7.11 Werkgroep commissie boerderij & natuur

De commissie Boerderij & Natuur is de werkgroep die richt zich op alles wat te maken heeft met natuurinclusieve landbouw op onze boerderij. We volgen de ontwikkeling van de biodiversiteit nauwkeurig en hebben hiervoor een uitgebreid monitoringsplan opgesteld. Meerdere keren per jaar gaan we het land op om vast te leggen wat we zien. Deze waarnemingen voeren we in via een Bioblitz op waarneming.nl. De monitoring is verdeeld over vijf werkgroepen: planten, vogels, insecten, paddenstoelen en regenwormen. Naast het monitoren van biodiversiteit beheren we ook de landschapselementen op de boerderij. Zes jaar geleden zijn deze elementen aangeplant om de biodiversiteit te versterken. Nu is het tijd om ze te onderhouden. Daarom starten we in 2026 een nieuwe werkgroep voor het beheer van deze landschapselementen. Denk aan afzetten, dunnen en onderhoud van houtwallen – een vorm van gezonde "agro-fitness" in de buitenlucht.

De leukste activiteiten? Dat is voor iedereen anders, maar veel vrijwilligers genieten van het samen ontdekken, leren en buiten bezig zijn. Je leert de boerderij beter kennen, vergroot je kennis van de natuur en werkt in een gezellige groep aan een gezonde, biodiverse leefomgeving.



De commissie is leuk omdat je kunt aansluiten bij één of meerdere monitoringsteams. Zodra je je aanmeldt, ontvang je automatisch uitnodigingen voor de waarnemingsrondes. Het is een gezellige en laagdrempelige manier om meer te leren over de natuur op je eigen boerderij. Je hebt geen specifieke kennis nodig; nieuwsgierigheid en plezier in buiten zijn, zijn meer dan genoeg. Wie altijd al meer wilde weten over vogels, insecten of planten, zit hier helemaal op zijn plek.

Meedoen? Heb je interesse om onze commissie te komen versterken? Neem contact op met Jan Poodt via janpoodt@gmail.com.

7.12 Werkgroep Bijenhotelbouwers



De werkgroep Bijenhotelbouwers bouwt en onderhoudt de insecten- en bijenhotels op onze boerderij. We komen ongeveer eens in de twee maanden samen, telkens wanneer er werk ligt. In de eerste jaren bouwden we vooral nieuwe hotels, en dat doen we nog steeds. Maar inmiddels vraagt ook het onderhoud veel aandacht. Holle bamboestengels en andere nestholtes kunnen slijten, openbreken of zelfs leeggetrokken worden door vogels. Zo trok een roodborstje een paar jaar geleden een heel hotel leeg om in de winter bij de insecten te kunnen komen.

Onze werkgroep vindt het bijzonder waardevol om bij te dragen aan de bestuiving van onze gewassen. Door de sterke achteruitgang van insecten wordt het steeds lastiger om voldoende bestuivers op het land te hebben. Met onze hotels verkleinen we de afstand tussen nestplek en voedselbron, waardoor insecten meer kans hebben op een succesvolle vlucht. Zo helpen we de natuur én de boerderij.

De leukste activiteit? Dat is voor velen het plaatsen van de informatiebordjes bij de hotels. Zodra alle bordjes staan, kan iedere bezoeker een mooie wandelroute over het terrein volgen en onderweg iets leren over onze insecten en hun leefplekken.

Iedereen die van natuur houdt, kan meedoen. Je hebt geen specifieke kennis nodig. We verdelen de taken samen: bamboe verzamelen, stengels op lengte knippen, hotels inrichten, of ze mooi afwerken. Door ons enthousiasme bouwden we in 2023–2024 zelfs een insectenhotel van maar liefst elf meter lang. Daarnaast maakten we een egelhotel en een "poppenkast" voor de rupsen en poppen van de koninginnenpage. Nieuwe bouwers zijn van harte welkom.

We zijn een gezellige groep die elkaar ontmoet op de boerderij en daarnaast communiceert via de WhatsApp-groep bijenhotelbouwers. Zo blijft iedereen op de hoogte van nieuwe klusjes en bouwmomenten.

Meedoen? Wil je meebouwen? Neem dan contact op met: Famke Weerts 06-48305079 weertsfamke@gmail.com en Nonja van Woezik 06-48474222 nonjavwoezik@home.nl.

7.13 Werkgroep boomgaard



De werkgroep boomgaard voert het hele jaar door uiteenlopende werkzaamheden uit in de boomgaard. We stemmen deze activiteiten af met boer Henk, die veel kennis heeft van fruitbomen.

Onze boomgaard is zeer gevarieerd: we verzorgen 100 hoogstamfruitbomen, ruim 650 laagstamfruitbomen en ongeveer 1000 struiken met zacht fruit. Gedurende het jaar pakken we verschillende taken op, afhankelijk van het seizoen. In de winter snoeien we de bomen en in de nazomer oogsten we het fruit.

Naast deze seizoensgebonden werkzaamheden maaien we het gras, creëren we huisvesting voor insecten, planten we nieuwe bomen en struiken, binden we struiken op en controleren we de gezondheid van de bomen. We werken standaard op woensdagmorgen en vaak ook op vrijdagochtend. Wanneer het nodig is, spreken we in overleg extra werkdagen af, bijvoorbeeld doordeeweeks of op zaterdag.

Iedereen kan deelnemen aan de werkgroep; je hebt geen speciale vaardigheden of kennis nodig. Extra hulp is altijd welkom. We communiceren via WhatsApp en/of e-mail. Een paar keer per jaar komen we bij elkaar om de voortgang te bespreken en nieuwe plannen te maken.

Meedoen? Voor vragen of aanmelding kun je contact opnemen met Patrick van der Linden via mobiel of WhatsApp: 0622448910.

7.14 Werkgroep rondleidingen

De werkgroep Rondleidingen verzorgt rondleidingen voor iedereen die kennis wil maken met Herenboeren Weert. In principe organiseren we deze rondleidingen op de eerste en derde zondag van de maand, telkens om 10.00 uur. Een rondleiding duurt gemiddeld anderhalf uur. Aanmelden kan normaal gesproken via de website van Herenboeren Weert; op dit moment is dat tijdelijk niet mogelijk vanwege de vernieuwing van de site.

Naast de vaste momenten geven we ook rondleidingen op aanvraag, voor zowel kleine als grotere groepen. Deze aanvragen komen op onregelmatige momenten binnen. Wanneer er een verzoek is, sturen we een bericht rond binnen de werkgroep om te kijken wie beschikbaar is. Je bepaalt dus zelf hoe vaak je rondleidt, afhankelijk van je eigen tijd en de binnenkomende aanvragen. Door een keer met iemand mee te lopen, groei je vanzelf in de rol.

Voor het geven van rondleidingen zijn enthousiasme en betrokkenheid bij wat we als Herenboeren doen het belangrijkste. De inhoudelijke kennis ontwikkel je al doende. De werkgroep bestaat uit ongeveer acht personen.

Daarnaast verzorgen we rondleidingen tijdens open dagen op de boerderij. Het is iedere keer weer een plezier om geïnteresseerden op een mooie zondagochtend mee te nemen over het erf en hen te laten ervaren wat Herenboeren Weert zo bijzonder maakt.

Meedoen? Voor meer informatie kun je terecht bij: Herman Beuvsen: hbeuvsen@gmail.com en Jules Bus: julesbus@gmail.com.



7.15 Werkgroep catering



De werkgroep Catering verzorgt de drankjes en hapjes tijdens de vele activiteiten die het hele jaar door op de boerderij plaatsvinden. Ons team zorgt voor koffie en thee tijdens de uitgifte, ondersteunt grote klusdagen, verzorgt lekkers bij "Bezoek onze kas", open dagen, de ledenpicknick, filmavonden, de ALV, het Huiskamerfestival en de feestelijke laatste uitgifte in december. Waar iets te vieren of te doen is, daar zorgen wij voor de smakvolle en gastvrije omlijsting.

Onze werkgroep is leuk omdat we de basis vormen van elke activiteit én tegelijkertijd zorgen voor de kers op de taart. Met onze aanwezigheid ontstaat er meteen meer gezelligheid en verbinding. Een warm drankje, een kleine versnapering of een mooi aangeklede tafel maakt elke bijeenkomst net wat specialer.

Iedereen kan aansluiten bij deze werkgroep. Je hebt geen speciale ervaring nodig; een beetje inzicht in de werkzaamheden en een goed humeur zijn meer dan genoeg. We werken flexibel: je hoeft niet bij elke activiteit aanwezig te zijn. Vooraf vragen we wie tijd en zin heeft om mee te doen. Extra handen zijn altijd welkom, ook als je je slechts een paar keer per jaar wilt inzetten.

We stemmen onze werkzaamheden onderling af en houden contact via korte berichtjes. Zo blijft iedereen op de hoogte en kunnen we snel schakelen wanneer er een activiteit aankomt.

Meedoen? Wil je meedoen of meer informatie? Neem contact op met: Dolinda Bus dolindabus@gmail.com 06-33795964.

7.16 Werkgroep Bierbrouwen

De werkgroep Bierbrouwen ontstond vanuit een langgekoesterde wens: een eigen Herenboerenbier maken van ons biologische graan. Jarenlang bleef het bij dromen, maar met steun van de Stadsbrouwerij en de ervaringen van Herenboeren De Groote Heide hebben we in 2024 de stap gezet. Het proces kende de nodige hobbels, maar in februari 2025 verscheen ons eerste bier, het DubbelBoeren DonkerBlond. In juni volgde het Zomerblond en in maart 2026 staat het 3 Granen Witbier in de ketels.

Samen met leden van Land van Weert, collega's van De Groote Heide en de boeren van beide boerderijen bepalen we welke granen we zaaien, wanneer we oogsten en hoe we deze verwerken tot bier. We plannen het hele traject van graankorrel tot fles en werken mee aan alle stappen: recepten ontwikkelen, voorbereiden, oogsten, logistiek, brouwen, bottelen en de verkoop aan onze leden. En natuurlijk hoort proeven daar vanzelfsprekend bij.

Het leuke aan deze werkgroep is dat we veel al doende ontdekken. Omdat we begonnen zonder precies te weten hoe alles werkt, voelt elk resultaat als een kleine overwinning. We leren voortdurend bij en genieten van het avontuur dat bierbrouwen met zich meebrengt.

Voor deelname is het fijn als je kunt meedenken en meerekenen, ook financieel, en bereid bent om praktisch mee te werken. Een liefde voor bier helpt natuurlijk. Verder is geen specifieke ervaring nodig; het plezier zit juist in het samen uitvinden hoe het werkt.

Wat deze werkgroep misschien wel het leukst maakt, is het gevoel van ondernemerschap binnen onze coöperaties. We bedenken onze eigen plannen, voeren ze uit en ontwikkelen een product dat helemaal past bij de waarden van een Herenboerderij. Het is een ontdekkingsreis van graan tot glas, en bijzonder om iets te maken dat we vervolgens zelf, kostendekkend, aan onze leden kunnen aanbieden.

Meedoen? Voor meer informatie kun je contact opnemen met Ron Geurts, via 06 53 21 25 17 of ramgeurts@gmail.com



7.17 Werkgroep kas

Op maandag, woensdag en tijdens de drukste periode ook op vrijdag wordt er door vrijwilligers in de kas gewerkt.

De werkgroep bestaat uit drie vrijwilligers die, zo nodig, permanent de kas verzorgen. Maar als het heel druk is, kunnen we altijd een beroep doen op vrijwilligers uit de productiegroep. Zeker bij het oogsten in de zomer.

Omdat er geen plantjes meer geleverd worden, hebben we het plan opgevat om alles zelf op te kweken. Dus niet alleen de planten die uiteindelijk in de kas komen, en waar we in 2025 al wat ervaring mee hebben opgedaan, maar ook alles voor buiten.

Dankzij het klusteam zijn er in de corridor opkweekbakken gemaakt, die zowel verwarmd worden als de benodigde hoeveelheid licht krijgen. En dat betekent dat er goed gekeken moet worden naar het vochtgehalte van de voor gezaaide planten. En dat zal steeds handmatig moeten gebeuren. We hebben vorig kalenderjaar, en dat blijft ons streven, het hele jaar planten in de kas gehad die op de momenten dat het kon, geoogst en uitgegeven werden.

Van oktober tot febr./mrt. zijn dat de 'wintergroenten' die ook bij een lage temperatuur groeien. Behalve wat schoffelen en op gezette tijden watergeven is dat een rustige periode. Het watergeven in de kas is semiautomatisch. In deze periode is het natuurlijk wel noodzakelijk om al planten voor te zaaien voor de volgende shift.

Van febr./mrt. Tot mei kunnen de voorjaarsgroenten, die dan in de corridor opgekweekt zijn, de grond in. Ook dan is het schoffelen en watergeven en tot slot oogsten. In deze periode hebben we de tomaten, paprika's, komkommers en pepers voorgetrokken. Die moeten als ze de grond in gegaan zijn, voortdurend opgebonden en gedieft worden. En na verloop van tijd komt het oogsten. Dit is de drukste periode van het seizoen.

De vrijwilligers die in de kas bezig zijn, hebben in de loop van de tijd een manier van werken ontwikkeld waarbij ze, tot ieders tevredenheid, elkaar goed aanvoelen en aanvullen. Daarom ervaren de vrijwilligers het als heel prettig om samen voor een 'mooie' en 'royale' oogst te zorgen.

Als je ook in de kas wilt meehelpen is het niet nodig dat je over de nodige kennis of ervaring beschikt. Je wordt door de vrijwilligers die er langer werken geholpen om zo snel mogelijk je draai te vinden en volwaardig mee te doen. Wil je een keer komen kijken, dan ben je in ieder geval op maandag- en woensdagmorgen welkom.

Meedoen? Je kunt je melden bij Ary Bruggeman: ary.bruggeman@hetnet.nl.



Overzicht werkgroepen

Werkgroep	Contact	Telefoon
Groentetuin / Oogstploeg	franciencreemers@hotmail.com	—
Uitgifte & Registratie	anna24081959@gmail.com	—
Kruidentuin	marianneschreuders@hotmail.com	06 23 17 85 51
Pluktuin voor bloemen	wein14@ziggo.nl	06 37 20 20 29
Dieren	volgt	—
Erfinrichting	ramgeurts@gmail.com	06 53 21 25 17
Klussen	Tiny v.d. Wittenboer	06 42 15 31 80
Communicatie	marianneschreuders@hotmail.com	—
Educatie	marianneschreuders@hotmail.com	06 23 17 85 51
Herenboerenschool	mjfapoodt@live.nl	06 22 10 06 96
Commissie Boerderij & Natuur	janpoodt@gmail.com	—
Bijenhoteibouwers	weertsfamke@gmail.com	06 48 30 50 79
Boomgaard	—	06 22 44 89 10
Rondleidingen	hbeuvers@gmail.com	—
Catering	dolindabus@gmail.com	06 33 79 59 64
Bierbrouwen	ramgeurts@gmail.com	06 53 21 25 17
Kas	ary.bruggeman@hetnet.nl	—

8

Handige informatie

8.1 Onze boeren

Alles wat je niet wilde weten maar wat wel handig is om te weten



Dit is z'n hoofdstuk met resten informatie. Die te belangrijk zijn om niet te vermelden, maar die nergens anders een plekje kunnen krijgen. Handige dingen dus, over de HAPP, over lidmaatschappen en over mondjes meer.

8.1 Onze boeren

Onze boeren mogen niet ontbreken in dit handboek. We hebben er maar liefste twee! De hoofdboer is Jesse Opdam. En de ondersteunende boer is **Henk** Venner.

Jesse Opdam heeft na het behalen van zijn masterdiploma in Internationaal Land en Water Management in Wageningen, de opgedane kennis in de praktijk gebracht in het buitenland. Voorheen was hij boer op de Herenboerderij Willemshoeve te Soest. Herenboerenbloed dus!

Henk heeft gestudeerd aan de HAS in den Bosch (Rundveehouderij) en aan de Open Universiteit (milieukunde, mens en voeding). Henk heeft een boerenbedrijf met vleeskoeien en directe verkoop van vlees (Heijerhof). Henk werkt gemiddeld 2 dagen per week mee op onze boerderij.



8.2 HAPP

Ken je onze HAPP? Een bron van informatie voor alle leden. Zo kun je opzoeken welke activiteiten er op de agenda staan. Van Filmavond tot ledenvergadering. Maar ook workshops en recepten. Superhandig.

De HAPP is een webpagina. Hier vind je niet alleen het weekaanbod voor de uitgifte, maar bijvoorbeeld ook werkgroepen met hun leden. Verder vind je er de agenda met activiteiten en bijvoorbeeld de herenboerenkeuken (ook voor dames ;-). Aanmeldingen voor activiteiten lopen via de Happ.

Wil je je aanmelden voor de HAPP? Ga naar <https://weert.herenboerenstek.nl/> en maak er meteen een favoriet van of een snelkoppeling. Vul het mailadres in dat bekend is bij onze Ledenadministratie en klik op wachtwoord vergeten. Je ontvangt dan een link om een wachtwoord aan te maken. Het webadres vermeld helaas nog de vorige naam – herenboerenstek -, dit moet landelijk nog aangepast worden. Kom je er nog niet in? Stuur een mailtje naar voorzitter.weert@herenboeren.nl en we proberen het op te lossen.

8.3 Herenboeren in cijfers

Dit zijn de getallen van 2025.

14480 stuks: is het aantal geregistreerde groentepakketten dat in 2025 over de uitgiftetafel is gegaan. Daarnaast zijn er nog ca. 200 pakketten beschikbaar gesteld voor de Weerter minima. **44 weken:** is het aantal gerealiseerde uitgifteweken over 2025, dit is één uitgifte meer dan in 2024. De verwachting is dat dit aantal voor 2026 hoger gaat worden gezien de uitstekende oogst en optimalisering van de bewaaromstandigheden in de koelcellen. **329 monden:** is het gemiddeld aantal leden die wekelijks hun pakket zijn komen afhalen. Hiervan komt het merendeel, ca. 60% op de vrijdagmiddag en de rest dus op zaterdagochtend. **€ 17,39:** is de gemiddelde weekprijs die je voor een vergelijkbaar biologisch groentepakket bij de reguliere supermarkt zou hebben moeten neertellen. In 2025 zijn pakketprijzen wekelijks vergeleken met vergelijkbare biologische producten in de supermarkt (o.a. Ekoplaza, AH, Jumbo). Lokaal & Onbespoten: niet duurder, maar anders... **400 kilo:** is het aantal kilo varkensvlees dat afgelopen winter is uitgegeven! Dat is veel meer dan verwacht, de varkens hebben een goed leven gehad. **75.000 plantjes:** werden verdeeld over het seizoen gepland in de kas, in de fijne tuin en op de akker. Vanaf 2026 gaan we de planten voornamelijk zelf opkweken in de kas en de verwarmde en verlichte kweektafels.

8.4 Lidmaatschappen

Onze boerderij kent een aantal verschillende lidmaatschappen. Deze zijn in 2025 toegevoegd om meer mensen de mogelijkheid te bieden om te proeven van Herenboeren Land van Weert of om laagdrempelig te kunnen instappen.

Aspirant-lidmaatschap

- Geen inleg en geen stemrecht
- Voor 2–5 monden
- € 97,85 per mond voor 8 afnames (2026)
- Duur: 8 afnames binnen 12 weken, vooraf betalen

Gouden lidmaatschap (heel)

- Inleg € 2000, 1 stem
- Voor 2–5 monden
- € 53 per mond per maand (2026)
- Minimaal 36 maanden

Gouden lidmaatschap (half)

- Inleg € 1000, ½ stem
- Voor 1 mond
- € 53 per maand (2026)
- Minimaal 36 maanden



Zilveren lidmaatschap (heel of half)

- Geen inleg, maar € 10 sparen per mond per maand
- Geen stemrecht
- Voor 2–5 monden
- € 53 + € 10 per mond per maand (2026)
- Duur: 12 maanden, daarna automatische verlenging
- Spaartegoed wordt verrekend bij overstap naar Goud; vervalt bij opzeggen

Mondje(s) meer

- Alleen bij een heel Gouden of heel Zilveren lidmaatschap
- Geen inleg en geen stemrecht
- Tot maximaal 5 monden totaal
- € 53 per mond per maand bij Goud, € 63 bij Zilver (2026)
- Duur: 12 maanden, automatische verlenging

Overig

- Betalen van de inleg in termijnen is mogelijk in overleg met de penningmeester
- Opzeggen: minimaal één maand voor het einde van de lidmaatschapsperiode

8.5 Kosten van een mond

Naast de eenmalige inleg die je als (gouden) lid doet is er elke maand een incasso van € 53,- per mond. Dat betekent voor 2-monders dus € 106,- en voor 3-monders € 159,- etc. Bij een zilveren lidmaatschap, waarbij je geen inleg gedaan hebt zijn de kosten per mond € 10,- hoger op € 63,-.

8.6 Uitgiftetijden

Vrijdag: 14:00 tot 17:45 uur

Zaterdag: 9:30 tot 11:30 uur

8.7 Contact en adres

Bezoekadres: Herenboeren Land van Weert
Grotesteeg 1
6006 TE Weert
weert@herenboeren.nl

Website: <https://landvanweert.herenboeren.nl>

HAPP: weert.herenboerenstek.nl

Secretariaat: secretaris.weert@herenboeren.nl

FAQ: <https://landvanweert.herenboeren.nl/faq/>

ALV-locatie: NMC, Geurtsvenweg 4, Weert

Colofon

Help/Hoera ik word Herenboer

Handboek voor nieuwe leden van Herenboeren Land van Weert

Auteur Loes Janssen

Versie April 2026

Met bijdragen van

Francien Creemers · Ryan Frints · Marianne Schreuders · Nel Wijnstekers · Sara Wijnstekers · Ron Geurts · Tiny van den Wittenboer · Frank Speet · Marianne Poodt · Jan Poodt · Famke Weerts · Nonja van Woezik · Patrick van der Linden · Herman Beuvens · Jules Bus · Dolinda Bus · Ary Bruggeman · Betty van Kempen

Foto's Herenboeren Land van Weert en Loes Janssen

© 2026 Herenboeren Land van Weert · <https://landvanweert.herenboeren.nl>

Index

Trefwoordenlijst Help ik word Herenboer!

De cijfers verwijzen naar de paragraafnummers in het handboek. Bijv.
1.9 = hoofdstuk 1, paragraaf 9 (Zacht fruit oogsten).

A

Aardappelen	1.5, 2.5, 3.2	Aardbeien	1.9, 3.5, 4.3
Agro fitness	6.4	ALV	6.8
Algemene Ledenvergadering	6.8	Andijvie	3.1, 3.6
Aspirant-lidmaatschap	8.3	Aubergine	3.2, 4.5
Azijn	3.10		

B

Bijenhôtel	4.6, 7.12	Bladgroenten	3.1, 3.6, 4.4
Bloemenpluktuin	4.2, 7.4	Bodemleven	4.9, 7.11
Bokashi	3.12	Boomgaard	1.9, 4.10, 7.13
Bramen	1.9, 3.5, 4.3	Bier brouwen	6.11, 7.16

C

Catering	6.2, 6.7, 7.15	Certificaatnummer	1.1, 1.12
Coöperatie	6.8, 8.3		

D

Diepvries	3.3, 3.4, 3.5	Dieren	5, 7.5
Drogen	3.11	Dropbox	1.10

E

Eieren	1.14, 5.5	Erfinrichting	7.6
--------	------------------	---------------	------------

F

Fermenteren	3.9, 6.3	Filmavonden	6.10
Frambozen	1.9, 3.5, 4.3	Fruit (zacht)	1.9, 3.5, 4.3

G

Gouden lidmaatschap	8.3, 8.4	Granen	1.14, 7.16
Groenten vervoeren	1.5	Groenten wassen	2.4, 2.5

H

HAPP	8.2	Herenboerenschool	6.6, 7.10
Houtwallen	4.7, 7.11		

I

Incasso	1.14, 8.4	Inleggen	3.10
Inmaken	3.8		

K

Kaas (Jakob)	1.14	Kas	4.5, 7.17
Kerstuitgifte	6.7	Keuzegroenten	1.4
Klussen	7.7	Koffie	1.11, 6.2
Koelkast	3.1	Kruidentuin	1.7, 4.1, 7.3
Kruisbessen	1.9, 3.5, 4.3		

L

Lammetjes	5.2, 7.5	Ledenpicknick	6.5
Lidmaatschap	8.3, 8.4		

M

Meel	1.14	Minima (Weert)	1.12
Monden	1.3, 8.3		

O

Oogstbord	1.2	Oogstploeg	7.1
Open dag	6.12	Ossen	5.4, 7.5

P

Palmkool	2.3, 3.1	Plantjesmarkt	6.9
Pluktuin	4.2, 7.4	Plukfruit	1.9, 3.5, 4.3

Q

QR-code	1.14
---------	------

R

Rondleidingen	7.14	Rundsvlees	1.14, 5.6
---------------	------	------------	-----------

S

Schapen	5.2, 7.5	Schoonmaken	2
Slacht	5.2, 5.3, 5.4	Smulwallen	4.7
Soep invriezen	3.4		

U

Uitgifte	1.1, 7.2	Uitgiftetijden	8.6
----------	----------	----------------	-----

V

Vakantie	1.12	Varkens	5.3, 7.5
Veldbloemen	1.8, 4.2	Voorraadbeheer	3.7

W

Wasplaats	2.4	Wecken	3.8
Werkgroepen	7		

Z

Zand	2.1, 2.2, 2.4, 2.5	Zelfpluk	1.6, 1.9
Zilveren lidmaatschap	8.3, 8.4	Zuurkool	3.9