

Diepenveen, 2 december 2018

Beste mensen,

\*\*\*\*\*GROOTS NIEUWS!!!!\*\*\*\*\*

Afgelopen dinsdag hebben minister Carola Schouten van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) en de koning een werkbezoek aan ons bedrijf gebracht! Dit in het kader van visieontwikkeling van het ministerie met betrekking tot natuur-inclusieve landbouw. Apetrots zijn we dat we hen mochten ontvangen! We gloeien nog steeds een beetje na.

Annette is zo'n twee maanden geleden benaderd of we dit zouden willen. Daar hoefden we niet over na te denken. Omdat het op Keizersrande naast de boerderij ook om water- en natuurbeheer gaat, werd de minister op haar uitnodiging vergezeld door de koning. Op één voorwaarde: het feit dat de koning meekwam mocht niet uitlekken, anders zou het bezoek niet doorgaan. En dat was best een opgave! We kregen een voorinspectie van mensen van het ministerie, van de afdeling koninklijke zaken, (persoons)beveiligers, politie en ik ben vast nog iemand vergeten. Best indrukwekkend. Vanaf dat moment zijn we begonnen met de voorbereidingen en wisten we wat ons te doen stond. Onze medewerkers wisten dat de minister kwam en waren die dag aanwezig. Dat de koning meekwam hebben we hen een uur voor het bezoek verteld. Nadat de emoties wat waren gezakt ging iedereen aan het werk en volgden de koning, minister Schouten, Annette en andere genodigden een strak programma. Op uitnodiging van het ministerie waren persleden aanwezig.

En wat een toffe dag was het, voor iedereen! We zijn vooral blij en trots omdat het een bezoek was waarbij het ging om de inhoud. Wat we hier doen, hoe we dat doen, wat de resultaten daarvan tot nog toe zijn en de verwachtingen en wensen ten aanzien van de toekomst. Onderdeel van het programma was een rondleiding door Annette van drie kwartier (!) aan alléén de koning en minister Schouten. (Met het altijd aanwezige persbataljon op afstand.)



Het artikel van Indebuurt over het bezoek, met prachtige foto's:

[https://indebuurt.nl/deventer/nieuws/koning-willem-alexander-was-in-deventer-en-wel-hierom~59840/?utm\\_source=facebook&utm\\_medium=facebooktijdlijnpost](https://indebuurt.nl/deventer/nieuws/koning-willem-alexander-was-in-deventer-en-wel-hierom~59840/?utm_source=facebook&utm_medium=facebooktijdlijnpost)



# NATUURDERIJ KEIZERSRANDE

Nog een filmpje:

[https://twitter.com/minlnv/status/1067727868539662337?fbclid=IwAR3gEJY\\_94cjsFrmkzbzWEGOWu1lii1UcsZ7EdTJFXc7jEHBnt0HwLD4LS8](https://twitter.com/minlnv/status/1067727868539662337?fbclid=IwAR3gEJY_94cjsFrmkzbzWEGOWu1lii1UcsZ7EdTJFXc7jEHBnt0HwLD4LS8)

En dan het overige nieuws.

## De dieren

Aan de vooravond van de winterperiode staan de koeien sinds een week of twee op stal. Als ze overdag een aantal uur naar buiten mogen zijn ze daar snel klaar mee. Er is op zich nog voldoende gras maar dit is in deze tijd van het jaar van mindere kwaliteit. De koeien hebben dan ook duidelijk voorkeur voor het kuilvoer en de mais die ze in de stal voorgeschoteld krijgen.

Onze varkens hebben een nieuw onderkomen waar ze heel erg blij mee zijn. Het zijn slim doordachte, duurzame, Engelse hutten, de zogenaamde aardvark-arcs. Het ontwerp heeft innovatieprijzen gewonnen. Laat de winter maar komen....



Voor nieuwsgierigen: <http://contentedproducts.co.uk/ardvark-arc>

## Kaas

Met trots kunnen we vertellen dat onze kaas inmiddels op de plank ligt bij kaashandel De Brink. Zij vonden de smaak verrassend goed. Dat is een heel mooi compliment! In hun assortiment hebben zij biologische kazen maar ze zijn blij met deze uitbreiding van kaas van een lokale boer, van een boerderij met een verhaal. Onze melk wordt opgehaald door kaasmakerij Hollandsche Meesters te Rhenen. Zij maken er van alleen onze melk kaas van.



Voor nieuwsgierigen: <http://www.hollandsche-meesters.eu/>



# NATUURDERIJ KEIZERSRANDE

## Vlees

Het is hard gegaan, dank daarvoor! We hebben nog vlees op voorraad, zowel losse producten als een paar pakketten van 2 en 4 kg rundvlees en 3 kg varkensvlees. Mocht er iets niet in de vriezer liggen wat je wel graag zou willen mail dan even ([jeanine@keizersrande.nl](mailto:jeanine@keizersrande.nl)), dan leg ik het voorafgaand aan jouw komst klaar. Dit geldt ook voor pakketten.

Midden januari gaan er opnieuw een koe en twee varkens naar de slager. Dit betekent dat er eind januari/ begin februari weer volop vlees zal zijn.

We merken dat het handig is om over een aantal producten wat extra informatie te geven. Zo blijken de hamburgers prima gebakken te kunnen worden zonder boter in de pan. De rookworst moet zo'n 30 minuten **zonder de folie** wellen in heet water.

## Bokashi

Misschien is het je opgevallen dat we een nieuwe bult voor de schuur hebben liggen, met daarachter een bladerhoop. We zijn met een experiment bezig, Bokashi maken. Wat is Bokashi? Bokashi is het Japanse woord voor "goed gefermenteerd organisch materiaal". Het is een manier om je organische resten om te zetten tot een zeer rijke bodemverbeteraar. Bokashi is het resultaat van een eeuwenoude techniek: fermentatie. Door toevoeging van effectieve micro-organismen (microferm) en het anaeroob (zonder zuurstof) verwerken van je resten, maak je van je eigen organische resten een waardevolle bodemverbeteraar.

Onder het plastic ligt gras, vermengd met drijfmest, waaraan micro-organismen zijn toegevoegd. Dit zal, wanneer het is gefermenteerd, worden uitgereden over het land.

Het blad komt van de gemeente. Wij fungeren voor hen als depot. Zij maken hier Bokashi om te gebruiken in de plantsoenen en parken. Wat overblijft gebruiken wij.

Tot zover het nieuws van Keizersrande. Voor vragen en/of opmerkingen: mail gerust. Fijn als je deze nieuwsbrief doorstuurt naar mogelijk geïnteresseerden in jouw omgeving. Nieuwe klanten kunnen zich aanmelden via [jeanine@keizersrande.nl](mailto:jeanine@keizersrande.nl). Wij wensen jullie alvast hele fijne feestdagen en tot ziens!

Team Keizersrande

*Mocht je deze nieuwsbrief niet meer willen ontvangen laat het even weten.*