

VERDER KIJKEN

EEN NUFFIELD INSPIRATIE MAGAZINE

Indrukwekkende bedrijven,
op indrukwekkende plekken
in de wereld; in de spotlight!

**“HOE KUNNEN AGRARISCHE BEDRIJVEN
NEVENACTIVITEITEN ONTWIKKELEN DIE DE
HUIDIGE ACTIVITEITEN DOEN VERSTERKEN?”**

Kom mee op reis | Ervaringen
en waarom Nuffield wat voor jou is!

ADVERTENTIE



MAAK KENNIS MET ZONNESPELT

- ✓ Biologisch gecertificeerd
- ✓ Granen van Nederlandse oorsprong
- ✓ Zuiver in verwerking en product

Vanuit de Flevopolder levert Rogier Scherpbier met zijn bedrijf Zonnespelt, 100% biologische en biodynamische producten van hoge kwaliteit. Het bedrijf heeft een brede productlijn waarin puurheid en de Nederlandse oorsprong centraal staat. Bij Zonnespelt ben je aan het juiste adres voor granen (van korrel tot bloem), mixen (pannenkoek en brood), bieren en zelfs bierworst. Dit alles is traceerbaar, goed voor de planeet en betrouwbaar.

www.zonnespelt.nl



Biologisch, Lokaal en gezond



Vrolijke koeien

Onze koeien lopen zo veel mogelijk buiten in de wei



100% Biologisch

Geen gebruik van chemische toevoegingen voor mens en dier!



Puttense bodem

Gewoon hier uut Putten, komt niet van veer.



Net as vrogger

Ambachtelijk lekkere producten, dat preuft noar meer.

Klein Olden Aller

*Biologische koeienboerderij,
ambachtelijke zuivel en logeren bij
de boer*

www.kleinoldenaller.nl



Verder kijken..

omdat er vaak nog zo veel meer mogelijk is en bedreigingen soms ook omgebogen kunnen worden tot kansen.

Verder kijken dan je neus lang is.. omdat er in een bedrijfsvoering vaak met de huidige middelen nog meer waarde kan worden gecreëerd dan men in eerste instantie bewust van is.

Verder kijken.. als in verder kijken in afstand. Hoe waardevol kennis uitwisselen is met bedrijven van over de hele wereld.

En soms ook gewoon verder kijken. Omdat het passende voor jouw bedrijf er nog niet tussen zit. Maar blijven kijken, geïnteresseerd en met een open blik, naar wat er wel mogelijk zou kunnen zijn.

Met dit magazine geef ik jullie een soort 'verrekijker', om een blik te kunnen werpen op mijn Nuffield ervaring. Daarbij komen de landen die ik heb mogen bezoeken, mijn beleving, bedrijven en bedrijfsactiviteiten aan bod die mij zijn bijgebleven. Hopelijk komen er zaken naar voren die voor jou nieuw zijn, je kunnen inspireren en enthousiasmeren om binnen jouw eigen bedrijf eens verder te kijken of zelf het Nuffield avontuur aan te gaan.

Ik wens je veel leesplezier!

Edwin Smits

NUFFIELD SCHOLAR 2023



Inhoud



NUFFIELD

NUFFIELD | 006

Inhoud, geschiedenis en afkortingen

GFP JUNE/JULY 2024 | 023

De bevindingen van mijn reisgenoten

WERELDWIJD | 030

Bezochte en deelnemende Nuffield landen

AANMELDFORMULIER | 041

Ben jij de nieuwste Nuffield scholar?

“De sleutel tot succes ligt in aanpassingsvermogen en het benutten van kansen.” | P.037

IN DE SPOTLIGHT

JUCKER FARM | 014

Familiebedrijf gelegen in het mooie Zwitserland

AGRICO | 028

Pionier op gebied van duurzame landbouw, gevestigd in Qatar

GREEN PRAIRIE INTERNATIONAL | 038

Koploper op het gebied van hoogwaardige hooi-export, Alberta Canada



14

JUCKER FARM GEGEN FOOD WASTE

Food Waste entsteht in der ganzen Lebensmittelkette. Wir als Jucker sind in allen Bereichen tätig: in der Landwirtschaft, der Verarbeitung, Handel und in der Gastronomie. Somit versuchen wir auf jeder Stufe, die Verwendung von Lebensmitteln so gut wie möglich zu minimieren. Denn wir möchten keine Beere, kein Gemüse, das wir mit viel Aufwand anbauen, ernten und verarbeiten, verschwenden.

Creative Restverwertung

Erreife Beeren wachsen im Freiland. Erdbeeren oder Heidelbeeren mit z.B. Hagel können nicht mehr frisch verwendet werden. Deshalb frieren wir sie ein und verkaufen sie in den ruhigen Wintermonaten wieder her. So vermeiden wir Food Waste und schenken den feinen Beeren sogar ein längeres Leben.

Klassenkampf auf dem Spargelfeld

Es gibt 1. und 2. Klasse Spargeln. Erstere sind beliebt beim Detailhandel und in der Gastronomie. Der Verkaufspreis ist auch um einiges höher. Doch der Unterschied ist meist rein optischer Natur. Geschmack und Aufwand bei Anbau und Ernte ist genau gleich.

Die Rolle der Verpackung

Fast alle Lebensmittel, die wir kaufen, sind verpackt. Eine Verpackung macht ein Produkt transportierbar, schützt vor Verunreinigungen und macht es haltbar.

Unsere Ernte besteht zu vier Fünfteln aus 2. Klasse-Ware. Diese verkaufen wir direkt in unseren Hofläden oder verarbeiten sie in der Hofkucherei zu Ragout, Salat oder Risotto. Zudem haben wir eine Schälmaschine, die die...



LEKKER eten

POMPOEN BURGER & FRITES | 018

POMPOEN GNOCCHI | 032

TARTE TATIN | 044



ONDERZOEK

MIJN ONDERZOEK | 012
Wat was mijn onderzoek en waarom

NEVENACTIVITEITEN | 016

EXTRA WAARDE CREËREN | 026

UITDAGINGEN + KANSSEN | 036



OOK IN DIT NUMMER

EDWIN SMITS | 008

Even voorstellen

WOORDZOEKER | 045

BEDRIJVENREGISTER | 046

COLOFON + VOUCHER | 047

MEE- reizen

GFP DAG 4 / 35 | 010

Tamworth, Australië

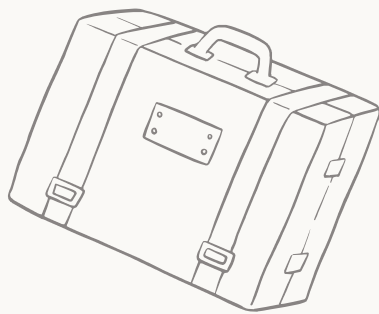
GFP DAG 8 / 35 | 020

De reis van Australië naar India

GFP DAG 19 / 35 | 034

Al Wakrah, Qatar

34



“Na al die farmbezoeken
werd het eens tijd voor
wat afleiding.. Genieten!”





‘Het biedt een unieke kans voor individuen om hun carrière en de sector als geheel vooruit te helpen.’

Nuffield Scholarship

Het Nuffield Scholarship is een internationale studiebeurs die boeren, tuinders en aanverwante sectoren de mogelijkheid biedt om onderzoek te doen naar onderwerpen die relevant zijn voor hun vakgebied. Het programma is gericht op het verbeteren van de landbouw en voedselproductie door middel van innovatie, kennisdeling en persoonlijke ontwikkeling.

Het programma is bedoeld voor mensen die al werkzaam zijn in de landbouwsector en die hun kennis willen verdiepen en uitbreiden. Dit kunnen boeren, tuinders, agronomen of andere professionals zijn die betrokken zijn bij de voedselproductieketen. Het Nuffield Scholarship geeft je de kans om wereldwijd te reizen om daarbij ideeën uit verschillende landen en culturen op te doen. De internationale kennisuitwisseling is een belangrijk onderdeel binnen het scholarship.

Elke scholar kiest een specifiek onderwerp dat relevant is voor de landbouw of voedselproductie, zoals duurzaamheid, technologische innovaties, bedrijfsvoering of marktkansen. Ze krijgen de vrijheid om dit onderwerp diepgaand te onderzoeken tijdens hun studiereis, die vaak meerdere landen bestrijkt.

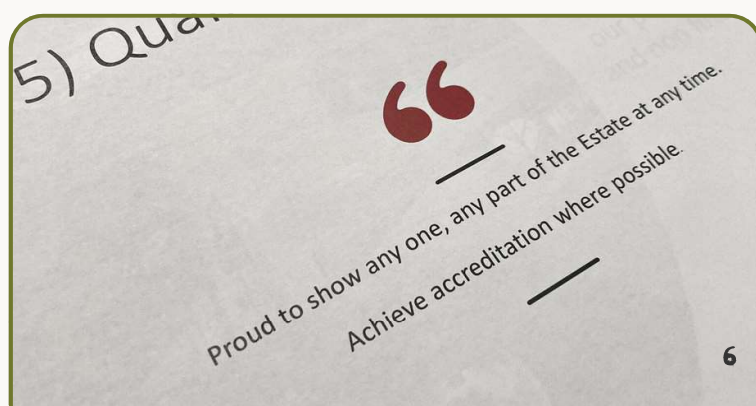
Naast het opdoen van kennis, richt het programma zich sterk op de persoonlijke ontwikkeling van de deelnemer. Scholars worden aangemoedigd om leiderschapstalent

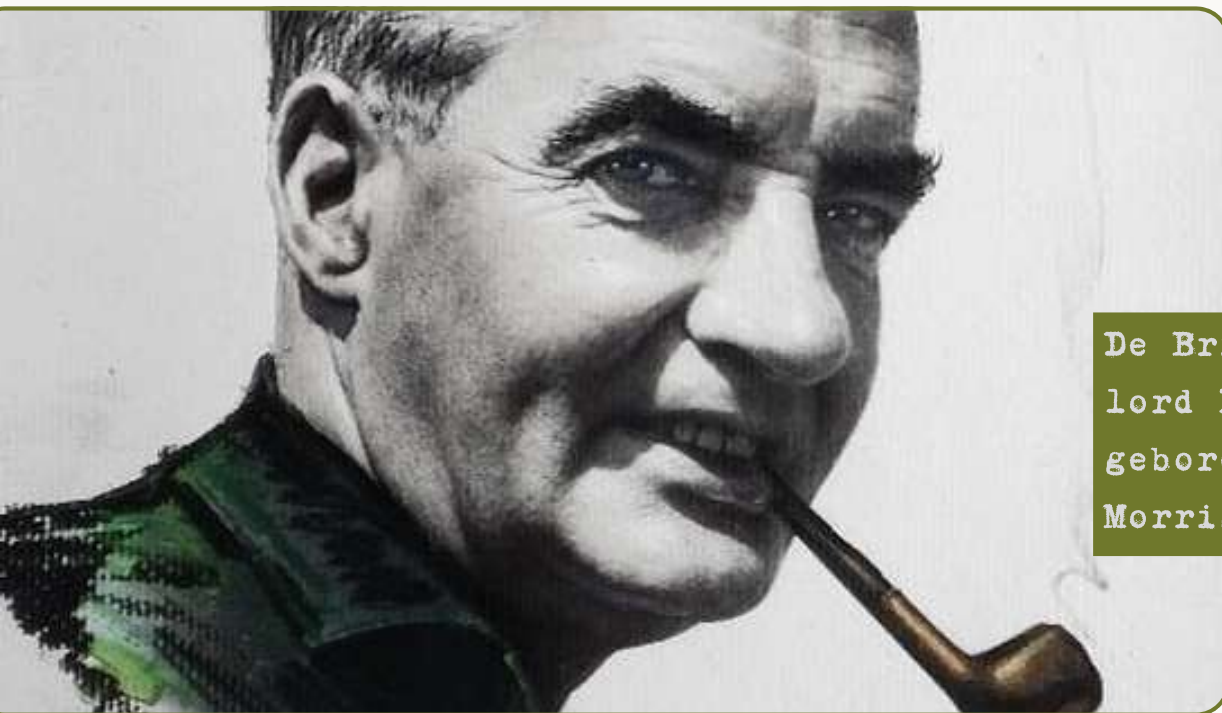
te ontwikkelen en hun netwerk in de sector uit te breiden.

Bij het meedoen ontvangt men een beurs die (deels) de kosten dekt voor de onderzoeksreizen, waardoor er de vrijheid is om verschillende delen van de wereld te bezoeken en relevante vakgebieden te verkennen.

Na afloop van het onderzoek leveren de scholars een eindopdracht op en presenteren hun bevindingen van de reis. Het delen van de opgedane kennis met collega's en sectoren wereldwijd is een belangrijk deel van het programma.

Het Nuffield Scholarship streeft ernaar om innovatie en verbetering in de landbouwsector te stimuleren, zowel op nationaal als internationaal niveau. Het biedt een unieke kans voor individuen om hun carrière en de sector als geheel vooruit te helpen.





De Britse
lord Nuffield,
geboren als William
Morris

ONTSTAAN

Het Nuffield Scholarship werd opgericht in 1947 door de Britse lord Nuffield, geboren als William Morris. Lord Nuffield was een invloedrijk figuur in de Britse auto-industrie en stond bekend om zijn liefdadigheidswerk en zijn inzet voor het verbeteren van de maatschappij. Hij zag het belang in van wetenschap, technologie en innovatie voor het succes van de landbouwsector. Hij wilde boeren en andere landbouwprofessionals de kans bieden om hun kennis uit te breiden door middel van internationale ervaring en onderzoek. Het idee was om boeren te voorzien van de middelen en mogelijkheden om vooruitgang te kunnen boeken door van de besten in de wereld te leren.

Het Nuffield Scholarship begon als een nationaal initiatief in Groot-Brittannië, maar groeide uit tot een internationaal programma dat nu actief is in meerdere landen, waaronder Australië, Nieuw-Zeeland, Canada, Nederland en Zimbabwe. De internationale uitbreiding benadrukte het belang van gensoverschrijdende samenwerkingen en kennisdeling binnen de landbouwsector.

AFKORTINGEN

CSC: Contemporary Scholars Conference

De aftrap van het Nuffield scholarship. Tijdens deze conferentie komen alle nieuwe internationale scholars bij elkaar waarbij het netwerken centraal staat. Tijdens deze periode van 10 dagen worden diverse presentaties gegeven en bedrijven bezocht. Elk jaar wordt dit in een ander Nuffield-land gehouden.

PRE-CSC

Een opwarmertje van de "grote" conferentie. De Nederlandse scholars reizen over het algemeen alvorens de CSC naar London, waarbij er al kennis wordt gemaakt met de Engelse scholars.

TRIENNIAL

De bijeenkomst die elke drie jaar plaatsvindt voor alumni en huidige Nuffield Scholars. De 1 week durende evenement staat ook in het teken van netwerk, kennis en perspectieven verbreden.

GFP: Global Focus Program

Een intensief internationaal reisprogramma, waarbij je met een kleine groep Nuffield Scholars een studiereis maakt van ongeveer zes weken. Deze reizen omvatten meestal 3 continenten, waarbij men een breed scala aan landbouwbedrijven, onderzoeksinstituten en overheidsinstellingen bezoekt.





***Maak kennis met
deze Nuffield scholar |
groenteteler | ondernemer
uit de Achterhoek!***

Even voorstellen;
Edwin Smits



Wat leuk dat je een kijkje neemt in mijn Nuffield inspiratiemagazine; 'Verder kijken'. Allereerst zal ik kort wat vertellen wie ik ben, en wat ik doe.

NAAM: Edwin Smits

GEBOORTEDATUM: 25 april 1995

OPLEIDING:

Bachelor Tuin- & akkerbouw /
Ondernemerschap

BEDRIJF:

Groentekwekerij & Landwinkel Smits

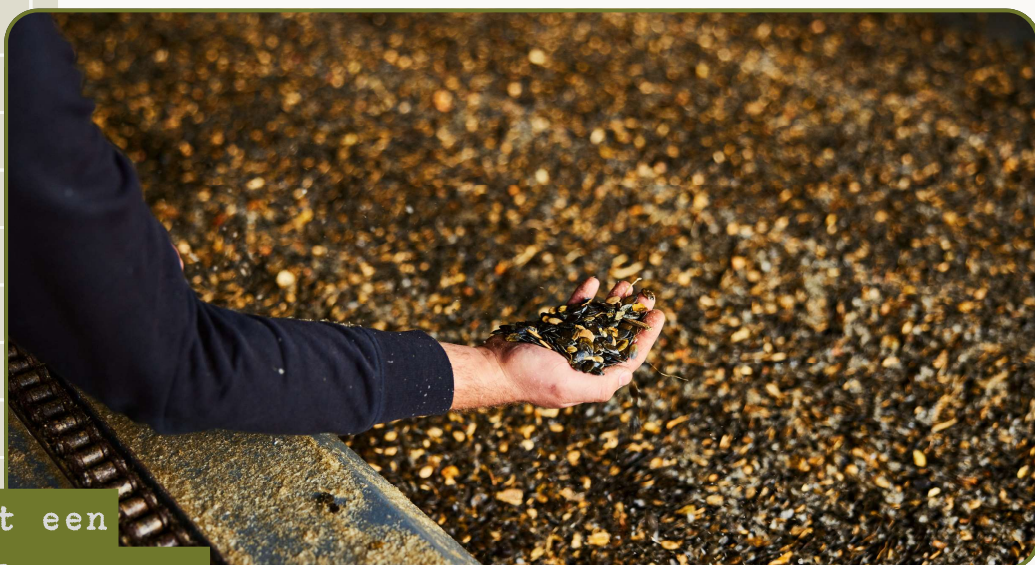
GEWASSEN:

Pompoenpitten, aardbeien, asperges,
boerenkool, abrikozen,
sierpompoenen, blauwmaanzaad



In 2017 ben ik officieel toegetreden tot het bedrijf van mijn vader; Groentekwekerij Smits. Op het bedrijf worden diverse soorten groenten geteeld en verwerkt.

Na jaren van intensieve preiteelt is de overstap gemaakt naar een breder bouwplan. De geteelde producten worden vervolgens zo veel mogelijk lokaal verkocht.



“De winkel heeft een bredere focus op beleving en de verhalen achter de producten.”



Naast de landbouwactiviteiten bezitten we de boerderijwinkel 'Landwinkel Smits'. Deze winkel biedt voornamelijk streekproducten aan, aangevuld met een breed assortiment aan verse groenten en fruit.

Achterin de winkel bevindt zich een keuken waar diverse groenten en salades worden bereid, die vervolgens hun weg vinden naar de supermarkten en horecagelegenheden in de omgeving.

De nieuwe winkel is sinds februari 2022 geopend, met een bredere focus op beleving en de verhalen achter de producten.



GFP DAG 4 / 35

Reis met mij mee! Tijdens mijn GFP hield ik Polarsteps bij zodat het thuisfront mij kon volgen en ter eigen documentatie van de reis. Geloof mij wanneer ik zeg dat je dat ook echt nodig hebt, om te blijven herinneren wat je allemaal hebt gezien en gedaan. Je leest hier over 9 juni 2024. Op dat moment waren we 4 dagen op weg en zaten we in Tamworth Australië, daar was het toen 16 °C.

MEEREIZEN

De ochtend begon bij een graszoden boer. Hij heeft zich gefocust op voornamelijk de particuliere verkoop van graszoden in zijn omgeving. In het seizoen wordt hier dagelijks 1900 vierkante meter aan gras opgerold met een speciale machine. Interessante business.

De volgende stop was bij Rob Sizer. Hij zit in de Benchmarking. Ofwel, data verzamelen en veranderen in belangrijke kengetallen. Dit doet hij als baan voor een grote groep akkerbouwers in deze omgeving.



Op zijn kleine boerderij teelt hij sinds enkele jaren ook kerstbomen. Binnen 4 jaar na planten, groeien deze lelijke kerstbomen uit tot 2 meters hoge dennen. Deze verkopen ze vervolgens richting de steden, waar ze voor circa 150 AUD worden verkocht!



Rob Sizer





Michael Taylor
Nuffield Scholar '24



Als laatste stop voor die dag zijn we afgereisd naar Michael Taylor. Een Nuffield scholar van 2024 die zich bezig houdt met schapen, bosbouw en het verzamelen en planten van honderden soorten eiken en andere bomen. De schapen worden veelal gehouden voor de wol, die wordt verkocht aan diverse handelaren in Italië. Eind van de dag gezellig diner gehad en bier gedronken rondom het kampvuur. Als overnachting hebben we een soort van gekampeerd in ongeïsoleerde hutjes, lekker verfrissend met -2 °C.



“Helaas bleken veel van deze pogingen niet aan te slaan in de huidige markt, niet te passen bij het bedrijf of geen effect te hebben op het rendement.”

MIJN ONDERZOEK



Op het thuisbedrijf is veel gezocht naar alternatieve gewassen. Zo zijn vele pogingen gedaan om speciale producten te telen en te vermarkten. Helaas bleken veel van deze pogingen niet aan te slaan in de huidige markt, niet te passen bij het bedrijf of geen effect te hebben op het rendement.

Allereerst heb ik mijn Nuffield reis ingestoken met de focus op de potentie van nieuwe teelten voor de Nederlandse agrariër. Ditgeen ligt in lijn met waar we op het thuisbedrijf al jaren mee bezig zijn, maar waar veel leergeld en risico's mee gemoed zijn gegaan. Tijdens mijn Nuffield periode ben ik mij hiervan bewust geworden en heb ik mijzelf de vraag gesteld of dit wel de juiste methode is. Kan er juist niet meer waarde worden gecreëerd door de huidige activiteiten te versterken in plaats van permanent op zoek te zijn naar iets nieuws?

Het heeft mij de aanleiding gegeven om mijn onderzoeksvraag te veranderen naar:

'Hoe kunnen agrarische bedrijven nevenactiviteiten ontwikkelen die de huidige activiteiten doen versterken?'



Door gebruik te maken van literatuur onderzoek en diverse bedrijfsbezoeken tijdens mijn reizen, heb ik geprobeerd antwoord te krijgen op deze vraag. Tijdens de bedrijfsbezoeken heb ik met boeren en ondernemers gesproken om praktijkervaringen te verzamelen. Deze interviews en observaties hebben waardevolle inzichten opgeleverd over hoe nevenactiviteiten in de praktijk worden opgezet en geïntegreerd in een bedrijfsmodel.





Jucker Farm

IN DE SPOTLIGHT

LOCATIE(S):	Seegräben, Jona, Kloten, Rafz & Ludwigsburg
HECTARES:	Circa 120 hectare aan landbouwgrond
COREBUSINESS:	Landbouw, agrotourisme & evenementen
AANTAL MEDEWERKERS:	Circa 300 medewerkers
EIGEN TEELTEN:	Appels, peren, bessen, pompoenen, asperges en aardappelen
JAAR VAN OPRICHTING:	1998
BEZOEKERS PER JAAR:	Meer dan 1 miljoen



Jucker Farm, een familiebedrijf gelegen in het mooie landschap van Zwitserland, is meer dan een traditioneel agrarisch bedrijf. Naast het telen van fruit en groenten, heeft het bedrijf zich ontwikkeld tot een unieke bestemming voor agrotourisme. Het is vooral bekend vanwege het jaarlijkse pompoenfestival, dat internationale aandacht trekt met kunstwerken gemaakt van pompoenen.

Wat Jucker Farm bijzonder maakt, is de combinatie van moderne landbouw met een sterke focus op duurzaamheid en educatie. Bezoekers kunnen niet alleen genieten van vers geteelde producten in de boerderijwinkel en het restaurant, maar ook deelnemen aan interactieve workshops en boerderijbezoeken. Daarnaast organiseert het bedrijf tal van evenementen zoals bedrijfsuitjes en trouwfeesten, waardoor het een geliefde plek is voor zowel toeristen als de lokale gemeenschap.

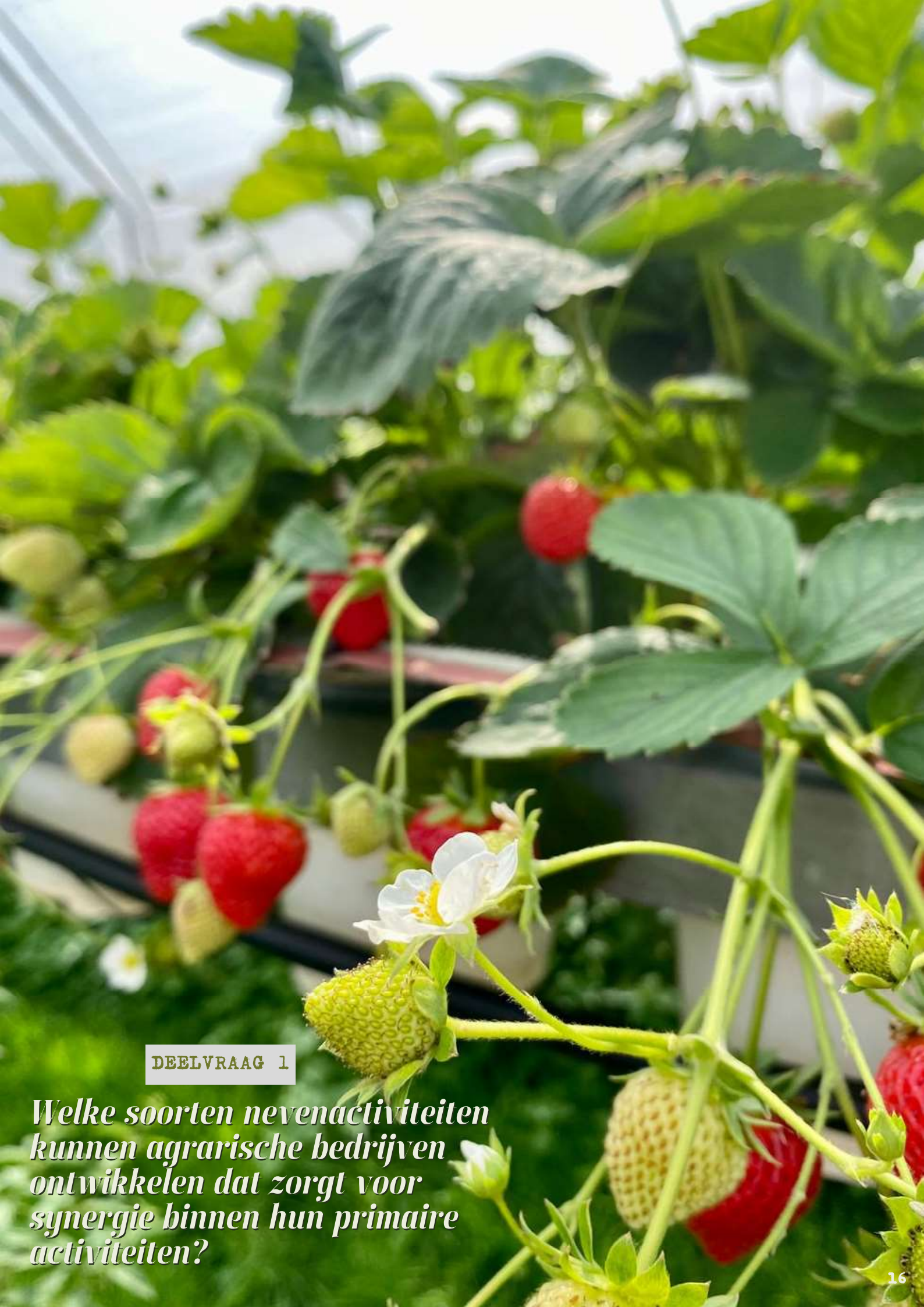
In de zomer van 2023 hebben mijn vriendin en ik, drie van de vier filialen bezocht. De winkels waren erg goed verzorgd, een mooi landelijke uitstraling en een brede diversiteit aan producten. Bij de locatie in Jona hebben wij uitgebreid genoten van een brunch buffet. In dit filiaal was daarnaast ook een ruimte die werd gebruikt voor het maken van zelfgemaakte pasta's en sauzen. Deze ruimte heeft glazen wanden zodat het proces voor de klant zichtbaar is. De vestiging in Klotten heeft daarentegen een plukveld, waar klanten zelf hun bosje bloemen kunnen knippen. Daarnaast was het, het begin van het pompoenseizoen en hebben we een aantal sculpturen kunnen bekijken. Indrukwekkend wat daar voor een korte periode wordt neergezet aan pompoenuitstalling! Dit maakt hen uiteraard onderscheidend van de overige boerderijwinkels.

***Jucker Farm..
meer dan
een traditioneel
agrarisch bedrijf***



Good food, fun & educatie





DEELVRAAG 1

Welke soorten nevenactiviteiten kunnen agrarische bedrijven ontwikkelen dat zorgt voor synergie binnen hun primaire activiteiten?



Ballymaloe Cookery School

Educatie speelt ook een belangrijke rol. De wereldberoemde 'Ballymaloe Cookery School' combineert kookonderwijs met boerderijervaring, waarbij studenten alles leren over voedselproductie. Hun populaire 12-weekse cursus, waarvoor zelfs een wachtlijst geldt, toont de waarde van educatieve nevenactiviteiten.

Daarnaast kunnen bedrijven inzetten op duurzame energie, bijvoorbeeld door biomassa om te zetten in energie, of door zorg- en natuurbeheeractiviteiten te ontplooiën. Deze nevenactiviteiten versterken niet alleen de bedrijfsvoering, maar dragen ook bij aan duurzaamheid en sociale impact.

Agrarische bedrijven kunnen hun inkomstenbronnen versterken door nevenactiviteiten te ontwikkelen die synergie creëren met hun kernactiviteiten, zoals landbouw en veeteelt. Tijdens mijn Nuffield reis zag ik hoe bedrijven innovatieve modellen gebruikten, vaak nauw verbonden met de agrarische sector.

Een populair voorbeeld is de directe verkoop aan consumenten via boerderijwinkels, evenementen en zelfpluk. Copas Farms, gelegen in Engeland, combineert grootschalige akkerbouw met directe verkoop, onder de naam 'The Fruit Fields'. Hier wordt directe verkoop gecombineerd met zelfpluk. Dit zorgt voor meer naamsbekendheid, klantloyaliteit en hogere marges door het uitschakelen van de tussenhandel. Hughes Farming in Ierland breidde hun groenteteelt uit met een jaarlijks pompoenfestival dat duizenden bezoekers trekt.

The Fruit Fields

TOTAL SALES 2022 FRUIT - PICK YOUR OWN

27%	STRAWBERRIES
26%	CHERRIES
14%	MISC. SHOP
12%	PUMPKINS
7%	RASPBERRIES
4%	MISC. VEGETABLES
3%	SWEET CORN
2%	PLUMS
2%	MAZE
1%	ASPARAGUS
1%	BEANS
1%	BUSH
0%	APPLES



POMPOEN BURGER & FRITES

Ingrediënten voor 4 burgers

4 Broodjes	1 Ui	Ketchup
1 à 2 Flespompoen	Suiker	Crème fraîche
Plantaardige olie	Blaadjes sla	Verse kruiden
Peper & zout	1 Tomaat	naar smaak
		1 à 2 tenen knoflook



BEREIDINGSTIJD: 45 MINUTEN

VOORBEREIDINGEN

Ter voorbereiding op het maken van de burgerbroodjes doe je het volgende; snijd allereerst de tomaat in plakjes. Vervolgens was je de blaadjes sla en laat je deze drogen.

Snijd de ui in halve ringen en doe deze met wat olie en een theelepeltje suiker in de pan om te laten karameliseren.

Pers de teentjes knoflook uit boven de crème fraîche en roer door. Hak de verse kruiden (bijvoorbeeld bieslook of peterselie) fijn en roer dit er ook door. Uiteindelijk kruid je dit naar smaak met wat peper en zout.

POMPOEN BURGER

Schil de flespompoen. Van het pitloze gedeelte ("de nek") snijd je 4-8 ronde, 5-7 mm dikke schijven. Afhankelijk van de eetlust en grootte van de pompoen, kan je uitgaan van 1-2 schijven per persoon.

Braad de schijven in een pan op middelhoog vuur. Blijf de schijven geregeld keren totdat ze goudbruin en beetbaar zijn.

Bouw de burger op door allereerst de broodjes te halveren en met de creme fraîche te besmeren. Leg daar boven op de pompoenburger, een blaadje sla, tomaat, uitjes en top hem af met wat ketchup.



TIPS!

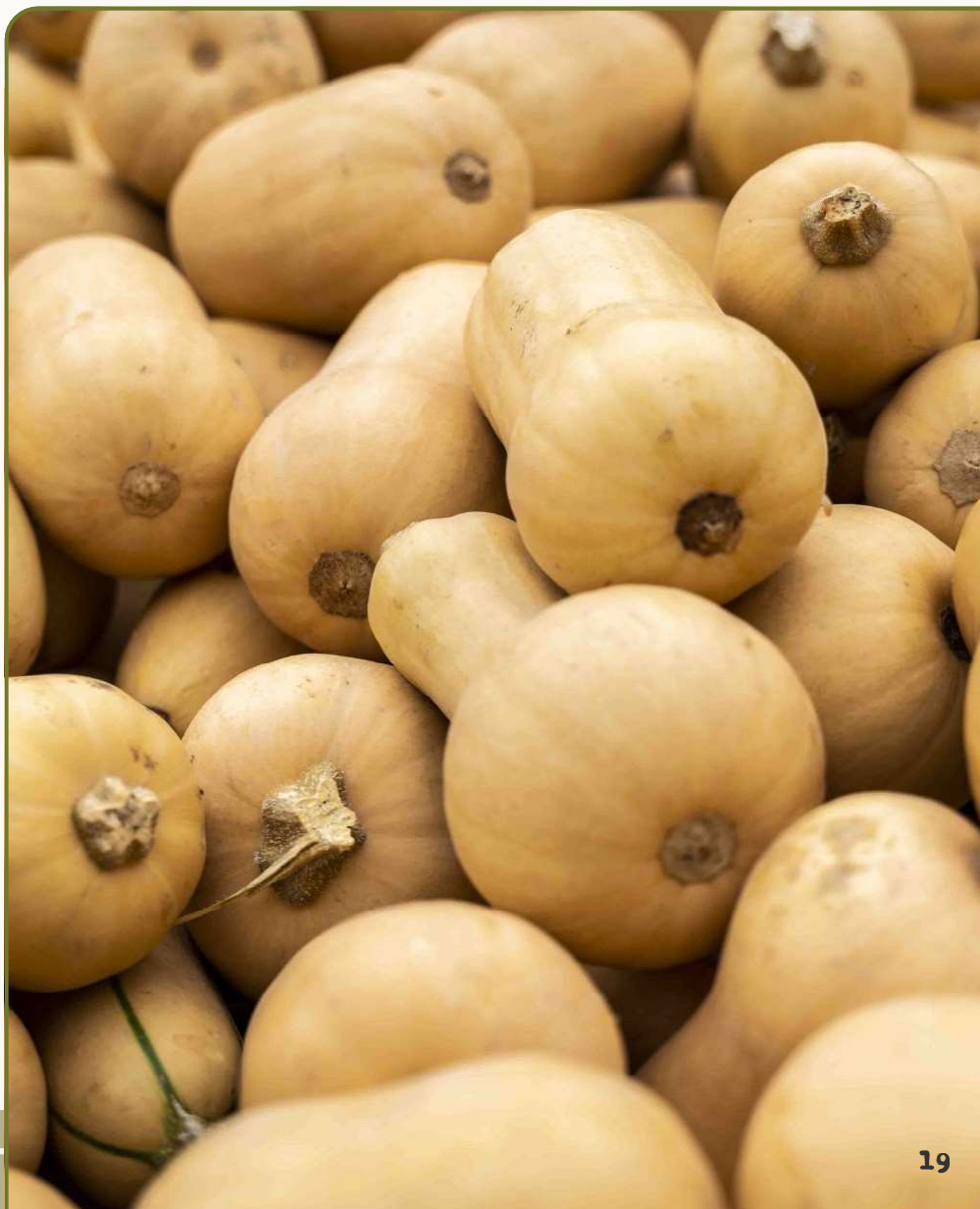
- De uien kunnen natuurlijk ook rauw op het broodje in plaats van ze te karameliseren.
- Er kan natuurlijk nog zo veel meer lekkers op het broodje, wees creatief en voeg toe naar smaak!
- De pompoenschijven kunnen ook gepaneerd worden alvorens ze in de pan te bakken.

POMPOEN FRITES

Snijd de rest van de flespompoen in kleine frites. Doe ze in een kom en meng de frites met wat koolzaadolie en zout. Eenmaal gekruid gaan ze op een bakblik. Let hierbij op dat ze voldoende ruimte hebben. Bij twijfel wordt aangeraden het over twee bakblikken te verdelen. Wanneer je te weinig frietjes denkt te hebben, voeg dan nog een flespompoen toe.

Bak de pompoen frietjes op 200 graden in de oven, totdat ze goudbruin en beetbaar zijn.

Serveer de frietjes bij het broodje pompoenburger.



Reis met mij mee! Tijdens mijn GFP hield ik Polarsteps bij zodat het thuisfront mij kon volgen en ter eigen documentatie van de reis. Geloof mij wanneer ik zeg dat je dat ook echt nodig hebt, om te blijven herinneren wat je allemaal hebt gezien en gedaan. Je leest hier over 13 juni 2024. Op dat moment waren we 8 dagen op weg. Dit was de dag dat we van Coffs Harbour Australië (19 °C) afreisden naar New Delhi, India (45 °C).



Costa Group, Coffs Harbour

MEEREIZEN

Vandaag reizen we af van Australië naar India. In de ochtend hadden we eerst een binnenlandse vlucht van Coffs Harbour naar Sydney. Dit verliep soepeltjes.

Vervolgens hebben we onze koffers opgepikt en ingecheckt voor de vervolgvlucht, van Sydney naar Colombo (Sri Lanka). Toen we in Sydney aankwamen was het al flink aan het regenen, waarbij ik al iets van een onderbuik gevoel kreeg.

Niets bleek minder waar, de vertraging bij het boarden viel mee, maar daarna bleef het vliegtuig maar op de plek staan. De lange landingsbanen stonden onder water waardoor het niet mogelijk was om op te stijgen. Een alternatief was om de korte baan te gebruiken, alleen daar was het vliegtuig te zwaar voor. De oplossing; gewicht verminderen. Zo hebben ze gevraagd of er 26 mensen vrijwillig het vliegtuig zouden willen verlaten. In ruil daarvoor kregen ze een hotelovernachting en konden ze de volgende dag vliegen. Gek genoeg stond de helft van de passagiers op om zich aan te melden, nog nooit meegemaakt dit!

Een uurtje later waren de mensen vertrokken en konden wij rustig verder. Dit spektakel heeft gezorgd voor een vertraging van 5 uur.



Eenmaal aangekomen in Colombo, hadden we uiteraard de vervolgvlucht gemist maar hadden ze gelukkig een vlucht van een paar uurtjes later geregeld. Alleen bij het regelen van een andere vlucht bleek dat ze ALLE koffers uit het vliegtuig hadden gehaald, waardoor deze nu nog in Sydney staan. Aanstaande maandag komen ze pas in India aan. Dus dat wordt een paar kleren shoppen. Kijken wat de volgende uitdagingen gaan worden, it's part of the trip!



Delhi Gate



Gurudwara Sri Bangla Sahib



“Kijken wat de volgende uitdagingen gaan worden; it's part of the trip!”

LTO
noord



ACHTER DE BOER EN TUINDER. VOOR ONS ALLEMAAL.

Wij zijn LTO Noord. Dé belangenbehartiger van boeren en tuinders in Nederland. Wij laten de stem van boeren en tuinders horen en nemen het voortouw in de ontwikkeling van de sector. Wij vormen de schakel tussen onze leden, de overheid, de maatschappij en het bedrijfsleven.

Sluit je ook aan, want met hoe meer leden we zijn, hoe sterker we staan en hoe beter we de belangen van ons allemaal kunnen behartigen.

Neem voor vragen vrijblijvend contact op met het Relatiebeheerteam van LTO Noord:
relatiebeheer@ltonoord.nl | 088-888 66 66

www.ltonoord.nl/sluit-je-aan



≡ provincie
Gelderland



Boerenbedrijven zijn belangrijk voor Gelderland: voor de leefbaarheid van het platteland, voor de economie en voor het produceren van ons voedsel. Zij dragen bij aan de energietransitie, een gezonde leefomgeving en verbeterde biodiversiteit. De provincie zet daarom in op duurzame land- en tuinbouw met een goed verdienmodel.

In het programma **Agrifood 2021-2030 'Toekomst voor de Gelderse boer'** staat beschreven, hoe de provincie werkt aan de toekomst van de land- en tuinbouw in Gelderland. Deze sector maakt deel uit van de Gelderse identiteit en draagt bij aan de thema's die we belangrijk vinden voor maatschappij en leefomgeving.

Maak kennis met mijn reisgenoten van de Global Focus Program 3, 2024. Hier lees je wie onderdeel uitmaakten van mijn reisgezelschap, wat hun highlights waren van het avontuur en/of wat ze het meest is bijgebleven.



Sophie Horstink | Nederland
| 2024 SCHOLAR

“Wat mij het meest bijblijft van de GFP zijn de verrassende bezoeken aan kleinere bedrijven, zoals in India naar de zijde rupsen, sari weverij en de melkveehouders met 5 koeien. Vooral de zelf georganiseerde trip met Edwin naar een fruitteiler was een leuke ervaring om even buiten de groep en het vaste programma om te gaan.”

“My highlights were:

- 1) Qatar seeing the huge indoor veg farm and mushroom farming. Something so different to my normally agriculture, it was really interesting
- 2) Indian culture differences and the knock on effect of farming. Very small scale and largely only possible because of big cooperatives helping the producers. Poverty and animal welfare was quite sobering however.
- 3) The scale of Australian agriculture blew my mind and also the intensity of the system that results from the unregulated market is environmentally concerning.”



Jim Bliss | Engeland | 2023 SCHOLAR



Edward Towers

Engeland | 2022 SCHOLAR

“A theme that stood out from the GFP for me was water... predominately water availability: regulation in Australia, lack of regulation in India, reliance on desalination in Qatar, quality and Nitrogen in Ireland and in Mexico a sinking City!”

“Travelling with people with such different perspectives and experiences from the point of view of market type, nationality and generation in 5 countries for 5 weeks was a unique learning experience.”

Rogério Peres | Brazilië

| 2024 SCHOLAR



Olivia Eberwein

Duitsland

2024 SCHOLAR

“I would say the most outstanding was to travel with a bunch of strangers and connect With them and others we visited around the world in such a short time.

And the chance to visit an incredible variety of companies which where all interesting in their own ways.”

“For me, what stands out the most about our GFP is how resilient a group of strangers randomly assembled together can be! Our journey is a testament to being able to overcome and adapt in the face of adversity and still enjoy every opportunity that was handed to us. Our travels opened our minds to different ways of life and gave us an appreciation of what’s good back at home.”

Niall Hurson | Ierland
| 2024 SCHOLAR



Jessica Conlan
Australië | 2022 SCHOLAR

“The tour opened my eyes to global agriculture. The most striking thing to me was the prevalence of enormous cooperatives in India, which seemed to prioritise positive social outcomes above all else.”

“The GFP was an amazing adventure highlighted for me by the incredible hospitality and open access to so many farms, businesses, homes and families around the world. The places we visited were extreme - vast expanses, densely populated regions, desert locations, quaint villages and world changing research facilities. One take away for me was the familiarity we felt with other farmers and agricultural representatives even though our cultures and lifestyles were so different. Our trip was a tremendous privilege that afforded us friends from all over the world.”

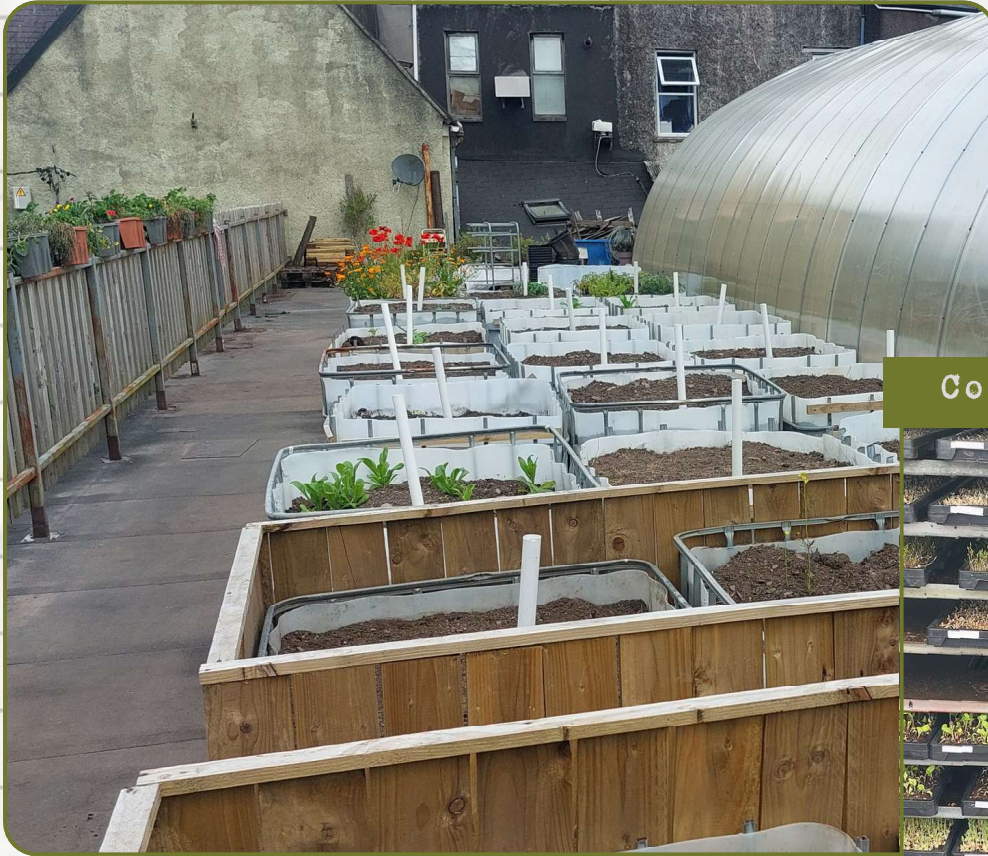
Leoni Kojetin | Australië
| 2024 SCHOLAR





DEELVRAAG 2

Hoe kunnen agrarische bedrijven extra waarde bieden door nieuwe markten binnen en buiten de traditionele voedselketen aan te boren?



Cork Rooftop Farm

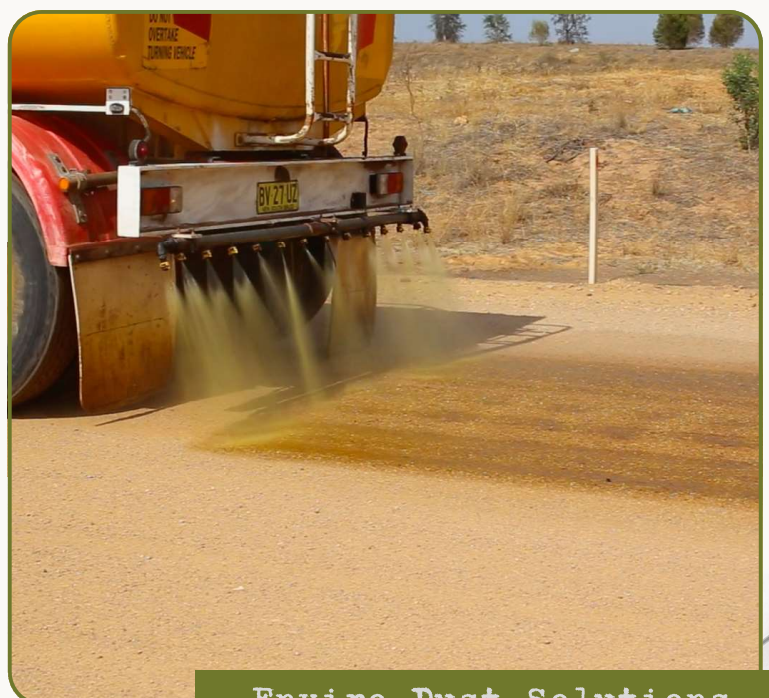


Bedrijven in de agrarische sector richten zich vaak op de wereldwijde voedselproductie, maar er zijn ook mogelijkheden buiten deze traditionele markt. Diversificatie biedt kansen om nieuwe inkomstenbronnen te verkennen, zoals nicheproducten of alternatieve bedrijfsmodellen.

Tijdens mijn reis bezocht ik innovatieve bedrijven die deze strategie toepassen. Cork Rooftop Farm in Ierland kweekt bijvoorbeeld groenten op daken en richt zich op microgroenten, zoals cressen. Revesby Estate in Engeland biedt naast landbouw ook opslagruimte, paardenstallen en kantoorruimtes te huur aan, wat voor extra inkomsten zorgt.

Daarnaast kunnen agrarische bedrijven bijdragen aan de ontwikkeling van duurzame materialen, zoals in Nederland waar vezelhennepe wordt verwerkt in isolatiemateriaal. In Australië gebruikt Enviro Dust Solutions koolzaadolie om onverharde terreinen stofvrij te maken, een milieuvriendelijk alternatief.

Kortom, agrarische bedrijven die buiten de gebaande paden durven te gaan, ontdekken innovatieve manieren om hun bedrijf te laten groeien en tegelijkertijd bij te dragen aan duurzaamheid.



Enviro Dust Solutions

LOCATIE: Qatar, ten noorden van Doha

HECTARES: 20 hectare (glas)tuinbouw

COREBUSINESS: Biologische groenteteelt,
hydroponics +
compostverwerking

AANTAL MEDEWERKERS: 100 - 150 medewerkers

EIGEN TEELTEN: Champignons, vruchtgroentes
+ bladgroentes in combinatie
met hydroponics

JAAR VAN OPRICHTING: 2011, wat betreft
voedselproductie

EXPORTLANDEN: Voornamelijk binnenlandse markt,
beperkt deel andere Golfstaten

Agrico * * *

IN DE SPOTLIGHT

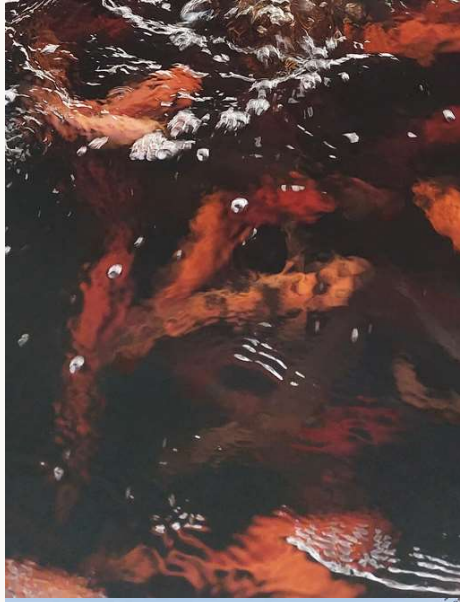


Agrico staat bekend als een pionier op het gebied van duurzame landbouw in de uitdagende omgeving van de woestijn van Qatar. Ondanks de extreme hitte en het watertekort, heeft het bedrijf een innovatieve aanpak ontwikkeld door gebruik te maken van hydroponics. Dit is een techniek waarbij gewassen worden geteeld op water, waarbij dit continu wordt gecirculeerd waardoor minimaal watergebruik nodig is. Dit maakt het mogelijk om het hele jaar door verse groenten te produceren in een gebied dat gewoonlijk afhankelijk is van voedselimport.

Het bedrijf teelt diverse vruchtgewassen zoals tomaten, komkommers en paprika's met behulp van hydroponische systemen. Dit systeem minimaliseert hun waterverbruik. Daarnaast kweken ze tilapia vissen in een aquaponisch systeem, waar de afvalstoffen van de vissen dienen als voedingsstoffen voor de planten. Ze composteren zowel hun eigen groenafval als dat van externe bronnen, en gebruiken de compost als natuurlijke meststof. Deze circulaire aanpak maakt hen een pionier in duurzame landbouw in de woestijn van Qatar.

Tijdens de GFP hebben we vier dagen de voedselproductie in de woestijn mogen aanschouwen. Agrico is een bedrijf dat echt laat zien, dat zelfs in de meest barre omstandigheden landbouw niet alleen mogelijk is, maar ook nog rendabel en ecologisch verantwoord kan zijn. Daarbij is het indrukwekkend dat het bedrijf zo veel verschillende teelten en bedrijfsactiviteiten heeft, maar deze uiteindelijk toch weer circulair samenkomen en elkaar versterken.

**Indrukwekkend
hoe alles
circulair samen
weet te komen &
elkaar versterkt**



Hydroponics + circulariteit





Wereldwijd



BEZOCHTE LANDEN

- AUSTRALIË
- CANADA
- IERLAND
- INDIA
- MEXICO
- OOSTENRIJK
- QATAR
- VERENIGD KONINKRIJK
- ZWITSERLAND

NUFFIELD LANDEN

- AUSTRALIË
- CANADA
- FRANKRIJK
- IERLAND
- NEDERLAND
- NIEUW ZEELAND
- VERENIGD KONINKRIJK
- ZIMBABWE



POMPOEN GNOCCHI

Ingrediënten voor 4 personen

1 Grote Hokkaido (ca. 1.5 kg)

2 Eieren

2 EL Zout

500 gram Bloem

+ wat extra voor het werkblad

Plantaardige olie

50 gram Boter

10 Blaadjes salie

2 Knoflooktenen

Optioneel:

geraspte kaas



BEREIDINGSTIJD: 1 UUR + 45 MINUTEN

VOORBEREIDINGEN

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snijd de kop en kont van de Hokkaido pompoen. Halveer de pompoen vervolgens om de pitten te verwijderen. Snijd de pompoen aan repen, plaats in een ovenschaal en bak voor circa 20 minuten in de oven.

Laat de pompoen eerst wat afkoelen alvorens het met schil en al te pureren. Dit kan met een staafmixer of een pureestamper. Voeg vervolgens de eieren en het zout toe en pureer nogmaals.

GNOCCHI

Voeg geleidelijk de bloem toe aan het gepureerde mengsel en kneed dit samen tot een deeg. Het deeg hoort vrij vochtig te zijn. **Voeg vooral niet te veel bloem toe, dit maakt de gnocchi rubberachtig.** Later in het recept wordt er ook nog weer gebruik gemaakt van bloem, dus voeg nu vooral niet te veel toe!

Neem vuistgrote porties van het deeg en vorm er duimbrede rollen van. Snijd het rolletje in kleine stukjes circa 1 cm breed en rol deze vervolgens tot balletjes. **Let op:** de gnocchi worden nog groter als ze in water worden gekookt, maak de balletjes dus vooral niet te groot.

Kook de balletjes in porties, in kokend gezouten water. Als ze naar boven drijven, verwijder ze met een schuimspaan en bewaar ze in een kom met een beetje olie.



VERFIJN DE POMPOEN GNOCCHI

De gnocchi kan nu op verschillende manieren gebruikt worden. Bijvoorbeeld in de oven gebakken met tomatensaus en kaas of gebakken met groenten - de mogelijkheden zijn eindeloos!

In dit recept sauteren we met wat salie, boter en knoflook.

Snijd hiervoor de salieblaadjes in fijne reepjes en laat ze in de pan opwarmen met de boter en geperste knoflookteentjes. Let hierbij op dat het vuur niet te hoog staat, anders wordt de knoflook snel bruin en bitter.

Voeg de gnocchi toe en bak op middelhoog vuur goudbruin. Maak de borden op en bestrooi eventueel met geraspte kaas.

Eetsmakelijk!



Let op: omdat er bij dit recept veel handmatig werk komt kijken, heeft de bereide hoeveelheid invloed op de bereidingstijd. Dat wil zeggen dat wanneer je twee keer zo veel gnocchi wil maken, je er ook meer tijd voor moet nemen.

Vanaf het moment dat de gnocchi heeft gekookt en boven is komen drijven, is het ook goed te bewaren. Dit kan in de koelkast om de volgende dag te eten, maar het kan ook prima de diepvries in.

Reis met mij mee! Tijdens mijn GFP hield ik Polarsteps bij zodat het thuisfront mij kon volgen en ter eigen documentatie van de reis. Geloof mij wanneer ik zeg dat je dat ook echt nodig hebt, om te blijven herinneren wat je allemaal hebt gezien en gedaan. Je leest hier over dinsdag 25 juni 2024, onze derde dag in Qatar. We bevinden ons hier in Al Wakrah, ten zuiden van de stad Doha. Die dag was het daar 45 °C.



Plaatselijke vismarkt, Al Wakrah

MEEREIZEN

We beginnen de ochtend vroeg; rond 05.30 uur de wekker om op tijd bij de plaatselijke vismarkt te zijn. Hier stonden wel 50 bedrijfjes vis te verkopen, en allemaal hetzelfde spul. Je kon je eigen vis uitzoeken en vervolgens klaar laten maken in een andere ruimte, voor het menselijk oog. Goed om dit ook eens te zien. Alleen wil de algemene Nederlander dit niet zien denk ik.



Plaatselijke vismarkt, Al Wakrah



De dag vervolgd zich naar 'Baladna'. Dit is een melkveehouderij waar ze maar liefst 9.000 koeien aan de melk hebben op dit moment. Erg industrieel opgezet, gesloten afdelingen waar veel focus wordt gelegd op verneveling en verkoeling van de koe. Dit is dan ook wel een must onder deze omstandigheden in de zomer. Al het voer en andere inputs worden ingevlogen, om melk van "eigen" bodem te hebben. Een scholar van 2022, uit Engeland heeft ons rondgeleid en is hier sinds 9 maanden werkzaam als dierspecialist/arts. Dagelijks wordt hier met 5 melkcarroussels, 4 keer per dag, 350.000 liter melk geproduceerd. Vervolgens wordt deze melk verwerkt in meer dan 200 verschillende producten en verpakkingen.

Dit is allemaal tot stand gekomen door aandringen en bijdragen van de staat. Ze willen meer voedselzekerheid creëren in dit land. Aangezien hier niks geen voedselproductie plaatsvond.

Na al die farmbezoeken werd het eens tijd voor wat afleiding. Wij zijn in de middag op zandduin safari geweest. Met 3 SUV's hebben we door de duinen gecrossd, een kameelrit gemaakt en hebben een duik genomen in de zee. Genieten!

Om de dag af te sluiten hebben we gegeten bij een 'Jemens' restaurant, praktisch van de grond!



Baladna, Al Khor



Werverdiende ontspanning; genieten!





FMJ Farmhouse

Baladna Food Industries

Baladna Food Industries

Al Hazm Stud

DEELVRAAG 3

Welke uitdagingen en kansen komen de agrarische bedrijven tegen bij het implementeren van de nieuwe activiteiten?

Bij het implementeren van een nieuw bedrijfsmodel in de agrarische sector is het cruciaal om inzicht te krijgen in wat dit betekent voor het bedrijf, personeel en de omgeving. Het vraagt om een goede balans tussen het managen van uitdagingen en het benutten van kansen.

UITDAGINGEN

Uitdagingen zoals financiële investeringen in infrastructuur, technologie of personeel kunnen een belemmering vormen. Vooral voor kleine bedrijven kan het verkrijgen van kapitaal lastig zijn. Bovendien brengt veranderende wet- en regelgeving extra onzekerheid met zich mee, wat vraagt om flexibiliteit en het inschakelen van externe adviseurs.

Innoveren en inspelen op trends zoals duurzaamheid en technologie biedt boeren de mogelijkheid om niet alleen te overleven, maar zelfs een bovengemiddeld verdienmodel te realiseren. De sleutel tot succes ligt in aanpassingsvermogen en het benutten van kansen.

CONCLUSIE + AANBEVELING

Het onderzoek toont aan dat nevenactiviteiten agrarische bedrijven kunnen helpen om hun toekomstbestendigheid te vergroten. Ondernemers zouden moeten onderzoeken welke activiteiten bij hen passen en kansen bieden zonder grote risico's. Innovatie, klantcontact en productverwerking worden gezien als belangrijke gebieden voor groei en positionering. Daarbij is het essentieel dat vernieuwing aansluit bij de wensen van de klant en wordt ondersteund door passende regelgeving. Beleidsmakers spelen een belangrijke rol door een omgeving te creëren waarin boeren hun bedrijf gezond en duurzaam kunnen voortzetten.

KANSEN

Aan de andere kant zijn er volop kansen. Onderzoek naar subsidies en andere financiële steun kan helpen om innovaties te bekostigen. Samenwerking tussen boeren, bijvoorbeeld in coöperaties, kan leiden tot kostenbesparingen en sterkere marktposities. Ook biedt de transitie naar een circulair landbouwsysteem voordelen zoals kostenverlaging en verduurzaming door het hergebruik van reststromen.

EIGEN IMPLEMENTATIE

De Nuffield-reizen hebben mij laten zien hoe belangrijk het is om onze kernactiviteiten te versterken zonder ze te verstoren. Voor mijn bedrijf betekent dit een sterke focus op de regionale verkoop van oliepompoenen en de snacklijn 'met PIT', die al goed gewaardeerd worden in de markt. Om de waarde verder te vergroten, wil ik meer investeren in klantinteractie, bijvoorbeeld door evenementen te organiseren. Ook werk ik aan een nieuwe website, logo en huisstijl om de zichtbaarheid te verbeteren. Mijn bezoek aan Jucker Farm inspireerde me om kunstwerken van onze eigen pompoenen te maken en zo meer bezoekers te trekken. Dankzij Nuffield richt ik mij nu meer op procesoptimalisatie, productinnovatie en klantgerichtheid, zonder onnodige risico's te nemen.



Green Prairie International

IN DE SPOTLIGHT

LOCATIE:

Lethbridge, Alberta
Canada

HECTARES:

Meer dan 10.000 hectare aan
teeltgrond

COREBUSINESS:

Teeltbegeleiding, verwerking
en export van hoogwaardig
hooi en voedergewassen

AANTAL MEDEWERKERS:

Circa 200 medewerkers

EIGEN TEELTEN:

Hooi (alfalfa, timotheegras)
voederproducten, vezelproducten

JAAR VAN OPRICHTING:

1988

EXPORTLANDEN:

Meer dan 40 landen wereldwijd

Green Prairie International, gevestigd in Lethbridge (Alberta), is een toonaangevend bedrijf dat gespecialiseerd is in de verwerking en export van hoogwaardig hooi en voedergrassen. Op meer dan 10.000 hectare aan landbouwgrond wordt er voor het bedrijf diverse soorten hooi, zoals luzerne en timotheegras geteeld. Het bedrijf is een van de grootste exporteurs van hooi ter wereld.

Het bedrijf is actief in de retailsector en staat bekend om het verwerken van kleinverpakkingen van hooi. Dit is vooral gericht op huisdiervoerders zoals hooi voor konijnen, cavia's en andere kleine knaagdieren. Deze producten worden verkocht via diverse retailkanalen, waaronder dierenwinkels en grotere winkelketens. Dankzij hun expertise in meer dan 40 landen is Green Prairie International een koploper op het gebied van hoogwaardige hooi-export.

Na de CSC in Vancouver zijn mede Nuffield-scholar Rogier Scherpbier en ik, een week op pad geweest rondom Calgary. Hier hebben we dan ook Green Prairie bezocht. Erg indrukwekkend hoe ze zich hebben gefocust op deze 'nichemarkt' en daarbij zo'n schaalgrootte weten te behalen. Zij voegen relatief eenvoudig waarde toe, door de verpakkingseenheden te verkleinen en zich te richten op de voeding van diverse huisdieren. Alfalfa en timotheegras is niet nieuw of speciaal maar door zich te specialiseren in de verwerking ervan, kunnen ze zich goed onderscheiden in de markt.

Hun expertise in meer dan 40 landen, maakt ze een koploper op het gebied van hoogwaardige hooi-export



Hoogwaardig hooi + voedergrassen





ADVERTENTIE



smits

- ✓ Landwinkel + Groentekwekerij
- ✓ waar de seizoenen tot leven komen en de lekkerste (streek-)producten zijn te vinden
- ✓ verkooppunt van eigen geteeld lekkers zoals asperges, boerenkool, aardbeien, abrikozen en pompoenen
- ✓ pompoenparadijs + kerstbomen verkoop
- ✓ koffie + lekkers in het Smitscafé en/of een eigengetapt Boeren softijs

een bezoekje aan ons is een uitje voor jong & oud!



  www.landwinkelsmits.nl



CHECK OOK DE POMPOENPIT OLIE, MET ZIJN UNEKE SMAAK EEN WARE DELICATESSE. EN DAT GEWOON UIT DE ACHTERHOEK!



De lekkerste pompoenpitten komen van Nederlandse bodem. Ze zijn rijk van smaak, vezelrijk & een bron van eiwitten. Gehuld in diverse smaakjes zijn onze pompoenpitten omgedoopt tot de lekkerste borrelsnack uit de Achterhoek. En eerlijk smaakt dan wel het langst, maar zo'n bakje heb je zo leeg!

  www.met-pit.com



Aanmeldingsformulier Scholarship



Nuffield Nederland is een agrarische studiebeurs waarmee de Nederlandse landbouw investeert in ondernemerschap en potentieel toekomstige leiders.

1) Aanmelding

NAAM:

ADRES:

POSTCODE:

WOONPLAATS:

TELEFOONNR:

EMAIL:

GEBOORTEDATUM:

BURGERLIJKE STAAT:

**(indien van toepassing, graag ook naam van partner vermelden)*

AANTAL KINDEREN:

**(indien van toepassing, graag ook leeftijd van kinderen vermelden)*

2) Motivatie

OMSCHRIJF KORT JE BEDRIJF EN JOUW ROL DAARBINNEN.

BEN JE DAARNAAST BETROKKEN IN (MAATSCHAPPELIJKE) ACTIVITEITEN BUITEN JOUW BEDRIJF?

WAAROM MELD JE JE AAN VOOR EEN NUFFIELD SCHOLARSHIP?

ALS JE WORDT GEKOZEN, HOE HOUD JE THUIS JE BEDRIJF EN ACTIVITEITEN DRAAIENDE, TERWIJL JE MEERDERE WEKEN VAN HUIS BENT? INDIEN VAN TOEPASSING HOE STAAT JE PARTNER (ZAKENPARTNER DAN WEL PRIVÉ) TEGENOVER JE AANMELDING?

WAT ZIJN JE DOELEN EN AMBITIES VOOR JE BEDRIJF EN QUA ONDERNEMERSCHAP EN LEIDERSCHAP, VOOR DE KOMENDE 5 - 10 JAAR?

WAT IS JE STUDIEONDERWERP OF ONDERZOEKSVAAK WAAR JE MEE OP REIS WILT?

- Waarom deze keuze?
- Wat is de relevantie voor de agrarische sector hiervan?
- Welke problemen en kansen zie je hierbij?

HOE BEN JE VAN PLAN DE RESULTATEN VAN DE NUFFIELD ERVARING EN RESULTATEN TE DELEN? WELKE KANALEN EN WELK NETWERK VANUIT JOUW SECTOR EN/OF MAATSCHAPPELIJKE BETROKKENHEID WIL JE DAARBIJ INZETTEN?

GEEF AAN HOE JE OP DE HOOGTE BENT GESTELD OVER HET NUFFIELD PROGRAMMA.

(voetnoot: de selectiecommissie is ook geïnteresseerd in je betrokkenheid in activiteiten buiten jouw bedrijf en hecht waarde aan een duidelijke omschrijving van dit onderdeel)

3) CV

Stuur in je mail een CV (maximaal 2 pagina's) mee.

4) Ondertekening

Ondergetekende verklaart hierbij kennis te hebben genomen van de voorwaarden en zich hieraan te conformeren wanneer hij/zij als scholar wordt geselecteerd.

PLAATS:

DATUM:

NAAM:

Wil jij je graag aanmelden voor het geweldige Nuffield avontuur?

Check dan op en vul het online formulier in!

www.nuffield.nl/scholarships/aanmelden-scholarship

Ingrediënten

300 gram Bloem

5 gram Zout

100 ml Water

280 gram Boter

150 gram Suiker

1 kg Appels (bijv. Jongagold)



TARTE TATIN

BODEM

Om het deeg te maken, kneed je eerst **250 gram bloem** met zout en water tot een glad deeg. Verpak het in vershoudfolie en laat 15 minuten rusten in de koelkast.

Snijd **250 gram boter** in blokjes en kneed met de resterende bloem, plaats op een stuk bakpapier. Neem nog een stuk bakpapier en leg deze bovenop het mengsel. Vouw het papier nu zo dat er een rechthoek ontstaat van ca. 10 x 15 cm. Het botermengsel is op dit moment verpakt in bakpapier. Rol het nu uit, totdat het mengsel de grootte van het pakketje aanneemt en als het ware een boterplak is. Laat vervolgens minimaal 10 minuten rusten in de koelkast.

Rol het eerste deeg in de lengte uit tot driemaal de lengte van de boterplak. Plaats de gekoelde boterplak in het midden van het deeg en vouw de uiteinden van het eerste deeg over de boterplak. Rol voorzichtig in de lengte uit en vouw opnieuw. Laat het vervolgens 1 uur in de koelkast rusten.

Rol het deeg opnieuw uit en vouw de 2 'buitenzijden' op elkaar richting het midden. Rol opnieuw uit. Herhaal opnieuw. Zet vervolgens nogmaals in de koelkast. Het is belangrijk dat in totaal het deeg zeker wel zes keer is gevouwen.

VULLING

Vet een **ronde vorm van ca. 28 cm Ø** in met boter. Verwarm de oven tot **220 graden**. Verdeel de suiker over de bodem en bak in het midden van de oven tot het lichtbruin gekaramelliseerd is (ongeveer 7 minuten). **Let op:** de suiker verbrand snel en wordt heel erg heet. Snijd vervolgens **30 gram boter** in kleine stukjes en verdeel over de karamel.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in 8 stukken. Verdeel over de blokjes boter in de bakvorm en bak nog eens 20 minuten. Om te voorkomen dat de appels bruin worden, kan je ze weken in koud water met citroensap.

Rol het bladerdeeg uit tot een ronde vorm en prik er meerdere gaatjes in met een vork. Plaats vervolgens het deeg over de appellaag in de bakvorm. Duw de rand van het deeg tussen de appels en de bakvorm. Zet nog eens 15 minuten in de oven. Laat het vervolgens minimaal 3 minuten staan en keer voorzichtig om op een bord of taartplateau. Verwijder het bakpapier en smullen maar!

Tip! Heerlijk met vanille-ijs of kaneelslagroom

Woordzoeker

G	I	N	G	A	S	A	D	U	F	N	D	I	G	M	O
C	G	C	L	L	G	L	V	E	K	I	W	N	P	G	N
S	F	B	E	N	E	R	I	O	E	I	I	P	C	E	D
C	P	G	E	I	E	T	A	H	N	L	M	G	O	L	E
V	N	S	F	D	A	T	M	R	E	T	I	H	M	E	R
E	R	F	C	V	R	A	W	D	I	U	U	R	F	I	N
M	U	I	O	H	A	J	S	E	T	S	E	U	O	D	E
N	H	N	E	Z	O	I	F	G	R	I	C	B	R	E	M
W	N	P	R	N	N	L	E	S	T	K	E	H	T	R	E
I	C	U	H	N	D	I	A	S	B	H	E	U	Z	S	R
C	U	W	E	T	L	S	G	R	J	E	N	N	O	C	S
D	V	K	P	V	I	F	C	O	S	G	Z	U	N	H	C
P	A	S	P	O	O	R	T	H	P	H	W	O	E	A	H
T	R	I	E	N	N	I	A	L	A	L	I	B	E	P	A
W	E	R	E	L	D	R	E	I	S	P	K	P	Z	K	P
Z	E	L	F	O	N	T	W	I	K	K	E	L	I	N	G

AGRARISCH

AVONTUUR

BEDRIJFSBEZOEK

COMFORTZONE

CSC

DUURZAAMHEID

ENGELS

GFP

INNOVATIEF

KENNISDELING

LEIDERSCHAP

NETWERKEN

NUFFIELD

ONDERNEMERSCHAP

PASPOORT

SCHOLARSHIP

STIER

TRIENNIAL

VLIEGTUIG

VRIENDSCHAP

WERELDREIS

ZELFONTWIKKELING

BEDRIJVENREGISTER

A

AGRICO ORGANIC FARMS, QAT
AGRICULTURE RESEARCH CENTRE, QAT
AGRIPATH, AUS
AL MINA DISTRICT - FISH MARKET, QAT
AMUL DAIRY PLANT, IND
ANDREW WATSON - KILMAROCK FARMING, AUS
AUSSAN LABORATORIES, IND

B

BALADNA FOOD INDUSTRIES, QAT
BALLYAMALOE, IRL
BALLYKILCAVAN BREWERY, IRL
BAMBREW, IND
BATATI, CHE
BHAGYALAKSHMI DAIRY FARMS, IND
BINSAR FARMS, IND
BOGGABRI COTTON GIN, AUS
BORD BIA - SUSTAINABILITY PROGRAMMES, IRL
BRUTSCH KURBISKERN, CHE
BRYAN DANIELS - DAIRY FARMER, IRL

C

CHRISTAS, CHE
CIMMYT MUSEUM, MEX
CIMMYT UNIVERSITY, MEX
COPAS FARMS, GBR
COSTAGROUP - BLUEBERRIES, AUS
COSTAGROUP - TOMATOES, AUS

D

DEPARTMENT OF AGRICULTURE, IRL
DEPARTMENT OF AGRICULTURE OF AUSTRALIA, IND
DONOUGHMORE WORKHOUSE, IRL

E

EMBASSY OF AUSTRALIA, QAT
ENVIRO DUST SOLUTIONS - OILSEED CRUSHING FACILITIES, AUS

F

FARM-ERP, IND
FOX IN THE FIELD, IND
FRANCIE FORMAN BEEF CARLOW, IRL

G

GLASSHOUSE MEDICAL CANNABIS, AUS
GREEN PRAIRIE INTERNATIONAL, CAN
GROVER ZAMPA VINEYARD, IND
GULF OF GEORGIA CANNERY, CAN

H

HEENAT SALMA, QAT
HEINEKEN BREWERY, IRL
HIGHBANK ORCHARD, IRL
HOUSE OF LORDS, GBR

J

JAIN IRRIGATION SYSTEMS, IND
JOHN KEANES - DAIRY, IRL
JUCKER FARM - BÄCHLIHOF, CHE
JUCKER FARM - RÖMERHOF, CHE
JUCKER FARM - SPARGELHOF, CHE

K

KENTUCKY DOBSONS DISTILLERY, AUS
KURANDA - COVER CROPPING, AUS

L

LE MARCHE RETAIL STORE, IND
LULU HYPERMARKET, QAT

M

MARTIN OPPENHEIMER, AUS
MCCARTHY ROOFTOP FARM, IRL
MEAT AND LIVESTOCK AUSTRALIA, QAT
MSD ANIMAL HEALTH, IRL

N

NARRABRI FISH FARM, AUS
NATIONAL ASSOCIATION OF FARMER PRODUCER-
ORGANISATION (NAFPO), IN

P

PAT COLLINS CASTLEMARTYR, IRL
PEARSONS, IRL
PINECLIFF, AUS
PLANT BREEDING INSTITUTE/SYDNEY UNIVERSITY, AUS
PREMIUM TURF FARM, AUS

R

RED JEWEL STRAWBERRY NURSERY, AUS
REVESBY ESTATE, GBR
ROB KELLY - GRAZING TECHNOGRAZE, AUS

S

SPRING RIDGE, AUS

T

TAYLORS RUN, AUS
THE APPLE FARM, IRL
THE CONSCIOUSFARMER, AUS
THE FRUIT FIELDS, GBR
THE WOOLMARK COMPANY, IND
TIRLAN PROCESSING, IRL
TOLUCA RESEARCH STATION, MEX
TOM KERR FISHERMAN, AUS
TROPICAL GRASSES, AUS

U

UCD LYONS FARM, IRL
UNE - SMART FARM, AUS

W

WALCHA DAIRY, AUS
WEIKFIELD PRODUCTS, IND
WELDERS DOG BREWERY, AUS
WIDAM SLAUGHTERHOUSE, QAT
WILLIAM HUTCHINSON KELLS, IRL
WILMONT CATTLE COMPANY, AUS

Z

ZAD HOLDING, QAT






COLOFON

HOOFDREDACTEUR Edwin Smits
REDACTEUR + VORMGEVING Naomi Westendorp

ADVERTENTIE



-  Heerlijk ambachtelijke chocolade van verse melk
-  Maatwerk & personalisatie; maak jouw chocolade-dromen waar!
-  Leuke & leerzame chocoladeworkshops

  www.boerinlinda.nl

MOTIVATING

STIMULATING

CONNECTING

I4NATURE



De Grote Elst 62
 5246 JR, Rosmalen
join@i4nature.world

www.i4nature.world



VOUCHER

**2 BAKJES
 POMPOENPITTEN
 NAAR KEUZE VOOR
 MAAR 5 EURO**



OP VERTOON VAN DEZE VOUCHER BIJ
 LANDWINKEL SMITS IN DE HEURNE

