

Dichterbij

Hart van Brabant

Werken vanuit het hart 'Biologisch is zo logisch'

1389

Niek van den Broek 'Biologisch boeren draait om dier en natuur'
Actie Hart voor elkaar Stem op je favoriete project
Jo van de Pas Techneut met visie en lef



Magazine voor leden - najaar 2011

Rabobank



Joset Vermeer in haar pluktuin

3 RABOBANK INHOUDSOPGAVE

INHOUD

- 04** Nieuws & weetjes
- 06** Ledeninvloed krijgt vorm
- 08** Het verduurzamen van voedselketens
- 12** Ontwerp zelf de themasuite van de Rabobank in het Efteling Hotel
- 13** Column door Antoon Vermeer
- 14** Jo van de Pas, techneut met visie en lef
- 16** Interview Dirk Duijzer en Wout Dekker: Nederland als voorbeeld voor de wereld
- 19** LandArt Diessen: kunst in de natuur
- 20** Sprankenhof: biologisch is zo logisch
- 22** Interview manager Financieel Advies Lauran Geus
- 25** Week van de Smaak in de regio
- 26** Floriade Kids haalt buiten naar binnen
- 28** Hans van der Vloed: 'Goede relatie met je bank is goud waard'
- 31** Stemmen actie 'Hart voor elkaar'
- 32** Biologisch boeren en dan natuurlijk eten!
- 34** MHC HOCO en Rabobank. Meer winnen dan de wedstrijd
- 42** Puzzel mee en maak kans op een mooie prijs
- 43** Contact met de Rabobank: telefoon, e-mail en bezoekadressen
- 44** Lord of the Rings in Concert



Werken vanuit het hart 'Biologisch is zo logisch'

Op een idyllische plek, aan de Schoorstraat in Udenhout, ligt fruitkwekerij en pluktuin Sprankenhof. Het - letterlijk en figuurlijk - gezonde bedrijf van Josè Vermeer en haar man Mark Vonk. Zij ondernemen vanuit het hart en met de natuur als partner.

'Eerlijk gezegd heb ik er nooit over nagedacht om te kiezen voor biologisch. Voor mij was dat gewoon logisch. Het is mijn manier van leven. Als je iets koopt, moet het kloppen en je gezondheid ten goede komen', legt Josè uit. 'Ik heb meer nagedacht over wat ik wilde gaan verbouwen. Het maken van wijn had al onze interesse. Toen ik de kans kreeg om het bedrijf van mijn ouders over te nemen, ben ik gaan onderzoeken wat er allemaal mogelijk was. Onze boerderij stamt uit 1779 en ik ben eigenlijk terug gegaan in die tijd. Wat verbouwden ze toen in de moestuin? Zo kwam ik op fruit. Ik zocht fruitsoorten die hier van nature voor kwamen. Die passen goed bij de grond. Zo creëer je een goede basis voor biologische tuinbouw.'

SPONTAAN GEGROEID

'We begonnen klein met 1 are vlierbessen en bramen. Nu verbouwen we op ruim 1 hectare bramen, frambozen, aardbeien en diverse soorten bessen.' De producten verkopen ze in hun eigen winkel. Een mooi assortiment: verschillende soorten wijn, sap, jam, gelei en siroop. 'We oogsten en verwerken alles zelf. Op een gegeven moment konden we de hoeveelheid fruit eigenlijk niet meer aan. Ik plaatste een bordje bij de weg met de uitnodiging om fruit te plukken. Mensen vonden het meteen leuk. En ik vond het fantastisch om die mensen op mijn bedrijf tegen te komen. Het bleek

een perfecte combi. Zo ontstond onze pluktuin.'

STAPJE VOOR STAPJE

Josè biedt klanten graag een optimale beleving van voeding. 'Dat is ook het mooie aan het zelf plukken. Mensen zijn heel bewust bezig met het product dat ze gaan eten. Ik wil ze graag het hele proces laten ervaren en ze kennis laten maken met de bereiding.' Reden voor Josè om een kookstudio te bouwen. Hiervoor ontving ze een provinciale subsidie, waarvoor co-financiering een voorwaarde was. Om het financiële plaatje rond te krijgen, schreef ze een bedrijfsplan en ging daarmee naar de bank. 'We hebben al jarenlang een goede relatie de Rabobank. We gingen in gesprek en het bleek geen probleem. De bank gelooft in ons bedrijf en ons plan.' Nu beschikt Sprankenhof ook over een prachtige studio waar klanten tijdens een workshop zelf fruit verwerken.

Op de vraag of hiermee de ambities van Sprankenhof vervuld zijn, antwoordt ze: 'Ik wil graag nog een programma maken voor scholen. Zodat ook kinderen kunnen zien en ervaren waar het fruit vandaan komt en wat je er allemaal aan lekkers van kunt maken.'



VOOR U

Workshop jam koken

BELEVEN EN GENIETEN

In haar biologische tuin Sprankenhof in Udenhout verbouwt Josè Vermeer op ruim 1 hectare bramen, frambozen, aardbeien en diverse soorten bessen.

Dit fruit verwerkt zij tot biologische producten, zoals wijn, sap, jam, gelei en stroop. Wilt u een keer zelf jam maken? Schrijft u zich dan in voor de workshop jam koken. Op 22 oktober leert Josè u hoe u van vers fruit een lekkere jam maakt. Na afloop gaat u met een grote pot eigen bereide jam naar huis. Leden van de bank ontvangen 10% korting op de inschrijfprijs van € 15,50. Met de kortingscode: RABO kunt u zich inschrijven via:

www.sprankenhof.com



Kerstconcert van Bach

KORTING OP DE KAARTJES

De Nederlandse 'Bachvereniging bereikt perfectie', kopte NRC Handelsblad over de uitvoering van Bachs Hohe Messe. In het stuk heeft Bach op een prachtige en indringende wijze de vaste onderdelen van de Rooms-Katholieke Mis vertaald in muziek. In december is dit concert van de Bachvereniging in het hele land te beluisteren. Rabobankleden krijgen € 10 korting per kaartje. Kijk voor het volledige concertoverzicht op www.rabobank.nl/dichterbij

Swingen

MET UW KLEINE

Het Babyliedjesboek is een boek met 16 nieuwe, swingende, ontroerende, grappige en ondeugende liedjes die u voor én met uw kleintje kunt zingen.

Niet alleen leuk voor uzelf maar ook super als (kraam)cadeau! Een liedje voor het eten, in het badje en een liedje om te troosten zijn enkele voorbeelden uit het boek. De liedjes staan met tekst, vrolijke illustraties én bladmuziek in het boek. Ook krijgt u een cd waarop alle liedjes staan met zang, plus de karaoke-versie.

Rabobankleden ontvangen 33% korting en bestellen het Babyliedjesboek voor slechts € 9,95 in plaats van € 14,95 (excl. € 1,95 verzendkosten).

Bestel via

www.rabobank.nl/dichterbij

