

Grond Verbond

Informatie van de Groene Griffioen



Proces

De eerste editie van het Grond Verbond vindt plaats op biologische boerderij de Groene Griffioen. Je kan een landschapherstel idee aandragen van 1 februari t/m 31 maart 2021. Er zal daarna in april een Grond Markt op de boerderij plaatsvinden waar iedereen haar/zijn ingebrachte idee persoonlijk kan komen vertellen (niet verplicht). Daarna kiest de Grond Raad 2 geschikte ideeën uit, waar men via MOMA's voedselketen op kan stemmen in mei en juni 2021. Het winnende idee wordt daarna uitgevoerd op de Groene Griffioen.

Boerderij

- Biologische melkveehouderij in Weesp
- 40 ha grasland, 18 ha natuurland, 7ha dijkbeheer
- <https://www.degroenegriffioen.nl>

Boer en boerin

Boy & Wendela Griffioen werken als 5e generatie melkveehouders, samen met Femke en Boaz op de boerderij. Ook Hans Griffioen, 4e generatie, en twee kinderen zijn te vinden op de Groene Griffioen.

Boerderijwinkel

- In de boerderijwinkel worden biologische producten van eigen erf verkocht, waaronder eieren, zuivel, kaas en vlees.

- De melk is onbewerkt (direct van de koe), de yoghurt en de hangop zijn verwerkt in de melkverwerkerij door More Than Milk Amsterdam (MOMA). De eieren worden elke dag geraapt van de kippen en het vlees van eigen runderen en varkens van het erf worden ook in de winkel verkocht.
- In toevoeging op assortiment van eigen erf, wordt er in het voorjaar en de zomer biologische groente van lokale tuinderijen. Tot slot worden ook ander soort producten van andere (lokale, duurzame) ondernemers aangeboden.
- In de boerderijwinkel staat een composttoilet, waarvoor geen water nodig is om door te spoelen. Elke volle composttoilet wordt na passende mestverwerking gebruikt om nutriënten terug naar het land te brengen.

Land

De Groene Griffioen heeft in beheer:

- 40 ha grasland. In samenwerking met [Wij.land](#) heeft Boy afgelopen jaar reeds 3 hectare kruidenrijk grasland ingezaaid als test. Het moet nog blijken hoe effectief dit zal zijn.
- 18 ha natuurland. Ingrepen in dit natuurgebied zijn beperkt mogelijk omdat hier een projectontwikkelaar mee akkoord moet gaan.
- 7ha dijkbeheer. Hier grazen de pinken (jonge koeien) af en toe. Ingrepen op de dijk zijn beperkt mogelijk. Bijvoorbeeld mogen er geen (fruit)bomen geplant worden van de provincie/gemeente omdat dit het uitzicht vanuit de waterlinie fortten belemmert.

De bodem op de Groene Griffioen bestaat voornamelijk uit veen. Maar al het gebied dat langs de rivier de Vecht ligt is tot 100 meter vanaf de rivier klei. Daarna is het dus veen, met af en toe stukjes zand (van oude zandruggen uit de laatste ijstijd). Op deze website (<https://boerenbunder.nl/report/52.31525,5.06036>) kan je meer informatie vinden over de bodem en per perceel zien waar de bodem uit bestaat.

Hier komt een plattegrond van de boerderij binnenkort.

Water

Het waterpeil op de Groene Griffioen is gemiddeld 40-60/70 cm ontwaterd. Net als in de rest van het veenweidegebied vind op de Groene Griffioen bodemdaling plaats. Dit komt door ontwatering zodat het land droog blijft. Over de gevolgen (en oorzaken) en

mogelijke ingrepen vind je veel informatie op

<https://www.veenweiden.nl/mediatheek/beperking-bodemdaling/>

Ingrepen met betrekking tot het waterpeil zijn complex omdat deze in samenspraak moeten gaan met onder andere de Waterschappen.

Koeien

- 120 Montbéliarde koeien, waarvan 60 melkkoeien, rest jongvee en vleeskoeien
- produceren 7000L biologische melk per week, waarvan +- 5000 L lokaal wordt gevent aan Amsterdammers en geleverd aan Amsterdamse horeca, en door Boy kaas van wordt gemaakt, de rest gaat naar FrieslandCampina.
- Krachtvoer wordt grotendeels vervangen door lokale reststromen, zoals tarwegries van molen de Vriendschap uit Weesp en bierbostel van de lokale brouwerij in Weesp.
- Mest wordt direct vermengd in de potstal met houtsnippers uit Amsterdamse bos of bermmaaisel, zodat het gebruikt kan worden als compostbemesting op het weiland.

Varkens

- Gemiddeld heeft het Groene Griffioen 4-6 varkens
- De varkens komen van de Tuinen van West in Amsterdam West
- De varkens worden gevoed op gft-afval uit de buurt
- Varkens spitten het grasland om tot zwarte grond. Op deze zwarte grond kunnen makkelijker kruiden groeien, waar Wilderland (voorheen Ptthee) Hollandse kruidenthee van maakt. Deze kan je weer kopen in de boerderijwinkel. Zie: <https://wilder-land.com>
- Eens in de zoveel tijd gaat er een varken naar het slachthuis. Het varkensvlees wordt verkocht in boerderijwinkel

Kippen

- 200 kippen, 3 hanen
- De kippen scharrelen buiten in het weiland achter de koeien aan. 'Holistisch grazen', dat wil zeggen dat de kippen zich nuttig maken door de koeienvlaaien los pikken en de bodemstructuur te herstellen. Ze krijgen elke week de kans nieuwe grasmat los te scharrelen. Dat scheelt de boer weer werk met de tractor!

- De kippen krijgen op deze manier een hoge variatie aan voedsel binnen (gras, granen en bodemdiertjes).
- Ze gaan op stok in een mobiel hok, waar ze ook de eieren leggen, eten en drinken.
- Het mobiele kippenhok heeft ook een zonnepaneel voor de elektriciteit. Zo gaat automatisch het licht aan en uit en gaat het hok 's nachts dicht tegen roofdieren. Elke week verplaatsen we het kippenhok naar een nieuw stuk grasland.

Compoststal

- De stal is een potstal. Dat wil zeggen dat de mest wordt opgepot door het direct in de stal te vermengen met koolstofrijk strooisel. Op die manier bindt de ammoniakuitstoot zich aan het strooisel en wordt de mest een vaste stof.
- De koeien komen na een tijdje steeds hoger op de opgepotte mest te staan/liggen, en na een tijd wordt de gerijpte mest geruimd. Dan is het bruikbaar als rijke compost op het weiland.
- Het strooisel komt van zo lokaal mogelijke bronnen, zoals het Amsterdamse bos of berm strooisel uit de buurt.
- Op het dak van de stal liggen zonnepanelen, die jaarlijks 30.000 kWh leveren voor de huishoudens en zuivelmakerij.

Voor meer informatie over potstallen:

<https://www.levendehave.nl/dierenwikis/runderen/potstal> &

<https://edepot.wur.nl/158250>

Zuivelverwerking

- In de zuivelverwerking wordt door MOMA melk verwerkt tot yoghurt, hangop, chocolademelk. Boer Boy maakt twee keer in de week kaas: van jong tot extra oude kaas, brie, truffel, brandnetel etc. De zuivel en kaas wordt gevent door MOMA en verkocht in de boerderijwinkel.
- Voor 1 biologische kaas is ongeveer 10 liter biologische melk nodig.
- Kaasmaakproces: in een tobbe met een inhoud van 550 liter koelt de boer eerst de verse, warme melk terug van 37 naar 30 graden. Vervolgens voegt hij een zuursel en stremsel toe om de melk zuurder en dikker te maken. Na een half uur is de gestremde melk (wrongel) klaar om te melksuikers weg te wassen. Dan wordt de wrongel in het vat gedaan. Als er kruidenkaas wordt

gemaakt, gaan de kruiden er nu ook bij. Een van de laatste stappen is met een kaaspers het overtollige water uit de kaas te persen. Hierna blijft de kaas nog even in de vaten om te drogen en te verzuren. De kazen gaan vervolgens in een pekelpad met ongeraffineerd zeezout en blijven daar, afhankelijk van de grootte, zes uur tot drie dagen in.

- Daarna worden de kazen te rijpen gelegd in de ondergrondse kaaskelder van de boerderijwinkel. De temperatuur en luchtvochtigheid zijn er redelijk constant, en de kazen worden iedere dag gekeerd en gepoetst met een doek.
- De kaas heeft een natuurkorst (zonder plastic) en is dus eetbaar.

MOMA

- MOre Than Milk Amsterdam (MOMA) verwerkt wekelijks 5000L melk in de zuivelverwerkerij en brengt deze naar Amsterdam (straathandel +- 10% en horeca +- 90%)
- MOMA initieerde het Grond Verbond en willen daarmee de hele voedselketen laten meepraten over onze voedselproductie
- MOMA is de link tussen de Groene Griffioen en Amsterdam, tussen de Groene Griffioen boeren en vele consumenten.
- MOMA begon in 2017 door Marten Verdenius en is inmiddels met een groep van 15 melkboeren