

wie wij zijn

Een artistiek project op zoek naar tijd, ritme en verbinding

An artistic project in search of time, rhythm and connection



Als ik over 't veld loop, door de serre, de boomgaard of de weide, in de keuken het zand van de knolselder was, de eieren breek en terugdenk aan het gesprek waarin verteld wordt dat de poel achter de schuur de plek is waar de klei is uitgehaald voor de bakstenen waarmee de boerderij gebouwd is, lijkt alles verbonden. Soms hangt het met enkel een touwtje aan elkaar vast, worden gaten in het glas gedicht met stukken hardboard, zijn de gewassen tussen de wilde planten nauwelijks te zien, buig ik mijn knieën tot aan de grond naast het groen van de nog jonge postelein en oogsten we de spruiten in hetzelfde ritme als het vallen van de regen.

Ik gebruik vaak het woord 'verbinding' als ik over ons project spreek, maar ik ervaar ook dat dat woord weerstand bij me oproept. Misschien omdat moralisme op de loer ligt maar ook omdat het raakt aan termen als 'collectiviteit' en 'verantwoordelijkheid'. Woorden waarvan ik nauwelijks weet wat ze betekenen in een tijd waarin individuele doelen, de gezamenlijke belangen lijken te overheersen.

Ik voel mij meer verbonden aan de groentemarkt dan aan de zogenaamde kunstmarkt. Gerda zei: "als ik achter op 't veld sta, alleen, voel ik mij zo vrij en toch verbonden met alles op de boerderij. Meer nog dan als ik binnen ben."

Ik denk dat de twee geiten het goed hebben op hun nieuwe weide. Daar waar de hazelaar aan de rand staat, de appelbomen op een rij, de kudde koeien in de verte op het glooiende uitzicht stil lijken te staan, de zwerm vogels door het beeld blijven cirkelen.

Die middag zitten we met zeven rond de ovale tafel, eten knolseldersoep en verdwijnen de onderwerpen van het gesprek naar de achtergrond door het geluid van de wind. Ze fluit in de hoek van het grote keukenraam alsof ze dringend iets wil zeggen.

Ondertussen houdt ik een lijstje bij van de dingen die bij elkaar horen. Omdat ik het zie, omdat ik het hoor, omdat ik het ruik.

rien de rien (Edith Piaf) en jonagold suiker en zaad komen en gaan rogge en spek ...

De boerderij houdt alles samen. Bijna alles.

When I walk across the field, through the greenhouse, the orchard or the meadow, when I wash the sand from the celeriac in the kitchen, when I break the eggs and I recall the story of the pond behind the barn where the clay was extracted to make bricks for the construction of the farmhouse – everything seems connected. Sometimes it hangs together with just a string: the holes in the glass are plugged with pieces of hardboard, the crops among the wild plants are barely visible, I bend my knees to the ground next to the green of the still-young punslane, and we harvest the sprouts in the same rhythm as the falling rain.

I often use the word 'connection' when talking about our project, but I also experience a kind of resistance towards this word. Perhaps because of moralism lurking behind my back, but also because it touches on terms like 'collectivity' and 'responsibility'. Words whose meaning I hardly know at a time when individual goals seem to have overrun our collective interests.

I feel more connected to the vegetable market than the so-called art market. Gerda said: "When I am standing back in the field, alone, I feel so free and yet connected to everything on the farm. More so than when I am inside."

The two goats are having a good time, I think, in their new pasture, where the hazel stands at the edge and the apple trees in a row, a vista with a herd of cows that seem to stand still on the glowing landscape, where the flock of birds keep circling the scene.

That afternoon, seven of us sit around the oval table eating celeriac soup, and the topics of conversation fade into the background with the sound of the wind. She whistles in the corner of the large kitchen window as if to say something urgently.

In the meantime, I keep a list of the things that belong together. Because I can see it, because I can hear it, because I can smell it.

rien de rien (Edith Piaf) and Jonagold sugar and seeds coming and going rye and bacon ...

The farm keeps everything together. Almost everything.

Knolselder

Knolselder heeft een vaste structuur en is zacht en een beetje zoet van smaak. Knolselder heeft een lang seizoen en veel water nodig om te groeien. In landen met hoge temperaturen in de zomer wordt daarom minder knolselder geteeld. Wij hebben langere winters en dus zit knolselder meer in onze eetcultuur. Van oorsprong was er wilde selder. Die hebben we gecultiveerd en geselecteerd waarbij de een meer stengel en blad vormde en de ander een dikere knol. Verwant aan de wilde selder zijn onder andere wilde kervel, berenklauw, engelwortel en lavas. Wilde planten zijn vaak veel straffer van smaak dan een gecultiveerde variant. Het blad van de knolselder wordt gebruikt voor selderijzout.

Knolselder wordt rond maart al gezaaid. De opkweek van plantgoed duurt 6 tot 8 weken. Een knolselder moet warm opgekweekt worden. Minstens 14 tot 16°C. Vanuit het zaadje komt er eerst een kiempje dat water kan opnemen. Zo ontstaan er twee kleine blaadjes. Geleidelijk aan krijgt het meer blad. De zaden van de knolselder zijn erg klein. Er zitten maar liefst 2000 zaden in 1 gram.

Een knolselder behoort tot de schermbloemige zoals wortel, peterselie, venkel, kervel, koriander. Schermbloemigen hebben vaak een heel trage begingroei. De knolselder wordt in mei geplant en moet vóór de vorst geoogst worden. Bij een temperatuur kouder dan -2°C vriezen ze kapot. Maar ten ziele zet elk jaar knolselder. Dit jaar in totaal zo'n 3000 stuks op 4 bedden van 3 rijen.

De bedden liggen op verschillende delen van het veld. De knolselder die als eerste is geplant, is uiteindelijk de kleinste. Er stond witte en groene selder in de buurt en die selders zijn erg gevoelig aan roest. Roest is een schimmel die aan de bladeren komt. Ze tast enkel het blad aan en gaat niet over naar de knol maar laat deze wel minder goed groeien. Er zijn allerlei andere schimmels die in de grond aanwezig kunnen zijn en ook de knol kunnen aantasten zoals wortelvlieg of seldervlieg. Het kan zijn dat je nu een mooie knol hebt, maar dat die achteraf toch begint te rotten door de schimmels die zichtbaar toch in de knol zitten. Zoiets kan bijvoorbeeld gebeuren door een slechte vruchtafwisseling, niet genoeg diversiteit.

Op dit bed stonden eerst patatten. De vruchtafwisseling was op het andere bed beter. Daar heeft lang groenbemester (rogge dit jaar) gestaan en daarvoor stond er ajuin die niet op tijd gewied is geweest en dus stond er veel onkruid. Dat jaar was er geen opbrengst van dat bed maar daardoor is het dus heel goed doorworteld geweest en dat is de knolselder dit jaar ten goede gekomen. Een knolselder heeft veel kalium nodig. Patatten hebben dat ook nodig, dus die na elkaar zetten is niet de beste keuze.

Een knolselder heeft ook veel bemesting nodig maar liefst niet te veel stikstof want dan maakt hij te veel blad en een te kleine knol. De groenbemester moet op tijd omgeploegd worden omdat het ook stikstof vraagt om te verteren, dus een drie-tal weken ploegen voor het planten is goed. Verschillende families achter elkaar zetten, is het beste. Een schermbloemige kan je bijvoorbeeld best na prei of ajuin zetten. Prei maakt tamelijk veel wortels aan en heeft net zoals graan één kiemblad. Een gewas met één kiemblad heeft een ander wortelgestel. Zij hebben een krans van wortels die in de breedte gaan en dus de grond luchtiger maken.

De vruchtbare laag is hier ongeveer 25 tot 30 centimeter diep. Daarna begint de klei. Humus is erg belangrijk voor een knolselder omdat het werkt als een spons en zo de waterhuishouding reguleert. Als het te droog is, kan de knolselder nog redelijk lang vocht blijven opnemen en als het te nat is, is de grond minder snel verzadigd. Een selder kan niet goed tegen droogte, dan stopt de groei als een vorm van stress. De humuslaag is opgebouwd uit organisch materiaal dat achterblijft op 't veld, groenbemers, stalmest en ook onkruid zorgt voor een goed koolstofgehalte in de humus. Tussen de knolselder staat veel knopkruid. Dit onkruid groeit snel, maakt veel fijne wortels en kleine bloemen aan, dus ook veel zaden. Op 't veld staan verschillende grassen: melde, muur, hondsdrif, herderstasje, distels, weegbree, zuring, paardenbloem... Al die resten en stoffen die in de grond komen (compost) bevorderen ook het bodemleven. Veel regenwormen betekent gezonde grond. Grond moet luchtig en kruimelig genoeg zijn om op te kunnen planten. De regenworm maakt gangen, eet grond op en schijft het weer uit. Dat zorgt ervoor dat de grond de juiste kleverigheid heeft en dat er genoeg holtes en zuurstof in de grond komen. Ze zitten meestal rond de wortelen, omdat daar de grond luchtiger ligt en ze zo beter kunnen bewegen.

Bij het oogsten snij je met een mes rond de knol, door de wortels. Een deel van de wortels blijft aan de knol. Dan bewaren ze beter en drogen ze minder snel uit aan de onderkant. Van boven bij de stengel laat je ook een beetje aan zodat het gekwetste deel door het snijden niet gaat rotten. Knolselder bewaart lang. Als er niet te veel aantasting is van schimmels, bewaren ze tot april.

Na gesprek op 't veld



Celeriac

Celeriac has a firm texture and a mild and slightly sweet flavour. Celeriac needs a long season and a lot of water to grow. Countries with high summer temperatures therefore grow less celeriac. We have longer winters and so celeriac is more in our food culture. Originally, there was wild celery. We cultivated and selected those, whereby one formed more stem and leaves and the other a thicker tuber. Related to wild celery are o.a. wild chervil, hogweed, angelica and lovage. Wild plants are often much stronger in flavour than a cultivated variety. The leaves of celeriac are used for celery salt.

Celeriac is sown as early as around March. Cultivation of planting material takes 6 to 8 weeks. A celeriac should be raised warm. At least 14° to 16°C.

From the seed first comes a germ that can absorb water. This gives rise to two small leaves. Gradually, it gets more leaves. The seeds of celeriac are very small. There are as many as 2,000 seeds in 1 gram.

A celeriac belongs to the umbelliferous like carrot, parsley, fennel, chervil, coriander. Umbelliferae often have very slow initial growth. Celeriac is planted in May and should be harvested before frost. At temperatures colder than -2°C, they freeze to pieces. Maarten plants celeriac every year. This year a total of about 3,000 on four beds of three rows.

The beds are in different parts of the field. The celeriac planted first ended up being the smallest. There was white and green celery nearby and those celery are very susceptible to rust. Rust is a fungus that gets on the leaves. It only affects the leaves and does not transfer to the tuber but makes it grow less well. There are all kinds of other fungi that can be present in the soil and also affect the tuber, such as carrot fly or celery fly. You may have a beautiful tuber now, but afterwards it starts to rot because of the fungi that are apparently in the tuber anyway. Such a thing can happen, for example, due to poor crop rotation, not enough diversity.

This bed first contained potatoes. The crop rotation was better on the other bed. There has been green manure (rye this year) for a long time and before that there was onion that was not weeded in time, so there were a lot of weeds. That year there was no yield from that bed but therefore it has been very well-rooted and that has benefited the celeriac this year. A celeriac needs a lot of potassium.

After a conversation on the field

Potatoes need that too, so putting them one after the other is not the best choice. A celeriac also needs a lot of fertiliser but preferably not too much nitrogen as it will make too many leaves and too small a tuber. Green manure should be ploughed in time because it also requires nitrogen to digest, so about three weeks of ploughing before planting is good. Planting several families in a row is best. An umbellifer, for example, is best planted after leeks or onions. Leeks produce quite a lot of roots and, like corn, have one germination leaf. A crop with one germ leaf has a different root system. They have a wreath of roots that go wide and thus aerate the soil.

The fertile layer here is about 25 to 30 centimetres deep. After that, the clay begins. Humus is very important for a celeriac because it acts like a sponge, regulating water balance. If it is too dry, the celeriac can still absorb moisture for a fairly long time and if it is too wet, the soil is less likely to be saturated. A celery does not cope well with drought, then growth stops as a form of stress. The humus layer is composed of organic material left in the field, green manures, farmyard manure and also weeds provide a good carbon content in the humus. Between the celeriac is a lot of knobweed. These weeds grow fast, produce a lot of fine roots and small flowers, so also a lot of seeds. In the field, there are several grasses: sorrel, wall, dog's trotter, shepherd's purse, thistles, plantain, sorrel, dandelion.... All those residues and substances that get into the soil (compost) also promote soil life. Lots of earthworms means healthy soil. Soil should be airy and crumbly enough for planting. The earthworm makes corridors, eats soil and shits it out again. This ensures that the soil has the right stickiness and enough cavities and oxygen. They tend to be around the roots, as that is where the soil is more airy and allows them to move around better.

When harvesting, use a knife to cut around the tuber, through the roots. Some of the roots stay on the tuber. Then they store better and are less likely to dry out at the bottom. From above at the stem, you also leave a bit on so that the injured part does not rot due to cutting. Celeriac keeps for a long time. If there is not too much infestation of mould, they keep until April.



De derde dag

Een verslag door Loes Jacobs

The third day

A report by Loes Jacobs

Op zondag 24 september vond de derde open dag plaats op de boerderij van Maarten.

Deze keer een setting op het veld. De marktkraam staat op 't veld tegenover de bedden met groenten. De tafels en banken errond nodigen uit om aan te schuiven.

Het is een echte nazomerdag met volop zon. Heel wat mensen zijn nog druk bezig om de laatste dingen voor het publiek klaar te zetten. En ook de nieuwe krant is geleverd. Alle kunstenaars en hun gasten zetten zich vlijtig rond de tafel om de nieuwe editie te lezen. Wanneer het stoofvlees op het vuurtje staat op te warmen, verzamelt de wie WIJ zijn groep rond de tafel: Paul en Keira, Phyllis en Guillaume, Edurne, Ernesto en David, Jolien, Will en ik, Jesse, Sara, Louise en Maarten. Enkel Various Artists konden er niet bij zijn vandaag. We eten pompoensoep, daarna stoofvlees met brood en chutney van pruimen en de lunch eindigt met een heerlijke kaastaart van jonge geitenkaas en gestoofde peer.

Het is fijn om te voelen hoe iedereen zich stilaan thuis voelt op de boerderij. Er worden weetjes en ervaringen uitge-

On Sunday, September 24, the third open day takes place at Maarten's farm.

This time, a setting with the market stall in the field opposite the beds of vegetables. The tables and benches around it invite people to join.

It is a real Indian Summer day with plenty of sunshine. A lot of people are still busy getting the last things ready for the public. The seasonal journal has also been delivered. All the artists and their guests diligently gather around the table to read the new edition.

While the stew is warming up on the stove, the wie WIJ zijn group gathers around the table:

wisseld van de laatste residenties terwijl de roofvogels statig door de lucht vliegen.

Na de lunch komen de eerste bezoekers toe op het veld. Mr. Orange installeert zich achter zijn draaitafel. Hij voorziet de namiddag van liedjes die allemaal iets te maken hebben met eten, een ware food playlist.

Met een kleine groep maken we een toertje rond de boerderij. Alle gronden waar geen groenten groeien liggen er gemaaid bij, wat een weids en open beeld oplevert, extra in de verf gezet door de zon die de hele dag blijft schijnen. De kleine appelbomen hangen vol appels. De aardperen staan in bloei en siereren met hun lange stengels en gele bloemen de grens van Maartens velden. In de serre rijpen de laatste tomaten van het seizoen. De geiten Bette en Bes worden erbij gehaald. Zo genieten zij ook mee van deze publieke dag.

Om vier uur verzamelen alle nog aanwezige kunstenaars en Phyllis en ik zich voor de marktkraam. We lezen om de beurt voor uit de krant zowel in het Engels als het Nederlands. De readthrough door de krant geeft een

Paul and Keira, Phyllis and Guillaume, Edurne, Ernesto and David, Jolien, Will and myself, Jesse, Sara, Louise and Maarten. Only Various Artists could not make it today. We eat pumpkin soup, then stew with bread and plum chutney, and lunch ends with a delicious cheesecake of young goat cheese and stewed pear.

It is a nice feeling that people are slowly at home on the farm. Experiences and trivia are exchanged from the last residencies while the birds of prey fly stately through the air.

After lunch, the first visitors arrive on the field. Mr. Orange installs behind his mixing table. He sets the mood for the afternoon with songs that are somehow connected to food – a true food playlist.

With a small group, we make a tour around the farm. The parcels where no vegetables grow are mowed, which creates this wide and open picture, highlighted by the sun that keeps shining all day. The small apple trees are full of fruits.

goed idee over het project in zijn geheel maar ook waar het seizoen inhoudelijk mee bezig was: tijd en welke rol die opneemt in ieders werk. Het gesprek tussen Sara, Edurne, Jesse en Maarten geeft een goed inzicht hierin.

Na het voorleesmoment komt Maarten op de tractor aangereiden om de pompoenenoogst af te werken. Wie wil, kan meehelpen de pompoenen te oogsten. Het voelt goed om dit gezamenlijk te doen.

In de zon rond de tafels leren mensen elkaar kennen, wordt er gegeten en gedronken, naar muziek geluisterd en groenten gekocht. Wanneer de zon neerdaalt, keert de tijd stilaan terug, alsof die even stilstond op het veld van Maarten. Tijd om weer naar huis te gaan...

Jerusalem artichokes are in bloom, adorning the border of Maarten's fields with their long stems and yellow flowers. In the greenhouse, the last tomatoes of the season are ripening. The goats Bette and Bes are brought in. They too enjoy this public day.

At four o'clock, all the remaining artists and Phyllis and I gather in front of the market stall. We take turns reading from the newspaper in both English and Dutch. The read-through of the journal gives a good impression about the project as a whole but also about the theme that was set for the season: time and what role it plays in everyone's work. Especially the conversation between Sara, Edurne, Jesse and Maarten reflects upon this.

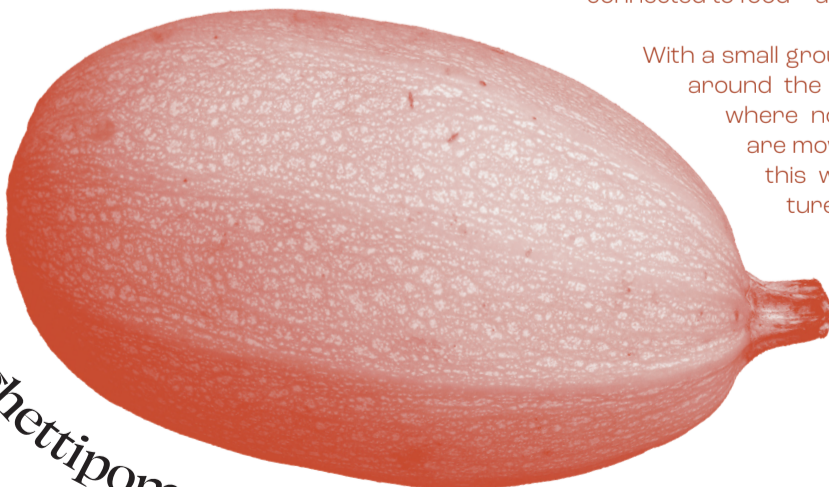
After the reading moment, Maarten arrives on the tractor to finish the pumpkin harvest. Those who want can help harvest the pumpkins. It's great to do this together.

Around the tables, in the sunshine, people get to know each other, eat and drink, listen to music and buy vegetables. As the sun descends, time quietly returns, as if it stood still for a moment on Maarten's field. Time to go home again...

Muskaat



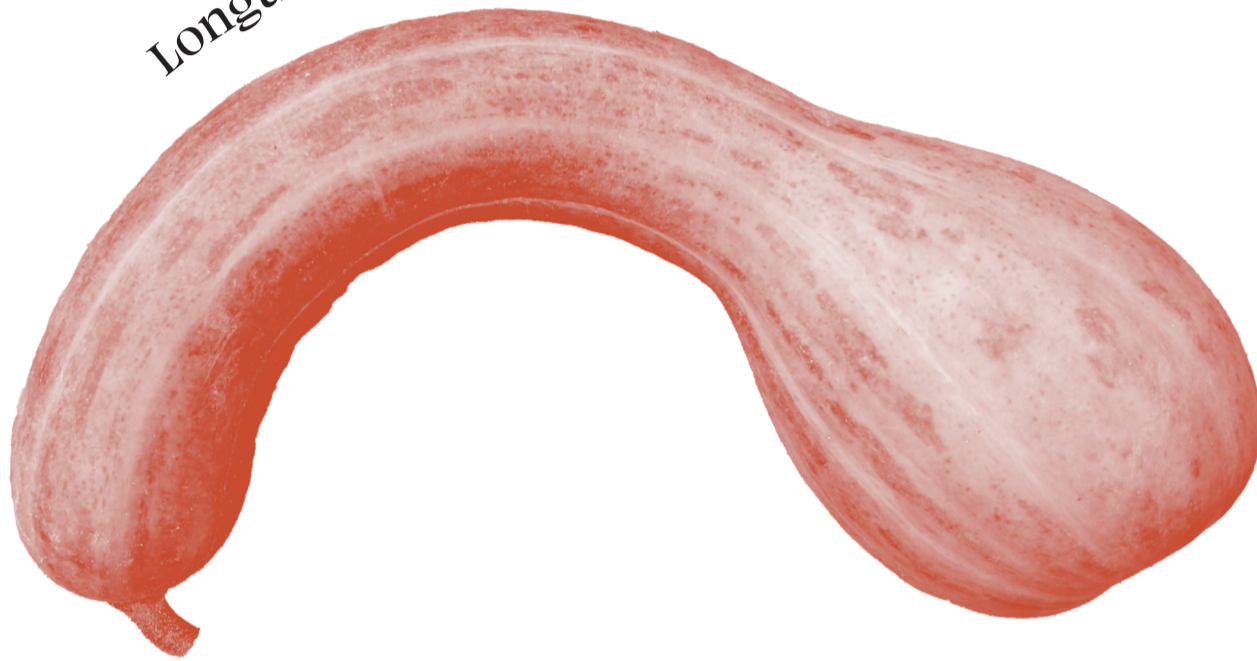
Spaghettipompoen



10 songs about FOOD

by Mr Orange

Longue de Nice



Hokkaido

→ **BLIND BLAKE**

& THE ROYAL VICTORIA HOTEL CALYPSOS

Gin & coconut water

→ **EDEN AHBEZ**

Banana boy

→ **KENNY BURELL**

Chitlins con carne

→ **HAGAN**

Good food

→ **THE CHAKACAS**

Turtle soup

→ **TONY REBEL**

Fresh vegetable

→ **NATOXIE FEAT. YOZO**

Moi je bois plus d'alcool

→ **ROSALIA**

Chicken teriyaki

→ **NANCY SINATRA**

Summer wine

→ **RODRIGUEZ**

Sugar man

Een gesprek over grond, samenwerking, zaden en eigendom

Nobody gets the idea from above. It's more about talking to people, like this situation, in a café, going to shows, reading, that you form your ideas

It's COMMON

Ideas are very common

hoe werken we samen?

a landscape full of farmers

16 oktober 2023

Voor alle aanwezige kunstenaars en medewerkers van nadine vzw zijn de begrippen samenwerking, kennisdeling, gesprek en auteurschap onderdeel van hun dagdagelijkse werk. Ieder op een heel eigen manier maar met overlap en herkenning in elkaars kunstpraktijk. We waren nieuwsgierig naar wat deze begrippen betekenen voor de landbouw en de groenteteelt, dus starten we aan de basis bij grond en zaden. Petras Tas van De Landgenoten schoof mee aan tafel alsook Mieke Lateir van Bingenheimer Saatgut en samen met Boer Maarten ontvouwde zich een gesprek....

Een stuk land en machines kopen om te kunnen starten met boeren, is een enorme investering en was quasi onmogelijk toen Maarten als jonge boer begon. Hij had het geluk om samen te kunnen werken met een boer die bijna op pensioen was en zijn kennis deelde. Maarten huurde zijn terrein, zijn machines en de loods voor de opslag van groenten. In 2008 kocht hij een eigen boerderij in Attenrode.

Sara werkte jarenlang in verschillende samenwerkingen. Mensen samenbrengen en dialoog werden op den duur de kern van haar artistiek onderzoek zelf. Ze werd geboeid door het werk van fysicus en filosoof David Bohm* die het begrip dialoog nauwkeurig en op een heel specifieke manier uiteen heeft gezet.

Het werk van Eburne ontstaat altijd vanuit de relatie die ze opbouwt met mensen, door het persoonlijk contact, waarbij de historische context belangrijk is maar altijd in connectie met individuele ervaringen en herinneringen.

Eburne is eveneens deel van een collectief van 20 tot 25 personen waarmee ze samen een groentetuin heeft. Ze ontwikkelde in die 14 jaar "tools", manieren om samen te werken op het veld. De regels die ze ontwikkelden zijn niet op papier vastgelegd maar worden mondeling en al werkende overgedragen.

Jolien focust zich binnen haar werk en het lesgeven aan architectuurstudenten op het belang van het fysieke, de lichamelijke kennis met betrekking tot de ruimte rondom als een tegenwicht op de hele digitale situatie waar wij meer en meer inzitten.

Various Artists heeft nadine in 1999 opgezet met collega Ferdinand Dubois, op een moment dat de 'Ander' voor hem belangrijker werd dan de 'ik'. Various Artists ontstond nadat hij het individuele kunstenaarschap dood verklaarde en er ruimte gemaakt werd om 23 fictieve kunstenaars aan het woord te laten die samen al jarenlang het collectief Various Artists vormen.

Inmiddels ondersteunt nadine voornamelijk kunstenaars die nomadisch werk maken, die de publieke ruimte als werkplek hebben, transdisciplinair werken en/of mensen samenbrengen. Phyllis werkte voordat ze bij nadine kwam werken voor een privéverzamelaar van kunst. De drang van de bedrijfs-eigenaar om kunst te kopen, overschaduwde voor haar de zorg en visie om het te bewaren. De bedrijfscultuur zelf maakte het moeilijk om op een duurzame manier met kunstenaars samen te werken. Er was altijd een eindproduct in gedachten, maar dat maakte de dialoog minder belangrijk.

soms botst het ook, vaak roept het vragen op

een gesprek is iets wat je deelt, en het kan niet anders dan met de ander

we kookten vaak samen

how do we relate to the concept of 'territory'?

he was totally right, and it got me thinking

October 16, 2023

For the artists and people collaborating with nadine, the concepts of collaboration, knowledge-sharing, conversation and authorship are part of their day-to-day work. They deal with these topics in a very different way but with overlap and recognition in each other's art practice. As we were curious what these concepts mean for agriculture and vegetable growing, we decided to start at the base, with soil and seeds. Petras Tas from De Landgenoten joined us at the table as well as Mieke Lateir from Bingenheimer Saatgut, and together with Maarten, a conversation unfolded...

Buying a piece of land and machinery to start farming is a huge investment and was virtually impossible when Maarten started out as a young farmer. He was lucky enough to work with a farmer who was nearing retirement who shared his knowledge. Maarten rented his land, his machinery and the shed for storing vegetables. In 2008, he bought his own farm in Attenrode.

Over the years, Sara has worked in various collaborations. The idea of bringing people together in dialogue eventually became the core of her artistic research. She was captivated by the work of physicist and philosopher David Bohm* who set out the concept of dialogue accurately, and in a very specific way.

Eburne's work always arises from the relationship she builds with people, through personal contact, where historical context is important but always in connection with individual experiences and memories. Eburne is also part of a collective of 20 to 25 people with whom she has a vegetable garden. Over those 14 years,

a set of 'tools' was developed; rules for working together in the field. They are not written down on paper but are transmitted verbally and while working.

Within her work and the courses she's teaching to architecture students, Jolien focuses on the importance of the physical, embodied knowledge regarding space all around as a counterbalance to the digital situation we are experiencing.

Various Artists founded nadine with a colleague (Ferdinand Dubois) in 1999. This at a time when the 'Other' became more important to them than the 'I'. Various Artists came into being after they declared individual artistry dead: space was made for 23 fictional artists to speak, and together they shaped the collective Various Artists for many years.

nadine mainly supports artists who make nomadic work, who use public space as a workplace, work transdisciplinary and/or bring people together. Before joining nadine, Phyllis worked for a private art collector. For her, the company owner's drive to buy art overshadowed the care and vision to preserve it. The corporate culture itself made it difficult to work with artists in a sustainable way. There was always an end product in mind, but this made dialogue less important.

A conversation about land, cooperation, seeds and ownership

who do you mean? because you already talked about 'we' a few times

want als je zegt, verschillende generaties?

wie groot is wordt groter en wie klein is moet gigantisch veel moeite doen om een beetje te groeien

als je nu door den buiten rijdt, is het gewoon niet te doen het is een monocultuur zover als je kan kijken het is een industrieel terrein.

If you don't know that there are many species of butterflies then you also don't notice that only one is flying around, what's your basis?

250 euros I am happy to spend for charity

how can we put heads, bodies and ideas together?

"we willen niet dat de boer op zijn eiland zit". Hoe bedoelde je dat?

wij zijn ook altijd zo genuanceerd soms denk ik misschien moeten we ook het van de daken schreeuwen

Petra Tas

"Ik ben hier namens De Landgenoten. Wij zijn een coöperatie en een stichting. En we geven letterlijk ruimte aan boeren, in die zin dat we met heel veel mensen geld samen leggen om landbouwgrond te kopen, en die dan te verhuren aan bioboeren. Alle coöperanten en aandeelhouders zijn dus een stukje mede eigenaar. Wij bezitten die grond dus gemeenschappelijk, maar wij verhuren die wel aan één persoon of één coöperatieve boerderij, de grond is dus niet opengesteld voor gemeenschappelijk gebruik.

Wat belangrijk is, en wat de hele visie van De Landgenoten vormt, is de noodzaak om landbouwgronden te beschermen, omdat de komende generaties ook nog gezond, lokaal voedsel willen verbouwen. De boer heeft voor ons in de eerste plaats een zorgfunctie: hij of zij zorgt voor de natuur, zodat die blijft floreren en hij of zij zorgt natuurlijk ook voor een gemeenschap. Die wisselwerking tussen boer en gemeenschap willen wij versterken. Dus stimuleren we de mensen die onze grond gebruiken om in interactie te gaan met de gemeenschap rondom de grond, zonder daarbij de manier waarop voor hen te beslissen.

Volgend jaar bestaan we als organisatie 10 jaar. We zijn initieel opgericht door verschillende organisaties (zoals Velt, Natuurpunt, BBL, Hefboom, BioForum, Oxfam etc.). Zij vonden het belangrijk dat we ontstonden om de biologische landbouw in Vlaanderen en de nieuwe bioboeren te ondersteunen. De Landgenoten bestaat uit een klein professioneel team, maar verder zijn het vooral burgers die zich mee inzetten, giften doen en aandelen kopen. We hebben 47 hectare grond en ondersteunen daarmee 14 of 15 boerderijen waar meer dan 20 boeren of boerinnen actief zijn.

Er zijn bijna 1700 aandeelhouders, waarvan ongeveer 35% echt verbonden is aan één specifieke boerderij, en vanuit die optiek ook aandeelhouder geworden zijn.

Voor de aandeelhouders is er geen financiële return. Zij zijn aandeelhouders omdat ze het idee genegen zijn en willen steunen. Bij de coöperatie koop je minstens één aandeel (= 250 euro). Het gros zijn burgers, particulieren, maar er zijn ook mensen die met hun bedrijf aandelen kopen. Jaarlijks doen ook tientallen mensen een gift, klein of groot.

Wij kopen geen gebouwen. We investeren alleen in grond, die we daarna nooit meer loslaten. We denken op lange termijn. Als een boer stopt, gaan we op zoek naar een opvolger. We krijgen ook vragen van mensen die pioniers waren in de jaren '70 en '80 en die nu stoppen, om hun bedrijf of gronden over te nemen. Dat lukt ons niet altijd. We zouden hiervoor meer middelen nodig hebben. Het is zo zonde dat een grond die al 40 jaar biologisch bewerkt wordt, teruggeschakeld wordt naar de gangbare landbouw. Dus wij proberen opvolgers te vinden die deze bedrijven biologisch willen verderzetten.

En doordat wij met z'n allen op z'n minst de grond kopen, wordt het noodzakelijke kapitaal voor de boer een stuk kleiner.

Petra Tas

"I am here on behalf of De Landgenoten. We are a cooperative and a foundation. We literally give space to farmers in the sense that a lot of people put money together to buy farmland, and rent it to organic farmers. So all the cooperators and shareholders are co-owners. We own the land communally, but we rent it to one person or one cooperative farm, so the land is not open for communal use.

What is important, and what forms the whole vision of De Landgenoten, is the need to protect farmland because future generations also want to grow healthy, local food. For us, the farmer has first and foremost a caring function: he or she takes care of nature so that it continues to flourish and, of course, he or she also takes care of a community. We want to strengthen that interaction between farmer and community. So we encourage the people who use our land to interact with the community around it, without deciding the way for them.

Next year, we celebrate our 10 years as an organisation. We were initially founded by several organisations (such as Velt, Natuurpunt, BBL, Hefboom, BioForum, Oxfam, etc.). They felt it was important that we came into being to support organic farming in Flanders and new organic farmers. De Landgenoten consists of a small professional team, but otherwise it is mainly citizens who are involved, make donations and buy shares. We have 47 hectares of land, supporting 14 or 15 farms where more than 20 farmers are active.

There are nearly 1,700 shareholders, about 35% of whom are really connected to one specific farm, and became shareholders from that perspective.

For the shareholders, there is no financial return. They are shareholders because they are inclined to and want to support the idea. With the cooperative, you buy at least one share (= 250 euros). The bulk are citizens, individuals, but there are also people who buy shares with their company. Every year, dozens of people also make a donation, small or large.

We don't buy buildings. We only invest in land, which we then never let go of. We think long-term. When a farmer quits, we look for a successor. We also get requests from people who were pioneers in the 1970s and 1980s and who are now quitting, to take over their farms or land. We don't always manage to do that. We would need more resources for this. It is such a shame that land that has been farmed organically for 40 years is switched back to conventional farming. So we try to find successors who want to continue these farms organically.

By all of us at least buying the land, the necessary capital for the farmer becomes a lot smaller.

Een gesprek over grond, samenwerking, zaden en eigendom

Mieke Lateir:

"Ik werk al zo'n dertien jaar voor Bingenheimer Saatgut. Het is een coöperatieve structuur (Aktionengesellschaft) die biologische zaden van groenten, kruiden en bloemen aanbiedt. Deze biologische zaden komen van zaadvaste rassen.

Bingenheimer is ontstaan door een aantal biologisch dynamische telers, professionele tuinders, die merkten dat ze in de zaadsector veel aan het verliezen waren. De concurrentie werd zo gigantisch met een beperkt aantal bedrijven die heel die zaadsector in handen heeft, wat leidde tot alsmaar minder diversiteit.

Een vijfendertigtal jaar geleden hebben zo'n 20 mensen gezegd "wij moeten dit zelf doen als we willen dat er diversiteit blijft". Het zijn altijd de boeren geweest die zelf hun zaden hebben geselecteerd. Zij hebben gedurende duizenden jaren rassen ontwikkeld, op een heel natuurlijke manier, direct op het veld. Aanvankelijk wisselden ze dat gewoon met elkaar uit, en dan is besloten om ze in de wereld brengen, als alternatief voor de hybrides, en beschikbaar te stellen voor andere tuinders. Zo werden ze een collectief.

Wat mij daar zo in aantrekt is ook de schoonheid waarmee ze dat doen. Biologisch dynamische boeren kijken heel erg naar de plant als levend wezen. Het is echt een co-creatie tussen plant en veredelaar. Wat zit er in die plant? Wat wil daar uitkomen? Maar er is natuur-

lijk ook een markt vraag, dus er zal altijd spanning en compromis zijn. Bij de grote zaadhuizen worden de nieuwe groenten ontwikkeld onder conventionele omstandigheden: die rassen zijn eigenlijk niet geschikt voor de biologische landbouw want ze worden in heel andere omstandigheden ontwikkeld.

Eigen aan een zaadvast ras is net dat het niet zo uniform is als een hybride, maar dat uit zich niet enkel in de grootte en de vorm, maar ook in het moment van oogsten. Hybrides zijn allemaal hetzelfde moment klaar en passen daarom in het systeem van de supermarkten.

Onze zaden passen in de directe (korte keten) verkoop waar het net interessant is om niet allemaal even grote bloemkolen te hebben want de ene wil een grote, de andere een kleine.

Het veredelen duurt gemiddeld 7 jaar, en bij een tweejarig gewas duurt het twee keer zo lang.

Er zijn twee dingen waar door grote bedrijven hard op wordt geselecteerd: resistenties tegen ziektes op het veld, en volume, dus opbrengst. Maar bij ons is ook smaak belangrijk én vitaliteit van de plant. Dus de relatie die onze biodynamische veredelaars aangaan met die plant, dat speelt ook op energetisch niveau. Dat zijn 20 verschillende mensen die allemaal op een andere manier daarmee omgaan. Die diversiteit maakt het zo mooi.

Mieke Lateir:

"I have been working for Bingenheimer Saatgut for about 13 years. It is a cooperative structure (Aktionengesellschaft) that offers organic seeds of vegetables, herbs and flowers. These organic seeds come from seedfast varieties.

Bingenheimer was created by some biodynamic growers, professional gardeners, who noticed that they were losing a lot in the seed sector. The competition became so huge with a limited number of companies controlling the whole seed sector, which led to less and less diversity.

Some 35 years ago, about 20 people said: "we have to do this ourselves if we want diversity to remain". It has always been the farmers who have selected their own seeds. They have developed varieties over thousands of years, in a very natural way, directly in the field. Initially they just exchanged that with each other, and then it was decided to bring them into the world, as an alternative to the hybrids, and make them available to other gardeners. That's how they became a collective.

What attracts me so much to this is the beauty with which they do it. Biodynamic farmers very much look at the plant as a living being. It really is a co-creation between plant and breeder. What is it that the plant contains? What is it that wants to come out? But of course there is also a market demand, so there will always be tension and compromise. At the big seed houses, the new vegetables are developed under conventional conditions: those varieties are not actually suitable for organic farming because they are developed in very different conditions.

Specific to the seedfast variety is that it is not as uniform as a hybrid, but this manifests not only in the size and shape, but also in the time of harvesting. Hybrids are all ready at the same time and therefore fit into the supermarket system.

Our seeds fit into direct (short-chain) sales where it is interesting not to have cauliflower all the same size because some want a big one, others a small one.

Breeding takes seven years on average, and for a biennial crop it takes twice as long.

There are two things that big companies select hard on: disease resistance in the field and volume, i.e. yield. But for us, taste is also important, as well as the vitality of the plant. So the relationship that our biodynamic breeders enter into with the plant also plays a role at an energetic level. There are 20 different people who all deal with this in a different way. This diversity is what makes it so beautiful.

waarom?

ze zei: of ik nu bloemkool of sla koop, het smaakt allemaal hetzelfde.

what do you have to do to be heard? and stay happy at the same time

yes, with the food, of course, such a strong lobby

ik ga patatten gaan halen bij Jack en Annie, dus dat zijn allemaal vrienden en dat is niet van ik moet naar de winkel, dat is: ik ga nekeer hallo gaan zeggen bij die, en ondertussen...

land should only be allowed to use! And if you misuse it, it can be taken away from you.

wie beslist dat?

mensen gaan je niet snel geloven als je zegt dat er kennis verloren is gegaan de laatste decennia, want we hebben het internet en digital era, en in één seconde leren we nu 50 keer meer bij wijze van spreken

A conversation about land, cooperation, seeds and ownership

Wat zit er in die plant? Wat wil daar uitkomen?

het zou bijna een pleidooi zijn
"vrouw terug aan de haard"
of misschien iedereen aan de haard.

HET VERSCHIL TUSSEN ZAADVAST EN HYBRIDES (Mieke Lateir)

"Zaadvasten rassen is een heel natuurlijk proces, zoals de boeren het min of meer altijd gedaan hebben. Je hebt een veld witte kolen en je kijkt: hoe gedraagt die plant zich, wat vind ik zelf belangrijk (bijvoorbeeld dat die kool goed gesloten is, dat die niet te snel in bloei gaat) en daar selecteer je op. De planten, in dit geval de kolen, die het heel goed doen, daar zet je stokjes bij, je houdt die bij en plant die het jaar nadien uit, je laat ze 'met elkaar afbloeien', in bloei gaan, ze bestuiven dan elkaar en daar neem je het zaad van. Dus generatie na generatie doe je een selectie op het veld. En aan het eind heb je dan een nieuw ras. Wat ook vaak gedaan wordt, is starten met een kruising om zoveel mogelijk diversiteit te hebben om dat proces te starten.

Om een hybride te maken worden twee ouderlijnen gekozen. Elk van de ouderlijnen heeft een kenmerk dat je graag wil meenemen in het te ontwikkelen ras. Bijvoorbeeld voor maïs: je wil geen al te lange stengel want dan vallen ze te snel om en je wil een goed gevulde maïskolf. Dus je zoekt twee ouderlijnen: de één heeft het één, de ander het ander. En normaal is maïs zoals een kool een kruisbestuiver, dus als je ze op het veld zou selecteren gaan die altijd elkaar bestuiven.

Dus, om een hybride te maken, isoleren ze de twee planten en doen ze eerst een aantal generaties aan inteelt. Dat wil zeggen: ze gaan die plant met zichzelf bestuiven, terwijl dit van nature niet zou gebeuren. Dit doen ze om die eigenschappen te 'betonnen' in die plant. En die plant ziet er dan ook alsmat ongezond uit. Ze noemen dat een 'inteeltdepressie'. (Dat is geen term van degenen die 'tegen' zijn, dat is echt gewoon de term.) Die twee ouderlijnen die je dan hebt, met de goedgevulde kolf en met die lagere planten, gaan ze dan kruisen. En wat je daar dan van zaden afhaalt is een soort F1 hybride. Dan heb je een soort van koortseffect: heel veel opbrengst, heel uniforme planten en dat is wat je dan koopt om te zaaien. En deze zijn niet zaadvast. Vaak zeggen ze "die zijn niet reproduceerbaar", niet vruchtbaar, maar dat is eigenlijk niet waar. Als je daar zaad van houdt kan je de plant wel reproduceren, maar het jaar nadien zal de plant al niet

meer uniform zijn, die gaat weer alle richtingen uit. Dus ze zijn niet stabiel in hun eigenschappen ten opzichte van de generatie daarvoor.

De hybride planten zijn vanuit een economische logica ontstaan tijdens het interbellum. Het is eigenlijk een beetje een technologische bescherming geworden om planten niet meer te reproduceren en telkens nieuwe te moeten kopen.

Aan de andere kant is er een groeiend netwerk van veredelaars, vermeerderers, telers en ook koks en burgers die bewust voor zaadvaste rassen en diversiteit kiezen. En meer en meer doen ze dat ook in gesprek met elkaar, rond de tafel, in een gezamenlijke zoektocht naar smaakvol, echt voedend eten.

THE DIFFERENCE BETWEEN SEEDFAST AND HYBRIDS (Mieke Lateir)

"Seedfast varieties include a very natural process, as farmers have more or less always done. You have a field of white cabbage and you look at how that plant behaves, what I personally find important – that that cabbage is well closed, that it doesn't flower too quickly – and you select based on that. The plants that do very well, in this case the cabbages, are marked or labelled, you keep them and plant them the following year, you let them 'flower with each other', then they pollinate and you take the seed from that. Generation after generation you do a selection in the field. At the end you then have a new variety. What is also often done is to start with a hybrid to have as much diversity as possible to begin that process.

To make a hybrid, two parental lines are chosen. Each of the parental lines has a characteristic that you would like to include in the variety to be developed. For example, for corn: you don't want an overly long stalk because then they fall over too quickly and you want a well-filled corn cob. So you look for two parental lines: one has one characteristic, the other the other characteristic. Normally corn, like cabbage, is a cross-pollinator, so if you were to select them in the field they are always going to pollinate each other.

To make a hybrid, you isolate the two plants and first do inbreeding for several generations. That is, they are going to pollinate that plant with itself, when

this would not happen naturally. They do this to 'concrete' those traits into that plant. That plant then looks increasingly unhealthy. They call this an 'inbreeding depression'. This is not a term implying those who are 'against' it, it's really just the term. Those two parental lines you then have, with the well-filled cob and with those lower plants, then start crossing. What you then take from there from seeds is a kind of F1 hybrid. Then you have a kind of string effect: very high yielding, very uniform plants and that's what you then buy to sow. These are not seedfast. They often say "those are not reproducible", not fertile, but that's actually not true. If you keep seeds from them, you can reproduce the plant, but the year after, the plant will already not be uniform, it will go in all directions again. So they are not stable in their characteristics compared to the generation before.

Hybrids emerged from an economic logic during the interwar period. They became a bit of a technological protection to stop plants from reproducing and having to buy new ones each time.

On the other hand, there is a growing network of breeders, propagators, growers as well as cooks and citizens who consciously choose seedfast varieties and diversity. And more and more they are also doing so in conversation with each other, around the table, in a joint quest for flavorful, truly nourishing food.

instead of opening our
field of vision, we are in
a loop, and capitalism
determines what we see

Een bewustzijn dat je daar
van elkaar afhankelijk
bent dus...

dan zeg je wow wow
wow twee blaadjes en
het is genoeg!

where is all that
money?

Een gesprek over grond, samenwerking, zaden en eigendom

GGO en CRISPR-Cas (Mieke Lateir)

"De voorbije jaren had je de CMS hybriden (CMS staat voor: cytoplasmatische mannelijke steriliteit). Daar konden al patenten op worden genomen maar nu zitten we zelfs nog een stap verder, met het Genetisch Gemodificeerde Organismen-debat. GGO gebruik is nog altijd niet toegelaten in België en Europa, maar nu zijn er een aantal nieuwe gentechnieken, zoals CRISPR-Cas. Hier brengen ze eigenlijk geen vreemd DNA in, maar knippen ze in het DNA. Ondertussen is er een hele lobby aan de gang om die CRISPR-Cas niet te gaan erkennen als ggo's. Dan mag het gewoon gebruikt worden en is er ook geen etikettering nodig. Dan weten we als consument gewoon niet of deze techniek gebruikt werd wanneer we groenten kopen. Het zal zeer moeilijk zijn om dat nog tegen te houden. In de komende maanden wordt op Europees niveau beslist over deze zogenaamde deregulering van de nieuwe gentechnieken.

Met zo'n systeem als CRISPR-Cas, is het meer en meer aan het gebeuren dat zaadhuizen patenten nemen op nieuw ontwikkelde groenten, en voor organisaties zoals Bingenheimer Saatgut is dat een drama. Bij de aanmelding om een nieuw ras op de markt te brengen, kan je nu ook al kiezen om daar kwekersrecht op te nemen. Dat betekent dat het zaadhuis die het ontwikkeld heeft of die veredelaar de enige is die het recht heeft om de zaden ervan te verkopen, tenzij hij/zij toestemming geeft aan iemand anders. Maar er is altijd een uitzondering voor de veredelaar: dat wil zeggen dat elke

veredelaar dat wel mag gebruiken om verder te veredelen. Dus het materiaal moet altijd beschikbaar blijven. Er was altijd die stroom van het verleden naar de toekomst die verder kon gaan.

De verdelers van Bingenheimer Saatgut hebben geen kwekersrecht, daar kiezen ze voor: totaal vrije zaden. De meeste zaadhuizen nemen wel op z'n minst kwekersrecht.

Je kan vanwege ethische redenen tegen zo'n nieuwe ontwikkeling als CRISPR-Cas zijn omdat dat ingrijpt in het wezen van de plant, maar een tweede stuk is natuurlijk dat dat technologische dingen zijn dus het veel makkelijker is om daar patenten op te krijgen. En als je dat patent hebt dan is ook dat oudermateriaal geblokkeerd. Dus nu komt er echt een gesloten deur. Voor de groentesector zijn er een aantal Nederlandse bedrijven zoals Bejo Zaden en Rijk Zwaan, van oorsprong allemaal familiebedrijven, voorstander van de deregulering van deze nieuwe gentechnieken. Voor de internationale voedingssector zijn de grote spelers, de farmaceutische industrie met Bayer, Monsanto, Syngenta en dan nog een aantal. Zij werken vooral met maïs, granen, koolzaad en soja. En die zitten dan tegelijkertijd net zoals BASF ook in de pesticidenbusiness. Zij verkopen hun businessmodel als voedselzekerheid in de wereld met klimaatverandering.

GMO and CRISPR-Cas (Mieke Lateir)

"In past years, there were the CMS hybrids standing for 'Cytoplasmic male sterility'. Patents could already be taken out on them but now we are even one step further, with the Genetically Modified Organisms debate. GMO use is still not allowed in Belgium and Europe, but now there are some new genetic engineering techniques, such as CRISPR-Cas. Here they don't actually insert foreign DNA, but cut it. Meanwhile, there's a whole lobby going on to stop those CRISPR-Cas from being recognised as GMOs. Then it can just be used and no labelling is needed. Then we, as consumers, will just not know if this technique was used when we buy vegetables. It will be very difficult to stop that. In the coming months, this so-called deregulation of new genetic engineering will be decided at European level.

With such a system as CRISPR-Cas, it is becoming more and more common for seed houses to take patents on newly developed vegetables, and for organisations like Bingenheimer Saatgut this is a tragedy. Even now, when applying a new variety to the market, you can choose to take breeders' rights on it. That means the seed house that developed it or that breeder is the only one who has the right to sell its seeds, unless they give permission to someone else. But there is always an exception for the breeder: that is, any breeder is allowed to use it for further breeding. So the material should always

remain available. There was always that flow from the past to the future that could continue.

The breeders of Bingenheimer Saatgut do not take breeders' rights, that's what they choose: totally free seeds. Most seed houses do take at least some breeders' rights.

You can be against such a new development as CRISPR-Cas for ethical reasons because it interferes with the essence of the plant, but of course a second thing is that these are technological things so it is much easier to get patents on them. If you have that patent then that parental material is also blocked. Now there really is going to be a closed door. For the vegetable sector, a number of Dutch companies like Bejo Zaden and Rijk Zwaan, originally all family businesses, are in favour of deregulating these new genetic techniques. For the international food sector, the big players are the pharmaceutical industry with Bayer, Monsanto, Syngenta and others. They work mainly with corn, cereals, rapeseed and soy. They are then at the same time, like BASF, also in the pesticide business. They sell their business model as food security in the world with climate change.

innovation? creativity,
the is real innovation
it comes from the
bottom up

en het eerste wat wij doen op
vakantie in Frankrijk is naar
dat soort marktjes gaan.

who are married to the
pesticides?
I guess you could say that

Hoe kan ik een ggo
maïsveld naar de
knoppen helpen met
50 euro maximum?

Het slechtste wat je kan doen als
kunstenaar is gaan eten bij een
collectioneur, want dan weet je hoe
groot zijn muren zijn en wat hij
nodig heeft en dat beïnvloed je werk.

Health for all?

ja dat bedoel ik!

A conversation about land, cooperation, seeds and ownership

hoe creëer je zo'n nabijheid en relatie?

we have to do this ourselves

maar zou je dan niet héél veel groter willen worden?

see how Bayer sells that; Health for all, Hunger for none"

we work together on one piece of land, it's not divided

een idee kan je ook niet bezitten. Je kan niet zeggen dat is plagiaat, je hebt mijn idee genomen, een idee is van iedereen

everything has become so much more complex now with so many ingredients and flavour enhancers. We don't eat tomatoes nowadays, we eat Ketchup

Glyfosaat

In ons land is het gebruik van glyfosaat, voornamelijk bekend onder de merknaam Roundup van chemieconcern Bayer voor particulieren verboden. In de landbouw mogen boeren en telers gewasbeschermingsmiddelen met glyfosaat wel nog gebruiken. Omdat de huidige vergunning voor glyfosaat op 15 december afloopt, had de Europese Commissie voorgesteld de vergunning met nog eens tien jaar verlengen. Ondanks de protesten van burgers en wetenschappers werd er gestemd om het gebruik van glyfosaat voor ook de komende 10 jaar toe te laten.

Glyphosate

In Belgium, the use of glyphosate, mainly known by the brand name Roundup by chemical group Bayer, has been banned for private individuals. In agriculture, however, farmers and growers are still allowed to use plant protection products containing glyphosate. As the current licence for glyphosate expires on December 15, 2023, the European Commission proposed extending it for another 10 years. Despite protests from citizens and scientists, it voted to continue to allow the use of glyphosate for the next 10 years.

On Dialogue, 1996, David Bohm

"In de dialoog, wanneer de ene persoon iets zegt, reageert de andere persoon over het algemeen niet met precies dezelfde betekenis als die van de eerste persoon. De betekenissen zijn enkel vergelijkbaar en nooit identiek. Dus wanneer de tweede persoon antwoordt, ziet de eerste persoon een verschil tussen wat hij bedoelde te zeggen en wat de andere persoon begreep. Als hij dit verschil overweegt, kan hij iets nieuws zien dat relevant is voor zowel zijn eigen opvattingen als die van de ander. En zo kan een dialoog heen en weer gaan, met het voortdurend ontstaan van nieuwe inhoud die beide deelnemers gemeen hebben. In een dialoog probeert iedereen dus niet om bepaalde ideeën of informatie die hij al kent gemeenschappelijk te maken, maar in plaats daarvan kan iets gezegd worden dat iets gemeenschappelijks wordt, d.w.z. samen iets nieuws creëren."

On Dialogue, 1996, David Bohm

"The dialogue, when one person says something, the other person does not in general respond with exactly the same meaning as that seen by the first person. Rather, the meanings are only similar and not identical. Thus, when the second person replies, the first person sees a difference between what he meant to say and what the other person understood. On considering this difference, he may then be able to see something new, which is relevant both to his own views and to those of the other person. And so it can be back and forth, with the continual emergence of a new content that is common to both participants. Thus, in dialogue, each person does not attempt to make common certain ideas or items of information that are already known to him. Rather, it may be said that they are making something in common, i.e., creating something new together."

Artnr	Benaming	Hoev	EenhPr : Inc	Bedrag Inc EUR
11707	ANCO beschuit rond volkoren 150g	1	2,66	2,66
1849	LAY'S chips Naturel 45g	1	0,69	0,69
5727	CROKY Chips paprika 175g	1	1,94	1,94
31427	CHIO dugadoo's Roasted Paprika 125	1	1,99	1,99
2845	MERCI mix Finest Selection 250g	1	3,69	3,69
5058	MON CHERI 15st 158g	1	5,49	5,49
29851	RED BAND Groentjes 200g	1	2,74	2,74
61956	HARIBO goudbeertjes 250g	1	2,19	2,19
96007	LOOK 0 LOKK fopspeentjes 42g	1	2,45	2,45
98731	LOOK 0 LOKK Zure Draacjatanen 125	1	2,45	2,45
268767	LOOK GEVULDE STRAFJES KERSEN 0, 12	1	2,21	2,21
20214	LU PIM'S Sinaasappel 150g	1	2,15	2,15
29280	OREO Original 4x44g	1	2,25	2,25
20295	KUCHEWMEISTER Cake Marmorkirchen 40	1	3,18	3,18
20379	LOTUS marsapino indiv.verp 5st 172	1	4,06	4,06
20352	LU GRANY koeken woudvruchten 195g	1	3,65	3,65
44660	QUAKER reep Golden Syrup 5x35g	1	2,93	2,93
TOTAL LEEGGOED				0,40

Korting bon : 35888
Xtra-bedankt!
Ontdek onze Xtra-promo's in de winkel.

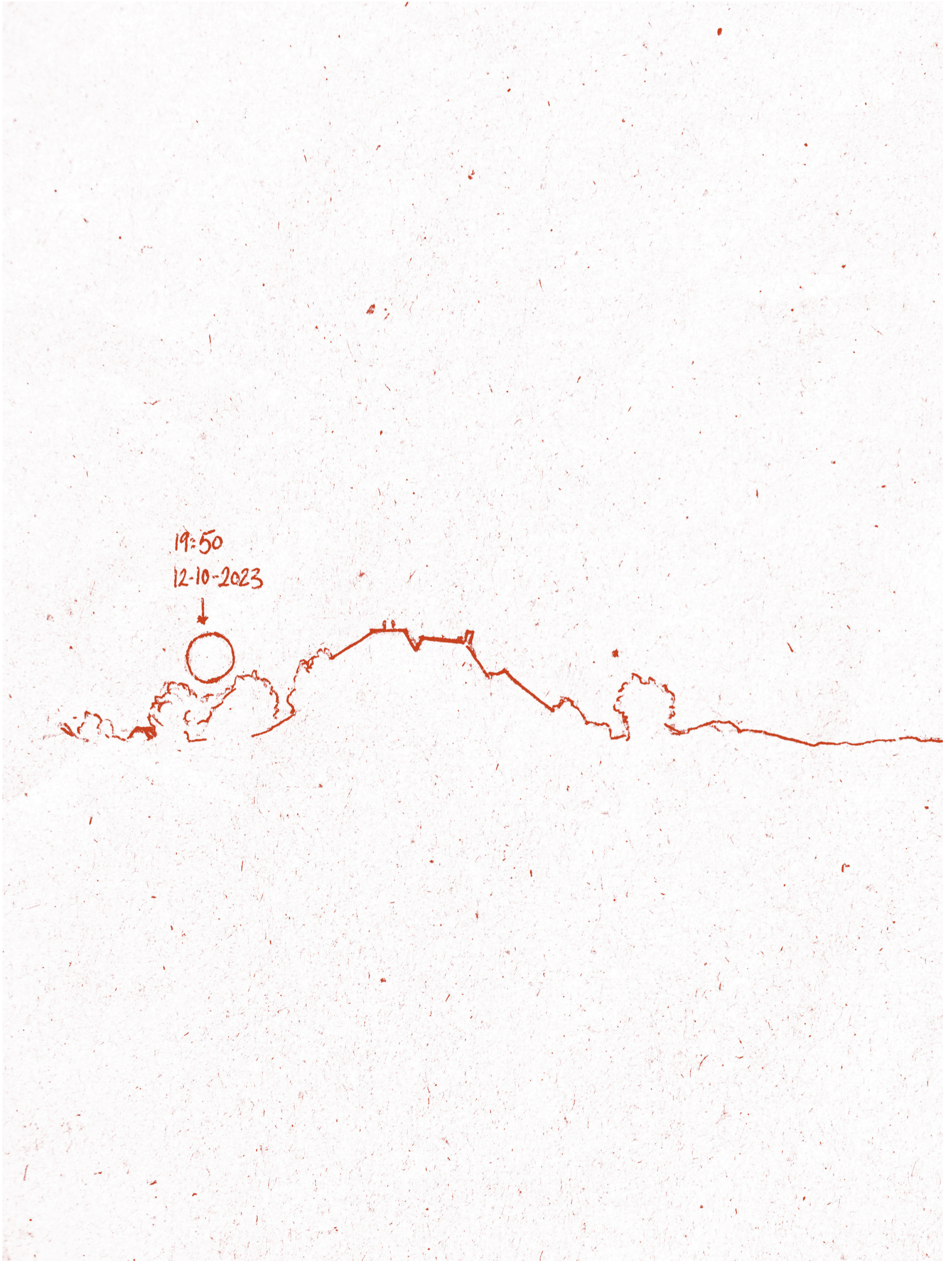
Te betalen		€ 160,09
BANCONTACT		€ 160,09
Totaal betaald		€ 160,09
Terug		€ 0,00

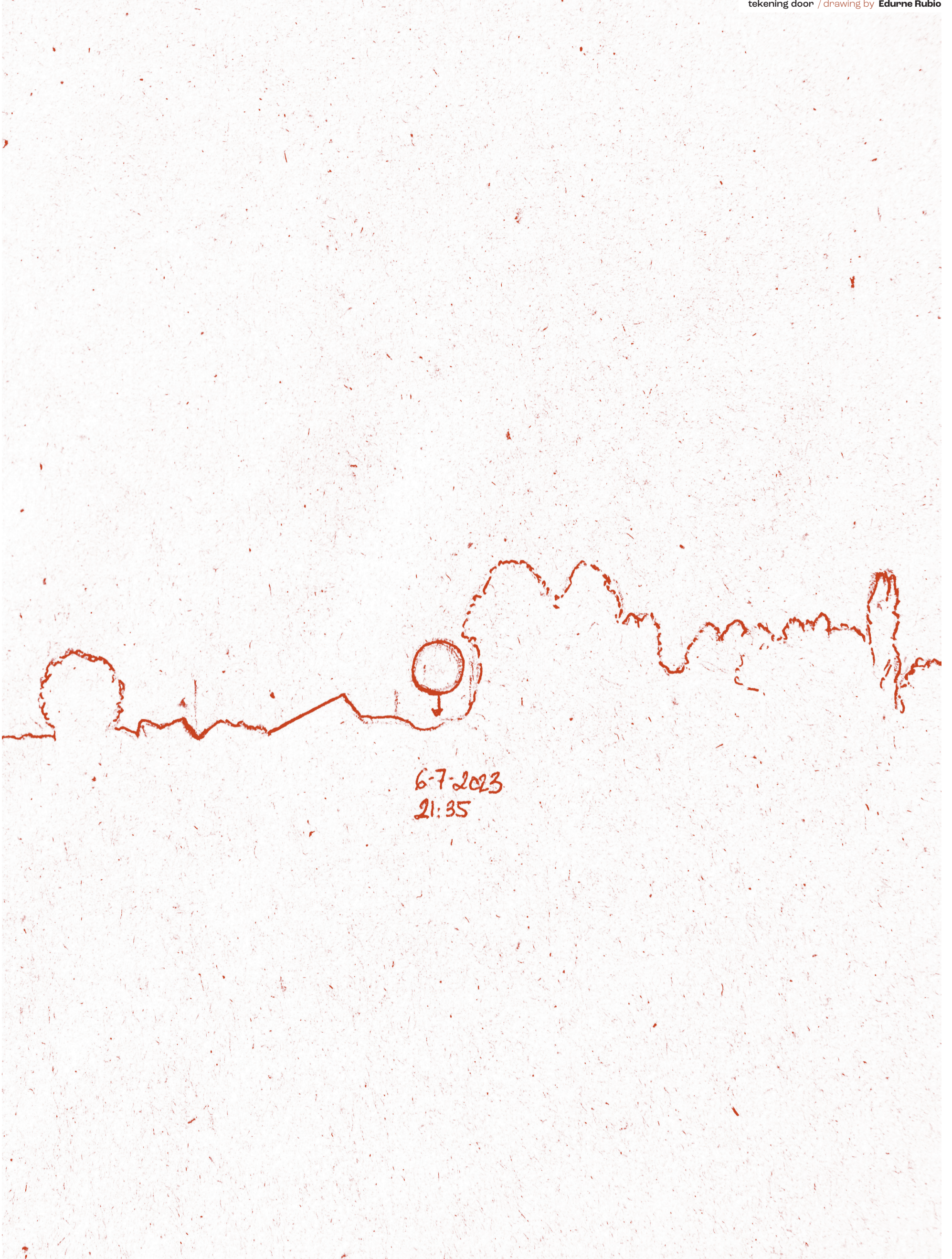
Bourbon-Vanille-Extract.
Zuger Ambachtelijke Choco met Echte Chocolade 250g: pure chocolade: cacao massa, suiker, cacao boter, emulgator: sojalecthine, natuurlijk vanille aroma, magere cacao, glucose, suiker, plantaardige vetstoffen (plantaardige oliën en vetten (palmvet, koolzaad-olie, inwisselende verhoudingen), water, zout, emulgator: diglyceriden van vetzuren,pectine, zuurteregelbaar: citroenzuur, conffituur 370g: 61 % fruit: 55 % ananas, 6 % citroensap uit sapconcentraat, suiker, glucose-fructosestroop, geleermiddel: pectine, zuurteregelbaar: citroenzuur, volle melkpoeder, weipoeder, cacao poeder, witte chocolade 11,7%: suiker, cacao boter, emulgator zonnebloemlecic: thine, natuurlijk vanillearoma, stremsel, water, magere melkpoeder, boter, melkeiwit, emulgerende zouten: natriumcitraat, natriumfosfaat,

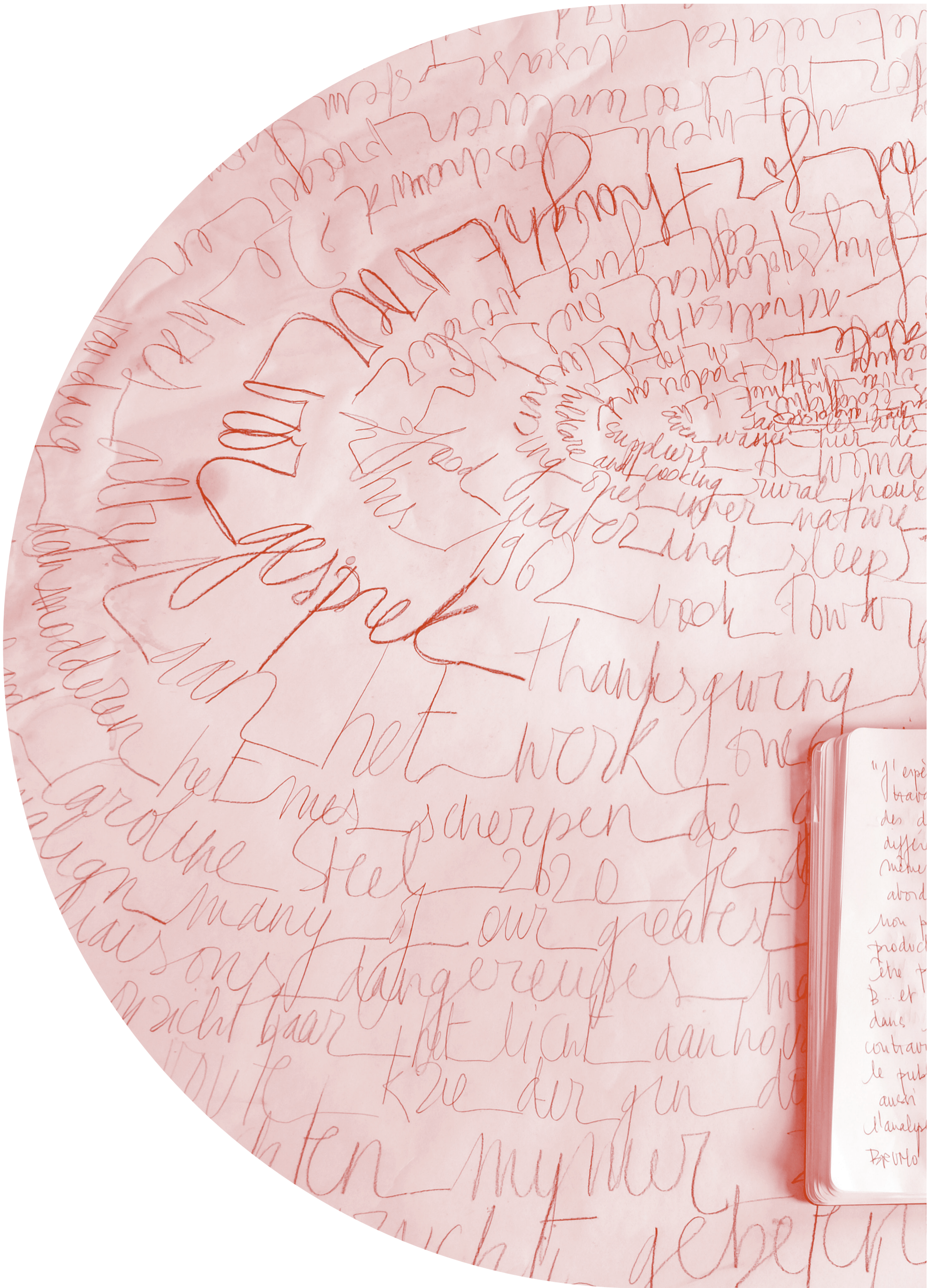
Paprika Style Extra Crunchy 125g: maïsgries, zonnebloemolie, tarwebloem, zout, weipoeder, gerookte glucose, paprika 1,9%, aroma, maltodextrine, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, zuurteregelaar: calciumlactaat. **Merci mix Finest Selection 250g:** suiker, cacao boter, cacao massa, vollemelkpoeder, plantaardige vetten (palm, shea), hazelnoten (3,8%), amandelen (3,4%), roompoeder, magere melkpoeder, melksuiker, karnemelkpoeder, botervet, dextrose, magere cacao, fructose, emulgator: lechtinen (soja), glucosestroop, invertsuikerstroop, kofie, aroma's, zout. **Ferrero Mon Chéri (157,5g):** half-bittere chocolade 49%: suiker, cacao massa, cacao boter, emulgator: sojalecthine, vanilline, suiker, kersen (18%), kleur 13%: glucose-fructosestroop, water, alcohol, suiker, smaakstoffen, cacao boter. **Red Band Autopack 200g:** suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel, glucosestroop, water, aroma's, voedingskleurstoffen: Patent Blue V, curcumine. **Haribo Goudberen 250g:** glucosestroop, suiker, gelatine, dextrose, uit sapconcentraat verkregen vruchtensap: appel, aardbei, framboos, sinaasappel, citroen, ananas, voedingszuren: citroenzuur, vruchten- en plantencentraten: saffloer, spirulina, appel, vierbes, sinaasappel, zwarte bes, kiwi, citroen, aronia, mango, passievrucht, druif, aroma, vierbesextract, glansmid-delen: bijenwas wit en geel, carnaubawas. **Look-O-Look Fopspenen Aardbeismaak 42g:** glucosestroop, suiker, geconcentreerd appelsap, voedingszuren: citroenzuur, zetmeel, aroma's, kleurstof: anthocyanen, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren. **Look-O-Look Zure Dracula Tandens Aardbeismaak 125g:** suiker, glucosestroop, tarwezetmeel, water, gemodificeerd zetmeel, voedingszuren: citroenzuur, melkzuur, appelzuur, natriummalaten, zuurteregelaar: bicarbonaat, aroma, gecon-

poeder, magere melkpoeder, melkvet, emulgator: sojalecthine, plantaardige oliën: palmolie, raap, tarwebloem, glucose-fructosestroop, eieren, soja bonen, abrikozepitten, tarwezetmeel, magere melkpoeder, stabilisatoren: sorbitol, invertase, soja bloem, rijsmiddelen: dinatriumdi-fosfaat, natriumwaterstofcarbonaat, verdikkingsmiddel: xanthaangom natuurlijk kofie-karamel aroma: natuurlijk aroma, zout. **LU Grany Woudvruchten Smaak 195g:** muesli 30,5%: rozijnen 11,9%, havervlokken 11%, kokosnoot 4,6%, cornflakes 3% (maïs 2,8%, suiker, zout, gerstemoutextract), tarwebloem 14%, suiker, palmolie, glucosestroop, magere melkpoeder, stabilisator (sorbitolstroop), woudvruchtenvulling 2,3% [bramenpuree 0,9%, bosbessenpuree 0,9%, frambozenpuree 0,4%, geconcentreerde frambozenpuree 0,1% (equivalent frambozenpuree 0,8%)], bosbessenstukjes 1,4% [suiker, geconcentreerde bosbessenpuree 0,4%, appelpuree 0,2%, zuurteregelaar (citroenzuur), ananasvezels, geleermiddel (natriumalginaat), aroma, stabilisator (dicalciumfosfaat), kleurstof: anthocyanen, glucose-fructosestroop, rijsmiddelen: difosfaten, natriumcarbonaten, gemodificeerd zetmeel, appelpureeconcentraat 1% (equivalent appelpuree 4,5%)], bevochtigmiddel: glycerol, tarwevezel, zout, aroma's, citroenzuur, zuurteregelaar: natriumcitraat) voedingszuren: citroenzuur, geleermiddel: pectines, antioxidant: ascorbinezuur. **Quaker Havermoutrepen 5x35g:** 51% volkoren haver mout, glucose-fructosestroop, krokante granenvlokken (tarwe meel, rijstmeel, tarwemout), olie, gofructose, zonnebloemolie, suiker, bevochtigmiddel: glycerol. 3% invert suikerstroop, magere melkpoeder, stabilisator: isomalt, emulgatoren: sojalecthine, zout, natuurlijk aroma, kleurstof (karamel), melasse, antioxidant: natuurlijk tocopherol.

zoetstof: sacharine. **Lefte Zomerbier 330ml:** water, gerstemout, hop, maïs, suiker, gerst. **Aquarius Passion Fruit 500ml:** water, glucose, fructose, sucrose, zuurteregelaars: citroenzuur, natriumcitraat, smaakstoffen: bevatten conserveermiddel: natriumbenzoaat en soja bonenproduct), minerale zouten: natriumchloride, kaliumchloride, epsomzout, calciumzout van melkzuur, vitamine b complex, calcium pantothenate, pyridoxine hydrochloride, foliumzuur en cyancobalamine,, antioxidant: ascorbinezuur, zoetstof: sacharine. **Red Bull Energy Drink 250ml:** koolzuurhoudend water, sacharose, glucose, voedingszuren (citroenzuur), taurine (0,4%), zuurteregelaar: natriumcarbonaten, magnesiumcarbonaat, cafeïne (0,03%), vitaminen, aroma's, kleurstof: karamel. **Vanilivit Sport & Energy 0,5l:** magere melk, suiker, room, glucosestroop, gemodificeerd maïszetmeel, stabilisatoren: carrageenagar, guar gom, kleurstof: curcumine, vanille aroma, vitamines (A, D3, K1, E, B6). **Nestlé Coffee Mate Original 450g:** glucosestroop (58,3%), palmolie (33,4%), melkeiwitten, stabilisatoren: natiumcitraat, natriumpolyfosfaat, zuurteregelaars: kaliumfosfaten, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren, acetylglyceriden, antiklontermiddel: calciumcarbonaat, kleurstof: riboflavine. **Boni Muesli repen muesli: Chocolade 184g:** 54 % rijstebloem, tarwebloem, suiker, tarwemoutbloem, haver vlokken, krokante muesli: haver vlokken, tarwe vlokken, suiker, zonnebloemolie, honing, kokosnoot, cornflakes: maïsmeel, gerstemoutextract, zout, kokosnoot, hazelnoten, 11 % pure chocolade: cacao massa, suiker, cacao boter, emulgator: sojalecthine, natuurlijk aroma, glucosestroop, suiker, stabilisatoren: gemodificeerd zetmeel, sorbitol, maltodextrine, invertsuikerstroop, plantaardige oliën (palm, kaliumjodaat), specerijen, specerijen- extracten: suiker, dextrose, stabilisator: difosfaat, antioxidant: ascorbinezuur, bewaarmiddel: natriumtriet, beukenhoutrook. **Devos Lemmens Zilveruitjes 300ml:** zilveruilen, opgietvloei stof: azijn, water, dextrose, zout, aroma. **Bicky Hot Sauce 350ml:** water, azijn, glucose-fructosestroop, suiker, tarwebloem, 3% mosterdmeel, gemodificeerd zetmeel, zout, specerijen, gerstematextract , zuurteregelaar: melkzuur, conserveermiddelen kaliumsorbaat, natriumbenzoat. **Devos Lemmens Cocktail met Scotch Whisky 300ml:** koolzaadolie, tomatenpuree, ei geel, mosterd (azijn, mosterdzaad, water, zout, specerijen), dextrose, glucosestroop, scotch whisky 1,8%, suiker, zout, voedingszuren: azijnzuur, verdikkingsmiddelen: guar- en xanthaangom, aroma's, specerijen, antioxidant: natriumethyleendiaminetetraacetaat. **Boss Roomijstap 400g:** melk (3,5% vet), rijst (10%), suiker, dextrose, room (0,5%), kleurstof: betacaroteen, aroma: **Unicorn Dessert Topping Framboosmaak 190ml:** sacharose, glucose-fructosestroop, water, verdikkings' middel: gemodificeerd maïszetmeel, xanthaangom, kleurstof: cochenille, voeding szuren: citroenzuur, natriumcitraat, natuurlijk aroma, conserveermiddel: kaliumsorbaat. **Boni Karamel met gezouten boter Topping 430ml:** gecondenseerde melk met suiker: koemelk, sacharose), sacharose, glucose-fructosestroop, water, 5,6% boter, glucosestroop, verdikkingsmiddelen: gemodificeerd zetmeel, carrageen, 1,1% zout, voedingszuren: natriumcitraat, natriumfosfaat, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), aroma, conserveermiddel: kaliumsorbaat. **Imperial Aardbei Topping 290ml:** glucose-fructosestroop, aardbeien 20%, water, suiker, aroma, voedingszuren







"J'espère
travailler
des
différents
même
abord
non
produit
être
B... et
dans
contrain
le pub
aussi
l'analyse
Beethoven



modèle de
directement dans
complètement
tout pas des
- mais qui
mêmes questions
opérant faire des
typiques (qui ont
des revues A ou
ut plus se disshil
ques) mais au
t tournées vers
i lui-même est
même ceux qui
- éventuel
2022

--- / --- / ---
Food for thought
voer voor gesprek
De tafel is set
de tafel is gedekt

'Voer voor gesprek'
'Food for thought'
Jolien Naeyaert

Wat verbindt ons eigenlijk?

What actually connects us?

Tijdens de voorbereidingen van het project *wie WIJ zijn*, lazen we verschillende teksten, artikelen en boeken die ons deden nadenken, ons inspireerden en ons de motivatie gaven om het project verder vorm te geven. In elke publicatie willen we een kort fragment met jullie delen.

*During preparations for *wie WIJ zijn*, we read several texts, articles and books that made us think, that inspired us, and gave us motivation to shape the project further. In each publication, we want to share a short excerpt with you.*



Beeld / Image Sara ten Westenend Uit de serie: 'verbindingen' From the series 'connections'

Thijs Lijster, 2022

*Wat we gemeen hebben.
Een filosofie van de meenten.*

...
De Amerikaanse econoom Elinor Ostrom mocht in 2009 als eerste vrouw ooit de Nobelprijs voor de economie in ontvangst nemen. Zij publiceerde in 1990 het boek *Governing the Commons*, over gemeenschappelijk beheerde domeinen of bronnen die privaat noch publiek bezit zijn. Dergelijke 'commons', of 'meenten' in het Nederlands, hebben een lange traditie, en in veel steden en dorpen herinneren straatnamen nog aan deze plekken. Ze gaan zelfs terug tot de oudste menselijke samenlevingsvormen, waarin voedsel, gereedschappen en kennis gedeeld en gemeenschappelijk beheerd werden. In de middeleeuwen waren de meenten de gemeenschappelijke velden waar men het vee op kon laten grazen, of bossen waar je hout kon sprokkelen.

Maar in de loop van de moderne tijd, met het ontstaan en de opkomst van het kapitalisme, werden deze meenten geleidelijk onteigend en veranderd in privébezit (een historisch proces dat de 'enclosure of the commons' wordt genoemd). De meenten lijken daarmee dus iets van het verleden, en bovendien beweerden economen lange tijd dat meenten in moderne, complexe samenlevingen nooit zouden kunnen werken, omdat ze al snel uitgeput zouden raken door overmatig gebruik door egoïstische individuen (de zogenaamde 'tragedy of the commons'). Maar Ostrom liet zien dat er wereldwijd nog altijd verschillende van zulke meenten bestaan.

...
De vraag wat we gemeen hebben moet niet begrepen worden als een vraag naar 'normen en waarden' of naar een 'nationale identiteit', noch als een antropologisch onderzoek naar het wezen van de mens, en of die in de kern deugd of niet. De titel is bewust dubbelzinnig. Hij vraagt naar wat ons bindt, dus naar wat 'gemeenschap' kan betekenen, maar het is ook een vraag naar wat we gemeenschappelijk hebben, oftewel een onderzoek naar de 'meenten' als gemeenschappelijke bron. Deze vragen - naar gemeenschap en naar de meenten - zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden: we kunnen alleen op een open manier over gemeenschap nadenken als we de meenten als uitgangspunt nemen.

Thijs Lijster, 2022

*What we have in common.
A philosophy of the commons.*

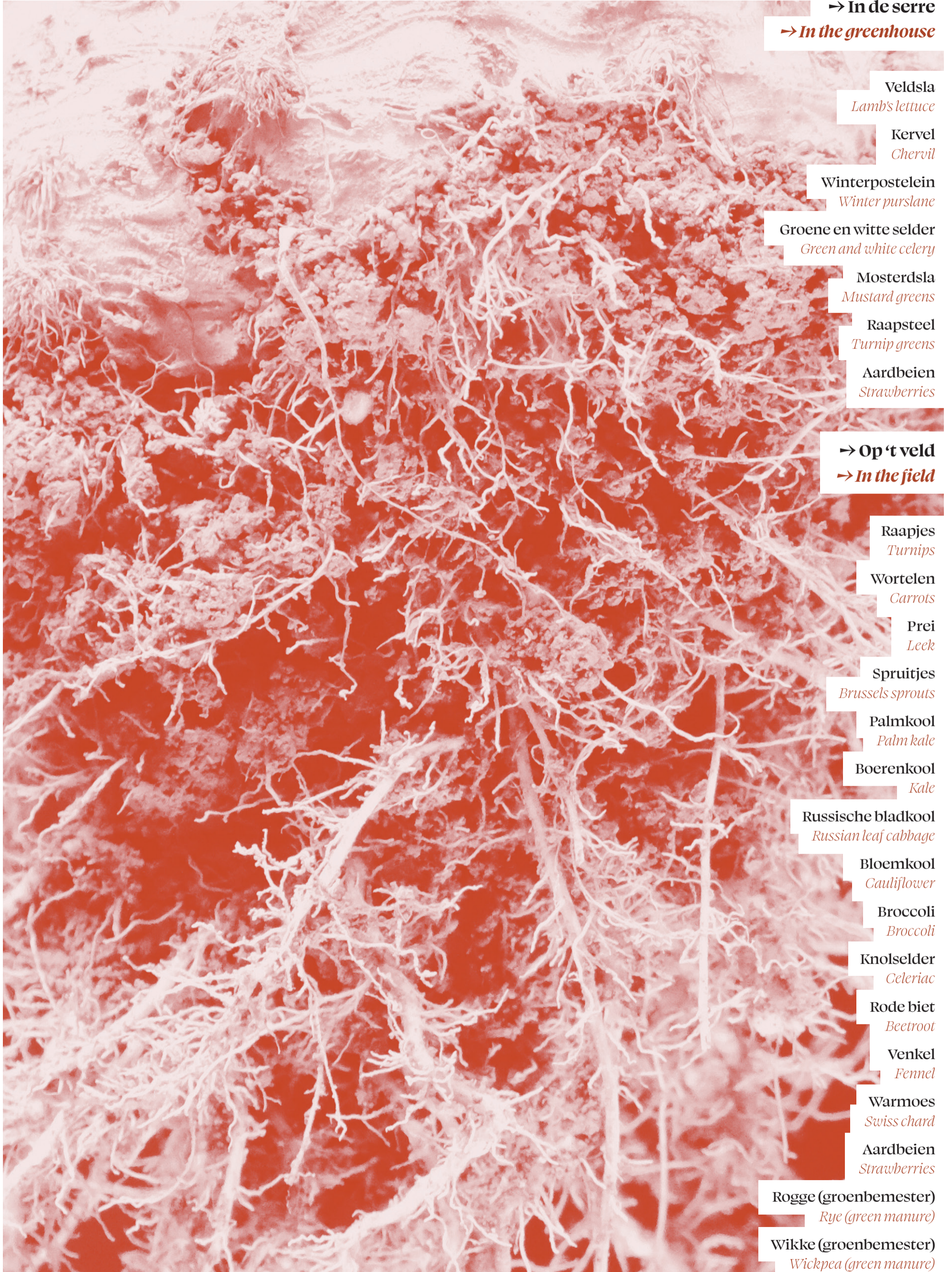
...
US economist Elinor Ostrom was the first woman to receive the Nobel Prize in economics in 2009. She published the book *Governing the Commons* in 1990, about communally managed domains or resources that are neither private nor public. Such 'commons', or meenten in Dutch, have a long tradition, and in many cities and villages street names still recall these places. They even date back to the oldest human societies, in which food, tools and knowledge were shared and managed in common. In the Middle Ages, meenten were the communal fields where people could graze their cattle, or the forests where you could gather wood.

But during modern times, with the emergence and rise of capitalism, these meenten were gradually expropriated and turned into private property (a historical process called the 'enclosure of the commons'). Thus, the commons seem to be something of the past, and moreover, economists claimed for a long time that commons could never work in modern, complex societies because they would soon be exhausted by overuse by selfish individuals (the so-called 'tragedy of the commons'). But Ostrom showed that several such meenten still exist worldwide.

...
The question: What do we have in common? should not be understood as a question of 'norms' and 'values' or of a 'national identity'. Nor as an anthropological enquiry into the essence of human beings, and whether they are virtuous at their core or not. The title is deliberately ambiguous. It asks about what binds us, i.e. about what 'community' can mean, but it is also a question about what we have in common, or in other words an enquiry into the 'meenten' as a common resource. These questions - about community and about the meenten - are inseparable: we can only think about community in an open way if we take the meenten as our starting point.

Wat staat er op 't veld?

What's in the field?



→ In de serre

→ In the greenhouse

Veldsla

Lamb's lettuce

Kervel

Chervil

Winterpostelein

Winter purslane

Groene en witte selder

Green and white celery

Mosterdsla

Mustard greens

Raapsteel

Turnip greens

Aardbeien

Strawberries

→ Op 't veld

→ In the field

Raapjes

Turnips

Wortelen

Carrots

Prei

Leek

Spruitjes

Brussels sprouts

Palmkool

Palm kale

Boerenkool

Kale

Russische bladkool

Russian leaf cabbage

Bloemkool

Cauliflower

Broccoli

Broccoli

Knolselder

Celeriac

Rode biet

Beetroot

Venkel

Fennel

Warmoes

Swiss chard

Aardbeien

Strawberries

Rogge (groenbemester)

Rye (green manure)

Wikke (groenbemester)

Wickpea (green manure)

“Het lijkt allemaal heel realistisch.”

...het vervolg/deel 3

Een open gesprek tussen Sara ten Westenend, Loes Jacobs (nadine vzw) en museum M Leuven, partner van het project.

Leuven, 17 mei 2023

An open conversation between Sara ten Westenend, Loes Jacobs (nadine vzw) and museum M Leuven, partner of the project.

Leuven, May 17, 2023

We verlaten de ‘achterkant’ van het museum, stappen de trappen af en de zalen in om de werken in de tentoonstelling ‘Neem je tijd’ te zien. Het museum is vandaag gesloten voor publiek en dus zijn de tl-lichten aan op zaal en alle spots op de werken staan uit. Boven de deur bij binnenkomst hangt een klok. Ook bij de uitgang van de tentoonstelling hangt een klok boven de deur.

Voor ons staat *De zaaier* van Meunier. We spraken er al over en hadden afbeeldingen gezien maar nu staan we voor het werk zelf. Een indrukwekkend groot beeldhouwwerk op een ronde sokkel. De boer lijkt wel een danser in zijn stilstaande beweging.

Het werk is in opdracht gemaakt. Een beeldhouwwerk maken in brons van deze afmetingen is kostelijk. De kunstenaar zelf kon het niet betalen. De boer ook niet.

Het is niet duidelijk wie de opdracht van dit werk heeft gegeven aan Meunier en waarom de boer en het zaaien zo centraal kwamen te staan. Het werk kan gemaakt zijn om de boer te eren, een hulde aan de arbeid vanuit de gedachte van Meunier? Dat neemt echter niet weg dat degene die het werk heeft gefinancierd een andere beweegreden had; de boeren het zwijgen opleggen.

Veel van de werken van Meunier zijn tot stand gekomen in de context van salons en jaarlijkse tentoonstellingen. De salons waren een soort markt waar kunstenaars met hun goederen kwamen. Ze probeerden aan te voelen wat populair is bij de klant. Het was een moment waarop een kunstenaar potentiële kopers en werkgevers kon aantrekken.

In dezelfde zaal als *De zaaier* hangt een werk van de Ierse kunstenaar Orla Barry (1969) en een abstract werk in kleur van de Gentse Philippe Van Snick (1946-2019). Zij werkten beiden rond tijd, licht, en de seizoenen en hebben werken gemaakt die een systematiek proberen aan te brengen in de opdeling en beleving van onze tijd.

Het werk van Van Snick is een dag en nachts reeks, een kleurensynthese van lichtmomenten in de dag. De reeks van verschillende panelen hangt in een vaste compositie aan de muur.

Orla Barry groeide op op een boerderij in Ierland en woonde 16 jaar in België. *Year X* van Orla Barry is een textueel werk waarin het verstrijken van de seizoenen alsook de agrarische activiteiten hun neerslag hebben, zonder dat het daar per se helemaal over gaat.

In totaal zijn er 366 paneeltjes, maar het werk hangt niet volledig uit. Er hangen in deze tentoonstelling ongeveer 150 paneeltjes uit *Year X* aan de muur. Het werk is niet zozeer ontstaan in een afgebakend jaar. Het is iets dat doorheen de tijd samengesteld is geweest, waarmee de kunstenaar als het ware een nieuwe eigen tijd maakte. Voor elke dag van het jaar een citaat, een poëtische zin. En elke kleur is een maand uit het jaar. Door de afzonderlijke doeken kan het werk worden gebruikt als een kalender die elke dag kan worden veranderd en jaar na jaar steeds terugkeert. In 2020 heeft Museum M het gerestaureerd. De canvasdoeken met opgedrukte verf hadden op een vochtige plek gestaan en zo was er schade ontstaan. Orla Barry heeft er toen voor gekozen om het op een duurzamer materiaal te hermaken en ze heeft her en der ook wat teksten herzien. Je zou dus kunnen zeggen dat het maakproces van het werk in 1991 is gestart en in 2020 is gestopt.

In 2009 keerde Orla terug naar Ierland. Ze runt een schapenboerderij en maakt werk waarbij het boeren, ecologie en feminisme centraal staan.

Eindelijk zien we ook de *Uur- en kalenderwijzerplaat*, waarmee we het gesprek zijn begonnen, in het echt. Geborgen achter

glas. Wat interessant is aan het werk is dat het wel degelijk ook over agrarische bezigheden en samenleving gaat, maar evenzeer over de stad en de enorme diverse verfijnde verschillende vormen van productie. Dit is wat er op het land gebeurt, dit is wat in de stad gebeurt en er is daar een connectie tussen, een symbiose. Het is geen zuivere splitsing, maar je hebt wel verschillen: de meer gegoede mensen vermaken zich op het platteland met muziek, terwijl daarnaast een heel ander klassement het werk effectief uitvoert. De adellijke mensen kijken toe terwijl de bedienden aan het werk zijn in de kasteeltuinen en plantsoenen aanplanten.

We zien een boudoir achter een rood gordijn met uitgestalde kersen, vechtschènes, een gevangenis, een houten sculptuur... Allerlei beroepen, gaande van handel tot, oorlog, jacht... Het loopt allemaal door elkaar. Een hoeve wordt in brand gestoken op bevel van een aantal soldaten, daarnaast wordt rustig gestudeerd, de varkens krijgen te eten... Het hele menselijke bedrijf is samengebracht in een heel jaar. En niet strak geordend, niet tegenover elkaar gezet, alles loopt door elkaar. Het is allemaal deel van één, een cyclus in verbinding met rondom de sterren, de sterrenbeelden en de tijd die in deze kalender veranderd zijn.

13th of August

Supermarket Sundays: picking up plastic, fruit and alcohol

'It all seems very realistic'.

...continuing the conversation/part 3

Leaving the 'backside' of the museum, we step down the stairs into the hallways to see the works in the exhibition, "Take your time". As the museum is closed to the public today, the fluorescent lights in the hall are on, and all spots on the works are off. Above the entree door, there is a clock. Also at the exit of the exhibition, there is a clock hanging above the door.

In front of us is Meunier's *De zaaier* ['The Sower']. We already talked about it and had seen images but now we are in front of the work itself. An impressively large sculpture on a round pedestal. In his still movement, the farmer looks like a dancer.

The work was commissioned. Making a sculpture in bronze of this size is costly. The artist himself could not afford it. Neither could the farmer.

It is not clear who commissioned this work from Meunier and why the farmer and sowing became so central. The work may have been made to honour the farmer, a tribute to labour from Meunier's thinking? However, that does not alter the fact that whoever funded the work had another motive: to silence the peasantry.

Many of Meunier's works were created in the context of salons and annual exhibitions. The salons were a kind of market where artists came with their wares. They tried to sense what was popular with customers. It was a time when an artist could attract potential buyers and employers.

In the same room as *De zaaier* hangs a work by Irish artist Orla Barry (1969) and an abstract work in colour by Ghent-based Philippe Van Snick (1946-2019). They both worked around time, light and the seasons and have created works that attempt to bring systematics to the division and experience of our time.

Van Snick's work is a day and night series; a colour synthesis of light moments in the day. The series of different panels hangs in a fixed composition on the wall.

Orla Barry grew up on a farm in Ireland and lived in Belgium for 16 years. *Year X* by Orla Barry is a textual work that reflects the passing of the seasons as well as agricultural activities, without necessarily being entirely about them.

There are 366 panels in total, but the work is not exhibited in its totality. About 150 panels from *Year X* hang on the wall in this exhibition. The work is not so much created in a fixed year. It is something that has been composed through time, with which the artist made a new time of her own, as it were. For each day of the year a quote, a poetic phrase. And each colour is a month of the year. Because of the individual canvases, the work can be used as a calendar that can be changed every day and keeps returning year after year. In 2020, Museum M restored it. The canvases with paint prints had been left in a damp place, which caused some damage. Orla Barry then chose to re-make it on a more durable material and she also revised some of the text here and there. So you could say that the process of making the work started in 1991 and stopped in 2020.

In 2009, Orla returned to Ireland. She runs a sheep farm and makes work centred on farming, ecology and feminism.

At last we also see the *Uur- en kalenderwijzerplaat* ['Hour and Calendar dial'], with which we started the conversation, in real life. Hidden behind glass. What is interesting about the work is that it does also deal with agricultural pursuits and society, but equally with the city and its vastly diverse sophisticated different forms of production. This is what happens on the land, this is what happens in the city and there is a connection between them, a symbiosis. It's not a pure split, but you do have differences: the more affluent entertain themselves with music in the countryside, while alongside them a whole other class of people effectively perform the work. The nobles watch while the servants are at work in the castle garden, planting lawns.

We see a boudoir behind a red curtain with cherries displayed, fight scenes, a prison, a wooden sculpture... All kinds of occupations, ranging from trade to war, hunting... It all intermingles. A farmstead is set on fire on the orders of some soldiers, beside it people are quietly studying, the pigs are fed... The whole human business is brought together in a whole year. And not tightly ordered, not set opposite each other, everything is intermingled. It is all part of one, a cycle in connection with the stars, the constellations and time anchored in this calendar.

26th of July

Asparagus tips, sweet milk lamb, dandelion leaves, weeds, worms

← Beelden / Images Orla Barry, *Year X*, 1991, 2004, 2020, Cera-collectie bij M Leuven →

Soep van knolselder en appel met hazelnoot en postelein

Celeriac and apple soup with hazelnut and purslane

Voor 4 personen

For 4 persons

- 1 knolselder van +/- 1 kg
 - 4 sjalot
 - 2 kleine licht zure geschilde appels
 - 1 liter groentebouillon
 - 2 bussels winterpostelein (+- 100 gram)
 - 100 gram gepelde, geroosterde hazelnoten
 - hazelnootolie
 - peper en zout
-
- *1 celeriac (+/- 1 kg)*
 - *4 shallots*
 - *2 small slightly sour apples (peeled)*
 - *1 litre vegetable stock*
 - *2 bunches of winter purslane (+- 100 g)*
 - *100 g of hazelnuts (peeled, roasted)*
 - *hazelnut oil*
 - *salt and pepper*

→ Verwijder de schil en wortels van de knolselder.

→ Snij de knolselder in plakken van 1 cm, en snij deze vervolgens in repen van 1 cm breed.

→ Snij deze repen in kleine blokjes.

→ Ontvel de sjalot en snij ook deze in stukken evenals de geschilde appels.

→ Verhit een beetje zonnebloemolie in een pot met zware bodem en stook de knolselder, appel en sjalot op een laag vuurtje tot alles zacht is. Het deksel mag op de pot, maar vergeet niet af en toe te roeren.

→ Voeg 1 liter groentebouillon toe en laat de soep 10 minuten zachtjes koken.

→ Was de winterpostelein indien nodig en droog ze daarna goed.

→ Bewaar de helft van WWde postelein voor garnering en snijd de andere helft fijn.

→ Voeg de gesneden postelein samen met 50 gram hazelnoten in een hoge kom.

→ Giet een flinke scheut hazelnootolie erbij en mix kort met een staafmixer tot een zachte grove puree.

→ Breng op smaak met peper en zout.

→ Verdeel de soep over vier diepe borden en schep een lepel van de groene posteleinpuree over elk bord.

→ Snij de overgebleven hazelnoten grof en strooi over de soep samen met de laatste postelein.

→ Maak ieder bord af met een flinke scheut hazelnootolie.

→ *Remove the skin and roots from the celeriac.*

→ *Cut the celeriac into 1 cm slices, then cut into 1 cm-wide strips.*

→ *Cut these strips into small cubes.*

→ *Skin the shallot and cut it into pieces as well as the apples.*

→ *Heat a little sunflower oil in a heavy-bottomed pot and stew the celeriac, apple and shallots over low heat until everything is soft. The lid may be on the pot, but remember to stir occasionally.*

→ *Add 1 litre of vegetable stock and simmer for 10 minutes.*

→ *If necessary, wash the winter purslane and dry it well.*

→ *Keep half the purslane for garnish and chop the other half finely.*

→ *Add the chopped purslane together with 50 g of hazelnuts in a large bowl.*

→ *Pour in a generous splash of hazelnut oil and briefly blend with a hand blender to a smooth coarse puree.*

→ *Season with salt and pepper.*

→ *Divide the soup among four deep plates and put a spoonful of the green purslane puree over each plate.*

→ *Coarsely chop the remaining hazelnuts and sprinkle over the soup along with the last of the purslane.*

→ *Finish each plate with a generous splash of hazelnut oil.*

COLLOPHON

wie WIJ zijn #3

AUTUMN 2023

Coördinatie / coordination:
Sara ten Westenend

Redactionele coördinatie / editorial
coordination:
Sara ten Westenend, Loes Jacobs,
Phyllis Dierick

Proeflezen / proofreading:
Sara Cale

Grafisch ontwerp / graphic design:
Guillaume Ribault

In gesprek met / Conversations with
**Mieke Lateir (Bingenheimer Saatgut) &
Petra Tas (De Landgenoten)** met / with
**Loes Jacobs, Sara ten Westenend,
Maarten Van Gool, Phyllis Dierick, Edurne
Rubio, Jolien Naeyaert, Various Artists**
Transcriptie / Transcription: **Phyllis Dierick**
Redactie / Editing: **Sara ten Westenend,
Loes Jacobs**

'Wat verbindt ons eigenlijk?'
'What actually connect us?'

Wat we gemeen hebben. Een filosofie van
de meenten. door / by **Thijs Lijster 2022**

In gesprek met / Conversations with
**Museum M: Jochen Suy, Eveline De
Wilde, Laure Vanrijckeghem**
Transcriptie / Transcription: **Klaske
Oenema**
Redactie / Editing: **Loes Jacobs, Sara
ten Westenend**
Beeld / Image © **Orla Barry**

Recept / Recipe: **Sara ten Westenend**

Met dank aan alle kunstenaars
Thanks to all the artists

Met dank aan alle medewerkers op de
boerderij en markt afgelopen seizoen
Thanks to all the workers on the farm
and market this season:

**Stoffel Nackaerts, Katrien Gilson,
Nathalie Guillini, Jeroen Vandaele, Milan
Aerts, Bert Malliet, Alex Van Damme,
Kalle Van Gool, Ward Van Gool, Gerda
Dries, Louise Moors, Mieke Meulepas
en Peer ten Westenend**

Speciale dank / Special thanks to:
**Orla Barry, Mr. Orange, Petra Tas
en Mieke Lateir.**



Beeld / Image Sara ten Westenend Uit de serie: 'verbindingen' From the series 'connections'

De opendeurdagen vinden plaats op zondagen van 15:00 - 18:00 uur
25 juni 2023 / 24 september 2023 / 17 december 2023 / 17 maart 2024

The open days take place on Sundays from 3pm-6pm
25 June 2023 / 24 September 2023 / 17 December 2023 / 17 March 2024

Het project *wie WIJ zijn* is een initiatief van Sara ten Westenend, in samenwerking met Boer Maarten en nadine vzw.

The project *wie WIJ zijn* is an initiative of Sara ten Westenend, in collaboration with Boer Maarten and nadine vzw.

Met de kunstenaars / With the artists Edurne Rubio, Jesse Cremers, Keira Greene, Paul Abbott, Jolien Naeyaert, Various Artists, Sara ten Westenend.

Met de betrokken partners / With the following partners M Leuven, Centrum Agrarische Geschiedenis, De Landgenoten, Voedsel Anders, Wervel vzw.

Met de steun van / With the support of Vlaamse Gemeenschap, nadine vzw, De Buren / Grensverleggers (regeling ter ondersteuning van culturele samenwerkingen tussen partijen in Vlaanderen, de Provincie Noord-Brabant, de Provincie Limburg en de Provincie Zeeland).

