

Q&A



Elsa Eikema voor haar wijnranken op De Varsenerhof in Ommen

Kerkwijn

Wijn en brood maken voor kerkelijke rituelen, van met aandacht en liefde geteelde druiven en graan, dat is de missie van Elsa Eikema. 'Ik wil boer zijn voor het avondmaal en de eucharistie.'

JE DOET DUS AAN HEILIGE WIJNBOW? 'Dat zou je zo kunnen zeggen, ja. Ik vind dat de teelt van de ingrediënten moet kloppen met de waarden van de rituelen. Ik geloof dat het kerkelijke ritueel van het delen van brood en wijn – de 'eucharistie' bij de katholieken en het 'avondmaal' bij de

protestanten – in de kern over verzoening gaat. En dat alles wat leeft mag delen in die verzoening, gemeenschap en heelheid. Dus niet alleen de mens, maar ook het microleven in de bodem en de beestjes die kruipen, vliegen en zoemen in de wijngaard. We zijn diep verbonden met alles wat leeft.'

VANDAAR JOUW OPLEIDING. 'Ja. Ik heb veel geleerd op de school voor biodynamische landbouw Warmonderhof in Dronten. Daarvoor heb ik een theologiestudie gedaan en werkte ik jarenlang als docent godsdienst en levensbeschouwing. In mijn bedrijf, Akker van Brood en Wijn, wil ik alleen landbouwmethodes inzetten die het leven eren en bevorderen. Dus: geen synthetische middelen gebruiken, maar de biodiversiteit en gemeenschap van het leven respecteren. De gewassen voor een heilige maaltijd verdienen het om met aandacht en liefde te worden geteeld. Om te groeien en vrucht te dragen op een akker waar volop leven en vreugde is. Hiermee bezig zijn geeft mij weer energie en vreugde.'

VERTEL EENS OVER JE WIJNGAARD? 'Nij Abdijs De Heidepleats in Friesland is de boerderij waar ik afgelopen winter de eerste stapjes in het wijnbouwvak heb gezet. Daarna stuitte ik op een wijngaard iets dichterbij huis: De Varsenerhof in Ommen, waar de druiven tussen allerlei andere fruitbomen en -struiken groeien. Johan en Geertruida Grootens begonnen hier ruim twintig jaar geleden. Zij maken zelf jam en sap van fruit zoals frambozen, appels en peren, maar voor de druiven hadden ze geen bestemming meer. Ik verzorg nu de wijngaard en in september/oktober ga ik m'n eerste druivenoogst binnenhalen. Er staan met name hybride (*piwi*) rassen, zoals regent, solaris en salomé en nog veel meer. Een machtig interessante puzzel wat betreft oogstmoment en het meten van de suiker- en zuurgehaltes! Daarna gaat Henk Breugem van wijngaard Aan de Breede Beek er een mooie miswijn en avondmaalswijn van maken. Die zijn vanaf 2026 verkrijgbaar voor kerken. Het lijkt me mooi om ook een klein aantal flessen beschikbaar te stellen voor mensen die een wijn zoeken voor een speciaal moment van bezinning en dankbaarheid.'

WAT EEN PROJECT! 'Het enige wat me tegenvalt is de afstand naar de twee plekken waar ik graan en druiven verbouw. Daarom ben ik met mijn man en twee kinderen op zoek naar een boerderij met grond waar wijnbouw en graanteelt gecombineerd kunnen worden.'

JE KLINT POSITIEF OVER DE TOEKOMST. 'Net als in kerken zie ik ook bij boeren een groeiend duurzaamheidsbewustzijn en de wil om te experimenteren met landbouwmethodes die een gezond ecosysteem bevorderen. Ik ben optimistisch en hoopvol, en blij met elke (wijn)boer die het voortouw wil nemen in deze mooie ontwikkelingen.' ■

LEES HIER OVER ELSA'S AKKERVANBROODENWIJN.NL



De miswijn en avondmaalswijn zijn vanaf 2026 verkrijgbaar