



# Heerdeberg Cittaslow Campus

Planvoorstel herbestemming  
Technische school Cadier en Keer

Oktober 2020  
Initiatiefneemster [REDACTED]

# Heerdeberg Cittaslow Campus

Beste Lezer,

Voor u ligt een plan om de gebouwen en het terrein van de Technische school in Cadier en Keer her te bestemmen tot een Cittaslow Campus.

Samen kunnen we de oude schoolgebouwen transformeren naar een unieke Cittaslow Campus en daarmee de toegangspoort tot het Heuvelland van de Gemeente Eijsden-Margraten versterken.

Met vriendelijke groet,  
Initiatiefnemer

■■■■■■■■■■



Dit document is opgesteld als bijlage bij een bod  
tot aankoop van de Technische School in Cadier en  
Keer.

oktober 2020

Initiatiefneemster

[REDACTED]  
Ondernemer en mede eigenaar  
Landgoed Heerdeberg

Pater Kustersweg 18  
6267 NL Cadier en Keer

Telefoon | [REDACTED]  
Email | [REDACTED]

# Inhoud

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Heerdeberg Cittaslow Campus        | 5  |
| Ambassadeurs                       | 6  |
| Motivatie initiatiefnemer          | 8  |
| Permacultuur vormt de basis        | 10 |
| Uitgangspunten van de permacultuur |    |
| Educatie Permacultuur              |    |
| Sociale onderneming                | 12 |
| Herbestemming gebouwen             | 14 |
| Praktijkgebouwen                   |    |
| Theoriegebouw                      |    |
| Aula                               |    |
| Gymzalen                           |    |
| Fundament achter terrein           |    |
| Meerwaarde plan                    | 20 |
| Samenleving                        |    |
| Toerisme                           |    |
| Participanten                      |    |
| Agrarische sector                  |    |
| Gemeente Eijsden-Margraten         |    |
| Begroting                          | 25 |



“ Permacultuur is een dans met de natuur, waarbij de natuur de leiding heeft, maar geholpen moet worden met een initiaief als dit.” ██████████



# Heerdeberg Cittaslow Campus

Landgoed Heerdeberg is een familie eigendom aan de rand van het plateau van Margraten. De afgelopen jaren is de voormalige boerderij en grond, dat ooit bij Gesticht Sint Jozef hoorde, door familie [REDACTED] getransformeerd tot een groene plek waar gewoond, gewerkt en gerecreëerd wordt op het ritme van de natuur. Middels de uitgangspunten van de Permacultuur wordt het landschap beheerd. Er zijn voedselbossen en moestuinen aangelegd, hoogstamboomgaarden in ere hersteld en scharrelen er Bonte Bentheimer varkens, Angus runderen en ganzen het hele jaar rond buiten. Het restaurant in de oude koeienstal is het kloppende hart van het landgoed. Hier worden alle producten van eigen bodem op slow-wijze bereidt en ontmoeten de cursisten van de Permacultuur opleiding elkaar. Het succes van deze bewuste vorm van ondernemen willen wij als familie graag delen!

We willen dit doen middels een Cittaslow Campus. Het terrein en de gebouwen van de oude Technische school, dat aan ons landgoed grenst, zijn hier uitermate geschikt voor. We transformeren de gebouwen naar een unieke Permacultuur 'modelboerderij', met daaraan verbonden voedsel producenten die de verbinding gaan leggen tussen de boer en de consument waardoor de relatie tussen het landschap, onze terroir en ons voedsel weer helder wordt. Heerdeberg Cittaslow Campus is een integraal concept dat recht doet aan mens, natuur en een maatschappelijk verantwoord verdienmodel in de praktijk brengt.

Educatie is de verbindende factor van de Campus, naast de opleiding Permacultuur worden er samenwerkende verbanden aangegaan met bestaande opleiding voor leer- werktrajecten en biedt het ruimte voor onderzoek naar voedsel en klimaat innovaties.

De consument kan daarnaast bij de Campus terecht voor zijn bewuste boodschappen, een eerlijke maaltijd in de dag horeca, een verblijf in een van de gastenverblijven of deelname aan het groene leisure programma.

Het concept en het uitvoeringsprogramma van de Cittaslow Campus worden binnen de kaders van de gebiedsvisie Midenterras Bemelen-Mesch in de praktijk gebracht. De Campus draagt hierbinnen bij aan de te ontwikkelen 'poort van het heuvelveld'. Het plan sluit tevens aan bij het provinciaal Plattelands Ontwikkelingsbeleid (POP3). Op landelijk niveau sluit de aanpak aan bij de kringloop-en natuurinclusieve landbouw, zoals de Minister van LNV dat in haar beleid voorstaat. Maar ook het Leven Lang Ontwikkelen (LLO) beleid, waarbinnen ieder individu verantwoordelijk wordt voor zijn eigen loopbaan. Uitgangspunt in denken en handelen vormt de permaculturele en Cittaslow filosofie, die in het Uitvoerings-programma zichtbaar wordt door:

- Stimuleren van kennis, educatie en innovatie in samenwerking met ondernemers en het onderwijs;
- Ambachtelijke foodproductie inclusief slagerij en beroepsuitoefening;
- Voedselbos;
- Dag-horeca en dagelijkse versmarkt volgens de opzet van het Boeren en Buren online platform;
- Kleinschalige vakantieverblijven voor o.a. gezinnen;
- Agro business bedrijvent centrum;
- Kenniscentrum- tentoonstellingen-lab;
- Inclusieve onderneming
- Maatschappelijk onderneming.

Het plan draagt bij aan de doelstelling van de gemeente Eijsden-Margraten om zijn imago als duurzame, agrarische en toeristische gemeente te versterken. Bovendien wordt de gemeente in de gelegenheid gesteld deel te nemen in het plan, via het sociaal domein (mensen kunnen komen en leren en zo een nieuwe toekomst vinden, hetzij materieel hetzij emotioneel en sociaal).

# Ambassadeurs



“ Een prachtig project dat ik graag steun.”

Het past ook uitstekend bij de filosofie van Green Destination die wij nastreven en wat een van de belangrijke lijnen is in de nieuwe visie voor de vrijetijdseconomie zoals de 16 gemeenten deze hebben geaccordeerd. Die visie heet Bestemming Zuid-Limburg 2030. Green Destination is een van de grote thema's in de visie VTE, onderdeel van een Green Destination is de kanteling naar een streekgebonden gastronomie en korte ketens. Jouw concept sluit daar naadloos bij aan en kan zo een van de icoonbedrijven zijn voor deze kanteling.

Ik wil me graag inzetten als ambassadeur voor dit prachtige project.

Algemeen Directeur / General Director  
Visit Zuid-Limburg



“Door en door Sexy!”

Transitievraagstukken zoals binnen de landbouw en veeteelt worden vaak genegeerd. Ja, ze zijn stuk voor stuk urgent, vereist, noodzakelijk, maar tegelijkertijd moeilijk, complex en lastig voor het voetlicht te brengen. Kortom, niet sexy!

De plannen van [redacted] bewijzen echter het tegendeel. Waarom? Omdat juist zij in staat is partijen zodanig bijeen te brengen dat er collectiviteit en een gedeelde verantwoordelijkheid ontstaat. Consument wordt vervolgens burger, toerisme wordt vervolgens groen, nieuwe initiatieven krijgen draagvlak en innovaties blijken niet alleen noodzakelijk, maar ook rendabel. En door en door sexy.

Ik wil graag een bijdrage leveren aan dit unieke project.

[redacted]  
(Directeur-Bestuurder, Algemeen & Artistiek)  
Het Nieuwe Instituut- Rotterdam



## “Het wordt tijd dat we uit de pioniersfase komen”

Eindelijk komt het er dan, een leer en belevingscentrum voor de Permacultuur.

Het woord Permacultuur is een samentrekking van de woorden 'permanent' en 'cultuur' en die uitdrukking geven aan de duurzaamheid van menselijke culturen op onze planeet.

Permacultuur is een ontwerpwetenschap die erop gericht is om enerzijds het wereldvoedselprobleem en anderzijds de ecologische achteruitgang op aarde aan te pakken.

Het wordt tijd dat we uit de pioniersfase komen en ik voorzie dat [redacted] in staat is dit te realiseren en tot grote hoogte te brengen. Dat kan alleen als er een professionele aanpak en uitvoeringsagenda komt met structuren en vooral dat we gezamenlijk een duurzaam systeem bouwen dat de mens in zijn basisbehoeften als eten, drinkbaar water, huisvesting, energievoorziening en afvalverwerking moet voorzien. En dat kan! De afgelopen vier jaar heeft [redacted] dat al bewezen met Landgoed Heerdeberg, ze heeft van een desolate plek een groene oase voor mens en dier gecreëerd,

Permacultuur is een dans met de natuur, waarbij de natuur de leiding heeft, maar geholpen moet worden met dergelijke initiatieven, waar ik me volledig voor wil inzetten.

[redacted]  
Hoofddocent Permacultuurschool Nederland/België



“ Ons doel is; lokale ondernemers mee laten groeien en participeren in een groter geheel.” [REDACTED]

# Motivatiefnemer

Aan ons landgoed grenst de oude Technische school met uitzicht op ons voedselbos en onze weilanden met hoogstambomen waar onze Aberdeen Angus koeien in zomer en winter buiten grazen. Het is in deze gebouwen met een oppervlakte van 4.000 m<sup>2</sup> waar ik volgens sommigen een uitdagend en groots plan heb geschreven. Doemdenkers beweren dat het onmogelijk is om daar een Permacultuur Campus te beginnen zonder subsidies en financieel volledig zelfvoorzienend te kunnen zijn. Des te meer motivatie voor mij om het tegendeel te bewijzen. In 1998 was ik het eerste veilinghuis ter wereld dat zijn catalogus en opbrengst op internet publiceerde en in 2000 was ik het eerste veilinghuis dat online ging veilen. Ik werd verguisd, geboycot, maar kreeg er een grote prijs voor in Amerika van de AAA in 2002 (Antiques Auction Association). Het kleine veilinghuis dat al 80 jaar bestond was nog nooit zo succesvol geweest en werd een begrip in de veilingwereld. En dan te bedenken dat nu 20 jaar later er bijna geen live veilingen meer zijn. Ik voorzie dat het ook zo met de Campus zal gaan, waar agro-ondernemers en consumenten elkaar zullen vinden. We ons gaan inzetten en uitdragen dat alles anders kan en zoals monocultuursystemen terug naar kleinschalige landschappen die op ecologische systemen zijn gebaseerd. Het zou fantastisch zijn als over 20 jaar iedere boer circulair boert. En de biomassa optimaal gebruikt wordt. Dit kun je alleen bereiken door er veel publiciteit en voorlichting over te geven, de boeren aan je zijde te krijgen en consumenten te stimuleren lokaal geproduceerd voedsel te kopen. Met als gevolg dat we hopelijk weer polycultuursystemen krijgen die niet alleen ecologisch belangrijk zijn maar ook ons landschap verfraaien en het voor de fauna aantrekkelijk maken en behouden.

Ik weet zeker dat economie, ecologie en zelfs toerisme heel goed samen kunnen in de permacultuur en dat dit in elkaar versmolten kan worden, het één sluit het andere niet uit! Sterker nog, ze zullen elkaar versterken en bekrachtigen. Daar gaat het om, om meer mensen kennis te laten maken met de Permacultuur, wat veel verder gaat dan een paar planten in je tuin zetten, maar ook zorgvuldig met water omgaan en je kinderen en kleinkinderen ethisch- ecologisch bewust te maken. Maar mijn doel is vooral iedereen bewust te maken dat we maar één aarde hebben en we daar heel snel goed voor moeten gaan zorgen. Kortom, werk aan de winkel, met een plan dat

werk maakt van kringlooplandbouw. Maar ook dat je ervan moet kunnen leven en zelfs banen kan creëren voor ondernemers die een bijdrage willen leveren aan natuurinclusieve toekomstbestendige landbouw.

En dat is ons doel, lokale producenten in contact brengen met omwonenden, lokale ondernemers een plek te geven, lokale ondernemers te ondersteunen, lokale ondernemers te scholen, ze mee laten groeien en participeren in een groter geheel.

Zelfs voor scholen kunnen we een programma maken, door bv. online en offline modules te gaan aanbieden voor het onderwijs, dat kan in combinatie met schoolbezoeken aan onze Campus. Het is namelijk een belangrijke taak om kinderen de Permacultuur te laten ervaren en ze hierbij te betrekken. Niet alleen omdat ze de toekomst zijn, maar ook zijn ze, is gebleken, de beste ambassadeurs. Wij, mijn man en ik, zijn door onze kinderen opgevoed en door hen bekend geraakt met de Permacultuur. Al op jonge leeftijd wezen onze kinderen ons erop dat ze eerlijk en verantwoord voedsel wilden eten. Wij waren meer dan fulltime werkende ouders en we waren vaak blij dat we op tijd de boodschappen in huis hadden en we dan snel samen konden koken. ■■■ en klare maaltijden waren geen uitzondering, tot onze kinderen gingen protesteren. We hebben toen ingevoerd dat iedereen een dag in de week moest gaan koken, (zelfs toen ze nog vrij jong waren) en het resultaat was dat ze verse groentes en alleen eerlijke producten kochten, het was toen dat ik wakker werd.

Ze gingen ons voor!



# Permacultuur vormt de basis

## Uitgangspunten van de Permacultuur

Permacultuur kent drie eenvoudige, ethische uitgangspunten:

De zorg voor de aarde;  
De zorg voor de mens;  
Dat wat er is, delen we eerlijk met de natuur, dieren en mensen.

Wij hanteren deze drie principes en zo is een multidisciplinair ontwerpsysteem ontstaan dat land, mens, milieu en hulpbronnen met elkaar verbindt tot natuurlijke systemen, waarin alles een functie heeft en niets wordt verspild. Kippen voorzien ons niet alleen van eieren, maar ze bewerken ook de grond eten luizen en meeldauw, waardoor de bomen gezond blijven. Onze ganzen vervangen de grasmaaier en bemesten het land met hun uitwerpselen. En onze varkens ploegen ons land waardoor er niet diep geploegd wordt. Het bespaart niet alleen uitstoot van fossiele brandstof, maar behoudt de natuurlijke bodemstructuur en vruchtbaarheid van de grond. En voorkomt dat onkruid gaat woekeren, daar we geen bestrijdingsmiddelen gebruiken. Het ploegen met varkens levert hierdoor een bijdrage aan een beter en duurzamer milieu. Een diversiteit aan gewassen zorgt voor meer biodiversiteit (insecten, bijen, etc.). Ons tuin- en keukenafval van het restaurant wordt verwerkt tot compost; de voeding voor de bodem. Ook de bladeren uit het bos worden gebruikt als compost. Alles is met elkaar verbonden en heeft zijn eigen functie. Het resultaat is een niet-verspillend, gesloten kringloopsysteem, zoals we dat in de natuur zien.

Ons doel is om de mensen op een duurzame manier te voorzien van voedsel, energie en onderdak. In zekere zin raken wij zelfs het vlak van sociale behoeften, omdat het decentraliseren van landbouw meer onderling contact en positieve afhankelijkheid tot gevolg heeft. We werken samen met de natuur en beschadigen haar niet! Op deze wijze creëren we overvloed op elk niveau: een rijk bodemleven, meer oogst en dus opbrengst per vierkante meter, biologisch verbouwde gewassen die geheel vrij zijn van pesticiden, een vriendelijke en natuurlijke manier van omgaan met dieren en veel meer dan dat! We creëren dus een regeneratieve, bio-divers landschap waarin planten, dieren en mensen op een positieve

manier met elkaar samenwerken en -leven. Op Landgoed Heerdeberg is reeds een voedselbos en Permacultuur totaal 3 ha. Onze Permacultuurschool [REDACTED] wordt een belangrijk en een uniek onderdeel in het geheel. We hebben inmiddels ook intentieverklaring van andere opleidingen die gebruik willen gaan maken van onze multifunctionele klaslokalen en de praktische ruimtes, onder andere een lab, waar diverse disciplines gebruik van gaan maken.

[REDACTED] de Oostenrijker "rebel farmer" revolutionaire en onorthodoxe boer die in al in 1962 pionier was op het gebied van Permacultuur en nu een begrip is in de hele wereld: zegt hier het volgende over:

*Landschapsarchitectuur in de Permacultuur is in wezen het herstellen van vernietigd natuurlijk landschap. Het gaat over terugkeren naar kleinschalige landschappen die op ecologische systemen zijn gebaseerd. Dit biedt ons de enige uitweg uit het monocultuursysteem dat onze bodem vernietigt en ons grondwater vergiftigt.*



Foto van [REDACTED] tijdens de Permacultuur opleiding op Landgoed Heerdeberg.

## Permacultuur opleiding

Zoals we al eerder aangaven, de reeds bestaande Permacultuur jaaropleiding zal ons hoofddoel zijn. XXXXXXXXXX hoofddocent is sinds tien jaar docent aan de Permacultuurschool in Nederland en België. Hij is tevens de initiatiefnemer van Permacultuur 2 ha. en voedselbos -bosrandtuin op 4 ha. op Landgoed Heerdeberg.

Daarnaast zullen we eendaagse cursussen geven voor zowel beginners-gevorderden-boeren en agro-ondernemers en hieraan gelieerde ketenpartijen en kinderen.

- Permacultuur Moestuincursus
- Workshop Zelf Composter
- Wormcompostbak opzetten
- Voedselbosrand cursus
- Permacultuur Snoeien
- Paddenstoelen kweken

Verder aandacht voor als je succesvol bent geweest, hoe te oogsten je productie te verwerken en evt. te bewaren als je een grote oogst hebt. Deze aspecten willen we in eendaagse cursussen aanbieden.

- Kweken, bereiden, eten
- Oogsten en oogst-verwerking
- Fermenteren

In de Permacultuurschool komt ook een professionele keuken, waar we samen de geoogste producten kunnen koken en fermenteren.

### Zomerkamp voor kinderen.

Onze belangrijkste taak is om ook kinderen de Permacultuur bij te brengen. De natuur is namelijk een ideale leeromgeving en biedt veel mogelijkheden voor levensecht leren. Ook biedt de natuur veel inspiratie, stimuleert samenwerken en zorgdragen voor elkaar. Dit alles is het uitgangspunt van de permacultuur: alle kinderen leren om duurzaam samen te werken met de natuur en met elkaar. Naast het bijbrengen van de Permacultuur gaan de kinderen ook survivals, toveren en betoveren, op zoek naar de wilde dieren, de geheime plekken in het bos, sterren plukken en de 'spirits of nature' ontdekken.



# Sociale onderneming

We zien de deelnemende ondernemers en organisaties, zowel groot als 'de start ups' als 'changemakers in food'.

Ze verrijken onze omgeving door producten van eigen land te verwerken, promoten en verkopen.

We streven in de Campus naar een gesloten kringloop, een nieuw soort gemengd totaalconcept.

De vorm van de Cittaslow Campus kan worden gezien als Sociaal ondernemen, waarvan de definities zijn vastgelegd in een schrijven van het Ministerie van Economische zaken en Klimaat op 10 juli 2020, met als titel: Kabinetsinzet Sociaal Ondernemen.

**Definitie,** Sociale ondernemingen zijn ondernemingen die: een product of dienst leveren; in plaats van met een winstdoelstelling dit primair en expliciet doen om bij te dragen aan een maatschappelijk doel dat is vastgelegd in haar statuten. Een deel van de omzet herinvesteren in het bereiken van het maatschappelijke doel en/of beperkt zijn in de verdeling van winst en vermogen, e.e.a. om te garanderen dat het maatschappelijk doel voor gaat.

Hun relevante stakeholders identificeren en daarmee minimaal jaarlijks in dialoog gaan; transparant zijn op hun website (of op andere wijze die publiekelijk toegankelijk is zoals in hun jaarverslag) over de meest materiële gecreëerde maatschappelijke waarde.

En onafhankelijk van de overheid en/of andere entiteiten een eigen strategie kunnen nastreven.



“ De natuur is een ideale leeromgeving en biedt veel mogelijkheden voor levensecht leren. ”

# Herbestemming gebouwen

## Praktijkgebouw



Foto's van het praktijkgebouw uit de verkoopbrochure van Aelmans vastgoed.

In de Z-gebouwen komt een agro- business bedrijvencentrum, met als basis een paar grote spelers op bio-food gebied:

### Ambachtelijke bakker

De Bisschopsmolen is grote ambachtelijke bakker die o.a. zijn sporen al heeft verdiend en naam en faam heeft op het gebied van voeding voor topsporters. Zo ontwikkelde de Bisschopsmolen voeding voor wielerteams o.a. Rabobank, Belkin, Lotto-Jumbo en nu ook voor Jumbo-Visma. Natuurlijke voeding zonder poespas, zo voedzaam mogelijk en duurzaam. Hij gebruikt alleen maar spelt en granen uit Zuid-Limburg, die we in de toekomst bij ons gaan verbouwen. Met deze ondernemer in huis zullen deze wereldberoemde wielerploegen een onderdeel kunnen worden van onze Cittaslow Campus en dit zal ons veel gratis publiciteit opleveren, niet alleen voor onze Campus maar ook voor de Gemeente Eijsden-Margraten.

### Sappen- en fruitlikeurenproducent

Ook een grote sappen- en fruitlikeurenproducent, die momenteel niet verder kan uitbreiden in zijn huidige pand, zal een grote aantrekkingskracht hebben voor zowel lokale alsmede toeristische gasten. En de fruitboeren en de veiling uit de Gemeente Eijsden-Margraten kunnen hierin participeren. Beide kunnen een combinatie zijn van productie en educatie. Het gebouw leent zich hier uitstekend voor, mede door de gang die tussen de voor- en achterraumtes ligt, kunnen belangstellenden kijken naar het proces zonder dat ze de productie in gevaar brengen of verstoren. Tevens zal er een ambachtelijke stroopstokerij komen, waar omliggende fruitboeren ook gebruik van kunnen maken door zelf te stoken of hun fruit kunnen aanleveren voor de stook.

### Slagerij en worstenmakerij

Heerdeberg- [redacted] zal een professionele slagerij-uitbeenderij-worstenmakerij realiseren. Daar de consument is vervreemd van het boerenbedrijf kunnen ze vanuit het hoofdgebouw onze koeien (Aberdeen Angus en De [redacted] en varkens [redacted] als kringloopvarken) vrij buiten zien lopen in zomer en winter. Ook educatie, demonstraties en leerschoolplek, zullen een belangrijk onderdeel worden. Wij willen graag uitleggen en uitstralen dat onze manier van boeren goed is voor de natuur en

de biodiversiteit.

Hiermee sluit ons uitvoeringsprogramma naadloos aan bij de uitvoeringsagenda's van de gemeente, de omringende gemeenten, het nationaal landschap Zuid-Limburg en de provincie.

#### Samenwerkingspartners

We geven ook graag ruimte aan kleine ondernemers en startups, die eventueel voor een korte periode of dagdeel een van de ateliers kunnen gebruiken. We streven hierbij naar kruisbestuiving in technieken die kunnen leiden tot innovaties op het gebied van een duurzame voedselketen. Hiervoor zijn we onder andere in gesprek met; een bio-zeep producent, bierbrouwer, imker, kaasmakers, ijsmakers, chocolaterie, paddenstoelen kwekerij en stroopstoker.

Alle producenten zullen workshops geven zowel voor kinderen als volwassenen.

Het was lang een traditie in Limburg: moeders die zelf hun vlaaien bakten, vaders die bloedworst maakten, zelf je stroop maken en groenten wekken. We moeten terug naar **Vers-lekker-gezond-natuurlijk**.

“ Het was lang een traditie in Limburg: moeders die zelf hun vlaaien bakten, vaders die bloedworst maakten, zelf je stroop maken en groenten wekken. We moeten terug naar **Vers-lekker-gezond-natuurlijk**. ”



# Herbestemming gebouwen

## Gymzaal aan voorzijde

De Gymzaal aan de voorzijde zal de entree van de Campus worden, waar we een receptie, een streekproducten-verswinkel, een boekenwinkel zullen vestigen, museum-vitrines plaatsen met daarin o.a. opgravingen van de Romeinen die bij ons op het landgoed zijn gevonden.

Er zal ook een informatiecentrum komen waar verschillende instanties in zullen participeren. Denk daarbij aan WML, IKL, Stichting van Schaick, Wijngenootschap Limburg, met sommige hebben we al voorgesprekken gehad en die waren allemaal even enthousiast.



Foto van de gymzaal bij de entree, uit de verkoopbrochure van Aelmans vastgoed.

## Gymzaal aan achterzijde

De gymzaal aan de achterzijde zouden we willen inrichten voor oude beroepen zoals fietsenmaker, timmerman, metselaar, tractorwerkplaats, smid, meubelmaker, restaurateur etc. Dit zou onder andere ook een toeristische attractie kunnen zijn, maar ook een leerschool voor jongeren. Wij hebben reeds contact gehad met Via Jeugd die, mocht dit alles tot een realisatie komen, graag met ons aan tafel willen. Dit is waar ze naar op zoek zijn, een goede daginvulling met een kans dat de jongeren weer een doel in hun leven krijgen. En evt. een vak kunnen leren waar ze in de toekomst zichzelf mee kunnen onderhouden. Ook Praktech heeft de intentie om hun opleidingen binnen onze Cittaslow Campus voor te zetten, we zijn met hun in gesprek hoe we dat kunnen realiseren en vorm kunnen geven. Wij gaan de jongeren koppelen aan lokale bedrijven, waar ze na het volgen van hun cursus,

stage kunnen lopen en kans maken op een baan. De gesprekken hierover hebben al met verschillende ondernemers plaatsgevonden en die allemaal hebben gezegd dit een fantastisch en zinvol initiatief vinden.



## Creatieve- onderzoekafdeling

Op de bovenverdieping van de tweede gymzaal komt een creatieve- onderzoekafdeling. Een studio van een reeds gerenommeerd mediabedrijf dat vanaf onze Campus dagelijks een online-programma gaat opnemen, waar lokale producenten hun passie, missie en hun producten kunnen delen met een groot publiek. Maar ook oma's of opa's die vertellen wat er nou zou anders was in hun jeugd en hoe ze leefden. Kortom een lifestyle-programma over Food. Ook een belangrijke speler is een communicatiebureau die alle communicatie en sociaalmedia van de Campus centraal naar buiten gaat brengen en centraliseren. Mede door middel van een wekelijkse krant. Tevens komen er diverse labs waar ontwikkelingen op foodgebied plaatsvinden, maar ook onderzoeken naar archeologie, zaden, flora en fauna en erfgoed.

Onze doelstelling van deze creatieve-afdeling is natuurlijk veel aandacht voor duurzaamheid, ondernemerschap en internationalisering en voor positieve maatschappelijke, ecologische en culturele veranderingen. Kortom de bovenverdieping van de Gymzaal is de baarmoeder van de Campus, waar creatievelingen elkaar kunnen stimuleren en vinden en waar hopelijk unieke en hernieuwde inzichten worden geboren. Waarin de lokale ondernemers mee kunnen groeien en ontwikkelen tot spelers in een grotere wereld.

" De Gymzaal zal nieuwe entree van de Campus vormen; receptie, informatiecentrum, streekproducten-verswinkel, boekenwinkel en tentoonstellingsruimte.. "

Cittaslow Campus | 17



# Herbestemming gebouwen

## Theoriegebouw en aula

Een belangrijke pijler voor onze financiële realisatie van het geheel zijn de vakantie-units.

De klassen van het Theoriegebouw willen we omtoeveren tot 10 Permacultuur vakantie-units, waar gezinnen-vrienden-boeren desgewenst een totaalprogramma kunnen volgen op het gebied van Permacultuur, Cittaslow en een landschapsbeleving. We hebben al ervaring met twee bestaande vakantiehuisjes op ons terrein, "Josephine" en "Theodorus" waar veel gezinnen verblijven afkomstig uit grote steden, die niet alleen voor de prachtige natuur komen maar heel bewust kiezen voor een natuurhuisje waar ook Permacultuur en het verzorgen van dieren centraal staan. Ook zal er op bepaalde tijden (voorjaar-zomer-herfst-vakanties) plaats zijn voor minderbedeelde gezinnen die gratis gebruik mogen maken van een huisje om hier een fijne vakantie te hebben. En ze kennis te laten maken met de gastvrijheid, educatie en gezonde manier van leven.

### Moeder Aarde

De aula, die naast de theoriegebouwen ligt, met uitzicht op onze weilanden en aan de andere kant op de binnentuin, zal een multifunctionele ruimte worden, vergaderzaal, filmzaal, dag-restaurant, kookcursussen, maar waar ook het verenigingsleven gebruik van kan en mag maken. Maar ook wandelen onder begeleiding van een permacultuurboer, de grotten bezoeken, theorielessen volgen over bijvoorbeeld: hoe leg ik mijn moestuin aan? In de middagpauze zal in Moeder Aarde een buffet klaar staan met producten van onze producenten.



Foto's van het theoriegebouw en de aula, uit de verkoopbrochure van Aelmans vastgoed.



## Fundament op terrein

Op het fundament op het achter terrein gaan we een hergebruikte serre plaatsen, waar een proeftuin-tentoonstellingsruimte zal worden gerealiseerd. Deze proeftuin zal o.a. worden ingezet om een bredere data- en kennisinfrastructuur te ontwikkelen op gebied van Permacultuur, water en energie. U moet dan denken aan een soort van tentoonstelling die met elkaar de productie (assimilatie) en het verbruik (dissimilatie) van planten en dieren weergeven. Met als uitgangspunt, de toekomst is: met respect voor mens en natuur, boeren en productie dichtbij de stad. Daarbij is de belangrijkste taak om mensen te inspireren en bewust te maken van de mogelijkheden! In samenwerking met IKL gaan we de kas verwarmen met een Biomeiler, in de basis een grote composthoop waar water doorheen wordt geleid. Door de compostering ontstaat warmte die het water verwarmd tot een temperatuur van ca. 60 graden. Deze warmte gaat vervolgens de kas verwarmen als onderdeel van het verwarmingssysteem. Het concept bestaat reeds langer, met name toegepast in het buitenland, maar is voor Limburg nieuw.



Zicht vanaf het achter terrein op de angus runderen van Landgoed Heerdeberg, uit de verkoopbrochure van Aelmans vastgoed.

# Meerwaarde van de campus voor

## Omwonenden

De Campus heeft een heel scala aan voordelen voor de inwoners van de Gemeente Eijsden-Margraten. Het verbetert de duurzame voedselketen van onze gemeente en het zorgt voor meer sociale contacten en activiteit in de buurt. Tevens bieden wij een plek om te onthaasten en ruimte om zich terug te trekken van het lawaai en de drukte van de stedelijke omgeving. We maken ze bewust van eigen verantwoordelijkheid en krijgen meer waardering voor al wat leeft en duurzaamheid. Denk daarbij aan de aandacht hoe met water om te gaan, ook zullen we veel aandacht besteden aan het scheiden van afval en regenwater filteren. En dan is er natuurlijk de bewustwording van wat Lokaal allemaal voorhanden is aan voedsel, boeken, film, lezingen, cursussen en workshops. Onderdeel van die visie moet zijn dat er meer aandacht voor voedselproductie komt. Verder, zou iedere burger eigenlijk één dag in de week kunnen meewerken op ons land, ook een raadslid of huisvrouw. Zo verbinden we de consument weer met het voedselproductieproces en komt er meer begrip voor het werk van de boer. Het is belangrijk dat de consument weet wat goede voeding is, waar het vandaan komt en wat ervoor nodig is om het te maken. We moeten elke dag eten het is daarom belangrijk dat we gezond eten. We kunnen niet slecht blijven eten en pillen blijven slikken om zo honderd jaar te worden.

## Toeristen

De Lockdown liet zien hoe kwetsbaar onze reisbehoefte is en dat we niet meer zomaar onbezonnen naar verre oorden kunnen afreizen. We merken nu al in Zuid-Limburg dat we andere toeristen mogen ontvangen dan voorgaande jaren. Dit zal alleen maar meer worden. We merken dat de toeristen meer en meer naar natuur-en bewustwordingsplekken op zoek zijn, een vakantie met een missie, waar ze kunnen onthaasten, waar ze blij van worden, waar ze uiteindelijk beter van worden, letterlijk en figuurlijk. Het wordt steeds duidelijker dat mensen op zoek zijn naar een eerlijkere en duurzamere voedselketen. In onze Campus willen we de toeristen meenemen in hoe het wel kan, ze laten verwonderen en ervaren, dat je samen kan werken met de natuur, en haar diversiteit aan schatten en verborgen mogelijkheden kan verwerken en consumeren. Dit sluit naadloos aan bij de Bestemming Zuid-Limburg 2030. Green Destination was een van de grote thema's in de visie VTE.

Toerisme kan een stimulans zijn om meer zorg te dragen voor het milieu en om de omgeving mooier te maken, bijvoorbeeld door landschapsprogramma's.

## Participanten

In een onderzoek gaven eigenaren van kleine lokale bedrijven aan dat de belangrijkste criteria bij het zoeken naar een nieuwe bedrijfslocatie is om samen te werken met gelijkgestemden. Het liefst in samenwerking met gevestigde bedrijven die hun sporen al hebben verdiend. Voor veel kleinere ondernemers is er geen tijd en zijn er vaak ook geen middelen om zichzelf te profileren en om hun producten bij de juiste consumenten onder de aandacht te brengen. Door een samenwerking op de Campus, zullen hun producten verkocht kunnen worden online of in de verswinkel, ofwel verwerkt kunnen worden in het dag-restaurant. Waardoor ze onmiddellijk een verkoopkanaal hebben en meteen omzet kunnen genereren. We zullen maandelijks met alle producenten samenkomen en kijken of iemand ondersteuning of op een andere manier advies nodig heeft. Zo kunnen er ook gezamenlijk projecten of evenementen worden ontwikkeld. Alle producenten moeten zich houden aan een convenant waarin we vastleggen dat we alleen duurzaam, verantwoord en op een coöperatieve manier gaan ondernemen.



Foto van restaurant Heerdeberg met op de voorgrond een permacultuur kruidentuin.

# Meerwaarde van de campus voor

## Agrarische sector

Het conventionele landbouwmodel is te belastend voor de natuur, het verbruikt te veel energie, put het land uit, en stoot door de enorme veestapels te veel stikstof uit. Wereldwijd zorgt het huidige landbouwmodel voor ontbossing, gronduitputting, droogte, biodiversiteitsverlies en draagt het bij aan klimaatverandering. De landbouwsector moet hervormen, zo luidt het devies uit Den Haag. Het moet milieuvriendelijker, richting de kringlooplandbouw. De coronacrisis heeft de roep om kleinschalige lokale landbouw versterkt. Maar kan het wel kleinschaliger? Het lijkt een onmogelijke taak: de landbouw milieuvriendelijker maken, meer waardering voor de boer creëren met eerlijker agrarisch werk. Wij geloven zeker in een toekomst voor kleinschalige landbouw, zeker via het Permacultuurmodel. Uit ervaring weten we dat de boeren slechts een vijfde aan productie hoeven te produceren, wanneer ze rechtstreeks aan de consument gaan verkopen, om dezelfde omzet te genereren. Daarom gaan we een apart programma voor de boeren opzetten.

Het is duidelijk dat we pas echt grote veranderingen tweebrengen als de Monocultuur omgezet wordt naar Polycultuur

En hier gaat het natuurlijk om: Monocultuur om te buigen tot Polycultuur, en dat is de uitdaging om de zgn. moderne landbouw uit de impasse te halen waarin ze zijn overgeleverd aan subsidiesystemen en reeds uitstaande bankkredieten. Vaak zitten ze klem tussen grote schulden en een systeem die ze al decennia dwingt tegen steeds lagere kosten te produceren. Voldoende en betaalbaar voedsel produceren (grotendeels voor de export) is sinds de tweede wereldoorlog nog altijd een ongeschreven regel in Nederland. De Biologische landbouw vertegenwoordigt slecht 3% van het geproduceerde voedsel in Nederland. Het huidige marktmechanisme werkt zodanig dat alleen bij hogere productie het inkomen van de boer omhoog kan. Onze overtuiging is dat als boeren zich beperken tot kleinere producties (polycultuur), werken volgens de permacultuur en een kleine veestapel, ze niet alleen bijdragen bij het herstel van de natuur maar dan ook goed zorgen voor zichzelf. Waardoor ze financieel er zeker op vooruit gaan doordat ze veel minder kosten maken en nog veel belangrijker veel minder stress ondervinden.

Er zijn steeds betere wegen om hun producten rechtsreeks aan particulieren, bio-winkels, of aan lokale initiatieven te verkopen en ze dus veel hogere opbrengsten krijgen voor hun producten. Sinds de Corona-crisis is de verkoop bij boerderijwinkels, natuurwinkels en bio-online platforms (zoals Boeren en Buren waar de producent 80% van de opbrengst krijgt) verdubbeld. We gaan congressen, workshops en samenwerkingsprocessen opzetten, zoals omliggende boeren vragen om voor ons biologisch-dynamisch te verbouwen, granen voor de bakker, fruit voor onze sappen en stroop, koeien om hun melk te gebruiken voor kazen en Yoghurts, verplaatsbare kippenhokken (Mergellandei) waar kinderen en onze gasten zelf eitjes kunnen rapen.



## Gemeente Eijsden-Margraten

Dat de Campus volledig de Cittaslow uitgangspunten ten uitvoer brengt, zoals het bevorderen van de productie van streekproducten en oude tradities in ere herstellen. Een totaalconcept neerzetten dat het directe contact tussen consumenten en kwaliteitsproducenten realiseert.

Dat het een grote aantrekkingskracht zal hebben op duurzame toeristen die langer in de gemeente zullen verblijven door middel van workshops, cursussen en uitstapjes in samenwerking met andere attracties-toeristische plekken, zoals bv. grotten, vuursteenmijn, en wandelingen.

Het zal de groene en duurzame poort van het Heuvelland zijn, een plek die een aantrekkingskracht zal hebben voor jong en oud. Een ontmoetingsplek, maar ook waar ambachtelijke beroepen een nieuw leven zullen krijgen en voor jonge ondernemers een kans tot een stap naar een bestaansrecht.

Het zal ons Heuvelland op de kaart zetten en een uitstraling en zeker een aantrekkingskracht hebben op een nieuw soort toerisme, namelijk van snel naar langzaam, van overdadig naar niet verkwistend, van onbewust naar bewust, maar vooral wat is goed voor de mens en natuur. Dat de Gemeente een mooie nieuwe groene long krijgt waar de gemeente niet in hoeft te participeren. Het ontwikkelen en onderhouden van de Heerdeberg Campus is goedkoper dan het ontwikkelen en onderhouden van parken en andere groenvoorzieningen in de Gemeente. Dit komt omdat de Heerdeberg met al zijn wandelpaden en aansluiting op andere wandelgebieden niet door de gemeenschap hoeft worden onderhouden waardoor de gemeente kan besparen op arbeidskosten op groenonderhoud. Wij staan open voor een samenwerking op onze Campus met de Gemeente en we vragen u, uw goedkeuring te geven voor een goede zaak! Van grijs naar groen, van consumeren naar produceren, van supermarkt naar versmarkt, van snel naar langzaam. Maar ook: van houtje-touwtje naar professioneel.



# Begroting

- Aanschaf school middels ons bod
- Sloopwerkzaamheden
- Containers voor afvoer sloopmateriaal
- Asbest verwijderen
- Architect-kosten
- Op alle gebouwen nieuwe daken
- Zonnepanelen
- Verbouwen theorielokalen tot vakantie-units
- Gerecyclede Serre
- Opbouw-verbouwing aannemer/schilderwerk

Dit alles is begroot op € 1.4 miljoen

Rente 3% circa € 52.000 per jaar

Gedeeltelijk eigen vermogen

Middels huur voor de praktijkgebouwen

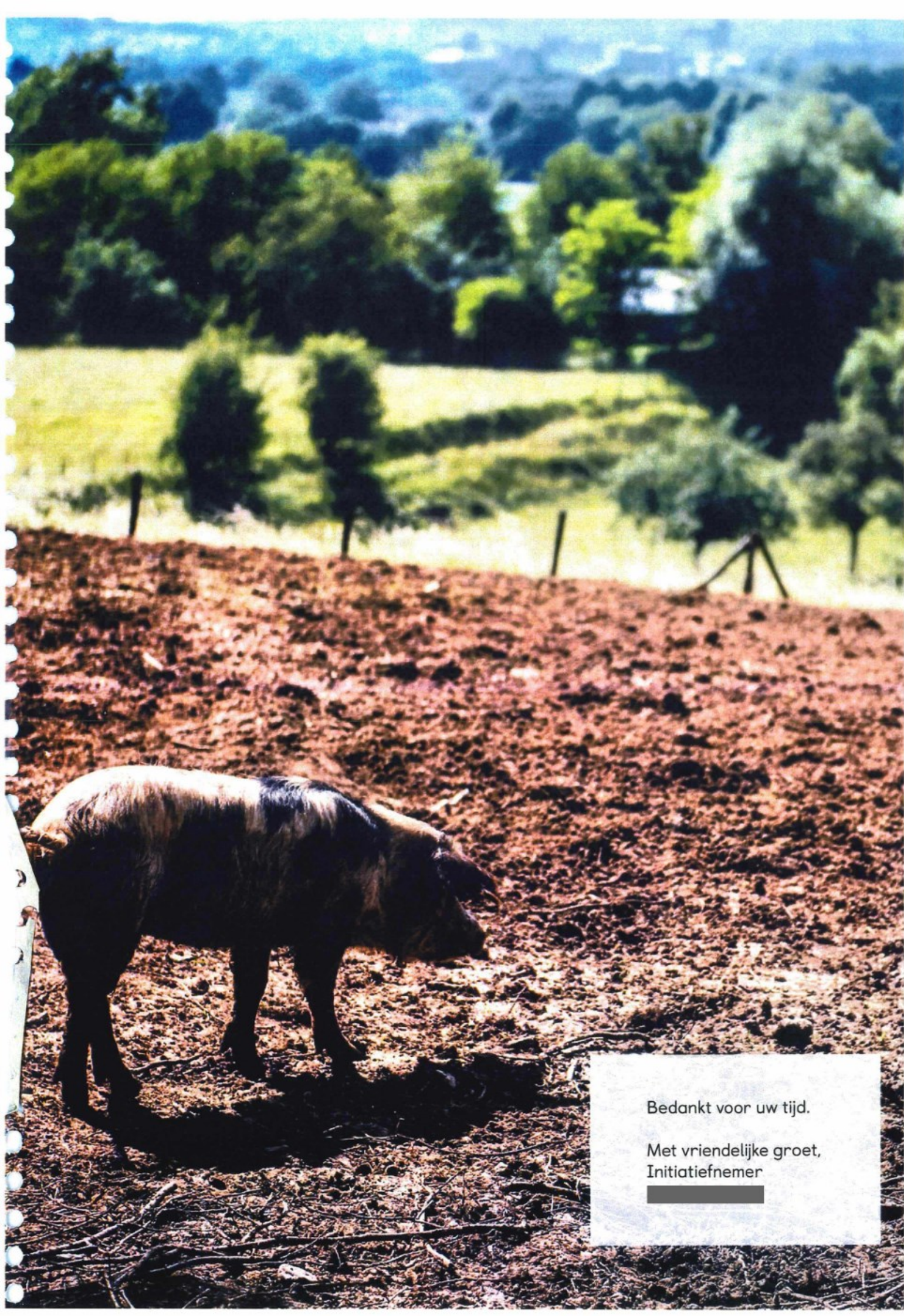
€ 60.000 Bruto per jaar

Verhuur van de vakantie-units, uitgaande van een bezetting van 50%

€ 75.000

Totale bruto huurinkomsten € 135.000 per jaar.

We hebben niet de huren van de gymzalen en de aula in onze begroting mee opgenomen, omdat we middels Maatschappelijk ondernemen, startups en verenigingen zelf laten bepalen welke huurpenningen ze kunnen betalen. Een deel van de omzet gaan we herinvesteren in een maatschappelijk doel. Dat kan ook zijn om de vakantiehuisjes gratis ter beschikking te stellen, en/of mensen die zich geen opleiding kunnen veroorloven, die voor hun gaan bekostigen.



Bedankt voor uw tijd.

Met vriendelijke groet,  
Initiatiefnemer

