

Odin lente

Biodynamisch!

Al 100 jaar landbouw
van de toekomst

Samenwerken
aan groei op
De Beeroche Hoeve

Nog meer bloemetjes en
bijtjes op *Fruitweelde*

biologische foodcoop

Odin

Samenwerken aan groei

Een van de vakjes op de bio-bullshit-bingo voor verjaardagen en andere feesten en partijen wordt gevuld met de veel gehoorde opmerking dat je met bio de wereld niet kan voeden. Heerlijk hoe Helmy Abouleish van Sekem en daarnaast ook voorzitter van de Internationale Biodynamische Demeter Federatie hier krachtig korte metten mee maakt. "We kunnen makkelijk 15 miljard mensen voeden met biologische landbouw", zegt hij verderop in dit magazine. "De huidige problemen met voedsel hebben meer te maken met verdeling, kwaliteit en sociale en politieke zaken. De vraag is meer: zijn we in staat om de wereld te voeden zonder de wereld te vernietigen? Want we kunnen het doen in harmonie en in balans met de natuur."

Een antwoord naar mijn hart. Het sluit ook aan op de rest van dit lentenummer. Want het kan dus gewoon. Of je nu veredelaar bent, schoonmaakmiddelen produceert of fruitteler bent. Je kunt zorgen voor meer bloemen en bijtjes op de boerderij, voor kikkers, vleermuizen en vogels. Of met respect voor de plant werken aan fitte groenterassen die tegen een stootje kunnen. En zorgen dat je wasmiddel niet alleen de was schoon wast maar ook het water na afloopt schoon houdt. Omdat schoon water zo belangrijk is voor alles wat leeft.

Het vraagt wel om anders naar de dingen te kijken. Proberen waar te nemen wat er nu precies gebeurt als gevolg van jouw handelen. Je laten inspireren door de natuur, de ritmes, de jaargetijden. Je bijdrage leveren aan een vitaal voedselsysteem. Hoe mooi is het als we elkaar daarin nog beter weten te vinden, onze krachten kunnen bundelen. Met iedereen in de keten van zaadje tot bord samen werken aan groei van het goede, het positieve. Juist nu het voorjaar begint en de energie in de natuur weer los komt. Je oogst immers wat je zaait...

Merle Koomans van den Dries
Voorzitter Coöperatie Odin



“Biodynamische
landbouw is
een pionier in
nieuwe ideeën”

14



lente 2024



4 Nieuws

6 Samenwerken
aan groei op De
Beersche Hoeve

*"Voor mij is het nieuw
en bijzonder om zo naar
dingen te kijken"*

10 Koken met Odin

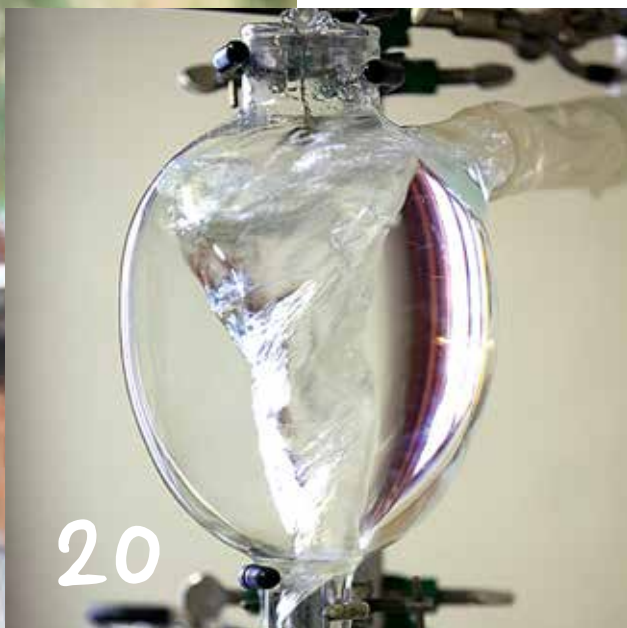
14 Biodynamisch! Al
100 jaar landbouw
van de toekomst

18 Nog meer
bloemetjes en bijtjes
op Fruitweelde

*"Een bever knaagt regel-
matig aan mijn wilgen"*

20 Sonett: schoonmaken
met de kracht
van water

22 De mooiste producten



Nieuws

Leestip

Het boek 'Leven met Persephone en de toekomst van de plantenwereld' is een verslag van een wetenschapper die al jaren lang strijdt voor duurzame landbouw, veredeling van gewassen en gezonde voeding. Edith Lammerts van Bueren (Emeritus Hoogleraar WUR, voormalig onderzoekster Louis Bolk Instituut en voorzitter Bioacademy) is geïnspireerd door spirituele beelden uit de Griekse godenwereld. Die spelen een centrale rol in haar biografie en haar visie op de plantenwereld. Fascinerend en inspirerend. *Te bestellen via Uitgeverijpentagon.nl.*

Pluk de dag! En zaai gelijk een nieuwe

Neem dit voorjaar onze ansichtkaart mee uit de winkel en stuur hem op aan iemand waar je van houdt! Achterop staat een QR-code waarmee de ontvanger een gratis zakje Calendula-zaadjes op kan halen. Leuke bijkomstigheid; de bloemen kun je eten en ze staan fantastisch in een salade, in ijsblokjes, of kopje thee. De zaden worden aangeboden door Bingenheimer Saatgut en Stichting Odin imkerij. De actie loopt van 18 maart t/m 26 mei. Op is op, dus wees er snel bij! *Meer informatie op Odin.nl/nieuws.*



“Vermelding van GMO borgt de keuzevrijheid van de consument en dat is een van de punten waar we de afgelopen maanden met zovelen voor gestreden hebben.”

Teddy Tomaat, woordvoerder van de tomatencoalitie

Actievoeren loont - Etiketteringsplicht gentechvoedsel gehandhaafd

Begin februari heeft een kleine meerderheid van het Europees Parlement helaas ingestemd met versoepeling van de regels voor gentech in ons voedsel. Positief is het besluit dat de biologische landbouw vrij moet blijven van gentech en dat de etiketteringsplicht voor gentech gehandhaafd blijft. En dat is dan weer een overwinning voor iedereen die Teddy Tomaat het afgelopen jaar gesteund heeft. We zijn er alleen nog niet, want de Europese Raad moet zich nog uitspreken. We blijven dus actievoeren!



Feest van de eeuw | 100 jaar biodynamische landbouw

De biodynamische landbouw bestaat 100 jaar en dat vieren we op 19 mei op Warmonderhof. Lekker eten, live muziek, activiteiten, bijkletsen, dansen, ontmoeten en veel meer. Dans je mee? *Meer informatie en tickets via Odin.nl/activiteiten.*

Gimsel Academy lanceert nieuwe opleiding

In de nieuwe opleiding van Gimsel Academy Natuurlijke voeding & Lifestyle leer je alles over hoe je energie in beweging brengt vanuit je voeding en creëer je vanuit de keuken een positieve impact op jezelf én je omgeving. In 3 jaar ben je opgeleid tot Natuurlijke voeding & Lifestyle Coach. De opleiding start in september 2024. *Meer informatie op Gimselacademy.nl.*

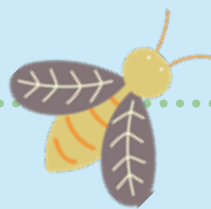
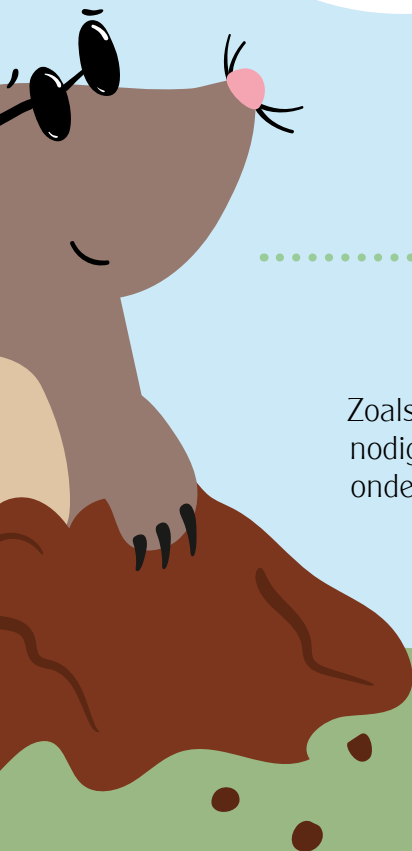
“Met New Definitions willen we de landbouw verduurzamen, de identiteit van de boerderij van de toekomst onderzoeken en alternatieven ontwikkelen.”
Claudy Jongstra, kunstenaar

Fonds New Definitions

Odin heeft samen met kunstenaar Claudy Jongstra, Galerie Fontana Amsterdam en de Iona Stichting het fonds New Definitions opgericht. Doel is meer diversiteit en creativiteit op het boerenland, in de keuken, de cultuur en de mode. We doen dit door veranderaars in deze sectoren te ondersteunen, te beginnen met een patent- en gentechvrij biologisch plantenveredelingsprogramma. *Meer informatie over hoe je kunt bijdragen vind je op Odin.nl en op de schenkpagina op Iona.nl.*

Meimaand Bijmaand

Zoals ieder jaar zoemen we in de maand mei dieper in op het leven van de bij! Dit jaar nodigen we je uit voor boerderijbezoeken, gaan we op 2 nieuwe locaties biodiversiteitsonderzoeken doen en zijn de producten van De Traay en Bee honest cosmetics de hele maand mei extra voordelig. Nieuw dit jaar is de Zoemba Challenge! *Kijk op Odin.nl/meimaandbijmaand voor alle activiteiten.*



Samenwerken aan groei op *De Bleroeche Hoeve*



Je bent jong, maar je wilt niet de hele dag achter de computer zitten... Je wilt buiten op de akker werken aan een mooiere wereld! Luc en Janneke behoren tot de nieuwe generatie medewerkers van Odin boerderij De Beersche Hoeve. Ze voorzien boeren en tuinders van zaaigoed voor vitale groenten. Wat drijft hen en hoe zien zij hun werk en de toekomst?

Door Mari den Hartog

Wat houdt jullie werk in?

Luc: "Ik hou me vooral bezig met zaadvermeerdering. Veel groenten zijn tweejarige planten, zoals koolsoorten en wortelgewassen. Maar op het moment dat je ze koopt zijn ze vaak maar zo'n 60 dagen oud en hebben ze nog geen zaad gevormd. Wij laten ze hun volledige tweejarige cyclus groeien waardoor ze tot bloei komen. Neem boerenkool, dat wordt een grote plant, anderhalf à twee meter hoog met een grote bloemstengel met witte of gele bloemetjes eraan. Wij oogsten het zaad en verkopen dat aan zaadbedrijven als Bingenheimer Saatgut"

Janneke: "Ik ben veredelaar. Ik oogst het zaad van geselecteerde planten en zaai dat weer. De nakomelingen worden weer allemaal apart beoordeeld en geselecteerd op gewenste eigenschappen, bijvoorbeeld een plattere vrucht, een betere groei, een groter blad, een betere weerbaarheid of tolerantie tegen ziektes, of een betere smaak."

"We veredelen met respect voor het karakter van de plant"

En jullie doen de plantveredeling biodynamisch. Hoe werkt dat?

Janneke: "Dat betekent dat we veredelen met respect voor het karakter van de plant. Het mag zijn natuurlijke eigenschappen behouden. We kijken

niet in een lab naar het DNA of na de aanwezigheid van één specifieke eigenschap, zoals in de gangbare veredeling gebruikelijk is. In de biodynamische veredeling is het juist belangrijk om te selecteren in het veld en de plant te beoordelen in zijn geheel, inclusief de interactie met bodem en natuur."

Luc: "Biodynamische veredeling geeft ook meer genetische diversiteit. Gangbare F1-hybride gewassen geven een heel mooi uniform gewas, maar als er bijvoorbeeld een ziekte is, zijn al die planten kwetsbaar. Met biodynamisch veredelde gewassen kun je als boer zelf het ras verder door ontwikkelen voor jouw omstandigheden en dat kan met moderne F1-hybride gewassen veel moeilijker"

Is het biodynamische aspect op meer plekken in jullie werk zichtbaar?

Luc: "Een vereiste van het Demeterkeurmerk is dat 10% van je land op een natuurlijke manier beheerd wordt. Wij hebben een groot stuk kruidenrijk grasland, bomen, hagen en bloemenranden. Dat beslaat ongeveer 40% van het bedrijf."

Janneke: "En de compost is belangrijk. We maken onze eigen compost die we voeden met biologische mest van een boer in de omgeving. Dus dat is een heel lokale cyclus."

Gebruiken jullie biodynamische preparaten?

Luc: "We gebruiken compostpreparaten voor een goede balans in de compost. Ook gebruiken we het koehoornmestpreparaat aan het begin van de groei van de gewassen en om de bodem te stimuleren. En de kiezelpreparaten gebruiken we voor de ondersteuning van de zaadzetting en afrijping van de plant" →



Over Luc Schoonen

"Ik ben 28 jaar en woon in Boxtel. Na de TU in Eindhoven heb ik gewerkt in de automotive. Tijdens mijn studie werktuigbouwkunde raakte ik geïnteresseerd in permacultuur en agroforestry. Vier jaar geleden ben ik als seizoenskracht bij De Beersche Hoeve beland in de zaadteelt en sinds vorig jaar vast in dienst"

Janneke: "De kiezelpreparaten zijn letterlijk van bergkristal, oftewel silicium. Dat is een belangrijk element voor de celstructuur. Dat kristal malen we heel fijn en we maken er met water een papje van dat we in een koehoorn gieten. Dat gaat een half jaar in de grond. De hoorn heeft veel krachten, volgens de filosofie van de biodynamische landbouw, en met alle processen die er op in werken is het kristalpoeder op het moment dat het wordt uitgegraven een preparaat. Dan doen we op homeopathische wijze een heel klein mespuntje ervan in water in een houten ton, dat we dynamiseren door het een uur lang te roeren."

Luc: "Je draait het in één richting tot je een draaikolk hebt. Dan creëer je chaos door in de andere richting te roeren. Uiteindelijk wordt het bij zonsopgang over het land gespoten."

Dat klinkt bijna magisch. Hoe zien en ervaren jullie dat?

Luc: "Voor mij is het nieuw en bijzonder om zo naar dingen te kijken. Maar het is mooi om te doen. Ik heb een keer gehad dat ik na een uur roeren in zo'n meditatieve staat kwam dat ik ieder plantje individueel waarnam. Soms zie je ook met het spuiten van een preparaat heel bijzondere kleuren. Laatst met die donkere dagen hebben we kiezelpreparaat uitgebracht over de kolenvelden om toch een beetje licht te brengen en een paar dagen later zag je dat er meer groei in het gewas kwam, dat er weer leven in kwam."

Janneke: "Ik vind het heel bijzonder dat het deels ritueel is en deels biologisch. Iets wat we wat mij betreft niet wetenschappelijk hoeven te verklaren. Het werken met preparaten brengt ook op een heel natuurlijke manier een stuk zorg en aandacht voor je gewas. Ik zie ze als supplementen die processen aansturen of ondersteunen. Vanuit de biodynamische landbouw is het niet wenselijk om een natuurlijk systeem zo te ontwrichten dat het zichzelf niet meer in stand houdt. En die preparaten ondersteunen het systeem juist. Het is vergelijkbaar met de werking van natuurgeneeskunde of homeopathie. Ik vind het leuk om over de kracht van de natuur te leren."

Wat vinden jullie leuk aan jullie werk en wat wil je bereiken?

Janneke: "Ik vind het heerlijk om buiten te werken, om met planten te werken. Het is alsof ik in de natuur aan het spelen bent. Als je los laat dat je alles moet controleren, merk je hoe veerkrachtig de natuur is en hoe bijzonder het is om zo landbouw te bedrijven. Komend jaar ga ik me vooral bezighouden met het veredelen van een bushpompoen, een lekkere rode boerenkool en een rode biet die efficiënt met stikstof omgaat. Op lange termijn wil ik er vooral aan bijdragen dat mensen lokaal aan plantveredeling gaan doen."

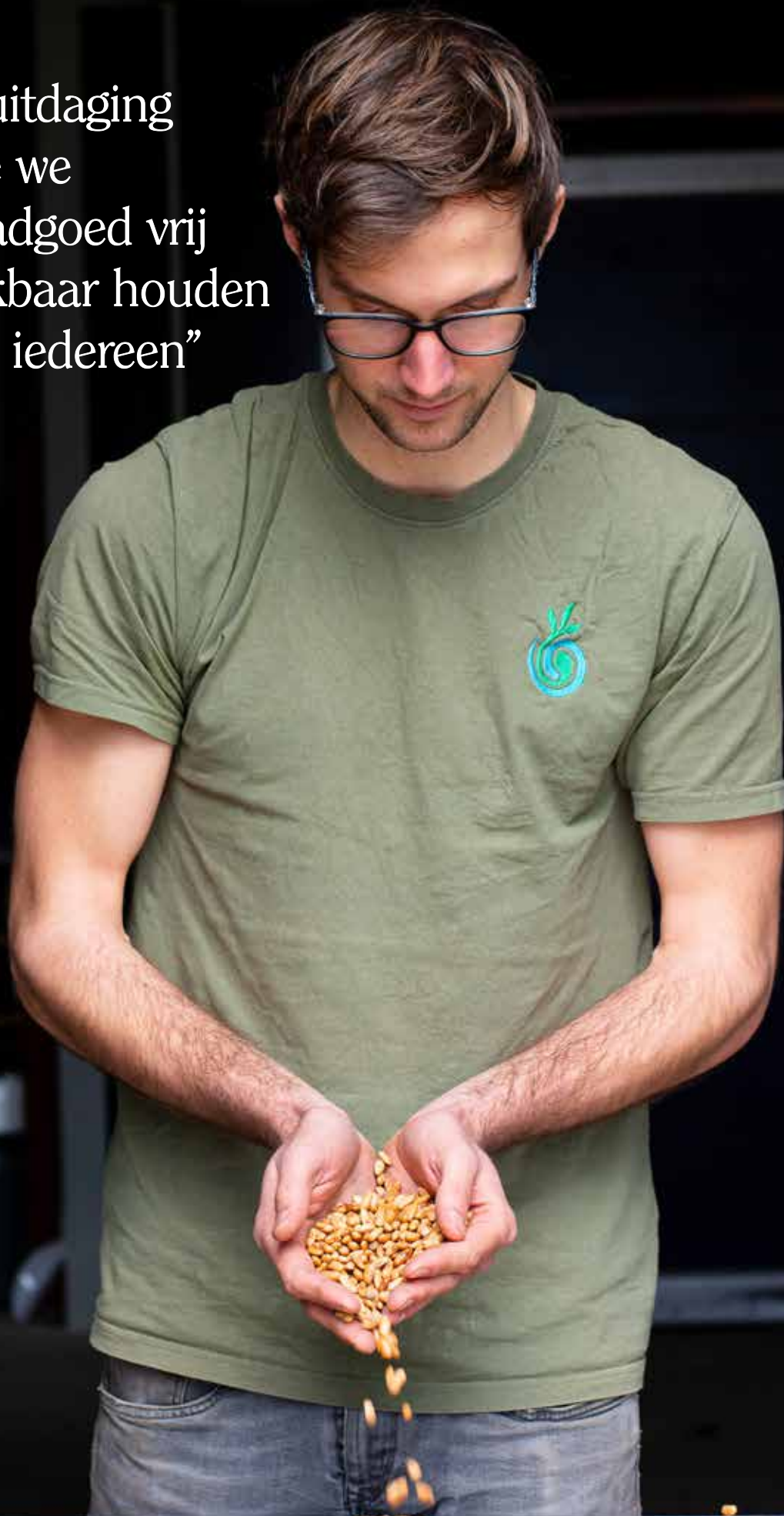
Luc: "Volgens mij is een van de grote uitdagingen waar we voor staan; hoe houden we zaadgoed vrij beschikbaar voor iedereen? Hoe zorgen we ervoor dat er robuustheid en diversiteit in de gewassen is, zodat in de toekomst ook de voedselzekerheid gewaarborgd wordt? Het is voor mij echt een speurtocht naar hoe het anders kan. Iedere dag leer ik nieuwe dingen. Ik leg verbanden en krijg inzichten over hoe het anders en beter kan. Ik hoop al die inzichten praktisch samen te brengen en toe te passen. Het komende jaar ben ik vooral bezig met hoe we beter met de bodem om kunnen gaan. Deels om ons eigen werk makkelijker te maken en deels om beter voor de bodem te zorgen."



Over Janneke Benschop

"Ik ben ook 28 jaar. Tijdens een periode in het buitenland ontdekte ik dat mijn interesse lag in planten en biologie en ging ik op zoek naar zingeving in een samenleving die steeds meer wordt overgenomen door technologie. Ik kwam uit op land- en tuinbouw, deed Toegepaste Biologie op het HBO, en ben na een stage en vrijwilligerswerk op De Beersche Hoeve in zaad geïnteresseerd geraakt en daar gaan werken."

“De uitdaging
is hoe we
zaadgoed vrij
beschikbaar houden
voor iedereen”





Laat die *ZON*
maar komen!

Smoothie met rabarber en aardbei (shrub)

Shrub was een populair friszoet drankje in de 17e en 18e eeuw, totdat hun populariteit in het begin van de 20e eeuw afnam met de komst van frisdranken en soda's. Het maken van shrubs was tot die tijd een goede manier om zomerfruit tot ver in de koude wintermaanden te bewaren. Het is een heerlijk friszuur alternatief voor vaak veel te zoete frisdrank en makkelijk zelf te maken. Shrubs kun je maken met verschillende soorten fruit en je kunt er ook specerijen of kruiden aan toevoegen. Hier een eenvoudige shrub, met overrijpe aardbeien en rabarber uit de tuin.

1 flesje · Bereidingstijd 10 minuten + 5 dagen wachten

Ingrediënten

300 g rabarber
200 g aardbeien
100 ml appelazijn
150 ml honing (De Traay)
bruiswater
wodka, gin of rum
rozenfrisdrank (Voelkel)
takje basilicum

Bereiding

1. Snij de rabarber in stukken van 3 cm, ontdoe de aardbeien van hun kroontjes en snij ze doormidden. Leg het fruit in een weckpot.
2. Schenk de azijn erop en sluit de pot. Zet de pot op het aanrecht, maar niet in de zon. Laat 5 dagen staan, schud de pot elke dag even.
3. Laat uitlekken in een zeef, vang de vloeistof op.
4. Warm de vloeistof met de honing op in een pannetje totdat de honing is opgelost en het siroopachtig is geworden. Schenk het door een trechter in een mooi flesje. Nu kun je het als siroop gebruiken. Leng 1 el aan met bruiswater, of maak er een lekkere cocktail of mocktail van met (alcoholvrije) gin, rum of wodka.

Tagliatelle met waterkers-saus en gepocheerd ei

2 porties · Bereidingstijd 25 minuten

Ingrediënten

250 g tagliatelle	2 tl dragon
2 zakken waterkers	100 g kruidenroomkaas
2 el olijfolie	100 ml crème fraîche
2 sjalotten	100 ml witte wijn, 4 eieren
2 tenen knoflook	



Bereiding

1. Kook de tagliatelle gaar volgens de gebruiksaanwijzing. Hak de sjalotjes en de knoflook en fruit glazig. Snijd de waterkers fijn en bak even mee. Strooi de dragon erbij.
2. Smelt de roomkaas en de crème fraîche erdoor en giet de witte wijn erbij. Laat even smoren. Pureer de waterkerssaus. Houd de saus warm.
3. Verwarm ruim water in een pan, schenk er 1 el azijn bij en 1 tl zout en laat goed koken. Breek de eieren elk in een eigen kopje of kommetje. Giet heel voorzichtig, maar wel achter elkaar, ei voor ei uit het kopje in het kokende water. Schep ze na 4 minuten snel uit het water met een schuimspaan. Laat de eieren uitlekken op een keukenpapertje.
4. Giet de pasta af roer er een el olijfolie door. Schep wat pasta op een bord met wat waterkerssaus. Leg het ei erop. Bestrooi met flink wat versgemalen peper en grof zeezout. Je kunt er heel goed gegrilde zalm met dille bij eten, maar dat hoeft natuurlijk niet. Een lekkere frisse salade met kiemen, aardbeien, radijs en avocado is er ook heerlijk bij!

Zelf zaadbommetjes maken

Ca. 30 stuks

Heel leuk om te doen: zelf je eigen straat versieren met homemade zaadbommetjes. Betrek de kinderen erbij en ga lekker aan de slag!

Ingrediënten

8 el klei (vraag aan een pottenbakker, zoek zelf bij de waterkant of koop online)
20 el biologische potgrond of compost
6 tl bloemzaad (gemengd)
wat drupjes water



Bereiding

1. Meng potgrond of compost met de klei en voeg de zaadjes toe. Voeg eventueel een klein beetje water toe.
2. Vorm balletjes van 4 cm doorsnee.
3. Leg ze op wat krantenpapier om te drogen. Na een dag of 2 zijn ze klaar om uit te vliegen.
4. Word een bommenwerper: Gooi ze in je straat op plekjes waar wat grond te zien is of begraaf ze daar. Of gooi ze op een stukje braakliggende grond. Als je er makkelijk bij kunt, hou dan in de gaten of ze genoeg water krijgen. Ga af en toe langs met een gietertje.

Vegan roze chocolade-mousse met zijdentofu

4 porties · Bereidingstijd 20 minuten

Met weinig ingrediënten zet je zo een lekker plantaardig toetje op tafel. Leuke afsluiting van een vegan diner!

Ingrediënten

300 g zijdentofu
200 g roze chocolade (lovechock Passion)

Om te garneren

seizoensfruit naar keuze
1 klein reepje hibiscuschocolade of andere vegan chocolade in langwerpige stukken.
evt. nog een takje munt of citroenmelisse

Bereiding

1. Smelt de chocolade au bain marie of in een magnetron. Goed roeren.
2. Laat een beetje afkoelen en klop ondertussen met een garde of mixer de zijdentofu los. Meng door elkaar en schep in 4 kommetjes. Zet in de koelkast om op te stijven.
3. Schil en snij een rijpe mango in schijfjes, een kiwi in stukjes en was een paar mooie aardbeien.
4. Versier de schaaltes ermee en zet een stukje chocolade rechtop erin met een blaadje groen.

Voor meer recepten,
zie [Odin.nl/recepten](https://odin.nl/recepten)
of scan de code.





Biodynamische landbouw:
al 100 jaar
landbouw van
de toekomst



Dit jaar is het 100 jaar geleden dat de biodynamische landbouw ontstond. Helmy Abouleish is voorzitter van de Internationale Biodynamische Demeter Federatie. Demeter is het keurmerk voor biodynamische landbouw. We kijken met Helmy terug op de afgelopen 100 jaar, maar ook vooruit. Door Mari den Hartog

Om te beginnen: wat is biodynamische landbouw ook alweer en wat is het verschil met biologisch?

“Biodynamische landbouw begon met Rudolf Steiners Landbouwcursus in 1924. Daaruit ontstond een beweging voor duurzame landbouw, waarin de zorg voor de boerderij, de bodem en de kosmische en spirituele invloeden op planten en dieren centraal stond. En de invloed die deze weer hebben op de gezondheid en het bewustzijn van mensen.”

“Na een paar decennia waren er boeren die niet alle logica van de biodynamische landbouw konden volgen en van daaruit de biologische landbouw begonnen. Dus biologische en biodynamische landbouw zijn zus en broer. Biologische landbouw doet veel goeds, maar het heeft niet de holistische visie die biodynamisch heeft.”

Wat heeft 100 jaar aan biodynamische landbouw de wereld gebracht?

“Naast dat het de inspiratiebron voor de duurzame landbouw is, wordt het nog steeds beschouwd als de meest geavanceerde en holistische vorm van landbouw, en een pionier in nieuwe ideeën. Ik noem het een baken. Het zorgt ook voor het best mogelijke voedsel, niet alleen voor mensen, maar ook voor de samenleving, het milieu.”

Zijn biodynamische producten gezonder dan andere?

“Absoluut! Niet alleen omdat er geen pesticiden worden gebruikt, maar ook omdat er allerlei elementen zijn van gezondheid en vitaliteit die niet altijd gemeten worden door wetenschappelijke methoden. Als ik mezelf voed met gezond, vitaal, energierijk voedsel dat met liefde geproduceerd wordt, dan weet ik zeker dat ik gemiddeld een betere gezondheid heb.”

Is daarvoor wetenschappelijk bewijs?

“Er is nog niet genoeg onderzoek gedaan. Wel is er bijvoorbeeld bewijs dat het bioom in de bodem en de menselijke maag verbeterd door de werking van de biodynamische preparaten op de gewassen. Hier in Egypte zijn we onlangs begonnen met een lange-termijn gezondheidsimpactstudie met 40.000 boeren die in transitie zijn naar biodynamisch, zodat we over een paar jaar meer wetenschappelijk onderbouwde antwoorden kunnen geven.”

Sommigen betwijfelen dat biologische landbouw, laat staan biodynamische landbouw, de wereld kan voeden.

“We kunnen makkelijk 15 miljard mensen voeden met biologische landbouw. De huidige problemen met voedsel hebben meer te maken met verdeling, kwaliteit, en sociaal-politieke zaken. De vraag is meer: zijn we in staat om de wereld te voeden zonder de wereld te vernietigen? Want we kunnen het doen op een manier die in harmonie en in balans is met de natuur.”

Waar moet de biodynamische beweging zich op richten voor de toekomst?

“Op gezondheid en klimaat. Biodynamische landbouw levert een fantastische bijdrage door het vastleggen van CO₂ in de bodem en in bomen en planten. Door het uitbrengen van carbon credits (*systeem waarbij een bedrijf dat CO₂ vastlegt daarvoor een vergoeding krijgt van een bedrijf dat eenzelfde hoeveelheid CO₂ heeft uitgestoten, red.*) kunnen we bij SEKEM in Egypte de prijzen van onze producten verlagen en tegelijkertijd een hoger inkomen bieden aan de boeren, én een bijdrage leveren tegen klimaatverandering. Dus boeren kunnen klimaathelden zijn, een goed bestaan →



Over Helmy Abouleish

Helmy Abouleish is geboren in 1961 in Graz, Oostenrijk, en is CEO van het SEKEM Initiatief in Egypte. Hij is getrouwd en heeft vier dochters. “Ik moet zeggen dat ik verbaasd was, ben en hopelijk zal blijven over de kracht van de natuur en onze mogelijkheid om die te gebruiken en te versterken met de biodynamische methode.”

opbouwen en gezond voedsel leveren. Wij kunnen ook bewijzen dat we minder water per gewas nodig hebben. En de biodiversiteit gaat vooruit, want we kunnen bewijzen dat die stijgt op onze boerderijen, terwijl hij daalt bij gangbare boerderijen. We moeten aantonen dat het de moeite waard is om over te stappen naar biodynamisch.”

Biodynamische landbouw is nog steeds niet erg bekend. Hoe komt dat en wat kunnen we eraan doen?

“Het is duur en wordt daardoor als elitair gezien. Ook wordt het gezien als iets wat wel nooit mainstream zal worden. Maar met True Cost-accounting kunnen we aantonen dat we efficiënter, productiever en goedkoper zijn dan gangbare landbouw. Dus dit gaat veranderen. De vraag is wel of er genoeg opleidingscapaciteit voor jonge biodynamische boeren is en hoeveel universiteiten er zijn waar je een bacheloropleiding kan doen. Er is veel wat de biodynamische beweging nog voor elkaar moet krijgen. Er is meer onderzoek nodig, maar ook meer adviseurs en certificatiecapaciteit. We moeten capaciteit opbouwen om relevant te worden voor systeemverandering. Systeemverandering vindt niet plaats met een marktaandeel van 1 à 2%. Ik denk dat we een kritische massa moeten opbouwen van misschien 20%. Ik denk dat we dat in de komende 10 tot 20 jaar kunnen bereiken, zodat we het hele systeem kunnen omdraaien. Op die dag wacht ik.”

“De biodynamische beweging
is een voorbeeld van hoe een
spiritueel geïnspireerde beweging
resultaten kan opleveren”

Biodynamische landbouw heeft ook een spirituele kant. Kun je daar meer over vertellen?

“Biodynamische landbouw komt voort uit het antroposofische denken. Ik denk dat wat voor verandering we ook op een harmonieuze manier willen bewerkstelligen, we daarvoor een anker nodig hebben in een spirituele bron. Antroposofie is daarvoor geschikt. Maar er zijn ook andere spirituele ontwikkelingspaden in Azië, Afrika en Zuid Amerika, die uiteindelijk putten uit dezelfde bron. En we zullen de krachten bundelen om de systeemverandering mogelijk te maken. De biodynamische beweging is een mooi voorbeeld van hoe een spiritueel geïnspireerde beweging resultaten kan opleveren.”

“Ik denk dat deze 100-jarige verjaardag een mooie kans biedt om terug te kijken, maar ook een grote verantwoordelijkheid om vooruit te kijken naar wat we willen en moeten bereiken. En zoals ik zei, ik denk nog steeds dat wat 100 jaar geleden bedacht is door Rudolf Steiner als een nieuwe landbouwbeweging, nu door ons naar een volgend niveau getild moet worden om bij te dragen aan de verandering in alle landbouwsystemen in de wereld.

Wat zou je tegen Steiner zeggen 100 jaar na zijn landbouwcursus?

“Ik zou zeggen ‘Dank je wel voor je inspiratie en je steun. Ik beloof je dat we deze zullen gebruiken naar ons beste vermogen, zodat iedereen dit gaat gebruiken om de staat van de landbouw en de wereld te verbeteren en onze bewustzijnsontwikkeling te stimuleren.”



“Boeren kunnen klimaathelden zijn, een goed bestaan opbouwen en gezond voedsel leveren”

A photograph of two women in a raspberry field. The woman on the left is seen in profile, wearing sunglasses on her head and a grey shirt. The woman on the right is smiling and looking towards the left, wearing a dark green t-shirt. They are surrounded by raspberry bushes with green leaves and clusters of red raspberries. The background is a soft-focus outdoor setting with a blue sky and greenery.

Over bloemetjes
en bijtjes op
Fruitweelde

De Odin imkerij zet elk jaar de bij in het zonnetje tijdens de Meimaand Bijmaand. Tijdens deze maand schenkt De Traay voor ieder verkocht product €0,10 aan de Odin imkerij. Aangevuld met geld van Odin worden hiermee biodiversiteitsonderzoeken gefinancierd bij boeren waar Odin bijenvolken heeft staan. Zo zijn er tot nu toe 7 onderzoeken verricht. In 2024 vinden 2 nieuwe onderzoeken plaats. Voorafgaand aan de Meimaand Bijmaand 2024 blikken we met Willemien Brouwer terug op het biodiversiteitsonderzoek dat in 2022 heeft plaatsgevonden op haar bedrijf: hoe heeft zij het onderzoek ervaren en zijn de aanbevelingen doorgevoerd? Door Daphne Verkouteren

Wat voor bedrijf is Fruitweelde?

“We zijn een biodynamisch fruitteeltbedrijf met 3,7 hectare zacht fruit. We telen frambozen, bramen, rode bessen en kruisbessen. Het bedrijf is in 2010 opgericht door Elze-Lia Visser en in 2020 door mij overgenomen. In de winter werk ik voornamelijk alleen, maar in de zomer is het hier een smeltkroes van nationaliteiten. Ik ben aangesloten bij WWOOF (WorldWide Opportunities on Organic Farms): een wereldwijd netwerk dat vrijwilligers koppelt aan biologische en biodynamische boeren. Ook zijn er elk jaar weer stagiaires. Ik vind kennisdeling en samenwerking belangrijk en laat graag zien wat biodynamische bedrijfsvoering inhoudt.”

Wat zijn jouw drijfveren om dit fruitteeltbedrijf te runnen?

“Mijn moeder is biologisch fruitteeltadviseur, dus biologisch is mij met de paplepel ingegoten. Sinds mijn 15e werkte ik op een vergelijkbaar bedrijf als deze. Ik houd van het buitenleven, met mijn handen en voeten in de natuur en de verschillende seizoenen. Kwalitatief goed en gezond fruit produceren is mijn passie. Het is belangrijk dat de mens goed voor zijn lichaam zorgt. Ik heb het voorrecht dat ik hier op aarde mag leven, heb respect voor de aarde en alles wat leeft. Dat wil ik doorgeven aan de volgende generatie.”

Hoeveel bijenvolken hebben jullie?

“We hebben 5 kasten met 3 honingbijenvolken. Inmiddels heb ik ook voor wilde bijen kasten opgehangen en wilde bijtjes uitgezet.”

Wat gaf jou de doorslag om met dit biodiversiteitsonderzoek mee te doen?

“Als ik mijn bedrijf groener kan maken, dan doe ik dat. Ik maai minder, plaats meerjarige planten en we onderzoeken of een natuurvriendelijke oever mogelijk is. Mijn prioriteit is dat ik een bedrijf moet runnen en kwalitatief goed fruit wil produceren. Maar onderzoekers Martijn Bunskoek en Kees Goudsmits kijken anders en doelgerichter naar natuur dan ik. Hun aanbevelingen zijn dus meer dan welkom.”

Kwamen er ondervindingen naar voren uit het onderzoek die je hebben verrast?

“Het onderzoek laat een gevarieerde gemeenschap aan planten en dieren zien die kenmerkend zijn voor kleinschalige agrarische gebieden op rijke kleigronden. Dus voor de relatief kleine oppervlakte, was er al sprake van een hoge biodiversiteit. Dat is echt fijn om te horen! Zo zijn er 18 soorten wilde bijen en hommels waargenomen, 31 soorten zweefvliegen en verschillende amfibieënsoorten. Zowel op het bedrijf als in de watergangen bloeiden er volop inheemse planten, zoals de Scherpe boterbloem, Hondsdraf, Speerdistel, Grote Klit, Wilgenroosje en Smeewortel. Het afgelopen jaar stond ik meerdere keren oog in oog met een ringslang en een bever knaagt regelmatig aan mijn wilgen. Mijn burens, boomkwekers van beroep, zijn alleen wat minder blij met zijn komst.”

“Als ik mijn boerderij groener kan maken, dan doe ik dat.”

Aanbevelingen waren een amfibieënpool en vleermuiskasten. Is dit inmiddels gerealiseerd?

“Nabij de sloot, in de oude fruitboomgaard, maken we waarschijnlijk een broeihoop van de oude wilgen die we gesnoeid hebben en een poeltje. Plekken voor de vleermuiskasten zijn er volop. Het is natuurlijk ook belangrijk dat het onderhoudsvriendelijk en praktisch haalbaar is.”

Wat kan Odin nog voor jou betekenen?

“Mijn boerderij staat altijd open voor dit soort initiatieven van Odin. Voor onderzoek, lezingen, boerderijdagen en bezoeken. Kennis delen en samenwerken aan groei is voor mij ontzettend belangrijk!”

Schoonmaken met de kracht van water



Een gezonde, schone en leefbare aarde. Met een levendige en vruchtbare bodem en schoon water. Eén van de idealen van Odin waar we dagelijks mee bezig zijn. Vandaar dat we bewust Sonett als leverancier van schoonmaakmiddelen gekozen hebben. Water is één van de belangrijkste grondstoffen bij het maken van schoonmaakmiddelen en wordt bij Sonnet gezien als drager van alle levende wezens. Door Marina de Smit

Volledig biologisch afbreekbaar

Door volledig biologisch afbreekbare grondstoffen te gebruiken, zoals puur plantaardige zepen, suikers en mineralen, wordt de reinigende kracht van het water ondersteund en de afbreekbaarheid van hun schoonmaakmiddelen bevordert. Wassen en schoonmaken doen we allemaal, en vervuiling van ons water lijkt daarbij onvermijdelijk. Maar bij Sonett zien ze dat anders en hebben ze als doel om het water na elke poetsklus weer in dezelfde kwaliteit terug te geven aan de natuur.

Water als drager van levende wezens

Als je net als Sonett, water ziet als de drager van alle levende wezens, dan kun je je ook voorstellen dat de vitaliteit van water als sneeuw voor de zon verdwijnt door zware metalen, hormonen en wasmiddelresten. Ook rechte waterleidingen hebben volgens deze visie invloed op de vitaliteit van water. Daarom krijgt al het productiewater bij het Duitse bedrijf een speciale behandeling. De circa 10.000 liter per dag wordt eerst door een turbulentiesysteem geleid. Daarna stroomt het water drukloos door 12 eivormige glazen vaten en versnelt het tot het prachtige wervelingen vormt. Deze behandeling is een nabootsing van de eigenschap van water dat het, waar het maar stroomt, wervelingen veroorzaakt. Door de kolkende beweging van het water na te

booten, ondersteunt Sonett de levendigheid en vitale kwaliteit. Chemisch en analytisch blijft het water hetzelfde, maar de interne cohesie, clusterstructuur en energie veranderen fundamenteel.

“Water zelf leeft niet, maar het is de bemiddelaar en drager van alle levende wezens”

En waarom doen ze dat?

De kristallisatiebeelden laten zien dat het water, nadat het door de 12 vortexen (draaikolken) is gegaan, de kwaliteit heeft van 'bronwater uit ongerepte gebieden'. Zo helpt Sonett het water zijn eigen vitaliteit terug te krijgen en kunnen ze het met een gerust hart verwerken in hun wasmiddelen.



Over Sonett

Om de kwaliteit van een product volledig te kunnen beoordelen, moet je volgens de mensen van Sonett naar het product zelf kijken: de ingrediënten, het productieproces en de biologische afbreekbaarheid. De kwaliteit van een product wordt ook bepaald door de mensen die het produceren, de sociale structuur en de kapitaalsituatie van het bedrijf, de samenwerking tussen fabrikant, handelaar en consument en, last but not least, door de impulsen, motieven en missieverklaringen van het bedrijf zelf. Alle grondstoffen van Sonett zijn 100 procent biologisch afbreekbaar, bevatten geen oliehoudende grondstoffen, en zijn vrij van genetische modificatie en microplastics.

Bron: Sonett.eu.

De lekkerste producten voor de

kente



1 Samen kunnen we werken aan groei! Kies je ervoor om zelf te zaaien, kies dan voor biodynamisch zaadvast zaadgoed van Bingenheimer Saatgut. Deze mooie mixen zijn 100% gifvrij en ook super leuk om cadeau te geven. Kies uit Mijn Stadstuintje, DIY Bloemenboeket of Groentebed in Balans. Oh en we verkopen ook tuingereedschap! Geproduceerd in Nederland en gesmeed in een inductieoven op zonne-energie.

2 Word jij ook zo blij van dansende koeien? In maart kwamen de koeien weer van stal en kunnen ze weer lekker vers gras eten. Van de eerste melk wordt graskaas gemaakt en die smaakt zo lekker romig! De vegetarisch gestremde biodynamische graskaas van Odin wordt gemaakt van melk van boerderijen met een gemengde bedrijfsvoering. De koeien hebben hoorns en de boeren hebben extra aandacht voor een

gezonde bodem door het gebruik van preparaten.

3 Ook zo'n zin in de voorjaarschoonmaak? Alle ramen en deuren open en soppen maar! Met de groene zeep van Sonett ben je pas écht goed bezig. Van hout tot tegels en van tuinmeubels tot je ramen; echt alles krijg je schoon. En de geur... Zó lekker fris! Ook fijn dat je je emmertje met sop zonder schuldgevoel in de gootsteen kunt legen; alle producten van Sonett zijn 100% biologisch afbreekbaar.

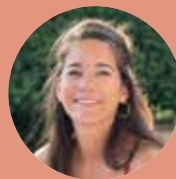
4 In een natuurgebied, aan de voet van de stuwwal vlakbij Nijmegen, is de enige waterkerskwekerij van Nederland te vinden. De Klispoel kweekt al sinds 1975 biologische waterkers. Fris en knapperig met een klein pitje. Heerlijk in een salade of soep, maar ook superlekker in een stamppot, hartige taart, sausje of kruidenboter!



5 Het Duitse bedrijf Taifun begon in de jaren '80 met een zak sojabonen en een grote passie voor tofu en is inmiddels uitgegroeid tot een specialist in Demeter-gecertificeerde tofuproducten. Deze typisch Japanse zijden tofu is zacht en romig van smaak en is daardoor goed te gebruiken in misosoep, maar ook in desserts. Blader maar even terug naar pagina 12, daar vind je een recept van vegan chocolademousse!

6 In het voorjaar zetten we bij Odin de bijtjes weer in als ambassadeurs voor meer biodiversiteit. We organiseren leuke activiteiten en nemen je mee in de wereld van de bij. Al jaren hebben we leuke samenwerkingen tijdens onze Meimaand Bijmaand. Dit jaar krijg je 10% korting op producten van De Traay en Bee Honest Cosmetics en gaat een deel van de opbrengst naar biodiversiteitsonderzoeken op boerderijen. Meer info op Odin.nl/meimaandbijmaand.

Met liefde gemaakt



Daphne



Eva



Janneke



Marina



Mari

Odin is de grootste biologische foodcoop van Nederland en bestaat sinds 1983. Consumenten kunnen lid worden van de coöperatie en hebben inspraak via de ledenraad. Odin heeft een groothandel en een bezorgdienst. Onze producten worden door winkels en horeca in Nederland en België verkocht. Ook hebben we eigen winkels, een imkerij en een boerderij voor zaadvermeerdering & plantenveredeling. Alles 100% biologisch en het liefst biodynamisch.

Redactie

Daphne Verkouteren, Eva Brave, Janneke Meijer, Mari den Hartog (eindredactie), Marina de Smit (hoofdreductie).

Vormgeving

Yildau ter Beek

Met medewerking van

Merle Koomans van den Dries

Foto's & illustraties

Olaf Nagtegaal: cover, p. 6, 7, 8, 9. SEKEM: p. 2, 14, 15, 17. Sonett: p. 3, 20, 21. Janneke Meijer p. 3, 10, 11, 12, 13. Getty Images: p. 4, 5, 22, 23. Fruitweelde: p. 18. Odin: p. 24.

Uitgever

Odin. Oplage: 25.000.

Voor meer info

www.odin.nl
0345-575154
info@odin.nl

Dit magazine is tot stand gekomen zonder advertentiegelden. Het productieproces van het magazine is gericht op minimale papierverspilling. Ons papier is altijd FSC-gecertificeerd en we vermijden het gebruik van plastics en inpakmateriaal bij het inpakken en verzenden zo veel mogelijk. Het magazine is ook te lezen op Odin.nl.

wij  biologisch

Odin

groente & fruit abonnement



Vitale voeding

100% biologisch, liefst biodynamisch

Direct van de boer

www.odin.nl/doe-mee



demeter

