

Odin

lentemagazine 2023

Monique Schieman over
bijen op de boerderij

Zaadgoed van de toekomst

Bio-Kultura:
de bodem is de basis

Odin inkopers Abdi & José



biologische foodcoop

Odin



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 zaadteelt & plantenveredeling. Alles 100% biologisch en het liefst biodynamisch.

Redactie: Claartje Salzmans, Marina de Smit (hoofdredactie), Mari den Hartog (eindredactie).

Vormgeving: Yldau ter Beek, Sanne Verhoeven.

Met medewerking van: Merle Koomans van den Dries, Janneke Meijer, Renske de Greef, Voedselbos Lingehout.

Foto's & illustraties: Cobie den Hollander (Odin): cover, p. 6, 7, 9, 20, 21. Getty Images: p. 2, 4, 14. Odin: p. 4, 17, 22, 23. Grondproeven: p. 5. Het Blauwe Huis: p. 5. Mari den Hartog (Odin): p. 8. Janneke Meijer (Odin): p. 10, 11, 12, 13. Bio-Kultura: p. 18, 19. Renske de Greef: p. 24.

Uitgever: Odin. Oplage: 20.000. Voor meer info: www.odin.nl, telefoon 0345-575154, e-mail: 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.

lente 2023



<i>Nieuws & zo</i>	4
<i>Monique Schieman: honingbij als ambassadeur insectenwereld</i>	6
<i>Koken met Odin</i>	10
<i>De bodem is de basis – Bio-Kultura</i>	14
<i>Zaadgoed van de toekomst</i>	18
<i>Abdi & José: AGF-inkopers Odin</i>	20
<i>Mooie producten</i>	22

Systemdenken

“Je gaat het pas zien als je het doorhebt”, zoals Johan Cruijff het zo mooi zei. Zo is het ook met de verbanden in ons voedselsysteem. Schimmels, regenwormen, egels, bijen, vogels, planten, bomen, mensen, de zon en de aarde. We vormen met elkaar een prachtig systeem waarin alles en iedereen van elkaar afhankelijk is. Wij mensen denken soms misschien dat we erboven of -buiten staan en bepalen wat er in het systeem gebeurt. Maar we zijn er gewoon onderdeel van en hebben er alle belang bij dat het gezond en vitaal blijft. Niet dirigeren, maar samenwerken, afstemmen, *intunen*. Dat klinkt misschien zweverig, maar dat is het absoluut niet. Het is eigenlijk heel simpel. Gewoon goed kijken en luisteren.

Biodynamisch boerin Monique Schieman verwoordt het mooi als ze vertelt dat ze de bijen op haar bedrijf als ambassadeur voor de insectenwereld ziet. Dat die bijen haar helpen om op een andere manier naar haar bedrijf te kijken. Op dezelfde manier praten de mannen van Bio-Kultura over hun potgrond, tuinaarde en mestcompost. Je voedt er niet de planten mee, maar verzorgt het bodemleven. Gaat het goed met de bodem, dan kunnen de gewassen er goed in gedijen. En zo kijken de veredelaars voor Bingenheimer Saatgut ook naar de groenten die ze telen. Ze pikken de rassen uit die zich op eigen kracht goed kunnen aanpassen aan hun veranderende omgeving.

Het zijn van die kleine doorkijkjes in ons voedselsysteem die het boodschappen doen kunnen verrijken. Want hoe mooi is het om die wereld achter de witlof op je bord te ontdekken, mede mogelijk gemaakt door jou zelf!

Merle Koomans van den Dries
voorzitter Coöperatie Odin

Nieuws & zo

Meimaand Bijmaand

Bijenspeurtocht

Ook komende meimaand neemt de Odin imkerij je weer mee op een biodiversiteitsavontuur op verschillende biodynamische boerderijen, om te ervaren hoe de bijen leven en hoe imker, boer en bij samenwerken. Volwassenen en kinderen onderzoeken samen op verschillende boerderijen wat er allemaal leeft aan planten en dieren.

Biodiversiteit

De biodiversiteit en de insectenstand op het platteland staan zwaar onder druk. De Odin imkerij helpt biologische en biodynamische boeren met onderzoek naar de natuurwaarden op hun bedrijf en concrete adviezen waarmee ze de biodiversiteit op hun bedrijf kunnen versterken. Tijdens de Meimaand Bijmaand laten we op 5 boerderijen samen met de boeren zien wat er bereikt is.

Meer informatie binnenkort op Odin.nl.



Odin & Caring Farmers

Samen met Caring Farmers geloven we dat een volhoudbare, natuurinclusieve landbouw de oplossing biedt voor meerdere maatschappelijke problemen. We slaan daarom de handen ineen om de voedseltransitie te versnellen door samen meer voorlichting te geven over duurzaam eten en boeren kansen te geven om te verduurzamen. Op 26 februari organiseerden we met Caring Farmers een voorpremière van de film *Onder Het Maaiveld* in Eye Filmmuseum. Samen met meer dan 300 Odin leden en collega's hebben we deze film gezien.
Wat ons betreft een aanrader!



Culinair muziektheater over boer en grond



De voorstelling Grondproeven neemt je mee naar waar ons voedsel wordt geproduceerd. Een schuur wordt getransformeerd tot keuken, restaurant en theater. Acteurs en muzikanten vertellen het verhaal van de transitie naar duurzame landbouw en alles wat daarbij komt kijken... Ter plekke bereiden en serveren de chefs een driegangendiner met de groenten van de boer wiens verhaal centraal staat. Boer en consument zitten met elkaar aan tafel, kijken, luisteren, proeven en praten.

Kijk voor alle locaties en speeldata op Grondproeven.nl.



Odin 40 jaar

Odin viert dit jaar een 40-jarig jubileum. Van Odin lid Liesbeth kregen we een hartverwarmende brief en tekening: "Ter verhoging van de feestvreugde heb ik een schilderijtje gemaakt. Ik geniet er van dat de laatste jaren steeds meer aanbod is van heerlijk biologisch voedsel. Dat was zo'n 40 jaar geleden (ik ben 74 jaar) nog beperkt. Maar vooral ben ik overtuigd van de noodzaak van de goede dingen die jullie doen. Ga zo door!"

Zomermarkt Het Blauwe Huis



Ook deze zomer is er weer de markt van Het Blauwe Huis. Gezellige kraampjes met stekjes, plantjes, uiteraard de prachtige kruiden van Het Blauwe Huis en andere mooie producten. Ook kun je deelnemen aan een wandelroute en rondleiding over het erf van Het Blauwe Huis. Uiteraard is er verse kruidenthee, koffie en lekkers.

Zondag 11 juni 2023 in Ruinerwold.

Kijk voor meer informatie en andere leuke activiteiten op Odin.nl/activiteiten.



“De biodynamische manier
van bijenhouden is relaxed”



Odin imkerij: honingbij als ambassadeur voor insectenwereld



door:
Mari den Hartog

Monique Schieman runt samen met haar man Martijn de biodynamische gemengde boerderij De Zonneboog, bij Lelystad. Naast boerin is ze ook twee dagen in de week docent Groene Ruimte bij Aeres Hogeschool. Monique is sinds eind vorig jaar ook voorzitter van de Stichting Odin imkerij. Wat heeft zij met honingbijen en hoe draagt de Odin imkerij bij aan de biodiversiteit?

Hoe voel jij je verbonden met bijen?

“De bijen houden mij scherp en wakker. Als ik bijvoorbeeld met mooi weer de eerste bijen zie met gekleurde stuifmeelpollen aan de pootjes en mezelf afvraag van welke plant dit nu weer komt. En dan blijkt dat het onopvallende bloemetje van de asperge prachtig bruinrood stuifmeel heeft en de bijen daar op vliegen. Zoiets is voor mij een cadeautje. Maar de bijen zorgen er ook voor dat je met andere ogen naar je bedrijf kijkt en je je afvraagt; wat is er op dit moment te eten voor de insecten?”

Hoe heb jij de bijen ontdekt?

“Toen ik hier 23 jaar geleden kwam stonden er al twee bijenkasten. Als leek volgde ik een bijencursus. Ik leerde veel praktische zaken, maar eerlijk gezegd kreeg ik er ook wel eens stress van. Ze gingen altijd zwermen (*wanneer een nieuw volk zich afsplitst van het bestaande volk – red.*) op momenten dat wij druk waren of weg moesten. En als beginnende imker ben je ook wel eens onzeker over wat je moet doen. Toen kwam Odin met het plan voor de Odin imkerij en kwam ik in contact met Odin imker Jos Willemse. Dat voelde heel fijn. De biodynamische manier van bijenhouden is veel relaxter.”

Waarom is biodynamisch bijenhouden relaxed?

“Ook gangbare imkers zijn heel behulpzame mensen en voorzien je graag van tips. ‘Heb je ze al bijgevoerd, heb je al de koninginnedoppen gebroken’ noem maar op. Zo waren we veel aan het ingrijpen. Gangbare bijenhouderij lijkt soms wel intensieve veehouderij. Toen kwam Jos en dat was een verademing, want Jos laat bijen gewoon bij zijn. Dat zwermen bijvoorbeeld is gewoon hun manier van vermeerderen.”

Hoe ga je in de gangbare imkerij dan om met zwermen?

“Je probeert vooral te voorkomen dat bijen gaan zwermen en daar zijn meer of minder vriendelijke methodes voor. Je haalt bijvoorbeeld het raampje met de koninginnedoppen uit de kast. Die plaats je met bijen en al in een andere kast, en dan komen daar die werksters en die koningin uit en zo voorkom je dat ze zwermen. Maar ik vind dat zwermen juist een wonder. Hoe kan het dat duizenden bijen zich in twee volken opsplitsen, welke bij blijft in de kast en welke bij gaat met de oude koningin mee op pad? En met wat voor kunstgrepen zijn wij allemaal bezig om dat te voorkomen? We zijn het respect voor bijen kwijtgeraakt.” ►



Biodynamische boerderij De Zonneboog

De Zonneboog is een gemengd biodynamisch bedrijf. Monique: “In totaal hebben we zo’n 110 hectare akkerbouw en tuinbouw met pootaardappelen en gewone aardappelen. We hebben zo’n 18 verschillende gewassen per jaar, ook vrij veel bloemen, tuinbonen, bloemkool, suikermais, heel veel granen, wortels, pastinaak, rode bieten, et cetera. Verder hebben we 80 vleeskoeien en een stier. We vinden het leuk om het zo gevarieerd en divers mogelijk te houden op ons bedrijf.”

Wat betekent de Odin imkerij voor jou?

“Het doet je nadenken over je boerderij. Soms moet er bijvoorbeeld een klimop gesnoeid worden. Maar in de wetenschap dat dit echt de laatste stuifmeelleverancier van het jaar is denk je: dat kan ook nog wel even wachten... Dus je bent meer bezig met kijken naar hoe je ervoor kunt zorgen dat de bijen altijd wat te eten hebben. We laten nu bijvoorbeeld gewassen langer staan of houden rekening met ons maaibeeld. En deze strook is interessant (wijst naar buiten). Daar stonden eerst nog gewassen en nu staan er bijenbomen (*Tetradium Danielli*, *Stink Es - red*). Die hebben ervoor gezorgd dat er een perfect microbiotoopje is gekomen, niet alleen voor bijen, maar voor heel veel insecten.”

Wat is de functie van de Odin imkerij volgens jou?

“De Odin imkerij zet de honingbij in als ambassadeur voor de insectenwereld. De bij is een heel aaibaar dier. Hij spreekt meer aan dan de gaasvlieg (lacht), terwijl die ook belangrijk is. Maar het gaat om de biodiversiteit. En als die honingbij ons helpt om eraan te denken over hoe we de biodiversiteit op peil houden, dan vind ik het prima dat hij daarvoor wordt ingezet. Daarnaast moeten we de consument duidelijk maken dat als je ergens iets koopt, bijvoorbeeld bij een Odin winkel, dat je meer koopt dan alleen een product. Je ondersteunt daarmee ook de imkerij en de biodiversiteit, maar ook een ander landbouwsysteem. Ik kan me voorstellen dat de wetenschap dat jouw keuzes wel degelijk invloed hebben jou als consument gelukkig stemt. Dat je weet dat je echt iets kan doen.”



'Insectenwereld net zo belangrijk als mensen en gewassen' – Jan Brilleman

Jan Brilleman is medeoprichter van Odin. Hij woont in de leefgemeenschap Thedinghsweert bij Tiel.

“In 2010 volgde ik een gangbare imker-cursus. Nadat ik mijn papiertje haalde zei ik tegen mijn medecursist 'Zo ga ik het dus niet doen.' In de gangbare imkerij wordt het bijenvolk voortdurend gemanipuleerd. Iedere week wordt de kast geopend om te zien of alles goed gaat. Zodra een nieuwe koningin aanstalten maakt om met een groep bijen te zwermen worden ze apart gezet.”

“Ik kende Jos al langer en toen hij in 2011 tegen mij zei dat Odin een imkerij ging beginnen, ben ik hem gaan helpen. Later kwamen er ook andere vrijwilligers bij. Jos zijn manier van werken paste perfect bij mij. Een bijenvolk is een individu. En ik heb niks te zeggen over dat volk, ik kan het alleen maar een goede plek bieden.”

“De insectenwereld is op een bedrijf net zo belangrijk als de mensen en de gewassen. Bijen stimuleren een boer om beter te kijken naar zijn land, naar bloeiende bomen en planten. Dat hebben we hier ook gedaan op Thedinghsweert. We zien dat het resultaat heeft. En veel van onze zwermen wonen nu op allerlei locaties die meedoen met de Odin imkerij, zoals biodynamische boerderijen, maar ook De Kunsthal in Rotterdam en Museum Valkhof in Nijmegen.”



”Bijen zorgen ervoor
dat je anders naar
je bedrijf kijkt”



Koken met Odin

Het is feest bij Odin! We focussen ons al 40 jaar op heerlijk biologisch en biodynamisch voedsel en maken ons hard voor een betere wereld. We vieren deze mijlpaal onder andere met een mooie borrelplank, geïnspireerd door de jaren '80 waarin alles (van ei tot ananas) gevuld werd. Daarnaast kun je met de nieuwe recepten weer lekker kokkerellen met echte voorjaarsproducten als asperges, verse kruiden en rabarber.



door
Janneke Meijer

Fijne lente!

Vogelnestjes van zoete bataat

4 porties • Bereidingstijd 35 minuten

Ingrediënten

400 g zoete bataat
1 el five spice poeder
25 g ghee of kokosolie
4 eieren
½ bosje lente-ui
handje groene bladkruiden (peterselie, kervel of wilde kruiden)
½ bakje kiemen
evt. sesam- of hennepzaadjes

Bereiding

1. Schil de zoete bataat en snij er (met een spiraalsnijder bijvoorbeeld) slierten van of rasp ze grof.
2. Verhit ghee of kokosolie in een grote koekenpan en leg de bataatsliertjes erin. Verwarm op een middelhoog vuur totdat ze beetbaar zijn (zo'n 6 minuten).
3. Vorm met 2 vorken of een tang 4 nestjes van de zoete bataatsliertjes. Maak een kuiltje in het midden.
4. Breek een eitje boven elk kuiltje. Doe een deksel op de pan en zet het vuur laag. Bak, met een deksel op de pan, de eitjes tot de gewenste stolling.
5. Versier de nestjes met lente-ui, kruiden, kiemen of hennepzaadjes en serveer direct.



Feestelijke eighties borrelschaal

4 porties • Bereidingstijd 35 minuten

Ingrediënten voor de gevulde eieren

- 6 eieren
- 2 el boter
- 1 el mayonaise
- 2 el kerriepoeder
- 1 el gembersiroop

Bereiding gevulde eieren

1. Kook de eieren in 6 minuten hard.
2. Halveer ze en schep het eigeel in een kommetje. Meng en pureer dat met de rest van de ingrediënten. Breng op smaak met zout en peper.
3. Schep in een spuitzak met een grof spuitstuk. Spuit de holtes van de halve eieren hoog op.
4. Garneer met bieslook en paprikapoeder of bijvoorbeeld mayo en een drupje ketchup.

Ingrediënten voor de gevulde tomaatjes

- 20 cherytomaatjes
- 200 g roomkaas
- heel fijn gesneden verse kruiden (bijv. peterselie en bieslook)
- 1 tl knoflookpoeder

Bereiding gevulde tomaatjes

1. Snij een kapje van de tomaatjes en schep met een lepeltje de pulp eruit.
2. Meng de roomkaas met verse kruiden, knoflook en zout en peper door elkaar en schep in een spuitzak.
3. Spuit mooie rozetjes in de tomaatjes.

Ingrediënten voor de 'Festival' dipsaus

- 125 ml yoghurt
- 1 el mayonaise
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl honing of suiker
- evt. cayennepeper

Bereiding 'Festival' dipsaus

1. Meng alles goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Verdun eventueel met water als de saus te dik is.
2. Serveer dit met harde rauwe groente als groenselderij, komkommer, bloemkool, worteltjes en radijs. Dippen maar!

Verder kun je de schaal natuurlijk opvullen met andere typische jaren '80-hapjes zoals kaasblokjes met zilveruitjes, augurkjes, gemberbolletjes, zoute stengels, cheese-flips of andere zoutjes. Misschien heb jij nog andere ideetjes?



Ravioli met asperges, witlof en hazelnoot

4 porties • Bereidingstijd 40 minuten

Ingrediënten

500 g geitenkaasravioli
 500 g witte asperges
 4 stronkjes witlof
 1 bosje raapstelen (of buiten het seizoen winterpostelein/babyspinazie)
 1 sjalotje of klein uitje
 2 teentjes knoflook
 200 ml crème fraîche
 30 g geroosterde hazelnoten

Bereiding

1. Snij het onderste houtachtige stuk van de asperges, schil ze heel secuur en snij de asperges voorzichtig in de lengte doormidden. Kook 3 minuten, laat ze in het water afkoelen en daarna uitlekken op een theedoek.
2. Snij de witlofstronkjes in de lengte in 6 parten.
3. Verwarm een grillpan. Bestrijk de witlof en asperges met wat olie en grill ze in een paar porties aan beide kanten circa 5 tot 8 minuten tot ze mooie grillstreepjes hebben en de witlof goed geslonken is. Met een tang kun je alles makkelijk keren.
4. Kook ondertussen de ravioli volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
5. Snipper voor de saus de sjalot en pers de knoflookteentjes. Hak de raapsteeltjes heel fijn.
6. Fruit de sjalot met de knoflook tot ze glazig zijn en bak de raapstelen een minuutje mee. Laat de crème fraîche erdoor smelten. Breng op smaak met zout en peper.
7. Schep de ravioli in diepe borden, schep er wat saus over en leg de gegrilde groentes erop.
8. Hak de hazelnoten iets fijner en bestrooi de bordjes ravioli ermee. Strooi nog wat verse kruiden erover (dille, basilicum, bieslook of peterselie) en serveer met een eenvoudige salade met radijsjes.



Kokoshangop met geroosterde rabarber en amandelkrokant

4 porties • Bereidingstijd 25 minuten
(+12 uur wachttijd)

Ingrediënten

700 ml kokosyoghurt
evt. 2 el (vliebloeem)limonadesiroop
500 g rabarber
100 g Landgoed aardbeienfruitbeleg
3 anijssterren
20 g amandelschaafsel
75 g suiker
15 ml water
15 g basilicum- of muntblaadjes

Bereiding

1. Schep de kokosyoghurt in een met kaasdoek (of schone theedoek) bekleed vergiet. Pak de punten bij elkaar en bind er een touwtje of een elastiek om. Laat zo minimaal 12 uur staan.
2. Klop er wat siroop door als je een wat zoetere smaak eraan wilt geven.
3. Verwarm de oven voor op 200°C.
4. Snij de rabarber in stukjes van 5 cm. Meng ze met de aardbeienjam. Spreid uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg de anijssterren ertussen.
5. Rooster de rabarber in 20 minuten gaar, schep halverwege even om. Laat afkoelen.
6. Rooster het amandelschaafsel goudbruin in een droge koekenpan. Zet opzij.
7. Schep de suiker en water in een steelpan met dikke bodem. Laat dit (zonder te roeren!) tot lichtbruin karamelliseren. Je kunt wel lichtjes het pannetje een keer walsen, maar niet roeren! Leg alvast een vel bakpapier klaar.
8. Haal de pan direct van het vuur als het mengsel lichtbruin kleur en roer het amandelschaafsel er vlug doorheen. Schenk dit mengsel meteen over het bakpapier uit. Met de achterkant van een lepel kun je het nog iets dunner uitsmeren. Laat goed afkoelen (maar niet in de koelkast, dat is te vochtig) en breek daarna in stukken.
9. Schep wat hangop op een bordje (of maak sjeike quenelles met 2 lepels!) en verdeel, net voor serveren, de geroosterde rabarber en krokantjes erover. Garneer met basilicum of munt.



“Laat biologisch zaadgoed
vrij beschikbaar blijven”



Zaadgoed van de toekomst: kies voor Bingenheimer Saatgut!



door:
Mari den Hartog &
Sanne Verhoeven

Wil jij er ook aan bijdragen dat de enorme rijkdom en diversiteit aan zaadsoorten blijft bestaan? En dat er tegelijkertijd nieuwe zaadvaste rassen worden ontwikkeld? Zonder gebruik van hybride veredeling, patenten of gentechnologie? Kies dan voor het zaadgoed voor de velden en tuinen van de toekomst: biodynamische zaadvaste zaden van Bingenheimer Saatgut. Bijzondere zaadjes met liefde geteeld door 93 tuinders, waaronder ook onze Odin boerderij De Beersche Hoeve, maar ook witlofteler Nieuw Bonaventura, die witlof levert aan Odin.

Zaadleverancier Bingenheimer Saatgut

'Keep the organic spirit alive', met deze woorden opent de nieuwe Bingenheimer Saatgut-catalogus dit jaar. Het vat mooi samen wat het doel en ideaal van deze Duitse zaadleverancier is: "Om onafhankelijke biologische landbouw op lange termijn mogelijk te maken, moeten zaadvaste groenterassen worden bewaard, verder ontwikkeld en biologisch vermeerderd, terwijl de zaden van deze rassen vrij beschikbaar blijven voor alle tuinders, telers en hobbyisten."

Dit besef ontstond zo'n 35 jaar geleden uit het feit dat er in die tijd nauwelijks biologisch zaad beschikbaar was voor de teelt van biologische groenten. Terwijl er steeds meer F1-hybride rassen verschenen van de multinationale zaadbedrijven, was er ook een enorme achteruitgang in zaadvaste rassen te zien. Dit bracht een groep ruimdenkende, toegewijde tuiniers ertoe om samen te werken om de "Initiativkreis für Gemüsesaatgut aus biologisch-dynamischem Anbau" (Initiatief voor groentezaden uit de biodynamische teelt) te vormen en de teelt van zaadvaste variëteiten na te streven. Uit dit initiatief werd Bingenheimer Saatgut geboren. Een bedrijf dat inmiddels is uitgegroeid tot 100 werknemers en een enorm wereldwijd netwerk dat krachten bundelt om zich in te zetten voor het behoud van biologisch zaadvast zaad.

Mieke Lateir van Bingenheimer Saatgut

"Wij verkopen zaadvast biologisch en biodynamisch zaadgoed", zegt Mieke Lateir van Bingenheimer Saatgut. "Zaadvaste gewassen zijn volgens natuurlijke processen

veredeld en vermeerderd, zodat boeren en tuinders voor hun zaadgoed niet afhankelijk zijn van de gangbare F1-hybride zaden. Ook zitten er op ons zaad geen patenten of kwekersrechten en kan iedereen er zelf mee verder kweken, wat niet kan of mag met de meeste F1-hybriden. Wij willen dat er weer meer genetische diversiteit in onze gewassen komt, zodat boeren meer keuze hebben in zaadgoed voor hun lokale situatie."

Wat zijn zaadvaste rassen?

Zaadvaste gewassen groeien met dezelfde eigenschappen als de ouderplanten, maar met kleine variaties. Net als in de natuur. Boeren en (moes-)tuinders die zaden kopen van deze rassen, kunnen uit de groenten die daaruit groeien zelf weer nieuw zaad oogsten. Ze kunnen daarbij selecteren op de eigenschappen die het beste passen bij hun omstandigheden. Zo helpen deze zaden tuinders om onafhankelijk te worden van de grote zaadbedrijven en dragen ze er aan bij dat zaden beschikbaar blijven voor iedereen.

Wat is veredeling?

Veredeling kun je zien als een gecontroleerde en versnelde vorm van evolutie. Evolutie leidt tot planten, bomen en dieren die beter zijn aangepast aan hun (veranderende) omgeving. Het is een langzaam en ongericht proces. Planten bestuiven elkaar via het verspreiden van stuifmeel door insecten of de wind. De zaden die voortkomen uit die kruising bevatten een variatie aan eigenschappen van hun ouders. De meest aangepaste planten overleven en krijgen langzamerhand de overhand. Op die manier kunnen planten zich aanpassen aan een veranderend klimaat of ecosysteem. ►

Om tot een nieuw plantenras te komen, hebben veredelaars een wensenlijstje waar het nieuwe ras aan moet voldoen, bijvoorbeeld dat het resistent is tegen een ziekte of een aromatische smaak heeft. Ze proberen beide eigenschappen in het nieuwe gewas te brengen door plant A te kruisen met plant B. Ze verzamelen het stuifmeel van A en brengen dat aan op B. Uit deze kruising komen nakomelingen die allemaal een andere mix van eigenschappen van de ouders hebben meegekregen. De veredelaar oogst en zaait de zaden en selecteert uit de planten die daaruit opgroeien de planten die de gewenste eigenschappen hebben. Soms moet de veredelaar zo'n proces van kruisen en selecteren een aantal jaren herhalen voordat het gewenste resultaat is bereikt.

Odin boerderij De Beersche Hoeve en Bingenheimer Saatgut

Op onze biodynamische Odin boerderij De Beersche Hoeve worden door onze enthousiaste en kundige collega's groenten geteeld, nieuwe zaadvaste groenterassen veredeld en wordt zaad vermeerderd. Vermeerderen betekent dat je gewassen kweekt, speciaal om het zaad te oogsten.

Door dit werk helpen we tuinders om onafhankelijk te worden van de multinationals. En dragen we er aan bij dat zaden beschikbaar blijven voor iedereen. Ons zaadgoed wordt geleverd aan Bingenheimer Saatgut en in afstemming met hen en Kultursaat veredeld. Over prijzen, hoeveelheden, leveringstermijnen en kwaliteitseisen worden jaarlijks afspraken gemaakt. Gewassen waarvan het zaad wordt vermeerderd door De Beersche Hoeve zijn onder andere: tuinboon, sperzieboon, stokboon, rode biet, rucola, Hertshoornweegbree, Borage, groenlof, veldsla, winterpostelein, meiraap en asia-sla.

Waarom zaad kopen van Bingenheimer Saatgut?

- Ze verkopen alleen zowel biologisch als Demeter-gecertificeerd zaad.
- Ze verkopen uitsluitend zaadvaste rassen.
- Prijzen worden bepaald in overleg met de telers, hierdoor krijgt iedereen in de keten een eerlijke prijs.
- Bingenheimer Saatgut geeft alleen aandelen uit op naam, die niet vrij verhandelbaar zijn. Dividenduitkering is minimaal. Het bedrijf kan dus niet opgekocht worden door bijvoorbeeld een zaadmultinational.
- Bingenheimer Saatgut heeft geen winstoogmerk.
- De onafhankelijke verdelingstak van Bingenheimer Saatgut, 'Kultursaat', waarin Odin en Odin boerderij De Beersche Hoeve ook deelnemen, ontwikkelt rassen specifiek voor de biologische en biodynamische landbouw, die vrij zijn, dat wil zeggen zonder kwekersrecht, waardoor iedereen die dat wil zelf het zaad kan vermeerderen en er verder mee kan veredelen.

Assortiment zaadvaste groente- kruiden & bloemenzaden

Naast het prachtige aanbod aan biodynamische groentezaden heeft Bingenheimer Saatgut ook biodynamische kruiden en bloemen om jouw tuin om te toveren tot een levendige oase voor bijen, vlinders en andere insecten.

Waar kan je zaadgoed van Bingenheimer Saatgut kopen?

Koop het in een Odin winkel of andere biologische speciaalzaak of via de website van Odin, De Beersche Hoeve of Bingenheimer Saatgut.





“Tuinieren hoeft niet
moeilijk te zijn”



De bodem is de basis

Met de zon op je bol de tuin weer nieuw leven inblazen: de lente is er hét moment voor. Mathijs van Houtum van familiebedrijf Bio-Kultura weet er alles van. Met hun potgrond, tuinaarde en mestcompost geef je jouw tuin weer een boost voor een nieuw jaar!



door:
Claartje Salzmänn

Vanuit de praktijk

“Bio-Kultura is vanuit de praktijk ontstaan. Mijn vader Jan richtte 27 jaar geleden de biologische kwekerij Van Houtum op. Bij de kweek van vaste planten wilde hij biologische tuinaarde en compost gebruiken en aangezien dat nog niet op de markt was, heeft hij het zelf ontwikkeld. Toen een medewerker van Odin toevallig langskwam zag hij wel mogelijkheden in de producten. In 2008 werd Bio-Kultura opgericht en Odin was de eerste klant.”

Simpel is voldoende

“De bodem is de basis en dat is bij ons ook altijd het uitgangspunt geweest. Met een bodem leg je het fundament voor je tuin waarin je planten rustig en goed kunnen groeien. We hebben maar 3 producten in ons assortiment. Want niemand heeft 22 soorten tuinaarde nodig. Met onze potgrond, tuinaarde-compost en mestcompost heb je meer dan voldoende. Zo laten we ook zien dat tuinieren helemaal niet moeilijk hoeft te zijn!

Onze potgrond is een uitgebalanceerd, luchtig mengsel en bedoeld voor, de naam zegt het al, planten in pot. Mensen denken vaak dat potgrond de meeste voeding bevat zodat een plant hard groeit, maar het gaat er juist om dat de samenstelling van de grond goed is. Zo houdt de grond goed vocht vast en kunnen wortels er goed in ontwikkelen.

Onze tuinaarde-compost is bedoeld voor de volle grond, bijvoorbeeld voor het ophogen

van een stukje tuin of het aanplanten van vaste planten. Het bestaat uit verschillende soorten compost die de juiste schimmels en bacteriën bevatten om je planten een goede basis te geven. Ook kun je de tuinaarde gebruiken als jaarlijkse compostlaag in een tuin met kleigrond, aangezien het structuurverbeterend werkt door de houtige compostsoort die erin zit.

De mestcompost is de jaarlijkse voedingsgift voor je tuin. Je brengt elk jaar daar een dunne laag van aan op je grond. Als je een moestuin hebt, haalt een plant voeding uit de bodem en wij eten de vruchten daarvan. Het is belangrijk dat er dan ook weer voeding aan de bodem gegeven wordt. Geef je bodem dus een compostlaag als voeding, maar laat ook vooral het organisch materiaal in de tuin lekker liggen of zet het zelf om in compost. De mest die we gebruiken in de mestcompost is afkomstig van biologische boeren.”

Maakproces

“Verder zijn onze tuinaarde-compost en mestcompost veen- en turfrij. Veen is een hartstikke fijn product want het is luchtig en draagt voedingsstoffen voor de plant heel mooi, maar het wordt afgegraven uit natuurgebieden die CO2 opslaan en de biodiversiteit verbeteren. Zonde dus! In onze potgrond zit wel nog een beetje veenmosveen, maar we zijn al 3 jaar bezig om een potgrond zonder veenmosveen te creëren die kwalitatief net zo goed is. We hopen die dit jaar nog op de markt te brengen!”



Over Mathijs van Houtum

“Oorspronkelijk kom ik uit de horeca, maar doordat mijn ouders de kwekerij hadden heb ik altijd al feeling gehad met biologisch en de natuur. Het is ons met de paplepel ingegoten dat alles bij de bodem begint en dat je die goed moet onderhouden.”

Foto links v.l.n.r.: Reinier, Jan, Mathijs.

We kiezen voor 100%
biologisch en het
liefst biodynamisch



Medewerkers met een missie



door:
Claartje Salzmänn

Van zaadvaste witlof tot biodynamische appels: alle versproducten die je in de winkels en op Odin.nl vindt zijn geselecteerd door onze inkoopafdeling. Wat zijn de eisen waaraan producten moeten voldoen en waar wordt extra opgelet? We spraken met inkopers Abdi Ali en José van de Water over de ontwikkelingen op de versafdeling.

100% biologisch, het liefst biodynamisch

Abdi: "Als wij producten inkopen kijken we naar meerdere aspecten. De belangrijkste is de kwaliteit. Daarnaast proberen we zoveel mogelijk Demeter-producten in ons assortiment te hebben. We zien dat het aanbod aan biodynamische producten de afgelopen jaren is toegenomen, met name in Spanje en Italië."

José: "In Nederland zie je ook meer biodynamische bedrijven dan 10 jaar geleden, maar de ontwikkeling gaat minder snel. Dit proces zou meer gestimuleerd mogen worden."

Waar mogelijk lokaal en van het seizoen

Abdi: "We merken ook dat de vraag naar producten van eigen bodem enorm is toegenomen. Zoveel mogelijk producten komen van Nederlandse telers, maar in de winter groeit hier geen bloemkool, broccoli of venkel en zou je alleen een klein assortiment met bewaarproducten zoals conserven hebben. Bepaalde producten zijn zo ingeburgerd dat klanten ze ergens anders zouden halen als wij ze niet hebben, die moet je dus wel aanbieden."

José: "We hebben bijvoorbeeld appels uit Zuid-Amerika wanneer de appels uit Nederland en Europa op zijn, maar dan worden ze wél per boot vervoerd. Bij Odin worden groenten en fruit al jaren niet meer per vliegtuig aangevoerd, zo proberen we

producten van ver zo duurzaam mogelijk aan te bieden."

Het verpakkingsdilemma

José: "Onze producten zijn zoveel mogelijk onverpakt. Bij sommige kwetsbare producten is verpakking echter onvermijdelijk, zoals bij verse spinazie of frambozen. We kijken altijd met leveranciers hoe we die verpakkingen zo duurzaam mogelijk kunnen maken. Met composteerbare verpakkingen, op basis van rijst bijvoorbeeld, wordt volop geëxperimenteerd. Maar helaas hebben niet alle leveranciers toegang tot grondstoffen voor composteerbare verpakkingen en zitten ook aan composteerbare verpakkingen haken en ogen. Zo worden ze niet overal op de juiste manier gecomposteerd en wegen ze in kwaliteitsopzicht ook niet altijd op tegen plastic. Groenten nemen bijvoorbeeld de geur aan van de verpakking of blijven minder lang goed. Hoe stom het ook is, plastic is gewoon erg goed in wat het moet doen."

Eerlijke keten

Abdi: "Zoals bij elke supermarkt komen onze prijzen onder meer tot stand door vraag en aanbod. Maar we hebben met onze telers langdurige relaties en proberen altijd tot een eerlijke prijs te komen voor zowel de teler als de klant. Door onze aankoopprijs stabiel te houden, weet de teler wat hij kan verwachten en dat hij op ons kan bouwen. Zo proberen we het eerlijk te houden voor de hele keten."

Abdi Ali

"Al meer dan 10 jaar ben ik inkoper bij Odin en verantwoordelijk voor de planning en het inkopen van groente. Het mooie eraan vind ik dat we echt meegaan met de seizoenen en je daardoor in de winter andere gewassen hebt dan in de zomer. Daarnaast draag ik graag een steentje bij aan de visie van Odin."

José van de Water

"Bij Odin ben ik verantwoordelijk voor de inkoop van verpakte producten, zoals sla en deze prachtige radijsjes. Bij ons is natuurlijk alles biologisch of biodynamisch en dat vind ik erg belangrijk. De pesticiden verpesten toch echt onze aardbol."

Mooie producten



Tuinieren met hart voor plant, mens, dier en bodem

De biologische potgrond van Bio-Kultura bestaat puur en alleen uit organische grondstoffen. Speciaal voor potten en borders. De tuinaarde heeft een basis van verschillende soorten compost en stimuleert het bodemleven en de waterhuishouding. Ideaal voor moestuinieren!



Goed gereedschap is het halve werk

Het tuingereedschap van DeWit wordt gemaakt in Nederland bij het gelijknamige familiebedrijf in het Groningse Kornhorn. Al in 1898 was de familie bezig met het maken en onderhouden van gereedschappen voor de lokale boeren. Tegenwoordig zijn we 120 jaren verder in de tijd en maken de nazaten van de oprichter het meest duurzame tuingereedschap ter wereld. Hoe ze dat doen lees je op Dewit.eu.

Asperges à la Flamande



Dat klinkt spannend hè? Valt mee hoor, het zijn asperges, zoals veel van ons ze graag eten; gearneerd met geprakt ei en peterselie. Vanaf half april verwachten we het eerste witte en groene goud!



Breek de dag, tik een eitje

De eieren die worden verpakt voor Odin komen van kippen die veel ruimte hebben in de stal en een grote groene uitloop. Overdag kunnen ze vrij naar buiten om te scharrelen en een zandbad te nemen. Per 30 kippen loopt één haan rond die sinds kort ook wordt grootgebracht en vanuit de diepvries verkocht wordt als broederhaantje. Kijk voor meer info over deze haantjes op: Odin.nl/eiereten.

Eet koekjes en red de aarde

Dat is het motto van Farm Brothers, mede om de consument bewuster te maken. De mensen achter Farm Brothers werden koekjesmakers om de aarde te veranderen. Letterlijk. Wist je dat in de afgelopen 100 jaar zo'n 50% van de vruchtbare aarde verloren is gegaan door chemicaliën en pesticiden? Farm Brothers kon het niet langer aanzien, ondernam actie en ging koekjes maken voor een betere wereld. Bij elk pak koek dat ze verkopen, redt Farmbrothers een stuk (12 cm²) gedegradeerde landbouwgrond. Voor Odin wordt er per pak koek zelfs 5x zoveel landbouwgrond (maar liefst 60 cm²) gered.



Soil Matters





Terug in de tijd

Zuiver Zuivel levert al 40 jaar 100% biodynamische kwaliteitszuivel aan groothandel Odin. De werkwijze van biodynamische boeren zorgt voor meer biodiversiteit op de akkers. De boeren van Zuiver Zuivel voldoen onder andere aan de strenge criteria voor boerenlandvogels, die zijn opgesteld door Vogelbescherming Nederland. De verpakkingen zijn inmiddels meegegaan met de tijd maar de kwaliteit is gelukkig nog steeds hetzelfde!

Happy world, Happy Coco

Waan je in Choco Heaven met dit heerlijke ijs met de rijke smaak van pure chocolade. Happy Coco maakt nog meer zeer smakelijke biologische zuivelalternatieven, met respect voor het wereldwijde ecosysteem door klimaatneutraal en duurzaam te werken.



With Love uit 's-Gravendeel

Leen Jan en Mieke Reedijk telen al ruim 30 jaar biodynamische witlof op hun boerderij Nieuw Bonaventura in 's-Gravendeel. Een deel van de witlof laten ze doorschieten voor het zaad, om het jaar erop weer opnieuw te zaaien. Zaadvaste witlof met liefde voor de natuur. En ook nog superlekker!



Bloemen om op te eten

Dit kleurrijke, eenjarige bloemenmengsel is niet alleen een plaatje in je tuin maar ook je gerechten kun je ermee opfleuren. Ook superaantrekkelijk voor allerlei insecten trouwens! met o.a. calendula, komkommerkruid, korenbloem en eetbare chrysanthe. Regelmatig oogsten stimuleert verdere bloei.

7 SOORTEN COMPOSTMENSEN

DOOR RENSKE
DE GREEF &
KASPER SOETERS

1 DE TWIJFELAAR

MOEILIK! DE SCHIL IS SLECHT, DUS NIET RASPEN BOVEN ONZE HOOP, MAAR HET SAP IS OKÉ, DUS UITPERSEN ZOU WEL KUNNEN... OF TOCH TE ZUUR?

IK VERTRouw HET NIET! NAAR HET GROFVUIL ERMEE!



2 DE WERELDVERBETERAAR

GEFELICITEERD!

HIER: NIEUW LEVEN, NIEUWE HOOP



3 DE PROFESSIONAL

DE IDEALE COMPOSTHOOP DRAAIT OM DE ZES V'S: VOCHT, VENTILATIE, VARIATIE & VET VEEL VIBRATIES!

DAAROM HEEFT MIJN HOOP EEN ZELF-GEBOUWDE STUWDAM VOOR IRRIGATIE EN VOOR ENERGIE OM DE INGEBOUWDE VENTILATOR AAN TE DRIJVEN, DIE OP ZIJN BEURT EEN ONTSPANNEND MASSAGE-EFFECT VOOR DE WORMEN IN ALLE 17 LAGEN VAN DE HOOP CREEËRT!



4 DE ANTROPOSOOF

VOOR HET IDEALE ROTTINGSPROCES IS DE ENERGIE VAN PERFECT GEKOZEN ONTLASTING VAN HET ALLERGROOTSTE BELANG! IK ZWEER AL JAREN BIJ DAT VAN MIJN WATERBUFFEL ANTON



5 DE STADSBALKONTUINIER

JE MOET HET HELE JAAR DOOR JE KOFFIEDRAB EN JE GEBRUIKTE THEEZAKJES VERZAMELEN...

... MAAR DAN HEB JE WEL ECHT DE LEKKERSTE TOMAAT OÖIT



6 DE DIERENVRIEND

AHW, KIK NUU HOE LIEF ZE KRONKELEN! EN VAN JE FRUIT-SCHILLEN KUN JE DUS PERFECTE GLIJBANTJES VOOR ZE MAKEN



7 DIE ENE DIE ER ECHT NIKS VAN BEGREPEN HEEFT

NET ALS MIJN BOEKEN SORTOER IK MIJN COMPOST ALTIJD OP KLEUR



8 718182 795455 >



K&R