

Odin

Zomer

Bijzondere witlof
van Leonard Reedijk

Gentech CRISPR-Cas
bedreigt keuzevrijheid

Machandel:
pionier in
biodynamische
conserven



biologische foodcoop

Odin

Flower power

We gaan even naar de ideale wereld. Het is een zwoele zomeravond. Na het werk springen we op de fiets. Omdat er de afgelopen nacht een verkwikkend buitje is gevallen, staat alles er fris bij. We fietsen de stad uit. Komen langs graanvelden met klaprozen en korenbloemen. Het graan lijkt een golvende zee die gloeit in de avondzon. Op een kavelpad in de verte sjokken gehoornde koeien met hun kalfjes gemoedelijk van de stal richting het lonkende kruidenrijke grasland. Ik neurie zachtjes "Op fietse" van Skik. "Ik heb de banden vol met wind, wat kan mij nog gebeuren..."

Op een mooi plekje rollen we ons retro-picknickkleedje uit. Tijd voor die verleidelijke salade van Janneke met fonio, witlof en kikkererwten. En dat desembroodje met flower power. Ik heb wel zin in een glaasje wijn erbij. We snoepen nog wat uit het doosje blauwe bessen dat we op het laatste moment in de fietstas hebben gestopt. Mmmmm... Even uitbuikend proberen we gekke figuren in de wollige wolken te herkennen. Zie ik daar een cookiemonster? Als we onze ogen dichtdoen horen we gezoem van bijen en andere insecten en druk gekwetter van vogels die net als wij nog even de dag doornemen.

Even geen zorgen over morgen, geen klimaatvraagstukken. Geen stikstofproblemen of dierenleed. Geen graaiflatie. Geen gentech en optelsom van bestrijdingsmiddelen in ons eten. Idyllisch. Unrealistisch? Ben ik een dromer? Zeker niet. Alle problemen zijn niet zomaar op te lossen, gaan deels ook boven mijn pet, maar het fietsrondje wat ik hierboven beschrijf is gewoon mogelijk. Sterker nog, er zijn al plekken waar je dit zo kunt beleven. Plekken die jij mede mogelijk maakt door de biologische en biodynamische boodschappen die je doet in de biologische speciaalzaak. Zo simpel is het.

Merle Kroomans van den Dries
Voorzitter Coöperatie Odin



Flower power op je boterham

en meer zomerse recepten

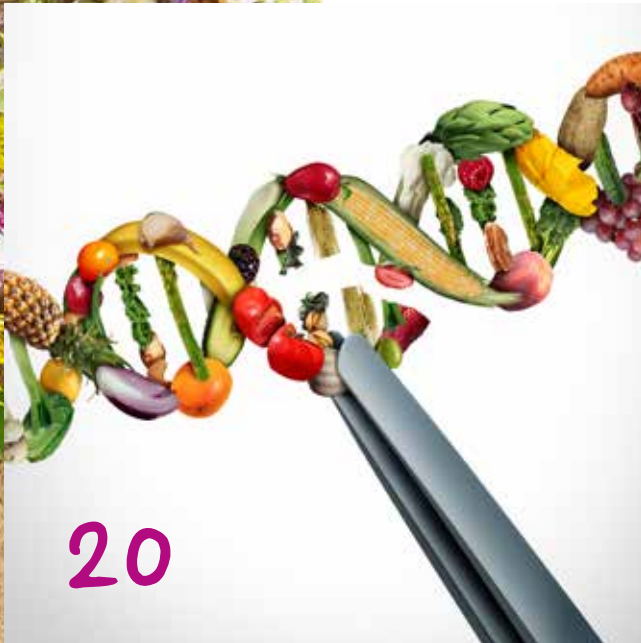
10



zomer 2023



6



20

4 Nieuws

6 Bijzondere
witlof vereist
bijzondere teelt

*"Onze witlof heeft
een vollere smaak"*

10 Koken met Odin

14 Machandel:
partner en pionier
in conserven

18 PureBlu: 100%
biodynamische
blauwe bessen
uit Nederland

20 Gentechniek
CRISPR-Cas bedreigt
keuzevrijheid voeding

*"We hebben recht op
informatie en recht op
gentechnvrij voedsel."*

22 De lekkerste
zomerse producten

Nieuws

Denk ook aan mij bij het eten van een ei

Bij Odin zetten we ons dagelijks in voor een andere vorm van landbouw waarbij dieren zo natuurlijk mogelijk kunnen leven en de bodem goed verzorgd wordt. Zolang er dierlijke producten, zoals eieren, gegeten worden moeten we ook denken aan de 'leveranciers' van de eieren. En dus laten de pluimveehouders die Odin-eieren leveren, ook de broertjes van de hennen, de haantjes, opgroeien. De haantjes worden net als de uitgelegde hennen geslacht en verkocht in onze winkels. Deze 'broederhanen' liggen vanaf eind juli in de diepvries van de winkels. Kijk op Odin.nl/eiereten voor meer informatie.

De Nieuwe Band wordt Nieuwe Band

Alle producten van De Nieuwe Band krijgen een nieuwe frisse look en worden voortaan gepresenteerd onder de merknaam Nieuwe Band. Van koffie en granen tot sappen en zuidvruchten. Alles krijgt de komende tijd een nieuwe uitstraling!



Koe reguleert temperatuur via hoorns

Via haar hoorns reguleert een koe haar lichaamstemperatuur, blijkt uit onderzoek van twee master studenten van de Universiteit van Utrecht. Met name bij warmte is het voor het welbevinden van een koe belangrijk om zichzelf te kunnen verkoelen. De studenten beschouwen de conclusie van hun onderzoek als een pleidooi tegen onthoornen, wat in de biodynamische landbouw al de standaard is.

Dierwaardige veehouderij

Afgelopen mei ondertekende Coöperatie Odin het Manifest Dierwaardige Veehouderij, voor verbeterde leefomstandigheden van dieren in de veehouderij. Samen met Caring Farmers stimuleren we boeren om te onderzoeken hoe het is om kalfjes de eerste maanden van hun leven bij hun moeder te laten opgroeien. Van Zuiver Zuivel en Boerderij Ruimzicht vind je inmiddels al melk en kaas van kalf-bij-koe-boeren in de koeling.



Ook de stierkalfjes krijgen langzaam maar zeker een waardiger bestaan. Je vindt kwalitatief hoogwaardig biologisch vlees van stiertjes in de vriezer bij alle Odin winkels in Amsterdam, Woerden, Driebergen, Doetinchem en Utrecht Adelaarstraat, en bij Ekodis Amsterdam, Groene Winkel Zeist, Smaak van Echt Baarn, Nieuw Mos en de Nieuwe Graanschuur in Amersfoort, en Biowinkel Gouda. Meer weten? Lees verder op Odin.nl.

.....

“Juist in deze tijd
waarin de landbouw voor
belangrijke beslissingen staat,
is het belangrijk dat we
ook het dierenwelzijn in
de veehouderij verbeteren.”

Merle Koomans van den Dries, voorzitter Coöperatie Odin

.....

*Biodynameren bij
Boerderij Ruimzicht*

Samen eten aan een lange tafel op een biodynamische boerderij, waarbij ook boer en kok aanschuiven. Dat kan op 5 en 26 augustus bij de Biodynamische Diners, die worden gecombineerd met een rondleiding op de boerderij. Meld je aan via Odin.nl/activiteiten.

*Meer nieuws?
Kijk op Odin.nl*





Bijzondere
witlof vereist
bijzondere teelt

Hoe worden die knapperige bleekgroene kropjes met hun frisse, lichtbittere smaak gekweekt? En waarom heeft de zaadvaste witlof 'Schriek' van Nieuw Bonaventura meer smaak dan andere witlof? Het is een zonnige dag wanneer collega Olaf, die de foto's maakt, en ik biodynamische tuinderij Nieuw Bonaventura in 's-Gravendeel bezoeken. Tuinder Leonard Reedijk en zijn medewerkers zijn druk met het wieden van het onkruid. Gelukkig kan hij wat tijd vrijmaken om ons te vertellen over wat er zo speciaal is aan hun witlof. Door Mari den Hartog

Wat is er zo bijzonder aan jullie witlof?

"Allereerst natuurlijk dat onze witlof biodynamisch is. Wij zijn de enige biodynamische witlofkwekerij in Nederland. Daarnaast werken we met zaadvaste witlof, die we samen met anderen verder veredelen. Verder vindt de traditionele witlofteelt plaats met hydrocultuur. Onze witlof groeit daarentegen in kweekcellen op potgrond. Hierdoor is onze witlof minder waterig en heeft het een vollere smaak."

Dus witlof groeit niet buiten op het land?

"Witlof is een tweejarige plant die in het eerste jaar wel buiten groeit en in het tweede jaar verder groeit in een kwekerij. Witlof start vanuit een zaadje dat eind mei wordt gezaaid. Rond 10 juni gaat de witlof dan ontkiemen. Tot november groeit het vervolgens uit tot iets wat lijkt op een krop sla, met onder de grond een dikke wortelpen. Vervolgens oogsten we de wortel, terwijl het blad op het land blijft liggen als organische voeding voor de bodem. De wortels worden gesorteerd en gaan vervolgens in grote houten kratten van 1000 kg in een koelcel. Die brengen we langzaam van 10 graden naar 2 graden en later zelfs beneden het vriespunt, om zo de winter na te bootsen."

"In het voorjaar halen we de kratten met de witlofpennen steeds met een paar tegelijk naar buiten om te ontdooien. Dan planten we ze in bakken in een bodem van potgrond en vervolgens gaan ze naar grote kweekcellen zonder daglicht, waar het 16 à 17 graden is. De bakken worden hoog opgestapeld en de witlof krijgt water via leidingen. De witlofwortels gaan dan opnieuw uitlopen. Door de donkere omstandigheden krijgen ze die mooie

gele witlofkroppen. Vervolgens worden in een andere hal de wortels en de krop van elkaar gescheiden. De wortel wordt gebruikt als veevoer. De krop wordt dan met de hand gecontroleerd en klaargemaakt voor de verkoop. Al met al is het best een complex proces, maar dat maakt witlof telen wel een leuke uitdaging."

De soort witlof die jullie gebruiken is een heel bijzondere soort uit België toch?

"Ja, wij gebruiken Schriek. Dat is een oud zaadvast ras dat oorspronkelijk uit België komt (Schriek is een dorp in Vlaanderen, red.). Daardoor is de witlof vaster en de smaak wat bitterder. De meeste moderne witlof die je in de supermarkt vindt, is veredeld op opbrengst en is juist minder bitter van smaak. Verder is Schriek minder waterig omdat het een hoger drogestofgehalte heeft. Samen met het Duitse biodynamische veredelingscollectief Kultursaat en zaadhandel Bingenheimer Saatgut zijn we Schriek verder aan het ontwikkelen, zodat de witlof nog wat gelijkmatiger van vorm wordt en we minder onbruikbare kroppen hoeven weggoien."

"Liefst willen we er nog een tweede biodynamisch witlofras bij. Want Schriek is een ras dat vrij vroeg geoogst moet worden en het zou fijn zijn wanneer we voor later in het seizoen ook een ras hebben. Daarom zijn we bezig met Kultursaat en Bingenheimer Saatgut om een wat later zaadvast ras te ontwikkelen. Meedoen aan zulke ontwikkelingsprocessen en de samenwerking met andere partijen geeft net wat meer diepte aan ons werk."

"De huidige smalle basis van genetisch uitgangsmateriaal voor voedingsgewassen is best →



Nieuw Bonaventura

"Vader Leen Jan nam de boerderij van mijn opa over. Na de verhuizing naar 's-Gravendeel vonden ze de naam van de polder hier wel mooi; Nieuw Bonaventura. Mijn vader was nooit enthousiast over het gebruiken van bestrijdingsmiddelen en er was een markt voor biologisch in Duitsland. Zo zijn we in de jaren '80 biologisch gaan produceren. Broer Niels houdt zich nu met de machines bezig en mijn moeder helpt mee met de administratie. Echt een familiebedrijf dus."

risicovol. Terwijl je bij zaadvaste gewassen zoveel variëteit hebt, dat die bijvoorbeeld bij een extreem seizoen meer aanpassingsvermogen hebben dan de moderne ultraproductieve F1-hybride- en CMS-rassen. Schriek is bijvoorbeeld een zaadvast ras dat vrij goed tegen droogte kan. Het positieve is dat meer boeren en consumenten het gevoel krijgen dat we misschien te ver gaan met de moderne manieren van groenten veredelen en dat we naar alternatieven moeten kijken, zoals zaadvast veredelen.”

Jullie telen niet alleen witlof toch?

“Nee, voor groothandel Odin telen we ook rode uien en sjalotten. Daarnaast telen we glutenvrije haver, rode bieten en voor sapproductenten bijvoorbeeld peen. En we hebben gewassen zoals radijs, tuinkers en dille voor de zaadteelt. Dus in de zomer staat het hier prachtig in bloei met al die kruiden. Het zaad gaat dan naar Bingenheimer Saatgut voor de verkoop aan particulieren en tuinders.”

“De huidige smalle basis van genetisch uitgangsmateriaal voor voedingsgewassen is best risicovol. Terwijl je bij zaadvaste gewassen zoveel variëteit hebt”

Wat spreekt je aan in de biodynamische manier van werken?

“De samenhang van bodem, natuur en kringloop. Een voorbeeld: we maken met een biologische sapproductent sap van de witlofwortels en -blaadjes die we overhouden van de oogst. Verder vind ik het leuk om bezig te zijn met de natuur om ons bedrijf heen. We hebben langs al onze percelen stroken natuur ter bevordering van de biodiversiteit. De andere boeren hier waren er wel eens verbaasd over: ‘Je geeft land terug aan de natuur?’ Dat deden wij dus 20 jaar geleden al. Maar in deze tijd valt het allemaal op zijn plek. We zijn nu bezig met groenstroken tussen de gewassen door, om te kijken of we daardoor de uien weerbaarder kunnen maken.”

“Verder houden we onze grond onbereden. We werken alleen met lichte voertuigen. We proberen alles te doen om die grond in een topconditie te houden: we telen veel rustgewassen die de bodem niet uitputten, zoals haver, en we brengen veel organische stof in de bodem. Zo proberen we de cirkel zo klein mogelijk te houden of zelfs te sluiten.”

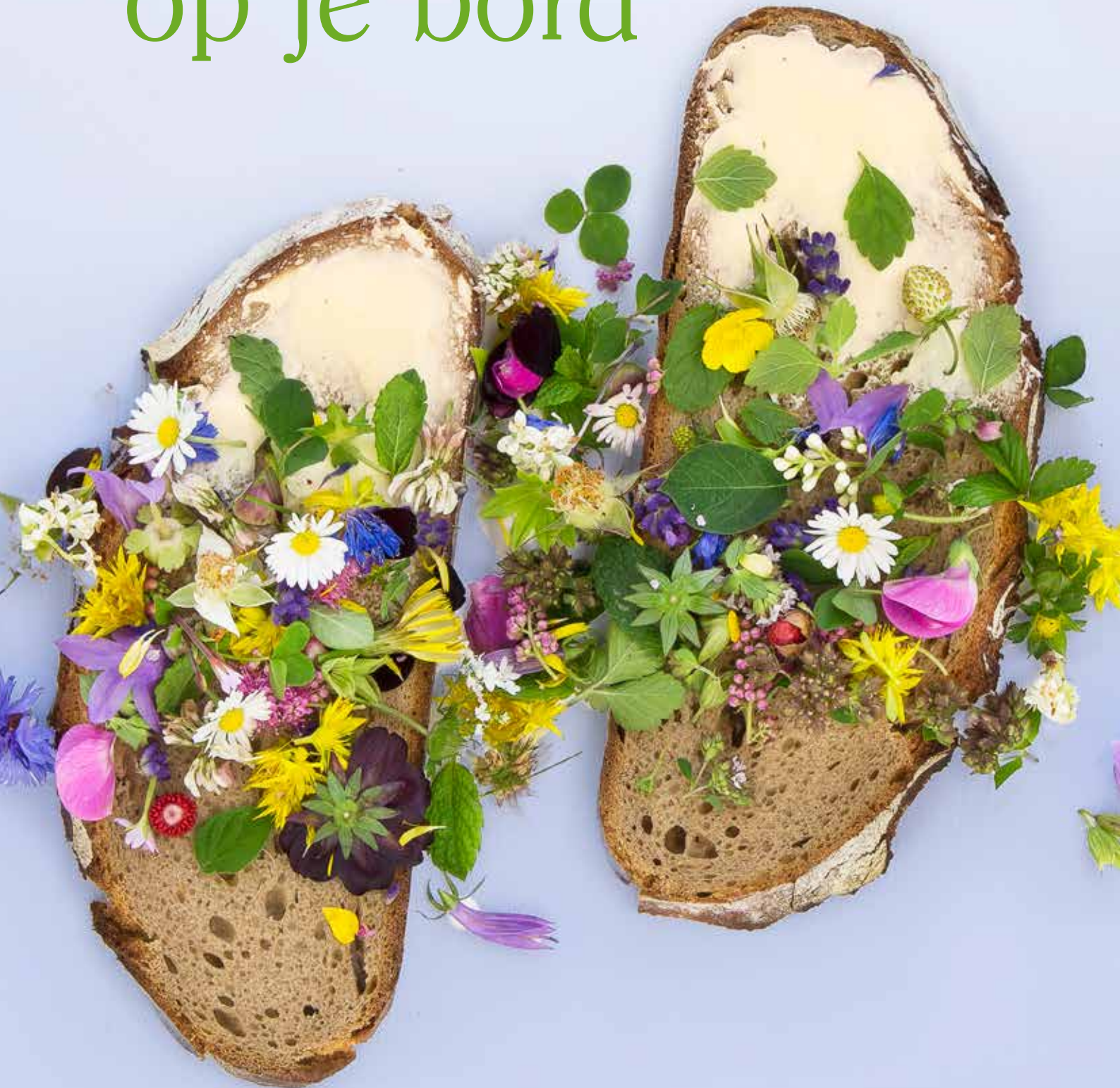
Wat zijn zaadvaste groenten?

De meeste groenten in de supermarkt zijn F1-hybride- of CMS-rassen. Vaak zijn deze veredeld om zo groot en uniform mogelijke gewassen op te leveren. Met deze groenten kunnen en mogen boeren niet zelf verder veredelen. Biologische zaadvast veredelde gewassen zijn volgens natuurlijke kruisingmethodes tot stand gekomen. Smaak is een belangrijk criterium bij de veredeling. Boeren kunnen zelf vrij verder veredelen met zaadvaste gewassen. Meer weten over zaadvast? Kijk op Odin.nl/boerderij.

A man with curly hair and a beard, wearing a dark jacket and blue pants, stands in a dark room. He is smiling and looking towards the left. The room is filled with rows of pale, yellowish-green chicons (witlofwortels) arranged on dark shelves. The lighting is focused on the chicons, making them stand out against the dark background.

“De witlofwortels vormen
door de donkere
omstandigheden die mooie
bleke witlofkroppen”

Flower power op je bord



Geklopte boter met zombloemen (voor op je zelfgebakken zuurdesembrood)

1 schaalje boter · Bereidingstijd 20 minuten

Ingrediënten

250 g grasboter
1 sjalotje
eetbare bloemen uit de tuin, zoals korenbloemen, goudsbloemen, bloemen en blad van Oost-Indische kers, dovenetel, rozen (ook stokrozen), madelief, viooltjes, cosmea, etc.
wat sprietten verse bieslook

Bereiding

1. Laat de boter op kamertemperatuur komen.
2. Doe de boter in een kom en klop het een paar minuten met een handmixer (of een keukenmachine) tot het wit en luchtig is.
3. Rasp het sjalotje heel fijn en meng dit voorzichtig door de boter.
4. Voeg naar smaak zeezoutvlokken en peper toe.
5. Je kunt nu de bloemblaadjes erdoor mengen of later op je, met een lekker dikke laag boter besmeerde, broodje strooien.
6. Maak het af met wat sprietten bieslook.

Tip: Hou je het liever vegan? Gebruik veganistische roomkaas of een plantaardige margarine. Scan de code voor een recept om je eigen zuurdesembrood te bakken:



Tip:
Extra lekker met een lepel zure room, guacamole, salsadip en partjes citroen of limoen.

Loaded nacho's

4 porties · Bereidingstijd 40 minuten

Ingrediënten

1 zak tortillachips
150 g sperziebonen, peultjes of sugarsnaps
300 g zwarte bonen, afgespoeld en uitgelekt
300 g rode nierbonen, afgespoeld en uitgelekt
200 g maïs, afgespoeld en uitgelekt
100 g zwarte olijven in plakjes
1 oranje of rode paprika, zaadjes eruit en in reepjes
50 g cashewnoten
8 cherrytomaatjes, gehalveerd
2 baby-avocado's, in stukjes of schijfjes
1 rode ui, in stukjes
2 tl gemalen komijn
2 tl oregano
150 g geraspte kaas
snufje chilipoeder
6 takjes korianderblad



Bereiding

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Leeg driekwart van een zak tortillachips in een ovenschaal.
3. Meng de bonen, maïs, olijven, groenten, komijn en oregano, maar hou van alles nog een paar lepels achter om bovenop te strooien.
4. Leg het bonen-groentemengsel op de tortillachips en bestrooi met de helft van de kaas.
5. Schep het laatste beetje groentemengsel erop. Verkruimel nog wat tortillachips en strooi met de rest van de kaas erover.
6. Zet ongeveer een half uurtje in de oven, totdat de kaas lekker gesmolten is.
7. Bestuif met een pietsie chilipoeder en strooi er nog wat korianderblaadjes over.

Zomerfruitijsjes en witte-chocolade-drip

6 porties · Bereidingstijd: 25 minuten (+ 3 uur wachttijd)

Ingrediënten

300 g gemengd zomerfruit zoals aardbeien, frambozen en bessen
400 ml kokosyoghurt framboos
50 ml LandGoed-siroop of ahornsiroop
100 g witte chocolade
1 tl roze peperkorrels
muntblaadjes en fruit ter versiering



Bereiding

1. Meng het gesneden en schoongemaakte fruit, de kokosyoghurt en de siroop met een blender door elkaar tot het een egaal en glad geheel is.
2. Giet de massa in ijslollyvormpjes en zet 3 uur in de vriezer.
3. Haal de ijsjes uit de vriezer en leg er wat stukjes fruit op en omheen.
4. Voor een volwassen versie: smelt de chocolade au bain marie en stamp wat roze peperkorrels grof in een vijzel. Drizzle wat chocolade over de ijsjes en strooi er de peper over.



Ananas gevuld met pittige salsa

4 porties · Bereidingstijd 30 minuten

Ingrediënten voor de vulling

2 ananassen
1 mango
2 rode uien
1 rode paprika
1/2 komkommer
8 cm verse gember
2 tenen knoflook
1 rode peper
sap van 2 limoenen
1 el Jalapeño-peper in stukjes
2 el bruine suiker of oersuiker
1/2 bosje munt

Bereiding

1. Snij de ananassen in de lengte doormidden. Haal het vruchtvlees eruit, verwijder de harde kern.
2. Snij de ananas en de mango allebei in even grote blokjes. Snij ook de ui, paprika en komkommer in stukjes. Rasp de gember op een fijne rasp en knijp dat uit boven een kommetje. Hak de knoflook fijn.
3. Snij de rode peper in ragfijne ringetjes. Haal de zadjes eruit als je van minder heet houdt.
4. Pers de limoenen uit. Meng het sap met de suiker, jalapeño, knoflook, gembersap en fijngehakte munt.
5. Meng dit in een grote schaal met de rest van de ingrediënten en verdeel dit over de lege ananashelften. Laat even intrekken en serveer goed koud.

Voor meer recepten,
zie Odin.nl/recepten
of scan de code.







Machandel:
partner en pionier
in biodynamische
conserven

Al bijna de volledige vier decennia dat Odin bestaat, is Machandel een van de vaste leveranciers. Het bedrijf is marktleider op het gebied van Demeter-conserven. We spraken met Algemeen Directeur Han van der Loo en Manager Inkoop Hendrikus van Schepen over de samenwerking met Odin en de 'eiwittransitie', oftewel de transitie van dierlijke naar plantaardige eiwitten in onze voeding. **Door Claartje Salzmann**

Biodynamisch in hart en nieren

Het familiebedrijf Machandel werd in 1978 opgericht en zo'n 5 jaar later zag ook Odin het licht. Han: "In de jaren '70 en '80 had je een groep pioniers met onder andere Piet Glasbeek, oprichter van Machandel, en de oprichters van Odin. Zij deelden een gezamenlijke visie en ondersteunden elkaar dus ook. Hieruit is een samenwerking ontstaan die inmiddels al bijna 40 jaar voortduurt."

Hendrikus: "Bij Piet zat het biodynamische echt in hart en nieren. In die tijd bestond biodynamisch eigenlijk alleen nog maar in boeken van Rudolf Steiner, maar Piet ging ook toen al verder dan enkel op de biologische manier werken. Machandel was dan ook een van de eerste bedrijven in Nederland die het Demeter-keurmerk kreeg."

Han: "Voor Machandel is er nooit de keuze geweest of we biologisch en biodynamisch moesten werken, het is vanaf dag één gewoon hoe we het doen. Het is echt een overtuiging."

Duurzame, eerlijke relaties

Hendrikus: "We hebben door de jaren heen een enorm assortiment aan producten opgebouwd en we zijn de wereldmarktleider op het gebied van Demeter-conserven. Als je kijkt naar onze appelmoes bijvoorbeeld, daar worden miljoenen potten van geproduceerd. Daarnaast hebben we bijvoorbeeld biodynamische augurken, zuurkool, Nederlandse peulvruchten, maar ook kokosolie en pindakaas."

Han: "De grondstoffen hiervoor komen uit de hele wereld en bij Machandel hanteren we niet de werkwijze *vandaag dit, morgen dat*. Prijzen voor telers blijven bij ons bijvoorbeeld vrij stabiel waardoor

ze weten wat ze jaar in, jaar uit voor hun product kunnen verwachten. We werken op een duurzame manier en dat betekent ook dat we langdurige relaties opbouwen met onze leveranciers en afnemers, waarvan Odin er één is."

Hendrikus: "We hebben nu bijvoorbeeld een langlopend project van 3 à 4 jaar met Demeter-augurken. Hoewel het in het eerste jaar nog niet rendabel is en er haken en ogen aan zitten, proberen we het samen met onze teler en partner Westra van de grond te krijgen. Dat ondernemerschap wat Piet Glasbeek toen al heeft opgezet, daar zijn we nu dus nog steeds mee bezig."

“Biodynamisch is voor ons geen keuze, het is een overtuiging”

Zoveel mogelijk lokaal

Hendrikus: "Veel peulvruchten zoals witte bonen en rode nierbonen komen vaak uit landen als Argentinië of China, omdat de arbeidskrachten daar goedkoop zijn evenals de landbouwgrond. Maar als je kijkt naar de CO2-uitstoot voor een product wat daar vandaan moet komen, is het verschil met een regionaal Nederlands product erg groot. Door de verandering van het klimaat lukt het tegenwoordig ook steeds beter om peulvruchten in Nederland te →



Han van der Loo

"Ik ben nu zo'n 3 jaar verantwoordelijk voor het reilen en zeilen bij Machandel. Ik deed voorheen interim-opdrachten, echter niet in de bio-wereld. Ik heb bij Machandel een andere kijk gekregen op duurzaamheid en leefbaarheid en zie hoe we met Machandel bijdragen aan de wereld. Dit is voor mij geen interimklus, niet qua werk, niet qua beeld op de wereld."

telen en daar kiezen we dan ook voor. Zo komen onze kapucijners uit Groningen en wordt de zoete mais in de polder van Flevoland geteeld. Toch zie je dat het per jaar kan verschillen, want door deze natte lente hebben we een deel van de mais over moeten zaaien in Zeeland, dus dat voegt weer kosten toe. Maar we hoeven er niet lang over na te denken: wat wij in Nederland kunnen telen, kopen we hier.”

On a mission naar meer plantaardige eiwitten

Hendrikus: “Naast dat we zoveel mogelijk regionale producten willen leveren, zijn we momenteel ook bezig met een project om de eiwittransitie-trend te stimuleren. We hebben ontzettend veel producten in ons assortiment die zeer eiwitrijk zijn, zoals pinda’s en noten maar ook peulvruchten als lupinebonen, witte bonen, rode nierbonen, kikkererwten en kapucijners. Dat zijn natuurlijk ideale vervangers voor vlees- of zuivelproducten doordat ze met hun veel gunstigere CO₂-voetafdruk sterk bijdragen aan het behoud van onze planeet. We zien dat onze klanten daar steeds meer over nadenken en we zijn aan het onderzoeken hoe we deze producten voor onze klanten nóg aantrekkelijker kunnen maken. We werken daarin onder andere samen met Odin, want zoiets moet je met een ketenpartner aanpakken.”



Hendrikus van Schepen

“Machandel ken ik vanaf mijn 21ste levensjaar in de vorm van een bijbaan. Mijn huidige werk als inkoper voer ik inmiddels negen jaar uit en in dit werk heb ik het geluk gehad om biodynamische landbouw te mogen aanschouwen in landen als Sri Lanka, Duitsland, Spanje en Italië. De Demeterwereld is een interessante wereld waarin ik nog ieder jaar leer. Het past ook goed bij het oplossen van de uitdagingen waar mijn 3 jonge kinderen in de toekomst mee te maken krijgen. Om op dit moment al een positieve bijdrage te leveren aan de aarde, en het welzijn hiervan, blijf ik mij iedere dag met plezier inzetten voor ons mooie biodynamische bedrijf Machandel.



“We zijn wereldmarktleider
op het gebied van
Demeter-conserven”

PureBlu: 100%
biodynamische
blauwe bessen



Edo Biewinga en Maria Buitenkamp begonnen in 2006 met het telen van blauwe bessen in Drenthe, op een verwaarloosd akkerbedrijf waar jarenlang intensief mais werd verbouwd. Na 5 jaar van veel zorg, liefde en omschakeling naar biologisch konden ze voor het eerst oogsten. Sindsdien leveren ze hun blauwe bessen aan biologische winkels, zoals Odin. Ze verkopen verse bessen, diepvriesbessen, blauwe bessensap en siropen. Inmiddels werken ze biodynamisch en met zorg voor de natuur.
Door Olaf Nagtegaal

Kun je iets vertellen over jullie bessen?

"De blauwe bessen die wij telen zijn van origine Amerikaanse bessen. Ze zijn nauw verwant aan de Europese blauwe bes, maar de vruchten zijn groter, steviger en blijven langer goed. Wij telen ongeveer 20 rassen, elk met hun eigen unieke smaak en rijpingstijd, waardoor je een groot deel van de zomer verse bessen kunt kopen. En dankzij die verschillende rassen hebben we twee smaken puur sap: mild en fris. Blauwe bessen bevatten diverse vitaminen en mineralen en zitten bomvol antioxidanten. Dat kun je herkennen aan de blauwe en paarse kleur van de bessen."

Wat komt er kijken bij de teelt?

"Voor blauwe bessen heb je een beetje een zurige, venige grond nodig en die vind je in Drenthe. Toen we bessen wilden telen hebben we veel verschillende plekjes bekeken en het land waar we nu zitten voldeed aan al onze eisen. Na 5 jaar konden we pas voor het eerst serieuze hoeveelheden oogsten."

"We werken vanaf het begin biologisch, dus onkruid moet je wieden en struiken continu goed verzorgen. In de zomer wordt er met veel hulp met de hand geoogst, het is dus erg arbeidsintensief. Bij bessen heb je aan een tros zowel rijpe als onrijpe bessen, de plukkers moeten heel goed kijken en de juiste bessen eruit halen."

Hoe gaan jullie om met plagen op het land?

"Alle dieren mogen op ons land komen en van de bessen meegenieten. Soms hebben we wel last van zwermen spreuwen. Die komen met duizenden

langs waardoor je in één keer een groot deel van je oogst kan verliezen. Als je ze niet wegjaagt dan heb je ook de kans dat ze de volgende keer hun vriendjes meenemen."

"Veel telers gebruiken netten tegen vogels, maar het probleem is dat die daar vaak in verstrikt raken of dat jongen gescheiden raken van hun ouders. Dat willen wij niet. Daarom hebben we scholieren in dienst die als bijbaantje de spreuwen verjagen. Dit doen ze door veel geluid te maken, te klappen en door het veld te fietsen."

Hoe zorgen jullie voor de natuur op jullie bedrijf?

"Voordat we het Demeter-keurmerk kregen zorgden wij al voor de natuur. Volgens Demeter-normen moet 10% van de oppervlakte van een biodynamisch bedrijf gewijd zijn aan natuurbeheer. Dit doen we door het creëren van nestgelegenheden, maar ook door natuurlijke slootkanten, een poel, singels en kruidenrijke randen."

Gebruiken jullie plastic in jullie verpakkingen?

"Onze verse bessen zitten in een 100% kartonnen doosje. Er zijn misschien wel duurzame plastic varianten, maar veel mensen vinden dat superverwarrend. Bij onze verpakking is er geen twijfel over dat het 100% papier is."

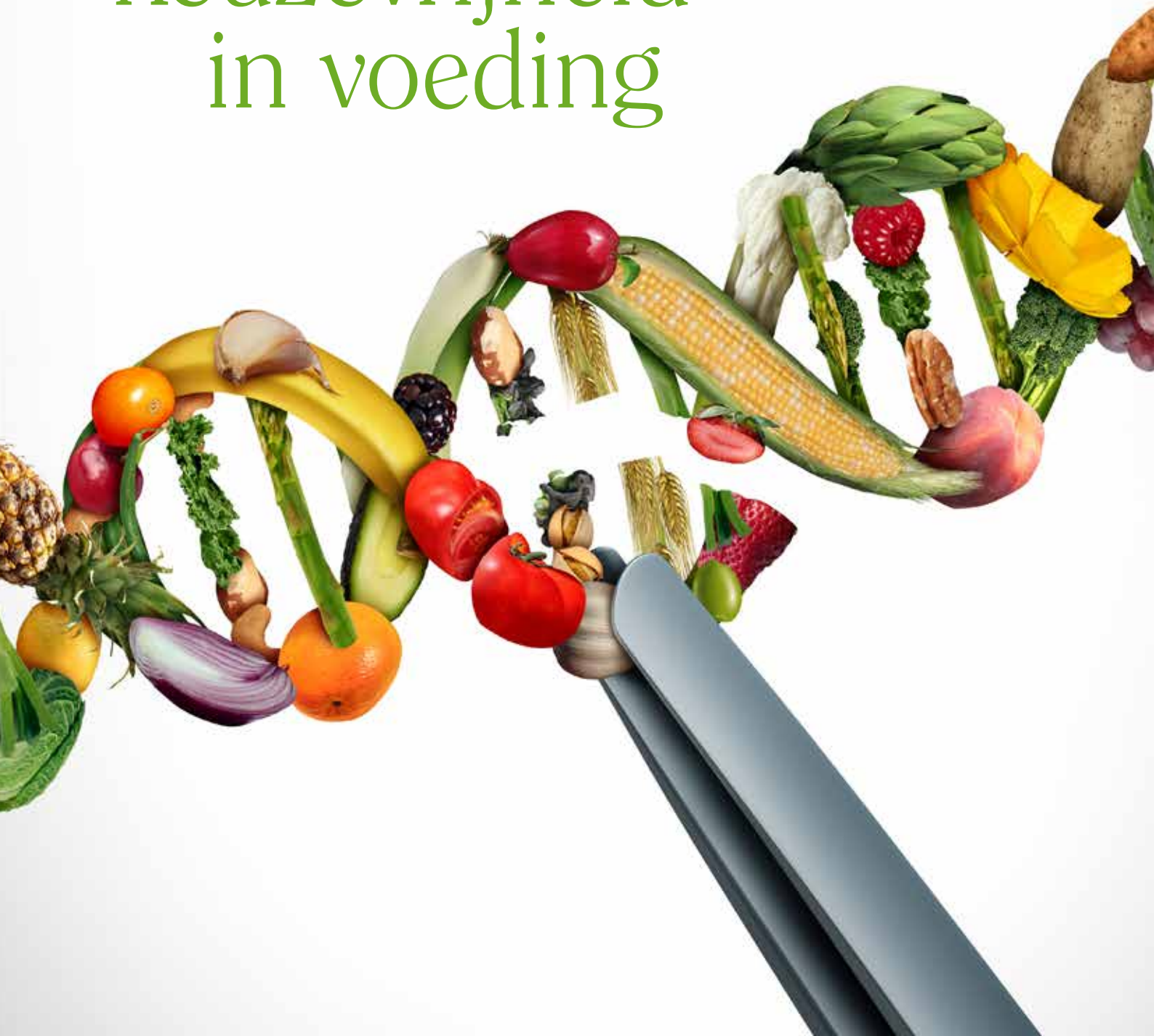
"Voor de diepvriesbessen hebben we wel gekozen voor een plastic zakje. Dat is praktisch gezien de enige mogelijkheid. We hebben daarbij bewust gekozen voor één bepaald soort plastic dat 100% recyclebaar is en minimaal belastend voor het milieu."



Maria en Edo

Maria en Edo wonen in Tiendeveen (Drenthe). Daar runnen ze, sinds 2006, blauwe bessen-bedrijf Noorderbos. Ze verkopen hun producten onder de naam PureBlu. Maria werkte voorheen bij verschillende milieuorganisaties. Edo bij organisaties die te maken hadden met landbouw en milieu, en bij het ministerie van landbouw.

Gentechniek
CRISPR-Cas
bedreigt
keuzevrijheid
in voeding



De Europese Commissie bereidt een herziening van de regels voor nieuwe veredelingstechnieken voor. Dit leidt er mogelijk toe dat de gentechniek CRISPR-Cas ook in de biologische landbouw onopgemerkt zijn intrede kan doen. En dat kan een bedreiging zijn voor de keuzevrijheid van jouw dagelijkse boodschappen. De biologische sector, maar ook consumenten zijn tot nu toe niet tot slecht geïnformeerd en de beleidsmakers eenzijdig. Ondertussen zijn wij wakker geschud en gaan we er alles aan doen om jou te informeren en actie te ondernemen! Door Marina de Smit

Wat is CRISPR-Cas?

CRISPR-Cas is een vorm van genetische modificatie waarmee je heel precies DNA kunt aanpassen. Voorstanders van CRISPR-Cas hopen met de techniek sneller gewassen te kunnen ontwikkelen die beter bestand zijn tegen droogte, ziektes en plagen, die aantrekkelijker zijn voor consumenten en die meer voedselzekerheid bieden. Of dat ook lukt is vraag één. Daarbij is er nog een keerzijde...

verplichte risicoanalyse en etiketteringsplicht meer nodig is. Daardoor kunnen deze gewassen onzichtbaar in de productie- en voedselketen terecht komen. En dan weten we niet meer of we iets eten dat genetisch gemodificeerd is. Of dat er in de gewassen die boeren telen een gentech-component zit. En daarmee verdwijnt de keuzevrijheid voor jou als consument én voor de boer. Daarnaast kan de biologische sector dan niet meer garanderen dat ze gentechvrij blijft. Gentechnieken zijn nu immers niet toegestaan in biologische producten.

“We hebben recht op informatie en recht op gentechvrij voedsel.”

Edith Lammerts van Bueren

Is er een alternatief voor GMO-veredeling?

Jazeker! Denk bijvoorbeeld aan biologische veredeling waarmee de bio-sector nieuwe phytophthora-resistente aardappelrassen ontwikkelde. Daardoor zijn er in een paar jaar tijd zo'n 30 nieuwe rassen beschikbaar gekomen. Met zaadvaste veredeling wordt zaadgoed vermeerderd waarmee boeren zelf vrij mee verder kunnen veredelen, zodat ze niet afhankelijk hoeven zijn van de grote zaadbedrijven. Deze klassieke manier van veredeling kost iets meer tijd, maar is wel vrij te gebruiken. De CRISPR-Cas-methode kost veel geld. Via patenten zullen de investeringen moeten worden terugverdiend. Dit maakt de afhankelijkheid van de grote zaadfirma's nog groter en brengt vrije gentechvrije veredeling nog verder in gevaar.

Keuzevrijheid op het spel

Als besloten wordt CRISPR-Cas niet meer onder regelgeving voor GMO* te scharen, dan betekent dat er voor gewassen gemodificeerd met deze techniek geen

**gmo=genetically modified organism*

Ja, ik wil zelf blijven kiezen wat ik eet!

Laat je stem horen! Vanaf eind juni liggen er ansichtkaarten in alle bio-winkels van Nederland geadresseerd aan de minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, Piet Adema, waarin we hem oproepen om zich in te zetten voor keuzevrijheid van ons voedsel. Het enige wat jij hoeft te doen is te ondertekenen en zo snel mogelijk op de bus doen. Laten we hopen dat hij met zakken vol post achter z'n oren gaat krabben en het wetsvoorstel nog eens onder de loep neemt. Vanaf 27 juni kun je ook een petitie tekenen om het onderwerp op de agenda in de Tweede Kamer te krijgen. Doe mee! Want alleen sámen kunnen we echt een verschil maken.

Meer weten over CRISPR-Cas en je stem laten horen? Kijk op Odin.nl of scan de code.



De lekkerste producten voor de zomer



1



2



3



4



5

1 Op zoek naar een heerlijk en verfrissend tussendoortje dat perfect past bij warme zomerdagen? Probeer dan eens de romige en tropische **Mango Sojajoghurt** van **Sojade!** Deze zuivelvrije yoghurt is rijk aan eiwitten en voedingsstoffen, en is perfect om te genieten bij het ontbijt of als verfrissend tussendoortje.

2 De **handdoeken** van biodynamisch katoen van het Egyptische **Sekem** zijn verantwoord geteeld door de mensen van de 'Economy of Love'. Je kunt nu bij bijna 50 bio-speciaalzaken sparen voor deze heerlijk zachte handdoeken. Meer weten over de spaaractie? Kijk op Odin.nl/sekem.

3 Haal de zomer in huis met deze heerlijke **Pure Blu blauwe bessen** uit Drenthe, nu verkrijgbaar in een voordelige kilozak! De bessen zijn zongerijpt en direct na de pluk ingevroren om hun smaak en voedingswaarde te behouden. Gebruik ze in smoothies, toetjes en gebak, of maak er zelf heerlijke jam van.

4 Geniet deze zomer van het lekkerste ijs rechtstreeks van de boerderij! Het **biologische roomijs** van **Sonneclae** is gemaakt van melk van eigen koeien en echte vanille, bereid in de ambachtelijke ijsmakerij. Proef het verschil en beleef de smaak van echt boerderij-ijs!



6



7

5 Ontdek het heerlijke en gezonde **Fonio** graan, perfect voor warme zomerdagen! Fonio is licht verteerbaar, rijk aan mineralen en heeft een korte kooktijd. Maak er een verfrissende pap, risotto of salade van en geniet van de zomerse smaken. Fonio, de superfood voor een zomer vol energie!

6 Sweetness in een potje! Deze **zoete maïs** is geteeld in de polder van Flevoland en verwerkt door het familiebedrijf Machandel.

7 Geef het leven kleur! Het **katoengaren van Sekem** is op biodynamische wijze geteeld in Egypte. Met oog voor de kwaliteit van leven voor de boeren en de arbeiders op de katoenplantages.

Colofon



Claartje



Cobie

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

Claartje Salzmans, Cobie den Hollander, Marina de Smit (hoofredactie), Mari den Hartog (eindredactie), Olaf Nagtegaal.

Vormgeving

Claartje Salzmans, Oscar van den Boezem, Yildau ter Beek



Mari

Met medewerking van

Janneke Meijer, Luan Hummel, Merle Koomans van den Dries

Foto's & illustraties

Olaf Nagtegaal: cover, p. 3, 6, 7, 9. Odin: p. 4, 22, 23. Getty Images: p. 4, 18, 20. Caring Farmers: p. 5. Janneke Meijer: p. 12. Machandel: p. 14, 15, 16, 17. Noorderbos: p. 19.



Marina

Uitgever

Odin. Oplage: 20.000.

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 papier-verspilling. 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.



Olaf

Pik jij een
graantje
mee deze
zomer?



- ✓ Glutenvrij
- ✓ Rijk aan eiwitten
- ✓ Laag in vet



Kijk voor
het recept op
Odin.nl/recepten
of scan de code.

demeter

