

Schrozberger: "We geven koeien alles wat ze nodig hebben"

In de beboste heuvels van de Hohenlohe Franken in Zuid-Duitsland werken sinds 1900 een kleine 100 biodynamische melkboeren samen in het biodynamische zuivelbedrijf Schrozberger. Zij leveren al vele jaren heerlijke zuivelproducten aan Odin. In het jaar dat de biodynamische landbouw 100 jaar bestaat, viert Schrozberger dat hun coöperatie al 50-jaar het Demeterkeurmerk heeft. Directeur Friedemann Vogt vertelt wat Schrozberger zo uniek maakt.



Wat is jullie belangrijkste boodschap dit jubileumjaar?

"Biologisch-dynamische landbouw is een kwestie van geven en nemen. Onze boeren geven de koeien alles wat ze nodig hebben, zonder te veel te vragen van de bodem en de dieren. Biodynamische landbouw zorgt voor meer CO₂-opslag in de bodem dan bodems die op een andere manier worden beheerd. Zo gaan we opwarming van de aarde tegen."

Wat houdt de biodynamische verwerking van jullie producten in?

"Wij produceren alleen verse zuivelproducten en maken geen gebruik van ultrahoge verhitting, sterilisatie of processen om een langere houdbaarheid te krijgen. Daardoor gaan er geen waardevolle ingrediënten verloren. We vermijden homogenisering van de melk, omdat dit melkintolerantiereacties bevordert. We werken zonder smaaktoevoegingen en suikervervangers. We bieden premiumkwaliteit, voegen geen melkpoeder toe en laten producten lang rijpen, yoghurt tot zelfs maximaal 20 uur. Onze producten vullen we af in glas. Dat is de beste verpakking voor melk en zuivelproducten."

Wist je dat de koeien van Schrozberger:

- ✓ In tegenstelling tot de gangbare veeteelt hun hoorns mogen houden, omdat deze een belangrijke rol vervullen in de mineralenhuishouding, bij het verteren van voedsel en de ontwikkeling van hun hoeven?
- ✓ Zo veel mogelijk gevoerd worden met basisvoer en niet met krachtvoer worden geforceerd tot een hoge melkproductie?
- ✓ Langer leven en robuuster zijn?
- ✓ Door het gebruik van open stallen waar ze vrij in en uit kunnen lopen, zich hebben kunnen ontwikkelen tot kudde die zich makkelijk aanpassen aan weersomstandigheden en temperaturen?
- ✓ Het klavergras eten dat ook wordt gekweekt om de bodemvruchtbaarheid op peil te houden?
- ✓ Het gras eten van de graslanden en weilanden die wij niet kunnen gebruiken voor het verbouwen van graan en groenten voor mensen?



Lees meer over Schrozberger op [Odin.nl/nieuws](https://odin.nl/nieuws)
Of scan de QR code hiernaast.

Geroosterde broccoli met kruidige yoghurt

Gebruik die lekkere, biodynamische Schrozberger yoghurt of kefir voor het sausje.



Ingrediënten

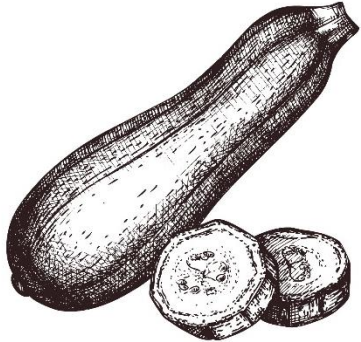
- 450 g broccoli
- 3 el extra vierge olijfolie
- 1/2 tl chilivlokken
- 1/2 tl zout of naar smaak
- 1 avocado
- 50 g pompoenpitten
- 1 krop eikenbladsla
- 100 g yoghurt
- 1 teen knoflook, geperst
- 1/2 limoen
- 1 el fijngesneden muntblaadjes
- 1 tl gedroogde dille
- naar smaak zeezout en zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 185°C. Was de broccoli en snij de roosjes en de steel in grove stukken. Besprenkel met 2 el olijfolie. Kruid met chilivlokken en zout. Leg de broccoli op een met bakpapier beklede ovenplaat en rooster gaar in 25 minuten.
2. Rasp de limoenschil (zonder wit) en pers de limoen.
3. Snij een avocado in partjes, meng met het limoensap.
4. Rooster de pompoenpitten.
5. Was de sla, sla goed droog in een centrifuge of een vergiet met een theedoek erop.
6. Meng de yoghurt met de knoflook, kruiden, 1 el olijfolie, de limoenrasp, snuf zout en versgemalen zwarte peper.
7. Leg de broccoli op de slablaadjes, daarbovenop de avocado en bestrooi met de pompoenpitten.
8. Serveer met het yoghurtsausje en couscous of een ander graangerecht.

Courgettesoep met knoflook croutons

Groene zomersoep met knapperige croutons, altijd een goed idee.



Ingrediënten

- 1 ui, fijngesneden
- 2 knoflookteentjes, fijngehakt
- 2 stengels groenselderij, in plakjes
- 1 courgette, in stukken
- 1/2 komkommer, in stukken
- 2 bouillonblokjes en water (of 1 ltr zelfgemaakte bouillon)
- paar takjes munt of peterselie
- wat (plantaardige)yoghurt
- voor de croutons:
- 3 oude volkoren boterhammen, in blokjes
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl gedroogde rozemarijn
- zeezout naar smaak

Bereidingswijze

1. Maak eerst de croutons:
2. Snij de boterhammen in reepjes of blokjes.
3. Meng er in een kom met je handen 1 el olijfolie, de knoflookpoeder, de rozemarijn en zout door.
4. Rooster ze in een koekenpan of in de oven knapperig en goudbruin.
5. Voor de soep fruit je de ui met de knoflook en de selderijstukjes in wat olie in een paar minuten glazig.
6. Voeg courgette en komkommer toe en bak even mee tot ook die wat zachter en kleur krijgen. Blus af met het water en voeg de bouillonblokjes toe. Breng aan de kook.
7. Laat 15 minuten sudderen en pureer dan de soep fijn.
8. Serveer met wat fijngehakte munt of peterselie en (plantaardige) yoghurt en de croutons.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische broccoli

Biobrass in Zeewolde, Nederland

biologische courgette

Bio Brothers in America, Nederland

biologische rode bieten

Bio Beta in Zeewolde, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische groene eikenbladsla

De Stek in Lelystad, Nederland

biodynamische perziken

Haciendas Bio in Valencia, Spanje

biologische Charentais meloen

Biogarden in Bellegarde, Frankrijk