

Foodcoop Odin tekent EKO-NL Kettenconvenant

20 partijen, waaronder Odin, tekenden op 4 september 2024 het EKO-NL Kettenconvenant. Hiermee beloven we biologische kwaliteit uit Nederland nog meer te ondersteunen.



Geen greenwashing maar greenwishing

De ingrediënten van een gemiddelde Nederlandse maaltijd hebben 30.000 reiskilometers achter de rug. En dat kan en móet anders, vinden 20 organisaties. Daarom organiseerde EKO op 4 september een bijeenkomst in Zeewolde over de positionering 'Biologische kwaliteit uit Nederland'. Tijdens dit event sloten diverse partijen een EKO-NL Kettenconvenant af, met als doel biologische kwaliteit uit Nederland, herkenbaar aan EKO-NL, zichtbaar te maken.

EKO - biologische kwaliteit uit Nederland

"Ieder jaar een procent biologisch landbouwareaal erbij, dat is de weg. En dat moeten we samen doen, dan lukt het," aldus René Cruisen, directeur EKO-Holland. Hij richtte zijn oproep aan alle partijen tijdens het EKO-Event op 4 september. Een mening die door velen gedeeld werd: 20 organisaties en bedrijven, waaronder Foodcoop Odin, ondertekenden het EKO-NL kettenconvenant met als gezamenlijk doel om biologische kwaliteit uit Nederland zichtbaar te maken met het EKO-NL keurmerk.

Biologische speciaalzaak en EKO

Roosmarijn Saat verwoordde namens de Biowinkelvereniging de vanzelfsprekendheid van EKO-NL in de biologische winkels. "Uit een eigen klantenonderzoek blijkt opnieuw waarom men bij ons koopt. Op nummer één nog steeds de eigen gezondheid en op nummer twee de natuur en het milieu. Men vindt het logisch dat we onze producten zoveel mogelijk uit de eigen regio halen, want dat is goed voor het milieu. En het resultaat van de verbetering zie je meteen terug in je eigen omgeving waar meer biologische landbouw kan plaatsvinden."

Lees het hele artikel op [Odin.nl/actueel](https://odin.nl/actueel)

Het nieuwe Herfstmagazine is er!

In dit nummer delen kinderen hun toekomstwensen, zoals 'vrede', '100% biologisch' en zelfs 'een vegetarische poema'. De Warmonderhof-studenten werken aan een betere wereld en Peter van Berckel leert je alles over fermenteren. Odin directeur Merle Koomans-van den Dries en emeritus hoogleraar Edith Lammerts van Bueren praten over gen-tech-vrije biologische veredeling. Verder natuurlijk de lekkerste recepten en mooiste producten.

Scan de code om 'm online te lezen of kijk op [Odin.nl/actueel](https://odin.nl/actueel)



Chinees koolpakketjes gevuld met paddenstoelen

Met deze pakketjes van koolblad met een hartige vulling van paddenstoelen, noten en crème fraîche zet je een verrassing op tafel. Als bijgerecht, maar ook prima als vegetarisch hoofdgerecht met een frisse salade.



Ingrediënten

- 8 Chinese koolbladeren
- 250 g paddenstoelen
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 citroen
- 50 g gepelde walnoten
- 2 tl honing
- 1 tl zeezout
- vers gemalen peper
- 4 el crème fraîche
- 2 el olijfolie

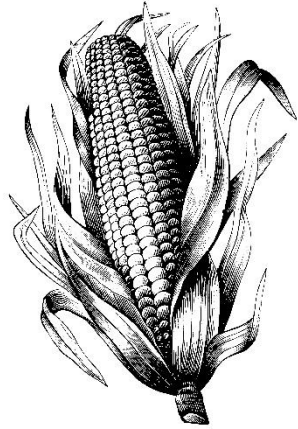
Bereidingswijze

1. Stoom de koolbladeren kort totdat ze soepel zijn. De bladeren moet je kunnen vouwen zonder dat ze breken (te hard) of scheuren (te zacht).
2. Wrijf de paddenstoelen schoon met een keukenpapiertje en snij in dunne reepjes.
3. Snij de uien fijn. Hak de knoflook fijn en fruit samen met de ui in olijfolie op laag vuur. Voeg de paddenstoelen toe en bak tot ze lichtbruin kleuren.
4. Hak de walnoten.
5. Rasp de citroen. Rasp alleen het gele schilletje. Het witte velletje eronder is te bitter.
6. Voeg de noten, zout, peper, citroenrasp, honing en crème fraîche toe aan de paddenstoelenmix en zet het vuur uit.
7. Vul elk koolblad met een flinke lepel paddenstoelenvulling. Vouw het blad dicht. Begin met rollen bij het stengel gedeelte. Herhaal nog 7 keer.
8. Prik het pakketje eventueel dicht met een cocktailprikkertje.

Tip: Leg de rolletjes in een ovenschaaltje, rasp er belegen kaas over en zet het nog 5 minuutjes in een hete oven.

Maissoep

Dit is de ideale tijd voor een pannetje soep. Deze heeft de gouden kleur van de herfstzon gevangen. Lekker met brood of als voorgerecht.



Ingrediënten

- 2 maïskolven
- 1 ui
- 1 tl gemalen korianderzaad
- 1/2 tl gemalen komijnzaad
- 3 takjes verse peterselie
- zeezout naar smaak
- 5 dl water
- 1 el crème fraîche of haver-of sojacrème

Bereidingswijze

1. Haal het blad van de maïskolven. Breng een pan water aan de kook, voeg de maïskolven met draadjes toe en kook 20-30 minuten. Schep de kolven uit het kookvocht en laat afkoelen. Draden verwijderen.
2. Met een puntig mesje peuter je 1 rij korrels (overlangs) van de kolf. De andere korrels met uw duim van de kolf drukken.
3. Pel de ui. Snij onder en bovenkant weg, halveer de ui en snij met de lijnen mee in kleine partjes.
4. Fruit de ui in olie op een laag vuur totdat de ui glazig is.
5. Peterselie fijn hakken. De dunne takjes zijn ook lekker.
6. Maïskorrels, ui, kruiden en crème fraîche toevoegen aan het kookvocht.
7. Even goed doorwarmen en serveren. Ook lekker met geroosterde pompoenpitten.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische Chinese kool

Zuyderzee/Galema in Blokzijl, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brass in Dronten, Nederland

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische mini Romana sla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische suikermaïs

Thedingsweert Zorgboerderij in Kerk Awezaath,
Nederland