

Odin genomineerd voor Sustainable retailer of the year-award

Met plezier kunnen we jullie vertellen dat we als Odin genomineerd zijn voor de ABN AMRO Sustainable Retailer of the Year-award. Leuk nieuws, dat we graag met jullie delen. We zijn een van de drie genomineerden. De andere kanshebbers voor deze gerenommeerde prijs zijn LIDL en Ekoplaza.

“Supertrots dat we genomineerd zijn voor deze eervolle prijs” zegt Merle Koomans van den Dries, directeur van Odin. “Dat wij als eigenwijze en relatief kleine retailorganisatie geselecteerd zijn uit een selectie van dertien retailbedrijven, samen met twee anderen, is echt fantastisch. Bij deze trouwens hartelijke felicitaties aan Ekoplaza en LIDL. Een mooie opsteker ook voor de hele biologische sector; met Ekoplaza en Odin die kiezen voor 100% biologisch en LIDL die zich ook flink inspant op het gebied van duurzaamheid en biologisch.”

Complimenten

“Wat ons betreft is deze nominatie trouwens niet alleen een erkenning voor alle medewerkers van onze 38 winkels, bezorgdienst, groothandel en productie-afdelingen. Het is ook een beloning voor onze boerderij De Beersche Hoeve, waar we gewassen verdeljen en zaad vermeerderen voor de biosector. Maar ook voor onze imkerij, waarmee we samen met onze imkers, vrijwilligers en boeren werken aan het versterken van de biodiversiteit op 27 biologische en biodynamische boerderijen. En natuurlijk is het ook een compliment voor al onze partners, leveranciers en afnemers.”

Reden voor een feestje

“Maar het is misschien nog wel het meest een erkenning voor de ondertussen bijna 20.000 leden die zich als mede-eigenaar van de coöperatie aan ons verbonden hebben, om samen te werken aan een gezonde voeding uit een helende landbouw en een eerlijk economisch systeem. Of we de prijs nou winnen of niet, we vieren de nominatie en steken deze opsteker met plezier in onze zak. Dat geeft energie om lekker door te gaan op het pad dat we al ruim 40 jaar geleden zijn ingeslagen.”

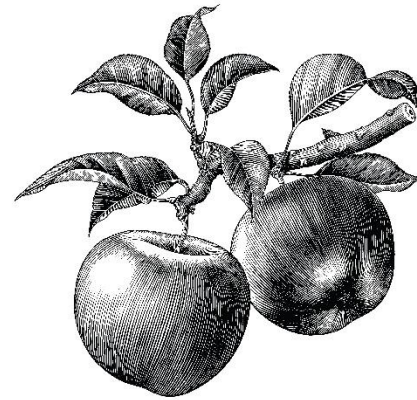
De winnaar van de titel ‘ABN AMRO Sustainable Retailer of the Year’ 2024-2025 wordt bekendgemaakt op 7 november tijdens het ABN AMRO Retailer of the Year Gala.

Voor al het actuele nieuws, kijk op [Odin.nl/actueel](https://odin.nl/actueel) of scan the QR-code



Aardappelschotel met appel, gebakken ui en salie

Deze aardappelschotel met appel, gebakken ui en salie is een lekker simpel gerecht waarbij je het grootste deel van de tijd wacht tot de oven z'n werk heeft gedaan. Ideaal dus voor na een drukke dag!



Ingrediënten

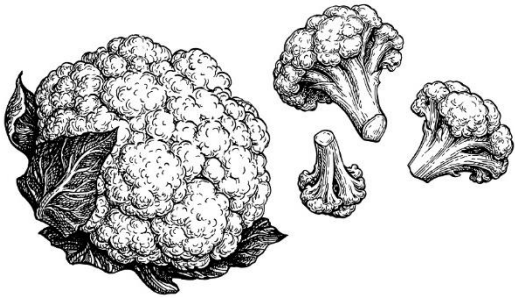
- 1 kg aardappelen
- 3 (liefst roodschillige) appels
- 500 g uien
- paar takjes tijm of 1 el gedroogde
- 1 groentebouillonblokje
- 1 el kerriepoeder
- 150 ml frituurolie
- handje verse salieblaadjes

Bereidingswijze

1. Was of schil de aardappels, maar laat ze heel.
2. Kook de aardappels in 20 minuten gaar. Laat ze een beetje afkoelen en snij dan in dunne plakken.
3. Verwarm de oven voor op 225 °C. Vet een ovenschaal van ongeveer 2 liter in met olie.
4. Hak de tijmblaadjes fijn. Snij de uien in ringen en bak met de tijm in boter of olie tot ze mooi goudbruin zijn. Strooi er wat zout, peper en kerriepoeder op en bak dat nog even mee.
5. Was de appels, verwijder het klokhuis en snij ze overdwars in dunne plakken.
6. Kook 300 ml water en los er 1 bouillonblokje in op. Leg laagjes aardappel, ui en appel in de ovenschaal en schenk de bouillon erover.
7. Bak de schotel in het midden van een oven in een half uurtje gaar en bruin.
8. Verhit ondertussen wat frituurolie in een pannetje en frituur de blaadjes salie er een paar seconden in.
9. Laat uitlekken op wat keukenpapier.
10. Strooi de salieblaadjes over de schotel en serveer!

Pittige bloemkool

Bloemkool anders: nu in een pittig sausje van tomaat en sinaasappel. Lekker bij kabeljauwfilet of een quinoaburger.



Ingrediënten

- 250 g bloemkoolroosjes
- 1 sinaasappel, sap en geraspte schil
- 250 g tomaten
- 2 dl groentebouillon
- 2 el zoute sojasaus, tamari of shoyu
- 2 el witte wijnazijn
- 2 el olie
- paar druppeltjes tabasco
- mespunt cayennepeper
- peterselie, fijngesneden
- zout

Bereidingswijze

1. De achterzijde van de tomaten kruiselings insnijden. Dompel ze ± 1 min onder in kokend water, laat de tomaat schrikken in koud water en verwijder de velletjes.
2. De helft van de tomaten in kleine blokjes snijden en de andere helft in partjes.
3. In een wok de olie verhitten en de bloemkool ± 5 min al omscheppend bakken.
4. Tomaat stukjes, sojasaus, azijn, sinaasappelsap en -schil toevoegen en ± 3 min meebakken.
5. Bouillon toevoegen en het gerecht in ± 10 min beetgaar stoven.
6. Voeg de tomaatpartjes toe en laat het gerecht door en door warm worden.
7. Breng op smaak met tabasco, cayennepeper en zout en strooi de peterselie erover.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische bloemkool

Bio Brass in Dronten, Nederland

biologische prei

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische gele uien

Gaos in Swifterbant, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische Elstar appels

Tkalecz in Beesd, Nederland

biodynamische Red Globe druiven

Coöperatie Salamita, Sicilië

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

Week 40