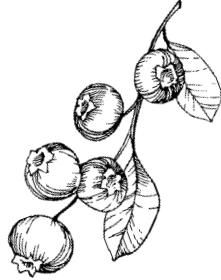


Albert en Sjoukje nemen blauwe bessenbedrijf Noorderbos (en het merk PureBlu) over.

Edo Biewinga en Maria Buitenkamp, de vorige eigenaren, dragen hun snoeischaar en hun kennis en ervaring over aan Albert Boersen en Sjoukje Botterweck. Bij het inwerken hoort ook snoeien: in de periode van november tot en met maart worden alle 40.000 struiken zorgvuldig gesnoeid en daarmee verjongd. Bessenstruiken kunnen wel honderd jaar worden en steeds weer jonge scheuten met bessen maken.



Zoektocht opvolging beëindigd

Edo: "We zijn superblij dat we na een zoektocht van vijf jaar zulke fijne jonge opvolgers hebben gevonden. We zijn nu 67 en gaan na de inwerkperiode in 2026 wat hobby-boeren op een nieuwe plek". Maria: "Zij nemen de duurzame bedrijfsvoering én de zorg voor de natuur op het bedrijf over, dat is fantastisch. We vonden ze via de website 'Boer zoekt Boer' van het NAIK, dat is echt een aanrader."

'Noorderbos mooi om over te nemen'

Albert is boerenzoon, deed een landbouwopleiding en heeft vijf jaar leiding gegeven aan een door hem opgezette Herenboerderij, waar voedsel wordt geproduceerd direct voor een grote groep consumenten uit de regio, zonder chemie en kunstmest. Albert: "Noorderbos is een heel mooi bedrijf om over te nemen, want hier willen we als landbouw juist naar toe: plantaardig en toekomstbestendig. We willen het contact met de consumenten verder gaan versterken, via sociale media, maar ook door allerlei activiteiten op het bedrijf."

'Doorgaan met mooie producten maken'

Sjoukje volgde een opleiding industrieel ontwerpen met aandacht voor duurzaamheid. Zij blijft naast de bessen teelt part time werken bij een afdeling van RVO, waar ze ondernemers steunen met overheidsregelingen. Sjoukje: "We willen zeker doorgaan met alle mooie producten die nu in de Odin winkels liggen, zoals de diepvriesbessen en de Bordeauxflessen met sap. Consumenten zullen steeds vaker onze hoofden op de etiketten gaan zien, terwijl we de oude verpakkingen geleidelijk opgebruiken."

Producten van PureBlu bekijken of bestellen?
Kijk op odin.nl of scan de code.

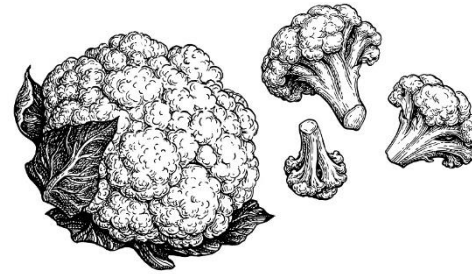


Bloemkoolsteaks met pesto

Bloemkool uit de oven, lekker en makkelijk! Serveer er een salade met bloedsinaasappel en avocado bij.

Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 teentje knoflook
- 1 el worcestersaus
- 1 el olijfolie
- handje geroosterd amandelschaafsel
- sprouty kiemen



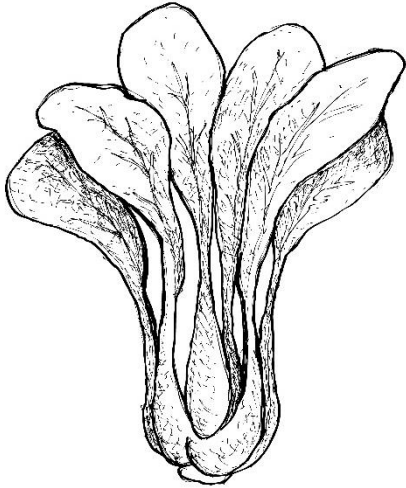
Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verwijder de bladeren van de bloemkool en snij het steeltje schoon.
3. Snij de bloemkool doormidden en vervolgens snij je van elke helft twee tot drie plakken (afhankelijk van de grootte van de bloemkool).
4. Leg de plakken bloemkool op de ovenplaat bekleed met bakpapier.
5. Vermeng de olijfolie met worcestersaus en breng op smaak met de gedroogde oregano, tijm en een uitgeperst teentje knoflook.
6. Smeer hiermee de bloemkoolplakken in en zet ze dertig minuten in de oven.
7. Als de bloemkool goudbruin is, mag hij uit de oven.
8. Besprenkel de steaks voor het opdienen met pesto, wat amandelsnippers en de verse kiemen. Enjoy!

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

Paksoi met champignons

Makkelijk en snel bijgerechtje met paksoi. Lekker met rijst of gierst en een burger.



Ingrediënten

- 250 g champignons
- 1 struik paksoi
- 2 el olie of boter
- 1 tl kerriepoeder
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Wrijf de champignons schoon met een keukenpapiertje en snij ze in dunne plakjes. Bak ze in wat boter of olie snel goudbruin.
2. Voeg het kerriepoeder toe en bak dat even mee.
3. Was de paksoi, snij in reepjes en voeg toe aan de champignons. Bak nog 5 minuten mee.
4. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische bloemkool

Keltiva in Saint Pol de Léon, Frankrijk

biologische paksoi

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische rode uien

TVA Organics in Dronten, Nederland

biologische witte champignons

Nesco in Boekel, Nederland