

Nieuwe Odin imker Bas Strijker: 'Het is een droombaan'

Bas Strijker heeft een droombaan. Tenminste, als je van bijen houdt. Strijker is de nieuwe imker bij Odin en volgt Jos Willemse op. Hij beheert ongeveer 80 volkeren, op 30 locaties verspreid door heel Nederland. Odin heeft haar honingbijen vooral op biodynamische landbouwbedrijven.



Enorm netwerk

Jos Willemse zorgt voor een warme overdacht. "En dat is heel fijn. Jos heeft een enorm netwerk: boeren, onderzoekers, de hulpimkers: ik moet iedereen leren kennen." Verspreid door het land zijn er 'hulpimkers' aan het werk. Een groep van 13 ervaren imkers die alle bijen op 1 of meerdere locaties verzorgen en de Odin imkerij ondersteunen. Ze kunnen bijspringen als er bijvoorbeeld een zwerm gevangen moet worden - dat laat zich nooit plannen -, maar ook vindt Strijker het prettig te kunnen overleggen wat er het beste kan worden gedaan in het belang van de bijen. "Het zijn allemaal BD-imkers, we praten dezelfde taal." Van Jos heeft hij vooral geleerd met gevoel te imkeren. "Je kan voelen hoe het met bijen gaat. Je kan voelen wat je moet doen om de situatie voor de bijen te verbeteren. Het zou mooi zijn als meer mensen zich daar bewust van zijn. Dat gevoel moet je ontwikkelen, samen met je kennis van bijen."

Samen strijden als natuurliefhebbers

Zóveel volkeren verspreid over zóveel locaties verzorgen is natuurlijk een uitdaging op zich. De grootste uitdaging voor Strijker is om een verandering teweeg te brengen in de manier van kijken naar milieu en biodiversiteit. "De gevolgen van insecticiden op de bodem en de bijen zijn groot. Er is discussie over de concurrentie tussen honingbijen en wilde bijen, maar volgens mij ligt het probleem genuanceerder. Insecticidegebruik, een afnemende en versnipperende leefomgeving: de druk op de wilde bijen is groot. Het is ook erg moeilijk om te volgen hoe het gaat met solitair levende insecten zoals wilde bijen. Honingbijen zijn eenvoudiger te volgen. Ze zijn een spiegel van de omgeving en ondervinden dezelfde problemen. Oplossingen voor honingbijen helpen de habitat van andere insecten te verbeteren. We zouden als natuurliefhebbers goed met elkaar in gesprek moeten blijven. We moeten met elkaar zoeken naar oplossingen. Als natuurliefhebbers moeten we niet strijden tegen elkaar, maar samen oplossingen zoeken om de leefomstandigheden voor alle insecten te verbeteren."

Lees het hele artikel op Odin.nl/actueel of scan de code.



Bospeen uit de oven met loof-yoghurtsaus

Een mix van smaken uit het Midden-Oosten, dit gerecht. Lekker als onderdeel van een mezzetafel of als bijgerecht bij falafel of een gebakken visje.

Ingrediënten

- 1 bos wortelen
- 3 el olijfolie
- 3 tenen knoflook, in hun schilletje, even geplet met een groot mes
- 1 tl geraspte gemberwortel
- 1 el ras el hanout (specerijenmengsel)
- sap van 1/2 citroen
- 1 el agavesiroop of honing
- wat chilivlokken
- Voor het sausje:
 - 150 g yoghurt
 - 50 g loof van de wortels of peterselie, fijngehakt
 - 1/2 bosje verse dille of 1 tl gedroogde
 - sap van 1/2 citroen
 - zwarte peper uit de molen
- Voor het serveren: gehakte pistachenoten

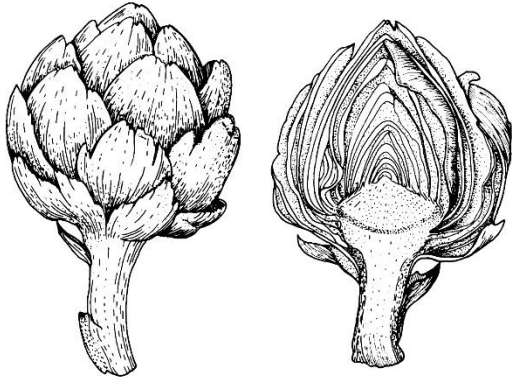


Bereidingswijze

1. Halveer de wortels in de lengte. Hele dikke kun je beter in nog iets kleinere stukken snijden. Laat wat van het groen eraan zitten.
2. Meng de wortels in een kom met de olie, knoflook, gember en ras-el-hanout. Voeg nog wat citroensap toe, een beetje honing of agavesiroop en de chilivlokken, wat grof zout en schep nog een keer door elkaar.
3. Leg de wortels in een enkele laag op een ovenplaat en rooster, halverwege een keer omscheppend, in ongeveer 45 minuten gaar.
4. Maak ondertussen de loof-yoghurt: Meng 150 g (plantaardige) yoghurt met 50 g loof en de dille (verse fijngehakt), wat citroensap en zwarte peper.
5. Als de wortels lekker geroosterd zijn, haal je de knoflook er tussen uit en knijp je die uit in de yoghurt. Nog even goed doorroeren.
6. Serveer de wortels op een mooi schaalje met een schepje loofyoghurt en bestrooi met de gehakte nootjes.

Gekookte artisjok met citroen

De artisjok is familie van de distels. De bloemknoppen kun je koken en dan blaadje voor blaadje afpellen, waarbij je alleen het onderste, zachte deel van het blaadje eraf knabbelt. In het midden kom je het 'hooi' tegen, wat je verwijderd, zodat het zachte hart en de bodem over blijft. De uiteinde van de artisjokblaadjes en het hart dip je in een sausje, traditioneel in een vinaigrette, maar een mayo-knoflooksausje of yoghurt dip is er ook erg lekker bij.



Ingrediënten

- 2 artisjokken
- 1 citroen of citroensap
- snufje zout
- fijngesneden knoflook

Bereidingswijze

1. Maak de artisjokken goed schoon.
2. Kook de artisjokken voor ongeveer 20 minuten in een ruime pan water met een beetje zout, citroensap en fijngesneden knoflook.
3. Dip de artisjok in een knoflooksausje of hummus.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische witte koolrabi

Bio Brothers in America, Nederland

biologische courgette

Bio Brothers in America, Nederland

biodynamische bospeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische konkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biodynamische artisjokken

Gaos in Swifterbant, Nederland

...deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Week 38