

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](https://odin.nl/actueel) of scan de code.



Bloemkoolpizza met courgette

Leuk voor de afwisseling en een gezonde variant is deze bloemkoolpizza, die er ook nog eens prachtig uitziet. Zacht van smaak door de roomkaas en courgette, pittig door wat gesneden chilipeper en bosui op de pizza te sprenkelen. Eet smakelijk!



Ingrediënten

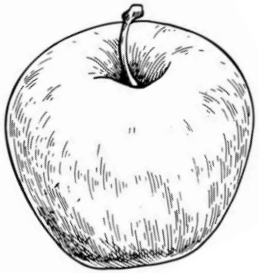
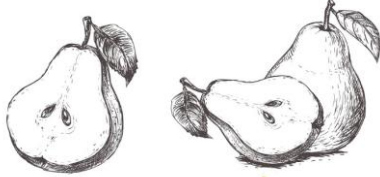
- 1 bloemkool
- 1 courgette
- 1 bosui
- 100 g (vegan) roomkaas
- 50 g Parmezaanse kaas
- 50 g (vegan) mozzarella
- 1 ei
- 1 rode peper
- snufje zeezout
- 1 tl gedroogde basilicum en oregano

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Snij de bloemkool ondertussen in roosjes en maal in een keukenmachine tot fijne korrels.
3. Leg de bloemkool op een ingevette bakplaat en laat 15 minuten in de oven gaar worden.
4. Haal uit de oven, leg op een theedoek en knijp het vocht er uit.
5. Rasp de Parmezaanse kaas en verkruimel de mozzarella.
6. Meng de bloemkool met de mozzarella, Parmezaanse kaas, oregano en basilicum.
7. Voeg het ei toe en meng goed door.
8. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel het mengsel over het bakpapier. Druk het mengsel goed plat.
9. Zet 10 minuten in de oven.
10. Snij ondertussen de courgette in hele dunne plakjes.
11. Haal de bloemkoolbodempart uit de oven. Besmeer 'm met roomkaas en bedek met plakjes courgette. Bak nog 15 minuten in de oven.
12. Haal de pizza eruit en besprenkel met fijngehakte stukjes bosui, wat zeezout en schijfjes chilipeper naar smaak.

Herfstfruitcrumble

Deze herfstfruitcrumble kun je maken met welk herfstfruit je in huis hebt: appels, peren, perziken, pruimen, etc. Serveer 'm warm met wat opgeklopte slagroom of een bolletje ijs.



Ingrediënten

- 500 g appels, peren of ander herfstfruit
- 250 g boter
- 250 g volkorenmeel of bloem
- 75 g havermoutvlokken
- 150 g rietsuiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil het fruit en snij in grove blokjes. Leg in een ovenschaal.
3. Doe de boter, bloem en suiker in een kom en mix alles goed door elkaar. Je krijgt een kruimelig deeg. Meng de havervlokken erdoorheen en strooi het mengsel over het fruit.
4. Bak de crumble in 30 minuten goudbruin en laat iets afkoelen voor je het serveert.
5. Tip: serveer met opgeklopte amandelroom, slagroom of een bolletje vanille-ijs.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische paksoi

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biodynamische bloemkool

Bakker Bio in Munnekezijl, Nederland

biologische kastanjechampignons

Nesco in Boekel, Nederland

biologische rode uien

TVA Organics in Dronten, Nederland

biologische Conference peren

D.C. Grandia in Meteren, Nederland

biologische Santana appels

Tkalecz in Beesd, Nederland