

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)



Frittata met spitskool en pompoen

Makkelijke maaltijdfrittata met spitskoolkool, venkel en champignons. Lekker met een frisse salade erbij, met komkommer bijvoorbeeld!



Ingrediënten

- 150 g pompoen, in blokjes
- 4 el olie kokos, olijf of Remeker ghee naar keuze
- 1/2 rode ui, in ringen
- 150 g gesneden spitskool
- 125 g champignons of portobello paddenstoelen in plakken
- 0,5 el fijngesneden verse salie of 0,5 tl gedroogde
- 2,5 el room van koe, soja of andere oorsprong
- 4 eieren
- 50 g geraspte belegen kaas (Remeker bijvoorbeeld)

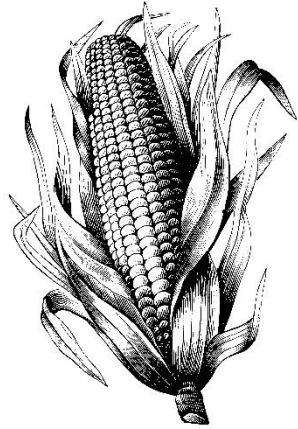
Bereidingswijze

1. Bak en stoof de pompoenblokjes gaar in 10 minuutjes. Zet weg en verhit weer wat olie in een pan.
2. Fruit de ui en de paddenstoelen totdat alles lichtbruin is en alle vocht verdampt is.
3. Voeg de kool en venkel toe, bak mee totdat het zacht is.
4. Klop de eieren los in een grote kom en meng alles, dus ook de room, de salie en de kaas. Laat even staan.
5. Verhit nog wat olie in een ovenvaste pan en giet de kom erin leeg. Verdeel de ingrediënten goed over de bodem. Bak de frittata zachtjes, totdat de bovenkant begint te stollen, ongeveer 8 minuten.
6. Zet de pan tot slot nog 10 minuten in de oven totdat de bovenkant ook gaar is. Je kunt de frittata ook in een ovenschaal of quichevorm in de oven bakken. Doe dit dan 25 minuten op 180°C. Lekker met een frisse salade.

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

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.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biodynamische spitskool

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische courgette

Bio Brothers in America, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brass in Dronten, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische suikermaïs

Bio Andalusi in Malaga, Spanje