

Afscheid van een oude bekende

Hans Eijkelenburg was 40 jaar lang een vaste leverancier bij Odin Groothandel. Hans is in hart en nieren biodynamische groenteteler. Helaas gaat hij stoppen en zullen we zijn overheerlijke bietjes, selderij en andere groenten moeten missen in de tas.

Al 40 jaar lang een band

In de groentetassen van het Odin Groente en Fruitabonnement zit regelmatig groente van biodynamisch teler Hans Eijkelenburg. Op zijn bedrijf op de zandgrond van Gemert (Noord Brabant) teelt hij al 40 jaar voor Odin de mooiste en lekkerste gewassen. Helaas komt daar binnenkort een eind aan. Hans (70) gaat stoppen.

"De samenwerking met Odin is altijd goed gegaan. We zijn elkaar altijd trouw gebleven, dat is wel bijzonder!

Tegen klanten die altijd mijn groente hebben gegeten wil ik zeggen: Dank je wel dat je het gekocht hebt. Jullie zijn een van de redenen dat ik het zolang heb volgehouden. Ik hoop dat het gesmaakt heeft.

Jeging voor biodynamisch. Wat was de reden om daarvoor te kiezen?

"Vooral de kwaliteit van de grond vind ik erg belangrijk. Ik merk dat dit betere gewassen oplevert. De groenten groeien goed en hebben veel minder schimmels. Om de bodem gezond te houden gebruikte ik compost en biodynamische preparaten. Verder zetten we natuurlijk geen chemische bestrijdingsmiddelen in tegen onkruid, dus we besteedden daarom veel tijd aan het met de tractor en handmatig verwijderen. De biodynamische manier van werken maakte ook dat mijn bedrijf niet bijdroeg aan klimaatverandering. Dat vond ik belangrijk. Jammer genoeg heb ik wel last gehad van de consequenties ervan. Vroeger had ik in de zomer bijvoorbeeld ook nog wel wat groenten om te oogsten, maar daar ben ik jaren geleden al mee gestopt. Ik moest het bedrijf een paar jaar geleden zelfs met de helft verkleinen.

Het weer is onvoorspelbaarder geworden, waardoor je je bedrijfsvoering lastiger kan managen. De hitte op het land maakte het voor werknemers ook onplezieriger, waardoor ik moeilijker aan personeel kwam. Door het bedrijf te verkleinen had ik het beter in de hand. Klimaatverandering is niet iets dat in de toekomst komt, het heeft nu al veel impact."

We zullen Hans en zijn geweldige groenten ontzettend missen en wensen hem alle goeds toe!

We hebben je al een paar keer opgeroepen om de petitie 'Houd ons voedsel gentschvrij' te tekenen en dat doen we nu nog een keer. Uit pure noodzaak.

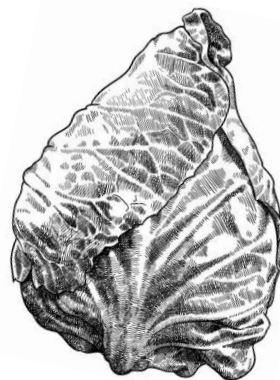
Omdat wij houden van biologisch. Om over de 50.000 handtekeningen te komen en daarmee te laten zien dat we de regulering echt niet pikken.

En vanuit hoop dat we samen écht een verschil kunnen maken.

Scan daarom deze code of kijk op odin.nl/nieuws



Geroosterde spitskool met yoghurt dip



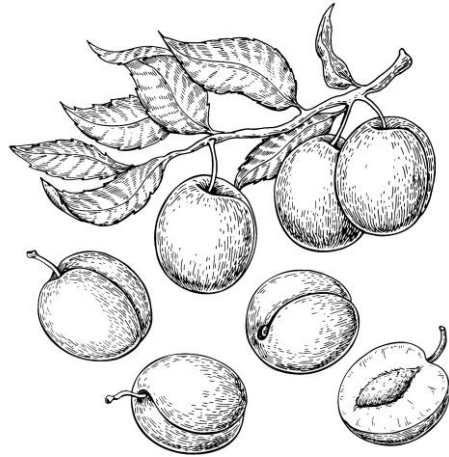
Ingrediënten

- 1 spitskool
- 100 ml olijfolie
- 1 el karwij- of komijnzaad
- zout en peper
- 1 citroen
- 150 ml (plantaardige) yoghurt
- 1 bosje platte peterselie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Verwijder de lelijkste buitenste bladeren van de kool en snij in 8 parten.
3. Kwast de koolparten in met olie.
4. Leg de parten op een bakplaat. Strooi de zadjes over de parten en maal er royaal zout en peper over.
5. Snij de citroen in 4 partjes. Leg de citroen bij de kool op de bakplaat.
6. Rooster alles ongeveer 25-30 minuten, keer de parten halverwege even om.
7. Haal de bakplaat uit de oven en leg de parten kool op een mooie schaal. Hou de citroen even apart.
8. Hak de peterselie fijn.
9. Klop de yoghurt los, knijp de citroenparten erboven uit.
10. Bestrooi alles met de peterselie en eet de kool met een (vega) sateetje of een gebakken visje bijvoorbeeld.

Pruimen tarte tatin



**Omgekeerde
pruimentartaart !
Het is even een dingetje
om een tarte tatin om te
draaien, maar met een
grote plank of passend
bord en voorzichtigheid
is het te doen! En de
moeite waard!**

Ingrediënten

- 500 g rijpe pruimen
- 1 tl koekkruiden
- 125 ml ahornsiroop
- 6 plakjes of een rol bladerdeeg
- 1 losgeklopt ei

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 220 °C.
2. Als je plakjes bladerdeeg gebruikt, laat die dan ontdooien, stapel ze op elkaar en rol uit tot een ronde lap, net iets groter dan de doorsnede van de koekenpan.
3. Snij de pruimen doormidden en verwijder de pitten.
4. Pak een ovenbestendige koekenpan en zet op een zacht vuurtje.
5. Verwarm de boter in de koekenpan en bak de pruimen 1 minuut.
6. Bestrooi met het kaneelpoeder en schenk de ahornsiroop erover. Schep even om en leg de vruchten met de bolle kant naar boven over de bodem van de pan.
7. Leg het bladerdeeg erover en stop het wat in, dus binnen de rand van de pan. Bestrijk met het ei.
8. Bak de taart een kwartier onder in de oven, of tot het deeg goudbruin en opgeblazen is. Haal de tarte uit de oven.
9. Nu wordt het tricky... Gebruik ovenwanten of een dikke handdoek. Leg een groot bord of houten plank over de koekenpan en stort de taart in een vloeiende beweging op het bord. Voorzichtig! Het is heet!
10. Serveer met roomijs of slagroom.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biodynamische bospeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische courgette

De Watertuin in Groeningen, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische rode ui

TVA Organics in Zeewolde, Nederland

biologische watermeloen

Jonkacbio in Ginosa, Italië

biologische Triumph de Vienne peer

J.B.M. Tkalecz in Beesd, Nederland

Week 36 – 5 t/m 10 september 2023