

Odin

wintermagazine 2023

Claudy Jongstra verbindt
kunst & landbouw

Odin: steward owned-bedrijf

'Ik was erbij' - 40 jaar Odin

Koken met Odin

biologische foodcoop

Odin



Odin is de grootste biologische foodcoop van Nederland en bestaat sinds 1983. Consumenten kunnen lid worden van de coöperatie en hebben inspraak via de ledenraad. Odin heeft een groothandel en een bezorgdienst. Onze producten worden door winkels en horeca in Nederland en België verkocht. Ook hebben we eigen winkels, een imkerij en een boerderij voor zaadteelt & plantenveredeling. Alles 100% biologisch en het liefst biodynamisch.

Redactie: Claartje Salzmans, Marina de Smit (hoofdredactie), Mari den Hartog (eindredactie).

Vormgeving: Yldau ter Beek, Sanne Verhoeven.

Met medewerking van: Merle Koomans van den Dries, Janneke Meijer.

Foto's & illustraties: Heleen Haijtema: cover, p. 7, 9. Getty Images: p. 2, 4, 5, 10, 12, 13. Christian Jaeggi: p. 4, 6. IUCN: p. 4. Odin: p. 5, 20, 21. Janneke Meijer: p. 11, 24. Mari den Hartog: p. 14. Frank Poppelaars: p. 17 (Gijsbert Koren). Herbert Wiggerman: p. 17 (Merle Koomans). Sandra van der Meer: p. 18, 19. Corrie Heppener: p. 20. Cobie den Hollander: p. 22.

Uitgever: Odin. Oplage: 20.000. Voor meer info: www.odin.nl, telefoon 0345-575154, e-mail: info@odin.nl.

Dit magazine is tot stand gekomen zonder advertentiegelden. Het productieproces van het magazine is gericht op minimale papierverspilling. Ons papier is altijd FSC-gecertificeerd en we vermijden het gebruik van plastics en inpakmateriaal bij het inpakken en verzenden zo veel mogelijk. Het magazine is ook te lezen op Odin.nl.

winter 2023



<i>Nieuws & zo</i>	4
<i>Claudy Jongstra verbindt kunst, mode en landbouw</i>	6
<i>Koken met Odin</i>	10
<i>Odin: missie voorop door steward ownership</i>	14
<i>Hoop voor de toekomst</i>	18
<i>"Ik was erbij" - Begin van 40 jaar Odin</i>	20
<i>Proef de winter. Uitbundig genieten</i>	22

Drive

Dat is de rode draad in dit wintermagazine. Zonder drive geen beweging, geen verandering. Noodzakelijke verandering. Als je bedenkt dat Odin 40 jaar geleden is opgestart met een missie die alleen maar urgenter is geworden, dan vraagt drive dus ook uithoudingsvermogen. Want na 40 jaar zijn we gelukkig wel iets opgeschoten, maar we zijn er nog lang niet. Vitale voeding van een vruchtbare levenskrachtige bodem en uit een eerlijke economie. Dat is nog steeds meer uitzondering dan regel. Helaas. Gelukkig is Odin zo georganiseerd dat het stokje van generatie op generatie kan worden overgedragen. Omdat we een steward owned bedrijf zijn, kunnen steeds nieuwe mensen instappen en het vuurtje verder dragen. En omdat we een coöperatie zijn, kunnen ook steeds meer mensen meedoen. Dat zouden meer bedrijven moeten willen, concludeerden Gijsbert Koren van WeAreStewards en ik in een tweegesprek dat we hierover hadden.

Drive is er ook nodig voor de jongeren. Zij krijgen van ons een wereld cadeau met bijna onoplosbare uitdagingen. Ga er maar aan staan. De jongeren van de Jonge Klimaatbeweging doen dat. Net zoals kunstenaar Claudy Jongstra tegen de stroom in strijdt voor het gebruik van natuurlijke materialen in de mode. En in de kunst. Met wol en natuurlijke verfstoffen uit verplanten. Omdat de wereld er beter en mooier van wordt. Niet alleen ecologisch bekeken, maar ook sociaal. Claudy's bevoegenheid werkt aanstekelijk. Mensen met drive werken aanstekelijk. Daar kun je je door laten inspireren, aan opladen. Dat wens ik iedereen toe in het nieuwe jaar. Zodat we met elkaar lekker veel positiefs in beweging zetten!

Merle Koomans van den Dries
Voorzitter Coöperatie Odin

Nieuws & zo

Bezoek de wereld van Claudy Jongstra



Ervaar de wereld van kunstenaar Claudy Jongstra en haar werk met 100% natuurlijke wol van haar eigen Drentse schapen. Beleef de natuurlijke verfstoffen, onder andere van de wede van Odin boerderij De Beersche Hoeve, waarmee zij haar werk kleurt. Claudy vertelt over haar werk en waarom zij met 100% natuurlijke grondstoffen werkt, je wordt rondgeleid over haar boerderij en studio in Spannum in Friesland en je kunt zelf spinnen en vilten. Reserveer vast in je agenda: 14 april. *Meer informatie volgt!*

Zaadvast is smaakvast

Er zijn steeds minder verschillende groenterassen en wereldwijd is de zaadhandel in handen van een klein groepje zaadleveranciers. Odin wil naar een open systeem waarin iedereen mee mag doen en waardoor er weer meer diversiteit in rassen en zaden ontstaat. Op Odin boerderij De Beersche Hoeve worden daarom zaadvaste groenten veredeld. Een team van fijnproevers heeft 10 bietenrassen geproefd en in Velp en Almere konden klanten hun mening geven over 3 wortelrassen om te kijken of zaadvast écht beter smaakt. In februari volgt een diner. Meer weten over het diner en hoe je een plekje aan tafel kunt winnen? *Meer informatie volgt later.*



Odin & Caring Farmers: 'Onder het maaiveld'

De makers van De Wilde Stad en De Nieuwe Wildernis gaan ondergronds met *Onder het Maaiveld*. De film laat de fascinerende wereld onder onze voeten zien en toont het belang van een gezonde bodem. *Onder het Maaiveld* is in het voorjaar in bioscopen te zien, maar Odin en Caring Farmers organiseren speciale voorvertoningen van deze prachtige film. *Meer informatie volgt snel op Odin.nl*



Steeds meer Odin winkels!

We timmeren hard aan de weg bij Odin en hebben in 2022 drie nieuwe winkels geopend, waardoor je nu ook in Heerde, Eindhoven en Leeuwarden een Odin winkel vindt. Voor het nieuwe jaar zitten we weer vol plannen: op 9 januari opent Odin Veenendaal! Daarna openen we ook winkels in Winsum en Joure. Kom jij binnenkort langs bij een van onze winkels? *Kijk op [Odin.nl/winkels](https://odin.nl/winkels) voor al onze locaties.*



Kalfjes bij de koe

Voor een zoogdier zou zogen bij de moeder de normaalste zaak van de wereld moeten zijn. Toch is het aantal boerderijen waar kalveren bij de koe blijven, schaars geworden. Een deel van de biodynamische boeren van Zuiver Zuivel kiest er nu voor om de kalveren weer bij de koe te laten blijven. De producten van Kalfjes bij de koe-boeren liggen al in de winkel en zijn te herkennen aan het Kalf en koe blijven samen-logo. *Meer informatie vind je op [Odin.nl/kalf-bij-koe](https://odin.nl/kalf-bij-koe).*

15.000^e mede-eigenaar Odin

Afgelopen december verwelkomden wij Folkert Hooghiemster uit Eagum als 15.000^e lid van coöporatie Odin. Groentemedewerker Sybolt Kamstra van Odin Leeuwarden zette het kersverse lid in het zonnetje met een bos onbespoten bloemen en een presentje. "Coöperatie Odin staat voor iets dat wij belangrijk vinden", zegt Folkert Hooghiemster. "Er zijn veel dingen waar je geen controle over hebt, maar als het om voeding gaat kan je een keuze maken. Biologisch is beter voor planten, dieren en je eigen gezondheid, daarom kiezen wij daarvoor. En dat we ledenvoordeel krijgen op onze boodschappen bij Odin is mooi meegenomen." *Ook mede-eigenaar van Odin worden? Meld je aan op [Odin.nl](https://odin.nl).*

Word ook Caring Consument

Caring Farmers; een caring community die samen met Caring Vets, consumenten, wetenschappers, winkeliers en ketenpartners bouwen aan een natuurinclusieve kringlooplandbouw. Met als doel het creëren van een volhoudbare landbouw en een schone leefomgeving voor onszelf, het klimaat en het milieu. Het inkoopgedrag van zowel winkeliers als consumenten heeft een grote invloed in de verduurzaming van de landbouw. Odin heeft zich daarom namens al zijn medewerkers al aangesloten als Caring Winkelier. Doe jij ook mee? *Meer informatie vind je op [Caringfarmers.nl](https://caringfarmers.nl).*



“Toen zag ik de vitaliteit en
de rijkdom van plantenkleuren”



Claudy Jongstra verbindt kunst, mode en landbouw



door:
Mari den Hartog

Claudy Jongstra's indrukwekkende wandkleden van 100% natuurlijke wol sieren de wanden van grote musea en bedrijven. In haar missie om in haar werk natuurlijke verfstoffen te gebruiken kwam ze in contact met Odin boerderij De Beersche Hoeve. Afgelopen jaar vond op deze biodynamische boerderij voor het eerst in meer dan 100 jaar weer een grote oogst van de verfplant wede plaats. De plant, die in de tijd van de Hollandse meesters op onze akkers groeide, is de grondstof voor de diepblauwe kleur waar schilders als Vermeer en Van Gogh beroemd mee werden. Wat drijft Claudy om in plaats van synthetische massa-geproduceerde grondstoffen weer terug te gaan naar natuurlijke materialen?

Waarom vind jij het belangrijk om met natuurlijke materialen te werken?

"Ik ben opgeleid als modeontwerper. Toen ik daarna aan de slag ging, moest ik mee in de snelheid van de collecties. Als je een kledingstuk ontwerpt zou je de tijd moeten nemen om materialen te onderzoeken, om te kijken hoe het valt, om proefmodellen te maken. Dat past helemaal niet in de snelheid van de mode-industrie. En je wordt er geconfronteerd met slechte materialen die niet vergaan, waar plastics in zitten en die ongezond zijn."

"De modewereld is alleen maar gericht op efficiency, er heerst een complete zielloosheid. Er zit een enorme afstand tussen de ontwerper, het materiaal en de eindgebruiker en dat voel je ook. Je voelt je nooit vrolijk als je door een winkel van een grote keten loopt. En dan heb ik het nog niet eens over de kleurstoffen waarmee rivieren vervuild worden, het enorme watergebruik bij katoen, ga zo maar door. We weten hoe slecht het allemaal is. Maar willen we het écht weten?"

"Toen zag ik op een tentoonstelling een yurt en dat gaf een enorme wending aan mijn leven. Ik heb de mode-industrie vaarwel gezegd en mij twee jaar alleen met wol

beziggehouden. Ik wilde weten waar het materiaal vandaan komt, wat voor schapen dat zijn, ik wilde een eigen kudde om voor te zorgen, ik wilde de verbinding aangaan."

Waarom werk je samen met Odin boerderij De Beersche Hoeve?

"Mijn partner Claudia Busson was al bezig met biodynamische landbouw. Daar vind je een bepaalde levendigheid die we ook vonden bij De Beersche Hoeve. Toen we een paar jaar geleden vroegen of we daar verplanten konden verbouwen, stonden ze er erg voor open. Dat ze daar ook zaadvaste groenten veredelen, is eigenlijk heel radicaal. Achter de mondiale zaadproductie zit ook een enorme industrie en De Beersche Hoeve is een van de partijen die daarvoor een alternatief biedt. Op een bepaalde manier zitten zij in een heel andere stroom. En daarin vinden we elkaar."

Je werkt met een kennis en kunde van plantaardige verfstoffen die bijna verloren is gegaan. Hoe heb jij je die eigen gemaakt?

"Ik ben ermee in aanraking gekomen door een project waarvoor ik werken moest maken tegen een witte achtergrond. Bij vervilting van wol komt warmte vrij en synthetische kleuren geven dan altijd een beetje af, dus ►



Over Claudy Jongstra

Claudy Jongstra is 59 jaar en woont met haar partner Claudia Busson in Hûns (Friesland). Claudy werd in 2019 gekozen tot Kunstenaar van het Jaar. Haar monumentale wandkleden hangen onder andere in musea als MoMA in New York, Victoria & Albert Museum in Londen, Stedelijk Museum in Amsterdam en in diverse privé- en bedrijfskunstcollecties, zoals bij Triodos Bank. Claudy's missie is om de wereld mooier te maken en mensen te inspireren met wandkleden van volledig natuurlijke materialen.

met die witte achtergrond zou dat niet fraai zijn. Ik kwam erachter dat plantenkleuren niet afgeven bij verwarming. Toen ging ik me daarin verdiepen en zag ik de vitaliteit en de rijkdom van plantenkleuren. En toen wist ik het. Synthetische kleuren gaan geen verbinding aan met de wol, die maken het hard. De hele sensualiteit van wol is dan weg. Ik ontdekte dat er wel wat mensen met natuurlijke verfstoffen bezig waren, maar dat was allemaal erg kleinschalig. Mijn werk gaat over impact. Ik werk met installaties of in gebouwen van formaat, dus ik was erg geïnteresseerd in hoe je die kleine teelt kunt opschalen. We kochten in die tijd wel natuurlijke verfstoffen in, maar we kregen geen grip op het materiaal. Je kon het niet leren kennen omdat het van ver kwam en ik die boer niet kende.”

“Daarom was het belangrijk om zelf een collectietuin te beginnen om verplanten te beschermen en bewaken, en uit te wijken naar boerderijen als De Beersche Hoeve voor grootschalige teelt. Dan weet je hoe ervoor gezorgd wordt, wat het weer was en wat de kwaliteit van de bodem is. Dat is je palet en dat bepaalt de kwaliteit van de kleur. De verplant wouw is heel gevoelig voor teeltomstandigheden en de kleurvariaties die dat oplevert werden ineens een kwaliteit in plaats van een nadeel. Dat kan ik alleen ervaren doordat ik zelf dicht op de teelt zit.”

Kan ik zelf een kledingstuk verven met natuurlijke verfstoffen?

“Je kunt veel kennis halen bij het TextielMuseum in Tilburg of bij Museum De Lakenhal in Leiden en ook online is er veel te vinden. Maar ga vooral aan de slag met wat de natuur je brengt. Dus letterlijk met schillen van bananen of het loof van wortels, dingen die bij het koken worden weggedaan, en onderzoek wat je daarmee kunt. Er zijn veel kruiden die je kunt gebruiken, zoals oregano en tijm, maar ook medicinale planten, schorsen, bloemen en wortels. De wortel van de paardenbloem bijvoorbeeld, maar ook de bloem zelf is prima bruikbaar. Ook erg leuk om hier samen met kinderen mee te experimenteren.”

Wat gaan jullie in de toekomst doen?

“We willen de verbinding tussen landbouw en kunst verder versterken en gaan onder andere bij De Beersche Hoeve weer wouw telen. Verder wordt ons nieuwe centrum LOADS steeds meer een ontmoetingsplek en kenniscentrum



*Teun Luijten, Odin boerderij
De Beersche Hoeve*

“Verplanten als wede kom je niet vaak tegen in het agrarisch landschap, dat vooral op voedingsgewassen is gericht. Wij vinden het leuk om hiermee te experimenteren en te onderzoeken of de duurzame teelt van vergewassen ook op grotere schaal kan. Niet alleen bij ons, maar ook op andere boerderijen.”

BLAUW GOUD

Video 'Blauw Goud'

Wetenschappers, kunstenaars en de boeren van De Beersche Hoeve reconstrueerden samen met Studio Claudy Jongstra de ambachtelijke methode van de winning van blauwe kleurstof uit wede. De korte video 'Blauw Goud' laat zien hoe de wede-oogst verwerkt wordt tot een diepblauwe kleurstof. Te zien op het videokanaal van Odin Foodcoop op YouTube en op Claudyjongstra.com.



rond het thema kunst en natuurlijke grondstoffen. Op lange termijn hoop ik dat dit alles eraan bijdraagt dat mensen bewuste keuzes maken die niet alleen gericht zijn op de portemonnee, maar ook op leefbaarheid en vitaliteit van de samenleving. Dat is wat ik hoop.”



“De bodem en het weer
bepalen je palet en de
kwaliteit van de kleur”

Koken met Odin

Even opladen en op kracht komen, het begin van het nieuwe jaar is daarvoor erg geschikt. De koude en donkere wintermaanden nodigen uit om in de keuken te kiezen voor verwarmende gerechten. Natuurlijk gaan we volop met seizoensproducten aan de slag, zo gebruiken we sinaasappelschillen (die je meestal waarschijnlijk weggooit) om een smaakvolle en budgetvriendelijke lekkernij mee te maken en werken we met selderijknol, kastanjes en winterprei. Lekker eten hoeft niet duur te zijn! Fijne winter!



door:
Janneke Meijer

Dadel-haverreepjes

Porties: 12 porties
 Vorbereiden: 1 uur
 Bereiden: 20 minuten
 Totaal: 1 uur en 20 minuten

Ingrediënten

100 g dadels zonder pit
 100 g gedroogde abrikozen
 50 g amandelen
 50 g pompoenpitten
 50 g hazelnoten
 15 g cacaonibs
 200 g havermout
 100 g pindakaas
 snuf zout
 2 el kokosolie
 1 el kaneelpoeder

Bereiding

1. Rooster de havermout, noten en pitten ongeveer 15 minuten in een warme oven van 180°C.
2. Verwarm de kokosolie met de pindakaas tot het wat vloeibaarder is.
3. Maal de dadels en abrikozen fijn in een keukenmachine. Voeg de rest van de ingrediënten toe (behalve de cacaonibs) en maal nog even door, maar maak het niet te fijn. Meng als laatste de cacaonibs erdoor met een spatel.
4. Bekleed een rechthoekige bakvorm met bakpapier en schep het mengsel erin. Druk stevig aan tot een platte koek. Je kunt daarbij een breed glas gebruiken of iets anders met een gladde onderkant.
5. Zet de vorm 2 uur in de koelkast.
6. Snijd er met een scherp mes 12 reepjes van. Pak ze in vetvrij- of bakpapier in en bewaar in de koelkast.



Knolselderijsoep met kastanjes

Porties: 4 porties
Vorbereiden: 20 minuten
Bereiden: 40 minuten
Totaal: 1 uur

Ingrediënten

1 ui, gesnipperd
250 g knolselderij, geschild en in blokjes
1 pastinaak, ook geschild en in blokjes
400 g kastanjes, gekookt, gepeld en in blokjes
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
2 tenen knoflook, gesnipperd
100 ml witte wijn
1 l bouillon
125 ml (plantaardige) room
2 handjes hazelnoten, gehakt
bosje verse peterselie
100 ml extra vergine olijfolie

Bereiding

1. Verhit 1 el olie in een soeppan en voeg ui, knolselderij, pastinaak, kastanjes, tijm en laurierblad toe. Bak een tijdje al omscheppend tot alles een beetje kleurt. Voeg de knoflook toe en bak nog even mee.
2. Blus af met witte wijn en bouillon en laat alles een half uur trekken.
3. Verwarm de oven voor op 180°C en rooster de hazelnoten in 10 à 15 minuten goudbruin.
4. Pureer met een staafmixer de peterselie met extra vergine olijfolie en schenk in een kannetje.
5. Haal de laurier uit de soep en pureer de soep met de staafmixer zo fijn als jij wil. Zet nog even op een zacht vuur, maar laat het niet meer koken.
6. Roer er 100 ml room door. Houd een beetje achter om te garneren.
7. Schep de romige soep in mooie kommen en druppel er wat peterselie-olie en room in en strooi de hazelnoten erover. Serveer met een paar sneetjes vers of geroosterd brood.



Preiartaart met linzen

Porties: 4 porties
 Voorbereiden: 20 minuten
 Bereiden: 50 minuten
 Totaal: 1 uur en 10 minuten

Ingrediënten voor het deeg

125 g meel
 125 g bloem
 ½ tl zout
 100 g zachte boter, in stukjes
 1 dl koud water
 1 tl azijn
 wat boter om de springvorm in te vetten

Ingrediënten voor de vulling

500 g prei, gewassen en in ringetjes
 1 grote ui, gesnipperd
 3 teentjes knoflook, gesnipperd
 2 kopjes linzen, ongekookt
 2 tl kerrie
 2 el tomatenpuree of 1 tomaat in stukjes
 sap van ½ citroen

Bereiding

1. Meng meel, bloem en zout en doe de boterstukjes erbij. Voeg water en azijn toe en kneed tot een soepel deeg. Maak een bal en wikkel in huishoudfolie. Leg tenminste één uur in de koelkast (het deeg is prima enkele uren tot dagen van tevoren te maken en circa een week houdbaar in de koelkast).
2. Kook de linzen met flink wat zout volgens gebruiksaanwijzing bijna gaar en laat ze in een vergiet uitlekken.
3. Bak in een pan 2 teentjes knoflook snel bruin. Doe de linzen erbij, de tomaat of tomatenpuree en het citroensap en een scheutje water. Laat het nog even pruttelen. De linzen mogen niet te vochtig zijn.
4. Fruit de ui en het laatste knoflookteentje op laag vuur glazig. Voeg de kerrie toe en bak even mee. Voeg de prei toe en roerbak een paar minuten. Meng voorzichtig de linzen door de prei. Breng op smaak met zout en peper.
5. Bekleed de ingevette springvorm met $\frac{3}{4}$ deel van het deeg. Houd $\frac{1}{4}$ deel achter om als 'dakje' te gebruiken. Vul de vorm met het prei-linzenmengsel. Rol het overgebleven deeg uit en dek hiermee de springvorm af. Druk goed aan.
6. Bak in een voorverwarmde oven op 175°C in ca. 30 minuten mooi bruin.



Gekonfijte sinaasappelschillen

Porties: 4 porties
 Voorbereiden: 24 uur wachttijd
 Bereiden: 15 minuten
 Totaal: 15 minuten


Ingrediënten

2 sinaasappels
 suiker
 water
 eventueel 100 gram pure chocolade

Bereiding

1. Was de sinaasappels goed en dep ze droog. Schil ze voorzichtig, waarbij je probeert zo min mogelijk wit mee te nemen. Het witte van de schil smaakt erg bitter, dus dat wil je er niet bij hebben.
2. Snij de schillen in dunne reepjes.
3. Weeg de schilletjes en neem evenveel suiker en water. Voeg alles toe aan een pannetje en breng rustig aan de kook. Laat ongeveer 1 uur zachtjes koken, je zal merken dat er een steeds dikkere siroop ontstaat. Ben je bang dat het aan gaat branden? Voeg dan nog een scheutje water toe, maar niet teveel.
4. Bekleed ondertussen een bakplaat met bakpapier.
5. Giet de schilletjes af en laat ze uitlekken. Leg ze los van elkaar op de bakplaat en laat ze minimaal 1 uur drogen.
6. Wentel de schilletjes in suiker en laat ze nog 24 uur drogen. In principe kun je ze nu gewoon opeten, maar ze zijn extra lekker als je ze voor het drogen in chocolade doopt en dan droogt. Breek hiervoor de chocolade in stukjes en smelt het au bain-marie of in de magnetron in fases van 30 seconden. Roer de chocolade goed en doop de sinaasappelschilletjes er een voor een (deels) in. Laat uitlekken en drogen op een rooster.



A photograph of two men sitting at a wooden table in a modern cafe. The man on the left is wearing a dark blue sweater and has his hands clasped. The man on the right is wearing a grey blazer over a light turtleneck and glasses, gesturing with his hands as he speaks. The background shows a bright, open-plan cafe with large windows, indoor plants, and other patrons. A sign on the table reads 'WELKOM WELCOME'.

Merle: "Odin is niet van privépersonen. We zijn een coöperatie omdat we willen dat mensen meedoen en onze idealen dragen"

Odin: missie voorop door steward ownership



door:
Mari den Hartog

Sinds 1983 is de missie van Odin 'Om helende de aarde te bewerken, rechtvaardig haar vruchten te verdelen, broederlijkheid betrachtend daar waar mensen van elkaar afhankelijk zijn.' Hoe zorg je ervoor dat zo'n missie voorop blijft staan binnen een economisch systeem waarin winst en korte termijn-eigenbelang vaak voorop staan? Het antwoord: steward ownership. Een gesprek met Gijsbert Koren (We Are Stewards) en Merle Koomans van den Dries (Odin).

Gijsbert, wat is steward ownership?

"De twee universele principes daarvan zijn 'zelfbestuur' en 'winst dient de missie'. Dat betekent in de eerste plaats dat een bedrijf van zichzelf is. Het stemrecht over belangrijke beslissingen en de financiële belangen zijn van elkaar gescheiden. Het bedrijf heeft geen eigenaren die belangrijker zijn dan het bedrijf zelf, maar belanghebbenden die betrokken zijn bij de bestaansredenen van dat bedrijf. Dat wil niet per se zeggen dat alle belanghebbenden met elkaar overleggen over de beste koers; meestal hebben een paar mensen de opdracht om de koers van het bedrijf te bepalen in dienst van de missie. Stemrecht van een steward owned-bedrijf is dan een taak die je uitvoert voor het bedrijf."

Is Odin een steward owned-bedrijf Merle?

"Jazeker. Odin is niet van privépersonen. We zijn een coöperatie omdat we graag willen dat mensen meedoen, de idealen dragen en daar een bijdrage aan leveren. Doe mee, dat is eigenlijk onze boodschap. De missie van Odin hebben we al 40 jaar geleden vastgesteld. Sinds 2012 zijn we een coöperatie die 100% eigenaar is van alle bedrijfsactiviteiten. De ledenraad is het hoogste orgaan; het kijkt of we op koers liggen en of we dingen doen die bijdragen aan onze idealen. En dan heb je het bestuur, dat tegelijk ook de directie is van het bedrijf en waar ik deel van uitmaak. Wij moeten zorgen dat de doelen gerealiseerd worden. Je zou kunnen zeggen dat Odin van zichzelf is en juist daardoor van iedereen, en dat hij zijn eigen missie dient, gedragen door iedereen die betrokken is."

Bij welke besluiten wordt de ledenraad van Odin betrokken?

Merle: "Dat gaat om grotere investeringen, de meerjarenbegroting, een deelneming in een andere organisatie of een grote winkelovername. Daar moeten we

toestemming voor vragen. Maar in principe hebben we natuurlijk een langetermijnplan bij de ledenraad neergelegd. Loopt het dan anders of wil je veel meer doen dan gepland, dan moet je dat wel voorleggen. Maar daarbinnen kunnen wij redelijk vrij bewegen."

Gijsbert, waarom zouden meer bedrijven steward owned moeten zijn?

"Het verbaast me hoeveel ondernemers de keuze voor de structuur van hun onderneming niet op een bewuste manier maken. Dat ze denken: 'Ik doe het maar zoals iedereen het doet.' Meestal worden er geen vraagtekens gezet bij het eigenaarschap, waardoor bij de meeste bedrijven de eigenaren belangrijker zijn dan het bedrijf en zijn missie. Dat gaat dan tijdelijk goed. Maar we zien om ons heen hoeveel ondernemingen uiteindelijk vooral bestaan om aandeelhouders te dienen. Dat strookt dus niet met de intentie van de meeste ondernemers om vooral een positief verschil te willen maken in de wereld. Het zou daarom goed zijn als meer ondernemers een bewuste keuze zouden maken over het eigenaarschap van hun bedrijf."

Merle: "Ik denk dat het voor de landbouw mooi zou zijn wanneer daar meer steward owned-bedrijven zouden komen. Want een opvolger moet met een enorme zak geld komen en moet daar veel voor lenen en dan gaat het vaak fout. Daarnaast, als jij in de stad bent geboren en je hebt talent om boer te worden, dan is dat bijna onmogelijk. Terwijl je bij een steward owned-bedrijf in kunt stromen en je kwaliteit langzaam kunt ontwikkelen. Dat kan lastiger als je 3 miljoen bij de bank moet lenen. Odin boerderij De Beersche Hoeve is van de coöperatie en dus steward owned. En daarom kunnen mensen een tijdje meelopen, maar kunnen ze er ook weer uit zonder dat het bedrijf daaronder lijdt. ►

Gijsbert: “Zoals Merle zegt worden er heel veel bedrijfsmiddelen via geld overgedragen. Sterker nog; de mensen die bedrijfsmiddelen hebben, willen dat die renderen, dat de waarde ervan toeneemt. Het idee dat alles altijd rendement moet opleveren, dat is een keuze en geen natuurwet. Dat privaat eigendom een bijna heilig recht is, dat is niet goed voor de samenleving. Het is raar dat jij bezit krijgt van dingen via overerving, in plaats van dat het gaat om de verantwoordelijkheid om goed zorg te dragen voor die dingen.”

Merle: “De vraag wat het oplevert aan biodiversiteit of aan sociale waarden, die wordt helemaal niet gesteld. En je ziet dat er door deze waardeoverdracht ook veel geld uit de keten wordt gehaald. Het zou meer een cirkel moeten zijn, zodat geld in de keten blijft. Als je op die manier naar eigendom kijkt, wil je ook graag dat het erin blijft en niet dat iemand er om persoonlijke belangen van alles uit haalt. Want dan is het weg en komt het niet meer terug.”

Gijsbert: “Je kunt je als ondernemer ook afvragen: waar kan de winst het beste werken? Dat is waarschijnlijk in het bedrijf in plaats van erbuiten. Bij een steward owned-bedrijf is de winst voor het bedrijf, in plaats van voor de aandeelhouders. Wellicht heb je afspraken over enige winstdeling, maar dan nog gebruik je het vooral op een manier die de missie dient.”

Gijsbert, hoe kijk jij naar Odin als steward owned-bedrijf?

“Bij Odin staat de missie centraal en is die leidend bij beslissingen. Dat zit in grote dingen, maar ook in kleine dingen. Een voorbeeld: wat mij raakte in een eerder gesprek met Merle was dat zij zei dat Odin gestopt was met de verkoop van Pukka-thee nadat het aan Unilever verkocht was. Er zijn namelijk genoeg andere mooie theemerken die niet van multinationals zijn en dan is het zonde om thee te verkopen waardoor vooral de zakken van aandeelhouders gevuld worden. Ik realiseerde me daardoor dat missietrouw voor Odin belangrijker is dan merktrouw. Volgens mij is dat een enorme kracht en uniek.”

Is er een maatschappelijke beweging naar meer steward ownership?

Gijsbert: “Absoluut. Veel jonge en startende ondernemers beginnen überhaupt met een stevige missie.”

Merle: “Wat Patagonia doet, dat vind ik mooi. De oprichter van dit Amerikaanse outdoor kledingbedrijf heeft recent zijn aandelen aan een stichting geschonken. De winsten gaan gebruikt worden om klimaatverandering tegen te gaan. Dat is gewoon spectaculair. Een koninklijk lintje zou te weinig zijn. Aan de andere kant is het precies zoals jij zegt Gijsbert: waar wil je dat je geld werkt en wat heb jezelf nodig? Niemand heeft zoveel geld nodig. Met de beweging die zij maken, maken ze zoveel mooie dingen mogelijk.”

Waar gaat Odin heen als steward owned-bedrijf?

Merle: “De volgende bijdrage die we kunnen leveren is anderen inspireren door transparant te zijn en door kennis en ervaringen te delen. Het is veel leuker als je deelt. Geluk is om te delen. Steward ownership biedt organisaties de mogelijkheid om meer te delen. Want waarom zou je alles alleen maar voor jezelf houden? Ik hoop dat Odin echt een ‘deel’-bedrijf wordt.”

Meer informatie over steward ownership op Wearestewards.nl. Wil je als ondernemer of consument net als Odin actief meewerken aan een andere economie? Kijk dan op Sleipnir.nl.



A photograph of two people in a warehouse setting. On the left, a man with short blonde hair, wearing a green jacket over a dark sweater, is smiling and looking towards the right. On the right, a woman with dark hair, wearing a dark blue polo shirt and white pants, is sitting and smiling at the camera. They are surrounded by green plastic crates filled with orange juice bottles. The crates have 'VdF' and '0,71' printed on them. A white diagonal line runs from the top right to the bottom left, separating the two individuals.

“Winst werkt het best in een bedrijf en niet erbuiten”

“Het is veel leuker om te delen”

“We hebben geen tijd, we moeten nu actie ondernemen voor het klimaat”



Hoop voor de toekomst



door:
Marina de Smit

De klimaatproblemen zijn het gesprek van de dag en het is niet echt opbeurend als je het nieuws volgt. Is er wel hoop voor de toekomst? "Ja," zegt Sandra van der Meer van de Jonge Klimaatbeweging (JKB). "Maar dan moeten we wel nu in actie komen."

Jonge Klimaatagenda 3.0

Sandra schreef mee aan de Jonge Klimaatagenda 3.0, waarin je kunt lezen hoe jongeren willen dat Nederland er in 2040 uitziet op het gebied van economie, energie, natuur, wonen, reizen, eten en leren. Een ambitieuze toekomstdroom die moet bijdragen aan het terugdringen van klimaatverandering. Een van de ambities is een gezond en duurzaam voedselsysteem waarbij de grond niet uitgeput wordt en we niet meer voedsel produceren dan nodig is. "Want," zegt Sandra, "we hebben geen tijd, we moeten nu actie ondernemen voor het klimaat."

Ouderen moeten verantwoordelijkheid nemen

Er is dus een flinke ambitie bij jongeren maar ik ben vooral benieuwd naar hoe we deze doelgroep vaker kunnen laten kiezen voor biologisch. Sandra zelf is al overtuigd van regeneratieve landbouw, maar ze ziet dat jongeren het vaak te duur vinden. "Eigenlijk zou het mooi zijn als de 2 generaties boven mij hun verantwoordelijkheid nemen. Zij hebben meestal ook meer geld, dus laat hen beginnen met biologisch eten, stoppen met het eten van vlees uit de intensieve veeteelt en kiezen voor een gezonde toekomst, voor mijn generatie en

de generaties na mij. Ook door voedselverspilling aan te pakken maken we een positieve impact op het klimaat."

Werkelijke prijs inzichtelijk

Ook True Pricing is meegenomen in de visie van de JKB. Hierbij worden alle verborgen kosten van producten meegerekend in de prijs, zoals milieuschade en sociale kosten. "Met het laten zien van negatieve bijeffecten zien we de impact die ieder product maakt op het milieu. Volgens ons zou in 2040 bij alle producten de werkelijke prijs inzichtelijk moeten zijn. Alleen dan worden mensen zich bewust van de invloed die iedere aankoop heeft en welke prijs we uiteindelijk betalen als maatschappij. Maar dit vraagt wel wat, de overheid moet hier echt een rol in spelen."

Laat jongeren meepraten

Een wereld waar jongeren actief meepraten over de toekomst is super belangrijk en waardevol; tenslotte moeten zij leven met de gevolgen van klimaatverandering. Daarom is het niet meer dan logisch dat ze mee kunnen praten, denken en doen om de klimaatcrisis tegen te gaan. En intussen blijven ook wij bij Odin verder werken aan een betere wereld. Want met iedere keuze die we maken bepalen we mede hoe de wereld van morgen eruit ziet.



Over Sandra van der Meer

Sandra werkt als HR-manager & secretaris bij de Jonge Klimaatbeweging en is verantwoordelijk voor de aansturing van 80 vrijwilligers. Naast deze vrijwillige functie studeert ze forensische biologie, is ze fervent sporter, eet ze vegetarisch, is ze altijd in voor een discussie over duurzaamheid, is ze een grote fan van Aziatisch eten en wandelt ze graag in de bergen.



door:
Claartje Salzmann

'Ik was erbij' - Begin van 40 jaar Odin

Het is dit jaar 40 jaar geleden dat Odin is opgericht. In de komende edities van het magazine nemen we je mee in het verleden, heden en toekomst van onze groothandel, winkels en coöperatie. In deze editie blikken we terug op het prille begin.



De eerste Odin firmanten

Demeter-keurmerk. Op de boerderij gebruikten we preparaten van Hugo Erbe, een Duitse onderzoeker die voortborduurde op de kennis van de grondlegger van de antroposofie, Rudolph Steiner. De leer van Hugo Erbe werd toen echter niet geaccepteerd door Demeter, waardoor wij onze groenten niet aan hen konden verkopen. Op een dag kregen we bezoek van iemand die rondliep met plannen om een groothandel op te starten die ruimer dacht over biodynamisch. De naam die daaraan werd gegeven was Odin."

Abonnement op groente en fruit

Die 'iemand' was Koos Bakker, die samen met Jan Brilleman en Frank Dekker in 1983 aan de wieg stond van Odin. Boerderij Persephone werd een van de eerste leveranciers van de nieuwe groothandel, die als eerste begon met het concept van een groenteabonnement. Koos Bakker: "Ik denk dat we begin jaren '90 ongeveer 20 medewerkers hadden. Eén keer per week mochten die de groenten en fruit die we overhadden meenemen. We merkten dan dat de bloemkolen opgingen, maar de bietjes bleven liggen (lacht). Toen bedacht ik: iedere medewerker krijgt gewoon een kist en wat er in zit, zit erin. Dat bleek prima te bevallen.' Zijn vrouw rekruteerde burens, kennissen en vrienden die als eersten een abonnement afsloten op de wekelijkse groente- en fruittas. Al snel werd duidelijk dat klanten het verhaal achter de producten minstens zo belangrijk vonden als de producten zelf. Zo ontstond het Odnieuw dat wekelijks bij het abonnement wordt gevoegd.



Groente- en fruittassen van Odin uit de oude doos

Ik was erbij

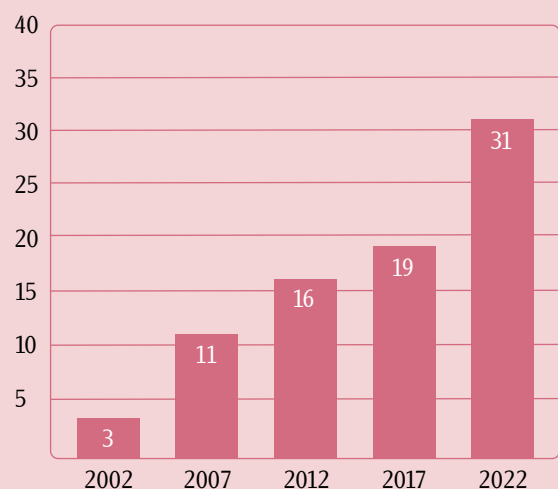
"Het moet ergens in 1981 geweest zijn, toen ik voor het eerst over Odin hoorde," aldus coöperatielid Corrie Heppener. "Samen met een groep mensen, onder leiding van Henk Gerbrands, hadden we net een vervallen boerderij opgekocht en omgebouwd naar het biodynamische bedrijf Persephone. Sommigen van ons hadden een antroposofische achtergrond en ik had een vegetarisch eethuisje gehad waardoor ik wel bekend was met het



Corrie Heppener

Demeter-keurmerk. Op de boerderij gebruikten we preparaten van Hugo Erbe, een Duitse onderzoeker die voortborduurde op de kennis van de grondlegger van de antroposofie, Rudolph Steiner. De leer van Hugo Erbe werd toen echter niet geaccepteerd door Demeter, waardoor wij onze groenten niet aan hen konden verkopen. Op een dag kregen we bezoek van iemand die rondliep met plannen om een groothandel op te starten die ruimer dacht over biodynamisch. De naam die daaraan werd gegeven was Odin."

Aantal Odin winkels



Eigen winkels

De tassen blijken een groot succes en op het hoogtepunt gaan er wekelijks 28.000 tassen uit die door heel het land in groentewinkels worden opgehaald. Maar van eigen winkels is in de eerste jaren nog geen sprake, de focus van Odin ligt op dat moment echt nog bij de groothandel. In 2000 komt daar verandering in als Odin drie winkels van de Gimselgroep overneemt. Deze winkels in Arnhem, Breda en Utrecht zijn de eerste eigen winkels die de tas verkopen. Het aantal winkels van Odin groeit sinds het begin van de eeuw hard: in januari van dit jaar is in Veenendaal de 32e winkel geopend. In het voorjaar openen ook winkels in Winsum en Joure.



Werken op Odin boerderij De Beersche Hoeve



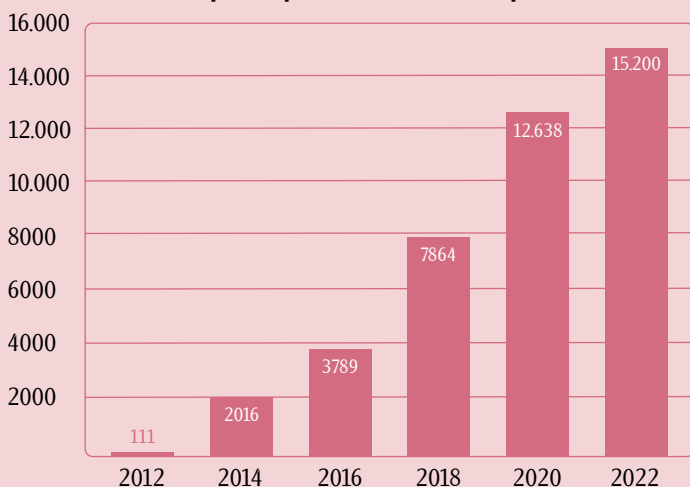
Odin imker
Jos Willemse

Coöperatie

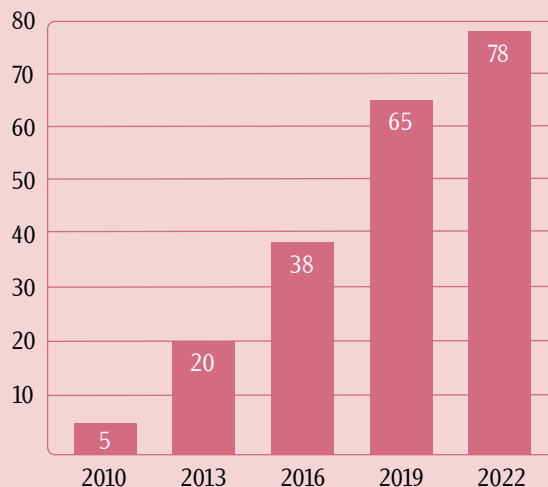
Odin is altijd meer geweest dan 'slechts' een groothandel en supermarktketen. De idealen van Odin die in 1983 zijn opgesteld staan nog altijd hoog in het vaandel. Zo is in 2010 vanuit de bezorgdheid om de stand van de bijen en hun belangrijke taak in het ecosysteem de Odin imkerij opgericht. Odin imker Jos Willemse helpt biodynamische boeren met advies en het plaatsen van bijenvolken. In 2012 wordt Coöperatie Odin opgericht, waar de groothandels, winkels, bezorgdienst en imkerij onderdeel van zijn. In 2016 wordt daar ook een eigen boerderij aan toegevoegd: De Beersche Hoeve in Oostelbeers ontwikkelt en teelt zaadvaste groenterassen. In 2018 fuseert Odin met de bekende biologische groothandel De Nieuwe Band. Odin doet het al 40 jaar op zijn eigen manier, met oog voor een eerlijke, gezonde en duurzame wereld...

Odin door de jaren heen ...

Aantal participerende leden coöperatie Odin



Aantal bijenvolken van de Odin imkerij



Het is winter!

Korte koude dagen waarin we met de neus in de gure wind de kou trotseren en daarna lekker binnen opwarmen met warme chocolademelk. Met de huidige energieprijzen is dit niet voor iedereen zo vanzelfsprekend, maar wij denken graag in oplossingen! Vergeet ook niet wat extra vitamintjes te nemen deze tijd, een verkoudheidje is zo gevat. Maar bovenal ontspan, bijvoorbeeld door gezellig iets te haken met biodynamisch katoen. Of laad op en kom op kracht met een goed boek of een lekkere kop koffie.



Eerste hulp bij breien

Dit mooie boek helpt je op weg en brengt je op veel leuke ideeën. Met mooie illustraties en stap-voor-stap uitgelegd. Superhandig voor beginnende breiers, maar ook met leuke patronen voor de al wat gevorderde handwerker. Een feestje om tijdens de lange avonden doorheen te bladeren en om gewoon mee te beginnen.



Vet goeie reserves opbouwen

Deze baby-avocado's werden in het verleden weggegooid omdat ze niet aan de standaardmaat voldoen. Superzonde! Want ze zijn lekker romig en ideaal als snackje tussendoor. Snij ze over de lange zijde door de helft, wip de pit eruit en doe wat grof zeezout op het vruchtvlees. Lepel beide helften lekker uit en dan snap je waarom wij fan zijn van deze kleintjes!

Goede energie vergaren

Brei lekker warme sokken of een dekentje van het katoengaren van Sekem. Op biodynamische wijze geteeld in Egypte. En ook met een betere kwaliteit van leven voor de boeren en arbeiders op de katoenplantages. Met dat in je achterhoofd voelen die nieuwe sokken toch veel warmer?



Rode kool zoals oma 'm maakt

Lekker van het seizoen; kool! Neem de tijd om deze retro-groente smakelijk gaar te stoven. Wist je dat kool vól zit met vitaminen en mineralen? Qua gehalte vitamine C verslaat rode kool zelfs de sinaasappel die er zo bekend om staat. Kies je voor kool, dan kies je voor Nederlands en voor de volle grond, en dus voor een kleine ecologische voetafdruk. Bijkomend voordeel is dat seizoensgroenten zoals kool goedkoop én voedzaam zijn. Het recept van rode kool zoals oma 'm maakt vind je op Odin.nl/recepten.

Kaas van Caring Farmers

De biodynamische rauwmelkse panir van Boerderij Ruimzicht in Halle wordt gemaakt van melk van robuuste koeien die hun hoorns behouden en de kalfjes bij zich mogen hebben. Een bewust besluit van Jara en Gerjo, die al sinds 1998 zonder enige vorm van chemie werken. Jara & Gerjo zijn aangesloten bij Caring Farmers; een caring community die samen met consumenten, wetenschappers, winkeliers en ketenpartners bouwen aan een natuurinclusieve kringlooplandbouw. Met als doel het creëren van een volhoudbare landbouw en een schone leefomgeving voor onszelf, het klimaat en het milieu.



Wat is eigenlijk natuurwijn?

Afgelopen jaar introduceerden we Ingenium natuurwijnen van Bodega Viñedos Ruiz Jiménez. Dit wijnhuis produceert al sinds begin jaren '90 biodynamische wijnen in de Rioja-regio. Natuurwijn wordt gemaakt met zo min mogelijk ingrepen. De drie natuurwijnen van Ingenium zijn beperkt tot niet gefilterd en er is geen sulfiet toegevoegd. Door de wijn aan de lucht bloot te stellen komt er een natuurlijke gisting op gang waarbij de suikers omgezet worden in alcohol.

Bag to the future

Is het geen plaatje? Zo retro dat 'ie weer helemaal hip is. Het logo van ons groente-abonnement van bijna 30 jaar geleden. Dit jaar bestaat Odin 40 jaar. Een jaar waarin we samen met jou terugblikken op oorsprong en streven, golden oldies in het zonnetje zetten, stilstaan bij wat we met elkaar bereikt hebben en vooral met goeie energie werken aan de toekomst. We vinden het leuk om te horen hoe jij ons hebt leren kennen en hoe jij de toekomst van Odin voor je ziet. Stuur je ons een berichtje? Graag via info@odin.nl o.v.v. Odin 40 jaar.



Zuiver Zuivel vat de koe bij de hoorns

Kalfjes bij de koe, diep in ons hart weten we allemaal dat het zo hoort. Tijd om te stoppen met praten over koetjes en kalfjes, en de koe bij de hoorns te vatten, dachten ze bij Zuiver Zuivel. Samen kunnen we hier verandering in brengen.



De biodynamische zuivel van Zuiver Zuivel is afkomstig van koeien van 25 biodynamische melkveehouders. Al deze melkveehouders nemen stappen om kalfjes bij de koe te houden. Ze bespreken voorbeelden van hoe je kalfjes bij de koe kan houden, hoe dit in te passen is in hun bedrijfsvoering en over de manier waarop dit gerealiseerd kan worden. Ook hebben ze een werkgroep 'Kalf bij koe'. De werkgroep bestaat uit melkveehouders waarvan sommigen wel en anderen niet de kalveren bij de koe houden. Zij onderzoeken of en zo ja op welke wijze de boeren van Zuiver Zuivel die nog geen kalf bij de koe houden hier invulling aan kunnen geven. Bij de boeren waar kalfjes bij de koe mogen blijven, blijven alle kalfjes minimaal 3 maanden bij de moeder. Stierkalfjes waarvoor geen plek is op dezelfde boerderij blijven minimaal 35 dagen bij de koe en groeien daarna op bij een ander biologisch bedrijf. Meer informatie vind je op odin.nl/kalf-bij-koe of op de website van Zuiver Zuivel.

Onze abonnementen

- ✓ direct van de boer
- ✓ zo onverpakt mogelijk
- ✓ 100% biologisch, liefst biodynamisch

Hoe werkt het?

Verspreid over Nederland zijn er Odin afhaalpunten. Hier bestel en betaal je de tas die bij je past. Je kiest dan ook de dag waarop je de Odin tas bij jouw afhaalpunt wilt ophalen.



Betaalbare variatie

Er zijn 5 verschillende varianten, van klein tot groot en al vanaf € 9 per week.

Alles supervers, lekker biologisch en je weet altijd waar het vandaan komt.

Odin groente & fruit abonnement

demeter

