

herfst 2018

Kwartaalmagazine van Coöperatie Odin

Odin en De Nieuwe
Band, beide 35 jaar

Odin wordt
een community

Tekelioglu,
een Turks bio-dorp

Natuurlijk kan het

Odin



Odin bestaat 35 jaar en is de grootste biologische foodcoop van Nederland. De coöperatie is eigendom van meer dan 7.500 leden en hun aantal groeit snel. Leden betalen maandelijks een bijdrage en krijgen daarvoor ledenvoordeel. Odin leden hebben inspraak in het beleid van de coöperatie via de ledenraad. Odin heeft 21 winkels, een groothandel (met distributiecentra in Marum en Geldermalsen) en een bezorgdienst. Daarnaast heeft de coöperatie een eigen imkerij en boerderij. Alles 100 % biologisch en het liefst biodynamisch.

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

Redactie: Mari den Hartog, Gracie Kluijtmans, David Egelmeers (eindredactie).

Vormgeving: Oscar van den Boezem (Buro Laga).

Met medewerking van: Muriel Bakker, Fiep van Bodegom, Theo Boon (Odin), Merle Koomans van den Dries (Odin), Janneke Meijer (Odin), Marina de Smit (Odin), Krista van de Steeg (Odin), Welmoed Wijma (Odin) en Jos Willemse (Odin imker).

Herfst 2018

inhoudsopgave

Nieuwe Odin directie <i>Fiep in gesprek met Merle en Theo</i>	4
Toekomst zaaien	8
Pompoenen <i>Uithollen, versieren en opeten</i>	9
Zomer in de bijenkorf	10
Tekelioglu, een Turks bio dorp	12
Herfstrecepten <i>Koken met Janneke</i>	16
Henk de Haan van De Nieuwe Band <i>"We kunnen zoveel van elkaar leren"</i>	18
Geschiedenis Odin en De Nieuwe Band	20
Proef de herfst <i>De mooiste producten</i>	22
Recept	24

Voorwoord

Dit jaar is het 35 jaar geleden dat zowel Odin als De Nieuwe Band werden opgericht. Interessant natuurlijk dat twee organisaties van idealistische doeners, die allebei in 1983 vanuit verschillende impulsen aan dezelfde klus begonnen, besloten om samen verder te gaan. Twee keer 35 jaar levenservaring, ervaring in pionieren, volharden, vallen en weer opstaan. Samen 70 jaar aan verhalen, belevenissen, verdrietige momenten en gloriëdagen, en toevallige ontmoetingen die leiden tot duurzame relaties. Een geschiedenis van heel veel mensen die kortere of langere tijd met ons meelopen en de schouders eronder zetten. Met als verbindende factor de idealen. Idealen van oprichters. Van medewerkers. Van afnemers. Maar ook van leveranciers, zoals het Duitse Rapunzel, met hun project in het Turkse dorp Tekelioglu.

De idealen van 35 jaar geleden zijn nog steeds actueel. Of misschien zelfs wel actueler dan ooit. Aan ons de eer en de opdracht om die idealen verder te verwezenlijken. Laten we virtueel het glas heffen op onze verjaardagen en daarna samen lekker verder gaan waar we gebleven waren. Ik wens ons allen een mooie nieuwe levensfase toe en uiteraard een fijne herfst!



Merle Koomans
van den Dries
Directeur Odin



"Onze waarden en
uitgangspunten blijven
natuurlijk hetzelfde"

Nieuwe Odin directie

Fiep in gesprek met Merle en Theo



door:
Fiep van
Bodegom

Al 35 jaar levert Odin eerlijke voeding aan winkels, consumenten en zakelijke klanten. Belangrijkste doelstelling daarbij is een gezonde, schone en leefbare aarde en een eerlijke verdeling van opbrengsten. Wat ooit begon als groothandel in biodynamische producten is nu een coöperatie met ruim 7.500 leden, 21 winkels, ruim 500 medewerkers, een bezorgdienst, een imkerij, een boerderij met zaadveredeling en een academie. Per 1 juli hebben Theo Boon en Merle Koomans van den Dries het stokje overgenomen van de twee mannen van het eerste uur, Koos Bakker en Ben Gevonden. Merle en Theo vertellen wat de plannen zijn voor de komende jaren.

Hoe zijn jullie begonnen bij Odin?

Theo: "Ik ben in 1996 bij Odin begonnen. Ik was toen al natuurvoedingswinkelier en daarnaast begonnen met een importbedrijf voor biologische producten uit Marokko. Koos Bakker, die ik kende als leverancier, had daar lucht van gekregen en kwam langs om te vragen of ik niet voor Odin wilde werken."

Merle: "Ik kwam in 2005 bij Odin. Toen begonnen we met de winkels. Er was een logo, een folder en een ontwerp voor de pui, dat was het wel. Ik begon als assistent-formulemanager om mee vorm te geven aan de winkels."

Jullie zijn per 1 juli de nieuwe directie van Odin. Wat betekent dat voor de koers van de coöperatie?

Merle: "Echte koerswijzingen gaan er niet komen, we bouwen graag voort op het werk van onze voorgangers. Wel moeten we meebewegen met de tijd en onze boodschap nog krachtiger neerzetten. Met onze eigen boerderij met zaadveredeling zorgen we ervoor dat er diversiteit blijft en boeren een keus hebben. Je kunt over dit soort dingen praten, maar als je niets doet,

zijn we over 20 jaar totaal afhankelijk van de grote zaadfirma's. Zo worden eigenlijk alle onderwerpen aangepakt, dat is het mooie aan Odin: gewoon doen. En zo blijven we werken."

Theo: "Onze waarden en uitgangspunten blijven natuurlijk hetzelfde. We hebben onze roots in de antroposofie en de biodynamische landbouw. Hoe kun je die waarden zo brengen dat er nog meer mensen door aangesproken worden?"

Hoe zit dat met het ledensysteem van Odin?

Theo: "Het idee van de coöperatie is eigenlijk een voortzetting van het idee van de groente- en fruitabonnementen waar Odin groot mee is geworden. Bij het abonnement betaal je vooruit, waardoor je betere afspraken met telers kunt maken en weet dat je kosten gedekt zijn. We hebben dat nu doorgezet in het ledensysteem, waarbij leden elke maand een aanbetaling doen op de boodschappen die ze nog moeten doen, waarmee de winkel haar huur en andere kosten kan betalen. In ruil daarvoor betalen zij een lagere prijs aan de kassa. Ze hebben immers al een deel van ►



Merle Koomans van den Dries (1970)

Volgde na een studie vormgeving en communicatie een opleiding aan de biodynamische land- en tuinbouwschool Warmonderhof. Ze begon in 2005 bij Odin om de winkelformule mede te ontwikkelen. Inmiddels is ze verantwoordelijk voor alle verkoopactiviteiten van Odin, de marketing en medewerkerszaken. In haar vrije tijd is ze fervent roeier.

Theo Boon (1961)

Volgde ook een opleiding aan de Warmonderhof, studeerde agrarische economie in Wageningen en was biowinkelier. Hij begon in 1996 als verkoper bij Odin en is nu verantwoordelijk voor de leveranciers, logistiek en ict. Met zijn gezin woont hij in Brabant waar hij ook zijn eigen groente verbouwt.

hun boodschappen betaald.”

Merle: “Hoe mooi is het dat de mensen die onze producten eten ook de verantwoordelijkheid nemen voor productie en transport? Het is een kleine moeite om iets vooruit te betalen dat je toch wel nodig hebt. Zo zorgen onze leden voor stabiliteit en groei van de coöperatie.”

Afgelopen jaar zijn Odin en De Nieuwe Band gefuseerd, waarom?

Theo: “Onze winkels waren al een grote klant van droogwareleverancier De Nieuwe Band. Nu de activiteiten van De Nieuwe Band met die van Odin zijn samengevoegd, hebben we het hele boodschappenassortiment compleet, van versproducten tot droogwaren. De Nieuwe Band staat echt voor kwaliteit van droogwaren, met goed toezicht op de leveranciers.”

Merle: “Bij De Nieuwe Band zijn daar mooie voorbeelden van. Je kunt bijvoorbeeld boekweit uit China halen, maar je kunt ook boekweit in Zuid-Duitsland inkopen. Dan betaal je misschien iets meer, maar het draagt wel bij aan meer biodiversiteit in de buurt en minder foodmiles.”

Gaat de biologische speciaalzaak ten onder aan het succes van bio-producten in de reguliere supermarkten?

Theo: “We zijn heel blij met de verspreiding van bio. Ik heb het er wel met winkeliers over, die voelen natuurlijk de competitie heel erg. Maar ik denk ook dat we hebben bereikt wat we wilden, namelijk dat biologisch voedsel gemeengoed is geworden.”

Merle: “Nou, half Nederland weet nog steeds niet zo veel van bio-producten. Maar we zijn wel flink de goeie kant op geschoven. Alle gif dat niet wordt gebruikt doordat mensen biologisch kiezen, is natuurlijk meegenomen. Maar in de economische samenwerking is er nog niet zoveel veranderd. Als op bio dezelfde prijsdruk blijft als op regulier, dan zullen bio-boeren hun manier van werken steeds meer moeten aanpassen en dat belooft weinig goeds. Wil je echt die transitie doorzetten, dan moet dat ook op economisch gebied, in eerlijke handel met goeie werkomstandigheden.”

Wat kan er nog beter?

Theo: “Verpakkingen. Aan het verpakkingsprobleem moeten we de komende jaren echt werken.”

Merle: “Sommigen zeggen: ‘plastic is slecht en papier is goed’, maar zo makkelijk is het helaas niet. Als je plastic kiest dat is gemaakt van bijvoorbeeld maïszetmeel, moet je ook weer een afweging maken. Wil je landbouwgrond gebruiken voor verpakkingsmateriaal? En wil je GMO-technieken in de zakjes van bio-plastic hebben? We zijn nu net overgestapt op papier van landbouwafval. Ook hebben we in de winkels katoenen agf- en broodzakjes, daar zijn er ontzettend veel van verkocht en die kun je hergebruiken. We hebben een experiment in onze winkels waarbij mensen kunnen kiezen tussen kerstomaatjes in plastic bakjes of ze zelf afwegen. Helaas gaan klanten vaak voor het gemak en kopen ze toch die plastic bakjes.”

Zijn er meer plannen voor de komende jaren?

Theo: “Meer leden werven. En we hebben een wensenlijst met plaatsen waar we graag nieuwe winkels willen openen.”

Merle: “Waar we uiteindelijk naar toe willen groeien is een community van mensen die een bepaalde kwaliteit van leven en dus ook voeding voorstaan. Onze rol daarbij is het verzorgen van de boodschappen en daarmee ook zorgen voor bijvoorbeeld boeren, bijen en landschap. Je kunt alles alleen zakelijk bekijken. De één produceert, de ander consumeert en wij zorgen ervoor dat alles van A naar B komt en dat het geld klopt. Maar dat kan allemaal leuker. Je kunt geïnspireerd raken, nieuwe dingen leren en meer van elkaar te weten willen komen. Daar valt nog een hele wereld te ontdekken. We hebben nu al klanten die bloembollen planten bij boeren waar bijen staan. Dat is niet puur zakelijk, wel super nuttig en belangrijk en ook gewoon leuk.”

"Odin wordt een community"



EKO-keurmerk voor alle Odin winkels

Het EKO-keurmerk op voedingsmiddelen bestaat al ruim 30 jaar. Sinds een paar jaar kunnen ook winkels het keurmerk krijgen. Om hiervoor in aanmerking te komen moet het assortiment van een winkel voor minimaal 90 % biologisch zijn. Daarnaast moet een winkel extra doelen hebben op het gebied van duurzaamheid. Ook onze winkels hebben het EKO-keurmerk. Met een gemiddelde van 98 % aan biologisch voldoen ze ruimschoots aan de norm van het keurmerk. Daarnaast hebben onze winkels ook extra doelen:

- Verminderen van het aantal broodzakken.
- Overschakelen van FSC--kantoorpapier naar papier gebaseerd op landbouwafval.
- Inzamelen van kurken en het verwerken daarvan tot nieuwe producten.
- De hoeveelheid vlees en vis die vanwege de houdbaarheid afgeprijsd moet worden willen we verminderen met 25%. Het totaal aan producten dat we in verband met de houdbaarheid moeten afprijzen willen we verminderen van 8% naar 6%.

Landelijke EKO-week
8 t/m 14 oktober.
Kijk op eko-keurmerk.nl.



Welke toekomst wil jij zaaien?

Samen zaaien heeft iets magisch.

Zaai mee op biodynamische Odin boerderij de Beersche Hoeve. Beleef het oergebaar dat aan de basis staat van ons voedsel. Hoor waarom een grote diversiteit aan vrije zaden van levensbelang is voor consumenten en voor de landbouw.

Wanneer	27 oktober, 14.00 - 17.00 uur.
Waar	Parkeerplaats aan Dr. Jan van de Mortellaan 3, Oost-, West-, en Middelbeers (Noord-Brabant). Tegenover de ingang van landgoed De Baest.
Wat	Samen zaaien van wintergraan, rondleiding op boerderij De Beersche Hoeve, incl. bijenkasten. Afsluiting met koffie, thee en wat lekkers.
Aanmelden	Niet nodig.

Deze activiteit vindt plaats in het kader van de landelijke actie Toekomst Zaaien.

Kijk voor meer activiteiten op toekomstzaaien.nl.





door:
Gracie Kluijtmans

Een groentesoort die echt bij de herfst en het oogstfeest hoort is pompoen. Oranje pompoenen zijn weer overal te verkrijgen en worden later in het seizoen ook gebruikt voor Sint Maarten en Halloween. Maar je hoeft natuurlijk niet tot eind oktober te wachten om een pompoen om te toveren tot een gezellig lichtje voor tuin, vensterbank of balkon. Je kunt bijvoorbeeld een gezicht uitsnijden, maar herfstbladeren of dieren kunnen ook heel goed. Leuk om samen met kinderen te doen!

Uithollen, versieren & opeten

Snijd om te beginnen het deksel van de pompoen. Schraap daarna met een lepel de pompoen leeg. De zaden kun je eventueel drogen en in de lente zaaien zodat je volgende herfst je eigen pompoenen kunt gebruiken. Het vruchtvlees doe je alvast in de pan voor een lekker soepje.

Wat je nodig hebt:

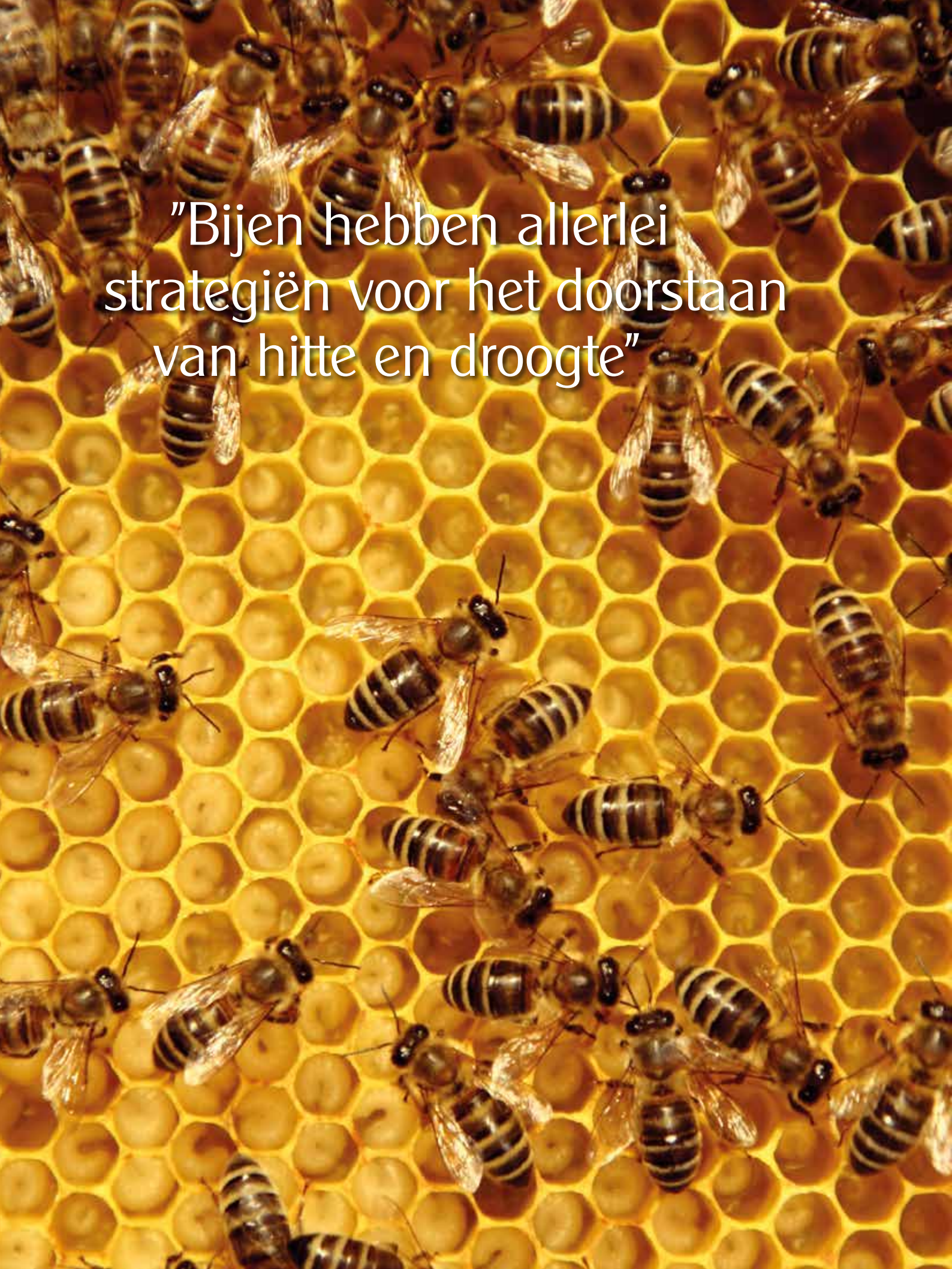
- * Scherp mes met spitse punt
- * Stevige lepel
- * Mooie pompoen
- * Creatieve mindset

Zorg dat de randen ongeveer een centimeter dik blijven. Bepaal dan waar je de schil wilt inkerven of teken dit uit op de buitenkant. Je kunt er voor kiezen om alles weg te halen zodat er echt een opening zichtbaar wordt. Maar een dun laagje overhouden geeft ook een sfeervol licht. Als de pompoen klaar is kun je er een waxinelichtje in zetten en de deksel er weer op doen.



Maak van het vruchtvlees een lekkere soep, dek de tafel met de versierde pompoen en geniet van beide.



A close-up photograph of a honeycomb, showing the hexagonal cells in a warm, golden-yellow hue. Numerous bees, with their characteristic black and yellow striped abdomens and translucent wings, are scattered across the surface of the honeycomb. Some bees are in motion, while others are stationary. The text is overlaid on the upper portion of the image.

"Bijen hebben allerlei
strategiën voor het doorstaan
van hitte en droogte"

Zomer in de bijenkorf

Ook voor Odin imker Jos was de afgelopen hete en droge zomer bijzonder om mee te maken. Wat voor impact had dit bijzondere weer op de bijen? En hoe kijkt hij terug op onze jaarlijkse Meimaand Bijmaand?

Bijen in de hitte

“Tot mijn verbazing zijn de Odin bijenvolken die we bij 15 bedrijven hebben staan, goed de hitte en droogte van de afgelopen zomer doorgekomen. Bijen hebben allerlei strategieën voor het doorstaan van zulke omstandigheden. Prioriteit voor bijen is het broed, waar de bijenlarven groeien. Dat mag niet te heet worden. Bijen gaan tijdens hete dagen bijvoorbeeld op de buitenkant van de kast zitten, zodat er binnen meer ruimte ontstaat. Of ze gaan bij de ingang zitten en creëren tocht door met hun vleugels te wapperen. Soms brengen ze water naar binnen ter afkoeling. Een volk bij fruitbedrijf Fruitweelde heeft zelf een gat gemaakt in de korf voor extra ventilatie! Gelukkig worden de broednesten nu weer kleiner, zodat ze die minder intensief hoeven te verzorgen. De droogte zorgde wel voor minder diversiteit in bloeiende planten. Het is even afwachten wat de consequentie daarvan is voor de gezondheid van de volken op de langere termijn.”

Augustus betekent einde voor mannetjesbijen

“Begin augustus hadden we weer de jaarlijkse darrenslacht, waarbij alle mannetjesbijen, de darren, gedood worden. Darren kunnen zelf geen voedsel verzamelen, dat krijgen ze van de vrouwtjes, de werksters. Omdat de resterende darren na het bevruchten van de koninginnen geen functie meer hebben, worden ze gedood door de werksters. Meestal door ze voedsel te onthouden. Je kunt ze dan in grote hoeveelheden dood aantreffen in de kasten of de omgeving daarvan.”

Heerlijke honing van luizen en rottend fruit

“Dat er minder bloemen zijn door de hete en droge zomer leidt er toe dat bijen hun zoetheid vaker uit andere bronnen halen. Uit rottend fruit bijvoorbeeld. Er lijkt nu ook wat meer donkere honing te zijn. Dat is

meestal afkomstig van honingdauw, dat plakkerige spul dat je soms op je auto aantreft wanneer die onder een boom staat. Dat wordt afgescheiden door bladluizen. Bijen halen de honingdauw op van de boombladeren en zetten het om in honing die wat donkerder van kleur is. Boshoning is bijvoorbeeld bijna helemaal van honingdauw gemaakt. Die heeft zijn geheel eigen heerlijke smaak.”

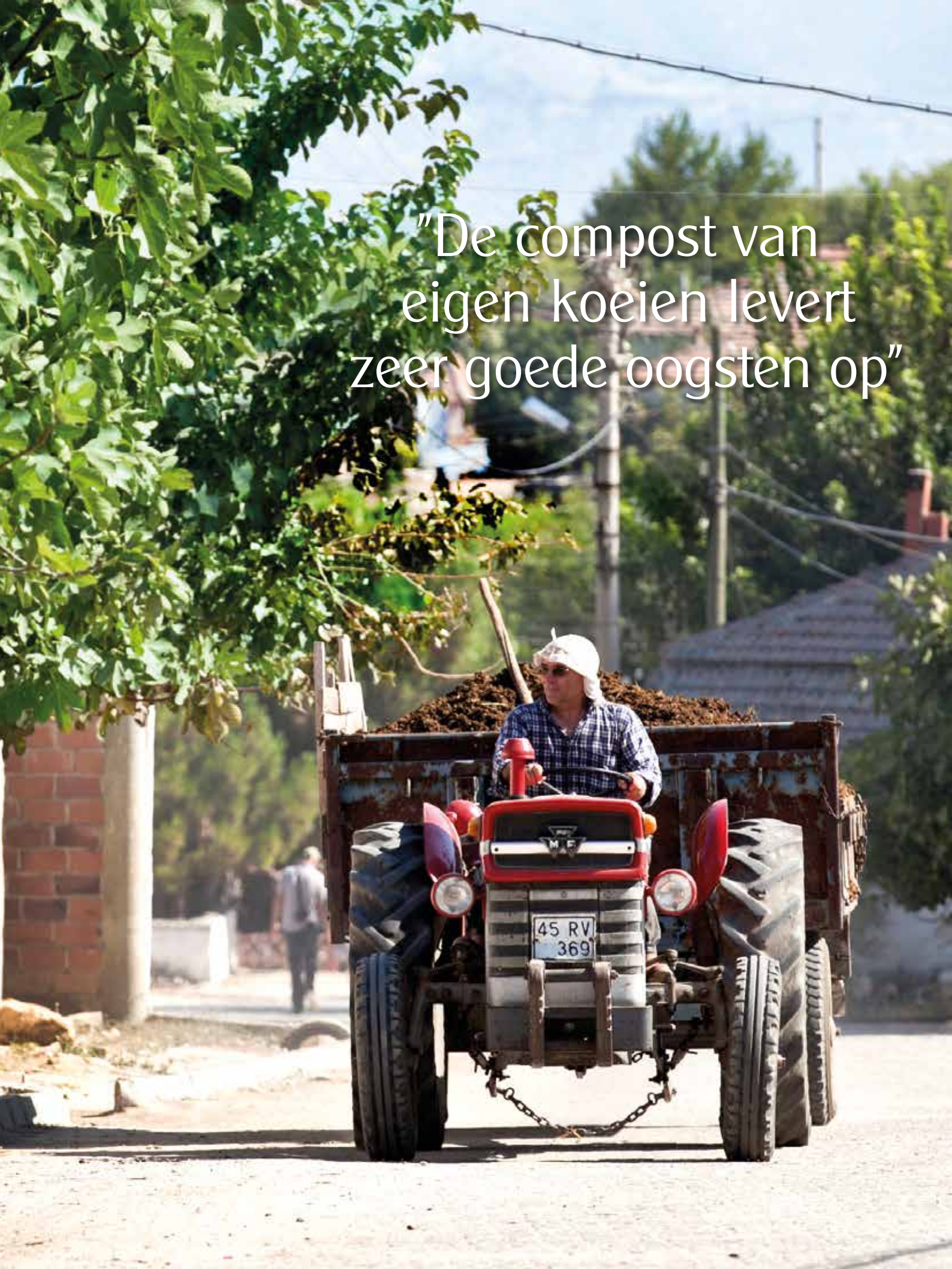
‘Ik leer dat er hoop is voor de bijen’

“Ik kijk met plezier terug op de Meimaand Bijmaand. Er waren veel bezoekers bij de bijenfilm-vertoningen in het land, maar ook bij onze rondleidingen op het dak van de Kunsthal in Rotterdam bij onze bijenkasten. Wat me ontroerde was een oude man die zei: ‘Ik ben mijn hele leven al imker, maar wat ik hier leer is dat er nog hoop is voor de bijen’. Die man ging blij weg.”



Jos Willemse
Odin imker

“De compost van
eigen koeien levert
zeer goede oogsten op”



Tekelioglu, een Turks bio-dorp

In West-Turkije, vlak bij de stad Izmir, bevindt zich de Salihli regio. Dit is een gebied met een typisch mediterraan klimaat en wordt ook wel 'Sultanaland' genoemd. Midden in deze regio ligt een bijzonder dorp, waar 80 boerenfamilies biologisch en biodynamisch werken én leven. Hier komen de biodynamische sultanarozijnen van De Nieuwe Band vandaan. Maak kennis met Tekelioglu, een heus Turks biodorp!



door:
Welmoed Wijma

Een toevallige ontmoeting

Dertig jaar geleden ontmoetten de burgemeester van dit dorp en de oprichter van de Duitse biologische groothandel Rapunzel, Joseph Wilhelm, elkaar bij toeval. De burgemeester was op bezoek bij de Turkse minister van landbouw omdat hij zich grote zorgen maakte over de milieuproblemen rondom het dorp. Door het gebruik van kunstmest en pesticiden namen de oogsten rond Tekelioglu af en was de vis nagenoeg verdwenen uit het meer naast het dorp. Aangezien de visserij een belangrijke voedsel- en inkomstenbron was voor de bewoners, was dit een serieus probleem. Niet alleen hun inkomsten gingen achteruit, de dorpingen moesten ook met lede ogen aanzien dat samen met de vis ook de vogels verdwenen. En zo langzaam alle leven uit het meer verdween.

Joseph Wilhelm zat die dag ook in de wachtkamer van de minister. Hij was hier om te praten over de mogelijkheden van biologische landbouw in Turkije. Voor zijn groothandel was hij op zoek naar goede, biologische ingrediënten en die waren er destijds bijna niet in Turkije. Dit bracht de minister op een idee en hij bracht beide mannen met elkaar in contact. Het begin van een mooie en langdurige samenwerking tussen Rapunzel en het dorp!

Vruchtbare samenwerking

Door deze samenwerking is er veel veranderd in en rondom Tekelioglu. Inmiddels werken er

maar liefst 80 boerenfamilies 100% biologisch en deels ook biodynamisch. Er worden niet alleen druiven geteeld, maar ook tomaten, katoen, pepers, tarwe, gerst en nog een aantal andere gewassen. Dit doen ze om de diversiteit te bevorderen en zodat ze niet afhankelijk zijn van de opbrengt van een specifiek gewas. Een belangrijk onderdeel voor de boeren is het houden van zo'n 600 koeien, waarvan de mest gecomposteerd wordt. Dit levert bijzonder goede compost op, die voor alle projecten van Rapunzel in Turkije gebruikt wordt.

De gevolgen van de omschakeling naar biologische landbouw zijn overal duidelijk zichtbaar. Zo is de visstand in het Gölumeer volledig hersteld en zijn de oogsten goed. Het gebied is zelfs uitgeroepen tot nationaal beschermd gebied én waterwingebied. De boeren verwerken de melk nu tot allerlei zuivelproducten. En in het dorp is een winkel waar biologische producten en biologisch brood van eigen verbouwde tarwe verkocht worden. Allard ten Dam, verantwoordelijk voor de inkoop van de gedroogde zuidvruchten van De Nieuwe Band, bezocht het dorp een aantal jaren geleden en was erg onder de indruk. "Mooi om te zien dat een deel van de jongeren nu weer perspectief ziet, in het dorp blijft en besluit om het boerenbedrijf van de ouders voort te zetten."

Van het land naar ons keukenkastje

Hoe wordt een druif een rozijn? En hoe komen de gedroogde vruchtjes uiteindelijk in de ►



Het meer waar 30 jaar geleden alle leven uit verdwenen was, is een prachtige plek geworden met bloemen, vogels en veel vis. Niet alleen de natuur is erop vooruitgegaan, ook in het dorp zelf is veel veranderd. Er is een school gekomen, een speelplaats, verharde wegen en een dorps huis.

"Mooi om te zien dat een deel van de jongeren nu weer perspectief ziet."

winkel en in onze keukenkastjes terecht?

Sultanarozijnen worden van witte druiven gemaakt. De druiven-ranken groeien in de omgeving van het dorp en worden bemest met compost van eigen koeien. Dit klinkt misschien heel gewoon, maar het gebruik van compost is vrij ongebruikelijk in Turkije en deze compost van eigen koeien levert zeer goede oogsten op. Als de druiven op hun best zijn, worden ze geplukt en op grote doeken te drogen gelegd op het veld. Eenmaal gedroogd worden de sultana's vanuit Salilhi naar het nabij gelegen Ören gebracht. Hier worden de rozijnen verder verwerkt. De steeltjes en vuiltjes worden verwijderd door de rozijnen op trillende platen te leggen, waarna ze verder gesorteerd worden op grootte. Daarna worden ze gereinigd, gedroogd en lichtjes gesprayd met biologische zonnebloemolie. Hiermee wordt voorkomen dat de rozijnen aan elkaar plakken. De sultanarozijnen gaan dan rechtstreeks vanuit Izmir per vrachtwagen naar Nederland. Op de inpakafdeling van Odin in Marum worden ze in zakjes verpakt en van daaruit gaan de sultanarozijnen naar de winkels!

Het Turkijeproject van Rapunzel

Het Tekelioglu-project is een van de vele projecten van Rapunzel in Turkije. Niet alleen de Demeterrozijnen, ook de biologische rozijnen, abrikozen en vijgen van De Nieuwe Band zijn afkomstig van Rapunzelprojecten in Turkije. Alle boeren kunnen rekenen op een eerlijk loon, sociale voorzieningen en deskundige begeleiding. Rapunzel zet zich in om de gehele familie de fijne kneepjes van de biologische landbouw bij te brengen en biedt ook de vrouwen scholing aan op dit gebied.

Rapunzel is de enige organisatie in Turkije die 100% biologisch werkt. Het bedrijf heeft een groot team van landbouwingenieurs die de boeren intensief begeleiden. Ze zijn op cruciale momenten aanwezig voor advisering en controle op de kwaliteit. Niet alleen de boeren, maar ook de fabrieksarbeiders in Izmir krijgen een goede ondersteuning van Rapunzel. Alle medewerkers krijgen een ziektekostenverzekering, een pensioenregeling en gratis warme lunch. De werkruimtes voldoen allemaal aan de Duitse gezondheids- en veiligheidsstandaarden. Van het Tekelioglu project plukken zowel de werknemers als de consumenten de vruchten!



"Als de druiven op hun best zijn,
worden ze geplukt en op grote
doeken te drogen gelegd op het veld"





Koken met Janneke

"Koken is één van mijn grootste passies, naast motorrijden en basgitaar spelen. Fotograferen trouwens ook. Echt gaaf dus dat ik voor Odin recepten mag maken en fotograferen! Ik werk trouwens ook op de consumentenservice van Odin. Dus wie weet krijg je mij aan de lijn als je belt"

Roze pitabroodjes met bier en bietjes

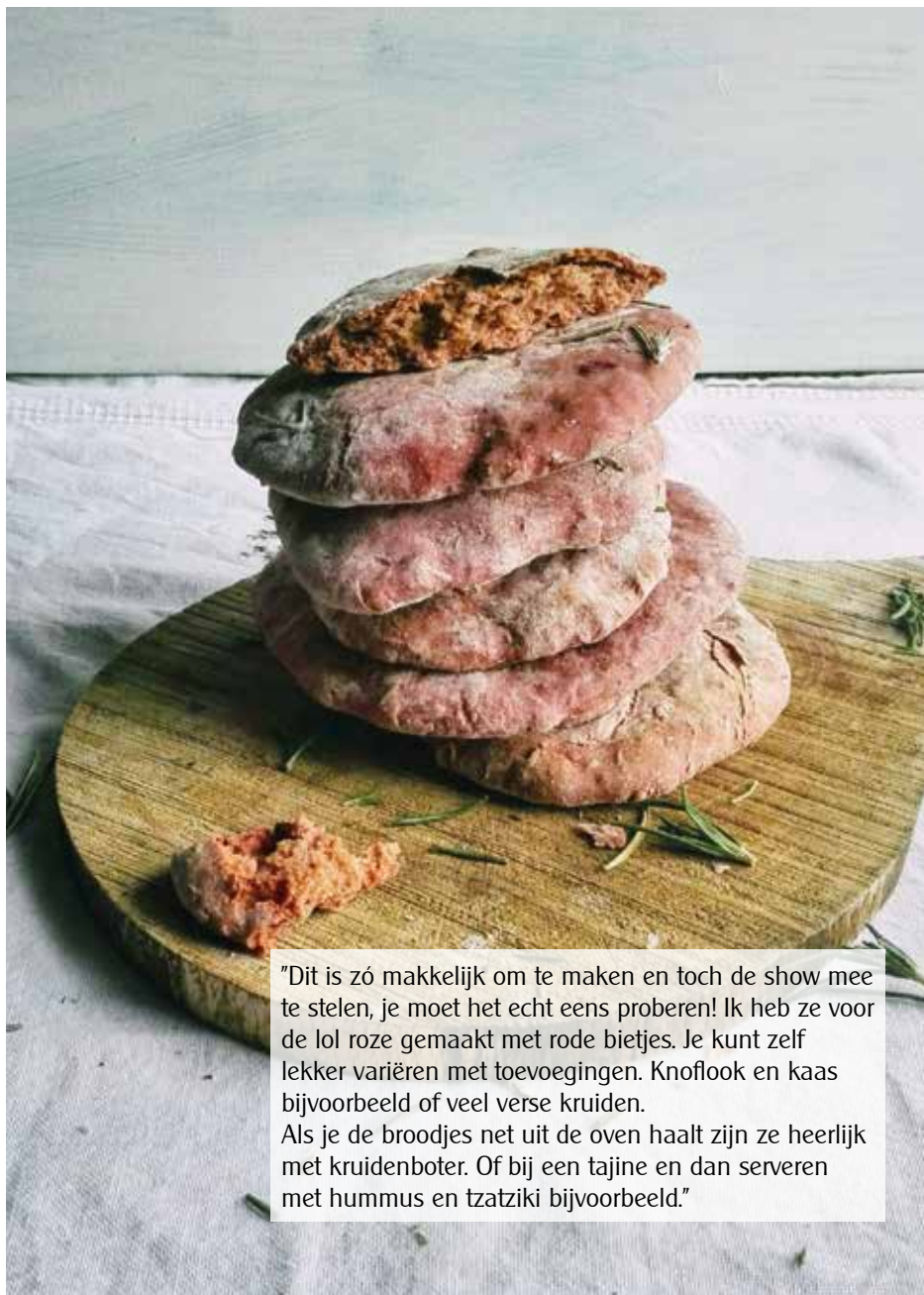
Bierbrood met broodbier! Veel beter wordt het niet. Brood kun je natuurlijk bakken met bier. Dus ook met bier dat is gemaakt van brood! Zoals Panem-bier dat is gemaakt van overgebleven brood. Dat is nog eens recyclen!

Ingrediënten voor 8 kleine pita's:

- 400 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 2 tl honing
- 250 ml Panem-broodbier of weizenbier
- een gekookt bietje
- 1 tl zout
- 1 tl karwijzaad
- een paar takjes verse rozemarijn

Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng de gezeefde bloem goed met het bakpoeder, voeg de rest van de ingrediënten toe. Kneed kort tot een deegje, voeg nog wat bloem toe als het te nat is en nog wat bier als het te droog is. Vorm 8 bolletjes zo groot als een pingpongbal en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Druk ze plat.

Schuif ze in de oven en bak een half uur voor knapperige broodjes en iets korter voor zachtere.



"Dit is zó makkelijk om te maken en toch de show mee te stelen, je moet het echt eens proberen! Ik heb ze voor de lol roze gemaakt met rode bietjes. Je kunt zelf lekker variëren met toevoegingen. Knoflook en kaas bijvoorbeeld of veel verse kruiden. Als je de broodjes net uit de oven haalt zijn ze heerlijk met kruidenboter. Of bij een tajine en dan serveren met hummus en tzatziki bijvoorbeeld."

Tajine met pompoen en abrikozen

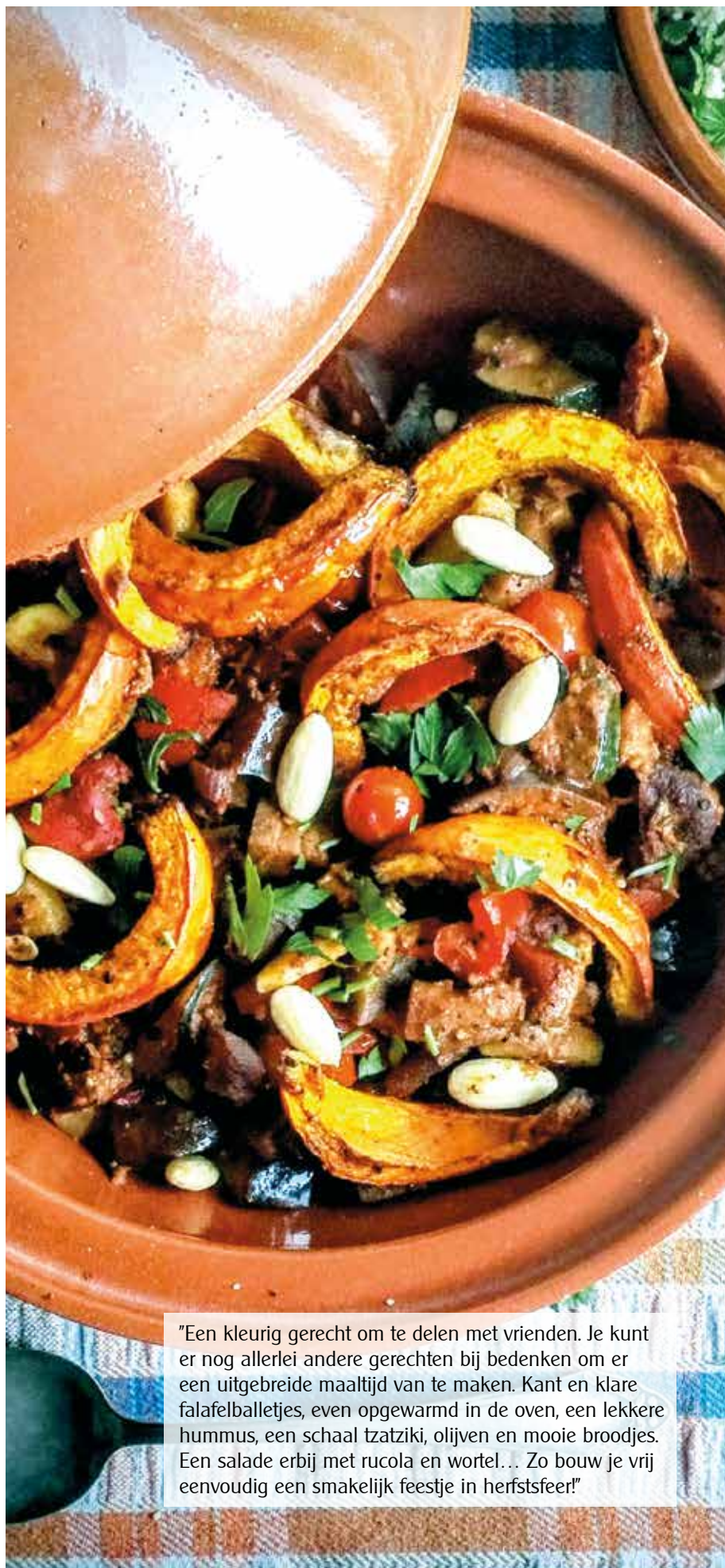
Ingrediënten voor 4 personen

- 1 pompoen
- 4 el olijfolie
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl gedroogde oregano
- 3 rode uien
- 2 tenen knoflook
- 1 aubergine
- 400 g cherrytomaatjes of gehakte tomaten
- 1 el ras el hanout
- 400 g kikkererwten
- 200 g abrikozen
- 1 groene paprika
- zout en peper naar smaak

Bereiding

Zorg voor voldoende kleine broodjes of snijd een stokbrood overlangs door en daarna in stukken.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer en ontpit de pompoen. Snijd de pompoen in smalle parten. Wrijf de parten in met 2 el olie, komijnzaad, paprikapoeder en oregano. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze in 40 minuten gaar. Keer ze halverwege even om. Snijd de uien in halve ringen, de knoflook hak je fijn. Snijd de aubergine en de paprika in stukjes. Fruit de uien langzaam in wat olie in een braadpan of de tajine tot ze licht aangekleurd zijn. Voeg de knoflook, de aubergine, de paprika en de ras el hanout toe en fruit nog even mee met de uien. Doe de cherrytomaten erbij en wat zout en peper. Snijd de abrikozen doormidden en voeg die ook toe aan het prutje. Laat ongeveer een half uur stoven. Spoel de kikkererwten even af in een zeef en doe ze bij de rest. Leg de pompoenparten erop en warm alles nog een paar minuten door met het deksel erop. Rooster tot slot de amandelen een paar minuten in een droge koekenpan en strooi over de groente. Hak de verse kruiden fijn en strooi die er ook over.



"Een kleurig gerecht om te delen met vrienden. Je kunt er nog allerlei andere gerechten bij bedenken om er een uitgebreide maaltijd van te maken. Kant en klare falafelballetjes, even opgewarmd in de oven, een lekkere hummus, een schaal tzatziki, olijven en mooie broodjes. Een salade erbij met rucola en wortel... Zo bouw je vrij eenvoudig een smakelijk feestje in herfstseer!"

“We kunnen
zoveel van
elkaar leren”



Henk de Haan over de geschiedenis van De Nieuwe Band en de fusie met Odin



door:
Muriël Bakker

Dit jaar besloten Odin en biologische groothandel De Nieuwe Band als één bedrijf verder te gaan. De Nieuwe Band is met een assortiment van ruim 3000 producten al jaren een begrip op het gebied van biologische droogwaren en het verpakken hiervan. Net als Odin werd het bedrijf 35 jaar geleden opgericht. Ik spreek met één van de oprichters, Henk de Haan.

De coöperatie werd in 1983 door een groep winkeliers, producenten en medewerkers opgericht. Wat was de aanleiding?

"Nadat het belangrijkste verdeelcentrum in het noorden failliet ging besloot een aantal biologische ondernemers gezamenlijk een verdeelcentrum op te richten, coöperatie De Nieuwe Band. Voor hen was het belangrijk om op een efficiënte manier hun producten geleverd te krijgen. Wij zorgden ervoor dat deze bedrijven en consumentengroepen in Friesland, Drenthe en Groningen een aantal keer per week bevoorrad werden.

Winkeliers kregen in die tijd bulkverpakkingen aangeleverd die zijzelf in kleinere verpakkingen deden voor de consument. Wanneer begonnen jullie met het verpakken van producten?

"Een voorverpakte muesli zoals we die nu kennen bestond toen nog niet. Winkeliers hadden hun eigen recept en maakten de muesli zelf. Na 4 jaar zijn we begonnen met verpakken. Door de jaren zijn we ons hier steeds meer in gaan specialiseren. In eerste instantie ging het om 10 tot 15 producten, zoals rozijnen en hazelnoten. Tegenwoordig worden er ruim 500 verschillende producten door ons verpakt."

In 1995 zijn jullie verhuisd naar de locatie in Marum. Wat betekende dat voor jullie?

"Na 12 jaar waren we enorm gegroeid en geprofessionaliseerd. De nieuwe locatie gaf ons voldoende ruimte om uit te breiden en te groeien. Inmiddels leveren we in heel Nederland en aan diverse internationale klanten. Onze groei danken we ook aan een fantastisch team van gedreven mensen. Maar ook winkels zijn professioneler geworden en er is nu een veel breder aanbod aan producten."

Je bent als chauffeur begonnen. Tegenwoordig ben je verantwoordelijk voor de inkoop. Hoe kwam dit?

"Met de groei ontstond er behoefte aan specialisatie. Omdat ik als chauffeur veel winkels zag werd ik gevraagd om advies over winkelindeling. Vervolgens ging ik mij meer bezighouden met de producten en inmiddels ben ik alweer heel wat jaren verantwoordelijk voor de inkoop."

Welke voordelen zie jij in het samengaan met Odin?

"Samenwerking en het delen van kennis en informatie is belangrijk. We kunnen zoveel van elkaar leren. We zijn erg blij met het besluit om samen met Odin verder te gaan. We leggen zo een goede basis voor de toekomst van waaruit we verder kunnen groeien."



Henk de Haan (66 jaar) woont samen met zijn vrouw in het Westerkwartier, een gebied in Groningen waar ook Marum onderdeel van is. Hoewel hij onlangs de pensioenleeftijd heeft bereikt is hij nog niet van plan te stoppen met zijn werk bij Odin. "De komende tijd houd ik mij rustig bezig met het overdragen van mijn werkzaamheden maar ik wil zeker nog een paar jaar doorgaan" aldus Henk. "Daarna? In de toekomst wil ik mijn eigen groenten telen, gewoon voor eigen gebruik. En wat over is deel ik met burens en vrienden."

Foto: Henk in 1983

Geschiedenis Odin



1983

Odin: de start

Odin start met de drie eigenaren: Frank Dekker en Jan Brilleman, en Koos Bakker als logistiek en commercieel dienstverlener in biologische voeding. Ook Jan Bouwman is bij de start, als zelfstandig boekhouder. Biologische slagerij De Groene Weg is de eerste klant voor wie Odin bestellingen opneemt en uitlevert.

Salamita

Na een reis naar Sicilië start Odin met de import van biodynamische bloedsinaasappelen van boerencoöperatie Salamita. De hechte samenwerking is er tot de dag van vandaag. Alle Odin medewerkers worden als firmant mede-eigenaar van Odin. In eerste instantie 10. Later groeit dit uit tot 23.



1984



Groente-abonnement

Odin start met groente-abonnementen. Odin wil de consument meer verbinden met de seizoenen en het land, de verkrijgbaarheid van verse producten bevorderen en de verkoop van groente en fruit voor de telers stimuleren. Op het hoogtepunt gaan er wekelijks 28.000 tassen de deur uit.

1992

Eerste eigen winkels

De verkoop door biologische speciaalzaken verkeert in zwaar weer door grotere verkoop door supermarkten. Odin neemt drie winkels van de Gimselgroep over onder de naam Estafette. Dit worden de eerste Odin winkels. Deze winkels in Arnhem, Breda en Utrecht bestaan nog steeds. In 2017 worden alle winkels omgedoopt naar Odin.



2000

1983

De Nieuwe Band: de start

Met het inleggeld van winkels en producenten wordt regionale coöperatieve groothandel De Nieuwe Band opgericht in Groningen. Henk de Haan en André Teeuwen leveren vanuit een schuur in Tolbert een totaalpakket aan levensmiddelen: droogwaren, zuivel, groenten, fruit en brood.



1986



De eerste producten van het merk De Nieuwe Band

Vanwege ruimtegebrek verhuist de groothandel naar een groter pand: de oude ESA-busgarage in Marum. De eerste producten, waaronder muesli, worden verpakt onder het merk De Nieuwe Band.

1988

Landelijke distributie

Nadat andere regionale groothandels failliet gaan, gaat De Nieuwe Band voor het eerst winkels buiten de Noordelijke regio beleveren. Eerst in de Achterhoek en Amsterdam, daarna in heel Nederland.

1991

Verhuizing naar nieuwbouwpand

De groothandel neemt haar intrek in een nieuw pand, aan de Noorderringweg in Marum. De eerste inpakmachines worden aangeschaft.



1993

De eerste directie

De omzet in natuurvoedingswinkels stagneert, met als gevolg dat De Nieuwe Band zwaar verlies lijdt. Het 16-koppige medewerkerscollectief is niet in staat om hier adequaat mee om te gaan. Daarom worden er 4 coördinatoren gekozen, die later de directie zullen vormen. Zij weten het tij te keren.

en De Nieuwe Band



Odin imkerij

Vanuit de bezorgdheid om de stand van de bijen en hun belangrijke taak in het ecosysteem besluit Odin een eigen imkerij te starten. Odin imker Jos Willemse helpt biodynamische boeren met advies en het plaatsen van bijenvolken.

2010

Start coöperatie Odin

Op een bijeenkomst in Driebergen richten 111 personen Coöperatie Odin op. Het gehele bedrijf, inclusief onroerend goed, de groothandelsactiviteiten, handelsmerken en de eigen winkels komen in eigendom van de coöperatie.

2012

Beersche Hoeve & Ledenvoordeel

De Beersche Hoeve wordt deel van de coöperatie. Op de boerderij worden vrije en zaadvaste rassen ontwikkeld. Alle Estafette winkels gaan de naam Odin voeren en werken met het ledenvoorsysteem.



2016

Nieuwe directie

Jan Brilleman en Koos Bakker nemen afscheid van Odin. Frank Dekker deed dit al in 2003. Er komt een nieuwe directie onder leiding van Merle Koomans van den Dries en Theo Boon, die beiden al jaren bij Odin werken.

2018

2018

De Nieuwe Band en Odin gaan samen

Het bedrijf Odin De Nieuwe Band maakt deel uit van Coöperatie Odin. We hebben meer dan 500 medewerkers, 2 distributiecentra (Geldermalsen en Marum), 21 winkels, een bezorgdienst, meer dan 250 afhaalpunten, een eigen imkerij en een boerderij. Meer dan 7.500 mensen zijn lid van de coöperatie.

1994



100% biologisch

De Nieuwe Band besluit om vanaf nu alleen nog 100% biologische producten op te nemen. Elk niet-biologisch product wordt vervangen door een biologisch alternatief.

1998

Ander bestuur coöperatie

De producenten stappen uit de coöperatie. Het bestuur van de coöperatie wordt vanaf nu gevormd door de directie.

2004

Uitbreiding bedrijfsruimte

Het pand wordt verbouwd en de ruimte wordt hiermee verdubbeld naar 2.300 m². De inpakafdeling wordt 5 keer zo groot.



2013

Biologisch in de supermarkt

Het pand en de inpakruimte worden verder uitgebreid. De omzet stijgt bovengemiddeld. Maar omdat vlak daarna supermarkten massaal biologische producten gaan verkopen volgt er een enorme omzetzaling bij de natuurvoedingswinkels en daarmee ook van groothandel De Nieuwe Band.

Eten om te delen

Al 35 jaar werken wij aan een gezonde, schone en leefbare aarde. Vermarkten we goed en lekker eten met respect voor dier en bodem. Werken we met vaste telers en maken eerlijke afspraken. Ons 35-jarig bestaan vraagt om een feestje. En een feestje vier je natuurlijk samen. Bijvoorbeeld met vrienden, collega's of familie. En natuurlijk met goed, puur, onbehandeld, gifvrij eten om te delen.



Pompoen

Pompoen wordt volop geoogst in de herfst. Het is een heerlijke vrucht die zowel met als zonder schil gegeten kan worden. Na bereiding heeft pompoen een zoete smaak en een bijzondere, iets vlezige structuur. De groente is heerlijk in veel gerechten en ideaal om mee te variëren. Janneke heeft er een heerlijk tajine van gemaakt met gedroogde abrikozen en verse kruiden. Een verwarmend gerecht dat je graag deelt.



Verse kruiden

Onze verpakte verse kruiden komen uit Italië en worden direct na de pluk gewassen en verpakt. Maak verse hummus van kikkererwten en koriander, of verwerk verse peterselie en munt in een tajine. De Italiaanse mix van kruiden is heerlijk door een pastasaus of in een snelle omelet met mozzarella en gedroogde tomaat. Handig om in huis te hebben voor als je (onverwachte) gasten krijgt.



Gedroogde abrikozen

De biologische abrikozen van De Nieuwe Band zijn in de Turkse zon gedroogd. Met de telers worden ieder jaar weer nieuwe prijsafspraken gemaakt. Al sinds 1985 komen deze abrikozen van het Hand-in-Hand project van Rapunzel. Lekker uit het vuistje, maar zeker ook in Oosterse gerechten zoals tajine.

Panem bier

Dit lichte bier (2,2% abv) met een klein bittertje is gebrouwen uit biodynamisch speltbrood wat net niet meer voor verse verkoop geschikt was. Daarmee is een fantastisch lekker bier gebrouwen door bierbrouwer Warmenbol. Met het drinken van dit bier draag je direct bij aan minder voedselverspilling. Ongefilterd, ongepasteuriseerd tafelbier van lage gisting.



Koffie van De Nieuwe Band



De biologische koffie van De Nieuwe Band is afkomstig van kleinschalig werkende koffiecoöperaties. De koffie zit in een biobased verpakking en is gemaakt uit hoofdzakelijk natuurlijke grondstoffen. We hebben 3 soorten filterkoffie en 2 soorten bonen van De Nieuwe Band in ons assortiment opgenomen. Ga jij voor de cafeïnevrije filterkoffie Arabica of voor de pittige donkergebrande bonen van de Espresso Classico?

Hollandse appels

Bij Odin werken we al jaren met vaste telers en daar maken we eerlijke prijsafspraken mee. Rein Mantel uit Biddinghuizen is één van hen. Ook dit jaar levert hij weer de lekkerste appels die zonder gif en op hun eigen tempo hebben mogen groeien en afrijpen. Janneke weet er wel raad mee en heeft verschillende van haar lekkerste recepten op onze site gezet. We zijn benieuwd naar jouw favoriete appelrecept. Deel 'm via #oogappel op social media.



Ongezwavelde rozijnen

Deze biodynamische Sultana-rozijnen zijn afkomstig uit de buurt van Izmir. Onbewerkt, ongezwaveld en natuurlijk gifvrij. Je kunt ze zo uit je vuistje eten, delen of verwerken in je eigen appeltaartrecept. Maar ze geven ook een bijzondere twist aan een zuurkoolschotel. Of doe een stapje terug in de tijd en maak broodpudding van sneetjes oud brood, rozijnen, eieren en suiker.



Kijk voor meer mooie producten op odinbezorgdienst.nl.

Paddenstoelen

De herfst is het seizoen waarin de paddenstoelen 'als paddenstoelen uit de grond schieten'. Bijzonder is dat het geen planten zijn, maar het vruchtlichaam van een schimmel waarvan het grootste deel zich onder de grond bevindt.

Kastanjechampignon

De kastanjechampignon heeft een bruine hoed met een licht nootachtige smaak en stevig vruchtvlees. Hij bevat minder vocht dan zijn broertje de witte champignon. Daardoor slinkt hij minder tijdens het koken. Door hun stevigheid kun je kastanjechampignons ook langer bewaren dan witte champignons.



Oesterzwam

De oesterzwam wordt ook wel omschreven als vegetarische biefstuk. Het vruchtvlees is zacht en wit en heeft een stevige bite. De smaak is heerlijk romig en licht pittig. De steel is ook eetbaar maar iets taai. Ook de oesterzwam verliest weinig vocht wanneer hij gekookt wordt.



Shii-take

De shii-take groeit oorspronkelijk op bomen en wordt al honderden jaren gebruikt in de Japanse keuken. Deze paddenstoel heeft een platte hoed met een bruine kleur en een crème kleurige steel. Hij is zeer aromatisch en heeft een krachtige nootachtige en kruidige smaak.



Paddestoelenmix

Wil je ze allemaal in één keer proberen? In onze paddestoelenmix tref je ze alle 3 aan. Wil je wat meer exotische paddenstoelen proberen? Wacht dan tot eind oktober wanneer het paddenstoelen-seizoen in de winkels pas echt losbarst



Janneke: "Dit klinkt toch net effe lekkerder dan gekruide ahornsiroopkoffie, hè? Ik maak dit wel eens voor bij een herfstkampvuur na een dagje tuinwerk met mijn burens. Ik maak dan een thermoskan vol. Succes verzekerd!"

Ingrediënten per persoon:

- 1 el ahornsiroop
- 1 volle tl cacaopoeder
- 100 ml (kokos)melk
- 1 mespunt cardamom
- 1 mespunt kruidnagel
- 1 mespunt nootmuskaat
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 dubbele espresso of 100 ml heel sterke koffie van echt goede bonen

Om te garneren:

- geklopte slagroom
- kaneelpoeder
- cacaonibs of hagelslag
- kokosrasp

Bereiding

Doe een lepel ahornsiroop in een lekker grote mok en meng dit tot een papje met de kokosmelk en de specerijen. Schenk de koffie erop en roer even goed door. Maak af met een toef slagroom en wat kaneelpoeder. Of laat je gaan en versier je latte met allerlei andere frutsels zoals geraspte kokos of (witte) chocolade en cacaonibs.

Spiced Maple Latte

