



Ontmoeting tussen kunst en bijen

Het geheim van goede kaas

De kunst van het inmaken

Kunst in het veld

Thierry
en de chocoladefabriek

winterspecial

Deze Winterspecial is een uitgave van Odin. Odin maakt onderdeel uit van Estafette Odin BV, ketenorganisatie voor biologische en biologisch-dynamische voeding. De basis voor het bedrijf werd 30 jaar geleden gelegd.

De uitgangspunten van toen zijn nog steeds actueel:

- een gezonde landbouw met respect en zorg voor de aarde;
- een aanbod van kwalitatief hoogwaardige voeding met respect voor de mens en diens gezondheid;
- een gezonde economische praktijk met respect voor mens, grondstoffen en de aarde.

Coöperatie Odin is volledig eigenaar van het bedrijf. De ondernemers werken voor de leden (en andere klanten) en niet voor aandeelhouders of beleggers. Alles erop gericht om gezonde en gezond geteelde voedingsproducten voor een goede prijs beschikbaar te krijgen en te houden.

Voor meer info: www.cooperatie-odin.nl * Telefoon: 0345-575154 * E-mail: consument@odin.nl



Aan deze special werkten mee: Merle Koomans (eindredactie), Evelien Meijs, Oscar van den Boezem (Buro Laga). Met dank aan: Koos Bakker (Estafette Odin), Wiebe Cool (Warmonderhof), Jasja Glasbeek en Bonnie Hof (Machandel), Guerzoni, Jos Jeuken (GAOS), Janneke Meijer (La Comida Buena), Thierry Noesen (Belvas), Jos Pelgröm en René Konijn (Ter Linde) en Jos Willemse (Odin-imkerij).

Passie en overgave

Biologische producenten zijn mensen die met passie en overgave hun beroep uitoefenen. Een aantal van deze producenten

staat in deze nieuwe Odin winteruitgave centraal. Het zijn ware kunstenaars die zich in sommige gevallen hun leven lang hebben bekwaamd en verdiept in alle aspecten van hun vak. Ze halen het beste uit zichzelf, omdat ze de meest waardevolle eigenschappen van het product voor u als consument ervaarbaar en beleefbaar willen maken. Door met inzet, warmte en aandacht te produceren, worden lichtkwaliteit, geuren, aroma's, kleuren en smaak in het product ontsloten. Net zoals we dat doen bij het bereiden van een feestelijke maaltijd. En zoals we dat ook ieder mens in zijn ontwikkeling op aarde gunnen.

Kunst van de prijs

Onlangs werd er een schilderij voor meer dan 100 miljoen euro verkocht. De vraag dringt zich op hoe het kan dat er in de

samenleving zoveel kapitaal voorhanden is dat op deze wijze besteed wordt. Terwijl er voor veel ander waardevols te weinig geld of animo lijkt te zijn. Denk aan onderwijs, gezondheidszorg, eerlijke voeding uit biologische landbouw. Je kunt in dat ene berusten, omdat zich voor dat andere steeds meer mensen sterk maken. Een prangend vraagstuk voor deze tijd is dan ook niet zozeer de prijs van kunst, maar de kunst van de prijs. De juiste prijs: een maatschappelijke uitdaging en persoonlijk vraagstuk voor iedere wakkere consument. De juiste prijs die door nieuwe vormen van samenwerking vruchtbare perspectieven kan bieden.

Een nieuwe rol

Hoe zit dat bijvoorbeeld met de prijs van de producten in uw biologische winkel. Odin maakt zich er dagelijks sterk voor dat er

smaakvolle en bijzondere kwaliteitsproducten beschikbaar zijn. Maar onze uitdaging is ook, dat juiste en rechtvaardige verhoudingen gewaardeerd worden en zich in de prijs uitdrukken. Een prijs die zodanig is, dat de boeren en winkeliers hun producten steeds weer opnieuw voor u kunnen produceren en doorgeven. Een hele kunst. Consumenten worden uitgenodigd om te participeren in een nieuwe rol: een rol waarin zij als medeproducenten kunnen meedoen. Omdat zij aan het begin van de keten staan en niet aan het eind. Dat wil Odin organiseren en mogelijk maken. In de prijs die we hanteren, wordt zo de toekomst geboren. Een lichte en hoopvolle toekomst in een donkere wereld.



Koos Bakker Odin

Thierry en de chocoladefabriek



De Belgische chocolaterie Belvas uit Henegauwen maakt biologische fairtrade pralines. Directeur Thierry Noesen vertelt over de kunst van het chocolade maken.

De geur

“Het begint met de geur. Als mensen bij ons binnenkomen, ruiken ze direct de chocolade. Op bepaalde dagen hangt er ook de geur van karamel. Die maken we zelf in grote koperen ketels. Andere momenten is de lucht gevuld met de zalige geur van geroosterde amandelen. Om te watertanden zo lekker. Voordat mensen de fabriek binnengaan, wassen ze eerst hun handen en trekken een witte jas aan. Hygiëne is heel belangrijk. Daarna komen ze in de productieruimte, waar de geur nog sterker aanwezig is. Wat ik minder leuk vind, is dat de pomp in de hal nogal wat lawaai maakt. We kloppen de chocolade op een marmeren tafel uit de vorm, dat hoor je ook goed. Bezoekers vinden het geweldig om alles te zien. Maar het mooist vinden ze altijd weer de ketels met vloeibare chocolade. Daar blijven ze voor stilstaan.”

Het ambacht

“We maken grote blokken chocolade, die we vervolgens smelten. Parallel aan dat proces maken we de vulling, bijvoorbeeld hazelnoot- of karamelpasta. We snijden de vulling in kleine blokjes, die we op een metalen band zetten. Daar worden ze een voor een overtrokken met de chocolade. Dan is het tijd voor de decoratie. We strooien iets over het blokje of tekenen er een lijntje op. Daarna kunnen ze de koeling in. Chocolade maken is nog steeds mijn ambacht, hoewel ik nu vooral achter mijn bureau zit. Ik ben geen goede chocolatier, omdat ik veel te vuil werk. Een van onze medewerkers doet dit vak al vijftwintig jaar. Als ik zie hoe zijn handen werken: dat is kunst. Hij maakt de vulling klaar en zorgt dat de chocolade perfect getempereerd (*op temperatuur gebracht, red.*) is. Dat maakt het verschil tussen een perfect blinkend bonbonnetje dat kraakt tussen de tanden of een matte, zachte bonbon.”

De kunst

“Ik werkte eerst bij Nestlé en kwam veel in een chocoladefabriek in Antwerpen. Zo heb ik dit vak ontdekt. Ik denk dat ik het tofste beroep van België heb. Chocolade is een prachtig product, ik heb een mooi team en we werken met de hele wereld. Vanochtend nog belde ik met China over een demonstratie in Shanghai. Het voelt niet als werk. Er is heel veel passie in ons bedrijf. Ik denk dat ik nog meer van de mensen dan van de chocolade hou. Ik wil niet schijnheilig overkomen, maar ik vind het geweldig om mijn medewerkers blij te maken. Ik doe daar veel aan. Als iemand niet prettig in zijn baan zit, werkt dat niet alleen door op het werk maar ook op zijn eigen omgeving en familieleven. We praten over de kunst van het chocolade maken, maar misschien gaat het vooral om de kunst van het mensenwerk. Mijn missie? Zorgen dat mensen gelukkig zijn door hun job hier. Dat is het.”

Belvas won de Grote Prijs voor Toekomstige Generaties 2013. Op www.belvas.be staat een filmpje met de chocolatiers aan het werk.

Hoe kun je warmte huisvesten?

Een ontmoeting tussen kunst en bijen



Fascinerend

Wie zich een beetje in bijen verdiept, raakt al snel gefascineerd door de manier waarop ze leven en samenwerken. Niet zo gek dat meerdere kunstenaars zich (hebben) laten inspireren door de bijen. Een ervan is de Duitse kunstenaar en imker Günther Mancke. Mancke vroeg zich af wat de meest ideale, natuurlijke huisvesting zou zijn voor de bij. Niet de bij als individueel wezen, maar als groepsorganisme, ook wel 'Bien' genoemd. Een organisme dat bestaat uit wel duizend lichaamsdelen, namelijk alle individuele bijen. Om antwoord te vinden op zijn vraag, keek Mancke goed naar het gedrag van bijenvolken in de natuur. Hun bewegingen, hun ritmes.

Rond of vierkant?

"Als je de bijen observeert, komen een paar belangrijke begrippen steeds terug", vertelt Odin-imker Jos Willemse. "Onder andere warmte, broederschap en polariteiten als licht-donker en warm-koud. Bijen trekken zich 's winters bij elkaar terug in het donker. Dan creëren ze met elkaar de broodnodige warmte om als groep de kou te kunnen trotseren. In die tijd zijn ze diep met de aarde verbonden", vervolgt hij. "In het voorjaar, als de temperaturen buiten stijgen, begint het bijenorganisme weer te leven en te stromen en vliegen de bijen weer uit, het licht in. Met hun opdracht voor het geheel en steeds weer terugkerend naar de thuisbasis. Ze werken dus samen en delen hun opbrengst en warmte. Hoe huisvest je zo'n groepswezen waar warmte en broederschap zo belangrijk zijn? Doet de vorm ertoe? Kun je warmte huisvesten in een kubus of past een bolle vorm beter? Dat waren vragen waar Mancke mee aan de slag ging. Onder andere door grote vormen te maken waar je in kon gaan."

Populair

De jarenlange zoektocht van Mancke resulteerde uiteindelijk in de *Weissenseifener Hängerkorb* ofwel de hangkorf. Een eivormige korf bestaande uit twee delen, gemaakt van gevlochten roggestro. De korf is afgesmeerd met een mengsel van leem en koeienpoep, zoals de imkers op de Lüneburger Heide in Duitsland dat al eeuwen doen. In het bovenste deel zit onder de kap een geraamte van negen houten bogen. Daar beginnen de bijen met het bouwen van het broednest. De vliegopening zit aan de onderkant en daarom moet de korf worden opgehangen. Het liefst onder een afdakje, omdat het materiaal kan verweren. De hangkorf is in Engeland een echte hit. *Sun Hive* wordt hij daar genoemd. In Nederland begint de belangstelling voor deze korf nu ook te komen. Jos Willemse laat er nu eentje vlechten voor de Odin-imkerij. Volgend jaar zal hij een plekje krijgen op een van de boerderijen waar de Odin-bijen staan. Een onverwachte ontmoeting tussen kunst, bijen en biodynamische landbouw...

Volg de activiteiten van de Odin-imker op www.odin-imkerij.nl

Koken met Janneke



Met de winterse dagen in het vooruitzicht, liet Janneke zich voor deze recepten inspireren door het thema: 'less is more'. Eenvoudige ingrediënten worden omgetoverd tot feestelijke gerechten, waarbij de werkelijke smaken goed naar voren komen. Dit keer met speciale aandacht voor uw glutenvrije dochter, vegetarische vriendin of suikervrije suikeroom....

Janneke Meijer is vaste oproepkracht voor Odin en verzorgt de maaltijden tijdens bedrijfsbijeenkomsten. Daarnaast staat zij in de boerderijwinkel van Thedinghsweert. De passie voor koken en liefde voor pure producten deed Janneke besluiten een eigen cateringbedrijf te starten: La Comida Buena. Samen met Henk van der Linden verzorgt ze hiermee biologische buffetten, diners en borrels aan huis. Meer info: www.lacomidabuena.nl

Een van oorsprong met gist, tarwe- en boekweitmeel gemaakt poffertje uit Rusland Dit is een gist- en glutenvrije variatie daarop. Je eet het als voorafje of bij de borrel.



Wintergerecht

Feestelijke blini

Voor 4 personen:

- 150 gr boekweitmeel
- 2 tl wijnsteenbakpoeder
- een snufje zout
- 100 ml melk, karnemelk, sojamelk of amandel-melk
- 1 ei
- beleg, bv. met pompoen, feta of zalm

recept: glutenvrij, zonder toegevoegde suiker

Meng alles tot een glad beslag. Eventueel kunt uw je nog wat bietensap (verminder dan de melk) of een lepeltje groene pesto toevoegen. Dan krijgt u mooie roze of groene blini. Bak ze kort in een beetje olie of boter (ik doe het in een poffertjespan, maar hoopjes beslag in een koekenpan kan ook) tot ze aan beide zijden mooi bruin zijn. Leg ze op een laagje keukenpapier om uit te lekken. Beleg de blini met gepureerde pompoen (plakken in de oven geroosterd, ingewreven met koriander, komijn en venkelzaad) en daarop even in wat heet water (of port) geweekte en gehakte rozijnen, gedroogde cranberries en verkruimelde feta. Of in plaats van de rozijnen een lepeltje vijgen-compote, een blaadje salie en wat gehakte walnoten. Ook lekker met gerookte zalm, een lepeltje crème fraîche en een takje dille.

Wintergerecht

Paddenstoelschoteltje uit de oven

Voor 4 personen:

- 1 doosje kastanjechampignons
- 1 doosje oesterzwammen
- 1/2 knolselderij in blokjes
- 2 rode uien, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 2 takjes tijm (blaadjes eraf rissen)
- 1 takje rozemarijn (alleen de naaldjes)
- 1 ltr groentebouillon
- boter of olie om in te bakken
- 2 el maizena
- 100 ml sojaroom of rijstroom
- (scheutje sherry : hoeft niet maar is wel heel erg lekker)
- 2 glutenvrije crackers
- 100 gr geraspte oude kaas
- 100 gr hazelnoten

recept: vegetarisch, glutenvrij, zonder toegevoegde suiker



Kook de knolselderij in de groentebouillon gaar. Laat uitlekken, maar bewaar de bouillon. Bak de paddenstoelen snel en op hoog vuur bruin. Bak in een andere pan de knoflook en de ui met de tijm en de rozemarijn zacht en kleverig. Blus af met een flinke scheut bouillon. Maak van de maizena met de room een papje en doe dit bij het uiprutje. Roer goed met een pollepel en voeg nu eventueel de sherry toe. Doe de paddenstoelen en de selderij in een ovenschaaltje en overgiet met het sausje. Verkruimel de crackers en hak de noten fijn. Meng dit met de geraspte kaas en strooi dit over het paddenstoelmengsel. Zet ongeveer 20 minuten in een oven van 180 graden. Lekker met een lepel cranberrysaus (zelfgemaakt met verse cranberries, sinaasappelsap, kaneel, kruidnagel en een snufje chilipeper. Zoet de saus met honing of agavesiroop.

Wintergerecht

Kleurige koolsalade met een notig accent

Voor 4 personen:

- 1/4 rode kool, heel fijngeschaafd
- 2 stronkjes witlof, fijngesneden (besprenkelen met citroensap)
- 1 rode appel (elstar of santana), ongeschild in kleine stukjes (besprenkelen met citroensap)
- 1 bloedsinaasappel, in stukjes
- 1 mango, in blokjes
- 75 gr walnoten, al omschuddend geroosterd in droge koekenpan
- 2 handjes verse koriander en munt

recept: vegetarisch, glutenvrij, lactosevrij, zonder toegevoegde suiker

Meng de fijngesneden groenten met het fruit en de noten.

Voor de dressing:

Maak een dressing van 2 eetlepel olijfolie 1 eetlepel sesamolie, 1 eetlepel balsamico, 1 eetlepel ahornsiroop en het sap van een halve citroen en giet dit over de salade. Dit kan ruim van tevoren, daar wordt-ie alleen maar lekkerder van. Bestrooi met de verse kruiden.



Wintergerecht

Chocolademousse met bietenconfiture

Voor 4 personen:

- 1 klein blik kokosmelk (200 ml)
- 200 gr pure chocolade
- 4 el kokosolie
- 2 el agavesiroop
- (1 tl vanille-extract)
- snufje zout

Voor de rode bietenconfiture:

- 2 rode bieten
- 3 dl water
- een stukje citroenschil
- 4 el sinaasappelbloesemhoning
- 1 doorgesneden vanillestokje

recept: glutenvrij, lactosevrij, zonder toegevoegde suiker



De kokosmelk goed schudden en in een pannetje op een heel laag vuurtje verwarmen met de gehakte chocolade. Roeren tot de chocola gesmolten is. Haal van het vuur en zet even opzij om af te koelen. Voeg de kokosolie, de siroop, eventueel de vanille en het zout toe. Mix alles met een staafmixer of een blender tot een smeulig mengsel. Giet in 4 schaalpjes en laat minstens 2 uur opstijven.

Serveer met rode bietenconfiture:

Schil de rode bieten, was ze en snijdt ze in blokjes. Laat ze met het water, de citroenschil, sinaasappelbloesemhoning en het doorgesneden vanillestokje 30 minuten gaar sudderen in een steelpan. Als het sausje nog niet dik genoeg is: eventueel de bietjes eruit zeven en het stroopje op hoog vuur laten inkoken en over de bietenblokjes schenken.



Kunst in het veld

ontmoetingen landbouw en kunst

Jos Jeuken van biodynamisch bedrijf Gaos in Swifterbant

“Ik ben net terug van een wandelreis door de Sahara. Die rode zandduinen zijn onbeschrijfelijk mooi. Een geoloog vertelde me dat het zand altijd een hoek van 42 graden aanhoudt als het naar beneden rolt. De overgebleven hoek is dus 138 graden, dat is precies de verdeling volgens de gulden snede. Wonderlijk vind ik dat. Het landschap verandert continu, maar steeds in harmonie en in de juiste verhoudingen. In de natuur zul je nooit kleurcombinaties zien die vloeken.

Ik hou van kunstenaars die met het landschap werken. Andy Goldsworthy is zo iemand. In Schotland heeft hij veel eivormige kunstwerken van steen gemaakt. Die druppelachtige, natuurlijke vormen spreken me erg aan. In onze schuur stonden een aantal kiembakjes die we niet meer konden gebruiken. Ik dacht ineens: misschien kan ik zoiets als Andy doen. Ik herinnerde me de ronde graanschoven die mijn vader vroeger in Limburg van takken maakte. Dit was hetzelfde idee in iets andere vorm. Binnen drie dagen was het klaar. Drie jaar later staat ‘de dennenappel’, zoals we het kunstwerk noemen, er nog steeds. Doordat hij zo mooi rond is, kan de wind er gemakkelijk omheen. Zelfs de storm van dit najaar heeft hij doorstaan.

Ik ben geen kunstenaar. De ideeën vallen me soms toe. Een tijdje geleden bezocht ik een expositie van Hundertwasser. Hij zegt dat de rechte lijn goddeloos is, omdat deze in de natuur niet bestaat. Dat bleef bij mij hangen. Voor het project Toekomst Zaaïen ontwierp ik een zaaipatroon, waarbij de spelt in ronde lijnen opkomt. Dat is inspiratie. Ik ben een pragmatisch iemand: ik word geraakt en met mijn boerenverstand doe ik daar iets mee. Ik verbaas me er zelf over dat het zo bij mij werkt. Ik geniet als ik langs die speltakker loop, maar meer ook niet. Deel van de schoonheid is de vergankelijkheid die erin zit. Net als bij een plant valt alles ook weer uiteen, terug naar de oorsprong om een nieuwe creatie te kunnen vormen. Voor mij is dat kunst.”



Kunstdocent Wiebe Cool van Warmonderhof, opleidingscentrum voor biodynamische landbouw

“Mijn eerstejaars geef ik de opdracht: kies een landbouwdier, kijk ernaar en onderzoek wat je erin aanspreekt. Zet die vorm vervolgens om in klei. Soms kiest iemand een hele koe, soms alleen een hoef. Later gaan ze diezelfde figuur beeldhouwen in speksteen. Ik wil de studenten leren kijken, dat is zo belangrijk. Voor sommigen is het moeilijk de juiste vorm te krijgen, anderen vinden het een openbaring dat ze zoveel persoonlijke zeggenschap in hun werk kwijt kunnen. Met zo’n opdracht verbinden ze zich op een andere manier met de dieren. Ze zijn niet langer alleen een onderdeel in de landbouwproductie.

Op Warmonderhof leren onze studenten de aarde bewerken en een landbouwbedrijf te beginnen. Maar een goede bd-boer is ook een kunstenaar. Het gevoel dat ik in de kunstlessen bij mijn studenten probeer te wekken, is essentieel voor het contact dat ze later als boer met planten, dieren en mensen zullen maken. Om verantwoord met de aarde om te gaan, moet je kunnen meebewegen, aanpassen en afstemmen. Daarvoor is hetzelfde bewustzijn nodig als wat we hier met de kunstlessen aanspreken. Ik vraag ze hun werkstukken vanuit hun eigenheid te bezielen, zoals ze dat straks ook kunnen doen op hun bedrijf, met het land en alles wat leeft.

Ik geef mijn lessen in de kunstloods. Heel even heb ik een klaslokaal geprobeerd, maar dat werkte helemaal niet. Dus hebben we de oude opslagloods omgebouwd tot een soort vrijplaats met werkbanken, houtbewerkingsruimte, smidse en bronsgieterij. En een warme kachel in deze tijd van het jaar. In het vierde jaar gaan ze bronsgieten. Ieder maakt een beeld van zichzelf over hoe hij of zij de toekomst in wil gaan. Ze brengen hun verlangen letterlijk in beeld en dat kan kwetsbaar zijn. Laatst was ik op het bedrijf van een oud-student, waar ik zijn beeldje op de schoorsteenmantel zag staan. Een bronzen beeld van Rodin gaat rechtstreeks bij me naar binnen, datzelfde effect hebben de creaties van de studenten op mij.”

Historie

In de zomer is het een drukte van belang op boerderij Ter Linde, maar op deze stormachtige maandagmorgen in november ligt het erf er verlaten bij. De boerencamping is gesloten, de winkel en het eetlokaal zijn dicht en de regen valt met bakken uit de lucht. Vanachter de koeienstallen loopt een man met petje in grote passen over het erf. Door de ramen van de kazerij schijnt licht, maar verder is het stil. In eerste instantie doet niets vermoeden dat er achter deze buitenplaats in het Zeeuwse Oostkapelle een rijke historie schuilgaat. Toch is Loverendale het oudste biodynamische bedrijf van Nederland. Al in 1926 richt Marie Tak van Poortvliet Cultuurmaatschappij Loverendale op. De afgelopen decennia doorstond de onderneming oorlog, overstromingen en diverse reorganisaties. Anno 2013 krijgen de koeien die de melk voor de kaas leveren, het voer van misschien wel de oudste biodynamische akker ter wereld.

Veehouder

Veeboer en ondernemer Jos Pelgröm trekt zijn laarzen uit. Bij de kachel in het zolderkamertje boven de winkel vertelt hij over zijn werk. “Sinds vorig jaar ben ik directeur van Loverendale, maar bij al dat organiseren alleen droog ik op. Ik heb altijd geboerd en dat doe ik nog steeds. Het mooiste moment van de dag vind ik het ophalen van de koeien. Ik breng ze naar de melkstal om te melken, zet de trekker voor de melktank en rij deze naar de kazerij waar ze er kaas van maken. Die kaas is de resultante van de hele weg die we hier met elkaar afleggen. Het begint met de zorg voor de bodem, die leidt tot gezonde voeding voor de koeien. De koeien leveren vervolgens goede mest en prachtige melk. De rust en harmonie die hier al jaren zijn, komen terug in vee, melk en kaas. Ik vind het een prachtig eindproduct: de oogst van de samenwerking tussen boer en natuur.”

Kaasmaker

Schuin tegenover de boerenwinkel staat de kaasmakerij. In de opslag liggen duizenden kazen op houten planken. Een schuifdeur leidt naar de werkruimte, waar een grote tobbe staat. “Natuurlijk wil ik iets over kaasmaken vertellen, dit is mijn passie,” reageert kaasmaker René Konijn terwijl hij de radio uitzet. “Ik hou van het hele proces: van ’s ochtends de melktank aankoppelen tot het zien van de gezichten van mensen als ze een stukje kaas proeven. Iedere kaasmaker heeft zijn eigen recept. Kenners herkennen onze kaas aan de smaak. Die is vol en romig, zelfs als het oude kaas is. Jos speelt een heel belangrijke rol met de kwaliteit van de melk. De kunst van de kaasmaker is om daar vervolgens goede kaas van te maken. Als kind wilde ik bakker worden, maar dat mocht niet. Ik werkte in de industrie, op kantoor, maar was nergens op mijn plek. Tot ik acht jaar geleden hier terecht kwam, dat voelde als thuiskomen. Mijn les is: je kunt jezelf niet dwingen iets anders te willen dan waar je hart zit.”

Het geheim van goede kaas



Op biodynamische boerderij Ter Linde in Oostkapelle wordt al jarenlang karaktervolle kaas gemaakt. Wat is het geheim?

Jeneverbes

“Ik zie nog voor me hoe mijn vader drie grote wijnvaten in de woonkamer neerzette. Daar stond hij dan met grote laarzen in te stampen. Het hele huis vulde zich met de geur van zuurkool.” In het Friese dorpje Haulerwijk vertelt Jasja Glasbeek samen met zijn moeder over het ontstaan van familiebedrijf Machandel (*Fries voor jeneverbes, red.*), ruim dertig jaar geleden. “Op een gegeven moment stopte de streekbus vol passagiers voor ons huis. De chauffeur kwam even een vaatje zuurkool bij ons kopen. Ik was een jaar of zeven en dacht: wat mijn vader maakt, moet wel lekker zijn.” Ook moeder Bonnie herinnert zich de begintijd nog goed: “Na onze bruiloft kochten Piet en ik een oude boerderij in ons dorp. Behalve zuurkool maakte hij ook sappen, boerenjongens. Allemaal voor de lol, maar onze kelder raakte voller en voller. Piet was al jaren sociaal werker, maar toen besloot hij: ‘ik ga een bedrijf oprichten waar die jongeren aan het werk kunnen.’”

Lijfsbehoud

Het bedrijfje van Piet Glasbeek groeide uit tot een succesvolle onderneming met afnemers van Denemarken tot Australië. Maar drie jaar geleden ging het mis. Nadat Piet een meerderheidsaandeel van zijn bedrijf aan een nieuwe eigenaar had verkocht, liep het in rap tempo bergafwaarts. In januari 2012 kwam het bericht: Machandel is failliet. Bonnie: “Het was vreselijk. Alles leek verloren, voor onszelf en voor onze medewerkers die ineens geen baan meer hadden. Toen gebeurde een klein wonder. Een van onze afnemers had zo’n vertrouwen in ons, dat hij aanbood ons te steunen.” Met het geld van de investeerder kon de familie het bedrijf terugkopen en direct een doorstart maken. Inmiddels draait Machandel beter dan ooit. Hoe wist het familiebedrijf die klap zo snel te boven te komen? Jasja: “Dat antwoord is weinig poëtisch. Puur lijfsbehoud en doorgaan met de dingen die je moet doen.” Bonnie: “Wij zijn een familie die zich niet snel van zijn stuk laat brengen. Bij de pakken neerzitten kon niet, dus moesten we terugknokken.”

Hobby

Bonnie loopt met een kapje over haar hoofd door de grote distributiehal. De ruimte staat vol pallets met bonen, soepen en andere conserven die wachten op een etiket. “Kijk, dit is het etiket voor onze mayonaise in Denemarken. De kip erop heb ik zelf ooit ontworpen. ‘De mayonaise met de kip’ zoals ze ‘m daar noemen, is al jaren dé bio-mayonaise van Denemarken.” Machandel levert wereldwijd, maar het overgrote deel van de producten komt van Nederlandse bodem. “We hebben langdurige relaties met onze telers. Onze sperziebonen komen bijvoorbeeld van boer Douwe. Zijn grootmoeder woonde vroeger naast mijn moeder. Hij levert al twintig jaar aan ons.” Vlakbij de band waar medewerkers de potjes stickeren, blijft Bonnie staan. “Weet je wat grappig is? Je ziet dat we hier miljoenen potjes hebben. Maar als Piet en ik in ons huis in Frankrijk zijn, gaat hij opnieuw zuurkool maken. Dit is zijn droom, of zoals hij zelf zegt: Machandel is mijn uit de hand gelopen hobby.”

De kunst van het inmaken



Familiebedrijf Machandel verwerkt in het Friese Haulerwijk biologische en bd-groenten en fruit op ambachtelijke wijze. Foto: Piet Glasbeek (l) in het koolveld bij biodynamische teler Tom Saat (r) van stadsboerderij Almere

Kunst in de winterkeuken

Veel kunstenaars laten zich inspireren door de seizoenen. Dat doen we bij Odin ook. In het voorjaar kunnen we niet wachten tot de natuur op gang komt, in de zomer plukken we de vruchten en in de herfst vieren we de oogst. Als de winter komt, trekken we meer naar binnen. We beschermen ons tegen wind en kou en worden creatief met bewaargroenten, conserven en gedroogde vruchten uit de voorraadkast. Allemaal producten die de tijd hebben gehad om te rijpen. Eigenlijk zijn onze producenten stuk voor stuk kunstenaars die samenwerken met moeder natuur en vader tijd. Onze boodschappentas zit vol met kunstwerkjes. Het wordt een mooie winter...



(H)eerlijke kunstwerkjes

Belvas produceert de lekkerste chocolade met ingrediënten uit de hele wereld die de smaakpapillen strelen. Van cacao uit Peru tot rietsuiker uit Paraguay, kokosnoot uit Sri Lanka en pistachenoten uit Sicilië. Allemaal fairtrade en volledig biologisch. De bonbons zijn stuk voor stuk kunstwerkjes om je vingers bij af te likken.

Uit de oase

Dadels zijn steenvruchten die in trossen groeien aan de dadelpalm. De dadelteelt begon waarschijnlijk duizenden jaren geleden in het Midden-Oosten. De biologische dadels van Horizon komen uit een oase in Tunesië. Na het oogsten worden de dadels in Tunesië gewassen, gepasteuriseerd en gedroogd. Heerlijk in couscous of als tapas met roomkaas.



Echte knaller

Appelcider is een ambachtelijk streekproduct uit de Franse en Britse traditie. Deze zoete appelcider met knalkurk komt van het biodynamische Côteaux Nantais. Bretonse fruittelers plukken de ciderappels met de hand. De drank is met de fruitige, volle smaak heel geschikt in de keuken, bijvoorbeeld door stoofvlees, appelgebak of oliebolleslag. Maar vooral een ideale feestdrank om te proosten met weinig alcohol en veel bubbels.

In de bonen

Deze bruine bonen van Nederlandse bodem worden vers van de oogst naar de fabriek van het Friese Machandel gebracht. Dankzij de snelle verwerking behouden de bonen al hun goede eigenschappen en lekkere, volle smaak. Altijd handig om in huis te hebben, bijvoorbeeld voor een snelle bonensoep of een pittige chili con of sin care.



Zeeuws karakter

Op Ter Linde wordt al decennia lang kaas gemaakt. De melk van eigen koeien wordt tot deze karaktervolle biodynamische kaas verwerkt: Loverendale Zeelandkaas. Kleurrijke etiketten sieren de korst. De kaasmakers pasteuriseren de melk niet, omdat daardoor veel leven, vitamines en enzymen uit de melk verloren gaan. Zeelandkaas heeft karakter, en dat proef je!



Om te zoenen

Verzorgende lippenbalsem van Weleda die de lippen beschermt tegen uitdroging en extreme weersomstandigheden. De balsem herstelt beschadigde lippen en geeft bescherming bij kou, schrale wind en droge lucht. De lipstick heeft de zachte geur van vanille en rozen. Om te zoenen zo lekker!



Guerzoni-balsamico: familietraditie in Modena

Het verhaal van familiebedrijf Guerzoni begint met grootvader Arduino en grootmoeder Zina. Na jaren op het platteland van Modena gewerkt te hebben, kocht het Italiaanse echtpaar een oude boerderij met een groot oppervlak aan wijngaarden. Begin jaren zeventig startte zoon Felice met zijn vrouw Iride met het omzetten van deze wijngaarden naar biodynamische teelt. In 1981 kwam hun eerste traditionele balsamico-azijn van Demeterkwaliteit op de markt.

Tegenwoordig zetten Felice, Iride en Lorenzo Guerzoni samen de familietraditie voort. Op hun *Azienda Agricola Guerzoni* vlakbij Modena produceren zij de lekkerste biologische en biodynamische azijnsoorten. Rozenstruiken, iepen en een haag van druivenstruiken omringen de verschillende druivenrassen in de wijngaard. Guerzoni maakt de wijnazijn van de wijn van deze druiven. De balsamico-azijn is gemaakt van geconcentreerd druivenmost en wijnazijn en gerijpt in eikenhouten vaten.

De missie van het familiebedrijf? “Het maken van producten die trouw zijn aan de smaak van het verleden en de werkwijze van onze grootouders.” En het resultaat mag er wezen: heerlijke balsamico's en fruitige wijnazijnen vol karakter en een authentieke smaak.

Meer informatie vindt u op www.guerzoni.com



Bonen in de hoofdrol

Winterse bonenschotel met chocolade

voor 4 personen

- 2 grote uien, grof gesnipperd
- 1 el olie (olijf, kokos-, koolzaadolie, naar eigen smaak)
- 1 groene paprika, in blokjes
- 1 rode paprika, in blokjes
- 2-3 tenen knoflook
- 3 tl komijn, gemalen
- 3 tl oregano
- 1 tl chilipoeder of een snuf cayennepeper
- 1 blik gehakte tomaten
- 1 potje tomatenpuree
- 1 reep pure chocolade (70%) gehakt in stukjes
- 2 potten bonen (bijv. bruine bonen, rode nierbonen of kikkererwten, maak een combi!)
- 1 pot maïskorrels
- ½ ananas in stukjes
- handje cashewnoten
- geraspte oude kaas
- schepje zure room of crème fraîche
- peterselie of korianderblad

Fruit de uien tot ze glazig zijn, bak daarna de paprika en de knoflook even mee tot die ook een beetje zacht zijn. Strooi de komijn, de oregano en het chilipoeder erover. Doe de tomaten, de puree en de chocolade erbij. Voeg naar smaak zout toe. Laat alles even pruttelen totdat de saus lekker dik en donker is.

Spoel de bonen en de maïs af in een vergiet en voeg ze bij de saus. Laat doorwarmen, voeg de ananas toe en laat die ook warm worden. Bestrooi met gehakte cashewnoten en de groene kruiden. Zet schaalpjes geraspte kaas (bijvoorbeeld oude Zeelandkaas van Loverendale) en room of crème fraîche op tafel.

recept: vegetarisch, glutenvrij, zonder toegevoegde suiker

