



Odin is jarig

Alles draait om relaties

Indian Summer in de keuken

Bijen verbinden

Toekomst zaaien in de polder

Jaargang 3 nummer 3 - herfst 2013

Herfstspecial

Deze Herfstspecial 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

Dertig jaar Odin

Blij ben ik met het feit dat wij deze herfstuitgave stil mogen staan bij het dertigjarig bestaan van Odin op 28

september 2013. Menigeen zou zeggen: idealen zijn destijds gezaaid, konden zich met vallen en opstaan ontwikkelen en nu is het tijd om te oogsten. Maar zaaien en oogsten zijn altijd zich gelijktijdig afspelende en continu voortgaande processen. Wie niet oogst, zal niet zaaien. En wie niet zaait, zal niet oogsten. Het is daarom na dertig jaar niet de tijd om te oogsten maar hoog tijd om.... te zaaien.

Zaaien en oogsten

Natuurlijk: iedere dag mogen we ons verheugen over de oogst en het resultaat van de inspanningen dankzij

samenwerking tussen telers, groothandel, winkeliers en consumenten. De oogst daarvan zijn die fantastische producten die u dagelijks in de winkel worden aangeboden. Vers biologisch brood, sappige zoete Salamita druiven, romige Demeter kwark, smeuke en smaakvolle biodynamische boerenkaas. Tegelijk ziet Odin nog zoveel zaken die de moeite waard zijn om te zaaien, verzorgen en ontwikkelen. De bijen, biologisch zaaizaad, bodemvruchtbaarheid en de samenwerking met consumenten in de keten van boer tot bord. Zodat kwaliteitsvoeding uit bd-landbouw ook in de toekomst beschikbaar blijft.

De mooiste vrucht

Dertig jaar geleden waren wij - de pioniers, oprichters, telers en leveranciers van Odin - nog jong,

idealistisch en naïef. Jong van hart zijn we nog steeds. Naïef moet u zelf beoordelen, maar we hebben in die tijd veel van elkaar geleerd en zijn wijzer geworden.

Idealistisch zijn we niet meer. Maar we werken wel dag in dag uit aan concrete idealen. Er is in die dertig jaar Odin veel moois ontstaan: groeiend respect, waardering en vertrouwen tussen telers, handel, winkeliers en consumenten. Er kon begrip groeien tussen mensen. Uiteindelijk draait alles om relaties, van Sicilië tot Warmenhuizen en van Portugal tot Marum. Dat is misschien wel de mooiste vrucht van al die jaren en tegelijk een kiem voor een verre toekomst.

Koos Bakker
Odin



Aan deze special werkten mee: Merle Koomans (eindredactie), Evelien Meijs, Oscar van den Boezem (Buro Laga). Met dank aan: Koos Bakker (Estafette Odin), Jos Willemsse (Odin-imkerij), Conceita Salamita (Salamita), Reinout Leerentveld (De Zonnehoeve), Allard ten Dam (De Nieuwe Band), Renee Hoekendijk (De Stek), Eelco Schaap (Dominio Vale do Mondego), Jan Schrijver (De Lepelaar), Mirjam Grob (De Middelwaard), Janneke Meijer (La Comida Buena), Jos Jeuken en Ellen Krul (GAOS) en Loes van Loenen (stichting Demeter). Foto omslag: avenirsem.ch, pag 18: Stichting Demeter.

De tuinder

“Voel je de rust die hier heerst?” Reinout Learentveld (23) loopt met grote stappen over het koeienpad richting zijn akker. Het uitgestrekte polderlandschap van De Zonnehoeve ligt onder een strakblauwe hemel en behalve het geluid van de wind door de maïsplanten is het stil. “Ik geniet altijd weer van dit gevoel. Een heel verschil met de dynamiek op het erf, vind je niet?” Met zijn leeftijd is Reinout veruit de jongste loot van het ruim dertig jaar oude bedrijf. “Dit leven heeft me altijd getrokken. Als stadsjochie ging ik met mijn moeder kamperen bij de boer en hielp ik mee in de tuin. Daar ontstond mijn passie voor fijne groenten.” Hij meldde zich aan voor de biodynamische land- en tuinbouwopleiding, liep stage bij De Zonnehoeve en keerde een paar jaar later terug als werknemer.

Het bedrijf

“De afgelopen jaren is alles ontzettend hard gegaan.” Reinout bukt om een aardappel uit de grond te halen. “Met dit kleine stukje akker hier ben ik begonnen.

Dat liep zo goed, dat het in korte tijd is uitgegroeid van een halve naar drie hectare tuinbouw. Daarnaast werd ik hoofdverantwoordelijke van de tuinderij.” De Zonnehoeve, sinds 1981 het familiebedrijf van Piet van Ijzendoorn, ging in 2012 over in een gemeenschapsbedrijf met acht ondernemers. Reinout werd een van hen. “Ik was nog volop aan het leren boeren toen ik ineens allemaal extra verantwoordelijkheden kreeg. Een hele uitdaging”. Was hij liever iets langzamer gegaan? “Dit is het tempo van De Zonnehoeve, dat verander je niet zomaar. Piet is iemand die er echt voor gaat. Ik vind het mooi dat zijn energie hier zo sterk hangt. Zelf ben ik meer het tegenovergestelde: rustig aan, eerst alles onder controle en dan pas de volgende stap.”

Nieuwe generatie

De jonge teler wijst op een blokje land tussen de windmolens. “Daar heb ik schapen gezet. De dieren vreten het onkruid op, waardoor ik het volgende jaar nauwelijks hoeft te wieden. Ik kan daar uren naar kijken. Biodynamisch betekent voor mij samenwerken met de natuur, in plaats van deze te beperken.” Wat vindt hij het mooiste van zijn vak? “De zorg die de fijne groenten nodig hebben. Je kunt haast voelen wat er gebeurt met een plant. Maar daarvoor moet je wel stilstaan, en niet alleen maar doorhollen.” Karakteriseert dat ook zijn manier van werken? “Misschien wel. Mijn generatie is volgens mij erg bezig met het zoeken naar de eigen waarheid, in plaats van de leer van anderen klakkeloos over te nemen. Ik ervaar mijn vak als een ontwikkelingsproces, waarin ik steeds mag zoeken naar wat werkt en bij mij past. Ik waardeer het ontzettend dat ik op de Zonnehoeve deze ruimte krijg. Ik leer erg veel van anderen, maar ik laat me vooral leiden door mijn eigen gevoel.”

De Zonnehoeve is een biodynamisch gemengd bedrijf met melkvee, akkerbouw en tuinderij in Zeewolde. Ook zijn er een zorgboerderij, paardenstoeterij en bakkerij.



“Ik zoek mijn
eigen waarheid”

Reinout Learentveld van De Zonnehoeve

Koken met Janneke

Hopend op nazomerse herfstdagen liet Janneke zich voor de recepten in deze herfstspecial inspireren door het thema Indian Summer. Het resultaat: versgeogste ingrediënten verwerkt tot kleurrijke en smaakvolle herfstgerechten met een vleugje India.



Janneke Meijer begon twintig jaar geleden bij Odin op de inpakafdeling. Inmiddels is ze vaste oproepkracht voor o.a. de consumentenservice en verzorgt ze lunches en maaltijden tijdens bedrijfsbijeenkomsten van Odin. Ook staat ze regelmatig in de boerderijwinkel van Thedingsweert. De passie voor koken en liefde voor pure producten deed Janneke vorig jaar besluiten een eigen cateringbedrijf op te richten: La Comida Buena. Samen met Henk van der Linden verzorgt ze hiermee biologische buffetten, diners en borrels aan huis. Janneke woont op landgoed Thedingsweert in het Betuwse Kerk Avezaath. Meer info: www.lacomidabuena.nl



Chapati's zijn platte broodjes, die bijna dagelijks op tafel komen bij een traditionele Indiase maaltijd.

Herfstgerecht Chapati

*Dit heeft u nodig
voor 4 personen:*

- 300 g bloem
- 150 ml lauw water
- 1 eetlepel ghee

Doe de bloem in een ruime kom. Giet er beetje bij beetje het water bij en kneed tot een soepel deeg dat niet meer aan de handen plakt. Maak er een bal van, wikkel die in folie en laat een uur rusten. Rol het deeg tot een worst en verdeel in 12 gelijke stukken. Druk elk stukje deeg plat op een met bloem bestoven werkvlak. Rol ze uit met een deegroller. De deeggrondjes moeten een diameter van ongeveer 15 cm hebben. Bak de rondjes in een hete (grill)pan in een beetje ghee, tot er bruine vlekjes verschijnen. Draai om, bestrijk met ghee en bak ook de andere kant.

Herfstgerecht Ui- en oesterzwammenbhaji

*Dit heeft u nodig
voor 4 personen:*

- 1 grote ui, gehalveerd en in ringen
- 200 g oesterzwammen, ontdaan van de stugge steeltjes en in reepjes
- 200 g bloem of kikkererwtenmeel
- 1 tl bakpoeder
- ½ tl chilipoeder
- ½ tl kurkuma (geelwortel)
- ½ tl komijnpoeder
- ½ tl korianderpoeder
- snuf zout
- 100 ml water
- 750 ml zonnebloemolie



Deze variant van bhaji is vooral in de Zuid-Indiase stad Mumbai bekend als streetfood. Ook lekker bij de borrel.

Doe bloem, bakpoeder, de specerijen en het zout in een kom. Giet beetje voor beetje het water erbij totdat je een mooi stevig beslagje hebt zonder klontjes. Voeg de ui en de oesterzwammen toe en laat 3 tot 4 minuutjes staan. Verhit de olie tot ca. 180 graden. Om te testen of het heet genoeg is, kun je een drupje van het beslag in de olie laten vallen. Als het direct begint te bruisen en lichtbruin kleurt, is de olie klaar om in te frituren. Schep vervolgens steeds 3 of 4 hoopjes beslag met een lepel in de olie. Niet teveel tegelijk, want dan plakken ze aan elkaar! Frituur een minuutje of tot ze mooi goudbruin zijn. Schep de bhaji eruit en laat ze even uitlekken op keukenpapier. Herhaal dit tot het beslag op is. Serveer bijvoorbeeld met een dip van koriander-munt-yoghurt of een lekkere chutney.



Simpel Indiaas bijgerechtje van yoghurt met groente en kruiden.

Herfstgerecht Rode bietenraita

Dit heeft u nodig
voor 4 personen:

- 50 g rozijnen
- 60 g gepelde walnoten
- 1 gekookte rode biet
- 2 dl Griekse yoghurt
- 1/2 tl cardamompoeier
- 1 tl gemalen komijn
- 1/4 tl chilipoeder

Laat de rozijnen een kwartiertje wellen in 100 ml kokend water, giet ze af en dep ze droog.

Rooster in een droge koekenpan de walnoten. Schil de gekookte rode biet en rasp hem grof. Meng de bietenrasp met de Griekse yoghurt, de cardamom, komijn en chilipoeder in een kom en zet de kom 30 minuten in de koelkast. Roer de rozijnen en de walnoten erdoor; houd iets achter ter garnering. Serveer de bietenraita gekoeld als bijgerecht of dip.

Herfstgerecht Bloemkoolcurry met rode linzen en wortels

Dit heeft u nodig
voor 4 personen:

- 1 bloemkool in roosjes
- 4 wortels in schijfjes
- 250 g rode linzen
- 2 tl mosterdzaad
- 1 tl komijnzaad
- 100 g geraspte kokos
- 2 el ghee
- 2 uien, gehakt
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- stukje verse gember, duimgroot en grof geraspt
- 1 gedroogd chilipepertje, verkruimeld
- 1 el kerriepoeier (masala)
- 400 ml groentebouillon
- 1 tl geelwortelpoeier (kurkuma)
- 1 blik gehakte tomaten (400g)
- zout
- koriandergroen



Pof de mosterdzaadjes in een droge pan. Als de mosterdzaadjes beginnen te dansen, voeg je de kokos en de komijn toe. Rooster alles al omscheppend goudbruin. Dat ruikt al erg lekker! Doe dit mengsel over in een schaal en zet de pan weer op het vuur. Schep de ghee in de hete pan. Fruit daarin de ui, knoflook en de gember tot de ui lichtbruin en glazig is. Verkruimel het chilipepertje erover. Strooi er het kerriepoeier over. Schep de kokos en de zaadjes erdoor. Doe dan de linzen met de kurkuma, de tomaten en de bouillon er door. Breng aan de kook en laat 20 minuten lang pruttelen. Doe de bloemkoolroosjes en wortelschijfjes erbij en laat nog een kwartier zachtjes garen. Kijk af en toe of het water nog niet verdampt is, anders nog een beetje erbij gieten. Proef en voeg zo nodig nog wat zout toe. Bestrooi met verse gehakte koriander en een schepje yoghurt en eet het bij basmatirijst of met een lekker brood.



Renee Hoekendijk (56)
van tuinderij De Stek

“Ik weet nog goed dat ik voor het eerst op De Stek kwam. Vijf mensen zaten op het land in de regen radijsjes te bessen, ieder voorovergebogen in zijn eigen regenjastentje. Een mooi gezicht. Radijs vind ik nog steeds een van de mooiste groenten die we telen. Piet was net twee jaar met zijn bedrijf bezig toen ik er in 1995 bij kwam.

In de loop der jaren zijn we meer verschillende producten gaan verbouwen. We zijn efficiënter geworden, onze ervaring helpt daar zeker bij. Al blijf je in het werken met de natuur altijd voor verrassingen staan. Sinds vorig jaar leveren we aan Odin. We kennen Odin al lang, maar zaten steeds in een ander handelskanaal. Odin is net als wij erg van het directe contact. Piet en ik werken graag samen met andere mensen. Machines zijn zeker handig, maar ook saai! Jarenlang ontvingen we stagiaires uit Japan met wie we een half jaar samenleefden en werkten. Heel verrijkend.

De Stek is bewust kleinschalig, met alleen een eenvoudige buitenwinkel in het seizoen. Dat is wel eens improviseren als het regent, maar dat geeft niet. We zijn een bedrijf met passie voor vitale groente en fruit. Iedere avond als ik eet, denk ik: wat lekker! De rijkdom om ieder seizoen weer zoveel heerlijks te mogen eten en dat met anderen te delen, dat is een feest.”

Renee Hoekendijk en Piet van Sabben runnen samen biodynamische tuinderij De Stek in Lelystad. www.desteklelystad.nl



Eelco Schaap (60)
van Dominio Vale do Mondego

“Vanaf de jaren '70 werkte ik als adviseur voor biodynamische landbouw. In die tijd voelde dat als een roeping. Zes jaar geleden begon ik met Karin in Portugal ons eigen bedrijf. We leveren olijfolie aan Odin. Koos Bakker ken ik nog uit die begintijd. Voor ons beiden is behalve het product ook de menselijke relatie belangrijk. Vorig najaar kwamen Odin klanten ons meehelpen bij de olijfoogst. Een groot succes!

Als adviseur was ik altijd onderweg. Deze onderneming brengt evenwicht. Mijn ideale bd-bedrijf is hier werkelijkheid geworden, op een plek waar natuur, landbouw en cultuur elkaar omarmen. Lang wilde ik de wereld veranderen. Maar met de jaren komt wijsheid. Nu is mijn motto: ‘ik schep hier mijn wereld’. Kant zegt: *‘Wer mit 20 Jahren kein Revolutionair ist, hat kein Herz. Wer mit 40 Jahren noch Revolutionair ist, hat keinen Verstand!’* Ik heb die wijsheid genegeerd tot ik 54 was. Toen realiseerde ik me: ik wil het zelf doen!

We hebben 1500 oude olijfbomen en een koppel inheemse melkschapen. Het bedrijf is omgeschakeld naar bd en we hebben een drinkwaterbron geslagen. We organiseren culturele activiteiten, hebben ateliers, gastenverblijven en een kampeerterrein. Straks willen we in alle gebouwen duurzame energie doorvoeren. Het komt allemaal tot bloei.”

Sinds 2007 beheren Eelco Schaap en Karin Sligting in Portugal landgoed Dominio Vale do Mondego. www.dominiovaledomondego.com



Jan Schrijver (64)
van De Lepelaar

“Toen ik in 1971 met De Lepelaar begon, waren vooral de alternatieve jongeren geïnteresseerd in mijn producten. Mijn klantenkring bestond uit jongerencentra als De Melkweg en Paradiso. Ik kende Koos van mijn werk bij Gaea. Koos richtte vanuit Gaea Odin op en zo was onze zakelijke relatie een feit. De Lepelaar was een van de grotere bd-tuinbouwbedrijven van Nederland. Er kwamen vaak vrijwilligers langs: jongeren op blote voeten met zulke lange haren dat ze de boontjes die ze plukten nauwelijks zagen. Ik heb het met veel plezier aangezien.

Het idealisme van toen heb ik nog steeds, maar ik ben wel zakelijker geworden. Ik merk dat jongeren opnieuw enthousiast zijn voor bd-landbouw, dat vind ik hoopvol. Ze zoeken naar een ideaal, maar kunnen dat ook goed beredeneren. Ik werk samen met Joris Kolléwijn, die een stuk jonger is. Zo zijn we nog steeds een jong bedrijf, daar ben ik trots op.

Ik ben nu ruim veertig jaar bezig. Zonder gedrevenheid red je dat niet. Ik geloof in bodemvruchtbaarheid en dat ik producten teel die bijdragen aan gezondheid en een betere kwaliteit van leven. Dit jaar bouwen we een nieuwe schuur. Vrienden vragen: ‘Hou je nooit ‘s op?’ Maar in mijn filosofie is een goed bedrijf altijd in beweging. Ik heb goede hoop voor de ontwikkelingen op het gebied van gezondheid, voeding en bd-landbouw. Dat gaat de goede kant op, daar ben ik van overtuigd.”

Jan Schrijver van De Lepelaar in Sint Maarten schreef het boek ‘Op weg naar een fijnzinnige landbouw’. www.delepelaar.com



Allard ten Dam (54)
van De Nieuwe Band

“Dertig jaar geleden richtten we met een groep producenten en winkeliers in Noord-Nederland een biologische coöperatie op. Biologisch stond nog in de kinderschoenen, we werkten met huiskamerbedrijfjes. De een bereidde notenpasta's, een ander maakte muesli's. In de winkels stonden emmers, zodat klanten hun pindakaas of tofu konden afscheppen. Terwijl de rest van de wereld ons voor gek verklaarde, waren wij ontzettend enthousiast.

Een paar jaar later leverden we al door heel Nederland. Rond de eeuwwisseling hebben we overlegd met Odin: onze uitgangspunten liggen parallel, hoe kunnen we samenwerken? Inmiddels leveren we veel aan Odin. Onze idealen zijn niet veranderd, wel is het biologisch aanbod enorm uitgebreid. Ook zoeken we onze producenten veel op, zodat we kunnen zien en begrijpen hoe ze werken. Van Nederland en Frankrijk tot Turkije en Palestina. Het is leuk om te doen en de leveranciers en klanten waarderen het enorm.

Het verhaal achter onze producten willen we in de toekomst nog duidelijker naar voren brengen. Voor ons zit kwaliteit niet alleen in het eindproduct, maar ook in pure grondstoffen, eerlijke economische verhoudingen en goed sociaal contact. Die kwaliteit is voelbaar. Ik noem het de gunconomie: mensen kopen onze producten omdat ze weten: ‘dit zit goed in elkaar.’

Allard ten Dam is medeoprichter en directielid van De Nieuwe Band. Het bedrijf viert net als Odin dit jaar haar 30ste verjaardag. www.nieuweband.nl

Bijen verbinden



Imker bij boer

“Als je de bijen wilt helpen, moet je samenwerken,” vindt Jos Willemse. En dat is precies wat de Odin-imker sinds 2010 doet. “In dat jaar begon ik voor Odin met imkeren op verschillende boerderijen. Het heeft me enorm geïnspireerd. Ik kom ineens bij boeren! Heel bijzonder. Ze werken stuk voor stuk keihard, ontplooiën een economische activiteit en realiseren tegelijkertijd iets prachtigs. De bijen leveren daar nu een mooie bijdrage aan.” Boeren en imkers, gaat dat eigenlijk goed samen? “De meesten werken ontzettend graag mee, maar het is soms ook even aftasten. Imkers en boeren zijn toch heel andere mensen. Een boer moet commercieel denken, maar een imker volgt altijd de bijen. Daardoor draag ik misschien meer rust bij me. En de ene boer is ook de andere niet. Een zorgboer is anders dan een fruitteiler, akkerbouwer of veeteler.”

Uitdaging

Jos verzorgt inmiddels op zes boerderijen in Nederland Odin-bijen. Binnenkort wordt op De Groote Voort in Lunteren de zevende locatie bevolkt. “Ze bouwen daar nu een mooie bijenstal. Eerst bespreek ik met de boer de praktische vragen: waar kunnen de bijen wonen? Wie gaat dat betalen? Welke drachtplanten zijn er al? Zo brengen we de behoefte van de volken in kaart. De essentiële vraag is altijd: is er voldoende eten om het jaar door te komen?” Maar er blijft ook kans op tegenslag. “Op Thedingsweert doet de boer zoveel om de bijen te ondersteunen. Hij heeft bijvoorbeeld extra zonnebloemzaad door de maïs gemengd. Toch moest ik hem vertellen dat de bijen niet genoeg honing hebben voor de winter en we dus moeten bijvoeren. Het weer speelt een grote rol en door het vrij droge jaar honingt de heide slecht. Zulke factoren heb je niet in de hand.”

Nomaden

Voor zowel de boeren als de imker blijft er veel te leren. “Zo heb ik altijd gezegd: ‘Ik wil mijn bijen niet teveel verplaatsen. Maar laatst vertelde een wetenschapper me dat imkers in de Middeleeuwen altijd reisden! Met paard en wagen trokken ze van plek naar plek op zoek naar eten voor de bijen. Als er toch nog te weinig voedsel voor de bijen was, slachtten ze enkele volken om de honing aan de andere te geven.’ Imkers als nomaden dus? “Klopt. Dat deed me inzien dat ik niet zo stoïcijns met de volken op een plek hoeft te blijven. De bijen verbinden ons niet alleen met de natuur, maar ook met elkaar. Samen met het Louis Bolk (*kennisinstituut voor duurzame landbouw, red.*) bekijken we hoe we de bijen op de bedrijven nog beter kunnen ondersteunen. Later dit jaar wil ik een bijeenkomst met iemand van het instituut en de boeren organiseren. Wetenschappers, boeren, imkers, consumenten en overheden: we zijn allemaal nodig om de bijen te steunen.”

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

Het geheim

Vier Siciliaanse broers richtten veertig jaar geleden een kleine boerencoöperatie op. Het startkapitaal van de fratelli Salamita bestond uit een paar boeren, vijf hectare land en een passie voor biodynamische landbouw. Inmiddels worden de producten van Salamita tot ver buiten het Italiaanse eiland geroemd om hun onovertroffen smaak. Kenners noemen hun sinaasappels de lekkerste ter wereld. Wat is het geheim? Concetta Salamita: “Volgens sommigen is het de zorg van onze boeren, anderen wijzen op de biodynamische teelt en het Siciliaanse klimaat. Maar eerlijk gezegd vragen we het ons zelf ook af! Misschien blijft het altijd wel een mysterie.”

Het gevecht

Ondanks het succes bevindt de coöperatie zich op het moment in zwaar weer. Concetta: “We hopen en strijden, maar de economische krachten om verder te komen ontbreken. Door de crisis moeten we mensen ontslaan. Zestig boeren zijn van ons afhankelijk. Dat betekent zestig huizen, zestig families! Dan heb ik het nog niet over onze chauffeurs, flessenmakers, etiketontwerpers, enzovoorts.” In totaal zijn meer dan duizend man met het bedrijf verbonden. “We zijn als een grote familie. Ik ken iedereen persoonlijk. Onze kistjes worden al dertig jaar door een klein familiebedrijf gemaakt. Dat zijn nu de zonen van de zonen die ooit voor ons begonnen. Als wij stoppen, kunnen zij hun bedrijf ook sluiten. Een groot deel van het werk kan machinaal gebeuren. Maar voor ons is een biodynamisch bedrijf een sociaal bedrijf.”

De trots

“Velen begrijpen ons niet. Ze vragen waarom we onze producten niet goedkoper maken. Maar dan gaat alles wat we jaren hebben bevochten en nu nog sterker moeten bevechten, kapot. We willen goede kwaliteit leveren, anders verliezen we onze identiteit. Veel boeren telen hun fruitbomen bijvoorbeeld als ‘muren’ om geld uit te sparen. Ze dragen wel vrucht, maar je ziet geen boom meer. Onze sinaasappelbomen zijn nog echt bomen. Voor mij is dat ook spiritueel: we zijn geboren met bomen, geen muren. De wereld moet zijn vorm behouden. Het doet me pijn als ik zie hoe die bomen worden ingebonden.” Is ze trots op het bedrijf? “Als je me vraagt wat mijn trots is, antwoord ik: trots op ons werk, onze kwaliteit, dat we zoveel mensen in dienst hebben. Misschien is dat het geheim: onze liefde voor de producten, het land en de medewerkers. In deze wereld zijn we met deze trots maar een heel klein stipje. We zullen moeten kiezen: gaan we veranderen of verder strijden? Zolang we de samenwerking met klanten zoals Odin hebben, vechten we. Dan kunnen we verder leven en allen die met ons verbonden zijn ook.”



Concetta(r) en Francesco Salamita(/), oprichters van coöperatie Samamita

Dertig jaar geleden begon de relatie tussen Odin en Salamita met een vrachtwagen vol sinaasappels. Sindsdien levert de biodynamische coöperatie behalve citrusvruchten ook Italiaanse pasta's, olijfolie, wijn, honing en ambachtelijk broodbeleg.

Concetta Salamita:
“De wereld moet zijn vorm behouden”

Indian Summer in de keuken

Onverwacht, want tegen de voorspelling in, hebben we een prachtige zomer gehad. De lange winter en het koude voorjaar waren snel vergeten. Het groeizame weer heeft de opgelopen achterstand op de akkers weer goedge maakt en de oogsten lijken dan ook weinig reden tot klagen te geven. Wat dat betreft kunnen we ons met een gerust hart opmaken voor de winter. Maar laten we eerst genieten van de rijke smaken van de herfst en de dagen waarop de nazomerzon de toch al prachtige herfstkleuren versterkt. Kortom: de Indian Summer.

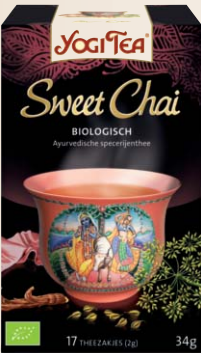


Zoethoudertje

Uit de Salamita-boomgaarden op Sicilië komen niet alleen de lekkerste sinaasappels, maar ook deze biologische sinaasappelbloesemhoning. Voordat de bomen hun vruchten krijgen, profiteren de bijen eerst nog van de nectar uit de bloesemblaadjes. De imkers van de Italiaanse coöperatie slingeren de honing koud en laten deze verder onbewerkt. Het resultaat: heerlijk zachte honing die smelt op de tong!

Zachte, kruidige olijfolie uit de olijfboomgaarden van Dominio Vale do Mondego. De olie uit het dal staat niet alleen in Nederland, maar ook in Portugal bekend als kwalitatief goede olie. Eelco Schaap verbouwt zijn olijven biodynamisch, waarna ze met de hand worden geplukt. Vervolgens worden de olijven op ambachtelijke wijze onder lage temperaturen geperst. Lekker in dressings, maar ook heerlijk als dip met brood en kruiden.

Indiase thee



In de aromatische, cafeïnevrije Sweet Chai van Yogi Tea komen de zoete smaken van anijs, zoethout en venkel samen met de kruidige geuren van kaneel, gember en kruidnagel. De pittige kruidenthee is vernoemd naar het Indiase woord voor thee: chai. Volgens Yogi staat de thee symbool voor vrede en begrip tussen mensen. Voeg eventueel een scheutje warme melk toe. Een oosterse sensatie om bij weg te dromen.

Lekker dippen



Boter, kaas en... ghee



Op hun boerderij in Lunteren maakt familie Van de Voort kaas van de melk van hun Jerseykoeien (met horens!). De weiboter gebruiken ze in de bereiding van deze Remeker ghee. De ghee is puur van smaak en heeft een nootachtig aroma.

Doordat het product tot hoge temperaturen verhit kan worden, is het ideaal om mee te bakken, braden en frituren. Ghee spat niet bij verhitting en versterkt de natuurlijke smaak van kruiden en specerijen.

Vandaag is rood

Sinds anderhalf jaar werkt De Nieuwe Band samen met leverancier Kahraman, een klein familiebedrijfje uit het oosten van Turkije. Kahraman produceert volledig biologisch en levert de lekkerste peulvruchten van hoge kwaliteit. Deze zoete, aromatische rode linzen zijn ideaal in curry's en soep. Probeer ze bijvoorbeeld in een Indiase dahl of Turkse linzensoep. Oriëntaalse gerechten voor koude herfstdagen!



Zwammen langs de Rijn

Martien Reijers en Mirjam Grob van biologisch landbouwbedrijf De Middelwaard zijn specialisten in oesterzwammen. Al bijna dertig jaar kweekt Martien de oestervormige paddenstoelen op zijn boerderij in de uiterwaarden van de Gelderse Poort. Met een zelf ontwikkelde methode is hij de enige volledig biologische oesterzwamkweker van Nederland. Terwijl andere paddenstoelentelers steeds industriëler worden, produceert Martien juist zoveel mogelijk zelf. Zo stelt hij de voedingsbodems voor de zwammen samen van stro en hooi van eigen land.

De Middelwaard is een gemengd bedrijf. Over het grasland langs de Rijn lopen koeien en even verderop ligt een stuk akkerland. “Ons bedrijf is een grappige mix van traditioneel met een moderne specialisatie,” vertelt Mirjam. “Het mooiste vind ik dat we van alle grondstoffen die we voor de zwammenteelt gebruiken, weten dat ze goed zijn.” Voordat Mirjam en Martien trouwden, had de boerin haar eigen groenteteeltbedrijf. “Hier zorg ik vooral voor het vee en de akkerbouw, maar ik help ook bij het plukken en inpakken van de zwammen. De echte techniek, zoals het maken van de voedingsbodems, is Martiens werk.”

Heeft ze nog een favoriet oesterzwammenrecept? “Mijn zelfgemaakte ragout is echt heerlijk! Maar ook gebakken met een uitje voor op de boterham zijn ze erg lekker.”

Meer informatie en het recept voor Mirjam's ragout vindt u op www.demiddelwaard.nl.



foto: RCT Rivierenland



Kom zondag 6 oktober toekomst zaaien in Flevoland!

Bij bd-boerderij GAOS in Swifterbant

Verbinding

In 2006 kwamen twee Zwitserse bd-boeren op het idee om consumenten te betrekken bij het inzaaien van hun wintergraan. Een mooie kans om meer verbinding te krijgen met het boerenbedrijf en de kiem van ons voedsel, maar ook een manier om aandacht te vragen voor het belang van goed en levenskrachtig zaadgoed en te protesteren tegen de opkomst van genetisch gemodificeerde gewassen. Afgelopen najaar heeft Stichting Demeter het evenement voor de eerste keer ook in Nederland georganiseerd. ‘Zeer voor herhaling vatbaar’ was de conclusie, en daarom zal er in oktober op verschillende biologische en biodynamische boerderijen in het land wederom toekomst gezaaid worden. Onder andere op zondagmiddag 6 oktober bij biodynamische boerderij GAOS in Swifterbant.

Extra feestelijk

Jos Jeuken en Ellen Krul van GAOS nodigen u samen met Odin en Stichting Demeter van harte uit om op deze zondagmiddag gezamenlijk de akker op te stappen om met elkaar de oeroude ‘zaaibeweging’ te maken. Odin zal deze middag in de Flevopolder een extra feestelijk tintje geven, want het is dan precies dertig jaar geleden dat de kiem is gelegd voor wat Odin nu is.

Jong en oud krijgen op 6 oktober van Jos en Ellen een pet vol zaadgoed, om vervolgens gezamenlijk over de akker uit te zwaaien. Daarnaast kunt u o.a. pompoenen en wortelen oogsten, schuurlezingen bijwonen of met onze Odin-imker een kijkje nemen bij de bijen. Voor de jongste zaaiertjes komt er een verhalenverteller. We sluiten de middag af met een heerlijke pan zelfgemaakte soep en brood.

Doet u mee?

Datum: zondag 6 oktober - Tijd: 13:00 – 18:00 uur
Locatie: GAOS, Elandweg 46, Swifterbant

Deelname aan toekomst zaaien is gratis. Graag wel even aanmelden i.v.m. de voorbereidingen. Na afloop mee-eten kan voor €2,50 p.p.

Er rijden speciale bussen vanuit Utrecht, Arnhem en Amsterdam. Aanmelden hiervoor kan t/m 29 september. Kosten voor het busvervoer inclusief eten zijn €5,00 p.p.

Aanmelden kan t/m 29 september:
per mail via consument@odin.nl of per post via Odin Consumentenservice, Antwoordnummer 14540, 4190 ZX in Geldermalsen (geen postzegel nodig).
Kijk voor meer informatie op www.estafette.org of bel 0345-575154.

Wilt u meer weten over Toekomst Zaaien in Nederland?
Kijk dan op www.stichtingdemeter.nl.

We hopen u op 6 oktober op de akker bij GAOS te mogen begroeten!

Lassi met peer

Indiase smoothie

- 2 peren, geschild en in stukken
- 200 ml yoghurt
- 50 ml ijskoude melk
- snuf cardamompoeder
- beetje geraspte verse gember
- 1 eetl citroensap
- om te zoeten, naar smaak: honing of agavesiroop
- eventueel een paar blaadjes munt en kaneelpoeder ter garnering

Mix alles met een blender tot een smoothie. Serveer het drankje lekker koud in een mooi glas of een metalen beker. Bestuif eventueel nog met wat kaneelpoeder en garneer met een blaadje verse munt. Het rietje is het puntje op de i.

Lassi is een traditionele Indiase yoghurt drank die lijkt op een smoothie. Er zijn zowel hartige als zoete varianten. De basis bestaat in ieder geval altijd uit yoghurt en Indiase kruiden. In India wordt lassi vaak bij de lunch geserveerd.

