

Odin leden Gerda & Adri aan het woord



Een lezing over zaadveredeling? Meer ontdekken over de bijen op een van onze Odin Imkerij Meimaand Bijmaand-dagen? Of meehelpen met het zaaien van zaden op Odin boerderij de Beersche Hoeve? Gerda & Adri zijn van de partij! Tijd voor een interview met deze enthousiaste Odin klanten, die als lid sinds 2018 ook mede-eigenaar zijn van coöperatie Odin.

Hoe begon dat zo voor jou Gerda, jouw liefde voor biologische landbouw en voeding?

“Vanuit mijn gevoel... Ik had vroeger graag willen studeren aan de biodynamische boerenopleiding Warmonderhof in Dronten, maar het leven liep anders. Toen onze kinderen groot waren ben ik me er weer meer in gaan verdiepen en begonnen als vrijwilliger voor BioNext om zo biologisch bekend te maken bij een groter publiek. Nu Adri met pensioen is heeft hij ook het bio-virus overgenomen, haha! Zo zijn we naast Demeter vrijwilliger ook regelmatig te vinden op biodynamische boerderijen. Voor bijvoorbeeld Toekomst Zaaïen, doen we mee aan bijna alle activiteiten van de Odin imkerij en kennen ze ons al goed op Odin boerderij De Beersche Hoeve.”

Wat spreekt jullie aan in Odin?

“De filosofie. Voeding met kracht voor eerlijke prijzen en zoveel mogelijk uit Nederland. Omdat we veel boeren inmiddels kennen vinden we het ook heel fijn om bij jullie in de winkels te zien van welke boerderij het gewas komt.”

Van welk product genieten jullie het meest?

Adri: “Wij gaan voor zoveel mogelijk Demeter-producten en alle versproducten die van Nederlandse bodem komen.”

Op de foto's zijn Gerda & Adri te zien tijdens de Meimaand-Bijmaand, waarbij de Traay heerlijk soorten honing liet proeven. Hieronder een bonusrecept met honing.

Spitskoolsalade met appel & honing

- 200 g dun geschaafde spitskool
- 2 á 3 tl honing (voeg toe naar wens)
- 1 wortel, fijn geraspt
- 1 appel, in kwarten en dan in schijfjes
- 1 paprika, in hele dunne reepjes
- 1 dl yoghurt
- 1 el hazelnootolie of olijfolie
- peper, zout

Meng de yoghurt, honing, olie tot een dressing. Breng op smaak met peper en zout. Meng alle overige ingrediënten in een schaal. Meng de dressing erdoor. Laat minimaal een half uur intrekken.

Tip : extra lekker fris met wat stukjes sinaasappel erdoor.