

Samen werken voor biodynamisch brood uit eigen land

De granen voor het meeste brood in Nederland komen uit heel Europa. Maar familiebakkerij Van der Westen en graanmaalterij Zonnespelt werken samen aan een keten waarbij alle ingrediënten voor biodynamisch brood uit Nederland komen.



Waarom biodynamisch brood?

In ons zomermagazine vroegen we Gerrie van der Westen van de bakkerij en Rogier Scherpbier van graanmaalterij Zonnespelt waarom ze het belangrijk vinden om biodynamisch brood te maken en hoe ze samen werken aan die korte keten. "Uiteindelijk wilden we biodynamisch brood bakken om een betere en gezondere wereld te maken. Als je ziet hoe het er in de landbouw aan toe gaat en in de verwerkingsprocessen van landbouwproducten, dan zie je dat eigenlijk alles gemanipuleerd wordt om meer kwantiteit te halen ten koste van de kwaliteit. En dat gaat ook ten koste van de biodiversiteit. Dat willen we veranderen. Wij doen dat onder andere door granen uit Nederland te verwerken in ons brood. Daarom hebben we zo'n tien jaar geleden contact gezocht met telers die het graan kunnen leveren dat wij nodig hebben en hebben we een korte keten opgezet. Rogier was daar ook al snel bij betrokken en ook Odin."

Rogier, ook jullie malen alleen biologische en biodynamische granen. Waarom?

"Ik zie het als een holistische verplichting om gezond voedsel te produceren. En dat doe je door zo dicht mogelijk bij de natuur te blijven en door goed voor de bodem te zorgen en een kringloop te creëren op je eigen bedrijf. Wij gebruiken de granen van biodynamische boerderij De Zonneboog, waar onze maalterij op gevestigd is. Het meel verwerken we voor partijen als Van der Westen. Het stro van het graan houden we op de boerderij zodat het gebruikt kan worden voor de koeien."

Waarom werken jullie en Van der Westen samen?

"De graanmarkt is een wereldmarkt waarbij iedereen altijd onderhandelt over de prijs. Wij willen een duurzame samenwerking met vaste prijzen zodat de partners niet steeds hoeven te onderhandelen en iedereen weet wat er van hem verwacht wordt. Er waren voorheen nauwelijks biodynamische graanproducenten in Nederland, maar doordat afzet en prijs gegarandeerd worden, hebben we nieuwe telers weten te interesseren en creëren we een markt voor Nederlands biodynamisch graan. Je moet niet wachten op verandering. Je moet zorgen dat het geregeld wordt. Dan willen telers graag meedoen."

Lees verder op [Odin.nl/nieuws](https://odin.nl/nieuws)
of scan de QR code hiernaast



Chinees koolsalade met mango en kokos

Waan je in een warm, ver oord met deze knisperend verse Chinese koolsalade met mango en kokos!



Ingrediënten

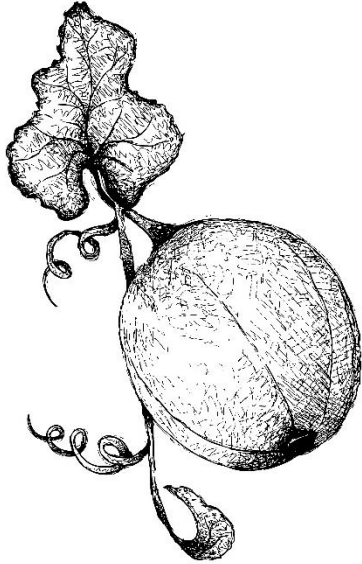
- 1/4 Chinese kool
- 1 rijpe mango
- 1 bosje bosuien
- 2 el rozijnen
- 1 el (vegan) mayonaise
- 1 el (vegan) yoghurt
- 1/2 tl mosterd
- 1 el geraspte kokos
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de kool en bosuitjes in ragfijne reepjes.
2. Snijd de pit uit de mango en snijd er blokjes van.
3. Wel de rozijnen een paar minuten in wat lauwater.
4. Rooster de kokosrasp al omscheppend in een droge koekenpan goudbruin.
5. Meng kool, mango en rozijnen door elkaar.
6. Klop de mosterd, mayo en yoghurt in een kommetje door elkaar en schenk over de salade. Schep alles een paar maal goed om.
7. Garneer de salade met de kokos.

Koele soep van meloen en komkommer

Friskruidige gazpacho van meloen met hartige topping. Daarvoor kun je pancetta of rauwe ham uitbakken, maar ook verkruimelde feta of wat gedroogde tomaatstukjes en pompoen-of zonnepitjes.



Ingrediënten

- 650 gr honingmeloen, geschild en zaadjes verwijderd
- 1 komkommer, geschild, gehalveerd en zaadjes verwijderd
- 1 sjalotje
- 100 ml witte wijn of rosé
- 2 tl gembersiroop of geraspte gemberwortel
- handjevol (paarse)basilicumblaadjes
- peper & zout
- 2 eetlepels goede olijfolie, plus extra om te besprenkelen
- paar druppels hot peppersauce (of tabasco)

Bereidingswijze

1. Snij meloen en komkommer in blokjes en snipper het sjalotje fijn.
2. Blender samen met de rest van de ingrediënten en zet een uur of langer in de koelkast.
3. Serveer met feta, rauwe ham of gedroogde tomaatjes, pitten, pittige pepersaus en wat blaadjes basilicum.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische Chinese kool

Peeters-Mertens in Neer, Nederland

biologische paksoi

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biologische aubergine

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische jonge sla

De Klispoel in Ubbergen, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische honingmeloen

Lexportia in Murcia, Spanje

biologische Packham peren

PAI in General Roca, Argentinië