

Odin wint bio-product én bio-boer van het jaar

Twee mooie podiumplaatsen voor biologische coöperatie Odin bij de feestelijke Bio-verkiezing van het Jaar. De Nederlandse boekweit van het Odin-merk Nieuwe Band was een van de 'Bio-producten van het Jaar' en Teun Luijten, boer van Odin-boerderij De Beersche Hoeve, werd uitgeroepen tot 'Bio-boer van het Jaar'. De jaarlijkse verkiezing werd georganiseerd door BioNederland en FoodPersonality.



'Ongelofelijk dat we beide titels winnen'

"Het is al uniek dat we genomineerd waren in twee categorieën" zegt Merle Koomans van den Dries, algemeen directeur van Odin. "En dat we die dan allebei ook winnen is natuurlijk helemaal ongelofelijk. Wij verkopen mooie biologische en biodynamische producten, maar we willen daarnaast bijdragen aan structurele veranderingen in het voedselsysteem. Bijvoorbeeld door teelten die van onze akkers verdwenen zijn weer terug te krijgen en door op onze boerderij te werken aan onafhankelijke, patentvrije zaadvaste biodynamische groenterassen. Deze prijzen voelen als een enorme erkenning, ook voor de 21.000 leden die ons steunen."

Bio-product: Nieuwe Band boekweit

"De winnaar in de categorie sauzen, soepen, granen en vleesvervangers kiest niet de makkelijke weg. Dit product is een route naar een prachtige droom en in samenwerking met boeren, coöperaties en overheid. En die droom is het oude landras weer terugbrengen op Brabantse akkers" aldus de jury van de Bio-verkiezing. Wouter Wezenbeek, hoofd Source & Supply bij Odin: "Heel blij en trots dat onze boekweit van Nederlandse bodem is gekozen als beste. Het is een bescheiden product, maar brengt zoveel. Bijna alle boekweit, ook de biologische, komt tegenwoordig uit Binnen-Mongolië. Het legt 24.000 kilometer af om hier te komen, terwijl het vroeger gewoon in Nederland geteeld werd." Naast de verkoop van Nederlandse boekweit werkt Odin op zijn boerderij De Beersche Hoeve aan de vermeerdering en veredeling van boekweit.

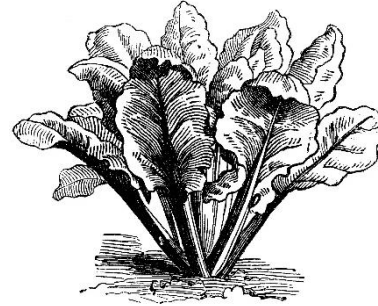
Bio-boer: Teun Luijten

"De winnaar van vandaag gaat nog een stapje verder dan de andere biologische en biodynamische boeren die zich elke dag inzetten voor heerlijke voeding. Hij innoveert, niet alleen vanuit een heelheidsperspectief, dat recht doet aan de regeneratieve krachten van de natuur. Hij zorgt ervoor dat we onafhankelijk blijven van big-agro machtsconcentraties. Zijn werk waarborgt keuzevrijheid van boer en consument. Hij maakt een vuist tegen ridicule patenten op leven en biedt een tegengeluid tegen gevaarlijke en onomkeerbare technofixes in de zaadveredeling." aldus de jury van de Bio-verkiezing. Teun: "Ik ben heel trots en blij deze prijs met mijn team gewonnen te hebben. We doen elke dag waar we gelukkig van worden en willen een goed voorbeeld zijn voor de omgeving en voor de rest. Voor iedereen hier: ga voor zaadvast, eerlijke zaden, vrij zaadgoed, voedsel voor iedereen!"

Voor meer leuk nieuws, activiteiten, recepten, aanbiedingen en vacatures: neem een kijkje op Odin.nl!

Plaattaart met feta en snijbiet

Makkelijk recept voor een smaakvolle plaattaart met onze seizoensfavoriet: snijbiet. Lekker als avondeten met een frisse bietensalade of ook erg lekker koud de volgende dag in de lunchbox.



Ingrediënten

- 1 rol vers bladerdeeg
- 2 knoflookteentjes
- 250 gram snijbiet of spinazie
- 250 gram crème fraîche
- 2 sjalotjes
- 150 gram feta
- 100 gram geraspte, jonge kaas
- peper & zout
- optioneel: olijven en extra kruiden als topping

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Rol het bladerdeeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Heeft het bladerdeeg op rol al een bakpapiertje? Dan kun je deze gebruiken om de plaattaart op te bakken.
3. Verdeel over de bakplaat. Prik het binnenste vierkant in met een vork. Dit voorkomt dat het deeg veel rijst tijdens het bakken. Bak de bodem van de plaattaart 10 minuten voor in de voorverwarmde oven.
4. Verhit intussen in een pan wat olie. Voeg fijngesneden knoflook toe en na een minuutje ook de snijbiet totdat deze geslonken is. Laat dit snijbiet-mengsel goed uitlekken. Indien de snijbiet nog steeds een beetje grof is: knip nog wat fijner met een keukenschuur. Maak de sjalotjes schoon en snijd deze in dunne ringen. Indien je olijven wilt toevoegen: laat ze even uitlekken en halveer ze in kleinere plakjes.
5. Haal de plaattaart uit de oven en besmeer de bodem van het deeg na het voorbakken met de crème fraîche en laat de randen hierbij vrij. Verdeel hier de in knoflook gebakken snijbiet, de sjalotringen en de gehalveerde olijven over. Breng de taart alvast op smaak met wat grove zwarte peper & zout. Breek de feta boven de plaattaart en verdeel dit samen met de geraspte kaas over het geheel.
6. Bak de plaattaart nog eens 20 minuten in de voorverwarmde oven.
7. Serveer de plaattaart na het bakken bijvoorbeeld met een lekkere frisse salade als bijgerecht. Enjoy!

Gekoelde bloemkool-citroengrassoep

Lekker koud soepje voor bij warm weer met veel groente. Boordevol smaak. Je kunt 'm ook warm eten!



Ingrediënten

voor 4-6 porties

- 1,5 ltr bouillon
- 1/2 bloemkool
- 2 courgettes
- 1 gele ui
- 1 el geraspte gember
- 3 tenen knoflook
- 1 tl sesamzaad, geroosterd
- 200 ml kokosroom
- 1 stengel citroengras
- 2 el olie
- 4 el witte miso
- wat korianderblaadjes
- 2 bosuitjes

Bereidingswijze

1. Snij de ui, courgettes en bloemkool in kleine stukjes. Hak de knoflook fijn.
2. Verhit wat olie in een soeppan en fruit de ui en knoflook tot ze glazig zijn
3. Voeg de groente, de gember en de, gekneusde, stengel citroengras toe en bak even mee, blus af met bouillon.
4. Voeg de miso toe. Laat alles even pruttelen, tot de groente goed gaar is.
5. Voeg de kokosmelk toe, maar hou een beetje apart om de soep mee te garneren.
6. Blender de soep of zet er de staafmixer in.
7. Laat afkoelen, zet in de koelkast en serveer met korianderblaadjes en heel fijn gesneden bosuitjes.
8. Strooi het sesamzaad erover en drizzle wat kokosroom erin.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische bloemkool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische aubergine

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische snijbiet

De Woag in Neer, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische groene mini romana

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland