

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 ongelooflijk. 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!

Salade met gegrilde perzik, burrata en prosciutto

Italië op je bord! Biologische prosciutto samen met gegrilde perziken en romige burrata op knapperige slablaadjes. De pistachenootjes en blauwe bessen voegen nog meer kleur toe.

Ingrediënten

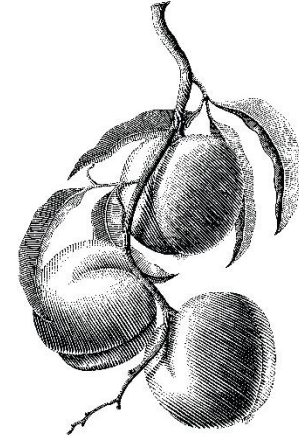
Voor 4 porties

Voor de salade

- 2 kropjes mini Romana
- 2 perziken
- 1 tl olijfolie
- 50 g prosciutto
- 1 bol burrata
- 50 g pistachenootjes, gepeld
- handje blauwe bessen
- basilicumblaadjes

Voor de vinaigrette klop je door elkaar:

- 2 el (witte) balsamicoazijn
- 4 el olijfolie
- 1 tl Franse mosterd
- 1 tl honing
- beetje zout
- versgemalen peper

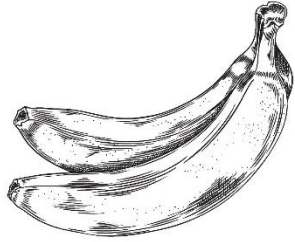


Bereidingswijze

1. Verhit een grillpan op hoog vuur.
2. Snij de perziken in dunne plakken, bestrijk ze met olijfolie en grill ze totdat er mooie grillstrepen ontstaan.
3. Was en droog de slablaadjes.
4. Scheur de ham in grove stukken.
5. Verdeel de sla over een schaal en leg de perziken erop, drapeer de ham eromheen.
6. Scheur de burrata in grove stukken en verdeel over de salade.
7. Strooi bessen en pistachenoten erover en lekker veel basilicumblaadjes.
8. Besprenkel met de dressing.
9. Serveer met knapperig brood en een glaasje koele prosecco of water met Siciliaanse citroenschijfjes.

Bananen-rabarbermoes met kaneelroom

Een heerlijk toetje en makkelijk om te maken. Lekker fris door de rabarber en zoet door de banaan.



Ingrediënten

Voor 2 porties

- 400 g rabarber
- 2 bananen
- 125 ml (vegan) slagroom
- 1 tl ongeraffineerde suiker
- 1/2 tl kaneel

Bereidingswijze

1. Was de rabarber en verwijder de onder- en bovenkant. Snij in stukjes.
2. Kook de rabarber met een klein bodempje water op laag vuur in ongeveer 10 minuten gaar, totdat het een soort moes wordt.
3. Schil de bananen en snij in dunne plakjes. Prak met een vork tot moes en meng met de rabarbermoes. Zet in de koelkast en laat koud worden.
4. Klop slagroom met suiker en kaneel stijf.
5. Schep de slagroom door de gekoelde moes en geniet!

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische Candine appels

Boomgaard Ter Linde in Oostkapelle, Nederland

biologische Valencia sinaasappels

Azahar in Valencia, Spanje

biologische bananen

APP Bosa in Sullana, Peru

biodynamische perziken

Haciendas Bio in Sevilla, Spanje

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

Week 25