

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

Rainbow pokébowl

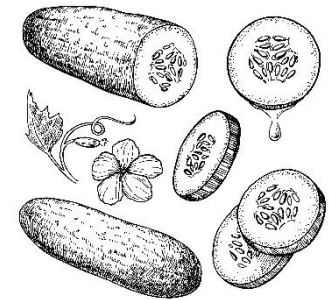
Kleurrijk, voedzaam, verfrissend en barstensvol smaken: deze pokébowl is een feestje op je bord én in je mond.

Ingrediënten

voor 2 porties

Voor de bowl:

- 150 g rode linzen fusilli (glutenvrij) of andere pastasoort
- 2 tomaten
- 6 radijsjes
- ½ rode paprika
- 1 oranje wortel (waspeen)
- 1 paarse wortel
- 100 g gekookte bietjes
- 1 rode ui
- 100 ml rijstazijn
- 2 el suiker of honing
- ½ komkommer
- 100 g mango
- 50 g blauwe bessen
- 100 g gerookte zalm



Voor het sausje:

- 50 ml sojasaus (tamari)
- 1 el geroosterde sesamololie
- evt. wasabi
- lente-ui
- kiemen
- sesamzaad

Bereidingswijze

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing gaar, giet af en meng met wat olijfolie om plakkerigheid te voorkomen.

1. Snij intussen de tomaten, radijsjes, paprika en komkommer in kleine blokjes of stukjes.
2. Snij de wortels in dunne reepjes. Kook ze in een paar minuten beetgaar.
3. Snij de mango doormidden, vlak langs de platte pit snijden, en snij er blokjes of schijfjes van.
4. Snij de gekookte bietjes in blokjes, de rode ui in halve maantjes. Verwarm de azijn in een steelpannetje met de suiker of honing, totdat de suiker/honing is opgelost. Leg de bietjes en ui erin. Warm even mee en zet dan opzij. Laat 20 minuten staan, giet af en laat uitlekken.
5. Scheur de zalm in reepjes.
6. Maak de bowl op. Verdeel de pasta over 2 kommen, leg de rest er op regenboogkleurvolgorde op.
7. Klop een sausje van sojasaus met sesamololie, serveer dat erbij in een kommetje en strooi lente-uiringen, kiemen en sesamzaad over de 2 bowls.



Koolrabi-frietjes met knoflook-kwarksaus

Je kunt koolrabi rauw eten (geraspt of in dunne plakjes), geroosterd in de oven of gestampt in puree. Maar wat ook heel lekker is, is om er frietjes van te maken!

Ingrediënten

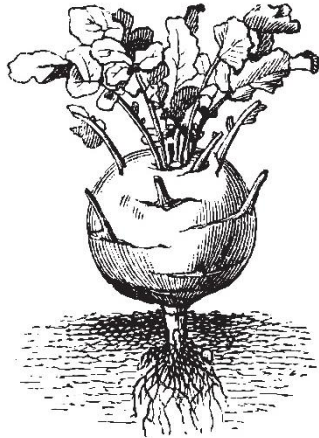
voor 2 porties

Voor de vulling:

- 2 koolrabi's
- 1 1/2 el olijfolie
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl komijnpoeder
- zout naar smaak
- 1/2 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl gedroogde oregano

Voor de saus:

- 125 ml kwark
- 1/4 citroen
- 1 teentje knoflook
- klein bosje peterselie



Bereidingswijze

1. Maak eerst de saus door de kwark te mengen met de uitgeperste citroen, knoflook en fijngesneden peterselie. Proef even en voeg eventueel naar smaak peper en zout toe.
2. Schil de koolrabi en snijd ze in lange dikke frieten.
3. Doe in een grote mengkom: olijfolie, knoflookpoeder, gerookt paprikapoeder, komijnpoeder en zout. Meng de koolrabi er door, zodat alle frietjes met een laagje kruidenolie bedekt zijn.
4. Leg de frietjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg ze niet op elkaar, geef ze een beetje ruimte.
5. Bak ongeveer een half uur, halverwege even omdraaien.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische witte koolrabi

De Watertuin in Groeningen, Nederland

biologische aubergine

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische kropsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische crípss pink appels

Bio Tropic in Bleiswijk, Nederland

biologische bananen

APP Bosa in Sullana, Peru