

Gentech-Alert: Thibo slaat alarm

YouTuber Thibo Brockbernd vraagt op geheel eigen wijze aan mensen wat zij weten van gentech en of ze er okay mee zijn dat dit misschien in hun eten komt zonder dat ze het weten. Wat vind jij?

We lanceerden deze video tijdens het eerste NL-Alert van 2026. Want wij blijven alarm slaan, nu samen met Thibo. Eind vorig jaar besliste de EU om de regels voor genetische modificatie van ons voedsel te versoepelen. En dat besluit wordt begin dit jaar verder uitgewerkt. Onderdeel van het voorstel is dat je het niet op je etiket ziet wanneer jouw voedsel genetisch gemodificeerd is. Je hebt dus geen keuze!

Waar gaat het om: begin dit jaar zal de EU heel waarschijnlijk de deur openzetten voor grootschalige teelt van gentech-gewassen in Europa. Er ligt namelijk een nieuwe EU-wet klaar voor Nieuwe Genomische Technieken (NGT's) en daarvan afgeleid voedsel en diervoeder. Gezegd wordt dat het goed is voor verdere verduurzaming van de landbouw, maar de alarmbellen moeten blijven rinkelen, want in de afspraken zit

Geen risico beoordeling

Genetisch gemodificeerde gewassen kunnen straks zonder veiligheidsbeoordeling in ons milieu en op ons bord terecht komen.

Geen verbod op patenten

Grote bedrijven als Bayer/Monsanto kunnen straks het alleenrecht claimen op planten en natuurlijke planteneigenschappen. Naar mogelijke gevolgen hiervan voor de voedselzekerheid zal pas na invoering van de wet gekeken gaan worden.

Geen vermelding op het etiket

Je keuzevrijheid komt in het geding, want genetisch gemodificeerd voedsel blijft onzichtbaar voor de consument. In veel gevallen hoeft niet op het voedsel-etiket te staan dat een product bewerkt is met nieuwe gen-technieken.

Geen bescherming voor (biologische) boeren

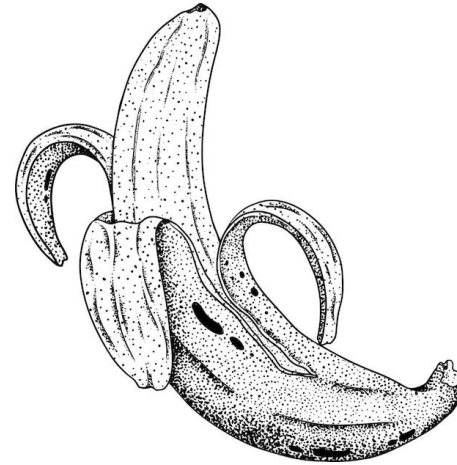
Boeren worden met deze wet nog afhankelijker van agro-giganten. Ook zal het heel moeilijk zijn om biologisch voedsel compleet gentech-vrij te houden.

Wat kan jij doen? Bekijk de video (scan de QR-code) en teken de petitie (via de link in dit artikel op Odin.nl)



Bananenbrood met ananas en kokos

Neem een plak van dit tropische bananenbrood, een beker thee en een goed boek en ga lekker met een dekentje op de bank dromen van zonnige oorden. Of gewoon in je broodtrommel mee naar je werk, dat kan ook.



Ingrediënten

- 4 overrijpe bananen
- 125 g ananas in kleine stukjes, vers of uit een blikje
- handvol rozijnen of cranberry's (event. wellen in wat rum)
- 3 eieren
- 150 g amandelmeel
- 50 g havermeel (of alleen 200 gr amandelmeel)
- 50 g gesmolten kokosolie
- 50 ml ahornsiroop
- mespuntje vanillepoeder
- 2 tl wijnsteenbakpoeder
- 2 tl kaneel
- 1 tl nootmuskaat
- 100 g kokos, goudbruin geroosterd in een droge koekenpan
- kokosvlokken (ter decoratie)

Bereidingswijze

1. Warm de oven voor op 180 °C. Prak de bananen met een vork tot puree.
2. Klop de eieren schuimig in een kom.
3. Doe het meel erbij en de rest van de ingrediënten, tot slot de bananenpuree en roer tot een mooi beslag.
4. Vet een brood- of cakevorm in en leg er een stuk bakpapier in. Bak ongeveer 1 uur en 15 minuten, tot dat een prikker of vork die je erin steekt niet meer plakkerig is.
5. Laat in de vorm afkoelen en daarna nog op een rooster.
6. Je kunt de plakken ook goed invriezen, dan heb je altijd een snel-klaar-ontbijtje.

Wortelkoekjes met appel en gember

Hartige koekjes met wortel, appel en gember. Lekker met (sriracha)mayo.

Ingrediënten

- 350 g waspeen
- 1 kleine kruimige aardappel
- 1 appel
- 1/2 el geraspte, verse gemberwortel
- 1 à 2 el vers geknipte bieslook
- 1 el bloem
- 1 ei
- zeezout naar smaak
- vers gemalen peper
- boter
- olijfolie



Bereidingswijze

1. Was de wortels of schrap ze. Rasp ze op een niet al te fijne rasp.
2. Schil de appel en schil en rasp ook de aardappel. Schep appel- en aardappelrasp door elkaar met de bieslook en de gember.
3. Voeg bloem, zout en peper toe en schep het mengsel nog een keer om.
4. Kluts het ei en roer erdoor.
5. Verhit 1/2 el olijfolie en 1/2 el boter in een koekenpan, op vrij hoog vuur.
6. Laat 1 el wortelbeslag per koekje in de pan glijden. Max 5 pannenkoekjes tegelijk bakken.
7. Druk ze een beetje plat met de bakspaan. Bak ze 3 min per kant.
8. Voeg eventueel nog wat boter en olie aan de pan toe.
9. Laat de pannenkoekjes uitlekken op keukenpapier.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische topaz appels

Tkalecz in Beesd, Nederland

biologische clementines

Azahar in Almeria, Spanje

biologische navel sinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische bananen

APP Bosa in Sullana, Peru