

Gentech-Alert: Thibo slaat alarm

YouTube 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)

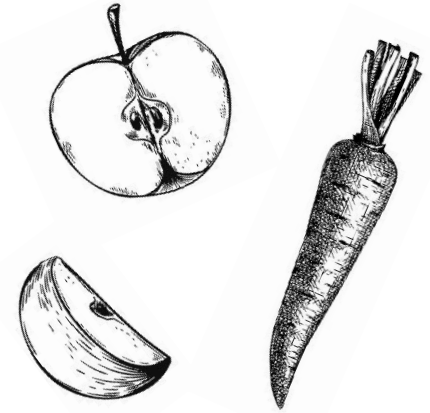


Wortelkoekjes met appel en gember

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 geknipt 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

Knolselderij-spitskoolstamppot

Een lichte, koolhydraatarme stamppot waar je zelf allerlei toppings op kunt bedenken. Denk aan paddenstoelen of een tomatensaus. Sticky tofu of tempeh. Stoofvlees of (vega) gehaktballetjes zijn er ook lekker bij.



Ingrediënten voor 4 porties

- 1 knolselderij, geschild en in blokjes van 2 cm
- 1 spitskool, in reepjes
- 1 l halfvolle melk
- 2 el olijfolie
- 400 g witte bonen in blik
- 3 stengels bosui
- 400 g andijvie, in reepjes gesneden
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Kook de knolselderij in de melk in 20 minuten zachtjes gaar. Voeg na 15 minuten de spitskool toe en kook samen verder tot de knolselderij gaar is.
2. Giet af, vang een deel van het vocht op.
3. Spoel de bonen af in een zeef en doe ze bij de groente in de pan. Verwarm samen even door, voeg wat van het opgevangen kookvocht en een paar el olijfolie toe. Stamp met een pureestamper tot een grove puree en breng op smaak met zout en peper.
4. Lekker met (vega)gehaktballetjes of gebakken paddenstoelen. Ook lekker met geraspte kaas en geroosterde noten of gebakken tempeh....Of bedenk zelf een gezellige topping!

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biodynamische spitskool

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biodynamische waspeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische knolselderij

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische cherry Roma tomaten

Eco Sur in Benahadux, Spanje

biodynamische eikenbladsla rood

Biogarden in Bellegarde, Frankrijk