

Zomermagazine: "Ik vind dat in het veehouderijsysteem meer balans moet komen"

Onze leveranciers zijn stuk voor stuk boeren die de landbouw vormgeven op een manier waar wij graag achter staan. Het zorgdragen voor en werken met de natuur vormt hierin een belangrijk onderdeel. Of het nu gaat om vrije uitloopgebieden voor dieren, de aanleg van natuurlijke bufferstroken langs de akker of het zorgdragen voor de weidevogelpopulatie: de natuur draagt bij, ondersteunt en versterkt de dagelijkse gang van zaken op biologische en biodynamische boerderijen. En het maakt het werk ook leuker. Maar hoe doen boeren dat, de natuur inzetten in hun dagelijkse bedrijfsvoering? Ontdek hoe dat gaat bij Weerribben Zuivel.



De weidevogelpopulatie staat enorm onder druk. Door een combinatie van landbouw met een verminderde variatie in gewassen, minder veenweiden, korter en vaker gemaaid gras en daarbij meer natuurlijke vijanden zoals de steenmarter en de kiekendief, hebben de kuikens van weidevogels van ei tot vluchtstadium veel uitdagingen. De weidevogel houdt van variatie, verschillende stadia van begroeiing, insecten en biodiversiteit. Om die reden zet Klaas de Lange van Weerribben Zuivel zich al 40 jaar in voor de weidevogels door het aanleggen van plasdrassen in de weilanden. "Een enorme voedingsbron, door de natte grond en slikranden die om het water heen liggen, wat een aantrekkelijke voedingsbodem vormt voor wormen, muggen, vliegjes en andere insecten. Precies wat de kwetsbare jonge kuikens nodig hebben om sterk te worden en uit te vliegen", volgens Klaas. Maar hoe gaat die bescherming voor weidevogels nu samen met zuivel, het product van Weerribben Zuivel? "Ik vind dat in het veehouderijsysteem meer balans moet komen tussen gezond voedsel produceren en de manier waarop je dat doet. De bodem is hierbij van onschatbare waarde. Jaren na de oorlog hebben we gedacht dat alles maakbaar is, maar we moeten terug naar het oude systeem waar de bodem en de natuur centraal staat", meent Klaas.

Water en vuur werken samen

Hij was de eerste boer die ging samenwerken met zowel Staatsbosbeheer als Natuurmonumenten, in die tijd nog water en vuur met boeren. "Ik woon en boer in de Weerribben, het laagveenmoeras van Nederland, dus ik moest gaan boeren op een manier die passend was voor deze plek. Met de natuurorganisaties heb ik afgesproken: 'jullie hebben verstand van ecologisch beheer, zeg maar hoe wij het moeten doen'. Vee laten grazen bij een natuurbeheerder, composteren, maaien, het is een wezenlijk onderdeel van goede samenwerking en heeft geleid tot succes in natuurbeheer". En dat wordt gezien: Klaas ontving in 2021 de Gouden Grutto van de Vogelbescherming, voor zijn niet aflatende inspanningen om de biodiversiteit op zijn bedrijf op de eerste plaats te zetten.

Lees meer interessante artikelen in ons Zomermagazine!
Pik 'm op in de winkel, lees hem online op Odin.nl of scan de QR-code hiernaast



Galia meloensmoothie met cruesli

Lekker fris ontbijtje zonder zuivel. Geef er een eigen draai aan door te variëren met verschillende soorten muesli, granola en fruit.



Ingrediënten voor 2

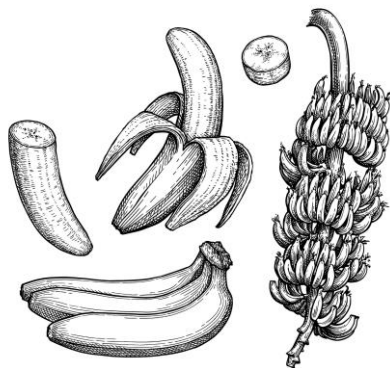
- ½ meloen
- 100 ml kokosmelk
- sap van 1/2 limoen
- 2 handjes krokante muesli naar keuze
- handje blauwe bessen
- evt. 1 el honing

Bereidingswijze

1. Snij de meloen, ontdaan van schil en pitjes, in stukken. Pureer met de kokosmelk en het limoensap tot een romige smoothie.
2. Zet, als je van echt fris houdt, minstens een uur in de koelkast tot het lekker koud is.
3. Strooi de krokante muesli erover en nog wat blauwe bessen of ander fruit. Eventueel kun je er nog wat honing over druppelen.

Chocolade-banaanij's

Omdat bananen zo snel kunnen rijpen in de zomer, heb je soms teveel om op te krijgen. Dan maak ik er vaak ijs van. Pel ze en stop ze, in schijfjes gesneden in de vriezer. Met een keukenmachine of een staafmixer/blender pureer je ze tot ijs. Je kunt er vanalles aan toevoegen: noten, vruchten, specerijen... Dit keer een chocoladevariant. Ook lekker met gegrilde nectarines van de bbq. Of met in boter gebakken appelstukjes en kaneel!



Ingrediënten voor 2 pers.

- 2 bananen
- evt. wat honing of ahornsiroop
- 1 el cacaopoeder
- scheutje (plantaardige) melk
- toppings zoals pindakaas, chocolade-koffieboontjes, hagelslag, pinda's of andere nootjes, slagroom...

Bereidingswijze

1. Pel de bananen en snij in schijfjes. Stop ze een nachtje in een plastic zakje of afsluitbaar bakje in de vriezer.
2. Om het ijs te maken gebruik ik het liefst een keukenmachine, dan hoeft je er geen vocht aan toe te voegen, maar anders doe je een scheutje melk erbij.
3. Pureer alle ingrediënten tot je een softijs-achtige substantie hebt gekregen.
4. Serveer direct, dat is het lekkerst, of zet terug in de vriezer. Haal het er dan wel ruim voor gebruik uit... Het wordt keihard!
5. Strooi nootjes, een sliertje pindakaas of chocoladestukjes over het ijs.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

fas

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische natyra appels

Augustin in Jork, Duitsland

biologische bananen

Permare in Saman, Peru

biodynamische platte nectarines

Las Haciendas Bio in Berja, Spanje

biologische galia meloen

Fuensana Bio in Badajoz, Spanje

Week 31