

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

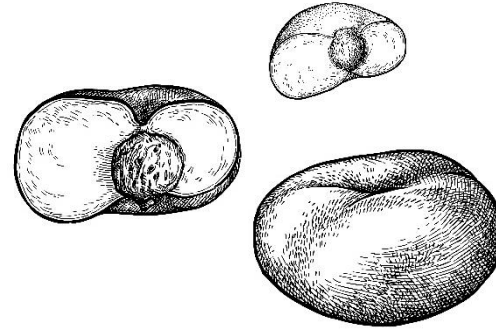
Hij was de eerste boer die ging samenwerken met zowel Staatsbosbeheer als Natuurmonumenten, in die tijd nog water en vuur met boeren. "Ik woon en boer in de Weerribben, het laagveenmoeras van Nederland, dus ik moest gaan boeren op een manier die passend was voor deze plek. Met de natuurorganisaties heb 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



Flammkuchen met nectarine en mozzarella

Heerlijk kleurige plaatstaart. Lekker fris met nectarines en crème fraîche. Fijn om uit te delen op een feestje!



Ingrediënten voor 1 bakplaat

Voor het deeg:

- 7 g gedroogde gist
- 250 g (spelt)bloem
- 150 ml lauwwarm water
- 1 tl zout

Voor het beleg:

- 125 g crème fraîche
- 4 nectarines
- 1 bol mozzarella
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- extra vierge olijfolie

Voor de garnering

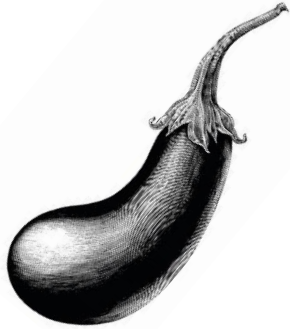
- (zelfgemaakte)pesto
- 50 g rucola
- evt. muntblaadjes

Bereidingswijze

1. Meng in een kom gist, bloem en zout. Maak een kuiltje in het midden en schenk er het lauwarme water in. Kneed tot een soepel deeg. Dek de kom af met een vochtige, schone theedoek en laat het deeg 1 uur rijzen op een warme plek.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C.
3. Snij de nectarines in stukjes.
4. Klop de crème fraîche los.
5. Scheur de mozzarella in stukjes.
6. Rol het deeg heel dun uit op een met bloem bestoven bakpapier op een grote bakplaat.
7. Smeer er een laag crème fraîche over en leg de partjes nectarine erop.
8. Verdeel de mozzarella erover en maal er flink peper over.
9. Zet 15 minuten in de oven.
10. Voor het serveren: verdeel wat lepeltjes pesto over de flammkuchen en bestrooi met rucola en evt. muntblaadjes.
11. Snij in stukken. Lekker als lunch of bij een zomerse borrel.

Aubergine-courgettefritters met citroenaïoli

Deze snelle krokante fritters maken een simpele aubergine net wat meer bijzonder en de frisse citroenaïoli maakt het geheel helemaal af. Serveer de fritters met de aïoli warm als snack of voorgerechtje.



Ingrediënten voor 4

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 50 g gele ui
- 3 el maiskorrels
- 2 tl Italiaanse kruiden
- 60 g bloem
- zout en peper naar smaak

Ingrediënten voor de aïoli

- 4 el (vegan) mayonaise
- 4 el (plantaardige) yoghurt
- sap van 1/2 citroen
- 1 teentje knoflook
- peterselie

Bereidingswijze

1. Snij de aubergine, courgette en ui in kleine blokjes.
2. Bak ze ongeveer 8 minuten, omscheppend in wat olie. Strooi er Italiaanse kruiden over en het gerookte paprikapoeder en bak de blokjes in nog een paar minuten zacht en goudbruin.
3. Doe de groente in een vergiet en laat wat afkoelen.
4. Schep het groentemengsel in een kom en strooi er bloem, zout en peper over. Meng alles goed door elkaar tot een plakkerig deegje en vorm er balletjes, ovaaltjes of schijfjes van.
5. Verhit olie in een koekenpan tot goed heet. Bak de fritters met 5 of 6 tegelijk gaar en goudbruin, totdat ze een krokant korstje hebben. Laat uitlekken op wat keukenpapier.
6. Klop de ingrediënten voor de aïoli door elkaar. Strooi er wat fijngehakte peterselie over.

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

Odin

fas

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische Chinese kool

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische aubergine

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische gele uien

TVA Organics in Dronten, Nederland

biodynamische platte nectarine

Haciendas Bio in Badajoz, Spanje

biologische bananen

Permare in Saman, Peru

Week 31