

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

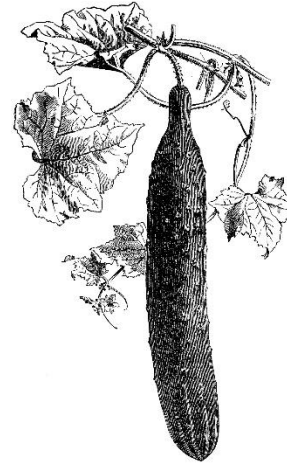
Hij was de eerste boer die ging samenwerken met zowel Staatsbosbeheer als Natuurmonumenten, in die tijd nog water en vuur met boeren. "Ik woon en boer in de Weerribben, het laagveenmoeras van Nederland, dus ik moest gaan boeren op een manier die passend was voor deze plek. Met de natuurorganisaties heb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



Perzische gekoelde yoghurtsoep

Abdoogh Khiaar of 'zure yoghurtsoep' is een zeer populair en voedzaam gerecht dat oorspronkelijk uit de Iraanse provincie Ardabil in het noordwesten van het land komt. Net als zijn Spaanse neef, gazpacho, is deze gekoelde soep perfect voor warme zomerdagen waarop je iets lichts en gemakkelijk wilt lunchen en geen zin hebt in brood of salade.



Ingrediënten

- 500 ml yoghurt
- 9 g zout
- 1 tl gedroogde munt
- 1/2 liter water
- 85 g rozijnen
- 100 g walnoten, fijngehakt
- 1 komkommer, geraspt
- paar drupjes rozenwater
- paar takjes munt
- paar takjes basilicum
- paar takjes dille
- handje rozenknopjes, rozenblaadjes of andere bloemblaadjes (goudsbloem, korenbloem)
- evt. nog wat ijsblokjes

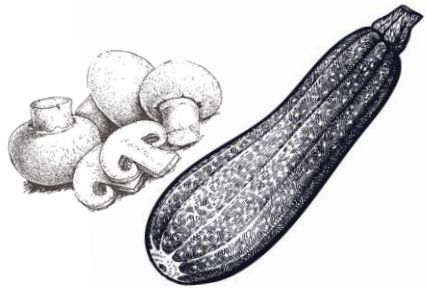
Bereidingswijze

1. Houd 250 ml yoghurt apart. Meng de rest van de yoghurt met het zout, de gedroogde munt en het water en zet even opzij.
2. Meng de overgebleven yoghurt in een ruime kom met de rozijnen, walnoten, geraspte komkommer, rozenwater en de verse kruiden. Spatel daar de munt-yoghurt door en meng dit goed.
3. Serveer de koude yoghurtsoep in glaasjes en strooi er bloemblaadjes en nog wat verse kruiden over. Breng op smaak met zout en peper. Evt. kun je nog ijsblokjes toevoegen.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Courgette met champignons en pestokwark

Ovenschoteltje met courgette, champignons en pesto kwark. Een makkie om te maken, maak er een tomatensalade bij en eet smakelijk!



Ingrediënten

- 500 g courgette
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 250 g witte champignons
- peper en zout
- 4 el pesto
- 100 g volle kwark
- 100 g parmezaan of andere pittige kaas
- olie voor bakken en invetten

Bereidingswijze

1. Snipper de ui en pers de knoflook.
2. Was en snij de courgette in plakjes.
3. Verwarm de oven voor op 180°C.
4. Fruit de ui en de knoflook in olie. Veeg de champignons schoon, snij in plakjes en bak even mee. Breng op smaak met zout en peper.
5. Meng de pesto met de kwark.
6. Vet een ovenschaal in met wat olie. Bedek de bodem van de schaal met een laag courgetteplakken, dan champignons, de helft van de pestokwark erover, weer een laag courgetteplakken, een laag champignons, pestokwark en sluit af met courgetteplakken.
7. Bestrooi met geraspte parmezaan of oude kaas.
8. Zet de schaal 20 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.

Odin

fas

Deze week in jouw kleine groentetas:

biodynamische spitskool

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische courgette

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische snijbiet

De Waag in Neer, Nederland

biologische komkommer

De Lepelaar of Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische bosui

Bio Brothers in America, Nederland