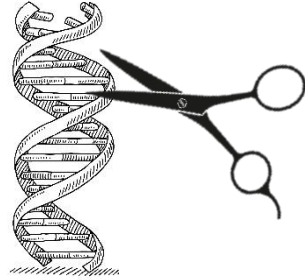


Argos: Sleutelrol voor Nederland in EU-lobby voor versoepeling regels gentech-voedsel

Het blijkt dat de Nederlandse insteek is dat gentech niet op etiketten van levensmiddelen vermeld gaat worden. Ook wil Nederland het mogelijk maken dat bedrijven patenten op natuurlijke planteneigenschappen kunnen krijgen.



De stille strijd om het zaad

Afgezien van de vraag of je principieel moet willen dat natuurlijke eigenschappen patenteerbaar zijn, zal het hierdoor lastiger worden voor kleine veredelaars om op te boksen tegen de grote zaadbedrijven. Ook kunnen boeren hierdoor afhankelijker worden van deze bedrijven. Dat terwijl het parlement in verschillende moties het ministerie van LWN juist opriep te pleiten voor stevige kaders. Dit alles blijkt uit een analyse van Argos en De Groene Amsterdammer.

Rol Nederlandse overheid in EU-gentechlobby

Nu de besluitvorming over het dereguleren van gentech in ons voedsel binnen de EU in een beslissende fase komt, wordt steeds duidelijker wat de rol van de Nederlandse overheid hierin is. Nederland lijkt zich volgens de berichtgeving vooral zorgen te maken over de concurrentiepositie van de Nederlandse zadenindustrie. Zorgen van burgers, Tweede Kamerleden en kleinere veredelaars worden terzijde geschoven.

Rathenau: Mensen willen weten wanneer gentech in hun eten zit

Als hoofdargument gebruikt de overheid de redenering dat de nieuwe categorie 1 *NGT-gewassen vergelijkbaar is met traditioneel veredelde gewassen, dus hoeven consumenten niet te weten dat dit in hun voeding zit. Hoogleraar Michel Haring, Universiteit van Amsterdam, legt uit dat bij deze vorm van veredeling niet gewerkt wordt met genen uit een andere plant of dier, maar dat er geknipt en geplakt wordt met de genen van de plant zelf en dat dit evengoed genetische manipulatie is. Uit eerder onderzoek van het Rathenau-instituut blijkt dat burgers niets hebben tegen de nieuwe techniek an sich, maar wel willen dat die voor een maatschappelijk doel wordt ingezet. Ook willen ze aan de hand van duidelijke etiketten zelf kunnen kiezen voor wel of niet gentech in hun eten.

Philip MacNaghten, hoogleraar Technologie en Internationale Ontwikkeling aan de WUR: "Mensen willen het weten, maar het proces verloopt niet democratisch."

Scan de QR-code voor het hele artikel met de links naar het Argosfilmpje of kijk op Odin.nl/actueel



*NGT: Nieuwe Genomische Technieken, bijvoorbeeld CRISPR-Cas

Stamppot groenselderij met appel en hazelnoten

Het gaat er weer tijd voor worden: stamppotten! Deze is nog lekker fris, met citroenrasp, selderij en appels met een crunchy nootje erbovenop



Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg aardappels, kruimig
- 1 stronk groenselderij
- 2 Elstar appels
- 100 ml havercuisine
- 1 el margarine
- 1 citroen
- 50 g geroosterde hazelnoten
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Schil de aardappels, snij ze in kleine stukken en kook ze in in water met zout in 20 min. gaar.
2. Snij ondertussen de groenselderij in boogjes van een ½ cm breed en kook die ook in 4 minuten beetgaar.
3. Snij de Elstars in vieren, verwijder het klokhuis en snij ze in plakjes. Verhit de havercuisine en voeg met de margarine toe aan de aardappels.
4. Stamp dit met een pureestamper tot een grove puree.
5. Roer groenselderij en appel door de aardappels en warm alles nog even goed door. Hak de hazelnoten grof. Rasp de gele schil van de citroen boven de stamppot en schep het erdoor.
6. Breng de stamppot op smaak met peper en eventueel zout. Garneer met de hazelnoten.
7. Lekker met (vegan) worstjes.

Broccoli met mozzarella en zongedroogde tomaten

Lekker bijgerecht in de kleuren van de Italiaanse vlag. Lekker met een vega schnitzel en gebakken aardappeltjes.



Ingrediënten voor 4 (bijgerecht)

- 350 g broccoli, in stukjes
- Zout
- 1 bol mozzarella, in blokjes gesneden
- 2 gedroogde tomaten in olijfolie, in fijne reepjes gesneden
- een scheutje olijfolie
- kruidenzout
- 2 el pijnboompitten

Bereidingswijze

1. Kook de broccoli beetgaar in water met een snufje zout en laat uitlekken.
2. Meng er de mozzarella stukjes en gedroogde tomatenreepjes door, giet er een scheutje olijfolie over en bestrooi met een beetje kruidenzout en de pijnboompitten. Laat het geheel nog even goed doorwarmen op een laag pitje op het fornuis of in de oven.
3. Hou je meer van de zoute pittige smaak van feta, dan kan je de mozzarella vervangen door feta.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische broccoli

Bruinsma in Sexbierum, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biodynamische waspeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische ijsbergsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

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

Week 38