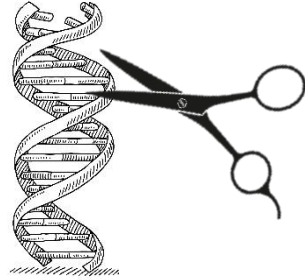


Argos: Sleutelrol voor Nederland in EU-lobby voor versoepeling regels gentech-voedsel

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."

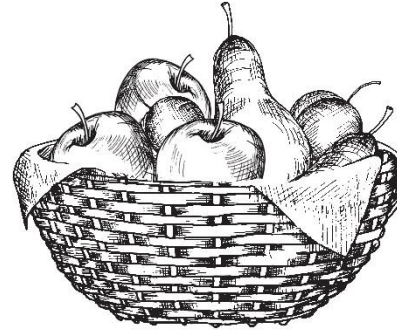
Scan de QR-code voor het hele artikel met de links naar het Argosfilmpje of kijk op Odin.nl/actueel



*NGT: Nieuwe Genomische Technieken, bijvoorbeeld CRISPR-Cas

Herfstfruitcrumble

Deze herfstfruitcrumble kun je maken met welk herfstfruit je in huis hebt: appels, peren, bramen, pruimen, etc. Serveer 'm warm met wat opgeklopte slagroom of een bolletje ijs.



Ingrediënten

- 500 g appels en peren of ander herfstfruit
- 3 el bramenjam
- 250 g boter
- 250 g volkorenmeel of bloem
- 150 g rietsuiker
- 75 g havermoutvlokken
- 1 el kaneelpoeder
- 2 tl kardemompoeder
- snufje zout

Bereidingswijze

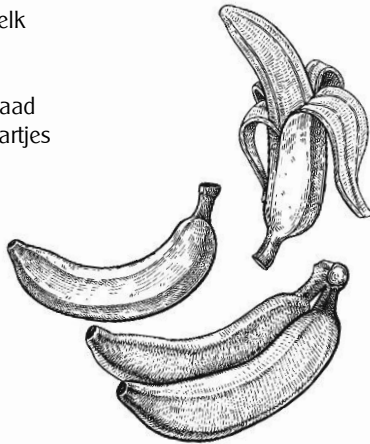
1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Was het fruit, verwijder klokhuizen en snij appels, peren en pruimen in grove blokjes. Meng in een kom met de jam. Vet een ovenschaal in en schep het fruit erin.
3. Doe boter, bloem en suiker in een kom en mix alles goed door elkaar. Je krijgt een kruimelig deeg. Meng de havervlokken, specerijen en zout erdoorheen en strooi het mengsel over het fruit.
4. Bak de crumble in 30 minuten goudbruin en laat iets afkoelen voor je het serveert.
5. Als je er dan nog een schep yoghurt, crème fraîche, slagroom of ijs bij geeft, mmmmm!

Ontbijtje met banaan

Lijnzaad en havermout voor de broodnodige vezels, en fruit en notenmelk om er een voedzaam en toch makkelijk weg te eten ontbijtje van te maken.

Ingrediënten

- 400 ml amandelmelk
- 100 g havermout
- 2 bananen
- 1 el gebroken lijnzaad
- 1 sinaasappel in partjes



Bereidingswijze

1. Breng de havermout met de amandelmelk aan de kook. Kook in ongeveer 5 a 6 minuten gaar.
2. Snij de banaan in plakjes.
3. Schep het lijnzaad erdoor.
4. Serveer de havermoutpap met plakjes banaan en wat sinaasappelpartjes.
5. Ook lekker met verschillende soorten noten en zaden als walnoten, cashewnoten en zonnebloempitten.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische Elstar appels

Tkalecz in Beesd, Nederland

biologische bananen

Latbio in Machala, Ecuador

biologische Legipont peren

Bioandalusi in Rincon de la Victoria, Spanje

biologische Valencia sinaasappels

Sunday River Citrus Co. in Sunday River, Zuid-Afrika

Week 38

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