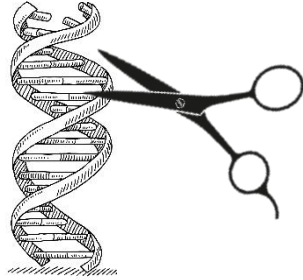


Argos: Sleutelrol voor Nederland in EU-lobby voor versoepeling regels gentech-voedsel

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

Courgettesoep met knoflook croutons

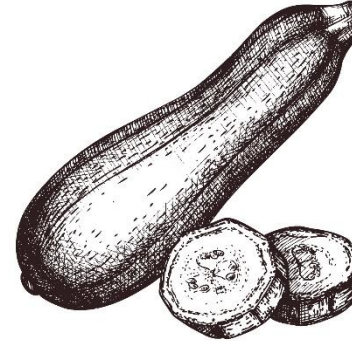
Groene lentesoep met knapperige croutons, altijd een goed idee.

Ingrediënten

- 1 ui, fijngesneden
- 2 knoflookteentjes, fijngenhakt
- 2 stengels groenselderij, in plakjes
- 1 courgette, in stukken
- 2 bouillonblokjes en water (of 1 ltr zelfgemaakte bouillon)
- paar takjes munt of peterselie
- wat (plantaardige)yoghurt

voor de croutons:

- 3 oude volkoren boterhammen, in blokjes
- olijfolie
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl gedroogde rozemarijn
- zeezout naar smaak

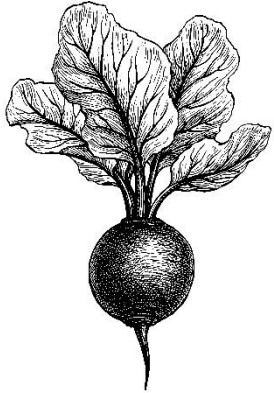


Bereidingswijze

1. Maak eerst de croutons:
2. Snij de boterhammen in reepjes of blokjes.
3. Meng er in een kom met je handen 1 el olijfolie, het knoflookpoeder, de rozemarijn en wat zout door.
4. Rooster ze in een koekenpan of in de oven knapperig en goudbruin.
5. Voor de soep fruit je de ui met de knoflook en de selderijstukjes in wat olie in een paar minuten glazig.
6. Voeg de courgette toe en bak even mee tot ook die wat zachter en kleur krijgen.
7. Blus af met het water en voeg de bouillonblokjes toe. Breng aan de kook.
8. Laat 15 minuten sudderen en pureer dan de soep fijn.
9. Serveer met wat fijngehakte munt of peterselie en (plantaardige) yoghurt en de croutons.

Rode salade met bietjes, appel, paprika en dilledressing

Eikenbladsla met rode biet, appel, paprika en feta met een lekker frisse dilledressing. Versier hem met hartige pompoenpitjes die zijn geroosterd en daarna afgeblust met shoyu.



Ingrediënten

- 1 krop eikenbladsla (of de ijsbergsla natuurlijk)
- 150 g gekookte bietjes
- 1 rode ui
- 1 el azijn
- 1 tl honing
- 1 appel of 1 peer
- 1/2 rode paprika
- 100 g feta of een soortgelijk vegan kaasje
- verse dille
- 1 el rijststroop (of honing of agavesiroop)
- 70 ml olijfolie
- sap van 1/2 citroen
- 50 g pompoenpitten
- 1 el shoyu of tamari

Bereidingswijze

1. Was en pluk de sla, sla goed droog in een slacentrifuge.
2. Snij de rode ui in halve ringen, meng er wat azijn en honing door, zet even opzij.
3. Snij de gekookte bietjes in dunne partjes.
4. Snij de paprika in blokjes.
5. Haal het klokhuis uit de appel of peer en snij in hele dunne schijfjes.
6. Verkrummel de feta boven een schaal.
7. Hak de dille fijn.
8. Klop een dressing van de olie, de dille, het citroensap en de rijststroop en een klein beetje zout en peper. Proef of de smaak in balans is.
9. Rooster de pitten in een droge koekenpan, zet het vuur uit en blus de pitten af met de shoyu.
10. Even goed roeren als je de shoyu erbij doet, dan worden alle pitjes gecoat met een laagje.
11. Drapeer de eikenbladsla in een mooie schaal, leg de rest van de groente en fruit erop en bestrooi met feta en pitten. Besprenkel met de dressing en serveer.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische courgette

De Watertuin in Groeningen, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische ijsbergsla

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biologische rode uien

TVA Organics in Dronten, Nederland

Week 38