

Odin-boerderij De Beersche Hoeve bestaat 10 jaar!

Op het prachtige landgoed Baest, tussen de bossen bij Oostelbeers (NB), begon biologische coöperatie Odin in 2016 aan een uniek initiatief: een eigen biodynamische boerderij die nieuwe groentevarianten ontwikkelt, het zaad daarvan in de handel brengt en nu groenten levert aan de 41 biologische winkels van Odin. De boerderij beslaat 26 hectare, waarvan er 6 bestaan uit natuurbuffer.

Zelf groenten veredelen

Waarom begon Odin als eerste, en tot nu toe enige, winkelketen in Nederland een eigen boerderij? In 2016 kwamen twee zaken bij elkaar. Odin merkte dat biologische groenterassen steeds vaker volgens zeer kunstmatige technieken tot stand kwamen. In de toekomst zou daar misschien zelfs genetische manipulatie bij komen. Ook realiseerde het bedrijf zich dat een paar grote zaadbedrijven door patenten bepalen wat er geteeld wordt en dat zij het aantal groentevariëteiten in de winkels beperkt houden. Daar wilde het bedrijf iets aan doen.

Landgoed Baest in Noord-Brabant

Rond die tijd liepen biodynamische boeren Gineke de Graaf en René Groenen in hun eigen tuinbouwbedrijf in Hilvarenbeek tegen beperkingen aan. Er ontstond contact met landgoed Baest, dat in de tijd van de q-koorts op zoek was naar een biodynamisch bedrijf om hun landbouwgrond aan te verpachten. Een voorwaarde was wel dat er een grote partij achter moest staan. Zo kwam Odin in beeld en werden René en Gineke de eerste boeren van Odin-boerderij De Beersche Hoeve.

Veredelen, telen, preparaten

Voor Odin was dit dé gelegenheid voor een plek waar veredeld kon worden volgens de natuurlijke principes van zaadvaste verdeling. Het zaad van deze gewassen zou dan geoogst worden en verhandeld worden. Land dat overbleef zou gebruikt worden voor groenteteelt voor Odin-winkels. René en Gineke maakten al preparaten die gebruikt worden in de biodynamische landbouw, deze activiteit werd ook meegenomen naar de nieuwe locatie.

Nieuwe generatie

In de jaren daarna ontwikkelde de boerderij zich sterk. Een nieuwe generatie nam het roer over, onder leiding van Teun Luijten en zijn team bestaande uit zijn vrouw Maxim Pinto, Luc Schoonen voor de zaadvermeerdering en Janneke Benschop voor de veredeling. Vrijwilliger Willem Bonger vult het team aan, samen met andere vrijwilligers en stagiairs, uitzendkrachten en loonwerkers.

Lees hoe het verder ging en wat de plannen voor de toekomst zijn op odin.nl/nieuws of scan de QR-code. Vier het 10-jarig bestaan met ons mee op de gratis open dag op 21 september! Bekijk het programma (leuk voor jong en oud) op odin.nl/activiteiten.



Geroosterde of gestoofde broccoli met citroen tahini dressing

Een erg makkelijk gerecht én toch heel smaakvol. Voor kleine kinderen kun je ook gestoofde broccoli gebruiken, en laat ze de 'broccoli-boompjes' lekker zelf dippen in de saus.



Ingrediënten voor 4 pers.

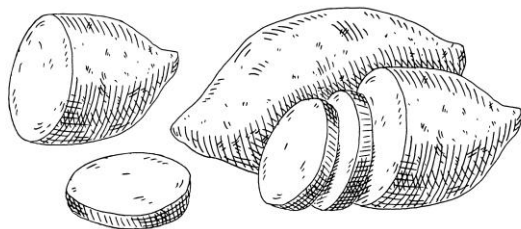
- 1 stronk broccoli
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 7 el lichte tahin (sesampasta)
- evt een snufje peper en zout

Bereidingswijze

1. Snij de broccoliroosjes van de stronk en snij de stronk zelf in reepjes, nadat je de houtige delen ervan afgesneden hebt. Meng de broccoli met wat olijfolie en rooster ze in een hete oven knapperig of stoof in een klein laagje water gaar (laat dan uitlekken in een vergiet).
2. Pers sinaasappel en citroen uit en meng het sap met de tahin. Mix of roer totdat er een gladde saus ontstaat. Laat de saus ongeveer een half uur staan om de smaken goed te laten mengen.
3. Ook lekker bij rauwe knabbelgroente zoals groenselderij, komkommer of bloemkool stukjes of op (geroosterd) brood met een plakje alfalfa. En als dressing over een salade.

Curry met zoete bataat, courgette en tofu

Lekkere vegan curry met zoete aardappel, courgette en tofu. Serveer met basmatirijst, naan en een mango-komkommersalade.



Ingrediënten voor 4-6

- 2 el plantaardige olie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 courgette
- 2 zoete aardappelen (bataat)
- 100 g tofu wokreepjes
- 1-2 el currypasta
- 2 tomaten
- 1 blik kikkererwten (400 g)
- 2 el plantaardige olie
- 200 ml kokosmelk
- peper naar smaak
- kruidenzout
- handje cashewnoten
- vers korianderblad

Bereidingswijze

1. Snij de ui en de courgette in blokjes. Hak de knoflook fijn.
2. Schil de zoete bataat en snij ook deze in blokjes.
3. Halveer de tomaten, verwijder de harde kernen en snijd ze in blokjes.
4. Spoel de kikkererwten af in een zeef en laat uitlekken.
5. Verhit de olie in een grote koekenpan of in een wok. Bak hierin de ui en de knoflook in een paar minuten glazig, voeg wokreepjes, courgette en zoete bataat toe en bak samen met de currypasta een paar minuten tot ze beginnen te kleuren. Voeg er dan de tomaten, en de kokosmelk aan toe en laat een kwartiertje pruttelen.
6. Voeg op het laatst de kikkererwten toe, warm even mee. Breng op smaak met zout en peper.
7. Strooi er van het vuur de cashewnoten op en evt. wat verse koriander.
8. Serveer met basmati- of jasmijnrijst en warm naanbrood.

Odin

fas

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische broccoli

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biodynamische courgette

De Watertuin in Groeningen, Nederland

biologische zoete bataat

Axarquia Tropical in Velez Malaga, Spanje

biodynamische gele uien

Gaas in Swifterbant, Nederland

biologische eikenbladsla rood

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

Week 38

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