

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

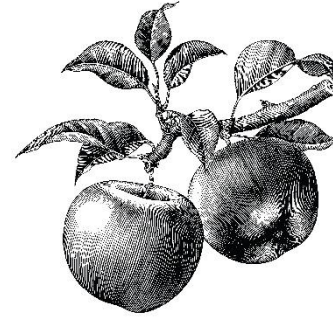
In de jaren daarna ontwikkelde de boerderij zich sterk. Een nieuwe generatie nam het roer over, onder leiding van Teun Luijten en zijn team bestaande uit zijn vrouw Maxim Pinto, Luc Schoonen voor de zaadvermeerdering en Janneke Benschop voor de veredeling. Vrijwilliger Willem Bonger vult het team aan,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



Fruitcakejes zonder suiker

Geen toegevoegde suiker, maar niet minder smaakvoll!



Ingrediënten

Voor ongeveer 12 kleine cakevormpjes:

- 200 g cakemeel (of 100 g witte bloem met 100 g volkorenmeel en 2 tl bakpoeder)
- 100 g (of meer) rozijnen
- 2 bananen
- 1 appel
- 3 eieren
- eventueel slagroom

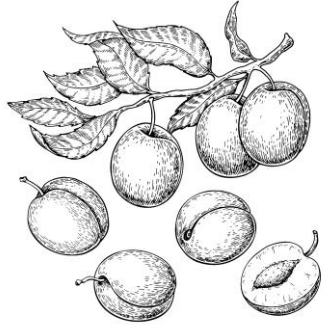
Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Prak de bananen fijn en roer er een voor een de eieren door. Mix het geheel tot een gladde massa.
3. Voeg appelstukjes, rozijnen en het meel toe en schep de massa voorzichtig door elkaar (om het luchtig te houden).
4. Vet ongeveer 12 kleine cakevormpjes in (of gebruik kleine cakevormpjes van bakpapier en zet deze in een muffinvorm) en vul ze met een laagje beslag.
5. Bak de cakejes in de voorverwarmde oven in ongeveer een uur tot 75 min. goudbruin. Controleer of ze gaar zijn met een vork.
6. Dien de cakejes eventueel op met opgeklopte slagroom.



Tarte tatin met pruimen

Pruimen tarte tatin bij de thee of koffie is een lekkere nazomertraktatie. Of serveer hem met een grote bol boerenroomijs en je hebt het perfecte toetje!



Ingrediënten voor 8

- 500 g rijpe pruimen
- 1 tl koekkruiden
- 125 ml ahornsiroop
- 6 plakjes of een rol bladerdeeg
- 1 losgeklopt ei

Verder nodig

- ovenvaste koekenpan ongeveer 24 cm doorsnee
- groot bord of plank, groter dan de koekenpan

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 220 °C.
2. Als je plakjes bladerdeeg gebruikt, laat die dan ontdooien, stapel ze op elkaar en rol uit tot een ronde lap, net iets groter dan de doorsnede van de koekenpan.
3. Snij de pruimen doormidden en verwijder de pitten.
4. Pak een ovenbestendige koekenpan en zet op een zacht vuurtje.
5. Verwarm de boter in de koekenpan en bak de pruimen 1 minuut.
6. Bestrooi met het kaneelpoeder en schenk de ahornsiroop erover. Schep even om en leg de vruchten met de bolle kant naar boven over de bodem van de pan.
7. Leg het bladerdeeg erover en stop het wat in, dus binnen de rand van de pan. Bestrijk met het ei.
8. Bak de taart een kwartier onder in de oven, of tot het deeg goudbruin en opgeblazen is. Haal de tarte uit de oven.
9. Nu wordt het tricky... Gebruik ovenwanten of een dikke handdoek. Leg een groot bord of houten plank over de koekenpan en stort de taart in een vloeiende beweging op het bord. Voorzichtig! Het is heet!
10. Serveer met roomijs of slagroom.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

fas

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische santana appels
Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische bananen
APPBosa in Saman, Peru

biologische Valencia sinaasappels
Sunday River Citrus Co. in Addo, Zuid-Afrika

biodynamische rode pruimen
Fuensana bio in Badajoz, Spanje

Week 38