

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 spitskool met citroenyoghurt

Deze even in de oven geroosterde spitskool wedges zijn gemakkelijk te maken en zo verrukkelijk! Door het roosteren krijgt de kool een nootachtige smaak en dan de frisse yoghurtsaus erbij...Mmmm!



Ingrediënten voor 4-6

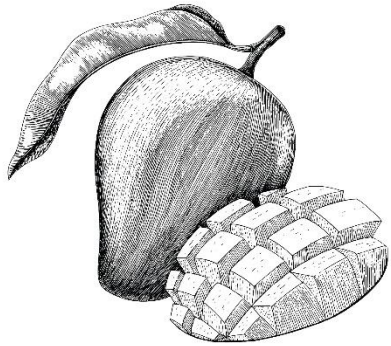
- 1 spitskool
- 100 ml olijfolie
- 1 el karwij- of komijnzaad
- zout en peper
- 1 citroen
- 150 ml (plantaardige) yoghurt
- 1 bosje platte peterselie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Verwijder de lelijkste buitenste bladeren van de kool en snij in 8 parten.
3. Kwast de koolparten in met olie.
4. Leg de parten op een bakplaat. Strooi de zaadjes over de parten en maal er royaal zout en peper over.
5. Snij de citroen in 4 partjes. Leg de citroen bij de kool op de bakplaat.
6. Rooster alles ongeveer 25-30 minuten, keer de parten halverwege even om.
7. Haal de bakplaat uit de oven en leg de parten kool op een mooie schaal. Hou de citroen even apart.
8. Hak de peterselie fijn.
9. Klop de yoghurt los, knijp de citroenparten erboven uit. Schep het op een platte schaal en leg de koolparten erop.
10. Bestrooi alles met de peterselie en eet de kool met een (vega) sateetje of een gebakken visje bijvoorbeeld.

Hummus met mango en basilicum

Pittigzoete hummus met mango, kikkererwten en basilicum. Lekker op een knapperig broodje of als groentedip. Ook bij een Marokkaanse harira (dikke linzensoep) smaakt een broodje met deze hummus super!



Ingrediënten voor 4

- 200 g kikkererwten (blik)
- 30 g tahin
- 1/2 mango
- 2 el geroosterde sesamolie
- 1 teentje knoflook
- 1 tl kerriepoeder
- 1/2 citroen
- 1/2 tl sambal
- 1 snufje zout
- 1 handje korianderblaadjes of basilicum

Bereidingswijze

1. Doe de kikkererwten in een vergiet en spoel af.
2. Snij de mango in blokjes.
3. Pers een halve citroen uit.
4. Doe deze en alle andere ingrediënten, behalve de koriander/basilicum en de andere helft van de citroen, in een keukenmachine en maal tot je een romige spread hebt.
5. Doe het in een mooi schaaltje leg er wat partjes citroen naast en bestrooi met koriander of basilicum en eventueel nog een drupje sesamolie.

Odin

fas

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biodynamische spitskool

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische paksoi

Bio Brothers in America, Nederland

biologische zoete bataat

Axarquia Tropical in Velez Malaga, Spanje

biodynamische peterselie

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische mango

Natural Tropic in Peru

biologische bananen

App Bosa in Saman, Peru

Week 38

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl