

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

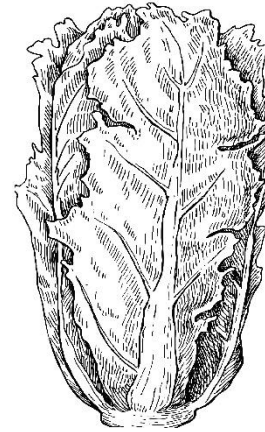
In de jaren daarna ontwikkelde de boerderij zich sterk. Een nieuwe generatie nam het roer over, onder leiding van Teun Luijten en zijn team bestaande uit zijn vrouw Maxim Pinto, Luc Schoonen voor de zaadvermeerdering en Janneke Benschop voor de veredeling. Vrijwilliger Willem Bonger vult het team aan,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



Chinese koolpakketjes met Oosterse paddenstoelen en linzen

Vul mooie grote bladeren van Chinese kool met een Oosters paddenstoelmengsel. Je kunt er, voor een stevigere maaltijd, ook nog zilvervliesrijst bij koken en wat komkommer gemengd met een el zoete chilisaus erbij serveren.



Ingrediënten

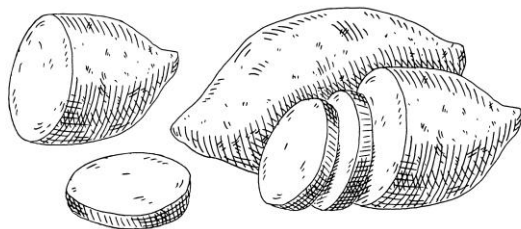
- 8 Chinese koolbladeren
- 250 g paddenstoelen
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 citroen
- 1 el miso
- 250 g linzen uit blik of pot
- 1 el tamari
- 1 tl zeezout
- vers gemalen peper
- handje geroosterde walnoten (fijngenhakt)

Bereidingswijze

1. Stoom de koolbladeren kort totdat ze soepel zijn. De bladeren moet je kunnen vouwen zonder dat ze breken (te hard) of scheuren (te zacht).
2. Wrijf de paddenstoelen schoon met een keukenpapiertje en snij in dunne reepjes.
3. Snij de uien fijn. Hak de knoflook fijn en fruit samen met de ui in olijfolie op laag vuur. Voeg de paddenstoelen toe en bak tot het vocht eruit is en ze mooi goudbruin kleuren.
4. Rasp de citroen. Rasp alleen het gele schilletje. Het witte velletje eronder is te bitter.
5. Voeg de linzen, miso, peper, citroenrasp en tamari toe aan de paddenstoelenmix. Meng alles even goed, omscheppend door en zet dan het vuur uit. Breng eventueel extra op smaak met zeezout.
6. Vul elk koolblad met een flinke lepel paddenstoelenvulling. Vouw het blad dicht. Begin met rollen bij het stengel gedeelte. Herhaal nog 7 keer.
7. Prik het pakketje eventueel dicht met een cocktailprikkertje. Leg de pakketjes in een schaal en bestrooi met de walnoten.
8. TIP: Maak er met rijst en een salade een volwaardige maaltijd van.

Curry met zoete bataat, aubergine 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 aubergine
- 2 zoete aardappelen (bataat)
- 180 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 snij 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 kleine groentetas:

biologische Chinese kool

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische zoete bataat

Axarquia Tropical in Velez Malaga, Spanje

biologische aubergine

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische komkommer

G. van Brakel in St. Annaland, 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)