

Dit is de mooiste manier om oesterzwammen te kweken

De herfst is het seizoen waarbij de mooiste en misschien wel lekkerste gewassen van het land komen. Bij Odin besteden we niet alleen aandacht aan deze bijzondere producten uit het seizoen, maar ook aan het vinden van de juiste leveranciers. Voor het herfstmagazine spraken we de leveranciers van 3 bijzondere herfstproducten, afkomstig van mooie plekken: oesterzwammen, tamme kastanjes en suikermais.

In dit stuk: Oesterzwammen van biologische oesterzwamkwekerij De Middelwaard – Loo.

Aandacht voor de oesterzwam en dan vooral de authentieke en biologische teelt van deze paddenstoel, dat is wat telers Martien Reijers en Mirjam Grob graag willen. Sinds 1984 telen zij biologische oesterzwammen op hun gemengde landbouwbedrijf in de uiterwaarden van de Rijn in Loo. Deze bijzondere leverancier van Odin is de enige waar het hele teeltproces op de eigen boerderij plaatsvindt. Het hele proces van grondstoffen tot teelt en oogst doen zij volledig zelf, uniek in Nederland. Alle grondstoffen die nodig zijn om oesterzwammen te telen, zoals stro en hooi, komen van het eigen bedrijf of van collega-boeren uit de buurt. Een puur en ambachtelijk bedrijf, met een bijzonder product waarmee je eindeloos kunt variëren.

Martien startte in 1984 met het telen van oesterzwammen, samen met 2 vrienden. Pionieren zit hem in het bloed en De Middelwaard is onder zijn handen, later samen met Mirjam, gevormd tot een bedrijf dat op geheel eigen wijze is ingericht. Zij onderscheiden zich van andere biologische en ook gangbare kwekers doordat gewerkt wordt met aparte ruimtes voor het (in)groeien en het oogsten van de oesterzwammen. In de ingroeiruimte starten de oesterzwammen met het ontwikkelen van schimmelnetwerken. Op precies het juiste moment brengt een heftruck de stellingen met daarin de zakken met gepasteuriseerd stro, hooi en broed (gekookt graan met de schimmeldraadjes van de oesterzwam), naar de oogstruimte, voordat de knoppen van de oesterzwammen gevormd worden. Door het tussentijds verplaatsen van de stellingen krijgen plagen, insecten en concurrerende schimmels minder kans en zijn alle ruimtes met water schoon te maken, zonder agressieve schoonmaakmiddelen. Ook wordt er gewerkt met broed en niet met halffabricaten. Vergelijk het maar met werken vanuit zaad of met kleine plantjes, waardoor er ook minder kans is op insecten of schimmels die hier al in groeien.

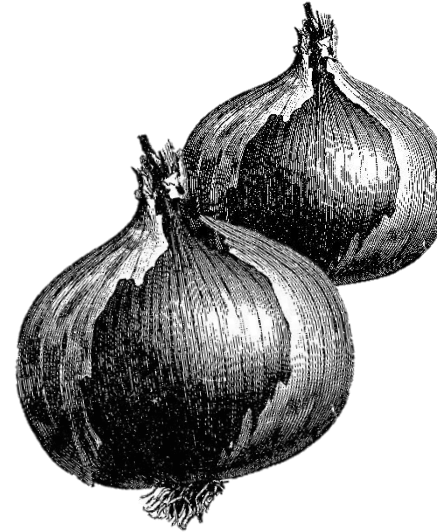
Martien vertelt: "We willen zelf de keuzes maken rondom het proces van oesterzwammen kweken, met biologisch uitgangsmateriaal in biologische landbouw, waarin vertrouwen in elkaars product een belangrijke stelregel is. We verwerken zo'n 80 ton stro per jaar, kweken 150 tot 500 kilo oesterzwammen per week en hebben een grote lokale afzet naar restaurants, winkels en vooral naar Odin. Wij blijven ervan overtuigd dat dit de mooiste manier is om oesterzwammen te kweken, met grondstoffen uit de regio.

Bekijk hier
het magazine
online



Marmelade van rode ui

Deze marmelade van rode ui is lekker op een gewoon broodje kaas, maar ook bij hartige taartjes of als toevoeging aan een borrelplank, op een broodje burger... nogal veelzijdig dus en makkelijk te maken!



Ingrediënten

- 2 el olijfolie
- 5 rode uien, in ringen
- 1 teentje knoflook, geperst
- 50 g rietsuiker
- 200 ml rode wijn
- blaadjes van 2 takjes tijm

Bereidingswijze

1. Pel de uien en snij ze in ringen.
2. Fruit de ui in de olijfolie een paar minuten op hoog vuur tot ze glazig zijn. Voeg de knoflook toe en bak deze nog even mee.
3. Zet het vuur helemaal laag en laat de uien en knoflook een half uurtje met het deksel op de pan gaar stoven. Roer af en toe om.
4. Voeg de suiker, de wijn en de tijm toe en laat al roerend helemaal inkoken tot de suiker gaat karamelliseren en het mengsel dikker wordt.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Schep het in een schone pot en laat helemaal afkoelen.
7. TIP: in plaats van wijn kun je ook balsamicoazijn gebruiken

Met sinaasappel en miso geglaceerde wortelgroenten

Gewoon een eenvoudig bijgerecht met een chique uitstraling



Ingrediënten

- 500 g gemengde wortelgroente, zoals wortel, pastinaak
- en/of wortelpeterselie
- 2 el miso
- 3 el ahornsiroop
- 100 ml sinaasappelsap
- 2 el sesamolie
- zonnebloemolie of frituurolie
- 8 blaadjes verse salie
- handje geroosterde hazelnoten, fijngehakt
- grof zeezout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 C.
2. Maak de groente schoon: schil of schrob ze en snij de kontjes eraf. Snij ze in de lengte in stukken.
3. Klop van de miso, de ahornsiroop, het sinaasappelsap en de sesamolie een sausje.
4. Wentel de wortelgroenten erdoor, leg ze in een ovenschaal en zet die in de oven. Laat ze in een half uurtje goudbruin en gaar worden. Schep ze halverwege een keer om.
5. Ondertussen kun je in een klein steelpannetje een laagje olie verwarmen tot deze heet is en de blaadjes salie daarin kort knapperig frituren. Laat even uitlekken op keukenpapier.
6. Bestrooi de beetgare wortelgroente met een beetje grof zout, de hazelnoten en de blaadjes salie.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

fas

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische bloemkool

De Lepelaar in Sint Maarten, Nederland

biologische courgette

Peeters-Mertens in Neer, Nederland

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biodynamische rode ui (zaadvast)

GAOS in Swifterband, Nederland

biodynamische krulpeterselie

De Lepelaar in Sint Maarten, Nederland

Week 42