

Odin heeft hoogste aandeel Demeter van alle supermarkten

Dashboard Duurzaamheid Supermarkten vergelijkt supermarkten op duurzaamheid. Odin heeft van alle supermarkten het hoogste aandeel producten met een Demeterkeurmerk. Demeter is het internationale keurmerk voor biodynamische landbouw, dat nog een stap verder gaat dan biologisch. Het wordt door Milieucentraal tot de meest ambitieuze keurmerken gerekend.



Hoogste aandeel Demeter-keurmerk in Odin-schappen

Bijna 18% van alle producten bij Odin heeft het Demeter-keurmerk, wat het hoogst is van alle supermarkten. Naast een milieuvriendelijke en dierwaardige productie legt dit keurmerk voor biodynamische landbouw nadruk op vitale producten, een gesloten kringloop, bodemvruchtbaarheid en biodiversiteit. Hiervoor stelt het keurmerk extra eisen boven biologisch, zoals dat minimaal 10% van de grond als natuur beheerd wordt, dat 80% van het koeienvoer van eigen bodem komt, dat koeien en geiten hun hoorns houden, en dat de stikstofnormen nog lager zijn.

Uit cijfers van Stichting Demeter blijkt dat het areaal aan biodynamische landbouwgrond vorig jaar licht gegroeid is. Ook hebben biodynamische bedrijven een belangrijke educatieve en publieksfunctie, wat blijkt uit het feit dat ze jaarlijks een miljoen bezoekers trekken.

Wouter Wezenbeek, directeur Source & Supply bij Odin: "We willen onderscheidend zijn op het gebied van Demeter en ons assortiment hierin de komende jaren verder uitbreiden, dus mooi om onze inzet hierop terug te zien in het dashboard. Leuk ook dat wij als relatief kleine speler laten zien dat het mogelijk is om hoog te scoren op het meest duurzame voedingskeurmerk van Nederland."

Mooie scores Odin op overige duurzaamheidsindicatoren

Maar liefst 99,45% van de producten bij Odin is biologisch, op producten als zout en wilde vis na. Van alle eiwitten in de producten van Odin is 67,1% van plantaardige herkomst, wat de hoogste score is van alle supermarkten. Dit is belangrijk omdat de milieubelasting van de productie van dierlijke eiwitten erg hoog is.

"Goed om deze scores te zien" aldus Merle Koomans van den Dries, algemeen directeur.

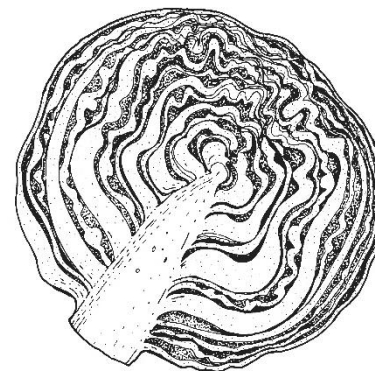
"Wij willen dat je met elke euro die je bij Odin besteedt, bijdraagt aan vitale voeding, gezonde landbouw, meer biodiversiteit, een betere leefomgeving voor mens en dier en eerlijke prijzen voor boeren en producenten. De cijfers in het Dashboard Duurzame Supermarkten laten zien waar we goed scoren op duurzaamheid, maar dagen ook uit om verder te verbeteren."

Lees het hele artikel op [Odin.nl/actueel](https://odin.nl/actueel) of scan de QR-code



Rode kool zoals oma 'm maakt

Soms vraagt een herfstige dag om een ouderwets recept met rode kool. De tijd nemen om rode kool gaar te stoven. Lekker met (gebakken) aardappeltjes en (vega) gehaktballetjes.



Ingrediënten

- 1 rode kool
- glas rode wijn
- 2 zacht zure appels, in schijfjes gesneden
- 2 gesneden uien
- 1 tl karwijzaad
- 2 laurierbladeren
- 2 stukjes foelie
- 2 kruidnagels
- 2 tl kaneel
- 1/2 tl zout
- 1 el suiker
- peper
- klontje boter

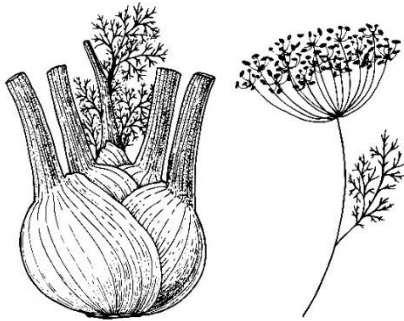
Bereidingswijze

1. Snij de rode kool fijn en laat zachtjes koken op laag vuur met een kopje water en een glas rode wijn.
2. Kruiden, zout, suiker, ui en appels toevoegen en ruim een half uur laten sudderen. Tussendoor eenmaal omscheppen.
3. Eventueel vocht afgieten en de kruiden eruit halen.
4. Klontje boter erdoor roeren en opdienen.

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

Venkel-sinaasappelsalade met burrata

Knapperige anijsknol gemixt met het zoete en zachte van de sinaasappel. Venkel en sinaasappel passen sowieso goed bij elkaar. Met de romigheid van de burrata en de knapperige pitjes en alles overgoten met de vinaigrette heb je hiermee een feestje op je bord! Ook mooi en lekker met zoute Kalamata olijven.



Ingrediënten

- klein handje pijnboompitten of noten naar keuze
- 1 venkelknol
- 2 sinaasappels
- 1 bol burrata
- evt. zwarte olijven

Voor de vinaigrette:

- 1 (bloed)sinaasappel, rasp en sap (voor 2 el sap)
- 1 el honing
- 125 ml olijfolie
- 1 el rode wijnazijn
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Begin met het roosteren van de pijnboompitjes in een pan, houd ze goed in de gaten en haal ze van het vuur zodra ze licht verkleurd zijn. Zet opzij.
2. Snijd de steeltjes van de venkel, bewaar de blaadjes voor de garnering van de salade. Snijd de venkel doormidden, verwijder de kern. Gebruik een mes of mandoline om de venkelhelften in dunne plakjes te snijden. Doe in een kom of serveerschaal.
3. Schil de sinaasappels en snijd met een scherp mesje in stukjes. Voeg toe aan de kom.
4. Voor de vinaigrette: Rasp wat schil van en pers het sap uit de sinaasappel en doe in een kommetje. Roer honing, olijfolie, rode wijnazijn, zout en peper erdoor. Klop door elkaar.
5. Giet de vinaigrette over de venkel en sinaasappels en hussel goed.
6. Leg de burrata in het midden. Strooi er wat zout en peper over.
7. Garneer voor het serveren met de venkelblaadjes en geroosterde pijnboompitten. Serveer koud.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische knolvenkel

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische courgette

Hortifervisa in Nijar, Spanje

biodynamische rode kool

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische gele uien zaadvast

Gaos in Swifterbant, Nederland

Week 44