

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 bieten met gember en rozijnen

Bieten met gember, dat is een goeie boost voor je immuunsysteem. Als er kinderen meeëten, doe je wat minder gember erdoor.



Ingrediënten

- 1 à 2 cm verse gember
- 2 rode bieten
- 2 el olijfolie
- handje rozijnen
- zeezout naar smaak

Bereidingswijze

1. Schil de gember en rasp of hak fijn.
2. Schil de bieten met een dunschiller en rasp ze op een grove rasp.
3. Verhit wat olie en roerbak de gember en de bietenrasp even een paar minuten.
4. Voeg de rozijnen toe en een klein scheutje water.
5. Stoof alles nog in 5 à 10 min gaar. Voeg zout naar smaak toe.

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

Groenlof met champignons en Parmezaanse kaas

Groenlof is een bladgroente met spitse, langwerpige kroppen. De plant is familie van witlof en andijvie en heeft ook een lichtbittere smaak. Het kan een klein beetje vorst verdragen, dus zeer geschikt voor najaarsteelt.

Groenlof wordt meestal gestoofd. Verwijder de groene toppen en zo nodig de buitenbladeren. Hou je van een beetje bitter, laat ze er dan aan. Ook lekker rauw en bijv. in een stampot.



Ingrediënten

- 100 g Parmezaanse kaas
- 125 g champignons
- 1 grote ui
- 400 g groenlof
- 2 el zoete ketjap
- vers gemalen peper
- olijfolie
- roomboter

Bereidingswijze

1. Rasp de kaas op een grove rasp.
2. Wrijf de champignons schoon met een keukenpapiertje en snij ze in plakjes.
3. Schil de ui, zet op de wortelkant neer en halveer hem. Snij de beide helften met de lijnen van de ui mee in smalle partjes.
4. Fruit de ui in wat olie.
5. Bak de champignons krokant in boter.
6. Snij de bladeren van de groenlof los, was ze en snij ze in reepjes.
7. Voeg toe aan de uien, voeg een klein scheutje water toe en stoom het in 5 à 10 minuten gaar.
8. Blus de champignons met ketjap en schep op de andijvie.
9. Maal er wat peper over.
10. Verdeel de kaas erover. Laat dat met de deksel op de pan smelten.

Lekker met pasta of rijst en een wortelsalade.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische broccoli

Bruinsma in Sexbierum, Nederland

biologische groenlof

De Waag in Neer, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biodynamische groene eikenbladsla

BioGarden in Bellegarde, Frankrijk