

Patenten op planten?

"Het is niet van jou, het is van de natuur"

De ontwikkeling van Nieuwe Genomische Technieken (NGT's) binnen de groenteveredeling is één van de redenen dat Odin zich sterk maakt voor zaadvaste rassen. Door deze nieuwe technieken en de dreigende versoepeling van genetische modificatie door de EU, komt het kwekersrecht onder druk te staan en is de kans groot dat er in de nabije toekomst veel meer patenten komen op plantenrassen en planteigenschappen. Theo Boon, ontwikkelmanager zaadvaste rassen bij Odin, vertelt meer over de risico's.

"Een patent is een geregistreerd eigendomschap, zoals een octrooi binnen de techniek. Dit is uitgevonden om innovaties te beschermen. Je vindt iets uit, vraagt octrooi of patent aan en het is vervolgens van jou. Het is economisch bezit geworden van diegene die eigenaar is van het patent. Binnen de techniek en wetenschap is dit een standaardprocedure. Om dit met planten te gaan doen, is gek. Iets wat uit de natuur komt tot jouw eigendom maken.

De volgende stap die nu voorbereid wordt, is dat NGT's toegestaan gaan worden, wat zal leiden tot een toename in patenten op planteigenschappen. CRISPR-Cas is zo'n NGT die werkt met het muteren van planteigenschappen op DNA-niveau. Wanneer een planteigenschap gepatenteerd wordt, bijvoorbeeld een soort mais die koude-resistent is, is die eigenschap van jou. Wie dezelfde eigenschap ontdekt met klassieke veredeling, mag die eigenschap dan niet gebruiken. Hierdoor kan soms 10 jaar werk weggegooid worden.

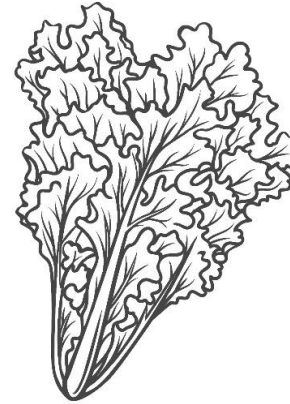
Het patent op plantenrassen en planteigenschappen is een volstrekt asociaal principe. De natuur is van iedereen, daar kun je geen eigendom op claimen. Handel in planteneigenschappen, die gewoon in de natuur voorkomen, stel je voor! Bij Odin werken we voortdurend aan het alternatief en zetten we vol in op zaadvaste rassen, ongeacht de ontwikkelingen rondom gentech en patenten. Wat ik regelmatig zeg is dat zaadvast betekent dat je leven doorgaat en vrij beschikbaar maakt en dat hybriden en gentech gaan overleven voor jezelf houden. Patenten zijn hierin een instrument. No patents on seeds!"

Scan de QR-code en lees meer hierover op Odin.nl.
Bekijk ook het filmpje via de link op die pagina.



Andijvie-kossoep

Een romige en tegelijkertijd frisse soep met een mooie groene lentekleur.
Lekker als voedzame lunch of als voorgerechtje tijdens het avondeten!



Ingrediënten

- 1 ui
- 3/4 liter water
- 1 scheutje olijfolie
- 1 krop andijvie
- 200 ml kokosroom
- 1 tl kerriepoeder
- 1/4 tl cayennepeper
- zeezout naar smaak
- sap van 1/2 citroen
- 1 tl sesamzaad
- 1 tl geroosterde sesamzaadolie

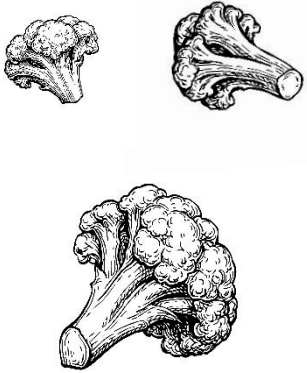
Bereidingswijze

1. Snij de ui fijn en fruit in de olie.
2. Voeg het water toe en breng het aan de kook.
3. Was de andijvie en snij het in smalle reepjes.
4. Voeg de gesneden andijvie toe aan het kokende water.
5. Kook in 5 à 10 minuten gaar.
6. Pers de citroen uit.
7. Voeg het citroensap, de kokosmelk, het kerriepoeder, de cayennepeper en zout naar smaak toe.
8. Pureer tot een romig geheel.
9. Strooi wat sesamzaadjes en druppel wat geroosterde sesamolie over de soep.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Ovenschotel met geroosterde spelt, bloemkool en panir

Eet eens spelt als graankorrels ipv rijst, dan krijg je weer andere voedingsstoffen binnen; variatie en vezels zijn goed voor je! Deze ovenschotel is makkelijk te maken als de spelt eenmaal gekookt en afgekoeld is. Varieer ook eens met groente. Pompen of pastinaak in blokjes is ook mooi en lekker hierin.



Ingrediënten

- 400 g spelt
- 1 bloemkool
- 2 rode uien
- 200 g panir
- 1 rode paprika
- 150 ml olijfolie
- 4 tl ras el hanout
- zeezout en zwarte peper
- 150 g abrikozen
- 1 el dille, gedroogd
- 1 bosje peterselie, gehakt
- 3 el appelazijn
- 100 g amandelen
- 1 el olijfolie
- ½ tl grof (gerookt) zeezout, van Zeeuwse Zoute
- 2 takjes rozemarijn, naaldjes fijngesneden

Bereidingswijze

1. Kook de spelt gaar volgens de aanwijzing op de verpakking.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Snij de bloemkool in kleine roosjes, de ui in parten, de paprika in stukken en panir in blokjes.
4. Schep de bloemkool, de ui, de paprika en de gekookte spelt, samen met 100 ml olijfolie, de ras el hanout, wat grof zeezout en vers gemalen zwarte peper goed door elkaar in een kom. Schep op het laatste de blokjes panir erdoor.
5. Verdeel dit mengsel over een met bakpapier beklede bakplaat en zet ongeveer 30 minuten in de oven. Schep halverwege even om.
6. Snij ondertussen de abrikozen in stukjes en meng met de dille, 1 el van de peterselie, 3 el appelazijn en 50 ml olijfolie, zet even opzij zodat de smaken goed kunnen intrekken.
7. Meng de amandelen met 1 el olijfolie, het (gerookte) zeezout en de rozemarijn en bak dit even goudbruin in een koekenpannetje. Schep de speltschotel in een mooie schaal. Serveer met de abrikozen en amandelen in aparte schaalpjes.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische bloemkool

Keltivia in Saint Pol de Leon, Frankrijk

biologische andijvie

Jonicabio in Ginosa, Italië

biodynamische knolselderij

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische rode paprika

Horufervisa in Nijar, Spanje

biodynamische rucola

BioLatina in Sabaudia, Italië

Week 8