

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.

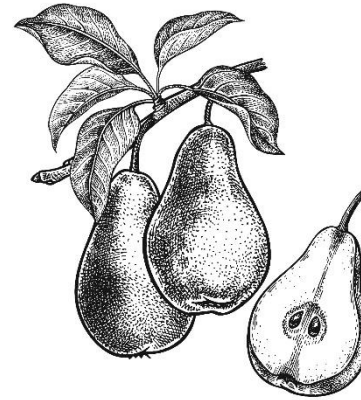
Het patent op plantenrassen en planteigenschappen is een volstrekt asociaal principe. De natuur is van iedereen, daar kun je geen eigendom op claimen. Handel in planteneigenschappen, die gewoon in de natuur voorkomen, stel je voor! Bij Odin werken we voortdurend aan het alternatief en zetten we vol in 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.



Vegan 'boterkoek' met peer en rozemarijn

Vegan boterkoek? Ja! Deze met peer en kruidige rozemarijn smaakt net zo goed! Bak hem in een browniebakvorm en snij er kleine vierkantjes van.



Ingrediënten

- 1 peer
- 2 takjes rozemarijn
- 250 g fijne tarwebloem
- 250 g vegan margarine (blok)
- 100 g suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 el sojadrink
- 1 el ahornsiroop
- 20 g amandelschaafsel

Verder nodig

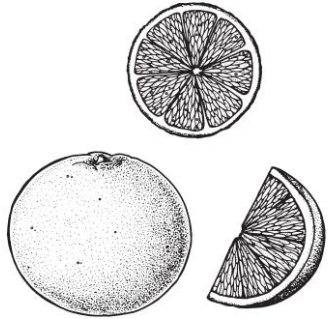
- bakvorm 18 x 18
- bakpapier

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 C.
2. Snij de peer in kleine blokjes en hak de rozemarijnnaaldjes fijn.
3. Meng de bloem, boter en beide suikers met een mixer met deeghaken of met de hand tot een stevig deeg. Voeg de blokjes peer en rozemarijn toe en meng goed.
4. Leg het deeg afgedekt een half uurtje in de koelkast.
5. Leg het deeg dan in een met bakpapier beklede bakvorm (18x18cm) en druk het met je hand of met een deegroller uit tot een dikte van ongeveer 2 cm.
6. Meng de sojadrink met de ahornsiroop en kwast de bovenkant van de koek ermee in.
7. Strooi er het amandelschaafsel over.
8. Bak de koek ongeveer 30 minuten in de oven.
9. Laat hem zeker een paar uur afkoelen. Snij hem daarna in blokjes.

Bietenpannenkoekjes met gemarineerd fruit

Wat een feestelijk ontbijtje! In anijs en honing gemarineerd fruit met roze pannenkoekjes. Een zonnige start van de dag, maar ook als tussendoortje of lunch een goed idee!



Ingrediënten

- verschillende soorten fruit zoals kiwi, bloedsinaasappel, grapefruit of mandarijn
- sap van 2 sinaasappels
- 1 el honing
- 1 steranijs
- 150 g gekookte rode bietjes
- 150 g volkorenmeel
- 3 tl bakpoeder
- 3 eieren
- 1 el kaneel
- 1 el ahornsiroop
- snufje zout
- wat gehakte pistachenootjes en muntblaadjes om te garneren

Bereidingswijze

1. Schil de citrusvruchten dik en snij er schijven van. Schil de kiwi en snij ook in schijven. Leg naast elkaar op een bordje.
2. Verhit het sinaasappelsap met de honing en de steranijs. Laat even inkoken en daarna afkoelen. Schenk het sap over het fruit en zet een half uurtje weg.
3. Maak een beslag van de gepureerde rode biet met de rest van de ingrediënten.
4. Verhit kokosolie in een koekenpan en bak snel 12 kleine pannenkoekjes van het beslag. Door ze vlug om te draaien, blijft de rode kleur beter zichtbaar.
5. Houd warm tussen twee borden.
6. Leg ze op bordjes, bestrooi met pistachenootjes en muntblad.

Tip: Besmeer de pannenkoekjes met een laagje hazelnoot-chocopasta en giet er een straaltje ahornsiroop over.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische jonagold appels
Grandia in Meteren, Nederland

biodynamische rode grapefruit
Azahar in Valencia, Spanje

biologische doyenne du comice peren
Boomgaard ter Linde in Kapelle, Nederland

biodynamische dubbele kiwi
Parlapiano in Cisterna di Latina, Italië

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

Week 8