

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 doorgeeft 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.



Rode bietenrisotto

Smeuïg, vol van smaak, simpel en voedzaam: deze makkelijke bietenrisotto heeft het allemaal.



Ingrediënten voor 4 personen

- 4 bietjes, ongekookt en ongeschild
- 1 ui, gesnipperd
- 2 knoflooktenen, gesnipperd
- 300 g risottorijst
- 150 ml rodebietensap
- evt. een glas rode wijn
- 750 ml groentebouillon
- 2 stengels groenselderij
- 150 g feta
- geroosterde walnoten
- paar takjes dille

Bereidingswijze

1. Kook de bieten gaar in ca. 15 minuten, afhankelijk van de grootte. Laat afkoelen en verwijder de schil. Snij in kleine blokjes.
2. Verhit een scheutje olijfolie in de pan. Fruit de ui en knoflook en bak de rijst mee totdat die glazig is. Blus af met het bietensap en als je wilt het glas wijn. Wacht tot het sap volledig is opgenomen door de rijst.
3. Voeg al roerend scheutje voor scheutje de bouillon toe. Wacht steeds tot het vocht is opgenomen en voeg dan weer een nieuwe hoeveelheid toe.
4. Proef na 20 minuten of de risotto gaar is. De rijst moet zacht zijn, maar toch nog een bite hebben. Voeg de gesnipperde groenselderij toe voor een frisse crunch en breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de risotto op borden en bestrooi met de blokjes biet en verkruimelde feta. Maak af met een scheutje extra vergine olijfolie, de walnoten en wat takjes dille.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Krieltjessalade met raapstelen

Als ze er zijn kan ik er geen genoeg van krijgen: raapsteeltjes! Lekker in een stamppot, maar je kunt ze ook roerbakken of zoals hier door een salade mengen. Fijn al een beetje lente op je bord.

De aardappeltjes rooster je in de oven even krokant, sowieso een goede tip als je aardappelsalade gaat maken!



Ingrediënten

- 500 g krielaardappelen
- een scheut olijfolie
- een paar takjes tijm
- 1 bosje raapstelen
- 0,5 bosje radijs
- 1 stengel groenselderij
- 1 stengel lenteui
- 200 g erwten (vers of diepvries)
- 0,5 bakje tuinkers

Voor de dressing

- 1 teen knoflook, geperst
- 1 tl mosterd
- 2 el witte balsamico of witte wijnazijn
- 4 el olijfolie
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Leg een vel bakpapier op een bakplaat.
3. Snij de krieltjes in halfjes of in partjes en kook ze in 15 minuten gaar in wat water met zout. Laat uitdampen.
4. Verdeel de aardappels over de bakplaat, besprenkel met olijfolie, strooi wat grof zeezout erover en leg wat takjes tijm ertussen. Druk de aardappelpartjes met een vork, mok of een klein steelpannetje een beetje plat voor ze de oven in gaan, dan worden ze extra krokant.
5. Bak de aardappelpartjes in 30 minuten goudbruin en crispy. Laat ze iets afkoelen.
6. Als de aardappeltjes in de oven staan, was je de raapsteeltjes en snij je de worteltjes eraf. Sla ze droog in een slacentrifuge of dep met een theedoek.
7. Snij de radijsjes in plakjes, de selderij in boogjes en de lenteui in ringetjes.
8. Kook verse- en diepvrieserwtjes in een paar minuten gaar in weinig water zonder zout.
9. Maak de dressing door alle ingrediënten door elkaar te kloppen.
10. Doe alles in een kom en verdeel de dressing erover. Bestrooi met tuinkers.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische broccoli

Good Bio in Bari, Italië

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische zaadvaste gele uien

De Zonneboog in Lelystad, Nederland

biologische raapstelen

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische tarocco sinaasappels

Ecofruit op Sicilië, Italië

biodynamische kiwi dubbel

Parlapiano in Cisterna di Latina, Italië

Week 8