

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 over leven 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.



Winterposteleinsalade met hazelnotenpesto

Winterpostelein met mozzarella, gedroogde tomaat en zelfgemaakte pesto van hazelnoten. Fijn bijgerechtje voor 2 personen.



Ingrediënten

- 100 g winterpostelein
- 1 bol mozzarella
- 2 gedroogde tomaten op olie
- 50 g gepelde hazelnoten
- 1 teen knoflook
- een paar takjes verse peterselie
- 1,5 dl noten of olijfolie
- zeezout
- 1 tl balsamico

Bereidingswijze

1. Winterpostelein wassen indien nodig, uit laten lekken en uitspreiden op een platte schaal.
2. Mozzarella in plakjes snijden en op de winterpostelein verdelen. Tomaten in stukjes snijden en ook over de salade strooien.
3. Overige ingrediënten zeer fijn hakken en mengen. Of de ingrediënten tot pesto malen in een vijzel of keukenmachine. Bij gebruik van een vijzel, noten eerst fijn hakken. Deze pesto is ook lekker bij gebakken groenten.

Tip: Zelfgemaakte pesto is enkele weken houdbaar. Je kunt dus ook een grotere hoeveelheid in één keer maken. Zorg dat er altijd een laagje olie op de pesto staat.

Pompoenstampot met appel en rode kool

Een heerlijke vegetarische stampot met kleur! Met knapperig gebakken rooktofu en je zelfgemaakte piccalilly. Wil je er een vegan stampot van maken? Gebruik dan margarine en havermelk in plaats van boter en melk.

Dit recept wordt ook gebruikt in de Vegafab campagne van de Nederlandse Vegetariërsbond.



Ingrediënten

- 800 g aardappelen
- 1 kleine oranje pompoen
- 300 g wortels
- 1/2 rode kool
- 1 ui
- 1 rode appel
- 200 g rooktofu
- 50 g (plantaardige)boter
- 100 ml (plantaardige)melk

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en de pompoen, maar je kunt de schil van beide er ook aan laten zitten. Ontpit de pompoen en snij de pompoen en aardappels in even grote stukken. Snij vervolgens ook de wortel.
2. Snij de rode kool in hele dunne reepjes. Pel de ui en snij klein. Snij de appel in stukjes. Snij de tofu in blokjes.
3. Kook de aardappelen met de pompoen en de wortel in een laagje water gaar.
4. Fruit de ui in 1 el olie en voeg de reepjes kool toe zodra de uien goudbruin zijn. Bak de rode kool even, al omscheppend, beetgaar. Voeg de appel toe en warm even mee.
5. Verhit wat olie in een andere koekenpan en bak de blokjes tofu snel en op hoog vuur knapperig.
6. Giet de aardappelen met pompoen en wortel af en laat even uitdampen. Voeg de boter en scheutjes melk toe en maak er met een pureestamper een romige puree van.
7. Roer het menseel van ui, rode kool en appel erdoor. Breng eventueel op smaak met zout en peper en strooi er de blokjes knapperige tofu over.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biodynamische groenselderij

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biodynamische rode kool

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische waspeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische puntpaprika

Hortifervisa in Nijar, Spanje

biodynamische zaadvaste winterpostelein

De Beersche Hoeve in Oostelbeers, Nederland