

Samenwerken aan groei op De Beersche Hoeve

Je bent jong, maar je wilt niet de hele dag achter de computer zitten... Je wilt buiten op de akker werken aan een mooiere wereld! Luc en Janneke (beiden 28) behoren tot de nieuwe generatie medewerkers van Odin boerderij De Beersche Hoeve. Ze voorzien boeren en tuinders van zaaigoed voor vitale groenten. Wat drijft hen en hoe zien zij hun werk en de toekomst?



Wat houdt jullie werk in?

Luc: "Ik hou me vooral bezig met zaadvermeerdering. Veel groenten zijn tweejarige planten, zoals koolsoorten en wortelgewassen. Maar op het moment dat je ze koopt zijn ze vaak maar zo'n 60 dagen oud en hebben ze nog geen zaad gevormd. Wij laten ze hun volledige tweejarige cyclus groeien waardoor ze tot bloei komen. Neem boerenkool, dat wordt een grote plant, anderhalf à twee meter hoog met een grote bloemstengel met witte of gele bloemetjes eraan. Wij oogsten het zaad en verkopen dat aan zaadbedrijven als Bingenheimer Saatgut."

Janneke: "Ik ben veredelaar. Ik oogst het zaad van geselecteerde planten en zaai dat weer. De nakomelingen worden weer allemaal apart beoordeeld en geselecteerd op gewenste eigenschappen, bijvoorbeeld een plattere vrucht, een betere groei, een groter blad, een betere weerbaarheid of tolerantie tegen ziektes, of een betere smaak."

Wat vinden jullie leuk aan jullie werk en wat wil je bereiken?

Janneke: "Ik vind het heerlijk om buiten te werken, om met planten te werken. Het is alsof ik in de natuur aan het spelen bent. Als je los laat dat je alles moet controleren, merk je hoe veerkrachtig de natuur is en hoe bijzonder het is om zo landbouw te bedrijven. Komend jaar ga ik me vooral bezighouden met het veredelen van een bushpompoe, een lekkere rode boerenkool en een rode biet die efficiënt met stikstof omgaat. Op lange termijn wil ik er vooral aan bijdragen dat mensen lokaal aan plantveredeling gaan doen."

Luc: "Volgens mij is een van de grote uitdagingen waar we voor staan: hoe houden we zaadgoed vrij beschikbaar voor iedereen? Hoe zorgen we ervoor dat er robuustheid en diversiteit in de gewassen is, zodat in de toekomst ook de voedselzekerheid gewaarborgd wordt? Het is voor mij echt een speurtocht naar hoe het anders kan. Iedere dag leer ik nieuwe dingen. Ik leg verbanden en krijg inzichten over hoe het anders en beter kan. Ik hoop al die inzichten praktisch samen te brengen en toe te passen. Het komende jaar ben ik vooral bezig met hoe we beter met de bodem om kunnen gaan. Deels om ons eigen werk makkelijker te maken en deels om beter voor de bodem te zorgen."

Lees het hele artikel over Luc en Janneke op odin.nl/actueel

Geroosterde aubergine-waaiers

Feestelijke aubergine-waaiers, heerlijk voor bij een knapperige couscous-salade met falafel en hummus of baba ganoush, voor een echt aubergine-festijn!



Ingrediënten

- 3 aubergines
- 8 kleine tomaatjes
- 150 à 200 g feta kaas
- olijfolie
- 2 knoflookteentjes
- ½ theelepel gedroogde oregano
- verse basilicum
- geraspte Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snij de aubergines in over de lengte, niet helemaal maar als een waaier.
3. Mix de olijfolie met heel fijngesneden knoflook, oregano, peper en zout.
4. Besprenkel de aubergine met deze kruiden-olijfolie-mix en verspreid de cherrytomaatjes, feta en basilicum.
5. Schuif het geheel voor 20 minuutjes in de oven.
6. Als ze klaar zijn: besprenkel eventueel met verse basilicum en Parmezaan.

Asian Pizza

Knapperige radijsjes zijn hier onmisbaar! Met naanbrood als bodem en verschillende soorten groente, een bietenspread en hartige dressing bouw je een verrassende lunchgerecht.



Ingrediënten

- 200 g ricotta
- 1 gekookte biet, geschild
- 2 tl mierikswortelpuree
- 1 bos lente-ui
- 1 komkommer
- 2 wortels
- 1 bos radijsjes
- 4 naanbroden
- verse koriander
- 1 el geroosterd sesamzaad
- Voor de dressing
- sap van 1/2 citroen
- 75 ml shoyu sojasaus
- 100 ml lichte olijfolie
- 2 el sesamolie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng alle ingrediënten voor de dressing goed door elkaar.
3. Pureer de ricotta, biet en mierikswortel tot een glad mengsel en breng op smaak met zout en peper.
4. Snij de lente-ui in schuine, dunne stukjes en zet opzij. Schil met een dunschiller linten van de komkommer en wortels en roer de dressing erdoor.
5. Bak de naanbroden in 5 tot 7 minuten af en laat iets afkoelen.
6. Bedek de broden met het ricotta-bietsmeersel, verdeel de komkommer-wortelmix erover en garneer met lente-ui, kiemen, verse koriander, gehalveerde radijsjes en sesamzaad.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische broccoli

Goodbio in Bari, Italië

biologische aubergines

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische waspeen

Bio Sicilia in Siracuse, Italië

biologische cherry Roma tomaten

Nijjar Green in Almeria, Spanje

biodynamische radijsjes

Biolatina in Sabaudia, Italië

biologische clementines

Citricos Rio Tinto in Villalonga, Spanje

biodynamische dubbele kiwi

Ceglia in Ardea, Italië