nieuwsbrief 23 dec '22

Hoi iedereen

De laatste nieuwsbrief van het jaar. Amai!

Hoop is iets anders dan optimisme. Hoop betekent ook rekening houden met het feit dat het moeilijk kan zijn, zo las ik ergens. Ik ben nog steeds hoopvol voor de toekomst van onze voedselproductie.
Ook wij voelen de crisis hard. Zowel qua kosten die verhogen als verkoop die vermindert.

Wij blijven er in geloven dat bio recht van de boer de juiste keuze is.

De mens heeft de neiging om op korte termijn te denken. Noodgedwongen begint het concept groene energie via zonnepanelen en dergelijke ingang te vinden, lange termijndenken was lang niet hoogdringend.
Ook bio is een lange termijn keuze, een keuze die staat voor de leefbaarheid van jouw omgeving en het zorgen voor onze medemens. Het is ook een keuze om ervoor te zorgen dat er binnen enkele jaren nog steeds boeren zullen zijn die ons voedsel willen en kunnen kweken.

Ik vertrouw ook op solidariteit, een van de belangrijkste principes op deze wereld, zo denk ik toch. Solidariteit is niet iets wat gestimuleerd wordt binnen de kapitalistische consumptiemaatschappij. Maar ik heb vertrouwen in de kant van de mens die altruïstisch is, ook in crisistijd.

groetjes Christel, Indy, Gino en Andrii.

Eerst wat receptjes en tips, vervolgens wat leesvoer voor de vakantie.

Onze passata is een uniek product. 100% eigen tomaten van deze zomer. De passata is zoet en heel geconcentreerd van smaak. Als je tomatensoep zou maken, niet direct de hele fles erin doen zou ik adviseren. Eerst proeven en dan zien hoe intens je de tomatensmaak wil. Bij spaghetti natuurlijk ook heerlijk. Deze zomer hadden we massa's tomaten, en die overvloed lieten we dus verwerken door Pieter en Lien van Tëte Pressée. Een kok met een hart voor lokale boeren.

Ligt de **groenlof** van het pakket nog in de koelkast? Lekker gewoon rauw of gestoofd. Tip is

dat je het echt lang moeten laten stoven, liefst in boter, beetje zoals witloof zodat het echt karameliseert.

De laatste butternuts van eigen kweek, 't is de moment! Butternuts bewaren minder lang dan oranje pompoenen, dus we willen ze de deur uit! Je weet toch dat je ze niet hoeft te schillen hé? Butternut in stukken, hop de soep in!

Gebakken butternut in kruidensaus

Fruit een grofgehakte ui glazig in een mengeling van olijfolie en boter. Voeg enkele in stukken gesneden stengels groene selder toe en bak even mee. Voeg dan 400 g geschilde en in blokjes gesneden butternut toe en bak weer even mee. Roer er dan 1 el meel door en even later wat bouillon en een scheutje (soja)room. Kruid met peper, 1 el basilicum en 1/2 el oregano. Doe alles in een ovenschaal met deksel (of bedek met aluminiumfolie)en bak ongeveer een half uur op 180°C. Als je het wat krokanter wil, moet je de laatste 5 minuten het deksel van de schaal nemen.

Geroosterde butternut met prei en gehakt

- gemengd gehakt300 g
- butternutpompoenen2
- prei 1 steel
- ui1
- knoflook2 teentjes
- lente-uitjes4
- limoenen2
- kikkererwten (blik)400 g
- yoghurt2 el
- mayonaise2 el
- mosterd2 kl
- komijnpoeder1 kl
- olijfolie
- peper en zout

Meng het limoensap met de mosterd, yoghurt, mayonaise en 6 el olijfolie. Kruid met peper en zout en zet koel. Verwarm de oven voor op 180°C.Halveer de butternut in de lengte. Leg de helften op een met bakpapier beklede bakplaat, bedruppel met olijfolie en zet minstens 45 minuten in de oven.Snij de prei en ajuin in ringen, stoof gaar.Pers er de teentjes knoflook bij en bak 2 minuten mee. Voeg het gehakt toe en bak rul Meng deze groenten met gekookte rijst. Kruid met het komijnpoeder, peper en zout. Schep er de kikkererwten en zet het vuur uit.Haal de butternuthelften uit de oven. Verwijder de pitjes en schraap er het vruchtvlees uit. Schep het vruchtvlees door het gehaktmengsel.Verdeel het gehaktmengsel over de

butternuthelften en zet nog eens 15 minuten in de oven. Werk af met de lente-uitjes en geef er de limoendressing bij

Artikel uit de Standaard 5/12/22

Supermarkten, laat je van je beste kant zien

Supermarkten hebben altijd gesproken over hoge ambities op het vlak van milieu en klimaat. Nu kunnen ze laten zien dat dat geen holle woorden zijn vindt BioForum. Bioforum schreven een opiniestuk, dat vandaag ook in De Standaard verscheen op 5 december. Hieronder het artikel!

De afgelopen jaren kon je geen interview met supermarktbonzen lezen of ze spraken over hoge ambities op het vlak van milieu en klimaat. De supermarkt van de 21ste eeuw had niet alleen oog voor prijs, maar ook voor duurzaamheid en eerlijke handel.

Het Superlijst-onderzoek dat vorige week werd gepubliceerd, vertelt iets anders. Supermarkten laten nog veel kansen liggen en schuiven te vaak de verantwoordelijkheid af op de klant. Die moet maar kiezen voor duurzame voeding. En dat terwijl winkels best wel wat troeven in handen hebben om hun klanten te verleiden tot bewustere keuzes. Een goede start is bijvoorbeeld bio een prominente plaats geven in het assortiment.

Daar knelt het schoentje. We krijgen vanuit de biologische landbouwsector steeds meer signalen dat boeren het moeilijk hebben om hun producten nog in de winkelrekken te krijgen. Volgens de supermarkten kiezen klanten vanwege een krimpend gezinsbudget liever voor goedkope dan voor duur-zame voeding. Zij spelen in op die vraag en dus is er minder ruimte voor bio.

"Terwijl in de media wordt gevreesd voor een eierentekort, krijgen biologische pluimveehouders hun eieren niet verkocht."

Winst op lange termijn

Waren al die grote woorden over duurzaamheid dan alleen maar marketing? Nog niet zo lang geleden vroegen de supermarkten boeren te kiezen voor biologische landbouw, want dat was de toekomst. Nu laten ze diezelfde boeren in de kou staan. Nochtans is voor veel producten het prijsverschil tussen biologisch en niet-biologisch net kleiner geworden. Dat komt doordat ook in de gewone landbouwsector de kostenexplosief zijn gestegen. Een supermarkt die het echt meent met zijn duurzame ambities, zou daar een opportuniteit in zien. Het uitgelezen moment om aan de klant te tonen dat ze niet alleen voor de eigen winst gaan, maar ook voor de langetermijnwinst van de maatschappij.

Vandaag gebeurt dat niet en dat leidt tot de gekste situaties. Terwijl in de media wordt gevreesd voor een eierentekort, krijgen biologische pluimveehouders hun eieren niet verkocht. Dat het aandeel biologische melk in de supermarkt marginaal blijft, zou komen doordat de consument niet voor de duurdere biologische variant wil betalen. De Nederlandse

supermarkt-keten Plus bewijst dat het anders kan: die maakte het literpak melk van zijn huismerk volledig biologisch. De prijs voor de consument bleef gelijk, de meerprijs voor de boer betaalde Plus uit eigen zak.

Een aantal biosectoren zal het zonder de steun van de supermarkten niet redden. De kortetermijnlogica die supermarkten hanteren, kan zich op de langere termijn tegen hen keren. Wie in tijden van crisis zijn leveranciers niet blijft steunen, moet niet verwachten dat de situatie zich snel herstelt zodra het weer wat beter gaat. Het is tijd om te laten zien dat al die ambities geen holle woorden zijn