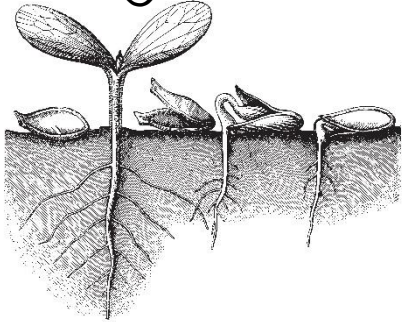


# Zaadgoed van de toekomst: kies voor Bingenheimer Saatgut!



Naast het prachtige aanbod aan biodynamische groentezaden heeft Bingenheimer Saatgut ook biodynamische kruiden en bloemen om jouw tuin om te toveren tot een levendige oase voor bijen, vlinders en andere insecten.

Wil jij er ook aan bijdragen dat de enorme rijkdom en diversiteit aan zaadsoorten blijft bestaan?

En dat er tegelijkertijd nieuwe zaadvaste rassen worden ontwikkeld? Zonder gebruik van hybride veredeling, patenten gentechnologie?

Kies dan voor het zaadgoed voor de velden en tuinen van de toekomst: biodynamische zaadvaste zaden van Bingenheimer Saatgut. Bijzondere zaadjes met liefde geteeld door 93 tuinders, waaronder ook onze Odin boerderij De Beersche Hoeve, maar ook witlofteler Nieuw Bonaventura, die witlof levert aan Odin.

Wie is Bingenheimer Saatgut?

“Wij verkopen zaadvast biologisch en biodynamisch zaadgoed”, zegt Mieke Lateir van Bingenheimer Saatgut. “Zaadvaste gewassen zijn volgens natuurlijke processen veredeld en vermeerderd, zodat boeren en tuinders voor hun zaadgoed niet afhankelijk zijn van de gangbare F1-hybride zaden. Ook zitten er op ons zaad geen patenten of kwekersrechten en kan iedereen er zelf mee verder kweken, wat niet kan of mag met de meeste F1-hybriden. Wij willen dat er weer meer genetische diversiteit in onze gewassen komt, zodat boeren meer keuze hebben in zaadgoed voor hun lokale situatie.”

Odin boerderij De Beersche Hoeve en Bingenheimer Saatgut

Op onze biodynamische Odin boerderij De Beersche Hoeve worden door onze enthousiaste en kundige collega's groenten geteeld, nieuwe zaadvaste groenterassen veredeld en wordt zaad vermeerderd. Vermeerderen betekent dat je gewassen kweekt, speciaal om het zaad te oogsten. Door dit werk helpen we tuinders om onafhankelijk te worden van de multinationals. En dragen we er aan bij dat zaden beschikbaar blijven voor iedereen.

Lees meer over Bingenheimer en zaadvaste rassen op [Odin.nl/aktueel/nieuws](http://Odin.nl/aktueel/nieuws)

# Andijvie-aardappelsalade

Lauwwarme salade met andijvie, krieltjes en knapperige radijsjes overgoten met een romige kaasdressing. Dat is weer eens iets anders dan een stampot!



## Ingrediënten

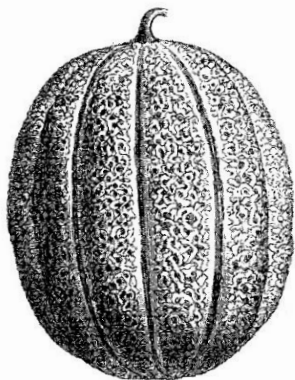
- 1 kg krieltjes
- 750 g andijvie
- 1 bosje radijsjes
- 1 el kappertjes
- 50 g geraspte Parmezaan
- 4 el mayonaise
- 1 tl mosterd
- sap van 1 citroen
- peper en zout

## Bereidingswijze

1. Kook de krieltjes in licht gezouten water in 15-20 min. gaar. Giet af en laat iets afkoelen.
2. Was ondertussen de andijvie, laat heel goed uitlekken en snij in kleine stukken.
3. Snij de radijsjes in hele dunne plakjes.
4. Klop de mayonaise met de kaas, mosterd en citroensap tot een dressing, verdun eventueel met wat water.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Meng alles in een schaal tot een salade, die lekker is als het nog lauwwarm is.
7. Strooi kappertjes erover en eventueel wat eetbare bloemen.

# Gerulde meloen met munt dressing

Het ziet er naar uit dat het eindelijk lekker warm wordt. Joepie! Om het te vieren is dit uitermate geschikt als nagerecht of tussendoortje. Ook lekker met roomijs!



## Ingrediënten

- 1 Charentais meloen
- 1 appel
- 2 nectarines
- 1 banaan
- rode bessen of rozijnen
- 1 el honing of vruchtensiroop
- sap van een halve citroen
- paar takjes munt

## Bereidingswijze

1. Snij de meloen overdwers doormidden. Verwijder de pitten en schep bij 1 helft met een lepel het vruchtvlees eruit en snij in stukjes. Schep bij de andere helft met een meloenbolletjeslepel bolletjes uit het vruchtvlees.
2. Was en/of schil de andere vruchten.
3. Snij de appel, perziken en banaan in kleine stukjes.
4. Hak de helft van de munt fijn. Klop van de citroen, het zoetmiddel en de gehakte munt een dressing.
5. Meng al het fruit met de dressing en schep het mengsel in de leeg geschepte meloen. Versier met de resterende muntblaadjes.
6. Serveer de meloen met inhoud met een lange lepel erin.

TIP: ook lekker en verrassend met basilicum i.p.v. munt

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

# Odin abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

*biologische andijvie*

De Waog in Neer, Nederland

*biologische waspeen*

Natura Iblea in Siracusa, Italië

*biodynamische prei*

Eijkelenburg in Gemert, Nederland

*biologische rabarber*

Bio Brothers in America, Nederland

*biologische rode paprika*

Bio Dijk in Schalkwijk, Nederland

*biologische Charentais meloen*

Organic Basidi, Marokko

*biologische bananen*

Div. Telers Peru

Week 21 – 23 t/m 26 mei 2023