

Gentechniek zal ook bioboer beperken in keuzevrijheid

De biosector zegt duidelijk 'nee' tegen veredeling met gentechnologie: GGO's zijn niet verenigbaar met de uitgangspunten van de biologische landbouw en hierom dus ook niet toegestaan in die sector. Op Odin boerderij De Beersche Hoeve veredelt Edwin Nuijten zaadvaste gewassen op de klassieke manier.

Waarom eigenlijk geen gentechnologie?

Edwin vindt dat er nog te weinig kennis is bij zowel boer als consument over waarom gentechnologie niet toelaatbaar is in de biologische landbouw. „Er worden veel positieve associaties gelegd rondom CRISPR-Cas. Nederland is één van de voortrekkers van deze gentechniek. De grote zaadbedrijven die leveren aan de biologische sector staan achter de gentechniek. Ik kan goed begrijpen dat boeren en consumenten zich afvragen wat nu eigenlijk het probleem is.” We focussen ons hier even op 1 van die problemen, nl de kruisbestuiving.

Gevaar op kruisbestuiving

“Wanneer gentechnologie wordt toegestaan, is er in de biologische veredeling een groot risico op kruisbestuiving van gentech-gewassen uit de gangbare veredeling. Het staat op de planning dat de biologische landbouw in 2037 uitsluitend nog biologisch zaad mag gebruiken. Er zal dus meer geproduceerd moeten worden. Als tegelijkertijd de gangbare sector hard aan de slag gaat met gentechniek CRISPR-Cas, moet je je afvragen hoe lang je dit van elkaar gescheiden kan houden. Het voorkomen van kruisbestuiving is al jarenlang onderwerp van gesprek in onze sector. Ik noem een voorbeeld: bestuiving van spinazie kan tot meer dan 10 km plaatsvinden. Nu wordt 5 km als isolatieafstand gehanteerd, dus ook nu is het al flink passen en meten.” Nuijten vraagt zich af hoe de zaadindustrie dit onderling moet organiseren. „Om zeker te zijn dat er geen CRISPR-Cas construct in de biologische vermeerdering terecht komt, zal je continu moeten testen. Maar waarop precies? Je weet immers niet welke eigenschappen de verschillende veredelingsbedrijven hebben aangepast. Dus moet je continue proeven doen. Dat kost onnoemelijk veel geld. Wie gaat dat betalen?”

De consument denkt door biologisch te kopen, producten in huis te halen die afkomstig zijn van biologisch, patentvrij uitgangsmateriaal. In werkelijkheid zal dat lang niet altijd het geval meer zijn.

Meer lezen over dit interview? Kijk dan op Ekoland.nl

Het is gelukt! We hebben meer dan 40000 handtekeningen voor de petitie tegen gentech in de biosector!

Het benodigde aantal om in ieder geval het onderwerp besproken te krijgen in de Tweede Kamer!

Wij willen keuzevrijheid!

Je kunt nog steeds de petitie voor keuzevrijheid ondersteunen door te tekenen.

Scan daarvoor deze code of kijk op Odin.nl/nieuws



Flammkuchen met champignons

Ingrediënten

- 1 pak flammkuchenbodems
- 250 g kastanjechampignons
- 1 teentje knoflook
- olijfolie of boter
- 100 g geraspte pittige kaas
- 125 g crème fraîche
- 100 g zure room
- 2 tl gedroogde dragon
- zout en peper



Bereidingswijze

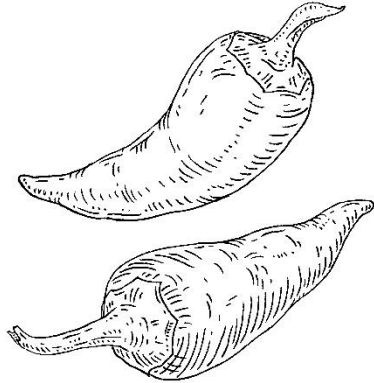
1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snij de champignons in hele dunne plakjes.
3. Hak de knoflook fijn.
4. Verhit wat olie of boter in een koekenpan en bak de paddenstoelen totdat het vrijgekomen vocht verdampt is. Strooi de knoflook erover en bak dat heel even mee. Zet het vuur uit.
5. Meng crème fraîche met zure room, dragon en zout en peper.
6. Besmeer de flammkuchbodems met een heel dun laagje van het roommengsel, hou 2 cm rand vrij.
7. Leg de plakjes champignon erop.
8. Verdeel er de kaas over.
9. Zet in de oven, maar pas op! Het gaat snel. De kaas moet gesmolten zijn en de bodems een krokant randje krijgen.
10. Serveer met wat rucola erover en een koud (alcoholvrij) biertje!

Gevulde puntpaprika "Tuna melt"

In plaats van tuna melt op een broodje, zoals je die in restaurantjes kunt vinden, kun je deze koolhydraatarmere variant met paprika maken. Lekker als lunch!

Ingrediënten

- 2 puntpaprika's
- 1 blikje tonijn op olie (160 g)
- 1 rode ui
- 1 el mayonaise
- 1 el kappertjes
- 100 g geraspte kaas
- 2 bosuitjes
- zout en peper naar smaak



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 200 C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Snij de paprika's in de lengte doormidden en verwijder de zaadjes, zaadlijsten en kroontjes.
4. Meng de tonijn, kaas, rode ui, mayonaise en kappertjes door elkaar. Proef en breng op smaak met zout en peper.
5. Vul de paprika's met het tonijnmengsel en leg ze op de bakplaat. Bestrooi met de extra kaas en zet in de oven tot alle kaas gesmolten is en goudbruin begint te worden, ongeveer 10 minuten.
6. Bestrooi met fijngehakte bosuitjes.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische bloemkool

Nieuweboer in Pietersbierum, Nederland

biologische knolvinkel

Peeters-Mertens in Neer, Nederland

biodynamische prei

De Watertuin in Groeningen, Nederland

biologische kastanje champignons

Nesco in Hernen, Nederland

biodynamische puntpaprika

De Koning in Tinte, Nederland

biologische bananen

AP Bosa in , Peru

biodynamische Royal Gala appel

Bio Meran in Lagunta, Italië

Week 35-29 augustus t/m 3 september 2023