

inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein (8.5€)

Kopsla : de groene grond
 Courgettes: de wassende maan
 Champignon blanc: chamrova
 Koolrabi: de Lochting
 Tomaat: België

Bio groenten groot (14€)

Wortelen: België
 Kropsla: de groene grond
 Courgettes: de wassende maan
 Komkommer: België
 Radijs bussel: de Lochting
 Broccoli: België
 Koolrabi: de Lochting

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Wortelen: België
 Paksoy: België
 Witloof: de Elzerij
 Courgettes: de wassende maan
 Radijs bussel: de Lochting
 Tomaat: België
 Banaan
 Ananas

Bio groenten en fruit mini (10€)

Witloof: de Elzerij
 Kropsla: de groene grond
 Courgettes: de wassende maan
 Broccoli: België
 Champignon wit: Chamrova
 Pruim
 Appel royal gala

Fruit (10€)

Pruim
 Perzik geel
 Appel royal gala
 Meloen galia

**Bio Aardappelen: Frieslander
5.91€/3kg**

Alles van gecontroleerd
 biologische oorsprong

Bio-landbouwareaal België flink gegroeid, met name in Wallonië

In België is het landbouwareaal tussen 2006 en 2015 flink toegenomen, van 28.634 tot 68.780 hectare. Ook het aantal landbouwbedrijven steeg met eenzelfde factor, van 803 tot 1.717.

De voornaamste groei bevond zich in Wallonië: liefst 92,2% van het totale biologische landbouwareaal bevindt zich daar. De landbouwbedrijven zijn daar ook vele malen groter: 40,05 hectare tegenover 14,4 hectare in Vlaanderen...

Tot een tijdje terug gingen we er van uit dat deze groei in Wallonie vooral te danken was aan de veeteelt en de aanverwante akkerbouw. En dat ook in Vlaanderen de groententeelt meer op het voorplan kwam, maar ook deze stellingname lijkt niet meer correct te zijn. Wallonie heeft ook Vlaanderen voorbijgestoken op het vlak van het aantal hectare groententeelt. Maar we willen er geen competitie van maken tussen Vlaanderen en Wallonie.

Laten we vooral content zijn met de positieve evoluties in het bio-landschap, met zijn grote diversiteit aan bio-bedrijven. Van CSA-tuinen, pluktuinen, pakketten-bedrijven, bedrijven die telen voor thuisverkoop en markten ... tot de grotere bedrijven die vooral supermarkten ed. bevoorraden. Leuk om te zien .. en de zin om met veel " goesting " verder te doen. Smakelijk !!

Koolrabi-crèmesoepIngrediënten: 2 pers

1 eetlepel olijfolie, 1 koolrabi, in kleine blokjes,
 1 klein teentje knoflook, geperst
 ½ theelepel majoraan, 500 ml melk,
 1 kruidenbouillontablet,
 2 eetlepels kaascroutons
 1 takje basilicum, fijngeknipt

Bereiden:

Verhit de olijfolie en schep de koolrabi erdoor.
 Voeg de knoflook en de majoraan toe en bak de koolrabi ca. 3 minuten op een heel zacht vuur.
 Voeg de melk en het bouillontablet toe en kook de koolrabi in ca. 5 minuten zachtjes gaar.
 Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine. Breng op smaak met zout en peper.
 Schep de soep in twee borden en strooi de kaascroutons erin. Strooi het basilicum erover.

