

De Nieuwe Band

Nieuwsbrief

Januari 2010

Ontmoet ons op de BIOVAK 2010 in Zwolle

Woensdag 20 januari is het zover. Dan begint de tweedaagse BIOVAK in de IJsselhallen in Zwolle. De BIOVAK is de vakbeurs voor de biologische land- en tuinbouw in Nederland, Vlaanderen en de Duitse grensstreek. De vakbeurs wordt na het succes van voorgaande jaren, in de komende editie flink uit gebreid. Was de beurs eerst vooral gericht op de land- en tuinbouw, nu is er ook aandacht voor de retail- en handelsbranche. Met meer dan 80 aanmeldingen voor een stand in dit handelsgedeelte belooft de BIOVAK de grootste Nederlandse biologische handelsbeurs te worden tot nu toe.

Met De Nieuwe Band gaan we ons hier uitgebreid presenteren, samen met een aantal van onze unieke leveranciers.

Iedereen is welkom om een kopje soep bij ons te komen eten of een glaasje wijn te komen proeven. We hopen jullie op de BIOVAK te ontmoeten!



Cassis van Höllinger

We breiden de populaire frisdrankenlijn van Höllinger opnieuw uit, deze keer met de blackcurrant soda, oftewel cassis. Een heerlijk frisse koolzuurhoudende drank met 12% zwarte bessensap.

Höllinger wil met hun frisdranken een alternatief bieden voor de gangbare frisdrank, die vaak wel tot 30% meer suiker bevat.



6889, blackcurrant soda-cassis, 500 ml, AVPI,00

Tamari "double strength" en shoyu Clearspring

De naam Clearspring staat garant voor verfijnde en ambachtelijke geproduceerde Japanse etenswaren. Deze twee nieuwe hoogwaardige smaakmakers zijn daar opnieuw een goed voorbeeld van.

De shoyu is een zeer verfijnde sojasaus die in Japan gebrouwen wordt door de veel geprezen en gelauwerde Sendai-brouwerij. Deze sojasaus wordt op traditionele wijze gerijpt op cederhouten vaten.

De tamari van Clearspring is een "double strength" tamari en van zeer hoge kwaliteit. De "double strength" heeft te maken met de verhouding sojabonen en water. Die verhouding is bij normale tamari vijf delen soja op tien delen water, bij de tamari van Clearspring is dit vijf delen soja op vijf delen water. Een flesje van 150 ml tamari is het resultaat van wel 125 gram gefermenteerde sojabonen. Deze hoeveelheid zul je waarschijnlijk bij geen enkele andere tamari aantreffen! Ze wordt maar liefst 16-24 maanden gerijpt op cederhouten vaten en heeft een intense en complexe smaak. Een paar drupjes zijn genoeg om de meest subtiele smaken in een gerecht naar boven te halen. Deze bijzondere tamari wordt volgens 500 jaar oud recept gebrouwen door de Aoki familie en is bekroond met de Engelse "silver taste award".

3993, shoyu soya saus, 150 ml, AVP 2,25

3994, tamari extra strength, 150 ml, AVP 5,25



Nieuwe koeken van Billy's Farm

Als aanvulling op de populaire gember-, kaneel en muesli-koffiekoeken van het merk Corn Crake, heeft Billy's Farm twee nieuwe soorten koeken gemaakt: cranberrykoeken en chocochipkoeken. De merknaam Corn Crake verdwijnt en de hele lijn koeken gaat vanaf nu verder onder de merknaam Billy's Farm.

3515, cranberry-koeken, 10 stuks, AVP 1,79

3658, chocochipkoeken, 10 stuks, AVP 1,79

Tarwegriesmeel voor pap van De Nieuwe Band

Ons tarwegriesmeel van eigen merk was – vanwege de gebruikte durum tarwe - vooral geschikt voor het maken van pasta en brood. Dit zorgde voor verwarring. Daarom hebben we nu naast deze tarwegriesmeel een nieuwe variant opgenomen die specifiek geschikt is voor het maken van griesmeelpap. Het verschil tussen deze twee griesmelen wordt nu duidelijk aangegeven op beide etiketten. Beide soorten zijn zeer aantrekkelijk geprijsd.

1060, tarwegriesmeel voor pap, 400 gram, AVP 1,59

Forse prijsverlaging rijst

Dankzij een zeer goede rijst oogst bij de boeren van het Italiaanse Risio Provera, zakken de prijzen van onze rijst gemiddeld zo'n 11%. De nieuwe prijzen gaan in per 1 januari.

Nieuwe lay-out van factuur

De factuur die je van ons ontvangt bestaat voortaan uit twee delen: een voorblad met daarop een handig financieel overzicht voor je administratie, en (een) achterblad(en) met daarop een overzicht van alle bestelde artikelen.. We hopen de factuur op deze manier een stuk overzichtelijker voor je gemaakt te hebben!

Pain de camusettes muesli van Biofournil

Alle afbakbroden van Biofournil zijn van ambachtelijke Franse kwaliteit. Eenmaal afgebakken in je eigen oven geuren en smaken ze als zelfgemaakt vers brood! Dit geldt ook voor deze muesli-broodjes. Goed gevuld met smeuge abrikozen en knapperige noten, zijn ze al lekker om zo te eten. Besmeerd met wat vruchtenjam zijn ze een goddelijk onderdeel van je ontbijt of lunch!



2886, pain de camusettes muesli, 2 stuks, AVP 3,69

Agavesiroop van Yakso 500 ml



Vanwege haar hoge zoetkracht is agavesiroop een uitstekend alternatief voor suiker. Dat ontdekken steeds meer consumenten en dat zien we terug in de nog steeds enorm stijgende omzet in agavesiroop. Yakso komt nu met een 500ml-fles naast hun 250ml-fles. Handig voor grootverbruikers.

1425, agavesiroop, 500 ml, AVP 5,25

Wijn La meseta

Deze drie populaire wijnen uit het Spaanse Castilla La Mancha van Bodegas Parra Jimenez werden voorheen alleen rechtstreeks door wijnimporteur Lovian/Baarsma geleverd. Lovian heeft onlangs besloten de rechtstreekse levering aan winkels te stoppen. Op verzoek van winkeliers zijn deze wijnen nu ook bij ons verkrijgbaar.



De rode wijn is gemaakt van tempranillo en cabernet sauvignon druiven. Voor de rosé zijn alleen tempranillo-druiven gebruikt en voor de witte wijn airen- en sauvignon blanc-druiven. Alle drie wijnen hebben een zeer gunstige prijs-kwaliteitverhouding.

1707, La meseta parra 2008 rood, 750 ml, AVP 4,95

1708, La meseta parra 2008 rosé, 750 ml, AVP 4,95

1709, La meseta parra 2008 wit, 750 ml, AVP 4,95

DE NIEUWE BAND OP BEZOEK BIJ PALESTIJNSE OLIJFBOEREN



(door Allard ten Dam)

Persoonlijk voel ik me ruim 30 jaar verbonden met het Palestijnse volk en met De Nieuwe Band distribueren we sinds een jaar de fair trade biologische olijfolie van Canaan.

Begin november ben ik daarom met een groep Nederlanders naar Palestina gegaan om kennis te maken met het land en vooral met de boeren die de olijven leveren aan de fabriek van Canaan Fairtrade in Burquin. De reis is georganiseerd door Rens van de Bulck van Canaan Nederland.

Waar ik ook kijk zie ik olijfbomen en ik word stil van het besef dat hier al duizenden jaren olijfbomen staan. Palestina is de bakermat van de olijfbom. De boeren bij wie we logeren vertellen me dat elk gezin zo'n 200 liter per jaar gebruikt. Ik verbaas hun net zo als ik vertel dat ik misschien op zo'n 6-7 liter uit kom. Zij doen er dan ook bijna alles mee. Veel mensen maken bijvoorbeeld zelf zeep thuis.

Palestijnse boeren zijn eraan gewend dat goede (messy) en slechte (shelton) oogsten elkaar afwisselen. Maar dit jaar was wel heel extreem "shelton". De boeren die we bezoeken in Beit Jalla, Sebastia, Kufr Rai en Burquin, vertellen ons dat er maar 5 tot 10% van de opbrengst van een goed jaar gehaald wordt en dat veel boeren zelfs helemaal niets kunnen oogsten. De kleine hoeveelheid olijven die we tijdens het plukken van de bomen halen, spreekt boekdelen. Olijven vormen zo'n 70% van het inkomen van Palestijnse boeren. Dit jaar is dus een regelrechte ramp voor de boeren die in veel gevallen geen enkele financiële reserve of andere inkomsten hebben. In mei was er een zware storm waardoor veel olijfbloesem kapot gewaaid is. Het steeds nijpender tekort aan water doet geen goed aan de olijven die de storm overleefd hebben.



Olijfbomen kunnen goed tegen droogte, maar water is wel essentieel voor een goede opbrengst. Alternatieven hebben de Palestijnse boeren nauwelijks, want het daarvoor benodigde water onder de Westbank en van de Jordaan wordt door Israël en de vele settlements (Israëliëse nederzettingen met soms wel 20-30.000 woningen) onttrokken. Mamoun Sbaih vertelt dat één keer in de 10 tot 14 dagen de waterkraan in hun dorp 2 uur lang opengaat. Het is dan zaak om de put te vullen. De bewoners in de settlements en in Israël krijgen daarentegen 24 uur per dag water. Als ik een boerenvrouw vraag wat haar droom is, dan vertelt zij dat ze droomt dat kinderen veilig naar de universiteit kunnen en dat de boeren weer water krijgen zodat ze zelf de gewassen kunnen telen die ze nu moeten kopen uit Israël.

Ik was op de hoogte van wat ik op de Westbank zou aantreffen. Na een paar dagen echter wordt ook ik neerslachtig bij het zien van de vele checkpoints, wachttorens, controles, zwaarbewapende soldaten, nederzettingen en door het Israëlische leger omgehakte olijfbomen. Te zien dat olijfboomgaarden door zogenaamde by-passwegen, patrol roads en de ("apartheids")muur afgesneden worden van de dorpen waar de boeren wonen en daarmee het leven van de Palestijnse boeren economisch frustreren, doet me inwendig koken van boosheid en onmacht. Het meehelpen met olijven plukken in de boomgaard van Mamoun, Ziyad en Leila in Kufr Rai ervaar ik dan ook als een feest. De hele dag buiten in de heuvels. Stilte rondom die verbroken wordt door het met de hand afritsen van de olijven, gesprekken tijdens de picknick. We zitten te smullen van de hummus, falaffel, pitabroodjes, lebonnie (zachtfrisse yoghurt) en natuurlijk olijven. Allemaal heel erg zaki, zaki (lekker). Zo nu en dan heft iemand een lied aan en Rens en ik dragen daar een vrolijke noot aan bij. Olijven plukken is een gezamenlijk gebeuren. Met soms wel acht mensen tegelijk zijn we bezig om de olijven van één boom te strippen. Er worden bewust geen stokken gebruikt. Die kunnen de olijven beschadigen, waardoor oxidatie versneld op gang komt en de zuurgraad van de olijven snel verhoogt. Wat weer gevolgen heeft voor de kwaliteit. De olijven worden na de pluk verzameld in grote zakken en weggevoerd naar de perserij. 's Avonds eten we weer heerlijk en tot diep in de nacht hebben we gesprekken met de boeren bij wie we logeren. Over het leven, over de bezetting, corruptie, vrijheidsstrijd, en over dromen.



Aan het eind van de week vind het echte feest plaats: het jaarlijkse Canaan Olijfolie festival. Beduidend minder boeren dan voorgaande jaren, want ja, zonder oogst valt er niet zoveel te vieren. Toch nog wel honderden feestvierders. We krijgen van Nassar Abufarha, oprichter van de boerencoöperatie een rondleiding door de moderne fabriek. In de fabriekshal een prachtige mozaïek op de muren met woorden afgebeeld die staan voor de woorden die voor Canaan



belangrijk zijn zoals waardigheid, samen, fair trade, boeren en, jawel, olijven. Daarna picknicken we in de olijfboomgaarden rondom de fabriek. Er wordt veel muziek gemaakt, gezongen en gedanst en ik laat me met plezier meevoeren in de dans. Het plezier en trots op hun fabriek spat ook af van de gezichten van de veelal jonge medewerkers van Canaan. En natuurlijk krijgen we versgeperste 'raw' ongefiltreerde groene olijfolie die heerlijk zacht is. Volgend jaar wil ik die proberen hier te krijgen want dit vind ik een geweldige sensatie. Als toetje hoor ik het onmiskenbare getrompetter van kraanvogels en als ik omhoog kijk zie ik daar zo'n 100 kraanvogels boven de fabriek die in grote cirkels rondcirkelen gedragen door de thermiek.

Ik ben blij dat ik ben gegaan. Blij vanwege het plezier wat ik met de Palestijnse boeren beleefd heb. De warmte, gastvrijheid, belangstelling en de humor. En het samen olijfplukken, eten, zingen en dansen en onze gesprekken. Te zien en te ervaren dat de mensen die we hebben ontmoet, niet blijven hangen in frustratie, maar werken voor de toekomst. Niet zozeer dat ze zelf geloven dat ze het nog zullen beleven dat er een oplossing komt die recht doet aan hun volk, maar dan in ieder geval wel voor de toekomst van hun kinderen.

Voor komend jaar kan in Nederland genoeg olijfolie gegarandeerd worden, ook al zal de prijs sterk omhoog gaan. Voor Canaan en De Nieuwe Band in Nederland alle reden om de Palestijnse boeren niet in de steek te laten. Gelukkig regende het halverwege de week dat we er waren heel veel, waardoor de verwachtingen voor de oogst van volgend jaar hooggespannen zijn. Zelfs vóór de winter is de helft van het nodige water al gevallen.

Allard

Coöperatieve groothandel in
biologische levensmiddelen
De Nieuwe Band
Noorderringweg 12
9363 TC Marum
tel. 0594-645300
fax. 0594-643385
e-mail: info@nieuweband.nl
internet: www.nieuweband.nl