

De Nieuwe Band

Nieuwsbrief

Juni 2010

Gusto Rico Mediterrane soepen

Het Spaanse Sierra Rica kon het financieel niet langer bolwerken en moest helaas stoppen met de productie van een aantal typisch Mediterrane soepen. Michel Jansen van de Kleinste Soepfabriek kreeg de receptuur en heeft deze in een KleinsteSoepfabriek-jasje gestoken. Zo heeft hij het door Sierra Rica gebruikte bouillonpoeder vervangen door zijn eigen eko-bouillon. De smaak is nu uitgesprokener en krachtiger geworden.

De KleinsteSoepfabriek presenteert hierbij een hele nieuwe lijn "kant en klaar"-soepen (niet aanlengen dus) onder de naam Gusto Rico! Alle soepen van Gusto Rico zijn 100% biologisch, glutenvrij, veganistisch en vegetarisch. De potjes hebben een inhoud van 420 ml, goed voor twee koppen kwaliteitssoep! De prijs is bij deze nieuwe receptuur wel wat hoger geworden.

- 2583 gazpacho koude tomatensoep, 420 ml, AVP 3,29
- 2584 kastanje-wortelsoep met gember, 420 ml, AVP 3,75
- 2586 rode paprikasoep m.geroosterde amandelen, 420 ml, AVP 3,65
- 2587 tomatensoep met verse basilicum, 420 ml, AVP 3,19
- 2589 pittige pompoen-currysoep, 420 ml, AVP 3,75
- 2590 mediterrane linzensoep, 420 ml, AVP 3,39



Lovechock chocolade



Nog meer chocolade? Ja zeker, want Lovechock is toch echt een verhaal apart. Lovechock wordt met veel liefde gemaakt van de beste biologische cacao uit Ecuador. En wel van rauwe, onverhitte chocolade.

Laura Levensvuur, de maakster van Lovechock-chocolade, maakte zeven jaar geleden kennis met "Raw Food", onverhitte, plantaardige voeding. Levensvuur: 'In rauwe cacao zitten veel meer gezonde stoffen dan in cacao's die gebrand zijn en verhit worden bij het malen. Vergelijk het maar met koud geperste olijfolie, die ook meer gezonde stoffen bevat dan verhitte olijfolies. Rauwe cacao bevat anderhalf keer zoveel anti-oxydanten dan regulier verkrijgbare cacao. Bovendien zitten in cacao mineralen als magnesium, ijzer en koper en dan nog een heleboel stoffjes die ik "lovechemicals" noem, oftewel liefdesstoffen. Stoffjes waar je blij van wordt en waardoor je je liefdevol voelt.

Bovendien stop ik er geen gewone suiker en geen melk in.' (uit interview, gepubliceerd in *Vruchtbare Aarde*, editie 4, 2009) Laura gebruikt voor haar chocolade ook geen soja(lecithine), en als zoetstof gebruikt ze agavesiroop. Ruim twee jaar geleden begon Laura in haar eigen keukentje in Amsterdam te experimenteren met zelf chocolade maken. en in september vorig jaar vonden de eerste Lovechocks hun weg naar heel veel liefhebbers, eerst alleen in Amsterdam, maar als snel in heel Nederland..Van haar website www.lovechock.nl en de weblog die ze daarop onderhoudt, spat haar passie voor chocolade er van af. De vraag is inmiddels zo groot, dat wij de distributie op ons nemen zodat Laura zich kan concentreren op de productie.



- 5607 chocolade-bar amandel-vijg, 40 gram, AVP 2,99
- 5608 chocolade-bar goji-oranje, 40 gram, AVP 2,99
- 5609 chocolade-bar pure nibs, 40 gram, AVP 2,99

Zonnemaire uitbreiding afbakbroodjes

De afbakbroodjes van The Organic Bakery (voorheen Odenwald) voeren we voortaan verder onder de merknaam Zonnemaire, het eigen merk van Bakkerij Ad van der Westen. Deze Brabantse bakkerij is een familiebedrijf dat sinds 1988 helemaal biologisch werkt.

Behalve de afbakbroodjes die we al hadden (croissants, brunchpack, volkoren baguettes en pistolets meergranen) komen daar nu nog vier soorten soorten bij! Broodmandje, meergranenbroodjes, kaasmaisbroodjes en feestelijk wit "breekbrood" met pompoenpitten. Deze laatste kun je in kleine stukjes breken en zijn ook lekker om in olijfolie te dopen of bij de soep of salade.

2846 croissant met roomboter, 4 stuks, AVP 1,95

2847 brunch pack, 9 stuks, AVP 2,79

2848 breekbrood pompoenpitten (bloem), per stuk, AVP 2,98

2889 kaasmaisbroodjes, 6 stuks, AVP 2,39

2895 baguettes (volkoren), 2 stuks, AVP 1,59

2896 meergranenbroodjes, 6 stuks, AVP 2,39

2900 broodmandje, 6 stuks, AVP 2,99

2901 meergranen-pistolets, 4 stuks, AVP 1,59



Halm spelt-muesli, fruit flakes en honingpops

Vier heerlijke nieuwe ontbijtgranen!

Een mooie aanvulling op de toch al zeer uitgebreide lijn van de Halm. De honingpops zijn gepofte tarwekorrels die gezoet zijn met honing. Verder is er "flakes & fruits" (speltvlokken met kokos en cranberry), "flakes & crunchy" (met kokos). De spelt-muesli is extra rijk gevuld met o.a. getoaste speltvlokken, vruchten, zaden en pecanoten.



0797 honingpops, 200 gram, AVP 2,15

1013 flakes & crunchy kokos, 450 gram, AVP 3,50

1014 flakes & fruit cranberry kokos, 300 gram, AVP 3,50

1015 spelt-muesli extra rijk, 575 gram, AVP 3,97

Campo Passata Classica

Weer leverbaar: de klassieke passata van Campo. Enkele jaren geleden was deze Italiaanse basistomatensaus een echte hardloper. In 2007 stopte echter de producent die deze passata maakte. Campo heeft gelukkig nu weer een producent gevonden waarvan de kwaliteit ook net even weer wat beter is.

6740 passata di pomodoro classica, 680 gram, AVP 1,49

Primeur: Holle zuigelingenmelk met Demetermelk



Vanaf nu zijn alle soorten Holle

zuigelingenmelk, als eerste en enige ter

wereld met Demeter gecertificeerde melk gemaakt!

Het Demeterlogo is nu al op de Duitse verpakkingen te zien en komt binnenkort ook op de Frans/Nederlandse verpakkingen. Bij de ingrediënten op alle verpakkingen wordt de Demetermelk al wel vermeld.

Biona aardappelchips met Himalaya-zout en sour cream onion

Het merk Biona kennen we vooral van de warmemaaltijd-producten zoals ananas, bonen en tomaten in blik. Van ditzelfde merk nu ook aardappelchips. Ook hier geldt wat ons betreft hetzelfde als voor de chocolade van Lovechock; nog meer aardappelchips? Ja, want deze chips worden unaniem door onze proevers als "something special" bestempeld. De "salted" is subtiel gezouten met roze Himalaya-zout en heeft een heerlijke smaak. Ook de sour cream onion is subtiel en zeker niet opdringerig gekruid.

4562 aardappelchips himalaya salted, 100 gram AVP 1,99

4563 aardappelchips sour cream onion, 100 gram AVP 1,99



DONNY CRAVES éénstuks-koeken



De drijvende kracht achter deze “crimineel lekkere koek” is Rob van Erven, eigenaar van de in 1995 opgerichte bakkerij Bedford & Delancey; één van de eerste bakkerijen in Nederland waar met veel aandacht en liefde op traditionele wijze Amerikaanse bakkersproducten worden bereid. Donny Craves staat voor eerlijk en puur, zowel in de ingrediënten als in het zaken doen.

Daarom zitten er in deze “chewy homestyle oatmeal raisin cookies” geen smaakstoffen of siropen, maar alleen de beste ingrediënten zoals rozijnen, biologische haveremout en echte rietsuiker. Dit is de eerste smaak die op de markt komt. Binnenkort komen er nog twee smaken: Chocolate Chip en Spicy Cranberry.

Donny Craves is vroeg in het voorjaar begonnen en wordt zeer goed ontvangen, zowel in de biologische sector als de reguliere out-of-home-markt. De proevers hier waren enthousiast over de smaak. De koek is zacht, stevig en toch knapperig, lekker dik (maar niet te) en zeer smaakvol.



3559 chewy oatmeal raisin cookie, 80 gram, AVP 1,75

Don Natural rode palmolie

Van Don Natural kunnen we nu, behalve kokosolie, ook rode palmolie zéér voordelig aanbieden.

Rode palmolie bevat van nature veel beta-caroteen, zit barstenvol vitamine E en bevat veel anti-oxidanten. Zeer geschikt om mee te bakken, te wokken en te stoven en voor op de boterham.

De rode biologische palmolie van Don Natural is afkomstig van duurzaam beheerde bossen in Columbia. Om precies te zijn in de kuststreek Taquendama. Palmbomen komen daar van nature in het woud voor.

Uitbreiding van de plantages vindt plaats buiten het bos. Vanaf de rand van het bos worden in de savannen nieuwe palmstekken geplant. Er wordt dus geen bos gekapt (zie kader).



7410 rode palmolie virgin (in pot), 400 gram, AVP 7,95

Chianti Colli Fiorentini

Deze Chianti vervangt de Chianti San Vito die we hadden. Volgens importeur Giorgio Rossano een hele goede vervanger. De Chianti is afkomstig van Fattoria San Michele a Torri, een wijngaard vlakbij Florence. Hun wijnen hebben al diverse prijzen in de wacht gesleept.

Bij deze Chianti wordt na de fermentatie 20% van de wijn gedurende 6 maanden in grote houten vaten opgelegd. Dit deel wordt daarna met de rest van de wijn gemengd. Deze Chianti is volgens Rossano 'rijk in de neus, intens, heeft aanhoudende aroma's van fruit en bloesems, en een lichte ondertoon van hout. Als je deze wijn drinkt besef je dat



ze makkelijk te drinken is, maar tevens vol, met een aanhoudende nasmaak. Ze heeft een milde structuur, frisheid en de juiste balans van tannine.'

De Chianti dei Colli Fiorentini (letterlijk heuvels van Florence) kan jong worden gedronken en 4-5 jaar bewaard worden. Te drinken bij praktisch elk hartig gerecht, vooral bij vlees(waren) of diverse kaassoorten. Druiven: 80% Sangiovese, 15% Canaiolo 5% Colorino. Schenken op 16-18 °C.

1725 chianti colli fiorentini rood, 750 ml, AVP 9,95

Palmoliebomen en tropisch regenwoud

Kappen van Braziliaans regenwoud ten behoeve van palmoliebomen is in 2002 wel gebeurd. Bomen werden massaal (tienduizenden hectares) gekapt om vervolgens palmbomen neer te zetten die jaren later als biologisch(!) gecertificeerd werden aangeboden. Daar kwam een wereldwijde boycot op en de certificering werd ingetrokken. Eind 2008 voerde Greenpeace actie tegen een schip dat de eerste 'duurzame' palmolie in Rotterdam zou afleveren. De olie was afkomstig van een bedrijf dat wel op Maleisië voldeed aan de duurzaamheids-eisen van de RSPO (Ronde Tafelgroep voor Duurzame Palmolie, een wereldwijde overleggroep waarbij o.a. Unilever, Oxfam en Greenpeace bij aangesloten zijn), maar niet in Indonesië, waar deze palmolie vandaan kwam en waar de veenmoerassen drooggelegd werden voor de productie van de palmolie.

Buys & Ko in Wageningen

In onze Nieuwsbrief zullen we vanaf nu regelmatig een winkelier in het voetlicht zetten. We hopen andere winkeliers hiermee te informeren en te inspireren! Hieronder Inno Kock van Buys & Ko aan het woord.

Wie, wat waar?

Buys & Ko C.V. -biologische levensmiddelen- is als natuurvoedingwinkel al vanaf 1974 in Wageningen gevestigd. Indertijd is de winkel, toen Pee Pastinakel geheten vanuit een consumentenvereniging opgezet. Diezelfde vereniging exploiteerde ook het eethuis Jokari. In enkele stappen is vanaf 1985 de winkel verzelfstandigd en als vennootschap verder gegaan. De huidige vennoten zijn Karel Houtbeckers, Pieter van Gurp en Inno Kock. En ook, nog steeds, wordt het bedrijf gedragen door de klanten. Al enkele jaren financieren ruim 300 klanten via de BuysKlantKaart meer dan de helft van de winkelvoorraden. Begin dit jaar is vervolgens de ConsumentenCoöperatie CC² u.a. opgericht. Achterliggend idee voor de consumenten coöperatie is een consument gestuurde economie. Door consumenten te verenigen worden ze gesprekspartner binnen de winkel en zijn ze medebepalend voor de koers van de winkel. We betrekken ze in de keten en maken ze medeverantwoordelijk voor de aarde en al die mensen die werken binnen de keten. De leden leggen 100-150 euro in als coöperatie kapitaal. De winkel hoeft daardoor (in de huidige situatie) geen geld te lenen bij een bank. Een ander ideaal, namelijk neutralisatie van het bedrijfseigendom, wordt sinds 2000 gerealiseerd vanuit de stille vennoot St. Sleipnir (www.stichtingsleipnir.nl).

Hoe gaat het?

De zaken gaan goed. In een markt, die knalt van de duurzame producten en diensten, is het niet heel moeilijk een graantje mee te pikken. Toch voelen wij ook (economische) druk vanuit een soort vervlakking van 'ons' product. Met wie concurreren we nu eigenlijk? Concurreren we met prijs, of in kwaliteit (in de breedste zin) van de producten? In die zin zijn we op zoek naar de BD-kwaliteit –lees gerust levenskwaliteit- van ons voedsel; misschien wel juist waar de aanvoer vanuit de (grotere) leveranciers lijkt af te nemen. Buys & Ko heeft 40 à 50 leveranciers, niet efficiënt, maar wel effectief in een zoektocht naar de bronnen van natuurvoeding.



Wat drijft je als 'winkeldieren'?

Wij zijn -weer- op weg naar onze Markt van de Toekomst. Boven, of beter gezegd, onder een handelsrelatie met zo recht-streeks mogelijke leveranciers/producenten willen we graag een sociale verbinding (joepie, de volgende stille vennoot!) met betrokken producenten van levens-middelen. Samen met alle "stakeholders", directe belanghebbenden, willen we onze winkel tot marktplaats uitbouwen met die producten, waar het echt om gaat: authentieke, unieke producten waar levenskracht in zit. We kiezen meer voor goedkopere basisproducten dan gekunstelde producten met veel ingrediënten en bewerkingen die duurder zijn en marketing nodig hebben. We willen dat er meer mensen in de winkel rondlopen die klanten enthousiast kunnen maken voor producten, wat je er mee kunt doen, hoe je dat moet doen (ook d.m.v. kookcursussen) en laten zien dat met minder gekunsteld je verser, lekkerder en goedkoper uit bent. En voor een deel doen we dat al. Wat ons allen verbindt: Goed voedsel, goed voor iedereen met zorg voor de Aarde en een winkel die van, voor en door mensen is.

Hoe past De Nieuwe Band bij je?

Vanuit de coöperatiegedachte of samenwerking en de sociaal ecologische criteria van waaruit De Nieuwe Band werkt, zitten ze als leverancier voor ons als gegoten. En tegelijkertijd... in de Hemel ben je samen; samenwerken hebben we hier op Aarde te doen. We hoeven niet steeds met iets nieuws te komen. Onlangs vond ik het EKO Manifest van 25 jaar geleden weer terug. Ik heb het weer opgehangen in ons kantoor. Het heeft niets aan zeggingskracht ingeboet. Belangrijk vind ik dat we in gesprek met elkaar blijven gaan en impulsen vernieuwen. Het komt er op aan om die verlangens de komende jaren uit te voeren en er naar te handelen. Dat geldt voor ons en ook voor De Nieuwe Band.

Wat ga je dit jaar veranderen?

In Wageningen zoeken we al jaren naar meer ruimte voor onze winkel, gewoon fysieke vierkante meters. Maar, wat mag blijken uit ons verhaal, we zoeken vooral naar ruimte, dus eigenlijk kubieke meters, waar genoeg licht en lucht is voor de Hele Markt inclusief alle ketenspelers. Een ruimte waar je kunt ademen, waar je mensen en producenten kunt ontmoeten. En misschien doen we dat wel in de beperkte ruimte op de huidige locatie?

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