



NIEUWSBRIEF

28 Januari 2011



Colzaco heeft de eerste beurs van dit jaar, de Horecava 2011, inmiddels alweer achter de rug. Ik heb tijdens de beurs veel mensen de kringloop van koolzaad uitgelegd. De duurzaamheid van koolzaad komt fantastisch naar voren wanneer je naar de kringloop kijkt.

De olie uit de eerste milde persing wordt gebruikt voor de welbekende Brassica olie. Uit de schalen die overblijven wordt ook olie geperst, die vervolgens wordt gebruikt om energie mee op te wekken. Met deze energie wordt de oliepers aangedreven. De koolzaadkoek, een ander restproduct dat overblijft na het uitpersen van koolzaad, is een prima product voor de diervoeding door het hoge aandeel eiwit. Koolzaadkoek kan het aandeel soja in diervoeding vervangen. Het soja dat in diervoeder wordt gebruikt wordt vaak geteeld in Zuid-Amerika terwijl het koolzaad uit de buurt komt. Wanneer vervolgens nog de mest van het vee wordt gebruikt als bemesting voor de koolzaad is de kringloop rond.

Antoon Kleverkamp

Secretaris Koolzaadvereniging Colzaco

Brassica in de Saisonier

In de afgelopen wintereditie van de Saisonier was een artikel gewijd aan de Brassica koolzaadolie. Een aantal mooie quote's uit dit artikel willen we u niet onthouden.

"Koolzaadolie, vloeibaar goud van eigen bodem"

" De Italianen, Spanjaarden en Fransen mogen dan hun olijf hebben, vanaf vandaag hoeven we niet bepaald jarloers te zijn. Dankzij een aantal fanatieke boeren uit Oost-Nederland hebben we voortaan onze eigen prachtige olie"

"De bloei levert voor de bijen in een vroeg stadium stuifmeel op. Reken maar uit: één hectare koolzaad is goed voor 150 kilo honing! "

"Volgens ons kan deze olie in culinair opzicht wedijveren met de allerbeste andere olies die we kennen."

"We noemen de grootste verschillen even op. Olijf olie is vaak aromatisch, koolzaad is subtiel. De geur en smaak van olijf olie veranderen in de loop van het jaar, koolzaadolie blijft nagenoeg onveranderd. Bij winterse temperaturen zal olijfolie stollen, koolzaadolie niet. Ach, eigenlijk hoeft koolzaadolie niet met olijf olie vergeleken te worden, het heeft een eigen waarde."



Waar komt u Brassica binnenkort tegen.....

Brassica zal dit jaar aanwezig zijn op de European Fine Food fair in MMC Maastricht van 31 januari tot en met 2 februari. En op de HorecaEvenTT in Assen van 7 tot en met 9 februari.

Het programma "De Wilde Keuken" van Wouter Klootwijk besteedt in februari ook aandacht aan Brassica. Het programma is wekelijks op donderdagavond te zien op Nederland 2 om 21.30 uur.

Coöperatieve Koolzaadvereniging Oost Nederland Colzaco U.A.

Raalterweg 12 - 7433 RA Schalkhaar - T 0570-531207 - www.colzaco.nl - info@colzaco.nl