

Biodynamisk Odling

nr 1 • 2012

medlemstidning för Svenska Biodynamiska Föreningen



Åkerfräken
Traditionell cider

Biodynamisk odling

utges av Biodynamiska Föreningen som medlemstidning.

REDAKTION

Föreningens styrelse

ANSVARIG UTGIVARE

Lasse Hellander

ANNONSER

kontoret@biodynamisk.se



**Biodynamiska
Föreningen**

ADRESS HUVUDKONTOR

Marklandsbacken 11

168 36 Bromma

T 08 505 858 82

F 08 505 858 85

E kontoret@biodynamisk.se

Nyheter, artiklar och mera om biodynamisk odling hittar du i vår hemsida. Där kan du också prenumerera på vårt e-brev.

www.biodynamisk.se

BILDER

Omslag Ola Stålhammar / Riktig cider

3 florisbooks.co.uk 6 John Merck

8, 9, 10 Ola Stålhammar / Riktig cider

11 Nigel Wells / Virbela Ateljé 11 Ulrika

Höijer 12 Alexandre Westerlund.

INNEHÅLL

Med anledning av Maria Thuns död	3
Åkerfräken	4
Almagårdens knäckebröd	7
Tradition och hantverk bland äpplen och päron i Normandie	8
Nordiska Trädgårdar 2012	11

LEDARE

Våren är här och bina kommer ut ur sina palats. Ja, det är ju ett palats med tusentals rum. En drottning har vi också, men sen gör vi allt vad vi kan för att rasera detta "drottningrike". Vi borde förmodligen följa binas princip om att införa "matriarkat", det har ju funkat för dem i miljoner år. Men våra samhällen som är "patriarkat", sysslar med krig, svält och miljöförstöring.

Just våra bin har det svårt med alla kemikalier som odlarna sprider omkring sig. Lite sjukt är det, odlare av lantbruksgrödor, grönsaker, frukt – särskilt mandlar, vill ha pollineringshjälp av bin. I Kalifornien importerar man många tusen samhällen varje år till mandelodlingarna, sen sprutar man farliga kemikalier så att "arbetarna" – dvs bina blir sjuka och dör. I Sverige gör vi likadant, rapsodlarna och fruktodlarna betalar biodlare för att ställa dit bisamhällen för att få bättre pollinering, sen sprutar man insektsgifter i blomningen så att bina dör. Tror odlarna att bina har dykardräkt med andningsutrustning?

Jag har just fått förtroendet att ingå i Sveriges Biodlares Riksförbundsstyrelse (SBR). Härligt och roligt. Styrelsen är helt utbytt, man skulle kunna säga att de just svärmat. Det första draget som jag lyckades med, var att formulera ett uttalande/pressmeddelande (uttalandet från SBR finns på www.biodynamisk.se). Det är helt färskt, två dagar gammalt. Vi kräver där ett omedelbart stopp för just de farliga "neonikotinoiderna" som dödar bin!

Intresset för biodynamisk biodling dock vaknar mer och mer, inom SBR också. Vår egen Peter Schneider ska ha en kurs för medlemmar i Biodynamiska föreningen nu i april. Lördagen den 28 april kl 10.00 startar den på Skillebyholm (kaffe från 09.30). ANMÄL er på kontoret till Ulrika per mail eller telefon. Vi tänker sluta ca 15.00 med kaffe. Det kostar bara 500 kr inkl kaffe, mat, kaffe. Se sista sidan! Välkomna!

SBR vill också ha kurser i biodynamisk biodling, en blir av redan senare i vår för deras medlemmar.

Vi vill också från styrelsen, erbjuda de som kan och vill ha tidningen per epost (som pdf), att meddela oss detta. Man skriver bara ut den på papper, så finns den fysiskt. Vi försöker spara pengar, men kan å andra sidan ge ut fler nummer på det här sättet. Så att de som väljer INTERNET-tidningen får fler nyheter lite oftare.

Odla många blommor så bina blir glada!

Hoppas vi syns på trädgårdsmässan i Älvsjö!

Lasse Hellander, verksamhetsledare

Med anledning av Maria Thuns död

Så länge min mamma levde ringde hon varje vår och frågade: "Nu ska jag så dill, finns det någon dag nästa vecka som passar?" Jag slog upp årets Såkalender och kunde tala om vilken dag som var Bladdag. Sen gick några veckor. Så ringer min mamma igen och säger med ett skratt; "Det är som vanligt; min dill gror men granntanternas dill kommer inte upp."

Våren och försommaren 1982 var så där svenskt regnig. Jag kommer ihåg det mycket väl för det året föddes min yngsta dotter. Vi hade besök i juni på vårt torp och det åskade och regnade hela tiden. Men jag hade läst i Såkalendern att den 12 juli skulle sommaren komma med sol och värme. Och så blev det med 6 – 7 veckor ihållande sol och värme, och inte en droppe regn.

Eller varför inte ta fram sommaren år 2000 då det stod i Såkalendern att i år blir det ingen sommar. Och det blev det inte heller.

Vi som odlat grönsaker under många, många år har vant oss vid att använda Såkalendern. Vi undviker att baka på Bladdagar, kupar gärna potatisen på Rotdagar och skördar gärna på Fruktdagar. Med tiden och allt bättre layout kändes det naturligt att skriva in noteringar i Såkalendern. År 1996 fotograferade jag landet den 1 augusti. Bilderna klistrade jag in i Såkalendern och fick på så sätt hjälp



Maria Thun vid hederspromoveringen

att hålla reda på växtföljden nästa år. Sen dess är det en årlig ceremoni att fota och klistra in i månadsskiftet juli-augusti. Vilken skillnad det kan va mellan olika år! Förra året mognade löken tidigt, vi skördade den och på bilderna för 2011 finns löken därför inte med. Den gröda som ibland inte gror speciellt bra på Småländska höglandet är gröna bönor, vilket tydligt syns på vissa års bilder.

Nu lever Såkalendern vidare trots att Maria Thun inte längre lever. Sedan flera år tillbaka har bl a hennes son tagit över ruljansen. Det är kanske därför som väderutsikterna numera är luddigt formulerade och inte så rakt på sak som

för 10 – 20 år sedan.

Vetenskapligt då? Ganska nyligen kom det ut en tjock bok om Månen (Rick Stroud. *The Book of the Moon*, 2009) Mitt bland alla bilder, texter och diagram står det ett avsnitt om hur Månen påverkar växtligheten och då med hänvisning till Rudolf Steiner och Maria Thun. Det har föranlett min vän, som är professor i geologi, att ge hypotesen en chans genom att plantera och skörda efter Såkalendern i år.

Birger Wärm

PS: det finns mer att läsa om Maria Thuns arbete i Så och skördekalendern 2012.

Åkerfräken

Hjälper växten att komma i form

Som odlare har man en rad verktyg att arbeta med. Med hjälp av dem kan man bearbeta jorden bygga upp en sund växtföljd, tillföra gödsel och skapa en alltmera levande odling. Men ibland ställs man inför frågor som inte tycks så lätta att åtgärda.

PROBLEM

Vissa år erbjuder inte vintern någon riktig tjäle eller också tycks våren och försommaren bli alltför fuktiga? Som odlare kan man då hamna i en situation där ens grödor hotas av svampangrepp. Vad kan man göra då om man inte vill använda gifter? Vädret är ju inte så lätt att ändra på!

MOTÅTGÄRD

En beprövad åtgärd är att använda sig av te kokad på åkerfräken. Låt teet koka en god stund och späd sedan ut det innan du sprider ut det, helst som en fin dimma över den jord eller de grödor som hotas av svampangrepp

VARFÖR ANVÄNDA JUST ÅKERFRÄKEN

Vad vi gör bestäms ofta av hur vi tänker, hur vi upplever naturen, vilken utbildning vi har eller ibland av hur bråttom vi har. Även om vi tänker på olika sätt kan vi i slutändan ändå komma fram till samma resultat. Här följer några olika utgångspunkter inför problemet med alltför frodiga växtbetingelser. Alla leder fram till att det är värt att prova te av åkerfräken för att återställa balansen.

UTGÅNGSFUNDERINGAR

- Under frodiga förhållanden växer bladen för mycket och får svårt att hålla formen
- Svampar är nyttiga i marken men skadliga på växten
- Om det regnar mycket får växten för lite ljus

- Växter i skugga får inte lika fasta vävnader som när de växer i ljus
- När det är fuktigt och varmt går nedbrytningen fortare än annars
- Under fuktiga förhållanden förstärks månkrafterna i mark och luft
- När det är fuktigt blir luften mer vattenmättad på bekostnad av ljus, värme och torrhet
- När det är för frodigt behöver växten en impuls för att kunna att utvecklas vidare

PÅ SPANING

Finns det nu något som tydligt visar att det inte får stora frodiga blad när det är frodigt? Som tydligt skiljer mellan växt och svamp? Som skulle kunna ge en ljuseffekt. Finns det någon växt med fasta, genomformade vävnader som inte bryts ned så lätt? Kan vi hitta en planta som utvecklas trots att det vi kan kalla månkrafterna är starka och som verkar uttorkande på mark och luft?

ÅKERFRÄKEN SOM SVARET PÅ VÅRA FRÅGOR

Vår spaning för oss till de fuktiga delarna i naturen, till kärr och dikeskanter. Här hittar vi ofta plantor av en familj som trots sin växtplats aldrig utvecklar stora bladtytor, nämligen fräkenväxterna. Det kan därför vara värt att studera dessa växter lite närmare, till exempel med hjälp av Korsmos ogräsplanscher på nästa sida. Det första man då slås av är den oerhört frodiga, underjordiska delen av plantan. Här har själva stammen dragits ned under markytan och börjat växa horisontellt. Här lever plantan i de starka månkrafter som bland annat ger sig till känna i ett horisontellt växtsätt, i stark vegetativ växt men långsam utveckling.

Månkrafterna får cellerna att svälla och dela på sig, att ge upphov till många likadana men försvårar för något nytt att utveckla sig. Det man dessutom slås av när man ser planschen av åkerfräken är kontrasten mellan den horisontella jordstammen och

de mycket vertikala sidoskotten. Man får verkligen intrycket av att plantan tagit en ny sats. Att något nytt kommit in i denna fuktiga, frodiga värld som är svamparnas och många bakteriers hemvist. Och just på den punkt där det vertikala sidoskottet skilt ut sig från den horisontala jordstammen utvecklas ofta en groddknopp, en vegetativ punkt som bär såväl det horisontal som det vertikala i sig.

Tittar man sedan på de ovanjordiska delarna hos åkerfräken slås man av två saker; dels hur genomformad den är och hur genomträngd den är av luftkanaler, dels att plantan tycks uppdelad i en grön del och i en brun del som påminner om en svamp.

Inom botaniken tänker man sig att dessa växter hade sin största utbredning under de perioder i jordens historia då de väldiga avlagringarna av olja bildades. Det är svårt att idag föreställa sig hur förhållandena var på den tiden. Det tycks emellertid troligt att det rådde mycket mer frodiga förhållanden då. Vid den tiden tycks fräkenväxterna ha varit stora kraftiga trädlika plantor. Sedan dess har förhållandena ändras. Det som då tillät fräkenväxterna att utveckla en stam finns idag framför allt bevarat under marken. Månkrafterna, har trängts ned till de översta markskikten och tagit fräkenväxternas stam med sig. Samtidigt har marken blivit ett hem för bakterier och svampar. Om vi nu föreställer oss hur det fuktigt, frodiga dragit sig ner i marken måste vi också föreställa oss att luften samtidigt blivit tunnare och mer ljusgenomträngd. Från att tidigare ha bildat en starkare enhet tycks vatten, fukt, luft och ljus med tiden ha blivit alltmer skilda åt.

Hos åkerfräken visar sig en återspeglning av detta genom kontrasten mellan det horisontala och det vertikala samt genom uppdelningen i en grön och i en brun ovanjordisk del.

Tittar man på andra fräkenväxter så skiljer de inte så tydligt mellan den gröna och den bruna delen. Hos många fräkenväxter, som till exempel hos skogsfräken som annars är ganska lik åkerfräken, utvecklas istället den bruna delen högst upp på en

grön del. Det bruna är vad som kallas en strobilus, en behållare för sporer. Fräkenväxter utvecklar inte blommor och frön. I stället bildar de sporer. På det sättet påminner de mer om svampar. Åkerfräken hör till de fräkenväxter som tydligt visar att den skiljer på den gröna växten och den brun "svampen". Detta ger oss uttrycksfullt uppmaningen att om vi också vill skilja mellan svamp och växt då kan vi ta hjälp av åkerfräken.

Den starkt formade karaktären är typisk för alla arter inom fräkenväxterna. Vävnaderna är så hårda och så genomträngda av form att växtdelar av fräken-

växter länge har använts för att skrubba bort oönskad form, som till exempel rost och beläggning, från kokkärl och metallföremål. Fräkenväxternas sträva ytpansar erbjuder inget bra fäste för svampar att klättra på. Förutom den yttre formen är de flesta fräkenväxter dessutom genomträngda av luftkanaler och listliknande bildningar. Genom dessa rörformiga kanaler kan fukt och luft hållas starkare samman. Växten skapar så att säga en inre atmosfär som påminner om förhållandena under mark.. Men eftersom fräkenväxterna därigenom lyfter upp



Åkerfräken, *Equisetum arvense*, ovan till vänster ovanjordiskt vegetativt grönt skott, ovan till höger generativt, sporbärande skott. Nedre delen jordstam, rotsystem och "groddknoppar". Omgjort efter Korsmos ogräsplanscher. LTS förlag 1981.

fukten i luften så verkar de även uttorkande. Det uppstår en fuktström från marken ut i luften. Det är denna uttorkande förmåga hos åkerfräken som kommit till användning inom folkmedicinen. Här har åkerfräken använts som urindrivande medel. Att använda te av åkerfräken så att det sprutas ut över fuktig mark kan sägas motsvara användningen inom folkmedicinen.

I vår tid vill vi helst förklara våra åtgärder i termer av kemi. Vi vill veta vilka verksamma substanser som kan tänkas medverka i processerna som sker. Åkerfräken innehåller osedvanligt mycket kisel i form av silikater och kiselsyra. Kisel är ett ämne som inte reagerar så lätt med andra ämne. Som en följd av detta är kisel i vissa former väl ägnat att släppa igenom ljuset utan att det bryts eller grumlas. Det är det som vi utnyttjar när vi tillverkar glas. I vår natur finns stora mängder av kisel i bergrunden men de flesta växter tar endast upp

kisel i begränsad omfattning. Längre har därför kisel inte ansetts som ett verkligt växtnäringämne. Viss forskning pekar idag mot att kisel påverkar balansen mellan olika mineraler i växten på ett sätt som leder till mer motståndskraftiga vävnader.

I en doktorsavhandling från mitten av åttiotalet studerades vad som händer när man behandlar växterna med te från åkerfräken. Titeln på avhandlingen finns i slutet av denna artikel. Resultaten från studierna visade att avkok av åkerfräken har en positiv effekt vad gäller att minska svampangrepp på växter. Enligt rapporten kan denna verkan sägas bestå av två faktorer. Dels påverkar åkerfräken det yttre skiktet på växten så att det blir svårare att angripa för svampen. Dels fungerar de små kiselkristallerna som brännglas som så att säga samlar det spridda solljuset och får växtens vävnader att ordna. Det senare är något som bara kan väcka förundran. När det är för lite sol och växterna har svårt att komma i form då erbjuder naturen ett medel som när det

sprayas ut på växten skapar miljoner små brännglas som samlar ihop ljuset och förstärker det!

DET BIODYNAMISKA PREPARATET 508

Inom den biodynamiska odlingen används flera olika preparat för att skapa mer balanserade förutsättningar i odlingen. Dessa biodynamiska preparat har sedan länge givits olika siffror som beteckning nummer 500 och 501 är fältpreparat som sprutas ut över

fält eller gröda, preparat 502 till 507 används i komposten. Dessutom finns det ett preparat 508. Så här beskriver Rudolf Steiner bakgrunden till detta preparat när han 1924 lägger grunden till den biodynamiska odlingsimpulsen:

”Ni har jorden, jorden genomträngd med vatten, och ni har månen. Genom att månen låter sina strålar strömma in i jorden, gör månen så att jorden i viss mån blir levande. Månen belivar det eteriska i jorden. Månen kan lättare gör det när jorden är genomträngd

med vatten och har svårare att göra det när jorden är torr. ... Vi måste ha månens inverkan nere i marken. ... Om månen meddelar lagom mycket vitalitet till jorden då verkar den vitaliteten så att frön kan bildas....Nu kan månens inverkan bli för stark.. Tänk bara på en mycket våt vinter, som följs av en mycket våt vår. Då går månens krafter för starkt in i det jordartade. Jorden blir för starkt belivad, den blir för mycket levande... då verkar vitaliteten för starkt underifrån och uppåt. Det som skulle ske vi fröbildningen sker redan på ett tidigare stadium.... Följden blir att växtens frön, den övre delen av växten, blir en sorts grogrund för andra organismer. Parasiter och alla slags svampbildningar uppstår. De krafter som skulle verka från jorden och uppåt, hindras att komma upp till den nödvändiga höjden... Man måste befria jorden från den överflödiga månkraft som är i den. Man kan befria jorden. Vi måste bara komma på vad det är i jorden som verkar så att det tar ifrån vattnet dess förmedlande kraft och gör jor-



Strobilus hos skogsfräken.

den mer jordartad... Vi kan nå det resultatet. Vi gör en sorts te av åkerfräken, en tämligen koncentrerad dekokt. Vi förtunnar den och sprutar den över åkarna". Så långt Rudolf Steiner.

Åkerfräken är en märklig växt i många stycken. Passa på att gå ut nu tidigt på våren och upplev hur de bruna sporbehållarna tränger upp ur dikeskanterna. Gå sedan ut några veckor senare och studera de hur de gröna skotten kommer upp bredvid de bruna. Tänk att två så vitt skilda livsformer kan förenas i en och samma växt!

SÅ HÄR GÖR DU ÅKERFRÄKENPREPARAT

Åkerfräken används som avkok och sprutas ut på jorden. Koka cirka 200 gram torkad åkerfräken i 5 liter vatten under 1 timme. Avkoket kan spädas 1:10 genom att röras ut i ljummet vatten cirka 20 minuter. Outspätt räcker det till att behandla ända upp till 2000 m².

Det går bra att själv plocka åkerfräken. Plocka den då före midsommar och häng upp den att torka i knippen. Undvik att plocka den i dikeskanten till hårt trafikerade vägar. Åkerfräken kan vara lite svår att skilja från sina släktingar. Åkerfräken har fyra lister på sina sidogrenar, se bilden. Grenarna är dessutom mycket sällan förgrenade och växter oftast uppåtsträckta. Plockar man åkerfräken tidigt på försommaren brukar man även se de bruna sporbärande skotten stå vid sidan om de gröna skotten. Ängsfräken, som påminner om åkerfräken, har tre lister på sidogrenarna och dessutom är den ofta lite sirligare i växtsättet. De sporbärande skotten blir dessutom gröna hos ängsfräken. Skogsfräken kan också den påminna en del om åkerfräken. Den har 3 till 4 lister på sidogrenarna, som dock ofta är förgrenade vilket de inte är hos åkerfräken. Hos skogsfräken blir även de sporbärande skotten gröna.

För den som inte vill plocka sin egen åkerfräken finns den att köpa som örtte i hälsokostbutiken.

Lars Kjellenberg

Raupp, J. (1985). *Auswirkung verschiedener Schachtelhalmextrakte auf die Anzahl der Kieselszellen und die Beschaffenheit der Cuticularwachsschicht der Fahnenblätter von Weizen und auf Mehltaubefall an Gerste*. Doktorsavhandling vid universitetet i Hohenheim, Tyskland.

Almagårdens knäckebröd

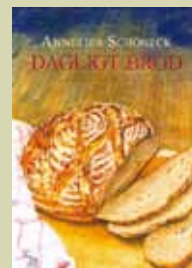
Recept ur Annelies Schönecks bok Dagligt Bröd.

1 msk surdeg alt. jäst i ärtstorlek
5 dl kornmjöl
5 dl grahamsmjöl
(1 dl vetemjöl)
3-4 dl vatten
1 tsk stött koriander
1 tsk salt
2 msk olja
1 dl skrädmjöl till utbakningen (rostat havremjöl)
alt havregryn
Oskalat sesamfrö

Rör ut surdegen (jästen) i fingervarmt vatten. Blanda mjölet, koriander, olja och saltet till en deg. Låt den vila några timmar. Knåda sedan degen. Den ska ha mjuk konsistens, men ändå vara så fast att den kan kavlas ut. Dela degen i bitar, något större än ett ägg. Platta till bullen och doppa den i oskalt sesamfrö. Kavla sedan ut en bulle i taget. Vänd kakan upprepade gånger så den inte fastnar. Särskilt gott till utbakningen är havremjöl (skrädmjöl). Kavla först med vanlig kavel och sedan med kruskavel. Lägg kakorna på plåten och grädda i 250 grader på andra falsen uppifrån. Kakornas form kan varieras; fortast går enkla runda kakor, men hållkakor är inte så svåra att åstadkomma, det är bara att ta ut ett hål i mitten. Små runda kakor eller rektangulära rutor är en annan möjlighet.

Dagligt Bröd

Varje recept fordrar fantasi vid tillämpningen. Därför är brödbak den mest skapande av alla hushållssysslor. Olika jäsmedel presenteras: jäst, honungsjämsedel och surdeg. Beredningen och skötseln av surdeg finns beskriven samt de varierande mjölsorterna. Inspiration att göra sitt eget på lägg och användningen av torkade brödrester kompletterar denna tidsenliga bok. Boken innehåller grundrecept med många variationer, bl.a. fullkornsbröd, kornbröd, fruktbröd och glutenfritt bröd. Fjärde upplagan, 84 sidor.



Annelies Schönecks böcker finns för försäljning hos Biodynamiska Föreningen. Ta kontakt med kontoret om du är intresserad.

Tradition och hantverk bland äpplen och päron i Normandie

Mycket tidigt började man producera en dryck som liknar traditionell cider. Under antiken drack man en dryck som kallades *sikera* och ungefär samtidigt drack hebreerna en liknande dryck vid namn *shekar*.

Romarna började experimentera med en regelrätt cidertillverkning för ungefär 2000 år sedan och deras *cisera* tillverkades genom att man la äpplen i ett trätråg och sönderdelade äpplena med en trästöt och lämnade sedan saften att självjäsa. Denna dryck blev en succé och spred sig över hela Europa och drycken fick ett starkt fäste i till exempel Spanien, England och Frankrike och det är de länder som i dag är de största tillverkarna och konsumenterna av cider.

Under 1400-talet var cider en vardaglig dryck i Normandie och Bretagne. Under 1500-talet finns texter där man kan läsa om olika typer av cider och vilka äppelblandningar de består av och hur man genom ciderns färg och smak kan skilja de olika sorterna från varandra. 1588 skrev Le Paulmier, som var kunglig fysiker, "De Vino et pomaco", en bok som gjorde att cider traditionen blev allmänt känd i Frankrike och han beskrev den som en dryck som främjade hälsa och han prisade dess medicinala effekter.

Cider är ett ord som förekommer i nästan alla indoeuropeiska språk. *Cidre*, eller äldre *sidre*, är nämligen i sin tur ett lån från grekiskans *sikera*. Detta ord, som ytterst har ett hebreiskt ursprung, användes om alla möjliga starka drycker. Både engelskan

och svenskan har hämtat ordet från franskans *cidre*, äppelvin. I vårt fall lånades det in på 1670-talet. Och det var i samma språk som ordet fick dess nuvarande betydelse.

VAD ÄR ETT CIDERÄPPLE?

Cideräpplen är oftast små och täta och inget vidare att äta som de är. Det finns ett talesätt som säger att

ett cideräpple visar sin skönhet först då det blivit jäst. Eftersom cideräpplen är små blir det mer skruvt och skal per äpple och det är främst dessa delar av äpplet som ger cidern smak och karaktär. Äppelkärnorna innehåller en olja som ger cidern en genomträngande bitter smak. Skalet innehåller oljor och aromer som ger äpplet dess doft och smak, jäst och färg. Många cidermakare använder just skalet som indikation om äpplet är ett bra cideräpple eller inte. Ett bra cideräpple har tjockt skal och kallas ofta för "skinnrockar".

Äppelsorter: Fréquin

rouge, Damelot, Sang de boeuf, Kermérien, Diot roux, Marie Ménard, Saint Martin, Clozette, Douce coet ligné, Avrolle, Carnette Tête de brebis, Gros Cul, Barberie, Fréquin vert, Locard vert, Bedan Doux Normandie, Petit doux vèret, Miclard, Bourdas, Médaille d'or, Javron, Petit moussette, Groseille, Juliana, Moulin à Vent, Rouge Duret, Binet rouge, Rambault, Mettais.

Päronsorser: Plant de blanc, Petit Fausset, Fausset, Champagne, Béziers, De Cloche Belle Verge, Connerie, De Gilbert, Antricotin, Laurier, De Vigne, Vinot Verdout, Rouge Vigny, Souris, Saint Aignan, Domfront, Gaubert.

"Jag vet vad varje äpple bidrar med till cidern" säger Eric Bordelet. "Argelette består av 20 olika äppelsorter. 40 % är söta äpplen, 20 % är beska och 20 % är syrliga för att få rätt balans. De syrliga äpplena skapar balans och doft medan de söta äpplena ger cidern dess kropp."

Eric Bordelets Château de Hauteville ligger längs



den normandiska gränsen till Pays de la Loire, i päronets område, Domfront. Château de Hauteville är en märkvärdig plats. På en höjd står en gigantisk slottsruin omgiven av jordbruksbyggnader i sten.

Eric Bordelet är uppväxt här. På 1920-talet brann det stora slottet på höjden intill hans familj gård. Slottet var en grevinnas sommarpalats och på den tiden hade det en pampig trädgård ritad av Versailles arkitekt. Eric Bordelet har nyligen köpt det som är kvar av slottet, en ruin som stått och förfallit i nästan hundra år. Hans plan är att han ska bygga om den så att den ska kunna rymma hans produktion. Visionen är klar. Bordelet pekar på den stora ruinen och förklarar var mustning, stål-tankar och flasktappning ska ske. Den mörka och kalla slottskällaren använder Eric redan i dag som lager.

I dag har han en imponerande produktion i de jordbruksbyggnader han tidigare byggt om för detta ändamål. Han bor tillsammans med sin familj i det gamla stallet som han byggt om till ett fantastiskt hem med ett enormt kök med blyinfattade fönster med motiv av äpplen och päron.

På Château de Hauteville är ingenting omöjligt och bara det bästa är gott nog. Eric Bordelet har stora odlingar och känner varje träd och dess historia. Han verkar också känna de flesta fruktträderna i omgivningarna och veta vilken typ av frukt de bär och om de är till nytta i hans produktion eller inte. Om de är det ber han om tillåtelse att plocka frukten och använda den. Eric Bordelet experimenterar och arbetar innovativt med sina produkter, sorter och sköter sin trädgård omsorgsfullt. Han planterar träd som inte kommer att ge frukt förrän hans barnbarn kan skörda.

Bordelet lämnade gården och jordbrukslivet för 30 år sedan för att utbilda sig till sommelier. Han var under många år ansvarig för vinkällaren på den trestjärniga restaurangen Apergé i Paris. Någon cider värd namnet fanns inte att servera i dessa sam-

manhang och han längtade tillbaka till sina barn-domstrakter. Drömmen att bygga upp sin egen produktion av cider och calvados som skulle kunna mäta sig med de allra finaste vinerna växte sig allt starkare. Han hade nyligen träffat sin blivande fru och ville inte att hans barn skulle växa upp i Paris.

"Det var mina rötter som drog mig tillbaka. Jag kunde aldrig finna mig tillrätta i Paris. Det här är en stark plats som är så viktig för mig", förklarar Eric.

Eric flyttade tillbaka till Charchigné och började bygga upp en produktion i liten skala. Till att börja med använde han päron och äpplen från den gamla slotts-trädgården som han pressade för hand. Han byggde om flera av de gamla byggnaderna och hans föräldrar skakade på huvudet. Men hans fru beslöt sig för att lämna Paris och hennes arbete som ekonom i en närliggande by kunde försörja familjen och bygga upp verksamheten de första åren.

Eric Bordelet startade sin verksamhet 1990 och det tog 10 år innan han kunde försörja sig på sitt arbete. Centralt i uppbyggnaden av produktionen var det stöd han fick från nära vän Didier Dagueneau, som var en ikon i vinvärlden. Eric Bordelet förvånades först av den hjälp och omsorg han fick av Dagueneau, som varje vecka ringde honom för att höra hur hans arbete utvecklades. Omsorgen blev en stark drivkraft att fortsätta utvecklas och att hålla visionen levande.

"Didier visste vilket arbete jag hade att ta mig igenom och han ville vara ett stöd i det. För mig var det ovärderligt. Men jag var förvånad att han som hade så mycket att göra engagerade sig så innerligt i mitt arbete. Hans engagemang och omsorg var av stor vikt för att jag skulle orka fortsätta mitt arbete".

Bordelets odlingar kommer i dag från den gamla slottsträdgården, från planteringar som hans föräldrar och egna planteringar. Traditionellt planterade man höga träd så att boskapen kunde gå under trä-



den och beta medan i de nyare odlingarna har man lägre träd för att de ska vara lättare att plocka.

Bordelet har planterat sorter som man traditionellt odlar i detta område. Han iakttar fruktträden och letar efter små frukter med bra smak. När han hittar dem planterar han dem bland sina odlingar och ger sorterna egna namn, kanske efter någon person som han tycker om eller efter en plats. Han har planterat ungefär 70 hektar äppelträd. De olika äppelsorternas bidrag till cidern är det mest centrala i Bordelets arbete. "Varieties are my game", som han själv förklarar det.

Det tar 25 år för ett äppelträd att växa upp och sedan ger det frukt lika länge, för ett päronträd 100 år och sedan menar han att päronträdet kan ge frukt i 100 år. Sedan tittar Bordelet bortom sin gigantiska slottsruin. "För slott tar det 48 år att drömma och sedan 48 år att bygga!"

Eric Bordelet vill skapa sin egen cidertradition. Han menar att cidervärlden tidigare bestod av cider producerad av bönder och så massproducerad cider.

"Mina kunskaper och min känslighet från vinvärlden påverkar starkt min cider. Jag har ägnat mycket tid att lära mig om vin och vinproduktion och jag vill ta vara på den här kunskapen och förvandla den till min egen. Ingen har gjort det här på mitt sätt tidigare."

Bordelets cider bär ofta namn efter jordmånen där träden växt som till exempel Poiré Granit, Argelette (ett gammalt namn för skiffer). Hans odlingar ligger i Normandie på gränsen till Loire men Bordelet menar att hans jordmån mest liknar jorden i Bretagne och klimatet börjar allt mer likna det i södra Frankrike. Det regnar allt mindre vilket gör frukten sämre.

I Bordelets nya odlingar står vartannat äppel och päronträd i långa rader. Orsaken att päron och äppelträden står intill varandra är att deras rotsystem ser så olika ut. Päronträdets rötter växer djupt medan äppelträdets växer sig större närmare marken samt att om hundra år då päronträden vuxit sig

stora och ger mycket frukt är äppelträden för gamla att användas.

Bordelet behandlar jorden efter biodynamiska principer då han menar att livet i jorden är så grundt och att denna behandling främjar det viktiga livet där. Från början hade Bordelet inga tankar på biodynamisk odling men fick hjälp av en konsult inom biodynamisk odling, François Bouché, och anammade sedan hans principer för arbetet.



Produktionen sköts av Eric och en anställd men under skörden är de tolv personer som arbetar på Château de Hauteville. Äpplena får först falla till marken varifrån de plockas. De pressas sedan i en känslig och maskindiven press som varsamt pressar äpplena utan att kärnorna krossas och sedan får musten jäsa med den vildjäst som naturligt finns i äpplet. För Argelette och Poiré Granit använder

han samma mängder av de olika äppel- och päronsorterna för att få så lika produkten som möjligt varje år. Han lagrar cidern i tempererade ståltankar och försöker varsamt att tanka bort jästen som faller till botten.

Eric Bordelets cider importeras av Riktig cider. Riktig cider grundades år 2004 av Anna Häggblom och Ola Stålhammar. Vår målsättning är att sprida och fördjupa kunskap om cider. Vi vill visa att cider är en kulturdryck med lång historia.

Vi vill öka marknaden för, och kunskapen om cider och tillhandahålla mycket bra produkter. Vi vill erbjuda cider som inte innehåller smakämnen och färgämnen, utan cider som tillverkats med respekt för råvarorna, kunskap om naturen och hantverket.

Anna Häggblom
Riktig cider
Troxhammars Byväg 35
SE-179 75 Skå
info@riktigcider.se

Möt oss på Nordiska Trädgårdar 2012

12-15 april, Stockholmsmässan

BIODYNAMISKA FÖRENINGEN

A-Hallen, Rådgivningsgatan monter nr A05:21.

I år har vi valt tema "**Vatten**" i vår monter. Vi samarbetar med Virbela Flowform som skapat alla fantastiska vattentrappor, samt Östersjöprojektet BERAS.

I montern finns medlemmar från Biodynamiska föreningen och där finns möjlighet att ställa frågor kring biodynamisk odling samt biodling.

Vi kommer att sälja preparat, så och skördekalendern och litteratur kring biodynamisk odling.

Vi hoppas på att få se dig där, väl mött!



SKILLEBYHOLMS YRKESHÖGSKOLA

Monter . A14:40

Skillebyholms Yrkehögskola är utsedda att skapa en av elva idéträdgårdar på mässan Nordiska Trädgårdar 2012. Skillebyholms bidrag kommer att vara: "**Orsak och verkan – Vårt vardagsrum**".

Allt har en orsak och verkan. Hur vi handlar idag, återspeglas kanske inte imorgon, men någon gång i framtiden. Allt vi gör sätter sina spår. En del som vackra minnen, som solvarma bär eller en nylagd kompost, andra som en last för Moder Jord tyvärr.

Majoriteten av oss lever i städer långt ifrån lantlig idyll och, vid första anblick, inga möjligheter till att odla. Vi på Skillebyholm vill ändra på det. Nu tar vi komposten till staden, eller bokstavligen in i vardagsrummet och visar tillväxt på ett grönt sätt.

Bli medlem

Bli medlem du också- ditt val gör skillnad! För vår och våra barns framtid.



Aktiv medlem eller stödmedlem , allt är lika viktigt. Biodynamiska Föreningen har som huvudsakliga uppgift att befrämja, utveckla och informera om den biodynamiska odlingen och näringskvalitet med utgångspunkt från Rudolf Steiners " En Lantbrukskurs".

Vi förmedlar kunskap från forskning om näringskvalite och hälsa. Vi deltar i flera referensgrupper till statliga myndigheter. Vi anordnar kurser för odlare, biodlare och konsumenter samt deltar i mässor och utställningar. Vi arbetar aktivt för ett GMO-fritt sverige!

Som medlem får du medlemstidningen *Biodynamisk Odling*, 4 nummer per år, Maria Thuns *Så och skördekalender*, rabatt på biodynamiska prepat och rabatt på litteratur om biodynamisk odling.

Bli medlem nu! Kontakta oss på kontoret@biodynamisk.se eller på tel 08 505 858 82.

B POSTTIDNING

Avsändare:

Biodynamiska Föreningen

Box 97

168 36 BROMMA

Kallelse till årsmöte i Biodynamiska föreningen

*Lördagen den 26 maj klockan 13.00 – 16.30
på Mikaeliskolan i Nyköping*

På dagordningen

13.00 – 14.00 Näring för dagens människor: den biodynamiska odlingens möjligheter och utmaningar; föredrag av Lars Kjellenberg.

14.00 – 16.30 Årsmötesförhandlingar:

- Val av ordförande för mötet
- Mötets kallande
- Val av sekreterare för mötet
- Val av justerare av protokoll
- Styrelsens verksamhetsberättelse 2011
- Ekonomisk redovisning 2011
- Revisionsberättelse 2011
- Frågan om ansvarsfrihet för styrelsen
- Val av nya ledamöter i styrelsen
- Val av ordförande
- Val av revisorer

- Val av valberedning
- Övriga frågor
- Mötets avslutande

Medlemmar i föreningen hälsas hjärtligt välkomna.

Mellan 12.00 och 13.00 serveras en enklare lunch. För att kunna planera detta och kaffet under mötet vore vi tacksamma om du anmälde att du kommer att delta!

Anmälan till Biodynamiska Föreningens kontor:

E-post: kontoret@biodynamisk.se

Telefon: 08 505 858 82

Varmt välkommen!

Styrelsen för Svenska Biodynamiska Föreningen

Introduktionskurs i Biodynamisk biodling

Lördagen 28 april på Skillebyholm, Ytterjärna.

Nu har vi äntligen möjligheten att erbjuda våra medlemmar och andra intresserade en introduktionskurs i Biodynamisk biodling. Detta tillsammans med Peter Schneider biodynamisk biodlare och bisektionsledare i Biodynamisk Yrkesodlarförening.

9.30 Kaffe, samling

10.00 Kursstart

12.00 Lunch

13.00 Kursen fortsätter

15.00 Avslutning och kaffe

Kaffe och lunch till självkostnadspris ingår i Kurspriset: 500 kr. Anmälan till kontoret@biodynamisk.se eller på tfn: 08 505 858 82. Först till kvarn gäller.

Varmt Välkomna önskar Biodynamiska Föreningen!