

# **Biodynamisk Odling**

nr 4 • 2012

medlemstidning för Svenska Biodynamiska Föreningen



**Året som gått**

**Mat som medicin**

## 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 76 Bromma

T 08 505 858 82

F 08 505 858 85

E kontoret@biodynamisk.se

Öppet mån, ons och tor kl 9.00 – 14.00

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

[www.biodynamisk.se](http://www.biodynamisk.se)

## LEDARE

# Snödiamanter...

"Titta mamma, det är min snödiamant" säger Ludwig, hans ögon tindrar när han stolt sträcker fram sina händer. I de röda vantarna vilar en stor glänsande isbit. "Visst är den fin mamma? Jag har slipat den hela dagen". Jag håller med, åh vad vacker den är, vi går från solgården och han bär sin snödiamant med största försiktighet.

Vilket fantastiskt element vatten, vilka magiska former det vandrar emellan, vatten, is, snö, ånga. Vatten är temat i årets *Så och skördekalender* med texter av bl a Nigel Wells på Virbela Flowforms. Läs om de spännande teorier som lades fram av Teodor Schwenk och Viktor Schauberger.

I detta nummer presenterar vi ett utkast av verksamhetsplanen, vi vill återigen bli en folkets förening och hoppas att ni vill dela det med oss och vara med på kurser och föreläsningar. Har ni andra idéer om kurser så hör av er, vi finns till för er.

Vid önskar er en stilla och fridfull juletid med glädje och mycket vila. Med hopp om ett fint odlingsår 2013.

*Ulrika Höijer, medlemservice*

## I detta nummer

### INNEHÅLL

Höstmarknaden på Skillebyholm	3
Livsmedel	4
Nyöppnade universitetet Heliopolis	6
Agrikultur som konst	7
Tips för komposten	8
Förkylningste av tre olika växter	11
Nordisk Biodynamisk forum	12

### BILDER

Omslag Johan Nilsson

3 Ulrika Höijer 4, 5 Kim Roos

6 sekem.com 8, 9, 10 Johan Nilsson

11 istockphoto.com/CGissemann,

istockphoto.com/anthonyjhall

12 fokhol.no

### Vill du synas här?

Här har du och ditt företag möjlighet att nå ut till en större grupp med stort intresse av en hållbarare framtid. Kontakta Biodynamiska föreningen om du har produkter eller tjänster som du tror att våra medlemmar är intresserade av. Ulrika på 08 505 858 82 eller kontoret@biodynamiskt.se.

### Nyheter på hemsidan

Nu kan du gratis annonsera om lediga tjänster/praktikplatser eller om du själv söker jobb eller praktik inom ekologiska och biodynamiska initiativ. Besök vår hemsida [www.biodynamisk.se](http://www.biodynamisk.se).

### Info från medlemservice

Nu skall alla medlemmar ha fått sin *Så och skördekalender* för 2013. Saknar du din kalender så kontakta Ulrika på kontoret via e-post [kontoret@biodynamisk.se](mailto:kontoret@biodynamisk.se) eller på telefon 08 505 858 82 så ordnar vi det.

# Den stora förnekelsen eller Omställningens tid

Snart är det fyrtio år sedan Oljekrisen. Tyvärr kommer jag inte att få uppleva hur vår värld ser ut om fyrtio år men jag skulle önska det efter att ha läst Anders Wijkmans och Johan Rockströms *Den stora förnekelsen*, 2011 (båda är välkända i "miljösverige") och Björn Forsbergs *Omställningens tid*, 2012 (Statsvetare som ibland kallas Miljöforskare. Han har tidigare gett ut boken *Tillväxtens sista dagar*, 2007) av det enkla skälet att jag gärna vill veta hur böckernas utsagor kommer att stämma överens med framtidens verklighet.

Båda böckerna sveper över stora ämnesområden och trots att de båda betonar allvaret i världens situation är böckerna väldigt olika. Det är nog mycket en temperamentssak vilken bok man föredrar.

Jag vill nu bara beröra ett av de ämnen som tas upp i böckerna: det globala jordbruket och livsmedelsförsörjningen. Wijkman / Rockström för ett resonemang där de först visar på den gröna revolutionens negativa effekterna och skriver att dessa "riskerar att steg för steg urholka de resultat som uppnåtts" för att bara ett par sidor senare säga att den afrikanske bonden måste drastiskt öka sin användning av handelsgödsel från cirka 7 till 70 kilo per hektar. Detta hänger helt enkelt inte ihop! Handelsgödsel är en väsentlig del av den gröna revolution som medför bekämpningsmedel samt investeringar som små lokala bönder inte klarar av. I Indien t ex har detta lett till massjävmord. De skriver också att det finns exempel på att ekologiskt jordbruk kan vara lika effektivt som konventionellt, men tillägger att detta gäller bara i "kalla och våta" områden som Storbritannien och Sverige. Detta är mer än märkligt då det finns väl-

dokumenterade exempel på framgångsrika ekologiska projekt i länder som Indien och Australien.

Forsberg å sin sida citerar ekonomen Peter Rosset (som inte finns med bland alla de experter som

Wijkman / Rockström hänvisar till) som har beräknat att småskalig ekologisk intensivodling ger allt från två till tjugo gånger högre avkastning än konventionellt jordbruk. Forsberg visar också på hur framgångsrika småskaliga projekt kan vara t ex Community Gardens – grannskapsodlingar – och beskriver även permakultur och dess uppseendeväckande resultat – återigen småskaligt. En dominerande del av världens jordbruk är småskaligt vilket kan leda till "en värld utan hunger" som ett antal debattörer skriver i LRF tidningen *Land Lantbruk*, 19 oktober 2012.

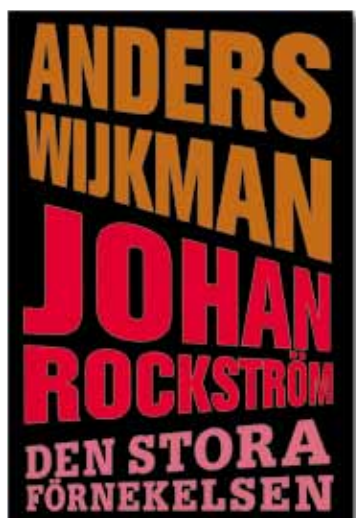
Rockström / Wijkman tar inte heller upp, vilket Forsberg gör, det stora hot som ett företag som Monsanto utgör. Deras affärsidé är, som Forsberg uttrycker det, en form av livegenskap där maktmedlet är GMO som är så konstruerat att det kräver och klarar både stora mängder handelsgödsel och bekämpningsmedel.

Det är beklämmande hur Wijkman / Rockström nonchalerar det småskaliga ekologiska jordbruket. Jag anser t o m att de har helt fel i

sina beskrivningar av vad som krävs av ett modernt jordbruk. De borde kanske gå ut och odla och få en konkret erfarenhet av den verklighet som de uppenbarligen inte vet mycket om.

Båda böckerna saknar index vilket försvårar läsningen.

*Birger Wärm*



# Mat som medicin

Vad gör processad mat med vår hälsa? Dagens människor äter, ur ett naturligt perspektiv, inte speciellt varierat. Den föda vi formades av och lärde oss att tolerera genom årtusendena har dessutom förändrats radikalt, vilket många tycks vara förvånansvärt omedvetna om.

Journalisten Mats-Eric Nilsson fick dock upp svenskarnas ögon för tillsatssämen och storskaligt matfusk med bästsäljarna "Den hemlige kocken" och "Äkta vara".

Men kopplingen mellan folkhälsan och de ibland till oigenkänlighet behandlade råvaror som de flesta använder dagligen, är tyvärr fortfarande ett ganska outforskat kapitel.

Människor är allätare och har genom årtusendena anpassat sig till att leva på den föda som finns i omgivningen. Vi mår bra av att äta varierat och enligt principen "mat efter säsong", vilket det dock är få som gör i ett modernt samhälle. Som stöd för detta påstående kan nämnas att jägar-samlar-folk beräknas ha ätit ca 500 olika typer av plantor på årsbasis samt att maten för det mesta var fermenterad, det vill säga jäst, eller färsk

medan 80% av en typisk svensks mat i dag baseras på endast 17 olika växttyper. 50 % av födan kommer från endast 8 olika sädesslag. Största delen av den moderna födan är varken färsk eller fermenterad. Den utgörs istället främst av halv- och helfabrikat som har utsatts för långa transporter, upphettning, strålbehandling och diverse konserveringsmetoder samt spetsats med en mängd tillsatser i syfte att öka hållbarheten och dölja bristen på äkta råvaror.

De flesta föräldrar anar intuitivt att det finns ett samband mellan vad man stoppar i sina barn och

hur de mår och vet förmodligen att socker är en stor bov som därmed ska motas från barnens meny så långt det är möjligt. Mer luddigt blir det när man börjar prata om mjölk- och sädesprodukter, dessa stapelvaror på varje barnfamiljs frukostbord, som allt mer har börjat uppmärksammas som "det vita giftet". Vi är hjärntvättade med ramsor som "mjölk ger starka ben", men många forskningsrapporter i dag visar det motsatta. Vad ska man tro? Att dagens mjölk inte ger starka ben illustreras möjligen bäst genom det märkliga sambandet att Sverige, som tillsammans med USA och

Finland, är det land i världen där man konsumerar mest mjölk, även har den högsta förekomsten av benskorhet.





Den mjölk vi dricker är till skillnad från mjölken som människor fram till ca 1930-talet drack, pastöriserad och homogeniserad, processer som förändrar proteinstrukturer och faktiskt gör att vi tål den sämre. Till exempel inaktiveras fosfatas vid pastörisering; ett enzym som är nödvändigt för upptaget av kalcium. Kan vi här ana en möjlig förklaring till den höga frekvensen av bensörhet i Norden trots hög mjölkkonsumtion? Studier tyder på det. Men

kan även vara fullkornsvete, höjer blodsockret lika mycket som två matskedar vitt socker. Bröd bakat av det här förädlade vetemjålet innehåller ett mycket högt glykemiskt index och vi vet att livsmedel med högt GI medför att man sätter igång en hel kaskad av ohälsosamma processer i kroppen som exempelvis att man samlar på sig ohälsosamt fett kring magen, att inflammationer triggas i gång, samt att man lättare bildar fettlever. Dessutom innehåller



framför allt förstörs lactobacillerna som hjälper till att producera enzymet laktas, som bryter ned mjölksockret, laktosen. En ytterst intressant iakttagelse är att människor som normalt inte kan dricka pastöriserad mjölk för att de är laktosintoleranta rapporteras kunna dricka opastöriserad mjölk utan problem.

Vetet kan tjäna som ännu ett exempel på de oanade konsekvenser det får när vi människor i ett från början gott syfte går in och mixtrar i det naturen en gång skapade. Dagens vete är en produkt av modern ingenjörskonst. Upptäckten eller snarare framtagandet av det nya "mirakelfröet" belönades 1970 med Nobels fredspris eftersom det förväntades utrota svälten i världen. Men medaljen har en mörk baksida. Det nya vetet innehåller mycket högre halter av både gluten och stärkelse och har många fler kromosomer som kodar för alla möjliga sorters nya proteiner vilkas hälsomässiga effekter ännu är outforskade. En av det nya vetets ingredienser är en form av superstärkelse – amylopektin A, som är hemligheten bakom fluffiga vita bröd och bakelser.

Två skivor bröd som innehåller amylopektin A,

detta supervete en form av supergluten som är, just det, superinflammatoriskt. Vetet som skulle hjälpa mänskligheten blir ytterligare en bidragande orsak till den fetma- och diabetesepidemi som sveper över världen.

Helt ny forskning visar också att vi kan vara intoleranta mot gluten på flera sätt. Får man ett negativt svar på glutenintolerans hos doktorn behöver det faktiskt inte betyda att man tål gluten. Immunförsvaret kan reagera på gluten på olika sätt. Många människors matsmältning och allmänhälsa försämras av gluten även om de inte diagnostiseras som intoleranta.

Trots att livsmedel som mjölk och säd genom historien har hjälpt oss att överleva i vårt klimat så är de också en av de främsta orsakerna till många hälsoproblem hos både barn och vuxna idag. Hur vi har processat våra livsmedel är avgörande för hur väl vi tolererar dem.

Vi har förmodligen mycket att lära av gamla tillagningstekniker och mattraditioner. Säden, som är en relativt ny föda för oss ur ett evolutionsmässigt

perspektiv, började odlas i Norden först för ca 4000 år och är egentligen ingen optimal människoföda. Men för att överleva var människorna tvungna att äta det som fanns i närmiljön och hittade därför vägar att förädla födan så att man bättre kunde tillgodogöra sig näringen.

Genom att t ex blötlägga säden, eller surdegsgjäsa brödet, ökade man näringsupptaget drastiskt. Fytinsyra, som finns naturligt i cerealier, hämmar upptaget av viktiga mineraler som magnesium, zink, järn och vissa proteiner - och fytinsyran oskadliggörs av metoder som surdegsgjäning och blötläggning.

Vid syring av mjölk ökar proteinets biologiska värde, samtidigt som mjölksyran verkar som ett tonic för hela matsmältningssystemet. Syringen gör också kalcium och fosfor mer lättupptagligt för kroppen. Läs mer om studier och forskning kring opastöriserad mjölk i Fredrik Coltings bok "Mjölkrevolutionen".

De enorma mängder av matliknande substanser vi intar men inte är evolutionsmässigt anpassade till fungerar i många fall mer som antinäring än som näring. Man kan fråga sig om det ändå inte finns ett samband mellan den dramatiska ökningen av olika sjukdomar i samhället - astma, allergier, eksem, barndiabetes, ADHD - och intaget av all denna förändrade mat.

Många föräldrar till barn med koncentrations-svårigheter eller ADHD har sett stora förbättringar hos barnen genom att se över kosten. Det är en utmärkt start även om det inte alltid löser alla problem. De bakomliggande orsakerna är ofta komplexa och svåra att komma åt. Inte minst för att det förmodligen även finns en kemisk aspekt på problematiken. Vi lever i ett samhälle där 100 000 nya kemikalier har sett dagens ljus sedan andra världskriget. Ytterst få av dessa är utforskade och bevisat ofarliga.

Men kring maten gäller back to basics. Laga maten från grunden av giftfria och så naturliga råvaror som möjligt. Många märker att barnen blir lugnare och mer harmoniska när man börjar utesluta mjölk och mjöl och rensar från andra allergena ämnen. Låt er inte skrämmas av råd att barnen får näringsbrist utan mjölk och säd. Tanken med att rensa bort dessa ämnen är att uppnå precis motsatt effekt. Chansen att näringsupptaget ska förbättras ökar istället.

Kunskap är makt. Informera er, sök kunskap bortom vedertagna auktoriteter. Ifrågasätt allt, för all del även gärna den här artikeln. Det vi pratar om här är att man mår bra av att äta en naturlig kost av oförstörda råvaror. Att en så enkel åtgärd kan få

stor effekt på hälsan är inte vad man kallar vetenskapligt bevisat. I forskningstoppen hittar vi tyvärr inga studier på naturlig föda. Där finns inte patenten eller de stora pengarna att hämta. Att rensa ut antinäringen, det vill säga att äta en naturlig kost, skulle i alla fall kunna passa under kategorin beprövad erfarenhet, något som konstigt nog ofta avskrivs som anekdoter, när människor som provat vittnar om hur mycket bättre de mår. Vill man prova att äta så här men slippa slåss för sin ståndpunkt kan man alltid bli konsument och uttrycka sina önskningar med hjälp av plånboken. Då inträffar det märkliga att man inte längre ifrågasätts. Det är nämligen ett språk som livsmedelsindustrin förstår.

#### Läs mer

Om supervetet:

<http://drhyman.com/three-hidden-ways-makes-you-fat-8425>

Om kost för barn med ADHD:

[www.feingold.org](http://www.feingold.org)

*Anna Tillberg*

## JOBBSÖKES

Hello, I am Ginevra De Giusti, I am 32 years old. I am Italian but I live in Malmö.

I am living here in Sweden because I love this country and because I am studying Swedish language in order to attend the course for Waldorf Music Teacher in Bromma next year. I am also attending a course of Swedish language at Folkuniversitet here in Malmö.

I need to work in order to become registered and get a *personnummer* but without speaking good Swedish it is very hard. I would love to find any occupation in an anthroposophical environment. I've never been a spoiled person and I always worked very hard since I was very young in order to pay all my rents.

I am a vegetarian and very interested in biodynamic culture. I have a driving license and I own a car. I really need a job, but also I really want to work within these type of projects.

Thank you very much in advance,

Ginevra De Giusti

Tel: 073 658 66 14

E-post: [ginevra.degiusti@gmail.com](mailto:ginevra.degiusti@gmail.com)

# Fruktbröd

När man har bakat mycket i sitt liv – både inom produktionen på Almagården (en liten gård med pedagogisk inriktning) och som privatperson – har det nog blivit vissa favoriter inom vankretsen.

Det blev **fruktbröd** framför allt annat.

De olika smakkvaliteterna i brödet, den karva syrliga från rågen som kompletteras av fruktens söta gör, att fruktbrödet lyfts fram som en fin smakupplevelse.

Det blir ytterligare förstärkt av Demeter råsirap eller av några matsked Mascobado (rårörsocker) och de olika kryddorna.

Det färdiga brödet liknar en fruktkaka och har lang hallbarhet.

## FRUKTBRÖD

### Dag 1

*½ dl surdeg*

*2 dl 37° vatten*

*3 dl fint rågmjöl*

Surdegen löses upp i vatten; rågmjölet tillsatts, allt blandas. Täck över bunken och låt stå i rumstemperatur i 20 – 24 timmar.

Blötlägg frukten i varmt vatten. Man tager det man haver... torkade äpplen, aprikoser, fikon, katriplommon, russin... ca 3 – 4 dl.

Också en del oskalade mandlar som lyser upp i det mörka brödet är bra att ha med i degen. Vill man använda sig av torkade rönnbär ska de kokas fär att mjukas upp.

### Dag 2

*15 g jäst*

*surdeg från dag 1*

*3 dl grahamsmjöl*

*3 dl vetemjöl*

*4 dl rågsikt*

*1 tsk salt*

*1 tsk finriven ingefära*

*½ tsk kanel*

*1 msk syltat apelsinskal*

*1 dl råsirap el/er rårörsocker*

Blanda jäst, vatten och surdeg från dag 1. Tillsatt de övriga ingredienserna utom frukten.

Arbeta degen, behövs mer degvätska så finns det kanske av den blötlagda frukten. Låt degen vila ca 1 timme.

Ta fram degen, knåda på bakkbordet och tillfoga den ljumma frukten. Kanske behövs lite mera vetemjöl till utbakningen.

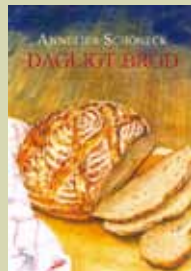
Jäs det utbakade brödet ännu 1 timme eller tills små sprickor bildas på ytan. Men innan dess, låt fantasin flöda och gör brödet vackert. Kanske med ett mönster av mandlar.

Grädda brödet i 200°, 1 ½ timme, i en öppen form. Täckas med folie. Det färdiga brödet ska ligga 1 – 2 dagar innan man skar upp det.

*Annelie Schöneck*

## Dagligt Bröd

Varje recept fordrar fantasi vid tillämpningen. Därför är brödbak den mest skapande av alla hushållssysslor. Olika jäsmedel presenteras: jäst, honungsjäsmedel 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, frukt- bröd och glutenfritt bröd. Fjärde upplagan, 84 sidor.



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

# Året i bilder



## NORDISKA TRÄDGÅRDAR

Vi valde tema vatten även på Stockholmsmässan. Underbart, trevligt och inspirerande att få dela monter med österjöprojektet BERAS samt med Nigel Wells från Virbela Flowforms i Järna. Barnen och även de vuxnas älskade vattentrappornas förföriska virvlar.

## MÄSSA FÖR ALLA SINNEN

I det lilla folket hus i Kallhäll samlades människor för att prova på behandlingar för välmående både för kropp och själ. Intressanta föredrag, seminarier förlöpte och Biodynamiska Föreningen var med på plats med monter och med Torgny Walldén som höll ett föredrag om biodynamisk odling.



## SÅ FRAMTIDEN

Ulrika Höjjer från föreningen åkte ut med sonen Ludwig till Skäve gård för att få vara med att SÅ FRAMTIDEN, en manifestation för rätten till eget utsäde. Stort tack till arrangörerna för en fin dag och för ett fint arbete som berör oss alla!! Missa inte nästa tillfälle, det har blivit till en folkfest!





## WARBRO KVARN

En liten men naggande god skara samlades hos Tomas och Kerstin på Warbro kvarn. Väldigt fascinerande. Vi guidades runt bland kvarnar, virvelkvarn och Dinkel-mjöl. Det var så vackert där inne, som att vara i ett tempel...



## EN LANTBRUKSKURS

I oktober drog vi igång en läsekrets för att tillsammans läsa och diskutera R Steiners *En Lantbrukskurs*. Oj vad intressant och trevligt, vad många som kom! Det har blivit djupodlande diskussioner om allt från kloning till solstormar. Vi fortsätter i januari, än finns platser kvar. Ring kontoret om du vill vara med.



## ÖPPET HUS

Vi ville fortsätta att samtala kring unga biodynamikers situation i Sverige. Hur kan vi få unga biodynamiker att vara kvar inom biodynamiska initiativ? Frågan är inte helt enkel men föreningen vill vara en del i processen för att stötta och inspirera. Vi fortsätter under 2013 att samtala kring ämnet. Det berör den biodynamiska framtiden i Sverige och känns som fundamental om den odlade arealen av biodynamiska grödor skall kunna öka.

# Så och Skördekalendern

Nu är den äntligen här! *Så och Skördekalendern 2013*. Årets tema är *Vatten* med texter av Nigel Wells. Odlad din inre och yttre trädgård, *Så och Skördekalendern* kan vara ett verktyg till att hitta din rytm i det vardagliga arbetet. Beställ på vår hemsida eller ring 08 505 858 82.



**60 ÅRS FORSKNING**

Maria Thun påbörjade sitt enastående forskningsarbete redan 1952 och var verksam ända till sin död 2012. Grunden för arbetet är den biodynamiska odlingsmetoden, som har sitt ursprung i Rudolf Steiners »En lantbrukskurs».

Redan det första året fann Maria Thun olikheter i växternas utveckling, som inte kunde förklaras av utsädet, jordmån eller gödsling. Hon beslutade därför att undersöka om det fanns ett samband mellan växternas utveckling och himlakropparnas rörelser och konstellationer i världsrymden.

Sedan 1972 har Maria Thun haft hjälp av sin son Matthias vid arbetet med så- och skördekalendern, en kalender som idag ges ut på många språk.

I kalendern kan man finna upplysning om de bästa tidpunkterna för:

- att så, plantera och sköta om sina växter.
- de bästa tiderna för skörd och baktning.
- vidare om växtsjukdomar och skadedjur
- samt de bästa tiderna för biskötsel.

**SÅKALENDER 2013**  
Biodynamiska föreningen  
Tel: 08 50 58 58 82  
Epost: kontoret@biodynamisk.se

BIODYNAMISKA FÖRENINGEN och  
BIODYNAMISKA VRKESODLARNÄ

**MARIA THUN 2013**

**SÅ- och SKÖRDE-  
KALENDER**

- Med gynnsamma arbetstider för sådd, jordbearbetning, skördetider och andra åtgärder i odlingen, samt för att underlätta biskötseln.  
Uttarbetad av Maria Thun och Matthias K. Thun  
Kompletterad med texter från Sverige av Lars Kjellenberg och Lasse Hellander.



**TEMA  
Vatten**



”Om man skall kunna verka in i vattnets livsprocesser på ett naturligt och harmoniskt sätt, så måste man studera naturen och rätta sig efter dess lagar. Därför sker tillredningen av de biodynamiska besprutningspreparaten så att man rör vattnet åt det ena hållet så att de bildas en tratt och därefter på samma sätt åt det andra hållet. Man avbildar därigenom vattnets sätt att röra sig i naturen. Det är för övrigt inte bara vattnet som har en tendens att röra sig på detta sätt. Överallt i växtvärlden finner vi spår av samma livsprincip, i bladens anordning på en stjälek, i blomkorgen på en solros, i varje tallkotte, i nackens hårvirvel. Även i kosmos finner vi samma skeende. När världar skapas och förintas, vid förtätning och utvidgning, sker det ständigt i en växling mellan virvel och kaos.”

Ur boken *Biodynamisk Trädgårdsodling* av Kjell Arman.

# Vinodlingens framtid

”Vår första uppgift är att återvinna den kunskap som gått moderna vinodlare förlorad...”

Den 20 november hölls en internationell kongress inom biodynamisk vinodling i Colmar, Alsace i Frankrike.

Finns det något sätt att komma tillbaka till den ursprungliga mångfalden och vitalitet av vinstockar? Det var den centrala frågan vid kongressen. Över 100 deltagare var på plats från länder som bl.a. Bulgarien, Spanien, Brasilien och USA. De var alla samlade för att diskutera framtiden för biodynamisk vinodling. Kongressen arrangerades av jordbrukssektionen i Goetheanum och där erbjöds även diskussioner, presentationer och workshops för deltagande vinodlare, forskare och rådgivare samt andra intressenter.

## Ett steg bakåt, två steg framåt

Det centrala fokusområdet för konferensen var att identifiera åtgärder för att hejda förlusten av vitalitet hos vinstockar, vilket är ett resultat av de senaste decennierna led av kloning, industriella odlingar av plantagekaraktär, för höga skördeuttag mm. Konstgödsel och växtskydd har använts i ett försök att kompensera för denna förlust av vitalitet men underhållet av de naturliga processerna i och omkring vingården blir i själva verket konstgjort och instabilt.

## Kan fröförädling ersätta kloning

Denna utveckling går tillbaka till uppkomsten av vinlusen på 1800-talet då hela den europeiska vinproduktionen var hotad. En lösning sågs då i vinlusens resistent rotstockar från Amerika, på vilken lokala sorter ympades i ett försök att förhindra dess spridning. Idag är nästan alla druvsorter odlade på ett fåtal antal resistent amerikanska rotstockar. En annan tanke fanns även med i bilden, att dessutom producera identiska rankor, med identiskt växtsätt och därmed mer praktiska att använda. Först nu kan man införa maskinskörd då mognaden av bären är tillräckligt likformad. Priset man har fått betala är dock högt. Å ena sidan en förlust av mångfalden å andra sidan en förlust av den vitalitet som ursprungligen fanns i rankorna.

Balansen kan åter uppnås men endast från icke ympade vinstockar och om rankor tas fram från frö med tillhörande synkron assimilering av ljus och värme menar Nicholas Bollinger en framstående förädlare när han talar om Demeter nya vision. Han fortsätter att vår första uppgift är återvinna den kunskap som har gått moderna vinodlare förlorat, kunskapen om naturlig framtagna av vinrankor från frö.

Biologisk mångfald och manuellt arbete måste ersätta industriella vingårdstekniker som idag liknar mer plantage än vingård. Omvandling av monokulturer till en flerskiktad livsmiljö har lika hög prioritet. Ett friskt ekosystem behöver livsmiljöer för fågeln och masken, fjärilslarver och den lilla jordbakterien. Demetervinmakaren Werner Michlits talade i sitt anförande om sitt pilotprojekt för återvinning av vingården. ”Den monotona symmetriska vingården bör brytas upp genom att plantera öar med träd, buskar, frukt och grönsaksodlingar. Att endast hänga upp fågelholkar är för lite”.

En annan vision som uppstod under Alsace kongressen var en minskning av mekaniseringen i vingården. Inom biodynamisk vinodling är redan handskörd det föredragna alternativet men kroppsarbete bör stärkas inom alla områden på vingården och inom vinodlingen. I framtiden bör än mer skördarbete kallas in under skörd för att minska mekaniseringen. Det är även en åtgärd som ökar kvaliteten på avkastningen och i tider av stigande arbetslöshet ger det även människor möjlighet till jobb, säger den franska vinpionjären Pierre Frick.

## Om Demetervinodling.

Demeter kräver spontan jäsnings med naturlig jäst. Importerad artificiell framtagen jäst är endast tillåtna som ett undantag i mycket specifika situationer. Generellt följs en väldigt strikt linje i vinkällaren, koncentration av druvmust är inte tillåten, och druvor helst skördade för hand skall utsättas för mycket få tillsatser eller hjälpmedel. Inom vinodlingen skall de biodynamiska preparaten användas. Det finns idag 520 Demetervingårdar världen över med totalt 8000 hektar vinodlingar. Biodynamisk Vinodling sprider sig snabbast i Argentina, Chile och Frankrike.

Ytterligare info går att få från [info@demeter.net](mailto:info@demeter.net).

*Ulrika Höijer*

Texten är en fri översättning från en sammanfattning från kongressen i Colmar.

## B POSTTIDNING

### Avsändare:

Biodynamiska Föreningen

Box 97

161 26 BROMMA

# Verksamheten för Biodynamiska Föreningen under 2013

Datum, priser eller plats är inte bestämda när detta nummer av tidningen går i tryck men vi uppdaterar det löpande på vår hemsida och via nyhetsmail till alla medlemmar.

Deltagaranmälan och intresse anmälan görs till Ulrika Höijer på tel 08 505 858 82 samt via mail till [konret@biodynamisk.se](mailto:konret@biodynamisk.se) Varmt välkomna!

### Januari

Läsekursen fortsätter att läsa *En Lantbrukskurs* av Rudolf Steiner.

### Februari.

Föreläsning om de Biodynamiska preparaten med Lars Kjellenberg.  
Vinprovning av viner från Biodynamiska producenter från små gårdar i Europa med Ulrika Höijer.

### Mars

Årsmöte.

### April

Nordiska Trädgårdar på Stockholmsmässan  
Kurs i Fröförädling.

### Maj

Kurs i biodynamisk odling med Peter Schneider.

### Juli

Trädbeskrifning med Lasse Hellander.

### September

Skillebyholms höstmarknad.

### Oktober

Kompostkurs med Torgny Walldén.

### November

Nordiskt Forum i Sverige.

### December

Öppet hus. Kom och möt styrelsen, odlarvänner och andra medlemmar.



Biodynamiska  
Föreningen

*God Jul och ett innerligt Gott Nytt År  
tillönskar vi våra medlemmar och läsare.*

*Med önskan om ett fint odlingsår 2013 och en positiv  
framtid för det biodynamiska arbetet i Sverige.*

*Allt gott till er alla önskar  
Biodynamiska Föreningens styrelse.*