

Biodynamisk Odling

nr 4 • 2014

medlemstidning för
Svenska Biodynamiska Föreningen



Solmarka Gård

Biodynamisk Odling

Biodynamisk Odling nr 4, 2014
Utges av Biodynamiska Föreningen
som medlemstidning.

REDAKTION

Föreningens styrelse

ANSVARIG UTGIVARE

BDF Styrelse

ANNONSER

kontoret@biodynamisk.se

FORMGIVNING

Alexandre Westerlund



**Biodynamiska
Föreningen**

ADRESS HUVUDKONTOR

Skillebyholm 7

153 91 Järna

T 08 551 512 25

E kontoret@biodynamisk.se

www.biodynamisk.se

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

I detta nummer

INNEHÅLL

Berättelse från Vertreterkreis höstmöte	3
Nordiskt forum	4
Solmarka Gård	6
Ljusroten	12
Fem goda skäl till att skyndsamt lägga om till biodynamisk odling!	14
Biodynamiska föreningens styrelse	15

BILDER

Omslag Solmarka Gård

4, 5 Daniel Hörberg 6, 7, 9 Solmarka Gård

12, 13 Rolf Nylund 15 Artur Borghs, Johan

Hellqvist, Richard Danilda 16 Torgny

Walldén, Malin Olténg

Det handlar om hårt arbete för att nå de mål man har föresatt sig. Långsiktighet och en förmåga att inte ge upp när det blir svårt. Kanske justera inriktningen så att det passar bättre ihop med möjligheterna som finns, men att ändå inte släppa taget om huvudmålet. Men kostar gör det. Så också med den ändringen vi vill åstadkomma inom odling och matsektorn.

Arbete på biodynamiska trädgårdar och lantbruk kräver betydande insats. Under säsongen är det tidig morgon och sena kvällar på fälten. Därtill kommer utmaningar med ekonomin. Vad är bäst: Försäljning av bearbetade eller obearbetade varor? Skall jag starta egen försäljning eller satsa på etablerade kanaler? Har jag råd med att anställa medarbetare?

Som målbild har vi gårdsorganismen, en strävan efter mångfald och samverkan på den plats man är verksam och med frågeställningar om agronomi, ekologi, ekonomi, social och kulturell utveckling.

I denna tidning har vi glädjen att presentera ett initiativ som har gått igenom de flesta av de utmaningar man kan tänka sig inom det biodynamiska arbetet. Solmarka Gård som ligger söder om Kalmar har verksamheter inom lantbruk, bageri, förskola, läkepedagogiskt hem, musteri och mejeri. Totalt ger verksamheten sysselsättning för ca 50 människor. Gården blev godkänt biodynamisk så tidigt som 1976.

Solmarka Gård är ett av flera exempel här i Sverige på den biodynamiska och antroposofiska grundimpulsen att ta tillvara marken och den naturen vi lever i och samtidigt med detta utveckla olika initiativ för ökad matkvalitet, utbildning och social och kulturell gemenskap.

Den sista tiden har det varit en debatt om ekologiskt lantbruk i Svenska Dagbladet. Fyra professorer från SLU menar att det ekologiska jordbruket inte har några fördelar ur miljö och klimat synpunkt, jämfört med konventionell odling. Dessa påståenden blev på en gång tillbakavisade från flera håll och debatten var i stort positiv. En av de som tog tag i denna debatt var nestorn inom ekologisk forskning i Norden Artur Granstedt.

Som ekologer och biodynamiker har vi en uppgift i att komma med saklig information till samhället omkring oss. Detta rör inte bara själva odlingen och produkterna vi levererar, utan också andra viktiga kvaliteteter som vår odlingsinriktning har att erbjuda samhällsutvecklingen för förändring i en hållbar riktning. Här talas det om lantbrukets multifunktionalitet, där också lantbruket som kulturimpuls måste lyftas fram bättre.

Vi i styrelsen och administrationen för biodynamiska föreningen tackar er alla för i år, önskar God Jul och ser fram emot fortsatt samarbete nästa år. § Jostein Hertwig, Ordförande

Berättelse från Vertreterkreis höstmöte vid Bodensee, Tyskland

Bakgrund

Två gånger om året träffas *Vertreterkreis* (VK), på hösten och i februari i samband med lantbrukskonferensen i Dornach. VK består av representanter från länder där det finns biodynamisk odling. Sverige representeras för närvarande av Tomas Lüthi och Daniel Hörberg. VKs uppgift är att förbereda lantbrukskonferenserna och behandla aktuella frågor som lever i länder med biodynamisk odling. Lantbrukssektionens ledning är med på alla VK-möten så att rådsgruppens arbete alltid har direktkontakt med sektionens arbete i Dornach.

Mötet börjar

Platsen denna gång var det vackra jordbruksområdet intill Bodensjön i södra Tyskland, värdar för mötet var ett kluster av biodynamiska gårdar som tillsammans brukar en större areal än alla demetercertifierade verksamheter i Norden tillsammans! Tala om att vara i den biodynamiska versionen av "Mecka".

Höstmötet öppnades med diskussioner på temat för den kommande lantbrukskonferensen, dvs hur ska människan arbeta på ett värdigt sätt med djuren. Hur ser det arbetet ut i framtiden? Hur påverkar ett värdigt arbete gårdens ekonomi? Är effektiviseringen på gården att betrakta som ett hjälpmedel eller ett hinder för ett nära och värdigt arbete med djuren? Diskussionerna blev livliga och många erfarenhetsutbyten och reflektioner från gårdsbesöken dagarna före mötet stod i centrum.

En viktig del i VK-mötena är förutom lägesrapporter och diskussioner också att arbeta med det mikaelbrev som inleder varje dag på lantbrukskonferensen. Mikaelbreven finns att läsa i "Antroposofiska ledsatser" där R. Steiner på ett mycket komprimerat sätt sammanfattar antroposofin. Breven ger en mycket fin start på varje dag under konferensen och VK-mötena.

Vilket fokus?

Lantbrukskonferenserna 2011-2013 handlade mycket om framtiden och hur vi ska skapa samarbeten och allianser för att hitta kärnan i vårt framtida biodynamiska arbete. De praktiska inslagen har saknats under dessa konferenser vilket gjort att temat 2014 - 2016 ska vara djurens roll i centrum. 2014 var temat bin och 2015 blir det förhållandet till våra större husdjur som står i fokus. VKs roll är här att tillsammans med lantbrukssektionen bedöma vilka ämnen som är aktuella och som är tillräckligt intressanta för alla världsdelar. En brännande fråga i Tyskland kanske inte är brännande i Indien eller Argentina.

Målet är att arbeta med frågor som lever i den numera globala biodynamiska rörelsen så att vi hittar en fördjupad metodik som är aktuell och utvecklar det biodynamiska arbetet.

Utblick i världen

I Ghana har man arbetat målinriktat i 4 år och har nu fått demetererkännande för sina biodynamiska plantager av bl.a ananas. Tillsammans med andra länder i Västafrika har man nu startat BDA (Biodynamic Association) West Africa. I Uganda går arbetet med kryddodlingar och kakaoplantager framåt och de har en framgångsrik export. I Kongo är även vanilj en viktig gröda som samodlas med oljepalmer och grönsaker. Arbetet med att tillverka de biodynamiska preparaten har nyss kommit igång.

I Holland har arbetet de senaste 2 åren fokuserat på markbördighetsfrågor samt att utbildning om preparatanvändning och tillverkning för lantbrukare hållits med framgång. I Schweiz har fokus varit på ekonomi och jordägarfrågor. I Tyskland har man bl.a genomfört en konferens för unga lantbrukare nu i november som var så populär att lokalerna som bokats inte räckte till. Den 17 januari planeras en demonstration mot agrarindustrin i Berlin.

Tyvärr fick vi på detta möte inte med rapporter från Sydamerika, USA, Indien eller Kina.

Mötet började med 20 grader och sol och slutade med klar luft och snö på träd och mark.

I februari ses vi igen i Dornach. Program för lantbrukskonferensen hittar du på Skillebyholm och Biodynamiska föreningens facebooksidor. Dukansåklart också besöka <http://www.sektion-landwirtschaft.org/Agriculture-Conference-2015.6660.0.html?&L=1>

§ Daniel Hörberg

Nordiskt forum

Skanderborg, Danmark
21 – 23 november 2014

I år var det Danmarks tur att vara värdar för det årliga biodynamiska forumet. Denna årliga träff är viktig för utbyte och samverkan de nordiska biodynamiska föreningarna emellan.

Från Järna åkte Torgny Walldén, Trajanus Scherlund och undertecknad (Daniel Hörberg) tidigt på fredagsmorgonen för att 9 timmar senare anlända i Skanderborg lagom till första pausen (Lars Kjellenberg anslöt senare på lördagen). Vi missade Rune Myrseths (No) föredrag om hästar på gården men hann

till Norges presentation av sin verksamhet. I Norge är antalet gårdar stabilt, 25 stycken är demetercertifierade, och antalet medlemmar i den norska biodynamiska föreningen är drygt 500. Sedan förra valet har den nya norska regeringen dragit in anslag till ekologiska initiativ och verksamheter vilket märks och gjort föreningens ekonomi än mer ansträngd. Trots detta satsar man på utökad anställning för den dagliga ledaren och fortsatt kvalitet i deras mycket fina tidskrift Herba. Intresset för demetermärket har ökat hos konsumenter bl.a genom föreningens arbete med informationskampanjer kring mat och kvalitet. Även i media är det mycket skriverier om ekologi och hållbarhet som verkar positivt för den biodynamiska föreningens arbete. Därför siktar man på att sätta värningsarbetet i fokus under 2015 eftersom medlemsantalet gärna får bli större. Fler medlemmar är viktigt för att få en ekonomi i balans och öka möjligheten till att verka i viktiga frågor.

På kvällen redovisade Jens-Otto Andersen (Dk) *Biodynamisk forskningsforenings* resultat med biokristallisation och de sk ”gurkförsöken”. Kvalitetsforskningen görs parallellt av forskare i tre länder (DK, NL, D) med finansiering från Software Stiftung. Målet är att öka den vetenskapliga acceptansen för kristallisationsmetoden som verktyg för att mäta kvalitet. I kvalitetsförsöken har man odlat krasse i D30-potens

av destillerat vatten (ja du läste rätt) samt i D30-potens med tenn. Försöken visar att tenn hämmar livskraften vilket tydligt framgår av kristallisationsbilderna. I samarbete med t.ex Weleda har man gjort vidare försök för att utröna huruvida mobilstrålning eller sk autoklivering eventuellt stör den homeopatiska verkan eller ej. Du kan läsa mer om om forskningsföreningens arbete på www.biodynamisk-forskning.dk



På lördagen startade NF med temat från kommande lantbrukskonferens i Dornach, nämligen hur människan kan leva och arbeta med djur på ett värdigt sätt. Föredragshållare var Niels Stockholm som driver gården Thorshøjgård i Danmark. Han inledde med att betrakta människan och djurens relation genom evolutionen vilket blev till en enormt

stor och spännande plattform för de efterkommande gruppsamtalen. Gruppdiskussionerna blev mycket levande och nyttiga där många tog chansen att reflektera och komma med inspel från sin egen gårdspraktik och erfarenheter med arbetet med djuren. Det blev tydligt att förståelsen för ett levande lantbruk inte är en intellektuell kunskap utan bör bygga på egna upplevelser och förståelse, något som fick diskussionerna att även beröra hur skolan låter (eller inte låter) barn komma i kontakt med djur på våra gårdar.

Torgny Walldén (S) berättade om sina resor och sitt arbete i Ukraina, Ryssland och Vitryssland där det biodynamiska inte är särskilt utbrett förutom i några kluster runt waldorfskolor och antroposofiska läkepedagogiska verksamheter. Läget för jordbruket är på väg att bli mycket allvarligt i Ryssland och Ukraina pga frånvaron av växtföljder som bygger upp jordbruksmarken. Mycket av jorden som odlas är svartjord med hög mullhalt och som därigenom naturligt ger en hög avkastning oavsett odlingsform. Genom att konsekvent odla tärande kulturer i stor skala som t.ex vete och majs utan mellanliggande vallodlingar har man tårt hårt på detta rika humuskapital. Än märks inte nedgången i avkastningen vilket medför ”business as usual”. Men jordanalyser visar att mullhalten har sjunkit från 13% till 8% på bara 20 år på många håll.

Finland redovisade sitt arbete genom Pirrko Okkonen som kunde berätta att deras förening har 330 medlemmar och ger ut sin tidning 4 gånger per år. Föreningens ekonomi är även här ansträngd pga det låga medlemsantalet. Hon var mycket stolt över deras tidskrift som är liten i utgåva men tung och matig i innehållet. I Finland finns det idag 19 biodynamiska gårdar och tre är under omställning. 3 av gårdarna drivs som CSA (Community supported agriculture) i närheten av Helsingfors. 2014 var det en restaurang, som handlar sina råvaror från en av CSA-gårdarna, som vann pris som bästa restaurang i landet. Föreningen har drivit en kompostkurs för lantbrukare som haft den positiva sidoeffekten att bönderna inte bara lärt sig mer om tekniken utan även träffats och lärt känna varandra och respektive verksamheter.

Undertecknad fortsatte sedan att berätta om läget i Sverige. Svenska biodynamiska föreningen har drygt 600 medlemmar och ger ut tidningen du just läser 4 gånger per år. Arbetet med tidningen har gått bra senaste tiden vilket gjort att vi t.o.m haft fler artiklar än det funnits plats till, därav detta lite tjockare nummer. I övrigt satsar vi på att lansera en ny hemsida i början av året som kommer innehålla en webshop för litteratur och preparat. Även arbetet med såkalendern ska utökas så att vi i nästa kalender även kan presentera egna artiklar från arbetet i Sverige. Förutom på facebook finns vi nu även på Twitter, ett grepp för att nå ut mer kontinuerligt med information om föreningens arbete och det som händer inom vårt område i världen. Hoppas du kommer få mycket nytta av denna ökade aktivitet.

Positivt i Sverige är den satsning på biodynamisk mjölkproduktion som nu sker i Sörmland genom laddgårdsbyggen på Nibble och Ytter Eneby samt på den nystartade gården Ullberga. Vid Saltå har det nu pålats för det nya mejeriet som ska ta mjölk från gårdarna i Ytterjärna. Antalet biodynamiska gårdar och odlingar är idag 16 i landet samt 3 förädlare.

Skillebyholm har startat en ny ettårig trädgårdsutbildning och har två ansökningar inne till Myndigheten för Yrkehögskolan som ger svar i januari. Deltidstuderingen är mycket populär och har i år slagit rekord i antal studenter. Sammantaget har Skillebyholm 98 inskrivna studenter. Nibble naturbruksgym-

nasium har också haft en skjuts i år och sammantaget går där 30 elever.

BINGn (Biodynamic Initiative for the Next Generation in Nordic countries) är en helt ny biodynamisk jordbruksutbildning som startade i februari 2014. Den har sin plattform i Norge och delar administration med biodynamiska föreningen men har sin verksamhet i de nordiska länderna (ej Island). Länderna

turas om att vara värdar för seminarierna och i alla länder finns det gårdar som de studerande arbetar på. BINGn har haft fyra seminarier och det femte sker på Skillebyholm i början av december. Man annonserar nu för att kunna starta en ny grupp till våren.

I Danmark är den biodynamiska föreningen en viktig del i den ekologiska rörelsen och deltar i såväl referensgrupper som i projekt kring odling, mat och miljö. Föreningen har 500 medlemmar och i landet finns det 35 jordbruk, 15 verksamheter (bageri, mejeri, grossist) och 15 butiker som är demetercertifierade. Tack vare projektpengar har föreningen nästan två tjänster som arbetar med det dagliga arbetet. Under mer än 15 år har de satsat på informationsmaterial och nu på senare tid även digitala medier. Tidningen kommer ut 4 - 5 gånger per år, facebook har 1300 likes och youtubefilmer på 2 - 3 minuter där jordbrukare berättar och föreningen informerar har fått många tittare. I ett klipp förklarar föreningen skillnaderna på eko och biodynamiskt, det har visats 7000 gånger! Något för oss i Sverige att ta efter.

Som avslutning presenterade Lars Kjellenberg arbetet i Nordisk forskningsring och manade till fler att engagera sig så att de medel som finns kan delas ut till forskningsprojekt i Norden.

Lars presenterade också en helt ny DVD med forskning kring formskapande krafter som även innehåller massor av forskning som gjort inom det biodynamiska forskningsarbetet. Läs mer på <http://biochromalab.se/index.php/component/content/category/2-uncategorised>

Trötta och mycket nöjda med helgen satte vi oss i bilen för att köra de 90 milen hem till Järna. § Daniel Hörberg



Solmarka Gård

Strax söder om Kalmar på en 10 km bred bördig kustremsa med strandgräns mot Kalmarsund sträcker den vackra Möreslätten ut sig med vidsträckta åkrar och fält. Den nästan helt öppna, svagt kulliga slättbygden är det största sammanhängande jordbruksområdet i Småland. Moränhöjder och åsar har stor betydelse för landskapsbildningen och sjöar saknas. Här, inbäddad mellan byarna Arby, Kvarnlyckan, Hagby och Vallby och med Hagbyån slingrande sig genom dalen ligger den biodynamiska gården Solmarka Gård. Gården började bedrivas biodynamiskt redan 1976 och ansvariga sedan 1997 är familjen Ruth Doppstadt och Botulf Bernhard.

– Från början, när vi tog över gården var vi två familjer som arbetade här, men sedan 2002 driver vi gården själva, berättar Botulf.

Botulf fick chansen att komma till gården som ung praktikant från Kristofferskolan i Stockholm och han blev kvar, ty här fann han både kärleken och sin plats på jorden. Ruth är uppvuxen på bondgård i Tyskland, hon blev under sin jordbruksutbildning intresserad av den biodynamiska rörelsen och sökte sig via en annons i Demeterbladet som praktikant till Solmarka Gård där hon så småningom fick ansvar för djuren. Idag har Ruth och Botulf samlat erfarenheter och utvecklat gården tillsammans och gjort den till sitt livsverk. De har de tre barnen Rasmus 21, Miriam 17 och Laura 16 år gamla.

– Här finns ett genomtänkt slutet kretslopp och en absolut balans mellan åkerbruk och djur – det som är sinnebilden för det biodynamiska jordbruket, säger Botulf. Vi har den mängd djur på gården som vi kan ge foder till och den mängd gödsel som ger åkermarken vettiga skördar på lång sikt. Åkermarken är stor, 123 ha, och vi odlar den med 6-årig växtföljd. Det innebär att om vi odlar potatis 2014 så återkommer den först 2020. Däremellan odlar vi havre, korn och

ärter i blandbestånd med insädd. År tre och fyra odlas vall med stor andel klöver och lusern för ensilage och hö. År fem blir det höstsädd – råg, höstvetete eller dinkel – och år sex grönsaker. De biodynamiska preparaten belivar jorden ytterligare och vi strävar hela tiden efter att uppnå ytterligare en dimension av både hållbarhet och smakupplevelse.

– Det händer saker hela tiden här, säger Ruth. Vår gård producerar livsmedel och vi tar ansvar för kvaliteten på våra produkter. Solmarka ligger i ett odlingsdisstrikt med bra resultat och hög avkastning mätt med konventionella mått. Här finns generationsgårdar som går i arv och stabila jordbruk och från början mötte vi en mycket restriktiv hållning

kring vad som skedde på vår gård. Insändarna dugade tätt i lokaltidningarna med oroliga inlägg kring att man ansåg det vara en försöksverksamhet som vi bedrev, där näringen på åkrarna inte skulle räcka mer än ett par år och där ogräset och skadeinsekterna skulle ta över. Idag vet de som följt utvecklingen under snart 40 år att det vi gör fungerar, vi finns kvar här och vi bedriver en väl fungerande gård. Neringen räcker tack vare den genomtänkta växtföljden och med kombinationen mellan djur och åker kan vi fortsätta att driva vår gård utan näringstillförsel utifrån. Vi tycker att det är en kulturgärning att det odlas med bredd i Sverige, även om man kan importera billigare. Vi hoppas att det vi gör i det långa loppet är vår styrka. Idag är samarbetssituationen med bönderna i trakten en annan, vi känner oss respekterade för det vi gör, vi kan hjälpas åt när så behövs och idag drivs även en stor del av åkermarken häromkring med ekologiska metoder.

Att klara av att driva gården med biodynamiska metoder är svårt. Visst upplever man att det är positivt i sak att det blivit en allt större andel åkermark som idag drivs ekologiskt. Samtidigt har drivkrafterna förändrats ganska ordentligt jämfört med 80-ta-



let då det fanns en tydligare gemenskap eko-bönder emellan. Många som ställer om sina gårdar idag, gör det enbart av ekonomiska skäl och man håller ofta en dörr på glänt mot det konventionella jordbruket. Det finns inte alltid en övertygelse om att det ekologiska är den rätta vägen att gå, utan omställningen sker av marknadsmässiga skäl.

– Prisnivåerna för de ekologiska produkterna används som riktmärken även för de biodynamiska varorna och vi har svårt att få ut de priser som vi egentligen behöver ta ut. Idag består 50 % av vår omsättning av försäljning av grönsaker och potatis. 20 % är hönsägg, 10 % mjölk, 10 % kött och spannmål samt 10 % är erhållet EU-stöd, säger Ruth.

Bredden på köksträdgården har utvecklats mycket senaste åren. På gården finns idag två växthus på 1000 kvadratmeter och man drar upp alla plantor själv. Ca 40 sorters grönsaker, blommor och kryddor odlas. Morötter och rödbetor skördas in i november och även i december.

– Under sommarhalvåret har vi en stor försäljning av grönsaker här på gården. Den vill vi gärna utveckla och vi planerar att öppna en gårdsbutik inom de närmaste åren.

Men det kräver att vi bygger till och om och planerna är inte färdiga ännu, vi jobbar på det, säger Botulf.

– Korna, med horn, är en självklarhet för oss trots att det är svåra tider att hålla mjölkkor, berättar Ruth. Vi har 35 mjölkkor med ungdjur och de vistas ute på bete under perioden april - november. Vi behåller alla kalvarna på gården tills de är stora nog att slaktas eller gå in i besättningen för att bli nya kor. Försäljningen av kött sker både till slakteri och färdigstyckat till lokala restauranger, skolor och till privatpersoner. Under normala år är vi helt självförsörjande på foder. Korna får ensilage, hö, halm, potatis, rotfrukter, fodersäd och ärtor. Endast mineraler och saltsten köper vi in. Mjölken säljs till Arla samt till Solmarka Gårdsmejeri som bedrivs av Frank Mikosch. Där förädlas den till olika sorters ostar såsom camembert, blåmögelost, färskost samt olika sorter hårdostar och på sommaren även till glass.

– Praktikanterna spelar en mycket viktig roll i vår impuls, säger Bothulf. Det pedagogiska arbetet har blivit en inspirerande kraft som är tongivande i vårt arbete. Ett 50-tal nya ansikten lär vi känna varje

år. Vi får många förfrågningar om praktikantplatser från olika håll i världen, till och med så många att vi ibland måste säga nej. Vi har aldrig behövt gå ut och annonsera för att söka praktikanter utan det sker genom att eleverna själva återvänder hem och berättar och ”gör reklam” om oss. I waldorfskolorna har man i klass 9 en period med jordbrukspraktik och i september varje år får vi många förfrågningar från waldorfskolor i Tyskland, Danmark och Sverige. Vi tar emot högst 5 elever per gång. Det gäller att kunna ge dem vettiga arbetsuppgifter, att de ska bli integrerade i gruppen och att man hinner se dem. Att lära känna dem upplever vi som allt viktigare. Mellan 3 - 4 veckor stannar eleverna och det behövs för att de ska

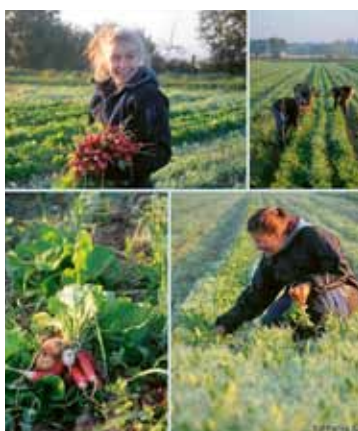
hinna landa och komma in i arbetsrutinerna. Efter ett par veckor kommer upplevelsen ”Vad jag kan!” och eleven är helt klart med om en utvecklande period under sin vistelse här.

Vi tar även emot studenter från jordbruksutbildningar på högskolenivå framför allt från Tyskland, Frankrike, England, Costa Rica, Ukraina och Vitryssland – i år också via BERAS-projektet. De stannar oftast ett halvt år. Själva boendet i praktikanthuset fungerar bra soci-

alt som en självgående gemenskap där eleverna självmant axlar ansvaret och hjälps åt och skolar in nya så att det rullar på under hela sommaren.

Men också andra studenter som läser någonting annat än jordbruk, eller unga människor som precis har avslutat skolan och funderar på vad de ska göra med sitt liv, söker sig till gården. Här finns också två arbetsplatser för människor med speciella behov och vi har ett fint samarbete med Stiftelsen Ariadne – som sedan 1997 driver en läkepedagogisk verksamhet här i grannskapet – vilket berikar gården. På gården finns ett stort intresse i att motivera och entusiasmera alla dessa nya människor. Mångfalden i det biodynamiska jordbruket på Solmarka Gård omfattar även det sociala livet. Därför är det ett medvetet val vi gjort, att skapa utrymme för lärande och utveckling. Det är också därför som vi valt att avstå från att mekanisera grönsaksodlingen fullt ut, utan vi har bibehållit arbetsmoment som passar i en gemenskap där det är många som mår bra av praktiskt arbete.

– Förutom åkerarealen har vi 20 ha naturbete och 56 ha skog. Skogen ser vi som en ännu outnyttjad pe-



dagogisk möjlighet. Vi får se vad vi kan göra åt det i framtiden, säger Botulf. Under sommarhalvåret är vi minst 25 personer runt fikabordet och på vintern ca 10. Av dem är sex fast anställda, alla med olika kompetenser och erfarenheter som ger en bredd såväl jordbruksmässigt som socialt.

– Preparaten som vi använder rör vi själva och ofta är praktikanterna med. Alla får prova på. Det är viktigt att instruktionerna sker under lättsamma former, att budskapet inte är för tungt samtidigt som vi är noga med hur arbetet utförs. Inga mobiltelefoner får förekomma och ingen musik är på. Vi medvetandegör: Var är jag, varför gör jag detta och jag vill att detta ska leda till något gott. Tankekraften är av stor betydelse.

På gården finns också 3000 värphöns.

– Ja, säger Ruth, det började med att vi fick 50 höns som skulle slaktas. Vi behöll dem och det var trevligt när de fick nya fjädrar och alla ville köpa ägg av oss. Det blev ett stort projekt och krävde mycket arbete att få igång det hela men nu har vi hittat en riktigt bra modell med flyttbara hönsbarn. Under säsongen april till oktober flyttar vi husen en gång per månad och hönsen får på det sättet hela tiden tillgång till friskt gräs. De mobila husen har väckt stort intresse och vi får ofta ta emot studiebesök.

Ur näringssynpunkt kan man säga att en ko är en djurenhet och att det motsvaras av 100 höns. Mängden höns som vi har är på det sättet lika många som våra kor.

Hönsfodret är 100 % ekologiskt. Vi köper in en del foder, men mer än hälften odlar vi själva och vi blandar våra egna foderkomponenter. Hönsen får även rotfrukter, hö, en del soja samt fettrika oljor som solros- och rapsolja. Vi använder inte fiskmjöl (vilket är tillåtet inom Krav där det klassas som mineral) – och det är vi ganska ensamma om i Sverige – utom som övergångsfoder då vi köper in nya unghöns. Det finns människor som är allergiska mot fisk och de kan äta våra ägg utan problem, vilket är mycket uppskattat, folk ringer och tackar.

Hönsen lever ett fritt liv med mycket utevistelse. Vi har ungefär en tupp per 50 höns. De bildar små minisamhällen i flocken där varje tupp är ledare för sin grupp. Tupparna har en viktig funktion och hjälper hönsen att känna sig trygga. Eftersom tupparna är spridda bland hönorna kan de ta ansvar vid luftangrepp. De ger varningsrop och burrar upp sig när höken svävar över hönsgården och alla hönorna springer då in.

En del av hönsbarnet fungerar vintertid som en vinterträdgård. Det är en viktig resurs dit hönsen kan förflytta sig och uppleva naturens väder- och temperaturväxlingar under vintertid. De kan alltså gå ute även på vintern och kylan är inget problem så länge de är torra och de värmer varandra. I den andra delen har de pinnar att sitta på och där får de sin mat. Våra ägg säljer mycket bra och vi får stor uppskattning för den goda kvaliteten.

Att marknadsföra och sälja produkterna är en viktig del av arbetsdagen för Botulf. Han berättar:

– När vi tog över gården 1997 gick ca 90 % av gårdens grönsaksomsättning till Stockholm. Idag säljer vi 70 % till lokala butiker och 30 % till Stockholm. Tre dagar i veckan levererar vi varor till matbutiker och stormarknader i Kalmar, Växjö och på Öland. Då packar vi bilen från fem på morgonen och är hemma igen vid fyra-tiden på eftermiddagen. Det går med entusiasm och disciplin. Jag ringer kunderna personligen varje vecka dagen innan leverans, det är viktigt. Jag och kunden går igenom veckans produktlista tillsammans och det ger helt klart större beställningar än om jag bara hade mailat över listan. Lika viktigt är det att sedan träffas i verkligheten, att hålla vad man lovar och att komma i tid.

– Vi vill gärna utveckla gården i framtiden – den får inte stagnera – och vi vet vad vi vill göra, planerna finns. Det blir små förbättringar varje år och vi har också en växande längtan att göra det vackert. Det handlar både om förändringar av byggnationer och att bygga en ny ladugård, förädling av gårdens produkter, att ta fram ett eget varumärke, att öppna gårdsbutik mm. I somras hade vi ett café i trädgården på lördagarna och vi arbetar hela tiden målmedvetet med att göra gården mera öppen och intressant för besökare och kunder.

Gårdsbageriet

Från gården leder mellan fälten och beteshagarna en grusväg kantad med pilträd bort några hundra meter till Solmarka Gårdsbageri. Här arbetar bagarna Marcel Kortekaas och Sandris Stikåns. Sju sorters mjukt bröd bakas varje vecka. Solrosbröd, Rågbröd (enbart råg och rågsurdeg), Ciabatta (vetemjöl och malt), Råglimpa, Bondbröd, Fruktbröd och Lantbröd. Alla råvaror är Krav-godkända och mjölet även Demeter-godkänt. Mjölet mals i bageriet på stenkvagnar (man har nyligen köpt in ytterligare en kvarn). Siktat mjöl köper man färdigt. Bröden baseras på surdeg och de smakar bäst någon dag efter bakdagen.

– Surdegsbröd har blivit allt mer populärt i Sverige och för oss har det varit en självklarhet sedan vi startade på 90-talet, säger Marcel. Surdegen i vårt bröd bidrar till god hälsa, optimal arom och lång mättnadskänsla. Det är inget hokuspokus med vår surdeg och vi delar gärna med oss, man kan få en liten burk om man frågar!

Förutom matbrödet, bakas här också två sorters delikatesskorpor och sist men inte minst Solmarkas Delikatessknäckebröd.

Knäckebrödet bakas på rågmjöl och grahamsmjöl som tillsammans med olivolja och sesamfrö ger ett sprött och smakrikt tunt knäckebröd.

– Knäckebrödet är vår största produkt och utgör 80 % av vår omsättning, berättar Marcel. Det är också det bröd som funnits längst i sortimentet och vi säljer det till såväl grossister som detaljister över hela landet medan matbrödet levereras till lokala handlare.

Huset där bageriet är inrymt var tidigare ett svinstall för 400 grisar. I början av 80-talet, när verksamheten på gården växte fram, utrymde man svinstallet och efter storrengöring började man titta på nya verksamhetsområden. Föreningen Quercus bildades. "Quercus" är latin och betyder "ek", ett träd som ger rum åt många livsformer.

På samma sätt ville man att det utrymda svinhuset skulle förvandlas till lokaler med en mångfald verksamheter inriktade på pedagogiska och sociala verksamheter. Dessa skulle bedrivas utifrån ideal om förädling av gårdens biodynamiska produkter, samt kursverksamhet, forskning och undervisning för ungdomar. Man gav plats för bageriet och byggde samtidigt upp en kemisal och en eurytmisal. Genom åren har det funnits ett samarbete både med Kalmar Högskola (nuvarande Linnéuniversitetet) och med Lantbruksuniversitetet i Uppsala. Många forskningsprojekt har genomförts i anknytning till jordbruket. Kalmar waldorfskolas kemiundervisning bedrevs under många år här och otaliga studiebesök har vandrat på Solmarkas ägor och samtidigt fått provsmaka brödet.

Utan eldsjälar skulle det inte ha gått att förverkliga bageriplanerna! Som tur var fanns det många eld-

själar bland de människor som samlats runt Solmarkainitiativet och man kom igång stegvis. Det är värt att i detta sammanhang nämna Anna-Karin Eriksson och Anne-Marie Hoem, vilka skapade receptet till knäckebrödet och började kavla ut små degklumpar med kruskavel som sedan gräddades i den nybyggda vedeldade ugnen. Det fick en rykande åtgång! Anne-Marie ändrade sedan brödens form från runda till fyrkantiga och konstruerade även med hjälp från en

mekanisk verkstad en handdriven kavlingsmaskin, som Marcel fortsatte att utveckla. Numera tillverkas knäckebrödet i en linje med bandugn.

Steg för steg utvecklades bageriet och medan mjukbrödförsäljningen hållit sig inom Kalmarområdet, fick knäckebrödet en

allt större spridning. 1993 nådde Solmarka Delikatessknäckebröd Gastronomiska Akademien i Stockholm och man erhöll diplom för "Högsta kvalitet i verksamheten", vilket Anne-Marie Hoem fick motta ur självaste Tore Wretmans hand.

1995 sökte man en ny bagare. Marcel som är borig från Holland bodde i Järna på den tiden där han arbetade med självhushållning på Nibble Gård. Han kom ner och provjobbade en månad. Han berättar:

– Jag hade min fru och fyra unga döttrar, och för mig var det viktigt dels med tillgång till biodynamiska varor för privat bruk, dels att här fanns en waldorfskola för mina barn samt att jag kunde jobba med något vettigt. Allt detta fann vi här och jag gav då ett förslag till Föreningen Quercus som ägde bageriet, att jag skulle få köpa det tillsammans med en kompanjon. Man sa ja till det och på den vägen är det. Idag äger jag bageriet tillsammans med min kompanjon sedan 1999 Anne-Marie Hultberg, som kommer från Danmark och som har ansvaret för ekonomi, marknadsföring och försäljning.

Nu är vi fem anställda, fyra på årsbasis. Två bagare, en paketerare och en administratör. Vi arbetar bara dagtid och det fungerar mycket bra. Att jobba natt slet hårt och det sociala livet blev lidande. Så vi byggde ut och kunde då producera mer på kortare tid. Jag är här tidigast kl halv sju och den sista brukar gå hem vid fyra-tiden.



Demeter-märkningen blir tyvärr allt mindre känt bland konsumenterna. Krav känner alla till däremot. Vi hade önskat mer marknadsföring av Demetermärket. Man måste se det som ett generellt problem för det biodynamiska. Och var och hur ska den nya generationen få plats att ta vid? Det här gör vi ju för allas skull. Vi önskar att det ska finnas många små producenter av bra varor. Många små är bättre än några få stora. Vad gäller vårt bröd, så når vi ut till en 5 mils radie. Logostiken är svår. Tänk om det hade funnits många små bagerier i landet som ville baka med liknande metoder som vi gör – jag hade gärna delat med mig av mina kunskaper. Andra små bagerier är våra kollegor – inte våra konkurrenter. Det gäller att tänka friskt. Kvalitet är ingången för oss som producenter och vi är beroende av att människor tänker längre och gör medvetna val.

I lokalerna inryms även en butik. Här säljs brödet och grönsaker från gården samt ekologiska varor, bland annat från små lokala producenter som man har förtroende för. Här finns ingen anställd utan kunderna skriver upp i en pärm när de handlar och betalar över nätet. Butiken går hyfsat bra, speciellt sommartid.

Marcel och Anne-Marie avslutar samtalet med att glada berätta att man precis kommit ut med en ny produkt. Det är en variant av knäckebrödet där man bytt ut sesamfrö mot linfrö, vilket är ett bra komplement då sesamfrö innehåller allergener och det är ju också spännande med nya smaker. Man har även ändrat utseende på kartongerna. Utveckling måste hela tiden vara en del av verksamheten!

Solmarkainitiativet och Genius Loci

IV

Jag längtar hem sen åtta långa år.
I själva sömnen har jag längtan känt.
Jag längtar hem. Jag längtar, var jag går
– men ej till människor! Jag längtar marken,
jag längtar stenarna, där barn jag lekt.

Ur *Ensamhetens tankar* av Verner von Heidenstam

Hugo Johansson kom till den blivande Solmarka Gård 1962 endast 14 år gammal då hans föräldrar Bengt och Britta köpte gården som på den tiden hette Arbyholms trädgård. Hugo utbildade sig till civilingenjör och kom i kontakt med antroposofin då han var 28 år och i och med det inleddes de stora förändringarna av gården.

Genom täta kontakter med Järna och med alla de verksamhetsområden som antroposofin rymmer, samlades en grupp människor kring Solmarkainitiativet. Konstellationerna såg olika ut från tid till annan, och man bildade Föreningen Solmarka och Arbystiftelsen. Med mycket stöd och många goda viljor, stora uppoffringar och hårt arbete lyckades man att med gåvor friköpa gården, vilken idag ägs av den ideella stiftelsen Arbystiftelsen. Med dagens penningvärde har gåvorna inlagda i Arbystiftelsen samt ett frikostigt testamente från en ortsbo ett värde av hela 12 Mkr.

– Det var av yttersta vikt att gården friköptes. Friköpningen innebar att vi med offerkärlek löste ut ett stycke jord ur börsekonomin. Gården skulle inte vara intecknad jordisk egendom, byggd på egoistiska maktbegär och ägd av en bank. I stället har trycket lättat på denna plats på jorden och ger möjlighet till en samhällsbildning, säger Hugo.

En annan stark impuls vid bildandet av Solmarkainitiativet var nya pedagogiska visioner för ungdomar. Man upplevde att många ungdomar hade svårt att hitta dörrarna till kunskap som samtidigt var människoutvecklande. Framför allt gymnasierna hade blivit mer och mer en kunskapsskola enbart för huvudet, som en förberedelse för universitet och högskola. Man sökte en ny skolform, utvecklad ur waldorfpedagogiken, där viljelivet skulle få större utrymme och komma i kontakt med livet självt – och var gör man det bättre än på ett jordbruk. Man hade starka visioner om att bilda en folkhögskolemodell, belägen på gården och med betoning på hantverk och konstnärliga ämnen. En skola utgående från det levande, med plats för människan som ett tredelat väsen med tanke, känsla och vilja.

Folkhögskolan förverkligades aldrig – men mycket annat blev verklighet och finns här idag, om än i andra former. Så småningom bildades Kalmar Waldorfskola – som idag ligger inne i staden – och sedan 1990 finns på gården det blomstrande föräldra-kooperativet Lunden, en förskola med waldorfpedagogisk inriktning. Och ungdomar i praktiskt arbete finns det hela tiden här, tack vare praktikanterna på gården.

Hugo är idag pensionär och bor inte så långt från gården, nere mot havet. Han utbildade sig både inom det biodynamiska jordbruket, waldorfpedagogiken och eurytmin och han bär fortfarande Solmarkainitiativet levande. Det är en stor behållning att höra honom berätta om det som varit och framför allt att

höra honom utveckla tankarna om platsens betydelse och dess framtida möjligheter.

— Ja, våra visioner har varit nere i jorden och vänt, säger Hugo, och nu kommer de tillbaka igen. Jorden som planet är en ljuskropp, svävande och buren av planeternas eteriska kraftfält. Jorden bär våra levande kroppar, när våra levande kroppar — och nu kommer jordbruket in och gårdens slutna kretslopp blir essentiellt. Vi har förberett gården och jorden under mer än 40 års tid för att ge möjlighet för platsen att utvecklas och förändra våra levnadsvillkor. 200 människor har skänkt in pengar här. Vårt arbete har verkat stödjande för platsens ande — *Genius Loci*. Gården, jorden, korna bildar helheten och blir bilden av en lantbruksindividualitet, som i sin kvalitet av själsligt väsen står för balansen med landskapets humusbildning. Korna är de stora miljöskaparna i landskapet och alla djuren bildar tillsammans det som håller den levande matjorden som en slags organism. De biodynamiska preparaten tränger djupt in, de verkar läkande och det blir en kulturgärning som är gynnsam för framtidens möjligheter. Det är mycket eteriska krafter som nu är verksamma i detta landskap — och mitt bland dessa läkande livskrafter ligger lekskolan Lunden! Tillsammans med förskolepedagogikens lekar, rytmer och material ger de eteriska krafterna barnens själar god näring, de hela verkar väl tillsammans. Och i lekskolan går idag de en gång tvivlande böndernas barnbarn! Ja, vi vet inte hur framtiden ser ut eller med vilken hastighet saker och ting förändras. Tänk bara på Berlinmurens öppnande och Sovjetunionens fall. Vem hade kunnat föreställa sig att det skulle ske så snabbt och oväntat. Förändringarna mognar fram. Punkterna kan växa! Och helt plötsligt så ser hela bilden annorlunda ut.

— Det krävs så mycket för att gå in i och varsebli de biodynamiska preparaten, den biodynamiskt verksamma substansen. Men det är nödvändigt att vi gör det idag. Våra sinnen dras hela tiden utåt. Vi måste lära oss att släppa det och istället vända oss inåt och varsebli det icke materiella, varsebli en känsla och vi måste göra det meditativa grundarbetet. Först då kan vi sätta ord på det som är verksamt hos preparaten. Och att kunna beskriva det biodynamiska jordbruket med ord — att formulera oss — kommer att vara avgörande i framtiden.

Sedan två år pågår återigen ett arbete för att utveckla varseblivningsförmågan och finna nya naturvetenskapliga vägar. Vi hoppas att det är början på ett nytt kulturarbete som kommer att utvecklas här. Hur

kan det biodynamiska arbetet bli till en samhällskraft? Vi måste komma till en nivå där vi bildar nya begrepp.

— Det låter flummigt, jag är medveten om det, säger Hugo. Men sådana arbeten pågår även på andra ställen i världen, t ex på Ruskin Mill i England. Deras verksamhet ser jag som en tvilling till oss, de utvecklar det pedagogiska och vi verkar inom jordbruket.

Jag märker också att ungdomarna idag har mycket närmare till eteriska upplevelser än min generation hade. De kan uppleva det väsensartade spontant i mötet med korna t ex. Då är det viktigt att det finns någon där som kan lyssna och leda. Det är det som jag vill hjälpa till med och här har jag också upptäckt en ny hjälp. Skogen har visat sig vara den verkliga pedagogen! Ingen går oberörd därifrån. Där kan medvetandet komma i kontakt med träden. Det försiggår så mycket i naturen men ingen ser det. Det meditativa arbetet med skogen och djuren måste finnas med oss i livet. Vi måste stanna upp och uppleva naturens väsen och känna vårt förhållande till jorden, sedan kan vi tillsammans samlas och samtala runt det. När man har gjort det, då kan man läsa Rudolf Steiners lantbrukskurs och förstå och värdesätta den. För han har beskrivit detta där. Men upplevelsen måste komma först, sedan boken! § Annika Karpfors

Verksamheter inom Solmarka gård

- Lantbruk
- Bageri
- Förskola
- Läkepedagogiskt hem
- Musteri
- Mejeri

Totalt ger verksamheterna sysselsättning för ca 50 personer

Ljusroten en växt för Europas framtid

En pingstimpuls

Ljusrotens (*Dioscorea batatas*) väg till europeisk kändedom är kantad av en räckta dramatiska vändningar, tillkortakommanden och ovisshet. Med facit på hand kan man lugnt påstå, att det är ett under att ljusroten alls blev känd och odlingsbar i Europa! Samtidigt kastar nya rön om ljusrotens betydelse ett nytt ljus över näringens roll för mänskan och den europeiska kultur-epoken.

Det är framför allt två citat från två skilda samtal med Rudolf Steiner som kan sägas vara utslagsgivande för vår syn på samtidens och framtidens näring, jordbruk och kulturutveckling. Dessa samtal fördes kort före och kort efter Lantbrukskursen i Breslau, Koberwitz pingsten 1924, vilken utgör en skiljelinje i vårt närings- och ekologiska tänkande. Utan att foga samman innehållet i dessa korta, men ödesmättade utsagor, kan vi inte fullt ut förstå hela vidden i den så kallade näringsfrågan.

Den förra utsagan sker kort före lantbrukskursen under en resa mellan Stuttgart och Dornach, som R. Steiner och Ehrenfried Pfeiffer, chaufför och livvakt, tillsammans gjorde. Pfeiffer frågar då: "Vad beror det på, att trots era stora och talrika anvisningar om den andliga impulsen, i synnerhet den inre skolningsvägen, blir den enskilda mänskan så föga verksam? Vad beror det på över huvud, att trots en teoretisk kunskap om viljan att verka, förverkligandet av den andliga impulsen är så svag? Varpå Steiner överraskande svarar: "Detta är ett näringsproblem. Såsom näringen idag gestaltar sig, ger den mänskan inte mera kraft nog att manifesteras det andliga in i det fysiska. Bron från tanken och viljan över till handlandet kan inte mera slås." ¹

Det andra citatet sker strax efter ovannämnda

kurs, på gårdsplanen till slottet Koberwitz, förmiddagen den 17. Juni 1924 (bild 1.). Steiner är just i beråd att stiga in i en hyrbil, då grevinnan Johanna von Keyserlingk hejdar honom (i sista minuten skulle man villa säga!) med sin fråga: "Herr doktor, då man nu lyckas att behandla och således beliva jorden och våra näringsväxter enligt era anvisningar (d v s biodynamiskt, skribentens tillägg), kommer då denna producerade näring i tillräcklig mån att motsvara tidens

och andens behov?" Steiners lakoniska svar lyder: "Till och med i det mest gynnsamma fall, kommer detta inte att räcka. Man borde lyckas att införa (heimisch machen) *Dioscorea batatas* till Europa, så att den kan ersätta potatisen som huvudnäring". Och han fortsätter: "Denna växt är den enda som förmår lagra ljuset och den kommer att vara oumbärlig för mänskan. Den växer i Kina." ²



Hur göra ljusroten hemmastadd?

Till en början tycktes ljusrotens överföring till Europa ljus. Som "faddrar" för saken stod de mest lämpade personer, bl.a. Johanna v. Keyserlingk, Ita Wegman, Wolfgang och Günther Wachsmuth samt senare Adalbert v. Keyserlingk och Ehrenfried Pfeiffer. Steiner själv vägledde Wolfgang Wachsmuth, som var en Kinakännare, på hans förestående resa till Kina. Men ljusroten lät sig ändå inte så lätt rotas i Europa, med början i försöksträdgården i Dornach, trots ihärdiga ansträngningar och högt uppskruvade förväntningar. För det skulle gå nästan åtta decennier, innan slutligen Ralf Rössner, efter flera andra personers misslyckanden, lyckades efter sju år av försök och motgångar att göra *Dioscorea batatas* odlingsbar. Det största hindret var utan vidare växtens egenskap att tränga djupt under matjorden in i alven, ända till 1,5-2 meters djup, vilket ledde till oerhört svåra skördesvårigheter, då roten i det skedet är extremt mjuk och känslig för skada. Först från början av 2000-talet har ljusroten etablerat sig i Mellaneuropa och småningom nått kommersiell spridning. Till Finland och Åbo har undertecknad introducerat Dioscorean år 2012 och lyckats få skälig skörd. Odlingar har också

utförts i Österbotten och det tycks inte finnas hinder att odla den ännu mera norrut. Intressant i detta sammanhang är, att då man vid Bodensjön i Sydtyskland har en växtperiod på 8-10 månader, räcker det med c:a 7 månader i Åbotrakten!

Botaniska kännetecken och namnfrågan

Ralf Rössner har, för att definiera *Dioscorea batatas* och dess förmåga att lagra ljuset, ställt upp sju egenskaper eller kännetecken som ska uppfyllas. Efter det kan växten kallas på tyska Lichtwurz R, där R står för registrerat varumärke. Till Finland har jag enbart tagit förnyelsedelar av just Lichtwurz R, och gett det namnet Ljusrot (på finska Valojuuri). Dessa 7 kriterier är:

- Förmågan att lagra ljuset i roten. Detta kan mätas bl.a. med s.k. rundfilter-kromatografi,
- bladens ställning kan vara enskilt, parvis eller på annat sätt fogade till stängeln,
- bladen har typisk form och en rödviolett rand (bild 2),
- roten är inuti alldeles snövit, snittytan mörknar inte som för övriga växter, då ingen oxidation äger rum,
- vid upptagningen är roten mjuk, skör och skadas lätt. Bara några timmar senare blir den fast och lätthanterlig,
- växten producerar enbart rena manliga och rena kvinnliga plantor. Bara de manliga har förmågan att lagra ljuset (d.v.s. är äkta Lichtwurz R),
- vid intag av redan en liten mängd, fr.a. rå form, uppstår en mättnads-känsla, som inte kan förklaras på fysiologisk grund.³

Ljusrotens fysiologiska och hälsoverkningar på människan

Åtminstone följande verkningar har dokumenterats och blivit vetenskapligt verifierade. Någon verklig skada, då man rör sig inom rimliga doser, har inte påträffats. Ljusroten verkar

1. stimulerande på de inre organen och gör dem ”lyhörda” för inbördes samspel,
2. balanserar upp olika slags bristtillstånd,
3. befrämjar matlusten och matsmältningen samt motverkar förstoppning,
4. avlägsnar oönskad vätskeansamling,
5. stimulerar inre sekretionen, även könsverksamheten,
6. stöder mjältens, lungornas och njurarnas funktioner,
7. har en föryngrande verkan, sänker blodsockret,
8. verkar antidepressivt,
9. gör huden elastisk, stärker hårets tillväxt och lyster samt
10. verkar som ett generellt immuntonikum för kroppens immunförsvar.⁴

I nästa nummer kommer jag ännu behandla betingelserna

för ljusrotens odlande och dess praktiska tillämpningar samt ta upp frågan om växtens betydelse för den sociala tregningen, befrämjandet av olika samfund samt inverkan på vår tids kulturella uppgift, nämligen förverkligandet av den nu pågående femte, s.k. europeiska kulturperioden. § Rolf Nylund, Åbo Finland, e-mail rolf.b.nylund@gmail.com

Referenser

1. E.Pfeiffer: *Ein Leben für den Geist*, Perseus Verlag, 1999
2. A.v.Keyserlingk: *Erinnerungen an früherer Forschungsarbeit*, Verlag Kooperative, 1953
3. R.Rössner: *Die Lichtwurz*, Rosenblüt Verlag, 2013
4. se föreg. verk

MEDLEMSRABBATT

Nu har du som är medlem i Biodynamiska Föreningen 10 % rabatt på Skillebyholms alla Korta Kurser.

På www.skillebyholm.com hittar du alla deras inspirerande kurser med biodynamisk inriktning.



Fem goda skäl till att skyndsamt lägga om till biodynamisk odling!

Fortsättning från föregående nummer där anledning nr 1, vatten, behandlades.

Olja

För att tillverka kemikalier till jordbruket går det åt mycket energi, t.ex. olja eller naturgas. ”Mellan 60 och 90 procent av priset på konstgödsel avgörs av naturgaspriset eftersom gödning görs av petroleum och främst naturgas.” (ur boken *Olja*, av Gunnar Lindstedt, 2005).

Mer än 20 av de oljeproducerande länderna (t.ex. Texas, Canada, Rumänien, Alaska, Egypten, UK, Indien, Syrien, Argentina, Venezuela, Colombia, Australien, Norge, Yemen, Mexico m.fl.) har redan haft sin Peak oil år 2006. (källa: Energy Watch Group)

Kineserna lägger 100 mil med nya fyrfiliga motorvägar varje år. År 2010 fanns det 250 miljoner bilar i USA (på 320 miljoner invånare) men ”bara” ca 40 miljoner bilar i Kina (på 1.350 miljoner invånare).

”Redan år 2015 kan efterfrågan på olja vara 10 miljoner fat högre/dag än vad som produceras.” (SvD 2010-05-05).

Priset på konstgödsel, bränsle och bekämpningsmedel kommer troligtvis att öka dramatiskt! Det kväve som människan på industriell väg kan binda ur luften, kräver energi motsvarande en liter olja för ett kg kväve. Denna mängd fossil energi ger en växthus-effekt motsvarande 3 kg CO₂.

Oljan är problematisk! Men vi kanske får en tidsfrist när det gäller tillgången på olja (om det nu inte inträffar naturkatastrofer eller krig):

IDagens Nyheter från 4 januari 2014 kan man läsa följande: ”*OLJEBOOM I USA. En våg av ny borrhäls-teknik gör att man kan utvinna olja och naturgas ur skiffer (skiffergas och skifferolja). Tillgångar som tidigare var omöjliga att nå.*”

Man har förfinat tekniken för horisontell borrhäls-teknik så att det går att borra under områden som tidigare var otillgängliga. Hydraulisk spräckning eller *fracking* har förändrat världen. Först ett lodrätt hål några kilometer ned till skifferlagret, och sedan vågrätt längs med skiffret.

Man räknar nu med att det finns tillräckligt mycket olja för att räcka åtminstone århundradet ut.

Frågan är inte längre om vi kommer att få slut på olja, utan om vi kommer att få slut på klimat...

Kritiker till hydraulisk spräckning menar att utvinning av skiffergas och skifferolja måste hejdas, och att nyexploatering måste stoppas till varje pris, för människors hälsa, miljön, klimatet och planetens överlevnad.

”Vi står vid ett vägskäl nu och om vi väljer fel väg kan det vara omöjligt att lösa klimatkrisen”, säger Dan Lashof på miljöorganisationen National Resources Defense Council.”

I DN från 3 augusti 2013 kan vi läsa följande: ”*KLIMATFÖRÄNDRINGAR LEDER TILL FLER KONFLIKTER. I takt med att temperaturen på jorden stiger, väntas också antalet konflikter i världen öka. Amerikanska forskare har hittat ett historiskt samband mellan klimat och våld. De allra minsta förändringar i temperatur och nederbörd påverkar antalet mord, våldtäkter, konflikter och krig. Det visar en studie utförd vid universitetet i Kalifornien. Forskarlaget har tagit del av 60 studier runt om i världen med data som sträcker sig över flera hundra år...*”

Nu brådskar det med omläggning till ekologiskt biodynamiskt jordbruk!! Om vi nu fått en tidsfrist pga denna nya teknik så bör ansvariga politiker passa på att skapa enkla förutsättningar för omläggning av jordbruket, ansvariga bönder bör skola om sig och ansvariga konsumenter utöva påtryckning till en sådan skyndsam omläggning.

Bidöd

Bisamhällen kollapsar runt om i världen! Ny forskning kopplar massdöden av bin världen över till bl.a. användningen av bekämpningsmedel! En tredjedel av det vi äter skulle försvinna om bina dör!

Det finns exempel på fruktodlingar i Kina där människor måste anställas för att utföra pollineringen för hand. Har själv sett träd med ett antal klättrande fokuserade kineser, fullt sysselsatta med att göra binas arbete.

Bin som besöker besprutade blommor för med gifterna till kupan, bi-larver är extra känsliga, många dör! Italien är ett av de länder som drabbats av allvarlig bidöd. En grupp av bekämpningsmedel misstänktes vara orsaken och ett tillfälligt förbud mot fyra bekämpningsmedel infördes. Effekten blev god, antalet rapporterade fall av bidöd under vårsådden sjönk från 185 till noll! (Kemikalier, stress, kvalster, svampangrepp mm allt tillsammans gör att fler och fler bi dör!) Välj ekologisk honung, ekologisk mat! §Erik Sohl

Biodynamiska föreningens styrelse

Den nya styrelsen består av Artur Borghs (ny), Johan Hellqvist (ny), Richard Danilda, Daniel Hörberg, Torgny Walldén och Jostein Hertwig. Ny administratör är Malin Olténg.

Arthur Borghs

Jag heter Arthur Borghs. Jag är uppvuxen i Belgien. Mellan '96 och '01 gick jag den Biodynamiska lantbruksutbildningen Warmonderhof i Nederländerna.

Efter utbildningen åkte jag till Sverige för att jobba ett år utomlands och lära mig en annan kultur och ett sätt att bedriva jordbruk. Det första året blev ett till, och ett till. Jag var 6 år på Nibble gård i Järna och har jobbat på lite olika ställen.

Nu arrenderar jag tillsammans med Åsa, Sörbro gård i Mölnbo. Där bedriver vi getmjölksproduktion med förädling samt odlar foder, spannmål och grönsaker.

Jag brinner mycket för kretslopps-jordbruk och ser gården som en levande organism. Dessa mervärden hittar jag i den Biodynamiska lantbruksmetoden. Det är så fantastiskt att se

hur alla delar inom en lantbruksorganisation hänger ihop och påverkar helheten.

I styrelsen för den Biodynamiska föreningen vill jag försöka vara en röst för det yrkesmässiga lantbruket. Även bidra med råd och tips för dem som är intresserade av Biodynamisk odling och djurhållning.



Johan Hellqvist

Mitt namn är Johan Hellqvist. Jag är uppväxt i utkanten av Örebro.

Jag gick på Skillebyholms biodynamiska utbildning mellan åren 2004-2006.

I samma veva som jag tog studenten från Skillebyholm stod Nibble handelsträdgård i Ytterjärna inför ett ägarbyte; familjen som drivit trädgården i många år skulle sälja till en frukt och grönsaksgrossist i Järna, och de sökte en grönsaksodlare.

Jag var precis i slutet av min andra praktiksäsong på Skilleby trädgård,

granngården till Skillebyholm & bestämde mig för att söka jobbet.

I sex år arbetade jag som grönsaksodlare på Nibble, sedan bytte trädgården ägare igen och jag sökte jobbet som lärare/odlare på Skillebyholm, som ödesmättat blivit ledigt just då. Jag fick tjänsten och här är jag nu, inne på tredje året som anställd.

Richard Danilda

Hej! Jag är 39 år, bor med min familj i Hölö och arbetar som fönsterputsare, snickare och målare i eget företag.

Jag gör nu mitt andra år i styrelsen och tackar för det förtroendet. Under en större del av det första året var jag också administratör på kontoret på Skillebyholm. Nu har jag lämnat över till Malin Olténg och finns, som övriga i styrelsen, till hennes stöd, i frågor som rör kontoret och vissa andra frågor som kan komma upp utifrån.

Jag vill också gärna fortsätta skriva artiklar för föreningens tidning. De två som blivit publicerade i *Biodynamisk Odling* illustrerar det intresse jag har, förutom odling och ett aktivt vildmarks- och sportliv, nämligen de ekonomiska styrmedlen som utgör själva grunden för hur vi lever på planeten. När jag "såg" detta, alltså Den Stora Lösningen, var det som en stor pusselbit som lades, som jag letat efter under många år, och hela bilden klarnade. Här fanns detta, det som faktiskt skulle leda till det samhälle jag skulle vilja leva i, där ekonomi, ekologi och energi gick hand i hand med en alltmer blomstrande biotop och biosfär. Efter den stunden är jag helt betagen (och upptagen) av detta. Här kan jag göra en insats för mina barn och kommande generationer och det känns väldigt värdefullt.

Jag är riksdagskandidat för Enhet och arbetar där med frågor inom landskatt, naturresursdelning och jordbruk och landsbygd.



B POSTTIDNING

Avsändare:

Biodynamiska Föreningen

Skillebyholm 7

153 91 Järna

Pappret uppfyller
kriterierna för
Svanenmärkning



Torgny Walldén

Jag har varit med länge i föreningen också i styrelsen och är nu suppleant.



Bakgrunden är lantbruk, fruktodling, handelsträdgård och läkepedagogik. Ansvarat för de biodynamiska preparaten ett antal år.

Jag bor på Saltå i Järna. Stegvis vill jag försöka att dra mig tillbaka för att ge mer tid åt engagemang i Asien och Östeuropa

Efter många års intresse för social tre-grening börjar jag äntligen att få grepp om dess nödvändighet och möjlighet också när det gäller livsmedelsförsörjning.

I Östeuropa finns en öppenhet och framtidsfrö som för mig känns viktigt att understödja.

Ett och annat guldkorn kan vara intressanta för vår förening och värda att berätta om så småningom.

Malin Olténg

Jag heter Malin Olténg och är ny administratör på Biodynamiska Föreningen. Jag är född och uppvuxen i Mjölby, Östergötland, där mitt intresse för natur och odling länge begränsades till mina hästar och deras foder. Med tiden fick hästintresset och jobbet i hästbutik stiga åt sidan för studier.

Jag läste Internationell Ekonomi på Linköpings Universitet med ett par terminer i Frankrike. Väl hemma i Sverige igen träffade jag min man, flyttade till Stockholm och fick jobb inom marknad & PR hos en restauranggrossist.

I samband med att vårt första barn kom till världen vaknade mitt intresse för ekologiskt och giftfritt, både vad gäller mat och saker i vår omgivning. Ett litet frö såddes och när chansen så småningom dök upp att starta eget, ville jag satsa på något ekologiskt/miljövänligt/giftfritt. Det blev en web-butik med ekologiska/miljövänliga underkläder och så var Ecolyxica född!

Ecolyxica är idag min huvudsysselsättning, men när möjligheten dök upp att ta hand om administrationen på Biodynamiska föreningen, såg jag det som ett perfekt sätt att lära mig mer inom detta område. Jag hoppas att mina erfarenheter inom sälj, marknad och administration ska komma att bli en tillgång för BDF!

