

# Biodynamisk Odling

nr 2 • 2016

medlemstidning för  
Svenska Biodynamiska Föreningen



## Nibble

# Biodynamisk Odling

Biodynamisk Odling nr 2, 2016  
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

Nyheter, artiklar och mera om biodynamisk  
odling hittar du på vår hemsida.

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

Följ oss gärna på Facebook och Twitter.

[www.facebook.com/  
SvenskaBiodynamiskaForeningen](http://www.facebook.com/SvenskaBiodynamiskaForeningen)

[www.twitter.com/Biodynamiska](https://twitter.com/Biodynamiska)

## I detta nummer

### INNEHÅLL

Allt mer fokus på hela matsystem och människors livsstil	3
Kore — en portal till matforskningsvärlden	5
Nibble Handelsträdgård	6
Dagbok från Kina	8
CSA gården Meadow Valley Farm	12
En utblick mot framtidens jordbruk	13
Presentation av nya styrelsemedlemmar	14
Biodynamiska Föreningen på trädgårdsmässan Nordiska Trädgårdar	16

### BILDER

Omslag Johan Nilsson

6,7 Johan Nilsson 8,9,10,11 Johan Hellqvist

12,13 Marika Lundgren 16 Johan Nilsson

Årsmötet i Biodynamiska Föreningen 14 maj samlade en grupp engagerade medlemmar. Utöver de formella punkterna för årsmötet togs den positiva utvecklingen för föreningen upp. Antalet medlemmar ökar, administrationen är i ett gott fungerande läge och det finns realistiska förhoppningar om utvidgat intresse i flera delar av landet. Ny styrelse är nu: Brigid Lefevre, Cecile S Jongers, Marika Lundgren, Arthur Borghs, Johan Nilsson och Jostein Hertwig. Suppleanter Daniel Björklund Jonsson och Torgny Walldén. Valberedning Wijnand Koker och Mona Lostringer Gustavsson. Lekmannarevisorer Magnus Granstedt och Siv Persson. Jag vill också få tacka Jenette Sandberg och Johan Hellqvist som går ur styrelsen samt vår lekmannarevisor Hans von Essen för deras insats.

Söndagen 22 maj var det samling på Skillebyholm för att sortera kohorn. Föreningen har fått ett stort parti kohorn levererat från Dalarna. Dessa ska användas för att producera preparat. Tyvärr är det så att inte alla horn är brukbara för detta, och de måste därför sorteras. Detta blev en trevlig samling med prat om det biodynamiska arbetet och ett intensivt arbete med sortering — ungefär 4 ton horn blev sorterat och vi tackar för stort engagemang!

Vi har nu kohorn för många år framöver och kan även dela med oss till andra som behöver. I samband med detta vill jag också ta tillfället i akt att referera till det som står på vår hemsida om den praktiska användningen av kohorn i Humuspreparatet. Preparaten framställs av kogödsel, som genomgått en preparering i horn från kor. Humuspreparatet får aldrig torka, utan skall förvaras svalt och fuktigt, gärna i en stenkruka med trälock och omgiven av torvströ. En portion är ca 50 gr, en klump stor som ett hönsägg. Utrört i 15–20 liter ljummet vatten räcker det till 1 hektar (10 000 kvm) trädgård. Man använder aldrig mindre än en portion.

Preparater rörs ut i ljummet vatten, helst sjö- eller regnvatten, det viktiga är att vattnet är så lite förorenat som möjligt. Utrörningskärlet kan vara av trä, lergods eller liknande. Utrörningen skall pågå under en timme. Den underlättas genom att rörningsstören hängs upp ovanför kärlet. Preparatet skall användas omedelbart efter utrörningen. Preparatet fördelas jämnt i droppform med rygg- eller traktorspruta och används första gången i samband med jordbearbetning som harvning, kultivering eller fräsning. Preparatet kan med fördel arbetas in i jorden. Humuspreparatet vitaliserar jorden och hjälper växten att finna det den behöver i jorden. Det befrämjar rotbildningen i växten. § Jostein Hertwig, ordförande Biodynamiska Föreningen





# Allt mer fokus på hela matsystem och människors livsstil

På många håll, inte minst inom FN och EU, lyfter man idag fram kopplingen mellan hållbarhet och hälsa kring maten – och här betonas hela matsystem mer än tidigare. Det räcker inte att bara titta på och reducera det här till enskilda delar. Att man idag talar om hållbara matsystem, hälsa och livsstil på ett mer holistiskt sätt är en ny intressant utveckling, menar forskaren och experten Johannes Kahl.

Han var huvudtalare vid en konferens om just matkvalitet, hälsa och miljö som projektet MatLust och Beras International arrangerade nyligen i Ytterjärna. Johannes Kahl är fil dr i analytisk kemi vid Köpenhamns universitet och internationell expert på livsmedelsvetenskap med inriktning på ekologisk mat. Han är grundare av Organic Food System Program, som det Järna/Södertäljebaserade Beraskonceptet är en del av. Inte minst är han engagerad i forskarnätverket Food Quality & Health (FQH).

## Dubbel belastning på miljö och hälsa

Ett högaktuellt tema som FQH arbetar med idag är hållbara dieter. Maten är kopplad både till hälso- och miljöproblem och där finns en dubbel belastning. Dagens matproduktion bidrar bland annat till klimatpåverkan och minskad biologisk mångfald, samtidigt som nutidens matkonsumtion gör 1,4 miljarder människor överviktiga. Och omvänt – det som är hälsosamt i matsammanhang är i regel också bra för miljön.

En underskattad negativ påverkan kommer enligt Johannes Kahl från processad mat. Enligt en studie av ett 15-tal höginkomstländer finns ett klart samband mellan fetma hos befolkningen och andel högprocessad mat i dieten. USA låg i topp med mer än 60 procent högprocessad mat och över 30 procent fetma bland vuxna. Våra grannländer Finland och Norge låg nå-

gonstans i mitten (Sverige var inte med i studien) och Italien hade lägst andel högprocessad mat och minst fetma i befolkningen.

– Problemet med högprocessad mat är att det blir för mycket fett, socker och salt, samt att detta innehåll ofta inte är naturligt bundet till råvaran utan är

tillsatser som fungerar på ett annat sätt, säger Johannes Kahl.



## Reducera inte det ekologiska

När det gäller näringsforskning menar han att forskarna ofta egentligen inte vet vad exempelvis en morot är, bara vad näringsämnen är. Ofta jämför man näringsvärden mellan ekolo-

giska och konventionella produkter, men det är ett alltför begränsat sätt att se på saken.

Han citerar en forskare från New York University, Marion Nestle, som sagt ungefär så här: *Problemet med näringsvetenskap som studerar näringsämnen var för sig är att den tar näringen ut ur sammanhanget mat, och maten ut ur sammanhanget diet, och dieten ut ur sammanhanget livsstil.*

– Låt oss inte reducera det ekologiska till en fråga om näringsämnen. Det handlar mer om livsstil, säger Johannes Kahl.

En studie av 40 års internationell forskning (se källa nedan) visar att ekologiskt jordbruk presterar bättre än konventionellt när det gäller de flesta aspekter av hållbarhet, som klimatpåverkan, jordkvalitet, ekosystemtjänster, biologisk mångfald, giftspridning med mera. Men ekologiskt är inte bättre när det gäller skördens storlek (dock ger ekologiskt ofta större skörd än konventionellt vid svårare odlingsförhållanden / reds anm). Samtidigt är ekologiskt jordbruk enligt den här studien lönsammare än konventionellt. Många konsumenter är beredda att betala mer för det ekologiska.

## Hela ekologiska matsystem

*När det gäller näringskvalitet som hälsoaspekt är ekologisk odling bara lite bättre än konventionellt, enligt den här forskningen. Men ser den bilden annorlunda ut om vi tar med hela matsystemen, inklusive produktionsprocesser, konsumtion och livsstil?*

– Ja precis, det är ett av mina budskap här. Om vi bara definierar ekologiskt som jordbruk och utelämnar matproduktion och konsumtion, vad blir då konsekvensen?

– Vi fortsätter då med våra konsumtionsmönster, med exempelvis kycklingvingar, chips och cola av ekologiska råvaror. Förbättrar det hälsan? Nej inte alls. Ekologiskt är ett system och en livsstil och vi borde ha ekologiska konsumtionsmönster, säger Johannes Kahl.

Han anser att det vi behöver göra nu är att inkludera även matproduktionen och konsumtionen i ekologiska matsystem, inte bara jordbruket. Det behövs en mer holistisk syn på detta, annars missar man viktiga faktorer.

Vi bör heller inte enbart fokusera på vissa miljöproblem eller parametrar separat, exempelvis enbart matens klimatpåverkan, eftersom man då kan komma fram till konstiga rekommendationer. Det vore exempelvis dumt att ta bort kor bara för att minska metanutsläpp, menar Johannes Kahl. På samma sätt bör vi inte heller reducera oss när det gäller vår hälsa och bara titta på en enda parameter, exempelvis blodtryck eller någon viss halt i blodet. Om vi kommer förbi sådant så kan vi göra rekommendationer till konsumenterna som de kan agera på.

Det är också viktigt att arbeta internationellt med de här frågorna. Vi kan inte bara lösa våra egna problem i exempelvis Skandinavien, anser Johannes Kahl.

## Behövs både frihet och regleringar

FN-organen WHO och FAO länkar var och en idag ihop hållbarhet och hälsa i sina nya koncept för hälsosam diet respektive hållbar diet. Här finns ett system-

tänkande. Även i EUs policy för forskning på matområdet finns mer inriktning på matsystem. Vi ser här en förändring, berättar Johannes Kahl.

Nyckelfrågor för att åstadkomma hållbara matsystem är, enligt Kahl, hur vi ska ta oss från uppsatta mål till kriterier, vidare till parametrar, och sedan till rekommendationer och slutligen handling. Ett problem i implementeringen är gapet mellan våra värderingar och våra handlingar. Här behöver man inkludera både hälsa och hållbarhet i konsumentrekommendationer, samt även göra regleringar i produktionen.

En svårighet i politiken är att man måste basera sina beslut på något. Man kan se det här i tre nödvändiga steg, menar Johannes Kahl. Först måste man ha tillräckligt med data, sedan ska dessa data tolkas (här kan man komma fram till motstridiga tolkningar) och sedan krävs att medborgarna accepterar det beslut som kommer fram ut detta.

Det finns ett dilemma i avvägningen mellan regleringar och att ge folk frihet att utforma sina matsystem, menar Johannes Kahl. Ett råd han vill ge till politiker är att lita mer på folk än vad man kanske tror att man kan.

– Det behövs absolut regleringar i matsystemen, men också tillit. Man kan i mycket högre grad även stödja människors initiativ att organisera sina egna matsystem, och inte reglera det för mycket. § Staffan Nilsson, Redaktionen Ytterjärna Forum

Artikeln har tidigare publicerats på Ytterjärna Forum: [www.ytterjarnaforum.se](http://www.ytterjarnaforum.se)

### Källor

Organic Food System Program: [organicfoodsystem.net](http://organicfoodsystem.net)

Food Quality & Health: [www.fqhresearch.org/en/fqh-home.html](http://www.fqhresearch.org/en/fqh-home.html)

ScienceDaily, om studien Organic Agriculture in the 21st

Century: [www.sciencedaily.com/releases/2016/02/160203085855.htm](http://www.sciencedaily.com/releases/2016/02/160203085855.htm)

EU-kommissionen, Policy, Sustainable Food Security:

[ec.europa.eu/research/bioeconomy/index.cfm?pg=policy&lib=foodsec](http://ec.europa.eu/research/bioeconomy/index.cfm?pg=policy&lib=foodsec)

# Kore – en portal till matforskningsvärlden

Vi vet alla att måltider med biodynamiska råvaror smakar gott, men också forskningen kan förklara den goda mat- och jordkvaliteten.

Över hela världen forskas det om matproduktion; hur vi ska producera mindre miljöbelastande, vilka sädeslag passar bäst i framtiden och hur har djuren det bäst? Sambanden i matproduktionen är komplexa och forskarna kan inte greppa allt var för sig, men genom att samla forskning från många relevanta fackområden, kan vi lyfta fram kunskapen om de komplexa sambanden i ljuset. Kore-Matforskning är en öppen digital portal in i forskningsvärlden – inte minst på ekologisk och biodynamisk matproduktion och kvalitet. Och det hela tog sin början i den Norska Biodynamiska Föreningen.

## Från projekt till Stiftelsen Kore

När jag jobbade på Biologisk-dynamisk Forening i Norge för några år sedan, blev jag engagerad i ett projekt som omfattade ett flertal av mina intressen; matproduktion, miljöskydd och forskning. Vi påbörjade ett projekt där vi sammanställde forskning om odlingsmetoder, matkvalitet och jordkvalitet. Det vi fann lade vi upp i en öppen databas, så att andra också kunde fördjupa sig i materialet. Nu, flera år senare, har vi bildat en egen stiftelse där vårt ändamål är att förmedla forskning och det gör vi både genom databasen, föredrag och event, utställningar och tidningsartiklar. Vi samarbetar med forskare, skribenter, lärare, bönder och kommunikatörer över hela landet.

## Matens komplexitet

Vi får ofta presenterat för oss alltför kategoriska påståenden om livsmedel, hälsa och miljö. Vi vill lyfta fram bredden inom denna forskning. Det kan vara svårt nog att överskåda forskning som säger oss något om hur matens innehåll av önskade och oönskade ämnen påverkas av urval av gröda, utfodringsmetoder, gödsling och användning av bekämpningsmedel. Ännu svårare blir det när sådana aspekter av matkvalitet skall sättas i samband med forskningsresultat inom matrelaterade hälsofrågor och hälsoproblem i dagens samhälle. Hur vi producerar vår mat får dess-

utom stora miljömässiga konsekvenser för jordkvalitet, artrikedom, vattenkvalitet och klimatutsläpp. Vår uppgift i Stiftelsen Kore är inte att ge alla svar, eller en fullständig översikt – det skulle vara en omöjlig uppgift – men vi hoppas kunna skapa en öppning till en del av all den forskning som finns på området.

## Forskning på det biodynamiska

Ett av de områden som vi jobbar med är forskning på biodynamisk produktion och matkvalitet. Vi vill ha in forskningen i den offentliga gastronomiska debatten, och medan allt fler handlare och restauranger intresserar sig för biodynamiska råvaror, jobbar vi med att förmedla vad forskningen säger om det biodynamiska. Genom ett projekt stöttat av Nordisk samarbete för biodynamisk forskning, jobbar vi med att samla in, systematisera och presentera forskning om jordbruk och matkvalitet knutet till den biodynamiska produktionsmetoden. Och vad kommer vi fram till? I Kore-databasen kan du själv hitta studier om den biodynamiska produktionsmetodens påverkan på mikrolivet i jorden, på det kemiska innehållet i frukt och grönsaker, om preparatens funktion och effekt, och inte minst påverkan av kompost på den levande matjorden.

## Vi vill gärna höra från dig

Även om vi är en bra bit på väg och databasen redan är känd för många, är vi alltid på utkik efter nya vänner och fler samarbetspartners. Känner du till forskning som kan bli en del av vårt nätverk? Vare sig du är forskare, bonde, skribent eller intresserad av mat och lantbruk vill vi gärna ha kontakt med dig. Och en sista sak. Du undrar kanske varför databasen heter Kore? Jo, Vel, Kore, eller Persefone, som hon också är känd som, var dottern till avelsgudinnan som vi alla känner så väl till, vår kära Demeter. § [Elise Matilde Lund](#), Daglig leder i Stiftelsen Kore. [elise.lund@kore.no](mailto:elise.lund@kore.no)

Översatt från norska av Malin Olténg,  
Svenska Biodynamiska Föreningen

Du hittar databasen Kore på: [www.kore.no](http://www.kore.no)

# Nibble Handelsträdgård

Jag möter Anette och Chris en av de sista dagarna i maj när regnet äntligen fuktar jorden. Vi tittar ut på fälten över en kopp te och konstaterar att det behövs, men knappast kan kallas regn. Efter min presentation av vad jag vill att vi pratar om inför intervjun hamnar vi i prat om ekonomi och svårigheter och det frustrerande i att vara en småskalig producent 2016. Jag tänkte vi skulle prata en halvtimme men 1 timme och 45 minuter senare bryter vi upp och konversationen har nu kommit att handla om drömmar, ljus och önskningar. Om det som är riktigt viktigt med det de håller på med och kring det som är deras drivkraft.

Det är där vi börjar... Vi hamnar i berättelser från vintrarna i Portugal, gamla tider i Ytterjärnas Seminarietpark, det som gav avtryck ifrån utbildningen på Skillebyholm. Chris visar en kort video ifrån en odling i Portugal där en man lägger en helt perfekt kubisk kompost. Hans noggrannhet och dedikation till uppgiften är fascinerande. Anette talar om att något av det mest fantastiska är att få jobba med händerna, sätta händerna i jorden, trampa på myllan. Att stå i konstant. Chris lägger till att han älskar hjulhackan. Den ger dig träning, du ser vad du jobbar med. Det är inte som när du stiger upp i en maskin, då kommer du bort från jorden.

Anette betonar att det viktigaste är Sanningen. Sanningen till det ärliga hantverket. Att jobba med jorden, med komposten och med preparaten. Det är det som gör det värt allt slit. Klart det kan kännas oöverstigligt ibland, att hinna med att spruta preparat när det finns så mycket att göra, men känslan som infinner sig när hon vaknar på morgonen och känner – idag är det tid för humus, eller kisel – den



är fantastisk. Anette gick Skillebyholms 3-åriga utbildning 1997 och gjorde 2 års praktik i Seminarietparken. Sedan 2002 finns hon på Nibble Handelsträdgård. Chris kom till Seminariet 1998 och har sedan -99 hjälpt till i trädgården. 2006 gick han in som ansvarig över odlingarna på Nibble. De träffar fortfarande familjen som drev Handelsträdgården tidigare och som var initiativtagarna till verksamheten, Siri och Filip Karlsson. De startade odlingarna för 50 år sedan och lämnade slutligen över verksamheten när Filip blev 85 år och Siri 82. Men de

kommer fortfarande hit som kunder. De och deras familj levde med odlingen, alla kunde odling och deras liv var tätt sammanflätat med jobbet.

Idag skördar Anette och Chris varje dag och erbjuder de färskaste grönsakerna i sin egen butik. Och det kommer många kunder hit som uttrycker sin glädje över det som erbjuds. De får smaka på grönsaker såsom de verkligen ska smaka. Och folk behöver den upplevelsen. De gillar den. Samtidigt har det blivit färre kunder i butiken jämfört med för 10 år sedan. Det erbjuds grönsaker till lägre priser i andra butiker och de tycker båda det är frustrerande att känna att det är svårt att ta skäligt betalt för produkterna som kommer ur allt det manuella arbete som lagts ned. De undrar över hur det kan vara att en del butiker säljer liknande produkter till lägre pris och framför allt till lägre kvalitet. De vill inte heller höja priserna så att det blir orimligt för vanligt folk att köpa deras grönsaker på daglig basis. Det får inte bli en klassfråga där bara de mest bemedlade har råd med mat av bästa kvalitet. Chris utbrister flera gånger "Mat är Medicin, när ska de förstå det". Och han riktar sig till alla, från konsument till politiker. Han drömmer om den



dag då det kommer ut en statligt anställd och frågar, ”hur många vill ni ha som kan jobba här?”. Chris svarar ”5 stycken” och den statligt representerade svarar ”då får ni 10 stycken”! Idag är de 2 heltider i trädgården och motsvarande 2 heltider i butiken. De har 2,5 ha frilands- och växthusodling med grüngödslingarna inräknade. Och när jag frågar hur många de skulle kunna vara för att verkligen hinna med allt som behöver göras så svarar de, ”totalt kanske 8 – 10 personer”. Då skulle de som grupp vara tillräckligt starka för att hinna med även alla småsaker i odlingarna som skulle göra dem bättre och hinna svara på alla frågor i butiken samt serva kunderna med små tjänster som det kan vara svårt att ta betalt för men som skapar det där mervärdet som de egentligen vill erbjuda. Anette beskriver att om de var 5 – 7 personer i odlingarna så skulle de vara som en liten maskinenhet som lätt fick saker gjort. De drömmer om att det fanns en medborgarlön som gjorde att de som var arbetslösa nu kunde finna mening i att engagera sig i odlingen och att en sådan småskalig verksamhet som lätt blir ekonomiskt olönsam kunde bli värderad för alla andra tjänster som den också erbjuder besökare och anställda; upplevelsen av miljön, kontemplationens styrka, hantverkets ärlighet och att få värdera de små handlingarna.

Mat är medicin. Jag bjuds på örtte och en drink på korngräs och grapefruktjucie. En härligt besk dryck med en lätt söt eftersmak. I butiken finns flera påsar med färska gröna blad, gräs, nässlor, m.m. De säger att de får ju faktiskt mer betalt för en sålåda med gröna skott än för 3 salladshuvuden som ju tar lika mycket plats i odlingen men som tar längre tid att odla fram. Gröna skott tar 10 dagar, 3 salladshuvuden behöver 7 – 8 veckor innan de är skördeklara. Och då har vi inte jämfört hur det är med rotfrukter, kål eller purjolök.



Vi avslutar med att observera hur dagens matproduktion går till. Tidigare var Sverige självförsörjande till 85 % på mat. Idag importerar vi åtminstone 60 %. Anette och Chris berättar om mängden av lastbilar som går från Almera i Spanien upp i Europa och upp till Sverige. När de bilar upp så tar långtradartågen nästan inte slut förrän i Stockholm. I lastbilarna åker allt från konventionell mat till ekologiska tomater.

Vi är alla en del av den produktionen och verksamheten. Så fort vi använder produkter eller råvaror som inte har svenskt ursprung är vi del av en världsomspännande handel med mat. I Almera produceras den här maten i ett gigantiskt plasthav av växthus som omfattar många hektar. Låga löner och billig mat i intensiva produktioner.

Men hur ska de då kunna få en så småskalig odling om Nibble att fungera? De pratar om att hitta andra värden än bara odling och försäljning av grönsaker eftersom det är svårt idag när kunder blir mer och mer priskänsliga, och

inte förstår att i priset de betalar så betalar de också för ett sammanhang. Och konkurrensen från olika stora butiker och billiga priser i Europa är svåra motståndare. Det måste till något annat som har stort värde, typ som på Rosendals Trädgård – där kaffe, kakor och fester betalar stora delar av trädgårdsverksamheten. Anette drömmer sig ännu en gång in i framtiden och ser framför sig ett SPA – ett Yasuragi fast i Vidarklinikens tappning och färgat av Weleda. En plats vid havet där alla antroposofiska värderingar och metoder för välmående, upplevelse och kontemplation bakas till en plats för besökare. Alla de ideal som finns i de olika verksamheterna i Ytterjärna kan bli en gåva till mänskligheten och ett sätt att göra våra småskaliga varierade hantverksaktiviteter till en tillgång.

Och kanske främst att visa att i slutändan vinner Kontemplationen. § Johan Nilsson

# Dagbok från Kina del 2

**Lördag 24 oktober 2015**  
Solsken 18°C

När jag kom till lektionen i morse så var det ingen där! Fick då höra att klassen skulle börja vid kl. 10.00 istället för 8.30 som vi gjort tidigare. Då vi plötsligt hade lite tid att spendera utanför klassrummet tog jag och Frank en morgonpromenad utanför gårdens grindar och fick se morgonpigga vägarbetare och försäljare som kränger frukt, nötter, läsk, leksaker, käppar och träsniderier.

På lektionen idag har talade vi om potatis och mangold och gick även igenom ogräsbekämpning i teorin. Vi tittade på bilder på redskap för mekanisk ogräsbekämpning. På eftermiddagen åkte vi (eleverna fick gå) till den nyetablerade äppelodlingen och gjorde speglar runt träden varefter vi flätade gräsflätor som vi lade som marktäckare på den öppna jorden.

Efter lektionen tog jag och två elever en tur upp mot templet för att senare fortsätta uppför berget. Många pekingbor vallfärdar nu på helgen till både berg och tempel. Vi kom dock inte ända upp till toppen, då vi kände oss tvungna att vända innan mörkret skulle komma, men vilken mäktig syn!

Kvällsmat: Sötpotatis-pommes-frites i klibbig söt sås, ris, soppa och kryddstark, stekt tofu. Tydligt gör de sin egen tofu här.

Imorgon Förbjudna staden! God natt.

**Söndag 25 oktober 2015**  
Mulet 12°C

Ok. Hade glömt att stänga av telefonen så blev väckt vid tre-snåret av att den piper att den fått ett medde-

lande. En kompis i Sverige som glömt att jag är i en annan tidszon vill gärna tipsa om en bra sång han hört...

Nästa gång vaknar jag av väckarklockan som visar på 6.00. Varmdusch, persimon och kaffe-frukost och sedan ut.



Jag och Frank fick skjuts av marknadsfolket in till Pekings stadskärna. Köpte en wrappad pannkaka med surkål och riven morot till frukost i ett gatustånd och begav oss sedan mot Himniska fridens torg. Fick visa legitimation och ryggsäcken skulle skannas, vilket bildade en enorm kö, då vi inte var ensamma om att besöka denna kolossala turistattraktion. Fotografering vid "Mao-bilden", sedan in i Förbjudna staden. Visst är det stort, vackert och pråligt, men man blev ganska snart intrycksmätt på detta skrytbygge. Och vad mycket folk!

Mest behållning fick jag utav att se "The Imperial Garden", som bestod av diverse planteringar och jättelika, gamla cypresser som omgavs av något som såg ut som raukar i vit lavasten. Valde att tacka nej till en guidad tur med öronsnäcka, då jag förstod att detta skulle bli både osocialt, då Fey

Fey var med, men också alldeles för mycket information att ta in på en gång. Efter uppskattningsvis 1,5-2 timmar kom vi ut på andra sidan.

Därefter tog vi bussen till "District 798", konstdistriktet. Konstverk pryder gatorna i detta före detta industriområde. Vi gick på galleri och fick se fantastisk



konst från unga kinesiska konstnärer. Vi gick runt i "798" under ett par timmar, tog många bilder och drack jättegod espresso. Köpte snacks och kinesiskt godis till mina barn. Väldigt trevlig stämning här med mest unga, hipa Peking-bor. Nu tog vi tunnelbanan in mot centrum där vi skulle bli upplockade av en taxi som skulle ta oss tillbaka hem till gården. Skönt! Jag känner mig helt färdig efter en dag i storstan. Återigen scannades väska och vi. Ett av världens



största tunnelbanesystem påminner vid var och en av sina stationer om en mindre flygplats!

Har lovat Mona (tolken) att maila över lite nyckelord för morgondagens beskrivningskurs, men internet strular igen. Fick hjälp att sms:a orden istället. Hann prata med Theo och mina föräldrar innan nätet kollapsade. Nu ska jag kollapsa. Peking är helt galet. Extremt mycket folk och en trafik som får t.ex. Italiens att likna lådbilslandet.

God natt.

## Måndag 26 oktober 2015

Mulet 12-14°C

Jag börjar längta hem nu. Alla pratar kinesiska fastän jag sitter bredvid, även min tolk när jag är inbjuden till bords med dem! Många leenden. Det är kutym att le hela tiden här verkar det som. Känns lite märkligt.

På lektionen idag har vi talat uppbyggnadsbeskrivning av äppelträd. På eftermiddagen åkte vi ut till den gamla äppelodlingen för att titta på dessa träd, innan vi besöker den nyetablerade odlingen med småträd. Jag frågade igår efter en uppsättning sekatorer åt klassen och fick till svar att det skulle ordnas, men idag fanns bara två halvtas-kiga, slitna exemplar att tillgå när vi skulle prova beskärning på de gamla redan utdömda träden som verkar ha fått det värsta angrepp av fruktträdskräfta jag någonsin sett.

Åtta personer på två sekatorer, men inga sura miner för det. Var och en av eleverna väntade tålmodigt på sin tur att få prova på. Sedan åkte vi till de unga träden och eleverna fick muntligt redovisa för hur de skulle ha beskurit dessa träd om årstiden varit den rätta. När vi kom hem hade vi te-cermoni och smakade av många olika tesorter, varefter vi fick tala om våra känslor och tankar för stunden. Personliga favoriter: Ginseng, Blue tea (full fermentation), ett Red tea (svenska; svartte) vars blad perforerats av en gräshoppa för att ge teet en sötare smak! Och såklart

ett jasminte, som Miss Li serverade mig eftersom jag nämnt att detta var min favorit sedan tidigare.

Sedan kvällsmat; nudlar med gurka och jättetarka picklade rättikor med vitlök och ingefära. Detta var första gången de två sistnämnda ingredienserna

användes, då de buddhistiska traditionerna här gör gällande att man bör undvika mat som ger gaser eller dålig andedräkt vid långsittande meditationer.

Ska tala med familjen vid tio om nätet funkar.

Imorgon börjar jag tala växthusodling. God kväll.



## Tisdag 27 oktober 2015

Solsken 17°C

Började dagen efter frukost med en kort promenad och tog lite bilder. Idag har vi växthuslektion. Det hanns inte med några kulturbeskrivningar, det får

bli imorgon. Bjöds att luncha tillsammans med Miss Li, Mona och Kinas enda Demeter-kontrollant! Det finns tydligen bara tre certifierade gårdar i Kina just nu, men fler är på gång. Demeter-kontrollanten certifierar även för ekologiskt odlat lämpligt nog.

Eftermiddagens praktik vid gårdens växthus; riva ut gamla bönplanter och städa upp bland allt bråte som samlats här. Men först tog vi tillvara på de bönor som fortfarande satt kvar på plantorna.

Vi talade med den man som var växthusansvarig som berättade om lokala sorter och tekni-

ker med olika kulturer. Fick se en bönsyrsa för första gången i mitt liv. Efter dagens lektioner fick jag vara med och tillverka "Mullberry leaf tea"; te gjort på blad från mullbärsträdet. Jag hade nämnt en morgon (då jag som vanligt fått ett glas te vid katedern) att jag tyckte mycket om detta te. Först gick vi till trädet ifråga och plockade endast hela, stora, fina blad. Jag klättrade upp i trädet, då jag såg att bladen såg väldigt fina ut däruppe. Efter lite förmaningar om farlighe-



ten i detta företag, tyckte eleverna som var med att det var fruktansvärt underhållande att kolla på magistern i trädet. Därefter tog vi bladen till "ångugnen" där de badades i ånga i 10 minuter. Det var för övrigt viktigt att så fort som möjligt efter plockningen få bladen i ånga. Som jag förstod det har det något med oxidering att göra. Därefter avlägsnade vi bladskäften, vek och rullade bladen till små, nätta cigarrer som fick ligga på tork i halvskugga. Detta är bra mot högt blodtryck enligt den traditionella kinesiska medicinen.

Goder afton.

## Onsdag 28 oktober 2015

### Solsken, men kalla vindar 12°C

I morse gick vi igenom växthuskulturerna tomat, slanggurka men även Brassicafamiljen hanns med. Vi sköljde rent tomatfröna vi plockat häromdagen och placerade dem på bomullsdukar för snabb torkning. Därefter gjordes en enkel, egen såjord. Vi gjorde två olika blandningar och sädde sedan sojabönor i de olika blandningarna för att se vilken av dessa som verkade ha den bästa strukturen. Sedan gick vi ner till frilandet för att vattna vår nysådda bädd. De kor och getter som valas runt på gården hade gjort djupa avtryck i bädden, men vitlöken började redan titta upp. Fint att se skorpan på jorden som bortblåst efter att eleverna handvattnat hela bädden.

Efter lektionen gick jag och Frank till den lokala mataffär som ligger 20 minuter härifrån. Vi besökte även en liten buddhistisk butik full av rökelse, statyetter, smycken och dylikt, där handlade jag presenter till dem där hemma.

Go'natt.



## Torsdag 29 oktober 2015

### Solsken, 9-12°C

Vi har talat växtföljd idag och även rört och sprutat humuspreparat över frilandet. Efter lektionen gick jag, Miss Li och Kevin och tittade på jordkällaren igen. Miss Li ville också ha tips på maskiner som skulle behöva införskaffas till gårdens maskinpark. Självklara tips var hjulhacka och såmaskin.

På eftermiddagen gick jag, Jin Wei (trädgårdsarbetaren) och tre elever upp på berget rakt ovanför gården. Där finns en kallkälla och en paviljong med en fantastisk utsikt. Vi åt vildväxande "Black Jojoba"-bär som Jin Wei visade oss med entusiastiskt kroppsspråk.

När vi kom hem till gården var ett dumplingsbak i full gång. Grönsaker skivades i mandolin för att sedan finhackas med två jätteknyvar mot en rund, tjock

skärbräda av trä.

Sedan kryddades grönsakshacket upp i vad som såg ut som någon form av risvinägermarinad. Vi kavlade små plättar av dumplingsdeg och på dessa klickades grönsakshacket ut. Sedan veks dessa plättar till

små vackra knyten. Dessa både ångkokades och kokades, vilket ger dem lite olika textur. Mycket gott! Fick kinesisk öl till maten och alla manliga elever i klassen ville absolut skåla med mig, gärna flera gånger, Gembai! Kvinnorna här dricker aldrig till bords med män.

Sov Gott.

## Fredag 30 oktober 2015

### Solsken, 12°C

Sista lektionen. Eleverna fick en uppgift; att skapa sin egen åttaåriga växtföljd med minst åtta olika kulturer. Minst en tredjedel grüngödsel. De jobbade fram till lunch med att färdigställa sina växtföljder. På eftermiddagen redovisade de sina arbeten och klasskamraterna fick ställa frågor och komma med konstruktiv kritik till den som stod framme vid tavlan

och redovisade. Mycket fina, och genomtänkta växtföljder fick vi se! Efter lektionen; gruppfoto.

Har packat det mesta för morgondagen, då jag vid lunchtid åker in till Beijing City och tar in på hotell. Frank följer återigen med som min guide, men han sover över hos en vän i stan. Men först skördefest. Imorgon kommer folk vallfärdandes från innerstan för att tillsammans med sina familjer få skörda och handla gårdens mest populära grönsak; ljusroten.

Godnatt.

## Lördag 31 oktober 2015

Solsken, 16°C

Äter frukost som vanligt vid 8.00 med Frank. Återträff vid 9.30 för att möta upp resten av klassen, Miss Li och hennes medarbetare. Något tjafs uppstår emellan en medarbetare och några besökare som kommit för att skörda, men inte vill betala. Dålig stämning ett tag, men sedan kommer skördefesten igång! Jordbrukarna från gården visar gammal som ung hur man ska gräva upp den otroligt sköra ljusroten. Efter en stund ger sig jag och ett par elever i kast med att försöka. Gång på gång lyckas vi antingen knäcka eller skada rötterna vi försöker ta upp. Detta kräver träning.

Vi äter lunch och därefter packar jag det sista. Vid 13-tiden hämtas vi upp av en taxi efter att sagt farväl till alla på gården. I avskedspresent får jag ljusrötter, mullbärste och nio år gamla gurkfröer som tydligen är en sort vars frö bör ha legat så länge för bästa grobarhet!

I Peking tar jag in på ett hotell för 369 RMB/natt. 25 RMB i tillägg för frukosten. Helt ok lågbudgethotell med eget badrum, tv, AC, WiFi och röklukt. Vilade en stund på rummet och gav oss sedan ut i tedistriktet som hotellet lämpligt nog ligger i. Miss Li hade ordnat så att vi fick träffa en kvinna som guidade oss bland tehusen. Jag frågade direkt efter ekologiskt oolongte och vi togs upp till övervåningen på ett vackert tevaruhus. I ett litet rum på tre gånger sex meter blev vi ombedda att sätta oss. En kvinna bakom en disk satt och till-



redde te åt oss i små avsmakningskoppar. Hennes ekologiska oolongteér kommer i huvudsak från Taiwan, där de växer i en renare luft och på högre altituder än på Kinas fastland. Vi blev sittandes där i två och en halv timme! Vi bjöds på snacks och drack fem olika tesorter. Köpte två stora teburkar till rabatterat pris. Sedan gick vi till en billig restaurang och åt japansk tofu, vitlöksmarinerad gurka och jordnötter i en vinäger med färsk koriander. Gott.

(Här somnade jag för kvällen utslagen av dagens alla aktiviteter).

Tillbaka på hotellet somnade jag tidigt, runt 21. Sov dock lite oroligt då det blev ett himla oväsen utanför rummet framåt natten.

## Söndag 1 november 2015

Solsken, 15°C

Sista dagen. Hotellets frukostbuffé: två skålar risgröt, fyra skivor orostat rostbröd, frukt, juice och kaffe. Var uppe redan vid halv sju, så jag har gott om tid att skriva, kolla väderprognosen och packa om lite i resväskan innan Frank kommer vid tio.

Heldag på stan. Sista presenterna till dem där hemma inköpta. Till lunch åt vi stekt potatis med risnudlar och ris, stärkelse med stärkelse, med... stärkelse. Det var gott.

Obligatorisk vila på hotellet innan det var dags att möta upp Kevin för utlovad Pekinganka på ett av hans favorithak klockan fem. Ankan körs ut på en vagn och trancheras framför oss. Den ätes genom att man tar en liten lövtunn pannkaka i ena handflatan och lägger anskinn, ank-kött, gurka och strimlad purjolök i denna för att sedan vika ihop den och stoppa den i munnen. Massor av tillbehör; kinakål i chili, spenat med friterad svamp, biff med chili, söta pannkakor och som avslutning på hela festligheten; soppa på anskrovet! Allt smakade mycket gott.

Frank kommer vid halv tio imorgon för att se till att jag kommer iväg med en taxi till flygplatsen.

Hejdå Kina. § [Johan Hellqvist](#).



# CSA gården Meadow Valley Farm i Nevada

Nevada, Amerikas soligaste delstat. Finns det verkligen några närodlatade grönsaker där, på denna guds-förgätna torra ökenmark, där endast speciellt anpassade växter och kaktusar kan leva? Ja, faktiskt, i bördiga områden utmed vattendrag, så har jordbruk bedrivits under lång tid.

Med syfte att hälsa på min son, så reste jag tidigare i år till Las Vegas. Det kanske inte är en stad som lockar mig, för det som den är mest känd för och inte heller för det enorma resursslöseriet, som förekommer där, se bara på de bensinslukande lyxbilarna och den totala förnekelsen av klimatförändringarna, vilket inneburit höga bötesbelopp för de energibolag som vill satsa på solpaneler. Festande människor som strör pengar omkring sig och fattiga, tiggande uteliggare. En högljudd larmande stad, ständigt vaken.

Efter en del efterforskande så hittade jag Meadow Valley Farm, som erbjuder invånare i Las Vegas och andra ikringliggande städer, ekologiska grönsaker genom prenumeration på matkorgar för hemkörning eller upphämtning varje vecka (CSA, Community Supported Agriculture), men kunderna kan även handla där eller på Farmers Market, inne i Las Vegas.

## Moapa Valley

På Meadow Valley Farm, en timmes bilresa norr om Las Vegas, så odlar Lindy och Bryce Omer grönsaker, frukt, bär, örter och blommor, men de har även höns, getter och bin. Sina livsmedelsprodukter säljer de till familjer för att befrämja hälsa och ett liv i balans med naturen. De har byggt upp ett kontaktnät med familjer som får sina veckoprenumerationer på de finaste grönsakerna, just den veckan, året runt och de välkomnar nya medlemmar både som betalande och ideellt arbetande. Själva ser de en förmån, med det liv som de valt. De äter hälsosam mat och får arbeta med odling på en plats som de trivs med.

Gården ligger vid vattendraget Meadow Valley Wasch, i en dalgång som förr beboddes av Anasazi indianerna, som var odlare och Paiutes indianerna som var jägare, samlare och hantverkare. Vid slutet av 1800-talet så flyttade Euroamerikanska nybyggare dit, många var mormoner, vilka kom att bedriva jordbruk i dalen.



Lindy och Bryce Omer driver gården Meadow Valley Farm i Nevada, USA. De arbetar med Community Supported Agriculture (CSA) <http://www.meadowvalleycsa.com/>



På gården finns några getter, som ger kefir och mjölk, vilket säljs som tillval till CSA.



I Hoop husen odlades de flesta grönsakerna, vilka var klara för skörd i april, då jag var där. Grönsakerna var betydligt större än de som jag har sett tidigare, (vilket inte framgår av bilden). Hoop husen skyddar mot kyla och värme och hindrar fuktigheten från att evaporera. Längsidorna är öppna under dagtid.



Då jag var där, skulle hönorna och tupporna just flytta till en bit mark där Lindy och Bryce inte kunde odla något på på grund av svårt ogräs. Äggen, som smakade bra, var även de till försäljning.

### Better-than-organic-farming

Lindy och Bryce Omer har valt att inte vara certifierade som ekologiska odlare, av flera skäl, de anser att det är för mycket pappersarbete och att det kostar för mycket pengar, men framförallt så anser de att kraven är för låga för certifiering, enligt det amerikanska regelverket, som skrivs av the Department of Agriculture. Deras gård är mer än denna certifiering, genom att allt på gården ingår i ett kretslopp. Jordförbättring sker genom att kompost tillförs, vilken innehåller växtrester, kompost te och gödsel från djuren. De följer även ett tidskretslopp då de odlar enligt ett växtföjdsystem och så förlitar de sig på en högre makt som det levandes kraft. "Livsmedel växer inte i mataffären, utan i jorden, solen, vinden och regnet; planterade av en bonde och med näring från Gud" som Bryce skriver i sitt nyhetsbrev. I stället för certifiering så uppmuntrar de hellre sina kunder att själva komma och se hur de arbetar. [§ Marika Lundgren, lundgrenmarika@hotmail.com](mailto:MarikaLundgren@hotmail.com)

## En utblick mot framtidens jordbruk

### Demeter Internationals medlemsmöte i Finland antar uppdragsdokument

Med tanke på pågående utmaningar inom livsmedelsförsörjning och jordbruk - förödande mjölkpriser för konventionella mjölkproducenter, extremväder som en konsekvens av klimatförändringarna, finansiella spekulationer på odlingsbar mark - blir det mer och mer uppenbart att vi behöver ett paradigmskifte för våra livsmedel- och jordbrukssystem. Biodynamiskt jordbruk förser oss med holistiska modeller för en sådan samhällelig förändring.

Representanter för Demeterförbund och Biodynamiska Föreningar från 23 olika länder och fem kontinenter träffades 13 - 18 juni på sitt årliga möte i Finland för att diskutera och anta strategier för den framtida utvecklingen inom livsmedel och jordbruk.

Medan Demeter, tillsammans med andra ekologiska och miljöfrämjande rörelser står för ett jordbrukssystem som hjälper till att tackla de miljömässiga utmaningarna, respekterar det biologiska systemet och praktiserar försiktigt användande av naturens resurser, så främjar Demeter även kulturella förändringar. I detta ingår ett förändrat sätt att tänka, med nya sociala och ekonomiska samarbetsformer som kan leda oss till ett verkligt hållbart jordbruk för att tjäna vårt samhälle. Som en gemensam grund för detta arbete har Demeters Internationella Medlemsmöte sammanställt ett dokument över Visioner, Uppdrag och Principer som beskriver det gemensamma uppdraget att åstadkomma "ett jordbruk som förmår och möjliggör för människor att öppna upp sin individuella potential och utveckla sin fulla medvetenhet".

Demeter Internationals medlemmar kom också överens om en ståndpunkt beträffande ny genteknik, såsom CRISPR-Cas, Cisgenetics och TALEN. Dessa teknologier är tekniska interventioner i cellen och generna, som under senare år undersökts av företag och forskare inom plant- och djuruppfödning. Vissa plantvarianter finns nu färdiga för lansering på marknaden. Dessa tekniker måste regleras precis som äldre GMO: De måste vara föremål för riskbe-

dömning och märkning, dessutom måste möjligheten att återkalla dem lagligen försäkras.

Biodynamisk och ekologisk odling tillsammans med biodynamisk uppfödning har en holistisk syn på jordbruk och medger därför ett bättre sätt att närma sig lösningar på komplexa framtidsutmaningar, jämfört med ensidiga tekniska tillvägagångssätt. Dessa tekniska tillvägagångssätt leder till ytterligare intensifiering av jordbrukssystem baserade på stor åtgång av kemikalier och energi. På grund av detta uppmanar Biodynamiska organisationer beslutsfattarna att stödja forskning om holistiska och hållbara jordbruksmetoder och att stå upp för spridningen av biodynamiskt och ekologiskt jordbruk.

På Medlemsmötets utflyktsdag förevisades biodynamiska metoder i Finland på ett utmärkt sätt av de odlare som besöktes. Ari och Ira Hellstén, grundare av ekobyen Kurjentila, presenterade sitt odlingsprojekt där vi fick se att arbeta tillsammans, internationella relationer, samarbete mellan stad och landsort och utbildning i ekologisk medvetenhet verkligen fungerar i praktiken. Även den biodynamiska gården Rekola, som Kalervo Rekola lade om till biodynamisk redan under 70-talet, var ett imponerande exempel på framgångsrikt genomförande av de biodynamiska principerna. Nuförtiden tar Joona Rekola hand om åkerbruket på gården och en hjord Limousinboskap, som spenderar sommaren i skog och betesmark. Hans kompanjon Henri Murto odlar en stor variation av grönsaker och strävar efter att även etablera Rekola som en plats för möten, utbyten, utbildning och inspiration.

Demeter International ser optimistiskt på framtiden, med ökande arealer som odlas biodynamiskt. För närvarande är 164 000 hektar Demetercertifierade i 52 länder. De positiva konsekvenserna för jorden, det globala klimatet och för den mänskliga livsmedelsförsörjningen är betydelsefull och erbjuder ett uppmuntrande perspektiv. [§ Pressrelease från Demeter International. Texten är översatt till svenska av Malin Olténg, Biodynamiska Föreningen](#)

Demeter-International e. V.  
Brandschneise 1, 64295 Darmstadt, Germany  
För mer information kontakta:  
webb [www.demeter.net](http://www.demeter.net)  
e-post [christoph.simpfendoerfer@demeter.net](mailto:christoph.simpfendoerfer@demeter.net)  
telefon +49-6155-84 69 99  
fax +49-6155-84 69 11

## Presentation av nya styrelsemedlemmar

### Brigid Lefevre från Irland till Järna

För snart tio år sedan hade jag äran att jobba i trädgårdsparken på Emerson College i södra England ett par månader. Några år innan dess var jag elev där och under den tiden kommer jag ihåg att jag aldrig märkte att det var någon som skötte om parken; den var alltid bara omhändertagen och magisk. Men det är klart att det fanns någon där. Och det var Annemarie som hade tagit hand om trädgården där i runt 40 års tid. Komposterna var prydligt lagda överallt, grenar sågades i rätt månfas och hennes roll verkade mest vara att balansera det alltför ofta så kontrastrika förhållandet mellan natur- och kulturlandskap. Där lärde jag mig att nässlan fyller en verklig och viktig funktion för jorden och hur man bygger en hälsosam och vacker kompost. Det var där, och genom att jobba med henne, som min riktning mot odling och trädgård som livsarbete startade.

Jag är uppvuxen på en biodynamisk kretsloppsgård; den är det pulserande hjärtat i vår Camphill-by på norra Irland. Att röra och sprida preparaten tillsammans, samt att hjälpa till med att rensa ogräs från oändliga rader av morötter, var återkommande och självklara delar av sommarskojet under min barndom.

Det var under min tid på universitetet i Skottland, då jag gled in på ett bananskal bland miljöaktivisterna, som jag började förstå vikten av att jobba för att öka medvetenheten kring ekologisk och närodlat mat. Tillsammans så drev vi en ekologisk matlåda; varannan vecka så åkte vi ut till en gård och fyllde bussen med fina ekologiska och biodynamiska grönsaker som vi sedan distribuerade till inköpspris bland de andra studenterna. Genom att träffa bönderna blev jag intresserad av lantbruksfrågor ur ett ekono-





miskt, såväl som ett ekologiskt perspektiv och till viss del kunde jag fokusera mina studier runt de ämnena.

Sedan jag flyttade till Sverige och Ytterjärna för åtta år sedan har jag hunnit med ganska så mycket trädgård. En lång praktik på Skilleby Trädgård, en sväng på Skillebyholm, barista på Järna Kafé och några år som kompostmästare i Kulturcentrums trädgårdspark. Under tiden startade jag och en vän Goda Livets Trädgård. Vi kombinerade biodynamiska och permakultur odlingsmetoder, syrade grönsaker för lokal försäljning, kokade läsk, bryggde öl och en gång till och med sålde snäckor.

Nu driver jag odlingen och förädlingsverksamheten under Brigid Lefevre mathantverk. Jag har ingen ambition att öka produktionen av någon del utan följer säsongerna, göra lite av varje och delar med mig i form av försäljning som då blir min försörjning. Jag värnar om mina relationer till Naturbruksgymnasiet, Matbygget, Nibble Gård och Handelsträdgård, Under Tallarna, Trädgårdsparken i Ytterjärna, Reko i Järna, Kafé Åsgatan 2 och Gula Villan, och när jag ser de uppradad så där, alla dessa aktörer som ser vitsen att ifrågasätta en matkultur som skadar naturen (och vet att det finns massa andra bra initiativ i Järna), tänker jag – vilket ställe jag har landat på! § [Brigid Lefevre](#), ny styrelsemedlem från årsmötet 2016

## Cecile s'Jongers biodynamisk mjölkproducent



Jag heter Cecile och jag är 30 år. Jag är född i Belgien och bodde där tills jag var 13 år. Sedan flyttade vi till Frankrike. Jag fick växa upp på en ekologisk gård där kretslopp och självförsörjande har en viktig plats. Vi hade mjölkkor, dikor, hästar, får, grisar och höns. All mjölk förädlades på gården och de färdiga produkterna såldes på närmaste marknad och på gården året runt, likaså ägg, köttlådor och potatis.

Det odlades olika sädesslag, foderbeta, majs, potatis och förstås fanns det en stor köksträdgård.

Jag lärde mycket där. Jag flyttade till Sverige 2006 och har jobbat på 3 olika gårdar i Sörmland och deltid på Järna Mejeri.

I september 2011 började jag och min man arrendera Ullberga Gård utanför Nyköping. Det var en stor växtodlingsgård och vi har nu börjat förvandla den till en biodynamisk mjölkgård där våra tre barn får vara med och växa upp. § [Cecile s'Jongers](#), ny styrelsemedlem från årsmötet 2016

## Marika Lundgren socialterapeut och miljövetare

Marika Lundgren, 54 år Järna, Sambo, fem vuxna barn, arbetar som socialterapeut och miljövetare. Jag var tidigt intresserad av miljöfrågor och det som då talades om som "giftfri mat". Det var då endast "Hälsokostbutiken" som sålde biodynamiska grönsaker. Krav och Eko var inte påtänkta ännu. Mitt intresse ledde fram till volontärt arbete på några olika biodynamiska handelsträdgårdar och jordbruk. Några år arbetade jag i en socialterapeutisk trädgårdsverksamhet på Ensjöholms by utanför Norrköping och som socialterapeut. Efter det så utbildade jag mig till miljövetare och har arbetat för biodynamiska forskningsinstitutet samt med Berasprojektet och där utfört jordanlyser, vilka visade att den biodynamiska jordbruksmetoden bidrar till en ökad humushalt i jorden och ett rikt mikroliv. Jag har även undersökt kväve- och fosforläckaget från en biodynamiskt odlad jordbruksareal samt studerat reduktionen av kväve och fosfor i en reningsdamm i anslutning till detta fält. § [Marika Lundgren](#), ny styrelsemedlem från årsmötet 2015



## B POSTTIDNING

Avsändare:

Biodynamiska Föreningen

Skillebyholm 7

153 91 Järna



# Biodynamiska Föreningen på trädgårdsmässan Nordiska Trädgårdar 21-24 April i Älvsjö



I år fanns Biodynamiska Föreningen representerad på trädgårdsmässan tillsammans med en rad andra initiativ ifrån Järntrakten. I en delad monter fanns Utbildning: Skillebyholm, Nibble Naturbruksgymnasium och Bingn; Forskning: Stiftelsen Biodynamiska Forskningsinstitutet och BERAS; Mat: Järna Mejeri och Saltå Kvarn; Kvalitet: Demeter; samt företaget Virbela som arbetar med Flowforms och vatten.

På trädgårdsmässan och i branschen tycks allt mer handla om att ta fram nya produkter som lockar och att hitta nya sätt som attraherar kunder. Att då tillhöra en förening och ett sammanhang som främst erbjuder information och som finns under paraplyorganet FOR, Fritidsodlingens Riksorganisation – där nästan alla jobbar med information, som amatörer eller med gediget hantverk – känns som en dygd i en trädgårdsvärld där andra ideal styr. Som förening hade vi en blygsam försäljning, men av viktig karaktär. Såkalender, biodynamiska preparat och viss litteratur på temat odling, forskning och vatten fanns till salu.

En av de stora behållningarna med vårt engagemang på mässan var att det blev en gemensam mötesplats för de olika initiativen som var representerade och vi hade många fruktsamma möten och samtal mellan oss i montern. Givetvis uppstod det även viktiga möten med besökare som passerade förbi montern och ville förstå vad vi jobbar med. Att fortsätta sprida kunskap om vår odlingsmetod och de sammanhang som omger den känns viktigt. Den gemensamma montern gav oss en styrka i att vi har så olika bakgrunder och det var lätt att bolla över frågor till någon annan mer kunnig på området. Tillsammans visade vi också vilken bredd det finns inom Biodynamisk Odling. Från trädgårdsmästare med händerna i jorden, till matexperter, kontrollorgan och forskare. En oerhörd bredd. Vi ser fram emot fler gemensamma aktioner där vi kan sprida kunskap. [§ Johan Nilsson](#)