

# **Biodynamisk Odling**

nr 2 · 2008

medlemstidning för Svenska Biodynamiska Föreningen

**Biofach 2008**

**Forskning om  
biodynamisk  
odling**

**Saltå Kvarn AB  
och Stiftelsen  
Biodynamiska  
Produkter**

## Biodynamisk odling

utges av Biodynamiska Föreningen som medlemstidning.

### REDAKTION

Föreningens styrelse

### ANSVARIG UTGIVARE

Lars Kjellenberg

### REDAKTÖR

Lasse Hellander

T 070 216 33 90

E lasse@btk.st

### ANNONSER

Lasse Hellander

E biodynamisk@btk.st



**Biodynamiska  
Föreningen**

### ADRESS HUVUDKONTOR

Biodynamiska Föreningen

Vintervägen 35

169 54 SOLNA

### MEDLEMSSKAP I BIODYNAMISKA

#### FÖRENINGEN

T 070 216 33 90

E biodynamisk@btk.st

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

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

# INNEHÅLL

Möte med Nikolai Fuchs	3
Biofach 2008	4
Axplock från 85 års forskning om biodynamisk odling	5
Två expanderande företag	8
Trädgårdsexperten	13
Folkrörelse för rätten till fritt utsäde!	14

## LEDARE

# Våren i år verkar ju bli "normal"

Om man nu kommer ihåg vad normalt är. Under min uppväxttid i Dalarna, så var isen på sjön en bra mätare. Nästan varje år försvann isen den sista april, eller någon dag hit eller dit. Ett extremt år i mitten av 1980, försvann isen den 15 mars.

Det ser mer ut som normalt i år. Vattnet släpps ur för att ta emot smältvattnet från fjällen. Jag fick rapport den 30 mars i år från Vilhelmina, att de hade 1,5 meter snö, då. Det var ju kanske lite väl mycket. I bondepraktikan står det: April snö är fåragö'! (= fårgödsel för marken)

Naturen provas och vi med den. Den här tidningen är specialgjord för trädgårdsmässan. Den trycker vi i en stor upplaga för att dela ut. I en artikel behandlar vi vårt stora projekt i vår, "Manifesto of the future of seed". Det handlar om rätten till fritt utsäde. Men den handlar i princip också om rättigheter till naturtillgångar, som friskt rent vatten. Flera stora företag försöker nu med olika lagliga och olagliga medel, skaffa sig rätten eller rättigheterna över både maten och vattnet.

Vi "sover" lite i Sverige när det gäller vattnet. Vi tar det som en självklarhet att vi kan tvätta både kläder och bilen i dricksvatten, spolat i toaletten, vi vattnar gräsmattan med samma vatten, osv. Detaljer om man struntar i idag kan vara stora problem i morgon. Hur många borstar tänder och låter vattnet rinna i kranen under tiden? En liten samvetsfråga! Det går ca 8 liter om man borstar tänderna som man ska. Då kan du räkna ut hur mycket vatten rinner ut i onödan under ett år!

Vi återkommer under våren med mer material om just kampen för att behålla det vi kallar rättigheter till naturresurser! Den biodynamiska odlingen kommer att få mycket svårt i en framtid om vi inte försvarar dessa rättigheter nu, på alla sätt. Vi måste engagera många fler!

-Vi behöver fler medlemmar i Biodynamiska föreningen, då blir vi slagkraftiga och kan göra mer tillsammans med andra.

Ha en bra odlingssäsong – fast den kommer i normal tid!

*Lasse Hellander, Verksamhetsledare*

# Möte med Nikolai Fuchs

Trenne studenter från den Biodynamiska utbildningen på Skillebyholm reste till lantbrukskonferensen i Goetheanum.

Vi hade som uppdrag att intervjua den biodynamiska lantbruksektionens ledare Nikolai Fuchs för Biodynamiska föreningens räkning. Fem slipade frågor hade skickats till Goetheanum tre veckor före avfärd. En av dessa frågor kan ni läsa i detta nummer. Hela intervjun kommer att finnas på vår hemsida [www.biodynamiskt.se](http://www.biodynamiskt.se)

## **Hur kan användningen av GMO (genmodifierade organismer) i jordbruk och matproduktion försämra den mänskliga utvecklingen?**

Min erfarenhet av GMO frågor är att det har kommit till en punkt där det inte har så mycket med vetenskap att göra. Dock tror jag inte nödvändigtvis att jag kommer att bli sjuk om jag vid ett fåtal tillfällen äter mat med GMO. Det kan mycket väl vara så, men den viktigaste faktorn i den här frågan handlar om att det är en logisk följd av en materialistisk och kapitalistisk världssyn som dessa företag besitter. I ett sådant här system måste man utveckla GMO för att det skänker dig äganderätt och förtjänst, att kunna ta sitt eget utsäde ger ingen förtjänst. Systemet var tvunget att komma till den här punkten. Dock är GMO bara en av många delar av hela systemet. Ingen i behov av mat eller naturlig mångfald skulle komma på en idé som innebar att man genetiskt modifierade liv. Det är bara ett verktyg att bli rik.

### **Inte för bonden!**

För företagen, inte för bonden, inte alls. Jag skulle vilja ge er ett exempel. Dottern till en Biodynamisk bomulls bonde berättade för en vän till mig, att sen dom började odla Biodynamiskt, så har dom blivit mycket vänligare med varandra i hemmet. Jag tror att det tryck som bonden har på sig ifrån banken att tjäna lite extra leder till GMO jordbruk. Jag tror inte du har lika roligt som bonde, man specialiserar sig utan mångfald och gården blir mer till en industri än ett levande sammanhang. Detta förhindrar utvecklingen av jordbruket. Gården blir mindre levande, mindre mångfaldig och i slutändan mindre rolig. Kanske du har lite extra pengar i några år, men det är allt. Vår kultur sett ur min synvinkel och ur samhällets, har ställt sig bakom Rio protokollet samt många andra liknade ställningstagande som uttalar

mer mångfald, mer hållbarhet och mer möjligheter till drägligt liv åt det fattiga. Men som tidigare sagts, GMO teknik gör dom rikare, rikare och de fattigare, fattigare. Det är fullständigt nedbrytande. Vanligtvis är jag ganska ambivalent inför nya rörelser, jag försöker alltid se vad som är positivt och vad som är negativt. För exempel röd genteknik, det kan vara bra för vissa människor när det gäller hälsorelaterade åkommor att använda genteknik, jag kan inte döma det. Detta gäller även vit genteknik som används i sophantering men! Det är ett slutet system. Grön genteknik är ett öppet system. Tekniken passar inte i naturen, den passar inte med jordens behov och den passar inte hur vi som mänsklighet vill gå in i framtiden. För mig är detta verkligen nonsens, det är en teknik vi inte behöver. Vi borde verkligen sluta med detta nonsens.

### **Sluta tramset!**

Sluta nu! Det är sjukt och det gör samhället sjukt, Och det är baserat på lögn. Vi tror att bara för att vi är sex miljarder människor på planeten, att det fossila bränslet håller på att ta slut, klimatförändringarna ökar, att vi då tror att vi nu behöver mer GMO för att föda världen. Vi har redan förlorat en tredjedel av planetens fruktbara jordar pga den första gröna revolutionen, och nu vill dom till och med toppa det. Vi måste gå en ny väg och agera ansvarfullt, speciellt för dom 800 miljoner människor som svälter. Vi kommer aldrig att föda dom med genteknik, aldrig.

### **Är du optimistisk angående utvecklingen av dessa frågor?**

Självklart, jag är grundad i positivism, vi måste bara gå åt rätt håll. Det går inte att vara pessimistisk när det kommer till sådana här frågor. Jag kommer att arbeta tills dagen är slut, och vi kommer att se när kvällen kommer vilka frukter dagen har fört med sig. Jag har ett kontor i Bryssel där jag och en kollega inom den ekologiska rörelsen arbetar emot tvåhundra GMO lobbyister. Jag brukar säga att vi är en väldigt liten del av hela maskineriet, men det bryr jag mig inte så mycket om. Vi måste använda demokratiska verktyg och framföra våra argument. Vi måste berätta för världen vad vi tycker. Vi måste leva och göra det vi säger, precis som vi gör inom Biodynamisk förädling och jordbruk. Vi måste visa hur vi kan binda kolet kvar i marken. Vi talar om det och vi gör det. Det är det viktigaste.

*Niklas Karlsson*

# Biofach 2008

Med nästan 50000 besökare från 116 länder och 2764 utställare (ca 200 fler än förra året), varav 2/3 kom från andra länder än Tyskland, får Biofach 2008 ses som en stor succé.

Allt visar på en fortsatt stark Eko trend runt om i världen, som fortsätter att växa, även i vår del av världen.

Något dystert är det ändå att se alla de varor som finns på marknaden, men endast ett fåtal finns på den svenska marknaden.

Jag kan inte komma på något varuslag som inte fanns representerat på mässan .

Här har de stora livsmedelskedjorna i Sverige långt kvar.

För första gången hade vin en egen hall, denna drog till sig en hel del av mitt intresse.

Vad sägs om biodynamisk Lambrusco ( gården har varit biodynamisk sen 1980! ).

Mycket spännande såklart.

I denna hall kunde man prova vin från hela världen (över 1200 viner), men även delta i seminarier och prova vin med mat.

Arealen för ekologiskt och biodynamiskt odlad vin ökar i hela världen, med vin från biodynamiskt odlade druvor som den stora trenden i vinvärlden.

Naturliga skönhets produkter gjorde stor succé på mässan. Med nära 200 utställare och 20 % av besökarna som enbart kom för dessa produkter var detta en stor del av mässan.

Detta är en av de stora kommande trenderna. Weleda hade en av de större montrarna i denna hall.

En annan stor trend som kunde ses var snabb mat för mikrovågsugnen, gjorda på ekologiska råvaror.

Detta är väl på både gott och ont. Det fanns även mycket färsk paketerade färdigskurna grönsaker och frukt.

Sverige syntes med bla mejeriprodukter och snacks.

Marknads experter från Organic monitor och IFOAM rapporterade att den internationella eko-marknaden uppgick till 40 miljarder US dollar 2007 och väntas öka till 60 miljarder 2010.

Största tillväxten var i USA där marknaden ökade med 20 %, i Europa hade Tyskland den största ökningen med 15 % och 5,3 miljarder euro i försäljning.

Mässan var en spännande, kul och lärorik upplevelse. Jag träffade många trevliga och spännande människor som alla brann för ekologisk/biodynamisk odling vilket gav förnyad energi i arbetet för det biodynamiska/ekologiska.

Jag kan verkligen rekommendera alla att besöka Biofach 2009

*Jörgen Höijer, Biofach 2008*



# Axplock från 85 års forskning om biodynamisk odling

Vad som här presenteras är ett axplock forskningsresultat. De har valts ut för att ge en bild av vad du får när du köper något biodynamiskt.

## VAD KÖPER DU?

Varje gång vi köper något skickar vi en signal till tillverkaren att göra en likadan vara! Med plånboken påverkar vi alltså framtiden. När vi köper mat påverkar vi också villkoren för den natur i vilken maten produceras.

Åkerjord är en förutsättning för vår överlevnad. Det tar lång tid att bygga upp jordens egenskaper. Om du odlar biodynamiskt under en tid har du bidragit till att skapa en mer fruktbar jord med högre mullhalt [1-3]. Marken klarar dessutom försurning bättre [3], har ett betydligt rikare liv av mikrober och smådjur [3-5] samt förmår själv på ett bättre sätt försörja växterna med den näring de behöver [6]. I biodynamiskt odlad jord finns det mera mull och markliv djupare ned i marken [3, 7, 8]. I ett mångårigt försök i Schweiz fanns en intressant skillnad mellan biodynamisk och ekologiskt odlad jord. Daggmaskarna i den biodynamiska jorden var mera av en typ som gräver vertikalt medan det i den ekologiska marken

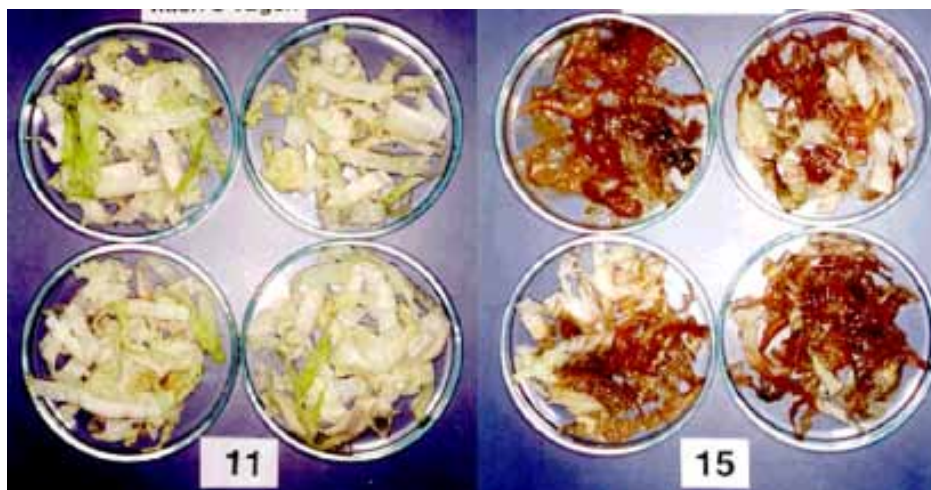
var vanligare med en typ av daggmask som gräver mera horisontella gångar [9].

En växt som odlas med konstgödsel innehåller nästan alltid mer vatten än ekologiskt odlade växter [10, 11]. Det övriga näringsinnehållet blir därför lägre i de konventionella grödorna. Det innebär att man måste äta mera för att få i sig samma mängd näringsämnen från en konventionell gröda som från en ekologisk. Halterna av socker och i viss mån fett är oftast högre i ekologiska grödor [12]. Det är dock framför allt innehållet av kväveföreningar som skiljer mellan odlingsformerna. Konventionellt odlade växter innehåller mera enkla kväveföreningar och mindre högvärdiga proteiner än motsvarande biodynamiskt odlade [13, 14]. Även halterna av antioxidanter [15, 16], vitaminer [16-18] och mineraler [19-21] är vanligen lägre i konventionella produkter

En plantas växtsätt påverkas av hur vi odlar den. När potatis växer bildar den huvudstjälkar och sidostjälkar. Konventionellt odlad potatis ser mera ut som plantan i bild c medan biodynamiskt odlad potatis mera ser ut som bild a [22]. Jämfört med plan-



Figur 1. Olika typer av potatisstånd



Figur 2. Kinakål efter 11 dygns hållbarhetstest [40]

ta a har planta c större svampangrepp [3], sämre lagringsegenskaper [23] samt sämre smak [13, 14, 24] hos potatisen.

Biodynamisk odling bygger på mångfald. Flera olika växter följer på varandra i en växtföljd Du odlar många olika grödor på en gång samt tillåter en mindre mängd "ogräs". Du försöker forma din odling så att den blir till en levande, självständig enhet. Mångfalden skapas genom att du åstadkommer såväl näringsrika som näringsfattiga platser i din trädgård. Den näringsrika jorden förmår nära de krävande grönsakerna. I den näringsfattiga jorden finns förutsättning för en stor mångfald av örter och pionjärväxter. Till dessa dras även många fjärilar och andra insekter. Det är därför inte konstigt att det också är större en mångfald fåglar i ekologiskt odlade områden [25]. En praktisk fördel med en större

biodynamiska odlingar skulle utsläppen av kväve från jordbruket minska med 75% [26]. Vad du lägger i matkassen påverkar Östersjöns hälsa!

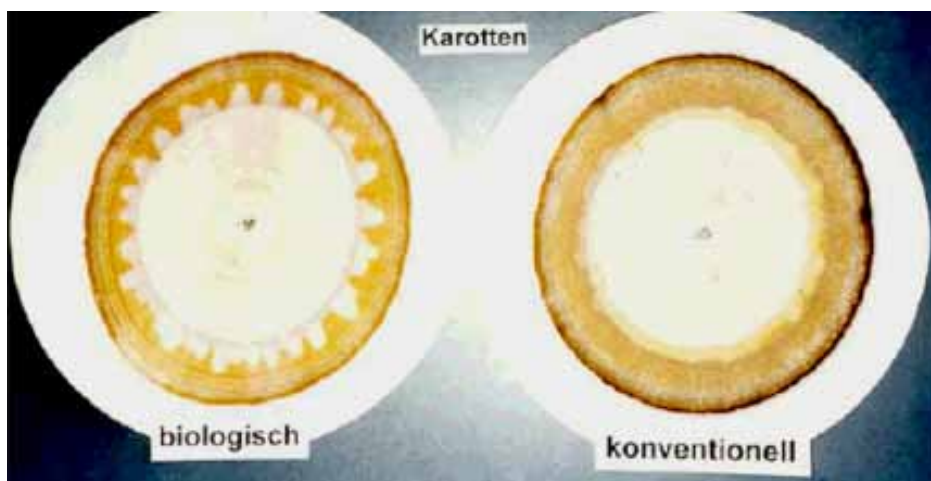
### VAD FÅR DU?

Vi vill handla det vi tycker om. Det kan finnas många anledningar till att vi tycker om något. När man låtit expertpaneler jämföra smaken av biodynamiska respektive konventionella livsmedel har de kunnat märka skillnad [3, 13, 14, 27, 28]. Däremot har de inte kunnat enas om vilken smak de tycker bäst om. Det tycks vara lättare för djur att veta vad de vill ha. Djur fick möjlighet att fritt välja vilken sorts foder de ville ha. De valde till övervägande del ekologiskt odlad foder [29-32]. Vi vill också handla sådant som har en bra hållbarhet. En rad undersökningar har visat att ekologiska livsmedel har bättre hållbarhet [14, 33-39].

De livsmedel vi ägnar mest tid åt att välja är sådana med mycket karaktär. Vin och ost till exempel. Två ostar kan komma från två närbelägna gårdar. Ändå har de ofta helt olika smakaraktär. Såväl vin- som ostproducenter är förtjusta i den biodynamiska odlingen eftersom de menar att den hjälper dem att skapa de ostar de vill ha. Skillnaden i

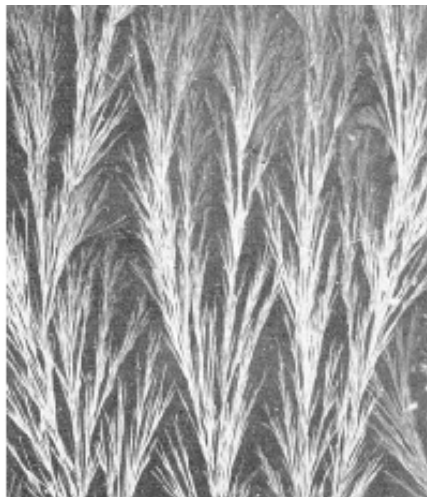
Rundkromatogram av ekologisk morotssaft

Rundkromatogram av konventionellmorotssaft

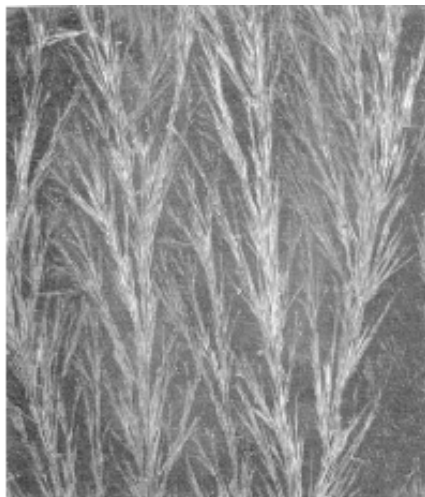


Figur 3. Rundkromatogram från ekologiskt respektive konventionellt odlad morotssaft [40]

Ekologiskt odlad



Konventionellt odlad



Figur 4. Kopparkristallisation av potatis [3]

karaktär skall upplevas "live". Men det har också skapats metoder för att visa på skillnaden. En sådan är de så kallade rundkromatogrammen. Här används filterpapper som först fuktats i en lösning med olika metallsalter. Sedan sätter man till lite växtsaft i mitten på papperet. Efter en stund framkallar man det hela på samma sätt som ett pappersfotografi. Grödor med mera karaktär ger upphov till en mera dynamisk bild.

## HUR MÅR DU?

Det har gjorts ganska få undersökningar av hur människor mår när de äter biodynamiskt. En rad djurförsök har däremot visat att djur mår bättre av biodynamiskt/ekologiskt foder [31, 41-44].

### Blir du mätt?

I en näringsstudie i ett kloster kunde det fastställas att nunnorna kände ett större välbefinnande under den period de fick biodynamisk mat. Systemerna upplevde under denna period en större mättnadskänsla, uppvisade lägre blodtryck samt hade ett lägre antal T-celler i blodet [45].

### Är du i form?

Överkänslighet och allergier får allvarligare uttryck när vi är stressade eller ur form. Det har visats att barn från familjer med en antroposofisk livsstil, där det är vanligare med biodynamiska livsmedel, lider mindre av allergier [46].

De biodynamiska livsmedlen bröts inte ned så lätt. De kunde upprätthålla sin form även under stress. Kan det vara så att denna förmåga på något sätt förs över till konsumenterna av dessa livsmedel? Mer eller mindre medvetet väljer vi de livsmedel som

ser fräschast och mest ut som sig själva när vi går och handlar. Vi tar den morot som verkar vara mest i form. Men det

är lätt att lura oss konsumenter med olika former av kosmetika. För att visa olika livsmedels formskapande förmåga har metoden med kopparkristallisation utvecklats. Metoden på att vissa salter bildar kristallnålar när de kristalliserar. Blandar man vatten, salt och en växtsaft och låter vattnet långsamt dunsta bort bildar saltnålarna ett mönster, en form. Denna form ser olika beroende på vilken växtsaft man haft i blandningen. Med denna metod har man i blindtest kunnat skilja mellan prover från biodynamisk, ekologisk och konventionell odling. De biodynamiska proverna var de som var bäst i form [29].

### Är du på gång?

Har biodynamiska livsmedel alla de positiva egenskaper som beskrivs här? Hur kommer det sig då att det inte finns flera biodynamiska odlingar? Ett svar är att de stora grossisterna inte uppmuntrar till en mångsidig odling. De vill i stället ha stora ensidiga odlingar från vilka de kan hämta stora partier av enstaka grödor. Det gäller även om det rör sig om ekologiskt odlad. Skall vi få flera biodynamiska odlare måste allt flera förstå att odling måste ske på naturens villkor inte på marknadens.

Det går inte att äta sig till himmelriket. Däremot går det att lära sig att känna igen vilken sorts mat jag mår bra av. Vilka livsmedel jag behöver för att klara de uppgifter jag ställs inför. Kanske är biodynamiska livsmedel då något för dig?

*Lars Kjellenberg*

Texten är skriven i samband med Trädgårdsmässan i Älvsjö 2008. Den följer i stora drag uppläggningsen i Biodynamiska Föreningens monter. För att spara utrymme har vi utlämnat listan med källhänvisningar. De finns i stället på Biodynamiska föreningens hemsida; [www.biodynamiskt.se](http://www.biodynamiskt.se).

# Två expanderande företag

I Järna inom den Antroposofiska rörelsen finns två mycket framgångsrika expanderande företag. Det ena är Saltå Kvarn AB och det andra är Stiftelsen Biodynamiska Produkter. Båda är i livsmedelsbranschen och verkar intensivt för att den biodynamiskt odlade maten ska nå så många konsumenter som möjligt.

Kvalité, miljötänkande och biodynamisk mat, är ledord för dem. Utveckling av marknaden, utökat sortiment och närmare kunden, är också gemensamma strategier. Vi ska beskriva båda företagen, efter samtal med några nyckelpersoner.

## Saltå Kvarn AB

Jag har träffat Saltås marknadschef Jan Gustafsson, som entusiastiskt och med inlevelse beskriver bolagets smått unika utveckling de senaste åren.

Saltå Kvarn AB, som fram till 1997 var en stiftelse, men nu är ett aktiebolag. Expansionen har verkligen gått fort. Saltå har länge köpt in och vidarefördlat både ekologisk och biodynamisk säd. 2002 var andelen biodynamisk säd från Sverige 400 ton, men kommer under 2008 att öka till 4 200 ton biodynamisk svensk spannmål, enligt planerna. Nya gårdar har lagt om från ekologiskt till biodynamiskt, men fortfarande är efterfrågan större än tillgången. Saltå Kvarn vill ha fler odlare!

Omsättningen har det senaste året ökat med 35% totalt, bara själva kvarndelen, rensning, malning och förädling av olika produkter har ökat med 50%. Totalt passerade bolaget 100 miljoner kr i omsättning



2007, ett år tidigare än beräknat. En liten verksamhet i jämförelse med de riktigt stora bolagen, men inom det biodynamiska arbetet är de mycket stora.

### OLIKA PRODUKTSEGMENT

Företaget har olika produktområden som alla utvecklas för varje dag. Deras prisbelönta design av förpackningarna, lyser i många affärer. Som tidigare nämnts är kvarnprodukterna (mjöler, gryn, müsli, flingor, mm), bageriet med vedeldade ugnar, ekologiska och biodynamiska importprodukter, biodynamiskt vin samt det senaste marknadssegmentet – kött.

Vi ska beskriva verksamheterna lite mer ingående. Kvarnen är basen, en 26 meter hög gul byggnad alldeles bredvid motorvägen i Järna, söder om Södertälje. Här kommer spannmål in från hela Sverige, torkas, rensas och males på olika sätt. Hela anläggningen värms upp med en panna som eldas med

havreskal. Det är en restprodukt när man gör havregryn. Byggnaden innehåller även en packningsanläggning.

En stor del av mjölet går vidare till bageriet som ligger 25 meter från det stora lagret. Här bakas 20 000 limpor i veckan. ”Det är maximal produktion för den här anläggningen”, säger Jan. ”All deg handknådas någon gång under bakningsprocessen. Ugnarna eldas med lövved. Idag levererar vi bröd över hela Sverige, främst genom COOP, men nu ska vi sluta med det och koncentrera oss på Stor-Stockholm. Allt ska gå till närområdet, vi ska inte köra runt med en massa lastbilar med bröd. Det ska bakas lokalt, då kan vi minska utsläppen.”

”Efterfrågan är så stor så vi bygger ett nytt bageri i Bromma redan nu. Det kommer att ligga vid Kristoffersskolan, ovanför Brommaplan och kunna producera 30 000 limpor/bröd i veckan.”

”Allt bara för Stor-Stockholm. Bageriet ska vara klart hösten 2008.”

## Ekologisk och biodynamisk import

Det är väl inte bra att importera en massa produkter? ”Så länge konsumenterna vill ha fikon, nötter, russin och olika slags bönor, måste vi importera”, menar Jan. ”Det går inte så bra att odla mycket av det som vi vill äta, som just fikon och russin, i Sverige. De kräver ett varmare klimat för att bli bra.”

”Saltå Kvarn kommer att lansera fyra nya juicer vecka 19. Det är äpple, blodapelsin, tropisk och druvjuice. De nya etiketterna finns på bild här bredvid. Idag finns redan fem olika juicer i sortimentet.”

Varför håller Saltå på med vin?

”Just den biodynamiska odlingsmetoden, kan skapa förutsättningar för vinplantan att utveckla den bästa råvaran för vintillverkning. Många av de bästa vinerna i världen är just biodynamiskt odlade. De biodynamiska preparaten har mycket stark och positiv effekt på vinstockarna. Man slipper alla konstiga kemikalier och smaken blir bättre. Vi har ett rött biodynamiskt vin som man kan beställa på systembolaget under eget varumärke, Saltå Kvarn, och nu kommer ett Reisling (vitt vin) från Frankrike inom kort. Den 1 augusti i år lanserar vi ett Bordeaux vin, allt på systembolaget.”

## Kött

”Nästa produkt som vi håller på att lansera och som kommer ut i butikerna redan i höst, är nöt-kött.”

Ja, men nötkött, är det bra för klimatet? Jan svarar med ett leende på läpparna, frågan är ju brinnande aktuell.

”Ja vårt kött är det. I den biodynamiska odlingen använder vi kretsloppet på gården. Vi tar ju vara på mycket mer av det som gården kan producera själv i form av foder, än de konventionella gårdarna. Med vallfodret som innehåller mycket klöver, fixeras kvävet naturligt och mycket kol binds i jorden. Det glöms ofta bort i debatten i media i allmänhet.”

”Våra gårdar använder inte importerade produktionsmedel som kraftfoder från Brasilien, konstgödsel från Afrika och Norge eller kemikalier från USA och EU. Det ska också räknas in och då blir vårt kött bättre ur klimatsynpunkt.”

”Våra odlare behöver också kunna sälja alla sina produkter som gården producerar, som biodynamiska produkter. Eftersom idisslande nötdjur är en del av kretsloppet, produceras en del kött som en del av odlingsystemet. För att få vara biodynamiker, måste man ha någon slags djurhållning på gården eller samarbeta med en annan ekologisk/biodynamisk djurgård, annars fungerar inte kretsloppet.”

”Vi räknar med att starta med 500 storboskap per år, under en inledningsfas. Även här kommer vi att fokusera på Stor-Stockholm som närmarknad. Inga långa transporter.”

Ja, men ni måste väl köra produkterna till affärerna?

”Javisst, alla våra nya bilar är miljöbilar. Vi håller på att byta hela bilparken till miljöbilar. Miljötankandet är mycket viktigt för oss, inte bara tankandet utan också att göra det i hela företaget.”

”Vi var först i Sverige med klimatkompensering av import. Våra produkter som vi köper från Turkiet och Sicilien, klimatkompenseras genom att vi planterar träd i Afrika som motsvarar vad våra transporter orsakar som utsläpp för dessa produkter.”

Men med den här ökningstakten räcker väl inte den biodynamiska produktionen så länge?

”Nej, vi måste ha många fler odlare och det ganska omgående. Det tar ju några år innan en gård blir godkänd som biodynamisk, även om den odlats ekologiskt i många år. Vi tror att fler odlare kommer att ansluta sig till den biodynamiska odlingen, när man vet att man kan sälja allt vad gården producerar till oss eller om det är grönsaker till Biodynamiska Produkter.”

”Vi har ju flera nya planer i skrivbordet som vi jobbar på för framtiden.”



”Alla odlare som vill leverera till oss skriver kontrakt på det som de kan producera. Vi erbjuder kurser tillsammans med er i Biodynamiska föreningen. Vi har tillsammans jobbat upp preparattjänsten också så att de nya och gamla odlarna kan få hjälp med preparaten. Det är mycket viktigt och underlättar omläggningen till biodynamisk odling.”

Har du en slutkommentar?

”Ja, som vi ser det kommer den här trenden att köpa mer biodynamiskt att hålla i sig, det bara ökar. Människor blir alltmer miljömedvetna och vill ha mat med kvalitet, smak och den bästa näringen naturligt.”

”Importen kommer att öka, vi har ju ett underskott av ekologiskt och biodynamiskt i Sverige och nötterna växer bättre i Turkiet.”

”Om två år kommer vi att ha byggt ett nytt lager här bredvid som blir tre gånger så stort som det vi har nu. Vi är väldigt optimistiska inför framtiden!”

## Stiftelsen Biodynamiska Produkter

Ett snabbt växande företag med unik affärsidé.

Jag träffade flera medarbetare i det stora lagret i Järna och letade mig upp till kontoret till John Gerhards skrivbord. John har varit med som projektutvecklare och styrelse ledamot i Stiftelsen sedan 1989. Han har bl a jobbat mycket med företagets internationella relationer och projekt, såsom import av kaffe och bananer direkt från små bönder i Dominikanska Republiken och samarbete med andra biodynamiska företag i Europa. John talar många språk, vilket är nödvändigt. Medan vi samtalar ringer någon från

Dominikanska Republiken och John växlar direkt till en mycket snabb spanska. Redan anar man att det pågår mycket mera på det här företaget än de flesta vet om.

Vi ska försöka ge en bild av företaget i en den här artikeln.

### SPECIELL FÖRETAGSFORM

Företaget heter ju Stiftelsen Biodynamiska Produkter och det är en affärsdrivande stiftelse. Ingen privat person kan därmed göra egna vinster eller spekulera i företaget. Stiftelseformen är relaterad till antroposofiska verksamheter, med fokus på att utveckla och stödja den biodynamiska impulsen på olika sätt. Det garanterar också långsiktighet. Stiftelsens angelägenheter förvaltas av en styrelse. VD är Tobias Zeiher, som faktiskt varit med i företaget sedan dess början.

Vi väljer att kalla stiftelsen i artikeln för BP, som är lite kortare. Den bildades 1974 och hade då fackhandeln (Hälsokostaffärer). ”Vår kundkrets har utvecklats och breddats avsevärt sedan dess”, säger John. ”Nu har vi restauranger, dagligvaruhandel, hälsokostaffärer, Waldorfskolor och dagis, direkt till kund genom ”Ekolådan”. De gamla ”matfronterna” runt om i landet, inköpsföreningar med konsumenter finns fortfarande kvar och är ett intressant kundsegment.”

Företaget BP är unikt på flera olika sätt. ”Vi vill helst stå så nära både odlare och konsumenterna som möjligt. Detta innebär ibland att själva kunna stå för hela kedjan från odlare till kund vilket vi redan idag gör för en hel rad produkter. Detta gäller exempelvis för produkter importerade från länder som Dominikanska Republiken och Peru mm. Dessa kommer via båt och oftast via Holland. Där har BP ett kontor som ser till att varorna skickas vidare till Sverige och till de andra grossiter i Tyskland, Holland, Frankrike mm. med vilka vi samarbeta. Men det gäller också i allra högsta grad för Sverige där vi samarbeta med en lång rad odlare i hela landet.”

John är mycket bekymrad för den ganska stora nedgången av ekologisk och biodynamisk grönsaksproduktion i Sverige. ”Nu när efterfrågan ökar för varje dag, ökar inte odlingarnas produktion i motsvarande grad”, säger han. ”Vi behöver många fler odlare av allting och det behöver gå ganska snabbt. Vi behöver stödja odlarna mycket mer för att produktionen ska kunna öka.” (Detsamma gäller ju för Saltå Kvarn, se den andra artikeln)

I vissa fall har BP även själva behövt gå in och övertar ansvar för att befintliga odlingar inte skulle läggas ned. Detta gäller exempelvis Nibble Trädgård i Järna som numera drivs som helägd dotterbolag och fruktodlingen Ekofrukt i Hallstahammar.

BP är alltså både grossist, i vanlig mening, producent, importör och exportör samt driver direktförsäljning till enskilda konsumenter och konsumentföreningar. "Totalt har vi över 1000 artikel i sortimentet. De flesta produkterna har leverantörernas eget varumärke, men vi har också ett eget varumärke, "Fyra Årstider". Det är nog främst kaffe och juicer som folk känner till men vi arbetar nu aktivt med att bredda sortimentet ytterligare." ([www.fyraarstider.se](http://www.fyraarstider.se))

John lyser upp! "Man kan säga att vi själva hämtar produkter hos småodlarna i Dominikanska Republiken och kör dem hem till människorna i Bromma eller Ödeshög."



## EKOFRUKT-PROJEKTET

Hur kan man komma på idén att köpa en fruktodling i Hallstahammar?

John små ler lite, det är en lång historia! "Vi kan sammanfatta projektet så här. Odlingen var etablerad sedan mitten 1990-talet, med härdiga sorter som kom främst från gamla öststaterna. Odlingen omfattar idag ca 10 000 fruktträd, både plommon och äpplen. Paret Erlandsson som gjort ett enormt jobb med att etablera denna unika odling var tvungna att sluta med verksamheten och risken var stor att den skulle läggas ned och träden försvinner. Det gick inte att tänker sig att vi inte skulle kunna förse våra kunder med svenska ekologisk frukt under säsong så vi kom överens om att köpa odlingen. Med den primära finansieringen fick vi hjälp genom lån från Biodynamiska föreningen, så att affären kunde avslutas i tid. Men vi har ett arbete som pågår med att skaffa riskkapital till inköpet, genom att enskilda personer eller företag kan "låna in" kapital på ett särskilt "Ekofruktkonto". Det innebär att man genom att skriva på en förbindelse och skickar peng-

arna till Ekobanken i Järna kan bidra till finansiering av köpet av fastigheten och inventerier. Man tecknar sig för minst 2 000 kr men gärna en större summa."

Vad får man för det då?

"Man får ingen ränta, men man får glädjen att stödja ett utvecklingsprojekt av biodynamisk fruktodling i Sverige. Man äger inte en del av odlingen,

utan lånar bara ut pengarna. Vidare får man information, inbjudningar till resor, avsmakningar, möjligheter att delta i kurser och en del av skörden."

Hur mycket då?

"Ja, vi har bara sagt att man får del av skörden. Vi vet ju inte hur stor den blir, år från år. Men något blir det varje år. I fjol tog våra äpplen som vi sålde från den odlingen slut redan i november 2007. Viss del av skörden blev till äppeljuice som vi nu säljer i flaskor. Vi har också tankar om att lägga om odlingen från ekologiskt till biodynamiskt!"

"Projektet syftar till att skapa närhet och medvetande hos konsumenterna samtidigt som man arbetar med riskkapitalförsörjning. Det är en modell som fått stort genomslag ibland annat USA och heter CSA (Community Supported Agriculture). I USA har det utvecklats så långt att konsument-sammanslutningar också äger hela odlingar eller jordbruk. Producenterna slipper därmed den tunga kapitalskulden och konsumenterna får bra mat. Det är ett jättespännande projekt som vi hoppas att få ut mycket av."

John försätter: "Vi jobbar intensivt för att få bort anonymiteten hos odlaren, man ska kunna veta var produkterna kommer ifrån. Dels anstränger sig odlaren att höja kvalitén för att få sälja mer och dels känner kunden större delaktighet. Genom Ekolådan sprider vi mycket information direkt till konsument."

Ekolådan-det finns ju många som sysslar med det nu?

"Ekolådan har blivit en succé för oss. Idag skickar vi 4 000 ekolådor i veckan i Stor-Stockholm och

från Linköping. Det senaste tillskottet är ”Ekolådan på jobbet” – det är fruktkorgar med ekologiska och biodynamiska frukter.”

”I Linköping vill vi snart sätta igång ett projekt för att kunna distribuera produkterna under säsong från de lokala odlarna i Ekolådorna i Östergötland, så långt det räcker. Men det är samma sak här, att efterfrågan är större än tillgången. Det finns gått om volymer för fler odlare att börja odla biodynamiska grönsaker.”

”Vi ser att många människor som handlar Ekolådan ändrar sina vanor och köpbeteenden. De planera mera och shoppa mindre. Detta kan vara ett av våra bidrag till klimatdebatten. Det är lite tvärsen mot de senaste årens utveckling av stora köpcentra, där alla konsumenter ska köra bil till centrat eller släpa hem maten på en buss.”

Om man prenumererar på Ekolådan ([www.ekoladan.se](http://www.ekoladan.se)) får man också inbjudningar till en mängd aktiviteter. Matmöten, föredrag, utflykter, resor, kockmöten med proffskockar, recept och mycket mer.

Hur stora är ni egentligen?

”Vi har ju expanderat ganska mycket de senaste åren. Jag räknade efter på lönelistan för någon vecka sedan och fann till min förvåning att vi hade 71 personer på den. Alla jobbar ju inte heltid, men det är många. Vi omsatte under 2007 ca 110 miljoner kr.”

Har du någon slutkommentar?

”Vi behöver fler svenska odlare, förädlare och intressanta produkter så fort som möjligt. Det är också så roligt att jobba med den här verksamheten, man möter så mycket positivitet och nöjda kunder.”

”Vi behöver mycket samarbete och ökad kontakt mellan konsument och odlare, som ökar förståelse för värdet i den biodynamiska/ekologiska odlingen och i våra biodynamiska livsmedel. Det är en förutsättning för att vi långsiktigt ska kunna förbättra miljön, få fram hälsosamma livskraftiga livsmedel och förbättra livsvillkoren för världens odlare.”

*Lasse Hellander*





# Trädgårdsexperten

Daniel Hörberg

## ROTHALSSJUKA PENSÉER

*Hej, Jag planterar penséer och efter någon månad efter utplantering kan man dra upp penséerna. De släpper precis ovanför jordytan. Det har varit så i flera år. Vad kan jag göra? Kan jag sätta något annat, i så fall vad. Det ska tåla lite frost.*

Du har antagligen drabbats av en jordbunden svamp, *Physarium*, som bryter ned växten. Byt ut det översta jordlagret till en kompostrik jord innehållandes biobalans. Biobalans motverkar dessa svampar och finns i vissa jordleverantörers blom- och planteringsjordar, se innehållsdeklarationen på påsen. Vill du ha annan blomsterfärging finns det många vackra vårlökar som sätts på hösten eller som kan köpas färdiguppdrivna i trädgårdsbutiker och matbutiker.

## DRÄNERA GRÄSMATTAN?

*Vi bor i ett radhusområde med gemensam gräsmatta. Den är nästan alltid våt fast marken sluttar lite, och nu är det extremt efter allt regnande och den blir tillslut bara lervälling. Är det dränera vi skall göra och hur gör man då?*

Det låter som om dränering är en bra åtgärd. Vatten som inte har någonstans att ta vägen tränger undan syret i jorden vilket hämmar växtkraften i gräset och intilliggande rabatter. Att leda bort det med täckdikning är den bästa varianten och efter det att skadan efter grävningen är reparerad syns den inte något spår av dräneringen, bara att tomten är torrare. Kolla lutning, hur tätt rören bör ligga och var det går att ansluta dräneringen till befintlig dagvattenbrunn eller dike. Om du vill ha hjälp med arbetet bör du anlita en trädgårdsanläggningsfirma eller en gräv och schaktfirma.

## KOMPOST

*Jag har en ny plastvarmkompost, där tänker jag lägga matavfall. Är det lämpligt att lägga i gräsklipp och fallfrukt och i så fall hur mycket? Flugor och lukt, hur blir man av med det. Det talas om täckmaterial men vad heter det och var köper man det?*

Det viktiga vid kompostering är att blandningen blir lika noga avvägd som vid ett brödbak. En deg med för mycket vätska blir inte bra liksom en med för mycket mjöl. Att blanda i matrester och fallfrukt gör den blöt. Då är det bra att ha i torrare material som gräs eller tunnare kvistar som luftar upp det hela. Gräsklipp har den nackdelen att det "bränner" om för mycket ligger i en klump. Försök att blanda upp de torra och de blöta ingredienserna så blir omsättningen optimal.

Täckningsmaterial kan vara gräs, halm, spån, tidningar eller något annat torrt material som bildar ett lock så flugorna inte kan lägga sina ägg.

## UNDVIKA SNIGLAR

*Jag bor i ett område utan mördarsniglar, och jag undrar hur jag kan minimera riskerna för att de dyker upp. Huset är nybyggt och en hel trädgård ska anläggas, allt kan jag inte så själv från frö. Finns det några plantskolor i Sverige som inte har sniglar eller deras ägg i sina plantor?*

Ingen plantskola kan vara 100% säker på att de inte har ägg i sina produkter. Som konsument kan man välja plantor från lokala odlare som kan sitt närområde och som vet om det finns mördarsniglar i bygden eller inte. Undvik att köpa krukade växter från utlandet, speciellt från Holland och Danmark som har mycket gynnsamt snigelklimat. Vid köp av större växter väljer du barrotade plantor. Är du osäker efter det att du köpt växten kan du spola av rötterna innan plantering för att gardera dig lite extra.

## ELDNING I TRÄDGÅRD AV TRÄDGÅRDSAVFALL

*När får man elda i sin trädgård?*

Du får elda fram till sista april om inte väderleken har varit extra torr. Se till att hålla dig väl med grannar och informera om att du ska elda, kanske vinden ligger på mot någons hus där tvätten just hängt ut. Annars kan det bli "social eldsvåda" i grannsämjan. Passa annars på när det ryker i de andra trädgårdarna! Vid större brasor skall räddningstjänsten alltid kontaktas.

# Folkrörelse för rätten till fritt utsäde!

Vi jobbar just på många fronter i den Biodynamiska föreningen. Dels har vi som huvuduppgift att ”befrämja, utveckla och informera om biodynamisk odling och näringskvalité”, enligt stadgarna. Dels har vi omvärldsbevakning så att verkligheten i vårt samhälle utvecklas så att vi kan och får göra det stadgarna säger.

Det sista kan ju låta som att man ser spöken och hot i onödan, men det är tyvärr faktiskt en realitet idag. Omvärldsbevakningen ger vid handen att starka rörelser är mycket aktiva för att hindra en utveckling av den ekologiska och den biodynamiska rörelsen. Företag vill ta makten och kontrollen över både maten och dricksvattnet.

”Manifesto of the future of seed”.- Rätten till fritt utsäde!

-är en kampanj som vi drar igång tillsammans med föreningen Allkorn, för att skydda rättigheterna till att fritt få handla med utsäde. Ursprungstexten är ”Manifest of the future of seed” –formulerat av en internationell kommitté, under ledning av Vandana Shiva, Indien.

Vi har valt att sammanfatta innehållet i följande punkter:

- Frihet att spara utsäde
- Frihet att förädla nya sorter
- Frihet från privatisering och biopiracy (stöld av växter)
- Frihet att byta och handla med utsäde
- Frihet från GMO

Vi menar då det utsäde som passar de ekologiska och biodynamiska odlingsmetoderna bäst. Dessa sorter som ger den högsta näringskvalitén för människans näringsintag. Det finns hundratals sorter som vi behöver behålla i en fri sektor, så att de kan odlas över hela Sverige/Skandinavien.

De gamla sorterna som finns i den skandinaviska genbanken, måste odlas upp och prövas på olika platser i Sverige/Skandinavien. Vi måste kunna testa dessa för att utvärdera näringsinnehållet och klimatanpassningen för olika förhållanden. Det kan vi vis-

serligen göra idag, men vi kan inte sälja utsädet till andra odlare. För att få sälja utsäde måste sorterna finnas på de sortlistor som görs inom EU och inte vara märkta och patenterade av enskilda företag. Vi vill att fler sorter ska finnas på dessa sortlistor, om sortlistorna över huvudtaget ska finnas kvar. Egentligen behövs inga sortlistor alls. Starka ekonomiska företagskrafter vill minska antalet sorter på dessa sortlistor idag, för att göra det svårare att utveckla kvalitativa livsmedel utanför deras kontroll.

Samma företag, det största heter Monsanto, driver sin företagsidé om att registrera så många sorter som möjligt för att äga rätten till utsädet. Samtidigt vill man öppna upp sortlistorna och göra det tillåtet att sälja utsäde och odla deras egna patenterade och ”märkta” sorter. Det är de genetiskt förändrade sorterna, GMO (genetiskt modifierade organismer) som de har patent på.

Dessa GMO-sorter har skapats för att ”tåla” deras egna gifter, som då bonden också måste köpa för att kunna odla GMO-sorterna. När man odlar GM-grödor, ökar användningen av växtgifter avsevärt. Monsanto har idag ”märkt” över 11 500 sorter runt om i världen. De anser att det är ”deras” sorter efter registreringen. Om de lyckas märka ett stort antal av de gamla sorterna från genbanken, kontrollerar de i princip utsädet i Sverige.

För att förstärka kontrollen och de ekonomiska sanktionsmöjligheterna mot odlarna, bedriver de en intensiv lobbyverksamhet inom EU, statliga verk, Riksdag och Regering i Sverige och organisationer/företag som vill sälja deras produkter och tjäna pengar kortsiktigt. Det gör att politiker på flera nivåer dras in i denna verksamhet, för att underlätta beslutsprocesserna. Man åberopar marknadskrafterna och påstår att marknaden vill ha dessa sorter. Det sista är att betrakta som en konstruerad lögn. Konsumenterna, som är den absolut största delen av marknaden, har ingen aning om denna verksamhet. Konsumenterna har aldrig frågat efter GMO-mat. De medvetna och pålästa organisationer och

personer som är aktiva inom livsmedelsmarknaden, är tvärtom motståndare mot GMO.

## HÄLSORISKER

Det finns stora hälsorisker med GMO som inte är utredda offentligt. Monsanto hemligstämplar sina försök och förklarar att det är ofarligt att äta. Sanningen är tvärtemot att de är hälsofarliga för både människor och djur.

Parallelltester visar på mycket allvarliga bieffekter, som skapar förhöjda blodfetthalter, njur- och leverskador på råttor, redan vid mycket korta försöksserier. Detta förnekar Monsanto och åberopar företagshemligheters princip, så att de slipper offentliggöra rapporterna. Det material som kommer fram från dessa företag är dessutom förfalskade.

Samtidigt med denna process försöker man ändra lagstiftningen i de länder som tillåter odling av GM-grödor (Genmodifierade grödor) så att bönderna förklaras skyldiga om en GM-gröda hittas på deras marker. Bonden ska sedan bevisa att han är oskyldig till odlingen. Det kallas omvänd bevisföring, vilket är helt motsatt den svenska lagstiftningen. Enligt den svenska grundlagen är man oskyldig tills man bevisats skyldig.

De här lagförändringarna har genomförts i en rad länder. Rader av rättsliga processer pågår, där Monsanto hävdar att odlaren är skyldig och ska bestraffas med böter för att han odlat deras märkta och registrerade sorter utan att betala licensavgiften. Dessutom har Monsanto då rätten till hela skörden om deras sorter finns på odlarens marker. Oavsett om de kommit dit av misstag eller spridits med vinden, över pollinering. De anser sig ha rätten att provspruta fälten med ogräsmedlet Roundup, som deras sorter manipulerats att tåla. Om odlaren inte har deras sorter i sitt fält dör den gröda som odlaren sått. Men Monsanto tar inget ansvar för följderna av besprutningen. Odlaren får ingen ersättning.

Vi måste alltså med alla medel försöka förhindra denna utveckling i Sverige. Vi behöver verkligen engagera oss i de föreningar och organisationer som inte vill denna utveckling och skapa en stark motståndsrörelse omgående. Vi behöver bearbeta den politiska sfären i samhället så att dessa lagändringar inte kan genomföras här.

De GM-grödor som finns är på olika sätt resistent mot kemikalier av olika slag, beroende på vilket kemiföretag som äger sorterna. Den sittande regeringen har starkt bidragit till att vi nu får odla GMO-potatis i Sverige. Försöksodlingar har pågått

under flera år i Sverige, både inom Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) och genom Hushållningssällskapens försöksgårdar. De sistnämnda får betalt för att sköta försöksodlingarna. Vem betalar? Hur kan det tillåtas när man inte vet spridningsriskerna av resistensfaktorerna?

Vad vi vet idag är att just dessa resistensfaktorer "hoppas över" till andra växter och till insekter. Då förlorar man direkt kontrollen över livet och den biologiska mångfalden hotas på ett sätt som är irreparabelt, dvs går inte att återställa till utgångsläget före GMO.

Skadorna kommer att bli mycket omfattande.

De ekologiska och biodynamiska odlingsmetoderna är just fundamentalt beroende av den biologiska mångfalden. Vi behöver insekter av olika slag, vi eftersträvar balans i naturen och den balansen sätts ur spel med GMO och kemikalerna.

Underlaget till projektet "Manifesto of the future of seed" som just är ett manifest fastslaget av en internationell kommitté som letts av Vandana Shiva från Indien. I Indien har över 150 000 odlare begått självmord pga av GMO. Man kan inte ändra i manifestet men man kan ansluta sin organisation eller sitt företag bakom manifestet.

Under våren och sommaren kommer vi att driva denna kampanj för att samla så många organisationer som möjligt bakom manifestet. I höst kommer ytterligare aktiviteter att pågå för att förstärka effekterna och vår egen lobbyverksamhet för att sprida kunskap om GMO och påverka politikerna att arbeta emot hotet från GMO och GM-grödor.

Svenska Biodynamiska föreningen och föreningen Allkorn tar initiativet till kampanjen nu i vår. I vår monter på mässan finns manifestet översatt till svenska. Du kan hämta ett exemplar där om du vill engagera dig i arbetet med att skapa en opinion mot GMO.

Våra organisationer ingår i många nätverk och samarbetsgrupper som också kommer att aktiveras i frågan. Det är inte bra att vara ensam, men tillsammans kan vi bilda en kraftfull motståndfront.

Om du vill ha kontakt med oss i denna fråga, så finns kontaktuppgifterna i den här tidningen. Det är hög tid att aktivera sig innan vi blir blockerade av förändrade lagar i Sverige.

*Lasse Hellander*

## B POSTTIDNING

### Avsändare:

Biodynamiska Föreningen

Vintervägen 35

169 54 SOLNA

# Biodynamiska Föreningen

Den biodynamiska odlingsmetoden grundades 1924 av antroposofins upphovsman Rudolf Steiner. Syftet var att utveckla odlingsmetoder som skulle ge människan bättre näring. Odlingen är anpassad efter naturens processer och vill nyttja de krafter som vi ständigt omges av i vårt liv på jorden. Föredragen är samlade i boken "En lantbrukskurs".

Metoden kom till Sverige 1935, till Mikaelgården i Järna. Redan 1944 bildades den Biodynamiska föreningen. 1949 ville man arbeta djupare med forskning, då bildades Nordisk forskningsring för biodynamisk odling.

Föreningen har som sin huvudsakliga uppgift att befrämja, utveckla och informera om den biologisk-dynamiska (biodynamiska) odlingen och näringskvalité med utgångspunkt från Rudolf Steiners "En lantbrukskurs".

Vi har hela Sverige som arbetsområde. Vi har för närvarande två kontor, ett i Solna och ett på Skillebyholm i Järna.

En preparattjänst är inrättad som tillverkar de biodynamiska preparaten och serverar odlare med behandling av fältpreparaten.

Föreningen är medlem i Sveriges Konsumenter, en paraplyorganisation för konsumentorganisationer. De flesta av våra medlemmar är konsumenter och många odlar även själva i olika omfattning.

Vi förmedlar kunskap från forskning om näringskvalité och hälsa. Vi deltar i flera referensgrupper till statliga myndigheter. Vi arbetar aktivt med lobbying.

Vi anordnar kurser och utbildningar för både odlare och konsumenter, arrangerar fältvandringar och deltar i mässor och utställningar.

Inför det här året kommer vi att ge ut vår medlemstidning med 8 nummer. Vi har en ny hemsida och vi lägger till det nya med E-brev där du kan få aktuell information om våra aktiviteter och biodynamisk odling. Vi hoppas nå många nya intresserade, i synnerhet ungdomar, med detta.

Du kan också bli medlem i Biodynamiska Föreningen. Medlemsavgift inkl medlemstidning är 400 kr. Alla medlemmar får en SÅkalender i medlemsavgiften! Om du vill köpa fler så får du dem för 90 kr + porto 15 kr! Övriga, icke medlemmar, får köpa för 125 kr + porto 15 kr. Familjemedlemmar betalar 100 kr och för studerande är medlemsavgiften 250 kr.

Betalningen sker på PlusGiro 19 62 95-0.

Välkommen som medlem, vi hoppas du ska bli nöjd!

Du kan ta kontakt med oss genom telefon eller vår ny hemsida:

**T** 070 216 33 90

**E** [biodynamisk@btk.st](mailto:biodynamisk@btk.st)

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



# Biodynamiska Föreningen