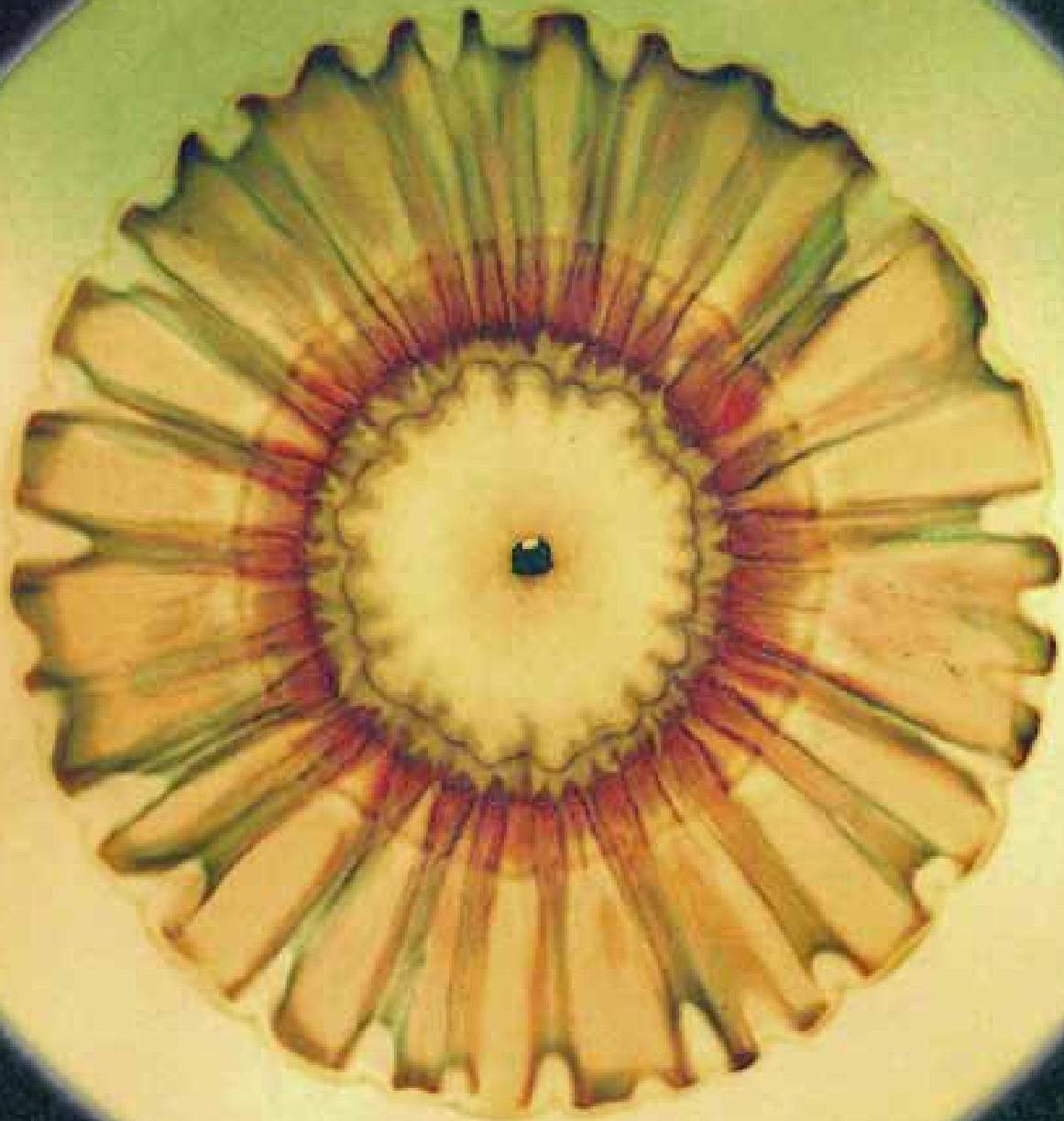


Biodynamisk Odling

nr 4 · 2009

medlemstidning för Svenska Biodynamiska Föreningen



Smak och odling

Biodynamisk odling

utges av Biodynamiska Föreningen som medlemstidning.

REDAKTION

Föreningens styrelse

ANSVARIG UTGIVARE

Lasse Hellander

REDAKTÖR

Maria Carls Bernsten

E maria@tunamarken.se

ANNONSER

Lasse Hellander

E biodynamisk@btk.st



**Biodynamiska
Föreningen**

ADRESS HUVUDKONTOR

Biodynamiska Föreningen

Box 97

161 26 Bromma

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

FOTO

Framsida färskpressad morot av sorten Rodelika

3 Maria Carls Bernsten **4** Lars

Kjellenberg **6** Johan Nilsson

8 Morgan Edström (morgan@mphoto.org)

INNEHÅLL

Efterfrågan ökar	3
Smaktest av morotsjuice	4
Ökad samverkan inom det biodynamiska	6
Den dynamiska smaken i vin	8
Biodynamiska preparat ingår i EG-förordningarna	9
Biodynamiska yrkesodlare – ny förening	10

LEDARE

Det här numret har temat smak och hur den hänger ihop med odlingen. Så här års kan vi njuta av mer karaktärsfulla grönsaker som morot, palsternacka och kål. Grönsaker som tar lång tid på sig att utvecklas och som tar åt sig mycket från sin omgivning. Just moroten är en grönsak som är bra att göra tester på, och det har Lars Kjellenberg gjort. Det kan du läsa mer om i tidningen och sen uppmuntrar vi er till att pröva själva och hänga på vårt smakupprop.

Förra numret handlade om bin och det har kommit in många frågor och funderingar kring biodling, vilket gläder mig mycket. Det är ett ämne som kommer vara återkommande i tidningen och på hemsidan. Föreningen jobbar också vidare med att utforma ett till kurstillfälle med Günter Friedmann i vår. Så fort vi bokat ett datum så får ni mer information.

Biodynamiska föreningen har dragit igång ett initiativ till en Biodynamisk samverkan. Vi bjöd in representanter ifrån de olika delarna som arbetar med det biodynamiska och vi träffades och samtalade under två dagar. Lasse Hellander skriver om det i tidningen, men det jag personligen tog med mig därifrån är frågan om hur vi kan utveckla ett mentorsprogram. Det finns så många unga nyexaminerade trädgårdsmästare eller odlingsintresserade personer som behöver lite hjälp på vägen. Steget från skolan eller från drömmen om en egen odling till handling är stort och värdet av att kunna stöta och blöta idéer med en person som redan gjort alla rätt och fel är helt ovärderligt. Det är så viktigt att få en blick in i den "verkliga" världen med bokföring, prissättning och inköp av maskiner. Är du en person som antingen vill ha en mentor eller kan tänka dig att bli mentor så hör av dig till mig!

En annan fråga som jag fått är var kan man få tag på biodynamiska produkter. Det finns ju ett begränsat utbud och produkterna kan vara svåra att få tag på. På en sida i tidningen finns därför en lista över de odlare som finns i landet och som är anslutna till Demeter. Titta efter vem som är närmast er och vad de har i sitt utbud, de kanske tom har en gårdsbutik.

Julen närmar sig och därför får ni i det här numret super bra tips på julklappar till andra eller till er själva.

Maria Carls Bernsten, redaktör

Efterfrågan ökar

Intervju med Thomas Mortensen delägare i restaurang DeVille i Stockholm.

Under säsongen 2009 har jag levererat grönsaker till en restaurang inne i Stockholm. Jag har själv jobbat där en del och har en nära kontakt med de som äger och driver stället. Tidig i våras så satt vi ner och samtalade om vad restaurang ville ha under året i grönsaksväx. Eftersom DeVille är en förhållandevis liten och mysig restaurang så handlade det om små mängder men mycket olika produkter. Nu när säsongen börjar lida mot sitt slut så kan jag dra slutsatsen att de har fått mycket grönsaker, men kanske inte riktigt det vi kom överrens om. Det vart nämligen ett hemskt dåligt kållår för mig, men desto bättre gick det med lök, rödbetor och kronärtskocka. Men de har tagit emot allt jag erbjudit dem och sen kompletterat från annat håll.

Det har varit ett väldigt roligt och lärorikt år, och jag tror mycket på den här typen av samarbeten mellan producent och köpare. Det är häftigt att leverera de grönsaker som jag kämpat så hårt för till ett ställe som verkligen uppskattar och värdesätter dess smak. Ekonomiskt sätt så får jag bättre betalt av att sälja direkt till en restaurang istället för att sälja till en grossist, men sämre betalt än att sälja till privatpersoner. Men för mig ger det ett så stort extra värde när jag ser hur väl de tar hand om mina små älsklingar så det är värt mycket mer än några extra slantar.

Här kommer en intervju som jag gjorde med Thomas i oktober. För er som funderar på att satsa på biodynamisk grönsaksodling så vill jag bara säga en sak: Efterfrågan är enorm!!!

Hur kommer det sig att ni köper in biodynamiska grönsaker?

Därför att det känns rätt, och det är också väldigt rätt i tiden och vi har upptäckt att det är mycket bättre saker, det smakar.

Känner ni i smaken att det är biodynamiskt och vad är det i så fall som urskiljer dessa grönsaker från andra?

Det som skiljer är ju att en morot smakar morot på ett sätt som man nästan glömt bort. Det kan ju finnas nackdelar i huruvida utseendet är, men det får man ju vända till något bra. De är ju inte lika raka, oavsett vilken grönsak det än är, men det är ju det som är härligt.

Har det varit svårt att få tag på biodynamiska grönsaker?

Ja det upplever jag, och det är orimligt dyrt!

Märker ni av ett ökat intresse från kunden av hur maten är producerad?

Verkligen! Verkligen.

Ställer kunden frågor?

Ja en del ställer aktiva frågor. Vi kanske borde gå ut mer med att våra grönsaker är biodynamiska, men vi jobbar inte så. Utan de kunder som frågar får det berättat för sig och det tas ju emot väldigt positivt.

Ni har också flertalet biodynamiska viner i ert utbud, hur tänker ni där?

Det har också blivit en trend bland vinbönderna, såklart.

Men där är inte prisskillnaden lika påtaglig, för där har man sen gammalt odlat ekologiskt eller biodynamiskt. Men sen är det en grej om man har certifikatet eller inte. De som har ett har oftast inte gjort en förändring i sin odling, utan har odlat biodynamiskt eller ekologiskt under en lång tid utan att märka sin produkt. Då kan de ju hålla de priser de höll innan certifikatet, och då har de inga stora omläggingskostnader. Jag tror i och för sig att de trissar priset lite eftersom de kan sätta ut att det är biodynamiskt.

Ett litet gissel med vinet är att odlingen måste vara biodynamisk men sen finns det inte regler i själva skördeprocessen och i framställningen. Det är lite märkligt att man kan tillsätta ämnen och behandla vinet på samma sätt som de konventionella och ändå kalla det biodynamiskt. Vi som köper vill ju veta att hanteringen är schyst hela vägen.

Restaurang DeVille ligger på Roslagsgatan 6 i Stockholm och telefonnumret är 08-100153. Har vi vägarna förbi så är DeVille värt ett besök, och fråga gärna efter deras biodynamiska viner och grönsaker.

Av Maria Carls Bernsten



Smaktest av morotsjuice

Att göra juice av morötter är en klassiker. Rätt framställd är morotsjuice både hälsosam och god. Tyvärr finns det även många som fortfarande har traumatiska upplevelser efter att ha blivit påtvingade en blekbrun fadd sörja! Allra viktigast när det gäller juicer är att de skall serveras färska. Många smak- och näringsämnen bryts ned inom några få timmar. Vill man dricka verklig morotsjuice är det bäst att göra den själv. Vi valde att jämföra några olika sorters morötter som odlats biodynamiskt bredvid varandra. Eftersom vi gjorde testet i januari hade de även lagrats bredvid varandra i jordkällare.

Rötterna vi testade var ganska små och kom från fyra olika sorter: Early Nantes, London Torg, Rothild och Rodelika. Vi valde att jämföra sötman, beskan, syrligheten och saftigheten hos juicerna. Det sista kan tyckas märkligt. En juice är väl alltid saftig? Men upplevelsen i munnen kan variera från en torr, nästan vedig, konsistens till en vattnig, blaskig

vätska. Det vi kallar saftigt ligger någonstans däremellan. Det saftiga är inte vattnigt men inte heller grötigt. En saftig smak är rik på kulörer och stannar länge kvar i upplevelsen. I vårt test gav vi saftighet höga värden medan vattnighet och grötighet fick låga. Morötter kan också vara väldigt olika söta, syrliga eller beska. Här ligger de önskvärda i mitten på skalan. Det är därför viktigt att försöka se smakbeskrivningen som en helhet där de olika kvaliteterna tillsammans bildar en mer eller mindre angenäm komposition. En morot helt utan beska blir lätt tråkigt söt, är juicen enbart besk blir den odrickbar.

För att presentera resultaten av smakprovningen har vi valt att göra diagrambilder. Det blir lite abstrakt men har fördelen att smakrummet blir mer åskådligt. Tittar man på diagrammet består det av fyra hörn. Varje hörn visar en smakkvalitet längs en niogradig skala. Den violetta linjen binder ihop de värden som en sort fick i testet. På så sätt bildas en

fyrkant innanför den violetta linjen. Läget, formen och storleken på den fyrkanten beskriver smaken.

De olika morotssorterna skilde sig tydligt från varandra. I beskrivningen har vi också tagit med hur sorterna smakade råa och kokta.

Early Nantes är en ganska tidig sort som inte är så lätt att lagra länge. Det märks också på smaktestet. De råa morotsbitarna smakade beskt och var vediga. Smakrummet blev något större när morötterna kokades. Eftersom morötterna blivit övermogna i lagret hade ved och vätska skiljts åt. Saftigheten var mycket låg, juicen upplevdes i stället som vattnig. Juicen smakade nästan enbart beskt.

London Torg är en klassisk sort som inte kom till sin fulla rätt i vårt prov. Smak-



Early Nantes



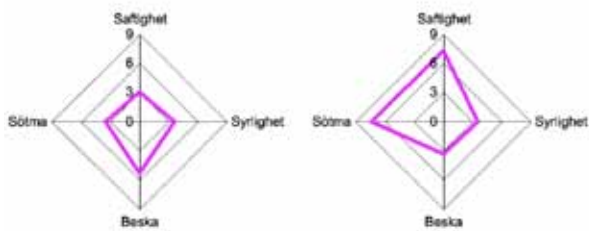
London Torg



Rodelika

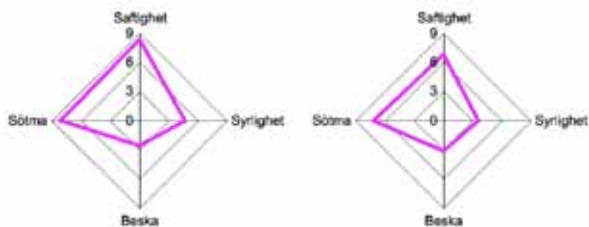


Rothild



Juice Early Nantes

Juice London Torg



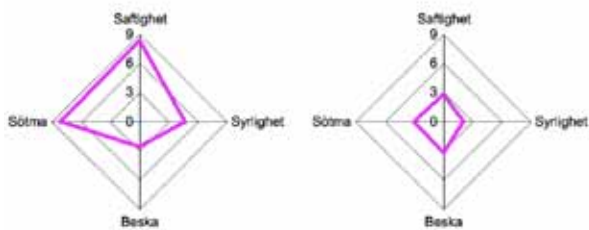
Juice Rodelika

Juice Rothild

rummet hos den råa moroten upplevdes som ganska litet med en viss betoning av beska. Den kokta moroten upplevdes något saftigare men i övrigt ganska menlös. Juicen däremot upplevdes som både söt och saftig med nästan ingen beska! London Torg tycks alltså kunna bevara sin saftighet även om de råa morötterna upplevs som lite vediga.

Rothild är en tysk sort som kanske inte är helt anpassad till det mellansvanska klimatet. Den råa moroten upplevdes som besk men hade samtidigt en viss krispighet. Det kokta provet upplevdes som mycket menlöst medan juicen var något större i smaken. Den var inte så saftig men upplevdes ändå äga en angenäm sötma.

Rodelika är också en tysk sort. Den blev testets favorit. Såväl rå som kokad och som juice hade den det klart intressantaste smakrummet. Söt men samtidigt rik på andra upplevelser. Juicen fick mycket höga poäng för saftighet vilket speglar den rika smakupplevelsen. Sötman var mycket framträdande men upplevdes trots detta inte som fadd. Detta tyder på att det i sötman även fanns andra kvaliteter förborgade. Juicen från Rodelika fick mycket låga poäng för beska. Detta kan delvis förklaras med att



Juice Rodelika

Juice nypressad

inte heller Rodelika är helt anpassad till det nordiska klimatet och att den därför inte hinner utveckla dessa smakkvaliteter.

Vid testet provsmakades även en inköpt morotsjuice på flaska. Här blev det uppenbart att det är mycket svårt att bevara den fräscha smaken hos en morotsjuice. Den inköpta morotsjuicen upplevdes som helt intetsägende.

Vill man dricka morotsjuice kan lärdomarna från detta test sammanfattas i följande punkter:

- Pressa juicen själv. Smak och näring försvinner på kort tid.
- Välj en sort som smakar rikt redan i rå form. Välj inte vediga morötter.
- Lita på dina sinnen!

Lars Kjellenberg

UPPROP!

Hur vi upplever smaken av en morot beror till stor del också på oss själva. Smakupplevelsen påverkas starkt av vår hälsa, vårt sinnestillsånd och vår ålder. Vill du vara med och studera smakupplevelsen?

I såkalendern talas det om att grödan påverkas av tidpunkten när vi bearbetar jorden. Frågan ligger då nära till hands: Påverkas också vår smakupplevelse av månens ställning i djurkretsen? Upplever vi smaken av morötterna olika från dag till dag? I år tänkte vi på Biodynamiska Föreningen bjuda in dig till att vara med och ta reda på mera om detta. Vill du vara med och studera smakupplevelsen? Anmäl då detta i ett brev eller en e-post till föreningen så sänder vi dig instruktioner om hur du kan gå till väga. Vi tänkte genomföra studien nu i höst när det fins gott om färska morötter. Det du skall göra hemma är att föra ett enkelt protokoll om hur du upplever smaken av en morot från dag till dag under en vecka. Sedan sänder du in ditt protokoll så utvärderar vi resultatet och publicerar det i 2010 års kalender.

Ökad samverkan inom det biodynamiska

I oktober i år sammankallade vi ett möte i Norrköping för att diskutera ett ökat samarbete och en medveten gemensam strategi för utveckling av den biodynamiska impulsen i Sverige. Olika initiativ har förekommit med diskussionsgrupper under de senaste åren om detta tema.

I föreningens styrelse har vi sett att vi behöver bli mer konkreta i arbetet med en gemensam utvecklingsstrategi. Ser man händelserna i backspegeln från 1980-talet, så har antalet medlemmar i föreningen minskat alldeles för mycket, nu finns bara en tredjedel kvar från den tiden. Till det perspektivet ska nämnas att alla folkrörelser har tappat medlemmar under 90-talet och framåt. Många engagerar sig i olika rörelser på andra sätt.

Antalet odlare har också minskat avsevärt från den tiden. Många gick över till ekologisk odling och flera har slutat. Värst är det inom grönsaksproduktionen. Ekonomin för ekologisk och biodynamisk grönsaksproduktion, men även för konventionell, är mycket ansträngd. Därför slutar många också.

Å andra sidan ser vi att några delar inom det biodynamiska som har etablerats i samhället, vi tänker på Skillebyholm, Nibble naturbruksgymnasium, Ekobanken och Biodynamiska forskningsinstitutet. Sedan har vi "gamla" draglok som utvecklats väldigt snabbt och mycket framgångsrikt Biodynamiska Produkter med Ekolådan och Saltå Kvarn AB.

INOM SAMHÄLLET SER VI TVÅ TRENDER EN NEGATIV OCH EN POSITIV

Den negativa är att forskningen, försöksverksamheten och utbildningen vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) för ekologisk/biodynamisk odling är i princip avvecklad. Professorerna vid SLU går ut med negativ och felaktig information om ekologisk odling. Medvetet vill man skada den ekologiska utvecklingen, ivrigt påhejade av livsmedelsindustrin och LRF med sina företag, bl a Lantmännen. Lantmännen omsätter flera miljarder på konstgödsel,

gifter och importerat kraftfoder inkl GM-foder. Det är ju en affär man inte vill missa.

LRF (Lantbrukarnas Riksförbund) spelar ett dubbelspel. De säger offentligt att de tycker om ekoodling, men gör i verkligheten det motsatta.

Genom att kraftigt marknadsföra Svenskt Sigill och Närproducerat, som är konventionellt odlat, så försöker man få konsumenterna att tro att det är ekologiskt, och man lyckas också. Inom de olika produktionsgrenarna Scan, Arla, Milko, osv drivs en prispolitik som gynnar det konventionella och missgynnar det ekologiska. Konsekvensen blir att det blir ekonomiskt svårt för odlarna. Man bedriver politisk lobby (man styr regeringen) så att detta förstärks, exempelvis borttagande av miljöskatt

på konstgödsel, tar bort eller minskar ekobidragen samt öppnar upp för import av genmodifierat foder och mat.

Det positiva är att offentlig sektor fortsätter att öka sina inköp av ekologiskt/biodynamiskt, enskilda konsumenterna köper mer ekomat. Ekolådan och andra "lådor" samt Saltå Kvarn är bra exempel. Fler organisationer blir restriktiva i sin inställning till GMO. En liten del inom SLU finns dock kvar och slåss för sin existens, CUL (Centrum för uthålligt lantbruk) de presenterade nyligen en rapport som visar att ekologiskt jordbruk "läcker" mindre kväve än konventionellt. Mycket glädjande – tvärt emot professorernas utspel.

VI SER OPTIMISTISKT PÅ FRAMTIDEN

Mot den ovanstående beskrivna verkligheten, bjöd vi in till Samverkansmöte i Norrköping.

Varje delverksamhet fick beskriva sitt arbete och sina tankar om framtiden. Vad gäller fortbildning enades vi om att initiera ett mentorsprogram för de som gått en utbildning, t ex på Skillebyholm eller någon annan biodynamisk utbildning. Mentorerna ska rekryteras bland de personer som har lång yrkeserfarenhet som odlare och kan hjälpa de som



vill starta upp så att man undviker fallgroparna. En ekonomisk rådgivning kan vara på sin plats, för att kunna driva ett företag.

Vi behöver skapa gemensamma målsättningar inom det biodynamiska arbetet, som vi kan jobba tillsammans mot. Mål och delmål diskuterades, fler odlare, fler medlemmar i föreningarna, samordna forskningen med de behov som finns för att bättra nå ut till konsumenterna och fokusera på det som kommer att skilja det biodynamiska från det ekologiska. Vi hoppas verkligen att den planerade nya Yrkeshögskoleutbildningen på Skillebyholm kan komma igång nästa höst.

Just kvalitetsdiskussionen av livsmedel är särskilt intressant. Det som händer genom de nya EU-reglerna för EU-ekologisk odling och KRAV-odling, är att mer och mer av olika tillsatser tillåts inom den ekoodlingen. Utvecklingen av biogasanläggningar kan komma att skapa försämrad kvalitet hos de ekologiska produkterna. Stor andel av slammet från biogasanläggningarna kan innehålla konventionell flytgödsel, den får användas i EU-ekologisk och KRAV produktion. Den har liknande egenskaper som konstgödsel och påverkar växterna på liknande sätt, med försämrad kvalitet. Men i den biodynamiska odlingen tillåts ingen konventionell flytgödsel eller urin och inte heller det biogasslam som nu diskuteras. Denna debatt gäller inte rötslam från avlopp, det är förbjudet i all ekoodling.

Forskningen behöver förstärkas och utvecklas i samarbete med ett etablerat universitet eller högskola.

Vi behöver se över våra strategier och vårt arbete med att nå både konsumenter och nya odlare.

POSITIV STÄMNING

Hela mötet genomfördes med i mycket positiv anda och konstruktiva debatter. Detta var det första av flera möten för att ställa upp målen och skapa strategier för att nå dem. Vi ser positivt på framtiden trots att världen i vissa delar inte vill gå vår väg eller att vi har lite motvind just nu!

Arbetet mot en intensifierad samverkan inom det biodynamiska fortsätter, bland annat med ett nytt möte i februari.

Lasse Hellander och Lars Kjellenberg

Nordiskt Forum

20 – 22 november 2009

på Holma Folkhögskola, Höör,
Skåne

Tema för året: "Liv och Lust"

Det handlar om smak, näring &
gödselkvalité

Nordisk Forskningsring för biodynamisk odling bildades 1949 – och arrangerar jubileumsmöte i Skåne.

Nordiskt Forum är en mötesplats mellan forskare, odlare och intresserade som söker kunskap om och vill vidareutveckla den biodynamiska odlingen i Norden.

Arrangör är Nordisk Forskningsring för biodynamisk odling och mötet genomförs växelvis i de Nordiska länderna. Ansvariga för de praktiska arrangemangen och programmet är de biodynamiska föreningarna i länderna. Inbjudan går till biodynamiska och ekologiska föreningar i Norge, Finland, Danmark, Åland och Sverige.

Nordisk Forskningsring bildades på Halmershus, i Skåne, Sverige 1949. Vi firar därför 60 år i år och kommer att ägna lite tid till både historia och framtid på söndagen.

Mötet är öppet för intresserade och anmälan sker i år till Sv. Biodynamiska föreningen, se vidare anmälan och program på hemsidorna www.biodynamisk.se och www.biodyn.se

Där finns uppgifter om logi, kost och vägbeskrivning.

Kostnad för alla dagarna är 1 000 SEK. En dag kostar 500 SEK och två dagar kostar 750 SEK. Utöver detta tillkommer kostnad för kost och logi.

Frågor besvaras av:

Lasse Hellander +46 70 216 33 90

Lars Kjellenberg +46 70 917 02 82

Varmt VÄLKOMNA!

Den dynamiska smaken i vin

En av de första gångerna jag verkligen upplevde att vinets smak skiljer sig, beroende på vilken dag det är i såkalendern. Var en gång för ungefär 4 år sedan tidigt i maj på en boulevard i Fredhäll.

Vi var 4 vänner som träffats för att spela boule och prova viner. Jag höll upp ett vin och bad de andra att tala om vad de hade i glaset (detta kallas för blindprovning och är bland det värsta en vinnörd kan utsättas för, man vet inget om vinet men skall ändå tala om vad det är).

Björn sa redan efter två tre sniffar i glaset att detta var ett vin från södra frankrike. Den typ som han inte är så förtjust i, han beskrev det som lite löst jolmig frukt och ingen direkt ryggrad. Troligen med mycket av druvsorten Grenache. Detta var precis vad det var, ett vin från Cote de Roussillon som oftast är ett ganska fylligt fruktigt vin med mycket kryddor och mörkröda bär i doft och i smak. Men detta vin var inte alls typiskt. Att träffa rätt på detta sätt är inte alls lätt, det kräver kunskaper och stor erfarenhet.

Björn gillade inte alls detta vin trots att viner från södra frankrike hör till hans favoriter.



Tre timmar senare heller jag upp samma vin ur samma flaska och ger till Björn. Han tror att han fått ett nytt vin och beskriver detta som ett tuffare strävare vin med mer strävhet, nästan lite kärvt. Han tror att även detta är från södra frankrike men med mer av druvsorten Syrah. Detta ger precis som han beskrivit viner med mer strävhet.

Viner som stått öppnade kan ibland gå från knutna dvs. de luktar och smakar inte så mycket till att bli mer angenäm och ha mer doft och smak. I detta fall gick det åt andra hållet.

När han beskrivit vinet klart och sagt vad han tror det kommer ifrån häpnar först jag och sedan de andra närvarande.

Där står vi gapandes, en erfaren vinprovare beskriver samma vin på två helt skilda sätt. Hur gick detta till?

När vi provade vinet första gången var det blomdag enligt såkalendern, vid det andra tillfället hade månen lämnat blomtecknet och gått in framför ett stjärntecken som ger rottag T.ex. oxen.

Att viner smakar olika på olika dagar enligt Såkalendern var det få som talade om för fyra fem år sedan, det är fortfarande kontroversiellt.

I Sverige är det vad jag vet endast tre vinleverantörer som provar vin efter Såkalendern. De två stora varuhuskedjorna Marks & Spencer och Tesco som säljer 1/3 av allt vin i England provar allt sitt vin efter Såkalendern.

Även världens dyraste och mest eftertraktade vin, Domaine de la Romanee-Conti vars dyraste vin kostade ca 27000:- på systembolaget när det sist fanns till salu är numer helt biodynamiskt odlat. Detta sticker såklart i ögonen på kritiker som helt avfärdat biodynamisk odling och det faktum att viner smakar olika efter Såkalendern.

Hur fungerar då detta? Vad jag vet har ingen någon riktig förklaring med siffror från ett laboratorium som visar hur detta går till.

Men efter mina egna helt ovetenskapliga försök som nu pågått i ca sex år, har jag kommit fram till att det är det vinprovare kallar frukten i vinet som påverkas av kraften från kosmos som styrs av planeter och stjärnor.

Frukten är en omätbar del av vinet till skillnad från fruktsyran och strävheten som går att mäta

Biodynamiska preparat ingår i EG-förordningarna

i siffror. I ett ungt rött vin är frukten summan av smaken av T.ex. röda mogna söta bär, syrligheten och viss sötma som tillsammans ger intrycket av fruktighet.

Det är alltså denna del av vinsmaken som påverkas, om man tar bort fruktigheten ur ett rött vin blir det strävhet och fruktsyra kvar vilket ger ett nästan odrickbart vin. Frukten balanserar alltså de andra delarna i vinet.

Detta är säkert en alldeles för kort och otillfredsställande förklaring, och säkert gör den en del akademiker på området riktigt upprörda. Jag är säker på att det i framtiden kommer att göras tillräckligt med försök för att kunna tillfredsställa även dessa.

Ni som är nyfikna på biodynamiska viner och dess smaker kan boka vinprovningar till förmånliga priser genom biodynamiska föreningen där ni får lära er mer om detta otroligt spännande ämne.

Det går även att maila biodynamiska föreningen för att få tips på vilka biodynamiska viner som finns och vad ni ska äta till.

Jörgen Höijer

VÄLKOMMEN TILL SMAKÄVENTYR!

Låt oss ta med er på en resa med mat, vin, öl, champagne, choklad, efterrätter, starkvin och annat av livets goda. Ekologiskt eller biodynamiskt? Vi berättar gärna mer om de nya trenderna inom mat och dryck.

Vi har lång erfarenhet från mat- och dryckesprovningar och dessutom en gedigen teoretisk bakgrund med bl a Advanced Certificate, vinkunskap på Grythyttan samt universitetsstudier inom vinodling. Därför kan vi erbjuda provningar som är underhållande, faktafyllda, personliga, pedagogiska, inspirerande eller elementära - allt efter önskemål.

Smakäventyr

Jörgen & Ulrika Höijer

T 070 760 66 43

E info@smakaventyr.se

Den 7 september antog ministerrådet en översyn av förordningen om animaliska biprodukter EEG 1774/2002. Det blir gällande 15 månader efter offentliggörandet i EEG:s officiella tidning. Under denna tid kommer de genomförbara reglerna att utarbetas.

Med detta beslut de biodynamiska preparaten åter godkänns för användning. Endast tarmen, och tarmkrös och skalle från nötkreatur äldre än 12 månader, får inte användas av säkerhetsskäl i samband med BSE-sjukdomen. För de sistnämnda finns det ett alternativ (krös och skallen kan tas från djur yngre än 12 månader eller från andra produktionsdjur). Tarmar från nötkreatur får endast användas om de är importerade.

”Beslutet innebär att flertalet av preparaten återigen kommer att göras ute på gården” förklarar Dr. Andreas Biesantz med nöje. Dr. Biesantz har arbetat med förordningen i Bryssel på uppdrag av Demeter-International sedan 2002. Han tillsammans med Dr. Uli Johannes König från *Forschungsring für biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise* i Darmstadt, Jean Marie Defrance från Demeter Frankrike, Susanna Kuffer Heer från Demeter International och Nikolai Fuchs från jordbrukssektionen vid Goetheanum har aktivt lobbats för en ändring av reglerna. EEG 1774/2002 infördes för sju år sedan i samband med BSE-krisen i ett försök att förhindra sk riskmaterial – animalisk vävnad som eventuellt kan ha smittats med prioner – från att spridas. ”Nästa steg är att förordningen skall genomföras i varje land, på ett så praktiskt sätt som möjligt på gårdsnivå” säger Uli Johannes König.

”Detta är ett mycket viktigt beslut för biodynamiska jordbrukare. Äntligen har förutsättningarna definierats så att tillverkningen av de biodynamiska preparaten är laglig. Jag vill uppriktigt tacka alla som hjälpt och stöttat under hela den här långa processen”, säger Nikolai Fuchs, samordnare för Dornach på Brysselkontoret, tydligen mycket lättad.

Mer information på www.demeter.net.

Press Medelande, 2009-09-23

Översatt av Maria Carls Bernsten

Biodynamiska yrkesodlare – ny förening

De biodynamiska yrkesodlarna har äntligen fått en egen förening. Det är en intresseförening för producentsidan, en ideell förening som heter Biodynamiska Yrkesodlare (BYO), org.nr: 802448-3227. Några från biodynamiska föreningens styrelse sitter också i BYOs styrelse den första tiden, för att komma igång. Vi kommer ju att ha en del gemensamt också, som möten, medlemstidningen, etc. Yrkesodlarna kommer att få 1-2 sidor i tidningen.

Svenska Biodynamiska föreningen (BDF) består mest av personer som är att benämna som konsumenter även om många odlar själva. Visserligen är vi alla konsumenter - även odlarna, men de har utgjort en minoritet i BDF. Biodynamiska föreningen fungerar bland annat i sammanhang tillsammans med andra konsumentorganisationer, exempelvis i paraplyorganisationen "Sveriges Konsumenter". I dessa sammanhang får inte producenter, handelsföretag eller industriföretag förekomma. Det är viktigt att vi kan delta i det arbetet med konsumentorganisationerna. Vi kan påverka ställningstaganden, program, policies, remissvar, lobby och protestaktiviteter. Därigenom når vi bland annat Livsmedelsverkets arbete.

Biodynamiska föreningen har blivit betecknad som Allmännyttig ideell förening och är därmed skattebefriad. Det ska vi verkligen vara glada för! Men vi får då heller inte hålla på med verksamhet som är att beteckna som skattepliktig eller momsbelagd.

FLERA AVDELNINGAR INOM BYO

Yrkesodlarna behöver prioriteras särskilt inom det biodynamiska arbetet. Ökningstakten av antalet nya odlarna är alldeles för låg. Vi behöver många, många fler odlare, biodlare, bagerier, försäljare, etc. Vi behöver motivera fler ekologiska och konventionella odlare att konvertera till biodynamisk odling. Runt varje skola och förskola borde det finnas biodynamiska odlare som kan leverera mat.

Planerna inom BYO är att vi ska öka samarbetet mellan de olika leden inom det biodynamiska arbetet. Med det menas samverkan mellan förädlingsverksamheter, handelsföretag, forskning, biodlarna,

grönsaksodlare, mjölk-, spannmål- och köttproducenter.

På sikt kommer kanske att ha ämnesgrupper. Det kommer också att stärka den regionala samverkan mellan odlarna. I de sammanhangen diskuteras preparattillverkning och preparattjänster. Det är ju verksamheter som BDF har drivit fram till nu, men som BYO kommer att ta över.

Till det hör också rådgivning, kursverksamhet, seminarier och utbildningar. Allt detta är momspliktigt och ska därför drivas av BYO.

Arbete med "nygamla" och motståndet mot GMO som vi engagerat oss i inom BDF, kan nu fortsätta inom BYO. Naturligtvis ska lobbyinsatserna och remissvar samordnas.

BINA VÅR FRAMTID

Just arbetet med våra bin är det kanske viktigaste området vi har, för att klara en framtida utveckling i världen, inte bara inom det biodynamiska.

Vi kan samla alla som vill jobba med bin med våra biodynamiska metoder, kan vara medlemmar i BYO, både konventionella och ekologiska. Det är ju en långsiktig process att "ställa om" biodlingen. Eftersom det innebär ett nytänkande i många stycken, behöver man tid.

GEMENSAMT KANSLI

Tillsvidare har vi ett gemensamt kansli i Bromma, som ska serva båda organisationerna. Arbetet med hemsida finns redan nu uppstartat. En sida under konstruktion kan besökas på vår portaladress redan nu: www.biodyn.se

Här ska det vara möjligt att nå allt inom det biodynamiska arbetet, både i Sverige och internationellt.

Läs också artikeln om utvecklingen av det biodynamiska arbetet i detta nummer: Ökad samverkan inom biodynamiken!

Lasse Hellander

Svenska Demeterförbundet, Odlarförteckning

hösten 2008

Namn	Adress	Telefon	Mobil	Produkter
Inger & Göran Karlsson	Gamlegårdsv.124, 43033 Fjärås	0300 544 112	073 184 31 12 073 184 31 11	lantbruk, kött, pepparrot, spelt
Camphill Häggatorp Christofer Wärnlöf	Häggatorp 1, 530 10 Vedum	0512 403 20		grönsaker och potatis
Hallagärde Lantbruk Anders Brorsson	430 30 Frillesås	0340 654 013		lantbruk, kött
Sonja & Harald Speer	Uppmälby, 640 50 Björnlunda	0158 206 28		grönsaker, lamm
Rosendals trädgård Lars Engström	Rosendalsterrassen 12, 115 21 Stockholm	08 545 812 70		grönsaker, bröd
Bredängs Köksväxtodling Olof Andersson	Bredänge Pl 5490, 820 40 Järvsö	0651 420 84	073 224 20 84	tomater, lite grönsaker
Staffan Åkerman	Norra Stene, 150 21 Mölnbo	0158 231 12	070 287 67 97	lantbruk
Gigsele Biodynamiska Odlingar Bertil Genbäck	Gigsele 10, 910 60 Åsele	0941 410 13		grönsaker
Nibble gård Staffan Aresund	153 91 Järna	08 551 702 12		lantbruk, mjölk
Sven Andersson	Nytorp 8536, 745 99 Enköping	0171 821 34		grönsaker, potatis
Nibble Handelsträdgård Anette Forsberg,	153 91 Järna	08 551 502 35		grönsaker
Täby Gård Bengt Eriksson	725 97 Västerås	021 250 56	070 512 21 15	lantbruk, lamm
Raftsjöhöjdens Gårdsmejeri Gunilla Andersson	Raftsjöhöjden 433, 830 70 Hammerdal	0644 910 58		getost, mm
Malin Schreiber	Kleva Peterslund, 640 50 Björnlunda	0158 341 20		
Haningetorps Gård Mattias Karlsson	Haningetorp, 599 93 Ödeshög	0144 333 92	070 619 33 82	lantbruk, kött
Ulf & Lena Johansson	Stora Bjällösa, 590 76 Vreta Kloster	031 600 06	070 671 87 39	lantbruk, lamm
YtterEneby Stiftelsen Dagfinn Reeder	Yttereneby, 153 91 Järna	08 551 503 88	070 370 17 08	lantbruk, mjölk
Solmarka Gård Bernhard Botulf	Arby 182, 388 94 Vassmolösa	0480 361 88	073 373 44 60	grönsaker, lantbruk. bageri, bröd, tunnbröd
Hans Larsson	Fulltofta 4086, 242 94 Hörby	0415 106 89	070 494 75 49	lamm
Högås Getagård	Högås Getagård 17, 922 93 Vindeln	0933 540 70		getost
Gammelbo Gård AB Peter Bergström	Gammelbo Gård Pl 5530, 711 98 Ramsberg	0581 661 090		lantbruk, kött, spisbröd
Torvald & Kristina Larsson	Fröstuna gård, 736 93 Kungsör	0227 100 28		lantbruk, mjölk
Gum Egendom KB Jönsson Arne	Blomberg Säteri, 533 93 Källby	0510 542 200	070 922 39 62	lantbruk, kött
Skävegård lantbruk ek.fören. Holger van der Woude	Skäve, 153 00 Järna	08 410 283 04	070 955 08 75	lantbruk, kött
Helena Askling	Kulla Skattegård, 590 76 Vretakloster	013 392 034		lantbruk, kött
Skillebyholms gård ek. fören. Marteen den Herder	Skillebyholm, 153 91 Järna	08 551 577 85	070 832 32 28	lantbruk, kött, korv
SkäveTrädg. / För.NorrbyvälleGård Mats-Ola Ohlsson / Frode Wendelboe	Norrbyvälle gård, 153 95 Järna	08 551 786 01	073 345 89 35	grönsaker
Skilleby Trädgård Martin Fellqvist, Frida Thörn	Skilleby gård, 153 91 Järna	08 551 514 31	073 924 19 11	grönsaker
Hans-Gunnar Enggard	Udekulla, Ysby, 312 93 Laholm	0430 620 27	073 324 37 08	lantbruk, kött
Håknäs gård Åke Jonsson	Östra Håknäs, 153 91 Järna	08 551 503 24	070 914 89 52	lantbruk
Anders Bergström	Oxsåtra, 740 22 Bälinge	018 356 116		lantbruk, kött
Ann Mari & Ture Henriksson	Hylkan, 272 92 Simrishamn	0414 250 70		lantbruk
Davidsta gård HB Curt Rehnström / Louise Mörner	Davidsta, 646 91 Gnesta	0158 312 33	070 530 36 30	lantbruk, kött
Gunnar Bengtsson	Larv Höjel 1, 530 10 Vedum	0512 481 29		
David Andreae	Rackeby, Degeberg 2, 531 98 Lidköping	0510 531 018	070 358 06 37	lantbruk, kött
Arne Andraea	Söne skog, 531 97 Lidköping	0510 531 018	070 831 01 87	lantbruk, kött

B POSTTIDNING

Avsändare:

Biodynamiska Föreningen

Vintervägen 35

169 54 SOLNA

Kommande händelser

MAT FÖR STORA OCH SMÅ

7 – 8 november

Kristofferskolan, Stockholm

Goda, hälsosamma, härliga, spännande matupplevelser! Vill ni lära er laga fantastiskt god mat? Välkomna till en lustfylld kurs för dig som arbetar med barnens mat i förskolans eller skolans kök. Inspiratörer är ekokocken Rune Kalf-Hansen och Cristina Gaitan, erfaren kökschef och ”dagiskock”, från Slow Food, Lena Ekberg och Lasse Hellander från Biodynamiska föreningen.

GMO-KONFERENS

27 november

Kulturhuset i Ytterjärna

Arrangerat av Initiativ Närodlat, Antroposofiska Sällskapet, Fria Högskolan för Antroposofi och Jordbrukssektionen.

NORDISKT FORUM

20-22 november

Holma Folkhögskola, Höör

Nordisk Forskningsring fyller 60 år. Tema är Liv och Lust i smak, näring & gödselkvalité.

Årets Biodynamiska julklappar

NATURENS HEMLIGHETER

Affischer på kristalisationsbilder, fotografier av Kim Roos på Bio Chroma Lab, kim.roos@biodyn.se. Pris 200 sek exklusive fraktkostnader.

DIN MILJÖ DIN HÄLSA DIN SMAKFULLA MAT

Ge bort medlemskap i biodynamiska föreningen. Genom ditt medlemskap i Biodynamiska Föreningen så stödjer du oss i vårt arbete med att förbättra den miljö du lever i, din hälsa och din möjlighet att få nya smakupplevelser.

- Helår 400 kr
- Familjemedlem till medlem 100 kr
- Student helår 250 kr
- Pensionär helår 200 kr

”DEN BIODYNAMISKA TRÄDGÅRDEN”

Bok av M Appaelgren och A Lindberg. Främst avsedd för trädgårdsintresserade amatörer. Tips och råd om allt från sådd till kompostering. Pris 150 sek exklusive fraktkostnader.