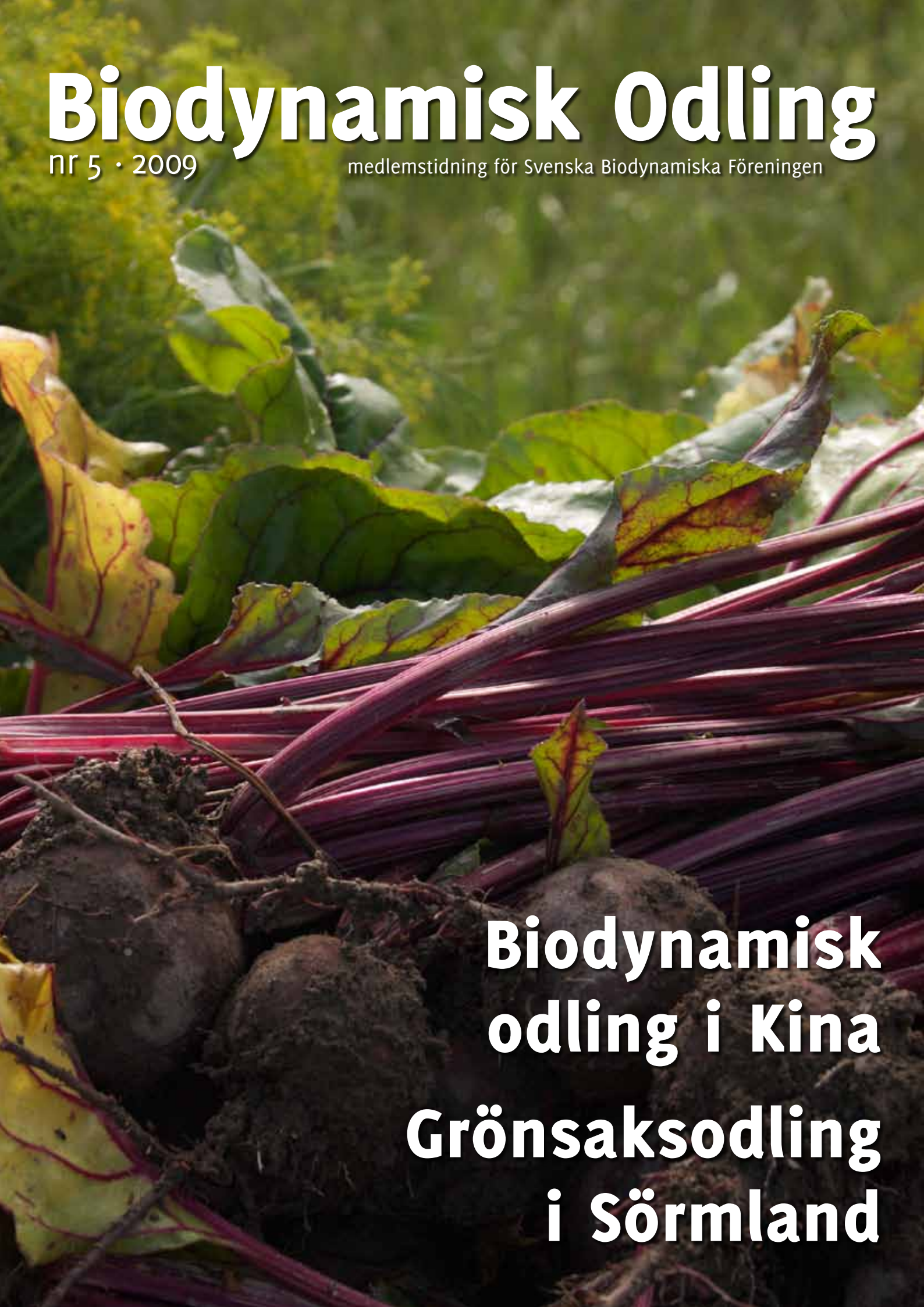


Biodynamisk Odling

nr 5 · 2009

medlemstidning för Svenska Biodynamiska Föreningen



**Biodynamisk
odling i Kina
Grönsaksodling
i Sörmland**

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

T 08 505 858 82

F 08 505 858 85

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 Hanna Hofman-Bang
5 Thomas Lüthi 6 Hanna
Hofman-Bang 7 Malin
Schreiber 11 Thomas Lüthi

INNEHÅLL

| | |
|--|----|
| Våra första försök med demeterbiodling | 3 |
| Biodynamisk odling i Kina | 4 |
| Odlar odla | 6 |
| Peterslunds eko odling | 7 |
| Skillebyholm | 8 |
| Nordiskt Forum för biodynamisk odling | 9 |
| GMO-seminariet i Järna | 10 |
| Första matkursen i Stockholm | 10 |

LEDARE

Julen är här och det är mörkret också. Så här års finns det tid för eftertanke, att se tillbaka på den odlingssäsong som varit och börja drömma om nästa års planer. I det här numret har jag bjudit in olika biodynamiker som berättar om sina verksamheter eller sina erfarenheter. Ni kan bland annat läsa om förändringarna som sker på Skillebyholm och om Thomas Lüthi's besök på två olika biodynamiska projekt i Kina. Det är många som frågar efter inköps ställen för biodynamiska produkter och därför kommer det att dyka upp berättelser om olika odlingar och butiker i tidningen framöver, först ut är Malin Schreiber som håller till i Björnlunda. Jag hoppas att det kan inspirera er som funderar på att gå in i en biodynamisk verksamhet och ge er alla en bild av hur en biodynamiker tänker och fungerar idag. Framförallt så hoppas jag att ni ska hitta ett ställe nära er där ni kan handla biodynamiska produkter.

Det börjar också närma sig den tiden på året då det är hög tid att betala medlemskapet. Nästa år har vi sänkt avgiften för pensionärer. MEN, vi är i stort behov av fler medlemmar. På baksidan av tidningen finns en värvningsblankett, snälla försök att dela ut denna blankett till någon du känner. Varje gammal och ny medlem är livsviktig för biodynamiska föreningen. Har ni inte hunnit med att köpa julkappar så är ett medlemskap i biodynamiska föreningen en fin present.

Vi har nu bokat in nästa biodynamiska bikurs, det blir den 20-21 februari. Kursen riktar sig mot nybörjare, erfarna och även professionella biodlare. Kursen är ett måste för alla bi intresserade, och det är ett ypperligt tillfälle att få svar på sina frågor av ett riktigt proffs.

Nu ser jag själv fram emot en vit jul och nyår med god mat och gott sällskap. Även januari blir en lugn månad, så laddar vi ordentligt till februari då 2010 års första nummer av Biodynamisk Odling kommer ut. Jag hoppas att vi möts på det nya året också.

God Jul och Gott Nytt År!

Önskar *Maria Carls Bernsten*

Våra första försök med demeterbiodling

Efter kursen i Demeterbiodling på Skillebyholm i vintras och ett besök hos Günter Friedmann i Tyskland ville vi ju prova!

Alla våra 90 samhällen skulle själva få bestämma om de ville svärma. Och alla 120 nya samhällen som vi ville få till i år skulle komma ur dessa svärmar.

Det blev minst sagt pirr i maggropen när vi tänkte på allt som skulle kunna hända, att vi skulle kunna tappa kontrollen helt. Men det gick bra, mycket bra till och med.

Redan den första maj upptäckte vi första samhället som ville svärma på Yttereneby. Där fick vi praktisera det vi hade lärt oss på kursen.

Dagen före svärmdagen tog vi ut drottningen ur samhället och tillsammans med en del av arbetsbina fick hon en ny bikupa att flytta in i och bygga upp ett nytt samhälle. Resten av samhället fick leva kvar i svärmprocessen tills den första ungdrottningen skulle krypa ur sin cell, åtta dagar senare. Då delade vi upp samhället i sju nya småsamhällen med var sin drottningcell. Så blev årets första svärmvilliga samhälle till åtta nya.

När sen svärmtiden började på allvar i slutet av maj inställde sig ett lugn inom oss som förvånade mitt i denna hektiska tid.

Vi samarbetade med bina på ett nytt sätt och såg livslusten hos de småsamhällen som blev till så nära den naturliga förökningen som praktiskt möjlig. Och vilken bygglädje i småsamhällena, många har hunnit bygga ut åtta Dadantramar till hösten.

Mera glädje för både bin och biodlare. Men arbete, blev det mera av det också? Om man räknar med att vi tidigare lade ned mycket tid på att förebygga och förhindra svärmning för att sen odla drottningar och göra avläggare med samhällen som kanske inte alls ville föröka sig, så går det nog på ett ut. På den vägen skall vi fortsätta!

Tobias och Peter Schneider

Ny bikurs med Günther Friedmann

Vi fortsätter arbetet med de biodynamiska biodlingsmetoderna. Det arbetet syftar till att skapa hållbara och starka samhällen, men ändå få del av binas arbete med att skapa honung, samla pollen och tillverka andra produkter som är bra för oss människor.

Den biodynamiska biodlingen skiljer sig markant från både den ekologiska och den konventionella (se hemsidan).

Vi arbetar mer tillsammans med binas sociala liv i samhället. Det är av vikt att deras oerhört komplicerade och mycket väl utvecklade liv, inte störs för mycket. Bin har funnits i 40 miljoner år minst, men genom moderna metoder och ett intensifierat kemijordbruk, håller vi på att utrota dem. Sjukdomar, kvalster, giftiga kemikalier, drottningodling, korsningar som styrs av människan och drivande odlingsmetoder, har utarmat och försvagat bina.

Kursen vi genomför den 20 och 21 februari 2010 är perfekt för både nybörjare, erfarna biodlare och professionella yrkesbiodlare. Vi startar på lördag förmiddag och avslutar på söndag eftermiddag.

Vi genomför kursen i Järna, plats bestäms senare. All information om kursen kan sändas direkt till dig om du anmäler dig med Epost eller adress för post. Annars kommer alla uppgifter att finnas på vår hemsida. Anmälan ska vara oss tillhanda senast den 1 februari. Vi kommer att lägga ut uppgifter om kostnader, förslag till boende (som du bokar själv) och exakt program och tider, på vår hemsida.



Biodynamisk odling i Kina

TIANZHEN GARDEN

Några mil nordost om Beijing ligger det biodynamiska projektet Tianzhen Garden. När vi ankommer väntar Dr. Cui Ailing (hon har tagit initiativ till projektet) och Professor Ching (han är professor i Tai Chi) uppradade tillsammans med medarbetare vid ingången till trädgården. Ingången är byggd av en monumental vägg med stora portar och öppningar. Mittemot finns en annan stor vägg målad med olika kinesiska motiv inte minst slingrande drakar.

Vi börjar promenaden in genom porten och genom en del av trädgården. Ur trädgården mellan växterna kommer kinesisk musik. Vid närmare undersökning visar det sig att det på många ställen finns högtalare utplacerade och utformade som stubbar och liknande. Musiken ska ha en stimulerande inverkan på växtligheten.

Inom området finns ganska många hus, vi går fram till ett samlingsrum där tre personer från den lokala jordbruksmyndigheten väntar. En kvinnlig representant har varit en hel del i Europa och talar mycket bra engelska och hon översätter.

Området omfattar 100 mu eller knappt 7 ha jord och köptes 2003. De första åren odlades gräs för att förbättra jorden. Trädgården utvecklades vartefter och husen byggdes. Området omfattar nu gäst- rum, samlingsrum, en Waldorf förskola, kök, matsal samt en lokal för tillverkning av tofu. Under åren har många personer från Kina, Erik Sohl från Järna och Jakes Jajakaran från Indien hjälpt till som vänner och rådgivare. Kurser i kompostering har genomförts.

Min uppgift är att berätta om biodynamisk odling och dess utveckling och spridning i världen. Myndighetspersonerna bedyrar deras intresse i pro-

jektet och vill på alla sätt och vis stödja och underlätta den fortsatta utvecklingen. Bland annat finns det möjlighet att få tillgång till mera mark. Det finns ett starkt intresse att särskilt vidareutveckla odlingen av läkeväxter.



Lunchbordet blir nästan övermäktigt. I en lång rad längs väggen dignar borden av de olika uppdukade rätterna. De flesta råvaror kommer från den egna odlingen. En stark grön dryck serveras som är gjord av gurka. Naturligtvis ingår också hemmagjord tofu i menyn. Trädgårdens mångfald manifesteras här på allra bästa sätt. På väggarna hänger plan-

scher om Tianzhen Garden och dess utveckling, biodynamisk odling finns beskrivet och förstås en plansch med såkalendern som också har hittat hela vägen till Kina.

På eftermiddagen fortsätter visningen av odlingarna i den 39 gradiga värmen. Musiken i trädgården tar inte heller någon middagsvila utan den ledsagar oss under promenaden. Först av allt går vi till en tämligen nylagd komposthög. Tillfredsställelsen hos de som har jobbat med komposten är tydlig när täcket lyfts av och vi får se en utsökt blandning av olika organiska material. Komposten har blivit preparerad. Vi kommer förbi lagret för sojabönor i metallbehållare och senare också sojabönsodlingar. Lite längre bort kommer jordnötsfältet som står i blom. När en planta grävs upp syns nötterna som växer i jorden. Nötterna är ännu mjuka men smakar gott.

I ett stall står några mjölkkor vars främsta uppgift är att leverera gödsel till trädgårdsodlingarna. En gris ger muntra ljud ifrån sig i middagsvärmen. På ett annat ställe finns höns och gäss. En vatten-trappa behandlar bevattningsvattnet. Äggplantorna ser ut att trivas alldeles särskild i värmen. Samman-

lagt finns en rik mångfald av olika grönsaker. Lekskolan har ett rum med ett stort antal barnsängar som tydligen används samtidigt och i rummet bredvid är leken i full gång. Två praktikanter från Tyskland praktiserar där istället för militär tjänstgöring i Tyskland. Tofu tillverkningens många olika steg förklaras i ett separat tofu rum.

Trädgården ligger i ett ganska platt landskap. Avståndet till Beijing är tillräckligt stort så att solen når marken med klara strålar och hindras inte av stadens smog.

Dr. Cui Ailing ser behovet av och längtar efter internationella kontakter, samarbete med andra och rådgivning för den vidare utvecklingen av platsen.

PHOENIX HILL COMMUNE

Några mil norr om Beijing ligger Phoenix Hill Commune vid foten av mycket vackra berg. Direkt när vi stiger ur bilen märker vi att det är en helt annan luft här än inne i Beijing. Även om det är mycket varmt, är luften frisk, det går att andas mycket bättre än inne i staden. Li Yan som har grundat Phoenix Hill Commune tar emot tillsammans med en hel rad medarbetare. Vi blir utrustade med stora solhattar för att skydda mot den starka solen.

Gården omfattar 265 mu eller ca 18 ha och ligger i ett traditionellt fruktodlingsområde. På gården odlas nästan 3 ha äpplen och det finns 20 år gamla persikoträd som nästan är mogna samt plommonträd. Efter första delen av visningen är det dags för härlig färskpressad persikojuice.

Höjdpunkten blir besöket i ljusrotsodlingen som är i ypperligt skick. Det blir helt tydligt att det finns mycket engagerade medarbetare här som är mycket kunniga i odlingen av ljusroten. Odlingen börjar på våren med att jorden gödslas med komposterad gödsel. Före plantering förbereds jorden genom luckring med maskin ner till drygt 1 meters djup. Några av fjolårets ljusrötter används som plantmaterial och skärs i bitar om ca 250 gram. Bitarna baddas i humuspreparat och i ett samlingspreparat under 4 timmar, torkas under 20 dagar och direkt före planteringen baddas rötterna igen 4 timmar. Plantering sker i maj månad, 3 plantor på en meter och de grävs ner 10 cm. Varje planta tillåts bara utveckla ett enda skott och en rot. I oktober månad är det skördetid. Även om jorden behöver förberedas på ett särskilt sätt så är odlingen av ljusrot inne i en växtföljd. Ljusrotsfältet ser helt perfekt ut.

Den fortsatta promenaden visar en mångfald av

välskötta och välutvecklade grönsaker, där återigen olika bönor spelar en viktig roll.

Så småningom leder oss några yngre medarbetare fram till ett litet utrymme som är byggt av tegelstenar och till största delen nergrävt i marken. En ung kvinna går genom den trånga öppningen och hoppar ner i utrymmet som har jordgolv. I torrt organiskt material från skogen finns en hel rad krukor nergrävda. På hela hennes uttryck märks det att det är något speciellt. Med stor vördnad och glädje lyfter hon upp en lerkruka, tar av locket och visar innehållet. Underbar väldoftande mörkbrunt nässelpreparat är innehållet i krukans. Nu tas den ena krukans upp efter den andra och en passande stolthet och glädje går inte att ta miste på. På gården tillverkas de biodynamiska preparaten och förvaras på ett föredömligt sätt. Senare visas också odlingar av maskros och rölleka.

Gården har också kor som får bo i ett alldeles nybyggt stall och fjäderfä.

Även här blir det ett dignande lunchbord med de mest härliga grönsakerna från den egna odlingen. Representanter från den lokala jordbruksmyndigheten låter sig också väl smakas av den goda maten. Av samtalet framgår att de anser att biodynamisk odling har en god framtid i Kina och ser Phoenix gård som en försöksgård som de gärna vill stödja långsiktigt. Att främja livskvalitet tycker de är viktigt och därför behövs hälsosam mat. Myndighetspersonerna framhåller också att man vanligtvis använder konstgödsel för att öka skörden och kemikalier för att bekämpa insekter. Rester av bekämpningsmedel finns sedan i maten. Nu har Phoenix gård visat att skörden också kan öka i en biodynamisk odling. Om försöket med den biodynamiska odlingen på Phoenix slår väl ut, finns intresse att hjälpa till med att den biodynamiska odlingen sprids i området och som de uttrycker, att det kan leda till en jordbruksrevolution. Detta uttalas innan de intar något starkare drycker. Rådgivning anses vara viktig för att vidareutveckla odlingen. Även regeringen sägs vara uppmärksam på utvecklingen på Phoenix.

Under besöket på gården får vi också tillfälle att vara med om en teceremoni som genomförs av två unga kvinnor. Det är inte bara teet i sig som är viktigt, utan själva förberedelsen och beredningen. I början sköljs små tekoppar på ett elegant sätt. Kvinnorna nästan svävar fram och tillbaka för att hämta nya saker som behövs för beredningen. Varje rörelse är lätt, behärskad, elegant och vacker på samma gång. När man sedan *(fortsättning på sida 11)*

Odla odla

Min säsong på Skillebyholm har lidit mot sitt slut. Även min tid som trädgårdsmästare på platsen. Det är vemodigt att lämna en plats som har varit som ett barn för en. Som jag har vyssjat, klappat och vårdat under året. Men jag måste bryta nu och se något annat. Ibland måste man göra saker som är lite jobbiga.

Nu när vintern är här har jag äntligen fått lite tid att skriva. Jag bläddrar i mina anteckningar och minns tillbaka. Det intressanta är att jag inte riktigt känner igen det som jag skev för några månader sedan. Var det verkligen så jobbigt med ogräset och det var väl bara någon gång som vi hade massor med osålda, skördade tomater...

Visst minns jag många av mina misstag och att det stundtals var både hårt i huvudet och i kroppen. Men det märkliga är att det som finns kvar i min kropp idag är en känsla av att allt gick som en dans. Hjärnan är bra på att förtränga, eller sälla bort sånt som inte är så viktigt. Det är tur. För det får mig att fortsätta.

Jag hade en vision inför det här året, att kunna ta ett steg tillbaka och se på det som jag skapar. Vara medveten om min omgivning, vad som sker i naturen utanför fältets ramar. Att inte stirra mig blind på det som är o gjort. Njuta av det vackra.

Så här i efterhand kan jag säga att det inte är så enkelt. Det blir lätt en rak väg där man kör jättefort och inte hinner se vad som finns på sidorna. Man glömmer bort vad det egentligen är man håller på med.

Även om jag inte har uppfyllt min vision till den grad jag hade hoppats, är jag ändå nöjd. Jag har försökt att se de jobbiga stunderna från en ljusare sida. För det finns nästan alltid en sån.

Till exempel frodades ogräset mycket mer än jag hade tänkt mig. På en del ställen växte det över och dränkte morötter och zucchini. Det var inte lika snyggt i landet som jag hade föreställt mig.

Men en dag upptäckte jag att om jag kisar och ser lite genom fingrarna, är det faktiskt precis som i min dröm. Prunkande rödkål och krondill fladdrandes i vinden. Blommor lite här lite där. Rotselleri på jäsning och pumpor i tillväxt. Oh my god! Det är helt vansinnigt vackert! Jag vill vara i kiset hela tiden, i drömvärlden.



Men det är en verklighet att jag har vadat genom ogräs när jag skördat mina lökar. Att mina armar är för evigt rödflammiga av tistlar som elakt bitit mig när jag passerat. Att naten har trasslat mig runt fötterna och kvickroten skrattat mig hånfullt i ansiktet. Jag har skakandes av förtvivlan stått på fältet med min långhacka. Brottats med jorden från helvetet. Som antingen är hård som betong eller mjuk och kladdig som nykokt havregrynsgröt.

Det är tur att jag älskar mitt jobb, eller liv kanske jag ska säga. Vissa saker kan man inte göra något åt, det är bara att gilla läget. Som när sommaren var som hetast och vattnet i dammen var nära att sina. Jag kunde inte vattna minataniga plantor på fältet, för då kanske inte vattnet skulle räcka till tomaterna i växthuset. I den stunden kunde jag inte göra så mycket mer än att gå och bada, och glädjas över att det var kanarieöarna i Sörmland. Det var tur i oturen.

Efter den tropiska hettan kom regnet. Som aldrig, aldrig ville sluta. Mina fingrar var skrynkliga och uppluckrade av allt blött, ungefär som när man badat alldeles för länge. Russin, var det jag tänkte när jag såg dem.

De stunder då fingrarna var torra och utslätade, var de istället täckta av ett svart/grönt/gult läder. Förgyllda av tomaternas starka safter. Ibland gjorde de så att det kliade mig på huden. Och ibland nös jag högt av doften som trängde sig långt in i näsgångarna. Jag blev uppfylld av dem och det kändes som om vi var ett. Jag och tomaterna. Jag tycker mig att vår relation lös igenom i smaken, att mina tomater fick en kropp. Åt man en bit, så åt man en bit av mig också.

Man hinner knappt börja odla för än man ska plocka ihop sina spadar och vika samman fiberduken. Det är för kort. För mycket vinter. Men jag ska inte gnälla, det ligger inte i min natur. Jag älskar att odla och det gör det liksom bara mer inspirerande att min säsong är en aning kort. Jag måste på bästa sätt fylla min tid med så mycket grönsaker som jag bara kan. Jag kisar ofta och länge. Tack.

Hanna Hofman-Bang

Peterslunds eko odling

Peterslunds Eko Odling ligger söder om Stockholm, mellan Björnlunda och Nyköping. Här produceras biodynamiska grönsaker och rotfrukter på ca 1 ha friland.

FÖRUTSÄTTNINGAR PÅ GÅRDEN

Gården införskaffades i september 2006 och odlingen startades redan 2007.

Det vi fick lära oss det första året var att gården absolut inte hade bra förutsättningar för att starta en grönsaksodling. De förutsättningarna fick vi skapa. Det vi först fick göra var att hägna in odlingsområdet med elstängsel pga. av allt vilt som lever omkring oss så som viltsvin, dovhjort, rådjur mm, det har fungerat mycket bra.

Det största problemet upptäckte vi under första odlingsåret: marken saknar dränering och när det regnade så stod det vatten på en del av åkern. På grund av det så växte det så klart mycket dåligt på ungefär halva den odlade arealen. Efter mycket fram och tillbaka med jordägaren så har vi nu fått det åtgärdat.

Det som var en bra förutsättning var att marken hade varit ekologisk i många år och att vi har möjlighet att köpa in ekologisk gödsel från grannen.

FÖRSÄLJNING

Vi odlar en mångfald av frilandsgrödor, ca 20 olika, allt från morot, lök, potatis till bönor, majs, rödbetor, sallat, mangold mm. Vi har en liten gårdsbutik som är öppen på fredagar och lördagar från juni till november eller efter överenskommelse. Lite säljer vi också till butiker, en skola, ett par läkepedagogiska hem och ibland till en restaurang.

Men huvudsakligen säljer vi till privatpersoner i Gnesta- och Nyköpingsområdet. Vårt upplägg är att våra kunder prenumerera på en grönsakslåda som de får hemkört varje eller varannan vecka. I lådan finns då 7-9 olika grönsaker efter säsong och de betalar 200 kr per låda. Det mesta i lådan är våra egna produkter. Det är mycket roligt med lådorna men också en hel del pyssel. Det som är underbart

är att det är väldigt lite spill. Vi skördar det vi behöver till lådorna. Sen ska ju allting vägas och packas. Vi kör ut 2 gånger per vecka, en gång till Nyköping med omnejd och en gång till Gnesta med omnejd. Samtidigt levererar vi till butikerna. Med lådan följer ett veckobrev med lite info, odlingsrapport eller matinfo. Det medföljer alltid recept för att inspirera till nya rätter.

Kunderna är väldigt olika, en del vill helst bara

ha de ovanliga saker man inte kan köpa i butiken, en del bara basvarorna. Eftersom jag inte haft olika slags lådor så blir det en kompromiss som inte passar alla. Basvarorna finns alltid med, sen finns nästan alltid en del grönsaker som inte är lika kända, som kålrabbi, fänkål eller mangold. Många tycker det roligt att lära sig något nytt och utmanas att laga något de inte

skulle köpa annars. Några tycker att det är som julafton varje gång de kommer hem och titta vad som finns i lådan. Andra tycker det är för mycket eller för lite eller för dyrt. Men det de flesta har sagt, även om de har slutat är att de tyckte att smaken var mycket god.

De allra flesta väljer nog lådorna för att de tror på ekologisk och närproducerad mat. Det finns en del kunder som är medvetna om Demetermärkningen och väljer det just därför. Men de flesta vet inget om biodynamisk odling. Jag har inte heller gjort en stor grej av det, som nybörjare är man lite försiktig. Jag har berättat i veckobreven om biodynamisk odling på ett kort och enkelt sätt.

I år annonserade vi för första gången och det var många som hörde av sig. Mesta kundkontakten sker via internet, vilket är smidigt eftersom vi inte är inne så mycket och mobilen inte alltid har mottagning. Det tar ju tid det också, men det är mycket roligare att ha direktkontakt med sina kunder.

Visionen för framtiden är att få längre utkörsperioder, helst året om eller nästan i alla fall. Till det skulle det behövas ett större växthus än vad vi har nu för att börja med primörer så tidigt vi kan få till det. På det viset skulle arbetet spridas lite mer under året, även om sommarhalvåret är det intensivaste. För mer info titta in på vår hemsida www.ekoodling.se eller ring på 0158 341 20.

Malin Schreiber



Skillebyholm

Det är mitten av augusti när jag kliver av bussen vid hållplats Skilleby. Bussen ger sig av vidare mot Hölö, på andra sidan vägen står en arbetshäst och tittar på mig, jag undrar om han inte står och räknar bilar? Jag går över vägen och tar in på grusvägen som leder till Skillebyholm, det är nästan exakt tio år sedan jag gick vägen åt andra hållet som nyexaminerad trädgårdsmästare med diplom i handen, nu är jag på väg mot min första arbetsdag på skolan. Det känns spännande att komma tillbaka till Skillebyholm, en trädgårdsmästarutbildning som funnits i 35 år, som varje år lockar nya studenter till det biodynamiska och som varje år utexaminerar nya initiativrika biodynamiker till verksamheter och nyföretagande i hela Sverige och Skandinavien.

Skillebyholm är en plats i ständig förändring, tiderna förändras och genom det också behoven av utbildningen. Mycket är sig likt men mycket har också förändrat sig sedan jag var här sist, ny matsal och lektionssal har byggts, en deltidsutbildning går för fullt, jordbruket har fått en arrendator. Nya steg för att möta en ny tid. Hur kommer det sig att Skillebyholm lyckas behålla sin attraktionskraft?

Många är vi som instämmer i att de biodynamiska principerna är tidlösa, att ett biodynamiskt förhållningssätt till odling och näring är grundläggande motiv för ett framtida hållbart samhälle. Det är också tydligt att det biodynamiska tillhandahåller såväl idéer som empirisk forskning kring brännande aktuella frågor, något som gör att det biodynamiska arbetet med utbildning, forskning och odling har en mycket viktig roll att spela i den klimatdebatt som antligen blivit så allmän som vi en gång bara kunde drömma om. Det måste väl innebära att Skillebyholms trädgårdsmästarutbildning per automatik har en självklar roll att spela, att den är given i Sveriges utbildningsflora?

Svaret är mer komplext än att det bara är att svara ja. Utmaningen en biodynamisk utbildning ständigt står inför är att kunna utveckla utbildningens innehåll så att den möter upp med samtidens behov, människors behov, arbetsmarknadens behov utan att för den skull urholka sina ideal och grundläggande värderingar. Detta är en mycket intressant utmaning som inte bara kräver att Skillebyholm som utbildningsanordnare ska ta sig an det biodynamiska arvet och göra det tillgängligt för sina studenter, det är en utmaning som alla står inför som arbe-

tar med den biodynamiska odlingsmetoden. Utan odlare som bedriver biodynamisk odling och utan forskning som gång på gång kan bevisa nödvändigheten av biodynamisk odling på en vetenskaplig nivå alstras inte den återkoppling som behövs för att en biodynamisk utbildning ska förbli aktuell och vara en röst inom Utbildnings-Sverige, vi är alla beroende av varandra för att öka kunskapen om biodynamisk odling och göra den tillgänglig för flera människor.

Jag har granskat Sveriges trädgårdsmästarutbildningar från norr till söder och funnit att det är bra utbildningar som bedrivs runt om i vårt land, att utbildningarna är yrkesinriktade och relevanta utifrån ett arbetsmarknadsperspektiv men förvånansvärt få (knappt någon) har en uttalad inriktning mot ekologi eller en uttalad vilja att nå ett mål som sträcker sig längre än till nästa intagning. Det är synd. Att utbilda människor innebär ett stort ansvar, ett ansvar som jag anser borde vara större än att endast tillhandahålla praktiska tips för hur du blir en duktig trädgårdsmästare.

När jag slutade efter tre år på biodynamiska linjen visste jag vad jag ville göra, jag ville odla, odla jorden, odla växterna, odla människorna. Trädgården skulle bli språngbrädan mot en bättre värld, genom en biodynamisk trädgård skulle människor inspireras till bättre gärningar och öppna ögonen för livet. Jag hade funnit ett motiv för min yrkesgärning.

Motivet var starkt då och är det fortfarande, att arbeta med ett sådant motiv skapar ett djup och en klang i arbetet som inspirerar. Men att driva en yrkesinriktad utbildning kräver att den som studerar inte bara känner sig inspirerad, han/hon måste bevisligen kunna något som arbetsmarknaden efterfrågar. En lyckad yrkesutbildning ur samhällets krassa synvinkel är således en utbildning som direkt ger jobb efter avslutade studier oavsett om personen har ett motiv för sin yrkesgärning eller inte.

Det är därför jag gläds åt att vara tillbaka på Skillebyholm, att delta i arbetet med den biodynamiska trädgårdsmästarutbildningen där livsmotiv, hantverk, arbetsmarknadsrelevans och miljömedvetenhet flätas samman och blir någonting verkligt.

Läs mer om utbildningarna på:
www.skillebyholm.org

*Daniel Hörberg, biträdande verksamhetsledare
Skillebyholm*

Nordiskt Forum för biodynamisk odling

Nordiskt Forum firade i år sitt 60-års jubileum. Under tre intensiva dagar träffades ett 40-tal deltagare för att diskutera biogas, matkvalitet och biodynamiska preparat, provsmaka morotsjuice, äppeljuice och vin samt inte minst för att umgås och utbyta erfarenheter. Temat för året var "Liv och lust" vilket också kom till uttryck i den goda stämningen under konferensen.

BIOGAS I BIODYNAMISK ODLING?

Charlotte Gissén från SLU i Alnarp gav oss en mycket detaljerad bild av läget vad gäller biogas. Enbart i området runt Malmö har kraftbolagen långt gående planer på att bygga 2 stora biogasanläggningar. För att driva dessa skulle omkring 40 000 ha av den skånska myllan tas i anspråk, dels för att odla växter till anläggningarna men också för att ta emot de rötrester som blir kvar efter det att gasen tagits till vara. Anläggningarna kommer också att matas med bland annat slam från toaletter och avlopp. De rester som blir över kommer därför att innehålla en osalig blandning som är tänkt att användas som gödsel i jordbruket. Tanken att sluta de ekologiska kretsloppen är ju god men hur kommer resterna från biogasen att påverka kvaliteten på den mat som odlas?

I Tyskland har man 30 till 40 års erfarenhet av att använda slam från biogasanläggningar till biodynamiska odlingar. Det rör sig då om mindre anläggningar på gårdsnivå som inte använder latrin och avloppsslam. Uli Johannes König från det biodynamiska forskningsinstitutet i Darmstadt berättade om vilka erfarenheter som man gjort. Precis som med flytgödsel finns det en del betänkligheter med slam från biogasanläggningar vad gäller påverkan på mark och gröda.

På Yttereneby gård utanför Järna finns det en anläggning för biogas som arbetar med fast gödsel. Anläggningen har utvecklats av Artur Granstedt och Lars Evers vid Biodynamiska Forskningsinstitutet. Resterna från biogasanläggning komposterar. Just nu pågår ett arbete att utvärdera hur gödseln från biogasanläggningen påverkar kvaliteten hos de odlade grödorna.

LIV OCH LUST I MATEN

Biodynamisk mat skall ge livslust. Liv och glädje och ork för jaget att engagera sig i sitt öde. Genom maten får människans jag en möjlighet att ta tag i det fysiska. Men det gäller att maten erbjuder den rätta balansen. Om vindruvan till exempel jäst och bildat alkohol ökar visserligen lustupplevelsen men samtidigt fräntas jaget de kroppsliga förmågor det steg för steg erövrat under barndomen. Mat rik på livs- och formkraft är helt klart bäst för hälsan. Livsmedel skall vara en utmaning för jaget. Det mår bra av att anstränga sig i att bryta ned det fysiska. Men ibland blir det för mycket. Som förälder kommer man ofta på sig med att säga: "Ät! Det är nyttigt!" när ens barn sitter och pillar i det biodynamiska råriset. Matlusten försvinner. Så mycket kraft kan gå till matsmältningen att man inte orkar tänka en självständig tanke. Steget från råkost till fanatism är ibland försvinnande litet. Hur är det då med den biodynamiska kvaliteten på livsmedlen? Var någonstans på skalan liv och lust befinner den sig?

Jens-Otto Andersen, vid Foreningen for Biodynamisk Forskning i Danmark, redogjorde för en lång rad undersökningar som gjorts av ekologisk och biodynamisk mjölk. Framför allt har forskarna intresserat sig för kvaliteten på mjölkfettet. Det visar sig då att ekologisk mjölk har mera av omega 3-fettsyror och mindre av omega 6-syror något som ses som ett positivt tecken. Preliminära resultat från undersökningar i vid universitetet i Tyskland antyder att biodynamisk mjölk ger mindre allergiska reaktioner hos barn.

Under våren 2010 kommer Lars Kjellenberg, verksam i Biodynamiska Forskningsinstitutet i Järna, att presentera sin avhandling om smaken hos biodynamiska morötter. Lars berättade att den mänskliga faktorn är den mest avgörande när det gäller att odla fram smak. Inte minst de sista stegen i köket är mycket avgörande vilket sedan smakprovningen av morotsjuice visade. När man odlar är sortval och årsmån helt avgörande för den smak morötterna får. Gödsling och odlingsåtgärder kommer egentligen först på fjärde plats vad gäller betydelsen för smaken.

Smaktemat fortsattes under lördagskvällen. Då gavs vi tillfälle att smaka på olika drycker. Först inledde Jörgen Höijer, ledamot i Svenska Biodynamiska föreningens styrelse, med att erbjuda prover från några olika sorters biodynamiska viner. Efter denna lustfyllda upplevelse var det så dags att prova på något som anses mest *(fortsättning på sida 11)*

GMO-seminariet i Järna

I slutet av november genomfördes ett seminarium i Järna med flera kompetenta medverkande. Biodynamiska föreningen inbjöds strax före seminariet att närvara med utställningen och material som vi jobbat fram. Drygt hundra deltagare hade samlats, inklusive en ung skara från olika utbildningar. Arrangör var Antroposofiska sällskapet.

Grundtanken var att ställa en representant för GMO mot en skara motståndare. Vetenskapsjournalisten Peter Sylwan var inbjuden som företrädare för den positiva GMO sidan, medan motståndet leddes av Nikolai Fuchs, agronom och ledare för sektionen för lantbruk och näring vid Goetheanum i Schweiz. Vid eftermiddagens diskussion deltog Liv Ekervald, Eldrimner, med flera.

Båda huvudföredragen var mycket intressanta. Nikolai Fuchs strävade efter att publiken skulle aktivera sitt tänkande och omdöme. Han belyste vårt ansvar inför naturen, djur och växter. Utvecklingen drivs framåt av ekonomiska intressen, där människan inte alltid hinner med förrän konsekvenserna är reala och verkligheten inte kan "backas". Han bemötte också mycket skickligt Peter Sylwans tidigare anförande. Föredraget var på engelska och översattes mycket bra av John Gerhard, Naturbruksgymnasiet och Biodynamiska Produkter.

Men vad jag vill uppehålla mig vid var just Peter Sylwans föredrag. Ett mycket professionellt upplagt föredrag med illustrativa bilder och en liten film i slutet. Ett skickligt manipulativt upplägg, bäddade för att publiken blev entusiastiska över hans framställning. Han byggde upp föredraget omkring en massa positiva omdömen om ekologisk och biodynamisk odling. Hans teorier och resonemang lyfte fram hur nödvändigt det var att tänka framåt inom det ekologiska, vilket gav applåder. In emellan "smög" han in kommentarer om hur förträffligt det skulle vara med genförändringar. Lyfte fram exempel på hur positivt en genförändrad växt skulle vara, utan att ställa in den i det ekologiska sammanhanget.

Han kritiserade marknaden hur de försöker införa GMO, men på fel sätt enligt honom. Det gav honom positivt gensvar. Han menade att marknaden ville sälja kemikalier och kontrollera handeln med utsäde, vilket han framhöll som negativt. Istället kan man vinna så mycket mer genom att intressera sig för genförändring. I hans bildspel fanns en av Sveriges största motståndare till ekologisk och biodynamisk odling, med på bild tillsammans med

rötter från ett perent vete. Det fanns dock påståenden från Peter Sylwan som var direkt felaktiga, men fick "glida" igenom utan reaktion. När det gällde grisar, fick han dock svar på tal.

Listan kan göras mycket längre, men jag slutar här. Vad jag vill belysa och lyfta fram är hans skicklighet att manipulera publiken, som ganska okritiskt gav uttryck genom bifall och applåder, i synnerhet under den efterföljande debatten, där Peter Sylwan alltför ofta fick (eller tog sig) sista ordet. Det är utomordentligt tveksamt upplägg att inte balansera en så skicklig debattör och kommunikatör som Peter Sylwan med en företrädare som talar samma språk.

Nikolai Fuchs gjorde ett mycket bra arbete med att balansera och komplettera Peter Sylwan, trots språkproblemen.

Lasse Hellander

Första matkursen i Stockholm

Slowfood tillsammans med BD-föreningen genomförde den första matkursen för Waldorf-förskole- och skolpersonal. Den genomfördes på Kristoffer-skolan i Bromma.

Slowfood bidrog med både teori och köksyrkesproffs, genom Rune Kalf-Hansen och Cristina Gaitan. Föreningen bidrog med teori och praktik, från jord till bord, genom Lasse Hellander och Lena Ekberg, föreståndare på Lilla Ellen Keyskolan.

Vi lagade luncher och mellanmål så det stod härliga till och alla blev väldigt mätta och nöjda. Kursdeltagarna fick recept med sig för två veckor och massor med tips och roliga kryddningar och smakblandningar som ska prövas hemma i köket. Gott, rent och rättvist för Slowfoods signum för maten i framtiden, vilket vi gärna ställer upp på.

Omdömet var mycket bra och kursdeltagarna ville ha en uppföljningskurs/fortsättning under våren, vilken kommer att genomföras.

Vi planerar även att genomföra flera kurser under våren och i början av hösten 2010. Håll utkik på hemsida och i tidningen. Inriktningen var årtidsrelaterad mat med liv, smak och lust. Råvaror av hög kvalitet, professionella kockar av mycket hög kvalitet och ett arrangemang som löper smidigt och varierat – det är ett bra recept.

(fortsättning från sida 5) blir inbjudan att också röra lätt i teet kan man som västerlänning känna sig ganska tung och klumpig i ett sådant sammanhang. Efter en längre stund när man är helt uppfylld av ceremonin, blir det dags att smaka teet. Det är då inte längre helt klart om det är själva teet eller ceremonin som har bidragit mest till den underbara smaken, det blir ett helhetsintryck.

Li Yan som driver gården är väl medveten om att hon behöver hjälp för att vidareutveckla odlingarna. Hon äger tehus inne i Beijing och har på det viset möjlighet att i början tillföra kapital till gården som är under uppbyggnad. För gården vore det en stor hjälp om någon med mångårig biodynamisk erfarenhet skulle kunna bo ett tag på gården och vara med i det dagliga arbetet.

Det är ingen tvekan om att det finns stora behov och enorma möjligheter i Kina för biodynamisk odling. Vid båda odlingar finns hängivna och mycket engagerade människor. Intresset för det biodynamiska och vänligheten mot oss besökare är slående. Det är inspirerande att träffa människor i ett helt annat land med en helt annan kultur som ger uttryck för värderingar som tydligt går att känna igen. Flera uttryckte en stark önskan om att göra något bra inte bara för sig själv och sina närmaste, utan också för naturen och hela sammanhanget.

Thomas Lüthi
Augusti 2009

(fortsättning från sida 9) nyttigt; morotsjuice. Vi jämförde färskpressad juice och köpt juice av sorten Rodelika. Dessutom fanns ett prov med köpt nypressad juice. De köpta juicerna föll båda ut genom att inte smaka så mycket morot. Äppeljuice stod sist på menyn, de får representera kombinationen av liv och lust. Juice gjord på koncentrat gav dock ingen större upplevelse medan must skonsamt pressad ur hela äpplen fyllde oss med livslust. Testet av juicerna visade vad alla själva kan övertyga sig om; varför inte pressa juicen själv när det blir så mycket mer lustfullt att dricka den verkligt färsk?

BLICKAR TILLBAKA OCH BLICKAR FRAMÅT

På söndag morgon gjorde deltagarna en utflykt till Fulltofta kyrka. Under de fantastiska kalkmålningarna fick vi tid för meditation och för en minnestund över de biodynamiska vänner som under året gått över tröskeln in i den andliga världen. Resten av förmiddagen ägnades sedan åt framtidsfrågor. I en tid när ekologisk odling hotas såväl av intern växtvärk som av yttre motkrafter känns det helt avgörande att det biodynamiska arbetet samlar sig för att visa vad det är bra på; nämligen att producera mat som ger livslust.

Mötet på Holma innehöll mycket mera. Håll utkik på Biodynamiska Föreningens hemsida för en mer detaljerad rapport.

Från Nordiskt Forum rapporterade
"Lassarna" Hellander och Kjellenberg



B POSTTIDNING

Avsändare:

Biodynamiska Föreningen

Box 97

161 26 BROMMA

Din miljö, Din hälsa, Din smakfulla mat

Gå med i Biodynamiska Föreningen och stöd oss i vårt arbete att förbättra din hälsa och dina möjligheter att få nya matupplevelser samt den miljö du lever i och njuter utav.

Vi arbetar i nära relation med de biodynamiska och ekologiska odlarna, förädlare, handel, myndigheter, politiker och företag – för att DU ska få mat med den högsta kvalitén.

Vi kämpar mot GMO (genmodifierad mat, djur och växter) tillsammans med andra organisationer.

I medlemsavgiften får Du medlemstidningen 6 nr/år, där du får inblick och utblick och har möjlighet att själv göra dig hörd. Du får också Såkalendern varje år. Du får dessutom rabatt på de biodynamiska preparaten och ibland också på kurser.

Medlemsavgifter för år 2010

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

Du kan välja att betala på olika sätt:

1. direkt med vårt inbetalningskort med OCR-nummer som vi skickar till dig.
2. via Autogiro (vi kommer att ha autogirorutiner inom kort på vår hemsida. Där kan du signera direkt med E-leg eller fylla i en blankett och skicka med post):
 - per kvartal minst 100 kr;
 - per månad minst 35 kr.



ANMÄLAN SOM MEDLEM I BIODYNAMISKA FÖRENINGEN

Med vårt nya medlemsregister blir du medlem ett år från det datum du börjar betala. Med autogiro fortsätter du betala, så länge du vill vara med.

Namn _____

Adress _____

Postnummer _____ Ort _____

E-Post _____ Telefon/mobil _____

Välj medlemstyp: ☐ Ordinarie ☐ Familjemedlem ☐ Student ☐ Pensionär

Välj betalningssätt: ☐ Inbetalningskort ☐ Autogiro kvartalvis ☐ Autogiro månadsvis

Skicka ditt anmälningsformulär med post till:

Biodynamiska Föreningen, Box 97, 161 26 Bromma eller med e-post biodynamisk@btk.st eller direkt från vår hemsida www.biodynamisk.se. Det går också bra att ringa! Telefon 08 505 858 82 eller fax 08 505 858 85.