

Biodynamisk Odling

nr 4 · 2011

medlemstidning för Svenska Biodynamiska Föreningen



Året i bilder
Biodynamisk
vinodling

Biodynamisk odling

utges av Biodynamiska Föreningen som medlemstidning.

REDAKTION

Föreningens styrelse

ANSVARIG UTGIVARE

Lasse Hellander

ANNONSER

kontoret@biodynamisk.se



ADRESS HUVUDKONTOR

Marklandsbacken 11

168 76 Bromma

T 08 505 858 82

F 08 505 858 85

E kontoret@biodynamisk.se

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

www.biodynamisk.se

BILDER

Omslag Lasse Hellander

4, 5 montirius.com 6, 7 Ulrika Höijer

7 Jörgen Höijer 8, 9 Lars Kjellenberg

10 dragedorn / flickr.com

INNEHÅLL

Att odla sin inre trädgård	3
Montirius	4
Årets bilder 2011	6
Nordiskt Biodynamiskt Forum 2011	8
Bakgrund Bablockdomen	10
Aktiviteter under 2012	11
Distansutbildning i Biodynamisk Odling	11

LEDARE

Ett riktigt Gott Nytt År 2012

Det är med lite bävan som man nämner året 2012. Men från min horisont verkar det kunna bli ett spännande år. För den som vill veta mer om astronomi, Mayakalender, framtidens teknik samt ett och annat om matematik rekommenderas ett seminarium i Järna under februari 2012. Mer information om detta seminarium finns på Biodynamiska Föreningens hemsida.



" Den matematiska himlen "

Seminarium med Oliver Conradt
från matematisk/astronomisk sektionen, Goetheaum, Dornach

Fredag 17 februari 19.00 och lördag 18 februari 9.00-17.00
i Kulturhuset, Ytterjärna

Är du nyfiken på vad Biodynamiska Föreningen kommer att hitta på under år 2012 ? Titta i så fall in på vår hemsida då och då. Föreningen kommer att fortsätta sitt skolmatsprojekt, sitt engagemang för ett samarbete med naturen, sitt deltagande på trädgårdsmässor och skördedagar samt sitt motstånd mot GMO. Dessutom planerar vi att starta upp kurser med teman omkring odling och mat och mycket mera. Så håll utkik eller ring till vårt kontor! Eller varför inte komma på besök? Du är varmt välkommen!

Lars Kjellenberg, ordförande

Att odla sin inre trädgård

Vi som odlar våra grönsaker ekologiskt eller biodynamiskt får inte bara bra produkter som är näringsrika och bidrar till att bevara markens bördighet utan vi får också en fysisk träning. Vi rör oss och vi böjer oss upp och ner och hela sommarhalvåret innebär en fysisk ansträngning. Om vi kommer ut på våren, efter en stillasittande vinter, så kan vi känna att vår kropp inte orkar. Då kan det hjälpa oss att vi också under vinterhalvåret försöker bibehålla vår fysiska rörlighet med någon form av träning. Med stigande ålder kanske vi också kommer fram till att vi behöver komplettera våra ansträngningar i grönsakslandet med att gå till ett gym, en sjukgymnast, en naprapat eller varför inte en läkeerytmist, allt för att kunna orka med den i och för sig lågintensiva träning som vårt odlande kräver.

Men vi märker med åren att vi behöver något mer. Livet kan tidvis vara nog så tungt med många tråkiga erfarenheter. Den individualisering som vi idag möter på livets alla områden innebär bl a att vi blir alltmer ensamma; vi får själva ta ansvar för våra beslut i smått och stort. Den information som ständigt sköljer över oss kan få oss att känna oss ur stånd att fatta viktiga beslut, vi blir helt enkelt viljesvaga. Till det bidrar att det blir allt svårare att i lugn och ro få tid och kraft till att tänka igenom livsavgörande frågor.

Vi behöver inte bara fysisk mat och träning utan också en träning för vår inre människa, för vår själ och ande. Äter och dricker vi inte så blir vi snabbt passiva och det förefaller vara likadant om vår inre människa inte får näring, då blir vi handlingsförlamade och ganska snart tröga, trötta och deprimerade.

Rudolf Steiner som hjälpte igång den biodynamiska rörelsen i början av 1920-talet hade en hel del att komma med också inom detta område. Han utformade anvisningar och förslag och jag ämnar peka på en serie övningar som han helt enkelt kallade "Grundläggande Övningar". De syftar till att stärka oss så att vi orkar leva ett bra och aktivt inre liv. Men de är inte meditationer utan något som vi kan arbeta med för att kunna ha den grundstyrka som behövs om vi beslutar oss för att gå en meditativ väg.

De här Grundläggande övningarna är sex till antalet; de tre första är främst inriktade på vårt eget

inre liv och de tre andra syftar mer till att stärka oss i vårt sociala samspel. Varje övning görs under en månad och sedan byter man till nästa.

Övning 1. Under den första övningen samlar man ihop sina tankar runt ett föremål under ungefär fem minuter. Välj gärna ett enkelt till synes ointressant bruksföremål; det viktiga är att det är du själv som styr tankarna.

Övning 2. Under månad två väljer du att utföra en enkel handling, något oegennyttigt som du normalt inte brukar eller har lust att göra. Du utför denna handling varje dag vid en viss bestämd tidpunkt. Det är främst viljan som då påverkas.

Övning 3. Den tredje övningen syftar till att utveckla ett visst jämnmod; ingen glädje får dra iväg med oss och ingen sorg bryta ner oss.

Övning 4. Positivitet är det som ska utvecklas under nästa månad; varje sak och händelse innehåller något positivt som det gäller att kunna se även då allt upplevs negativt.

Övning 5. Fördomsfrihet och öppenhet är temat för den femte månaden.

Övning 6. Under den sjätte månaden gäller det att åstadkomma en jämvikt genom att växla mellan de olika fem genomförda övningarna.

Vad blir då resultatet om man ägnar sig åt sådan här mental träning? En sak är klar; din självinsikt växer till, vilket kanske inte alltid är så behagligt. Men du kan också uppleva en ökad frihet och viljekraft att ta itu med många av ditt livs problem. Den största förändringen är nog den att du blir alltmer lyhörd, alltmer lyssnande och därmed mindre fördomsfull än förut. Efter att ha odlat din inre människa, liksom din trädgård, kanske du känner att du har lyckats förändra en del av dina dåliga sidor; du kanske en dag vågar säga till dig själv att du har blivit en bättre människa.

Allt måste ske i absolut frihet, det gäller både odling av vår yttre och vår inre trädgård

Birger Wärn

Rudolf Steiner har beskrivit de här "Grundläggande Övningar" på flera ställen t ex i de böcker som numera heter *Andlig skolning* och *Andlig kunskap*. Övningarna finns också beskrivna, ursprungligen muntligt, då han gav anvisningar om Esoterisk skolning. Dessa finns publicerade på svenska i ett litet häfte med titeln "Grundläggande Övningar".

Idag går mycket av detta att nå via nätet om man inte vill besöka Antroposofiska Bokhandeln på Hagagatan i Stockholm eller butiken Robygge som ligger vid Kulturhuset i Ytterjärna.

Montirius

Biodynamisk vinodling i påvarnas land

I södra Rhondalen i Frankrike mellan städerna Orange och Avignon finner vi familjen Saurel, Eric och Christine som är femte generationens vinmakare på gården. Familjen har odlat biodynamiskt sedan 1996.

Ordet Rhône kommer från Latinets Rhodanus som i sin tur kommer från Grekiskans Rhodanos som är den grekiska tolkningen av det gäliska namnet på floden. Namnet var något som liknade rodo eller roto vilket betyder det som rullar. Rhône flyter upp i Rhône-glaciären i Valais i Alperna på 1 753 m höjd.

Rhône har varit en viktig farled sedan grekernas och romarnas tid, med svårt att navigera på grund av de kraftiga strömmarna, grund, översvämningar vid islossningen under våren och tidig sommar samt torka under sensommaren.

Staden Avignon är känt som staden med påvarnas palats. Denna medeltida stad är utnämnt som ett världsarv på UNESCOs världsarvskarta. Avignon påvedömet hade sitt säte i Avignon 1309-1377 efter att den franske kungen Filip IV hade tagit kontroll över katolska kyrkan, troligen provocerat av en konflikt om kyrkoskatten. Han flyttade påvedömet från Rom till Avignon och utsåg själv franska kardinaler till påvar. Påvedömet var svagt under denna tid och var beroende av olika världslygna makthavare. År 1377 flyttade påven Gregorius XI tillbaka till Rom och gjorde Vatikanen till sitt residens. Även om Avignonpåvedömet anses ha nått sitt slut med detta fanns det fortfarande kvar personer i Avignon som gjorde anspråk på att vara det rätta påvedömet. Detta gjorde att det 1378-1417 fanns två påvar

som båda bannlyste den andre, även kallat den stora schismen. År 1417 avvecklades de sista resterna av påvedömet i Avignon.

Familjen Saurels egendom är på 58 ha, här tillverkas viner från Vaqueras (här görs även vitt och rosévin), Gigondas, Cotes du Rhône samt Vin de Pays

de Vaucluse. Familjen består av Eric, Christine samt deras tre barn: Justine, Manon och Marius. Montirius är en ordlek med barnens namn: *Mon* (Manon) – *ti* (Justine) – *rius* (Marius).

1986 börjar Eric att arbeta på vingården tillsammans med sin fru Christine, han hade då fått sin utbildning i vinproduk-

tion i Bordeaux. Redan 1980 hade dock Erics far Max fått en förvarning om de negativa effekterna vid användning av kemikalier i vingården. 1987 hade familjen slutat använda kemikalier helt och hållet. 1989 får deras äldsta dotter Justine problem med hälsan. Christine och Eric kommer då i kontakt med homeopati vilket hjälpte Justine. Mötet med homeopati innebar viktiga förändringar i familjens liv kring hur man botar sjukdom, hur man äter och hur man lever och tänker.

Det gjorde även att familjen började se över sitt sätt att odla sina druvor och hur de arbetade i vingården. 1996 hade de helt och hållet gått över till Biodynamiska metoder, de var kontrollerade av ecocert och Biodivin. Eric och Christine upplever att de biodynamiska preparaten hjälper rankorna att själva finna balans och kraft vid sjukdomsangrepp. Preparaten hjälper även rankornas rotsystem, så det blir ett starkare rotsystem som ger ett tydligare uttryck av växtplatsen i vinet. Familjen sköter mycket



av vingårdsarbetet i enlighet med Maria Thuns så- och skördekalendern. Framförallt sker mycket av arbetet på just fruktdagar. På egendomen odlas för området typiska druvor som Grenache, Syrah och Mourvedre, även en liten del Merlot. För det vita vinet odlas Grenache blanc, Roussanne och Bourbolenc. I rosévinet ingår även en del Cinsault.

Eric och Christine jobbar för en optimal fenolisk mognad vilket ger de bästa förutsättningarna för att göra ett bra vin. Christine är även noggrann att kärnorna skall ha uppnått optimal mognad, de har då karaktären av Hasselnöt och rostade mandlar. Nötigheten blir väldigt tydlig i Montirius viner just av den anledningen. Vinerna har vid flera tillfällen beskrivits av vinskribenter världen över som "med inslag av fat-karaktär". Vinerna har inte varit i närheten av ekfat, Eric och Christine är så nöjda över sin fantastiskt fina frukt och vill inte sminka över den generösa fruktigheten med ekfat. Istället använder de betongtankar, det får mig att tänka på gamla amforor, kanske är det den känslan man vill få fram?

Hos Eric och Christine finns ett minutiöst kvalitets-tänk genom hela produktionskedjan. Även korkarna är speciella med en miljöcertifiering och båda åker då och då ner till Portugal för att kontrollera odlingarna och tillverkningen av deras korkar. All skörd sker för hand, för att få elegans och finesse i vinernas karaktär är man noggrann med att avstjälka druvorna innan de pressas. På gården används endast den egna naturliga jästen. Även buteljeringen sker enligt såkalendern, då endast på fruktdagar...

Liksom hos de flesta biodynamiska vinproducenter arbetar Montirius med låga skördeuttag för en bra och koncentrerad frukt, minimalt med svavel och ideen om att vinet skall göras ute i vingården, naturen skapar vinet och producenten skall endast behöva göra så lite som möjligt, vinmakaren och vingården skall vara i samklang. Jordmånen hos Montirius domineras framförallt av Garrigues jord som är väldigt mörk till färgen, den nästan svarta färgen behåller värmen från solen och fungerar som ett element vilket i sin tur är en fördel för druvornas mognad.

Familjen bjuder då och då in till upplevelser för alla sinnen. Den 9 december kunde man komma till Montirius på en barockkonsert med piano och violin, därtill vinprovning och avsmakning av olika ostar.

Genomgående kännetecken hos Montirius viner

är just den otroligt generösa fruktigheten med en innerligt balanserad elegans och finesse. Vinerna är harmoniska, komplexa och nyanserade med tydlig terroir och personlighet. Vinerna importeras till Sverige av TM Franska Kvalitetsviner.

VINERNA FRÅN MONTIRIUS

Vaqueras Mineral. 25% Grenache blanc, 25% Roussanne och 50% Bourbolenc.

Vaqueras Rose. Grenache, Cinsault och Syrah.

Vaqueras Garrigues. 24 ha, snittålder på stockarna är 45 år. 70% Grenache och 30% Syrah.

Vaqueras "Les Clos". 50% Grenache, 50% Syrah.

Läget är omgärdat av en 100-årig ekskog som isolerar den från den övriga appellationen, dessa ekar ger platsen ett speciellt mikroklimat och vinerna en alldeles särskild karaktär.

Gigondas Terre des Aïnés. 80% Grenache, 20% Mourvedre. Läget är på 16 ha varav 12 ha är planterade med mycket gamla stockar från 1925. Dessa stockar ger en extremt koncentrerad och fin frukt.

Gigondas Confidential. 80% Grenache, 20% Mourvedre. 1.5 ha planterade med gamla stockar, planterade 1925 av Eric's farfar.

Côtes du Rhône. Grenache, Mourvedre och Syrah. 25 åriga stockar från byn Mondragon norr om Orange, druvorna kommer från odlar-vänner runt omkring.

Vin de Pays de Vaucluse, Le Cadet. 50% Grenache. 35% Syrah 10% Carignan, 5% Merlot. 7 ha är planterade på flodbanken vid floden Ouveze, på sommaren när floden torkar ut och rankorna ej längre har en naturlig tillgång till det vatten, som de finner i det undre jordlagret, slutar rankan att växa och koncentrerar istället all sin kraft till frukten.

För att läsa mer om Familjen Saurel och deras biodynamiska vingård se www.montirius.com eller besök www.franskakvalitetsviner.se. Vinerna representeras i Sverige av TM franskakvalitetsviner AB som samarbetar exklusivt med biodynamiska certifierade vinproducenter.

Ulrika Höjjer



Årets bilder 2011

Kära medlemmar och alla ni andra, här följer en liten bildkavalkad av året som gått. Jag vill än en gång uppmana er att medverka och vara mer aktiva, var vid aktiviteterna, kolla in hemsidan, ring eller maila kontoret om ni har frågor, det är er förening, ni medlemmar betyder så otroligt mycket och vi finns till för er!

Vi gjorde annat också: föreläsning av Mikael Karlsson på SILVA-skog om det hållbara skogsbruket, Skolmatsprojektet har rullat på i olika skolor, Nordiska Trädgårdar på Älvsjömässan, mm.

Tack för ett fint 2011 med önskan om ett fint 2012 med sikte på det dynamiska mötet.



7 MAJ Så Framtiden! Vi var med på Skäve gård och sådde framtiden, en manifestation för fria val av livsmedel gentemot gentekniken i lantbruket. Vilken dag, vilken uppslutning, vilken energi, fantastiskt att få närvara och vara med att Så Framtiden och det bjöds på väldigt goda bullar från Saltå Kvarn.



26 MAJ BERAS implementation, en presentation på Kulturhuset i Ytterjärna med de partners som är med i BERAS-projektet. Projektets syfte är att reducera övergödningen av Östersjön genom att etablera kretsloppsjordbruk och att stärka utvecklingen genom att etablera lokala lärocentra runtom Östersjöområdet.



Biodynamiska föreningen medverkade genom att ställa ut Kristallationsbilder och hålla i en smakprovning av äppeljuicer i varierande kvalitet. En mycket fin dag. Tack BERAS för ett bra och viktigt arbete som vi följer med spänning.



11 SEPTEMBER Skillebyholms Höstmarknad. Dofterna, människorna, färgerna och energierna, lika fantastiskt varje år. Känns verkligen som en av årets höjdpunkter! Tack Skillebyholm för en fantastiskt dag. Vill du vara med nästa år i vårt tält så tveka inte att höra av dig, det blir vi så glada för.



28 MAJ Årsmöte i föreningen, där vi även besökte Biodlarna Schneider. Det var fantastiskt intressant att få höra Peter berätta om biodynamisk biodling samt att få åka ut och se bikuporna. Vilken underbar god Demetermärkt honung! Nästa år hoppas vi att fler medlemmar sluter upp på årsmötet.



NOVEMBER Öppet Hus i Bromma. Det var en så fin dag, med verkliga generationsmöten. Siri och Filip kom och var med samt flera andra medlemmar, unga och gamla. Vi hänfördes av Torgny Walldéns intressanta, spännande och mycket roliga reseberättelser från Österland, Kina, Indien, Nord-Korea och Ukraina mfl ställen. Detta gör vi om vart år från och med nu. Tack till Saltå Kvarn för all den fina sponsring vi fick i form av Juicer, Bröd och torkad Frukt.

Nordiskt Biodynamiskt Forum 2011

När människor bär på ett intresse uppstår ett behov att träffa likasinnade. Intresset för biodynamisk odling är inget undantag. Sedan 1949 har människor träffats en eller flera gånger per år, förenade av samma fråga: Hur kan vi utveckla den biodynamiska odlingen i Norden?

Sedan några år kallas dessa möten Nordiskt Biodynamiskt Forum. De äger växelvis rum i de olika nordiska länderna. I år var turen kommen till Finland och mötet ägde rum i Kaarnaranta, utanför Loviisa (Loviisa), några mil öster om Helsingfors

Att komma till Finland är alltid uppfriskande.



Mötesplatsen för Nordiskt Biodynamiskt Forum 2011

Här bär många människor på en sorts småskalig och djup innerlighet, som till en början kan tyckas som ganska karg men som visar sig vara alltmåra livsbejakande ju mer man upptäcker av den.

När jag fredagen den 11 november anlände till Kaarnaranta var det redan mörkt ute. Mötet var i full gång. Det hölls i ett hus som en gång varit kontor till ett sågverk, som nu låg öde och nedlagt. Inne i huset var det däremot fullt av liv.

Deltagarna hade redan fått lyssna till flera föredrag med anknytning till det biodynamiska arbetet. Urs Niggli, ledare av forskningsinstitutet FiBL i Schweiz, hade berättat om några av alla de resultat om ekologisk odling som man har samlat under åren. Artur Granstedt, från Biodynamiska Forskningsinstitutet i Järna, hade redogjort för Östersjöprojektet BERAS Implementation och om vikten att sluta kretsloppen av växtnäringsämnen på biodynamiska gårdar.

Nu hade man just ätit kvällsmat. För första gången sedan 1949 hölls hela mötet på engelska.

Det var en helt ny upplevelse! Man var i full gång att ge rapporter om situationen för det biodynamiska arbetet i de olika nordiska länderna när jag landade i mötet.



Det biodynamiska arbetet i Norge presenteras

Programmet under mötet spände över en rad olika teman. Det var föredrag, studiebesök på biodynamiska gårdar samt i en finländsk sauna. Men framför allt var det personliga möten, utbyte av erfarenheter och några dagars gemenskap.

Under lördagen fick vi ta del av Winfried Schäfers erfarenheter av biogasproduktion. Allt flera anläggningar byggs för att producera biogas. Det kan tyckas vara en bra lösning att ta till vara lokala resurser och samtidigt producera drivmedel för traktorer och bilar. En rad frågetecken återstår dock ännu. Inte minst vad gäller kvaliteten på den mat som är tänkt att gödslas med det slam eller den rötrest som återstår efter det att gasen vunnits ut.



Möten i mötet mellan föredragen

En annan växande verksamhet är det som kallas Green Care, dvs att låta människor ta del av läkande krafter, genom olika former av vistelse i naturen. Terapiträdgårdar, kontemplativa platser, terapi med djur... listan kan göras allt längre på olika terapiformer som sammanfattas under begreppet Green Care. Susann Mantere gav oss under en timme en utförlig orientering om detta spännande område.

Under några timmar besökte vi den biodynamis-

ka gården Labby. Här sker oerhört mycket. Under våren 2012 kommer de första husen i en ekoby att byggas på gårdens marker. Gården har grönsaksodling med beställning via Internet, här finns köttdjur, spannmålsodling och en egen gårdsbutik.



Föreläsning av den biodynamiska gården Labby

Fram till andra världskriget tillverkades ost av gårdens egen mjölk. Trots att det inte tillverkats ost här på sextio år tyckte vi oss alla fortfarande känna ostlukten när vi besökte de gamla lagringslokalerna!

Väl hemkomna från gårdsbesöket fortsatte mötet att diskutera frågan om biodynamisk utbildning i Norden under ledning av Janne Länsipuro. Dessutom behandlades temat om GMO och biodynamisk odling med Milka Kalmanlehto som presentatör. Under en dryg timme hölls dessutom medlemsmöte i Nordisk Forskningsring, den förening som bildat



Örtté från egen odling på Labby gård

ramen för Nordiskt Biodynamiskt Forum under många år. Lördagen avslutades som sig bör med besök i en äkta finsk sauna.

Söndagen ägnades åt klassiska biodynamiska frågor, livsmedelskvalitet och de biodynamiska preparaten. Mötet avslutades med besök på ytterligare

en biodynamisk gård, Majvik, som odlas av Niklas Ramm Schmidt, strax utanför Helsingfors.

Även Niklas hade en egen liten butik på sin gård. Dessutom förevisade han stolt den finska kulliga koras som fanns på gården. Det pågår nu ett ar-



Niklas i sin gårdsbutik

bete för att återbehorna denna gamla finska lantras. Den hade tidigare horn, något som man alltså idag gärna vill få tillbaka hos djuren. Innan vi skildes åt för att åka tillbaka till våra respektive länder, bjöds vi



Finländsk kullig ko

på kaffe i rastrummet på Majvik gård. Rummet låg vägg i vägg med ladugården och hela vägen till Sverige bar jag med mig en underbart påtaglig "air" av hur det är att arbeta så nära förbunden med djuren.

Lars Kjellenberg

Bakgrund Bablockdomen

2005 beslöt Freistad Bayern att inleda försöksodling av Monsanto's GMO-majs Mon 810. Biodlarna menade att GMO-odlingen riskerade att förstöra deras produkter och krävde säkerhetsavstånd.

Myndigheterna hävdade att bin inte intresserar sig för majs och därför behövdes inga säkerhetsåtgärder. De hävdade också att om bina till äventyrs skulle flyga till majsen och samla pollen så gjorde det ingenting eftersom man inom EU betraktade honung som en animalie och inte omfattades av GMO-regelverket.

Den här argumentationen ansåg biodlarna vara så tagen ur luften att de befarade att de i slutändan skulle få betala dyrt på många sätt genom att saluföra ickeprocessad GMO, vilken inte hade tillstånd för konsumtion.

Biodlaren Karl Heinz Bablok lät analysera sin honung och fann att pollenet innehöll 4,1% GMO-majs. Han tog honungen till det tyska rättsväsendet varvid domstolen slog fast att varken honung eller pollenprodukter från den försöksodlade MON 810 fick saluföras.

Domstolen ansåg också att regeln om oavsiktlighet och teknisk oundviklighet inte var tillämplig eftersom Bablok kunde flytta bikuporna till betryggande avstånd från GMO-odlingen.

Dock ansåg rätten att Bablok skulle söka kompensation för de produkter han blivit tvungen att kassera. Detta accepterade inte Monsanto utan tog ärendet vidare.

September 2011 föll domen. EU-domstolen utdelade skarp kritik över EU-kommissionen tolkning vilken stred mot GMO-regelverket hörnstenar i och med att ej riskbedömd GMO tilläts förekomma i livsmedel.

Domstolen ansåg att förekomst av GMO-pollen i biodlarprodukter är att betrakta som en GMO-ingrediens och som sådan skall den mätas urskiljd

från nektar när honung kontrolleras. EU-domstolen angav också att alla GMO-ingredienser i livsmedel skall vara av marknadsgodkänd typ.

Vad har då hänt sedan September? I Sverige ingenting. Livsmedelsverket vet att hyllorna i affärerna har GMO-honung. Jordbruksverket vet att bina sprider pollen från GMO-växter till riktiga växter.

Tjänstemännen som bevakar GMO-intresset i vårt land åker till Bryssel och vänder sig till EU-kommissionen om råd. Domen som sådan är tydlig men den går emot EU-kommissionens intressen och därför meddelar kommissionen medlemsländerna att de skall "rätta till felet". Det finns ett passande ord för detta: *rättsröta*.

Det limbo som biodlingen har befunnit sig i sedan GMO-odlingarna infördes år 1997 fortsätter och hejas på av Sverige som går i bräsch för utvecklandet av GMO grödor. Gång efter an-

nan har bönder och biodlare visat på omöjligheterna till samexistens med GMO-odlingar. Men utan resultat. De människor som leder vårt land har genom landsbygdsminister Eskil Erlandsson uttryckt sin syn på naturen och jordbruket; Bina skall jämsställas med elallergikerna. De blir tvungna att leva utanför samhället för att inte stå i vägen för teknikutvecklingen. Därmed är landsbygdsministerns turné där han lanserar det nya matlandet att betrakta som ett taskspeleri.

*Ann-Charlotte Berntsson, Marie Rosell
Biodlare*

Workshop i Övertonssång

15 januari 2012, 15.00 – 19.00, Kallhalls Folkets Hus

Övertonssång, sjungande skålar och akupressur för egenvård. Workshopen hålls av Ulla Andersson, klok gumma och medlem i Biodynamiska föreningen.

Indisk vegetarisk måltid. Medtag: liggunderlag, bekväma kläder.

För Pris och övrig information vänligen kontakta Ulla på telefon 0737 324 590.



Aktiviteter under 2012

Föreningen vill under 2012 bli en förening där vi sätter större fokus på det mänskliga mötet. Vi vill träffa er medlemmar och tillsammans med er samverka kring aktiviteter och event. Nedan ser ni ett förslag på aktivitetsagenda.

Vi ser gärna att ni är med aktivt och påverkar. Möt oss när vi är på Nordiska Trädgårdar på Älvsjö eller på den fina höstmarknaden på Skillebyholm. I år hade vi medlemmar från Småbrukarna med, det var kul och inspirerande att samverka med andra föreningar och det vill vi fortsätta med.

Under 2012 rullar skolmatsprojektet vidare och vill du att vi skall komma till just din skola eller förskola så tveka inte att kontakta föreningen. Läs mer om projektet på vår hemsida.

Använd gärna hemsidan ofta, där lägger vi löpande upp nyheter och aktuella händelser inom de biodynamiska både i Sverige och internationellt.

Såkalendern för 2012 kommer att innehålla temat säd, brödbak och mjölksyrning. Kalendern kommer till dig under december.

Detta planerar vi att genomföra för våra medlemmar under 2012. Vi återkommer om datum, plats och tid, se hemsidan för kommande info. Våra medlemmar har alltid rabatt på alla kurser och seminarium.

VÅREN

Föreläsning med Torgny Walldén – Den

biodynamiska impulsen i öst.

Temakväll: *Så- och skördekalendern*, ett redskap för biodynamisk kvalitet.

Miljöfilmfestival på Kristoffersskolan, vi visar tre starka filmer som berör temat binas situation, miljögifter samt vår globala situation.

Monter på Nordiska trädgårdar på stockholmsmässan.

Introduktionskurs i biodynamisk odling.

Årsmöte.

HÖSTEN

Kompostkurs.

Temakväll: *De biodynamiska preparaten*, verkan och praktisk användning.

Skillebyholms höstmarknad.

Vi vill såklart försöka synas i hela landet, så ring kontoret om du vill att vi tillsammans skall ordna en föreläsning, event eller kurs där just du bor. Vi

hoppas givetvis att du vill vara med oss under 2012 för ditt engagemang gör skillnad! Låt oss mötas och inspirera varandra kring det biodynamiska, låt det dynamiska mötet spira.

Ulrika Höijer, medlemservice.

Distansutbildning i Biodynamisk Odling

UK *Biodynamic Association* lanserar nu för första gången någonsin en *on-line* distans kurs i Biodynamisk Odling. Utbildningen har tagits fram och kommer att ledas av BDAs *Biodynamic Agriculture College* (BDAC) som ligger i Forest Row, East Sussex i England.

Arjen Huese, en av BDAC's kursledare, skrev kursen tillsammans med annan personal som en respons på den ökade efterfrågan på *on-line* kurser baserade på den erfarenhet och framgång de övriga kurserna har haft som BDAC har lett de senaste 10 åren.

Arjen säger "Det blev tydligt för oss alla på BDAC att en *on-line* kurs i Biodynamik är ett bra sätt att nå fler människor och att sprida insikten om de Biodynamiska metoderna till lantbrukare, trädgårdsodlare och andra människor som är intresserade i hållbar matproduktion."

I januari 2012 drar den första modulen igång "Introduction to Biodynamic Agriculture", den första av totalt tio så kallade moduler, steg. Modulerna innefattar ämnen som kompostering, astronomi, mm.

Varje modul rullar under tre månader och inkluderar 8 lektioner, det är en uppgift kopplad till varje lektion. Studenterna har tillgång till hemsida, chatforum och *wiki-pages*. Kursdeltagare från hela världen kommer att ha möjlighet att interagera via online forum och få möjlighet att skapa ett helt nytt nätverk av biodynamiker.

Nivåerna på de olika modulerna går att göras väldigt individuell då lärandets väg är extremt flexibel och kursen vänder sig till både nybörjare och professionella. För att få ett Diplom på utbildningen skall man ha deltagit och genomfört alla tio modulerna.

För mer information se vår hemsida. www.biodynamisk.se

B POSTTIDNING

Avsändare:

Biodynamiska Föreningen

Box 97

161 26 BROMMA

Så och Skördekalender

Nu är den här: Maria Thuns Så och Skördekalender för 2012, upplaga nr 50. Årets tema är Surdegsbröd och mjölksyrat samt givetvis massor av fina odlings-tips. Beställ via hemsidan eller ring eller maila till kontoret.

Pris 150 sek. Alla medlemmar får ett ex gratis samt 40 sek i rabatt på övriga beställda exemplar. Är du medlem får du din kalender inom kort i din brevlåda.

Du kan också bli återförsäljare av kalendern, kontakta då Ulrika på kontoret.



Söker du kontorslokal?

Vi på Biodynamiska Föreningen sitter i en fantastisk fin lokal i det hus som kallas för Wårsta Gård, byggnaden precis bakom WLH. (där fritidsavdelningen Lilla Grön kommer att vara). Adressen är Marklandsbacken, nära Kristoffersskolan i Bromma. Här finns plats för en eller två kontorsplatser till.

Vårt kontor är bemannat mån, ons. och torsdag kl 9.00 – 14.00. Vi skulle gärna dela kontoret med en eller två personer/verksamheter till. Tillträde omgående.

Varmt välkomna att höra av er till Ulrika Höijer på kontoret.

