

Biodynamisk Odling

nr 3 • 2011

medlemstidning för Svenska Biodynamiska Föreningen



**Spannmål i Saleby
Källan i Bromma**

Biodynamisk odling

utges av Biodynamiska Föreningen som medlemstidning.

REDAKTION

Föreningens styrelse

ANSVARIG UTGIVARE

Lasse Hellander

ANNONSER

Lasse Hellander

E lasse@btk.st



ADRESS HUVUDKONTOR

Box 97

161 26 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 Ulrika Höijer

4 Hugo Fridén 6 Ulrika Höijer

8 Nathalia Blomquist 9 Veronica Banksell

10 Niels Linneberg / flickr.com 12

INNEHÅLL

Smakernas Återkomst	3
Min väg till spannmålen	4
Källan	6
Vintrig dessert	9
Beslut för stråförkortningsmedlet Moddus M	10

LEDARE

Centrum och omkrets

För en månad sedan deltog jag på Nordiskt biodynamiskt forum i Finland. Detta möte har gamla traditioner. Sedan 1949 har biodynamiskt intresserade träffats åtminstone en gång per år. Mötet brukar varje år samla mellan 40 och 100 personer.

När jag kom dit hade mötet pågått några timmar. Just då berättade representanter för de olika nordiska länderna om situationen för det biodynamiska arbetet. Knappt inkommen innanför dörren blev jag ombedd att säga några ord om läget i Sverige. Jag tittade mig omkring och upptäckte då att jag var den ende av de närvarande som kom från Sverige. Detta fick mig att överfallas av tvivel. Vart är det biodynamiska arbetet på väg? Var befinner vi oss? Hur tar vi del av varandras erfarenheter?

När vi känner oss nedtyngda av arbete är det lätt att förlora perspektivet. Lätt att förlora kontakten med alla runt omkring, mer eller mindre långt bort, som också strävar på. När vi känner oss alltmera stressade är det också lätt att man förlorar kontakten med sitt eget engagemang. Plötsligt upplever kommer man till upplevelsen att man bara simmar runt, skild från såväl mina egna drivkrafter, som inspirerande möten med andra människor.

Ingen upplyftande upplevelse. När jag fångades in av denna känsla, där på mötet i Finland, bestämde jag mig för att ta en kort time-out. Jag gick upp på mitt rum, tände ett ljus och försökte hitta tillbaka till mig själv igen. Det tog en stund innan jag kände mig mogen att gå ut igen. Möta andra människor som också strävar på, som ur mitt perspektiv befinner sig i omkretsen, men som också är fyllda av engagemang. Väl tillbaka i mötet ångrade jag inte ett ögonblick att jag åkt till Finland.

Hur det gick på Nordiskt Forum? Det får ni läsa om inom kort! I nästa nummer.

Lars Kjellenberg

Smakernas Återkomst

Ulrika och biodynamiska föreningen tittar om en annorlunda kokbok.

Laga din mat utifrån den rådande årstiden är Mats-Eric Nilssons budskap till oss denna gång! Mats-Eric Nilsson är författare och matskribent i Svenska Dagbladet han har tidigare skrivit de uppmärksammade böckerna *Den hemliga kocken*, *Äkta vara* och *Döden i grytan – om vår rädsla för riktig mat*.

Som före detta kock och kallskänka har jag bläddrat i många kokböcker, kanske kommer inspirationen till matlagning av att min pappa samlade på kokböcker när jag växte upp. Så underbart det var att sitta på kökssoffan hemma i det lilla köket i Södertälje och med kokböckernas hjälp få segla iväg på kulinariska smakresor till Toscana, Provence och Andalusien.

Smakernas Återkomst är en inspirerande och annorlunda kokbok som låter råvaran spela huvudrollen, men låt den inte ligga kvar i köket utan bär den med dig till din bästa läsfåtölj och njut av Mats-Erics underhållande texter om matens historia och tankeväckande texter om hur och vad vi konsumerar idag.

Han uppmanar oss även att inte vara några recept-slavar.

”De precisa måttangivelser och tider i många av dagens recept skapar illusionen att matlagning skulle vara något exakt. Stjärnkockarna själva brukar sällan använda sig av recept i sitt dagliga arbete utan tvingas först när det är dags att skriva kokbok att försöka precisera det oprecisa. Sedan står vi hemmakockar där och tror att det handlar om milligram och sekunder! Receptslaven – och en sådan har vi väl alla varit mer än en gång – griper sig an tillagningsprojektet med noggrannheten hos en kemist som genomför ett vetenskapligt försök. Ett sådant måste vara strikt kontrollerat för att kunna upprepas av en annan forskare. Men vad gör det om grytan

inte smakar precis likadant som förra gången? Den kanske till och med blir godare.”

Boken är vackert illustrerad med många fina bilder. Den bild jag fastnar mest för är bilden på Martin ute på Skilleby, han går ensam ute på fältet i morgon-

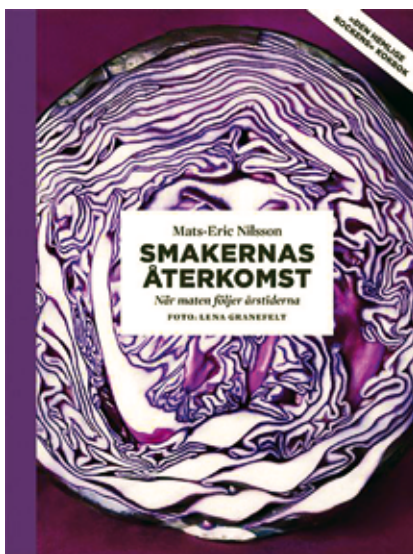
dimma. Bilden är så innerligt väsensfylld som om Martin vore ett med sin jord och jag tänker på vilket fint jobb han gör. Jag är så stolt, glad och tacksam att han är biodynamiker. I slutet av boken riktar Mats-Eric ett särskilt tack till bl.a. Martin Fellkvist och Frida Thörn för att bidragit med grönsaker till skapandet av boken.

Smakernas återkomst får mig att fnissa högt när jag bläddrar om ”Guy Watson, en av Storbritanniens mest erfarne ekologiska grönsaksodlare, beskriver i *Riverford Farm*

Cook Book ett tragikomiskt möte inom den brittiska morotsbranschen. På plats fanns ett antal odlare, de flesta större, som hade samlats för att testa olika morotssorter. Odlarna bankade morötterna mot sina stövlar för att undersöka hållfastheten och bröt itu dem för att se hur lätt de olika sorterna knäcktes. Ingen förutom Watson själv kom idén att smaka på dem.”

Smakernas återkomst ges ut av Ordfronts förlag och är hans första kokbok men förhoppningsvis inte den sista. Tillsammans med Anna Karin Strand Nilsson som svarar för bokens maträtter och Lena Granefelt som är frilansfotograf, har han skapat en kokbok som du bör köpa till dig själv eller ge bort som den vackraste gåva. Självt skall jag ge en till pappa, han som har det flesta kokböcker men inte en som denna... för denna är annorlunda, på sitt sätt. Jag ler än en gång för mig själv och tänker tillbaka på alla pappas kokböcker, kan inte minnas att någon av dem satte råvaran i centrum.

Ulrika Höijer



Min väg till spannmålen



För 1 år och 4 månader sedan visste jag ingenting om de gamla spannmålen – inte ens att de hade ett namn. Mitt första möte med dem var oplanerat. Några vänner till mig hade åkt till ett seminarium i Norge där alla deltagare efter mötet fick ett par korn, naken korn, i handen med lyckönskningar om en god skörd. Efter några veckor undrade de flesta, både de som hade växten i kruka på balkongen och de som hade krukorna i trädgården vad de skulle göra med kornet, som var mellan 10 och 20 cm högt. Någon kom på idén att skicka de till mig i Saleby, Västra Götaland. Jag fick ca 12 plantor i mitten av maj som jag planterade ut.

Under tiden de växte och blev längre och längre, undrade även jag, vad de var för några och vad jag skulle göra med dem sen. Jag fick telefonnumret till personen i Norge och frågade om jag kunde få komma över och veta något om denna växt. En kompis till mig, som är lantbrukare och intresserad av gamla

sädeslag berättade att de har ett stort rotsystem, så de drar upp näringen på ett effektivare sätt. Detta ger ett långt strå som är känsligt för bläst eftersom det då vill lägga sig. Han fick följa med till Norge.

Det var intressant att höra Johan Swärd och hans fru Kristine berätta och samtidigt få se flera kvadratmeter böljande korn. De hade egentligen kommit från Hans Larssons gård i Skåne. Paret hade flera gamla sorter som de berättade om. När vi kom till enkornt var jag fast – jag blev smått förälskad i det vackra lilla axet som vajade så lätt för vinden. Jag tog ett par strån med mig hem. Kompisen och jag köpte mjöl, Dala Lantvete. Dagen efter hemkomsten började jag att baka och blev överraskad över hur lätt det var. Med mycket litet jäst och utan att använda energi på knådning blev det ändå väldigt gott. Efter den tredje erfarenheten började jag att fundera på om det fanns någon i närheten av Saleby som hade Dala Lantvete och som kunde berätta

mera. Jag hittade en gård men de hade inte mjöl den dagen och bara 1 års erfarenhet, som de sa, men jag fick telefonnumret till ordföranden i Västgötarna som svarade på mina frågor. Sedan berättade han att det om en vecka den 8/7 till 9/7 skulle vara ett seminarium om de gamla spannmålen i Norge och jag var välkommen att följa med.

Den 8 juli kl 04.00 startade jag hemifrån för att träffa med de andra likasinnade på en gård i Trollhättan för vidare transport till Norge, nu till Sigurd Buskerud. Under två dagar behandlades 10 mycket intressanta punkter. En av de första punkterna var Markvandring i Svedjerågåkern mm. Svedjeåkern var såklart imponerande att se Svedjerågen som var 190 cm lång. Det var en ståtlig åker. Johan svärd som jag hade mött året innan var även där. Han visade och berättade där vi gick, om ca 13 olika spannmål. Jag återser enkornt och kärleken till det hade inte svalnat, för att odla den krävdes dock lite överkurs fick man veta... men Emmern som växte bredvid fick också en kammare i hjärtat att öppna sig. Även den har ett litet ax, ett långt strå och är elegant samt med mycket lågt gluten, så alla skulle kunna tåla den. Dagen efter fick vi veta mera om detta fantastiska vete-historien och bakegenskaper-na av en bagare från Danmark smat från en läkare och forskare. Gluten är relaterat till 121 sjukdomar!

Under resten av dagen försökte jag få veta så mycket som möjligt om emmern – jag inhandlade 2 kg emmer-mjöl samt en fantastisk bakbok skriven av den danske bagaren "Framtidens bröd af forntidens korn" på danska. Jag har bakat tre gånger och för varje gång har jag blivit överbevisad att jag till våren kommer att odla Emmer.

Av Naken-kornet som jag fick blev skörden en liten burk med nya N.korn. De sådde jag i våras 5x20 m. Jag har skördat med en sax på storlek mellan en gaffel och en häcksax. Tröskat vid mitt köksbord – gnuggat axen 1.200 st mellan tummen och pekfingeret. Det blev en stor nescafé burk och 2 mindre burkar nytt N-korn.

Det skulle inte förvåna mig om en och annan undrar vad det är för en amatör i ordets bästa mening som skriver...

I 22 år har jag haft en fast anställning i stockholm, Kungliga Dramatens kör. Ett arbete som jag har älskat att gå till, både till repetitionen på förmiddagen och till kvällens föreställning. När jag gick i pension, vi skulle gå 10 år före den vanliga pensionen, fanns det tid för min andra passion – trädgår-

den. Jag odlade grönsaker och lyckades bra. Hösten 2008 frågade mina vänner, ett äkta par som hade ärvt en gård, om jag skulle kunna tänka mig att odla något mer och flytta till dyn där de hade gården. Utan att tveka och utan att veta var det fanns sa jag JA! Dagen efter ringde jag och frågade om det låg norr eller söder om stockholm och när jag kunde få se stället. Jag skulle också berätta för mina vuxna döttrar om min plan...

Vi åkte till Västra Götaland en dag i början på November. Det hade snöat lite och det var kallt om fötterna i storstadsstövlarna men jag kände för omgivningen och för platsen där. Jag skulle odla grönsaker. Äkta paret som äger marken bor och jobbar i Uppsala men kommer ner så ofta det går.

Innan min opera-karriär och efter min flykt ifrån Danmark arbetade jag två somrar hos en trädgårdsmästare, där jag bla fick lov att göra planteringarna i några urnor i Sundbyberg och även någon i Kungsträdgården. Det var jag stolt över. Den sista sommaren fick jag en lantbrukskurs av Rudolf Steiner i handen. "Den ska du ha." Jag förstod att denna bok måtte vara speciell. Jag försökte att läsa den men då var den för svår, danska och svenska är lika men ändå ganska olika. Boken fick ligga ett par år. Sedan, att några år senare få komma som volontär till trädgården vid Rudolf steinerseminariet kändes gott och rätt i alla väder.

I vanliga alldagliga val tar jag inga snabba beslut. Men när jag tänker på alla de gånger något har kommit till mig vid rätt tid, det kan benämnas "slumpen" eller uttryckas att man har åkt in på ett "bananskal". Det kan jag som troende varken kalla för slumpen än mindre jämföra den starka känslan, ett påbud att ändra kurs – med ett bananskal. Då vet jag att vägledningen har kommit från någonannanstans med blixstens kraftighet och jag fick ta det. Mina två vägar Operan och trädgårdsvägen har varit parallella. Som tur var det rätt att ägna mig åt jorden efter min pensionering. Operakören hade inte varit tillgänglig på ålderns höst. Jag hoppas att jag kan utvecklas så mycket så att jag kan bidra jordens förbättring på den lilla mark jag har hand om.

Och att jag efter några års erfarenhet även kan bli värdig att så och skörda en-korn...

Guna Reitmane

Källan

En biodynamisk impuls i Västerort under tre decennier.

Träden lyser i gult och jag drar kavajen lite extra hårt omkring mig – den är inköpt på Skillebyholms höstmarknad och jag tycker den är så otroligt fin, ja så fin att jag vill ha den några veckor till fast jag borde ha klätt mig varmare. Jag sneddar över gatan och på skylten står det Källan – biodynamiska grönsaker. När jag klev in genom den dörren för första gången var året 2000. Jag och Karin Lindström som jag mötte när jag lagade mat åt elever och medarbetare på Skillebyholm, skulle öppna en butik med café i Södertälje...

Min bondhåla i betongen var tanken och vi ville få södertäljeborna att äta biodynamiska grönsaker. Karin bad mig att åka till Källan vid Brommaplan och kika på hur det såg ut där. Året är alltså 2000 och jag kliver in genom dörren för ett rent industrispionage.

Idag är det den 27 oktober 2011 och Klara på Källan har ingen aning om att jag har varit där 11 år tidigare och smugit runt bland hyllorna, insupit atmosfär, noterat och framförallt inspirerats.

Jag är lite tidig men Klara öppnar och avfyrar ett leende. "Ingen fara du är så välkommen..." Doften är mig så bekant, den där doften som av en anledning känns även på Robygge, Nibble, hos Martine i butiken på Skillebyholm, en doft av örter, teer, lavendel, linolja, rotsaker och bröd.

Klara frågar vilket te jag vill ha men svarar snabbt sig själv och säger, "Tulsi, absolut Tulsi-te ska vi ju ha såklart. Nu på morgonen när jag gick hit" berättar

Klara, "så såg jag en lastbil som det stod matfrihet på". Vi samtalar kring uttrycket matfrihet – "Vad är det? Fri att välja mat, fri att välja bort mat, är maten fri".

Jag ber Klara berätta lite om sin bakgrund. Jag tänker för en sekund att kanske bad jag att få komma för nära men Klara bjuder med mig på hennes resa genom livet. Året är 1972 och hon kliver på tåget ner till Schweiz, till Luzern på en tågsluff. Där på ett café möter Klara och hennes väninnor en kvinna som talar svenska, kvinnan undrar om de möjligtvis känner till någon som skulle kunna hjälpa henne med en sak... Klara kommer hem till Sverige men återvänder till Schweiz för att hjälpa till, inte hos kvinnan från caféet visar det sig utan hos en man, med två söner, som just förlorat sin hustru. Klara fick ansvar för hushållet, där också matlagning ingick. Klara som överhuvudtaget inte haft ett matintresse möttes nu av uppgiften att inhandla råvaror och laga mat varje dag. Kött skulle det vara, rent kött (varken köttfärs eller korv dög) varje dag utom tisdagar då det skulle vara paj, ost eller lökpaj.



Det Klara känner är att hon här möter en helt ny matkultur som han får ta del av, hon ser aubergine för första gången i sitt liv. "Hemma åt vi vanlig husmanskost men här var det nötkött och grönsaker som skulle tillagas."

Trots att tiden i Schweiz bara är en sex månaders period blir det ett startskott för ett matintresse som kommer att leda henne genom livet. Året är 1974

och Klara studerar till arbetsterapeut, en tid där man som aktiv i den alternativa rörelsen ofta var vegetarian, man levde på bönor, ris och linser – ”Alla gjorde det,” säger Klara, ”du anar inte hur bra mat rårís, Tamari och rivna morötter är”. Så skrattar hon. ”Efter alla måltider med kött som jag tillagade i Schweiz var det lätt att välja bort kött. Släkt och gamla vänner tyckte att jag var besvärlig – herre gud vad skall vi bjuda henne på.”

Klara berättar om ett minne från 1972, hon kliver in hos en handlare i Kungsängen och får följa med bakom disken. ”Där står han och håller någon röd sörja över köttet. Men vad gör du?!” frågar Klara. ”Jo, så här vill kunderna ha det” svarar handlaren.

Klara flyttar till Värmland och hennes intresse för mat gör att hon tidigt börjar vända på burkarna i butikerna för att se vad de innehöll. ”Det gjorde ingen annan då” säger Klara. ”Jag hade tur för i Arvika fanns en mycket bra Hålsokost.” 1983 flyttar Klara som tvåbarnsmor tillbaka till Stockholm och Bromma. Hon kliver in på Källan och känner att detta är som hon uttrycker det, himmelriket!

Klara börjar berätta engagerat och intensivt. ”Butiken startades 1976 – 77 av föräldrar till barnen på Kristofferskolan.” Klara berättar hur man stod och öste ris och linser ur stora säckar och köpte på lösvikt. ”Där fanns en pionjäranda” fortsätter hon, ”många entusiaster, många jobbade gratis. När jag 1987 började jobba fick jag 50 kr mat i timmen, inga pengar utan jag fick ut det i ris och grönsaker”. Medan Klara fortsätter att berätta märker jag hur hon greppar tag i vissa minnen med blandade känslor, lyckligt och glädjefullt men även med vemod och kanske till och med lite sorg. ”Det var en turbulent tid, intriger, det var en smältdegel av möten, en skola i personlig utveckling, många starka människor med många starka viljor. I ena sidan av lokalen låg Vardar Vida, antroposofisk bokhandel med sopplunch. Butiken har varit delad med jämna mellanrum, ja den där väggen åkte upp och ner i omgångar.”

Hösten 2003 kommer Klara in i styrelsen och i januari 2004 blir Klara butiksansvarig. Klara köper sedan Källan. ”Många kanske tänker att det är jag som äger Källan men jag skulle vilja uttrycka det som att Källan äger mig. Jag har velat lämna Källan men har blivit tillbakaputad på stigen igen som om det är min uppgift... Jag vill med Källan skapa en mötesplats där man får med sig något mer än maten man har betalat för.”

Jag frågar Klara vad som är drivkraften? Utan att tveka svarar Klara att det är det Biodynamiska. ”Jag har haft en kolonilott” fortsätter Klara. ”När jag tog över den var det 100 m² av tung lerjord. När jag lämnar den är det en lott med lucker, levande jord, full av maskar, tack vare alla åren med de biodynamiska preparaten.” Klara känner att den biodynamiska odlingen är framtiden. ”Det finns ingen annan väg och framförallt skulle den biodynamiska odlingen göra så gott i tredje världen.”

”Det biodynamiska bär på ett helt annat värde. Ekologiskt kan du köpa på ICA, Konsum och överallt men det biodynamiska har en alldeles särskild kvalitet som få människor känner till.” Jag lyssnar till Klara och tänker att jag förstår ju precis vilken kvalitet hon pratar om men hur skall vi nå ut med det till andra. Klara tycker det är synd att biodynamikerna i Sverige använder så stora maskiner. ”Måste det vara så?” frågar hon mig. Jag tänker på de biodynamiska vinproducenter jag känner till och att många av dem faktiskt använder häst. ”Häst!” säger Klara. ”Ja visst, det tror jag är framtiden.” Klaras syn på det biodynamiska är att det står för det friska, det finns en kraft i att stötta det friska, inte bara lägga kraft på att bemästra det sjuka utan kraften ligger i att höja och stärka det friska.

Klara är uppvuxen i Vällingby. Hon hade hört talas om Kristofferskolan och ville gå där redan som liten... ”Ingen i min familj visste var det var, jag undrar varifrån den längtan kom.”

Inger som kom till Källan på 80-talet, hade studium i antroposofi med medarbetarna på Källan men Klara upplevde att det var svårt att greppa en del av det och framför allt det där med månen och planeterna ända tills den dagen då hon började odla själv. ”Det oförståeliga blev plötsligt förståeligt och konkret, jag såg det så tydligt.”

Klara blir plötsligt fokuserad och tittar på mig nästan lite uppfostrande. ”Det biodynamiska måste bli bättre på att visa upp sig och marknadsföra sig, så även Källan. Det biodynamiska och det antroposofiska måste bli bättre på att leva i tiden. Vi måste våga möta människorna som står där med sina chipspåsar... Vi har ju jättefina chips här på Källan” säger Klara och skrattar glatt. Hon fortsätter. ”Jag tänker som så att om jag gör det här så kanske någon annan också vill göra det. Jag vill sprida en impuls utifrån Källan kring den biodynamiska kvalitén.”

Under åren har en del saker förändrats, Källan

renoverades för 6,5 år sedan och efter det ville Klara skapa en enhetlig inredning samt att de skapade en riktig café-del. "Många kommer in här än idag och frågar om verksamheten drivs ifrån Järna..." Klara vill understryka att det antroposofiska och det biodynamiska inte ständigt behövs kopplas ihop med Järna. "Man bör förstå och inse att det är en impuls som kan verka på alla platser – överallt."

Framtiden då, frågar jag... Klara tystnar för en stund men fortsätter lite allvarligt. "Folk vill så gärna att Källan skall vara kvar men fler borde handla mer." Jag får dåligt samvete och erkänner för Klara att jag precis börjat beställa hem Eko-lådan igen. "Ja, kanske är det e-handeln som konkurrerar" säger hon. "Källan har så många möjligheter, så stor potential, här finns massor av idéer som skulle kunna bära Källan framåt." Källan står nu inför ett vägskäl med nya utmaningar framför sig. "Jag älskar ordning och reda," säger

hon, "jag älskade att gå på pappas grossistfirma för textilier och sortera, lägga i ordning, skapa system. Skall man driva Källan måste man ha ordning och reda, men även kunna hantera det kaos och den rörlighet som uppstår dagligen. Som fiolpedagog och min mångåriga erfarenhet med arbetet inom vården, har jag lärt mig att bemöta många olika slags människor, det är också viktigt om man vill driva Källan".

"Folk tycker kanske att det är dyrt att handla på Källan, men dyrt i förhållande till vad?" frågar hon mig. Jag kan hålla med om att på Källan får man med sig något extra, jag känner mig alltid lite lyxig när jag har handlat på Källan och njuter verkligen av det jag köpt och är mer än nöjd. Det är kanske det

Klara menar med att hon vill att man skall få med sig något mer härifrån än bara maten man betalar för och så är det ju, det är inte bara den där lyxiga, njutningsfulla känslan av det underbara brödet eller den fantastiska chokladen från Zotter, där finns något mer och jag vet att det är så. För även om jag får en likadan produkt från min e-beställning så infinner sig inte samma känsla. Den där känslan som Klara strävat efter, det har hon lyckats med.



Tiden flyger iväg och en leverantör ringer på baddörren. Klara reser sig snabbt och jag känner att jag hade velat stanna tiden, det finns ju så mycket mer som jag vill veta... "Tulsi te, vad är det?" ropar jag efter henne. "Det är helig basilika" svarar hon och ler det där typiska Klara leendet, lite finurligt. "Det var så himmelskt gott" svarar jag. "Visst är det" säger hon och jag inser att jag ännu en gång fått det där lilla extra av Klara.

Jag reser mig och tar på mig den där

snygga kavajen från Höstmarknaden. Jag hinner lite snabbt berätta om mitt industrispionage men säger också att vi, jag och Karin, orkade bara driva butiken Rosenäppet i tre år. Hur har hon orkat så länge? Klara svarar att hon vet vem/vad som hjälper henne men det berättar hon gärna en annan gång...

Ulrika Höijer



Vintrig dessert

Hej på er här kommer ett tips på en vintrig dessert. Denna dessert vann jag och min pappa med i Systembolagets kocktävling. Bl.a. så var Jan Hedh, choklad och dessertmästare och Anita Steen, dåvarande VD, domare, vi var så nervösa, jag lyckades med att skära mig på kniven men blir omplåstrad av Anita. Vi vinner tävlingen och Jan börjar sin motivering med att det är en perfekt dessert för en perfekt dessert bör innehålla något sött och något syrligt, något mjukt och något frasigt, något varmt och något kallt. Vi blir så otroligt glada när vi förstår att vi har vunnit och gratulationerna strömmar in från kollegor i hela landet. De var tider det...

Ulrika Höijer



Saffransglass

- 1,5 dl matlagingsyoghurt
- 1 pkt saffran
- 2 äggulor
- 1 dl socker
- 2 dl grädde

Vispa grädden medelhårt, ställ svalt. Vispa äggulor och socker fluffigt, rör i saffran som är stött i mortel med lite socker. Vänd ner yogurthen i ägg o sockerblandningen. Vänd sist ner grädden i blandningen, håll upp i en form och ställ i frysen. 4-6 timmar.

Äppel o lingon chutney på vårt vis

- 4 äpplen
- ½ dl färska lingon
- 2 msk kanel
- 1 tsk riven ingefära
- 1 dl socker
- 1,5 msk smör

Skala, kärna ur och klyfta äpplena. Fräs dem mjuka tillsammans med smör, socker, kanel, ingefära och en skvätt vatten. Strösla sedan över lingonen vid serveringen mer som dekoration.

Kanelflarn

- 50 g rumsvarmt smör
- ½ dl vatten
- 3 msk kanel
- 2 dl mjöl
- ½ dl socker
- 1 krm ingefära

Blanda allt, ställ smeten kallt, tryck ut rundlar på en plåt täck med bakplåtspapper. Baka i 175 grader tills flarnen fått fin färg.

Servera den kalla glassen med de varma äpplena och toppa med nybakade kanelflarn.

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 – 14.00. Vi skulle

gärna dela kontoret men en eller två personer/ verksamheter till. Med tillträde omgående.

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

Biodynamiska Föreningen

08 505 858 82

0707 88 06 14

Beslut för stråförkortningsmedlet Moddus M

Kemikalieinspektionen (KemI) har den 1 juli 2011 beslutat utvidga användningsområdet för stråförkortningsmedlet Moddus M till att, förutom råg och utsädesodlingar av timotej och rödsvingel, även omfatta stråförkortning i odlingar av vete, rågvete, korn och havre. Moddus M innehåller det tillväxtreglerande ämnet **trinexapak** som definieras som och ska prövas som ett växtskyddsmedel.

Beslutet är ett avsteg från svensk förebyggande kemikaliepolitik och skulle kunna leda till väsentligt ökat totalt intag av bekämpningsmedelsrester för svenska konsumenter.

Bakgrund

Stråförkortningsmedlen har i Sverige varit föremål för omfattande begränsningar under lång tid. Med undantag för råg har de varit förbjudna att användas i svenskt spannmålsodling sedan 1987. Undantaget för råg berodde på att råg skiljer sig väsentligt från de andra spannmålsslagen genom sitt betydligt längre och svagare strå och att det därmed finns ett större behov av att kemiskt kunna stråförkorta råg för att begränsa risken för liggsäd.

Förbudet, som framgick av en tidigare förordning, upphävdes år 2000 (SFS 2000:946) i samband med att det första ämnet för stråförkortning togs upp på bilaga I till direktiv 91/414/EEG. Avsikten var att ta bort det nationella hindret från att pröva ansökan om användning i andra spannmålsslag för dessa medel. Ett hinder som annars skulle kunna stå i strid med EU-rätten.

Syngenta Crop Protection A/S har därefter ansökt om utvidgning av användningsområdet för Moddus M till att även omfatta stråförkortning i vete, rågvete, korn och havre. KemI avslog ansökan från företaget 2005. Bakgrunden var bland annat en större utredning som pekade på risken för ett ökat

kväveläckage och därmed risk för övergödning, genom att stråförkortningsmedel medger en intensivare gödsling. Även motsvarande ansökan om utvidgning för tre andra stråförkortningsmedel avsågs vid samma tillfälle, se *Fortsatt förbud för stråförkortare i andra spannmålsgrödor än råg* (http://www.kemi.se/templates/News____3062.aspx).

Två av företagen överklagade KemI:s beslut till regeringen som i juni 2008 beslutade att avslå överklagandena. Företagen begärde då rättsprövning hos regerings-

rätten som i oktober 2010 meddelade sin dom som upphäver regeringens beslut med motiveringen att det strider mot växtskyddsmedelsdirektivet och 14 kap. 10 § miljöbalken. Som en följd av regeringsrättens dom beslutade regeringen att upphäva KemI:s beslut

från 2005 och lämnade ärendena åter till KemI för ny behandling. I fallet med Moddus M har nu denna behandling genomförts och KemI har alltså beslutat bifalla ansökan om att utvidga användningsområdet för medlet.

Beslutet står i strid med målsättningarna i det svenska handlingsprogrammet

Begränsningen för stråförkortningsmedlen utgör ett viktigt inslag i det svenska handlingsprogrammet *Hållbar användning av växtskyddsmedel* (Jordbruksverkets rapport 2008:14) som syftar till att genom olika åtgärder och målsättningar begränsa användningen och riskerna med växtskyddsmedel. I nuvarande program lyfter Jordbruksverket, KemI och Naturvårdsverket fram betydelsen av att kunna behålla tidigare viktiga nationella begränsningar och förbud i arbetet med att uppnå miljö kvalitetsmålet Giftfri miljö. **Det aktuella beslutet för Moddus M försvårar detta arbete och går därmed emot det svenska handlingsprogrammet. Beslutet kan beskrivas som en historisk trendförändring bort från en svensk förebyggande kemikaliepolitik.**

Tidigare utredningar har pekat på risken för en ökad nettoanvändning av både stråförkortningsmedel och andra växtskyddsmedel om användningen



av de förra tillåts i vete, rågvete, korn och havre. I och med att intresset för andra sorter med sämre stråstyvhet nu kan öka så kan också beroendet av att använda stråförkortningsmedlen öka på sikt.

Livsmedelsverket har tidigare bedömt att användningen av Moddus M enligt angiven rekommendation inte ger resthalter som innebär någon risk för konsumenter. Samtidigt har de beräknat att exponeringen för svenska konsumenter kan komma att öka med i storleksordningen 15 – 100 gånger för var och ett av de aktuella verksamma ämnena i stråförkortningsmedel om användningen utökas till de andra spannmålsslagen. **Eftersom spannmål är ett baslivsmedel och att vi i princip är självförsörjande på spannmål i landet så skulle detta kunna leda till ett väsentligt ökat totalt intag av bekämpningsmedelsrester för svenska konsumenter. Även denna omständighet går emot det svenska handlingsprogrammet.**

Nya möjligheter ges i nya EU-bestämmelser

Regeringsrätten fann alltså att växtskyddsmedelsdirektivet inte ger stöd att begränsa användningen för stråförkortningsmedlen på det sätt som regeringen ansåg. Samtidigt ger EG-förordning 1107/2009 om utsläppande av växtskyddsmedel, som nu har ersatt växtskyddsmedelsdirektivet, ett utrymme för länderna att införa sådana begränsningar. Det handlar bland annat om möjligheter att i besluten för enskilda medel kunna beakta målen i det nationella handlingsprogrammet som antagits i enlighet med det s.k. ramdirektivet 2009/128/EG om en hållbar användning av bekämpningsmedel. Att denna möjlighet inte kunde tas till vara i fallet med Moddus M beror främst på övergångsregler i EG-förordning 1107/2009 som innebär att tidigare bestämmelser i växtskyddsmedelsdirektivet istället ska tillämpas eftersom ansökan inkom före den 14 juni 2011. Vid en eventuell framtida omprövning av godkännandet för Moddus M kan dock de nya bestämmelserna komma att tillämpas.

Peter Bergkvist

Kontakt, 08 519 41 209

Publicerades på Kemikalieinspektionens hemsida (www.kemi.se) den 4 juli.

Biodynamisk gård i Rumänien

Dear Madame/Sir,

I am one of the customers of a small biodynamic farm in Romania. Mrs. Mihaela Totu the founder of this small farm, is a former Waldorf teacher with basic knowledge of biodynamic principles and practice but with a big heart and a lot of enthusiasm.

In the last years she has been struggling to keep it going. Now she is completely alone, exhausted and the farm is about to die.

The only thing I can do is to send this SOS message. The farm is lacking the expertise as well as the experienced workers. She (we) would be grateful for any help you like to give.

Her contacts are:

Mrs. Mihaela Totu

Home: 0040 269 516 185

Mobile1: 0040 754 687 919

Mobile2: 0040 720 059 819

Email: ferma_rafael.laslea@yahoo.com

However, as the farm itself has no internet connection and you decide to reply to this message please cc it to my email address as well: florin.secosan@gmail.com.

Thank you!

Kind regards,
Florin Secosan



Stilla vatten, doftande örtagård, härliga barn & ungdomar, rikt och varierat musikliv, vällingande köror och en vacker välskött kyrka. GRÖNSAKS- OCH KRYDDODLINGAR SKA SKAPAS VID VÅR ÖRTAGÅRD

TRÄDGÅRDSKUNNIG PROJEKTLEDARE SÖKES TILL STÖDE FÖRSAMLING!

Vi förväntar oss att du har arbetat/är utbildad inom odling och gärna har erfarenhet av projektledning. Du är socialt utåtriktad och jobbar målmedvetet. Tidsbegränsad tjänst, utformning 2012: 50% jan-april samt oktober, 100% maj-september. Fördelningen/utformningen kan diskuteras. Stöde Församling står som projektägare till "Förstudie – utveckling av mat- odlings- och turistnäringen i Stöde", Stöde Örtagårdsförening och Hembygdsförening deltagar också i projektet Samhället Stöde har ca 3000 innevånare och ligger i Ljungans dalgång 40 min från Sundsvall.

Vill du ha projektbeskrivningen eller vid frågor: Sofia Sahlin 070-628 83 58.

Ansökan senast 14 december till: Stöde Församling, Edsta 210, 860 13 Stöde.



B POSTTIDNING

Avsändare:

Biodynamiska Föreningen

Box 97

161 26 BROMMA

Naturens hemligheter

En annorlunda gåva eller julklapp?

Livskvalitet och formskapande krafter, går det att göra synligt? Kan man se skillnad på odlingsätt, hantering, lagring och genmodifierade livsmedel med de här teknikerna?

Bilden visar en bio-kristallisation av morotsblast.

Nu får du möjlighet att glädjas och förundras över den formskapande förmåga som blir synlig när ett extrakt genomgår en process, där det slutliga resultatet blir dessa underverk.

Postern finns att köpa hos Biodynamiska föreningen. Pris 100 kr.

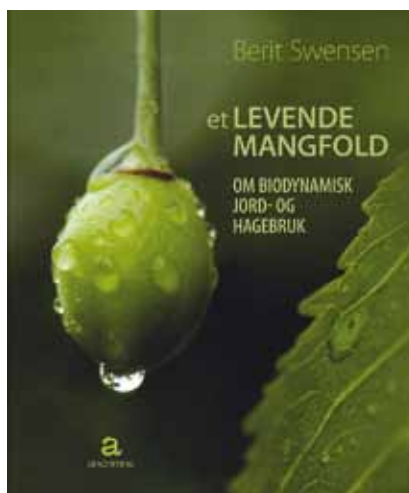


Et Levende Mangfold

Om Biodynamisk jord og hagebruk av forskaren Berit Swensen.

Boken är tänkt att vara en dörröppnare till det biodynamiska jordbrukets spirituella förankring och ger samtidigt en djupare förståelse av generella ekologiska principer. Boken ger också överblick över nya resultat från forskning i nära samarbete med bönder, som har varit viktig för utvecklingen av den biodynamiska driftsformen. Boken är utgiven av Andrimne förlag och Biodynamiska föreningen i Norge. Boken är vackert och rikt illustrerad.

Finns att beställa från svenska biodynamiska föreningen 350 kr plus porto.



Kontakta oss på kontoret@biodynamisk.se eller tfn 08 505 858 82