

Biodynamisk Odling

nr 1 • 2011

medlemstidning för Svenska Biodynamiska Föreningen

BERAS

Champagne



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 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, 5 Maria Carls Bernsten
3 Nigel Wells 6, 7, 8 Kristina
Larsson-Sköld

INNEHÅLL

John Wilkes	3
Beras 2011	4
Älvsjömässan	5
Studieresa till Tyskland och Schweiz	6
Fladenpreparat	9
Champagne	10

LEDARE

Nytt år och så äntligen är våren här, som jag har längtat! Blåsipporna på framsidan är ett av mina bästa vårtecken. De slår ut innan allt det andra ens har vaknat till liv, och så ger de bina välbehövad pollen.

Biodynamiska föreningen hade som vanligt en monter på Trädgårdsmässan i Älvsjö. I år delade alla utställare på en hall och vår monter låg mitt i smeten. Det skapade fina möten och en härlig stämning. Peter Schneider hade med sig en topbar hive som väckte stort intresse, framför allt från min egen sida. Topbar hive är en typ av bikupa som ger oss möjligheten till en mer extensiv biodling. Vilket är extra spännande när man tänker på den lilla biodlingen, kanske en bikupa på villatomten. Mer om mässan kan ni läsa om i tidningen.

Föreningens skol- och matprojekt fortskrider och nästa nummer av tidningen blir ett specialnummer helt vikt åt projektet.

Årsmötet närmar sig med stormsteg och i år har vi tema biodling. Innan möten den 28 maj kommer vi få besöka Peter Schneiders biodynamiska bin i Gneta. Det har hänt mycket i föreningen det gångna året och fler förändringar är på väg. Vill du vara med och påverka föreningens fortsatta arbete är årsmötet ett ypperligt tillfälle att göra din röst hörd. Vi välkomnar alla nya förslag och idéer och hoppas att fler människor vill vara med och hjälpa oss i vårt arbete.

I det här numret hittar du också en prislista på våra preparat, de går att beställa både i stora och små mängder. Vill du lära dig mer om biodynamisk odling eller ge bort en fin present så har vi även ett antal böcker till försäljning. För att göra en beställning är det bara att kontakta kontoret. Telefonnummer hittar du här till vänster.

Så Framtiden är en manifestation mot GMO-teknik i lantbruket, vi vill ha GMO-fritt livsmedel. Idéen kommer från Schweiz och det går till så att en biodynamisk eller ekologisk jordbrukare bjuder in allmänheten till att vara med i sådden av en del av gårdens mark. Deltagarna får en varsin keps fylld med frön, de får lära sig hur man gör och sen sår alla tillsammans.

Manifestationer är planerad till följande platser:

- Skäve gård i Järna 7 maj
- Ramsjö gård utanför Uppsala 15 maj

Som ni märker så blir det fullt upp nu i maj, och jag hoppas att vi ses på årsmötet!

Soliga Hälsningar,
Maria Carls Bernsten

John Wilkes, *in memoriam*

Den brittiske skulptören och vattenforskaren John Wilkes från Emerson College UK, har avlidit under ett besök i Schweiz i en ålder av 80 år. Närmast anhöriga är hustrun Alfhild och barnen Johanna och Thomas. Efter sin uppväxt i norra England sökte sig John Wilkes till London och kom där att studera vid the Royal College of Art där han blev Associate, ARCA. Han lärde känna matematikern George Adams som introducerade honom i den projektiva geometrin (processers eller rörelsers geometri) som motsats till den statiska euklidiska geometrin. Då projektiv geometri ger möjlighet till formförvandlingar har John använt detta hela livet i sitt formskapande ända in i de sista av hans skapelser med projicerande icoesaeder-installationer.

John utvecklade en föreställningsförmåga och fantasi för rörliga och omvandlande former.

Efter att ha arbetat som Adams assistent vid Institutet för Strömvetenskap i Södra Tyskland kom John Wilkes att självständigt ägna hela sitt långa och betydelsefulla yrkes- och forskningsliv åt att utveckla ett modernt medvetande för strömmande vatten, dess karaktär och rörelsemönster, dess form och formförvandlingar i naturen. Särskilt betydde alla rytmiska mönster mycket för John där han såg kopplingen mellan rytmiska mönster och livet i alla dess former. Vid sitt arbete med vatten upptäckte han den 1 april 1970 det rytmiskt pulserande fenomenet som han benämnde Flowform - rörelsen. Tidigt utarbetade John fungerande modeller för många designmöjligheter för Flowforms vilket det senare tog många år av samarbete att förverkliga. Både Johns egna designs av Flowforms och de designade av hans elever finns nu i otaliga parker, trädgårdar, miljöanläggningar över hela världen. I Sverige exempelvis vid Steinerseminariet i Ytter-

järna och i Emåns Ekomuseet i Bodafors, Småland. I Sverige är de ofta kända som "antrosofernas vattentrappor".

I över trettio år undervisade John skulptur och geometri vid R. Steiner-högskolan i Sverige och vid andra högskolor i Norden, i flera år också vid Arkitekturhögskolan i Oslo. Många helgkurser hölls vid Emåns Ekomuseum i Småland. John sökte visdomen i den antroposofiska rörelsen och som skicklig konstnär, geometriker och vetenskapsman förenade han jordisk kunskap och andligt konstnärliga insikter på ett mycket inspirerande sätt. En av hans verk finns att beskåda i träreliefen i aulan i Kulturhuset i Ytterjärna. Det sista av hans stora skapelser var "vattentornet" för en industri för ekolo-

gisk livsmedelsförädling i Norge där Flowforms och geometri kombineras till en praktisk och estetisk helhet.

John Wilkes har inspirerat många forskare och designers världen över. Detta har resulterat i bildandet av The International Flowform Association samt the Healing Water Foundation med bas vid Emerson College i England med avdelningar i Nya Zeland och USA.

De sista åren hade Johns hälsa försvagats av ett hjärtfel för vilket han väntade en operation men efter en lunginflammation orkade hjärtat inte längre. Han lämnade oss den 19 mars 2011.

*Lars Danielsson och Nigel Wells.
Järna 17 april 2011*



Järna och Södertälje landsbygd som exempel på ett ekologiskt kretsloppsamhälle.

BERAS Konferens 25 och 26 maj i Kulturhuset i Ytterjärna

BERAS implementation är ett treårigt projekt med 25 partners från 9 olika länder runt Östersjön. Dessutom ingår ytterligare mer än 30 associerade partners. Hit hör bland andra Nordiska Ministerrådet, Lantbruksdepartementen från de Baltiska länderna, regionala myndigheter, kommuner, den internationella ekologiska organisationen IFOAM, samtliga nationella ekologiska organisationer från 9 länder + Norge, finansinstitutioner, verksamheter inom hela matkedjan etc. För mer info se www.beras.eu.

Den 25 och 26 maj arrangeras en konferens i Kulturhuset i Ytterjärna och vi bjuder in alla med intresse för temat till att närvara. Programmet innehåller bland annat följande hållpunkter samt teman:

TEMA FÖR KONFERENSEN

Lärocenter för ekologiska kretsloppsamhällen – BERAS Implementation Centers (BIC)

Onsdagen 25 maj

- Studiebesök till någon av verksamheterna. På kvällen uppsättningar av utställningar i Kulturhuset.

Torsdagen 26 maj

- Föredrag om projektets bakgrund, lärocenter för ekologiska kretsloppsamhällen och andra huvudpunkter i projektet.
- Arbetsgrupper, forskningsresultat, "Diet for a clean Baltic" etc.
- Utställningar med presentation av projektet, samarbetspartners etc.

Lite om konceptet: Lärocenter för ekologiska kretsloppsamhällen

Med bakgrund i platsgivna förutsättningar skall Lärocenter etableras i alla 9 deltagarländerna + Ryssland.

- Lärocentret har sin utgångspunkt i det ekologiska kretslopps jordbruket (växtföljd och en balanserad djurhållning).

- Det bildas ett nätverk av gårdsbutiker, bagerier, mejerier, restauranger, kafeér, affärer, skolor, kulturverksamheter, besöksmål, bo på lantgård mm som på ett eller annat sätt har en relevant koppling till konceptet för ett ekologiskt kretslopp från jord till bord.
- En annan viktig del av lärocentret är deltagandet från myndigheter (kommun, län) och forskningsmiljöer.
- Både etableringen och den vidare utvecklingen stöds av projektets samlade kompetens inom den transnationella "Pool of expertise".



Inom projektiden på 3 år ingår etableringen av 3 lärocentra i Sverige. Förutom Järna och Södertälje landsbygd även Kalmar län och på Gotland, i Polen, 3 i Tyskland och ett var i Finland, Estland, Lettland, Litauen, Vitryssland, Ryssland och Danmark plus ett mobilt lärocenter som skall röra sig över hela österregionen.

LÄROCENTRET "JÄRNA OCH SÖDERTÄLJE LANDSBYGD" SOM EXEMPEL PÅ ETT EKOLOGISKT KRETSLOPPSSAMHÄLLE

I Järna har det under flera år byggts upp ekologiska kretsloppsgårdar, trädgårdar, förädlingsverksamheter som mejeri, bagerier, kvarn, distributions- och grossistverksamhet, restauranger, affärer mm. Här finns även utbildningar och forskning inom ekologiskt kretslopps jordbruk samt skolor och olika vårdverksamheter med omfattande kunskap och erfarenhet med ekologisk mat.

Inom det nya BERAS-projektet utvidgas ramarna för detta. Andra delar av Södertälje landsbygd

inbjuds att vara med i lärocentret. Södertälje kommun har en central roll som samarbetspartner. De är ansvariga för den offentliga satsningen på ”Diet for a clean Baltic” och för hela det viktiga motivet stad och land. Södertörns Högskola är projektets Lead Partner och tillför bred kompetens inom områden som offentliga styrmedel för jordbruket och Östersjöfrågor av mer generell karaktär.

BROSCHYR FÖR PROFILERING AV LÄRCENTRET

Till konferensen i Maj skall det göras en broschyr som profilerar aktörer inom ekologiskt kretslopps-jordbruk i vidare mening inom Järna och Södertälje Landsbygd; dvs allt från lantbruk, gårdsbutiker, att bo på lantgård, bagerier, besöksmål, restauranger, kafeér, affärer mm som på ett eller annat sätt har en relevant koppling till konceptet för ekologiskt

kretsloppsjordbruk från jord till bord. Detta innebär också en presentation av kopplingen till Södertälje som stad och den betydelse detta har för bland annat en fungerande marknad.

Som ni säkert känner till så har vi sedan tidigare broschyren ”Det biodynamiska Järna”. Denna är utgångspunkten och vi ser fram emot kontakter med er alla för att samtala om er medverkan i det nya greppet.

Har ni frågor eller funderingar eller vill komma med ett inspel till projektet vänligen kontakta oss.

Med vänliga hälsningar från alla oss på BERAS sekreteriatet i Järna. +46-8-551 577 99.

Jostein Hertwig.

Årliga trädgårdsmässan i Älvsjö

Den 24-27 mars hölls Nordiska Trädgårdar i Älvsjö, den anordnades i samarbete med FOR, FritidsOdlingens Riksorganisation. Temat i år var ”Plats för sinnen. Tid för grönska”. Vi tycker ju att det är ett ämne som passar oss biodynamiker väldigt bra, då det uppmuntrar besökarna till att använda sina sinnen och ta sig tid för naturen.

Biodynamiska föreningen hade som vanligt en monter på mässan. I år så var alla utställare i en och samma hall. Något som jag personligen tyckte var mycket trevligt, det blir fler fina möten och en glad stämning när utställningar blandas med utställare, sågar, frön och information.

Nordiska Trädgårdar är nordens största mässa och besöktes i år av 54 000 människor, en liten nedgång sedan tidigare år, men så var det också kallare i år.

Lasse Hellander höll ett föredrag om biodling, där han pratade om hur biodynamisk biodling fungerar och hoten från GMO. Hoten mot bina är akuta och den största boven är kemikaliejordbruket.



Skillebyholm hade en egen monter bland de andra trädgårdsutbildningarna. Eleven på bilden heter Christina Persson



Peter Schneider var med och visade upp sin Topbar hive, och så fick besökarna smaka Peters goda honung.

Studieresa till Tyskland och schweiz

Fortsättning på berättelsen om studieresa till Tyskland och Schweiz i nr 4 2010

HOFGUT VOGGENREUTE

Dag 2 besökte vi gården Hofgut Voggenreute hos Rolf Holzapfel med fru och en anställd. Här berättar Rolf medan Vijnand Koker tolkar. På taket ses solceller som producerar el. Gården är biodynamisk sedan 1989 och arrenderas av familjen. De har 70 ha varav 30 ha åker och 40 ha bete och vall. De 50 korna producerar 310 ton mjölk, avkastningen ligger på ca 6000 l/år. Sedan 1998 avhornar man inte. Mjölken säljs till ett lokalt mejeri för osttillverkning och det ger mer betalt, men då används inte ensilage för att minska risken för clostridiesporer. Det går då att göra hårdost utan tillsatser. Gården får mer betalt för biodynamisk mjölk plus tillägg för höfoderstat. Tre avdelningar finns för torkning av hö. Eftersom det är ett nederbördsrikt område får man förstärka torken med en dieselpanna ibland. Höet flyttas med ett speciellt system, en stor gripklo går på räls över hö-”bingarna”. Sedan det tokats med varmluft flyttas höet till nästa bing där det luftas. Det går att köra in 3-4 självlastarvagnar per timme. På sommaren används vagnen till att köra in färskt grönfoder. Självlastarvagnen är skonsam för klöverbladen.

På den här gården kände jag mig som hemma, det var mycket som var likt svenska förhållanden, men nederbörden är rikligare än i Sverige, vilket gör att man tar 4-6 skördar per år på vallarna. Gödsling till vallen: 10-15 ton stallgödsel per ha bara tidigt på våren.



Växtföljd i Hofgut Voggenreute:

- vete
- rågvete med insådd
- vall
- vall

Den tvååriga vallen gör att ogräsen inte blir något problem, i spannmålen ogräsharvar man.

Foder till korna är 100% eget. Det finns tradition i området på att göra grönfoderpellets och det första proteinrika vallfodret sänds iväg för att torka till pellets. Sedan tar man tillbaka och blandar med egen spannmålskross till egenproducerat kraftfoder.



Korna går i lösdrift med gott om plats. Grindarna är valda med omsorg, horisontella galler så kunna se om hon blir trängd bakifrån. För att underlätta för hornbärande djur har man tagit upp väggen framför liggbåsen och stallet har byggts ut åt ett håll för att få bättre plats. Foderstationerna har också en bra dörr bakom den som står inne och äter. Korna mjölkas i en dubbel 4:a utan utfodring. Avtorkning av spenar med träull och desinfektion av mjölkorgan med ättiksyra mellan varje ko.

Vi frågade om tjurhantering. Här tillämpades principen att hålla unga tjurar, under 2 år i regel, för så fort tjuren börjar vakta flocken så tar man bort den. Detta för att kunna hålla hornbärande tjur på ett någorlunda säkert sätt.

Rolf Holzapfel arbetar också med rådgivning tillsammans med flera andra i ett rådgivningsföretag. Vi fick höra en hel del om rådgivningsarbetet medan vi åt jättegott bröd och drack äppeljuice. En sorts juice eller must som förekom på flera ställen och som vi gärna skulle ha här hemma också. Alltså möjlighet att göra juice av egna äpplen, till att spara och använda utspätt med vatten till en god måltidsdryck.

Det finns 9 olika ekologiska organisationer samt s.k. EU-ekologiskt i Tyskland, knappt 5% odlas eko-

logiskt. Här i Baden-Württemberg är 6000 gårdar ekologiska och genomsnittet är 32 ha, det är ca 7% ekologisk odling i delstaten och det finns 1650 djurgårdar. 600 har fortfarande uppbundna kor, men det systemet är på väg ut, undantaget gårdar med mindre än 35 kor.

Det finns 50 rådgivningsenheter i B-W statliga, privata och olika organisationer och alla får statsbidrag om de uppfyller vissa krav. Här har man telefon-, fax- och mail-kontakt samt fältvandringar och månadsträffar. Byggplaner, dataprogram m.m. gå också att få hjälp med. Rolf är också engagerad i klövvård, det är både klövverkning och diagnos vid klövproblem. Matsmältning, hygien m.m. avspeglar sig i klövhälsan.



Vi fick sedan göra ett besök i en av två alldeles nyöppnade butiker Biomarkt i byn Rottweil (det är härifrån som den kända hundrasen härstammar). Det var en fantastiskt välordnad butik med stort utbud där alla varor är ekologiska och man kan äta underbara tårter till kaffet i caféet i samma lokal. På bilden grönsaksdisken i butiken. Dit kom så Manfred Kränzler, en lågmäld man som visade sig ha en stor ekologisk gård med 120 ha vall och bete och 140 ha åker, dessutom 50 dikor, lite får och grisar.

Han tar ett stort ansvar för att försörja butikerna med varor och av den anledningen har han även grönsaksodling och ett växthus till vilket han har anställt en trädgårdsmästare.

SCHÖNBERGHOF

Vi fortsatte med ett besök på hans gård Schönberghof. Manfred är agronom och uppväxt med konventionell odling. Han var tvungen att odla biodynamiskt på ett arrende och blev så småningom övertygad om att det var mycket bättre. Han vill ge sina kunder den allra bästa kvalitén och efterfrågan

har också ökat vartefter. Gården drivs tillsammans med fru, bror, två anställda och två praktikanter. Alla biodynamiska preparat framställs på gården med hjälp av en kvinna som kommer dit och hon rör preparaten för hand!



På bilden ses bakom Manfred behållaren där preparaten rörs för hand till denna stora gård. Enkelt och praktiskt! Titta också på gårdsplanens beläggning, mycket rent och snyggt och vanligt på gårdarna som vi besökte.

7 årig växtföljd Schönberghof:

- 2 år vall
- havre
- åkerbönor
- dinkel
- råg

Manfred säger att han älskar spannmålsodling, men konventionella sorter är inte alltid så bra. Det behövs stort rotsystem och bladmassa. Vi fick se sortförsök med olika dinkel-sorter. Oberkulmer rot-korn är den sort som går bäst.

Han förädlar spannmål i sitt stora silo-lager, en dinkelskalare skalar 1000 ton per år eget och åt andra. En lokal kvarn maler mjöl som säljs i butikerna och används av bagare.

Spannmålsanläggningen byggs ut för närvarande då fem odlare i trakten ska ställa om till biodynamiskt och de ska få hjälp med torkning och lagring. Man kunde känna att det finns en mycket stor framtidstro och att marknaden finns och bara väntar på dessa varor.

De senaste åren har han blivit övertygad om att odla plöjningsfritt, och för ett år sen såldes plogen. Nu är det vallbrott med tallriksredskap och sedan odling på drill som gäller. Man får in värme och luft i jorden och det växer bättre. En 60 cm bred drill körs upp med kultivator, sedan kör han med en

hacka med kedjor som bearbetar jorden grunt innan sådden som sker med två rader på varje drill.



Vi kunde konstatera att spannmålen växte mycket frodigt i dubbelraderna på drillens topp.

Ogräsharvning görs med en harv med fjäder på varje pinne som då kan anpassa sig efter drillarna. Den används även till insådd. Vetet ger ca 4,5 ton per ha med 11,5-12,5 proteinhalt normalt.

Här används Fladen-preparat då och då, ett preparat som inte är så vanligt i Sverige med balanserande verkan, baserat på färsk ko-gödsel.

Vid frågor om de biodynamiska preparaten framom att de är till för kvalitetshöjande och balanserande effekt och här vill man få fram det allra bästa till en intresserad kundkrets.



Denna bild visar den typ av hacka som används till att köra upp drillar (just denna såg vi dagen före på gården Rengoldshausen).

Bilden visar hackan med kedjor som bearbetar jorden före sådd, den används även till krossning av potatisblast. Körs åt höger på bilden. Det var en mycket intressant odlingsmetod, ny för oss svenskar, och det vore intressant att testa även härhemma. De flesta odlingsförhållandena verkar vara ganska

lika som här i Sverige, men vi har mindre nederbörd på sommaren än södra Tyskland.



Dagen efter dessa intressanta besök ägnade vi åt att turista, många åkte båt över Bodensjön för att besöka Mainau med alla vackra blommor. Några seglade på sjön och en av deltagarna gjorde en bergsbestigning av berget Säntis med snö och is på toppen.

Vid pennan Kristina Larsson-Sköld, en glad och tacksam deltagare i denna fina studieresa som ordnats av Saltå Kvarn.

Jordbruksverket bjöd biodlare på kurs om ekologisk och biodynamisk biodling!

Kurserna hölls i höstas i Nässjö och i mars i Östersund. Anledningen var att 80% av den ekologiska honung vi äter är importerad och verket vill uppmuntra till ekologisk produktion.

50 biodlare i Nässjö och 30 i Östersund fick höra om förutsättningar på marknaden, EU's och KRAV's regler och allt om parasitbekämpning och sjukdomsbehandling i ekologisk biodling.

Som exempel från veckligheten presenterade jag biodynamisk biodling och Niklas Nyström KRAV biodling.

Peter Schneider

Fladenpreparat

Av Maria Thun

Redan 1958 fastställde ett antal experter att jorden var utsatt för stark radioaktivitet.

I atmosfären hade man gjort ett stort antal atom-bombsexperiment, genom det hade Strontium 90, som radioaktiv avfallsprodukt, blivit upptagen av alla organismer. Det gick så långt att mödrar inte våga amma sina spädbarn, för att inte förgifta dem med Strontium 90.

Vi började då ett samarbete med forskaren Ehrenfried Pfeiffer. Vi gjorde försök tillsammans och efter 14 år kunde vi presentera vårt Fladenpreparat. Det motverkade radioaktiv strålning och påverkan av Strontium 90 försvann. Vi offentliggjorde våra resultat och den exakta tillverkningsprocessen. Ambitionen var att så många praktiker/bönder som möjligt runt världen skulle använda preparatet. En framträdande effekt av preparatet är att där det används, blir jorden belivad på ett speciellt sätt.

Som grundsubstans använder vi kogödsel. Den får inte vara från kor som äter ensilage. I nödfall kan man använda gödsel från högdräktiga kor, som man utfodrat med hö och halm. Gödseln måste vara fast och ha en utpräglad "form" (skivliknande, inte oformad och smetig). Från diarréliknande gödsel kan man inte göra preparatet.

Man tar fem stycken 10liters hinkar av gödsel med bra "form", ett kilo Basaltsand (kornstorlek 0,5 mm) och 150 gram äggskal från höns. Alltihop blandas under en timme med till exempel en spade, alltså hela tiden i rörelse. Det hela blir då jämt dynamiserat/potentierat.

Nästa moment är att bygga eller konstruera ett utrymme i en grop av trä eller tegelsten, som bildar "väggar" som rymmer den mängd preparat man har. Det ska inte vara någon botten och den ska grävas ner i marken ca 50 centimeter.

Därefter fyller man i hälften av den rörda preparatmassan. Nu ska de fasta kompostpreparaten tillsättas. Brännässelpreparatet ska vara i mitten och de andra i ordning runt om. Kom ihåg ordningen. Därefter fyller man på resten av den rörda preparatmassan och tillsätter kompostpreparaten i samma ordning som det undre lagret, t ex kamomill ovanför kamomill.

Sist rör man ut 10 droppar Valeriana i en liter handvarmt vatten, under 5 minuter. Blandningen

hålls ut över hela ytan innanför "väggarna" i gropen. Det hela täcks med något slags lock.

Efter fyra veckor, i period, rörs hela preparatmassan om med en spade. Det tar cirka sex månader för Fladenpreparatet att bli färdigt. Det blir bäst om man tillverkar och tar gödseln från korna när månen står i Lejonets tecken.

Det färdiga Fladenpreparatet används som humuspreparatet. Man tar 250 gram till 40 liter vatten och rör ut det under 20 minuter, åt två håll med virvel(potentieringen). Den blandningen räcker till ett hektar eller en trädgård. Blandningen kan stå i ca 4 dagar, man kan därför spruta/använda preparatet flera dagar i rad och ofta under odlingssäsongen. Det verkar mot radioaktiv strålning och vitaliserar jordregionen.

Preparatet kan köpas från Biodynamiska föreningen.

Köp det biodynamiska preparat och litteratur hos oss.

Preparat	Medlem	Ej medlem
Kompost 502 – 507	80 kr	100 kr
Humus 500	52 kr	65 kr
Kisel 501	40 kr	50 kr
Preparat-kit	150 kr	170 kr
Fladen	50 kr	60 kr

Litteratur

K Arman, <i>Biodynamisk Trädgårdsodling</i>	200 kr
M Appelgren, <i>Den biodynamiska trädgården</i>	150 kr
B Swensen, <i>Et levande mangfold</i>	350 kr
B Löfström, <i>Fragment av en världsbild</i>	50 kr

På produkterna tillkommer frakt sedvanligt porto-kostnad

Stöd Biodynamiska Förningen genom att bli medlem

Medlem	400 kr
Studerande	250 kr
Pensionär	200 kr
Familjemedlem	100 kr

Champagne

Jag dricker stjärnor, utbrast Dom Pérignon, men hos Francois Bedel i Champagne får vi hela kosmos i ett glas.

In Campagna var romarnas namn på det som skulle bli Frankrikes nordligaste vindistrikt, Champagne. Härifrån var framförallt de röda vinerna omtalade redan på 800-talet men det var först på 1700-talet som de mousserande vinerna från distriktet blev en eftertraktad vara. Myten berättar att Benediktinermunken Pierre Pérignon, källarmästare vid klostret i Hautvillers är champagnens fader. Både ja och nej, han var inte den som uppfann den bubblande drycken men han gjorde ett betydande arbete med att förfina metoderna kring framställning av det sprudlande vinet. Det

nordliga läget tillsammans med den kalkrika jorden ger viner som har hög syra, vilket är en idealisk bas för att tillverka mousserande vin. Området ligger en timmes bilfärd österut från Paris. Champagne delas in i fyra odlingsområden: Vallée de la Marne, Côte des Blanc, Montagne de Reims och Aube. De tre huvuddruvorna i Champagne är Pinot Noir, Pinot meunier och Chardonnay men här förekommer även druvorna Arbanne, Petit Meslier, Fromenteau, Gamay, En Fumé och Pinot blanc.

Enligt Naturskyddsföreningens rapport "vindruvor och bekämpningsmedel" hör vindruvor till en av de grödor som besprutas mest i världen. Vanligt är att man använder sig av systemiska bekämpningsmedel, druvorna i champagne är inget undantag även om tillfällena då druvorna besprutas är reglerade. Av de odlare som finns i champagne är endast en liten del ekologiska och än färre biodynamiker men Francois Bedel hör till dem som sällat sig till denna skara av odlare som kommit till insikt att desto naturligare vinet odlas desto bättre druvor. Det

skall nu tilläggas att det står druvor och inte vin då det även skall till en duktig vinmakare för att få bra viner.

Vad skiljer en biodynamisk vinbonde från en konventionell och i viss mån även en ekologisk vinbonde? Jag vill tro att förutom det praktiska arbetssättet, så är det även sättet att se på vingården och rankorna. En mycket skicklig biodynamisk vinproducent från Alsace beskriver sitt förhållande till vin-

odling med att vilja se rankorna sanna väsen, han frågar sig vad är en vinstock? Det är en klängväxt, den vill i sin sanna natur inte göra så mycket annat än att klättra, slingra sig och breda ut sig. Endast ge frukt om den måste, för att överleva. Den är inte intresserad av några grannar utan har egentligen förmågan att dräpa de grannar som kommer för nära. Det människan gör när hon kultiverar vinrankan är precis tvärtom vad den egentligen vill. En vinbonde planterar rank-



orna tät, tät, man beskär rankorna hårt, kräver en bra skörd osv. Allt detta stressar rankorna oerhört och alla som arbetar under stress blir försvagade. Så också vinrankan. En svag ranka är mottaglig för sjukdomar, detta tvingar bonden in i en ond cirkel att bespruta mot och i förebyggande syfte mot allihanda sjukdomar med herbicider, insekticider och fungicider. Resultatet är tillslut en dålig frukt som i sin tur måste "justeras" inne i vineriet och nu är vinproducenten inne i en ny ond cirkel med olika sätt att försöka få till ett bra vin, bl.a. med justerad syra, arom jäst som bär egenskaper att "plocka fram" smaker på vinet. Han är nu mycket långt ifrån den naturliga produkt han en gång hade och oftast tappar man känslan av druvornas ursprung, sk terroir, på vägen.

Vad en biodynamisk vinbonde gör det är att ge tillbaka till rankan och jorden det man kräver ifrån den bla genom att använda sig av kompost och biodynamiska preparat. Vanligt är att använda sin egen naturliga jäst och ofta arbetar man vinraderna med

häst. Mycket av arbetet i vingården och i vineriet sker efter Maria Thuns Så och skördekalender, då på fruktdagar.

Champagne Francoise Bedel & Fils är en liten familjeproducent från Marne, de har producerat champagne i tre generationer i den lilla staden Crouettes Sur Marne.

Familjen drivs av en inre övertygelse och passion att utveckla sin odling och för att ge uttryck för sin "terroir". För att ge sina kunder uttrycksfulla, intensiva och rena champagner. Vinstockarna är 40 år eller äldre. Fernand och Marie-Louise Bedel var den först generationen vinmakare på egendomen och Francois Bedel kom in i produktionen 1979. Francoise kom 1982 i kontakt med homeopati på grund av sonens då sviktande hälsa. Men först 1998 började man lägga om ett par hektar till biodynamisk odling och 1999 var alla 7 ha under omläggning (idag utökat till 8,40 ha). Sonen Vincent har varit delaktig i tillverkningen sedan 2003. Både Vincent och mamma Francoise är övertygade om att den fantastiska terroir som deras champagner uppvisar finns där tack vare att de odlar biodynamiskt. Bedels förfogar över 8,40 ha i Marne och odlar i huvudsak druvan Pinot Meunier. Druvan har i champagnekretsar kanske fått ett oförtjänt rykte då den är snabbmognande och ej anses bära samma kvaliteter som de andra två klassiska druvorna. Där Francoise Bedel har sina odlingar är jordmånen extra rik på lera som har förmågan att vara sval och på så sätt saktar ner mognaden av Pinot Meunier. Detta kan vara en av anledningarna till att Francoise Bedel får en sådan ypperlig kvalitet på sina druvor. De odlar Pinot Meunier på 78 %, Chardonnay 13 % och Pinot Noir 9 % av vingårdsarealen.

Allt arbete i vingården och i vineriet är traditionell och hantverksmässig från pressning till buteljering. Att ha en närhet och en sinnesnärvaro i sitt arbete med vinerna ger en extra kvalitetsdimension. Nu i april lanseras en av Francois Bedel cuvée i Systembolagets ordinarie sortiment Francoise Bedel Origin'Elle nr 7478-01 för 316 kr. Druvorna är 57 % Petit Meunier, 32 % Chardonnay och 11 % Pinot Noir. Karaktären är en frisk, krispig champagne med inslag av lime, gröna äpplen, tydlig fruktighet och mineral i mycket finstämd balans och i elegant stil. Importör av Francois Bedels champagner i Sverige är TM Franska Kvalitetsviner AB som har valt att arbeta enbart med Biodynamiska producenter i huvudsak från Frankrike och Italien. Andra biody-

namiska champagne producenter är Fleury Pere & Fils, Larmandier Bernier, David Léclapart, Leclerc Briant, Jaques Seloise. Andra vinimportörer med fokus på biodynamiska viner är bla Vinomatik, VINIK, Wine Trade och Vin Nature.

Övriga champagner från Françoise Bedel&Fils.

Systembolagets beställningssortiment:

- 77410-01 Dis Vin Secret Brut Nature NV, 340 sek/fl
- 77411-01 Entre Ciel et Terre NV, 387 sek/fl

Privatimport:

- Cuvée RW 1996 Brut Nature
- L'Ame de la Terre 1998
- L'Ame de la Terre 2002
- Comme Autre fois NV

Källor

Biodynamic Wines av Monty Walden.

Tretusen champagner Richard Julin.

Naturskyddsföreningens rapport vindruvor och bekämpningsmedel.



B POSTTIDNING

Avsändare:

Biodynamiska Föreningen

Box 97

161 26 BROMMA

Kallelse till årsmöte i Svenska Biodynamiska föreningen

Lördagen den 28 maj kl 13.00 – ca 16.30

Varmt välkommen, till årsmötet kombinerat med ett besök hos Biodlarna Schneider. Peter Schneider, som leder sektionen för biodling inom Biodynamiska Yrkesodlarna, hälsar oss välkomna.

Vi får se och höra om biodynamisk biodling, se på och i olika kupor (för de som vill), se ”honungshuset”, ställa frågor om bin och lite mer. Vi besöker några av hans bigårdar.

Kl. 13.00 startar vi programmet hos Biodlarna Schneider.

Kl.15.00 – 15.30 är det kaffe med dopp på Vårdinge By, folkhögskolan mellan Gnesta och Vagnhärad. Vi får en presentation av verksamheten på Vårdinge folkhögskola.

Kl. 15.30 – ca 16.30 är det årsmötesförhandlingar i ”Kapellet” på Vårdinge fhsk.

Anmälan görs till: kontoret@biodynamisk.se. Telefon: 08 505 858 85

Varmt välkommen,
Styrelsen



Vägbeskrivning

Adressen till Peter Schneider är Johanneslund, Gnesta. Från Järna åker man efter Mölnbovägen, väg 57 eller från andra hållet väg 57 mot Gnesta, till rondellen i Gnesta, där tar man av in på väg 224, kör 728 meter, där står en skylt vid vägen – och Du är framme! Använd länken <http://tinyurl.com/6gloyeo> i Explorer, så ser du karta och får en vägbeskrivning.