

Biodynamisk sommermøde om fødevarekvalitet på Bakkedalen ved Fåborg den 25. juni 2023

Foreningens sommermøde holdes i år hos Birgit Madsen og Per Uglebjerg på Bakkedalen i Horne ved Fåborg. Bakkedalen er et produktivt biodynamisk landbrug med stor biodiversitet og mange sociale og kunstneriske aktiviteter, som Birgit og Per vil fortælle om.



Mødet tema er biodynamisk fødevarekvalitet, som Jens-Otto Andersen fortæller om med udgangspunkt i sin nye bog 'En biodynamisk guide til fødevarekvalitet'

Dagens program:

kl. 10.30 Ankomst og kaffe/te og boller

kl. 11.00' Biodynamisk landbrug -
vitale fødevarer dyrket på et

spirituelt grundlag' v/ Jens-Otto Andersen

Siden 2. Verdenskrig er vores fødevarers vitalitet, deres evne til at bidrage til vores sundhed, gradvist svækket, en udvikling der desværre fortsætter. Den hjemlige debat fokuserer på forskellen mellem konventionelle og økologiske fødevarer. Men herved overser vi dén vitalitet, der typisk kendetegner biodynamiske fødevarer, og som hænger sammen med det spirituelle grundlag, som biodynamisk landbrug hviler på. Oplægget vil også fokusere på hvordan, vi kan få vitaliteten tilbage på tallerkenen.



Jens-Otto Andersen er landmandsuddannet og agronom med Ph.D. grad fra Landbohøjskolen 2001.

Har siden 2001 været forskningsleder i Biodynamisk Forskningsforening, med fokus på vitalitet i fødevarer i nært samarbejde med udenlandske forskere.

kl. 12.30 Let frokost

kl. 13.45 Orientering om Bakkedalen med markvandring v/ Birgit og Per

kl. 15.30 Kaffe/te og kage og afslutning

Alle er velkommen. Pris 100 kr. inkl. moms alt inkl.

Bakkedalen, Tværgyden 1, Horne, 5600 Fåborg www.bakkedalen.dk

Husk tilmelding senest d. 21. juni til foreningens kontor: tlf. 61 74 30 50 / Maj-lie@biodynamisk.dk

Med venlig hilsen
Foreningen for Biodynamisk Jordbrug

Sommermødets tema er støttet af Fonden for økologisk landbrug