

Landbruget skal ikke kun levere næring til kroppen

LIVGIVENDE:

- Målet med at drive biodynamisk landbrug er blandt andet at fremstille fødevarer med en høj såvel ydre som indre kvalitet, så vi får del i naturens livgivende kræfter gennem det, vi spiser, lyder det fra sønderjysk landmandspar.



Af Erik Kjærgaard Christensen

■ Biodynamisk jordbrug bygger på en opfattelse af, at der i naturen findes livgivende, formende kræfter, der aktivt påvirker de fysiske og biologiske processer i jord, planter, dyr og mennesker. Sådan lyder forklaringen i en informationsfolder fra Foreningen for Biodynamisk Jordbrug.

De biodynamiske teorier er svære at forstå for langt de fleste og modtages ikke så sjældent med hovedrysten eller skuldertræk, indrømmer landmandsparret Christa og Günther Lorenzen, Langmosegård i Jejsing ved Tønder.

De har drevet deres bedrift med 170 SDM-køer, 2.100 æglæggende høns og 240 hektar markbrug biodynamisk siden 1996.

- Det lå slet ikke i kortene, at vi skulle ende med at drive biodynamisk landbrug, da vi købte gården her i 1976 for at drive helt almindeligt, konventionelt landbrug. Men i 1986 lagde vi om til økologisk drift, og 10 år senere indførte

vi biodynamisk drift, fortæller Günther Lorenzen.

Personlig udvikling

- Dette at få øjnene op for værdierne i den biodynamiske produktionsform kræver en personlig udvikling og menneskelig modenhed. For mig personligt var det nok min fars død i 1986, samt dette at vi pludselig mistede en lille pige på under et år nogle måneder efter, der satte nogle tanker i gang hos mig om den ultimative grænse mellem det levende og det døde, fortæller Günther Lorenzen.

- Resultatet var blandt andet, at jeg tog på kursus i økologisk landbrug, som jo var i sin vorden herhjemme dengang, og

samtidig begyndte jeg at fatte interesse for biodynamikken, følger han til.

- Jeg spekulerede over dette, at eksempelvis en sten er en død ting i modsætning til en plante, der vokser op efter et fuldstændig fast mønster, når man lægger et frø i jorden. Alligevel er liv ikke noget, der kan måles. Og her når vi så frem til dyrene og menneskene, som jo rummer noget andet og mere end plantens form for liv. Endelig har vi mennesket, der kan tænke og reflektere, mens dyrene alene reagerer ud fra instinkter, drifter og behov, beretter den sønderjyske landmand, der blev stadigt mere optaget af det, der ligger uden for



LIVGIVENDE: Målet med at drive biodynamisk landbrug er at sikre jordens frugtbarhed for kommende generationer og fremstille fødevarer med en høj såvel ydre som indre kvalitet, så vi får del i naturens livgivende kræfter gennem det, vi spiser, siger Günther Lorenzen, der har 170 køer.

den fysiske verden, som han udtrykker det.

Ydre og indre kvalitet

- Målet med at drive biodynamisk landbrug er at sikre jordens frugtbarhed for kommende generationer og fremstille fødevarer med en høj såvel ydre som indre kvalitet, så vi får del i naturens livgivende kræfter gennem det, vi spiser - landbruget skal ikke kun levere næring til kroppen. Et eksempel her er gulerodens indflydelse på menneskers sjælelige og mentale tilstand, fortæller Günther Lorenzen.

- Jeg frygter, at den kraftige industrialisering indenfor først fødevarerindustrien, og nu også selve landbruget, på sigt vil medføre menneskelig degenerering, blandt andet i form af flere psykisk afvigende mennesker. Vi får tit skudt i skoene, at vores driftsform i virkeligheden er en religion. Sådan er det ikke, vi interesserer os blot også for den ikke-materielle verden, forklarer han.



ALSIDIGHED: Christa og Günther Lorenzen har drevet Langmosegård biodynamisk i 10 år med en malkekøbesætning på 170 SDM-køer, 2.100 æglæggere og et meget alsidigt markbrug på 240 hektar. Mælken tappes i kartoner, som den, der vises på billedet.

Alsidig biodynamisk bedrift

MARKEDSFØRING: Naturmælk A.m.b.a. tapper og markedsfører den biodynamiske mælk fra Langmosegård. Mejeriet fremstiller også ost af mælken.



Af Erik Kjærgaard Christensen

■ Langmosegård i Jejsing ved Tønder er blevet drevet

efter de biodynamiske dyrkningsprincipper siden 1996. Principperne er udviklet på grundlag af de retningslinier, den østrigske åndsforsker Rudolf Steiner udstak tilbage i 1924, og som siden har dannet baggrund for en betydelig international forsknings- og forsøgsaktivitet.

Der har været drevet biodynamisk landbrug i Danmark siden 1936, og i øjeblikket er der cirka 30 biodynamiske landbrugs- og gartneribedrifter med et samlet areal på omkring 1.000 hektar.

Christa og Günther Lorenzen driver i dag Langmosegård med en malkekøbesætning på 170 SDM-køer, 2.100 æglæggere og et meget alsidigt markbrug på 240 hektar. Der er fem-seks medarbejdere.

Der dyrkes majs, græs, ærte/byghelsæd, vinterhvede, vårhvede, vinter- eller vårspelet, spisekartofler, konsumgulerødder og saft-gulerødder. Kornet afsættes til brødproduktion, og de gulerødder, der ikke kan afsættes til anden side, fodres op.

Mælken markedsføres
Mælken leveres til Naturmælk A.m.b.a. i Tinglev, der siden den 15. maj i år har tappet og markedsført biodynamisk

mælk fra bedriften. Mejeriet fremstiller også ost af mælk fra Langmosegård.

- Det er et helt bevidst valg, at vi dyrker så mange forskellige afgrøder. Det giver jo en biologisk mangfoldighed og et varieret sædskifte, som gør det nemmere for os at håndtere plantesygdomme, skadedyr og ukrudt, forklarer Günther Lorenzen.

Foderplanen er i sig selv helt almindelig, bortset fra at grovfoderafgrøderne naturligvis er biodynamiske, og ydelsen ligger på cirka 8.000 kilo energikorrigeret mælk. Langmosegård får den samme pris for mælken

som de øvrige leverandører til det økologiske Naturmælk A.m.b.a., men det er planlagt, at der skal gives et særligt tillæg for den biodynamiske mælk.

Særlige regler

Biodynamiske landmænd skal overholde alle de økologiske regler, der jo groft sagt har til formål at beskytte miljøet og højne dyrevelfærden. Desuden gælder de biodynamiske retningslinier, som er mere vidtrækkende. For eksempel må køerne ikke afhornes, da hornene anses for at rumme vigtige livskræfter. Desuden må der slet ikke anvendes

gødning fra konventionelle bedrifter.

Biodynamiske produkter er mærket med det internationale Demeter-mærke. Landbrug, gartnerier og virksomheder, der producerer efter de særlige Demeterregler, bliver i Danmark kontrolleret af myndighederne og Demeterforbundet, der oplyses at være en uvilddig instans, oprettet i 1985. Da biodynamiske producenter opfylder alle de økologiske regler, må de biodynamiske produkter også mærkes med det kendte, økologiske Ø-mærke.