

Verner Andersen har i 30 år drevet Bellingehus Frugtplantage efter biodynamiske principper, der bygger på Rudolf Steiners teorier om, at man skal forbedre jordens muligheder for at forbinde planterne med kræfter fra kosmos.

have på Fyn og er uddannet landmand, landbrugstekniker og agronom.

- Det resulterede i et job i en halv snes år som 'traditionel' landbrugslærer. I fritiden udbød jeg kurser om alternativt jordbrug, men efterhånden blev det svært at stå inde for undervisningen i det konventionelle, forklarer Verner Andersen.

#### Væk fra kemisk kvælstof

- Det gav mig lyst til at blive praktiker, og et tilfældigt møde med plantagens tidligere ejer, Jens Dalgaard, som dyrkede konventionelle, tætplantede træer, resulterede i en handel for 30 år siden, fortæller den nordsjællandske frugtavler. Han ville drive plantagen biodynamisk og startede med at fælde en del af frugttræerne for at give mere lys og luft samt plads til et væld af frugter og -sorter. - Det er vigtigt, at plantagen drives uden kemisk kvælstof, som er ødelæggende for jordens biologiske balance og nedbrydende for dens frugtbarhed. Kemisk kvælstof fejler nærer afgrøderne, så de ikke indeholder de stoffer, som mennesker skal bruge. Ifølge Rudolf Steiner kan det medvirke til mere allergi hos mennesker, forklarer Verner Andersen, der er 70 år og gerne formidler sine mange års erfaringer med dyrkningsmetoderne til de omkring 1.500 årligt besøgende i plantagen, uanset om det er avlere, forskere eller forbrugere. Han er meget optaget af at afprøve de teorier, som Rudolf Steiner, der var åndsforsker og kilde til den biodynamiske dyrkningsmåde, præsenterede i 1924.

#### Otte præparater

Et af omdrejningspunkterne i biodynamisk dyrkning er kvæg, får og geder, hvis gødning er helt central for opbygning af jordens humusindhold og frugtbarhed. Verner Andersen måtte dog sætte sine dyr ud for fem år siden i forbindelse med et ophold på sygehuset, så nu køber han gødningen hos naboen. Den sættes

## Mangfoldighed skaber balance i plantagen

Biodiversitet er et nøgleord i Verner Andersens biodynamiske frugtplantage. Det gælder både mangfoldigheden i frugter og -sorter samt fugle og insekter, der alle er med til at sikre balance

✎ Annemarie Bisgaard

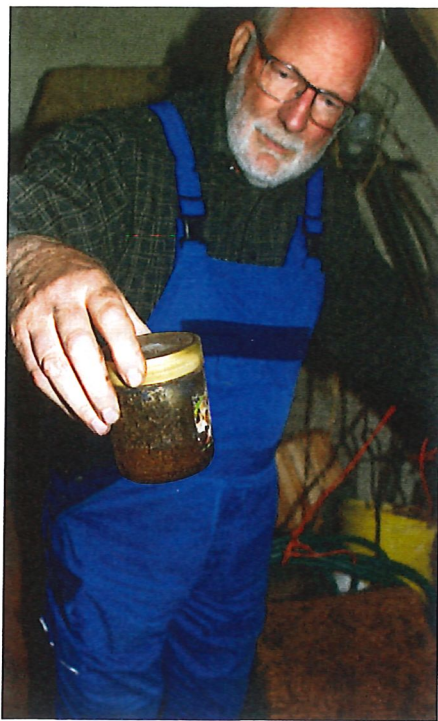
Biodiversiteten stortrives i Bellingehus Frugtplantage på Jørlunde Overdrev i Nordsjælland. Her er der ikke mindre end 35 forskellige frugter og 45 æblesorter, der ifølge forskere er med til at tiltrække op mod 1.000 forskellige insektarter og mere end en snes forskellige fuglearter.

Plantagen, der brutto er på 11 ha, hvoraf godt halvdelen er med æbletræer, ejes af Verner Andersen, der siden 1990 har drevet den biodynamisk. Plantagen er Demeter-godkendt, og dyrkningen skal dermed leve op til en række regler ud over økologiregelsættet. Det betyder

blandt andet brug af kompost og de biodynamiske præparater, der skal tilføres komposten eller sprøjtes ud i plantagen.

#### Natur- og åndsvidenskab

- Som biodynamiker opfatter man gården som en slags organisme, hvor de biodynamiske præparater giver livskræfter og styrker processerne. Mennesket er organismens bevidsthed, der sørger for, at delene fungerer sammen i en helhed. Så man kan godt sige, at det biodynamiske landbrug ligger i skellet mellem naturvidenskaben og åndsvidenskaben, fortæller Verner Andersen, mens vi står på gårdspladsen med udsigt over den smukt blomstrende plantage. Verner Andersen har en grundlæggende viden om landbrug med en opvækst på et husmandssted med en mindre frugt-



*Røllikepræparat klar til at blive stukket ind i kompostbunken. Præparatet opbevares i et glas i en kasse fyldt med spagnum, så der ikke kommer lys til. Plantagen tildeles cirka to-tre tons kvækompost årligt.*

op i en kompostbunke, der tilføres seks forskellige præparater lavet af urterne lægebaldrian, røllike-, kamille- og mælkebøtteblomster samt brændenælder og egebark.

- Kompostpræparaterne styrker på hver sin måde planternes selvhelbredende kræfter. Der er også to markpræparater - de såkaldte humus- og kiselpræparater - der laves i nedgravede kohorn, og som sprøjtes ud på marken mindst én gang hvert år, fortæller Verner Andersen, der har en snes kohorn liggende klar i jorden. - Præparaterne er hjertet i biodynamisk jordbrug. De er ret tidskrævende at lave, og derfor er vi flere avlere, der hjælper hinanden. Til nogle af præparaterne skal der anvendes dyreorganer. Eksempelvis skal røllikeblomster hænges til tørre i en kronhjortebælle i sensommeren og dernæst opbevares i jorden. Det følgende forår graves de op og gemmes mørkt, så de ikke mister deres stråling, inden de skal bringes ud i komposten, forklarer Verner Andersen og viser, hvordan et færdigt røllikepræparat ser ud. Han opbevarer det - og de andre klargjorte præparater - i glas med låg gemt mørkt i en kasse med spagnum i et rum uden lys.

#### **Padderokkete**

Ud over de otte præparater sprøjter Verner Andersen hver måned - hele året - plantagen med padderokkete, 20



*Hjemmepresset most og saft af æbler, pærer, blommer, mirabeller, kvæder, havtorn og vin. Bellingehus Frugtplantage lever op til Demeter-reglerne.*

gram pr. ha. Teen indeholder kiseltsyre og i følge den biodynamiske frugtavl, der kan lide at eksperimentere, modvirker den svampesygdomme, især lagersvampe med omkring 50 procent virkning. - Det eneste 'økologiske middel', jeg anvender mod svampesygdomme, er bikarbonat. Valg af robuste sorter er lige så vigtigt, for eksempel er sorten Dronning Louise meget sund, fortæller Verner Andersen, der har ompodet 7.000 træer med 26 gamle æblesorter som for eksempel Sukkertop fra Vaalse, Bredæble og Lundbytorp. Pæresorterne er både gamle og nye, blandt andet Gøteborgs Diamant, Pernille fra Kalvehave og Concorde.

#### **Foraskning mod skadedyr**

De første år efter overtagelsen var der store problemer med æblehveps og rød æblebladlus.

- Der var flere katastrofeår rent udbytte-

*Der er boliger til både humle- og solitærbiere på ejendommen.*



*Plantagen renholdes mekanisk i rækkerne med en Rinieri fræser. Mellem rækkerne er der sået grøngødning, for eksempel kløver, vikker, lupiner, gul senep, der også giver blomster til den vilde fauna.*

mæssigt - ned til tre tons i hele plantagen - primært på grund af æblebladhvepsen. Men det vendte heldigvis, og det bedste år høstede jeg 144 tons frugt. Gennemsnittet ligger nu på 16-17 tons æbler pr. ha, fortæller Verner Andersen, der stort set er kommet æblebladhveps og æbleviklere til livs ved foraskning. - Det er en proces, hvor jeg på limplader fanger for eksempel 60 bladhvepse, som på et bestemt tidspunkt brændes til aske, der blandes med sand og strøs ud i plantagen. Herefter kan æblebladhvepsen ikke lide at være her, siger Verner Andersen, der også bruger metoden mod æblevikleren og sågar har opnået prompte resultater med metoden ved at sprede forasket rådyrskind mod rådyr i plantagen.

- De røde æblebladlus var også tidligere et problem, som jeg forsøgte at bekæmpe med brændenældeekstrakt. Nu ser jeg ikke meget til dem længere. Det kan måske også skyldes biodiversiteten og balancen mellem nytte- og skadedyr, mener Verner Andersen, der sælger sin frugt og most til forskellige aftagere, blandt andet Københavns Fødevarerfællesskab, Aarstiderne, veganerrestauranter i hovedstaden og ved hjemmesalg. En del æbler sælges usorteret til ciderier til 12 kroner pr. kg. Konsumæbler, der er sorteret, sælges også for 12 kroner pr. kg, og most/saft går for 30-40 kr. pr. liter. ■



# Biodynamisk frugt og grønt er en mangelvare

Der er en stigende interesse og efterspørgsel på biodynamisk dyrket frugt og grønt, og selvom flere økologiske producenter lægger om til biodynamisk produktion, kan efterspørgslen ikke dækkes

✍️ Klaus Loehr-Petersen,  
Foreningen for Biodynamisk Jordbrug,  
info@biodynamisk.dk

📷 Solskin.biz

Biodynamisk dyrket frugt og grøntsager er ved at være en mangelvare. Stadigt flere producenter dyrker biodynamisk, men de kan ikke dække efterspørgslen. Efterspørgslen stiger i takt med, at flere

kokke, forbrugere og virksomheder oplever kvaliteten.

Interessen skyldes ikke i første omgang en stor viden om de særlige biodynamiske metoder, men at produkterne har en høj grad af spisekvalitet. Mange siger, de oplever, at de får det godt af at spise biodynamisk dyrket mad – at de føler, at produkterne er sundere. Det giver dem lyst til at finde ud af, hvad kvaliteten kommer af. Og økologiske jordbrugere vil

gerne vide, hvad der giver de gode resultater hos deres biodynamiske kolleger.

## Mangfoldighed og sammenhæng

Indtil for nogle år siden var spørgsmålet ofte, om biodynamisk dyrkning 'duer til noget', eller bare er en lidt underlig form for økologisk. Filosofien kan virke lidt luftig, og nogle af metoderne kan være vanskelige at forstå i en almindelig naturvidenskabelig forståelsesramme. Men i takt med overbevisende videnskabelige resultater, beskrevet i både de 'hard-core' videnskabelige tidsskrifter Science og Nature samt i talrige fagmedier, er spørgsmålet nu mere, hvorfor biodynamisk dyrkning virker så godt på jordens frugtbarhed, afgrødernes sundhed og de gastronomiske kvaliteter. For biodynamikere er svaret enkelt: mangfoldighed og sammenhæng aktive af midler, der øger begge dele. I praksis er det naturligvis mere komplekst og kræver nytænkning, viden og erfaringer. Mere konkret skyldes de biodynamiske resultater en helhed af biodynamiske frø, kompost, biodynamiske præparater, balance mellem jord, afgrøder og husdyr, naturarealer og en dygtig ledelse af bedriften. Overordnet ser man sin bedrift, ikke som en fabrik med råvarer ind og færdigvarer ud, men som en levende organisme med



*Biodynamik er mangfoldighed, her Solskin I/S, en mindre bedrift ved Taps, Christiansfeld, som har grise, køer, får samt bier og sødkirsebær, kartofler og diverse grøntsager inklusive tomater, som afsættes via vejbod, nethandel og markedspladser.*

mange elementer, som en slags 'organer', der arbejder sammen og skaber en frugtbar jord og sunde fødevarer.

### Biodynamisk er et kvalitetsbegreb

Biodynamiske vine er blevet et kvalitetsbegreb på grund af de ekstraordinære resultater, nogle af verdens mest kendte vinmagere har fået efter omlægning til biodynamisk dyrkning. Det har givet opmærksomhed i den gastronomiske branche og skabt respekt om de biodynamiske metoder og produkter. Vinene har for mange i branchen været indgangen til at anvende biodynamiske grønsager, frugt og andre råvarer.

### Flere ønsker omlægningstjek

I Foreningen for Biodynamisk Jordbrug mærker vi den stigende interesse i form af økologer, der ønsker et biodynamisk omlægningstjek for at få viden om, hvad det indebærer at lægge om, både fagligt og personligt. Vi får også flere henvendelser fra restauranter, der søger leverandører af biodynamiske råvarer. Og forbrugere efterspørger avlere og gros-



sister, hvor de kan købe produkter, både friske og forarbejdede.

Det biodynamiske jordbrug i Danmark tæller cirka 50 brug, der er godkendt efter de internationale Demeter-regler, og dækker cirka 3.500 ha. Det er således en mindre del af det økologiske jordbrug men med en høj kvalitetsstatus og en stor inspirationseffekt i branchen. Det er ikke opnået ved markedsføring men ved vedholdende fokus på biodiversitet, sammenhæng og dokumenterede resultater.

### Økologisk - med skærpede regler

De biodynamiske metoder er grundlæggende økologiske, og alle biodynamiske

avlere er kontrolleret efter økologireglerne. Langt de fleste biodynamikere er desuden kontrolleret efter de internationale Demeter-regler, der på flere områder er mere omfattende og skrappe. Det gælder blandt andet forbud mod at bruge gødning fra konventionelle landbrug, forbud mod CMS-hybrid frø, krav om anvendelse af de biodynamiske præparater til kompost, jord og afgrøder samt regler om pleje af biodiversiteten på minimum 10 procent af bedriftens areal.

Bedrifter over fem hektar skal have husdyr svarende til 0,2 dyreenhed pr. ha. Dette gælder dog ikke frugtplantager. Også for forarbejdning er der skærpede regler i forhold til økologireglerne for at et produkt kan mærkes med Demeter. Det gælder blandt andet tilsætningsstoffer, hvoraf der kun er under halvt så mange tilladte i biodynamiske Demeter-produkter.

Læs mere om Foreningen for Biodynamisk Jordbrug og Demeter på [www.biodynamisk.dk](http://www.biodynamisk.dk). ■



## ASA-LIFT Specialtilpassede grøntsagshøstere



ASA-LIFT A/S • Metalvej 2 • 4180 Sorø • +45 57 86 07 00 • [www.asa-lift.com](http://www.asa-lift.com)

WORLD CLASS  
VEGETABLE HARVESTERS  
FOR YOUR BUSINESS

**ASA-LIFT**



*Kohorn er vigtige brikker i produktionen af markpræparater i den biodynamiske dyrkning.*

marken. Det ene af disse er et humuspræparat, som stimulerer opbygning af humus og fremmer afgrødens rodudvikling og vækstprocesser. Humuspræparat fremstilles af kogødning, der fyldes i kohorn og graves ned i muldlaget vintren over.

- Det andet markpræparat er kiselpræparat, som fremmer planternes fotosyntese og fremmer evnen til at forbinde lyset og dermed evnen til at danne sekundære stoffer, så som smag, duft, farve og immunstoffer, sagde projektleder Klaus Loehr-Petersen, Foreningen for Biodynamisk Jordbrug, og nævnte, at kisel også øger modningsprocesser og indre orden. Birthe Holt nævnte i sit indlæg, at kisel

## Mere liv i biodynamisk jord

Pas på din jord - så yder den bedre. Det er et af de vigtige budskaber i biodynamisk dyrkning, hvor kohorn, kompost, kisel og plantepreparater er vigtige ingredienser

✍ Pernille Kynde, HortiAdvice, pbk@hortiadvic.dk

I biodynamisk dyrkning er der en anden tilgang til at passe på jorden og få planterne til at yde, end vi ser i 'almindelig' økologisk dyrkning. Det fremgik af indlæg på Økologikongressen i november sidste år.

Biodynamiker Birthe Holt, der er gartner på Hertha Levefællesskab i Herskind mellem Aarhus og Silkeborg, har fokus på, at der skal være liv i jorden. Det sikrer hun gennem brug af grøngødning og kompost samt otte biodynamiske præparater. Birthe Holt dyrker cirka én hektar med 40 forskellige afgrøder. Grønsagerne bruges af de cirka 200 beboere i øko-landsbyen Hertha.

### Seks præparater til kompost

Brugen af biodynamiske præparater en

grundlæggende del af den biodynamiske dyrkningsmetode. Ifølge Foreningen for Biodynamisk Jordbrug aktiveres samspillet mellem livskræfter, jord og planter på en måde, så planterne får bedre reguleringsevne og sundhed. Det sker ved blandt andet at styrke jordens humusopbygning og afgrødernes evne til at optage næringsstoffer.

Ud af de otte biodynamiske præparater tilsættes de seks til komposten. De virker på forskellige processer i planterne, og regulerer afgrødernes optagelse af mineraler, så plantens stofskifte og sundhed styrkes. Kompostpræparaterne består af forskellige blomster og planter: Røllikeblomster, kamilleblomster, brændenælde, egebark, mælkebøtteblomster og baldrianblomster.

### To præparater til marken

To af de otte præparater anvendes på



*Gartner Birthe Holt, Levefællesskabet Hertha, bruger grøngødning, kompost og otte biodynamiske præparater for at skabe liv i jorden.*



Projektleder Klaus Loehr Petersen, Foreningen for Biodynamisk Jordbrug, fortalte om resultaterne af langtidsforsøg i Schweiz.

får bladene til at strække sig efter sollyset, så de laver en slags 'skålform', der fanger lyset bedre ind i planten. Kiselpræparat fremstilles af pulveriseret

kiselsten, som fyldes i kohorn og graves ned i muldlaget sommeren over.

### Indbygning af kulstof i jorden

Et langtidsforsøg i Schweiz – det såkaldte DOK-forsøg – der har været i gang siden 1978, omfatter parceller med både biodynamisk, økologisk og konventionel dyrkning af jord.

- I de biodynamiske parceller er der væsentligt større mangfoldighed og mikrobiel aktivitet i jorden samt bedre jordstruktur. Efter godt 40 år viser forsøget en markant lavere udledning af metan og lattergas fra de biodynamiske

ske parceller end fra de økologiske og konventionelle. Og at der sker en større opbygning af jordens kulstof ved brug af præparaterne, selvom der tilføres mindre mængde gødning, sagde Klaus Loehr Petersen.

- Det er altså ikke den stofflige mængde, men kvaliteten af gødningen, der har betydning. Brug af præparaterne viser også direkte bedre fotosynteseaktivitet i forsøg med kartofler og græskar samt større mængde antioxidanter i græskar. Og derudover er der også en positiv påvirkning af planternes rodnet, pointerede han. ■



De seks præparater, der tilsættes kompost: Røllike, kamille, brændenælde, egebark, mælkebøtte og baldrian.

## Jordforbedrende mikroorganismer

- opnå større rødder
- øger næringsstofoptagelsen
- stabiliserer pH
- genopretter den mikrobielle fauna



## Vækstmedier til

- krydderurter - småplanter
- agurker - tomater

## Flydende økologisk gødning

GreenF produkter er fremstillet af 100% økologisk biomasse.

# GreenF



Allinggårdsvej 145, 8600 Silkeborg  
www.greenf.dk · kontakt@greenf.dk

Tlf: 25 75 37 74/51 52 37 74

CVR nr: 33970463 - Øko Aut nr: 1104281



Siltac SF er dokumenteret effektivt mod:

Spindemider

Lus

Pærebladlopper

Hvide fluer

Trips

PESTICIDE FREE

RESIDUE FREE

**SILTAC<sup>®</sup> SF**  
Special Formulation

TANGGAARD  
DANSK VANDINGSTEKNIK

info: www.tanggard.dk // 0045 56870274



*Endrik Maat, Gartneriet Rødmose, præsenterer gulerødder og rødbeder fra koldhuset allerede klar til salg som friske bundtvarer medio maj.*

- Nu kunne jeg se, at der var noget om snakken: den biodynamiske produktion virkede. Så jeg blev alligevel fanget af det. Kernen i det biodynamiske jordbrug er liv. Liv i jorden, liv oven på jorden, liv i læhegn, liv blandt mennesker og liv blandt kunder. Det er det i hvert fald for mig, forklarer Endrik Maat. Som biodynamiker søger man at skabe en helhed i jorden med en balance mellem svampe og bakterier ved brug af forskellige typer husdyrmøg og otte forskellige præparater. Målet er, at jorden bliver en levende organisme, der kan præstere en god produktion og gode produkter.

- Et sundt liv i jorden, som planterne trives i, det er kernen i det biodynamiske. Dét, der virker i biodynamikken, er mangfoldigheden, fastslår Endrik Maat

## Kernen i biodynamisk jordbrug er liv

Først var Endrik Maat skeptisk overfor biodynamisk produktion, senere blev han overbevist om værdierne og driver nu på 31. år Gartneriet Rødmose ved Vejle med fokus på en egentlig torvedag

✎ Stig F. Nielsen

Allerede som ung stiftede Endrik Maat, Gartneriet Rødmose, bekendtskab med det biodynamiske landbrug. En spirende interesse for økologi og miljø betød, at han påbegyndte landmandsuddannelsen på den biodynamiske landbrugsskole, idet den var eneste alternativ i Holland til den traditionelle landbrugsuddannelse.

- Det biodynamiske var nu for mystisk i forhold til min baggrund som opvokset på en gård med malkekøer og dér, hvor jeg var på dét tidspunkt, forklarer Endrik Maat, som forlod skolen efter bare et år.

### Liv og helhed

De efterfølgende år arbejdede den

unge mand på forskellige biodynamiske bedrifter og kunne konstatere, at de alligevel kunne noget, som det traditionelle landbrug ikke kunne.



### Gartneriet Rødmose

I 1989 købte Endrik Maat og hans tyske kone Anette naboejendommen til Gartneriet Rødmose i Tiufkær syd for Vejle. Han havde hørt om Rødmose, som havde været drevet biodynamisk siden 1978, og håbede på et samarbejde. Det gik dog kun kort tid, før det unge par blev tilbudt at overtage forpagtningen af gartneriet og det tilhørende torvesalg. I 1995 købte de ejendommen og lagde jorderne sammen til i alt 10 ha.

Efter nogle år blev parret skilt, og Endrik Maat stod alene med fire børn og produktionen. I nogle år fik han hjælp fra littauske piger, men forretningen gik hurtigt den forkerte vej. Han kontaktede nogle af de faste kunder, den tidligere forpagter samt Rudolf Steinerskolen og forlagde situationen. Der blev dannet en uformel støttegruppe, som bakkede op omkring udgivelse af et nyhedsbrev og forskellige typer arrangementer, ligesom der blev hjulpet til med lugedage med videre.

*Der er et imponerende sortiment i de to koldhuse på i alt 1.400 m<sup>2</sup>: Blomster, krydderurter, vin, væksthus- og frilandsgrønsager.*

## Rødmoses Venner

I 2011 blev bunden nået igen. Der blev kaldt sammen til et møde i Vejle, hvor 50-60 mennesker dannede foreningen Rødmoses Venner.

- De lånte mig 200.000 kroner - måske den første crowd funding før begrebet blev opfundet - og kunderne betalte forud. Da banken kunne se, at der var opbakning, gav de et forhøjet lån, fortæller Endrik Maat.

Foreningen og medlemmerne hjælper til, når der er åbent hus-arrangementer, høstdage og lignende, og nogle møder op til lugeaftener. Virksomheden kan også låne penge til forbedringer.

## Ugentlig torvedag

I dag er afsætningen helt overvejende baseret på en ugentlig torvedag i Vejle suppleret med salg fra en vejbod samt til et par børnehaver og en gourmetrestaurant. Sortimentet er egne biodynamiske produkter suppleret med indkøbte økologiske og biodynamiske produkter som for eksempel diverse frugter, nødder, safter og marmelader.

Egenproduktionen foregår i to koldhuse på i alt 1.400 m<sup>2</sup> og 1,5 ha friland. Sortimentet er meget bredt: krydderurter i bundter og pletter, mange forskellige frilands- og væksthusgrønsager, afskårne blomster og fem forskellige slags vindruer.

Ved at kombinere produktionen i væksthuse og på friland kan Endrik Maat dels levere produkter meget tidligt på sæsonen, dels levere produkter som for eksempel bladselleri og porrer over en meget lang periode.

- Torvehandlen betyder utrolig meget for mig. Jeg snakker med kunderne om økologi, biodynamik og biodiversitet. Og kunderne snakker med hinanden: "hvad er det for noget" og "hvad kan det bruges til". Det sociale er meget vigtigt for os mennesker, fastslår Endrik Maat. Han oplever et stigende salg. Der kommer blandt andet flere unge mennesker til med en kurv under armen, og som ikke vil have de enkelte produkter pakket ind i hver sin plastikpose.

- Dejligt at se, at der er en helt anden bevidsthed end for fem år siden. De fleste handler her, fordi det er økologisk, nogen fordi det er biodynamisk, og så en del fordi det er lokalt produceret i sæsonen, konstaterer Endrik Maat.

## Verdens dejligste job

- Den største udfordring som biodynamisk gartner er udover ukrudt at få tid



Udvalget i vejboden er stort.

til alle de ting, jeg gerne vil. Jeg tænker, at jeg har verdens dejligste job: Jeg putter frø i jorden, det spirer af sig selv, de vokser, så skal jeg luge lidt ukrudt, og tre uger eller et halvt år efter kan jeg høste de dejligste produkter, siger Endrik Maat. Som ene mand om produktionen - suppleret med lidt hjælp fra frivillige - har han altid travlt. Flere har da også spurgt, om han dog kan holde til det?

- Ja, det kan jeg godt. Men i 2019 var

*Hovedparten af afsætningen sker om lørdagen på Nørretorv i Vejle, hvor Endrik Maat får hjælp af en række frivillige til at sætte det store sortiment frem og hjælpe med salget.*



der meget travlt. Jeg er 58 år og tænkte: Kan jeg klare det på denne måde 10 år endnu? Nej, det kan jeg ikke, konstaterer Endrik Maat.

Gartneri er ikke en guldgrube, men efter en god 2019-sæson prøver han i 2020 at ansætte en medhjælper på 30 timer.

## Tanker om generationsskifte

Rødmoses Venner er ikke aktuelle i tanker omkring et generationsskifte. De arbejder mere på det lavpraktiske plan. Nu er den ene datter og svigersøn flyttet ind i huset, og selvom de er småbørnsforældre og har hver deres job, hjælper de til.

- Jeg vil ikke presse dem til at overtage grønsagsproduktionen, de skal kun overtage den, hvis de vil, fastslår Endrik Maat.

Men der er andre muligheder. Nogle venner interesserer sig for skovlandbrug og permakultur, og der er muligheder for at lave et bofællesskab.

- Om de vil dyrke tomater, eller køerne skiftes ud med ænder eller permakultur er ikke vigtigt for mig. Bare der er nogen, som vil arbejde videre her. Men det må da gerne være med biodynamisk grønsagsproduktion, pointerer Endrik Maat.

*Læs mere om Gartneriet Rødmose herunder sortiment og Rødmoses Venner på [roedmose.dk](http://roedmose.dk).* ■