



7 bíodynamíkere fortæller

– om deres motívation, mál og metoder



Indhold

Hvad får en landmand til at dyrke biodynamisk?	side	2
Hvad får forbrugere ud af at købe biodynamiske produkter	side	3
Torvesalget giver mig en vigtig kundekontakt	side	4
Et fællesskab, der gerne skal vokse og berige	side	6
Mangfoldighed er sundt og smukt	side	8
Samarbejde mellem bønder og byfolk	side	10
Bredden i den biodynamiske tankegang fængede	side	12
Her dyrker vi både mad og mennesker	side	14
Kørerne giver liv på flere måder	side	16

Hvad får en landmand til at dyrke biodynamisk?

Biodynamisk er økologisk – men det er mere end det. Det er også "en tankegang, der åbner døren til et kæmpe univers, der ikke alene handler om landbrug", som en af personerne i dette hæfte, Janni Sørensen, udtrykker det.

Hun og seks andre landmænd fortæller her om deres motivation for at dyrke biodynamisk. Et af de fælles træk er, at de ønsker at forstå deres landbrug i en større og dybere sammenhæng. En sammenhæng, der foruden de økologiske forhold også omfatter et livssyn, hvor 'det levende' og 'livskraften' er aktive begreber, man kan arbejde ud fra. Bio-dynamik betyder netop livskraft.

'Biodynamisk' er hverken en koge-bogsopskrift eller et magiskmiddel. Det eneste magiske er, at de biodynamiske midlerer så enkle og virksomme. De gode resultater kommer, når engagement, godt håndværk og de biodynamiske elementer går op i en højere enhed. Som en af landmændene i hæftet anbefaler: man skal ikke vente med at gå i gang, til man forstår det hele – forståelsen kommer bedst, når man arbejder med tingene med hånd og ånd samtidig.

Jorden, forbrugeren og fremtiden har brug for mere bio-dynamisk, så vi håber hæftet vil motivere flere jordbrugere til at arbejde med de biodynamiske principper og metoder. Vi tror det også vil give dem livsbekræftende oplevelser og nye erkendelser.

Klaus Loehr-Petersen

Projektleder
Foreningen for
Biodynamisk Jordbrug



1. oplag 2009 udgivet med støtte fra Innovationsloven
2. oplag 2010, revideret, udgivet med støtte fra Innovationsloven, Mejeriet Naturmælk, Solhjulet og Bageriet Aurion.

Udgivet af
Foreningen for Biodynamisk Jordbrug
Økologiens Hus
Silkeborgvej 260
8230 Åbyhøj / Århus
tlf. 86 19 94 45



541 546

Tryksag

Interview og tekster:

Randi Pisani

Redaktion: Klaus Loehr-Petersen

Fotos: Randi Pisani, Niels Erik Boesen,

Klaus Loehr-Petersen

Layout: Niels Erik Boesen,

www.bachboesen.dk

Tryk: Green Graphic



Hvad får forbrugere ud af at købe biodynamiske produkter?

Renere fødevarer – fra landmænd og gartnere, der arbejder målrettet med at skabe sundhed i muld, mad og mennesker. Biodynamiske varer, der er mærket med Demeter-mærkerne, er dyrket og forarbejdet efter de mest restriktive regler på markedet. De skal sikre forbrugerne livskraftige produkter med et minimum af uønskede stoffer.

På flere områder er Demeter-reglerne skrapere end økologireglerne, f.eks.:

- Biodynamikere må ikke gøde jorden med gylle fra konventionelle landbrug (for at undgå rester af medicin, sprøjtegifte og GMO-foder)
- Køerne må ikke afhornes (erfaringer tyder på, at mælk fra køer tåles bedre af følsomme personer end mælk fra køer uden horn *)
- Mælken må ikke homogeniseres (en kraftig behandling, der slår mælkenes fedtpartikler i stykker)
- Der må kun bruges 11 tilsætningsstoffer mod 49 i økologiske og 374 i konventionelle produkter
- Saft må ikke laves af koncentrat og vand (skal laves af presset saft for at bevare indholdsstoffer og smag bedst muligt)
- Der må ikke anvendes CMS-hybride frøsorter (pga. GMO-lignende fremstilling)

* En mulig sammenhæng mellem horn, mælkekvalitet og allergi bliver undersøgt ved Universitetet i Kassel, Tyskland

Forbrugere af biodynamiske produkter er med til at sikre udbredelsen og udviklingen af biodynamiske landbrug, hvor man arbejder med at opbygge og pleje jordens struktur og frugtbarhed. Det er vigtigt for både dyrkningen og klimaet: flere videnskabelige langtidsforsøg viser, at de biodynamiske metoder giver en mere stabil humustype og 25% større kulstofbinding i jorden end økologisk dyrkning.



Biodynamisk kvalitet



Biodynamisk kvalitet

Undersøgelse af fødevarer-kvalitet med de billeddannende metoder (biokrystallisationsmetoden og stigbilledmetoden) viser, at biodynamiske produkter generelt giver mere harmoniske og velordnede strukturbilleder.

Metoderne viser produkternes 'livskraft' og indre orden i form af strukturer, der kan aflæses visuelt og med computeranalyse.



Læs mere om biodynamisk dyrkning, forskning og kvalitet på www.biodynamisk.dk



Torvesalget giver mig en vi

Når man kommer ind i Gartneriet Rødmosse lige syd for Vejle, bliver man slået af frodigheden og mangfoldigheden, både i drivhusene og på friland. På en del af gartneriet har der været dyrket biodynamiske grøntsager siden midten af 1950'erne. I de seneste 20 år af Endrik Maat.

Sammen med min daværende kone, Annette, overtog jeg Rødmosse i 1989. Gartneriet er selvforsynende med gødning og foder og består udover de 1500 m² uopvarmede drivhuse af 1 ha frilandsgrøntsager og et dyrehold på 2 heste, 3 geder, 1 får og 6-8 ammekøer med kalve.

Desuden er jeg så heldig, at en biavler i nærheden har 6 stader stående her.

Af de godt 9 ha, der ikke indgår direkte i grøntsagsproduktionen, er halvdelen vedvarende græsningsareal, hvor jeg også får lavet ensilage. Resten indgår i sædskifte med frilandsgrøntsagerne. I drivhusene er sædskiftet 1/6 tomater, 1/6 peber/aubergine, 1/6 tidlige gulerødder og rødbeder. Det øvrige er radiser, spinat, ræddiker, persille, sølvbeder, løg, spidskål, dild, bladselleri, koriander, vintersalat og meget andet. Det er her økonomien hentes, særligt de tidlige friske grønne grøntsager er meget populære. Udenfor drivhuset bestemmer den tunge lerjord. Så her dyrker jeg primært bønner og zucchini og sene afgrøder som kål, rødbeder, pastinak, porrer og løg. Min arbejdstid er ligeligt fordelt mellem drivhuset, frilandsgrønt/kreaturer/markarbejde og salg.

Vejles torveveteran

Mine forgængere startede gartneriets torvehandel i Vejle for godt 30 år siden. Vi overtog torveboden, fordi den personlige kontakt med kunderne var vigtig for os. Vi kom også til at stå på Steiner Skolen i Vejle. Jeg står stadig begge

steder. Af fordums tiders lille torvebod med et par kasser egne grøntsager er der blevet en stor grønthandel med et rigt sortiment af egne og andres varer i biodynamisk og økologisk kvalitet. Når en kunde eller en besøgende beder om at beskrive, hvad biodynamikken er, giver jeg ofte med et smil to muligheder: den korte eller den lange version. Den korte på 3 minutter går ud på at det biodynamiske landbrug er økologi plus noget mere. Der er strengere krav til f.eks. gødningskvalitet, dyrehold, selvforsyning og frøkvalitet. Og vi bruger de biodynamiske præparater, dels dem vi tilsætter, når gødningen komposteres og dels dem, vi sprøjter direkte på jorden. Men jeg må også indrømme, at det er den lange forklaring jeg brænder for. Den man får, når man lærer et jordbrug at kende som støttemedlem eller gennem andet engagement.

“Den bedste forståelse opnår man selvfølgelig, når man selv arbejder praktisk med det.”

Den helt grundlæggende tanke er, at det er landbrugets opgave at bidrage til en sund udvikling af såvel Jorden, muldjorden og mennesket. Og de tre ting hænger sammen.

Vigtigt med mere end et natursyn

Selv havnede jeg så at sige mod min vilje i det biodynamiske. Da jeg i Hol-



land, som ung og meget økologi- og miljøbevidst gårdmandssøn, besluttede mig for en landbrugsuddannelse, var den biodynamiske det eneste alternativ til den konventionelle. De biodynamiske teorier sagde mig imidlertid ikke noget. Jeg måtte ud og arbejde praktisk. En bekendt fortalte om en Camphill (antroposofisk/biodynamisk baserede landsbyer med udviklingshæmmede i Finland), og det lød så tilpas eksotisk, at jeg drog nordpå uden at gøre mig de store tanker om, at deres landbrug var



gtig kundekontakt



“For mig er den store forskel på økologisk og biodynamisk, at det biodynamiske landbrug bygger på et helhedssyn, der indeholder både et natursyn og et spirituelt livssyn.”

Det har en målsætning om at styrke sammenhængene mellem landbrugets livsformer og forme den enkelte bedrift som en organisme med sit individuelle særpræg. Her spiller mangfoldigheden, forbindelsen med omverdenen og de biodynamiske præparater en meget vigtig rolle. Det er bondens opgave at udvikle naturgrundlaget ved at tilføre det nye kræfter, som mennesket er formidler af. På den måde kan vi få en fødevarer kvalitet, der ikke alene giver næring til vores fysiske, men også til vores sjælelige og åndelige sundhed og udvikling.

Rødmoses Venner

For mig at se er det vigtigt, at så mange forbrugere som muligt får adgang til landbruget. Derfor åbner jeg gerne dørene, afholder høstmarked og formidler, når jeg står på torvet. Heldigvis har jeg siden 2002 haft en lille støttekreds, Rødmoses Venner. Det er mennesker, der ønsker at yde en indsats for det biodynamiske, og konkret for Rødmosen. De giver lidt tid til de sjove ting, når de tager en tjans med på torvet, eller sørger for at Rødmosen bliver kendt ved at deltage i arrangementer og via artikler i avisen. Vi mødes ca. 8 gange i løbet af året og planlægger arrangementer, sprøjter præparater, kigger på økonomien – eller bygger stærekasser. Det er

møder, der giver overskud. Det er støttegruppen, der har lavet gartneriets hjemmeside og står for, at der bliver skrevet 6-7 nyhedsbreve om året, som deles ud til torvekunderne og sendes til andre interesserede. Der kan jeg fortælle om det, der optager mig lige nu på gartneriet, om sæsonen eller om arrangementer. Der er opskrifter til årstiden og en overordnet artikel om økologiske eller biodynamiske emner. For nylig var der også en om nanoteknologi. At der er nogle, der laver dette arbejde, og som jeg kan bruge som sparringspartnere, er af meget stor værdi og en uvurderlig moralsk støtte. Jeg kan kun anbefale andre landmænd at invitere til sådan et samarbejde.



Endrik Maat

Gartneriet Rødmosen
Rødmosvej 131
6052 Viuf
tlf. 75 86 06 44
www.roedmose.dk

biodynamisk. Her mødte jeg Annette, og vi fulgtes til Danmark for at arbejde på et biodynamisk landbrug. Vi gav os sammen til at læse Steiners foredrag i bogen "Landbrugskurset". I en alder af 22 blev det ad den vej klart for mig, at det biodynamiske er en overbygning til den økologi, jeg brændte for, og helt nye sammenhænge åbnede sig for mig. Siden har jeg arbejdet mig længere ind i det biodynamiske landbrug og antroposofien.



Et fællesskab, der gerne skal

I Jejsing, lidt øst for Tønder, ligger naboejendommene Holmgård og Langmosegård, der udgør et biodynamisk driftsfællesskab. På begge gårde har man gået vejen fra konventionelt over økologisk til biodynamisk, og har nu taget et skridt i retning af et mere socialt driftsfællesskab, der har plads til flere. Det fortæller Günther Lorenzen fra Langmosegård om her.

Jejsing Demeter I/S

Sammen med Helga Christensen og Horst Leithoff på Holmgård etablerede min kone Christa og jeg i 2006 det biodynamiske driftsfællesskab Jejsing Demeter I/S. Også efter at Helga måtte opgive sin kamp imod sin kræftsygdom i maj 2010, fortsætter det frugtbare samarbejde med Holmgård.

Tilsammen forvalter vi nu i alt 330 ha. Mælken fra de 175 køer leveres til mejeriet Naturmælk, der producerer tre biodynamiske mælkevarianter samt ost og smør af det. Vi har et begyndende studeopdræt, og har i sommeren 2009 etableret et høtørringsanlæg. Det er meget tilfredsstillende at kunne undvære ensilagen og i stedet fodre med hø. Det giver sundere dyr og højere mælkekvantitet til forbrugerne. Naturmælk giver tilskud til afregningsprisen for 'hø-mælk', der konkret er mælk fra køer, der ikke fodres med ensilage. Udover foderproduktionen har vi 30 ha konsumgulerødder, der sorteres, vaskes og pakkes på vores eget anlæg. Desuden 5-10 ha saftgulerødder, som den tyske biodynamiske saftproducent Voelkel aftager, og endelig er der 15 ha kartofler. Kartoffler og gulerødder sælges via DanOrganic som økologiske til supermarkeder m.fl. Nogle år har vi desuden brød- og grødkorn til Bageriet Aurion. Sammen med Karin & Christian Petersen på Birkelund et par km fra Jejsing Demeter I/S har vi for nylig etableret et moderne hønsehus med 4 stalde á 3000 høns, hvis æg i første omgang leveres som økologiske til DanÆg. Det er planen at kunne levere biodynamiske æg i løbet af et par år.



Christa står for at passe bistaderne, og vi har en del frugttræer. Helga og Horst har bygget om, så en del af den gamle staldbygning på Holmgård nu byder på 2 hyggelige lejligheder til landboturisme.

Plads til flere

Foruden os 3 i driftsfællesskabet er der 6-7 fuldtidsmedarbejdere. Vi håber, at driftsfællesskabet med tiden kan tiltrække flere avlere med de arbejdsmæssige, sociale og kulturelle muligheder, det vil give. Første skridt i denne retning har Christa og jeg taget ved at flyttet 12 km væk så stuehuset er ledigt til en ny partner i fællesskabet. Både overfor os selv og en eventuel ny partner vil denne ændring være helt rigtig. Målet er at alle medarbejdere, der ansættes fremover, er interesserede i den antroposofiske livserkendelse, der danner grundlaget for vores biodynamiske dyrkningsmetoder.

Vejen over økologien

Der stod ellers ikke hverken økolog eller biodynamiker over min landbrugsfaglige vugge, men efter nogle voldsomme personlige oplevelser i midten af 80'erne begyndte både Christa og jeg at stille spørgsmålstejn ved den måde, vi drev landbrug på. Jeg oplevede massive ændringer i markerne. Dyr, fugle, insekter og det vilde planteliv var så meget på retur, at det sprang mig i øjnene. Christa fik nok af giftsprøtten og ville på økokursus, og lidt modstræbende mente jeg dengang, at det kunne man jo da nok ikke blive dummere af og tog med.

Det var de etiske og moralske overvejelser, der førte til beslutningen om at omlægge Langmosegård til økologisk drift i 1987. I de første år som økologer var vi med til at etablere mejeriet Naturmælk og var, som mange andre økologer, meget optaget af Jeremy Refkins bog "Entropien", hvis tankegang svarer til miljøtanken i samfundet nu: der er så og så mange råstoffer som f.eks. olie, kul og mineraler tilbage. Det eneste positive vi kan gøre for Jorden er at spare og genbruge og derved forlænge den tid, der er tilbage.

"biodynamikernes forståelsen af, at organisk gødning har været inde i en levende proces, var nøglen for mig"



vokse og berige

Mennesket kan bidrage aktivt til Jordens livskræfter

Et livssyn, hvor mennesket udelukkende ses som forbruger, og naturen som offer, tilfredsstillende os ikke i længden. Vi var inde i en proces, der havde sat os igang med at undersøge naturen. Det handlede dybest set om at forstå, hvad liv er. Biodynamikernes forståelse af, at organisk gødning har været inde i en levende proces, var nøglen for mig. Jeg er vokset op med kunstgødning og havde svært ved at forklare, hvorfor det er dårligere end organisk gødning. Men biodynamikernes forståelse af, at organisk gødning har været inde i en levende proces, var nøglen for mig. Det blev klart for os, at mennesket i høj grad kan medvirke til at tilføre jorden liv gennem en dybere forståelse af sammenhænge i naturen og ved hjælp af de biodynamiske metoder. Der begyndte at åbne sig en hel anden verden, som virkelig er blevet til en bevidsthed, en erkendelse, ud over det fysiske.

Vigtige kernes spørgsmål

Når man gør sig overvejelser om, hvilket landbrug man vil have, tror jeg man må stille sig de dybere spørgsmål. Hvad er livet? Hvorfor dyrker jeg landbrug og hvad vil jeg med det? Det drejer sig om en bevidstgørelse i forhold til sig selv og sit arbejde. Er det konsulenten, naboernes mening eller det samfund jeg lever i, jeg lader bestemme, så er det ikke mig, der træffer afgørelserne, selv om jeg måske tror det. Særligt som ung er man et produkt af de normer og det miljø, man er vokset op i. Med tiden må man komme ind til sit dybere jeg. Hvis ikke vi bliver gode til at stille de dybere spørgsmål og derudfra træffe

de afgørende beslutninger, kan vi blive kastebolde i livet. At arbejde med disse spørgsmål oplever jeg som kernen i antroposofien og forudsætningen for mit arbejde med det biodynamiske landbrug.

Gå i gang

Jeg møder ofte folk, der synes, at det biodynamiske lyder interessant, men ikke synes, at de har indsigt nok i det til at gå i gang. Men man behøver ikke at have en stor indsigt i det antroposofiske eller biodynamiske, når man går i gang – man må starte et sted og arbejde sig ind i det. Man kan, som vi har gjort, deltage i kurser eller andre arrangementer både i Danmark og i udlandet. Her kan man komme længere ind i både bag-

grund og praksis og udveksle erfaringer. Hos den biodynamiske forening kan man få oplysninger om, hvad der sker og hvor. Vi oplever arbejdet med det biodynamiske jordbrug som fantastisk tilfredsstillende, og kunne ikke drømme om at forlade det igen. Vi føler, at vi har fået fat i noget, der er utroligt livsberættende.

Christa og Günther Lorenzen Horst Leithoff

Jejsing Demeter I/S
Nybjergvej 2
Jejsing
6270 Tønder
Tlf. 40 33 80 70 (Günther)
Tlf. 61 75 23 16 (Horst)



Mangfoldighed er sundt og

– og et vigtigt element i den biodynamiske dyrkning



I det fredede område ved Buresø i nærheden af Slingerup ligger Verner Andersens frugtplantage, Bellingehus. Kommer man en efterårsdag, overvældes man af synet af de bugnende frugttræer. Duften af de mange solmodne æbler står ud af kasserne, der blandt andet via Solhjulet og ØGT i Faxe, er på vej ud til forbrugerne. Verner fortæller her om de metoder, som han bruger i sin biodynamiske plantagedrift.

Barn af et giftfrit landbrug

Jeg er vokset op på et gammeldags økologisk jordbrug, der havde sit udspring i en dyb visdom, som blev båret af traditionerne op til 1950'erne. Der var duer, køer, gæs og høns, mose, åløb, korn, græs, frugt og grøntsager. Jeg var en stor dreng, da min far fik den første portion kunstgødning, som han kaldte "posemøg". Kornet væltede det første år, men i brug kom det. Det har haft stor indflydelse på mit syn på landbruget, at jeg nåede at opleve det giftfri jordbrug som barn.

Jeg tog en uddannelse som landmand og videreuddannede mig derefter til landbrugstekniker og agronom. I en årrække underviste jeg på bl.a. Lyngby Landbrugsskole, inden jeg i 1990 besluttede mig for at blive aktiv som biodynamisk frugtavl.

Kvalitet som grundlag

Særligt kvalitetsdebatten har optaget mig meget. Den er uhyre vigtig, og fylder stadig for lidt. Et er jo hvad der sker med miljøet og klimaet, når man baserer landbruget på gift og kunstgødning. Men hvad sker der med næringsværdien af landbrugets produkter? Det interesserer de færreste sig for. Enhver bonde burde egentlig starte med at

"Enhver bonde burde egentlig starte med at spørge: Hvad er det vi skal dyrke for at skabe god næring for vor tids mennesker?,"

spørge: Hvad er det vi skal dyrke for at skabe god næring for vor tids mennesker? Og hvordan skal det gøres? Det er de egentlige spørgsmål i landbruget.

Regulering af skadedyr

Da jeg overtog plantagen i 1990 var den blevet drevet konventionelt i ca. 40 år, og her stod 14.000 æbletræer. Jeg ryddede halvdelen af træerne for at give frugten mere lys og ville ikke udelukkende have æbler. Det er vigtigt for mig at have mangfoldighed, både hvad angår frugter og hvad angår sorter. I 2000 podede jeg derfor 7000 stammer om, primært med gamle danske sorter. Enkelte af min forgængers træer har jeg ladet stå som undervisningseksempler, når jeg viser rundt og fortæller, hvordan min driftsform adskiller sig fra den konventionelle. I stedet for 14-15 æblesorter har jeg nu 46 og endnu et par er på vej. De første år havde jeg store problemer med æblebladhvepsen, som alle økologer i Danmark døjer med. Det

værste år var mit udbytte helt nede på 3 t, normalt ligger jeg på ca. 80 t, og i mit bedste år var udbyttet 140 t. Jeg har nu i en årrække brugt den biodynamiske foraskningsmetode til at regulere skadedyr med og har ikke problemet mere. Også den røde æblebladlus har jeg fået fod på. I dag har jeg på de 11 ha 6-7 ha med æbler, 1 ha blommer, 0,4 ha pærer og kirsebær, lidt mere med kvæder og så 0,2 ha nødder og valnødder. Desuden har jeg ægte kastanier på vej.

Mangfoldighed som metode

Mine træer står mange år. Jeg vælger træer med kraftige rødder, som kan få ordentligt fat i jord og vand, så de undgår lus, og bedre kan hente mikromineralerne op. Jorden er meget sandet, så jeg har meget vegetation under træerne for at forbedre humuslaget. I lange perioder har jeg derfor haft kløvergræs i hele plantagen. Men ellers sår jeg grøntgødning ud i form af fx. lupiner, vikker, hjulkrone, honningurt, gul senep og stenkløver, og det giver mange blomster til den vilde fauna. Jeg sprøjter med det biodynamiske humuspræparat om foråret og med kiselpræparatet flere gange i løbet af sæsonen. Sammen med de seks præparater til komposten virker de styrkende på både jorden og afgrøderne, og det er meget vigtigt for

smukt



hele plantagens sundhed og balance*. Rundt om plantagen har jeg et højt læhegn med nødder, hyben, tjørn, hylde og mange andre træer. Med bevoksningen mellem frugttræerne, træerne selv og bærbuskene giver det en stor diversitet til gavn for både fugle, bier og insekter. Forskere, der har været her, skønner, at der er ca. 1000 insektarter, og at jeg har de fleste af de 28 fuglearter, der er sat redekasser op til. Desuden har jeg, ud over mine bistader, indrettet boliger for både humle- og solitær bier. Denne mangfoldighed er central for den biodynamiske dyrkning.

Grisene luger og rensar

Jeg har i en del år haft grise i plantagen. I øjeblikket har jeg 11 af Gammel Dansk Landrace. De er af flere grunde meget vigtige for mig. Mosegrisene, der æder rødderne på træerne, har været en sand plage her. Da det var værst kunne jeg fange over 500 på et forår, nu holder grisene dem væk ved at rode dem op. Og så sørger grisene for at de sygdomme, der kan overføres via gamle blade fra et år til det næste, forsvinder. Det gælder f.eks. skurven, ligesom de

tager æble- og blommeviklerlarverne i nedfaldsfrugten. I sommerhalvåret går de på 2-3 ha ad gangen. De udtømmer først det øverste jordlag på 8-10 cm, derefter flytter jeg dem til andre områder,

der skal renses, eller de kommer i en af de stationære folde. Jeg har endda brugt dem til at luge jordbærbed med. Er man opmærksom på at få dem flyttet på det rigtige tidspunkt, går det fint. Grisene luger stort set over det hele og er på den måde med til at holde energiforbruget til jordbearbejdning nede.

Balance i driften

Når jeg skal udskifte træer, får stødene lov til at stå til myrerne i en periode, inden der plantes igen. Myresyren er vigtig for planterne i plantagen. Hvis jeg har for mange grise, tager de myrerne, så balancen mellem areal og dyrehold er vigtig. De 11 grise og to køer med kalve er passende. Køerne bliver malket og bidrager med gødning og afgræsning. De går mellem frugttræerne, men jeg har aldrig set dem tage hverken bark eller skud. Jeg formoder det er fordi, de får dækket deres vitamin- og mineralbehov gennem spildfrugten, og fordi antallet af dyr passer til arealet. Det er en stor glæde at have dem her.

Formidling af æbler med øjne

Jeg formidler gerne mine erfaringer med biodynamisk dyrkning og har derfor også mange besøgende. Her kommer både forskere fra danske og udenlandske institutioner, andre avlere, kokke, uddannelsesinstitutioner, som noget nyt økoturister og så af og til børnehaver, skolebørn eller interesserede forbrugere. Hvis vi gerne vil have, at folk skal tage mere direkte stilling til kvalitet, må vi lade dem få indblik i den måde, vi dyrker på. Tag nu æblerne som eksempel: i følge sorteringsreglerne må der på et 1. klasses æble være 0,25 cm² skurv. Det svarer til 2 pletter, men handelsleddet vil ikke have æbler med pletter på. Vi må begynde at smage på maden igen, et æble er ikke bare et æble, sorterne smager alle sammen forskelligt. For nylig havde jeg en lokal børnehave på besøg i plantagen. Nogle af børnene reagerede på pletterne på æblerne, men en af pædagogerne sagde, at sådan skal æbler se ud, de skal have et par øjne. Børnene spiste en masse æbler, der kiggede på dem. Nu ved de det.

Verner Andersen

Bellingehus Frugtplantage
Jørlunde Overdrev 12
3550 Slangørup
Tlf. 47 33 57 60

* Se nærmere om de biodynamiske præparater i litteraturen om emnet.



Samarbejde mellem bønder

I det kuperede landskab på Horne Land ved Fåborg har Birgit Madsen og Per Uglebjerg Jensen et mindre landbrug, Bakkedalen. Omdrejningspunktet her er mange slags afgrøder, direkte salg, sociale aktiviteter og en støttekreds. Gården blev sidste år gældfri, og det giver nye muligheder – for udvidelse eller overdragelse. Det har Per flere overvejelser om.

“Håndværkslandbrugets” muligheder

Et af de store spørgsmål for mig er, hvordan man atter får land og by til at spille sammen. Den gensidige afhængighed mangler rammer at arbejde i - byboerne har brug for vores produkter og vi vil gerne havde del i den viden og kultur, der skabes i byerne. Jeg ser det som et kollektivt ansvar, at jorden kultiveres og dyrkes til et fælles bedste og mener, at de små brug egner sig godt til at blive drevet som fællesinitiativer.

Jeg er opvokset på et lille traditionelt landbrug, hvor selvforsyningen var det bærende element. Allerede inden jeg gik i gang med min landbrugsuddannelse, var jeg optaget af de lidt større spørgsmål til livet, og biodynamikerne var dengang det vigtigste alternativ i landbruget. Derfor var det helt naturligt, at mit første praktiksted blev hos Niels Stokholm på Thorshøjgård. Jeg har bevaret interessen for mulighederne i det lille helhedsprægede landbrug, og det er således ikke af nød, at vi på Bakkedalen holder os til 20 ha. Det sker ud fra vores ønske om at vise, at det lille “håndværkslandbrug” lettere kan noget, som de store har svært ved. Vi bestræber os på at “dyrke med hjertet” og i tæt forbindelse med både jord og kunder. Jeg så gerne, at de små biodynamiske brug gik sammen om udviklingen af en ny mærkning af Demetervarerne fra netop disse brug. Et “Demeter by Hand”.

På de 20 ha, hvoraf halvdelen er forpagtet, har vi ca. 6 ha brødkorn, primært rug, Ølandshvede og vårspelt, 1 ha med grøntsager og knap 3 ha med kartofler. Resten er græsningsarealer til godt 20 kreaturer, heraf 10 køer. Desuden 10 får og nogle høns. Vi leverer til institutioner og private via vareture og sælger fast en gang om ugen på Steiner Skolen i Odense. Desuden har vi et helsepædagogisk arbejde, som især Birgit står for. Vi har som regel enten børn eller unge i aflastning, eller voksne, der har brug for en beskyttet arbejdsplads.

Gældfri gård

I 2008 havde vi 25 års jubilæum på Bakkedalen og opnåede samtidig, at gården er gældfri. Det åbner nye muligheder for gården og for os som ejere. Vi må tage stilling til, om vi vil optage nye lån for at kunne realisere nogle af vores ideer, eller om vi bare skal holde os til at lave gode fødevarer og nyde ikke at være spændt så hårdt for økonomisk. I den beslutningsproces er der særligt to perspektiver, vi må tage hensyn til: dels at vi gerne vil finde mennesker, der på sigt ønsker at gå ind i den videre drift, og dels at forædling af vores produkter er fremtiden for de små brug. For en ung landmand, der har lyst til at dyrke biodynamisk, giver en frikøbt gård som Bakkedalen, mulighed for at komme i gang uden at stifte stor gæld.

Andelstanken er desværre ikke længere en bærende kraft i det danske land-

“...vi ser den tætte kontakt mellem bonde og kunde som en fremtidig landbrugsopgave, og at det er noget som netop det biodynamiske jordbrug har gode erfaringer med.”





og byfolk

brug, og det er nødvendigt at gribe dette område an på en ny måde. Den tyske biodynamiker og forfatter Trauger Grohs nyeste bog "Morgendagens landbrug" (på dansk 2009*) beskriver mange erfaringer med et direkte samarbejde mellem bonde og kunde om at



producere sunde fødevarer. Disse tanker førte allerede i 1995 til, at vi oprettede Støtteforeningen for Bakkedalen.

Handel og dialog

Det er blandt andet støtteforeningens 70-80 medlemmer, jeg kommer ud til på mine ugentlige vareture. Nogle medlemmer får færdipakkede kasser, andre vil hellere selv vælge ud af det sortiment, jeg har med i bilen. For alle gælder det dog, at det er den tætte kontakt til os som avlere, der er vigtig. At bringe grøntsager ud til kunderne giver en hel række af møder med andre mennesker, og deri ligger en stor forpligtelse. Derfor er det vigtigt, at jeg er godt inde i madlavning og kan fortælle, hvad der er godt at sætte sammen netop nu og har altid gode opskrifter parat. Kunderne stiller mange spørgsmål f.eks. til ernæring og sundhed. Jeg minder forældrene om, at det er vigtigt for børnenes immunforsvar, at de får rødbeder om efteråret, og at man udover kartofler kan bruge mange spændende grøntsager som tilbehør i det daglige. Det er vigtigt at have humoren med, når man forklarer den slags.

Når vi bliver bedt om at forklare det biodynamiske for kunder, starter jeg altid med at vores bedrift er en selvstående enhed, at vi har dyr, foder, grøntsager og korn. Men vi kommer hurtigt frem til det, der er kernepunktet for os: at vi ser den tætte kontakt mellem bonde og kunde som en fremtidig landbrugsopgave, og at det er noget som netop det biodynamiske jordbrug har gode erfaringer med. Det ligger i "The Biodynamic People", som jeg plejer at sige. Det er nødvendigt, at folk bevidst går ind i at bære det sunde landbrug oppe. Det er ikke blot landbrugets, men også kundernes bevidsthed, der må skærpes.

Derfor afholder vi også flere årlige arrangementer på Bakkedalen, hvor gården er åben for støtteforeningskunder og andre interesserede. Der er foredrag og årstidsfester og man kan deltage i arbejdet på gården.

Hus til korn og kursister

Vi leverer korn til bageriet "Det Gode Brød" i Odense, og der er god gang i hjemmebagningen hos vores kunder. Men arbejdet med kornet er i øjeblikket besværligt, fordi bygningerne ikke er indrettet til det. Derfor vil vi gerne have en ny bygning til forarbejdning af korn og til et bageri. Desuden vil vi gerne åbne gården for formidling af landbruget til unge mennesker. Derfor står et byggeri, der også omfatter undervisnings- og indkvarteringsmuligheder, meget højt på vores ønskeliste. Alene muligheden for at have landbrugslever i praktik oplever vi som et meget vigtigt element for udviklingen af landbrugs-erhvervet og generationsskiftet, og det ville vi med mere praktiske faciliteter kunne bidrage bedre til.

Birgit Madsen og Per Uglebjerg Jensen

Bakkedals Biodynamikere
Tværgyden 1
Horne
5600 Fåborg
tlf. 62 60 20 08
www.bakkedalen.dk
bakkedalen@bakkedalen.dk

* Udgivet af Dansk Helios. Forhandles af Foreningen for Biodynamisk Jordbrug





Bredden i den biodynamiske

På halvøen ved Hvalpsund i Limfjorden dyrker Janni og Peter Sørensen Skoulunds 150 ha biodynamisk, fordi det giver mening både nu og for fremtiden. Janni fik inspirationen på sin uddannelse på Den Økologiske Landbrugsskole og har siden været meget engageret i at lave og bruge de biodynamiske præparater.

Jeg har i flere betydninger været langt omkring, inden jeg blev biodynamisk landmand. Som ganske ung tog jeg en frisøruddannelse, så arbejdede jeg lidt på min fars dambrug, der var kombineret med et landbrug, og som 21-årig tog jeg ud på en længere dannelsesrejse. Den førte mig over nogle år bl.a. til Nepal, Singapore, Amerika og til sidst Australien, hvor jeg arbejdede som bl.a. frisør, frugtplukker, kok, fabriksarbejder og rejefisker. Jeg kom hjem med en helt ny bevidsthed om livets mangfoldighed. I efteråret 1988 startede jeg på Den Økologiske Landbrugsskole i Åbybro. Der fik vi en gæstelærer, der præsenterede os for det biodynamiske landbrug, og det blev jeg blev meget fascineret af. Det var den åndelige dimension, det holistiske livssyn og den bredde, der er i hele den biodynamiske tankegang, der fængede. Min første praktik blev på den biodynamiske gård Højenhus ved Vejle. Her mødte jeg mange inspirerende mennesker, der også introducerede mig for Rudolf Steiners åndsvidenskab, antroposofien, der er tankegangen bag det biodynamiske landbrug. Siden da har jeg haft det med mig i bevidstheden og arbejdet med det. I min anden praktik tog jeg til Skillebyholm i Järna i Sverige, der er et biodynamisk uddannelsessted.

Fokus på de biodynamiske præparater

Både i Vejle og i Järna blev der arbejdet meget intenst med præparaterne som jordforbedrende midler og med forskning som en metode til regule-

ring af skadedyr. Jeg har derfor fået et indgående kendskab til at fremstille og bruge præparaterne og er meget glad for at være med i den jyske præparatgruppe. Her mødes vi 2-3 gange om året og drøfter arbejdsmetoder og giver erfaringer videre. Den er åben for alle interesserede. For mig er det meget vigtigt at præparaterne, så vidt muligt, bliver lavet på den gård, hvor de skal bruges. Det er skønt at gå ud en sommertid og plukke mælkebøtter eller dyrke sin egen kamille og vide, at det

bliver til et superpræparat til komposten. De bliver en aktiv del af en større sammenhæng, når komposten kommer ud på marken og bliver til næring for jorden og planterne og dermed for dyr og mennesker.

“Det biodynamiske arbejde udvider ens måde at være landmand på”

Det er ikke bare hvor meget man nu har





tankegang fængede

avlet på marken, men i allerhøjeste grad også de glæder man får ved at gøre sig iagttagelser hver eneste dag. Alene at se den ændring, der er sket siden vi overtog gården er en stor tilfredsstillelse. Jorden virkede død og tør og var næsten uden regnorme. Nu har den fået liv gennem de omsætningsprocesser, vi har fået i gang. Når jeg bruger præparaterne, så får jeg det der indre "yes, det er sådan, det skal være". Det giver mig fantastisk gode stunder.

"Og så åbner hele tankegangen omkring det biodynamiske landbrug døren til et kæmpe univers, der ikke alene handler om landbrug"

Opfordring fra Bageriet Aurion

I 1993 etablerede jeg, sammen med 5 andre fra driftslederuddannelsen, et gårdfællesskab, hvor vi havde en malkebesætning, korn, grøntsager og gårdbutik. Senere kom en malkefårsbesætning til, som jeg tog med til Skoulund. Siden 1996 har Peter og jeg drevet Skoulund sammen, og indtil 2004 leverede vi fåremælk til Lidegård, Thise og Løgismose. I 2004 var vi egentlig i gang med at bygge om til et gårdmejeri, da det blev klart for os, at små tvillinger og et nyt initiativ af den størrelse var for meget på én gang, så vi solgte besætningen.

Et par år forinden havde vi haft besøg af Inger og Jørn Ussing Larsen fra Bageriet Aurion, der mente, at nu måtte det da være på tide, at vi fik lagt om til biodynamisk drift. Det var det skub, der skulle til, og i 2004 var vi fuldt omlagt. Det dyrkbare areal udgør ca. 100 ha.

Derudover har vi store engarealer, overdrev, et skovområde og rigtig mange læhegn, så mangfoldigheden er stor, både hvad angår naturformer, dyre-, plante- og insektliv.

Mellem 1/3 og 1/4 af det dyrkede areal er kløvergræs, der på vore lette jorder fungerer vældigt godt som udlæg i rugen. Kløveren står 2-3 år. Derefter kommer de mere krævende afgrøder. Det er vårspelt, emmer, Ølandshvede og svedjerug til brødkorn til Bageriet Aurion. Havre og byg er kommet til i anledning af Aurions succes med grødblandinger til Irma. Med nogle af de gamle sorter, som vi får fra genbanken til opformering for Aurion, er det lidt som med årgangsvin: vi laver en lille mængde, fx. 20 t Lokahavre, og det er så det, der er.

8 ha med 'guldæg'

Ellers er det jordskokkerne, der er blevet vores lille guldæg. Det første år havde vi 1 ha, andet år 4 ha og tredje år, i 2009, 8 ha. De skal høstes og rengøres, når andet markarbejde er forbi, så de passer godt i vores årsrytme. Solhjulet aftager hovedparten.



Kløvergræsset plejes af 140 stude, og vi har stadig en fåreflok på 100 moderdyr med opdræt. De laver naturpleje på 30 ha slette, hvor vi gerne vil have overdrevsbevoksning. Derudover består vores dyrehold af et par heste,

fårehunde, høns og bier. Denne mangfoldighed i afgrøder, variationen i bedriften og ikke mindst landskabsplejen er helt central for den biodynamiske gård.



Studene bliver solgt som økologisk kød gennem Friland og lammekødet går som økologisk til slagteren på Kultorvet i København og sælges også af Aarstiderne. Vi glæder os til at det bliver muligt at få Demetermærket på alle vores varer, så kunderne kan se, hvilken kvalitet de faktisk får.

Biodynamikken som vejviser

Drivkraften for mig i den biodynamiske dyrkning er, at vi vil dyrke nogle sunde fødevarer, der giver næring til os som mennesker og måske giver os nogle sundere tanker. Og at vi opbygger humus og efterlader en jord i en tilstand af frugtbarhed, som vore efterkommere har gavn af. Og så åbner hele den biodynamiske tankegang døren til et kæmpe univers, der ikke alene handler om landbrug. Har man fået en interesse for det biodynamiske vil jeg anbefale, at man besøger nogle gårde, tager med på præparatmøder, kurser og studieture og efterhånden sætter sig ind i tankegangen. Der er meget at hente, både personligt og fagligt.

Janni og Peter Sørensen

Skoulund
Hesselvej 65
9640 Farsø
Tlf. 98 63 87 63
skoulund.dk@gmail.com



Her dyrker vi både mad og

Sjak Boot leder det biodynamiske gartneri Vidarslund udenfor Fakse. Gartneriet er tilknyttet Marjatta som arbejdsplads for voksne udviklingshæmmede brugere.

De 5 ha skal give et godt udbytte af en høj kvalitet, både hvad angår grønsagerne og de sociale forhold for de 12 brugere, der har brug for gode og meningsfulde arbejdsopgaver

Livskraften i centrum

Jeg voksede op på en blandet bedrift med alle aspekter af landbrug, både frugthave, korn, grøntsager og kvæg. Men da mine brødre overtog bedriften, blev det mangfoldige esporet og kunstgødningen og giftsprøtten vandt indpas. Jeg var som dreng meget involveret i landbruget, men mistede nu lysten. Først da jeg i slutningen af 60'erne kom i kontakt med helsekostprodukter, gik det op for mig, at der i det biodynamiske fandtes et alternativ til giftlandbruget. Jeg tog en uddannelse som biodynamisk gartner på landbrugsskolen Warmonderhof og som helsepædagog fra Scorlewald i Holland. Det er den holistiske tankegang i det biodynamiske landbrug, der helt fra starten har fascineret mig. Det gør arbejdet levende i en helt særlig grad og giver landbruget en kvalitet, hvor livskraften er i centrum. Jeg er overbevist om, at den høje næringsværdi i de biodynamiske produkterne er helt nødvendig for dyr og mennesker. Samtidig er dyrkningsformen skånsom overfor jordens miljø, og dyrenes velfærd er i højsæde.

Produktion og eksperimenter

I 1988 kom jeg til Danmark og blev ansat til at udvikle gartneriet Vidarslund som beskyttet værksted ved Marjatta. Jeg havde inden da i 7 år opbygget og arbejdet på et lignende gartneri i tilknytning til institutionen Scorlewald. Vidarslund består af 3 væksthuse på i alt 2000 m². 0,3 ha bruges til frilandsgrøntsager og grøngødning, de øvrige 4,5 ha bruges til afgræsning og korn til Mar-

jattas landbrugs køer. I de to opvarmede væksthuse er vores hovedafgrøder agurker, squash, peberfrugt, aubergine, meloner og flere forskellige sorter tomater og chili. Derudover har vi en mindre forsøgsproduktion af søde kartofler og jams. Vi eksperimenterer også med lysrod, der er en meget speciel grønsag, som biodynamiske gartnere i Tyskland har 'genopdaget' på grund af dens særlige ernæringsmæssige egenskaber. Og så har vi i det ene drivhus en kæmpe pragtsnerle, der er en daglig fryd for øjet. I det kolde væksthuse holder salater, bønner, kålrabi, stribede rødbeder, fennikel, vinterløg og hvidløg til. Rundt omkring har vi små klynger af læge- og præparatplanter, som jeg har en særlig interesse for, og andre småeksperimenter, f.eks. jordnødder, tobaksplanter og artiskokker. På friland dyrker vi bl.a. porrer, løg, jordskokker og blomster, og en af brugerne har sat et eksperiment i gang med frilandstomater, som bliver passet på hans præmisser og smager fantastisk godt.

"Under Sjaks rundvisning af forfatteren stikker Peter, en af brugerne, med et finurligt smil gartneriets Demetermærke i lommen på Sjak og mener, at nu er han klar til at blive ekspederet, når Solhullet henter varer".

Både personalegruppen og brugerne nyder at have muligheden for at arbejde ude, men det er i væksthuse hovedproduktionen ligger, både hvad angår varemængde og arbejdsindsats. Der er efterspørgsel på vore produkter så snart foråret melder sig, så vi dyrker fra februar til november i væksthuse, med en hektisk højsæson fra maj til august.

"Produktionen ... og det beskyttede arbejde skal helst gå op i en højere enhed. Her skal hver enkelt have mulighed for at bidrage med sine evner og kvaliteter".

Kreativ planlægning – konkret arbejde

Da brugernes medvirken er en væsentlig del i arbejdet på Vidarslund, har vi tilrettelagt dagligdagen ud fra et hensyn til dem.

Jeg har det overordnede ansvar for driften, men udover de 12 brugere, er der min nærmeste medarbejder, Ulla, der har 16 timer, en fuldtidsmedhjælper og en gartnererelev. Brugere har behov for meget vejledning, og vi vil gerne have dem med i hele produktionsprocessen, så derfor sætter vi god tid af til planlægning. Når vi så går til arbejdet, snakkes der ikke så meget mere, så gælder det om at komme i gang, så det kan ses og mærkes, hvordan tingene skal gøres.



mennesker



Mange opgaver er meget specifikke, og de kræver forskelligt af brugerne. Når vi for eksempel høster agurker, er vi et arbejdsjak på 5: en kører trillebøren, en går foran og spotter de modne agurker, jeg høster, en anden modtager agurkerne og den sidste piller blomsterne af og stabler i trillebøren. Brugere er med når varerne rengøres, sorteres, pakkes og mærkes, og når de skal afhentes, bringes eller sælges direkte. 70% af produktionen går til grossisterne Solhjulet og Rønnely, resten går primært til internt og lokalt salg. Driften skal økonomisk hvile i sig selv. Når engrosvarerne skal hentes, kan der godt være tryk på, og hele gruppen er klar over, at alt skal være pakket og klart, når vognmanden står der. Størsteparten af vores brugere har arbejdet med i gartneriet i mange år, og vi har en god kombination af det produktionsmæssige, dyrkningsmæssige og pædagogisk/terapeutiske.

Muligheder for udvikling

Der er store udviklingsmuligheder på Vidarslund. For det første vil jeg gerne udbygge stalddørssalget til en rigtig gårdbutik, og derudover eksperimenterer jeg med minimal jordbehandling, bl.a. inspireret af de resultater jeg har set hos biodynamikeren Friedrich Wenz i Tyskland*. Men det, der optager mig og mit lille kompagni mest lige nu, er udsigten til at komme under nyt tag. Væksthusene er i meget dårlig stand, og både de og arbejdspladsen omkring dem trænger til fornyelser. Det ligger mig meget på sinde, at der gennemføres energi- og miljøforbedringer i forbindelse med nybyggeri og renovering. Jeg er ikke i tvivl om, at det er et område, hvor det virkelig kan betale sig at sætte ind økonomisk, og hvor man med fordel kan promovere sig ved at skabe udvikling. Vores varer er meget

efterspurgte, og med istandsatte drivhuse, kan gartneriet producere mere bæredygtigt og måske også mere, end vi gør i øjeblikket. Hvis efterspørgslen bliver ved med at stige, kunne jeg sagtens forestille mig, at Marjatta muliggør en udvidelse af produktionen. Det vil glæde både os og vores kunder meget.

Sjak Boot

Marjatta, Gartneriet Vidarslund
Vindbyholtvej 6 C
4640 Fakse
Tlf. Tlf. 56 72 55 50
www.marjatta.dk
(se under værksteder)



* Kontakt Foreningen for Biodynamisk Jordbrug for en artikel om Wenz's metode.



Køerne giver liv på flere måder

Når man går ud over Thorshøjgårds marker ved Dronningmølle i Nordsjælland, kan man som et af de få steder i landet se en stor flok Gammel Dansk Malkerace-køer. Niels Kr. Stokholm har skabt et usædvanligt landbrug for at producere fødevarer med en ekstra god ernæringskvalitet

Fra broer til biodynamik

I en alder af 42 år valgte jeg at skifte karrieren som ingeniør ud med en levevej som biodynamisk landmand. Som dreng kom jeg meget på bøndergårdene i den landsby, hvor min far var lærer. Han havde beskæftiget sig med Rudolf Steiners antroposofi fra dens begyndelse, men det var et personligt anliggende for ham, ikke noget han docerede. Som færdig ingeniør kom jeg til at stå for brobyggerier i USA, Canada, Pakistan og Bangladesh. Da jeg stiftede familie og kom hjem i 1961, blev jeg ansat som underviser og forsker ved Polyteknisk Lærestanstalt (nu DTU). Jeg fordybede mig samtidig i de spørgsmål, som antroposofien havde rejst hos mig og søgte ad denne vej at forstå, hvad liv og stof er. Min interesse for ernæringsspørgsmål og landbrug resulterede i oprettelsen af en ernæringsstudiegruppe. Af den opstod det, der nu hedder Biodynamisk Forbrugersammenslutning. Det lå mig også dengang på sinde at formidle, at det er mennesket, der driver jordbruget, ikke markeds kræfter, dyrlæger eller rådgivere.

”Jeg forsøgte at give lidt af den gnist videre, der havde fænget mig selv, så det biodynamiske ikke blev en kogebooks opskrift”

Snart mærkede jeg, at jeg kun kunne formidle dette troværdigt, hvis jeg selv blev en del af det. Jeg ville opbygge en gård, hvor det antroposofiske arbejde dannede kernen i driften.

De gamle røde køers levested

I 1975 fandt jeg Thorshøjgård, der er på 65 ha og har en stenalderhøj, som gården er opkaldt efter. Jeg faldt for variationen i jordbund og natur, og at der efter al sandsynlighed har været køer her siden stenalderen. De har været med til at forme landskabet og gøre det frugtbart. Terrænet er kuperet med både lavt- og højtliggende agerjord, sandbakker, skov, krat og åløb, og stort set alle jordbundstyper er repræsenteret. Variationen i jordbund og natur er med til at forøge artsdiversiteten af både dyr, planter og insekter og giver livskraftige og ekstra sunde produkter. Af de 65 ha er de 20 ha dyrkbare for alle former for afgrøder, resten er eng og sandarealer, som dyrene afgræsser og har stor gavn af de urter, der vokser der. Gården kan give foder til 40 køer med opdræt af racen Gammel Rød Dansk Malkerace – der i øvrigt en af de få sidste rene besætninger, der er tilbage. Der er balance i bedriften og jorden får sin naturlige frugtbarhed. Desuden



har vi om sommeren ca. 40 stykker kvæg på græs på Krogerup Avlsgårds jorde, som dyrkes biodynamisk af Aars-tiderne. Vores dyrehold består desuden af ca. 10 høns, 3 søer, 1 orne og deres afkom, 12 moderfår, hvor lammene slagtes, og hvor skind og uld forarbejdes i en meget fin kvalitet. I øjeblikket har vi 13 ha korn primært til foder og 1,5 ha roer og grøntsager. Vi har især gamle kornsorter som Schmidtrugen og Stakhveden.

Køerne giver selverkendelse

Selv efter 35 år som landmand er dyrene og gården stadig min læreplads. I de første år var jeg mere optaget af at malke, end af hvad det at malke er. Først da jeg begyndte bevidst at beskæftige mig med selve malkningen, blev jeg opmærksom på, hvordan køerne hele tiden vidste, hvor jeg befandt mig i stalden, og hvordan min egen stemning indvirkede på køerne. Denne bevidsthed forsøger jeg at formidle til mine elever og medhjælpere.

”Det er i høj grad et selverkendelsesarbejde, når man har med disse store dyr at gøre”

Det kræver en stor bevidsthed i arbejdet, fordi man er formidler af instinkter, der varer hele koens liv og hvoraf mange gives videre til kalvene. Det er denne udveksling med mennesket gennem tusinder af år, der gør at vi har de køer, vi har i dag. Køerne skal trives optimalt, ikke kun hvad angår foder og græs-



ningsarealer, men også ved at fremme flokinstinktet. Goldkøerne går derfor sammen med køerne, og der er altid en tyr i flokken. Når køerne kælder, trækker de sig naturligt ud af flokken, derfor lader jeg dem altid blive inde de første tre døgn. Den faste plads i stalden betyder tryghed for både koen og kalven. Efter tre døgn er de parate til at komme tilbage til flokken, og nu kender kalven sin plads i stalden og kan gå hjem, uden vi skal løbe efter den. Opdrættet får på denne måde en bedre start, større tilvækst og det styrkede instinkt. At gøre som de andre gør dem trygge og får dem til at spise mere. Da der ikke er så meget økonomi i at sende mælken på mejeri, går alle kalve hos koen til de er 5-6 mdr. Kunderne er meget glade for kvaliteten af det kød, som disse 'sødmælkskalve' giver. Helt fra begyndelsen skal der være kærlig omsorg og tryghed i sådan en flok. I den konventionelle stordrift, hvor køerne presses i ydelse,

ødelægges deres egenskaber, instinkter og dermed kvaliteten af deres produkter som ernæring for mennesker. Jeg begrænser mælkeydelsen hos mine dyr for at fremme køernes velfærd og ernæringskvaliteten. Kvantitet uden kvalitet har ingen reel værdi for menneskers sundhed.

Jeg håber der fremover vil blive forsket mere i samspillet mellem husdyr og jordens frugtbarhed. Det er nødvendigt for at vise, at kogødningen er medicin for jorden og ikke som det ofte tænkes i dag, et affaldsprodukt.

Muligheder for nye kræfter

Mælken er selvfølgelig meget vigtig. Jeg har i flere år arbejdet sammen med kokken Claus Meyer om at udvikle specialprodukter af mælken fra vores røde køer. Der er gode muligheder for at lave et gårdmejeri her. Jeg håber derfor, at vi kan finde yngre mennesker, der er inte-

resserede i at overtage og videreudvikle den biodynamiske drift. Thorshøjgård blev i 1995 til en fond, og det kræver derfor ikke kapital at komme i gang, da man som driftsleder er ansat af fondsbestyrelsen.

Rita Hansen og Niels Kr. Stokholm

Thorshøjgård
Museumsvej 1
3120 Dronningmølle
tlf. 49 71 96 42
www.landbruget-thorshoejgaard.dk

Biodynamisk litteraturfortegnelse



Biodynamisk jordbrug – baggrund og praksis

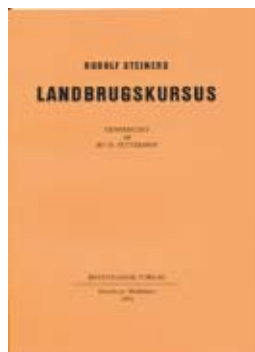
Også kaldet "omlægnings-hæftet" - skrevet med henblik på økologiske landmænd, der ønsker at få et overblik over, hvad biodynamisk dyrkning er, og hvilke ændringer en omlægning eventuelt vil betyde for arbejdet i marken og i stalden.

Klaus Loehr-Petersen, Landbrugsforlaget 34 sider, 60 kr.



Et levende mangfold

En flot og rigt illustreret bog med informative kapitler om alle aspekter af biodynamisk dyrkning inkl. forskning og fødevarer-kvalitet. Skrevet på letforståeligt norsk og med dansk ordliste over fagudtryk. Berit Swenson, Forlaget Andrimne, 220 sider, 300 kr.



Landbrugskurset

- gennemgået af Bo D. Pettersson. En god introduktion til Rudolf Steiners foredrag om biodynamisk jordbrug. Hæftet giver et overblik over foredragens indhold og sammenhæng Bo D. Pettersson, Biodynamisk Forlag, 45 sider, 20 kr.



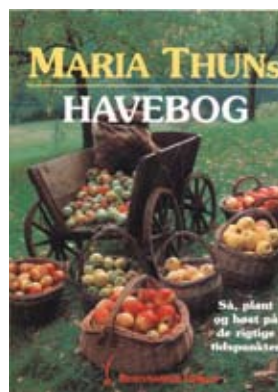
Landbrugsindividualiteten – et billede af mennesket

En præsentation af det livssyn, der ligger til grund for den biodynamiske dyrkningsmetode – med fokus på et landbrug som en individuel levende helhed. Et godt supplement til Bo D. Petterssons gennemgang af R. Steiners Landbrugs-kursus. Martin W. Pfeiffer. Biodynamisk Forlag, 55 sider, 50 kr.



Rudolf Steiners Landbrugskursus

Rudolf Steiners foredrag, der danner grundlaget for den biodynamiske landbrugsmetode. Anbefales til læsere, der er lidt fortrolig med den antroposofiske livsanskuelse og dens grundbegreber. Udgave på letforståeligt norsk. Forlaget antropos, 200 sider, 280 kr. (Medlemspris 250 kr)



Maria Thuns Havebog

Bog med mange praktiske råd om biodynamisk dyrkning, der også kan bruges af landmænd. Afsnit om dyrkning efter astronomiske (ikke astrologiske) forhold. Kapitler om grønsager, frugt, kompost, ukrudt, skadedyr, præparater mm. God grundbog i forhold til at bruge Såkalenderen. Rigt illustreret. Maria Thun. Biodynamisk Forlag, 130 sider, 150 kr. (medlemspris 120 kr.)



Såkalenderen

Årlig kalender med angivelse af gunstige og ugunstige tidspunkter til at jordbehandle, så og høste – ud fra astronomiske konstellationer. Indeholder også tidspunkter for pasning af bier. Desuden en række artikler om forskning i dyrkning efter konstellationer. Bygger på 55 års forskning. Maria Thun og Matthias K. Thun. Biodynamisk Forlag. 50 sider, 95,- kr. (medlemspris 80,- kr)



DOK-forsøget

Gennemgang af 21 års sammenlignende forsøg med biodynamisk (D), økologisk (O) og konventionel (K) dyrkning. Dokumenterer den biodynamiske metodes særligt positive virkning på jordens struktur, kulstofopbygning, frugtbarhed og biologiske mangfoldighed. Rigt illustreret. Forskningsinstitut FiBL. Udgivet af Økologisk Landsforening og Foreningen for Biodynamisk Jordbrug. 20 sider, 25 kr. Kan læses på www.biodynamisk.dk

2 film om biodynamisk jordbrug

Foreningen har lavet 2 film om biodynamiske landmænds arbejde og produkter:

- 1) Biodynamisk jordbrug – sundhed i muld, mad og mennesker (forbrugerrettet)
- 2) Biodynamisk jordbrug – motivation, mål og metoder (landmandsrettet)

Varighed ca. 12 min.

Filmene er produceret i 2009 med støtte fra hhv. Innovationsloven og Fonden for økologisk landbrug

Kan købes på DVD for 30 kr. + porto pr. stk. og ses på www.biodynamisk.dk





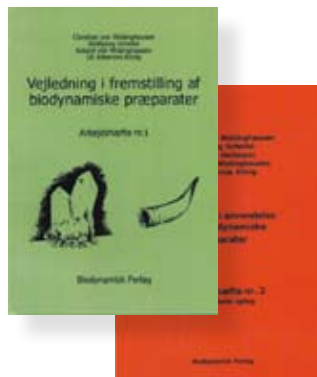
Biodynamisk håndtering af fast og flydende gødning

Hæfte med praktiske råd om kompostering og præparering af gødning efter de biodynamiske principper. Foreningen for Biodynamisk Jordbrug. 45 sider, 120 kr. Kan læses på www.biodynamisk.dk



Morgendagens Landbrug

Stadigt færre, større og dyrere landbrug. Og øget afstand mellem bonde og kunde. Det er virkeligheden for landbruget i Danmark, og til dels også for de økologiske og biodynamiske gårde. Det gør det svært for nye landmænd at købe en gård. Men der er andre muligheder, og de fungerer i praksis i andre lande. Modeller og erfaringer er beskrevet i denne bog, der er inspirerende læsning alle, der er interesseret i nye veje for fremtidens landbrug. Dansk Helios Forlag. 300 sider, 298 kr.



Arbejdshæfte om de biodynamiske præparater –nr. 1 om fremstilling

Lille bog med erfaringer og detaljerede beskrivelser og tegninger af, hvordan man fremstiller præparaterne. Chr. v. Wistinghausen m.fl. Biodynamisk Forlag. 116 sider, 50 kr.

Arbejdshæfte om de biodynamiske præparater – nr. 2 om anvendelse

Lille bog med erfaringer og detaljerede beskrivelser og tegninger af, hvordan og hvornår man anvender præparaterne til de forskellige typer afgrøder. Chr. v. Wistinghausen m.fl. Biodynamisk Forlag. 84 sider, 50 kr.



Mappe med gennemgang i tekst og plancher

af resultater af forskning med de biodynamiske præparaters virkninger på jord, udbytte og kvalitet. Institut for Biodynamisk Forskning, Tyskland. Oversat til dansk. 50 sider, 50 kr.



Informationsmappe

Med temafoldere med en kort orientering om henholdsvis biodynamisk planteavl, dyrehold, kompost og havebrug. Listen over de vigtigste forskelle på de økologiske og biodynamiske dyrkningsregler. Foreningen for Biodynamisk Jordbrug. Gratis



Kort om forskellen på økologisk og biodynamisk dyrkning og fødevarer kvalitet

Lille folder med en meget kort oversigt over de biodynamiske principper og regler. Foreningen for Biodynamisk Jordbrug. Gratis



Hæfte med en uddybning af teksten i den lille folder

10 sider, A5



7 biodynamikere fortæller

– om deres motivation, mål og metoder, og hvordan de oplever fordele og udfordringer ved at dyrke biodynamisk. Rigt illustreret. 20 sider. Foreningen for Biodynamisk Gratis

De internationale Demeterregler for biodynamisk dyrkning – principper og krav ud over de økologiske



Biodynamisk kvalitet



Biodynamisk kvalitet

Demeterreglerne er på flere områder mere krævende end økologireglerne af hensyn til gårdens helhed, miljø og sundhed og kvaliteten af fødevarerne. Reglerne afspejler de principper for biodynamisk dyrkning, som blev anvist af Rudolf Steiner i 1924, og som siden er blevet anvendt og bearbejdet af biodynamiske avlere i ca. 50 lande.

Demeterreglerne er frivillige og kontrollen betales af den enkelte landmand. I Danmark kontrolleres tilmeldte jordbrug af Demeterforbundet ved et årligt kontrolbesøg. Det er en forudsætning for at blive Demetergodkendt, at man er godkendt økolog af Plantedirektoratet.

Det er ikke nødvendigt at være Demetergodkendt for at dyrke efter de biodynamiske principper og metoder. Dog må man ikke sælge sine produkter som biodynamiske eller Demeter uden at være godkendt. Men virkningerne, kvaliteten, indlevelsen og det kollegiale kan man få glæde af alligevel.

Læs mere om biodynamisk dyrkning, avlere, kursusaktiviteter, litteratur, forskning m.m. på www.biodynamisk.dk

Her kan man også tilmelde sig nyhedsbreve på mail fra Foreningen for Biodynamisk Jordbrug

De væsentligste punkter, hvor Demeter-reglerne for dyrkning adskiller sig fra økologireglerne er:

- De biodynamiske markpræparater skal anvendes til hver afgrøde hvert år
- Fast og flydende gødning skal tilsættes de biodynamiske kompostpræparater
- Konventionel gylle og ajle må ikke anvendes
- Indkøbt gødning skal komposteres og tilsættes kompostpræparaterne
- Mængden af indkøbt gødning må ikke overstige 50 kg N/ha
- En bedrift skal have et dyrehold (overvejende drøvtyggere) eller indgå i et fast driftssamarbejde med et biodynamisk husdyrbrug
- Kvæg må ikke afhornes, og indkøbt kvæg må ikke være afhornet
- Alt foder skal være biodynamisk eller økologisk efter nærmere angivelser
- Der må ikke anvendes CMS-hybride sorter (GMO-lignende fremstilling)
- Rækkedampning mod ukrudt er forbudt aht. jordens mikroorganismer
- Bestråling af planter med UV-lys (f.eks. mod skimmel) er forbudt

Hvis man ønsker flere oplysninger om Demeterreglerne og hvad der skal til for at blive Demetergodkendt, bedes man henvende sig til Demeterforbundet, att. sekretær
Marianne Jung Christensen,
Birkum Bygade 20,
5220 Odense SØ,
tlf. 65 97 30 50,
biodynamisk@mail.tele.dk

Bestil nyhedsbrev på mail:
Få nyt om biodynamiske aktiviteter, forskning, produkter, forhandlere m.m.
Tilmelding på
www.biodynamisk.dk

Kom med i biodynamikken – bliv medlem af foreningen

Medlemmer får årligt 5-6 numre af Biodynamisk Jordbrug, rabat på aktiviteter og på udvalgt litteratur. Forbrugermedlemskab 175 kr. det første år, normalt 300 kr. årligt.
Tilmelding på www.biodynamisk.dk eller tlf. 65 97 30 50

Økologiens Hus
Silkeborgvej 260,
8230 Åbyhøj/Århus
Tlf. 86 19 94 45
Fax 87 32 27 10
biodynamisk-forening@mail.tele.dk

Birkum Bygade 20
5220 Odense SØ
Tlf. 65 97 30 50
Fax 65 97 32 50
biodynamisk@mail.tele.dk



**Foreningen
for Biodynamisk
Jordbrug**

www.biodynamisk.dk