

Biodynamisk Jordbrug



Indhold:

Årets gang derude

ADHD set med biodynamiske øjne

Fælles håndsåning af biodynamiske korn

Travle dage på Frejaskolen og Kiselgården

Kulturafrøder og menneskets bevidsthedsudvikling

Beretning fra Biodynamisk Forbrugersammenslutning

Gætte naturens gåder

Årsmøde 11/8 på Hertha

3

20

13

78. årgang

Tidsskrift for biodynamisk Jordbrug

Medlemsblad for Foreningen for biodynamisk Jordbrug og Biodynamisk Forbrugersammenslutning.
Bladet udkommer 5 gange årligt.

Redaktionsgruppe

Marianne Jung Christensen
Klaus Loehr-Petersen

Ekspedition og tegning af medlemsskab:

Foreningens kontor (se nedenfor)
Eftertryk af bladets artikler er tilladt mod kildeangivelse.
De enkelte forfattere er selv ansvarlige for egne bidrag.

Annoncepriser:

Hel side 800,00 kr. + farvetillæg (excl. moms)
Andre 3 kr. pr. spalte mm. (excl. moms)

Foreningen for biodynamisk Jordbrug

Birkum Bygade 20, 5220 Odense SØ.
Tlf. 65 97 30 50, mandag - fredag 8.30 - 10.30
Fax 65 97 32 50
E-mail: biodynamisk@mail.tele.dk
og
Økologiens Hus, Silkeborgvej 260, 8230 Åbyhøj
Tlf. 86 19 94 45
E-mail: biodynamisk-forening@mail.tele.dk
Bankkonto: 84010001100215
Adresseændringer bedes meddelt postvæsenet
Hjemmeside: www.biodynamisk.dk

Medlemspriser:

Passivt medlem.....325,00 kr.
Aktivt medlem750,00 kr.

Bestyrelsen:

Landmand Günther Lorenzen, Dravedvej 12, 6240 Løgumkloster. Tlf. 40 33 80 70
Gartner Heiner Aldinger, Søtoftevej 76, 4100 Ringsted. Tlf. 21 79 20 11
Gartner Erik Frydenlund, Nr. Lyndelsevej 19, 5260 Odense S. Tlf. 28 50 00 37
Landmand Ad van der Made, Ølstedgårdvej 4, 5672 Broby. Tlf. 62 69 20 01
Landmand Niels Jensen, St. Elmuevej 4A, 4640 Fakse. Tlf. 56 78 75 06
Landmand Anne Larsen, Gestvej 30, 6830 Nr. Nebel. Tlf. 75 28 88 98
Landmand Simon Wiesner, Skjoldhøjvej 24, 8471 Sabro. Tlf. 86 62 00 10

Biodynamisk Forbrugersammenslutning

Kontaktperson:
Lars Mikkelsen, Toftvænget 30, 3320 Skævinge. Tlf. 48 28 87 00. E-mail: lars.thomsen.mikkelsen@get2net.dk
Merkur Bank 8401-1107 442
Medlemspris: 275,00 kr.
Åbne møder første torsdag i måneden (excl. juli-august) kl. 17.00, Ratsacksvej 30 i København.
Forsidefoto: Geder på Gartneriet Rødmore. Foto: Klaus Loehr-Petersen



Årets gang derude

Af Erik Frydenlund

Ildsjælene i Morud

I det tidlige forår henvendte nogle ildsjæle i Morud på Fyn sig til mig, da de gerne ville have noget rådgivning og hjælp til at starte et haveprojekt. De var interesseret i at dyrke grøntsager til en indkøbsforening, som de har startet for et par år siden. Jord var der nok af, da en af medlemmerne i foreningen havde flere hektar, som lå med græs til heste. Foreningen hedder "Mejeriet", eftersom de bruger nogle lokaler i et nedlagt mejeri i Morud, og derfor er haven kommet til at hedde "Mejeriets Fælleshave". Læs mere på deres hjemmeside: www.mejeriet.eu

Fælleshaven skal fungere som en produktionshave til foreningens medlemmer og samtidig som en økologisk/biodynamisk demonstrationshave for områdets positive og skeptiske lokalbefolkning, - for lidt ude på landet er det! En bisonfarm er næsten nabo til haven og har leveret noget bisongødning til haven, som der nu vokser hokkaidosquash på.

Senere er det meningen, at der skal plantes frugttræer og buske. Bier skal der selvfølgelig også være, der er allerede sået blomster til dem!

Nye ideer er det nemt at få, men disse mennesker har også viljen til at sætte nogle ting i aktion, og de er ikke bange for at få jord under neglene, så indtil videre tegner det rigtigt godt.

Hvordan haven er udlagt vil jeg gerne fortælle lidt om, da det er en nem og bæredygtig måde at dyrke grøntsager på, og noget som også kan bruges i mindre haver. Som det kan ses på billedet er det udlagt med bede på ca. 120 cm og med græsgange på 100 cm i bredden mellem bedene. På den måde er det tydeligt markeret, hvor der skal gås, og i selve dyrkningsbedet er det ikke tilladt at træde. Græsset har også en anden vigtig funktion, da det leverer gødning ind til bedene. Når græsset bliver slået, bliver det blæst ind i bedet og derved er der mad til regnorme og mikroorganismer i jorden, som så til gengæld sørger for næringsstoffer til planterne (en levende jord giver sunde planter!)

Det hele bliver dyrket på to rækker, hvilket betyder en række i hver side, og derved undgår man, at der er en række i midten af bedet, som er svær at nå uden at sætte en fod i bedet. Jorden i selve bedet er derfor hellig jord, som ikke må betrædes. Mange tænker, at man kan dyrke færre grøntsager på to rækker i forhold til at have tre rækker! Men sådan hænger det nu ikke sammen, da planterne kan stå tættere i de to rækker, og derved opnås det samme antal grøntsager per m². Og det er nemmere at holde to rækker rene end tre! Gulerødder er det desuden bedre at dyrke med stor rækkeafstand og at så selve ræk-



ken bredt med 100 frø per meter. Det giver mere ensartede gulerødder, og så er der noget jord at hygge med, så man undgår, at gulerødderne får grøn nakke, og samtidig forhindrer gulerodsfluen i at komme tæt på roden.

Fordele ved at have bede, der ikke bliver gået på:

- Det er nemmere at kultivere.
- En løs jord giver mindre fordampning fra jorden og derved mindre behov for vanding.
- Mere luft til jorden, - det vigtigste element for jordens liv er ilt.
- Når jorden er løs, tørrer ukrudtet nemmere ud ved kultivering, og hvis ukrudtet er så stort at det skal trækkes op, er det også nemmere, når jorden er løs.
- Planterødder har nemmere ved at gå i dybden
- Man kan nøjes med at kultivere i fire centimeters dybde hele året rundt, og det er ikke nødvendigt at løsne eller grave dybt, når planterødder og regnorme gør arbejdet.
- En løs tør jord er mindre interessant for snegle.

Regnormen og bien

Regnormen og bien er på alle måder en polaritet. Her først noget om regnormen. I jorden findes der forskellige makrodyr, hvor den vigtigste er regnormen. Regnormen borer sig ned til en

dybde af to meter. Igennem alle dens gange dræner og belufter den jorden.

Der findes omkring 19 regnormearter, som kan deles ind i tre grupper.

1. Øverst i jorden lever kompostregnormen fra slægten Eisenia. Den har en rødbrun farve, og lever især af materialer, som er ved at rådne.
2. En anden type, der lever dybere i jorden, hvor det er mere mineralsk, er en større regnorm. Den er rosa-hvid eller blålig i farven, og man finder den tit sammenrullet i små hulrum i jorden.
3. Imellem disse to typer lever den mest almindelige regnorm fra slægten Lumbricus, som har en rødbrun forkrop og en mere bleggrå, flad bagkrop. Disse regnorme anlægger gange på kryds og tværs. De afleverer deres ekskrementer på jordoverfladen ved at bakke op til jordoverfladen og efterlade dem i en lille top. De trækker planterester ned i jorden ved at stikke bagenden op og føler på jordoverfladen. Når de har fundet et blad, trækker de det ned i jorden i stilken ved hjælp af bagenden, som gøres flad og snøres om stilken.
4. Fordøjelsen: Regnormen har en kæmpe appetit. De fordøjer mellem 10-30% af deres kropsvægt dagligt (mennesket 3,5%) og kan om året æde op til 40 ton/ha. De har en



appetit for alt organisk og desuden også det uorganiske i større mængder, hvilket der ikke er nogen umiddelbar logisk forklaring på, eftersom det ikke giver nogen næring, men forsøg har vist at regnorme også vælger mineraler som føde i tilfælde, hvor den kunne vælge noget rent organisk. Fordøjelsen starter allerede i munden, hvor dens spyt er usædvanlig rig på nedbrydende enzymer. Længere nede er der en muskuløs kråse, som knuser maden ved hjælp af små sten. I tarmen tilsætter den igen rigeligt med enzymer, som fortsætter deres aktivitet ude i jorden, så der sker en fortsat aktivitet ude i jorden, efter materialet har forladt regnormen. I tarmen bliver det organiske og det uorganiske desuden blandet grundigt, og lerpartikler bliver omgivet af et geleagtig, kolloidalt og organisk materiale, og der dannes ler-humus komplekser.

Regnormen har en overraskende evne til at påvirke pH'en i jorden. Hvis jorden er sur udskiller regnormen amorf (uordnet opbygning) kalkspat til tarmen, som påvirker jorden i basisk retning. Hvis jorden er basisk, ser den ud til at kunne gøre det modsatte, da pH-værdien så er lavere i ekskrementerne end i jorden!

Regnormen er bygget op af en lang række segmenter, på hvert segment er der en slags urinåbning, hvor kvælstofholdigt affald bliver ført ud. Desuden afsondrer kirtler på huden et kvælstofrigt slimprotein. Det betyder at regnormens gange bliver indsmurt i disse stoffer, som så er en af grundene til at plantens rødder gerne følger gangene. På den måde afgiver regnormen omkring 70 kg kvælstof per ha om året i gangene.

Regnormen kan ikke tåle lys, da det skader dens iltoptagelse, og allerede efter kort tid betyder det kvælningsdøden. Dette har ikke noget med udtørring at gøre, da det ville ske lige så hurtigt under vand. Regnormen har ingen synlige øjne, men kan skelne mellem lys og mørke.

En regnorm bliver ikke til

to, hvis den bliver hakket over! At begge dele bevæger sig, skyldes muskelsammentrækninger. I bedste tilfælde vil den restituere sig over flere måneder, hvor den ligger stille, eller også vil den dø.

Betingelser for en god bestand af regnorme:

- Der skal være en passende og varieret føde for ormene.
- Der skal være adgang til kalk, ellers fungerer deres fordøjelse ikke.
- Ilt i jorden, så ormene kan ånde.
- Tilpas fugtighed i jorden
- Mere end + 5 grader. Den optimale temperatur er 10 grader, - ved 15 grader falder aktiviteten, og ved 25 grader dør de fleste arter.

Hvis en af disse betingelse ikke er opfyldt uddør rengormen, og jorden ændrer sig til den type der hedder morr.

I næste nummer vil jeg skrive lidt om bien, som på alle måder er det modsatte af regnormen.

Opbevaring af kisel

Så fik jeg endelig lavet en udvendig hylde til opbevaring af kiselpræparatet. Hylden vender mod øst, så solen skinner på glassene om morgenen, når solen er mild. Om efteråret skal glassene sættes ind, så de ikke bliver udsat for frost.



glas med kisel på hylde

ADHD set med biodynamiske øjne

Af Tina N. Hansen

Hvordan kan en moderne adfærdsdiagnose have noget at gøre med biodynamisk jordbrug? Er det ikke mere et medicinsk og pædagogisk anliggende?

Min oplevelse er nu nej, efter flere års erfaringer og studier af oplysninger fra flere kilder. Der ligger noget grundlæggende bagved, som i høj grad handler om vores landbrug og fødevarer.

Det vil jeg nu forsøge at forklare på bedste vis, ud fra mit kendskab til det biodynamiske jordbrug.

Koncentrationsvanskeligheder kombineret med hyperaktivitet ses hos mange skolebørn i dag, men mange voksne har lignende symptomer uden at være blevet udredt, mens de gik i skole. Fænomenets omfang kan derfor ses som værende mere omfattende end 'blot' de ca. 35.000 personer i Danmark, som dagligt tager stimulerende medicin til centralnersystemet, som eks. Ritalin.

Det almene grundstof i den syntetiske ADHD medicin; Methylphenidat, er med til at øge dopamin-aktiviteten inde i hjernen. Målet er at sikre en bedre nærings- og blodgennemstrømning af frontallapperne, således at muligheden for at tænke klart øges. Desværre har denne kunstige medicin en lang række bivirkninger samt en



Den store hasselnød

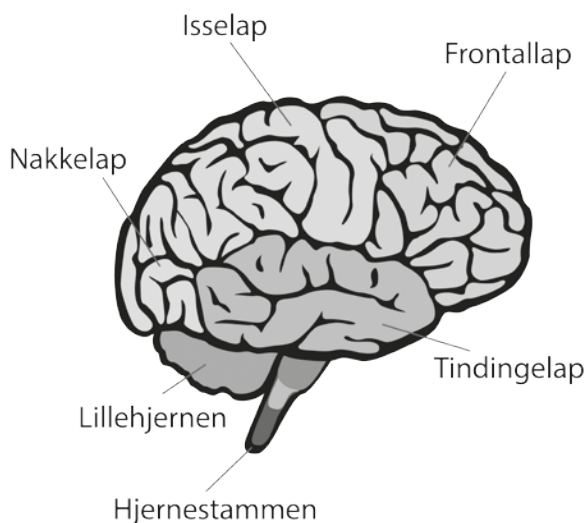
stærk vanedannende effekt, så der er grund til at forsøge at tænke bag om symptomerne, for at forsøge at hjælpe børnene på en mere styrkende og levende måde.

Interessant er det som det første, at iagttage hvor ernærings-påvirkelige disse ADHD symptomer er. Særlig proteinerne i ernæringen skal være let nedbrydelige, således at de strømmer til hjernen i en fordøjet og tilgængelig form. Den fysiske ernæring danner grundlag for hjernens udvikling, og de første 7 leveår er særligt afgørende for barnets videre grundlag for at udvikle tænkningen.

Hasselnødder og særlig den store hasselnød (*Corylus Maxima*) skulle være særlig hjerneopbyggende i denne periode.

Ernæringen er et mysterium

Ernæring er af nogle blevet betegnet som det største mysterium inden for antroposofien. Jo mere man dykker ind i de mange foredrag og værker, som beskriver ernæringens samspil med menneskets fire væsensled (fysisk legeme, æterlegeme, astrallegeme og Jeg) og ernæringen af menneskets 3 overordnede funktionssystemer; nerve-sanseområdet, det rytmiske område og stofskifte-lemme området, begriber man noget af omfanget af ernæringens samspil med menneskets udvikling.



Det helt fundamentale omkring to hovedformer for ernæring omtales i slutningen af de landbrugsforedrag som Rudolf Steiner holdt i 1924:

”Nu til dags forestiller man sig næringsoptagelsen på en fuldstændig udvendig måde. Men det foregår ikke på den måde, at den føde, som mennesket optager gennem sin mave, opbygger knoglerne, musklerne og de øvrige væv.

Noget sådant gælder jo i egentlig forstand kun for menneskets hoved. Alt det som med fordøjelsesorganerne som mellemed i videre bearbejdelse når ud omkring i mennesket, det danner kun det stofflige grundlag for dets hoved og for alt det, der aflejres i nerve-sansesystemet og hvad dertil hører.

Derimod bliver f.eks. de substanser, som man behøver til lemme-systemet eller til stofskiftets egne organer - altså skal vi sige til at udforme røknogler til armene og benene eller til at udforme tarme til stofskiftet, til fordøjelsen - de pågældende substanser dannes slet ikke af den føde, der optages gennem mund og mave, de optages derimod gennem åndedrættet og oven i købet gennem sanseorganerne fra alt det, der omgiver en.

Der foregår til stadighed en sådan fortløbende proces i mennesket, at det, der er blevet optaget igennem maven, strømmer opad og bliver anvendt i hovedet, mens det, som er blevet optaget i hovedet, henholdsvis i nerve-sansesystemet, fra luften og fra de øvrige omgivelser, så atter strømmer nedad, og af det opstår så fordøjelsessystemets organer og lemmerne.”.....

Hvis de spørger deres hjerne: Hvorfra kommer substansen? Så skal de betragte føden. ”

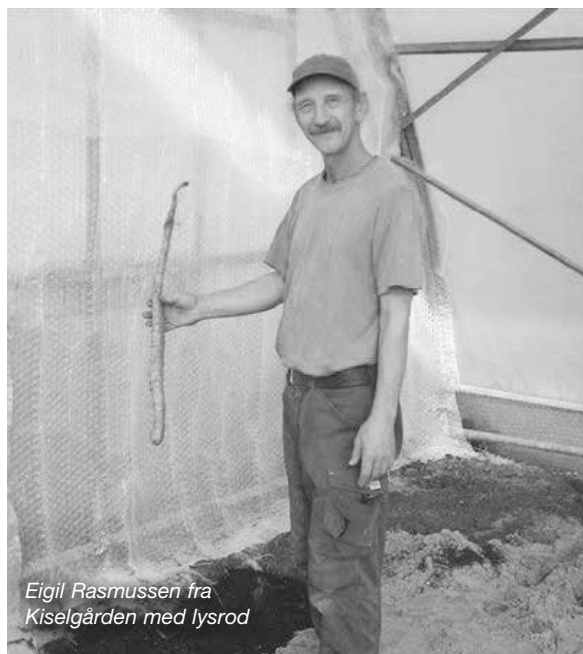
Rudolf Steiner ”Bidrag til en fornyelse af landbruget på åndsvidenskabeligt grundlag” (Kaldet Landbrugskurset) s. 199-200

Ligesom den fysiske ernæring kan spænde over mange forskellige grader af kvaliteter, sorterer hjernen sin ernæring. Jo finere fødevarer kvalitet, jo ædlere dele af hjernen kan ernæres. Vi har et særligt ædelt område i hjernen, som kun kan ernæres af et mineralsk ekstrakt, som er blevet forbundet med den fineste sanseernæring:

”Det ædlest af lyset, det ædlest af tonen, det ædlest af varmen kommer her i berøring med de ædlest produkter fra det mineralske rige”

Rudolf Steiner

”Den okkulte udviklings betydning for mennesket” s. 117



Eigil Rasmussen fra Kiselgården med lysrod

Rudolf Steiner kommer ikke nærmere ind på hvilket område i hjernen, der er særlig ædelt. Jeg tænker denne fineste ernæringskvalitet kunne komme fra lysrodens særlige lysætersubstans. (Se artikel i Biodynamisk Jordbrug nr. 3 fra 2009)

Det særlige samspil mellem ernæringen og fordøjelsen med hjernen, er særlig tydeligt angivet af den antroposofiske læge Karl König i et af de mange foredrag, han har holdt for biodynamiske landmænd. Her gør han opmærksom på den klare spejling, der findes i menneskets organisme mellem på den ene side fordøjelsens enkelte organer og hjernens enkelte bestanddele og områder. Eksempelvis spejler blæren og pinealkirtlen hinanden.

Han gør samtidig opmærksom på de første foredrag Rudolf Steiner holdt for læger. Her siger han direkte, at for at vi kan blive frigjort fra den fysiske aktivitet, således at vi kan udvikle tænkningen, er vi nødsaget til at forsyne vores organisme med en højt udviklet tarm og en højt udviklet blære.

Mange børn med hyperaktivitet har faktisk vanskeligheder med fordøjelsen. Ofte er det bugspytkirtlen og lever/galde funktionerne, der har svært ved at forvandle de fremmede proteinstrukturer fra pasteuriserede mælkeprodukter og gluten fra særlig hvede i brød og pizzabunde.

En glutenfri diæt og ikke pasteuriserede mælkeprodukter giver normalt hurtigt en bedring omkring hyperaktiviteten, men evnen til at koncentrere sig og tænke klart skal stadig hjælpes.

Her er Dopamin, som neurotransmitter, en vigtig

tig faktor. For at kroppen kan forsyne hjernen med dopamin skal vi indtage fødevarer med de to essentielle aminosyrer; Fenylalanin og Tyrosin. Disse findes begge i bl.a. Enkorn, som er en anbefalelsesværdig græsagtig gammel kornplante. For at kroppen kan gøre brug af disse to aminosyrer skal leveren samtidig kunne aktivere Fenylalanin og bugspytkirtlen skal aktivere Tyrosin. Hermed er ikke kun ernæringen men samtidig også kræfterne til at fordøje med vigtige.

Nyt aktivt hjerneområde i udvikling

Evnen til at tænke, er kommet gradvist igennem menneskets lange udviklingsforløb. Hjernen har i den forbindelse også udviklet sig helt fysisk:

"De vesterlandske hjerner er i dag anderledes end de var for 500 år siden. I dag ser det ikke sådan ud under hjerneskalen som det gjorde for 500, 600 år siden. Der har dannet sig et fint organ, hvor kræfter har arbejdet på at danne et organ som ikke tidligere fandtes.

I en tidscyklus som varede i 400 år, arbejdede kræfter under den menneskelige pande. Disse kræfter har i løbet af denne 400 år lange cyklus løst sin opgave som byggende kræfter. I dag findes dette organ hos de fleste mennesker i Vesten. Det vil stadig træde stærkere frem gennem de nærmeste århundreder i den cyklus vi nu går i møde..... Vi begynder i vor tid at arbejde med de kræfter som menneskene ikke kunne benytte de sidste 400 år. Da var disse kræfter optagede af at opbygge det, som skulle forberedes, for at en spirituel erkendelse kunne få sin plads i verden."

Rudolf Steiner: "Bhagavad Gita og den moderne okkultisme" s.81-82

Dette nye område i hjernen bekræftes af den danske hjerneforsker Erik Hoffmann, som beskriver, at mennesket er ved at udvikle en 4. hjerne, hvor der nu kan måles aktiviteter i ellers 'øde hjernelandskaber' (Læs evt. New Brain, New World af E. Hoffmann.)

Denne udvikling af vores vågne bevidsthed hænger nøje sammen med det, som foregår under søvnen. Om natten strømmer ernæringen som fordøjet og individualiseret substans til hjernen.

Hvis denne ernæring ikke er af en tilstrækkelig struktur og kvalitet, kan vi vågne med en stikende fornemmelse i hovedet, eller sågar migræner. En fordøjelse må så sættes i gang blandt hjernens nerveceller – en opgave som skulle være afsluttet i fordøjelsesområdet.

For at den klare dagsbevidsthed kan opnås, skal hjernen om dagen være et blikstille "spejl", som kan modtage den ydre indstråling fra vores højere Jeg. Denne vekslen mellem vågen dagsbevidsthed og søvntilstand er tydeligvis forstyrret hos børn og voksne med ADHD.

Pinealkirtlen, som er meget involveret i denne skiftet mellem lys og mørke, bliver også forstyrret, og større søvnproblemer er almindelige.

Med et nyt aktivt område i hjernen tænker jeg, at ernæringens opadgående strøm til hjernen må øges. Derfor bliver de kræfter og det liv, som vores fødevarer vækker i os, af langt større betydning for mennesker som vokser op i dag, i vores tid.

Særlig proteiner er af afgørende betydning for hjernens opbygning og funktioner. Unedbrudte proteiner har en tendens til at oplagre sig i hjernen og kan med tiden føre til Alzheimer og i værste tilfælde Creutzfeldt Jakob-syndrom (den humane form for Kogalskab), hvor fremmede proteinstrukturer ødelægger hjernen og nervesystemet.

Lyset i ernæringen

Plantens optagelse af lyset er med til at danne protein.

Protein dannes af lys i samspillet med enzymaktiviteter. Her er særlig fosfor og magnesium centrale.

"Når vi nedbryder protein i fordøjelsen frigøres lys. Det er dette lys som opretholder livet i organismen, særlig i nerver og i hjernens substans. Lyset optages i hjernen for at muliggøre bevidsthedsprocesserne"

Så tydeligt forklarer Dr. Ehrenfried Pfeiffer proteiners betydning for hjernen.

Særligt vigtigt er det at skelne mellem det lys, som strømmer ind gennem sanserne og det lys, som mennesket optager med næringsplanterne (som skal være dyrket i megen sollys).

Når lyset befrier sig fra de organiske bindinger i stofskiftet, får det også en sjælelig kvalitet. I hovedet kan det så blive bærer af tankerne. I hjerte- og åndedrætsområdet bestemmer det følelsernes nuancer mellem lys og mørke.

(Læs mere i Udo Renzenbrinks artikel "Lyset i ernæringen"- Se noter)

I Michaels Mission, 2. bind af R. Steiner sidste foredrag fra 15. december, 1919 beskrives det hvorledes menneskets hoved allerede er i en nedadstigende udvikling.

"Vi lever kun ved, at det der findes som vital-

kraft i vor øvrige organisme, hele tiden bliver sendt op i hovedet. ”

Som afslutning på disse betragtninger omkring ADHD kommer her et vers omkring lyset:

*Sol, du strålebærende,
Dit lys' stofkraft
Tryller liv frem af jordens
Uendeligt rige dybder.
Hjerte, du sjælebærende,
Dit lys' åndskraft
Fremtryller liv ud af menneskets
Uendeligt dybe indre.*

R. Steiner

Den fornemste opgave i det biodynamiske jordbrug er at dyrke og forædle de bedst mulige fødevarer til børn og voksne, i deres individuelle udvikling. Jorden betragtes som en levende

organisme, hvis liv og sundhed styrkes og fremmes igennem den 'medicinsk-organisk' tilberedte kompost, samt ved anvendelse af de to særlige kisel -og humuspræparater. Læs mere på www.biodynamisk.dk

*Tina N. Hansen er biodynamisk landmand,
rytmisk massør og antroposofisk
homøopatisk behandler*

Yderligere litteratur:

Earth and Man, af Karl König

De første arbejder foredrag, af Rudolf Steiner

Sub-nature and Super-nature, af Dr. Ehrenfried Pfeiffer

Pimpegrydens temanummer om ADHD, nr. 97, 2012

"Lyset i ernæringen" af Udo Renzenbrink – 4 Artikler bragt i Livskimen 1998

Michaels Mission, 2. bind af R. Steiner.

Debatindlæg

- Er den biodynamiske impuls kun et detaljeret regelsæt?

I mange år har jeg dyrket biodynamisk, efter indførelsen af statskontrollen også med det røde Ø-mærke. Igennem alle de år er regelsættet blevet mere og mere udførlig og detaljeret, både for økologien og det biodynamiske/Demeter-kontrol. Økologiens regelsæt nærmer sig et helt bogværk, Demeter-reglerne er godt på vej...

Hvad økologien gør, er jeg (sådan set) ligeglad med, men er det biodynamikkens - og dens bagvedliggende livsanskuelse, antroposofiens - ånd, at nedfælde den i et mere og mere detaljeret regelsæt, som skal følges uanset hvad, og hvis væsentligste 'ny-tænkning' er hvad VI IKKE MÅ...

Demeter/biodynamisk jordbrug markedsfører sig bl.a. med sloganet 'økologi plus mere'. Bliver det 'mere' kun et regelsæt med endnu flere forbud end økologerne?

Er det en antroposofisk læge forbudt at anvende 'moderne' teknikker som røntgen, scan-

ning, 'almindelige, kemiske, smertestillende medicin, osv.? Er det Steiner-skolerne forbudt at anvende IT og fjernsyn/video i undervisningen, have afgangseksamen eller servere kun delvis økologisk/biodynamisk mad i deres SFO?

Det biodynamiske/antroposofien er en helhedstænkning. Denne regel-detaljering er den samme proces som naturvidenskaben benytter, når den dissekerer naturens livsprocesser til døde materielle forgange.

Steiner har flere gange igennem sit liv pointeret, at antroposofien ikke giver forskrifter, påbud eller forbud. Den siger kun sandheden, så den enkelte ud fra det fremlagte kan gøre sine egne overvejelser.

Biodynamisk forening/ Demeter-kontrollen er godt på vej i modsat retning!

Endrik Maat, Rødrose Gartneri.

Har du spørgsmål til Endrik Maats indlæg, send det til redaktionen.

Fælles håndsåning af biodynamisk korn

- en markering *for* liv og kvalitet og *imod* GMO og patenter

Af Klaus Loehr-Petersen



Ca. 50 mennesker i alle aldre mødte op lørdag den 4. maj, da foreningen sammen med Andelssamfundet i Hjortshøj havde inviteret folk i nabolaget til at være med til et fælles håndsåningsarrangement. Det var – næsten *) – det første af sin slags i Danmark, og det blev en meget fin oplevelse. Vi havde fået Frank ”bonderøven” Erichsen til at være med som en slags faglig konsulent, og han viste med sin kendte veloplagthed, hvordan man strøer kornet ud foran sig, mens man går.

Vi havde valgt at så havre, så vi kan lave et høstarrangement i august, hvor folk kan høste havreneg og tage det med hjem som fugleneg. Havren er biodynamisk fra Aurion. Såningen foregik på en mark i Andelssamfundet i Hjortshøj, der har dyrket biodynamisk de sidste 10 år. Hver deltager fik en bønne med 2 kg havre, der skulle spredes ud på en del af marken på 2 x 50 meter. Marken var markeret med pinde, så man kunne se, hvor man skulle så. Det var ikke helt let af få

fordelt sine 2 kg korn jævnt på sit stykke, men med fælles hjælp gik det fint. For at dække kornet harvede Frank Erichsen marken med en gammel ”sæd-dækkerharve”, han havde med.



Havremarken d. 8. juni

Forinden havde et par af os rørt humuspræparat, som blev sprøjtet ud på marken umiddelbart efter såningen. Den havre har fået en god start!

Efter såningen var der folkedans – og kaffe og kage.

Arrangementet var en fælles, symbolsk markering af at "tage hånd om maden" og forbinde sig med den grundlæggende proces, det er at så korn. Vi ønsker korn og andre afgrøder, vi kan forholde os til, og som vi har lov til at arbejde med – og vi er imod GMO-afgrøder og de agrokemiske virksomheders patenter på frø og liv. Det blev udtrykt fint af Anke Stubsgaard fra Andels-samfundet og Frank Erichsen. For Andelssamfundet var det også en anledning til at fortælle om deres nye bofællesskab for 16 udviklingshæmmede unge, der lige er flyttet ind. Det hedder Vimby (Velkommen i min by) og er etableret efter model fra Hertha Levefællesskab. Her tager man hånd om mennesker, der skal spire og gro.

Fællessåninger, kaldet "Vi sår fremtiden", startede på den biodynamiske gård L'Aubier i

Schweiz for ca. 10 år siden og efterfølgende har landmænd og forbrugere i 13 lande taget den op. På hjemmesiden <http://www.avenirsem.ch> kan man se billeder fra fællessåninger i mange lande.

Formålet med fællessåningen i Andels-samfundet i Hjortshøj var også at få praktiske erfaringer med den type aktiviteter. Vores oplevelse var, at der var en meget positiv interesse og stemning blandt deltagerne. Desuden, at de praktiske forberedelser er vigtige, så materialer, markeringer og vejledning er klar til deltagerne. På Hjortshøj var der som nævnt ca. 50 – hvis det havde været annonceret bredere, var der sikkert kommet mange flere. Det skal man tage højde for. Anke Stubsgaard og undertegnede giver gerne vores erfaringer videre til landmænd, der har lyst til at lave et håndsåningsarrangement. Det kan varmt anbefales.

*) Skærtøft Mølle havde i 2011 et lille såningsarrangement for børn i forbindelse med deres høstmarked, inspireret af Sowing the future.

Biodynamisk have(mark)dyrkning Demonstrationsdag søn. d. 25.08.2013

Kom og vær med, så du kan se og mærke noget om, at det er let nok at dyrke biodynamisk i praksis.

Du vil kunne se, hvordan grønsagerne ser ud. Kompost sættes op og vises. Vi sætter præparater til kompostbunken. Så kalenderen forklares.

Hvorfor er det så lige bedst at dyrke og spise biodynamisk?

Lars Mikkelsen vil stå for undervisningen. Det foregår i hans mark udenfor Skævinge.

Tilmelding. Der er et lille hus. Det starter kl. 11 – til ca. 17. Det foreslås, at vi hver især tager noget mad med til et fælles bord ved 13-tiden. Vi vil sørge for noget te m.v. Der går tog til Skævinge fra Hillerød. Nærmere om at finde stedet efter tilmeldingen.

Mødet arrangeres af Biodynamisk Forbruger-sammenslutning.

Henvendelse:

Toftvænget 30, 3320 Skævinge.

Tlf. 4828 8700

Mail-adr: lars.thomsen.mikkelsen@get2net.dk



Travle forårsdage på Frejaskolen og Kiselgården

Af Lis Rasmussen

Inspireret af artiklen i sidste nummer af tidsskriftet om den biodynamiske skolehaves udvikling på Odense-skolen vil jeg starte med at fortælle om et projekt fra Steinerskolen på Midtjylland.

Frejaskolen og Alfehaven med børnehave og vuggestue var så heldige at få tildelt 165.000 kr. fra det man kalder "Grønne pletter", som også blev omtalt i sidste nummer. Vi havde lavet en plan over de ønskede træer og buske. Det var et forældreinitiativ hele vejen igennem, og man må sige, det er imponerende, hvad forældre formår, når de er begejstrede for en sag. Vi er jo en lille skole med børnehave og vuggestue, og alligevel har vi været her ude på Bagmarken langt ude på landet, hvor det lokale tog stopper ved skolens grund, i 32 år.

Der er i øjeblikket 44 børn i skolen, 20 i børnehaven og 12 i vuggestuen. Mange af børnene er søskende, så forældregruppen er ikke stor, men det kunne ikke mærkes til dette arbejde, der nu skulle gøres. Der var stort fremmøde allerede den fredag aften, der var begyndelsen på det forberedende arbejde med at grave ud, fælde gamle træer og oprydning. Der blev lavet flis til dækning, der var gravemaskiner og traktorer. Der var mad og kage til alle fredag, lørdag og søndag, og der blev plantet en bøgehæk omkring skole og børnehave. Desuden blev der ordnet omkring parkeringspladsen og lagt grus, som var sponsoreret af en lokal grusleverandør. Der blev lagt



Der blev rullet på rullegræsset



Planteday i SFO-området

ledninger ned til lys på hele parkeringspladsen.

Vi har ca 2 ha land omkring skolen, børnehaven og sfo'en. I sfo'en har vi lidt skolehave i højbede, kompostplads mm.

14 dage efter den første arbejdsweekend, mødte forældrene op igen, denne gang for at plante frugttræer, bærbuske og sågar et valnøddetræ. Det lokale rullegræs-firma, forærede os en hel del græs til at dække en bakke, der er gravet. Der blev også plantet frugttræer i børnehaven, så vi nu har rigtig mange frugttræer rundt om på hele grunden, og vi glæder os til at kunne høste vores egen frugt, så børnene hver dag kan spise frugt. Vi syntes selv, vi har en dejlig skole herude. Det er ikke altid lige nemt at tiltrække tilstrækkelig med børn, men vi håber med dette tiltag med de "Grønne pletter", at der er forældre, der opdager denne oase af en skole, børnehave og vuggestue, hvor børnene virkelig får lov til at være børn, får lov til at udvikle hver deres eget individuelle væsen sammen med de andre børn. Jeg er selv stadig aktiv i bestyrelsesarbejdet og mener, at vores skoletilbud skal være for alle børn. Vores logo er: "Barndommen genudsendes ikke". Børnene får så vidt det er muligt biodynamisk mad hver dag i børnehaven, vuggestuen og sfo'en og én gang om ugen i skolen, men vi arbejder på, at skolebørnene også skal have mad hver dag. Det kræver dog lidt ombygning, så der er et køkken til undervisning, og hvor de store



Fra jord til bord - Fra jord til bord - Fra jord til bord - Fra jord til bord - Fra jord til bord - Fra jord til bord - Fra jord til bord - Fra jord til bord



klasser så kan lave mad til alle på skolen, - det skulle gerne være klar efter sommerferien.

Højsæson for humuspræparatet

Og så lidt fra hjemmefronten: Vi kan vist godt sige, at Kiselgården var først med biodynamiske grønne asparges i år. De blev revet væk her først i maj, radisser havde vi fra april og spinat ligeså fra koldhuset. I de opvarmede drivhuse har vi haft alle slags spirer helt fra marts, og der er ingen ende på efterspørgslen på dette, vi kan bare så derudad. De andre urter til Coop var klar midt i marts.

Jeg har haft travlt med at røre præparater, da al jord i husene får en gang humuspræparat, så det vil sige næsten en gang om ugen, plus det til friland ved siden af. I år fik vi rørt og sprøjtet det hele én gang og noget 2 gange på en uge. Det var lidt tørt på et tidspunkt, men så kom der heldigvis lidt regn en nat, så jeg kunne røre næste dag, - vi er ikke glade for at sprøjte humuspræparatet ud, hvis det er for tørt.

Her 1. juni er de sene gulerødder kommet op. Vi har høstet radisser og spinat på friland, og desuden har vi plukket en hel del ramsløg i hele maj måned.

Vi synes, vi er kommet godt i gang i år. Det meste af kålen og alle løg og porrer er plantet, så nu er vi i gang med at luge og snart kommer det store hold "lugere". Vi regner med og håber, at de kan luge det hele på en måned, - lidt af et sats med ca. 22 ha grøntsager. Vi har en del ølands-hvede igen i år, og ude på græsmarkerne går Steffenskildes kvier nok så roligt og græsser.

Vi leverer stadig til mange restauranter. Det er dagligt, at der bliver sendt alle mulige ualmindelige urter ind til Københavns fine spisesteder. Vi håber virkelig at det bliver nydt, og vi hører hel-

digvis en gang imellem fra folk, der har spist på Noma, at de har været meget begejstrede, og også fra Relæ, som serverer næsten alt mad af økologisk eller biodynamisk kvalitet, - desværre kan vi ikke levere alt hele året, så der ryger lidt økologisk med på den konto.

Det er meget krævende at levere til restauranterne: sene ordrer, der skal afsted samme dag. Så vi er gået i gang med skifteholdsarbejde, ja vi må hele tiden være opmærksomme på gårdsituationen, men det er jo godt, og vi keder os ikke.

Vi er rigtig glade for det biodynamiske arbejde, vi udfører her på Kiselgården.

Forsommerretter

Vi spiser rigtig mange **spirer**, blade af syre, rødbede, radisse, tallerkensmækkere, bronzefennikel og ærtespiner. Det hele hakker jeg og blander sammen med kogte nordiske ris, perlebyg etc., samt lidt olivenolie, feta og oliven. Hvis børnebørnene er på besøg bager vi pandekager og bruger salaten som fyld.

Vi er blevet rigtig glade for **kogt perlebyg**, blandet med ristet løg og hvidløg, sammen med kogte grøntsager gerne med kogte, groft revet rødbeder blandet med olie og lidt citron.

Man kan jo også koge ris og blande hakket spinat i og ristet sesamfrø.

Og så er det altid dejligt med **linsebøffer**:

Røde linser, hakket forårsløg, 3 fed presset hvidløg, spidskommen, rasp, revet ost, lidt majs-mel, salt og peber. Linserne skal lige koges først, men ellers blandes det hele sammen, moses med hænderne, - det skal moses godt så det bliver en sammenhængende masse, som formes til bøffer og steges i olivenolie til de er godt brune og sprøde. Har man persille eller koriander kan det også blandes i, det skal lige hakkes først. Hertil kunne man servere rødbedehumus lavet af blendede, kogte rødbeder, tilsat finthakket løg, citronsaft og lidt tahin

Man kan lave **pandebrod** af hvedemel, bagepulver, salt, majs-mel, revet ost, yoghurt naturel, mælk, æg, frisk hakket basilikum og oregano. Det hele blandes til en dej, som kan hældes i en pande eller form og bages i ovnen.

Foto: Søren Wiberg

Kulturfgrøder og menneskets bevidsthedsudvikling

- samtaler om det biodynamiske jordbrug

Af Jens-Otto Andersen, Biodynamisk Forskningsforening

Samtalens tre trin

Mange mennesker har igennem årene besøgt Biodynamisk Forskningsforenings laboratorium ved Hertha Levefællesskab, planlagt eller spontant. Deres primære anliggende på stedet kan udmærket have været et andet, men en ledig stund bringer dem til døren, til et kig ind i biokrySTALLISATIONS-arbejdet, til en samtale om fødevarer og det biodynamiske jordbrug.

Samtalerne har været alt lige fra få minutter til flere timer, de besøgende har tilsvarende været både personer, for hvem ordet 'biodynamisk' er helt nyt, og personer der har arbejdet med biodynamisk jordbrug, forarbejdning eller forskning i årtier. Samtalerne forløber selvsagt på meget forskellige måder, men alligevel gennemløber de efter min erfaring tre genkendelige trin.

Det første trin er tydeligt, når mennesker uden særligt forkendskab møder det biodynamiske jordbrug. Mange opfatter det som 'noget med livskræfter', og hvor diffust dette end måtte være, rammer det på mange måder plet: landmanden søger at øge livskræfternes aktivitet i jorden, i afgrøderne og i landskabet; herved kan der produceres afgrøder og fødevarer med en god ernæringskvalitet; belivning af jorden er afgørende, ved den rette kompostering af dyrenes gødning, ved anvendelse af de biodynamiske præparater, og ved den rette jordbehandling; da kan frøet spire i en frugtbar jord, den voksende plante kan suge af jordens og Solens livskræfter, og udvikle sig frem til sunde, modne afgrøder; og dersom de høstede afgrøder skal forarbejdes, da skal denne være skånsom, så livskræfterne bevares.

Menneskebilledet og landbrugsindividualiteten - et spadestik dybere

Herfra kan samtalen 'ad sig selv' bevæge sig videre til et næste trin: 'livskræfterne' må beskrives nærmere. Her er mange besøgende bekendt med et spirituelt menneskebillede, måske ikke så overraskende, da hver fjerde dansker idag på et

tidspunkt har fået en 'alternativ' behandling, det være sig homøopatisk medicin, akupunktur, zoneterapi, kinesologi eller andet. På denne baggrund kan det åndsvidenskabelige menneskebillede bringe samtalen frugtbart videre:

Mennesket er en individualitet med 4 væsensled: det fysiske legeme, livslegemet, astralleget og Jeg'et; det biodynamiske jordbrug er kendetegnet ved at arbejde med naturens åndelige kræfter, således at en gård gradvist udvikler et 'modstykke' til den menneskelige individualitet, nemlig 'landbrugsindividualiteten'; herved vil vores fødevarer på bedste måde kunne ernære det hele menneske.

Denne sammenhæng mellem mennesket og landbrugsindividualiteten er en udfordring, ikke kun for den besøgende, men for enhver der til dagligt arbejder med biodynamisk jordbrug, forarbejdning, forskning o.a.: Hvordan kan der komme en individualitet ud af at arbejde med sædskifter, med forskellige dyrehold, med landskabet og de såkaldte biodynamiske præparater? Hvordan kan den biodynamiske landmand gribe konkret ind i gårdens og landskabets eteriske, astrale og Jeg-mæssige kræfter? Hvordan er den nærmere sammenhæng mellem denne individualitet, produkternes kvalitet og forbrugernes sundhed?

Det biodynamiske jordbrugs opgave – et sidste spadestik

Samtalen har allerede på dette tidspunkt vakt mange spørgsmål, der giver eftertanke til alle parter, og den standser oftest dér. Den kan dog tage endnu et trin videre, hvis alle parter har tid og overskud, frem til den åndelige baggrund for det biodynamiske jordbrug, til det biodynamiske jordbrugs opgave i et større perspektiv.

Rudolf Steiner, den indviede åndsforsker der gav impulsen til den antroposofiske åndsvidenskab, beskriver dennes opgave for jordbruget således: at gøre gødningen istand til 'at organisere og belive den faste jord', så planten ikke er overladt

alene til sine egne livskræfter, men kan 'fuldføre det, som er nødvendigt for at nå frem til frugtdannelsen' (Landbrugskurset 1924, 5. foredrag).

Disse tilsyneladende enkle ord udløser umiddelbart en række spørgsmål: Hvad menes med denne frugtdannelse, og hvorfor er denne så afgørende? Hvordan hænger dette sammen med landbrugsindividualiteten? Med menneskets individualitet? Med fødevarernes ernæringskvalitet? Med de Jeg-kræfter, som R. Steiner kort omtaler i Landbrugskurset?

I forlængelse af et oplæg, holdt ved Biodynamisk Forenings vinterseminar ved Kullerup Højskole tidligere på året, vil jeg gerne prøve at sammenfatte disse sammenhænge, med baggrund i samtaler med forskningskolleger og personer, der har arbejdet med baggrunden for det biodynamiske jordbrug. Herved kan vi også nærme os det helt konkrete spørgsmål: Er der en særlig baggrund for, at det biodynamiske jordbrug opstår i begyndelsen af det 20. århundrede?

De sammenhænge, der beskrives i det følgende, tager udgangspunkt i forholdet mellem vore kulturfgrøder og menneskets bevidsthedsudvikling. Her er det afgørende, at verdenshistorien åndsvidenskabeligt betragtes - fra den urindiske og urpersiske kultur over den ægyptiske og græsk-romerske kultur frem til nutiden - handler om menneskets bevidsthedsudvikling, en udvikling der ledes fra en åndelig verden.

Det skal dog bemærkes, at dette forhold mellem vore kulturfgrøder og menneskets bevidsthedsudvikling kun er eet af flere aspekter, der er nødvendige for at belyse spørgsmålet mere dybtgående. Fremstillingen repræsenterer således en personlig forenkling og sammenfatning, der skal tages med et tilsvarende forbehold.

Frugtdannelse, kulturplanter og bevidsthedsudvikling

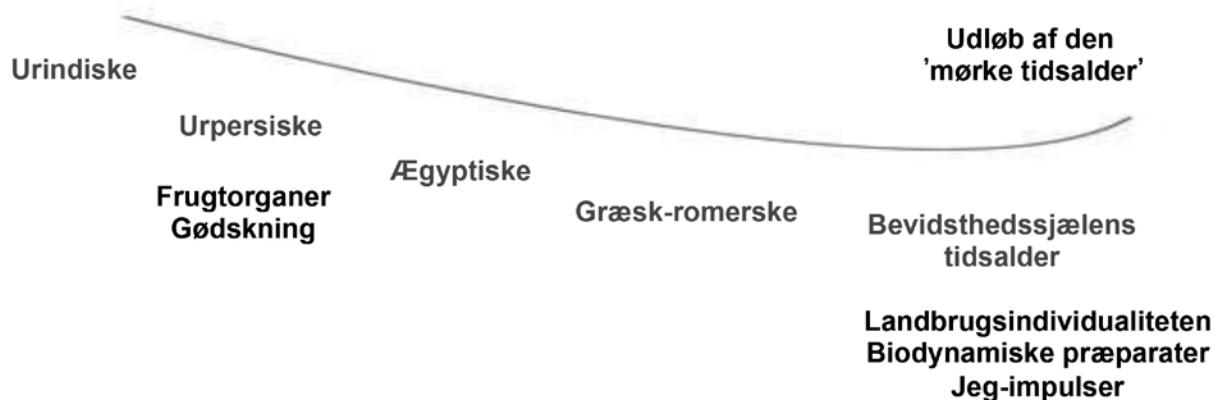
En storslået jordbrugskultur opstod i det gamle Mesopotamien, i Urpersien, omkring 6.000 år f.Kr. Den tidligere jæger/samler-kultur blev langsomt afløst af en jordbrugskultur, der byggede på tæmning af urkvæg, forarbejdning og gødskning af jorden, og forædling af vilde planter til de kulturplanter vi kender idag.

Det indviede præsteskab, der styrede dette kultursamfund, beherskede naturens livskræfter og astrale kræfter på en måde, der gjorde dem i stand til at ændre de vilde planters 'kraft-konstellation', eller med et moderne ord 'gener'.

Denne ændring indebar, at planternes hurtige udvikling frem til frødannelsen, sådan som vi ser den hos de vilde ukrudtsplanter, blev 'holdt tilbage'. Før frødannelsen blev 'indskudt' den frugtdannelse, der karakteriserer vore moderne kulturplanter og landbrugsafgrøder. Vilde græsser blev forædlet til de kornsorter - hvede, ris, hirse osv. - som vi kender idag. Frødannelsen blev 'holdt tilbage', derved at et frugtorgan - gulerodens rodfrugt, kålhovedet, hvedekernen, æblet - blev udviklet før eller parallelt med selve frødannelsen.

Guleroden, som vi spiser den idag, er et frugtorgan, hvilket ses tydeligt ved sammenligning med vejkantens vilde gulerod, med dens slanke, gråhvide rod. Enhver, der har dyrket og luget gulerødder, har også erfaret, at den forædlede gulerods 'indskudte' frugtdannelse er ustabil, så guleroden kan falde tilbage til den vilde gulerod. Sådanne gråhvide gulerødder kan iagttages hvert år ved gulerodshøsten.

Kulturperioder



De efterfølgende to kulturperioder – den ægyptiske og græsk-romerske – levede i bogstavelig forstand med frugterne fra den urpersiske jordbrugskultur. Ægypten var i århundreder kendt som 'Verdens kornkammer', og forsynede ikke mindst Romerriget med korn, helt frem til flere århundreder efter Kristi fødsel.

Denne forædling, foretaget af indviede persiske præster, blev foretaget for at understøtte den bevidsthedsudvikling, der i stigende grad slår igennem i de efterfølgende kulturperioder. Frugtorganet indebar en fortætning ikke blot af næringsstoffer, men også af eteriske og astrale kræfter, der var nødvendige for den videre udvikling.

Denne udvikling indebar et gradvist tab af det tidligere medfødte 'klarsyn', der indebar en umiddelbar adgang til den åndelige verden. Dette tab var imidlertid en forudsætning for en udvikling af den enkeltes tænkning, sjæleliv og selvbevidsthed. Denne udvikling blev fremmet ved en planteernæring, hvor jorden blev gødet med kvægets gødning, hvor frødannelse blev tilbageholdt, og hvor eteriske og astrale kræfter blev indlejret i frugtorganet.

Den klarsynede evne til at se ind i den åndelige verden, fra naturvæsener til ophøjede hierarkiske væsener, forsvandt langsomt over mange århundreder. I den græsk-romerske kulturperiode var dét klarsyn, som præsterne havde i de oprindelige orakler, svundet ind til uklare syner under neddæmpet bevidsthedstilstand. Parallelt hermed ser vi i den græske filosofi dén bevidst-

hedsforvandling bryde igennem, der skulle revolutionere den europæiske tænkning og kultur.

I det 15. århundrede, i dén periode vi traditionelt omtaler som renaissance, brød den moderne bevidsthed for alvor igennem. Det enkelte menneske kunne med sin selvstændige tænkningsevne og selvbevidsthed stille sig kritisk over for kirkens dogmer. Langsomt veg dogmer og autoritet for en samfundsudvikling, der gav frihed til den enkelte, og for en naturvidenskab, der byggede på 'objektive' iagttagelser.

Åndsvidenskabeligt betragtet falder renaissance tidsmæssigt sammen med udløbet af den græsk-romerske kulturperiode, og dermed overgangen til 'bevidsthedsjælen tidsalder', vor moderne tid. På dette tidspunkt var adgangen til den åndelige verden, selv for indviede personer med udviklede åndsevner, på et lavpunkt.

Det biodynamiske jordbrugs fremkomst

R. Steiner gør i forskellige sammenhænge opmærksom på, at slutningen af det 19. århundrede markerer en skelsættende åndelig begivenhed: den 5000-årige 'mørke tidsalder', også kaldet Kali Yuga, udløber, med store konsekvenser for fremtiden: 'Dét som er blevet overgivet os fra gamle tider, og som vi også stadig har videreført, såvel af naturanlæg som af naturnedarvet viden og lignende, ligesom også dét vi har fået overleveret af lægemidler, alt dette mister sin betydning' (Landbrugskurset, 2. foredrag).

Omvendt betyder udløbet af denne tidsalder,



Kornhøst i det gamle Ægypten

at døren er åben for et videre trin i menneskets bevidsthedsudvikling, for en ny adgang til den åndelige verden, ud fra den vågne dagsbevidsthed. Det enkelte menneske kan således idag, ved en videreudvikling af sine erkendelsesevner, ved et eget arbejde åbne denne adgang. Denne opgave forudsætter en særlig styrkelse af den enkeltes 'Jeg'.

Det biodynamiske jordbrugs fremkomst i 1924, ved det såkaldte Landbrugskursus, sker således umiddelbart efter udløbet af den 'mørke tidsalder'. Det biodynamiske jordbrug repræsenterer på denne baggrund en ny jordbrugsimpuls, med udfordringen at ernære det moderne, individuelle menneske, at styrke den enkeltes Jeg.

Mens den persiske jordbrugsimpuls var karakteriseret ved et frugtorgan med eteriske og astrale kræfter, er den biodynamiske impuls således rettet videre, mod menneskets 'øverste' væsensled, mod Jeg'et, som grundlaget for den videre udvikling, af den enkelte, og af alle samfunds- og livsområder.

Det gådefulde Jeg

Vi står over for menneskets 4 væsensled - det fysiske legeme, livslegemet, astrallegemet, Jeg'et - på meget forskellige måder. Det fysisk-mineralske legeme kan vi let få et forhold til, vi kan studere skelettet og anatomien. Livslegemet, som det nederste åndelige væsensled, kan vi relativt let komme til en forestilling om, ud fra vores iagttagelser af naturens utallige livsformer, vi kan studere kroppens visdomsfyldte organer og funktionerer, og selve livslegemet er beskrevet af en række klarsynede mennesker fra forskellige tider og kulturer.

Anderledes forholder det sig straks med astrallegemet, også kaldet bevidstheds- eller sjælelegemet. Og endnu sværere er det for os at danne forestillinger om Jeg'et, som vi let forveksler med et slags center for vores 'jeg-følelse' og 'selvbevidsthed'. Lidt enklere bliver det, når vi istedet betegner Jeg'et som 'Jeg-organisationen'. Vi kan da lettere forestille os, at denne organisation er 'bygget op' af noget, at den til stadighed skal impulseres og fornyes, og at den udvikler sig gennem forskellige stadier i en lang proces, ganske som livslegemet.

Helt i slutningen af Landbrugskurset anvender R. Steiner de to begreber 'Jeg-anlæg' og 'Jeg-kræfter', der kan bringe os nærmere det biodynamiske jordbrugs opgave. Det afgørende er hér, at ganske som vores livslegemes livskræfter til stadighed må fornyes, via Solens lys, ernæringen og

søvnen, således må vores Jeg-organisation tilsvarende impulseres.

Begrebet 'Jeg-anlæg' hænger sammen med det forhold, at en gårds kvægbesætning åndeligt betraget udgør én organisme med en 'gruppesjæl', et gruppe-jeg der modsvarer vores Jeg-organisation. Da den enkelte ko ikke er et selvstændigt Jeg-væsen, efterlader den i sin gødning et 'ubrugt' 'Jeg-anlæg', den efterlader 'Jeg-kræfter'. Disse optages af planten, og optages efterfølgende af mennesket fra føden, fra kornet, fra grøntsagerne. Disse Jeg-anlæg og Jeg-kræfter giver især for børn en afgørende impuls i de første år under organudviklingen.

Naturvidenskabeligt betragtet optager planterne under fotosyntesen Solens lys som fotoner, der indgår i dannelsen af det levende plantevæv. Åndsvidenskabeligt betragtet er lyset en sammensat indstråling af både fotoner, livskræfter, astrale kræfter og Jeg-kræfter fra Solen, fra stjernehimlen. Åndelige væsener indstråler således til stadighed mod Jorden Jeg-kræfter, der tilsvarende opfanges af planterne, og efterfølgende optages som udviklingsimpulser af mennesket via føden.

Menneskets Jeg-organisation er åndeligt betragtet vort yngste væsensled, der i den fremtidige udvikling har en nøglerolle, nemlig at forvandle de 3 'lavere' væsensled. Mens den urpersiske jordbrugsimpuls er karakteriseret ved en åndelig planteforædling, kan den biodynamiske jordbrugsimpuls karakteriseres ved at give et ernæringsgrundlag for menneskets videre bevidsthedsudvikling, for dets egen 'åndsforædling' af sine lavere væsensled.

Ved den fornødne impuls fra føden får den enkelte en hjælp til denne udvikling, til at stå over for nutidens udfordringer med en nødvendig selvforvandling indadtil og en parallel forvandling udadtil, med udvikling af nye samfundsformer, med nye bud på pædagogik, medicin, kunst og videnskab.

På denne baggrund peger R. Steiner på nødvendigheden af målrettet at arbejde med naturens, landskabets og gårdens livskræfter, astrale og Jeg-mæssige kræfter. Disse kræfters aktivitet og samspil vil da gradvist kunne forvandles og intensiveres, hvorved der kan frembringes afgrøder og produkter, der giver de nødvendige impulser til alle menneskets væsensled.

De biodynamiske præparater er centrale i denne sammenhæng, som en første aktiv indgriben i naturens, landskabets og gårdens åndelige kræfter, og dermed en forvandlende indgriben i menneskets væsensled.

Biodynamisk Forbrugersammenslutnings beretning for 2012

I 2012 bestod kollegiet af Kirsten A Jensen, Ellen Friis, Anne-Mette Faurholdt og Lars Mikkelsen. Vi ser gerne, at flere kommer til.

Vi har rundsendt 194 mails i året. Disse skal ses som en del af denne beretning (kan fremsendes ved henvendelse til Lars Mikkelsen). Vi forsøger via mails at holde jer noget orienteret om nyt ude i verden, ikke mindst med basis i det antroposofiske ugeblad Das Goetheanum, trykt i Schweiz. Der er ca. 400 på vores mailliste.

Vi siger rigtig mange tak til dem af jer, der har givet gaver. I 2012 blev det til 11.025 kr. En dejlig opmuntring og hjælp.

Vi har fået en hjemmeside: <http://www.biodynamiskeforbrugere.dk>

Vi startede igen en indsamling til biavlerne m.v. i Tyskland, som ved en EU-dom 6-9-11 (e6-9-11 som betyder, at vi den dag har rundsendt en mail herom) vandt over kemi- og GMO-firmaet Monsanto. En fantastisk sejr for hele EU-befolkningen. Retssager er dyre, så de har en gæld (e1-10-11). I 2008 samlede vi 25.000 kr., som vi sendte til Tyskland som hjælp til de indledende retssager. I 2011-12 indsamlede vi 25.110, som sendtes til Tyskland. Af dette beløb gav vores forening 5.000.

Der blev startet en biodynamisk butik i Ravnsborggade 12, Kbh. N. Vi støttede opstarten.

Vi har også støttet bogbutikken i Audonicon.

Miljø-TV optog fra Lars Mikkelsens mark her i efteråret. Lars var i radioen 24-7 (e 23-12-12). Lars afholdt et meget velbesøgt dagsforedrag på Bornholm i marts.

Solide mørkeblå stofbæreposer påtrykt med hvidt "Biodynamiske fødevarer" sælges til 35 kr./stk.

Vi sælger Steiners Biøvelser (meditationer) for 5 kr. En sikker meditationsmåde (e 18-7-10).

I juni var Lars Mikkelsen i Berlin og besøgte von Halles. Vi har en mailliste, hvorfra vi orienterer om nyt omkring Judith von Halle. Sendt 9 mails, heraf om 2 nye bøger af hende.

Lars deltager på Danske Erhvervsbiavleres vegne i møder i Fødevarestyrelsen om sprøjte-

gifte. Det er et trist emne, men man skal kunne tåle at se det onde, og man bliver klogere på, hvor tåbeligt der kan tænkes og handles af mange (de fleste?) mennesker.

Vi/Lars har været med til møder i øvrigt på Rigshospitalet, 2 gange på DTU og i det genetiske ressourceudvalg (bevaring af dyre- og plantearter) – for at nævne nogle vigtige af dem.

De afholdte havekurser i Kullerup og i Larses mark var velbesøgt/henholdsvis med 4 deltagere.

3-5. feb. 2012 deltog vi på helsemessen i Falconér Centeret, Frederiksberg. Aurion og Helios hjalp os med støtte/gode fødevarer, som vi sælger/giver smagsprøver af. Det var spændende at møde de mange spørgsmål fra søgende mennesker. Tak til de mange, som hjalp på standen. Vi afholdt et godt besøgt minikursus på 2 timer på messen.

Madstudiegruppen har arbejdet ud fra Steiners "Okkult Fysiologi - - -" i Skævinge.

Mere om vores forening

Vi søger at samarbejde bredt. Vi er medlem af Visions-Partiet og Forebyggelses- og Patientrådet, FPR, sammen med godt 60 andre foreninger m.v. til informationsudvekslinger. Vi er medlem hos Danmarks Aktive Forbruger, som gør en god forbrugerindsats.

GMO-forum'et (Grønne organisationer udveksler vi mails med. Vi har sendt 26 mails til denne kreds i året.

Desuden har vi bl.a. maillister til Steinerskoler og Steinerbørnehaver. Disse får enkelte særlige mails fra os. Hvis vore medlemmer har budskaber ved mails inden for vores områder, så formidler vi disse videre.

Vi har et godt samarbejde med de 4 andre danske biodynamisk arbejdende foreninger.

Her kan Rudolf Steiners værker læses på tysk: <http://fvn-rs.net/>

Og her på engelsk <http://www.rsarchive.org/?gclid=CLily9Wb24cCFTxSQgodr2Rfpw>

GMO ("Grumme Monster Organismer"/genplejede produkter)

Vi anser disse produkter for at være livsfjendelige – et angreb på selve det levende og dermed på vores helbred.

Det er et problem, at der ofte ikke er tid til afgive hørings svar. Høringstiden kan være helt nede på 1 døgn! Måske når vi slet ikke at åbne vores mails i den tid. Vi mener, at der normalt bør være mindst 1 måneds frist. En udveksling med fødevareminister Gjerskov var meget skuffende. Hun skriver: "så skyldes høringsfristerne - - - omstændigheder, som hverken jeg eller styrelsen kan ændre på". Vi oplever det sådan, at hun end ikke vil søge at påvirke EU.

Vi sendte en mail til en række politikere om høringsfrister. 5 folketingsmedlemmer svarede, at de ville søge at gøre noget ved det.

Vi indgav følgende hørings svar i året:

10 stk. om GMO-produkter, 10 stk. om gift i vores mad (det drejer sig om massevis af pesticider m.v., som hele tiden tillades i stadig højere doser! og nye stoffer) og 6 svar omkring Novel Food.

Mange høringer svarer vi ikke på. Nogle af høresvarene har vi sendt ud som mails,

De vigtigste høresvar er vi begyndt at sende til medlemmer af folketingsudvalg (MF'er), da vi oplevede, at vore svar til styrelsen ikke nåede frem til politikerne. Vi har fået en del gode reaktioner fra MF'er. Vi vil gerne opfattes som seriøse og kyndige.

Omkring Novel Food – nærmest en åben ladeport for at hælde alskens sære ting i vores mad – er det nu lige blevet lovligt at anprise 222 stoffer som sundhedsfremmende. For mange virker det

vildledende. Vi finder det moralsk kriminelt fra EU's side.

Lidt om andre

Greenpeace afholdt et godt møde om GMO med bl.a. 2 landmænd fra USA og 2 fra DK (e8-11 med film). Ved e 5-11 sendte vi en film ved Schmeiser om GMO-rædsler i Canada. Film fra Naturmælk (e12-1).

I det hele taget forsøger vi at oplyse om, hvad der sker ude i verden, fx via verdens-Steiner-ugebladet, produceret i Schweiz. Vi har sendt det månedlige norske nyhedsbrev Antropost rundt.

Steinerskole-filmen (e28-11) og Ursula Flatters-filmen (e15-11) er vidersendt.

Vi vil også nævne Ib Borup Pedersen, traditionel svineavler. Og hans kamp imod GMO og round up. Han er dygtig og udsender nyheds-mails (e22-11).

Generelt må vi sige, at det biodynamiske har en vis medvind. Vi kan henvise til www.biodynamisk.dk og til skrivelser og blade fra Biodynamisk Jordbrug. Det er en stor glæde, fordi vi ved, at det biodynamiske er den form, der kan gøre fremtiden livsduelig. I 2012 er der kommet 5 nye avlere på Demeterlisten i forhold til 2011.

Vi holder ordinære åbne kollegiemøder hver første torsdag i måneden kl. 17, dog ikke i juli og august. Det er på Rathsacksvej 30 ved Frederiksberg Metro. I er altid velkomne.

Kollegiet for Biodynamisk Forbrugersammen- slutning, 3-4-2013.



Årsmøde

Velkommen til foreningens årsmøde
søndag d. 11. august kl. 10.30 hos Hertha Lævefællesskab,
Landsbyvænget 12, Herskind, 8464 Galten, www.hertha.dk



Program

- 10.30** Kaffe/the og boller
- 11.00** Mælk som ernæring ud fra en antroposofisk synsvinkel v. landmand Günther Lorenzen
- 11.45** Pause
- 12.00** Indlæg fra beboere på Hertha om at bo tæt på biodynamisk gartneri og landbrug.
En anden form for afsætning v. gartner Birthe Holt
- 12.45** Frokost.
Lun og kold "Grøn frokost" v. Bent Pyskov kan købes, pris 50 kr. – tilmelding nødvendig på tlf. 6597 3050 eller biodynamisk@mail.tele.dk senest 6. august
- 14.00** Rundvisning på Hertha. Der vil være mulighed for at se stedets gartneri, stald, mejeri og bageri, samt forskningslaboratorier
- 15.30** Afsluttende kaffe/the og kage

Mødet er for alle interesserede. Husk tilmelding senest 6. august.

Vel mødt,
Bestyrelsen

Gætte naturens gåder

Af Flemming Distler

*Før den anden kommer,
lægger den første sig
og lader den anden komme forbi.
Så lægger den anden sig
og overtager byrden
fra den første.*

(Gerbert Grohmann)

Denne gåde gætter man straks. Hvis ikke, må man tilføje: "Så lægger den første sig igen og lader den anden komme forbi på ny" - og sådan bliver de ved. Ellers må man lægge sin venstre hånd på bordet og lade den højre passere og lægge sig, så den venstre kan passere osv. Ud af dette bevægelsesbillede stiger løsningen frem i ens bevidsthed, om ikke før.

En menneskeskabt gåde. Man læser den; læser den igen; omsætter den til ydre bevægelse f.eks. med hænderne - eller har allerede gjort bevægelsen i sit indre og forestillet sig det og gåden er løst: Føddernes gang!

En naturskabt gåde, eller skal vi kalde den en gudskab gåde, som vi møder ude i naturens liv - i himlen, på jorden, i havet, mellem dyr, mellem planter eller mellem de fire elementer. Hvordan gætter vi en sådan gåde? - Hvordan opdager vi i det hele taget, at vi står over for en gåde? - Ved at betragte verden; men som Christian Morgenstern siger: "Man ser ofte noget hundred gange, tusind gange, før man for allerførste gang virkelig ser det".

For at se det må der ofte en særlig situation til; man må se det ud fra et nyt synspunkt eller ud fra et nyt forhold, som for eksempel hvordan man kan udføre et arbejde, når man er øm i lemmerne i forhold til, man ikke er øm. Er man på rejse er man parat til at se noget uventet og ser det faktisk også, selv om man lige så godt kunne have set det hjemme, men der ventede man ikke noget seværdigt. Kunstøvelse får os også til, høre og føle anderledes, og sansen for den nye oplevelsesmåde vækkes i os.

Den tredelte gang, som vi øver i eurytmien: (Med den ene fod) løfte (op) - bære (frem) -

sætte (ned) (og med den anden fod) - løfte - bære - sætte osv., er en ny måde at gå på. Man bliver bevidst om gangens væsen på en anden måde.

Det er muligt, at den antroposofiske botaniker Gerbert Grohmann har været med i et eurytmikursus, og da kan det være faldet ham ind som en gåde: "Før den anden fod kommer / lægger den første sig / og lader den anden komme forbi ..."

Er det morsomt at se en hund springe ud i vandet efter en kæp, som dens herre har kastet ud? Ja, det er, især hvis man forinden har set et rådyr springe gennem en kornmark: det springer op over kornaksene og forsvinder derpå med hoved og forkrop ned mellem stråene, sætter påny fra med bagbenene op over aksene og atter ned mellem stråene - op i luften - ned mellem stråene - op - ned - op - ned.

Rådyret i den bølgende kornmark er det ene billede, og hunden i det bølgende strandvand er det andet billede, der i bevægelsesløbet er helt parallelt til det første billede. Hunden er her landdyret, der bevæger sig i vandelementet. - Hvordan bevæger nu vanddyret sig på landelementet? Hvorfor spørger vi egentlig om det? Hvorfor vil vi stille disse forhold op over for hinanden? Fordi de vækker en undren i os, der får os til at se en enhed og sammenhæng i den skabte verden. Og er vi selv en del af denne helhed, føler vi en livsbekræftelse deri og synes, at vi ikke er nogen helt fremmed på denne jord, og at livet er værd at leve i billedet af denne utroligt omfattende skaberhelhed.

Vanddyret i vort billede er en sæl. Når den løber på land hen ad stranden, er der ingen høje kornstrå eller bølgetoppe, den skal op over. Men med sin lemmemekanik, der er delvis skjult inden for den blanke, fede pels, springer den af sted i en bølgegang, ganske som vi før så hjorten eller hunden. Hvorfor kommer der det samme bevægelsesmønster frem? Måske skal vi slet ikke prøve at forklare det, dels fordi vi formodentlig ikke kan forklare det, dels fordi her får en chance for at lade noget stå og virke i det underbevidste. En dag vil det måske modnes.

Vanddyret i vandet og landdyret på landet bevæger sig begge elegant fremefter i deres eget element. Bytter de element, laver de begge det samme bølgende bevægelsesbillede. Tilsammen danner de to modsætninger, en skønhed, et kunstnerisk element i naturen.

De to viljesvæsener, vanddyret og landdyret, viser en bevægelseskurve, som svarer til vore to viljesorganers, føddernes, bevægelseskurve.

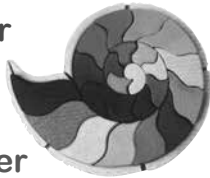
Bragt første gang i Biodynamisk Jordbrug nr.1/95.

shop.solspejlet

antroposofiske bøger
naturligt trælegetøj
bivoksfarver smukke
kunstkort bivokslus
dukkematerialer uroer
klokkespil waldorfpædagogik
ostheimerfigurer krystalprismer
stockmar akvarelfarver rangler
waldorfdykker modellervoks mm



Rudolf Steiner relaterede bøger og andre ting kan købes i vor netshop <http://shop.solspejlet.dk>



Demeter varer

- Børnemad
- Mel & gryn
- Brød
- Safter & vin
- WELEDA &
- Dr Hauschka produkter
- Allergica produkter
- Naturmedicin

+
Stort udvalg i
Økologiske varer

Spiren helsekost

NU Faaborøvej 18. 5260 Odense SV

Autoriseret



Forhandler

Stort udvalg i bio-dyrkede naturalier
og helsekost fremstillet deraf

HEKSEKOSTEN

Helsekost - Brugskunst - Kunstnerartikler
Nygade 28 · Silkeborg · Tlf. 86 81 22 66

Demeterforbundet i DK

Marianne Jung Christensen, Birkum Bygade 20,
5220 Odense SØ, Tlf. 65 97 30 50. Giro 529-7486

Rådgivning:

Der henvises til:
Agronom Martin B. Beck
Tlf. 23 42 49 80
E-mail: mab@okologi.dk

Jordbrugsteknolog Erik Frydenlund
Tlf. 28 50 00 37
E-mail: erikfrydenlund@hotmail.com

Præparater:

Sjælland:

Lis Rasmussen, Kiselgården,
Jonstrupvej 18, 4350 Ugerløse
Tlf. 59 18 84 64, bedst 13-14
Giro 738-4580

Fyn

Jordbrugsteknolog Erik Frydenlund
Tlf. 28 50 00 37
E-mail: erikfrydenlund@hotmail.com

Jylland

Endrik Maat
Rødmorevej 13, 6052 Viuf
Tlf. 75 86 06 44

Sønderjylland

Günther Lorenzen
Nybjergvej 2, 6270 Tønder
Tlf. 74 73 44 69

Biodynamisk forskning

Biodynamisk Forskningsforening,
Landsbyvænget 7, Herskind,
8464 Galten
Tlf. 86 95 48 20
www.bloddynamisk-forskning.dk

Foreningen for Stigbilledforskning
Landsbyvænget 11B, Herskind
8464 Galten
Tlf. 86 95 08 20
www.stigbilledforskning.dk

Kalender 2013

06.07-14.07		Arbejds- og studieuge på Skjoldhøj	se BJ nr. 1/13
11.08	kl. 10.30	Foreningens årsmøde på Hertha	se side 18
25.08	kl. 11-17	Biodynamisk havedyrkning	se side 17
September		Internationalt kursus på Warmonderhof, Holland	se BJ nr. 2/13
15.11-17.11		Nordisk biodynamisk Forum møde i Sverige - program kommer på hjemmesiden	

Klik ind på foreningens hjemmeside på www.biodynamisk.dk og læs nyheder, artikler, kommentarer, oplysninger om avlere, forhandlere og produkter samt litteratur og informationsmaterialer.



Vi har et stort udvalg af
biodynamisk korn og mel i
Demeter kvalitet fra danske avlere.



Prøv maltekstrakt og sirup i Demeter-kvalitet,
til bagning, syltning, på tykmælk og i grød.

Vores forhandlere og sortiment ses på www.aurion.dk