

# Biodynamisk Odling

nyhetsbrev från Svenska Biodynamiska Föreningen

■ nr 4 • 2018

Biodynamisk Odling nr 4, 2018

Utges av Biodynamiska Föreningen till medlemmarna.

## REDAKTION

Föreningens styrelse

## ANSVARIG UTGIVARE

Johan Nilsson

## ANNONSER

kontoret@biodynamisk.se

## FORMGIVNING

Alexandre Westerlund

## ADRESS HUVUDKONTOR

Skillebyholm 7

153 91 Järna

T 08 551 512 25

E kontoret@biodynamisk.se

Nyheter, artiklar och mera om biodynamisk odling hittar du på vår hemsida.

[www.biodynamisk.se](http://www.biodynamisk.se)

Följ oss gärna på Facebook.

[www.facebook.com/](https://www.facebook.com/SvenskaBiodynamiskaForeningen)

SvenskaBiodynamiskaForeningen

## I detta nummer

### INNEHÅLL

Ledare	1
Lek Odlä Väx!	2
Soil: Ground of Existence	2
Demeter international	3
Filmtips	3
Forskarkonferens i Goetheanum	3
Hälsningar från kontoret	3
Vårt Dagliga Bröd	3
Gårdsvandring på Sörbro	4

### BILDER

1 Rachel J. Miller, [www.raestar.com](http://www.raestar.com)

2 Brigid Lefevre 4 Duncan Strouts

## Ledare

Det är hög tid att vi önskar oss en vit jul och en grön framtid.

Som människor står vi inför oerhörda utmaningar. Oavsett vilket ståndpunkt vi tar i frågan kring klimatförändringar så påverkar mänskligt aktivitet och energikonsumtion omvärlden.

En ljuspunkt i det politiska mörkret är den radikala "Odlingsstrategi" som Södertälje Kommun just tagit fram och klubbat igenom. Läs mer om den på [www.sodertalje.se/bo-och-bygga/tomt-och-mark/odling/odlingsstrategi](http://www.sodertalje.se/bo-och-bygga/tomt-och-mark/odling/odlingsstrategi)

Att kommunen väljer att skydda jordbruksmark från exploatering och att uttalat stödja närodlat och ekologiskt producerat är viktigt och radikalt. Under presentation som hölls i veckan kändes det fantastiskt att detaljerna i strategin så väl stämmer överens med de viktiga principer som biodynamisk odling och ekologiskt kretslopps jordbruk är baserade på. Tack för det otroliga jobb som kommunen och deras konsulter lagt ned.

Kanske den viktigaste julklappen i år. Läs, inspireras och påverka dina kommunpolitiker.

Inför 2019 önskar jag mig att maten blir dyrare! Särskilt den maten som är odlad nära dig, av dina lokala lantbrukare och grönsaksodlare. Snåla på annat och spendera här. Det dina lokal producenter odlar är guld värt.

Dessa människorsom viger sina liv åt att vårda jorden och sköta djuren ska bli rikligt kompenserade för den oerhörda insats de gör för nutiden, och för framtiden.

Så tillsammans med vår önskan om en vit jul (alltså en jul opåverkad av klimatförändringar) önskar vi oss en verkligt grön framtid där jordens och växternas och djurens röster är hörda och där allt liv har sin respekterade plats på jorden.

God Jul! § Johan Nilsson, Ordförande, [johantraggae@gmail.com](mailto:johantraggae@gmail.com)



# Lek Odlä Väx!

Initiativet till Lek Odlä Väx! togs sommaren 2011 på Rosendals trädgård. Det finns en pedagogisk handbok av samma namn som vackert och lekfullt beskriver allt från förhållningssätt, praktiska moment, till sång och lek. Naturligtvis är upplevelse med alla sinnen och fascinationen i fokus.

Odlingsprojektet innehåller 6 träffar fördelat på året:

1. Knopp och jord
2. Frö och sådd
3. Plantera
4. Skörda och smaka
5. Kompost
6. Vintervila

Under årets gång kommer för tillfället 33 barngrupper att få uppleva varje träff.

Cirka 10 barn i varje grupp i åldern 4-5 år, kommer med sina pedagoger till Rosendals trädgård. En grupp på förmiddagen och en på eftermiddagen.

Snart förvandlas alla till små trädgårdsmästare med många olika bestyr tillsammans med två trädgårdspedagoger i Lekträdgården.

## Hösten på Lek Odlä Väx!

Vi har komposttema tillsammans med förskolebarnen. Vi sjunger den återkommande trädgårdsmästarsången men nu om hur vi gör kompost.

När barnen har grävt fram skattkistan blir det många gissningar om vad som kan finnas i kistan. Ofta förslag på något från tidigare träffar.

Vi sitter i en ring på var sin stubbe och öppnar skatten tillsammans. Nu är innehållet allt från en gammal morot och ett bananskal till en förpackning av glas, metall eller plast. Vi funderar tillsammans på vad maskar kan tänkas äta och sorterar det som ska till komposten för att bli fin ny jord. Annat passar bättre för återvinningen och sorteras för sig.

Vi leker en sånglek där alla förvandlas till en del av komposten för att sedan bli till jord.

Vi lägger kompost tillsammans av det som växt i lekträdgården varvat med hästgödsel och löv. Barnen drar upp vissnat, krattar löv, kör skottkärra, ströslar på gödsel och roar sig undervägs i lövhögar i höstso-len.

Vi tittar på förra årets kompost och vem som kan tänkas bo där. Maskar och gråsuggor hanteras med varsamhet och relationer blir till.

Vi tackar jorden i bäddarna med mogen kompost som myllas ner och bäddar med ett täcke av löv ovanpå.

Lite mangold, purjolök och salvia fanns kvar att skörda och ta med till förskolan. Några frön från krasse och ringblomma blev det också. Och flera barn ser fram emot att plantera ekollon som de hittat under träffen

Avrundningen är Qigong-inspirerade rörelser där vi står i en ring innanför pilarnas ring. Vi passar på att hämta lite sol, regn och kärlek samt tacka för den här gången. § [Sanne Hammarberg](#)

---

## Soil: Ground of Existence

Nu när växtligheten återigen vänt in i jorden och färgskalan har blivit allt mer 'jordig' blir jag påmind om konferensen/kursen som jag deltog i på vinter/vår kanten, när ljuset hade vänt men åkrarna fortfarande låg bara i väntan på värmen.



Soil: Ground of Existence tog plats på Emerson College i England och var ordnat av Crossfields Institute - en utbildningscenter som arbetar med holistisk vetenskap och forskning. Vi som deltagare utforskade relationen mellan jord, kultur och samhälle. Föreläsningar och workshops tog oss på en resa från det reduktionistiska tänkandets uppkomst till praktisk råd om hur man tar egna jordprov och från målning med jordpigment till konsten att skapa ritual. Soil, Soul, Society.

Denna helg var en påminnelse om att upprätthållandet av kultur inom jordbruk är ett ständigt arbete som gynnar alla i samhället och en inspiration för hur vi kan gå vidare med denna gärning. § [Brigid Lefevre](#)

## Filmtips

Filmen: ”Om Biodynamiskt”, av Mattias Olsson, finns att se på [campfire-stories.org](http://campfire-stories.org). När Mattias flyttade till Järna så fick han frågor från sin omgivning som var kritiska mot biodynamisk odling. Han gjorde en film om biodynamisk odling och de biodynamiska preparaten. I slutet kommer han fram till att det faktiskt finns värre saker i världen att kritisera. Mattias vill gärna att vi betalar för en biljett när vi ser filmen så att han kan fortsätta sitt arbete.

## Forskarkonferens i Goetheanum

*Evolving agriculture and food* var namnet på en forskarkonferens som anordnades i Goetheanum i Schweiz i september. 150 personer från hela världen, både forskare och praktiker, samlades för att utbyta kunskaper om allt från jord- och matkvalitet till sociala och andliga aspekter av biodynamisk odling. Sofi Gerber och Artur Granstedt från Stiftelsen biodynamiska forskningsinstitutet i Järna deltog med bidrag från den forskning som bedrivs i Sverige. Artur presenterade resultaten av forskningsinstitutets långliggande bördighetsförsök och Sofi höll i en workshop om biodynamiska lantbrukares tysta kunskaper.

Till skillnad från många andra forskarkonferenser som Sofi deltagit i så såg deltagarna gladare och gladare ut ju längre konferensen fortskred. Det fanns ett stort engagemang och en entusiasm över att få träffa andra som arbetar med att utveckla den biodynamiska odlingen världen över.

Ett exempel på hur forskning kan bedrivas, som Sofi tog starkt intryck av, presenterades av forskare från FiBL och universitetet i Kassel tillsammans med en biodynamisk lantbrukare från Tyskland. Deras forskningsmetod går ut på att involvera lantbrukarna under hela forskningsprocessen, även i att formulera själva problemställningen. En grupp lantbrukare träffas tillsammans med forskarna på varandras gårdar och utvecklar nya metoder och förbättringar som sedan sammanställs av forskarna och blir direkt användbara för andra lantbrukare. Detta känns som en metod för framtiden som biodynamiska forskningsinstitutet också gärna vill vara med och utveckla.

Nästa biodynamiska forskarkonferens äger rum om 2 år.

## Hälsningar från kontoret

Kom ihåg att meddela kontoret om du ändrar adress. Vi får endast reda på det genom att du meddelar det själv. Det är också bra om du informerar oss i fall att du får en ny mailadress.

Tack för de gåvor som kommit in. Ni medlemmar har varit mycket generösa genom att många av er har betalt in lite extra utöver medlemsavgiften. Några har också valt att stödja Nordisk Forskningsring, genom att betala in 50 kr. Allt detta är mycket värdefullt, stort TACK!

Gåvor kan betalas in till: Swish 12 35 61 07 53 eller Bankgiro 19 62 95-0.

---

## Vårt Dagliga Bröd

### 14-15 Februari Konferens på Skillebyholm

Kl 9.00-17.00 Sektionen föreläser, vi bildar samtals/arbetsgrupper för områdena lantbruk, mathantverk och konsument. Ett program kommer att finnas på Antroposofiska Sällskapets hemsida från den 14 december. Anmäl dig senast den 14 januari på: [www.antroposofi.nu/kalender](http://www.antroposofi.nu/kalender). (OBS! Inga förkunskaper i antroposofi behövs).

### 16 Februari Mässa/Fest i Kulturhuset Ytterjärna

Kl 10.00-16.00 Gårdar, kök och grossister/butiker verksamma inom det biodynamiska visas upp i en utställning. Antroposofiska sällskapet håller öppet hus, ger föreläsningar och möjlighet till samtal. Fri entre. Kl. 17-19 Biodynamisk festmåltid (stor-knyttis). Pris: 100 kr (eller lämna råvaror kvällen innan som tillreds av mathantverkare).

### 17 Februari Kult i Kristofferuskyrkan

Kl 10.00-16.00 Församlingen håller Gudstjänst. Föreläsning ”Jag är livets bröd”. Sopplunch samt inledande samtal på temat ”Vårt dagliga bröd” ur ett kristologiskt perspektiv och konstnärligt skapande med lera/snö. Orgelkonsert och kultisk avslutning. Ingen anmälan, frivilliga bidrag.

## Gårdsvandring på Sörbro



Sörbro Getgård ligger nära Långsjön mitt emellan Mölnbo och Vagnhärad i Sörmland.

Vi var 13 nyfikna och intresserade lördagen den 18 augusti mest Järnabor som samlades runt Artur Borgs på gårdsplanen utanför getstallet där han berättade medryckande om gårdens historia och hur Åse och han i sin livsresa landade här med getterna.

Getterna var nu inne efter mjölkningen och vi fick så se när 220 mjölkgetter strömmade ut till beteshagen.

Gården arrenderades först, nu är den köpt och består nu av tre bostadshus, ekonomibygnader och 51 ha mark, en del är arrende, plus ca 10 ha skog. Gården är nu samlad geografiskt och socialt. Det är en bra utgångspunkt för att skapa en "gårdsindividualitet" där den biodynamiska brisen fritt kan svepa runt.

Vi tittade in i det nybyggda stallet, som ännu inte är helt klar. Vidare med intresserade höns runt fötterna granskade vi deras mobila hönsbhus. Hönsen sprider sig ut på betesmarkerna ivrigt upptagna av att leta föda och de håller på så sätt efter fluglarver, getparasiter och även mördarsniglar ägg tycker sig Artur kunna märka. Om höken kommer springer de vid varning snabbt och gömmer sig under vagnen. Där samlas de också gärna när solen är för stark.

Den mesta marken är naturligtvis vall och Artur berättade om hur han genomför växtföljd för att hålla getterna med friskt bete. Han berättade om stängsel och om de försök som gjorts utomlands; att med ro-

botgräsklippare som inspiration med nedgrävd slinga hålla getterna kvar på betet utan synbart stängsel.

Varg finns i trakten. Två gånger har Artur observerat. En getflock blir orolig men samlar sig av instinkt beredd till försvar.

Artur och Åsa byggde först upp ett litet ostmejeri i källaren. Det var god efterfrågan men mycket jobb. Försäljningen tog också mycket tid och det var en stor lättnad när de kunde gå med i Järnas nybyggda mejeri, som skötte både förädling och försäljning.

Nu fick Åsa som skött det egna mejeriet mera tid med barn och trädgårdsskötsel och så förverkligade de också planerna på ett större och mer lättarbetat stall.

Klockan var 12 när vi som avslutning smakade på gårdens mogna päron och kom in på gårdens framtid.

Artur blev allvarligare. Järna mejeri måste av ekonomiska skäl minska produktionen och reglera betalningarna för mjölkleveranser. För getmjölk är det stopp 1 september i år.

Det går inte lika fort att sluta mjölka getter som att fatta beslut. De började med att mjölka bara en gång per dag, minska fodret och efter månadskiftet försöka ta hand om den mjölk som ändå produceras. Det är det yttre.

På det inre planet gäller att planera för den nya situationen inte bara tänka på banklånen utan även hitta något konstruktivt. Börja om med eget mejeri? Satsa på grönsaker? Köttdjur?

Familjen skall försöka ta en resa i Europas getområden och förhoppningsvis rädda både inspirationen och nattsömmen.

Några av oss köpte ägg och grönsaker i den lilla gårdsbutiken.

Visserligen hade våra egna bekymmer plötsligt blivit mindre efter den dramatiska nyheten men alla var vi märkbart betryckta. [§ Torgny Walldén](#)