

Biodynamisk Odling

Nyhetsbrev från Svenska Biodynamiska Föreningen

■ nr 2 • 2019

Biodynamisk Odling nr 2, 2019
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

Följ oss gärna på Facebook

www.facebook.com/SvenskaBiodynamiskaForeningen

SvenskaBiodynamiskaForeningen

och på Instagram

[biodynamiskaforeningen](https://www.instagram.com/biodynamiskaforeningen)

I detta nummer

INNEHÅLL

Somliga går med trasiga skor...	1
Årsmöte 2019	2
Alexander Leijon	2
Att ta hand om tomatplantor	3
Nytt Regionsyd	3
Människa och växt	4
Frågor och svar	6
Gårdsbesök	8
Biodynamiker får pris av WWF	8

BILDER

1 Brigid Lefevre	2 Alexander Leijon
3 Brigid Lefevre, Matthias Krauss	
4 Tina N. Hansen	8 Rosendals Trädgård, Förädlad Odling och Mathantverk

Somliga går med trasiga skor...

...tänk om det inte var ett tecken på fattigdom, utan istället en medvetenhet om hur viktig jorden är för vårt välmående. Fötter som letar sig ut mot den välgörande jorden. En stund om dagen med fötterna, och händerna, i jorden kan få oss att må bra, kanske till och med bättre, enligt en del forskning. Ämnen stimulerar ämnen, vi mår bättre.

Jag minns en bok jag hittade under en av de första resor jag gjorde i Indien, när jag för första gången kom i kontakt med det biodynamiska arbetet genom att jag besökte Jakes Jayakaran i Tamil Nadu i södra Indien. Boken var grön och tunn och hade som titel "Soil Treatment" eller något liknande. Den var anspråkslös och inköpt i en liten alternativ bokhandel med böcker inom allt, från astronomi, astrologi, akupunktur ayurveda, örtmedicin och traditionellt indiskt jordbruk. Den här boken byggde på en traditionell behandlingsmetod mot en rad åkommor genom att helt sonika gräva ned patienten i en jordhög, endast huvudet skulle sticka upp. Lite som att bli nedgrävd i en komposthög.

Jag kan inte helt redogöra för alla detaljer i behandlingen just nu, men boken finns kvar någonstans i min samling.

Temat kommer upp när jag tänker på hur viktigt det arbetet är som de gör som står med händer och fötter i jorden. De som odlar. De som försörjer. De som fortsätter arbeta med en primärproduktion, med ett av våra mest primära behov. Omsorgen om jorden var något jag själv mötte starkt när jag fördjupade mig i biodynamisk odling.

Idag står vi i en tid när den odlingsbara jorden minskar och det kommer upp både teknologiska och jordlösa alternativ till det. Något vi ställer oss frågande till. Men på andra sidan av spektrumet kommer det också fler metoder som rör det regenerativa och kretsloppsbaseade. Vi i årets nya styrelse hoppas kunna fördjupa oss själv och informera er mer kring olika metoder som finns, forskning som görs och framförallt vill vi sprida kunskap kring hållbara odlingssystem till konsumenter så att de får förstå mer och kan fråga efter den fantastiska mat som vi tillsammans försöker odla fram.

Vänligen. §Johan Nilsson, Ordförande, johantraggae@gmail.com



Årsmöte 2019

Den 26 maj hölls Svenska Biodynamiska föreningens årsmöte och 14 medlemmar närvarade. Sedvanliga punkter togs upp och styrelsen beviljades ansvarsfrihet för det gångna året.

Styrelsen fick två nya ledamöter medan två ledamöter lämnar styrelsen. Styrelsens sammansättning nu ser alltså ut så här: Ordinarie styrelseledamöter: Johan Nilsson sitter 1 år till, Brigid Lefevre sitter 1 år till, Cecile s Jongers omval på 2 år, Sabina Sundman omval på 2 år och nyval av Per Sjöberg på 2 år och Alexander Leijon på 1 år.

Styrelsesuppleant Torgny Walldén sitter 1 år till. Sanne Hammarberg och Arthur Borghs lämnar styrelsen. Vi tackar för era värdefulla insatser för föreningen! Till lekmannarevisorer valdes Magnus Granstedt och Siw Persson på 1 år. Till valberedning valdes Sofi Gerber på 1 år och Wijnand Koker på 1 år.

Frågan om arvode till styrelseledamöterna togs upp redan på förra årsmötet och nu har beslut fattats i frågan: Arvode till styrelseledamöterna beslöts att dels utgöras av ledamots medlemsavgift till föreningen och dels 999 SEK per år. Ersättning ska kunna utgå för särskilda uppdrag mot en timlön alternativt faktura till föreningen. Det gäller uppdrag som utförs utöver deltagande i styrelsemöten och ett visst ideellt arbete. Summan grundas på samma lön som utgår till kanslisten. Det finns även möjlighet för styrelsemedlemmarna att lämna reseräkning för resor till styrelsemötena. Revisorsarvodet utgår enligt räkning.

Andra ärenden: Det kom önskemål om att nästa årsmöte ska hållas utanför Järna, till exempel på Ullberga gård. I år hölls mötet på Skillebyholm då medlemmarna även tog upp biodynamiska preparat innan mötet. Det kom även önskemål om att ha en ökad kommunikation med deltidsutbildningen om tidpunkt för mötet.

En annan synpunkt som kom fram är att det behöver bli enklare att bli medlem i föreningen, till exempel att det på hemsidan bör finnas en enkel väg till att ansöka om medlemskap, direkt när sidan öppnas.

§ Marika Lundgren

Stora Preparattillverkningsdagen

21 september 2019, 10.00 - 14.00, Skillebyholm

Vi tillverkar humus, kamomill, maskros, ekbark och nässla-preparat. Sluttiden är ungefärlig.

Alexander Leijon

Jag är 30 år och kommer från centrala Stockholm. Jag har alltid varit fascinerad av naturen och universum och efter många års resande i bl.a. Sydamerika, Afrika och Karibien så har jag hittat min röda tråd i livet, trädgård och odling.

Jag jobbar nu sedan fyra år tillbaka som trädgårdsmästare på Rosendals Trädgård. Sedan två år tillbaka går jag även deltidsutbildningen på Skillebyholm samt driver eget företag och tar trädgårdsuppdrag såsom anläggning, skötsel och design.

En uppväxt som stadsbarn med ena foten i skärgården har lett mig till insikten om hur ohållbar den "moderna" människans livsstil är, medveten som omedveten. Det har gjort mig djupt kritisk till samhället, och väckt passionen för att skapa ett alternativ.

Vi kan inte längre lägga vår tilltro till ett system som bygger på ekonomisk vinning, en oändligt stigande BNP och utarmning av jordens resurser. Vi behöver förändra systemet i grunden och själva skapa den värld vi vill leva i!

Jag brinner för att skapa nya möjligheter för människor att göra detta och ta sitt eget ansvar här på jorden. För att göra det försöker jag lära mig så mycket som möjligt inom ämnen som; biodynamisk odling, permakultur, mikrobiologi, kompost, kretsloppsjordbruk och cirkulära system, organiska som ekonomiska.

I den biodynamiska läran ser vi allt som en organism där vi kan använda mikro- och makroperspektivet för att se och behandla alla delar i relation till helheten, skala bort allt vi inte behöver och tänka på vad vi stoppar in i systemet samt vad vi får ut för att skapa ett cirkulativt regenerativt system där vi tar hand om oss själva och allt levande runtomkring oss.

Det är för mig en ära att ta mig an uppdraget som styrelseledamot och jag ser fram emot nya utmaningar och lärdomar samt hoppas kunna bidra med nya tankar och idéer. § Alexander Leijon



Att ta hand om tomatplantor

Se till att ge stöd till högväxande tomater både på fri-land och i växthus. Ta bort tjuvskott kontinuerligt, annars tar de kraft från fruktsättningen på huvudstammen. På busktomater behöver man inte tänka på det.

Tomater är mycket krävande så det är bra att ge dem extra gödning i form av färskt gräsklipp (lämna lite avstånd från stammen så den inte bränns) eller kompost som läggs ovanpå jorden.

Tomater i växthus mår bra av ordentlig bevattning då och då, hellre än lite och ofta och så gillar de inte att ha vatten på bladen. Så vattna bara direkt på jorden (i motsats till växthusgurkor som trivs med en daglig dusch).

Att odla basilika bland tomaterna sägs ge dem en finare arom - och så passar de så bra ihop på tallriken! Att låta lite nässlor växa bland plantorna förebygger mot sjukdomsangrepp.

När tomaterna börjar mogna är det dags att spruta kiselpreperat vilket stödjer en balanserad mognadsprocess. Spruta bladen med en dimma av kiselpreperat på fruktdagar upp till tre gånger under sommar/sensommer (en tryckspruta fungera utmärkt till detta).

Tomater smakar extra goda ett par dagar efter skörd - så länge de får stå i rumstemperatur! Prova på att mjölksyra både röda och gröna tomater hela i en saltlösning på 5 % och krydda med vitlök, chili och rosmarin. § [Brigid Lefevre](#)



Nytt Regionsyd

Under våren har vi haft introduktionskurs om biodynamisk odling på Holma folkhögskola den 19 maj med 18 deltagare. Denna kurs planeras att genomföras igen i november.

Skolträdgården på Waldorfsärskolan i Vallarum, Sjöbo kommun, invigdes 23 maj med guidning och Edda musikal. Hör av er om ni vill boka en guidning, jag tänker speciellt på er som arbetar på Waldorfskolorna i Skåne.



I september och oktober finns det planer på att musta tillsammans våra egna äpplen. Anmäl intresse via biodynamisk@gmail.com. Tre har redan anmält sig.

I september planerar vi att hjälpa till med skörden på Flyinge vingård som odlar biodynamiskt. Smaka gärna vinet som heter Pegasus och går att beställa på Systembolaget. Har vi vinkännare som kan komma med ett utlåtande?

28 och 29 september planerar vi för ett deltagande på skördefesten, hör av dig om du kan hjälpa till att bemanna vår infostånd.

Medlemmar i Regionsyd uppmantras att komma in med förslag till aktiviteter via biodynamisksyd@gmail.com. Hälsningar. § [Matthias Krauss, Regionsyd](#)

International Learning from the Bees conference · 29 Aug - 1 Sep, Berlin

Learning from the Bees, Berlin 2019 is the second in a series of conferences dedicated to bees, founded by the Natural Beekeeping Trust in 2018. This edition, comprised of a two-day *Zeidlerei* workshop plus two-day bee-centric conference, strives to spark cross-disciplinary dialogue among beekeepers, farmers, foresters, and others.

During the conference, we will address the question, "How can we, together, envision an alternative future for beekeeping that's more aligned with nature and informed by what the bees need?"

Our speakers (many of whom are Demeter beekeepers) will present topics on Goethean science, the relationship between forests and bees, pesticide control, the dangers of neonicotinoids, rewilding bees, and much more.

For more information and tickets, here's our website: www.learningfromthebeesberlin.com

Människa och växt

Vart är vi på väg?

I den biodynamiska jordbruksimpulsen så anmodar Rudolf Steiner oss att kultivera fram nya växtkvaliteter, där ursprunget är utvalda vilda växter. Jag har i många år, med stort intresse, arbetat med näringens betydelse för människan och hennes utveckling. Sedan år 1998 med odling och observationer av de levande krafterna i kornplantor. Senare också med utvalda grössorter och från år 2009 med ljusrot.

I denna artikel så vill jag försöka att belysa dessa växtkvaliteter sett ur ett större perspektiv, i förhållande till människan och till jorden. Vi kommer att se på lerans betydelse för uppbyggnaden av substans och belivade mineraler och uppleva två kvaliteter av ljus i ljusrot. Vi kommer också att se på hjärnans utveckling och näringens förhållande till det. Kan växternas vitala livskraft motverka en för snabb degenerering av människan och den fysiska hjärnan?

I det biodynamiska jordbruket blir människan till grundlag i aspekten att "människonaturen upprätthålls på allra bästa sätt" (Lantbrukskursen, 4:e föredraget sid 74).

Efter oron om försämringar av lantbruksprodukter och i och med detta, hur människans själ formas, så ger Rudolf Steiner en bild av förhållandet mellan människa och natur.

"Vi står här inför en väldig förvandling av naturens väsen. Det som blev givet oss i gamla tider och som vi hela tiden fört vidare, såväl av naturanlag och nedärvd kunskap och erfarenhet och likaså även det som vi har fått tillägnat av traditionella läkemedel, allt detta mister sin betydelse. Vi behöver åter förvärva ny kunskap för att bli varse sakernas tillstånd i naturen. Människligheten har inget annat val än att återigen inom de stora världssammanhangen, lära sig något utav detta, eller också låta såväl naturen som människolivet förfalla och dö ut." (Lantbrukskursen 2:a föredraget)

En bild som uppfordrar till att vi finner en väg att kunna ta ansvar. Till detta vill jag försöka skapa en överblick över människans och naturrikens processer (se bild 1).

Överordnat visar vi de fyra naturrikerna: Minerlariket, växtriket, djurriket och människoriket.

Människan kommer från den andliga världen till jorden genom självvärlden - som vi har gemensam med djuren - och här utbildas våra organanlag.

Genom världsetern så får vi de levande krafterna till att forma vår kropp, bland annat vårt runda huvud



Bild 1 De 4 naturrigers krafter

och våra tänder. Denna osynliga formkraftskropp, eller eterkropp har vi gemensamt med växterna och den befordrar liv, växt och hälsa i organismen.

Genom vår helt jordiska mineraliska kropp, är vi en andlig jagmänniska på den fysiska jorden.

Nya växtkvaliteter

I samband med Lantbrukskursen, så anmodar Rudolf Steiner oss att kultivera vildgräs, så som vild korn, vild havre, kvickrot vild bergsråg och även enkorn, vilka är särskilt gynnsamma växter att vidareförädla. Vi bör undvika korsningar och helst arbeta med vilda sorter. Dessutom rekommenderas ljusrot. Alla dessa är växter som bär på mycket ursprungliga växtformer, med en stark vitalitet, vilket kan ses i gräSENS snabba groning och i ljusrotens mjölksubstans i de unga rötterna.

Växterna är jordens känselorgan. Växterna har sina "jag" i jordens centrum och jorden som organism kan utveckla en större självkänedom genom växterna.

I förhållandet mellan växt och människa är det en särskilt stark samhörighet i den livgivande och formkraftsbildande världsetern. Växten står i en ständig växelverkan mellan den livssubstans som strålar in mot jorden och den "livlösa" substansen på jordklotet. Härigenom visar sig växten genom rot, stjälk, blad, blomma som ett synligt gestaltande av dessa krafter.

Växternas väsentliga ämnen och vitala levande krafter är av en stor betydelse för människan, men själva växtformen har också en inverkan:

"Växten bär i sin form och i sig själv, en levande erinring om evolutionen ... och då man nu tillägnar sig det växtaktiga som näring, så ger man växten en möjlighet till att fortsätta det som den redan började på, ute i naturen, att verkligen fortsätta med det, att sträva mot, inte endast de kosmiska lysande vidderna, men till de andliga vidderna i kosmos." (Människan i samklang av det skapande, formande och ordnande världsordet, GA 230)

Dessa växtkrafter "öppnas upp" i människan ge-

nom vätskekroppen. Krafter bakom en skapelse, vilken Goethe utvecklade ett särskilt öga för.

Människans och kornaxets formbildning

Om vi följer Vetefamiljens form och substans genom tiderna, så kan vi se ett sammanhang med människans gradvisa ”nedstigande” i sin jordiska kropp.

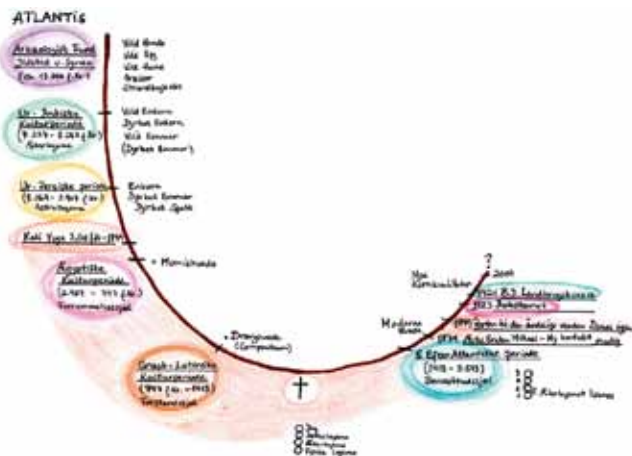


Bild 2 Utvecklingsperioder fra Atlantis og frem til nu

I den Ur-Indiska kulturperioden (7 227 – 5 067 f.Kr.) så var människan starkt förbunden med den andliga världen och levde mycket i den eteriska formkraftkroppen, som var under en ny utveckling i människan.

De växter som odlades på den tiden var: Vild enkorn, odlad enkorn, vilt tvåkornsvete och en del odlad tvåkornsvete. Mycket enkla och uppräta former.

(Nyligen har man funnit spår från en eldstad i Syrien där man kan se att människor ca 12 000 år f. Kr. har bakat flatbröd av vilda växter; vild vete, vild råg, vild havre olika gräs och havssäv, förmodligen har några av dessa vilda växter också odlats och använts i den Ur-Indiska kulturperioden).

I den Ur-Persiska kulturperioden (5 067–2 907 f.Kr.) så upplevde människan allting i nyanser mellan ljus och mörker och det var ingen skillnad mellan andliga krafter och naturkrafter. De första åkerbrukarna och herdarna såg jorden som ett levande moderligt väsen och deras arbete med jorden var något heligt.

De sädeslag som de särskilt kultiverade var Enkorn, odlad Emmer, Odlad Speltvete med mer tyngd och substans.

Omkring 3 000 år f.Kr., så sker något avgörande för människans vidare utveckling och livet på jorden. Förbindelsen till den andliga världen ”stängdes” och människan är nu överlämnad till sig själv för att gradvis erövra sin egen frihet och individualitet. Denna

mörka tidsålder – Kali Yuga tiden – sträcker sig över ca 5 000 år (3 102 f.Kr. – 1 899 e.Kr.) och i den perioden uppstår många av de växter som vi kan hitta i genbanker runt om i världen.

Under den Egyptiska Kulturperioden (2 907–747 f.Kr.) så framställde sig människor ofta med djurhuvuden och de såg upp till den djuriska fysionomin. Vid den här tiden vaknar det behårade mumievetet (svartvete) till liv. Många andligt sökande sällskap och trossamfund initieras också vid denna tid.

Då vi når fram till den Grekisk-romerska kulturperioden: (747 f.Kr. – 1 416 e.Kr.) så finns det en stark motsättning mellan människa och natur, mellan det ”yttre och det inre”. Jorden blir nu ”Människans tjäna-re” och är en vara som är till salu. Förståndsjälen sätter sin tydliga prägel. Människan är nu starkt förbunden med den fysiska världen och helt förtätad i sina väsensled (Jaget, Astralkropp, Eterkropp och Fysisk kropp). Det lilla kompakta dvärgvetet utan stapel (Compactum) har varit på väg under en tid och är nu en god bild av människans förtätade form. Under den här tiden kommer Kristus till jorden och förbinder sig med jorden som sin kropp. Efter korsfästelsen och frigörelsen av Kristi Eterkropp, uppstår där ett nytt liv i Världsetern och i Jorden, vilket är av en stor betydelse för människor och växter idag. Detta är en avgörande vändpunkt i kulturhistorien, som vi närvarande måste sträva efter att förstå.

Nu lever vi i den 5:e efteratlantiska kulturepoken (1 413–3 573 e.Kr.), där vi med vårt individuella jag kan utbilda en ny medvetenhet, vår medvetenhets-själ. Det som en gång gått förlorat för människan måste nu uppnås igen med en ny medvetenhet och vårt förhållningssätt behöver bli mer själsligt, andligt ur en känsla-sinnesaspekt så vi kan förstå det fysiska och det andligas samspel som en enhet.

Ande är inte utan materia. Materia är inte utan ande.

Idag, år 2019, ser vi huvudsakligen moderna vetesorter på åkrarna, vilka både har förlorat strukturerna och färgerna och är mycket utlämnade till jordiska förhållanden.

Men vad sker då med människan och hur kan vi få fram de nya växtkvaliteter som understödjer människonaturen på bästa sätt? § Tina N. Hansen, översättning från danska Marika Lundgren

Tina Hansens forskning har fått ekonomisk bidrag från NFR, Nordisk Forskningsring. Läs fortsättningen av artikeln i nästa nummer.

Frågor och svar

Det kommer många frågor till föreningens kansli. Frågor som rör odling, jordbearbetning, Så- och skördekalendern, och mycket annat. Här kan du läsa några utav dem, besvarade av Torgny Walldén.

Trigonerna i Så- och skördekalendern

Vad betyder de röda blå och gula trianglarna som är utspridda vissa månader i Såkalendern? Jag hittar ingen förklaring.

Vi har ju 12 djurkretsbilder på ett år som solen går igenom. Växterna reagerar på månen, som på 27 dagar går genom de 12 bilderna. (Vi ser då stjärnbilden bakom månen).

Vi har 4 impulser, 3 gånger har vi rot i oxen-jungfrun-stenbocken. De tre som har den rotimpulsen kallas som gemenskap en trigon.

Månen går ju runt. Förbinder vi oxen, jungfrun, stenbocken med ett streck så bildas en triangel och den triangeln kallas trigon.

- 3 gånger blad under de 27 dagarna
- 3 gånger blom
- 3 gånger frukt

Så 4 impulser gånger 3 trigoner = Alla 12 djurkretsbilderna.

Odling på friland eller i växthus?

Är odling bäst på friland? Det är mer på riktigt, eftersom växterna får uppleva sol, vind o vatten. Vad är bäst ur närings o hälsomässiga skäl?

Jag är inne på samma linje som du. Hälsa och kraft i kropp, känsla, tanke och vilja kräver sunda näringsmedel. Det är så att formkrafterna i de växter som växer naturligt är bättre.

Därför är det att föredra för de som har möjlighet att skörda av de tidiga primörerna som nässla, maskros, kirs som ju alla kommer tidigt. Men för att möta våren tidigare är det ändå ok att använda drivbänk eller växthus. Det uppskattas ju av den övriga familjen.

Men vi vet att odlar man med mycket hög mullhalt som det oftast blir i bänk och drivhus blir växterna frodiga men inre kvaliteten lägre. Dessutom är det ju intressant att komma igång. Det är en kvalitet i sig.

Det har tyvärr blivit vanligt att inte tänka på att äta efter årstiden utan det mesta finns att köpa året om. Det här är riktlinjer som för mig är viktiga men

som man får följa så gott det går och hoppas att även andra ser något värde i det.

Siffror i Så- och skördekalendern

Vad betyder siffran efter tecknen i Så och skördekalendern?

Siffrorna i kalendern anger tiden på dygnet.

I vänstra kanten gäller det Djurkretstecken och konstellationer. Till höger inne i texten vid tiden när impulsen börjar och slutar.

Om man tittar på 14 maj så går solen in i Oxen. Där är en övergångsfas så där står inte klockslaget. 18 maj är fullmåne kl. 23.

Det tar ett tag innan man blir hemmastadd.

Nässelte och nässelvatten

I Så- och skördekalendern skriver ni om besprutning av potatis och tomater med nässelte. Nässelvatten gör jag men nässelte låter ju som att ni håller kokande vatten på nässlor. Är det så och ska det stå och dra? Proportioner?

Jag har gurkplantor inomhus och tänkte att det kanske kan förhindra spinn att spraya dem med nässelte. Fast jag förstår att det är mot mögel ni använder det. Kiselpreparat? Kan åkerfräken användas?

Det som kallas thé i artikeln är att slå hett vatten över nässlor. 1/3 hink med sonderklippta nässlor plus upp till halva hinken med hett vatten.

Utdraget går mycket fortare när vattnet är varmt. Det kan silas och användas sedan efter 2-3 timmar. Resterna kan man lägga i tunnan där man bereder nässelvatten. Nässelvatten luktar ju väldigt illa medan thé inte gör det.

Nässelvatten och thé verkar ju båda som bladgödsling och det sätter fart på tillväxten och då håller växten lättare angrepp ifrån sig.

I thé och även i kallt utdrag finns nässlans brännande verkan kvar och det gillar inte insekter. Men det bryts troligen ner när det börjar ruttna som i nässelvattnet.

Mot svampangrepp är ju också eqvisetum användbart. Det skall koka en stund så kisel dras ut. Det luktar mycket gott. En handfull till en halv hink ungefär. Kiselpreparatet ger växten en inre stabilitet genom att det förstärker förhållandet till solljus.

De bilder vi ser i Så- och skördekalendern visar egentligen inte mycket även om artikeln är full av ungdomsentusiasm.

Potatis och även tomater i det stadiet har ännu inte hunnit få några angrepp av mögel. Det kommer ju senare på eftersommaren och hösten när tillväxten avstannar och nätterna och även en del dagar är fuktiga men varma. Det hade varit intressantare att se bilder från det stadiet.

Man kan prova att sätta potatis sent ungefär vid midsommar. Den potatisen är i tillväxt när bladmöglet slår till och står friskt grönt. Skörden från sent satt potatis blir bra om inte nattfrost slår till tidigt, men vill man skörda tidigt måste man ju sätta tidigare, men då vara mer observant, liksom med tomater

För att hålla tillväxten igång kan man göra utdrag på i stort sett allt grönt, I Indien används dessutom Fladen-preparat kogödselkompost som är preparerad med de biodynamiska preparaten och som sprutas på växternas blad. Det har varit en fantastisk hjälp för tex citronodlingar när tillväxten står och stampar i torka och hetta.

Kompostering i staden

Jag satt och funderade på om det fungerar att återvinna matavfall från en restaurang vi har genom att investera i en större kompostmaskin. Har ni någon erfarenhet av detta?

För några år sedan var jag i Finland och höll en kompostkurs. Där demonstrerades en roterande komposttunna. En tunna på ca 500 liter som kunde vridas runt med en vev. Jag var inte så intresserad då.

Vi hade lantbruk / handelsträdgård och kompostering var i helt annat format och de hygieniska kraven på landsbygden helt andra än i tätort.

I en tätort måste man vara noggrann. Kompostering är alltid intressant för bland annat möss och råttor, samtidigt som katter och ugglor vet var de kan jaga möss.

Matavfall är en idealisk råvara till en värdefull kompost. Jag har tittat på de roterande märkena. Men den här tunnan verkar vara helt bra.

Mantis stora modell (I grön plast om ca 650 liter). Den verkar vara både robust och lätthanterlig. Mantis har också flera filmer på Youtube. Men det räcker nog inte med bara en eftersom komposten behöver eftermogna ett par veckor.

Den lösningen borde göra hanteringen vid restaurangen praktisk och snygg och otillgänglig för djur.

I samband med att dagens matavfall (fritt från främmande saker) fylls på kan det behövas något uppsugande om den är fuktig tex litet torvmull.

Om det är i stort sett vegetariskt tillsätts någon nypa trädgårdskalk varje gång.

Men det måste finnas en mottagare som kan hämta och lagra i en större markkompost eller blanda med övriga gödseln på t.ex. ett lantbruk. Det är i stort sett bara vår och höst komposten som kan användas direkt utomhus.

Beroende på vad ni själva tycker kan vi sedan se på hur de biodynamiska preparaten, som också betydligt minskar dålig lukt, kan användas.

Det här är det som först satte fantasin i rörelse. Det här är ju ett problem som kan bli en tillgång.

Cultivation in sandy soil

We need your kind advice about cultivating our sandy soil (previous sea-bottom) for a flower nursery. What is a biodynamic point of view while working the sandy soil? Is it advisable to cultivate it deep in the autumn? And is it beneficial to use biocoal for improving the soil? Any other suggestions in this regard would be very much appreciated as well.

A sandy soil contains less organic matter than other soils and it will dry easily.

Biocoal is very good to use in this case. In old times they dug it down very deep, as much as 2 meters I have heard, but even at a depth of 20cm it will be effective.

I myself put it on the surface and allow it to be incorporated into the soil over time.

My advice is to use compost made of leaves and a little cow dung if possible and to cover the surface of the soil with leaves. Place dry or fresh grass between the growing plants in summer.

You do not need to cultivate deep in autumn, better to let some weeds remain and cultivate only the surface in spring. It is very good to use some part of the garden for Persian clover to prepare that section for the following year.

You can also hand sow some Persian clover seeds in august between the plants and let the small clover plants stay over winter. They only live one year.

It is very good to save some dandelions between your flowers as they have very deep roots. Save some plants of various clover species, which fix nitrogen from the air and support other plants. Step by step you will increase the organic matter in your soil and that humus will provide good ground for your flowers.

Gårdsbesök med Biodynamiska Föreningen hösten 2019

21 september besök och guidad vandring på **Rosendals Trädgård** på Djurgården i Stockholm där vi får se deras biodynamiska grönsaksodlingar och projektet 2 000 m². Experimentet 2 000 m² tar sig an den svåra men enormt spännande utmaningen att odla fram en matkultur som respekterar gränserna för vad planeten, Östersjön och vi själva tål.

Mötespunkt utanför växthusen/cafét. Guidning mellan 9.30-11 med Alex Leijon.



5 oktober besöker vi projektet **FÖRÄDLAD** mitt i Ytterjärna/Järna. FÖRÄDLAD är en småskalig andelsförädlingsodling som är medlemsbaserad och odlar grönsaker och förädlar produkterna, främst genom fermentering, till sina medlemmar. Ett experiment att producera grönsaker småskaligt och att lösa den ekonomiska situationen genom medlemskap istället för försäljning.

Mötespunkt utanför det lilla vita växthuset bredvid det Vita Huset i Ytterjärna Trädgårdspark. Guidning mellan 10-11.30 med Brigid Lefevre och Johan Nilsson.

Anmäl ditt deltagande på besöken genom att maila till kontoret@biodynamisk.se senaste 17 september för besöket på Rosendal och senast den 1 oktober för besöket på FÖRÄDLAD.

Biodynamiker får pris av WWF

Holger van der Woude på Yttereneby gård utanför Järna har utsetts till Årets svenska Östersjöbonde av Världsnaturfonden WWF. Han prisas för sitt stora miljöengagemang för Östersjön.

– Jag är otroligt stolt och glad över priset. Det känns väldigt roligt att få uppskattning för vad vi gör på gården, säger Holger.

WWF delar varje år ett pris på 1000 euro till en lantbrukare som gjort viktiga insatser mot övergödningen i Östersjön.

– Med Årets Östersjöbonde vill vi lyfta de goda exemplen och premiera lantbrukare som gör något utöver det vanliga. Yttereneby gårds kretsloppsjordbruk är viktigt både för lantbruksproduktionen, den omgivande naturen och Östersjön, säger Håkan Wirtén, generalsekreterare på Världsnaturfonden WWF.

Yttereneby gård är ett biodynamiskt lantbruk med vall, betesdjur och ekologisk produktion. Gården är kretsloppsanpassad med nästan noll näringsläckage. Jordbrukaren Holger van der Woude, som kom till Sverige från Holland i slutet av 1990-talet, satsar på eget foder, vall och sådd med mellangrödor. Han har också ett 70-tal mjölkkor av rasen Brown Swiss, som klarar sig på enbart grovfoder. Holger arrenderar också Skåve gård, så totalt är jordbruksarrendet 320 hektar inklusive 70 mjölkkor. Spannmålen säljs till Saltå kvarn och mjölken till Järna mejeri.

Motivering: "Holger van der Woude får priset för att han har utvecklat ett genomtänkt diversifierat lantbruk med vall, betesdjur och ekologisk produktion. Han har genomfört en mängd olika åtgärder för att skydda Östersjön och dokumenterat dem. Holger genomför jordbearbetning på våren, har skydds zoner och fånggrödor som minskar växtnärläckaget och har anlagt våtmarker. Förutom åtgärderna har Holger deltagit som försöksgård och i kunskapsspridande aktiviteter med LRF, Länsstyrelsen, naturbruksgymnasiet och Östersjöprojektet BERAS".