

## Se nærmere på biodynamikken

På [www.biodynamisk.dk](http://www.biodynamisk.dk) kan du se korte videofilm om bl.a.:

- Forskelle på økologisk og biodynamisk
- Derfor dyrker jeg biodynamisk
- Gården som en levende organisme med stor diversitet
- Opbygning af jordens humus og frugtbarhed
- Husdyrenes betydning
- Biodynamisk kompostering
- Sociale aktiviteter på gården
- Brug af M. Thuns såkalender
- Biodynamisk kornavl og mølleri
- Teknik til brug af biodynamiske markpræparater
- Derfor lægger økologer om til biodynamisk dyrkning

Bestil nyhedsmails på [biodynamisk.dk](http://biodynamisk.dk)

### Her finder du biodynamiske produkter

Biodynamiske Demeter-produkter forhandles direkte til kunder i gårdbutikker, torvesalg, abonnementsordninger og netbutikker samt i helsekostforretninger og supermarkeder. Desuden til grossister og catering samt forarbejdningsvirksomheder. Se lister over avlere og forhandlere på [biodynamisk.dk](http://biodynamisk.dk)



## Skånsom forarbejdning – rene varer

Af hensyn til vores sundhed skal kvaliteten af de biodynamiske råvarer bevares bedst muligt ved forarbejdningen.

Demeter-reglerne stiller derfor krav **ud over** økologireglerne, bl.a.:

- Mælkeprodukter må ikke homogeniseres eller UHT-behandles
- Ekstrudering (en slags homogenisering) af korn må ikke bruges
- I alt er kun 25 tilsætningsstoffer tilladt i biodynamiske produkter (49 i økologiske og 370 i konventionelle)
- Juice skal være af presset saft, ikke af koncentrat og vand
- Korn må ikke formales i en hammermølle, så det bliver varmt
- Mikrobølger må ikke anvendes i produktionen
- Aluminiumsfolie må ikke anvendes



Impressum:  
Udgivet af Foreningen for Biodynamisk Jordbrug 2022 med støtte fra Promilleafgiftsfonden for landbrug og Fonden for økologisk landbrug. Layout: N.E. Bach Boesen/Peder Hovgaard ph7.dk. Tryk: GP-Tryk. Denne tryksag er svanemærket.



## Mad til krop, sjæl og ånd

Fødevarer i Demeter-kvalitet er fremstillet for at give både næringsstoffer og livskræfter til hele mennesket.

Biodynamiske avlere arbejder for at styrke forbindelsen mellem sundhed og livskraft i muld, mad og mennesker.

Undersøgelser med bl.a. biokrystallisationsmetoden viser, at biodynamiske fødevarer generelt har større livskraft og indre balance end produkter fra andre dyrkningsmetoder.



Biokrystallisationsbillede af en biodynamisk gulerod.

### Få flere oplysninger

på [biodynamisk.dk](http://biodynamisk.dk)

Foreningen for Biodynamisk Jordbrug, Økologiens Hus, Agro Food Park 26, 8200 Århus N tlf. 22172565

mail: [info@biodynamisk.dk](mailto:info@biodynamisk.dk)

Biodynamisk Forening:



## Bliv klogere på biodynamisk dyrkning og fødevarer-kvalitet

– og på forskellen på de biodynamiske Demeter-regler og økologi-reglerne



bio • dynamik betyder livs • kraft

## Produkter med mærkerne

**demeter** og  er:

### – både økologiske ...

Biodynamiske landmænd og virksomheder bliver kontrolleret efter alle de økologiske regler. Deres produkter må derfor mærkes med EU's øko-mærke og det danske Ø-mærke.



### – og biodynamiske.

De bliver også kontrolleret efter de mere krævende Demeter-regler, der er internationale.

De biodynamiske landmænd arbejder med ekstra virksomme metoder foruden de økologiske. Det gør de for at pleje og øge sundheden og livskraften i jorden og de fødevarer, vi spiser.

## Gastronomisk kvalitet

Virkningerne af den biodynamiske dyrkning kan smages: Vinkendere og top-kokke roser biodynamiske vine og råvarer for deres fine gastronomiske nuancer og 'terroir'-kvalitet.

## Ekstra skrappe Demeter-krav

De internationale Demeter-regler stiller krav ud over økologi-reglerne, bl.a.:

- Gylle og anden gødning fra konventionelle landbrug må ikke bruges
- De særlige biodynamiske præparater\* skal bruges for at styrke sundhed og livskræfter i kompost, jord og planter
- Der skal være husdyr (især drøvtyggere) på gården\*\* – de giver liv, rytme og biodiversitet, og deres gødning er vigtigt for jordens frugtbarhed
- Kalve og køer må ikke afhornes. Hornene indeholder bihuler, der medvirker til køernes sunde fordøjelse. Erfaringer viser, at nogle mennesker bedre tåler mælk fra køer med horn end fra køer uden horn
- 10% af gårdens areal skal være område med stor biodiversitet, f.eks. hegn, eng, vandløb, skov og stendiger
- Ingen bestråling af grøntsager med kunstigt UVC-lys
- Grise må ikke få sat ring i trynen – den hæmmer deres naturlige rodeadfærd efter føde
- Biodynamiske dyr må ikke fodres med konventionelt dyrket foder.

\* Præparaterne laves af urter, kogøgødning og kisel. \*\*Eller i et fast gårdsamarbejde.

Foder må ikke være tilsat fiske-mel og enzymer.

- Der må ikke bruges frø, der er lavet med GMO-lignende celle-manipulation (CMS-typer).

## Mere liv, muld og frugtbarhed

Flere videnskabelige langtidsforsøg med økologisk, biodynamisk og konventionel dyrkning viser, at den biodynamiske metode er særlig virksom til at opbygge og pleje jordens muldlag og binde CO<sub>2</sub>. Den giver desuden en større mangfoldighed af levende organismer i jorden og på markerne. Kompost med biodynamiske præparater styrker jordens humusindhold, kulstofopbygning og planternes sundhed.



Kompost med de biodynamiske præparater styrker jordens mikrobielle mangfoldighed, CO<sub>2</sub>-binding og planternes sundhed.

Den biodynamiske måde at dyrke jorden på er derfor en meget balanceret og bæredygtig dyrkningsmetode. Det gør biodynamisk jordbrug og fødevarer ekstra vigtige for vores sundhed, miljø og klima nu og i fremtiden.

## Kvaliteten begynder med frøene

Biodynamiske avlere har i årtier arbejdet med at forædle sorter af grøntsager, korn og frugter med de biodynamiske principper og metoder. Alle biodynamisk forædlede frø og såsæd er frugtbare frø (OP-typer/open pollination), ikke F1-hybrider. Frugtbare frø giver planter, man kan tage frø af og bruge til at dyrke videre med. F1-hybrider derimod er en form for 'engangsfrø', der ikke kan bruges til videreavl. Dyrkning med hybrider gør det nødvendigt at købe nye frø hvert år. Det er især en økonomisk belastning for småbønder i udviklingslande. Biodynamiske frø er ikke patenteret og kan derfor bruges af alle til videre dyrkning og forædling.

