

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** økologi-reglerne, bl.a.:

- Mælkeprodukter må ikke homogeniseres eller UHT-behandles
- Ekstrudering (en slags homogenisering) af korn må ikke bruges
- I alt er kun 22 tilsætningsstoffer tilladt i biodynamiske produkter (49 i økologiske og 370 i konventionelle)
- Juice skal være lavet af ægte saft, ikke af koncentrat og vand
- Korn må ikke varm-formales i en hammermølle, men bedst i en stenkværn
- Mikrobølger må ikke anvendes i produktionen



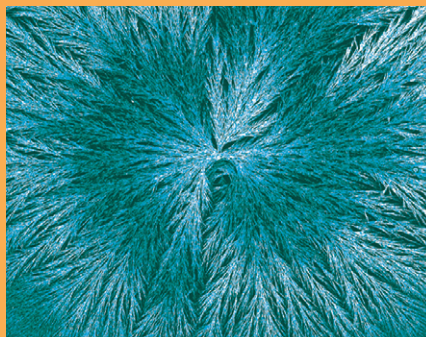
Impressum:
Udgivet af Biodynamisk Forening 2018 med støtte fra Promilleafgiftsfonden for Landbrug og Fonden for økologisk landbrug. Layout: N.E. Bach Boesen/Peder Hovgaard ph7.dk. Tryk: GP-Tryk. Denne tryksag er svanemærket.



Mad til krop, sjæl og ånd

Fødevarer i Demeter-kvalitet er fremstillet for at give både nærings**stoffer** og livs**kræfter** 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 www.biodynamisk.dk
Foreningen for Biodynamisk Jordbrug, Økologiens Hus, Silkeborgvej 260, 8230 Åbyhøj, tlf. 86 19 9445, mail: info@biodynamisk.dk

Biodynamisk Forening:



Godt at vide om biodynamisk dyrkning og fødevare- kvalitet

– og lidt om 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 Ø-mærket.



- og biodynamiske

– og bliver kontrolleret efter de mere krævende Demeter-regler. De biodynamiske landmænd arbejder med ekstra gode 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 kvaliteter.

Ekstra skrappe Demeter-krav

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

- Gylle fra konventionelle landbrug må ikke bruges
- De særlige biodynamiske præparater* skal bruges for at styrke sundhed og livskræfter i kompost, gødning, jord og planter
- Der skal være husdyr (især drøvtyggere) på gården** – de giver liv, rytme og mangfoldighed, 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
- 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 dyr-

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

ket foder. Foder må ikke være tilsat fiskemel og enzymer.

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

Mere liv, muld og frugtbarhed

Flere videnskabelige langtidsforsøg med økologisk, biodynamisk og konventionel dyrkning viser, at den biodynamiske metode er bedst til at opbygge og pleje jordens muldlag og binde CO₂. Den giver desuden en større mangfoldighed af levende organismer i jorden og på markerne. Kompost med biodynamiske præparater styrker jordens humuskvalitet og planternes sundhed.



Kompost med biodynamiske præparater styrker jordens humuskvalitet, CO₂-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.