

# Årsmelding 2016



**biologisk  
dynamisk  
forening**

Oscarsgt. 10  
0352 Oslo

[www.biodynamisk.no](http://www.biodynamisk.no)

# Styrets årsberetning 2016

## Virksomhetens art

Biologisk-dynamisk Forening ble grunnlagt i 1950 og har siden da hatt som formål å arbeide for å utvikle og styrke biodynamisk landbruk i Norge. Foreningen er en demokratisk oppbygd landsdekkende organisasjon, der årsmøtet er øverste organ. Foreningen har kontor i Oscarsgate 10 i Oslo. De viktigste aktiviteter i foreningens regi er veiledning og rådgivning, formidling og utdanning, utgivelse av magasinet HERBA, samt deltagelse i markeder og arrangering av kurs og seminar. Foreningen fikk om lag 50 nye medlemmer i løpet av 2016, og har nå 564 medlemmer på landsbasis. Biologisk-dynamisk Forening eier varemerket Demeter i Norge, og Debio forestår sertifisering og godkjenning av Demeter-produksjon på basis av en samarbeidsavtale mellom Biologisk-dynamisk Forening og Debio.

Biologisk-dynamisk Forening arbeider for å gjøre varemerket Demeter og Demeter-kvalitet kjent i Norge. Et av tiltakene har vært å etablere et Demeterforbund etter dansk mønster. Foreningen håper det vil føre til entusiasme og matglede, bygd på biodynamiske prinsipper om produksjon av matvarer og tilberedning.

Styret i Biologisk-dynamisk Forening besluttet i 2016 å avsette et beløp til utvikling av en god mal for gårdssamtaler. Oppdraget ble gitt til Eric Brinkhof, og Urs Gamper og Lene Stangnes fungerer som referansepersoner for gårdssamtalene på styrets vegne.

Biologisk-dynamisk Foreningen finansierer sin drift gjennom medlemskontingent, organisasjonsstøtte fra Landbruks- og matdepartementet, prosjektstøtte fra Landbruksdirektoratet, samt tilskudd fra ulike private fond og stiftelser.

## Styrets arbeid 2016

Styret har hatt 7 styremøter og behandlet i overkant av 60 saker i løpet av 2016.

## Fortsatt drift

Forutsetningen for fortsatt drift er tilstede, og årsregnskapet for 2016 er satt opp under denne forutsetning. Foreningen venter at årets resultat vil vise et overskudd for driften i 2016.

## Arbeidsmiljø og ansatte

Biologisk-dynamisk Forening har hatt 4 ansatte i 2016.

Dag Blakkisrud, daglig leder

Elizabeth Wirsching, koordinator for BINGN

Kaarina Borud, prosjektleder for Åpen Økologisk Gard, birøktkurs og markedsprosjektene

Veronica Lilliehöök, prosjektmedarbeider Bondens Gull

I tillegg har Kristin Ma Ellefsen vært engasjert som redaktør av medlemsbladet Herba.

Foreningen preges av et godt arbeidsmiljø, og det har ikke vært målbart sykefravær i 2016.

## Likestilling

Biologisk-dynamisk Forening tilstreber likestilling. Det er en mann og fire kvinner blant de ansatte, og i styret er det fem menn og to kvinner.

## Miljø

Driften av Biologisk-dynamisk Forening forurens ikke det ytre miljø, og foreningens drift legger opp til innkjøp av miljøvennlige produkter og mest mulig miljøvennlige reiser der det er mulig.

## Den økonomiske situasjonen i Biologisk-dynamisk Forening

Det er styrets oppfatning at det fremlagte årsregnskap gir et tilfredsstillende bilde av foreningens økonomiske stilling. Årsregnskapet for 2016 er gjort opp med et overskudd på NOK 344.915,- som tillegges egenkapitalen. Foreningens egenkapital ved årsoppgjøret utgjør dermed NOK 506.108,-.

En virksomhet som Biologisk-dynamisk Forening er avhengig av utbetalinger av statlige og andre tilskudd for å sikre driftens likviditet gjennom året. Det kan av og til by på utfordringer, da f.eks. deler av tilskudd blir tilbakeholdt til etter at sluttrapport er innsendt, og at de løpende utgifter derfor må dekkes av andre midler. Denne utfordringen har foreningen fått en god løsning på i 2016 ved at Stiftelsen Eva Lundes Fond har avsatt et beløp på NOK 300 000 som kassekreditt til foreningens drift. Biologisk-dynamisk Forening har ikke pantegjeld.

Oslo 14. februar 2017

*Elizabeth Wirsching*

.....  
Elizabeth Wirsching, styrets leder

# Fundamentet

Biologisk-dynamisk Forening er en del av et internasjonalt nettverk av tilsvarende foreninger i mange land. Sammen står vi i et kontinuerlig arbeid for å utvikle en biodynamisk visjon som beskriver hva vi vil og hva vi står for. Biodynamisk landbruk bygger på Rudolf Steiners antroposofi, og spesielt på åtte foredrag fra 1924, det såkalte *Landbrukskurset*.

Landbrukskurset gir inspirasjon til hvordan et framtidig landbruk kan utformes, for å styrke helse og trivsel for planter, dyr og mennesker, og for å unngå miljø- og klimakatastrofer. I årene etter 1924 har det vært et kontinuerlig arbeid med forskning og forsøksvirksomhet og etablering av nye gårder i nær sagt alle land i verden. Dette har resultert i et solid praktisk og teoretisk fundament for biodynamisk landbruks utvikling globalt.

## Visjon 2017-2020

Det overordnede målet for Biologisk-dynamisk Forening er å skape forutsetninger for at mennesker, dyr og planter kan trives og utvikle seg, og legge til rette for en fortsatt evolusjon for husdyr og kulturplanter.

Biologisk-dynamisk Forening vil søke innovative sosiale og teknologiske løsninger på de utfordringene vi ser, og arbeide for å utvikle en ny forståelse for ernæring og matkvalitet.

Vi vil skape nettverk der bondens og gårdens liv og fremtid står i sentrum for produktutvikling og markedsføring.

Biologisk-dynamisk Forening vil arbeide for at varemerket Demeter blir kjent som en garantist for produkter av høy næringsmessig og miljømessig kvalitet. En forbruker som kjøper Demeter-produkter skal vite at det betyr å støtte et landbruk som fører til varig fruktbarhet og levende matjord, og som fremmer miljøet i videste forstand.

Biologisk-dynamisk Forening står for at både bonden og forbrukeren gjennom et bevisst samarbeid om jordbruket kan nå fram til en spirituell forståelse av menneske og miljø.

Dermed kan enhver som ønsker det, bidra til miljø og utvikling i videste forstand.

## Veiledning og utvikling

2016 har vært et aktivt år for veiledningstjenesten. Veiledere har vært Odd Jarle Stener Olsen og Finn Dale Iversen. Det har vært kontakt med fem ulike gårder, i løpet av året, og de vil følges opp i tiden som kommer.

Det viktigste tiltaket i formidlingen av biodynamisk landbruksmetode i 2016 var Inspirasjons- og fordypningskurset på Solborg/Alm Gård i desember 2016 der Thomas Lüthi var hovedforeleser og kursholder, og foreningens veiledere hjalp til med gjennomføringen av kurset. Det var om lag 20 deltagere.

## Regelverksutvikling og Demeter-sertifisering

Demeterforvaltningen og kontoret har i samarbeid utviklet og renskrevet et nytt sett regler for Demeter i Norge. Det har vært tett dialog med Demeter International i sakens anledning, og tiltaket er blitt fulgt opp av Reto Ingold og Susanna Küffer. Den nye regelsamlingen med tilhørende dokumenter ble fremlagt i forbindelse med Demeter-konferansen i Finland i juni 2016, og umiddelbart etterpå innsendt til Debio for å tas i bruk så snart det er praktisk mulig.

Biologisk-dynamisk Forening har som mål å utøve et aktivt eierskap til varemerket Demeter. I løpet av året har BdF etablert Demeterforbundet som et utviklingsprosjekt i foreningen. Demeterforbundet vil organisere økonomiske virksomheter som gårder, butikker, markeder, foredlere, importører og andre som produserer eller omsetter Demeter-varer. Målet er å tilrettelegge for bedret handel med Demeter-varer, samt skape grunnlag for å bidra til Demeters globale utviklingsvirksomhet. Arbeidet er basert på Rudolf Steiners tanker om sosial tregrening.

## De biodynamiske preparatene

Eric Brinkhof arrangerte preparatdagen på Grobunn den 17. september. Det var den best besøkte preparatdag så langt, og det er oppmuntrende at mange flere interesserer seg for preparatene og den avgjørende stilling dette arbeidet har for utviklingen av biodynamisk landbruk i framtida.

Biodynamiske preparater er til salgs gjennom foreningen. Det er basert på en idealistisk arbeide fra Loes og Eric Brinkhof, som dermed yter foreningen en stor tjeneste, både i kraft av produkter av høy kvalitet, og ved at inntekten går tilbake til foreningens arbeid.

I løpet av året 2016 er det blitt planlagt en preparathage på Gartneriet - Bygdø Kongsgård, hvor preparatplantene kan vokse, og hvor det kan gis informasjon om de ulike preparatene og hvordan de fremstilles.

## Landbrukskurset

Det er inngått en avtale med Antropos Forlag om utgivelse av Landbrukskurset av Rudolf Steiner.

## Formidling og prosjekter

Biologisk-dynamisk Forening har en samarbeidsavtale med Bygdø Kongsgård om å være med å utvikle Bygdø til en formidlingsarena for nye ideer og bærekraftige tanker om jordbruk og urbant landbruk. Prosjektet Gartneriet som ledes av Marianne Leisner har vært kjernevirksomheten i dette prosjektet, og det har skjedd mye på Gartneriet i løpet av 2016. Men det har også vært en del forsinkelser, slik at BdF ikke har flyttet en prosjektleder til å medarbeide på Kongsgården enda, slik det egentlig var planlagt. Det har imidlertid vært flere arrangementer på Kongsgården:

## Utdanning, rekruttering og ungdom

# BINGN APPRENTICESHIP PROGRAM

Foreningen støttet BINGN (Biodynamisk Initiativ for den Neste Generasjon i Norden) med en 20 % koordinatorstilling i 2016. Elizabeth Wirsching var koordinator i 2016, og representerer BINGN i styret. BINGN hadde 17 studenter i 2016, hvorav 4 var avgangsstudenter. Det ble gjennomført 6 seminar i 2016, to av dem i Norge; på Vidaråsen og på Fokhol. Når BINGN har seminar i Norge benyttes norske lærere og bønder i undervisningen. BINGN får økonomisk støtte fra stiftelser i Norden og Europa. I 2016 begynte et arbeid med å forankre BINGN både finansielt og innholdsmessig i de nordiske land. BINGN har fått mye og positiv oppmerksomhet i 2016. BINGN er knyttet opp til Landbruksseksjonen ved Goetheanum og har innledet i 2016 et samarbeid med Sogn Jord- og hagebruksskole samt Skillebyholm Trädgårdsutbildning.



## HERBA papir

Herba kom ut med 3 nummer i 2016. De to første var redigert av Kristin Ma Ellefsens kyndige og profesjonelle redaktørhånd, mens julenummeret var produsert av styret selv, og i større grad handlet om foreningens aktiviteter.

Demeter-arbeidet ble særlig synliggjort i dette «julenummeret» av Herba som var planlagt utgitt i forkant av Solborg-seminaret bl.a. for å kunne tjene som underlagsmateriale til forståelse av Demeter-organiseringen.

Det ble ikke økte inntekter for Herba i 2016. Arbeidet med å skaffe annonser har vist seg vanskelig. Herba fikk imidlertid en helt uventet og svært gledelig gave på tampen av året, da en fornøyd leser ga 50 000,- til videreutvikling av bladet.

Redaksjonen og foreningens styre takker hjertelig for denne oppmerksomheten, som varmet både hjertene og den slunkne pengebeholdningen!

## HERBALine digitalt nyhetsbrev

Biologisk-dynamisk Forening fikk støtte av Bergesenfondet for å utvikle en digital formidlingsplattform for biodynamisk arbeid i Norge. Det ble sett på forskjellige alternativer, og konklusjonen ble å videreutvikle det digitale nyhetsbrevet til en ny og mye mer avansert utgave, som også kan brukes i forhold til skoleklasser og annen formidling.

Det nye formidlingstiltaket har fått navnet HERBALINE og ventes å være ferdig til bruk i løpet av våren 2017. Flere kunnskapsrike personer har vært konsultert, og Åsmund Seip har nå oppdraget med å utforme det endelige utseendet på HERBALINE.

## Nettsiden og sosiale medier

Biologisk-dynamisk Forenings nettside mangler en del funksjoner, og fremstår ikke som helt oppdatert. Likevel har vi inntrykk av at nettsiden brukes, både av medlemmer og av andre interesserte. Nettsiden ble stort sett oppdatert ukentlig i løpet av 2016, og det ble publisert til sammen syv millioner artikler.

Aktiviteten på facebook og sosiale medier har vært sterk i 2016. Ved årsskiftet hadde foreningen om lag 3800 følgere på internett, og det kan betraktes som svært lovende i forhold til fremtidige medlemmer og personer som kan utvikle interesse for de verdiene og synspunktene foreningen står for.

## Samarbeidspartnere

Foreningens samarbeidspartnere er Staten v/ Landbruks- og matdepartementet og Landbruksdirektoratet, Landbruksseksjonen ved Goetheanum, Gartneriet på Bygdø Kongsgård, Debio og DebioInfo, Matmerk, Oikos – Økologisk Norge, Antroposofisk Selskap, Camphill Landsbystiftelse, Eckbos Legat, Dialogos, Utviklingsfondet, Spire, Solhatt m.fl. Foreningen har også hatt nytte og glede av samarbeidet med foregangsfylkene, Norsk Landbruksrådgivning, NORSØK, NOFIMA og andre virksomheter i NØK-samarbeidet, samt Norges Bondelag og Norsk Bonde – og småbrukarlag. Bondens Marked har vært en hyggelig samarbeidspartner ute på gater og torg, og for bøndene vårt har også kooperativene vært viktige samarbeidspartnere.

# Noe av det vi har gjort og vært med på i løpet av året:

## Januar

Kontoret til BdF flyttes fra Engebretsvei 3 til **Oscarsgt.10** i Homansbyen, en lyserosa villa fra slutten av 1800-tallet. Innflytting og tekniske utfordringer løses.

Denne ærverdige gamle villaen har huset antroposofisk virksomhet siden 1913, og bl.a. har Rudolf Steiner holdt foredrag og overnattet her.



### **Matens opprinnelse på Bygdø Kongsgård 11.januar med DebiInfo**

En fagrik og smaksrik inspirasjonsdag for alle spisestedene/ansatte som hadde på eget initiativ *økofokus* under ØKOUKA Oslo i 2015. Ca. 20 deltok på arrangementet.

Foredrag "Matproduksjon i bærekraftperspektiv" av Emil Mohr, "Liv i jord og mat" av Kristian Ormset samt vinsmaking med Non Dos og bærekraftig gourmet fra Chikus Catering falt i god smak hos deltakerne.



## Februar

Denne måneden var preget av **Årsmøtet 2016 og Bondefesten** som ble holdt i Kastellkaféen Tønsberg den 27.februar. Utdeling av diplom og blomster til årets æresmedlemmer for deres innsats for det biodynamiske landbruket i Norge:

**Kari Grepperud**  
**Ib Kondrup**  
**Ingemar Johanson**  
**Liv Hauffen**  
**Dag Hauffen**  
**Erna Sund**  
**Jens Jensen**



## Mai

### Kuslipp på Bygdø Kongsgård den 8.mai

Biologisk-dynamisk Forening deltar på KUslipp på Kongsgården med informasjonsstand og salg av bøker. Dette er også årets første arrangement av Åpen økologisk gård.



## Besøk av dr.Ibrahim Abouleish fra SEKEM, Egypt, 2.mai

Dr. Abouleish besøkte Norge for å være tilstede i forbindelse med prisen «*Business for peace*». Han har selv mottatt denne prisen – som også er omtalt som «økonomiens Nobelpris». Denne gangen skulle dr. Abouleish ha samtaler med verdensledere innen politikk og økonomi. Det viser at biologisk-dynamisk landbruk er i ferd med å bli en del av dagsorden også i andre fora enn våre egne.



I forbindelse med Norgesbesøket hadde dr. Abouleish spesielt bedt om et møte med Biologisk-dynamisk Forening, og unge mennesker som føler seg knyttet til det biodynamiske arbeidet i Norge. Temaene for samtalen hadde et sterkt fremtidsperspektiv og var følgende:

- *Hvordan kan SEKEM inspirere arbeidet for utvikling av Biologisk-dynamisk landbruk og Demeter-kvalitet på verdensbasis?*
- *Hvordan kan vi løfte frem og synliggjøre SEKEM som en positiv del av mediebildet fra Midtøsten?*
- *Hvordan håndtere og utvikle muligheter i forholdet Islam/antroposofi?*



Juni

### Demeter International Members Assembly (DIMA) i Kangasala, Finland.

Dag Blakkisrud, Kaarina Borud og Kerstin Pålsson reiste til DIMA. Spennende gårdsbesøk til Kurjen tila og Rekolan tila, samt workshops og diskusjoner. Representanter fra nesten 50 land var tilstede.



## Kurs i biodynamisk birøkt for nybegynnere og viderekomne



Eric Brinkhof holdt kurs for nybegynnere i Solhagen, Ådalsbruk. Mer interesse for biodynamisk birøkt gjorde det nødvendig med et ekstra kurs!  
Til kurset for viderekomne var Albert Müller fra Nederland invitert som foredragsholder og deltagerne var strålende fornøyd med detaljrike foredrag fra fredag til søndag og med praksis i bigården Solhagen.  
Heftet "Introduksjon til biodynamisk birøkt" blir også ferdigstilt.



## 9.august avholdes første møte i Demeterforbundet på Vidaråsen Landsby

Biologisk-dynamisk Forening (Dag og Kaarina), Agrossist AS (Johan og Guri) og Gustavo, Runa og Harel fra Vidaråsen møtes for å diskutere fremtiden til Demeter i Norge.



### Åpen økologisk gård Samarbeidsprosjekt med Oikos – Økologisk Norge



Åpen økologisk gård har vært arrangert siden 2011. Nytt av året er ny profil til Åpen økologisk gård. Dette ble implementert i plakater, bannere og program. Det ble utviklet og laget en kretsløpsplakat, både økologisk og biodynamisk. I år var det 7 biodynamiske gårder som ble med på Åpen økologisk gård av totalt 29 gjennomførte arrangement.

De biodynamiske gårdene som arrangerte var Frilund gård, Sørgard'n, Liserud, Solborg Camphill, Alm Østre, Solli gård og Grobunn. Vellykkede arrangement skapte glede og engasjement.





### Solhatt 5 år 29.august

Solhatt feirer 5 år og inviterte til markvandringssdag på Alm Østre og Fokhol gård på Stange med omvisning i frøavls- og demonstrasjonshagen. De satt fokus på viktigheten av frøavlsarbeid og sortsmangfold.



# September

## Marked i Botanisk Hage

Årets første marked i samarbeid med Bondens marked ble den 4. september. Markedet i Botanisk hage ble en suksess, godt besøkt, godt salg og strålende vær.

I alt har vi gjennomført 5 markeder i samarbeid med Bondens marked i år (3 markeder ble gjennomført i Oslo og 2 markeder i Lillehammer). På markedene har publikum fått tilgang til biodynamiske grønnsaker, frukt, ost, honning, syltetøy og saft av høyeste kvalitet.

Vi har trykket opp gråpapirposer med Demeter-logo på som var etterlengtet fra bøndene. Økofokus-poser fra Bondens marked i fjor ble også benyttet til salg.



## Preparatdagen 17.september

Preparatdagen ble i år holdt på Grobunn.

Erik Frydenlund fra Danmark var invitert til å holde kurs om den praktiske fremstillingen av preparatene, om oppbevaring og om deres virkning ut av forskningen til Alex Podolinsky og Pierre Mason.



## 27.september foredrag "Hvordan gjøre jorden frisk - biodynamisk landbruk i globalt perspektiv"



Dag Blakkisrud overlevde stormende vær i Haugesund og besøkte Steinerskolen og Antroposofisk Selskap under ØKOUKA. Der fikk de faglig påfyll om biodynamisk jordbruk.



## Markedsdager på Youngstorget

30.september og 1.oktober ble markedene arrangert på Youngstorget i Oslo i samarbeid med Bondens marked, Camphill Norge og ØKOUKA. Hele Youngstorget var full av boder med salg av grønnsaker og frukt, oster og pølser, honning og syltetøy, håndverk fra Camphill-landsbyene og en scene med underholdning. Lislrud, Sørgardn, Frilund, Alm Østre, Ommang Søndre, BdF, alle Camphill-gårdene: Solborg, Vidaråsen, Jøssåsen, Vallersund, Hogganvik og Rotvoll var representert og det biodynamiske utgjorde en stor del av dette markedet.



### 30.sept: Arrangement under ØKOUKA

**”Kosmos, kuhorn og kokkers førstevalg – men hva er egentlig biodynamisk jordbruk?”**



Kosmos, kuhorn og kokkers førstevalg - men hva er egentlig biodynamisk jordbruk?

Biologisk-dynamisk Forening

En samtale om biodynamisk jordbruk under ØKOUKA. Den første i sitt slag. Daglig leder i Biologisk-dynamisk Forening ønsket velkommen og introduserte samtalen om biodynamisk jordbruk. Idun Leinaas var moderator. Ca.40stk var kommet for å være publikum for arrangementet på LAB – Kulturhuset i Oslo den 30.september. I panelet var Finn Dale Iversen (bonde Bergsmyrene gård), Heidi Bjerkan (kokk på Credo i Trondheim), Julius Maske og Pernille Vestskogen, (studenter i BINGN, 3-årig biodynamisk jordbruksutdannelse, bingn.org) og Carl Erik Östlund (bonde på Skjølberg Søndre).



Dette arrangementet ble vel tatt i mot, også med kommentar på facebook:



## Biodynamisk vinsmaking på Vipva 30.september

Biologisk-dynamisk Forening deltok på dette arrangementet med markedsføring og profilering av biodynamiske produkter på agendaen. Tre vinimportører, bl.a. Non Dos, hadde vinsmaking på dette arrangementet og BdF solgt ost&skinke-tallerken til dette. På menyen var det biodynamiske oster fra Ommang Søndre, spekepølse fra Alm Østre og skinke fra Indre Oslo Matforedling laget på purkene til Heinrich Jung.

## Oktober

### Marked 7.-8 oktober i Lillehammer i samarbeid med Bondens marked under Mataukfestivalen

Biologisk-dynamisk Forening stilte disse to dagene med informasjonsstand med salg av bøker og utdeling av brosjyrer og smaksprøve på biodynamisk gulrot. Mataukfestivalen hadde underholdning og aktiviteter for et matglad publikum.

Uksum Gard, Nordgard Aukrust, Alm Østre/Ommang Søndre solgte ferske grønnsaker, oster, mel, pølse, urter og krydder.



## **Kosmos, kuhorn og kokkers førstevalg**

Den andre biodynamiske aftenen blir holdt i Trondheim den 20.oktober.  
Dag Blakkisrud forteller om Demeter som global solidaritetsbevegelse i verden.

# **KOSMOS, KUHORN OG KOKKERS FØRSTEVALG**

**BIOLOGISK-DYNAMISK JORDBRUK OG MAT FOR VÅR TID**



**BIOLOGISK-DYNAMISK AFTEN I PRINSENGATE 53  
TORS DAG 20.OKTOBER KL 19.00**

### **PROGRAM:**

**KRETSLØPSGÅRDEN FOR SMAK OG MANGFOLD  
VED CARL ERIK ØSTLUND, BONDE I MELDAL**

**GLIMT FRA DE KRESNES HVERDAG  
VED HEIDI BJERKAN, KJØKKENSJEF PÅ CREDO**

**DEMETER, EN GLOBAL SOLIDARITETSBEVEGELSE VED  
DAG BLAKKISRUD,  
DAGLIG LEDER I BIOLOGISK-DYNAMISK FORENING I NORGE**

**PAUSE MED ENKEL SERVERING**

**MULIGHET FOR SAMTALE I PLENUM**

**HILSEN INITIATIVKRETSEN FOR BIOLOGISK-DYNAMISK JORDBRUK OG OMSETNING I MIDT-NORGE**

# November

## 10.november MATPRISEN på Vippa i Oslo

Maaemo vant Matprisen og Bergsmyrene Gård vant i kategorien "Kokken og bonden".

### Juryens begrunnelse:

Prisen "Bonden og kokken" går til Finn Dale Iversen og Evelyn Romer Iversen på Bergsmyrene Gård for sitt utrettelige arbeid med å levere og formidle de beste råvarene til flere av landets beste restauranter. Gården er en inspirerende møteplass for praktikanter, bondekolleger, kokker, naboer og andre interesserte. Her får ansatte fra de ulike restaurantene komme å lære om grønnsakenes opprinnelse og oppleve levende gårdsdrift. Råvarene de produserer kan du finne igjen på tallerkenen hos flere topprestauranter, i spesialbutikker, eller i posen som kan hentes hos Oslo kooperativet.

# MAT PRIS EN

2016



## Nordisk Biodynamisk Forum 18.-20 November Järna, Skillebyholm



**Nordiskt Biodynamiskt Forum 2016**

Svenska Biodynamiska Föreningen inbjuder till Nordiskt Biodynamiskt Forum 18-20 november på Skillebyholm, Järna

Årets tema: **UTSÅDE**

Program:

**Fredag 18 nov:** 16.00 samling med kaffe och smörgås  
Föreläsning: Tid och rum på jorden och i kosmos - Kerstin Hemlin  
18.30 Sopp-afton med bröd, ekofibodyn. från Varma Kök Skillebyholm  
Föreläsning: biodynamiskt internationellt - Daniel Björklund Jonsson  
21.00 Kvällen avslutas

**Lördag 19 nov:** 08.30 Föreläsning: Framtidens Utsåde - Peter Birch  
10.00 Kaffe  
10.30 Föreläsning: Grönsaksförädling - Moa Larsson Sundgren  
12.00 Lunch  
13.00 Presentation BINGN -nordisk jordbruksutbildning  
14.00 Presentation Danska och Norska Biodynamiska Föreningarna  
15.00 Kaffe  
15.30 Avfärd till Kulturcentrum för Workshops/grupparbete  
18.00 Middag med mingel och bar Kulturcentrum

**Söndag 20 nov:** 8.30 Föreläsning: Hur äldre kultursorter kan gagna dagens människor - Tina Hansen  
10.00 Kaffe  
10.30 Presentation av workshops/grupparbeten  
12.00 Lunch  
12.45 Avfärd till Nibble Gård för studiebesök  
14.00 Forumet avslutas på Nibble Gård

Anmälan görs via länk på vår hemsida, [www.biodynamisk.se](http://www.biodynamisk.se), sista anmälningsdag 13 nov  
Pris per person 3 500 SEK, alla måltider som finns med i programmet ingår, förutom lördagens middag på Kulturcentrum. Den kostar 300 kr per person och beställs separat.  
Boende ordnar varje deltagare själv, förslag på närliggande boende:  
Kulturhuset Hotell (enkel fr. 1200 SEK, dubbel fr. 1400 SEK) [www.hotellkulturhuset.se](http://www.hotellkulturhuset.se)  
Kulturcentrum vandrarhem (enkel 300 SEK, dubbel 400 SEK) [info@kulturcentrum.se](mailto:info@kulturcentrum.se)  
Hälsnis Vandrarhem (enkel 475 SEK, dubbel 650 SEK)

 Biodynamiska Föreningen  Biodynamiska Föreningen  Biodynamiska Föreningen

Årets tema för Nordisk Biodynamisk Forum var SÅFRØ. Mange spennende foredrag med dette som tema ble holdt. Biologisk-dynamisk Forening deltar og daglig leder presenterer foreningen i Norge.

Foreningen deltok også på årsmøtet i Nordisk Forskningsring i Järna.

## Ystekurs med Markus Koot i Skolestua på Bygdø Kongsgård

I samarbeid med Bygdø Kongsgård arrangerte vi ystekurs 17.november. Kursholder Markus driver gården Skarbo i Holmestrand hvor han har allsidig drift med 10 melkekyr og 250 verpehøner. På gården foredler han melken til ost, yoghurt og surmelk for salg. Kurset gav deltagerne en grunnleggende innføring i melk som råstoff og bearbeiding av melk. Deltakerne lærte i løpet av kurset å fremstille flere typer ferskost av sur melk og løypeost.




**Bli med på Ystekurs med Markus Koot**

**DATO og TID**  
Torsdag  
17. november  
kl 18 - 21

**STED**  
Skolestua  
Bygdø  
Kongsgård

**DELTA-GER-AVGIFT**  
650,-  
minimum 6  
maks 12 deltagere

Biologisk-dynamisk Forening og Bygdø Kongsgård ønsker velkommen til Ystekurs. Med fersk melk som utgangspunkt skal vi på kurset lage ferskost og fast ost. Det er flere måter å foredle melken til ost, og vi skal gå gjennom flere av disse metodene. I tillegg skal vi smake til osten, med ulike krydder og ferske urter, for deretter å spise og kose oss med det vi har laget i stand. Ta gjerne med et tomt glass, så kan du ta med restene hjem!

**Kursholder:** Markus Koot driver gården Skarbo i Holmestrand, hvor det er allsidig drift med 10 melkekyr og 250 verpehøner. På gården foredles melken til ost, yoghurt og surmelk for salg. Markus jobber også som lektor ved Natur VGS i Oslo hvor han underviser i økologisk landbruk.

Påmelding via [deltager.no](http://deltager.no)  
Se link under.

For mer info: [kaarina.borud@biodynamisk.no](mailto:kaarina.borud@biodynamisk.no) [www.biodynamisk.no](http://www.biodynamisk.no) [www.bygdokongsgard.no](http://www.bygdokongsgard.no)  Følg oss på Facebook  
Påmelding: [www.deltager.no/ystekurs\\_171116](http://www.deltager.no/ystekurs_171116)



## Julebord i Biologisk-dynamisk Forening 26.november

BdF inviterte seg selv til uformelt juleselskap hos daglig leder. Ansatte og samarbeidspartnere samt fremtidige samarbeidspartnere hygget seg sammen med god biodynamisk mat og drikke denne kvelden. Det ble en smak av produkter fra Lislrud Gård som hadde levert lam og rotfrukter, Poteter og kålrot kom fra Alm Østre, og fantastisk gode og flotte beter fra Aukrust i Lom, sammen med Aukrusts kryddersalt. I overkant av 30 gjester kunne kose seg med våre bønders produkter.



Fra venstre: Beate Borgen, Loes van Alpen, Runa Evensen Gafni og Harel Gafni

## Lansering av Hauste vol.2 den 30.november hos Food Studio

Hauste er et magasin for alle som bryr seg om samhold, matempati og et saktere liv. Biologisk-dynamisk Forening har bidratt i magasinet Hauste med en artikkel om vår ildsjel Dag Blakkisrud, og forteller her om hans engasjement for biodynamisk landbruk og hvorfor det er viktig.



## Desember

### 8.-11. desember går Inspirasjons- og fordypningskurs med Thomas Lüthi av stabelen

På dette kurset holdt av presidenten i Demeter International får bønder, studenter, ansatte, og blivende biodynamiske bønder et godt innblikk i biodynamisk metode. 23 deltagere på et intensivt kurs holdt på Solborg Camphill på Jevnaker.



© Finn Dale Iversen

Fra ventre: Odd-Jarle Stener Olsen, Thomas Lüthi, Finn Dale Iversen, Adnan Esin

## NETTVERK FOR PLANTEMANGFOLD

Blant mange viktige tiltak i løpet av 2016 var arbeidet med nettverk for plantemangfold viktig. Arbeidet har bakgrunn i en gruppe der bl.a. Kerstin Pålsson, Jasper Kroon og Regine Andersen har vært aktive. Nettverket har oppnådd støtte fra Landbruksdirektoratet til videre innsats etter søknad fra Oikos – Økologisk Norge.

## AGROSSIST AS

Biologisk-dynamisk Forening har i løpet av 2016 inngått en samarbeidsavtale med Agrossist AS som vi håper vil bli en viktig grossist-funksjon på Demeter-området. Agrossist har som formål å importere Demeter-varer fra våre biodynamiske kolleger i andre land. Det vil bli produkter som kaffe, te, oljer, tørket frukt, kornprodukter og foredlede produkter som ikke produseres i Norge. Foreningens håp er at Agrossist AS vil bli den foretrukne leverandør til antroposofisk inspirerte virksomheter som f.eks. Camphill-stedene og Steinerskolene. Agrossist er grunnlagt av Johan Kridih og holder til på Fåberg like nord for Lillehammer.



# Demeterforbundet

## Utvikling \* solidaritet \* tregrening

### Demeter og Demeterforbundet

Biologisk–dynamisk Forening har opprettet Demeterforbundet med håp om at det blir en samvirkeorganisasjon av bønder, foredlere, og andre virksomheter som produserer, omsetter, importerer/eksporterer eller driver formidling av Demeter-varer. Samvirkets formål er å bidra til å styrke og utvikle medlemsbedriftene, og støtte utviklingen av biodynamisk landbruk globalt gjennom aktiv bruk av varemerket Demeter. Demeterforbundet er opprettet etter dansk mønster.

Demeter er et internasjonalt registrert og anerkjent varemerke, som uttrykker tilslutning til sosial tregrening, biodynamisk landbruk og global solidaritet inspirert av dr. Rudolf Steiner. Varemerket Demeter ble registrert i Norge av Biologisk-dynamisk Forening i 1950 og disponeres av foreningen gjennom lisensavtaler med den internasjonale biodynamiske forening (IBDA) og Demeter International (DI).

Demeterforbundet skal forvalte rettighetene til varemerket Demeter i Norge på vegne av Biologisk-dynamisk Forening, og representere foreningen som avtalepartner med Demeter International og andre virksomheter på basis av en forvaltningsavtale.