

# Nordisk Biodynamisk Forum 2018

Den 16.-18. november på Steiner Skolen,

Sukkertoppen 4, 7100 Vejle, Danmark

Skolen ligger smukt ved Højen Ådal med skov og flot natur. 4 km fra Vejle centrum.

Nordisk Biodynamisk Forum er et mødested for folk fra de nordiske lande med interesse for biodynamiske jordbrug og fødevarekvalitet, principper og praksis. Formålet er udveksling, inspiration og relationer.

Programmet er varieret og med fokus på dialog og samtalegrupper.

Sproget er skandinavisk - og engelsk om nødvendigt.



Mødested Lindehuset. Skolens nye seminarbygning

## Fredag den 16.

15.00 ankomst, kaffe, brød

16.00 Velkomst og kort om programmet v/ Klaus Loehr-Petersen, Foreningen for Biodynamisk Jordbrug, DK

16.15 Antroposofisk ledesætning \*) (GA 26) nr. 1 og lidt om Teori U v/ Günther Lorenzen, formand for Foreningen for Biodynamisk Jordbrug, DK

17.00 Ny metode til undersøgelse af madvarers vitalitet v/ Jens-Otto Andersen, Ph.D. Biodynamisk Forskningsforening, DK

18.30 Aftensmad v/ Tanja Ussing og Dorte Møller Jensen, Steiner Skolen

20.00 Sandjord, biodynamisk dyrkning, jordfrugtbarhed og tørken i sommer v/ Karl Henning Mikkelsen, Højbo ved Brande, DK

21.15 aftenkaffe

## Lørdag den 17.

8.00 Morgenmad

8.45 Antr. ledesætninger nr. 183 – 185 om natur, undernatur og overnatur. Oplæg og dialog v/ Günther

10.00 Økonomi som åndelig udfordring. Oplæg og dialog v/ Günther

11.15 Initiativer for frikøb af jord til biodynamisk landbrug v/ Pernille Vestskogen, BINGN-uddannet, N

12.00 Frokost

13.15 Præsentation af biodynamisk forskning på databasen Kore.no v/ Elise Lund, kore.no, N

- 14.00 Eurytmi  
15.00 Kaffepause  
15.30 Beretninger om den biodynamiske situation i Finland, Norge og Sverige  
16.30 Udvikling af næringsmidler for menneskers behov. Om lysrod og nye kornarter fra græs v/ Tina Hansen, Foreningen Artemisia, DK  
18.00 Aftensmad  
19.30 Betydning af et 'gård-råd' og en venne- forening for gartneriet v/ Endrik Maat, Gartneriet Rødmosse, Vejle, DK  
20.30 Sociale aktiviteter



Dyrkning af Lysrod

### **Søndag den 18.**

- 8.00 Morgenmad  
8.45 Antr. ledesætninger 115-117 om at overvinde afmagt. Oplæg og dialog. v/ Günther  
10.00 Hvordan etablerer man en CSA-gruppe for gården? v/ Simon Wiesner, Skjoldhøj Landbrugsfællesskab, Sabro, DK  
11.00 Beretninger om den biodynamiske situation i Danmark v/ Klaus  
11.30 Information om aktiviteter i Nordisk Forskningsring v/ bestyrelsen  
12.00 Afrunding af forum'et  
12.30 frokost  
13.30 afrejse. Mulighed for at besøge Gartneriet Rødmosse – se næste side  
(Ret til ændringer forbeholdes)

\*) Ledesætningerne kan fås i kopi ved tilmelding

### Praktiske oplysninger:

Forplejning: Biodynamiske og økologiske råvarer. Vegetarisk - med kød separat.

Steiner Skolen er alkohol-fri

Særlige kostbehov: Giv besked 1 uge før til Dorte Møller Jensen på [dortemollerjensen@gmail.com](mailto:dortemollerjensen@gmail.com)

Pris for forum og forplejning: 1480 DKK + 25% moms = 1850 DKK. Uden moms for deltagere fra andre lande, mod information om virksomhedsnummer/skattenummer.

### Logi/overnatningsmuligheder:

Gratis i fælles klasseværelse (mænd og kvinder separat) på skolen. OBS: Medbring eget underlag og sengetøj

### Hoteller i Vejle centrum (4 km fra skolen):

- Cap-inn <https://www.cabinn.com/hotel/cabinn-vejle-hotel>
- BB Hotel <https://www.bbhotels.dk/hotel-vejle/>
- Vandrerhjem Danhostel (10 km fra Vejle mod Billund) <https://www.vejle-danhostel.dk/>

Transport til Vejle: tog ca. 3 timer fra Kastrup lufthavn og København se [www.dsb.dk](http://www.dsb.dk)

Fra Billund Lufthavn: ca. 45 min med bus. Se <https://www.sydtrafik.dk> bus 43. Bybus i Vejle nr. 4 til Sukkertoppen / Søndermarken.

Tilmelding senest torsdag den 14. november til Marianne Jung Christensen, Foreningen for Biodynamisk Jordbrug [marianne@biodynamisk.dk](mailto:marianne@biodynamisk.dk)

Betaling: info ved tilmelding



Gartneriet Rødrose ligger 10 km fra Steiner Skolen. Det er et alsidigt jordbrug på 10 ha med fokus på grøntsagsavl fra drivhuse (koldhuse) og friland.

Gartneriet har kvæg, geder, heste, høns og bier. Det er selvforsynende med foder og gødning.

Alle produkter sælges direkte på torvet i Vejle og til restaurant.

Arrangør: Foreningen for Biodynamisk Jordbrug, Økologiens Hus, Silkeborgvej 260, 8230 Åbyhøj

Kontaktpersoner:

Marianne Jung Christensen [marianne@biodynamisk.dk](mailto:marianne@biodynamisk.dk) tlf. +45 65 97 30 50

og Klaus Loehr-Petersen [klaus@biodynamisk.dk](mailto:klaus@biodynamisk.dk) tlf. +45 22 17 25 65

Vel mødt til Nordisk Biodynamisk Forum