

**Fødevarealkymi.** Danske elitekokke og sommelierer sværger til kvaliteten og smagen i de biodynamiske fødevarer, der generelt oplever en markant fremgang. Men mange får stadig åndeligheden og kohornene galt i halsen.

## Smagen af fordybelse



Inden for vinbranchen hersker en udbredt opfattelse af, at biodynamiske vine kan nå op på et niveau, hvor hverken de konventionelt eller økologisk dyrkede vine kan være med.

### AF NANNA GOUL

DET er en lille branche, det er en sær branche og det er en omdiskuteret branche med et kulørt rygte. Men det er en branche i vækst: De biodynamiske fødevarer og især vine oplever i Danmark en markant fremgang. Sådan lyder det bl.a. fra Foreningen for Biodynamisk Jordbrug, der allerede i 2013 kunne konstatere en vækst i salget af biodynamiske fødevarer på 27 procent i forhold til året før. Og hvis man sammenlignede med salget i 2004 var stigningen på intet mindre end 236 procent. For 2015 foreligger der i sagens natur ikke nogen endelige tal, men både hos Foreningen for Biodynamisk Jordbrug, lokale biodynamiske landbrug og i butikkerne taler man om et øget salg – og ikke mindst en øget interesse.

Især ser man et større lokalt salg fra de biodynamiske gårde rundt om i landet, ligesom man ser en række små og overvejende biodynamiske butikker poppe op især i de større byer. Det kunne være slagteren 'Spis min gris' (Østerbro), det kunne være købmandsbutikken 'Kost' (Vesterbro) eller vinhandleren 'Le Pinard' i Torvehallerne, alle lokaliseret i København. Men også blandt større butikskæder som for eksempel Føtex, der netop har introduceret et nyt sortiment af biodynamiske

oste, har man fået øje på forbrugernes appetit på det biodynamiske. Det skader nok heller ikke, at en lang række af de mest roste danske restauranter med en eller to michelinstjerner, for eksempel Geranium, Noma, AOC og Relæ, i stadig højere grad omfavner det biodynamiske, ligesom der i vinøse kredse er en opfattelse af, at den biodynamiske dyrkning kan tilføre de gode vine noget, som hverken den økologiske eller konventionelle dyrkning kan hamle op med.

Det biodynamiske er med andre ord i medvind, men det er en medvind med en indbygget modvind: De biodynamiske avlere og producenter har – i modsætning til eksempelvis økologien – en åndelig dimension; selv kalder de det bl.a. for 'et samarbejde med kosmos', der indgår i deres dyrkningsmetoder. Biodynamikken har ikke noget problem med, at træerne vokser ind i himlen. Det er der til gengæld mange andre, der har.

SELVE arbejdet med nærværende artikel har affødt så forskellige reaktioner, opfattelser og holdninger til biodynamikken, at det i sig selv er interessant: Nogle hidser sig op og stamper som tyre på vej ind i en arena, mens de råber grimme ord, der ikke skal gengives her. Andre hvisker hånlige om alfer, mens andre igen me-

ner, at de biodynamiske principper er det mest fornuftige, de nogensinde har hørt om. En stor gruppe har til gengæld slet ingen anelse om, hvad det biodynamiske dækker over, er det ikke bare en slags overartig økologi?

»Biodynamikken insisterer på en fordybelse, intensitet og ro i processen – og det virker.«

Lad os derfor tage tyren ved hornene og få klarlagt, hvad det biodynamiske faktisk dækker over. For jo, det er sandt, at biodynamiske varer også er økologiske, idet man skal være certificeret økologisk for overhovedet at kunne kalde sig biodynamisk. Derefter skal man leve op til en lang række krav, der udelukkende er gældende for det biodynamiske, og som det officielle biodynamiske Demeter-stempel netop garanterer, at man lever op til. Hvis man ser nærmere på disse krav, kan man for nemheds skyld tale om en slags biodynamisk tretrinsraket, hvor

man bevæger sig fra det konkrete over det idealistiske for til sidst at ende i det åndelige eller holistiske. I den konkrete ende ligger bestemmelser om, at man eksempelvis ikke må bruge gylle fra konventionelt landbrug, og at biodynamiske produkter kun må indeholde 14 tilsætningsstoffer (der bruges til sammenligning 45 i økologiske varer). Herefter er der en række krav, der vidner om en særlig hensyntagen til og mangfoldighed i forhold til især naturen: Der skal eksempelvis være husdyr på gården, og der skal være en biologisk mangfoldighed. Til sidst er der så de krav og bestemmelser, som direkte kan henføres til filosofien og pædagogen Rudolf Steiners antroposofi, den åndelige filosofi, som hele biodynamikken udspringer af.

Her lyder det bl.a., at dyrkningen eller produktionen af de biodynamiske produkter foregår i et samarbejde med 'kosmiske impulser fra rummet', såsom månens og planeternes indvirkning på jord, planter, dyr og mennesker. Det betyder også, at man som biodynamisk landmand skal forestå den berygtede nedgravning af kohorn fyldt med komøg, der efter en periode graves op igen, hvorefter det komposterede komøg udrøres i vand og sprinkles ud over marker og planter. Og at man anvender biodynamiske præpara-

ter, en slags homøopatiske midler bestående af lægeurter, kogedning og kisel, som man både tilføjer jorden, komposten og planterne, og som øger en 'kosmisk harmoni'. Hertil kommer den ofte parodierede såkalender, der dog ikke er et Demeter-krav, hvor man sår og høster efter de astronomiske forhold. Hvilket mange af de såkaldt moderne biodynamikere i dag dog helt har skåret fra, da det efter deres mening ikke kan aflæses i kvaliteten eller smagen af afgrøderne.

AT den åndelige dimension af biodynamikken har potentiale til at afskrække nye kunder, er man da også meget bevidst om, når man taler med de større producenter og forhandlere af biodynamiske produkter. Mange vejer deres ord på en guldvægt, for det åndelige har det med at skygge for de reelt positive effekter inden for både smag og sundhed, som de biodynamiske produkter, ifølge mange kokke, producenter og landmænd, som Weekendavisen har talt med, besidder.

Hvis man eksempelvis taler med kommunikationschef Mette Andersen hos virksomheden Aarstiderne, der med stor succes leverer både økologiske grøntsags-, frugt- og måltidskasser til hele landet, »er vi meget forsigtige med at sige, hvor biodynamiske vi egentlig er«. De vil netop ikke skræmme folk væk, selv om de har flere biodynamiske forsøgshaver og langsomt øger deres udbud af biodynamiske varer. Også miljøchefen hos Aarstiderne, Svend Daverkosen, bekræfter, at de siden 2005 har øget deres engagement i det biodynamiske »uden at de har gjort et stort nummer ud af det«. Det er hans faglige vurdering, at uanset hvordan man forholder sig til biodynamikken, er det svært at benægte, at den biodynamiske dyrkning leverer en anden og bedre kvalitet – især når det kommer til produktionen af frugt og vin: »Hvis man inden for især disse to områder arbejder med det biodynamiske i flere år i træk, ser det ud til, at man kan få et resultat, som det er svært at opnå på andre måder.« Han forklarer det således: »Biodynamikken insisterer på en fordybelse, intensitet og ro i processen – og det virker. Om det så skyldes produktionsformen, det spirituelle, menneskene bag eller noget helt andet, det er så et åbent spørgsmål.«

Denne mere pragmatiske tilgang til det biodynamiske, det 'at det faktisk bare virker', deler en række af de danske producenter og forbrugere, der anvender biodynamiske varer. Denne tilgang har eksempelvis både souschefen Simon Bursche på den verdensberømte michelinrestaurant Noma og køkkenchefen på den to-stjernede michelinrestaurant AOC, Søren Selin. De er ikke som sådan fortalere for biodynamik, men de bruger de bedste råvarer, og derfor bruger de også de biodynamiske. Søren Selin forklarer det således: »Grunden til, at det biodynamiske er ved at vinde frem, er, at biodynamiske landmænd er ekstremt meget inde i deres stof og dyrkning. Så kan det godt være, at alt det holistiske lyder som en værre omgang hokus pokus, men de er ganske enkelt sindssygt dygtige.«

Interessant nok er det også denne pragmatiske holdning til det biodynamiske, som man møder hos den biodynamiske landmand Ask Rasmussen, der bl.a. leverer varer til restauranterne Geranium, Noma og AOC, og stjernekokken Rasmus Kofoed, manden bag Geranium, som begge er vokset op med det biodynamiske og i den kulinariske branche beskrives som 'nogle af de mest biodynamiske'. Rasmus Kofoed har ganske vist en signaturret på menukortet, hvor der drysses ristet løgpulver ud af et kohorn, som en hyldest til biodynamikken og hans egen barndom i bl.a. en Rudolf Steiner-skole, og han er ikke bange for at tale om biodynamiske råvarers »særlige aura«. Men det skal man ikke lægge så meget i, forklarer han, det gør han ikke selv. Det handler mere om madens poesi og den særlige skønhed og smag, han finder i produkterne.



**Nedgravningen af kohorn er et af de elementer ved biodynamisk dyrkning, der er kontroversiel for mange. Nederst ses det biodynamiske landbrug Camas Swale Farm i Oregon, USA.**

Sådan ser hans samarbejdspartner Ask Rasmussen også på det. Han har arvet sit landbrug af sine forældre, og han mener, at der er en stor forskel de to generationer imellem. Hans forældre var gammeldags, hardcore biodynamikere med meditation og Rudolf Steiner hele vejen, mens han og hans kone Amy, som han driver Kiselgården sammen med, dyrker biodynamiske grøntsager, fordi »man bare kan se og smage, at der er en forskel«. Og han uddyber det: »Vi dyrker ikke gulerødder om natten, og dyrker heller ikke rigtigt det der 'hokus pokus'«.

Alligevel er der jo noget 'hokus pokus' involveret, når man taler biodynamik, det medgiver talsmanden for Foreningen for biodynamisk Jordbrug, Klaus Loehr-Petersen. Han understreger imidlertid også, at når man som biodynamisk landmand graver kohorn med kogedning ned i jorden, »er det jo ikke for at lave en opvisning af, hvor skør man kan være, eller fordi vi ikke har andet at lave. Det er jo, fordi det virker. Både i forhold til smagen, sundheden og naturen«.

SELV om den pragmatiske og kvalitetsbaserede holdning til de biodynamiske råvarer er meget udbredt blandt både kokke, landmænd og forhandlere, er det alligevel blandt sommelierer, vinkyndige og vinhandlere, at det biodynamiske felt står stærkest. Inden for vinbranchen synes der at være en næsten dominerende opfattelse af, at biodynamiske vine kan nå et niveau, som hverken de konventionelt dyrkede eller de økologiske vine kan hamle op med. Mange inden for vinbranchen har endog taget biodynamikkens principper til sig i en grad, hvor det ikke er ualmindeligt at planlægge vinsmagninger

efter den biodynamiske såkalender, der altså er udarbejdet efter planeternes indbyrdes forhold. Dette gøres nemt og bekvemt ved hjælp af app'en When Wine Tastes Best, hvor man ved at trykke på den dato, man er interesseret i, hurtigt kan få afklaret, om man rammer en såkaldt frugt- eller blomsterdag (det er de gode dage), hvor alle vine – uanset biodynamisk oprindelse eller ej – bare smager bedre.

### »Du kan beskrive biodynamikkens virkning på vin som en forstærker.«

Den mangeårige vinkspert Jørgen Krüff, også kendt som 'den filosofiske vinhandler', der bl.a. ejer den københavnske feinschmecker-vinhandel L'Esprit du Vin, har fulgt verdens førende vinproducenter siden 70'erne, hvor de fleste vine blev produceret konventionelt, og fulgt omlægningen til biodynamisk dyrkning i løbet af de følgende årtier. Han mener, at disse topproducenter, der har omlagt deres dyrkning til biodynamisk dyrkning, har vist den øvrige vinverden vejen til markant rigere og bedre vine uden brug af pesticider eller kemi i vinmarkerne eller i kældrene.

Jørgen Krüff understreger, at kvaliteten inden for de biodynamiske vine kan svinge voldsomt, for det handler stadig om, at en vinproducent har terroir, talent og gehør for vin. Alligevel kan man forklare det særlige

ved de biodynamiske vine således: »Hvis man i forvejen producerer en harmonisk, men konventionelt dyrket vin, bliver den ikke blot marginalt, men faktisk markant bedre, hvis man omlægger produktionen til at være biodynamisk: Du kan beskrive biodynamikkens virkning på vin som en forstærker. Man skruer simpelthen op for lyden. Smagen, fylden og karakteren forstærkes. Dét, der i forvejen er godt, bliver endnu bedre.«

HVIS man retter henvendelse til de danske universiteter for videnskabeligt at få enten be- eller afkræftet denne udbredte opfattelse af, at biodynamiske råvarer og vine har en ganske særlig kvalitet, bliver man imidlertid skuffet. Hverken på Københavns eller Aarhus Universitet kunne man henvise til forskere, der havde beskæftiget sig med sundhed eller sensorik i relation til biodynamik. Dog blev der uddelt velmenende råd om, at man ikke formodede, der fandtes overbevisende forskning, som skulle tale for en højere kvalitet blandt biodynamiske fødevarer, selv om man oplevede, at den biodynamiske dyrkning var særdeles gavnlig for økosystemet, og at jeg i øvrigt skulle passe på med uautoriserede biodynamiske forskere, der ligesom biodynamiske avlere ofte var 'religiøse'.

Hos ICROFS, Internationalt Center for Forskning i Økologisk jordbrug og Fødevarer, kunne man ligeledes afvise, at der – i deres regi – var eller havde været forskningsprojekter inden for det biodynamiske felt. Kommunikationskonsulent Ulla Skovsbøl udtrykte det således, at »biodynamikere har traditionelt set haft en åndelig tilgang, hvor de ikke har interesseret sig for naturvidenskaben. Derfor har naturvidenskaben heller ikke interesseret sig for biodynamikken.«

AD omveje dukkede navnene på en pensioneret forsker og forskningslektor i økologisk jordbrug på Landbohøjskolen, Ane Bodil Søgaard, og en aktiv biodynamisk forsker, Jens Otto Andersen, alligevel op. Førstnævnte havde faktisk lavet en række forsøg, hvor hun eksempelvis sammenlignede konventionelt dyrkede selleri med både økologiske og biodynamiske. Og der var en klar forskel: Ikke blot havde de biodynamiske selleri en stærk resistens over for eksempelvis svamp, men de havde også flere smagsstoffer og en bedre balance smagsstofferne imellem. Alligevel undrede det ikke Ane Bodil Søgaard, at man ikke kendte til hendes forskning, eller at der ikke blev forsket i biodynamiske fødevarer på universiteterne eller hos ICROFS: »De fleste videnskabsfolk løber skrigende væk. Det er nærmest umuligt at rejse penge til biodynamiske forskningsprojekter. Og hvis man endelig gør det, melder man sig ud af det gode selskab.«

Man forstår på Ane Bodil Søgaard, at det præcis var dét, hun gjorde.

Hvis man spørger agronomen Jens Otto Andersen, der har en ph.d.-grad fra Landbohøjskolen, kan han kun bekræfte det billede. Han arbejder p.t. som forsker ved Biodynamisk Forskningsforening, finansieret af den tyske fond Software AG-Stiftung, som samarbejder med forskere på Kassel universitet. Selv om han efter en række forsøg med biodynamiske fødevarer mener, at der både er belæg for at tale om markante smagsforskelle på biodynamiske råvarer og økologiske ditto, og endda at man – hvis man anvender de rigtige sorter, dyrker biodynamisk og komposterer – kan producere råvarer, der er besluttet sundhedsfremmende i forhold til diabetes og kræft, så er det ikke noget, som de danske universiteter vil røre ved. Som han konstaterer:

»Jeg oplever, at tidsånden på de danske universiteter ligger i det økologiske. Det biodynamiske er stadigvæk kontroversielt. Det bliver forbundet med vampyrer, der løber rundt ved fuldmåne og al mulig overtro.«