

# 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
- I alt er kun 14 tilsætningsstoffer tilladte (45 i økologiske og 370 i konventionelle produkter)
- Juice må ikke laves af koncentrat og vand
- Korn må ikke formales i en hammermølle, men bedst i en stenkværn
- Mikrobølger må ikke anvendes

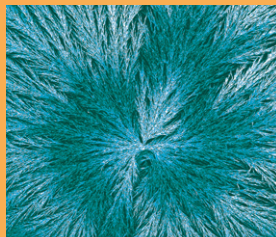


Impressum:  
Udgivet af Biodynamisk Forening 2014 med støtte fra Promilleafgiftsfonden for Landbrug og Fonden for økologisk landbrug. Layout: N.E. Bach Boesen.  
Tryk: GP Tryk.  
Denne tryksag er svanemærket.



# Mad til krop, sjæl og ånd

Fødevarer i Demeter-kvalitet er fremstillet for at give både nærings**stoffer** og nærings**kræfter** til hele mennesket. 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](http://www.biodynamisk.dk)  
Biodynamisk Forening, Økologiens Hus, Silkeborgvej 260,  
8230 Åbyhøj, tlf. 8619 9445,  
mail: [biodynamisk-forening@biodynamisk.dk](mailto:biodynamisk-forening@biodynamisk.dk)  
mail: [tele.dk](mailto:tele.dk)



Biodynamisk Forening





# Lidt om forskellen på økologisk og biodynamisk dyrkning og fødevarer- kvalitet



bio • dynamik betyder livs • kraft

## Produkter med mærkerne

 og  er:  
- ikke alene økologiske...

Biodynamiske landmænd kontrolleres efter alle de økologiske regler. Deres produkter må derfor mærkes med EU's øko-mærke og  Ø-mærket. 

## - de er også biodynamiske

– og kontrolleret efter de mere krævende Demeter-regler. De biodynamiske landmænd arbejder med ekstra gode metoder foruden de økologiske. Det skaber større værdi og kvalitet i jorden og i 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** økologireglerne, bl.a.:

- Længere omlægningstid før Demeter-godkendelse
- Gylle 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 skaber balance
- Køer må, af hensyn til deres sundhed og mælkenes kvalitet, ikke afhornes. De skal have plads, så deres horn ikke giver problemer.
- Forbud mod at bruge CMS-hybrider (frø lavet med genteknologiske metoder) og hybrid-korn
- Ingen bestråling af grøntsager med kunstigt UVC-lys
- Grise må ikke få ring i trykken – hindrer rodeadfærd

\* Præparaterne laves af røllike, kamille, brændenælde egebark, mælkebøtte og baldrian samt kogedning og kisel.  
\*\* Eller i et fast gårdsarbejde.

## 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 CO<sub>2</sub>. 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, CO<sub>2</sub>-binding og planternes sundhed.

Den biodynamiske måde at dyrke jorden på er derfor den mest bæredygtige.

Det gør biodynamisk jordbrug og fødevarer ekstra vigtige for vores sundhed, miljø og klima nu og i fremtiden.