Fra hagen til magen

Tekst og foto: 2. klasse på Steinerskolen på Hedemarken v/Synne og lærer Kristin.

Våren 2016 fikk elevene i 1. klasse på Steinerskolen på Hedemarken en liten hageflekk. Her kunne de lage seg sin egen lille kjøkkenhage.

Ivrig satte 6-åringene i gang med å spa opp jorda, sette ned poteter, løk, purreløk, og de sådde gulrøtter. Det ble også plass til to kålplanter og en squashplante. I løpet av sommer fikk disse grønnsakene tid til å modnes og vokse seg store og fine. Det gjorde barna også, som i august begynte i 2. klasse.

I september da grønnsakene var modne, ble de høstet, for deretter å bli vasket, skrelt og skåret opp i små biter. Av dette ble det laget en deilig bålsuppe i en stor jerngryte. Det ble også laget bål-brød og bakt eplekake. Klasserommet ble pyntet til fest, og fadderklassen (6. klasse) ble invitert til bålsuppefest og med eplekake til dessert.

Nam, nam! Så godt det smakte! Det var så moro at dette har klassen lyst til å gjenta. Så i vår sådde de gresskarfrø, som vokste seg til fine planter før de kunne plantes ut i kjøkkenhagen. Kanskje blir det så mye gresskar at vi når høsten kommer kan inviterer fadderne våre igjen til en ny suppefest.

Å ha aktelse for den som du deler bord med

Tekst og foto: Corinna Balavoine

I 1864 led kaptein Thomas Musgrave og hans mannskap på fire skipbrudd. Skonnerten deres grunnstøtte ved Aucklandøya, midt i Sørhavet, 285 mil sør for New Zealand. Med iskaldt regn og en nesten uopphørlig hylende vind, regnes øya for et av de mest ugjestmilde stedene på jorden.

Til tross for sin fryktelige skjebne klarte kapteinen og mannskapet å lage et slags hjem på øya. De innredet seg for å kunne overleve to lange år før de, med livreddende oppfinnsomhet, planla og gjennomførte sin egen redningsaksjon. De bygde ei hytte ved å samle inn utallige små trestammer. Etter å ha kuttet hendene blodige ved innhøstingen av en siv-lignende vekst, sydde de bladene sammen for å lage tak. De kvernet og fermenterte skjell for å lage sement, og bygget en peis og en improvisert smie, hvor de så kunne lage sitt eget verktøy. De sparte på frø fra to gresskar som de hadde reddet fra forliset, og de satte de få potetene de hadde igjen i jorda istedenfor å spise dem, i håp om at de kunne gi avlinger. Dessverre var det forgjeves. Klimaet var for hardt.

Mennene var av forskjellige nasjonaliteter, og de hadde ulike forutsetninger for å kunne overleve denne strabasiøse tiden. Men hver av dem ytte sitt. Franskmannen François Raynal bidro spesielt med å holde motet oppe. Han hadde dårlig helse og var kanskje den svakeste av alle. Senere skrev han at han kunne iallfall være til nytte ved å passe på ilden da han ble igjen i hytta mens de andre gikk på jakt. Med stor fantasi klarte han å lage fire retters måltid med omtrent én ingrediens: sel. Han smakte på og eksperimenterte med ukjente planter for å finne et supplement til dietten av kjøtt og fett. Han tilberedte røtter av planten stilbocarpa polaris som har reddet flere mennesker som led skipsforlis. Med en rasp, laget ved å stikke huller i en metallbit fra forliset, tilberedte han småkaker av røttene og stekte dem i selolje. Han brygget også øl av den samme planten.

Så fort de hadde et tak over hodet, viet mennene seg til å bygge møbler. De laget senger av stenger og seilduk, og satte opp et bord hvor kapteinen kunne sette fram kronometeresken. Over bordet hang de termometeret og barometeret. Som kronen på verket laget de et digert spisebord. Det var samlingspunktet for hverdagen – 3 fot x 7 fot – bygget av de kostbare plankene fra vraket. De plasserte bordet midt i det nye hjemmet sitt.

Et brudd på samfunnsreglene

I nesten alle kulturer betyr det å spise sammen å ha aktelse for den som du deler bord med. Ved å lage et bord, definerte kaptein Musgrave sitt fellesskap med mannskapet. Sannsynligvis påvirket det deres fremtid og redning. De spiste ved samme bord. Dette var et brudd i datidens etikette for marin oppførsel. Vanligvis var mannskapet delt inn i et strengt hierarki, og status og rang ble styrt ved å holde menneskene ”på sin plass” ved måltidene.

Ser vi tilbake på vår historie, vil vi oppdage at det for over 2000 år siden ble begått et slags brudd på denne samfunnsreglen gjennom kristendommens lære. Fortellingen om fotvaskingen, hvem Mesteren satt til bords og delte mat med, Kristi ord til disiplene i evangeliene, var og er fortsatt en radikal lære. Det er en direkte oppfordring til alle som vil følge i Kristi fotspor, om at de må viske ut rang og status, mellom rik og fattig, for å kunne se det annet mennesket som det er: *din bror!*

Måltidet og gjestfrihet som dyd

Å spise sammen signaliserer anerkjennelse og inkludering. Allerede i Apostlenes gjerninger, når Peter spiste sammen med Cornelius og hans husholdning, signaliserte Paulus at hedninger kunne slutte seg til den nye kristne læren, og han formante menighetene om ikke å ydmyke de fattige ved å adskille dem fra måltidet.

De tidligste kirkefedrene oppfordret hver enkelt troende i sine menigheter om å øve seg på gjestfrihet og ikke ekskludere den som var svakere eller i nød. Dyden gjestfrihet ble sett på som en øvelse i å overvinne seg selv for så å kunne oppleve helheten. Slik kunne et menneske øve seg i ydmykhet og samtidig vise sin tilhørighet i Guds store husholdning.

En fremmed skulle bli tatt imot med vennlighet og interesse. Deres fysiske behov; mat, klær og seng, var like

viktige som deres eventuelle åndelige behov. I skrift etter skrift ble menighetene påminnet om at slik var veien til himmelriket. Ordene fra lignelsen om himmelriket: ”For jeg var sulten, og dere ga meg mat; jeg var tørst, og dere ga meg drikke; jeg var fremmed, og dere tok imot meg …”, ble gjentatt som Kristi ekte lære. Den enkelte ble oppfordret å ta imot Kristus ved å ta imot den fremmede. Å sitte sammen til bords med en fremmed var som å sitte til bords med Kristus.

Benedikt fra Nursia (c 490-550) forfattet munkeregler som bygger på idealet om å ta imot den fremmede. Her er det verdt å notere at de høyeste i hierarkiet, biskopen eller abbeden selv, hadde plikten til å sitte sammen med gjestene og spise sammen med dem. Ikke en gang fasteregler var gyldige når en skulle dele et måltid med gjestene. Sant nok, tradisjoner delte gjestene igjen og igjen i kategorier av de høytstående og de mindre innflytelsesrike. Men gjentatte ganger, som om en ville ta seg selv i nakken for å endelig forstå leksen, ble det reform og nye opprop for å dele det samme borde og spise den samme maten. Nattverdens brød og vin ble forbildet for lik ernæring for alle sjeler.

Radikal gjestvennlighet

Jo mer organisert gjestfriheten ble, i form av for eksempel hospits og fattighus, desto mer distanserte den enkelte seg fra den fremmede. Det var en annen sjeleholdning å ta imot en gjest i sitt eget hjem eller i kirken og bryte brød med dem, enn å finansiere et bygg og få medarbeidere som skulle fange opp de som var i nød. Hvorvidt betalte sosiale tjenester var en gyldig erstatning for egen innsats, var en diskusjon allerede i de tidligste menighetene.

I vår tid er det en bevegelse i gang som heter ”Radical Hospitality”, radikal gjestfrihet. Det er et opprop til moderne kirkesamfunn om å tenke annerledes enn suppekjøkkener og andre innretninger hvor de som er

Besetningen fra skipet Grafton som forliste ved Auck-landøya, sør for New Zealand, 3. januar 1864. François Raynal, Alexander ‘Alick’ McLaren, Henry Forgès, kaptein Thomas Musgrave og George Harris.

i nød blir tatt imot som en adskilt klasse av mennesker. Radikal gjestvennlighet bygger på å dele mat med andre, å sitte ved samme bord og delta i det samme måltidet.

En katolsk sosialarbeider sier i den sammenheng: ”Måltidet er den store ’utjevneren’. Alle må spise, alle må drikke.” Ved å sitte sammen til bords godkjenner vi prinsippet om helheten, at vi er brødre og søstre, og ikke ’de som har noe å gi’, og ’de som ikke har og må få’.

I dag har mange i samfunnet vårt det for travelt for regelmessige fellesmåltider rundt et bord. Husholdningene er ofte for små og for isolerte til å kunne øve radikalt gjestgiveri hvor hvem som helst er velkommen til bords. I tillegg har vi som lever og arbeider i andres hus og hjem, utfordringen med å forstå den enkeltes behov. Vi er oppfordret til å gjøre mennesker selvstendige, at de skal klare seg selv. I debatten hører vi også at noen vil spise alene, eller vil ikke spise med den eller den, andre orker ikke å sitte sammen med mange. Det er slitsomt å dele måltider med mennesker som ikke er lik deg selv.

I dag finnes det mange varianter og eksperimenter innenfor landsbylivet av å ”tilknytte” seg til et eller annet husfellesskap med en eller annen grad av intensitet. Og ofte hviskes det at storfamiliens tid er forbi; at ingen vil mer ha et stort bord og mange til middag.

Den tydeligste tiden

Kanskje er uttalelsen til Jean Vanier, gründeren av L’Arche-fellesskapene, viktig når vi spør hverandre om fremtiden for våre virksomheter innen sosialterapi: ”Å sitte sammen til bords betyr å bli venner, å skape en familie. Det er en livsstil som er radikalt motsatt verdiene i et konkurransebetont, hierarkisk samfunn der den svake er skjøvet til side.”

Christine Pohl beskrev det samme med andre ord: ”Måltidet, når mennesker sitter ned sammen, er den tydeligste tiden når vi kan være med andre, i motsetning til de tidene da vi gjør noe for andre. Et felles måltid foregår når gjestfriheten er minst lik sosiale tjenester.”

Reddet seg ut av eksilet

Tilbake til historien om de skipbrudne på Aucklandsøya. Etter to år klarte den lille gruppen av individer å redde seg ut av eksilet. Et par av dem seilte avgårde i en nesten usannsynlig hjemmesnekret båt for å få hjelp. Et halvt år senere kom de tilbake med en hel redningsaksjon for å plukke opp de etterlatte på øya. For å gjennomføre dette kunststykke, trengte de mot og en sterk følelse av samhørighet. De som dro avgårde med båten, satte nok en gang sitt liv i fare. De som ble tilbake, trengte tro og tillit mens de ventet på redningen. Kanskje var det deres felles tid rundt det store bordet i hytta som styrket mennene. Å vite at de, kapteinen og mannskapet, til syvende og sist hørte sammen.

Samtidig og utrolig nok skjedde det et annet skipsforlis på andre siden av øya. På grunn av et ugjennomtrengelig landskap fikk de to gruppene aldri vite om hverandre. Skjebnen til mannskapet av Invercauld ble en helt annen og endte i en stor tragedie. Bare én av de 19 overlevde. Alle prøvde å sørge for sin egen redning. De hadde dessverre ikke kommet på å bygge et felles bord.

Litteratur:

Christine D. Pohl, Making Room: *Recovering hospitality as a Christian tradition*, (Grand Rapids, Michigan, 1999).
Amy G. Ogden, ed. And You Welcomed Me: *A sourcebook on hospitality in early Christianity,* (Nashville, Tennessee, 2001).
Lonni Collins with Father Daniel Homan, O.S.B., Radical Hospitality: *Benedict’s way of love*, (Brewster, Massachusetts, 2011).
Joan Druett, Island of the Lost: *Shipwrecked at the edge of the world,* (Chapel Hill, North Carolina, 2007).

La humla, vepsen og biene suse
Møte med Victor på Hogganvik

Utdraget er hentet fra boken «Mennesket først og fremst» (Kagge, 2016), der Christian Egge intervjuer Victor Hansen på Hogganvik.

Christian Egge: Roy Victor, jeg forstår at du bruker navnet Victor, så jeg kaller deg Victor i denne samtalen. Er det ok? Selv heter jeg faktisk Alf Christian, men jeg har alltid blitt kalt bare Christian.
Victor Hansen: Det er ok for meg.
CE: Vil du si litt om din bakgrunn, om hva du gjorde før du kom til Hogganvik?
VH: Jeg kan starte med at jeg kom til Sletner Gård på Slitu da jeg var ni år gammel. Nå er jeg 52, så det er 43 år siden. Der jobbet jeg i gartneriet. Så luket jeg i grønnsaklandet. Og jeg besøkte naboene våre, Erling og Hans. De hadde skurtresker og høstet korn.
CE: Fikk du være med på høstingen der?
VH: Ja. Skurtreskeren til Hans het Claas Mercator; den var veldig stor og gikk veldig fort. Erling sin var en Volvo. Den hadde bare hundre hestekrefter, og den gikk langsommere.
CE: Hvor kom du fra da du kom til Sletner som niåring?
VH: Jeg hadde vært på forskjellige barnehjem.
CE: Jeg forstår at du har hatt en vanskelig situasjon i barndommen, med foreldrene dine. Var det da fint for deg å komme til Sletner? Jeg mener, følte du at du fikk et riktig hjem der?
VH: Joda, det gjorde jeg. Og så oppdaget jeg dette med veps og humle der på Sletner. Først så jeg vepsen ute, og så inne på et bord. Jeg fulgte ganske godt med.
CE: Hadde dere bier der også?
VH: Jo, det var en mann der som drev med bier, Bjørn Döbelin. Ellers var jeg mye sammen med en annen mann som het Thorleif Thomassen. Han var veldig flink med kyr. Og med hest. «Hold deg vekk fra kua!», sa han ofte. Eller: «Kom deg vekk fra oksen!» Men han hadde en veldig fin måte å behandle dyrene på.
CE: Så du kom straks inn i jordbruk; alt som har med jordbruk å gjøre?
VH: Ja, jeg var jo med på slåtten, og så luket jeg i potetåkeren, og i grønnsaklandet. Etterpå gikk vi ofte og badet.
CE: Ble det noen skolegang på deg der på stedet?
VH: Ja, vi øvde skuespill. Og det var en som leste historier for oss.

Tavlene som henger i bikuben, må behandles varsomt. Foto: Eric Brinkhof.

CE: Hvor lenge ble du på Sletner Gård?
VH: Til jeg var 14 eller 15. Da kom jeg til Solborg. Der traff jeg Ivan Jacobsen. Han jobba på snekkerverkstedet og lagde veldig fine bokhyller. Jeg skulle lære det, men jeg klarte det ikke særlig bra. Man måtte være veldig forsiktig når man høvlet, ellers kunne man få flis. Man måtte holde høvelen i en spesiell vinkel. Senere skulle hyllene lakkeres. Ivan var veldig tålmodig, veldig rolig. Ellers var det en fyr som het Øyvind Karlsen. Han likte jobben sin veldig godt på Solborg. Han spiste veldig mye, like mye som jeg …
CE: Phyllis Jacobsen, kjente du henne, også?
VH: Ja, hun jobbet mye med blomster da, om sommeren.
CE: Hvor lenge var du på Solborg?
VH: Jeg tror det ble en 5–6 år.
CE: Dro du rett fra Solborg til Hogganvik? Og hvorfor?
VH: Ja, jeg dro rett hit. Det var Phyllis som mente at jeg skulle ta en tur hit. Men så ble jeg her. Vi kjørte bil med

Victor med en av de ferdige ostene på Hogganvik.
Foto: Elisabeth Husebø.

flere. Det var Anna Rosa og Arild Smeby som var her på den tiden da jeg kom. Jeg tror det må være over 30 år siden nå.

Osteproduksjon

CE: Det skulle være spennende å høre litt om hva du jobber med, om hva dine oppgaver har vært her på Hogganvik.
VH: Jeg melker kuer. Tidligere gjorde vi det for hånd, men nå bruker vi melkemaskin. Jeg har Dagros og Brunvin, og en som heter Dora, en kolle. Og så var det en med veldig små spener, Brunhild het hun. Da måtte jeg melke med bare tommel og pekefinger. Så hadde vi Randi. Hun var litt skummel. Hun terga de andre. Og en gang husker jeg at hun stanga rett inn i veggen så det smalt!
CE: Så du begynte med å melke. Hvordan utviklet det seg så til osteproduksjon?
VH: Det var en annen som gjorde det først. Jeg begynte etter at låven her brant ned. Etter det begynte jeg å lage ost.
CE: Men hvordan lærte du deg det?
VH: Det var Angela og Karin som lærte meg det.
CE: Og hvordan ser dine rutiner ut?
VH: Jeg kommer om morgenen, og da skyller jeg den store ostegryten. Etterpå tapper vi melk opp i den fra melketanken. Så varmes melken opp til 28–30 grader. Så putter vi i ostekultur og løpe. Røres i mer enn fem minutter.
CE: Løpen er fra kumage?
VH: Løpen er fra kalvemage. Så går vi og spiser frokost. Imens stivner melkesubstansen. Så kommer Jantina, Angela eller Karin med et sett med kniver og går rundt og skraper av ostemassen. Så skjærer knivene ostemassen opp i småbiter. Vi må også tappe ut myse.
CE: Så ostemassen stivner suksessivt, og iblant må du tappe ut myse?
VH: Ostemassen blir mer og mer moden etter som tiden går. Og så må jeg putte oppi vann, 60 grader, det er viktig at det er 60 grader og riktig mengde, alt ettersom hvor full ostegryta er … og jeg må bytte vann to ganger. Og så må jeg tappe ut myse tre ganger. Og før det må vi smake på osten og se om den er moden. Og når den er moden, skal den opp i formene, og så må silen ristes godt slik at all ostemasse faller av. Ostemassen er i formen i en slags netting, og den har et lokk. Når vi lager fetaost, må den tas tidligere. Når vi har gjort det, så kommer den på pressebordet, og all mysen skal presses ut fra den.
CE: Da presser du mysen ut av osten. Dette blir gul ost?
VH: Ja, eller hvit ost. Etterpå skal den snus to ganger om dagen. Så skal den vekk fra pressebordet, og så må den snus to ganger. Først skal nettingen vekk, etterpå skal lokkene vekk. Neste dag tas de ut av formene. Da skriver vi på dato på dem. Og så skal de modne. De må puttes opp i vann.
CE: Ligger de og flyter i saltvann?
VH: Ja, i saltlaken. Alt ettersom hvor stor osten er, tar jeg dem ut etter noen dager.
CE: Victor, jeg har jo spist disse deilige ostene her nå flere ganger; de er virkelig lekre. Jeg har hørt at dere har fått priser for dem.

VH: Det er best du spør Karin om det. Jeg er bare en som hjelper til. Men vi selger dem til andre Camphill-steder, og litt ellers.
CE: Hva gjør du når du er ferdig med ostejobben på formiddagen?
VH: Da går jeg til fjøset og melker min ku. Hun heter Mika.
CE: Og du bruker maskin?
VH: Ja, jeg må ha maskin. Jeg har merka at etter at vi har fått maskin, får vi mye mer melk. Når jeg melker for hånd, tar det lengre tid også, og kua begynner å holde tilbake. Med melkemaskin klarer vi å trekke mer ut, og det går fortere.
CE: Er det andre dyr du jobber med her? Har dere bier?
VH: Ja, det har vi. Og vi lager honning. Jeg har spurt Reinhard om jeg skal hjelpe ham. Men til nå har han klart det alene. Tavlene som henger i kuben, må legges veldig forsiktig ned, ellers hisser biene seg opp. Det er ikke bra. Biene kan stikke da, men jeg vil være snill med biene og gjøre dem glade. Jeg er rolig og snakker med dem, ser på dem. Jeg liker veldig godt å se dem i blomstene.

Victor og prinsesse Astrid under 50-årsjubileet til Camphill 2016. Foto: Eric de Haan.

CE: Synes du at noe har endret seg her på Hogganvik i de 30 årene du har bodd her? På godt og vondt?
VH: Når det gjelder veps, så har det blitt dårligere, for de holder på å dø ut. Det er veldig alvorlig. Det har stått i *Vi menn*. Jeg har sett den gule rasen på Sletner, den som er hissig. Man kan stå der fem minutter, så begynner de å angripe, den biter seg fast og begynner å stikke. Det finnes flere varianter av skogsvepsen, og én så jeg i går. Da blei jeg veldig blid av denne vepsen.
CE: Så dette er noe du merker, at vepsene holder på å dø ut?
VH: Ja, også en rase som finnes i bringebærhekker for eksempel; den har også nesten dødd ut. Den er litt større og tjukkere. Den likner på geithamsen, jeg tror den er i slekt med den. Den er snill, men kan bli bråsint om du for eksempel rører på en kvist. Da stormer de ut av bolet og flyr rundt omkring; de må sjekke om de har en fiende.
CE: Dette er noe jeg vet veldig lite om, Victor. Men jeg har sett at man er bekymret i dag for hvordan det går med både biene og med veps – og andre insekter. Du er nok inne på noe vesentlig her som har med hele økologien å gjøre. Med dette temaet, som tydelig ligger deg varmt på hjertet, vil jeg takke for en hyggelig samtale!
VH: Selv takk, Christian.

Biene og menneskene

Tekst og foto (over): Eric Brinkhof

Noen dyr finnes ikke i naturen. De finnes bare hos eller rundt oss menneskene. For eksempel sies det at hunden og kua har sine forfedre i ulven og urokse, mens Karl König forteller oss at det er akkurat omvendt: Husdyrene ble skapt som husdyr og ut av dem gikk dyr ut i naturen og ble ville.

Med honningbien (apis mellifera) er det annerledes. Den fantes og finnes ikke i naturen. Ja, det er riktig at det finnes ville bier, men disse er ikke honningbier. Honningbien ble skapt sammen med og av oss mennesker. Er det derfor vi føler oss så forbundet med dem i dag?

Vi vet at Rom ikke ble bygget på en dag. Og slik er det også med alt annet: hver skapning er 'bygget' skritt for skritt og bygges stadig videre. I denne store sammenhengen, hvor bokstavelig talt alt henger sammen med alt, finnes det en plan, delt opp i utsøkte perioder, hvor mennesket, planter og dyr blir introdusert i en utviklingsvei – hvor vi i dag er i en periode som kalles 'Jorden'.

Bienes opprinnelse startet samtidig med menneskets skapning, i den første perioden som vi kaller 'Gamle Saturn', hvor varme var det vesentlige elementet. I en viss grad har bienes kropp 'blitt hengende' igjen denne Saturnfasen, noe som forklarer hvorfor biene er så forbundet med elementet varme. Først mange, mange år senere, når biene hadde gått gjennom flere faser i sin utvikling, og menneskene hadde blitt til det som vi er i dag, et helhetlig menneske med alt som trenges til veien videre, forbandt bienes vesen seg med oss. Da har vi allerede ankommet den utviklingsfasen som vi kaller 'Jorden', hvor vi mennesker fikk evne til selvstyring som vi trenger for å finne veien videre på egen hånd. På et i dag kjent sted, Artemistempelet i Ephesus og under ledelse av Amazonas yppersteprestenen Melissa Nomoi (=hun som vokter biene), ble honningbienes vesen forbundet med fikenvepsen. Og derfra utvikler honningbien seg til det insektet vi kjenner i dag.

Bienes vanskelige situasjon appellerer sterkt til oss mennesker. I alle media finnes det nå artikler om biedøden, overalt kan vi kjøpe bievennlige blomsterfrø og insekthoteller. Eksperter kommer med ulike forklaringer om hvorfor biene har det så vanskelig, uten at det kan konkluderes med at det skyldes én bestemt årsak. Det er landbruksgift, varroamidden, det raskt avtagende biologiske mangfoldet, samt vår måte å røkte biene på. I hver av disse årsaken spiller menneskene en avgjørende rolle. Det er vi som har gjort det vanskelig for biene, vår adferd har skapt en krise for dem. Og hva forteller dette om oss?

Rudolf Steiner sa at biene i sitt vesen ligger foran sin tid. At biene har en jeg-utvikling som mennesket først vil oppnå når det har kommet i en utviklingsperiode som kalles 'Venus'. Dette er jammen ikke lett å forstå!

Vi vet at vi går gjennom ulike faser i vår utvikling, ikke bare fysisk, men også intellektuelt og i moralsk forstand.

Eric Brinkhof i forbindelse med et kursi biodynamisk birøkt sammen med Albert Muller i 2016. Foto: Kaarina Borud.

Evnen til å tenke og evne til å føle fikk vi tildelt en god tid tilbake, og i dag har vi til og med fått en selvstyring, som jeg nevnte før. Det gjør at vi som det eneste levende vesenet på Jorden kan bestemme selv hva vi vil. Kua kan bare være ku og kommer ikke en gang på tanken å bli noe annet, den blir styrt av sine drifter. Reven skal alltid forbli en rev og følger sine jaktinstinkter. Den vil aldri tenke: Vet du hva, jeg tror jeg blir vegetarianer, jeg!

Med oss mennesker er det annerledes. Vi følger også våre drifter, men vi kan samtidig stoppe opp og bestemme: Nei, jeg vil noe annet, jeg skal gjøre livet mitt annerledes. Da kan vår selvstyring tar over for noen av våre drifter, og etter mange tanker og vurderinger, overstyrer vi oss selv og lar for eksempel moralitetsfølelse bestemme våre handlinger. Når jeg er sint på naboen min, kan jeg ikke bare slå ham ned. I stedet kan jeg ta en alvorsprat med ham eller henne, og kanskje til og med spørre meg selv hvilken rolle jeg har hatt for å komme opp i denne situasjonen. En hund kan ikke dette. Blir den sint på en annen hund, er det bare å angripe. Vi mennesker kan oppdra oss selv til å bli bedre mennesker.

I følge antroposofien kommer vi mennesker i våre neste utviklingsfaser å ha denne mulighet å oppdra oss selv og ta over styring av våre instinkter og følelser. Disse periodene kalles 'Jupiter' og 'Venus'. I Venusfasen vil vi til og med å forandre oss selv og våre karaktertrekk, noe som

Foto: Kaarina Borud.

sitter dypt inne i oss, og det er veldig vanskelig. Og her kommer vi tilbake til biene. Med sitt vesen har de allerede klart dette. De har denne jeg-kontrollen som gjør at ødeleggende vaner og karaktertrekk ikke står i veien for deres utvikling. Derimot møter de en annen stor utfordring: Et annet vesen, vi mennesker, truer deres eksistens utenfra.

Som en følge av dette har mange mennesker blitt oppmerksom på biene og deres vesen. Vi spør: Hvem er du? Hva forteller du oss? Og da oppdager vi et vesen som er nesten motsatt av oss selv. Det er som en hanske er vrengt andre veien: Innsiden ut, utsiden inn. Hun har et hardt skall (kitin) i stedet for skjelett, hun har luktesans på stilker i stedet for vår luktesans inne i nesen, hun fordøyer naturen på utsiden (nektar blir i cellene fermentert med hjelp av bakterier) i stedet for vårt innvendige fordøyelsessystem. Bienes krise foregår på utsiden av dem i stedet for som hos oss mennesker som opplever krisene inne i oss.

Selv om et bifolk kan ha opptil 40 000 bier, så ser vi på henne som et dyr, ett vesen. Av disse er det 39 000 arbeiderbier, 1 000 droner og 1 dronning. De beveger som ett vesen. På dagtid sprer de seg ut i en krets på 3 kilometer rundt kuben, og på kveldstid samler de seg til en stor klump. Og vokstavlene, som de selv bygger, holder dette vesenet sammen, slik skjelettet holder vårt menneskelige vesen sammen. Hvem som bestemmer i bifolket, vet vi ikke. Alle gjør sin jobb. Og selv om dronningen er helt sentral, er det ikke hun som bestemmer hvordan bifolket utvikler seg.

Det er her bienes jeg-utvikling kommer inn i bildet. Og slik som alt annet er speilvendt i forhold til oss, har bifolkets vesen dette jeg-et på utsiden, mens vi har vårt ego på innsiden. Og denne jeg-bevisstheten, denne selvstyringen som biene har, den er direkte tilknyttet, men ligger utenfor bifolket. De har kommet så lang i sin utvikling at alt begjær, all egoisme, alt som kan virke destruktiv, er overvunnet, og da er det bare hengivenhet og kjærlighet til arbeidet igjen.

Med dette svaret fra biene, kan vi forsøke å se på oss selv: Der biene blir 'angrepet' fra utsiden, kjemper vi våre største kriser inn i oss. Dermed peker bienes krise direkte på våre kriser. Og veien videre har biene gitt: Vi må overvinne oss selv.

Birøkt på bienes premisser

I februar i år kom Biologisk-dynamisk Forening med et hefte kalt *Introduksjon til biodynamisk birøkt – Birøkt på bienes premisser.* Introduksjonshefte er basert på to kurs i biodynamisk birøkt i 2015, med blant annet Albert Muller (NL) og Eric Brinkhof.

I heftet kan du lese om hva biodynamisk birøkt går ut på, bisamfunnets liv og et utvalg av Demeter-reglene for godkjenning av biodynamisk birøkt. Kaarina Borud, prosjektmedarbeider i Biologisk-dynamisk Forening, har ført heftet i pennen. Det er på tilsammen 48 sider og kan bestilles på biodynamisk@biodynamisk.no (kr. 30 + porto). www.biodynamisk.no

Økologisk og biodynamisk frøavl i Norge

Tekst: Jasper Kroon. Foto: Solhatt.

I løpet av de siste 30-40 årene har stort sett alle norske grønnsaksfrø blitt utkonkurrert av utenlandske sorter. Cirka 95 prosent av frøene, også det som pakkes til hobbymarkedet, kommer i dag fra utlandet. Produksjonen foregår i stor grad i sør-europeiske land. Så når du handler frøene dine i en dagligvarebutikk, vil det bare være kålrot og kanskje noe mainepe som stammer fra frø produsert i Norge.

Dette skjer samtidig som såvaremarkedet i stadig større grad blir kontrollert av noen få globale selskaper. I løpet av de siste 100 årene er en stor del av det genetiske mangfoldet innen kulturplanter forsvunnet. I et matsikkerhetsperspektiv kan dette føre til store utfordringer i framtiden.

Solhatt økologisk hagebruk ble etablert i 2011 og drives av tre erfarne hagebrukere som alle brenner for økologi og biodynamisk jordbruk. Vi har som hovedmål å øke tilgjengeligheten av økologiske og biodynamiske hagebruksfrø i Norge. I tillegg satser vi på produksjon av grønnsaksfrø og startet opp i Norge med frøavl i 2012.

Til å begynne med har vi et relativt lite sortiment, men regner med å kunne tilby flere sorter i årene som kommer. Vi satser på eldre norske sorter som ikke har vært tilgjengelige på mange år, men også utenlandske sorter som egner seg godt til dyrking i Norge.

I 2016 produserte vi frø av til sammen 15 grønnsaksorter på seks forskjellige gårder. I år produseres det også frø på to av de sosialterapeutisk virksomhetene. På Vidaråsen produseres frø av sukkererter, og på Grobunn produseres det frø av hodekål og bondebønner. I 2018 satser vi på å kunne tilby ikke mindre enn 25 ulike sorter frø som har blitt produsert i Norge. Dette er unikt i norsk sammenheng!

Frø fra Solhatt kan bestille på www.solhatt.no. Her kan du også lese mer om de ulike sortene.

Miljøvern + landbruk = sant

Tekst: Kari Gåsvatn. Foto: Elisabeth Husebø.

For å ta vare på naturen, må vi være glad i den. Og for å bli glad i naturen, må vi bli kjent med den.

Spørsmålet er når vi lærer mest om naturen: Ved strabasiøse turer til ubebodd villmark? Eller ved å dyrke egne poteter og salat i en pallekarm?

Forholdet mellom miljøvernere og bønder er ofte anstrengt, selv om begge parter har hjerte for både landbruk og miljø. De finner hverandre i allianser når det er snakk om å verne sårbare områder mot oljeboring. Men det butter i rovdyrspørsmål og mange debatter om bruk og vern. Ligger det en forklaring i miljøfilosofiens definisjon av hva som er verdifull natur?

Dersom idealet er villmark, uberørt natur, vil enhver form for landbruk være et problem, uavhengig om det er landbruk med fabrikklignende drift eller landbruk med utgangspunkt i de rammene naturens setter. Den internasjonale bevegelsen for rewilding, gjeninnføring av villmark med blant annet rovdyr, argumenterer dels for et sentralisert industrilandbruk, for å frigjøre areal for mer villmark.

Den ferske filosofiske doktoravhandlingen av Trine Antonsen introduserer en retning som utfordrer miljøfilosofiens idealisering av uberørt natur. Hun mener filosofien kan utvide vår forståelse for hva som er det gode liv ved å anerkjenne at vi er avhengige av naturen for å få mat. Men hvordan skal vi lære det?

Den uberørte villmarka gir ingen svar, den lærer oss ikke noe om hvor avhengig vi er av naturen, og dessuten finnes det knapt uberørt natur mer. Hun hevder det er gjennom landbruket vi kan erfare naturen, og få nye holdninger og en bedre forståelse for forholdet mellom mat og samfunn.

Gode bønder har alltid visst at de er avhengige av omgivelsene, av naturens og årstidenes rytmer og det som er spesielt for et sted. Landbruket kan lære oss om grensene naturen setter. Forutsetningen er et landbruk som ikke er frikoblet fra naturens og stedets rammer, slik det ofte er i dag også i Norge, men fortsatt er et intakt økosystem. Avhandlingen kan leses som en impuls til å tenke nytt både for miljøbevegelse og bønder, og finne et ståsted for å bygge allianser.

Antonsen bruker begrepet «agrarianisme», som er vanskelig å oversette til norsk, og avhandlingen kan foreløpig leses bare på engelsk. Begrepet beskriver landbrukets rolle i lokalsamfunnet og brukes politisk, for eksempel i forbindelse med landreformer som har som mål å bryte ned landbruksstrukturer fra kolonitida. Antonsen nevner bevegelsen La Via Campesina, som også Norsk Bonde- og Småbrukarlag er med i.

Det er ikke uberørt villmark, men landbruket som lærer oss hvor avhengig vi er av naturen.

I filosofien brukes agrarianisme til å beskrive det gode, verdibaserte liv. Antonsen argumenterer for at alle kan delta i «agrare praksiser», landbruksaktiviteter, for å oppleve naturen og bli glad i den. Det betyr ikke at alle skal bli bønder. Selv har hun erfaring fra andelslandbruk. CSA – Community Supported Agriculture vokser i omfang over hele verden.

Andre praksiser er bondens marked, bylandbruk, skolehager og grønnsakhager. Måten vi spiser er også en slik landbruksaktivitet. Når vi spør hvor maten kommer fra og velger lokal mat, bryter vi med supermarked-logikken hvor alle matvarer er tilgjengelig til enhver årstid. Trenger vi epler fra Argentina i juli, når det snart bugner på norske epletrær?

Stadig flere tenker slik. Agrare aktiviteter sprer seg som ringer i vannet. Høner i villahager, urtedyrking på balkongen og økologiske matkasser. Vi vil vite navnet på bonden, eller dyrke selv. Mange avfeier trenden som en forbigående mote, mens den «virkelige» maten fortsatt skal komme fra et industrielt og «konkurransedyktig» landbruk. Men det er ikke sikkert de nye agrare praksisene er noe som forsvinner neste sesong.

Antonsen ser den nye interessen for landbruksaktiviteter som en bevegelse nedenfra. En bevegelse som nå er i ferd med å nå akademia, også i Norge. Selv har hun hentet inspirasjon fra amerikanske tenkere. Som Paul B. Thompson, som går inn for å gjenopplive agrare idealer for å utvikle vår forståelse for bærekraft. Hun siterer flere filosofer og forfattere. Norsk debatt trenger slike

impulser, hvor landbruket betraktes fra nye vinkler.

Landbruk kan ikke reduseres til tall på et regneark i en (foreldet) økonomisk teori. Det handler også om filosofi, verdier og holdninger, om hvordan vi lever våre liv på en sårbar klode. Mer agrare praksiser blant folk flest forutsetter en nyorientering både i landbruket og miljø-bevegelsen. Den tyske avdelingen av Verdens Villmarksfond WWF laget nylig en studie om meitemarken. Det lover bra.

Artikkelen har stått i Nationen, 27.08.2017. Kari Gåsvatn har velvillig latt LandsByLiv få trykke den.

Våronn på Hogganvik.

Landbruk og sosialterapi – en lykkelig sameksistens!

Tekst: Dag Blakkisrud. Foto: Kaarina Borud.

Nesten alle sosialterapeutiske virksomheter har et landbruk. Kanskje kunne en si at landbruket er sosialterapiens «rotfeste», som knytter arbeid og identitet til et *sted*. Gjennom arbeidet med jord og dyr, får alle som lever i landsbyen en nærhet til livsprosessene og årstidens veksling. Arbeidet på gården bidrar til å styrke samholdet og samhørighet, og det legger et godt grunnlag for andre aktiviteter. Det spesielle med landbruket i sosialterapien – er at det er biodynamisk! Arbeidet på gårdene er inspirert av Landbrukskurset som Rudolf Steiner holdt i 1924.

Landbruk er kultur

Rudolf Steiner setter landbruket inn i en helt sentral posisjon: Alle områder av menneskehetskulturen har på en eller annen måte en forbindelse til landbruk. Landbruk er utgangspunktet for de kultiske så vel som de kunstneriske prosesser, og det ligger til grunn for utviklingen av næringslivet. Landbruket er av vital betydning for sunnhet og helse hos mennesker og dyr, og et riktig landbruk er utviklet i samsvar med de store rytmene, i naturen så vel som i kosmos.

Andre øvelsesområder

Landbruket i sosialterapien og kanskje særlig på Camphillstedene har vært ledet av mange særdeles dyktige bønder. Det fine med landsbylandbruket er at når bonden ikke er nødt til å produsere for å tjene penger, kan gården brukes til å fordype innholdet i den biodynamiske metoden. På denne måten er det bygget opp en stor og verdifull kunnskap om det biodynamiske jordbruket. Da er det mulig å få øye på de store sammenhenger som vi vanligvis ikke tenker så mye over. Er det f.eks. en sammenheng mellom de biodynamiske preparatene og øvelsene i språkforming og eurytmi? Slike spørsmål går det an å arbeide videre med.

Vitenskap og erfaringskunnskap

Landbrukskurset er inspirasjonen til en mengde forsøk, forskning og utviklingsarbeid som har pågått fra 1920-tallet og fram til i dag. Nå er det stort sett enighet om at ingen «kan» biodynamisk landbruk. Det er ingen som «vet» hvordan alt skal gjøres. De fleste oppfatter at biodynamisk landbruk er et utviklingsprosjekt, og at vi etter hvert kanskje vil forstå mer av hva Steiner kan ha ment, ikke minst; at vi blir i stand til å ivareta og videreutvikle all den erfaringskunnskapen som er samlet gjennom snart 100 år med drift. Spesielt viktig i dette bildet er å ta med erfaringen fra Camphill og sosialpedagogikken – hva betyr landbruket for det praktiske livet og for det terapeutiske i landsbyene? Og hva gjør vi for å ivareta og bevare denne erfaringskunnskapen?

Mange utviklingsmuligheter

Biodynamisk landbruk fører til sunnere jordsmonn og økt forekomst av mikroliv i jorda og pollinerende insekter. Biodynamiske produkter har bedre holdbarhet enn konvensjonelle, og biodynamisk landbruk forurenser verken luft eller vann på samme måte som konvensjonelt landbruk gjør. Selv om mange slike forhold er påvist, er det ingen tvil om at det kunne vært mye mer forskning på biodynamisk metode. Og kanskje forskning på helt nye områder enn de tradisjonelle landbruksforsøkene. Noen spennende muligheter har allerede vist seg, blant annet ved at det gjøres forsøk på bruk av preparater på jord som er forurenset av industriavfall, radioaktivitet m.m. Hvis disse forsøkene viser gode retater, vil det kunne sette preparatene i en helt annen stilling enn før.

En masteroppgave?

Kanskje må vi være åpne for at Steiner har gitt oss midler til å håndtere helt andre situasjoner enn tradisjonelle landbruksutfordringer som avlings- og avdråttsøkning? Kanskje noen kunne forske på hva landbruk kan bety for personer med spesielle omsorgsbehov? Det kunne være tema for en mulig masteroppgave? På den måten kunne landbruket løftes ut av en tradisjonell forståelse og bli gjenstand for akademisk oppmerksomhet fra andre felt enn vanlig landbruksforskning. Det tror jeg kunne være spennende for alle. I en slik sammenheng kunne også den «tause» kunnskapen om landbruk, gartneri og biodynamisk arbeid som lever i det sosialterapeutiske miljøet, få komme til uttrykk og bli hørt, sett og vurdert.

Gulrotopptaking på Vidaråsen.
Foto. Will Browne.

Biodynamisk jordbruk – å forstå naturens livsrytmer og prosesser

Tekst: Dag Blakkisrud,
Biologisk-dynamisk Forening

Det biologisk-dynamiske jordbruket er et kretsløpsjordbruk basert på lokale og fornybare ressurser. Det ble introdusert av Rudolf Steiner i 1924 da det moderne landbruket med bruk av kunstgjødsel og sprøytemidler var i sin spede begynnelse. Steiner advarte mot følgene av at jordbruket trekkes ut av naturens sammenheng. I det biodynamiske landbruket tilstreber gårdbrukeren å forstå naturens livsrytmer og prosesser for å forbedre og styrke jordkvaliteten. I dette perspektivet kommer det biodynamiske landbruket i et helt nytt lys.

Livskraft

Biodynamisk betyr livskraft, og det biologisk-dynamiske jordbruket er opptatt av å prøve å forstå hele gården som en levende organisme. Man arbeider bevisst og praktisk med naturens livskrefter og deres styrkende virkning i jordbruk og matvarer. Hensikten er å lage sunne matvarer og pleie jordas liv og fruktbarhet best mulig. Dette krever kunnskap og omtanke, men gir også en ekstra verdi og kvalitet i jordbruket, samt produkter med god smak og høy næringsverdi.

Gjødsel fra husdyr og avfall fra gården komposteres. Metoden forbedrer dyrkingsjorda, skaper produkter av

I mai 2016 var dr. Ibrahim Abouleish på besøk i Norge. Han var en av de store biodynamikerne og har forandret landbruket i Egypt. Se minneord om ham side 54. På hans venstre side Rembert Biemond. På høyre side Dag Blakkisrud BdF og Ragnhild Nilsen, Sekem Scandinavia.

høy kvalitet, er klimavennlig og bidrar til bedre miljø. Biodiversitet og dyrevelferd ivaretas sammen med gode arbeidsforhold for mennesker.

Snaut 5000 driver biodynamisk i verden

Demeter er de biodynamiske bøndenes eget varemerke. Våren 2017 møttes biodynamikere fra hele verden på Demeter Internationals årskonferanse. Det ble presentert framgang fra alle land. Brasil, Argentina, New Zealand, Kina og India – og fortellingen er den samme: Interessen for biodynamisk metode øker. Det holdes kurs og drives utdannelser, det eksporteres, selges og omsettes. Demeter har utviklet seg til å bli et stort internasjonalt solidaritetsprosjekt. I dag er det om lag 4600 virksomheter som driver biodynamisk på verdensbasis. Også her i Norge er det framgang og 4–5 nye gårder er i veiledning for å legge om til biodynamisk drift.

For Demeter i Norge er det utarbeidet et nytt regelverk, og styret i Biologisk-dynamisk Forening arbeider med å etablere et nytt engros-tiltak for Demeter-varer.

Utdanningstilbudet BINGN, som er en treårig utdannelse for de som vil bli biodynamiske bønder, har nå om lag 20 studenter, og blir regnet som svært vellykket. Tiltaket er nordisk, men det administreres av Biologisk-dynamisk Forening i Norge.

Les mer på www.biodynamisk.no.

Díet for a green planet – ví blír hva ví spíser

Tekst og foto: Sissel Jenseth

13. mars var det fagdag på Helgeseter med Jostein Hertwig. Han er sjef for forskningsstiftelsen BERAS International som deltar i FN sitt 10-årige program for Bærekraftige Målsystemets og det internasjonale forsknings- og utviklingsnettverket Organic Food System Program. Jostein er utdannet advokat og agronom, og han har også arbeidet på Hogganvik Landsby et år og er grunnlegger av Ullandhaug økologiske gård i Stavanger.

Økt bevissthet om hva vi spiser

På forhånd hadde deltakerne på fagdagen fått tilsendt et skjema med spørsmål om våre matvaner. Målet er å utvikle en ny bevissthet om hva vi spiser. De av deltakerne som er tilknyttet en virksomhet, skulle forholde seg til maten som serveres der, og enkeltpersoner ta for seg egen mat i hjemme. Vi ble bedt om å gi en kort beskri-

Fagdagen på Helgeseter skjedde i et samarbeid med Jostein Hertwig og Beras International.

velse av hva vi spiser i løpet av en uke fordelt på de ulike måltidene, ut ifra sesong og aktuelle hovedingredienser. Deretter skulle vi velge én dag i uka og beskrive hvert måltid i detalj (frokost, lunsj, middag, kveldsmat, kaffepauser etc). Så skulle vi gi en personlig vurdering av maten vi spiser; er den miljøvennlig, sunn etc. Og har den et forbedringspotensiale? Til slutt noen spørsmål om økologisk landbruk. Har vi klunnskap om dette, og hva er forskjellen på økologisk og biologisk-dynamisk landbruk. Samt hva betyr maten vi spiser for matsikkerheten globalt og for miljøet?

Diet for a Green Planet

Jostein Hertwig henviste til «Diet for a Green Planet», et eget prosjekt som er satt i gang i Sverige og skal vise vei framover. Det henvender seg både til virksomheter og enkeltpersoner som ønsker en omlegging. Fokuset er økologisk landbruk, skånsomme foredlingsmetoder, valg av et helseriktig og bærekraftig kosthold, samt redusert matsvinn. Man satser på lokale og sesongbaserte råvarer og å få til en balanse mellom vegetarmat og kjøtt/fisk. Maten skal både være velsmakende og næringsriktig.

Under fagdagen kom det fram at mange av virksomhetene innenfor forbundet allerede har innført flere av prinsippene i «Diet for a green planet». Samtidig kan bevisstheten hos hver enkelt øke.

– Både ernæring, jordbruk og økologi er relevante fordypningstemaer og kan arbeides videre med på forbundsnivå, sa styreleder Geir Legreid i Sosialterapeutisk Forbund. – Kanskje kan vi bringe temaet videre i et samarbeid og se om vi kan finne en felles plattform.

Kokebok

En egen kokebok, kalt *Diet for a Clean Baltic*, er utviklet og skal bidra med å redde Østersjøen. Denne finnes både på svensk og engelsk og kan lastes ned fra nettet. Alle oppskriftene er testet ut i storkjøkken på skolene i Södertälje, men de kan også benyttes i vanlige husholdninger – 4 porsjoner og 50 porsjoner. Oppskriftene er utarbeidet med tanke på sesong og er basert på lokale råvarer. I tillegg får du ulike praktiske råd, blant annet hvordan omleggingen kan skje uten at det koster noe ekstra. Bak tiltaket står BERAS-prosjektet, Södertälje kommune, Saltå Kvarn og prosjekt Södertälje.

BERAS-prosjektet

BERAS (Baltic Ecological Recycling Agriculture and Society) har pågått siden 2003 med det mål for øye at lokale bønder og produsenter i Østersjøområdet skal bli mer miljøvennlige. Med «Diet for a Green Planet» retter man nå fokuset på forbrukerne. Hva vi legger på tallerkenen har stor betydning for de globale miljøutfordringene, inkludert klimaendringer, tap av biologisk mangfold, nitrogen- og fosforforurensning.

BERAS har gjennomført to store EU-prosjekter. Det første fra 2003-2006 med forskning i 8 land og 48 eksempelgårder. Det andre fra 2010 til 2013 tok for seg innovasjon og praksis i 9 land og 20 bærekraftige lokalsamfunn. Det tredje prosjektet, BERAS International, pågår nå og handler om å utfordre holdninger rundt maten vi spiser. Hvordan kan beslutningstakere i kommunen og institusjonene få en bedre forståelse av matens innvirkning på miljø og helse, og hvordan kan de offentlige måltidene bli en del av løsningen?

Visjonen SEKEM sín levende rot
Mínneord om Dr. Ibrahím Abouleísh

Dr. Ibrahim Abouleish har forlatt det fysiske plan. Han etterlater seg et livsverk som kan stå som et forbilde for alle som har biodynamisk landbruk og antroposofi som livsanliggende. Ingen andre har klart å sette ut i livet en tilsvarende visjon: storstilt oppdyrking av ørken, sysselsetting av tusener av mennesker i foredlingsvirksomhet, etablering og drift av skoler og universitet og mye, mye annet. Når en slik historie fortelles, er det lett å tenke seg at bak alt dette befinner det seg et menneske med et stort ego. Men Dr. Abouleish var en beskjeden, stillferdig person, som fremfor alt var fylt av kjærlighet til jorden, menneskene, dyrene og plantene. Og i denne kjærligheten til altet hadde visjonen SEKEM sin levende rot.

Jeg var så heldig å få være tilstede under feiringen av Dr. Abouleishs 80-årsdag i vår, og der fikk jeg oppleve et under. Jeg så med egne øyne hvordan kjærlighet og omtanke hadde forvandlet seg til fysiske realiteter. Hvordan ørken var blitt fruktbare jorder, og hvordan mer enn 1800 studenter arbeider flittig på sine studier i økonomi, farmasi, og ingeniørstudier. Jeg så elever med muslimsk og kristen bakgrunn arbeide sammen på Steinerskolen, de viste eurytmi og spilte instrumenter. Jeg hadde en sterk følelse av å ha tatt et skritt inn i framtida. Jeg følte at jeg hadde sett noe som vi kan realisere – hvis vi vil. En verden bygget på gjensidig forståelse og respekt. Et miljø der planter, dyr og mennesker kan leve og utfolde seg i samsvar med sine egenskaper og i sin evolusjon. Fred, skjønnhet og framtid.

Å etablere og utvikle SEKEM har kostet uendelige anstrengelser fra Ibrahim Abouleish og hans familie, og mange, mange andre. Kanskje kan vi inspireres til å gi alt vi kan for en tilsvarende visjon. Ikke bare SEKEM i Egypt. Men en ”sekemutvikling” for hele verden.

Dag Blakkisrud
Biologisk-dynamisk Forening

SEKEM Sustainability Report – 2016

Hvert år utarbeider SEKEM en Sustainability Report som legges ut på nettet og kan lastes ned. Rapporten bygger på SEKEMs visjon, som er: «Bærekraftig utvikling mot en fremtid hvor hvert menneske kan utfolde sitt personlige potensiale; hvor menneskeheten lever sammen i sosiale former som reflekterer menneskelig verdighet; og hvor all økonomisk aktivitet utføres i samsvar med økologiske og etiske prinsipper.»

Året 2016 har vært vanskelig for Egypt. Den egyptiske valutaen ble devaluert tre ganger, noe som rammet landets økonomi hardt og førte til økte priser, blant annet på grunn av økte importkostnader. SEKEM og dets datterselskaper har også blitt sterkt påvirket av disse devalueringene, men har likevel klart å opprettholde alle sine virksomheter og aktiviteter, inkludert skolene, programmet for å styrke kvinners stilling, samt de

pågående prosjektene innenfor kunst og kultur. Mye av dette kunne skje takket være støtte og bidrag fra venneforeningene. Heliopolis Universitet har nå over 1000 studenter, og de har begynt å planlegge den neste fasen, som blant annet innebærer etableringen av to nye fakult, et for bærekraftig landbruk og et for fysioterapi.

Et kulturhus inngår også i planene og skal bli et sted for kunst, musikk og arrangementer – der kulturutveksling kan skje. SEKEM er biodynamisk i hele sin virksomhet og alle produktene deres merkes med Demeter i tillegg til ISO 1401 standarden som viser til at kvaliteten rundt arbeidsprosessene er sikret.

Vestimentum – norsk design med biodynamiske bomullsklær fra SEKEM

Tekst: Sissel Jenseth

Vestimentum er et firma som så dagens lys i 2016 og består av to unge gründere, Lars Petter Lundteppen og Nicolas Torgersen. I et tett samarbeid med Ragnhild Nilsen, Sekem Scandinavia, og et eget designerteam, har de nedlagt et betydelig arbeid for å kunne starte salg av t-skjorter og hettegensere i Norge og Norden. Og når det kommer til produktene, ønsker de å være helt kompromissløse både med hensyn til miljø, fairtrade og kvalitet.

Klærne er designet og utformet av designere i Norge. På oppdrag påtrykkes logo på produktene hos en spesialist innen silketrykk og transfer.

Alle de egenproduserte plaggene til Vestimentum er Demeter-sertifisert og overholder de strengeste kravene til økologisk produksjon. Bomullen er av ypperste kvalitet og kommer fra SEKEM i Egypt som er en ledende aktør innenfor biodynamisk jordbruk. Det innebærer også at produktene er særdeles allergivennlig. Se nettesiden: www.sekemscandinavia.com/biodynamisk-landbruk.

Et like viktig moment er at alle involverte i produksjonen hos SEKEM tilbys gode arbeids- og lønnsforhold, og at deres familier får tilgang til barnehage, skole og yrkesutdanning, samt et moderne medisinsk senter. Produksjonen på SEKEM bidrar også til en rekke veldedige formål som "kamomille-barna", et tiltak for å sikre inntekter og skolegang til beduinbarna og deres familier.

Vestimentum tilbyr hettegensere og t-skjorter med logo, produsert i SEKEM. Foto fra nettsiden.

Les mer om initiativene på www.sekem.com/en/cultural-life/education-schools/community-school.

Nettbutikk

Vestimentum.no sin nettbutikk vil starte opp i løpet av høsten. Her kan både enkeltpersoner og grupper kjøpe de aktuelle produktene. Skoleklasser, vennegjenger og andre grupper som ønsker felles logo og tekst på sine t-skjorter, hettegensere eller andre produkter, må gjøre en felles bestilling – slik som tilfellet var da SEKEM laget 500 t-skjorter i forbindelse med 50-årsjubileet til Camphillstiftelsen i Norge i 2016.