

# Biodynamisk landbrug: Hos Bakkedalen er der kærlighed i hver en kartoffel

DEL   Af [Maria Retoft Pedersen](#), [mawr@fyens.dk](mailto:mawr@fyens.dk) 05. februar 2019 kl. 11:08



**I 35 år har Per Uglebjerg i mere eller mindre ubemærkethed drevet biodynamisk landbrug på Horneland. Nu åbner han og hustruen op for omverdenen og inviterer interesserede indenfor på gården. - Vi vil gerne skabe et fællesskab, hvor vi sammen kan inspirere hinanden og fortælle om vores filosofi, siger han.**

Horne: Engang var det Bakkedalens gamle høloft, men nu er lokalet sat i stand, der er kommet maling og kunst på væggene, lamper i loftet og borde og stole til gæsterne. Dette er rammerne til det biodynamiske landbrug Bakkedalens nye kulturcafé. Her vil Per Uglebjerg og hans hustru, Birgit Madsen, sammen med Bakkedalens Støtteforening invitere alle interesserede indenfor til arrangementer inden for kunst, kultur og andet, der går i spænd med gårdens filosofi.

Denne januardag, hvor Ugeavisen er på besøg, er grusvejen ned til Bakkedalen hård af frost. På den ene side af vejen står skoven af cypres-træer. Det er godt træ, og Bakkedalen har eget savværk, så træerne bruges, når der skal bygges til eller renoveres på gården. På den anden side af vejen står de lilla og mørkegrønne kål indhyllet i formiddagstågen og venter på at blive høstet og pakket. Der dannes små hvide skyer af den varme luft, der forlader køernes næsebor.

- Det, vi har arbejdet på i mange år, er at skabe en ny landbrugskultur, så mennesker kan forbinde sig med det sted, de får deres hovedernæring fra i en tid, hvor madvarer kommer fra alle verdenshjørner. Da jeg begyndte at interessere mig for biodynamisk landbrug i slutningen af 70'erne, var det meget nyt. Men jeg var slet ikke i tvivl om, at det var den vej, jeg skulle gå. Mange rynkede på næsen af det. Men i slutfirserne begyndte der at komme økologi i butikkerne, og i dag er der mange flere, der interesserer sig for, hvor fødevarerne kommer fra, og hvordan de er produceret, forklarer Per Uglebjerg og fortsætter:

- På den måde føler jeg, at der er større lydhørhed over for vores filosofi i dag, og det er derfor, vi nu har valgt at åbne mere op.

Selv er han vokset op på et konventionelt landbrug drevet af hans forældre, og for 35 år siden købte han Bakkedalen på Tværgyden i Horne.

- Dengang startede vi med "andelskøer". Folk i byen købte køerne til os, og så afbetalte vi med mælk, fortæller Per Uglebjerg. Bakkedalen råder over 10 hektar jord i dag, og der dyrkes over 40 forskellige slags afgrøder som grøntsager, frugt, bær, græs og korn. Derudover huser gården otte jerseykøer, 30 høns og fire får.

Og hver måned leverer Bakkedalen via en abonnementsordning frugt og grønt til 25 familier.

## Fakta

Hvis en landmand sælger sine produkter som biodynamiske, skal de opfylde statens økologiregler og kan derfor mærkes med Ø-mærket. For at produkter er biodynamiske skal de leve op til yderligere krav ud over økologireglerne. Enkelt oversat betyder biodynamisk "livskraft", og selve livskraften er i høj grad omdrejningspunktet for den biodynamiske tankegang. Det er nemlig blandt andet vigtigt, hvornår man kommer fødevarerne i jorden - kun på det helt rigtige tidspunkt vil maden få tilført den mængde livskraft, der er absolut bedst for dig. Her har solen, månen og stjernerne stor betydning, oplyser Foreningen for Biodynamisk Jordbrug.

I den biodynamiske filosofi ser man jorden som en levende organisme, der skal næres af kræfter fra universet. Fordi

alt, ifølge biodynamikerne, er forbundet, er det vigtigt for den overordnede balance, at vi lever i pagt med naturen.

Hos et biodynamisk landbrug er det ikke nok, at gødningen er naturlig - gødningen skal også komme fra dyr tæt på gården, som behandles i pagt med naturen.

Ifølge Landbrugsavisen var der 45 biodynamiske landbrug i 2016.

Kilde: Foreningen for Biodynamisk Jordbrug m.fl.

## **Landbrug som i 70'erne**

For omtrent 25 år siden mødte Per Uglebjerg sin nuværende hustru til en børnefødselsdag på Bakkedalen. Birgit Madsen og Per Uglebjerg havde børn i samme klasse, og da Birgit Madsen kom til Bakkedalen en skøn forårsdag for at sætte sin søn af, udbrød hun:

- Her kunne jeg da godt tænke mig at bo.
- Du kan bare gifte dig med Per, lød det friskt fra en af de andre forældre.

Og sådan endte det så. Sammen passer de gården, hvor de står for alt. Både vedligeholdelsen af bygninger, og pasning af dyr og afgrøder. Det meste af arbejdet på gården foregår som i 70'erne, det vil sige, en stor del af arbejdet ved håndkraft.

Blandt andet, når der skal luges mellem grøntsagerne, eller rodfrugterne skal tages op.

- Vores filosofi er, at alt her på jorden hænger sammen som en stor organisme. Alt det, vi rører ved, har vi sjælen med i. Vi arbejder med respekt for naturen, og vi vil ikke drive rovdrift på den, forklarer Birgit Madsen.

## **Mange hjælpere**

I 1995 fik Bakkedalen en støtteforening. Der var mange opgaver på gården, og det var svært at nå det hele selv.

- Vi ville gerne involvere lokalbefolkningen i arbejdet her på gården. Mange synes, at biodynamiske varer er for dyre. Så vi indførte en abonnementsordning på frugt og grønt, og hvis man kom og hjalp til på gården, fik man 25 procent rabat, siger Per Uglebjerg.

Sådan er det i princippet stadig, men folk har svært ved at afse tiden i dag i en travl hverdag.

- Men i slutningen af 90'erne var der mange, der deltog i arbejdet, fortæller Per Uglebjerg.

Støtteforeningen opstod, og ud over at hjælpe til på gården bidrager Støtteforeningens medlemmer også med at føre Per og Birgits ideer ud i livet i praksis. Blandt har støtteforeningen hjulpet til med at få renoveret det gamle høløft, så det nu kan bruges til kulturcafé. Støtteforeningen har omkring 50 medlemmer. Også børnehaver og skoleklasser kommer forbi engang imellem og hjælper til med at så, plante og høste og kan på den måde tjene en skilling til klassekassen.

Gennem årene har mange mennesker lagt vejen forbi Bakkedalen. Mennesker, der på den ene eller anden måde er faldet ud af arbejdsmarkedet og har haft brug for at komme til hægterne eller at få en frisk start. Et måned om året kommer også unge mennesker fra Tyskland og Litauen, såkaldte wwoof'ere (world wide opportunities on organic farms, *red.*), og giver en hånd med.

For Per Uglebjerg har det stor betydning at udvise et socialt ansvar.

- Det, vi kan tilbyde, er, at her skal man ikke præstere en bestemt mængde arbejde. Man bliver ikke bedømt, og man får frisk luft og motion, siger han.

## **Fondsejet i fremtiden**

Både Per Uglebjerg og Birgit Madsen er i starten af 60'erne, og ingen af dem har tænkt sig at slide sig selv ihjel på gården, som de siger.

- Vi arbejder lidt med, om støtteforeningen skal overtage gården, og den skal være fondsejet. Så kan de, der skal være her efter os, leje sig ind, siger Per Uglebjerg.

Landbruget i sig selv kører rundt økonomisk, men for at få råd til at renovere gården og sende børnene i privatskole supplerer Birgit Madsen husstandens indtægt ved at have nogle timer som pædagog.

- Men vi vil gerne vise, at der er et alternativ til hamsterhjulet.

Hamsterhjul bryder vi os meget lidt om, lyder det samstemmede fra ægteparret.

Men der har været meget hårdt arbejde til en meget lav timeløn gennem årene.

- Det har været benhårdt, men til gengæld har hver dag været meningsfuld. Og det er noget af det vigtigste. At man bruger sit liv på noget, der giver mening, siger Birgit Madsen.

## **Kig forbi**

Bakkedalens kulturcafé havde sit første - og velbesøgte - arrangement i de nye rammer 25. januar, og inden længe kommer der igen besøgende til gården, når Per Uglebjerg den 9. februar starter kursus op i beskæring af frugttræer.

Lørdag 13. april er der kursus i, hvordan man får noget ud af sin urtehave/kolonihave. Et kursus, der havde premiere sidste år, og som der var god interesse for.

Der er stadig ledige pladser på begge kurser.

- Jeg kunne også forestille mig, at vi kunne holde åbent for turisterne om sommeren, siger Birgit Madsen.

Næste arrangement i kulturcaféen er endnu ikke planlagt, men det vil komme til at fremgå på Bakkedalens website, som p.t. er under opbygning.