Pressmeddelande, 15 augusti, 2012

Modernt och ekologiskt jordbruk - Öppen Gård på Nibble den 1 september

Lördagen den 1 september bjuder Nibble Gård i Ytterjärna in allmänheten för att på plats få se hur ett modernt jordbruk med ekologisk mjölkproduktion fungerar. På Nibble Gård finns dessutom ekologiskt skogsbruk, Nibble Bageri, Järna Mejeri och Järna Naturbruksgymnasium.

Gården är öppen för alla klockan 11-16 den 1 september.

Östersjön är hotad av övergödning och utsläpp av alltför stora mängder kväve och fosfor. Jordbruket står för ungefär hälften av dessa utsläpp och forskning visar att utsläppen snarare ökar än minskar. Men, genom att driva jordbruk ekologiskt kan dessa utsläpp minska drastiskt.

Lördagen den 1 september slår Nibble Gård upp dörrarna för hundratals besökare som vill se hur en gård kan drivas på ett modernt och biodynamiskt sätt som gynnar, djuren, miljön och – inte minst – den mat som gården producerar.

Var med på en lustfylld dag där besökarna får ta del av:

- Hur man driver en biodynamisk och ekologisk gård med mjölkproduktion.
- Grillat kött, grönsaker, bröd samt ost och andra mejeriprodukter. Allt från den egna gården.
- Turer med häst och vagn och traktor samt möjligheter att träffa gårdens djur.
- Hur gården, handelsträdgården, bageriet, mejeriet, sågen och gymnasieutbildningen bildar en enhet genom samarbete.
- Hur åkern, betesmarkerna, skogen, vattnet och trädgårdslanden tillsammans bildar en biologisk mångfald.
- Musik, dans och inspirerande utställningar.

”Jordbruket och maten som produceras på en gård berör oss alla, mer än många tror. Det gäller kvaliteten på maten, utsläppen och överhuvudtaget hela naturens mångfald. Målsättningen med Öppen Gård är att öka förståelsen mellan stad och land, att fördjupa kunskap och samarbete mellan konsumenter och producenter av livsmedel.”, säger Heiner Lohrmann från Järna Naturbruksgymnasium, en av initiativtagarna till evenemanget.

Öppen Gård pågår klockan 11-16. Senare på kvällen, klockan 19-23, bjuds alla till musik och dans på gårdsplanen.

För mer information, kontakta:

Heiner Lohrmann, Järna Naturbruksgymnasium
Tel: 070-9495764. E-post: heiner@jarnanaturbruksgymnasium.se

Ulrike von Schoultz, Initiativ Närodlat
Tel: 070-655 80 35. E-post: ulrike@telia.com

Daniel Dworetsky, Projektledare, ”Jorden, Maten, Havet & Klimatet”
Tel: 070-999 89 96. E-post: daniel@beras.eu

Nibble Gård i Ytterjärna *har 42 mjölkkor, avelstjur, 5 tackor, 2 hästar och 97 ha åker. Mjölken levereras till Järna Mejeri på gården. Därutöver producerar gården brödsäd som säljs. Djuren försörjs enligt biodynamiska principer genom gårdens egen foderproduktion. På gården finns Nibble Bageri där man kan köpa dagsfärskt bröd samt Järna Naturbruksgymnasium där eleverna lär sig hur ett ekologiskt välanpassat jordbruk fungerar.*

Bakom Öppen Gård den 1 september *står förutom Nibble Gård också Järna Naturbruksgymnasium (www.jarnanaturbruksgymnasium.se) och Initiativ Närodlat (www.narodlat.org).*

”Jorden, Maten, Havet och Klimatet” *är ett LEADER-projekt som marknadsför ett flertal konkreta projekt som anknyter till det arbete som sedan 2003 bedrivits av BERAS Implementation och som framhäver det ”ekologiska kretsloppssamhället” (”Sustainable Food Society”) i Järna/Södertälje-regionen som en framgångsrik metod för att minska övergödningen av Östersjön. Projektet drivs av Biodynamiska Forskningsinstitutet, Södertörns Högskola och Södertälje kommun.*

BERAS Implementation *(Baltic Ecological Recycling Agriculture Society) är ett EU-projekt med målsättningen att etablera ekologiska kretsloppssamhällen som inkluderar hela livsmedelskedjan från jord till bord samt bidra till utvecklingen av Östersjövänlig mat i projektet Diet for a Clean Baltic. Projektet har 24 samarbetspartners från 9 länder och 35 associerade organisationer inklusive Ryssland och Norge. Läs mer på www.beras.eu.*