

# DEMETER UND HYBRIDEN

STUFENWEISER AUSSTIEG? – HANDEL UND VERARBEITUNG SIND GEFRAGT!

AUTORIN: CHRISTINA HENATSCH

ist biodynamische Gemüsezüchterin in Wulfsdorf



Seit langem schwelt die Hybridfrage bei Demeter mehr oder weniger untergründig. Die allermeisten Kunden wissen nichts davon und sind der Meinung, mit der Marke Demeter höchste Qualität zu kaufen. Wenn sie dann erfahren, dass das meiste des unter Demeter verkauften Gemüses aus konventioneller Züchtung stammt und es sich (es gibt Art-abhängige Ausnahmen) zudem um Hybriden handelt, dann sind sie enttäuscht und fühlen sich betrogen.

Vor mehr als zwanzig Jahren verglich Ursula Balzer-Graf Hybridsorten und samenfeste Sorten mit bildschaffenden Methoden und fand ungenügende Frucht- und Reifequalität bei Hybriden. Auch neuere Untersuchungen – ebenfalls mit bildschaffenden Methoden und/oder der Methode der rationalen Bildekräftewahrnehmung bzw. der Wirksensorik weisen durchgängig auf eine schlechtere Ernährungsqualität der Hybriden hin.

Mit dem neuen Werbeauftritt: „Sie essen Vertrauen, Inspiration, Wohlgefühl u.ä.“ wird eine Qualität beworben, die ein Demeter-Anbau mit Sorten aus biologisch-dynamischer Züchtung realisieren könnte, es jedoch – abgesehen von wenigen Ausnahmen – bisher nicht tut: Und das, obwohl diese Sorten auch anbauwürdig sind, vielleicht nicht mit Höchstserträgen (das tun auch nicht alle Hybriden), sich dafür jedoch durch aromatischen Geschmack und Ernährungsqualität auszeichnen. Da wir Demeter-Mitglieder wissen, dass wir

diese Qualität nicht erreichen, ist es eine Unwahrheit, damit zu werben. Demeter hat sich bisher durch glaubwürdige Werbung hervorgetan. Das ist jetzt anders.

Der „Ball“ zum Anstoß für die Veränderung liegt nicht bei den Landwirten und Gärtnern: Das Preisniveau ist so niedrig, dass ein Mehraufwand – und das bedeutet der Anbau von samenfesten bzw. biologisch-dynamisch gezüchteten Sorten – davon nicht getragen werden kann. Die Kunden würden einen Mehrpreis für erlebbare Qualität bezahlen, erlebbar ist sie tatsächlich. Bisher haben sie nicht die Chance, überhaupt Qualität aus biodynamischer Züchtung zu kaufen (mit wenigen Ausnahmen), können sich also auch nicht positiv dazu äußern. Am Zug sind also Verarbeitung und Handel. Wenn diese solche Sorten aktiv nachfragen und entsprechend mehr für bessere Qualität bezahlen, dann kann diese auch produziert werden.

Ein Ausstieg aus Hybriden ist meiner Meinung nach sofort möglich. Es gibt anbauwürdige Sorten in allen Segmenten – vielleicht sind Rosenkohl und Chinakohl die einzigen Ausnahmen. Dazu ein Vorschlag: Es dürfen weiterhin Hybriden angebaut werden bei Demeter, aber nicht unter Demeter vermarktet werden. Was als Demeter-Produkt auf den Markt kommt, ist aus biodynamischer Züchtung. Das wäre sofort zu realisieren und keiner muss seinen Anbau ändern, wenn er oder sie es nicht möchte oder kann. Der LEH steigt aktuell

massiv in die Vermarktung ein, d.h. jetzt ist der Zeitpunkt, etwas zu ändern und nicht erst in zwanzig Jahren. Wenn sich der LEH daran gewöhnt hat, dass Demeter mit Hybriden „geht“, dann ist das nicht mehr zurück zu drehen.

Es sind Kreativität und assoziative Praktiken von Verarbeitung und Handel gefragt, die Preise so zu gestalten, dass 20 ct Aufpreis für den Gärtner/Bauern nicht 60 ct Aufpreis im Endprodukt bedeuten. Wenn ein Verarbeiter 10-20 ct Aufpreis für Demeter aus biodynamischer Züchtung zahlt, muss er diese Mehrkosten der Produktion ja nicht allein zahlen: wenn jedes Glied der Kette auf 5 ct. Aufpreis verzichtet, könnte der Mehrpreis in der Erzeugung realisiert werden.

Wir müssen es eben – alle – wollen. Wenn schon Demeter, dann auch richtig: angefangen bei der Züchtung. •

# SAMENFESTE SORTEN? HYBRIDSORTEN?

WELCHE QUALITÄT STREBEN WIR AN?

AUTOR: DR. KARL-JOSEF MÜLLER  
Getreidezüchter, [www.cultivari.de](http://www.cultivari.de)



In den vergangenen Jahren war der Demeter-Verband bemüht, sich mit samenechten Sorten zu profilieren, womit eine Abgrenzung gegenüber der Verwendung von Hybridsorten impliziert wurde. Obligatorisch unter der Marke Demeter ist die Verwendung in ihren Eigenschaften beständig nachbaufähiger Sorten aber nur bei Getreide, und da auch nur bei Roggen, Weizen und Gerste. Denn bei Dinkel, Emmer, Einkorn und Hafer sind Hybride bisher noch nicht entwickelt. Mangels Angebot an ertragreichen und den nachgefragten Eigenschaften entsprechenden, samenechten Sorten können selbst Demeter-Gärtner, die eigentlich keine Hybridsorten anbauen wollen, aus wirtschaftlichen Gründen oft nicht darauf verzichten. Mangelnde Wertschätzung erfordert Masse. Die neu entflammte Diskussion über das Für und Wider geht meines Erachtens aber an der eigentlichen Fragestellung vorbei, denn diese müsste von der zu erzielenden Qualität ausgehen.

Das Zustandekommen von Steiners Landwirtschaftlichem Kurs in Koberwitz 1924 nahm seinen Anfang mit dem Konstatieren eines „Minderwertig Werdens“ der landwirtschaftlichen Erzeugnisse infolge mineralischer Düngung. Daneben gibt es Angaben zur Nahrungsqualität, die Rudolf Steiner zugeschrieben werden, wie beispielsweise der Hinweis an Ehrenfried Pfeiffer, dass ein Hereinwirken spiritueller Impulse in das praktische Leben und die

Willenskraft jedes Einzelnen eine Frage der Ernährung sei, und dass es sogar so weit kommen würde, dass die Menschen „vor vollen Tellern verhungern“. Sicher sind Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Sensibilitäten ein Ausdruck dafür. Doch vermute ich, dass es sich bei dem Hinweis eigentlich um einen Mangel an Eigenschaften handelt, welche die Lebenskräfteorganisation des physischen Leibes entwickeln. In Koberwitz entstand dafür die schöne Formulierung, dass ein Lebensmittel „das innere Dasein organisch befördern soll“.

Im Zusammenhang mit Übungen, welche die Ausbildung der übersinnlichen Organe (Chakren) im Lebenskräfteleib fördern sollen, wies Rudolf Steiner an anderer Stelle darauf hin, wie ein unvollkommenes Voranschreiten auf diesem Weg der Selbstschulung derart an den Lebenskräften zehrt, dass dies zum Krankwerden führen kann. Es bedarf also einer Ernährung, die bis in die Gesunderhaltung des Willens reicht.

Wie also sollte die Nahrungsqualität unserer Kulturpflanze beschaffen sein, um dem sich entwickelnden Menschen eine Stütze seines inneren Daseins sein zu können angesichts des sich Voneinander-Loslösens von Denken, Fühlen und Wollen. Das Biologisch-Dynamische wäre insofern nicht nur eine Grundlage zur Heilung einer vereinseitigten Landwirtschaft, sondern auch wesentlich, um Lebensmittel in einem Bildekräftezusammenhang zu erzeugen, der ihnen das Potenzial verleiht, die menschl-

che Leibesorganisation so durchzuorganisieren, dass wir als Menschen dauerhaft die Kraft aufbringen, die Nöte der Zeit zum Motiv des eigenen sinnvollen Handelns machen zu können.

Für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise wäre es essenziell, wenn sie die Frage nach den zu verwendenden Sorten von ihrem Qualitätsziel her beantworten könnte, statt nur die Akzeptanz heute verbreiteter Methoden und Züchtungstechniken abzuwägen. Dann nämlich würde sich die Frage mehr danach stellen, mit welchen Methoden Sorten hervorgebracht werden können, die unter einer ganz konkreten Betriebssituation einen unverzichtbaren Beitrag zur anzustrebenden Lebensmittelqualität erbringen.

Wer aus eigenem Erleben etwas dazu beitragen kann, sei aufgerufen, detailliert zu beschreiben, was sich mit solchen Lebensmitteln im individuellen Dasein verändert. •