

# 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. •