

Qualität statt Hybride?

In den vergangenen Jahren hat der Demeter-Bund sich mit der Thematik samenechter Sorten zu profilieren bemüht, womit eine Abgrenzung gegenüber der Verwendung von Hybridsorten impliziert wurde, und dazu flammt aktuell die Diskussion wieder auf.



Zucchini-Züchtung Solara, Kultursaat

Obligatorisch ist die Verwendung von in ihren Eigenschaften beständig nachbaufähigen Sorten unter der Marke Demeter aber nur bei Getreide und da auch nur bei Roggen, Weizen und Gerste, denn bei Dinkel, Emmer, Einkorn und Hafer sind Hybriden bisher nicht im Handel verfügbar oder auch noch gar 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 nicht darauf verzichten. Nun ist eine neue Diskussion über das Für und Wider der Hybride entflammt, die meines Erachtens an der eigentlichen Fragestellung vorbeigeht, denn diese müsste aus meiner Sicht von der zu erzielenden Qualität ausgehen.

Das Zustandekommen des Landwirtschaftlichen Kurses in Koberwitz 1924 nahm seinen Anfang mit dem Konstatieren eines „Minderwertigwerden“ der landwirtschaftlichen Erzeugnisse durch die Ausbreitung der mineralischen Düngung. Daneben gibt es verschiedentliche Angaben zur Nahrungsqualität, die Rudolf Steiner zugeschrieben werden, wie beispielsweise der Hinweis an Ehrenfried Pfeiffer, dass ein Hereinwirken spiritueller Impulse aus den Quellen der Anthroposophie 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 in derjenigen Zeit, in der wir heute leben, „vor vollen Tellern verhungern“. Sicher sind Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Sensibilitäten ein Ausdruck dafür, jedoch vermute ich, dass es sich bei dem Hinweis eigentlich um einen Mangel an die Lebenskräfteorganisation des physischen Leibes befördernde Beschaf-

fenheit handelt, für die in Koberwitz die schöne Formulierung entstanden ist, dass ein Lebensmittel „das innere Dasein organisch befördern soll“.

An ganz anderer Stelle findet sich im Zusammenhang mit Übungen, welche die Ausbildung der übersinnlichen Lotusblüten oder Chakren im Lebenskräfteleib befördern sollen, von Rudolf Steiner der Hinweis, wie ein unvollkommenes Voranschreiten auf diesem Wege der Selbstschulung derart an den Lebenskräften zehrt, dass dies zum Krankwerden führen kann. Womit sich der Kreis, zu der von Ehrenfried Pfeiffer überlieferten Angabe wieder schließt, dass es einer Ernährung bedarf, die bis in die Gesunderhaltung des Willens reicht.

Dies alles führt letztendlich zu der Frage, wie die Nahrungsqualität unserer Kulturpflanzen eigentlich beschaffen sein sollte, um dem sich im Zeitalter der Trennung von Denken, Fühlen und Wollen entwickelnden Menschen eine Stütze seines inneren Daseins sein zu können. Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise wäre insofern nicht nur eine Grundlage zur Heilung einer vereinseitigten Landwirtschaft, sondern auch ein wesentlicher Bestandteil, um Lebensmittel in einer immer nötiger werdenden Beschaffenheit hinsichtlich ihres die menschliche Leibesorganisation durchorganisierenden Bildekräftezusammenhangs zu erzeugen. Ich würde es verkürzt einmal als einen Vorgang des Durchlichtens mit hingebungsvollem Selbstsein bezeichnen, den die Kulturpflanze im Anbau erreichen muss, als einer Voraussetzung, um dann als Mensch damit dauerhaft die Kraft aufbringen zu können, die Nöte der Zeit zum Motiv des eigenen sinnvollen Handelns machen zu können.

Das Dargestellte erschließt sich mir bisher mehr gedanklich aus bruchstückhaften Erlebnissen, jedoch nicht aus eigenen übersinnlichen Wahrnehmungen hinsichtlich der Ernährung mit bildekräftemäßig unterscheidbaren Lebensmitteln und ihrer längerfristigen Relevanz für eine spirituelle Entwicklung, die das Irdische auch zu gestalten vermag. Für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise wäre es aber von essentieller Bedeutung, wenn sie die Frage nach den zu verwendenden Sorten von dem qualitativ zu erreichenden Ziel her beantworten könnte, statt in Abwägung der Akzeptabilität heute verbreiteter Methoden und Züchtungstechniken. Dann nämlich würde sich die Frage mehr danach stellen, mit welchen Methoden denn solche Sorten hervorgebracht werden können, die unter einer ganz konkreten biologisch-dynamischen Betriebssituation zu einer Nahrungsmittelqualität führen, welche tatsächlich dazu beitragen kann, nicht nur das innere Dasein organisch zu befördern, sondern auch die Willenskraft zu stärken.

Es wäre wünschenswert, wenn diejenigen, welche aus eigenem Erleben etwas dazu beitragen können, möglichst noch wesentlich detaillierter beschreiben würden, was sich mit den entsprechenden Qualitäten individuell verändert.

Karl-Josef Müller, Getreidezüchter