

demeter

# zeitung

Zeitung des Österreichischen Demeter-Bundes

9. Jahrgang, Nr. 35

GZ 022033060 Österreichische Post AG / Sponsoring-Post; Benachrichtigungspostamt: 1040 Wien, Verlagspostamt: 3390 Melk

Michaeli 08

*Das Soziale Hauptgesetz:  
„Das Heil einer Gesamtheit von zusammen  
arbeitenden Menschen ist umso größer,  
je weniger der Einzelne die Erträgnisse  
seiner Leistungen für sich beansprucht,  
das heißt, je mehr er von diesen Erträgnissen  
an seine Mitarbeiter abgibt,  
und je mehr seine eigenen Bedürfnisse  
nicht aus seinen Leistungen,  
sondern aus den Leistungen der anderen  
befriedigt werden.“  
(Rudolf Steiner, Geisteswissenschaft  
und soziale Frage 1905/06)*

## Editorial

### Inhalt

#### Aus der Demeter Bewegung: Demeter International Mitgliederversammlung in Österreich

*Ein Bericht von Mag. Keiblinger-Bartsch*

#### Schwerpunkt: Das Demeter-Produkt

- **Das Demeter-Produkt im Lichte der Dreigliederung**  
*Ursula Kothny*
- **Welche Erwartungen und Vorstellungen verbinden KonsumentInnen, HändlerInnen und BäuerInnen mit dem Demeter-Produkt?** *Eine Sammlung.*
- **Welche Ebenen umfasst ein „Lebensmittel“?**  
*Analyse von Willi Erian*

#### Aus dem Wirtschaftsleben: Neue Demeter-Produktlinie stellt sich vor

*DI Eva Gandolf*

#### Landwirtschaftliche Praxis in den Jahreszeiten:

**Mineralisierungsvorgänge und Fruchtfolge,** *Willi Erian*

#### „Wozu brauchen Kühe Hörner“? II. Teil: Eine

**Zusammenfassung eines Vortrages von Erdmut Hörner,**  
*Mag. Keiblinger-Bartsch*

#### Anthroposophie stellt sich vor: Curriculum Meditation

**III. Teil: „Augenblicke intensiver Klarheit“,**

*Mag. Wolfgang Tomaschitz*

#### Landfreikauf, *Initiativbericht von Gerd Anger*

#### Aus Wissenschaft und Forschung: Nanotechnologie

*Mag. Herwig Reichl*

#### Leserforum, *LeserInnen beziehen Stellung und*

*bringen Anregungen*

#### Anzeigen, Impressum, Adressen, Termine Arbeitsgruppen, Gartengruppen

Demeter - ein Verbandszeichen, Demeter - ein Warenzeichen, Demeter - die Identifikationsmarke für biologisch-dynamische Erzeugnisse, Demeter - der Name der Göttin der Fruchtbarkeit, der Erdenmutter. Für all das steht Demeter. Der Demeter-Bund, ein drei gegliederter sozialer Organismus: Der Verband als Rechtsträger ist Vertragsgestalter und verantwortlich für Seriosität und Redlichkeit der Marke. Das Logo Demeter dient weltweit zur Erkennung hochwertiger Qualitätsprodukte aus biologisch-dynamischem Anbau mit einheitlichen Richtlinien und Standards. Der biologisch-dynamische Anbau bemüht sich global auf Basis geisteswissenschaftlicher Grundlagen um das Gedeihen einer dem Menschen gemäßen Landbewirtschaftung.

Wenn von Organismus die Rede ist, dann bewegen wir uns immer in einem lebendigen Geschehen, dem Ineinandergreifen von Organsystemen, von Abläufen und Entwicklungsprozessen. Das Einzelglied ist immer in Bezug zur Gesamtheit zu betrachten und diese ist ohne das Einzelne nicht lebensfähig. Es ist ein lebendiger Prozess, dem der Mensch innerlich und äußerlich folgen muss, damit er zum Mitgestalter und nicht zum Erleider wird. Strukturen und Organisationen braucht es, um das soziale Leben der Menschen zu regeln. Keinesfalls sollte sich das umkehren, dass Organisation und Strukturen Entwicklungsverläufe diktieren, denn dann wird aus einem Organismus ein System, das vorgibt was zu tun ist. Jeder von uns ist, seiner individuellen Begabung entsprechend, verantwortlich für die Lebendigkeit und Lebensfähigkeit des Organismus Demeter-Bund. Verstehen wir ihn als eine soziale Plastik, für deren Erscheinungsbild wir alle mit verantwortlich sind. Je mehr Menschen sich an der Gestaltung beteiligen, desto vielfarbiger wird sie belebt; je mehr wir sie sich selbst überlassen mit dem Glauben, die anderen werden schon tun, desto lebloser und fadenscheiniger wird sie.

Die Zeitung ist ein Medium, an dieser sozialen Skulptur Demeter mitzubilden. Durch Beiträge aus den unterschiedlichen Verantwortungs- und Erfahrungsbereichen, soll das Zusammenspiel der einzelnen Organe aus Rechts- Wirtschafts- und Geistesleben in ihren Aufgabenbereichen klarer erkennbar werden und sich ihr Ineinandewirken mehr und mehr erhellten ohne sich freilich zu vermischen. Denn mischt man alle Farben zusammen, dann entsteht einfach nur Grau. ★

URSULA KOTHNY

## Demeter International Versammlung erstmals in Österreich

**Demeter-International beschließt internationale Richtlinien für Demeter/Biodynamic® Weine.**

Eine Rückschau von Mag. Rudolf Keiblinger.

In Mautern/Donau in der Wachau am Nikolaihof, einem der ältesten Demeter Weinbaubetriebe Österreichs fand vom 24. - 28. Juni 2008 die 11. Mitgliederversammlung von Demeter International statt. Damit trafen sich die Vertreter von 17 Ländern erstmals in Österreich. Mit der Verabschiedung von Mindestkriterien für zertifizierte Demeter/biodynamische Weine gelang ein großer Erfolg und eine wichtige Weichenstellung für die Zukunft.

Im Zentrum der Richtlinien steht die möglichst natürliche Vinifikation. Mit Rücksicht auf den weltweiten Demeter/biodynamic Weinbau und die dadurch bedingten Klimaunterschiede sind die Zugabe von Schwefel und Zucker geregelt sowie die Möglichkeiten der Säureregulierung definiert worden. Ein ebenso wichtiger Diskussionspunkt war die Weiterentwicklung der Aspekte soziale Verantwortung und faires Wirtschaften. Beide gehören zum biodynamischen Impuls. Auf vielen Höfen und in Initiativen werden sie bereits gelebt.

Den Hauptvortrag hielt Dr. Ton Baars, Professor für biodynamische Landwirtschaft an der Universität Kassel. Er sprach über seine wissenschaftlichen Forschungen zur Bedeutung der Kuhhörner für die Kuh und die möglichen Auswirkungen auf die Milchqualität.

Eine Exkursion führte ins Waldviertel zum Biodynamischen Saatuchtunternehmen „Reinsaat“ (für Gemüse, Kräuter, Blumen), dem „Wegwarte Hof“ und der Dyk Mühle mit einer äußerst innovativen technischen Ausstattung und wurde abgerundet beim Heurigen der Fam. Rossnagl in Burgstall.



Am Nikolaihof in Mautern trafen sich im Juni Demeter-Vertreter aus 17 Ländern

Dass es den Gästen gefallen hat, zeigt auch folgender Brief:

*Lieber österreichischer Demeterbund.*

*Im Namen von Demeter International möchte ich mich noch ganz herzlich bedanken für Ihre grosszügige Gastfreundschaft für die DI Mitgliederversammlung.*

*Dass die Mitgliederversammlungen in verschiedenen Ländern stattfinden, ist mit der Hoffnung verknüpft etwas charakterisches vom jeweiligen Land zu erleben. Das ist Ihnen bestens gelungen uns etwas vom österreichischen nahe zu führen! Auch wenn Österreich mitten in Europa liegt, war das für viele eine neue Begegnung.*

*Wir konnten erleben wie ihre Vorbereitungen und Durchführung der Mitgliederversammlung von starkem Interesse und einem freundlichen Gemüt geprägt waren. Die Exkursionen gaben einen guten Einblick in einen Teil der biodynamischen Arbeit. Der Tagungsort war ausserordentlich gut geeignet. Dass dann noch so viele Aktive vom österreichischen Demeterbund reichlich anwesend sein konnten, hat uns ganz besonders gefreut.*

*Mit den besten Wünschen für die weitere Arbeit und einer guten Zusammenarbeit mit DI grüsse ich Sie herzlich.*

*Thomas Lüthi, Präsident, Demeter International*

## Das Demeter-Produkt im Lichte der Sozialen Dreigliederung

**In landwirtschaftlichen Betrieben ist die Dreigliederung derart enthalten, dass die drei Glieder des Wirtschafts- Rechts- und Geisteslebens noch viel enger verwoben sind als im sozialen Leben der Gesamtgesellschaft. Insofern sind diese drei Bereiche in der Landwirtschaft eher zu erspüren, aber auch schwer auseinander zu halten.**

Landwirtschaft hat eminent mit Wirtschaften zu tun. In Urzeiten war sie der Ursprung und die Quelle allen Wirtschaftstreibens. Im Jahre 1924 hat Rudolf Steiner aus dem umfassenden Hintergrund der Anthroposophie die „Geisteswissenschaftlichen Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ einen Kreis von Landwirten, Gärtnern und Wissenschaftlern

*„Nicht ein Gott, nicht ein sittliches Gesetz, nicht ein Instinkt fordert im modernen wirtschaftlichen Leben den Altruismus im Arbeiten, im Erzeugen der Güter, sondern einfach die moderne Arbeitsteilung, also eine ganze volkswirtschaftliche Kategorie fordert das.“  
(Rudolf Steiner, „National-ökonomischer Kurs“)*

in 8 Vorträgen vermittelt, das Standardwerk für den biologisch-dynamischen Landbau, kurz Landwirtschaftlicher Kurs genannt. R. Steiner selbst sagte dazu: „Also es handelt sich durchaus um eine Frage, die im aller eminentesten Sinne eine, ich möchte sagen, kosmisch-irdische Frage ist. Gerade bei der Landwirtschaft zeigt es sich, dass aus dem Geiste heraus Kräfte geholt werden müssen, die heute ganz unbekannt sind, und die nicht nur die Bedeutung haben, dass etwa die Landwirtschaft ein bisschen verbessert wird, sondern die die Bedeutung haben, dass überhaupt das Leben der Menschen – der Mensch muss ja von dem Leben was die Erde trägt – , eben weitergehen könne auf Erden auch im physischen Sinne.“ Etwas weiter folgt: „Die Fehler, die da im anthroposophischen Wirken sehr leicht entstehen können, die entstehen ja eben gerade dadurch, dass auf der einen Seite dasjenige, was spirituell ist, nicht ins wirkliche Leben übergeht, dass es eine Art Theorie, oder eine Art, ich möchte sagen, Glaube an Worte bleibt, nicht einmal an Gedanken, sondern Glaube an Worte bleibt, dass auf der anderen Seite wiederum nicht die Einsicht in richtiger Weise beizubringen ist, dass in das unmittelbar praktische Handhaben das Spirituelle wirklich eingreifen kann.“ (Zur Einführung) Daraus ergeben sich die Grundforderungen an den biologisch-dynamischen Landbau. In diesem Bereich gehört er dem Geistesleben an.

Seit dem Jahre 1927 werden biologisch-dynamische Erzeugnisse mit dem seit 1930 geschützten Markenzeichen Demeter gekennzeichnet. Um die Qualität der Produkte zu gewährleisten, wird von den Anerkennungskommissionen weltweit laufend an den „Allgemeinen Richtlinien für die Anerkennung der Demeterqualität“ gearbeitet.

Der Demeter-Bund fungiert als neutrales Rechtsorgan. In ihm fließt die Erfahrung aus allen Bereichen der Demeter-Arbeit zusammen. In ihm arbeiten damit Befasste aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Verbrauch an der schwierigen Aufgabe des Markenschutzes zusammen. Dadurch ist der Demeter-Bund mehr als ein ökologischer Anbauverband, er ist eine „Warenzeichengemeinschaft“. Der Demeter-Bund verwaltet das Warenzeichen, schließt Verträge und überwacht deren Einhaltung, indem er einen neutralen, unabhängigen Kontrollverband und eine Anerkennungskommission mit dieser Aufgabe betraut. Der Demeter-Bund bürgt für die im Anbau und der Verarbeitung gewonnene optimale Demeter-Qualität. Auf gar keinen Fall ist die Demeter-Organisation als Firma zu verstehen, da keine kommerziellen Ziele verfolgt werden. Für den Konsumenten haben die weltweit einheitlichen Anbau- und Verarbeitungsrichtlinien mit der gemeinsam geführten Marke Demeter den unschätzbaren Vorteil, dass er ein deutlich gekennzeichnetes seriöses Angebot nutzen kann.

*„Soziale Dreigliederung erkennen heißt, dass Rechts-Geistes- und Wirtschaftsleben ihre eigenen Charakteristiken, Gesetzmäßigkeiten und Aufgaben haben und das jedem, um sich voll entfalten zu können, seine eigenen Organe zur Selbstverwaltung zustehen. Es bedeutet nicht Teilung, sondern unter Berücksichtigung wesentlicher Verschiedenheiten und relativer Selbständigkeit der Komponenten, die Synthese zu einem Ganzen, dem Gesamtorganismus. Für diesen Zweck ergänzen sich die Glieder, indem sie füreinander Leistungen erbringen und ineinander wirken. Da alle Menschen im Laufe ihres Lebens in allen drei Gliedern tätig sind oder an ihnen teilhaben, sind es die Menschen, welche die neue Einheit bewirken. Es ist die Gliederung, welche die Bedingungen für die organische Bildung der neuen Einheit schafft.“  
(Wolfgang Latrille, Assoziative Wirtschaft, S. 43)*

› Fortsetzung auf Seite 6

› Fortsetzung von Seite 5

## Das Demeter-Produkt im Lichte der Sozialen Dreigliederung

Konsument, Konsumentin ist ein jeder von uns. Konsequenter betrachtet sind wir als solche Verursacher aller Wirtschaftsströme- und vorgänge, auch wenn diese Tatsache beim täglichen Einkauf nur bedingt erlebbar ist. Das macht jeden einzelnen verantwortlich für das Wohlergehen der gesamten Menschheit. In einer arbeitsteiligen Gesellschaft ist Zusammenarbeit eine Existenzfrage. Darum ist es eine Forderung der Zeit, assoziativ miteinander zu arbeiten, was den Einzelnen unterstützen und in seinen Entwicklungsmöglichkeiten fördert. Der Einzelne wiederum ist aufgefordert, Verantwortung für das Ganze zu übernehmen, und damit eine zukünftige Erd- und Weltentwicklung gemeinsam zu tragen. In der Dreigliederung des sozialen Organismus hat im Wirtschaftsleben Assoziation die spezielle Bedeutung eines Zusammenschlusses der drei Wirtschaftsfunktionen: der Produktion (Landwirtschaft, Verarbeitung), des Handels (Einzelfach- und Großhandel) und der Konsumtion (Verbraucherverbände). Assoziationen dienen als Steuerungsorgane innerhalb des Wirtschaftslebens. Die Demeter-Vermarktungsgemeinschaft ist ein eigenständiger Zusammenschluss von Produzenten zur gemeinsamen Verarbeitung und Vermarktung ihrer Produkte. All das dient dem Angebot und der Nachfrage und der Findung eines gerechten Preises.

Ursprung für den Anbau und die Herstellung von Demeter-Produkten ist der biologisch-dynamische Landbau, der in den geisteswissenschaftlichen Grundlagen des landwirtschaftlichen Kurses ruht. Für den Vertrieb, die Markterschließung und den Handel bis hin zum Verbrauch ist der Nationalökonomische Kurs richtungweisend. Für das gelingende Zusammenspiel der einzelnen Interessensvertretungen der Demeter-Gemeinschaft sind die Schriften zur Sozialen Dreigliederung Wegführer. ★ URSULA KOTHNY

*Ursula Kothny, seit 1975 biodynamische Bäuerin in der Oststeiermark; tätig in Organisationsentwicklung, Biografiearbeit, Seminararbeit. Soziologin und Akad. Gerontologin*

## Was erwarte ich von Demeter-Produkten?

**Von der Dringlichkeit der Problematik Lebensmittel her, wäre schon längst eine Aufbereitung in der Demeterzeitung notwendig gewesen. Erst eine kritische Anmerkung von Herrn Willi Rosen, dass der Schwerpunkt zu sehr auf der Landwirtschaft liegen würde, hat bewirkt, dass der diesmalige Schwerpunkt auf dem Demeter-Produkt liegt. Als Vertiefung und zum Aufdecken eventueller Fehlerwartungen wurden vom Produkt ausgehend Befragungen an BäuerInnen, KonsumentInnen, VerarbeiterInnen und HändlerInnen durchgeführt.**

### Stellungnahmen von KonsumentInnen

#### Frau Dr. Josefa Kiegerl, Deutschlandsberg:

Es existieren im Demeterbereich bestimmte Richtlinien. Es wäre schön

- über die Umsetzung dieser Richtlinien auf den einzelnen Höfen mehr zu erfahren ( ethische Standards )
- über die Ausbildungs- und Weiterbildungsstandards mehr zu erfahren
- wenn es mehr öffentliche Diskussion über diese Standards gäbe.

#### Frau Gertrude Sachsenhofer, Kraubath:

Was erwarte ich als Konsumentin von „Demeter“ und was verbinde ich mit dem Begriff „Demeter“?

Vor Jahren habe ich begonnen Demeterprodukte zu kaufen, mit dem Wissen, dass diese Produkte biologisch sind und die Vorschriften betreffend Produktion noch strenger sind als bei den organisch biologisch wirtschaftenden Bauern . Diese war mein einziges Hintergrundwissen. Allmählich habe ich durch Gespräche und Literatur erfahren, dass mit dem Begriff Demeter auch eine geistige Dimension angesprochen wird. Diese Dimension, bzw. die Schriften von Rudolf Steiner sind wahrscheinlich vielen Konsumenten kaum bekannt. Dieser geistige Hintergrund sollte den Konsumenten in Form von Gesprächen, bzw. durch gut verständliche, aber ausführliche Artikel in diversen Zeitungen (z.B. Die Presse, Standard) und nicht nur in der Demeterzeitung angeboten werden. Als Konsumentin wünsche ich mir, dass die als Demeterprodukte bezeichneten Waren tatsächlich den Richtlinien entsprechen.



Gertrude Sachsenhofer

#### Frau Heidemaria Koini, Mauterndorf:

Erwartungen und Wünsche:

- Demeter-Lebensmittel sollten überall erhältlich sein.
- Es sollte im Demeterbetrieb ein Verhältnis von Größe zu Erzeugungsumfang bestehen, dass den Bauern und die Bäuerin nicht permanent überbelastet. Dieses ständige Überbelastetsein stelle ich mir nicht nur als für die Menschen am Hof krankmachend vor, sondern in weiterer Folge auch als Gefahr für das Halten der Qualität der Erzeugnisse.
- Ich erwarte, dass ein Demetererzeugnis in seiner stofflichen Qualität, sowie in den Auswirkungen auf meine geistig-seelische Befindlichkeit zu meiner Weiterentwicklung beitragen kann.
- Wichtig für mich ist, in das Hofgeschehen Einblick zu haben und in guter Kommunikation mit den Menschen darin zu stehen.
- Ein umfassendes Bedürfnis ist mir, dass in dem Kreislauf Erzeuger – Verarbeiter – Händler – Konsument sich jeder einzelne Teilnehmer in seinem speziellen Sein und Handeln von den anderen wahrgenommen fühlt.



Heidemaria Koini



Helga Pietsch

#### Mag. Helga Pietsch, Graz:

- Ich erwarte mir von Demeter-Produkten, dass sie mit Respekt vor den lebendigen Wesen erarbeitet werden.
- Dies bedeutet speziell im Falle der Tiere, dass, da ich diese für leidensfähig halte, ihnen kein Leid zugefügt wird, und ihnen ein artgerechtes Leben ermöglicht wird. Auch bei der Tötung der Tiere erwarte ich, dass diese mit Achtung vor dem leidensfähigen Wesen ohne Zufügung von Angst oder Schmerzen durchgeführt wird.
- Hierzu kommt meine allgemeine Erwartung, dass die Produkte ökologisch nachhaltig erwirtschaftet wurden, also so, dass die Grundlage, die Möglichkeit der Existenz des Lebendigen auf der Erde erhalten bleibt.
- Da ich glaube, dass eine Vielfalt an Lebewesen Voraussetzung für den Erhalt des Lebendigen ist, erwarte ich auch, dass auf die natürliche Vielfalt des Lebendigen Rücksicht genommen wird.
- Die von Menschen erzeugten gentechnisch veränderten Organismen machen mir vor allem dann Sorgen, wenn die Möglichkeit besteht, dass sie sich durch Auskreuzen mit der in langer Zeit entstandenen natürlichen Genvielfalt vermischen. Da in der Gentechnik niemand genau weiß, was er oder sie da so genau macht, kann auch niemand voraussehen, was für Konsequenzen dies für die Entwick-

lung des Lebendigen auf diesem Planeten haben könnte. Hier geht es natürlich – wie so oft – um ein Abwägen von ‚Sicherheit‘ gegen ‚Risikobereitschaft‘ – und ich bin hier – im Namen der nach uns kommenden Generationen – nicht risikobereit.

Warum glaube ich, dass Demeter-Produkte meine Erwartungen erfüllen?

- Ich glaube, dass insbesondere Demeter-Produkte meine Erwartungen erfüllen, weil ich glaube, dass Demeterbäuerinnen und –bauern aus einer bestimmten Weltanschauung heraus handeln, in der sie tief verwurzelt sind. Und dass sie sich deshalb nicht so leicht von Sachzwängen erdrücken oder von Gier überwältigen lassen.
- Auch die Freude am eigenen, selbst bestimmten Tun spielt hier meiner Ansicht nach eine Rolle, und ich verorte diese nicht nur, aber besonders, im Demeterbereich. Daher kommt mein Vertrauen.

Zur Frage, ob eine stärkere Vermarktung über Supermärkte Sinn machen würde:

- Ich kaufe selber sehr wenig in Supermärkten ein. Ich glaube schon, dass manche Leute sehr froh darüber wären, wenn es mehr Demeter-Produkte im Supermarkt gebe, dies sind aber möglicherweise eher wankelmütige KäuferInnen. Einen Nachteil sehe ich beim Vermarkten über Supermärkte: ich glaube, dass dadurch die Verwendung von ressourcenschonenden Einwegverpackungen eher befördert wird.

Verbesserungsvorschläge, Beziehung Bäuerin/Bauer – KonsumentIn/Konsument:

- Ich glaube, dass persönliche Beziehungen zwischen ProduzentInnen und KonsumentInnen wichtiger werden, weil im Rahmen der EU-Wirtschaftspolitik die Tendenz besteht, die Bedeutung von ‚Gütesiegeln‘ zu verwässern, möglichst wenig zu informieren, und stattdessen die Menschen mit Hilfe von ‚Marketingmethoden‘ zu manipulieren (uns also mit Werbung, die lügen darf, zu überschütten).
- Deshalb sehe ich die Zukunft eigentlich in einem virtuellen regionalen Markt. Also einer Internetplattform, auf der wie auf einem regionalen Bauernmarkt angeboten und verkauft wird (ohne zu handeln, wenn geht). Das wäre zeitsparend für die immer ‚gestressten‘ KonsumentInnen, und ressourcensparend, weil weniger materiale Mobilität nötig wäre, und auch teilweise zum Beispiel gezielter – nach Bedarf – geerntet werden könnte. Auch ein Gedankenaustausch (‚Marktplaudereien‘ – vielleicht sogar mündlich via Skype?) wäre so möglich. Dies könnte man von Zeit zu Zeit durch einen materialen Markt ergänzen, oder durch Hofbesuche. Hier würde es vielleicht Sinn machen, auch daran zu denken, wie Menschen ohne Auto dorthin kommen könnte. Letztendlich sind natürlich direkte zwischenmenschliche Kontakte wichtig, aber halt nicht ‚täglich‘ nötig.

## Was erwarte ich von Demeter-Produkten?

### Stellungnahmen von BäuerInnen

#### Herr Rössler, Bauer in Kärnten:

- Nach Paracelsus: Lebensmittel soll Arznei sein, Arznei soll Lebensmittel sein
- Auf Differenzierung zwischen Nahrungsmittel und Lebensmittel achten:
- Ersteres ist wie Kindheit/Jugend in der Stadt
- Letzteres wie Kindheit/Jugend am Land – nur beim Aufwachsen am Land kann man Verständnis fürs Leben kriegen.

#### Susanne Dörfler, Bäuerin:

- Es soll keine Massenware sein, sondern in vernünftigem Rahmen hergestellt sein
- Es soll bei der Herstellung die Umwelt (Boden, Wasser, Luft) nicht geschädigt werden
- Es muss mich anstrahlen, „Ausstrahlung“ besitzen – Vergleich mit biologischer Supermarktware, die schön aussieht, aber nicht strahlt
- Es soll mich als ganzen Menschen ernähren, an Leib und Seele
- Es soll den höchsten Ansprüchen gerecht werden, die man an Lebensmittel stellen kann
- Es soll „inneren“ Informationswert besitzen und diese Info beim Essen an Verzehrer übertragen – dadurch kriegt der Naturverständnis, Naturverbundenheit, ganzheitliche Lebenseinstellung
- Es soll Heilmittel sein.



Susanne Dörfler

### Stellungnahmen von HändlerInnen

#### Christine Pirkner – Naturstub'n Murau, Demeteraktivpartner:

- Zur Marke Demeter: „Ist ein Garant für strenge Richtlinien und begleitende Kontrollen“.
- Zur Qualität von Demeterprodukten: „Hervorstechend ist der Geschmack der Erzeugnisse“.
- Zur Verfügbarkeit von Demeterprodukten: „Das österreichische Angebot ist nach wie vor zu gering. Vielfalt wird vom Großhandel nicht gefördert“.
- Zum Wiederverkaufspreis: „Höhere Preise sind gerechtfertigt, was den Kunden aber schwer zu vermitteln ist“.
- Zur sozialen Komponente; ethische Ansprüche: „.....“
- Zum Erscheinungsbild von Demeter in Österreich: „Vielleicht etwas zu bescheiden; gefragt sind Veranstaltungen mit informativen Schwerpunkten“.
- Zur Demeterzeitung: „Bisher sehr ansprechend; soll für den gesamten Kreis der Demetergemeinschaft etwas bringen“.
- Zur Betreuung der Demeteraktivpartner: „Nicht optimal, allerdings ist auch die Zeit für eine Weiterbildung sehr begrenzt“.
- Was verbinden die Kunden mit der Marke Demeter: „Kurz gesagt: Meine Kunden haben Vertrauen zu den Aussagen, welche ich als Händlerin mit Hintergrundwissen ihnen vermittele“.
- Welche Aktivitäten könnten zu einem höheren Bekanntheitsgrad der Marke „Demeter“ beitragen? „Zum Beispiel Verkostungen mit gleichzeitiger Anwesenheit der erzeugenden Bauern und Bäuerinnen, Kosmetik-Workshops“.
- Entscheidet für Sie im Zuge eines Wareneinkaufs nur der Preis oder lassen Sie sich auch von anderen Kriterien leiten? „Es darf nicht der Preis allein entscheidend sein; eine gewisse Verbindlichkeit oder Treue den Lieferanten gegenüber scheint mir wesentlich“.
- Gibt es aus Ihrer Sicht österreichische Demeterprodukte, die von der Urproduktion über die Verarbeitung und Verpackung bis zum Vertrieb Ihren Vorstellungen entsprechen? „Erzeugnisse aus alten Getreidesorten vom Meiserhof, einige Weine aus Niederösterreich und Steiermark, Käse der Familien Edler und Lang, Erdäpfel von Familie Hobiger, Brot und Fleisch der Familien Neuper und Steiner“.



Esche Schörghofer

#### Esche Schörghofer, langjähriger Naturkosthändler, Wien

„Ich kooperiere mit Demeterbauern und Demeterverarbeitern seit zehn Jahren. Sie sind das Aushängeschild für das Geschäft, weil ihre Erzeugnisse im wahrsten Sinne des Wortes Lebensmittel mit Charakter sind. Ich verkaufe also Demeter, weil Demeter für mich Prämiumqualität bedeutet. Sowohl was den Geschmack betrifft, als auch von der Strenge der Richtlinien her gesehen. Wenn, so wie es in Deutschland bereits praktiziert wurde, wegen Rohstoffknappheit Demetergetreide mit 30% herkömmlichem Biogetreide vermischt werden kann und trotzdem noch als Demeter verkauft werden kann wird es kritisch. Den Kundeninnen fehlt von vornherein jegliche Einsicht in derartige Täuschungsmanöver. Aber das wesentliche bleibt: Ein Demeterbauer, eine Demeterbäuerin, ein Demeterverarbeiter ist sowohl von seiner Persönlichkeit, als auch natürlich von seinen landwirtschaftlichen Erzeugnissen etwas außergewöhnliches. Und diesen Unterschied schmeckt man.“

#### Willi Rosen, langjähriger Naturkosthändler, Wien

Erwartungen: Hervorragende Lebensmittelqualität, d.h. vertrauen können, dass die biologisch dynamischen Maßnahmen gewissenhaft durchgeführt werden (Anwendung der Präparate, keine enthornten Kühe, keine Milch von genetisch hornlosen Kühen).

- Art- und haustiergemäße Tierhaltung
- Vielfalt im Pflanzenbau
- keine Hybridsorten
- keine denaturierten Produkte (z.B. homogenisierte Milch)
- Gentechnikfreiheit
- merkbare Geschmacksunterschiede im positiven Sinn
- natürlich gereifte Produkte
- gleich bleibende Qualität
- Liefervverlässigkeit
- einleuchtend argumentierbare Preise
- Bereitstellung von Anbau- und Verarbeitungsrichtlinien an Händler
- jährlich ein Einführungsseminar für Händler
- soziale Qualität der Einrichtungen (Hofgemeinschaften, sozialtherapeutische Einrichtungen, Verkaufs- und Erzeugergemeinschaften, Fair Trade)
- eine auch für den Konsumenten interessant gestaltete Druckschrift
- Veranstaltungen, um aktuelle Anlässe wahrnehmen und feiern zu können.

#### Micha Matzer, Naturkosthändler, Graz

Ich erwarte mir von einem Demeter-Produkt die bestmögliche Qualität. Diese hängt in erster Linie an der Produktion. Diese muss:

- in transparenten Vorgängen nachvollziehbar sein
- den Richtlinien entsprechen

Im sozialen Umgang zwischen Erzeuger, Händler und Konsument erwarte ich mir Ehrlichkeit und Kritikfähigkeit, damit wir gemeinsam aus Unzulänglichkeiten und Schwächen lernen können.

Über das Demeter-Produkt soll das Vertrauen zwischen den beteiligten Menschen aufgebaut werden. Der Händler soll mithelfen, den Dialog zwischen BäuerInnen und KonsumentInnen zu fördern.

### Stellungnahmen von VerarbeiterInnen

#### DI Eva Gandolf

Was erwartet sich die Demeter – Produkte GmbH von einem Demeter Produkt?

Nachdem die Demeter – Produkte GmbH sich nun selber anschickt Lebensmittel in Demeter – Qualität zu erzeugen, bleibt es für uns eine wichtige Frage mit der wir uns in einem ständigen Lern – und Entscheidungsprozess auseinander setzen wollen und müssen. Was das eigentliche Produkt angeht erwarten wir uns einen von unseren eigenen Produkten natürlich, dass ihr Herstellungsprozess – angefangen von der Landwirtschaft bis hin zur Verarbeitung – zu 100% den Demeter – Richtlinien entspricht. Zum anderen muss dieses Produkt sowohl optisch als auch geschmacklich Genuss versprechen und seinen „Konsumenten“ nähren – wirklich satt und zufrieden machen in einem ganzheitlichen Sinn. Bei unserer Produktentwicklung haben wir uns aber auch mit dem ganzen Drumherum – also Verpackung und Leitbild sehr intensiv beschäftigt und sind zu dem Schluss gekommen, dass eine ansprechende Verpackung genauso zu einem Demeter – Produkt gehört – wie ein fairer Umgang mit unseren Partnern – den Bauern, den Kunden und nicht zuletzt den Konsumenten! ★

## Klasse trifft Masse: Demeter-Produkt und Supermarkt

**Demeter-Produkte stehen für höchste Lebensmittelqualität und den schonenden Umgang mit dem Lebendigen. Ob sie in einen Supermarkt passen sorgt derzeit für eine lebhaftige Diskussion.**

**Z**ukünftige Handelspartner sollten unser Bemühen um echte Lebensmittelqualität mittragen, für den anthroposophischen Hintergrund offen sein und sich im Geschäftsleben fair verhalten“, ist Horst Mitter (Biobauernhof Breitenfurt) überzeugt. Seine Sichtweise fußt auf dem partnerschaftlichen Prinzip, das für eine biologisch dynamische Wirtschaftsweise wesentlich ist. Ganz anders zeichnet sich der Geschäftsalltag in Nahrungsmittelkonzernen ab, wo man nach dem Konkurrenzprinzip handelt, das durch die maximale Gewinnerwartung – um jeden Preis – angetrieben wird. Zweifellos ist es auch für den ÖDB attraktiv, auf die letzten Waggons des abfahrenden Bioboom-Zuges aufzuspringen. Wenn bei Produzenten, Lieferanten und Händlern die Kassen lauter klingeln, die Konsumentin greifbar nahe ihr Premiumprodukt aus dem Supermarktregal fischt und die Lizenzgebühr den finanziellen Spielraum des ÖDB erweitert, ist doch jedem gedient. Wozu also die Wertefrage stellen? Und außerdem: Was die biologische Landwirtschaft schon lange vorexerziert kann doch für die biologisch-dynamische Landwirtschaft nicht so falsch sein? Oder doch?

### Profitorientierung führt zu Qualitätsverlust

Es darf vermutet werden, dass sich auch in Österreich der Biomarkt in „Billig-Bio“ und „Premium-Bio“ segmentieren wird, vor allem wenn die Skandale der letzten Zeit weiterhin zunehmen. Für eine Handelskette ist es dann umso attraktiver, ihren Kunden einen „Mercedes“ wie Demeter in Sachen Bio zu bieten und ihr Image kräftig aufzupolieren. Aber bleibt eine Topmarke auch dann eine, wenn eine erhöhte Nachfrage eine gesteigerte Produktion notwendig macht, die, wenn der Markt erst gesättigt ist, in einem Preisverfall mündet?

„Es ist auch völlig unklar, ob und wie man Preisschlachten und Lockangebote vermeiden will“, gibt Margit Eisler (Hofladen/Biobauernhof Breitenfurt) zu bedenken. Ganz von ungefähr kommt ihre Sorge nicht, zumal Bio-Produkte im Handel schon jetzt mit „Preisen wie ab Hof“ winken. Der Supermarkt wird in diesem Fall aus karitativen Motiven nicht auf seine Marge verzichten. Solche Angebote sind letztlich nur über den Absatz hoher Stückzahlen machbar. „Das

heißt, man muss in die Masse gehen, um zu profitieren und Massenproduktion geht immer mit dem Verlust der Qualität und damit der Glaubwürdigkeit einher.“

### Die Gefahr gelockerter Richtlinien

Ein Blick durch moderne Einkaufsmärkte offeriert riesige Verkaufsflächen bzw. Lager und ein reibungslos intaktes Logistiksystem. Das Interesse ihrer Betreiber zielt ausschließlich auf Produkte ab, die ausnahmslos und saisonunabhängig verfügbar sind. Es stellt sich die Frage, wie biologisch dynamisches (Land)Wirtschaften mit seinen arbeitstechnischen Besonderheiten und jahreszeitlichen Bedingtheiten in dieses Getriebe passt? Lebensmittelkonzerne werden für Demeter wohl kaum von ihren eingespielten Geschäftsprozessen abweichen, vielmehr wird sich Demeter in irgendeiner Form anpassen müssen.

**A**uch die Sorge die Schraube an den strengen Qualitätsstandards zu lockern, um sich für den Supermarkt mit neu gewonnenen Demeter-Landwirten/Produzenten fit zu machen, steht im Raum. „Das Herstellen der Präparate ist mühsam und wenig attraktiv. Wenn der Aufweibbazillus immer mehr um sich greift, kann man natürlich leichter neue Mitglieder gewinnen“, beschreibt ein Landwirt\* die Situation, der sich enttäuscht zeigt, dass man sich immer mehr von einer ehrlichen Produktion verabschiedet. So gesehen kann man lascher Produziertes günstiger und bedenkenlos in ein Supermarktregal stellen.

### Todesstoß für die Kleinen?

Offen ist auch, wie der Kleinhandel mit dem konventionellen Supermarkt in der Preisgestaltung mithalten kann? Denn schon jetzt erschweren Bio-Supermärkte, die allorts aus dem Boden schießen, das Überleben der Kleinen. „Viele von uns haben mit viel Risiko und aufrichtiger Arbeit auf biologisch dynamische Produktion gesetzt und direkt oder mit kleinen Bioläden oder Reformhäusern die Marke Demeter bekannt gemacht“, so Horst Mitter. Dass gerade ein konventioneller Nahrungsmittelkonzern mit einer Bio-Eigenmarke von dieser Aufbauleistung profitieren soll und zur unüberwindbaren Konkurrenz wird, finden die Betroffenen schlichtweg unfair. Umso gefragter sind daher Lösungen, die auf die Begründer und Bewahrer einer erfolgreichen Idee Rücksicht nehmen! ★

MAG. SUSANNE SURETH-STEIGER

Die bio-dynamische Bewegung ist die einzige, die sich seit über 80 Jahren als Vereinigung von Erzeugern, Verarbeitern, Händlern und Verbrauchern sieht. Neben dem gemeinsamen Lebensraum und einer bestimmten Grundeinstellung dem Leben gegenüber verbindet die Menschen der angeführten Interessensbereiche der zentrale Begriff:

## Lebensmittel

**Was steckt nun in einem Lebensmittel, welchen Ansprüchen soll es gerecht werden?**

### 1. Grundnutzen - der Genuss

Sinnliche (mit den Sinnen wahrnehmbare) Eigenschaften: Geschmack, Aussehen, Geruch, Konsistenz – ist das, was auf den Tisch kommt genießbar? Die Frage der Erreichbarkeit; die Frage der Leistbarkeit

### 2. Zusatznutzen - Kraft für die Glieder

Dieser Nutzen wirkt auf der physiologischen Ebene: Tut es mir gut, steigt meine Vitalität oder wird sie geschwächt? Entspricht die Qualität den Ansprüchen einer gesunden Ernährung?

### 3. Sozialer Nutzen – Wärme fürs Herz

Stiftet der Preis sozialen Nutzen, gelingt der Leistungsausgleich, ist der Geldfluss sozial vertretbar?

### 4. Ethischer Nutzen – die Chance, im besten Sinne ganz Mensch zu werden

Was geschieht im Zuge der Erzeugung, Verarbeitung und Weitergabe des Erzeugnisses mit den, an der Produktion beteiligten Menschen, mit der Welt und ihren Geschöpfen?

Die beiden erstgenannten Nutzen lassen sich praktisch von jedem Verbraucher „erfahren“. Die letzten zwei sind indirekt und zum Großteil nicht sinnlich erfassbar und betreffen

- den Umgang mit „Mutter Erde“ Menschen, Boden, Wasser, Pflanze und Getier
- das Landschaftsbild, das durch eine bestimmte Produktion entsteht
- die kleingewerbliche Weiterverarbeitung, Klein-/Spezialläden mit persönlicher Beziehung
- das „Anstrahlen“ des Verbrauchers durch des Erzeugnis
- Lärm/Schmutz/Schadstoffe, die bei Transport entstehen

Die ersten beiden Nutzen haben wir mit den Tieren gemeinsam und sie entspringen einer lebensnotwendig – egoistischen Haltung. Die letzteren besitzen einen ideellen, letztendlich aber nicht minder lebenserhaltenden Grundansatz und waren lange Zeit in den, von der bäuerlichen Kultur getragenen Traditionen enthalten. Weil diese Traditionen nicht mehr tragen, muss heute jeder für sich allein die daraus hervorgehenden Fragen beantworten, verlangt es einen menschlichen Erkenntnis- und Entwicklungsweg, eine Bewusstseinsbildung. Ohne Wertung lässt sich aber trotzdem die Feststellung treffen, dass die beiden letzteren Ebenen für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Schöpfung die wesentlichen sind – ganz im Sinne von Exupery: Das Wesentliche ist unsichtbar. ★ WILLI ERIAN



## Neue Demeter-Produktlinie



### Regional erzeugt und verarbeitet

Nun ist es soweit, die neue Demeter-Produktlinie kommt unter dem klingenden Namen „Morgenstern biologisch-dynamisch“ in die Regale des Naturkostfachhandels und der Bio-Supermärkte.

Ein Jahr Vorlaufzeit hat es gebraucht um gemeinsam mit der FH Wieselburg diese regionale Demeter-Produktlinie zu entwickeln. Die Demeter Vermarktungsgemeinschaft Österreich reg.Gen.mbH hat nun dafür die „Demeter-Produkte GmbH“ als ihre 100% Tochterfirma gegründet. Die Demeter Vermarktungsgemeinschaft (VG) wird weiterhin die Rohstoffe ihrer Mitgliedsbetriebe bündeln und gemeinsam vermarkten. Alle Landwirte erhalten für die gleiche Qualität den gleichen Preis. Die Demeter – Produkte GmbH kauft von der VG die vorhandenen Rohstoffe, zum gleichen Preis wie alle anderen Verarbeiter auch, lässt diese verarbeiten und bringt sie in den Verkehr. Zum Teil werden auch, bereits auf Höfen oder in Betrieben verarbeitete Produkte unter „Morgenstern biologisch-dynamisch“ abgefüllt.

### Die Produktlinie „Morgenstern biologisch-dynamisch“ zeichnet sich durch folgende Kriterien aus:

- „Morgenstern“ ist eine Produktlinie mit ausschließlich „biologisch – dynamisch“ erzeugten Produkten

- Die „Morgenstern“ Produkte werden regional erzeugt und verarbeitet, sowie fair gehandelt.
- Dahinter steht eine Gemeinschaft von Menschen ohne Privatinteressen, die hochwertige Demeter – Rohstoffe in größeren Chargen verarbeiten lässt, sodass der Preis dieser Lebensmittel für Konsumenten auch leistbar ist.

Die Kosten für die Vorlaufzeit und für den Start der „Morgenstern biologisch-dynamisch“ Produktlinie können nur gemeinschaftlich getragen werden. Hermes Österreich ist bereit der Demeter – Produkte GmbH einen Kredit zur Verfügung zu stellen, der mit einer Bürgengemeinschaft besichert werden soll.

Wir bitten alle Menschen, die an diesen Demeter – Produkten interessiert sind, dafür eine Bürgschaft zu übernehmen. Falls Sie sich dazu entschließen eine Bürgschaft zu übernehmen, so melden Sie sich bitte unter der Nummer 02732 76071 oder Mobil 0664 2319701 oder bei folgenden Personen. ★

- **Demeter Vermarktungsgemeinschaft:**  
Für den Vorstand: Gerhard Lochner  
Für den Aufsichtsrat: Andreas Höritzauer
- **Demeter Produkte GmbH**  
(100% Tochter der Genossenschaft)  
Geschäftsführung: Hannes Neuper, Jürgen Schöls



## Landwirtschaftliche Praxis in den Jahreszeiten: Herbstfelder

Als die beiden Hauptprobleme des Biolandbaues lassen sich nennen:

1. Wie werde ich mit dem Unkrautdruck fertig?
2. Wie bringe ich den Stickstoff in der benötigten Menge an die Pflanze?

Die zweite Frage ist eine, die sehr eng mit den Mineralisierungsvorgängen und der Stickstoffdynamik im Boden zu tun hat und gerade jetzt im Herbst nach späträumenden Kulturen (Kartoffeln, Mais) und dem „Brache“umbruch Beachtung finden sollte.

### Als Mineralisierung

wird der Abbau von organischen Verbindungen vorwiegend durch Mikroorganismen zu anorganischen Stoffen bezeichnet. Er ist von großer Bedeutung für die Freisetzung von Nährstoffen bei den Um-, Ab- und Aufbauvorgängen von Wurzelmasse, Ernterückständen, Gründüngung, Stallmist, Laub, usw. deren Rückführung in den Nährstoffkreislauf sowie der stabilen Bildung von organischer Substanz (Humus). Die Höhe der Mineralisierungsrate hängt ab von der Art und Anzahl der Bodenorganismen, Temperatur, pH-Wert, Feuchtigkeit und der Art des zur Verfügung stehendes Bodens. Grundsätzlich lässt sich sagen, dass die Stickstoffmobilisierung und damit auch die Auswaschungsgefahr größerer Mengen an Stickstoff in das Grundwasser begünstigt wird durch:

- hohe (Boden)Temperatur
- intensive Bodenbearbeitung
- Bodenstrukturen
- hohe Niederschlagsmengen

Zahlreiche Untersuchungen zu den Auswaschungsverlusten von biologischen und konventionellen Fruchtfolgen zeigen einen grundsätzlichen Vorteil des Biolandbaus. Dies lässt sich vor allem durch die Verwendung langsam abbaubarer Wirtschaftsdünger und die Vermeidung von Schwarzbrachen erklären. Wie groß der Einfluss der Niederschläge auf die Stickstoffauswaschung ist, konnte in einem Versuch in Salzburg gezeigt werden. Bei einer durchschnittlichen Niederschlagssumme von 1400 mm lagen die ausgewaschenen Mengen an Stickstoff im Gesamtjahresverlauf bei Rotklee bei 9 kg/ha (Minimumwert), Kartoffeln bei 227 kg/ha (Maximalwert), Getreide 100 – 140 kg/ha (gleich hoch wie Jahresbedarf !!).



Es zeigt sich, dass nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen Handlungsbedarf besteht, sondern vor allem aus Gründen des Wasserschutzes.

Fruchtfolgen biologisch wirtschaftender Betriebe lehnen sich an die alte 3-Felder-Wirtschaft an:

Nach der Brachezeit folgen die Ackerbaujahre, wobei die Brachezeit meist von ein- bis dreijährigem Klee-Grasanbau gebildet wird. Der Umbruch dieses Klee-Grases ist eine der kritischsten Phasen innerhalb der Fruchtfolge im Hinblick auf die Stickstoffauswaschung.

Da die während der bodenruhenden Zeit gebildeten Stickstoffmengen von keiner Nachfolgekultur aufgenommen werden, sind ein gute Bodenstruktur und ein vielfältiges Bodenleben von eminenter Wichtigkeit. Des Weiteren das Vorhandensein von Dauerhumusformen, die in der Lage sind, Nährstoffe aufzunehmen, zu speichern und bei Bedarf abzugeben.

### Was also kann getan werden?

Als Folgekulturen von Klee-Gras empfehlen sich Hafer (gutes Stickstoffaneignungsvermögen, kommt mit „unharmonischen“ Nährstoffverhältnissen, wie nach Grünlandumbruch vorliegend, gut zurecht) oder Mais, ungünstiger erscheinen Winterweizen oder Winterdinkel nach spätem Herbstumbruch.

- Bei Hafer als Folgekultur erscheint eine möglichst späte Herbstfurche sinnvoll (Ende November), Anbau, wie bei Hafer üblich, sehr früh im Frühjahr.
- Bei Mais (in rauerer Lagen Silomais) als Folgekultur könnte im Mai noch ein Schnitt von Klee-Gras genutzt werden – danach Pflug und Maisanbau.
- Nach Getreide erscheint eine Zwischenfruchteinsaat mit möglichst vielen Mischungspartnern: z.B. Ackerbohne/ Erbse/Platterbse/Sommerwicke/Phacelia/Hafer/Buchweizen, bei Herbstverfütterung ev. mit geringer Einmischung von Sommerraps äußerst sinnvoll.
- Die Stickstoffauswaschung nach Mais und Kartoffeln wird minimiert, wenn Wintergetreide in Verbindung mit Minimalbodenbearbeitung angebaut wird.
- Stickstoffhaltige Düngemittel nur während der Vegetationszeit ausbringen. ★ WILLI ERIAN

Literatur: <http://orgprints.org/view/projects/wissenschaftstagung-2007.html>

Willi Erian, seit 1983 bio-dynamischer Bauer in Kärnten

## Wozu brauchen die Kühe Hörner?

Freie Wiedergabe des Vortrages von Erdmut-M. Hoerner am 11.01.2008 bei den 4. Schlägler Biogesprächen, 2.Teil

Der Titel des Vortrages lautete zwar „WOZU“, doch eigentlich war die forschende Frage „WARUM brauchen die Kühe Hörner?“. Im Folgenden wird auf den Zusammenhang von Ernährung und Hornbildung weiter eingegangen. Schon ab der 2. Lebenswoche nimmt das Kalb Heu auf. Die Raufutteraufnahme führt zu zwei Bildungen: Der Hornanlage und der Veränderung des Pansen – die Zottenbildung. Das Horn wächst also ab dem Alter, in dem das Jungtier anfängt, Heu und Gras zu fressen. Rinder in Extremgebieten entwickeln lange Hörner. So z.B. am Tschadsee, das Texas Longhorn, Yak usw. „Über die verschiedenen starke Entwicklung der Hörner bei den einzelnen Rinderrassen sind mehrere Theorien aufgestellt worden,“ erklärt Tierarzt Dr. Werr bereits 1930. Rudolf Steiner formuliert im 4. Vortrag des Landwirtschaftlichen Kurses\* so: „Die Kuh hat Hörner, um in sich hineinzusenden dasjenige, was astralisch-ätherisch gestalten soll, was da vordringen soll beim Hineinstreben bis in den Verdauungsorganismus, so dass viel Arbeit entsteht gerade durch die Strahlung, die von Hörnern und Klauen ausgeht, im Verdauungsorganismus.“ (LK, S. 97)

Dr. Werr weiter: „Haben wir nun den Fall vor uns, dass genügend irdische Stoffwechselkräfte vorhanden sind, so muß sich der tierische Organismus nicht so sehr anstrengen, um das Gleichgewicht in dem Kräfteaustausch herzustellen und es kommt auch nicht zur Ausbildung eines starken und großen Hornes; sind aber diese irdischen Kräfte sparsam vorhanden, so ist es nötig, möglichst wenig von diesen Kräften nach außen versprühen zu lassen, im Gegenteil, diese Kräfte möglichst aufzufangen und in das Innere des Tieres zurückzustrahlen. Wir haben dann die Ausbildung von starken und langen Hörnern. Bringt man Kühe einer Rasse mit kleinen, kurzen Hörnern in eine Gegend, die ihren bisherigen Verhältnissen nicht entspricht, also aus ihrem natürlichen Verbreitungsgebiet in Gegenden mit trockenem gewachsenem Futter, so tritt in den Nachkommen die Erscheinung ein, dass die Hörner allmählich länger und schwerer werden. Das Rind braucht jetzt die stärkeren Hörner, um sich in der Verdauung seinen Kräfteausgleich zu schaffen. Bekannt ist ja auch, dass solche Tiere, die in schlechten Aufzuchtgebieten gehalten werden, gerade in der Hornbildung keinesfalls zurück-

bleiben, sondern ein unverhältnismäßig großes, man kann sagen grobes Horn entwickeln, während das übrige Knochenwachstum zurückbleibt. Man hat hier direkt eine Gegensätzlichkeit festgestellt zwischen Hornwachstum und Knochenwachstum. Aus oben beschriebener Aufgabe des Hornes ist dies leicht zu verstehen. In Argentinien ist es allgemein Gebrauch (1930!), die Kälber mit zirka dreiviertel Jahren zu enthornen, d.h. die Hörner samt Hornzapfen abzuschneiden. In Gegenden mit guten Weideverhältnissen und reichlichen Niederschlägen entwickeln sich die Tiere, die zum größten Teil den sogenannten Fleischerassen angehören, also jenen Rassen mit kleinem Horn oder hornlosen Rassen, recht günstig. Aber wo die Haltungsbedingungen nicht mehr so günstig sind, besonders in Gegenden mit wenig Niederschlägen wirkt sich dieses Enthornen recht zum Schaden der Tiere aus, indem die Tiere sehr rasch entarten und sehr krankheitsanfällig werden. Die Hornbildung der Wiederkäuer ist aufzufassen als ein Ausgleich, den die Natur schafft, um die möglichst gründliche Verdauung bei diesen Tieren sicherzustellen. Zugleich wird das Horn für den, der diese Zusammenhänge durchschaut, ein Indikator dafür, was für Bildekräfte in einer Gegend wirksam sind.“ (Werr, Gää, S. 229f.)

Zum Verdauen der stark kieselhaltigen Nahrung ist eine starke Verdauungskraft nötig. So kann man also die Horngröße als einen Spiegel der Stoffwechselkräfte beschreiben. „Geht man davon aus, dass die Notwendigkeit, rohfaserverreiches, schwer verdauliches Futter aufzuschließen, eine Zunahme der Horngröße bewirkt, liegt die Schlußfolgerung nahe, dass diese Fähigkeit bei Entfernung der Hörner über Generationen hinweg abnimmt.“ (Höfer, S. 15)

**Als Zwischenbilanz heißt das: Enthornung ist ein Eingriff in den gesamten Verdauungsprozeß des Tieres. Ich greife damit ins Zentrum des Tieres ein.**

Das Horn so wie das wohlgebildete Stirnbein wirken als Abschirmungen und Verschlüsse. In der Polarität Horn-Verdauung, Nerven-Sinnesystem-Stoffwechsel, ist das Horn ein Konzentrationspunkt des Nervensystems, ein Sinnesorgan, „das sich aber nicht nach außen öffnet, sondern nach innen zu orientiert ist. Das Rind schließt sich nach außen hin weitgehend ab, will sich nur der Verdauung hingeben.“ (Werr, S. 38f.)

In den Stirnhöhlen nimmt das Tier wahr, was in der Bauchhöhle passiert. Dr. W. Höfer erklärt diesbezüglich: „Es hilft uns zum Verständnis, wenn wir uns vorstellen, dass das Horn der Kuh ein ähnliches Wahrnehmungsorgan ist wie die Schnecke im Ohr für das Wahrnehmen von Geräuschen. Die Kuh nimmt vornehmlich mit der Schleimhaut in der Stirnhöhle, die sich in die knöchernen Hornzapfen hinein fortsetzt, die Verhältnisse der Verdauungssituation des Pansens wahr.“ (Höfer, S.13) Die Tiere meditieren die Nahrung, so könnte man sagen, wenn man eine Kuh beim Wiederkauen beobachtet.\*\*

Das heißt: auch das Haupt der Kuh ist total in den Dienst der Verdauung gestellt. Eine Verdauung, die das Rind zum Kulturfaktor machte. Rudolf Steiner formuliert es kurz und bündig auf Seite 25 der Faksimilewiedergaben seiner Aufzeichnungen zum Landwirtschaftlichen Kurs: „Was bedeuten Hörner, Klauen? Sie leiten C N in den Körper zurück.- Beleben die Stoffe.“

Das Rind verwendet seine ganze Organisation, dazu zählen auch die Hörner, - was zu zeigen war -, um beim Verdauen die Kräfte zu sammeln, die der Mensch zur Kultur seines Bodens benötigt. Das Rind ermöglichte dem Menschen die Kultur des Erdbodens, die Agrikultur. ★ RUDOLF KEIBLINGER-BARTSCH

### Literaturverzeichnis:

- 1 Werr Joseph, Tierzucht und Tiermedizin im Rahmen biologisch-dynamischer Landwirtschaft, Stuttgart 1953
- 2 Hoerner Erdmut-M., Das Rind – Kulturbegleiter und Mitgeschöpf des Menschen, Sonderdruck eines Artikels erschienen in der Monatsschrift „Die Christengemeinschaft“, Heft 1/2003
- 3 Werr Joseph, Die Stirnbeinaufsätze der Wiederkäuer in: Gää-Sophia, Jahrbuch der Naturwissenschaftlichen Sektion, Bd.V Die Tierwelt, Hrsg. Wachsmuth Guenther, Stuttgart 1930
- 4 Höfer Wilhelm, Über die Bedeutung der Kuhhörner in: Die Kuh braucht ihre Hörner!, Heft 2, Hrsg. Kulturgemeinschaft zur Förderung/Pflege des Biologisch-Dynamischen Landbaus e.V., Maierhöfen 2002
- 5 Steiner Rudolf, Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft. Landwirtschaftlicher Kurs, Dornach 5.A.1975

*Mag. Rudolf Keiblinger-Bartsch, bis 2008 Leiter der Lebensgemeinschaft Wurzerhof in Kärnten, Geschäftsführer des Österreichischen Demeter-Bundes*



### Anmerkungen:

\*.Beantworten wir uns die Frage, warum die Kühe Hörner haben. Sehen Sie, ich habe gesagt, das Organische, das Lebendige, muß nicht immer nur nach außen gerichtete Kraftströme haben, sondern kann auch nach innen gerichtete Kraftströmungen haben. Nun stellen Sie sich einmal so ein Organisches vor, das klumpig gebildet ist, nach außen gehende Kraftströmungen, nach innen gehende Kraftströmungen hat. Die Sache würde recht unregelmäßig sein, und es würde zustande kommen ja ein Organisch-Klumpiges, so ein klumpiges Lebewesen. Wir würden ganz sonderbar aussehende Kühe haben, wenn das nur der Fall wäre. Die wären alle klumpig, mit kleinen Fußansätzen, wie sie es im ersten Embryonalstadium noch sind. So würden sie bleiben, sie würden grotesk aussehen. Aber so ist die Kuh ja nicht eingerichtet, sondern die Kuh hat Hörner, hat Klauen. Was geschieht an den Stellen, wo die Klaue, das Horn wächst? Da wird ein Ort gebildet, der in besonders starker Weise die Strömungen nach innen sendet. Da wird das Äußere ganz besonders stark abgeschlossen. Da ist nicht nur die Kommunikation durch die durchlässige Haut oder das Haar, sondern da werden die Tore für das nach außen Strömende vollständig verschlossen. Daher hängt die Hornbildung zusammen mit der ganzen Gestalt des Tieres. Hornbildung und Klauenbildung hängen zusammen mit der ganzen Gestaltung des Tieres.“ (LK S.96f.)

\*\*„Würden Sie im lebendigen Kuhorganismus herumkriechen können, so würden Sie, wenn Sie drin wären im Bauch der Kuh, das riechen, wie von den Hörnern aus das Astralisch-Lebendige nach innen strömt. Bei den Klauen ist das in einer ähnlichen Weise der Fall.“ (LK, S.98)

Aus der Reihe: Curriculum Meditation

## Augenblicke intensiver Klarheit

Was man im Wahrnehmen erleben kann... Anthroposophie hat viel dazu beigetragen, unseren Sinn für Wahrnehmungsqualitäten zu wecken. Was sich in Farben, Formen, Klängen und Bewegungen an seelischer Dimension verbirgt, kann nur unzureichend erklärt, dafür aber spürend entdeckt werden. Die Anthroposophie gibt uns eine Reihe von Anhaltspunkten für diese Entdeckungsreise.

### Erste Besinnung

Eine erste Besinnung kann den Unterschied zwischen dem, was gedacht und dem, was nur wahrgenommen werden kann, verdeutlichen; wenn wir einen menschengemachten Gegenstand ins Auge fassen, zB. ein Werkzeug oder ein Möbelstück, so können wir diesen Gegenstand einerseits wahrnehmen – er hat Farbe, Festigkeit, Form usw. – wir können aber zugleich seine Funktion verstehen. Wir können den Tisch, die Leiter, den Zaun in seiner Funktion denken. Wir verstehen, dass der Zaun seine Form von der Idee des Umzäunens hat, und jeder Tisch, ob er nun aus Glas, Holz oder aus Kunststoff ist, seine Form durch die Idee des „Tischens“. Wir können diese Idee im Gegenstand fassen. Und nun wenden wir uns, um den Unterschied zu erspüren, einem Naturgegenstand zu; einer Rose, einem Frosch, einem Berg und fragen nach deren ›Idee‹. Dabei machen wir eine wichtige Entdeckung; wir können die Idee des Frosches, die Idee der Rose nicht denken. Wir können Rosen, Wolken, Berge und auch die ganz elementaren Qualitäten das Blaue, das Raue, das Leichte... nur wahrnehmen.

### An die Grenze der Worte gehen

Wer diesen Unterschied erspürt hat, steht am richtigen Anfang: das Denken steht an, wir sind aufs Wahrnehmen verwiesen. Um einen Schritt tiefer zu kommen, machen wir uns nun eine Grenze anderer Art bewusst, die enge Grenze der Sprache: so reich die Sprache ist, sie ist gegenüber dem vielfältigen Reichtum unserer Wahrnehmungswelt arm. Für die unzähligen Spielarten der Himmelsbläue haben wir kaum vier, fünf Farbworte, für den ganzen Reichtum der Geschmacksvarianten eine Handvoll Eigenschaftsworte, für die große Welt des Hörens ein paar dürftige Begriffe. Um intensiver wahrzunehmen, müssen wir daher die Welt der Worte hinter uns lassen, dh. wir begleiten das, was wir wahrnehmen für einige ausgesuchte Momente nicht mehr mit Worten und Vorstellungen. Wir verzichten bewusst, auch auf innerlich gesprochene, Beschreibungen und Zuordnun-

gen, wir versuchen nur zu schauen, nur zu hören. Wem das auch nur ansatzweise gelingt, der kann etwas erleben; selbst der kleinste unscheinbarste Kieselstein zeigt sich unerwartet intensiv, lebendig und vielseitig.

### Die Klappe halten

Zugleich stellt sich eine weitere überraschende Entdeckung ein: wir bemerken, dass der innere Monolog, der im Alltagsbewusstsein ständig abläuft und der aus Worten, Vorstellungen und oberflächlichen Zuordnungen besteht, ein tieferes Wahrnehmen verhindert. Das Alltagsbewusstsein will sich orientieren und lebt von raschen Zuordnungen: der Wald rechts, die Wiese links, die Straße in der Mitte, das Wetter trocken, – das reicht, um ein Auto auf Kurs zu halten. Dazu kommt das Spiel der Erinnerungen, Gefühle, Tagträume die für ein aufmerksames und intensives Wahrnehmen wenig Raum lassen. Wer es für Augenblicke schafft, innerlich ›die Klappe zu halten‹, den Strom an Vorstellungen, Gefühlen und Zuordnung anzuhalten, bemerkt, dass sich dieser sonst immer wie ein Grauschleier vor unsere Wahrnehmungen legt, die ohne diesen Schleier wie neu, intensiv und voller überraschender Gefühlsqualitäten aufleuchten. Viele Menschen beschreiben dieses Aufleuchten als „erfrischend“, im Gegensatz zu den rasenden und oberflächlichen Sinneseindrücken unserer städtischen Lebenswelten sogar als „heilsam“.

### Langsam werden. Draußen bleiben

Noch etwas ist nötig, um an die Tiefen der Wahrnehmungswelt heranzukommen; Zeit. Das Alltagsbewusstsein nimmt auch deshalb meist nur oberflächlich wahr, weil es sich keine Zeit nimmt. Wer eine Farbe, ein Plätschern, eine Tastqualität konzentriert wahrnimmt, macht dabei die Erfahrung einer Verlangsamung. Wahrnehmungsqualitäten brauchen je ihre eigene Zeit, um ausgeschöpft zu werden. Die Veränderungen des Himmels in der Abenddämmerung haben eine andere Zeit, ein anderes Maß als der Takt der U-Bahnen, der Ampeln, des Fernsehprogramms. Auf diese andere Maß gilt es sich einzustellen.

Diese vorbereitenden Gebärden – das Stoppen des inneren Monologs, das Zeitnehmen – erlauben uns dann den Versuch, mit unserer Aufmerksamkeit wirklich hinauszutreten, wirklich beim Gegenstand unserer wahrnehmenden Aufmerksamkeit zu bleiben. Es empfiehlt sich mit einfachen, zunächst ganz unscheinbaren Gegenständen – einem Grashalm, einem Kiesel – zu beginnen. Zweierlei lässt sich hier



erfahren: der Gegenstand, den wir für Augenblicke ohne Einmischung unseres Alltagsbewusstseins wahrnehmen, erscheint in ganz neuer Intensität, wie „neu gewaschen“. Der kleine Kiesel wird lebendig und diese Erfahrung umso eindrücklicher, je länger es uns gelingt, draußen zu bleiben. Zugleich merken wir, dass wir an diese Intensität zunächst nur augenblicksweise rühren, und unsere Aufmerksamkeit dann sofort wieder nach innen oder zu anderen Themen gezogen wird.

### Der neue Yoga

Diesen Pendelschlag – zwischen der Aufmerksamkeit die draußen weilt und dem Bei-sich-sein – aus eigener Erfahrung kennenzulernen, legt den Grund für das, was Rudolf Steiner einmal den neuen Yoga nennt. Der alte Yoga basiert auf dem Innen und Außen des Atems. Der neue Yoga basiert auf dem Rhythmus der Aufmerksamkeit. Dazu muss ich aus eigener Erfahrung erkunden, welche Gebärde ich ausführe, wenn meine Aufmerksamkeit sich konzentriert nach außen wendet, und welche Gebärde beim Verarbeiten und Bewegen des Wahrgenommenen in Inneren. Diese neue Weise des ›Atmens‹ liegt dabei aber nicht eigentlich im Wechsel zwischen innen und außen. Sie liegt in dem, was sich zwischen meiner Aufmerksamkeit, die sich nach außen wendet, abspielt und dem, was mir von dort entgegenkommt. Es geht um den Rhythmus von Aufmerksamkeit und Weltformen, – um einen anthroposophischen Begriff zu verwenden. Die Aufmerksamkeit, die sich nach außen wendet, Sprache und Vorstellungswelt hinter sich lässt, kann sich von einer zupackenden in eine empfangende Aufmerksamkeit wandeln. Das, was aus der Welt der intensiv leuchtenden, „gewaschenen“ Dinge empfangen wird, kann dann als Echo im Inneren gefühlt werden. Das ist mit dem neuen Yoga-Atem gemeint. Rudolf Steiner spricht von einem Licht-Seelen-Prozess.

### Was spricht sich aus?

Der hier skizzierte Rhythmus kann durch zwei Gebärden noch klarer ins Bewusstsein gehoben werden. Wir können den Akt des Wahrnehmens von zwei Seiten betrachten: ich kann mich einmal draufbesinnen, dass „ich sehe“ (höre, taste, schmecke...). Ich kann in jeder Wahrnehmung erspüren, dass ich es bin, der wahrnimmt. So bringe ich mir meine Aufmerksamkeit, die in jeder Wahrnehmung mitspielen muss, zu Bewusstsein. Zum Ganzen des Licht-Seelen-Prozesses gehört aber auch die gegenteilige Gebärde, das; „Es lässt sich sehen“. Hier richten wir unser Augenmerk auf die Tatsache, dass die Dinge sich von sich her zeigen. Im Zusammenspiel beider Gebärden kann sich dann entfalten, was man Wahrnehmungsmeditation nennt. An deren Anfang steht immer die Frage: Was spricht sich in der Wahrnehmungsqualität aus? Was spricht die Form des Ahornblattes? Was spricht der Tanz der Bienen? Was die Farbe des Sommerweizens? Und für dieses ›was‹ muss dann – frei von Nützlichkeits erwägungen, frei von Erinnerungen und altbekannten Emotionen – ein Resonanzraum geschaffen, angeboten werden, in dem fühlbar wird, was sich da ausspricht.

Den Fragemöglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt; auch komplexere Zusammenhänge – eine Viehherde, eine Flusslandschaft, eine Wetterlage – können befragt werden. Jedes vertiefte Wahrnehmen beginnt aber beim Einfachen und der Einsicht: „Jeder Stein hat seinen Glanz“. ★

WOLFGANG TOMASCHITZ (WIEN)

WER SICH SELBST AUF DIE ENTDECKUNGSREISE MACHEN MÖCHTE, SEI AUF GEORG KÜHLEWINDS: WEGE ZUR FÜHLENDEN WAHRNEHMUNG (VERLAG FREIES GEISTESLEBEN, 2002) VERWIESEN UND AUF DIE SEMINARE, DIE DIRK KRUSE IN ÖSTERREICH HÄLT UND ÜBER DIE IN DEN ANKÜNDIGUNG ANTHROPOPHISCHER EINRICHTUNGEN INFORMIERT WIRD.

## Initiative Landfreikauf



**Das Thema: Der Fortbestand einer auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Landwirtschaft wird von ihrer Verankerung im sozialen Bewusstsein abhängen. Der heutige Umgang mit Grund & Boden, der in der Immobilienspekulation seinen Ausdruck findet, hat zur Folge, dass neu zu begründende Landwirtschaften hohe Finanzierungskosten zu tragen haben. Weiters führen die Gegebenheiten des von Konzernen geprägten Marktes zu Erzeugerpreisen, mit denen die Betriebskosten der Landwirtschaft nur schwer gedeckt werden können. Die Gründung von Gemeinschaften, die Grund & Boden aus dem Zugriff der Spekulation freikaufen, und in denen Bewusstsein von der Notwendigkeit des Landwirtschaftens entstehen und gepflegt werden kann, setzt sich die Initiative Landfreikauf zum Ziel.**

18 **U**m Menschen die Berufungsarbeit als Landwirt zu ermöglichen bedarf es einer Erneuerung des Rechtes der Nachfolge. Ein ganzes „Königreich“ muss der in Besitz nehmen, der das Land pflegen und die Früchte der Erde einbringen will. Wie kann er dazu kommen? Wer übergibt es ihm? Wenn er in den Hof geboren wurde will er meist hinaus in die Stadt und in weniger beschwerliche Berufe. Wenn er aus der Stadt kommt, ist vor den Riesenkauflsummen jeder Weg versperrt oder mit Abzahlung von schweren Schulden verbunden, und von Zinsen, die anderen Menschen ohne Sinn Geld zuführt. Wie kann Hofbesitz aus dem Blutstrom herausgeführt werden zu einem Modus, wo beratende Menschen zum Wohle aller geeignete Berufsträger finden können? Nicht jeder Hof ist in dieser Entwicklung gleich betroffen, dass Privateigentum zu einer hemmenden Besitzform geworden ist. Für viele steht es aber an, nach und nach offenere Formen zu finden, für einen Wert, der uns alle angeht, von dem wir wissen, dass er als Grundrecht allen zusteht: dem Grund und Boden, der Landschaft.

### Wie können wir das erreichen?

#### 1. Das Funktionseigentum

Ein Hof wird in den Besitz eines Vereines (oder einer Stiftung) übergeführt. Für die Hofübergabe ist beispielsweise folgendes vereinbart:

- Erstwahlrecht für nahe Verwandte
- In welchem Sinne plant der Übernehmende den Hof weiterzuführen, und kann dies als zielführend anerkannt werden?
- Fachliche Fähigkeiten

**D**urch das Gemeinschaftseigentum im Hintergrund als Förderer und Rechtserhalter wird aus dem Privateigentum das Funktionseigentum. Es wird repräsentiert durch das erarbeitete und aufgeschriebene Rechtsverhältnis des Hofbesitzers zur Gemeinschaft (dem Verein, der Stiftung). Funktionsbesitz bedeutet uneingeschränkte Verfügungsgewalt in der beruflichen Funktion im Rahmen der selbst gesetzten Vereinbarungen mit der Gemeinschaft, auf die der Hof orientiert ist. Diese kann in ideellem Sinne, als Verbraucher oder beispielsweise auch als saisonale Mitarbeiter oder Urlaubsgast mit dem Hof verbunden sein.

#### 2. Community Supported Agriculture (CSA)

Ein anderer Ansatz, der mehr vom Umkreis ausgeht und neue Rechtsgestaltungen fürs erste noch in der Zukunft ruhen lässt, ist die Community Supported Agriculture CSA (Gemeinschaftsunterstützte Landwirtschaft). In den USA gibt es ca. 2500. Vergleichbare Höfe in Deutschland werden als Selbstversorgerhöfe oder Versorgergemeinschaften benannt (9 Beispiele in Dt.). „Die Grundidee einer CSA ist, dass ein Hof sein Umfeld mit Lebensmitteln versorgt, während das Umfeld dem Hof die nötigen (Finanz-) Mittel bereitstellt, um wirtschaften zu können. Damit übernehmen beide Parteien eine wechselseitige Verantwortung.“ (Zitat aus „Lebendige Erde“ 2/2008).

#### Ein Beispiel aus der Arbeit der „Initiative Landfreikauf“

Der Hof der Familie Perner in Pettenbach (im Almtal) wurde vor neun Jahren erworben und auf Biologisch-Dynamische Landwirtschaft umgestellt. Auf ca. 35-40 ha. werden Futtergetreide, Klee gras, Dauerwiesen und Weiden angebaut. Derzeit sind 28 Milchkühe und 22 Stück weibliche Nachzucht am Hof; weiters 20 Milchziegen, 5 Pferde, sowie Hühner zur Eigenversorgung. Die Milch geht zum größten Teil zur Biomolkerei Schlierbach. Derzeit ist ein eigenes Trinkmilchprojekt in Vorbereitung. Anlaufen soll dieses ab Sommer/Herbst 2008. Daran anschließend wird langfristig der Aufbau einer eigenen Demetermilch Molkerei, gemeinsam mit Partnerlandwirtschaften gedacht. Der bewirtschaftete Grund und Bodens ist etwa zur Hälfte fremdfinanziert, - gemeinsam mit der Initiative Landfreikauf wird hierfür eine Lösung gesucht. Die derzeit anfallenden Kosten für Tilgung und Verzinsung des Fremdkapitals schränken die Möglichkeiten des natur- und geistgemäßen Landwirtschaftens ein.

FÜR DIE INITIATIVE LANDFREIKAUF: GERHARD ANGER, GERHARD GILLI

## Aus Wissenschaft und Forschung: Nanotechnologie



**Mehr oder weniger unsichtbar greift sie in immer mehr Bereiche unseres Lebens ein. Wie schon auf anderen Gebieten vorher, kann gleichzeitig mit der Erfindung diverser Verfahren, das Ausmaß von eventuellen Folgeschäden nicht vorausgesagt werden. Die Rede ist vom vielzitierten und vielbesprochenen Fachbereich der Nanotechnologie.**

**N**anotechnologie wird von vielen als Zukunftstechnologie betrachtet: seit einigen Jahren gibt es national wie international volle Förderungstöpfe, um möglichst viele neuartige Anwendungen dieser „Zwergenteilchen“ (denn das bedeutet das Wort Nanopartikel) zu erforschen. Charakterisiert sind sie durch ihre geringe Größe: ihre Durchmesser sind geringer als 1 Mikrometer ( $\mu\text{m}$ ) und reichen von unter 10 nm (was dem Durchmesser eines Eiweißmoleküls entspricht) bis 100 nm (Durchmesser großer Viren). Zum Vergleich: ein Haar hat etwa  $100 \mu\text{m} = 100.000 \text{ nm}$  Durchmesser!

Die Anwendungen reichen von Auto-, Glas und Gebäudebeschichtungen bis hin zu neuartigen Medikamenten, und wahre Wunderdinge kann man von manchen Befürwortern dieser Technik hören: nicht verschmutzende oder gar selbstreinigende Oberflächen, an denen weder Spray noch Farbe haftet, extrem glatte Oberflächen und damit verbesserte Energieausbeute bei Sonnenkollektoren und Solarpaneelen, etc. Leider bringt aber jeder Fortschritt, jede neue Technik ein neues Risiko mit sich. Im Fall der Nanopartikel ist es der Umstand, dass diese Teilchen so klein sind, dass sie von den natürlichen Filtersystemen nicht abgefangen werden:

Typische Nanopartikel sind etwa kolloidales Silikat, die feineren Anteile von Tabakrauch und Asbest, allesamt Substanzen, die seit vielen Jahren als gesundheitsgefährdend erkannt sind. Unsere Lunge hält größere Teilchen (größer als  $2,5 \mu\text{m}$ !) zurück und verhindert so deren Übertritt in den Blutkreislauf. Feinstaub, insbesondere aber Nanopartikel werden vom Lungengewebe nicht zurückgehalten – dies mag im Fall eines neuen Medikamentes erwünscht sein, aber bei Nano-Silikatpartikeln aus der Beschichtung eines Gebäudes sicher nicht. Dass diese Befürchtung nicht aus der Luft gegriffen ist, zeigt sich im deutschen „Leitfaden für Tätigkeiten mit Nanomaterialien am Arbeitsplatz“, einem Arbeitsschutzdokument, das für Betriebe welche Nanopartikel herstellen oder verarbeiten verbindlich ist.

Dort kann man lesen:

„Nach derzeitigem Kenntnisstand kann nicht ausgeschlossen werden, dass bei Expositionen gegenüber Nanomaterialien spezifische Wirkungen auftreten, die sich von den Wirkungen größerer Partikel im Mikrometermaßstab unterscheiden.“

**N**ach TRGS 900 gelten die allgemeinen Staubgrenzwerte nicht zur Beurteilung für ultrafeine Stäube (darunter versteht man eine Staubfraktion mit einer Partikelgröße kleiner  $0,1 \mu\text{m}$  Durchmesser unter Einbeziehung ihrer Agglomerate und Aggregate).“ Seit ca. 2 Jahren werden deshalb auch Forschungsprojekte gefördert, die die Risiken der Nanotechnologie untersuchen; es ist zu hoffen, dass deren Ergebnisse vorliegen, bevor große Mengen unterschiedlichster Nanopartikel in die Umwelt gelangen. Es wäre ein echter Fortschritt, wenn erstmals die Abschätzung von Technologiefolgen VOR dem Einsatz der Technologie erfolgt! Ob allerdings auf den Einsatz der Technik verzichtet wird, wenn das Ergebnis der Studien hohe Risiken aufzeigt? Wollen wir es hoffen! ★

MAG. HERWIG RICHL

DER AUTOR IST BIOCHEMIKER, FORSCHUNGS-DIENSTLEISTER FÜR PROTEIN-CHEMIE UND SEIT DEM AUFTRETEN VON BSE MIT DER PRIONEN-PROBLEMATIK BEFASST. (TRGS = Technische Regeln für Gefahrstoffe)

## Leserforum

Die Intentionen einer Zeitung ihre Leser und Leserinnen durch die Einrichtung eines Leserforums einzubinden und zu Wort kommen zu lassen, sind naturgemäß höchst unterschiedlich. Nachdem in der vorliegenden Zeitung parteipolitische bzw. wirtschaftliche Beweggründe wegfallen, darf sich die Bandbreite der Beiträge und Wortmeldungen auf ernsthafte Anmerkungen zu erschienenen Beiträgen, aber auf auch Anregungen zu aktuellen Themen konzentrieren. Wir lassen uns auch kritisieren – je fundierter, desto lieber!

### Stellungnahme zum Beitrag „Wozu brauchen die Kühe Hörner?“ der Demeterzeitung Nr. 34 – Johanni 2008

Der Artikel gibt einige entwicklungsgeschichtliche Tatsachen wieder und bringt unterschiedlich in den Text eingestreut Wunschvorstellungen des Autors ein, die medizinisch betrachtet nicht korrekt sind. Die Ausführungen der Stirnhöhlen spiegeln nicht die tatsächlichen Gegebenheiten wider, da die Höhlen des Oberschädels des Rindes sich von frontal über rostral und teilweise nach lateral erstrecken, nicht aber, wie im Artikel ausgeführt ist, den gesamten Hirnschädel umfassen. Es wird ausgeführt, dass diese Höhlen von Luft, von Kohlendioxid, erfüllt sind.

Als Luft bezeichnet man das Gasgemisch der Erdatmosphäre. Luft besteht hauptsächlich aus den zwei Gasen Stickstoff (78 %) und Sauerstoff (21 %). Daneben gibt es noch die Komponenten Argon (0,9 %), Kohlenstoffdioxid (0,04 %), Wasserstoff und Wasserdampf in Spuren (wikipedia.org). Warum wird hier im Artikel nur Kohlendioxid angeführt, wo dieser doch in der Luft erst an 4. Stelle und mit einer Konzentration von 0,04% vorkommt.

Im weiteren Verlauf wird auf die „Durchlüftung des Schädels“ eingegangen und die Behauptung aufgestellt, dass die Gärgase des Pansens durch die Öffnungen der Stirnhöhlen im Nasenraum strömen. Bei korrekter wissenschaftlicher Betrachtung muss dem entgegengesetzt werden, dass die Stirnhöhlen erstens nicht mit Luft von außen belüftet werden und zweitens schon gar nicht mit Pansengasen. Das Gasgemisch der Schädelhöhlen wird durch den osmotischen Austausch der Schleimhäute geregelt und ist damit durch den Blutgasgehalt bestimmt. Gärgase sind physiologisch schädlich und würden umgehend zu Müdigkeit und starken Kopfschmerzen führen. Darüber hinaus sind die Öffnungen meistens überhaupt nur für Sonden gängig und dienen dem Abfluss von angesammelten Flüssigkeiten. Das Einströmen von den angesprochenen Pansengasen würde rasch zu Vereiterungen der Kavernen führen.

Die angespielte Wertigkeit von Milch, Mist und Fruchtbarkeit,

An die geschätzten Leser!

Wenn Sie zur nächsten Ausgabe der Demeter-Zeitung etwas beitragen wollen/können, freuen wir uns über einen Beitrag zum Schwerpunktthema:

- Die Demeter-Bewegung als sozialer Organismus und seine Organe.
  - Die Arbeitsgruppen – eine geistig-soziale Momentaufnahme
- Vielen Dank!

wurde bereits wissenschaftlich mehrfach auch in Hinblick auf die Fähigkeit der Verkäsung untersucht. Diesbezüglich wurde auch ein Vortrag von VR Dr. Leopold Selinger in Dornach am 07.02.1986 abgehalten und befasst sich im Grunde mit der physiologischen Balancierung des Stoffwechsels, der hauptsächlich durch die Fütterung bedingt ist und ein Einwirken der Körperkräfte, die in ausgewogenem Verhältnis Krankheiten verhindern. Der Vortrag geht auch auf die Eiweißstruktur der Milch ein, die physiologisch und technologisch von Bedeutung sind. Zahlreiche Veröffentlichungen und wissenschaftliche Untersuchungen belegen, die Verwendbarkeit und Wertigkeit der Heumilch, jene Milch die ohne Fütterung von Silage hergestellt wurde. Sie hat beinahe einen doppelt so hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und ist bei sehr gesundheitsbewussten Menschen von heute besonders beliebt. Seit dem Jahre 2003 sind etliche wissenschaftliche Arbeiten hinsichtlich der ernährungsphysiologischen Wertigkeit von konventioneller und bio-org. sowie bio-dyn Milch angestoßen worden. Abgesicherte Daten gerade in Hinblick auf die Behornung der Rinder sind mir nicht gekannt und stehen auch im nicht logischen Widerspruch zur Zulassung von genetisch hornlosen Rindern.

Die tendenziöse Darstellung ist nicht dazu geeignet dem kritischen Leser das Vertrauen in Demeter-Produkte bzw bio-dyn Produkte und in anthroposophische Ansichten zu stärken. Die Vertrauenswürdigkeit ist aber heute, unter den Bedingungen des Käufermarktes, unbedingt erforderlich, um eine nachhaltige und zukunftsfruchtige Entwicklung zu gestalten. ★ DR. HOLGER REMER, ST. VEIT

#### Literaturangaben:

1. Ellenberger Baum; Handbuch der vergleichenden Anatomie der Haustiere (18. Auflage) S. 468ff.
2. Nickel Schummer Seiferle (5. Auflage); Lehrbuch der Anatomie: S 149
3. W. GINZINGER und E. TSCHAGER: Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft Rotholz, A-6200 JENBACH; 27. Viehwirtschaftliche Fachtagung, 6. - 8. Juni 2000: Einfluss des Grundfutters auf die Milchqualität - technologische und ernährungsphysiologische Eigenschaften

## Einführungskurse in die Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise

Für die Wintersaison 2008/2009 gibt es zwei Kurse

### Kurs 1

Termin: 04. – 05. 12.2008, 09 – 17 Uhr

„Vom Hofkreislauf zum Hoforganismus“

Eine Einführung in die Biologisch dynamische Landwirtschaft. ReferentInnen:

- Willi Erian, langjähriger Demeterbauer in Kärnten, Mitglied der Ausbildungsgruppe
- Mag.phil. Waltraud Neuper; Lehrerin, langjährige Demeterbäuerin, Gründerin und Mitglied der Ausbildungsgruppe

Ort: Babiol Bildungsakademie für biologischen Landbau  
2650 Reichenau/Rax Grünsting 1

Zimmerreservierung und Anfahrtsbeschreibung:

Tel. 0664 111 77 60, Email: office@babiol.at

### Kosten:

Mitglieder des Österr. Demeter-Bundes: EUR 65.– pro Kurs  
Nichtmitglieder: EUR 80.– pro Kurs. Essen und Übernachtung sind nicht im Kursbeitrag enthalten und vor Ort zu bezahlen

### Kurs 2

Termin: 09. – 10.01.2009

„Die biologisch dynamischen Präparate und ihre Anwendung“

- Entwicklung von Hofsorten bei Getreide
- Biologisch dynamische Gemüsezüchtung
- Tierzucht
- Gestirnskonstellationen

ReferentInnen:

- Reinhild Emmelmann, biologisch dynamische Gemüsezüchtung Firma Reinsaat
  - Helga Wagner, Biopionierin
  - Andreas Perner, Demeterlandwirt und Tierzüchter
  - Rudolf Hoheneder, Demeterberatung Österreich
- Ort: LFI Oberösterreich, 4021 Linz, Auf der Gugl 3  
Zimmerreservierung: Tel: 0732/6902 1470,  
Email: petra.ruttinger@lk-ooe.at

### Anmeldung:

Österreichischer Demeter-Bund  
Tel. 01/879 4701  
info@demeter.at



**Natürliches Kristallsalz**  
aus der Wüste LUT Persien - Geprüfte Qualität

Generalimport: Lackner & Lackner GmbH  
Frauentalerstr. 56, 8530 Deutschlandsberg  
Tel. 03462/2920, Fax: 03462/30469, office@wuestensalz.at



**aus gutem grund**

1230 Wien Endresstrasse 113  
T 888 10 38 naturkost@ausgutemgrund.at  
mo 8 – 13 di – fr 8 – 18 sa 8 – 12.30

Werbung

**Sensible Haut?**  
WELEDA beruhigt und harmonisiert.

**WELEDA**

**ÖKO-TEST**  
RICHTIG GUT LESEN  
Weleda Mandel-Gesichtsschleim  
**sehr gut**  
Jahrbuch Einkaufs-  
ratgeber 2009

Im Einklang mit Mensch und Natur  
[www.weleda.at](http://www.weleda.at)

## Vorlesungen über biologisch dynamischen Landbau

Dank der Offenheit der Vorstände der Ökologischen Institute ist es möglich geworden, eine Ringvorlesung an den Universitäten für Bodenkultur in Wien und Maribor einzurichten.

### Ziel der Lehrveranstaltung

Aufbau einer Verständnisgrundlage für geisteswissenschaftliche Betrachtungsweisen von Natur und Naturzusammenhängen im Kontext des biologisch dynamischen Landbaus.

### Vorläufiges Programm

Jeweils Freitag von 14.15-18.00 Uhr

#### 24.10.2008:

**J. Toegel:** Die drei Ebenen der Wirklichkeit – Über den Umgang mit der geistigen Wirklichkeit; Hinführung zum Rhythmus des eigenen Wesens, zur Wahrnehmung verschiedener Wirklichkeitsbereiche: Kristall, Pflanze, Tier, Mensch.

**U. Kothny:** Erkenntnisse über die Evolutions- und Entwicklungsprozesse aus der Sicht der geisteswissenschaftlichen Forschung R. Steiners und ihre Relevanz für die biologisch dynamische Landwirtschaft.

#### 21.11.2008:

**K.J. Hülsbergen:** Humuswirtschaft im organischen Landbau. Bedeutung des Humus für Bodeneigenschaften und -funktionen sowie für die Ertragsbildung. Möglichkeiten zur Steigerung von Humusgehalten. Humushaushalt und C-Kreisläufe. Humusbilanzierung.

**F. Amlinger:** Grundelemente der Umwandlungsprozesse während der Kompostierung. Die Bedeutung von Kompost für Merkmale der Bodenfruchtbarkeit als Ausdruck von Lebensprozessen. Die Kunst des Kompostierens – eine Frage des persönlichen Verhältnisses?

#### 12.12.2008:

**R. Frech-Emmelmann:** Einführung in die goetheanistische Erkenntnisweise – anhand der Metamorphose der Pflanze – als Grundlage neuer Züchtungsmethoden.

**W. Erian:** Biodynamische Betrachtungen über das Tier(ische) in der Landwirtschaft und in uns. Überlegungen zur Haustierhaltung hinsichtlich der Auswirkung auf den landwirtschaftlichen Organismus (Pflanzen, Fruchtfolge, Ernährung...).

Weiterführende Info: Mag. Waltraud Neuper, Tel. 0650/703 57 41

## Bildungstage für 2008

Thema	Vortragende	Ort	Datum
Der landwirtschaftliche Organismus Jeder Bewirtschaftung eines landwirtschaftlichen Betriebes liegt ein inneres Bild des Hofes zugrunde, das Grundlage für das Handeln des Menschen ist. Es stellen sich daher die grundsätzlichen Fragen: Wann erfüllt ein landwirtschaftlicher Betrieb seine Aufgabe am besten? Wie muss man ihn auffassen? Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise antwortet mit dem Gedanken des Betriebsorganismus. Ist der Organismus Grundlage für die Betriebsentwicklung, so lassen sich analog den Wesensgliedern des Menschen eine physische Organisation, eine Lebensorganisation, eine seelische und eine ICH-Organisation des Hofes unterscheiden. Ebenso lassen sich eine Dreigliedrigkeit in den Funktionen und Organen erkennen. Die Grunderscheinung im organischen Bereich ist der Organismus: Raumgestalt, Zeitgestalt, Typus mit den Prinzipien der Differenzierung, der Polarität, der Ganzheit. Betrachtet werden gesetzmäßige Entwicklungsverläufe anhand der Eizelle mit Hinführung zum Betriebsorganismus.	Mag. Rudolf Keiblinger	Schloss Gasthof Rosenburg 3573 Rosenberg 2	3. Oktober 2008
	Frau Ursula Kothny	Wurzerhof St. Veit	4. Oktober 2008
Einführung in ein grundlegendes Verständnis von Boden, Bodenlebewesen, Bodenfruchtbarkeit aus biologisch-dynamischer Anschauungsweise.	Herr Joachim Bauck	Schloss Gasthof Rosenburg	14. November 2008
		Wurzerhof St. Veit	15. November 2008

Eingeladen sind die praktizierenden BiodynamikerInnen und alle Menschen, die sich berufsmäßig, aus ihrer Lebenssituation heraus oder aus anderen Gründen für die biologisch dynamische Landwirtschaft und ihre geistigen Grundlagen interessieren. Alle weiteren Termine und Themen finden Sie in der Demeter Homepage [www.demeter.at](http://www.demeter.at)

Der Beitrag pro Lehreinheit beträgt für Demeter-Mitglieder EUR 25.-, für Nicht-Mitglieder EUR 35.- (excl. Mittagessen).

Anmeldung bitte im Demeter Bund Büro  
Tel. 01/879 47 01, Fax: 01/879 47 22,  
[info@demeter.at](mailto:info@demeter.at)

## Kleinanzeigen

**Suche Frau oder Familie**, die meine Milchverarbeitung übernimmt oder hilft. Wohnmöglichkeit vorhanden. Tel. 07413/8724, [biohirsch@aon.at](mailto:biohirsch@aon.at)

**Landwirtschaftlicher Facharbeiter sucht Praktikums- bzw. bevorzugt Arbeitsplatz** auf Demeter-Hof, ev. spezialisiert auf Obst/Gemüse und Permakultur! Tel. 0664/1276886

## Demeter Arbeitsgruppen

### Arbeitsgruppe Niederösterreich-Süd

Ansprechpartnerinnen:  
Susanne Sureth-Steiger  
& Margit Eisler  
Tel. 01/478 28 21-28

### Arbeitsgruppe Steiermark Ost/Burgenland

Ansprechpartner: Heinrich Regner  
Tel. + Fax 03132/30 66

### Arbeitsgruppe Kärnten/Steiermark

Ansprechpartner: Wilhelm Erian  
Tel. + Fax 04212/52 52

### Arbeitsgruppe Waldviertel

Ansprechpartner: Rudi Hoheneder  
Tel. 0650/20 51 708

### Arbeitsgruppe Oberösterreich

Ansprechpartner: Leopold Reindl  
Tel. 0664/7355 2599  
leo\_reindl@hotmail.com

### Arbeitsgruppe Salzburg

Ansprechpartner: Walter Elmauthaler  
Tel. 06216/44 49

### Arbeitsgruppe Marchfeld

Ansprechpartner: Peter Laßnig  
Tel. 0650/707 66 11

### Arbeitsgruppe Weinviertel

Ansprechpartner: Leo Wöber  
Tel. 02942/8209

### Arbeitsgruppe Vorarlberg

Ansprechpartner: Anton Böckle  
Tel. + Fax 05523/55323

### Arbeitsgruppe Weinbau NÖ/Bgld.

Ansprechpartner: Hans Czerny  
Tel. 02738/2248

### Arbeitsgruppe Weinbau Stmk.

Ansprechpartner: Karl Schnabel  
Tel. 0676/6966724

### Arbeitsgruppe Wirtschaftsleben

Ansprechpartner: Moser Horst  
horst.moser@biogast.at  
Tel. 01/256234333

## Demeter Gartengruppen

### Gartengruppe Wien

Arbeitsgemeinschaft für  
biologisch-dynamische  
Wirtschaftsweise im Hausgarten  
Tilgnerstr. 3, II.Stock, 1040 Wien

**jeweils Montags um 18.30 Uhr**

**Am 29. Sept., 27. Okt., 17. Nov.,**

**1. Dez., 26. Jän., 23. Feb.**

Kontakt: Nikoline Schöpf,  
Kurt Hadamek, Tel. 01/86 96 371  
Gartenabende

### Hausgärtnerkreis Linz

Gartenhaus der  
Freien Waldorfschule Linz  
Edelweißbergweg 27, 4020 Linz  
**jeden vorletzten Freitag im Monat  
um 19 Uhr**  
Kontakt: Christian Peterknecht  
Linzer Strasse 29, 4073 Wilhering  
Tel. 07226/200 23

## Demeter Ausbildungskollegium

Ansprechpartnerin:  
Mag. Waltraud Neuper  
waltraud.neuper@gmx.at  
Tel. 0650/703 57 41

### Demeter Büro

Theresianumgasse 11/1  
1040 Wien  
Tel. 01/879 47 01  
Fax 01/879 47 22  
info@demeter.at

### Impressum

Demeter-Zeitung, Zeitschrift des Österreichischen Demeter-Bundes (ÖDB), 9. Jahrgang 2008; Herausgeber: ÖDB;

Redaktion: Ursula Kothny, Waltraud Neuper, Oskar Grollegger  
Anschrift von Redaktion und Herausgeber:

Theresianumgasse 11/1, 1040 Wien, T: 01/879 47 01, F: 01/879 47 22;  
www.demeter.at, info@demeter.at; DVR-Nr.: 2108096;

Konto: Bank Austria, Kto-Nr. 00615220407 (BLZ 12000),  
IBAN: AT72 1200 0006 1522 0407; BIC: BKAUATWW

Die Demeter-Zeitung erscheint zu den Jahresfesten: Ostern, Johanni, Michaeli, Weihnachten; Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Vervielfältigung erwünscht, bei Veröffentlichungen bitten wir um Verständigung sowie ein Belegexemplar. Die Demeter-Zeitung dient der Information über den biologisch-dynamischen Landbau, verwandte Themengebiete und über die Tätigkeit des österreichischen Demeter Bundes. Mit freundlicher Unterstützung des Bundesministeriums für Land- & Forstwirtschaft, Umwelt & Wasserwirtschaft.

Gestaltung: Lanser-Grafik, www.lansernutz.com;

Druck: gugler cross media

**greenprint\***  
klimaneutral gedruckt

**Abo: Wenn Sie zukünftig die demeter-zeitung immer sicher zugesandt bekommen wollen, ersuchen wir um Bestellung eines Abonnementes (Eur 15.-) oder einer Mitgliedschaft für KonsumentInnen (Eur 40.-) unter Tel. 01/879 47 01, info@demeter.at. Genauso freuen wir uns über Spenden mit Kennwort „demeter-zeitung“.**