

zeitung

Zeitung des Österreichischen Demeter-Bundes

5. Jahrgang, Nr. 19

Michaelizeit

Was ein Erntedankfest ist, ist ja in weiten Kreisen der Bevölkerung, wenn es auch oft schon nicht mehr gefeiert wird, doch noch als Begriff bekannt. Wir dürfen dabei unserem Dank an die, besonders in den letzten Wochen überschwänglichen Gaben der Natur, Ausdruck verleihen. Was wir im Frühjahr gesät, über das Jahr liebevoll gehegt und gepflegt haben, dürfen wir im Sommer oder Herbst ernten. Das ist der Kreislauf der Natur. Rein äußerlich kann der Mensch diesen Jahreslauf so betrachten, dass er, wenn der Frühling kommt, die sprießende, sprossende Natur sieht, dass das Pflanzenwachstum, nachher auch die Blüten und Früchte der Pflanzen, auch alles übrige Leben aus der Erde hervorquillt in sprießendem, sprossendem Leben. Das steigert sich dann gegen den Sommer hin, im Sommer erreicht alles einen Höhepunkt. Wenn der Herbst kommt nimmt es ab, welkt dahin, und erstirbt schließlich, wenn der Winter eintritt.

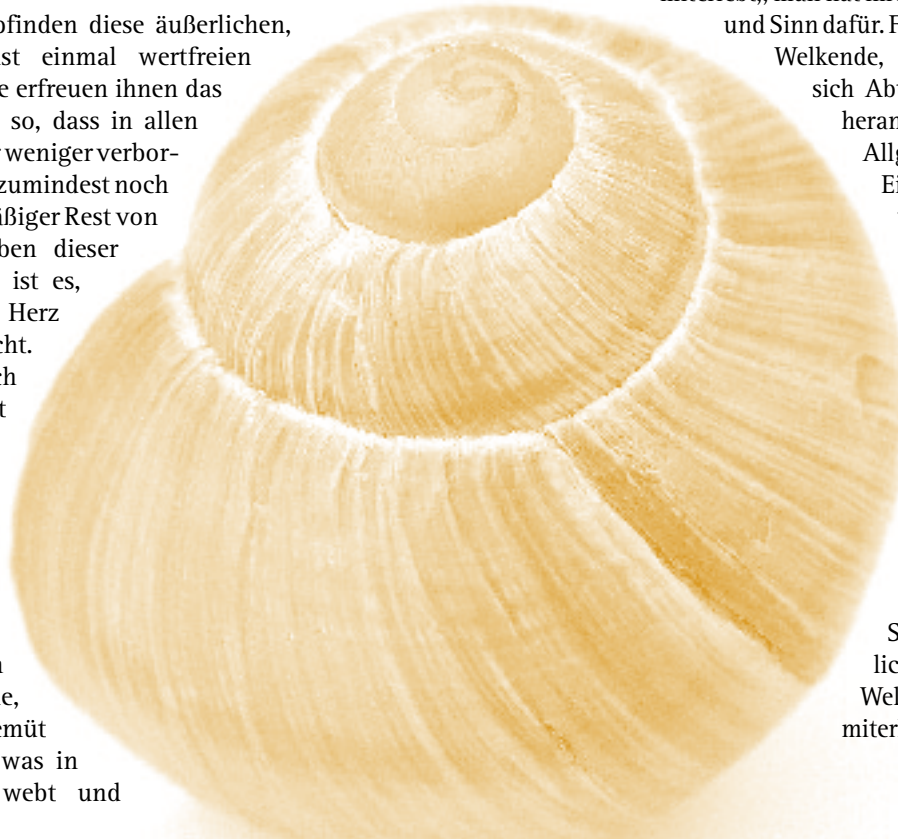
Viele Menschen empfinden diese äußerlichen, materiellen, zunächst einmal wertfreien Abläufe als schön, sie erfreuen ihnen das Herz. Es ist eben da so, dass in allen Menschen, mehr oder weniger verborgen, aus alten Zeiten zumindest noch ein kleiner gefühlsmäßiger Rest von innerlichem Miterleben dieser Dinge da ist, dieser ist es, der in ihnen Seele, Herz und Gemüt anspricht. Fühlt sich der Mensch in seinem Gemüt angesprochen, dann fühlt er sich bereichert durch dieses Miterleben. Immer mehr nun kann der nach bewußterem Sein strebende Mensch, auch durch die Anthroposophie, sein Herz und sein Gemüt entwickeln für das, was in diesem Jahreslauf webt und

lebt. Man kann diesen Jahreslauf z.B. so erleben, dass man mit jeder Blume selber in seinem Gemüte blüht, dass man das Blühen der Blume miterlebt, dass man das Sichaufschließen der Knospen erlebt, das man im Tautröpfchen, aus dem die Sonnenstrahlen erglänzen, im erglänzenden Lichte miterlebt dieses wunderbare Geheimnis des Tages, das uns eben besonders in diesem Tautropfen in der Früh entgegentreten kann. Man kann also in dieser Weise hinauskommen über ein prosaisches Miterleben der äußeren Welt. Und z.B. dadurch können sich nach und nach weitere Ebenen erschließen, die hinein führen in eine Beziehung im Jahreslauf zwischen der Erde und dem Kosmos.

Nun ist es heute im allgemeinen so, dass man als Mensch eigentlich nur glaubt in der Natur zu leben, wenn man das Sprießende, Sprossende, das Keimende, Wachsende und Fruchtende

miterlebt, man hat im Allgemeinen mehr Herz und Sinn dafür. Für das Absterbende, das Welkende, das Hinuntersinkende, sich Abtötende, das im Herbst herankommt hat man im Allgemeinen weniger Sinn.

Eigentlich aber verdienen wir nur mitzuerleben das Aufstrebende, wenn wir auch miterleben können das Absinkende. Leben ist nicht denkbar ohne Sterben. Wenn der heutige Mensch im Allgemeinen das Frühjahr erlebt, so blüht er doch auch zumindest ein bisschen im wahrsten Sinne des Wortes innerlich auf. Wenn er aber das Welkende des Herbstes so miterleben würde, wie er das



FORTSETZUNG AUF SEITE 2

Wachsende miterlebt, dann würde er gewissermassen auch in seinem Inneren nur mitsterben können. Auch wenn sich die Wahrnehmung des Menschen über die Naturvorgänge immer mehr verfeinern würde, es wäre ziemlich trostlos für ihn, wenn er nur ein Naturbewusstsein erlangen könnte, über die Herbstes- und Wintergeheimnisse, wie er ein Naturbewusstsein oft selbstverständlich erlangt über die Frühlings- und Sommergeheimnisse. Wenn also die Herbstes- und Winterereignisse herankommen, wenn diese Michaelizeit kommt, dann muss der Mensch allerdings sensitiv miterleben das Absterbende, sich Tötende, aber er darf sich nicht nur hingeben dem Naturbewusstsein wie in der Hochsommerzeit. Er muss im Gegenteil, gerade in den Zeiten wo die äußere Natur erstirbt, die Kraft seines Selbstbewusstseins entgegenstellen dem Naturbewusstsein. In dieser Überwindung des Naturbewusstseins durch das Selbstbewusstsein drückt sich Michael aus. So ist das Michaelsfest, eigentlich ein inneres Fest. Feiern wir das Erntedankfest als Zeichen nach außen, gemeinsam, als Dank, als Abschluss des äußerlichen Jahres, so findet das Michaelsfest quasi vorerst einmal in jedem einzelnen statt, innerlich, als Beginn eines innerlichen Jahres. Diese Polarität ist es, die uns über den Kreislauf der Natur hinaus die Dynamik der Weiterentwicklung des Menschen bringt.

STEFAN BESCHORNER

(LITERATUR HINWEIS: RUDOLF STEINER, DAS MIT-ERLEBEN DES JAHRESLAUFS IN VIER KOSMISCHEN IMAGINATIONEN, GA 229)

2-5	Demeter am Weg: Die St. Georgner Bergkräuter
6/7	Milchkuhhaltung/ Mutterkuhhaltung Demeter Aktiv Partner
8/9	Naturstubb Pirkner
10/11	Geld und Faire Wirtschaft
12/13	Demeter International Treffen 14 Demeter aktuell
15-18	Kurse, Termine, Impressum 19 Kleinanzeigen
20	Demeter & Bio Austria

Demeter am Weg

Die St. Georgner Bergkräuter

In der sommerlichen Abendstimmung nähern wir uns zu Fuss dem Hof von Regina und Stefan Großbichler in Hohenreith bei St. Leonhard am Forst. Wir sind von unserem Weitwanderweg abgezweigt, um hier für einen Tag Gast zu sein, Neues kennenzulernen, und einen Artikel für die demeter-Zeitung zu schreiben.

Die Landschaft ist sanft gewellt, Äcker, Wiesen und Wälder wechseln einander ab, am Horizont steht majestätisch der Ötcher. Das Haus ist gleich zu erkennen, ein Holzhaus mit fensterloser Trocknungshalle, so war die Beschreibung. Alles neu gebaut, aus einem Guss, mitten ins Grüne hinein, ein neuer Hof, eine neue Landwirtschaft wurde hier 2003 begonnen. Das Konzept war klar, und von über 20 Jahren Praxis und Erfahrung an anderen Orten getragen, die örtlichen Behörden konnten daher überzeugt werden, dem nicht Gewöhnlichen zuzustimmen. Doch langsam, der Reihe nach. Im Jahr 1980 beginnt Stefan Großbichler, parallel zu seiner Tätigkeit bei der Raiffeisenbank, auf Pachtgrund am elterlichen Hof Kräuter anzubauen. Zuerst ist es Ysop auf einer trockenen, mageren Böschung, nach und nach wird die Böschung händisch abgeflacht, Steine aus dem nahen Bachbett werden als Begrenzungsmauer und Wärmespeicher eingebaut, zuerst Hügelbeete, dann Reihenkultur werden ausprobiert, der Reihenabstand wird optimiert, 1985

gibt es schon 19 Kräuter und bald so viele Ableger und Samen, dass ein zweiter Garten angelegt wird. 1990 beginnt die Vermarktung gemeinsam mit anderen Biobauern in Waidhofen an der Ybbs, jeden Samstag am Marktstand wird Information vermittelt, werden Produkte verkauft und gleichzeitig Marktforschung betrieben. Diese Erfahrungen führen 1991 zur Gründung eines Biogeschäftes in Waidhofen, 50 Landwirte aus der Region sind Teilhaber an diesem Bioladen, der also gleichsam Teil ihres Hofes ist, Stefan Großbichlers Arbeitsschwerpunkt ist nun die Organisation dieser Zusammenarbeit. Ganz wichtig war von Anfang an die Konsumenten umfassend über Biolandbau zu informieren und die Zusammenhänge zwischen biologischer Ernährung und Gesundheit zu beleuchten. Der Ausbau des Bioladens, die Entwicklung und Einführung neuer Produkte und neuer Vermarktungswege wie z.B. Schuljause usw. gab in diesen Jahren des „Biobooms“ ein reiches Betätigungsfeld. Das Ziel war klar, qualitativ hochwertige, vielfältige Produkte aus der Region in der Region bewussten Konsumenten anzubieten, regional Kenntnisse und Fähigkeiten bei Erzeugern und Verarbeitern zu entwickeln, und für entsprechende Nachfrage zu sorgen, damit alle gemeinsam immer mehr davon haben. Durch die Arbeit im Bioladen lernten sich auch Regina und Stefan Großbichler kennen, und beschlossen ihren weiteren Weg gemeinsam zu gehen. Parallel zu dieser intensiven und umfassenden „Arbeit im Außen“ vertiefte Stefan Großbichler seine Kräuterkenntnisse durch Studium zahlreicher, vor allem älterer Werke und immer wieder praktische Erprobung. Die Kräutergärten am elterlichen Hof wurden erweitert, kleine motorbetriebene Handgeräte halfen bei der körperlich anstrengenden Arbeit, Mulchtechniken und Misch-

„Einst trafen sich die Tiere des Waldes zur Konferenz. Die Vertreter aller Tiergruppen beschwerten sich, wie schlecht sie immer von den Menschen behandelt werden, die einen würgen bejagt, die anderen zertreten usw. Sie beratschlagten was sie tun könnten, um sich Abhilfe zu verschaffen, und beschlossen den Menschen die Krankheiten zu schicken, Alpträume und dergleichen andere Unannehmlichkeiten. Da traten die Pflanzendevas vor und sagten: Wenn ihr das wirklich machen wollt, gewährt uns die Möglichkeit dem Menschen auch gegen jede Krankheit eine Heilpflanze zu geben. Dabei stellen wir allerdings die Bedingung, dass der Mensch den Zugang zur Heilpflanze von sich aus suchen muss.“ (Nach einer indianischen Parabel über die Entstehung von Krankheit und Heilung in der Welt)



kulturen wurden erprobt, und 1999 gab es schließlich 4 Gärten mit etwa 3500m² und genau 67 Arten von Kräutern. In diesen Jahren wurden neben den verschiedenen biologischen immer mehr auch andere Techniken erprobt. Bodenbearbeitungsgeräte wurden mit Bronze ummantelt, um die Bodenoberflächenspannung, die in Wechselwirkung mit dem Erdmagnetfeld steht, nicht mehr durch den Einfluss des magnetisch wirksamen normalerweise bei Ackerbaugeräten üblichen Eisens zu stören. Wasserverwirbelungsverfahren wurden in Anlehnung an die Arbeiten von Viktor Schauberg weiterentwickelt. Die biologisch-dynamischen Präparate wurden regelmäßiger Bestandteil der Arbeit. Und immer wieder gab es Tage der offenen Tür, Kräutervorträge im Winter und Information für Konsumenten, die zu einem stetig wachsenden Stammkundenanteil beitrugen.

Im Jahr 2003 kam es aus verschiedenen Gründen zur Übersiedlung an den nun neuen Standort der St. Georgener Bergkräuter in Hohenreith, die ihren Namen mitgenommen haben, tatsächlich wurden sie ja auch als Kräuterstöcke alle ausgegraben und hier neu eingesetzt. So sitzen wir nun erst einmal, noch ermüdet vom Wandern, in der Hollywoodschaukel vorm Haus, genießen den frischen Hollundersaft und den Sommerabend mit Ausblick auf den Ötscher. Die Kinder, Stefan und Viktoria plantschen im Swimmingpool, daneben

ein Sandhaufen vom Bau, es könnte eine ganz normale Familie sein, die hier ihr neues Einfamilienhaus „Im Grünen“ frisch bezogen hat. Und doch ist es ganz anders, gleich am Abend machen wir noch einen Rundgang im Kräutergarten, direkt vorm Haus, der die Lebensgrundlage der Familie Großbichler darstellt. Immer noch 67 verschiedene Arten von Kräutern bauen Regina und Stefan Großbichler hier an. Diese Zahl ist für sie überschaubar, sie kennen jede Art gut genug um sie anbauen zu können, sie kennen ihre Wechselwirkungen mit anderen Pflanzen, und sie kennen ihre Wirkungen als Heilkraut. In ihrer Zusammensetzung bilden diese 67 Kräuter die gesamte Pflanzenvielfalt von etwa 10000 Pflanzenarten die es in Österreich gibt gut ab, sodass ein repräsentativer Ausschnitt entstanden ist. Ein Mikrokosmos als Abbild des Makrokosmos gleichsam. Der Boden ist lehmig, war zuvor 7 Jahre Brache und bei Beginn der Arbeit entsprechend unlebendig. Aus dem Zwang heraus sofort wirtschaftlichen Ertrag haben zu müssen, wurde mit EM (Effektiven Mikroorganismen) gestartet, und das mit sehr gutem Erfolg. Langfristig aber, meint Stefan Grossbichler, seien EM nicht notwendig, wenn der Boden in seine natürliche, optimale Fruchtbarkeit hineingeführt worden ist. Das heißt, dass unter anderem die naturgemäss höchstmögliche Vielfalt an Mikroorganismen erreicht wurde. Die-

ser Erfolg kann auch z.B. über die biologisch-dynamischen Präparate und andere Massnahmen erreicht werden. Ist man jedoch in der bedauerlichen Lage, einer ständigen Umweltschädigung von außen ausgesetzt zu sein, welche auch die Mikroorganismen angreift, so dürfen wir uns in heutiger Zeit glücklich schätzen, dass von neuem, da verfügbar, Mikroorganismen wie z.B. EM dem Boden zugeführt werden können. Die Reihen haben einen Abstand von ca. 70cm, sind auf Damm und z.B. die Minzen bleiben als Dauerkulturen immer am gleichen Platz, mit Mulch- und Fräsgut werden die Dämme immer wieder neu gehäufelt, dadurch kommen die neuen Ausläufer der Minzen wieder nach oben, das Natursystem der Minzen, sich durch Ausläufer weiterzuentwickeln wird dadurch am Ort nachgebaut, mit dem Mulchgut (Dinkelspelzen, Brennessel, Wurmfarne) entsteht gleichsam eine Fruchtfolge. Das Prinzip ist immer maximal eine Reihe von der gleichen Art zu haben, da bei mehreren Reihen der gleichen Art nebeneinander sowohl Qualität als auch Quantität abnehmen. Innerhalb der Reihe wachsen auch immer mal wieder andere Kräuter wie z.B. Beinwell oder die Brennessel, die z.B. den Mentholgehalt von Minzen um bis zu 18% erhöht, aber niemals zu viele. Schädlinge oder Pilze sind auch bedingt

FORTSETZUNG AUF SEITE 4

FORTSETZUNG VON SEITE 3

Die St. Georgener Bergkräuter

durch die Vielfalt auf kleinstem Raum praktisch unbekannt, wenn ja wird vor allem mit Nosoden gearbeitet. Un- oder Beikräuter werden händisch entfernt, im Kräutergarten wächst, wenn Regina und Stefan es zeitlich und witterungsmässig schaffen, nur das was sie wirklich bewusst dort haben wollen. Kräuter aus Wildsammlung ergänzen die angebauten Kräuter, jedoch soll Schritt für Schritt alles angebaut werden. Neben den üblichen als biologisch-dynamischen Präparaten bekannten, werden auch verschiedene andere pflanzliche Präparate verwendet. Gerührt wird händisch oder mit Maschine. Die eine Stunde Rühren ist für Stefan Großbichler ein guter Zugang meditativ in die Sache hineinzukommen. Wichtig ist es für ihn rechtsdrehend aufzuhören, das hat sich in Versuchen in Anlehnung an Viktor Schauberg klar ergeben. Gerührt wird im „Harmonikalen Fass“. Hier wird der Rührvorgang durch Beschallung mit klassischer oder meditativer Musik aus einem CD-Player begleitet. Der CD-Player bildet nicht alle Frequenzen eines natürlichen Orchesters ab, und auch weniger als ein Plattenspieler, aber immer noch ausreichend viele für eine positive Beeinflussung des Wassers. Das Rührfass selbst ist aus Plastik. Wenn man die dynamischen Prinzipien ernst nimmt, sagt Stefan Grossbichler, kann es nichts per se Schlechtes geben, selbst ein „lebloses“ Plastikfass verändert sich durch die Nutzung, das Wasser gibt die Information, die es durch das Rühren, die Beschallung und den Menschen erhält auch an das Fass weiter. Für Stefan Großbichler gibt es biologisch-dynamische Prinzipien, die für ihn wie Säulen die Methode tragen. Darunter versteht er unter anderem das Erkennen der Naturkräfte, also den Umgang mit dem Mineralischen, Ätherischen und Astralen, die Beachtung der Rhythmen in der Natur, um die sich für ihn insbesondere Frau Thun große Verdienste erworben hat, die Potenzierung an sich als Methode und nicht zuletzt das Dynamische an sich, also die ständige Weiterentwicklung der Methode. Davon klar zu trennen gibt es für ihn die Wege, also die Ausformung dieser Prinzipien im Praktischen. Die Nichtbeachtung dieses Un-



terschiedes zwischen Prinzipien und Wegen hat für ihn in der Vergangenheit und auch heute noch oft viel Zwist innerhalb der biologisch-dynamischen Methode gebracht, Lagerdenken für einzelne Wege hält er hier für eine verkehrte Sache. Und wie sieht es da mit einer Tierhaltung am biologisch-dynamischen Betrieb aus? Am Betrieb von Regina und Stefan Grossbichler selbst gibt es keine Tiere, Demeter-Richtliniengemäss da es für Kräuter als Dauerkulturen eine Ausnahmemöglichkeit gibt. Um dennoch das astrale Element einzubringen, wird, neben den üblichen biologisch-dynamischen Präparateanwendungen für Kompost und Feld, mit Giftpflanzenbrühen insbesondere Tollkirsche (Belladonna) gearbeitet. Überhaupt gehen Forschung und Anwendung bei Stefan Großbichler Hand in Hand, in jeder Anbausaison wird irgendetwas Neues erprobt, dokumentiert und dann im Winter ausgewertet und analysiert, um im Folgejahr wieder in den Anbau einzufließen. „Die Natur selbst muss unverfälscht zu Wort kommen dürfen“ sagt er, sie zu beobachten und daraus zu lernen ist Antrieb und Freude an der Arbeit. Frisch gepflanzte Hecken aus Hollunder und 67 Birken begrenzen bereits ein Jahr nach der Anlage den Kräutergarten. Ein Feuchtbiotop, gespeist aus den Dachabwässern des Hauses, setzt einen weiteren Akzent in der Landschaft. Ein eigener Schaugarten für die Besucher, in dem immer etwas Blühen kann, da es nicht für die Tees geerntet werden muss, ist in Planung. Der direkte Kontakt zum Konsumenten ist Regina und Stefan Großbichler ganz wichtig. Das Gesamtkonzept, insbesondere der Schaugarten, war es auch, der die Behörden



überzeugte dem Projekt zuzustimmen, da sie sich eine Belebung der Region erhoffen. Auch die unmittelbaren Nachbarn waren bald positiv gestimmt und unterstützten die Neusiedler, nachdem sie gesehen hatten, dass hier zwei Menschen „richtig arbeiten“ können und es auch tun.

Die Dunkelheit treibt uns dann vom Kräutergarten ins Haus. Gleich beim Eingang fallen die drei verschiedenfarbigen Mülltonnen auf, im Vorraum liegt ein Kuhhorn. Das Haus ist ganz in Blockbauweise errichtet, was ein sehr angenehmes Klima erzeugt, Fernseher gibt es keinen. Man kann fast sagen selbstverständlich kommt bei Familie Grossbichler nur Biologisches auf den Tisch, obwohl die Versorgung am Land hier nicht ganz leicht ist, außer Kräutertees muss ja momentan alles zugekauft werden. Ein Biohofladen in der Nähe von St. Leonhard und Direkteinkäufe bei Biobauern in der Umgebung sind da die momentan noch einzigen Möglichkeiten.

Jeden Abend werden dann noch die Kräuter, die untertags geerntet wurden zum Trocknen aufgelegt. Die Trocknung erfolgt nur natürlich, ohne künstliche Warmluft, was oft entsprechend lang dauert und daher heuer bei dem feuchten Frühjahr zu manchen Engpässen geführt hat. Die schon erwähnte Trocknungshalle wurde speziell für die Anforderungen der St. Georgener Bergkräuter konzipiert. Sie ist fensterlos und hat eine geringe natürliche Luftzirkulation. Sie bietet insgesamt etwa 400m² Trocknungsfläche auf Holzrosten mit Kunststoff-Fliegengitter. Die Ernte der Kräuter erfolgt händisch per Schere, die Kräuter werden



in Plastikwannen in die Halle transportiert. Kontakt der Kräuter mit metallischen Gegenständen wird mit Ausnahme der Schere von der Ernte bis zur Abfüllung vermieden. Die als Ganzes getrockneten Kräuter werden in atmungsaktiven Stoffsäcken vor allem Leinen aufbewahrt. Schließlich werden alle Kräuter per Hand mit der Heckenschere geschnitten, und auf einer länglichen Tafel für die Mischung aufgeschüttet. Dabei muss auf die genaue Einhaltung des Mengenverhältnisses der Kräuter zueinander geachtet werden, um die einmal getroffene „Teerichtung“ gleich bleibend aufrecht zu halten. Gemischt werden die Kräuter ebenfalls mit der Hand. Schließlich werden die Kräuter in Papiersäckchen nach Volumen abgefüllt und mit der Waage kontrolliert. Während dieses ganzen Vorgangs erfolgt ständig strengste optische Selektion auf etwaige Unreinheiten. Aus der Gartenvielfalt von 67 Kräutern entstehen so 25 Teemischungen und 17 Einzelsorten. Die Vermarktung der Kräutertees erfolgt direkt an Endkonsumenten, Bioläden, Drogerien oder Apotheken, da für Stefan Großbichler der direkte Kontakt zum Konsumenten ganz wichtig ist. Der Konsument muss die Möglichkeit haben direkt Information über das Produkt zu bekommen. Ziel ist es mit jedem Konsumenten oder Endverkäufer mindestens einmal im Jahr Kontakt zu haben, und z.B. für den jeweiligen Bioladen oder die Apotheke im Winter einen Vortrag über den Anbau der St. Georgener Bergkräuter anzubieten. Die Vermarktung generell muss für Stefan Großbichler immer von den Bauern selbst gemacht werden, der Bauer muss da noch vielmehr als bisher „vom Schmiedl

zum Schmied“ werden, professionell in allem was ihn bei seinem jeweiligen Produkt umgibt für Vermarktungszwecke, und selbständig und unabhängig. Beim Preis ist es ihm wichtig, dass sich das Produkt einerseits jeder leisten kann, andererseits dass er selbst das Auskommen hat, welches sich mit einer gewissen Produktionsmenge, die er noch bewältigen kann aus Menge mal Preis/kg ergibt. Was sich so wunderbar anhört, und ja im Prinzip den Ansätzen der assoziativen Wirtschaftsgestaltung entspricht, ist in der Praxis natürlich noch nicht problemfrei gelöst. Hilfreich sind dabei aber immerhin die reichhaltige Erfahrung im Umgang mit finanziellen Dingen durch seine frühere Tätigkeit als Bankangestellter und die Erfahrungen im Bereich der Vermarktung aus seiner Zeit beim Aufbau des Bioladens in Waidhofen. Aus all diesen Arbeiten ergibt sich ein reichhaltiges Jahresprogramm, im Sommer mehr draußen in Anbau und Ernte, im Winter mehr drinnen, in der Vermarktung und Vortragstätigkeit.

Eine ganz wichtige Frage im Hintergrund seiner ganzen Tätigkeit ist für Stefan Großbichler die Frage ob der Mensch ein natürliches oder ein künstliches Wesen ist. Wenn er nämlich natürlich ist, dann sollte für ihn der Mensch möglichst viel mit der Natur in Kontakt sein, und sich auch möglichst natürlich ernähren. Die Pflanzen und insbesondere die (Heil)Kräuter würden dann eine Schlüsselrolle in der Gesundheit und Entwicklung des Menschen spielen. Nach verschiedenen indianischen und indischen Mythologien ist ja der Mensch direkt aus der Pflanze entstanden, die Pflanzen sind mit allem verbunden und auch heute noch ist der Mensch direkt in Kontakt mit allem Pflanzlichen auf dieser Welt. Diese Beziehungen zu erforschen, zu vertiefen, zu nutzen und zu entwickeln, das haben sich Regina und Stefan Großbichler zur Lebensaufgabe gemacht.

Fast wäre ja Stefan Großbichler Kabarettist geworden, Anfang der 90er Jahre gab es zahlreiche Auftritte der Amateurgruppe in der er tätig war, so wie Josef Hader, heute bekannt, tingelten sie von Gemeinde zu Gemeinde. Schliesslich aber fiel doch die Entscheidung, die Kräfte für den Biolandbau einzusetzen. Das geschulte Hirn und

Mundwerk aber ist auch heute noch oft hilfreich. In der Verbandsarbeit des Demeter Bundes engagiert sich Stefan Großbichler durch seine Mitarbeit im Beirat. Worin sieht er wichtige Aufgaben, auch des Demeter Bundes für die Zukunft? Da ist zum einen die Gentechnik, hier kann und muss an einer Pflanzenzüchtung gearbeitet werden, die Pflanzen hervorbringt, die so stark sind, dass sie den gentechnisch veränderten Pollen gar nicht erst aufnehmen, im Gegenteil, die die gentechnisch veränderten Pflanzen eliminieren, weil deren Lebenskraft ohnehin zu schwach ist. Auch die Gegensteuerung der Beeinflussung des Bodenlebens, der Pflanzen und der Informationsübermittlung in der Natur durch die neuen Strahlungsfrequenzen der Mobiltelefonie wäre für ihn ein dringendes Forschungsgebiet. Und es ist für ihn wichtig einfach Tatsachen zu schaffen, praktische Beispiele, zu zeigen wie gut die konsequente Umsetzung der biologisch-dynamischen Prinzipien funktioniert, und die Freiheit der Methodenwahl zu fordern und auch bewusst in Anspruch zu nehmen. Das Wichtigste ist, sagt er, dass der Zugang zum schon vorhandenen Wissen, insbesondere auch im Kräuterbereich für alle Menschen frei bleibt. Auf dem Weg, den er seit über 20 Jahren verfolgt, hat Stefan Großbichler schon viele Konflikte austragen und Schwierigkeiten überwinden müssen. „Wer wirklich mit dem Lebendigen in Kontakt kommen will, muss durch die Ohnmacht hindurch“ sagt er. Vielleicht kann ihm in Zukunft auch der Ausblick bis zum Ötscher dabei helfen die Klarsicht und den Überblick zu bewahren. Hätte es bei den Olympischen Spielen im Sommer auch einen Bewerb für ganzheitliche Kräuterteeherstellung gegeben, so wären Regina und Stefan Großbichler wahrscheinlich aussichtsreiche Kandidaten für die Goldmedaille gewesen.

STEFAN BESCHORNER

**Weitere Informationen über die „St. Georgener Bergkräuter“ und Bestellungen bei:
Regina und Stefan Großbichler
Hohenreith 4
3243 St. Leonhard am Forst
Tel.+Fax 02756/29243**

Milchkuhhaltung Mutterkuhhaltung

Milchkuhhaltung und Mutterkuhhaltung sind zwei Seiten der derzeitigen Rinderhaltung. Trotz der offensichtlichen Verschiedenheit der beiden Haltungsformen gibt es viele gemeinsame Herausforderungen.

In Kärnten sind bereits die Hälfte der Kühe sogenannte Mutterkühe, die nicht (mehr) vom Menschen gemolken werden. Auch in den anderen Bundesländern ist der Anteil der Mutterkühe annähernd so hoch. Die Umstellung auf Mutterkuhhaltung hat verschiedene Gründe, am häufigsten die Extensivierung der Rinderhaltung. Nun steht einer große Gruppe von Milchkühen einer ebenso großen Gruppe von Mutterkühen gegenüber.

Vom Dreinutzungsrind...

Früher gab es beim Rind zumindest drei Nutzungsrichtungen. Neben der Milchleistung, die noch nicht so eine hohe Bedeutung hatte, waren die Fleischleistung und die Arbeitsleistung ebenso notwendig. Um ein Paar gute Ochsen zu kaufen, sind manchmal große Strecken zurückgelegt worden. Wenn man sich alte Fotos von Bauernfamilien ansieht, so sind auf dem Bild nicht nur große Familien mit vielen Kindern und Gesinde, sondern oft auch die Ochsen abgebildet. Dabei kommt der Wert eines Ochsen oder einer guten Kuh und der Stolz auf diese Tiere in der Körperhaltung desjenigen, der die Tiere hält, oft sehr deutlich zum Ausdruck.



...zur Hochleistungskuh

In der rationalen Welt, in der wir jetzt leben, ist es klar, dass die verschiedenen Nutzungsrichtungen getrennt werden mussten, um in jedem Bereich für sich einen „Weltrekord“ zu erlangen. Ab den 1950er Jahren begann auch bei uns die Trennung der Nutzungsrichtungen. Die traditionelle Pinzgauer-, Blondvieh- oder Grauvieh-Kuh wurde mit (amerikanischen) Hochleistungsrassen eingekreuzt oder verdrängt. Nur wenige Bauern blieben bei der „alten“ Rasse und züchteten sie weiter. Somit ist ein interessantes Phänomen zu beobachten: auf der einen Seite die massive Intensivierung in Richtung Hochleistungskuh, auf der anderen Seite die (geförderte) Extensivierung zur Mutterkuhhaltung hin. Das Wesen der Kuh lässt sich nicht nur auf eine Seite drängen, sondern das Pendel schwingt immer in beide Richtungen.

Haustierwerdung jeden Tag neu erringen

Die Mutterkuhhaltung stellt den Tierhalter vor ein bewusstes „Zähmen“ der Tiere. Während die Milchkuh-Kälber üblicherweise wie selbstverständlich vom Menschen gefüttert und gepflegt werden, übernehmen in der Mutterkuhhaltung

die Kuh und die Herde viele dieser Aufgaben. Der tierhaltende Mensch ist gefordert, sich gewissermaßen zwischen Kuh und Kalb zu stellen und so jedes Kalb immer wieder aufs Neue zum Haustier-Sein und zum Menschen hinzuführen. Wenn das nicht ausreichend gelingt, gibt es bei allen nötigen Arbeitsschritten mit den Tieren Probleme, weil sie zu sehr verwildert sind. Wenn wir vom Gesichtspunkt des Haustieres ausgehen, dann ist die Prägung jedes einzelnen Tieres auf den Menschen ein weiterer Schritt auf dem 10.000 Jahre langen gemeinsamen Weg mit den Rindern. Insofern ist die extensive und kaum betreute Mutterkuhhaltung ein Schritt zurück zum Wildtier.

Milchkühe

Die Milchkuh steht vor anderen Anforderungen: die Milchleistung ist in den letzten Jahrzehnten extrem angestiegen. Man könnte sagen, dass der allergrößte Teil der Bildekräfte der Kuh in die Milchbildung gehen. Kein Wunder, dass diese Bildekräfte an anderen Stellen im Körper fehlen, was am massiven Anstieg der Herdenerkrankungen deutlich sichtbar wird. Fast jeder Milchbauer kann von Zellzahlproblemen, Sterilitäten, Klauenerkrankungen etc. ein Lied singen.



Auch bei der Milchkuh darf der Gesichtspunkt des Haustieres nicht aus den Augen verloren werden. Die Menschheit hätte nicht 10 Jahrtausende Rinderhaltung, wenn die früheren Tierzüchter mit den Kräften der Tiere so einseitig umgegangen wären. Die Milchkühe leiden heute an zwei Entwicklungen: einerseits an hohen Leistungsanforderungen, andererseits am Rückzug des Menschen aus der Betreuung. Wenn die Herden immer größer werden, wenn immer weniger Menschen im Stall arbeiten, wenn die Fütterung und das Melken immer weiter automatisiert werden, wo ist da noch die Betreuung und der Halt durch den Menschen möglich?

Tierbetreuung als Schlüssel zum gesunden Tier

Was lösen wir von den Versprechen noch ein, die wir unseren Haustieren gegeben haben, nämlich dass wir ihnen den Verlust der Freiheit und Selbständigkeit der Wildtiere mit Betreuung, Schutz und Achtung ausgleichen? Oder anthroposophisch gefragt: Wo bleibt die Hochachtung und Dankbarkeit gegenüber dem Opfer, dass die (Haus)Tiere der Menschwerdung dargebracht haben? Tiere antworten darauf in ihrer Weise:

gelingt die Kommunikation mit dem Tier auf seiner astralen Ebene, dann bleibt es gesund. Je mehr Tiere einer Herde krank werden, umso weiter sind wir von diesem Idealzustand entfernt. Die Lebensumstände und Umgebung des Haustieres, seine Fütterung, die Art der Aufstallung und die Tierzucht sind vom Menschen bestimmt und in diese Beobachtungen einzubeziehen.

Hoforganismus

Neben all den Fragen, welche die Tierhaltung und die Tiere selbst betreffen, bleibt des weiteren noch zu überlegen, welche Auswirkungen die verschiedenen Rinder-Haltungsformen auf den Hoforganismus haben. Schließlich ist der Mist einer Mutterkuhherde aufgrund der ganz anderen Fütterung nicht derselbe wie der einer Milchkuhherde. Was bedeutet das fürs Bodenleben?

Der Sinn der Haustierhaltung geht weit über den momentanen wirtschaftlichen Ertrag hinaus. Unsere Entwicklung und unsere Kulturgeschichte hängen unmittelbar mit den Tieren zusammen. Es ist ein großes Glück, täglich mit Haustieren umgehen zu dürfen.

TIERÄRZTIN DR. ELISABETH STÖGER,
MOOSBURG IN KÄRNTEN



Demeter Aktiv Partner - DAP

Demeter Aktiv Partner ist eine Initiative des Demeter Marktforum Deutschland als Beitrag zur Profilierung des qualitätsorientierten Naturkostfachhandels. Der Österreichische Demeter Bund, Arbeitsgruppe Wirtschaftsleben, hat sich seinerseits bemüht, diese Initiative auch auf Österreich auszuweiten. Auf der Naturwarenfachmesse „BioFach 2004“ wurde Demeter Aktiv Partner bereits einem breiten Fachpublikum ausführlich vorgestellt. Durch die Teilnahme am D-A-P Konzept signalisiert der Einzelfachhandel seinen Kunden die Bereitschaft Produkte aus höchster Qualität, nämlich aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft und Verarbeitung mit der Schutzmarke „Demeter“ vermehrt in sein Sortiment aufzunehmen. Weiters wird damit angezeigt dass die GeschäftsinhaberInnen zukunftsorientiert handeln, denn Qualität hat Zukunft. Die Kunden dürfen sich beim „D-A-P“ erwarten „Demeter“ spezifisch informiert und beraten zu werden. Liebe Leser, wie Ihr der obigen Ausführung entnehmen könnt, wird ab nun der Einkauf von Demeterprodukten insofern erleichtert, dass jene Naturkostfachgeschäfte, die sich als DAP deklarieren, leicht zu erkennen an der angebrachten DAP-Plakette und/oder Demeter-Fahne, garantieren, dass mindestens ein Demeter-Artikel in jedem Sortimentsbereich (soweit verfügbar) angeboten wird. Unser Wunsch ist, dass der kunden- und qualitätsorientierte Fachhandel diese Chance zur Profilierung und Kundenbindung zahlreich aufgreift.

Folgende Naturkostläden sind bereits DAP in Österreich:

- „Naturstub'n Pirkner“,
8850 Murau, Anna Neumannstrasse 8,
Tel. 03532/4387
- „aus gutem grund“, 1230 Wien,
Endresstrasse 113, Tel. 01/8881038
- „Ökoinsel“, 6330 Kufstein,
Franz Josefs Platz 2, Tel. 05372/61172

WILHELM ROSEN

»» Demeter stellt vor:

Demeter Aktiv Partner „Naturstub´n Pirkner“ Beweggründe und Werdegang



Murau, die mittelalterliche Stadt im Murtal in der Obersteiermark besticht durch ihre vielen gut erhaltenen historischen Bauten und Plätze, heute vor allem bekannt durch die Brauerei, die „Steirische Holzstrasse“ (eine Reise von Ort zu Ort durch die Welt des Holzes) und die museumsreife, aber noch immer in Betrieb befindliche Murtalerlebnisbahn auf Schmalspur. Aber noch etwas lässt aufhorchen und gibt immer mehr kräftigere Lebenszeichen von sich, die „Bio Region Obersteiermark“, die von Mürzzuschlag bis in die Ramsau, und von Liezen bis Knittelfeld reicht. Viele unserer Demeter-Höfe sind in dieser Region und im nahen Kärnten angesiedelt. Deren Produkte sind im Naturkostladen in Murau erhältlich. Aber wie hat sich das entwickelt, gab es doch vor 1999 keinen Bioladen in der Gegend und schon gar kein

Angebot von Demeter „Lebensmitteln“. Christine Pirkner, engagierte Ladnerin, Inhaberin der „Naturstub´n“ erzählt von Anfang an:

„Mit 16 Jahren litt ich an einer beidseitigen Hüftabnützung, und die Ärzte rieten zur Operation. Nach Alternativen Ausschau haltend, erfuhr ich von Schüssler Mineralsalzen und von Vollwerternahrung. Ich entschloss mich für diesen Weg und der Erfolg gab mir recht., keine Operation, sondern weitgehende Besserung, ja sogar Heilung dieses Leidens. Ich bin verheiratet und wir haben eine Tochter. Der Grundstein war gelegt, ich interessierte mich fortan intensiv für alternative Heilmethoden und Vollwerternahrung und da es bei uns weit und breit keinen Naturkostladen gab träumte ich von einem eigenen Geschäft. Obwohl ich ausgebildete Einzelhandelskauffrau bin traute ich es mir nicht wirklich zu und arbeitete einstweilen als Marktleiter-Stellvertreterin in einem Supermarkt, hatte aber immer wieder gesundheitliche Probleme, fühlte mich kraftlos und leer - irgendetwas stimmte nicht mit mir und ich suchte nach einer Umschulungsmöglichkeit. Da machte mich eine gute Bekannte wieder auf meinen lang gehegten Traum aufmerksam und von da an gab es für mich keine andere Alternative mehr. Es fand sich ein geeignetes Geschäftslokal mit ca. 25m² in guter Lage und ich wollte nur die besten Produkte anbieten und vor allem den persönlichen Kundenkontakt. Die Firma AL-Naturkost (Demeter-Vertragspartner) sollte mit ihrem breit gefächerten Sortiment mein „Lebensmittellieferant“ werden und natürlich wollte ich vor allem die regionalen Bioerzeugnisse, direkt von den Biobauern. Es gibt da die organisch-biologischen Betriebe und die biologisch-dynamischen, die Demeterbauern... aber was ist Demeter?

Meine Erstbestellungen, die Eröffnung fand im April 1999 statt, waren reine Gefühlssache, aber ich bevorzugte damals schon Demeterprodukte und nach gründlichen Vergleichen, vielem ausprobieren und positiven Rückmeldungen meiner Kunden war ich überzeugt, dass Demeter die beste Qualität ist. Aber weder kannte ich damals die Demeteranbau- und Verarbeitungsrichtlinien, kannte nicht Rudolf Steiner und von Anthroposophie hatte ich noch nie etwas gehört. Aber Herz, Bauch und Gefühl waren überzeugt von diesen Demeterprodukten und das spürten auch meine Kunden, und honorierten das durch ihren Einkauf. Nach 3 Jahren konnte ich bereits ein Lokal mit jetzt 75m² Fläche anmieten und auch mein Sortiment ein wenig ausbauen, den Anteil an Demeterware erhöhen, die ich mit besonderer Liebe und Freude an meine Kunden verkaufe. Inzwischen glaube ich doch einiges



Qualität hat Zukunft



Wissen über Demeter nachgeholt zu haben. Ein besonders positives Erlebnis war für mich der Besuch auf dem Demeterhof der Familie Neuper. Es war für mich dann auch selbstverständlich der Einladung zu folgen „Demeter Aktiv Partner“ zu werden um die biologisch-dynamische Landwirtschaft so gut es mir möglich ist zu unterstützen und die Demeter Schutzmarke noch bekannter zu machen.“ CHRISTINE PIRKNER

Liebe Christine Pirkner, wir danken für Ihre Ausführungen und möchten noch Folgendes hinzufügen. Tritt man durch das schön gestaltete Vorhaus über einige Stufen in den Laden ist man beeindruckt von dem reichhaltigen Angebot und der hellen, freundlichen Atmosphäre. Nichts wirkt überladen, ja es gibt sogar noch Platz für eine gemütliche Sitzecke mit stets bereit stehender Erfrischung und Lektüre. Die mächtigen Tonnengewölbe des denkmalgeschützten Hauses tragen das ihrige zum gelungenen Ambiente bei. Der stets freundliche Empfang und die überaus kompetente Beratung programmieren schon im voraus, dass mann/frau gerne wiederkommen. Wir wünschen Christine Pirkner und ihrem 4-Frauenteam (die Mutter hilft auch noch mit) weiterhin viel Freude mit diesem Beitrag zu einer gesteigerten Lebensqualität. WILHELM ROSEN

„Naturstub´n Pirkner“
Inh. Christine Pirkner
Anna Neumannstrasse 8
8850 Murau, Obersteiermark
Tel. +Fax 03532/4387

Sie wünschen sich Lebensmittel die schmecken. Wir haben sie. Zum Beispiel vom Demeter-Bauern Hobiger aus dem Waldviertel. Qualität die überzeugt. Einlagerungsaktion ab Anfang November

Roggen
Weizen
Dinkel
Hafer
Gerste
Kartoffel
Zwiebel
Pastinaken
Karotten
Peterwurzeln
Gelbe Rübe

aus gutem grund

1230 Wien Endresstrasse 113
T 01 888 10 38 F 01 888 67 70
aus.gutem.grund@adis.at
von Montag bis Samstag

Das strömende Geld und Faire Wirtschaft für alle

Täglich haben wir Umgang mit Geld. „Wir“ das sind Abermillionen Menschen auf der ganzen Erde. Das Geld gehört zu den selbstverständlichsten Dingen unseres Lebens; so selbstverständlich, dass es uns - eben deshalb - in aller Regel gar nicht in den Sinn kommt, über dieses Selbstverständliche nachzudenken oder gar darüber zu staunen - z. B. zu staunen, dass es Geld überhaupt gibt und dass es jeden Tag von fast allen Menschen auf der Erde in Gebrauch genommen wird. Im folgenden sei versucht, dazu anzuregen, den gewöhnlich eingenommenen Standpunkt einmal zu verlassen und einen fragenden, beobachtenden Standpunkt dem Geld gegenüber einzunehmen.

Zunächst können wir bemerken, dass es im konkreten, täglichen Umgang mit Geld beim Kaufen gar nicht so einfach ist, diesen beobachtenden Ausnahmezustand herbeizuführen, dies aus dem Grunde, weil im Kaufvorgang das Interesse ganz von den eigenen Bedürfnissen in Anspruch genommen wird: uns interessiert, was wir für das Geld, das wir als Konsumenten in der Hand haben, alles an Waren und Diensten haben können. Woher das Geld kommt; wohin es geht; was es in der Welt draussen bewirkt, nachdem wir es beim Kaufen weitergegeben haben; welche Rolle es im Zusammenleben der Menschen genau spielt, dafür ist unser Interesse zunächst nicht im gleichen Sinne wach wie für unsere Bedürfnisse. Dort aber wo unser Interesse ist, da sind wir selber. Diese Tatsache ist von weitreichender Bedeutung, gerade auch da wo wir im Alltag mit Geld umgehen.

Fragen wir also: Weshalb gibt es eigentlich Geld? Wodurch ist es in die Welt gekommen? Eine einfache Rückbesinnung

kann uns bei diesen Fragen weiterhelfen: Solange die Menschen die Bedarfsgüter, die sie für ihr Leben benötigten, noch für sich selber herstellten, brauchte es kein Geld und auch dann noch nicht, als die Menschen die Waren im einfachen Tausch direkt miteinander austauschten. Erst als die Wirtschaft so komplex wurde, dass Arbeitsteilung auftrat, sodass nicht mehr für sich selbst, sondern für die anderen produziert wurde, - erst dann stellte sich die Frage, wie es ermöglicht werden kann, dass die Menschen in Gegenseitigkeit einander dazu verhelfen, dass jeder die für sein Leben notwendigen Bedarfsgüter von den anderen erhält. Diese gegenseitige Bedarfsdeckung nun wird ermöglicht durch das, was wir Geld nennen. Darin liegt die Grundfunktion des Geldes. Diese Funktion des Geldes sich klar zu machen, ist gerade in einer Zeit und Welt notwendig, wo Geld gründlich missverstanden wird, indem es in hohem Masse für egoistische Zwecke missbraucht wird; indem suggeriert wird, dass Geld könne sich selber vermehren und das Geld könne selber arbeiten. Diese die Grundfunktion des Geldes verzerrenden und verdeckenden Erscheinungen, die keinen real wirtschaftlichen Bezug mehr haben, liegen aber nicht an der eigentlich rein vermittelnden Funktion des Geldes, sondern an den Menschen, die das Geld missbrauchen.

Die Arbeitsteilung führt dazu, dass die Wirtschaft sich aufgliedert in Produktion und Konsumation und das bedeutet in Verkauf und in Kauf. Die Aufgabe des Geldes ist es zwischen diesen beiden Polen zu vermitteln. Wo es um Kauf und Verkauf geht, geht es immer um Geld, und umgekehrt, wo es um Geld geht, geht es immer um Kauf und Verkauf (das gilt auch für den Leihgeldbereich, in welchem zwar keine Konsumgüter, aber Produktionsmittel gekauft werden). Im Konsumbereich fließt das aus Lohn stammende Geld im Austausch mit den Waren vom Käufer wieder zurück zum Hersteller der Waren. Für den Hersteller der Waren hat das empfangene Kaufgeld die Bedeutung oder den Sinn es als Auftrag entgegenzunehmen, wieder ein gleiches oder ähnliches, womöglich

verbessertes Produkt für die Bedarfsdeckung anderer Menschen herzustellen. Damit ermöglichen sich die Menschen aber gegenseitig, immer neu für ihre Mitmenschen wirtschaftlich tätig zu werden. Das empfangene Geld erfüllt seinen Sinn eigentlich nur dort, wo es strömt - von einer Hand in die andere. Geld ist das universelle Hilfsmittel, durch welches die Menschen in der arbeitsteiligen Produktion, gegenseitig und weltweit ihren Bedarf immer wieder decken können. Geld wird umso richtiger verwendet, je mehr diese Gegenseitigkeit durch das Strömen des Geldes ermöglicht wird. Wird Geld zurückbehalten bzw. gehortet, aber auch im Kauf zu wenig, zu billig respektive zu viel, zu teuer bezahlt, so wird dieser empfindliche Gleichgewichtsprozess gestört.

Es ist in unsere eigene Entscheidung gestellt, welchen Gebrauch wir vom Geld machen. Das Geld kann nichts dafür, wenn wir - seine eigentliche Funktion verkennend - einen egoistischen Gebrauch von ihm machen. Es ist deshalb von grosser Bedeutung, dass immer mehr Menschen sowohl die Haltung „Über Geld spricht man nicht; Geld hat man“ wie auch die andere Haltung, wonach Geld etwas Unmoralisches sein soll, mit dem man sich deshalb nicht abgeben wolle, überwinden und sich bewusst machen, welche Rolle das Geld im sozialen Zusammenleben der Menschen spielt, um es dann in Selbstverantwortung immer richtiger zu handhaben.

In der Woche vom 18. - 25. Januar 2004 fanden drei Forumsveranstaltungen zu Weltwirtschaftsfragen statt. Das erste war das Welt-Sozial-Forum (WSF) in Bombay. Es stand unter dem Motto: „Eine andere Welt ist möglich“. Daran nahmen bis zu 100.000 Menschen aus aller Welt teil. Das letzte war das World-Economic-Forum (WEF) in Davos mit dem Thema: „Partnerschaft für Sicherheit und Wohlstand“. Dort trafen sich 2000 - 2.5000 Politiker und Manager unter dem Schutz von 3.500 Polizisten und Soldaten. Zeitlich in der Mitte lag das Forum „Faire Wirtschaft für Alle“, vorbildlich organisiert vom „Forum Freie Sozialökonomie“. Es tagte in der

sonnendurchstrahlten Schneelandschaft des Herzbergs ob Aarau. Dort wurden von 50 - 80 Teilnehmern die Aufgabe „Mündige Konsumentinnen und Konsumenten als Mitgestalter der Wirtschaft“ angegangen. Einen besonderen Glanz erhielt die Tagung durch den Besuch von Dr. Ibrahim Abouleish von Sekem in Ägypten, dem alternativen Nobelpreisträger 2003.

Gleich am ersten Tag wurde deutlich, dass die Formulierung Lenins, „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“, eigentlich nicht stimmt. Das Vertrauen in die Kontrolle beruht letztendlich doch immer auf dem Vertrauen in die Kontrolleure, sodass Kontrolle letztendlich doch immer auf Vertrauen beruht. Also „ist Kontrolle gut, aber Vertrauen ist besser“. Dieses Vertrauen ist gerechtfertigt durch die Selbstkontrolle der Kontrolleure. Die vertrauenfördernde Selbstkontrolle ist die vertrauenfördernde Massnahme, die die Fremdkontrolle ersetzen kann.

Im Mittelalter waren die Menschen bis zu ca. 97 % landwirtschaftliche Selbstversorger. Nun haben die Menschen in unserer modernen arbeitsteiligen Wirtschaft die Selbstversorgermentalität nicht abgelegt, sondern vielfach beibehalten. Da in der arbeitsteiligen Wirtschaft eigentlich jeder den anderen mit Waren und Dienstleistungen versorgt und er selbst von den anderen versorgt wird,

entsteht bei Beibehaltung der Selbstversorgermentalität die Konkurrenz, in der jeder versucht, den grössten Gewinn für sich zu erzielen.

Adam Smith (1723 - 1796) hat den Vorteil der Konkurrenz für das Ganze darin gesehen, dass sich die Konkurrenten gegenseitig in Schach halten, was noch heute durch die Kartellgesetze angestrebt wird. Zur Überwindung der Konkurrenzwirtschaft ist deshalb die der Selbstversorgermentalität notwendig, was durch die Einsicht in diesen Wirtschaftsprozess und durch das Handeln aus wachsender Einsicht in den Wirtschaftsprozess möglich ist. Diese Einsicht ist im Umweltschutz, im biologischen und biologisch-dynamischen Landbau sowie in der Fair-Trade-Bewegung bereits anzutreffen. Die Einsicht, dass sich die Menschheit in der Verschmutzung der Umwelt und dem Raubbau an den natürlichen und menschlichen Ressourcen die eigene Lebensgrundlage zerstört, ist von Einzelnen ausgegangen, wie z. B. R. Carson: „Der stumme Frühling“ (1962), D. Meadows et al.: „Grenzen des Wachstums“ (1972) und R. Harrison: „Tiermaschinen“ (1974). Das gleiche gilt für die Bio-Bewegung und Fair-Trade. Wenn nun die Konsumenten ebenfalls aus wachsender Einsicht handeln und mehr und mehr öko- und sozialverträgliche Produkte und Dienstleistungen in Anspruch nehmen, so wird diese Selbst-

versorgermentalität in der Wirtschaft auch von Seiten der Konsumenten überwunden und der Weg freigelegt zu einer assoziativen partnerschaftlichen Zusammenarbeit zwischen Konsument, Handel und Produzenten, denn was nicht verkauft werden kann, kann auf die Dauer auch nicht produziert werden. Damit wird bewirkt, dass auch immer mehr Händler und Produzenten sich um die öko- und sozialverträglichen Wirtschaftsformen bemühen. Natürlich ist dieses Ziel nicht von heute auf morgen zu erreichen, dies hat aber auch den Vorteil, dass eine solche Entwicklung nicht schlagartig revolutionäre Folgen hat, sondern sich das Kaufverhalten und damit die Wirtschaftsweise evolutionär umbilden können.

Den Beginn dieser positiven Entwicklung in unserer Gesellschaft zu einer assoziativen Wirtschaftsordnung verdanken wir einsichtigen und konsequent handelnden Individualitäten, die den Umweltschutz, den Bio-Landbau und die Fair-Trade-Bewegung inauguriert haben. Von dort ausgehend lässt sich dann auch anstelle der Gewinnmaximierung eine Bedarfsdeckung optimieren, die zu einer fairen Wirtschaft für alle führt.

BETTINA KALAMBOKIS UND MICHAEL RIST
JOHANNES KREYENBÜHL AKADEMIE ZUR SYNERGIE
VON NATUR- UND GEISTESWISSENSCHAFT,
CH-4143 DORNACH

Auf Deine Energie kommt's an

oekostrom®

oekostrom

oekostrom AG - www.oekostrom.at

Schalt um auf oekostrom®

100% Strom aus Wind, Sonne, Biomasse und Kleinwasserkraft.
Wir versorgen auch Ihren Haushalt. Rufen Sie an: 01-961.05.61

Demeter International

Mitgliederversammlung 2004

Die Einführung eines Siegels für Produkte aus biologisch-dynamischem Anbau, Fragen der Anerkennung respektive Zertifizierung sowie die Einführung einer „Sozialcharta“, Richtlinienfragen insbesondere im Bereich Hybridsaatgut und die regulären Vereinsgeschäfte waren Themen bei der 8. Mitgliederversammlung von Demeter International vom 23. bis 27. Juni am Warmonderhof in Holland.

Etwa 30 Vertreter aus den Demeter International Mitglieds-ländern, diesmal hauptsächlich aus Europa trafen sich vom 24. bis 27. Juni am Warmonderhof in Holland. Am Mittwoch davor gab es die Gelegenheit im Rahmen einer Exkursion verschiedene Seiten von „demeter“ in Holland kennenzulernen. Zuerst besichtigten wir den Betrieb des Warmonderhofes, etwa 100 ha, mit Milchvieh, Getreide, Feldgemüse-, Feingemüse- und Obstbau, also ein richtig runder Demeterbetrieb sowie die darin integrierte bis zu 4 jährige Ausbildung im biologisch-dynamischem Landbau mit Schule. Beim Großhändler NATUDIS konnten wir einen Einblick in modernste, natürlich computergesteuerte Lagerhaltung gewinnen und erfahren, wie ein Betrieb seinen Anteil an der Markenpflege von „demeter“ als einen Teil von etwa 30 Marken, mit denen gehandelt wird versteht. Am Nachmittag konnten wir auf dem Betrieb Zonnenhoeve einen sehr innovativen Betriebsführer kennenlernen, der uns seinen Umgang mit und Zugang zu den Präparaten, deren Anwendung bis 2003 in Holland nicht verpflichtend war nochmals in eindrucklicher Weise nahe legte. Hier konnten wir sehen, das in der Frage des Umgangs mit verschiedenen Mentalitäten, die nun einmal in verschiedenen Ländern vorhanden sind und auch ihre Berechtigung haben gerade auch für demeter als weltweite Bewegung noch ein großes Übungsfeld besteht. Im Abendvortrag lernten wir mit Volkert Engelsman einen, wie ich meine, Unternehmer der Zukunft kennen. Sein Betrieb EOSTA handelt mit Frischwaren, in Fortführung guter alter holländischer Tradition, aus aller Welt. Herr Engelsman hat die Waldorfschule besucht, biologisch-dynamischer Landbau ist für ihn ohne Frage die gesamtökonomisch und ökologisch gesehen günstigste Anbauform. Sein Konzept Nature&More verbindet mithilfe eines Produktcodes Ökologie, Qualität und soziale Aspekte in weltweiter Transparenz, wie Sie durch das worldwideweb möglich ist. Untersuchungen der gehandelten Produkte mit bildschaffenden Methoden sind Teil des Standardprogramms. Mit äußerst vielfältigen Eindrücken, in großer Dichte beendeten wir den ersten Tag.



Am Donnerstag begann das eigentliche Arbeitsprogramm, zuerst mit einer Einführung des Philosophen und Religionswissenschaftlers John van Schaik in die holländische Geschichte und Mentalität. Als ein ganz wichtiger Punkt dabei wurde uns der Begriff „gedogen“ dargestellt, was in etwa bedeutet: „Obwohl etwas verboten ist, muss es toleriert werden“. Die darin liegende Spannung wurde als Möglichkeit von Innovation erläutert. An den folgenden Tagen beschäftigten wir uns, jeweils in einer Einheit am Tagesbeginn mit einem weiteren Spannungsfeld, nämlich dem zwischen den Begriffen „Anerkennung“ und „Zertifizierung“. Änder Schanck aus Luxemburg zeigte uns hier, ausgehend von der geschichtlichen Entwicklung des biologisch-dynamischen Landbaus bis zu den heutigen Marktformen mit oft weitgehend anonymisierten Erzeuger-Verbraucher Beziehungen, seine Sichtweise der einem zeitgemässen Bewusstsein entsprechenden Veränderungen von einem am Einzelnen orientierten „Anerkennungssystem“ hin zu einer nach einem klaren Kriterienkatalog gestalteten „Zertifizierung“ von Demeter-Produkten. Im Demeter International Sekretariat sind nun Ute Bucholski und Cornelia Hauenschild tätig. Derzeit gibt es in den nun 18 DI-Mitgliedsländern weltweit etwa 3250 Betriebe mit etwa 96.000ha, Australien ist hierbei nun also nicht mehr inkludiert. Im Gesamten gesehen verändert sich die Anzahl der Betriebe kaum, in einzelnen Ländern schon. In weiteren 18 Ländern werden von der Prüfstelle Betriebe zertifiziert, insgesamt etwa 9600ha. In Indien, Slowenien und Spanien ist der Aufbau eines eigenständigen Demeter-Bundes am weitesten fortgeschritten. Mehrmals jährlich erscheint ein DI-Newsletter, der auf Wunsch gerne zugesendet werden kann. Ein wesentliches Thema des diesjährigen Treffens waren Überlegungen zur Einführung eines Siegels, mit dem Produkte aus biologisch-dynamischem Anbau gekennzeichnet werden können. Der Antrag sah vor, dieses Siegel für Produkte verwenden zu können, deren Rohstoffe aus anerkannter Demeter-Landwirtschaft stammen, für die aber die Demeter-Verarbeitungsrichtlinien nicht gelten. Dies erschien notwendig, da immer mehr Verarbeiter nicht bereit sind die Demeter-Verarbeitungsrichtlinien einzuhalten bzw. diese Richtlinien die Einführung mancher Produkte (z.B

UHT-Milch) nicht ermöglichen. Durch diese Einschränkungen erschien es nicht möglich dem Markt in für geeignet gehaltener Weise Instrumente zur Verfügung zu stellen, durch die er auf geänderte Anforderungen reagieren kann. Die Idee, dies vorausblickend zu gestalten, ist inzwischen leider schon durch Präzedenzfälle zunichte gemacht worden, was den Handlungsbedarf unterstreicht. In langen intensiven Diskussionen und Gesprächen konnte über den Punkt der Einhaltung der Verarbeitungsrichtlinien keine Einigung erzielt werden, sodass der Antrag letzten Endes abgelehnt wurde. Es ist also bis auf Weiteres so, dass bei alle Produkten, deren Kennzeichnung den Hinweis auf demeter enthält, sowohl Anbau- als auch Verarbeitungsrichtlinien eingehalten werden müssen.

Andreas Biesantz, der Vertreter von Demeter International in Brüssel berichtete uns von seinen Aktivitäten. In der Präparatefrage scheint es derzeit zu keiner für uns günstigen Bewegung mehr zu kommen, erörtert wurde zuletzt die Überlegung, Demeter-Betriebe als „technical plants“ zu deklarieren, was den legalen Zugang zu einigen, aber auch nicht allen der notwendigen Präparatehüllen ermöglichen würde. In der Frage der Aufhebung der Zwangsvitaminisierung von Babynahrung, kam es im Jänner 2004 zu einer ablehnenden Entscheidung des EU-Ministerrates. Dementsprechend kann eine Aufhebung der Zwangsvitaminisierung nur erfolgen, wenn nachgewiesen wird, dass die Zugabe von künstlichen Vitaminen gesundheitsschädlich ist. Ein entsprechendes Positionspapier wird daher nun erarbeitet. Im Bereich der immer stärker steigenden Hygieneanforderungen, die zunehmend auch die (klein-)bäuerliche Landwirtschaft und Verarbeitung betreffen, wurde von Nikolai Fuchs und Karin Huber eine grundsätzliche Studie veröffentlicht sowie in Zusammenarbeit mit dem EU-Büro von Demeter International in Brüssel weitere Aktionen geplant, die diesen Bedrängungen der bäuerlichen und gewerblichen Lebensmittelproduktion Abhilfe bzw. Erleichterung verschaffen sollen. Weitere Tätigkeiten waren die Mitarbeit am im Juni dieses Jahres veröffentlichten Aktionsplans für den Ökolandbau in der EU, sowie Sondierungen zu etwaigen EU-Fördermitteln für die Demeter-Bewegung als Ganzes bzw. auf Länderebene.

Nach Beschluss der Demeter International Mitgliederversammlung im letzten Jahr startete die Fachgruppe für Marktfragen in Zusammenarbeit mit Udo Hermannstorfer die Arbeit an der Entwicklung von „Sozialrichtlinien“ für Demeter-Produkte. Dies erschien unter den Bedingungen zunehmenden Welthandels aber auch zunehmender Migration von „LandwirtschaftsarbeiterInnen“, und zunehmender Sensibilität der Konsumenten für soziale Fragen notwendig. Verschiedene andere Projekte wie „Fair Trade“ oder „Clean Clothes“ haben ja hier bereits eine Vorreiterrolle. Ein erster Vorentwurf, der die weitere Richtung angeben sollte lag nun vor. Diese „Sozialcharta“ sollte lediglich eine Empfehlung für Betriebe darstellen, es ist eine Beschreibung was demeter unter „Fair Trade“ versteht. Wegen der starken Komplexität dieses Themas, der unterschiedlichen Situationen in den verschiedenen Ländern und der allgemeinen Arbeitsüberlastung, entschied die Mitgliederversammlung an diesem Thema vorerst nicht weiterzuarbeiten. Initiativen aus einzelnen Ländern daran weiterzuarbei-

ten werden jedoch begrüßt. Es wird nur eine Empfehlung an die Vertragspartner ausgesprochen, sich in entsprechenden Gruppen orientiert an assoziativer Wirtschaftsweise zu engagieren.

Im Bereich der Demeter Kennzeichnungs-, Erzeugungs- und Verarbeitungsrichtlinien wurden insgesamt etwa 60, vorwiegend kleinere, Veränderungen vorgenommen. Eine wesentliche Änderung ist, dass es in Zukunft möglich sein wird, mehr organische Futtermittel in der Ration einzusetzen. Die entsprechenden neuen Richtlinien werden den Vertragspartnern zugesandt. In Zukunft soll über Richtlinienveränderungen nur mehr im Zweijahresrhythmus abgestimmt werden. Neue Richtlinien gibt es nun in den Bereichen „Bier“ und „Bienen“. Eine wesentliche Frage der zukünftigen Erzeugerrichtlinien ist die Verwendung von Hybridsaatgut, insbesondere im Bereich des Gemüsebaus. Hier wurde insbesondere die Frage der immer stärker aufkommenden CMS-Hybriden (Cytoplasmale männliche Sterilität) besprochen. Diese Technik entspricht im Prinzip einer gentechnischen Veränderung. Es werden hier Sorten zwangsweise unter Einfluss elektrischer oder chemischer Stimuli gekreuzt. Wie der Name schon sagt, ist auch Unfruchtbarkeit des Saatgutes ab der ersten Tochtergeneration gegeben. Es wurde angeregt in den einzelnen Ländern Positivlisten mit garantiert CMS freiem Saatgut, nach Deklaration der Hersteller zu veröffentlichen, um die Anbauer auf die Situation aufmerksam zu machen.

Eine langfristig wichtige Thematik ist die Übertragung der Markenschutzrechte für die verschiedenen mit Demeter in Zusammenhang stehenden Marken in den verschiedenen Ländern an einen eigens dafür gegründeten Verein, mit Sitz in Dornach. Derzeit gibt es Markenschutzrechte für Demeter in zahlreichen Ländern, teilweise von Organisationen, teilweise auch von Privatpersonen gehalten, das Ziel ist es einen Markeneigentümer weltweit zu haben. Gründungsmitglieder dieses Vereins sind Demeter International, der Forschungsring, Demeter Schweden, Demeter Dänemark und Demeter Schweiz. Auch Norwegen, das noch eigene Markenschutzrechte besitzt ist inzwischen beigetreten. Die Vorarbeiten sind nun soweit gediehen, dass die ersten Markenschutzrechte übertragen werden können. Um genau zu sehen wie dieser Vorgang abläuft, soll in einem ersten Schritt vom Forschungsring, der die meisten Rechte weltweit hält, mit der Übertragung der Rechte für die Marke „biodyn“ begonnen werden, eine Marke die derzeit im Demeter-Bereich kaum bis gar nicht verwendet wird.

Ein Rückblick auf 7 Jahre Demeter International von Susanna Küffer aus der Schweiz sorgte für den Überblick in der Einschätzung des „Woher kommen wir“ und des „Wohin gehen wir“. Schliesslich wurde besprochen, ob die Demeter International Mitgliederversammlung nicht 2006 in Österreich stattfinden könnte. Eine entsprechende Antwort wird im Österreichvorstand besprochen werden.

STEFAN BESCHORNER

Weitere Information:
www.demeter.net; www.eosta.nl

Demeter aktuell

80 Jahr Feier Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise

Am 3. Juli fand anlässlich der runden Jahrestage 80 Jahre „Landwirtschaftlicher Kurs“ in Koberwitz und 35 Jahre Österreichischer Demeter Bund in Neudörfel bei Wiener Neustadt eine kleine Feierstunde statt. Etwa 30 Menschen setzten sich an diesem heißen Sommer-nachmittag im Garten des Bahnhofes, in dem Dr. Rudolf Steiner seine Kindheit verbrachte, mit den Wurzeln der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise in Rudolf Steiners Leben auseinander. Anschließend war beim Demeter-Heurigen Flechl in Bad Fischau Zeit und Muße für die Teilnehmer aus den verschiedenen Regionen Österreichs sich kennenzulernen und auszutauschen.

„Wege zur Qualität“ in Österreich am Demeterbetrieb Birkenhof

Für die Heimstätte Birkenhof in Kärnten, eine sozialtherapeutische Lebens-, Bildungs- und Werkgemeinschaft auf anthroposophischer Grundlage ist das Thema Qualität in der Betreuung „geistig beeinträchtigter“ Menschen seit Jahren aktuell. So hat sich der Bir-



Foto: Heimstätte Birkenhof

kenhof nun freiwillig dem Zertifizierungsverfahren „Wege zur Qualität“, welches von Udo Hermannstorfer und der Zertifizierungsstelle Confidentia in der Schweiz speziell für Behinderteneinrichtungen und Schulen entwickelt wurde, unterzogen und im April dieses Jahres erfolgreich abgeschlossen. Der Birkenhof ist damit die erste und vorerst noch einzige Einrichtung Österreichs, deren sozialtherapeutische Bemühungen durch dieses, auch ausdrücklich vom Bundesministerium für Wirtschaft anerkannte Qualitätszertifikat bestätigt wurde. Wir gratulieren und wünschen weiterhin Alles Gute.

Weitere Informationen:
www.heimstaette-birkenhof.at

Demeter Exkursion zur Dyk-Mühle und zum Demeterhof Wöber

Am 4. Sept. fand die heurige Demeter-Exkursion statt. 10 Teilnehmer konnten im Wald- bzw. Weinviertel einmal mehr zwei Betriebe kennenlernen, die das gewisse Etwas haben, was einen Demeter-Betrieb ausmachen kann. Peter Dyk von der Dyk Mühle in Raabs a.d. Thaya hat sich durch seine speziellen Erfindungen, wie z.B. eine Stiftmühle zum Vermahlen von Getreide und Backhilfsmittel auf Malzbasis für verschiedene Getreidearten nicht nur Nischen geschaffen, in denen er europaweit Alleinanbieter ist, sondern trägt durch den Export von bedienungseinfachen Stiftmühlen in Containerform in sogenannte Entwicklungsländer auch zu einer nachhaltigeren und sozial gerechteren Entwicklung unserer Erde bei. Bei der Vermarktung all seiner Erfindungen wird Peter Dyk

in Fortführung alter Familientradition bereits von seiner Tochter Lisa Dyk tatkräftig unterstützt. Die Fam. Wöber aus Obermarkersdorf bei Retz erzeugt in generationenübergreifender Zusammenarbeit mit viel Liebe zum Detail schon jahrelang kontinuierlich ganz einfach, ganz ruhig, ganz ausgezeichnete Weine und Traubenprodukte, die wir vor Ort auch verkosten durften. Danke allen die zur Gestaltung dieses sehr interessanten und schönen Tages beigetragen haben und weiterhin Alles Gute

Weitere Informationen:
www.dyk-mill.com
fam-leo-woeber@direkt.at



Lisa Dyk erklärt die Stiftmühle

Neues von der Demeter – Vermarktungsgemeinschaft!

Die Gründung einer Genossenschaft für die Vermarktung fand am 20. Sept. statt. Auch eigene Getreideverpackungen und Etiketten sind in Ausarbeitung. Das heißt, es bewegt sich was bei der Vermarktungsgemeinschaft. Der Marktauftritt soll voraussichtlich im Oktober sein. Für die Zukunft wird noch eine Vielfalt an Produkten nötig sein, um die Produktpalette abzudecken. Bitte melden Sie sich bei der Vermarktungsgemeinschaft unter e-mail: demeter.vermarktung@aon.at oder unter der Nr. 0664/9131247.

MARIANNE SEITWEGER

Veranstaltungen des Österreichischen Demeter-Bundes Herbst-Winter 2004/05

Lernen durch Mitmachen: Präparateherstellung

In Arbeitsgruppen besteht die Möglichkeit an der Herstellung der Düngerpräparate und der Feldpräparate Hornmist und Hornkiesel teilnehmen. Mitzubringen ist Arbeitskleidung.

Termine:

Die genauen Termine erfahren Sie bei den jeweiligen AG - Leitern (siehe unten)

Kosten:

Die Teilnahme ist kostenlos. Der Erwerb von Präparaten ist nach Absprache möglich!

Um Anmeldung wird gebeten!

AG Niederösterreich -Weinviertel

DI Alexander Althann, T: 02277/2224

AG Niederösterreich - Süd

Franz Fink, T: 02748/7263

AG Niederösterreich Waldviertel

Rudolf Hoheneder, T: 02732/78369

AG Marchfeld

Dr. Peter Lassnig, T: 0650/7076611

AG Steiermark - Ost

Dr. Heinz Regner, T: 03132/3066

AG Kärnten/Stmk Süd

Doris Edler, T: 03144/3545

Willi Erian, T: 04212/5252

AG Oberösterreich

Ingrid Hiebl, T: 07943/6614

AG Salzburg

Walter Elmauthaler, T: 06212/4449

Einführung in die biologisch- dynamische Landwirtschaft

Die Kurse bieten einen Überblick über die Möglichkeiten zur Erhaltung und Steigerung der Gesundheit und Fruchtbarkeit von Boden, Pflanzen und Tieren mit Hilfe der biologisch-dynamischen Methode. Ergänzend wird für interessierte Teilnehmer ein vertiefender, praktischer Teil mit Exkursion angeboten. Der Termin wird vor Ort mit den Teilnehmern vereinbart. Kursdauer: Jeweils von 9:00 - 17:00
Kosten: EUR 35.- (exkl. Verpflegung)

20. November 2004

Kärnten

Ort: Bildungshaus St. Georgen/Längsee

Referenten: W. Erian

15. Jänner 2005

Niederösterreich

Ort: Bildungshaus St. Hippolyt Eybnerstraße 5, 3100 St. Pölten,

Referenten:

R. Enzenberger, R. Hoheneder

21. Jänner 2005

Oberösterreich

Ort: Biolandwirtschafts-Schule Schlägl

Referenten:

R. Enzenberger, R. Hoheneder

29. Jänner 2005

Steiermark

Ort: Demeter-Hof Töglhofer

Hinteregg 90, 8225 Pöllau

Referenten: W. Erian

Seminare

Geomantie:

12.-14. November 2004

Geomantie in der Landwirtschaft

Jeder Ort hat sein natürliches Kraftsystem mit seinen Organen. Diese Chakren sind Orte erhöhter Lebendigkeit, welche die Landschaft nähren mit ihren Ätherkräften. Durch Erweiterung des Bewusstseins mit einfachen Übungen lernen Sie diese feinen Realitätsebenen zu erspüren und auf die Herzebene zu kommen.

Kursdauer: Jeweils von 10:00-17:00

Ort: Wurzerhof Scheifling 7,

9300 St. Veit/Glan

Referent: F. Bachmann,

Geomant und Demeter Bauer, Schweiz

Kosten: EUR 100.-

(exkl. Verpflegung/Unterkunft)

Tierhaltung:

25. November 2004

Praxistag Rinderhaltung

Theoretische Aufarbeitung der Schwerpunkte Euter-, Klauengesundheit und Fruchtbarkeit mit anschließendem praktischem Teil im Laufstall.

Kursdauer: 10:00 - 18:00

Ort: Demeter-Hof Enzenberger, Zeissendorf 8, 4174 Niederwaldkirchen

Referenten: Dr. E. Stöger, Tierärztin

Kosten: EUR 15.- (exkl. Verpflegung)

Pflanzenernährung/Bodenfruchtbarkeit

21. Jänner 2005

genauer Zeitpunkt wird noch bekanntgegeben!! Management des landwirtschaftlichen Betriebsorganismus

Ort: Universität f. Bodenkultur

Referent: Dr. E. Scheller,

Univ. Kassel - Witzenhausen

Kosten: EUR 15.-

FORTSETZUNG AUF SEITE 16

Demeter -Veranstaltungen

„Die Kinderernährung von Kindern und Jugendlichen“

Zucker - Fett - Eiweiss

8. November 2004

Kursbeginn: 13:15

Unsere Lebensmittel heute - gentechnisch verändert?

Abendvortrag: ab 19:30

Ort: Demeter-Hof Familie Tatschl

Oberleidenberg 47,

9412 St. Margarethen

T: 04352/61985

Referent: Michael Kassner,

Ernährungsberater, Deutschland

Von den Präparaten, der Nahrungszubereitung und der Liebe zum Menschen

22. November 2004

„...damit das Leben weitergehen kann auf der Erden!“

Ort: Anthroposophische Gesellschaft

Tilgnerstr. 3, 2. Stock, 1040 Wien

Zeit: 18 - 22 Uhr

Referent: Michael Kassner,

Ernährungsberater, Deutschland

Freie Spende

„Brauchen wir neue Lebensmittel?

Fast food, Nahrungsergänzung

- Gen food“

23. November 2004

Kursbeginn: 19:30

Ort: Kirchenwirt 3202 Hofstetten, Grünau

Referent: Michael Kassner,

Ernährungsberater, Deutschland

Ernährungsseminar/Kochkurs Xund und lecker - so schmeckts auch Kindern!

23. Oktober 2004

Theorieteil zum Thema Kinderernährung und gemeinsames Kochen eines Menüs!

Kursdauer: 9:00 - 18:00 Uhr

Ort: Eltern-Kind - Zentrum St. Florian,

Kosten: EUR 25.-, exklusive Material

Referenten: DI B. Leitinger, M. Friedl

Anmeldung

Die Anmeldung zu den jeweiligen Seminaren erfolgt schriftlich bis spätestens

14 Tage vor Beginn des Seminars beim

Österreichischen Demeter-Bund

Theresianumgasse 11/1

1040 Wien

T: 01/8794701, F: 01/8794722

info@demeter.at

Absage

Alle Veranstaltungen können nur durchgeführt werden wenn eine MindestteilnehmerInnen - Anzahl erreicht wird. Sollte das nicht der Fall sein werden Sie von uns so früh wie möglich verständigt und erhalten bezahlte Seminargebühren retour. Falls Sie trotz Anmeldung an einem Seminar nicht teilnehmen können, bitten wir Sie uns bis spätestens 1 Woche vor Beginn des Seminars zu informieren, danach müssen wir Ihnen 80% der Teilnahmegebühren in Rechnung stellen, da auch wir durch Veranstaltungsräume, Referenten usw. belastet sind. Selbstverständlich akzeptieren wir ErsatzteilnehmerInnen!

Sonstige Termine

Maruler Fachtagung der KOPRA Gentechnikfreie Landwirtschaft und Lebensmittel - Haben wir die Wahl?

23. Oktober 2004

9.00-17.00 Uhr, Gemeindesaal Marul, Großes Walsertal, Vorarlberg

Anmeldung und Information:

Konsumenten-Produzenten-Arbeitsgemeinschaft, KOPRA - Bioverband,

DI Simone König, Jahnstr. 20,

A-6900 Bregenz, Tel: 05574/53753-18,

Fax: 05574/53753-6, kopra@lk-vbg.at

Individualität und soziale Verantwortung

5. bis 7. November 2004

Ort: Frankfurt am Main

Grundlagen und Praxis der

Dreigliederung des sozialen Organismus

- Fortbildungsseminare für Tätige

Die Wirkung des Doppelgängers im

Sozialen - Mitveranstalter Anthropo-

sophische Gesellschaft Frankfurt/M,

Goethe -Zweig, mit Ulla und Udo Her-

mannstorfer und Christoph Strawe,

Das Ringen um eine soziale Geldordnung - Funktionale und regionale Handlungsansätze im Dialog

12. bis 14. November 2004

Ort: Trier

Mit Prof. Margrit Kennedy, Udo

Hermannstorfer, Dr. Christoph Strawe,

Prof. Harald Spehl u.a.

Anmeldung und Informationen:

Institut für soziale Gegenwartsfragen

Haußmannstrasse 44a,

D-70188 Stuttgart

Tel. 0049/711/2368950, Fax 2360218

Institut@sozialimpulse.de

www.sozialimpulse.de

Milchverarbeitung

Einführung in die hofeigene Milchverarbeitung

8. bis 12. November 2004

Ort: Kolping-Familienferienwerk,
36358 Herbstein und Hofkäserei Alten-
schlirf, 36358 Herbstein

Seminargebühr:

390,- Euro (Nichtmitglieder: 420,- Euro),
inkl. Unterkunft und Verpflegung

Veranstalter:

Verband für handwerkliche Milchverar-
beitung im ökologischen Landbau e.V.

Handwerkliche Weichkäseherstellung 23. bis 26. November 2004

Ort: Hofkäserei Lehenhof,
88693 Deggenhausertal

Seminargebühr:

EUR 270,- (Nichtmitglieder: 300,-)

Veranstalter: Verband für handwerkli-
che Milchverarbeitung im ökologischen
Landbau e.V.

Anmeldung und Informationen:

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung

im ökologischen Landbau e.V.

In der Stockwiese 18

85410 Haag an der Amper

Tel.: 08167 / 9896-21

Fax: 08167 / 9896-81

e-mail: info@milchhandwerk.info

Internet: www.milchhandwerk.info

Gartengruppe Wien

Arbeitsgemeinschaft für biologisch-
dynamische Wirtschaftsweise im Haus-
garten, 1040 Wien, Tilgnerstrasse 3,
Nikoline Schöpf - Kurt Hadamek,
Kontakt unter Tel. 01/5053207
Gartenabende jeweils um 18.30 Uhr am
Montag den 25. Okt. 04, 13. Dez. 04, 24.
Jän. 05, 21. Feb. 05

Permakultur Akademie

Kurskalender

„Zusammenarbeit, nicht Wettbewerb, ist der Schlüssel zur Zukunft“

Das Detailprogramm für jeden Kurs
senden wir gerne auf Anfrage zu. Das
Gesamtprogramm für ganz Österreich ist
auch im Internet zu finden

Information und Anmeldung:

Österr. Institut für angewandte Ökopäd-
agogik ERDE

Herbersdorf 17

A-8510 Stainz

Tel. 03463 - 43 84, FAX +13, Tel. 0664 -
14 10 566, sunshine@therapiegarten.at

www.therapiegarten.at

www.permakultur-akademie.com

Schlägler Biogespräche

Gepäch I - Gesunder Boden 19. November 2004

Vormittag:

„Auf-Takt-Veranstaltung“ mit
LR. Dr. Josef Stockinger zum Geist der
Schlägler Biogespräche 9.45 - 10.30
Uhr

Direktor DI Johann Mitterlehner:

Erklärung der Präambel 10.30 bis 10.45

Pause: 10.45 bis 11.15

Frau Ing Helga Wagner:

Boden - Lebensträger der Erde:

11.15 bis 12.30 Uhr

Nachmittag: Herr Hermann Pennwieser
und Herr Josef Braun: Die Umsetzung
der Grundsätze des Bodenlebens in die
Praxis und Perspektiven. Ev. ein Beitrag
durch Schüler („Kunstaktion“)

Gespräch II - Gesunde Pflanze

14. Jänner 2005

Die Rolle der Pflanze auf dem Planeten

Dr. Magnus: Die Pflanze - Grundlage
der Lebensenergie

Josef Luftensteiner: Biologische
Pflanzengemeinschaft - ein Segen für
Boden, Pflanze, Tier und Mensch

Georg Doppler: Praktiker stellt seinen
Biobetrieb vor und bringt seine Erfah-
rungen ein.

Anreise: B127

ÖBB: Linz Mühlkreisbahnhof:

7.30 Uhr, Ankunft: 9.02 Uhr

Abreise: Schlägl: 18.20 Uhr,

Ankunft: 19.59

Tagungskosten: keine

Anmeldung (spätestens 3 Tage vor der
Veranstaltung) in der Bioschule Schlägl

07281/6237; Fax: 07281/623720;

info@bioschule.at

Demeter Termine International

Saluto Genese - in der Landwirtschaft! Der biologisch-dynamische Betrieb als Quelle einer Gesundheit der Erde.

Wie können Gesundheit und harmonische Entwicklung wirkungsvolle Kriterien der Qualitätsbildung sein?

Dies ist das Thema der diesjährigen Herbsttagung der Landbauschule Dottenfelderhof. Die Tagung findet vom 5.-7.11.2004 statt. Dozenten sind u.a. Manfred Klett, Georg Glöckler, Martina Valentin

Info: Landbauschule Dottenfelderhof, Matthias Lander, D-61118 Bad Vilbel,

Tel. 06101/529618, Fax.06101/524589,
lbs@dottenfelderhof.de

Zukunftsaufgaben im biologisch-dynamischen Obstbau

Obstbautagung am Goetheanum, 19.-21.11.2004

Mit Beiträgen von Albrecht Denner, Robert Dugast, Wilfried Kamphausen, Piet Korstanje, Reto Meng, Anselm Peer, Benoît van Ossel, Josef Weimer u.a.

Bei der Obstbautagung 2000 wurde die Internationale Fachgruppe für biologisch-dynamischen Obstbau gegründet. Seither hat sich diese ein gründliches Bild vom biol.-dyn. Obstbau in Europa verschafft. Nun stellt sie die Frage: Wo geht der Weg des biol.-dyn. Obstbaus weiter? Die Mitglieder der Fachgruppe gestalten die Tagung weitgehend aus eigenen Kräften; sie geben Berichte, stellen Fragen und machen Vorschläge. Darüber hinaus geht es um einen intensiven Dialog mit allen Tagungsteilnehmern. Ziel der Tagung ist es, gemeinsame Perspektiven für Forschung, Beratung und Vermarktung für die kommenden Jahre herauszuarbeiten. – Seien Sie herzlich eingeladen, dabei mitzuwirken!

Information, Anmeldung bei: Landwirtschaftliche Abteilung am Goetheanum, Postfach, CH-4143 Dornach, Tel. 0041 (0)61 706 42 12, e-Mail: landw.abteilung@goetheanum.ch

Landwirtschaftliche Tagung am Goetheanum

Die nächste Landwirtschaftstagung findet vom 2. - 5. Februar 2005 statt und wird unter dem Titel: „Die Beziehung von Erde und Kosmos entwickeln - der Mensch als Gestalter in der Landwirtschaft“ stehen.

Anmeldung und Information:

Landwirtschaftliche Abteilung am Goetheanum
CH-4143 Dornach

Tel. +41 (61) 706 42 12, Fax +41 (61) 706 42 15

landw.abteilung@goetheanum.ch

www.abteilung-landwirtschaft.ch

Demeter Termine Österreich

Generalversammlung des Österreichischen Demeter Bundes

Sonntag 27. Februar 2005, 10 Uhr bis 16 Uhr,
Dorfgemeinschaft Breitenfurt, Hauptstrasse 99,
2381 Breitenfurt



Impressum

Demeter-Zeitung, Zeitschrift des Österreichischen Demeter-Bundes (ÖDB), 5. Jahrgang 2004;

Herausgegeben vom ÖDB

Redaktion: E. Gandolf, W. Rosen, S. Beschoner (Koordination)

Anschrift von Redaktion und Herausgeber: Theresianumgasse 11/1,

1040 Wien, T: 01/8794701, F: 01/8794722; DVR-Nr.: 2108096

www.demeter.at, info@demeter.at

Die Demeter-Zeitung erscheint zu den Jahresfesten:

Ostern, Johanni, Michaeli, Weihnachten;

Redaktionsschluss: Weihnachtsausgabe 2004 KW 47

Konto: Bank Austria, Kto-Nr. 00615220407 (BLZ 12000),

IBAN = AT72 1200 0006 1522 0407; BIC = BKAUATWW

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 Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft,

Umwelt und Wasserwirtschaft.

Grafische Gestaltung: Gert Lanser, Krens

Druck: gugler print & media, Melk. Gedruckt nach der Richtlinie

„Schadstoffarme Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens.

Kleinanzeigen

Laufend **Demeter-Ferkel** abzugeben, Hannes Neuper, 8761 Pöls, Tel. 03579/8312

Demeter **Buchweizen, Sommerwicke und Winterwicke** zu verkaufen, Gerhard Lochner, 3595 Brunn an der Wild Tel. 02989/2252

MitarbeiterIn für Demeter-Käserei gesucht, auch Einschulung möglich, Demeterhof Neuper, 8761 Pöls, Tel. 03579/8312

Fladenpräparat und Mäusdorfer Rottelenker, mit Hilfe der biologisch-dynamischen Kompostpräparate hochwirksam für Rotteprozesse in Gülle(geruchsbindung), Mist- und Gartenkompost, auf Grün- und Ackerland zur Förderung der Fruchtbarkeit, geeignet zur Müllkompostierung, Kuhhörner, Hirschblasen, Quarzkristalle, Quarzmehl; Gerätschaften, Informationen und praktische Fachkurse zur Selbstherstellung der biologisch-dynamischen Präparate sowie entsprechende Arbeitshefte hält für Sie bereit: Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise, Internationale Zentrale Präparate-Versorgungsstelle, Dr. Christian von Wistinghausen, Brunnenhof Mäusdorf, D 74653 Künzelsau, Tel. 0049/7940/2230, Fax -4911, c.v.wistinghausen@t-online.de

Junges Paar für **Übernahme einer Landwirtschaft mit Buschenschank** in der Steiermark gesucht, Fam. Winkler 0650/702 54 38

Bioladen, 50m², seit 10 Jahren gut eingeführt, wegen Pensionierung zu verkaufen, Naturkost Lavendel, Frau Taschler, 01/333 17 83

Gewächshaus, 2,5 x 3,5m und weitere Gartendinge abzugeben, 02252/259711 (nach 19h)

Junge Familie sucht zur Neugründung oder Übernahme idealerweise ökologischen Obst- und Weinbaubetrieb, Streuobstwiesen und Wald in Hanglage mit Brunnen/Quelle und ggf. Bestand an Weinreben (angestrebte Gesamtfläche ca. 30ha in Mischkultur), Wohn- und Arbeitsgebäude sollten vorhanden oder erstellbar sein, wünschenswert ist Einbindung in eine kulturell aktive Region, Fam. Hohl Tel/Fax 0049/6221/48 49 65, Mobil 0049/173/3420718

*farbige Wandgestaltungen
Lasuren*

Wandlasuren entstehen durch mehrere, aufeinander abgestimmte, transparente Farbschichten.
Diese werden mit Fissel auf Wände und Decke aufgetragen. Durch die Fisselführung wird im Raum eine lebendige Farbenwirkung erzielt, die je nach Tageslicht und Jahreszeit ein verändertes Farbenspiel zeigt.
Mit über zehnjähriger Erfahrung durch Projekte in vielen privaten Räumlichkeiten, sowie in Schulen, Kindergärten, Arztpraxen, Therapiestätten und Krankenhausabteilungen in Österreich, Deutschland und in der Schweiz, biete ich Ihnen an:

- Farbenberatung
- Beratung über Untergrundvorbereitungen
- Lasurarbeiten, auch mit vielgestaltigen Farbverläufen in zarten, sowie kräftigen Tönen
- Lasuren mit Wandbildern für Kinderszimmer und Kindergärten

Über Ihr Interesse würde ich mich freuen.

Anelise Rutilia
Anelise Großkopf
Wolff-Dietrich-Str. 19/5, 5020 Salzburg, Tel.: 0043-662-873346

BECKER-SCHOELL AG

**Saaten Heimtierfutter Groß- und Einzelhandel
Saaten für den ökologischen Landbau**

Futterbaumischungen:

Klee- und Luzernegrasmischungen (für alle Standorte), auch mit Komponenten aus biologischer Vermehrung, Wiesen-, Weiden- und Regenerationsmischungen.
Wir stellen auch Mischungen nach Ihren Rezepten her.

Futter- und Gründüngungssaaten:

Futterrüben und Sonnenblumen, auch ungebeizte Sämereien sind erhältlich

Aus biologischer Vermehrung:

Ackerbohnen, Futtersaaterbsen, Saatwicken, Winterwicken, Rotklee, Luzerne, Weißklee, Gräser, Buchweizen, Senf, Phacelia, Ölrettich, Futterrüben, Saatmais

Unsere ausführlichen Katalog mit Preisen und Lieferbedingungen senden wir Ihnen auf Anfrage gerne zu.

Im kalten Brunnen 14
Postfach 11 56
72666 Neckartailfingen
Tel: 07127 / 932752
Fax: 07127 / 932750
becker-schoell@t-online.de

Sulmstraße 6
Postfach 12 49
74189 Weinsberg
Tel: 07134 / 98160
Fax: 07134 / 17655
becker-schoell-wb@t-online.de

Demeter Bund - Bio Austria

In der letzten Ausgabe der demeter-Zeitung haben wir das Positionspapier des Demeter Bundes zur Zusammenarbeit mit Bio Austria unseren LeserInnen vorgestellt. Inzwischen sind die Verhandlungen weitergegangen, und der Demeter Bund hat sich entschlossen, seine Geschäftsstelle in das gemeinsame Büro von Bio Austria in 1040 Wien, Theresianumgasse 11/1 zu verlegen. Auf der Basis des Positionspapieres wird in diesen Tagen eine Vereinbarung zur Zusammenarbeit unterzeichnet. Diese Vereinbarung sieht im Wesentlichen vor, dass der Demeter Bund vorerst rechtlich und finanziell eigenständig bleibt. In den nächsten zwei Jahren wollen wir in verschiedenen Bereichen, wo uns dies möglich und sinnvoll erscheint zusammenarbeiten. Aus den Erfahrungen dieser Zusammenarbeit heraus, wollen wir die weitere Vorgangsweise entwickeln. Auf Mitarbeiterebene wird ein Kontakt zu Bio Austria durch das gemeinsame Büro sowie die praktische Zusammenarbeit gegeben sein. Um auch auf Funktionärserebene einen guten Kontakt zu ermöglichen, wird ein Vertreter des Demeter Bundes in den Vorstand von Bio Austria kooptiert. Für die Vertragspartner des Demeter Bundes ergeben sich vorerst keine Veränderungen, sie bleiben weiterhin Mitglied des Demeter Bundes. Darüber hinaus aber haben sie Zugang zu allen Angeboten und Projekten von Bio Austria.

Es gibt viele gemeinsame Interessen die den Biolandbau und die Demeter-Landwirtschaft verbinden. Daher erscheint es uns sinnvoller, diese Ziele gemeinsam anzugehen und uns dabei gegenseitig zu unterstützen. Wenn das gut funktioniert wird es langfristig ein Gewinn für die Landwirtschaft und alle Beteiligten sein.

FÜR DEN VORSTAND - STEFAN BESCHORNER

Wir sind übersiedelt! Die neue Adresse:

Der Österreichische Demeter Bund hat ab 1. Oktober folgende neue Adresse:

Österreichischer Demeter Bund
Theresianumgasse 11/1
1040 Wien

Telefonnummer, Fax, Email und
Homepage bleiben wie bisher.

Liebe Leserinnen und Leser!

Es ist soweit, der Österreichische Demeter Bund übersiedelt wieder einmal, wenn wir in der Geschichte nachblättern bemerken wir, dass dies etwa alle 7 Jahre einmal vorkommt. Diesmal ziehen wir in das neue BIO AUSTRIA Gemeinschaftsbüro in Wien, wo wir nun gemeinsam mit einigen BIO AUSTRIA Mitarbeitern, der BIO-Info, dem VNÖ, dem FREILAND Verband und dem FIBL-Österreich unter einem Dach zusammenarbeiten werden. Unsere neue Adresse ab 27. September ist daher: Theresianumgasse 11/1, 1040 Wien, Tel., Fax, Email und Homepage bleibt gleich wie bisher.

In den nächsten Wochen kann es bedingt durch die Übersiedlung vorkommen, dass wir nicht so wie gewohnt arbeiten können, da wir uns erst in der neuen Situation einrichten müssen. Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass die Bearbeitung mancher Ihrer Anliegen vielleicht länger als gewohnt dauern kann.

Leider können wir aus Kostengründen jeweils einigen Menschen aus unserem Interessentenkreis nicht jede Ausgabe der demeter-Zeitung zusenden. Wenn Sie jede Ausgabe sicher zugeschickt bekommen wollen, so ersuchen wir um Bekanntgabe bezüglich eines Abonnementes (Richtwert EUR 15) oder einer Mitgliedschaft (EUR 40) in der Geschäftsstelle.

Allen LeserInnen einen schönen
Herbst wünscht

DIE REDAKTION