

zeitung

Zeitung des Österreichischen Demeter-Bundes

5. Jahrgang, Nr. 20

Adventzeit

Advent, vom lateinischen adventus „Ankunft“ entlehnt, das zu ad-venire „ankommen“ gehört ist die „Zeit der Ankunft Christi“. Es ist eine Zeit des Ruhigwerdens, nach einem arbeitsreichen Jahr, draußen in der Natur, eine Zeit der Besinnung, auf die wundervollen Geheimnisse, auf die Lebenskräfte, die sich jetzt vom Außen, von der Außenwelt, ins Innere der Erde verlagern, und eine Zeit der Vorbereitung, auf das Weihnachtsfest, das auf die Erde Kommen unseres Herrn Jesus Christus. In diesen Wochen geht es eigentlich darum, in unserem Herzen einen Platz freizuräumen, für diese Ankunft, ein Stück leerer zu werden, und freier zu werden von den Dingen die uns im Laufe des vergangenen Jahres immer mehr beherrscht haben. Nur freier Raum, Raum der nicht angefüllt ist, kann die Möglichkeit zur Freiheit schaffen. Freiheit wiederum ist eine Vorbedingung dafür, dass eine Entwicklung von Individualität, von Ichentwicklung, von Ichkraft möglich ist. So ist Jesus Christus vor mehr als 2000 Jahren auf die Erde gekommen, um den Menschen diese Möglichkeit zur Entwicklung ihrer Individualität zu bringen. In den alten Kulturen gab es weitgehend „unfreie“, in den Bedingungen ihrer Umgebung, Geburt usw. verhaftete Menschen. Heute stehen, zumindest in unserem Teil der Welt demgegenüber vielfach „freie“ Menschen, die selbst bestimmen, welchen Beruf sie ergreifen, wofür sie sich engagieren, wie sie sich in die Welt stellen. Ein Riesenfortschritt, der vor 2000 Jahren begann, in jenem Stall in Bethlehem, zur Winterzeit.

Wir wissen ja heute, dass der Planet Erde gerade zur Tiefwinterzeit am meisten Erde ist, seine eigentliche Wesenheit ist er da. Die Erde ist gerade zur Winterzeit am allermeisten ein in sich geschlossenes Wesen, sie hat aus dem Weltenall all das hereingenommen, was sie insbesondere an Geistigem hinausströmen hat lassen zur Sommerzeit. Das Leben der Erde ist also ein besonders starkes gerade zur Winterzeit. Die Erde wird während des Winters ganz Erde, Ihre Erdenatur konzentriert sie da. Was unterhalb des Erdbodens liegt, ist dabei eine durchaus

auch in der Zeit fortschreitende Individualität, die einerseits mit dem landwirtschaftlichen Gebiet oberhalb in einem Zusammenhang steht, andererseits durch das Ereignis vor 2000 Jahren maßgeblich beeinflusst wird. Der Christusimpuls ist auf und in die Erde gekommen, wenn man so will, auf die Erde zu den Menschen, in die Erde zur Erde selbst, in dieser Winterzeit, in der in der Erde die Kristallisationskraft am größten ist, wo die Salzbildung in dem Sinne, dass es sich bei einem Salz um Ablagerungen handelt am stärksten ist. Und da wo Salz ist, da kann das Geistige hinein. Die Erde wird zur Winterzeit in sich geistig durch ihren Salzgehalt, der sich da besonders konsolidiert.

Und so hat vor 2000 Jahren dieser Individualismusgedanke, hereingetragen aus dem Weltenall durch den Christusimpuls in und auf der Erde zu wirken begonnen. Und diese Individualisierungsmöglichkeit ist heute in gleicher Masse da, bereit ergriffen zu werden, wie auch von mannigfaltigen Ablenkungen und Verwirrungen bedroht. Jeder einzelne landwirtschaftliche Betrieb, der heute biologisch-dynamisch arbeitet, an der Entwicklung seiner Betriebsindividualität arbeitet, trägt heute ein Stück weit zur Entwicklung dieser Individualität und damit Freiheit bei. Und alle gemeinsam, ringen sie tagtäglich in den biologischen dynamischen und Demeter-Vereinigungen weltweit, ihre eigene Individualität zu verlieren und dabei doch Beitrag zu einem größeren gemeinsamen Ganzen, einer Individualität auf einer sozialen Ebene zu sein. In diesem Wechselspiel zwischen Einzel- und Gemeinsam-Individualität liegt auch eine der Dynamiken, der Kraftmotoren unserer biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Zum Wesen einer Individualität gehört auch, dass Sie sich die Fragen, die sich ihr stellen, eigentlich nur selbst beantworten

FORTSETZUNG
AUF SEITE 2

Geomantieseminar mit Fritz Bachmann am Wurzerhof in Kärnten

FORTSETZUNG VON SEITE 1

kann. Die biologisch-dynamische Kultur ist eine Fragekultur, die Fragen können gemeinsam aus den sozialen Bedingungen heraus formuliert werden, an den Fragen kann gemeinsam gearbeitet werden, aber die Antworten kann jeder eigentlich nur in sich selbst finden. Immer und immer wieder können wir das bei wirklichkeitsgemäßer Betrachtung der Praxis erleben, auch das ein Aspekt der Individualisierung, der Ichentwicklung des Menschen. So ist es unsere Aufgabe in dieser Zeit, in der der Massenkonsum vor allem die Entfremdung vom eigenen Ich bringt, in sich den individuellen (Frei)Raum zu schaffen für das Kommende, in sich Ruhe und Frieden („Als Friede war auf Erden“) zu schaffen für diese immer wiederkehrende Ankunft, Advent.

STEFAN BESCHÖRNER

(LITERATUR HINWEIS: RUDOLF STEINER, DAS MITERLEBEN DES JAHRESLAUFS IN VIER KOSMISCHEN IMAGINATIONEN; RUDOLF STEINER, GEISTESWISSENSCHAFTLICHE GRUNDLAGEN ZUM GEDEIHEN DER LANDWIRTSCHAFT)

EIN KURZER BERICHT VON RUDOLF HOHENEDE

Am Freitagvormittag setzte ich mich in den Zug nach Kärnten. Ich genieße das Zugfahren über weite Strecken. Da habe ich Zeit zum Nachdenken und Lesen, der Hektik des Alltags zu entfliehen. Fürmich war das nicht das erste Seminar über Geomantie. Dieses Thema beschäftigt mich seit ungefähr 10 Jahren. Trotzdem war ich neugierig, was Herr Bachmann oder Fritz (am Anfang hat er uns das Du - Wort angeboten) Neues bringen würde.

Um 17 Uhr 30 war ich in St Veit/Glan angekommen. Herr Bartsch, Landwirt am Wurzerhof, holte mich vom Bahnhof ab, ein herzliches Dankeschön dafür. Das Seminar begann am Anfang mit einem Vortrag. Fritz erzählte uns aus seinem Leben. 25 Jahre Demeterbauer, danach Ausbildung in Geomantie bei Marko Pogacnik usw. Geomantie bedeutet Lebenskräfte in der Landschaft - Bewusstsein der Landschaft. Landwirtschaft als Gestalter der Landschaft - Impulsgeber.

In der früheren Geschichte hatten die Menschen zu Mutter Erde (Gaja) noch eine tiefere Beziehung. Wir sind jetzt in einem Individualisierungsprozess und lösen uns mehr aus dieser tiefen Verbindung. Dadurch verlieren wir auch die Wahrnehmung für die Kräfte und Wesenheiten der Erde und des Kosmos. Durch Arbeit an sich selbst kann der Mensch diese Fähigkeit der Wahrnehmung wieder erlangen. Fritz beschreibt das als Arbeit an den Schattenseiten des Menschen, Blockaden aufzulösen. Er hat seine Wahrnehmung schon sehr geschult und spürt die Kräfte, Energien und Wesenheiten in seinem Körper. Jeder Mensch hat aber seine individuelle Art, wie er wahrnimmt. Es geht hier mehr um die Öffnung des Herzens, die emotionale Ebene, Gefühle die auftauchen. Ich werde später noch darauf zurückkommen.

Er beschreibt die Fruchtbarkeitskräfte als Gaja, die weibliche Kraft:

Die weiße Göttin
wirkt im Präparat Hornkiesel
Die rote Göttin
wirkt im Präparat Hornmist
Die schwarze Göttin
hat er in der Form der Rinder
wahrgenommen

Fritz erklärte uns auch die Bedeutung der verschiedenen Ebenen der Erde:

Die physische Ebene

Materielle Welt, Formkräfte, Wasseradern, Gitternetze

Die ätherische Ebene

Ätherkraft besitzen Lebewesen sowohl wie die Materie. Dazu zählen Chakren der Erde, jeder Hof hat einen Ein und Ausatemungspunkt ein Herzzentrum usw., Ausstrahlung der Erde.

Die Astrale Ebene

Bewusstseinsebene der Erde, zu ihr gehören die Elementarwesen. Von diesen gibt es verschiedene Gruppen. Jedes Elementarwesen hat auch einen Fokuspunkt, wo man es stärker wahrnehmen kann. Die Elementarwesen wirken auf die Ätherebene. Die astrale Ebene kann oft sehr belastet sein, das kann einen Einfluss auf die ätherische Ebene haben - Blockaden.

Die mentale Ebene

Ist nur beim Menschen vorhanden (Konzepte, Weltbilder), Steinzeitliche Göttinnenplätze

Die geistige Ebene

Urraum, Wirkprinzipien, geistige Urbilder, Lebensstrukturen, die Welt der Götter

Elementarwesen

Für jeden Bereich gibt es die entsprechenden Elementarwesen. Kleinere wirken um die Pflanzen herum, größere oder höherentwickelte wirken in ganzen Landschaften. Ein Beispiel eines höherentwickelten Wesens ist eine Deva: jede Pflanze hat eine Deva, sie ist zuständig für das Wachsen und Gedeihen. Auf jedem Acker ist eine Deva vorhanden. Die Elementarwesen sind auf der astralen Ebene und wirken in die ätherische Ebene. In früheren Zeiten hatten die Menschen manchmal Kontakt mit den Elementarwesen. So entstanden die verschiedenen Bilder. Ein PAN hat den Unterleib einer Ziege und Hörner. Im Laufe der Zeit verlor der Mensch den Kontakt zu diesen Energieformen und entwickelte eigene Bilder für diese Formen am Beispiel des PAN wurde daraus der Teufel.

Fritz erzählte auch, das beim Prozess des Rührens sehr viele Wesenheiten und Energieformen angezogen werden. Während des Rührens entsteht ein heiliger Raum. Ist das nicht spannend! Den Rührprozess nicht als Anstrengung zu sehen, sondern als heiligen Raum.

Am Freitag Abend gab es einen Vortrag, an dem circa 20 Personen teilnahmen. Nachher konnte man sich noch entscheiden, ob man am Seminar mitmacht. Am Samstag in der Früh waren wir 12 Personen, welche am Seminar teilnahmen. Wir begannen mit einer Übung zur Wahrnehmungsschulung. Diese Übung hat das Ziel sich zu erden und mit dem Ort in Verbindung zu gehen, um wirklich die Energien des Ortes zu spüren. Anschließend gingen wir nach draußen. Fritz Bachmann führte uns an verschiedene Plätze am Gelände des Hofes. Wir

Fritz erzählte auch, das beim Prozess des Rührens sehr viele Wesenheiten und Energieformen angezogen werden. Während des Rührens entsteht ein heiliger Raum. Ist das nicht spannend! Den Rührprozess nicht als Anstrengung zu sehen, sondern als heiligen Raum.



stellten uns rundherum und spürten die Energie der Punkte. Ein Platz war das Herzzentrum des Hofes, dann ein Fokuspunkt eines PAN. Beim Herzzentrum spürte ich Schwere, beim PAN-Platz war es leicht und unbeschwert, ich bekam Lust zum Tanzen.

Nach dem köstlichen Mittagessen gingen wir wieder nach draußen um an Akupunkturpunkten zu arbeiten. Fritz hatte diese Punkte schon vorher ausgesucht. Jeder versuchte die Energie wahrzunehmen und in der Gruppe nachher auszutauschen, was er wahrgenommen hat. Dann begannen wir uns wieder auf den Ort einzuschwingen und begannen Töne zu singen. Es war interessant was da passierte vom Gejaule, bis es zum Abschluss immer harmonischer wurde. Diesen Vorgang wiederholten wir an zwei Plätzen. Die Plätze hatten unterschiedliche Energien der erste war mehr Erdig - Gewalt, der zweite hatte mit Gefühlen, und der dritte mit einer geistigen Ebene zu tun.

Fritz erklärte uns, dass die Ausatmung am Hof gestört sei, und dass wir indirekt an Punkten gearbeitet haben. Nach einiger Zeit kann sich dann von selber diese Störung auflösen. Ich merkte nachher eine Müdigkeit in meinem Körper. Der Wettergott meinte es gut mit uns, es war zwar kein Sonnenschein doch zum Glück kein Regen.

Als nächstes führte uns Fritz zu einem Acker vom Wurzerhof. Ich habe das am Anfang nicht erwähnt. Der Wurzerhof ist der älteste biologisch - dynamisch bewirtschaftete Hof Österreichs. Seit 1927 wird er nach den Demeter-richtlinien bewirtschaftet. Am Acker angekommen begannen wir unsere Wahrnehmung mehr nach innen zu richten. Es war wirklich erstaunlich, welche Kraft der Acker ausstrahlte. Die Ätherkraft war sehr hoch, es erinnerte mich fast an einen Kraftplatz.

FORTSETZUNG AUF SEITE 4

- 2-4 Demeter am Weg: Geomantie-Seminar am Wurzerhof
- 5-7 Nachrufe Dr. Leopold Selinger
- 8/9 Haustiere antroposophisch betrachtet
- 10/11 Demeter-Verarbeitung bedeutet Veredelung
- 12-14 Vom Schnäppchenjäger zum Mündigen Konsumenten
- 16 Demeter aktuell
- 17-19 Termine, Kleinanzeigen



Geomantie-Seminar am Wurzerhof

Und das obwohl gleich nebenbei eine Schnellstraße vorbeiführt, eine Hochspannungsleitung und ein Handymast in Sichtweite sind. Fritz meinte, wenn die Energie im Boden stimmt dann verkräftet er sehr viel von Außen ohne zu kippen. Für mich war es ein Erlebnis sich nicht von äußeren Dingen ablenken zu lassen, sondern wirklich zu spüren. Ich merke, wie schnell gibt man ein Urteil beeinflusst von äußeren Kriterien ab. Herr Bartsch war sichtlich erfreut über die Energie seines Ackers. Fritz nannte es Christuskraft.

Als letzten Punkt besuchten wir eine Baumgruppe, bei welcher nach der Wahrnehmung von Fritz sich viele Elementarwesen aufhalten. Ich spürte in meinem Körper schon eine große Müdigkeit und konnte mich nicht mehr so gut auf den Platz einstimmen. Ich war froh, dass der Tag beendet war, und ich mich vor dem Abendessen noch etwas ausruhen konnte. Die Hälfte der Teilnehmer übernachtete am Wurzerhof. Nach dem Abendessen schauten wir uns mit Fritz gemeinsam ein Video von Alex Podolinsky über Rührmaschinen an.

Am Sonntag ging es um den Rührprozess. Nicht um die Technik des Rührens, sondern um zu spüren, was passiert beim Rühren des Präparates. Für Hornmist wäre es schon zu spät da im November die Kristallisationsprozesse im Boden beginnen. Darum haben wir uns für Hornkiesel entschieden.

Das Präparat wurde im warmen Wasser aufgelöst. Bevor wir zu Rühren begonnen haben, versuchten wir mit der inneren Wahrnehmung die Ätherkraft zu spüren. Der Wurzerhof hat ein gutes Wasser mit einer guten Ätherkraft. Nach dem Einer zu Rühren begonnen hatte, merkte man nach einigen Minuten schon eine Veränderung in der Ätherkraft. Fritz sagte uns immer wenn sich die Kräfte beim Rühren veränderten. Es ist wie ein Auf und Ab einer Welle die langsam mehr wird und dann zusammenfällt. Dann kommt wieder eine neue Kraft.

Obwohl immer verschiedene Personen gerührt haben, auch einige die nicht sehr geübt im Rühren waren, fand trotzdem der Aufbau der Kräfte statt.

Fritz hatte auch für einige der Kräfte Namen und einige waren auch für ihn neu. Nach ungefähr 45 Minuten wurde das Äthergewebe immer dichter und die Bewegungen langsamer. Trotz des intensiven Rührprozesses erfolgte im Ätherbereich keine Bewegung mehr. Es war schon sehr dicht und fest geworden. Fritz sagte, dass jetzt das Präparat fertig sei obwohl noch keine Stunde gerührt wurde. Er hat das ungefähr seit Sommer 2001 beobachtet, dass es bei einigen Rührprozessen nach 45 Minuten keine Bewegung im Ätherkörper mehr gibt. So etwas Ähnliches hatten wir in unserer Arbeitsgruppe im Mai beim Rühren mit einer Maschine von Wenz und Abtropfproben mit Thomas Steinmann gemacht.

Das soll nicht heißen wir sollen nur eine dreiviertel Stunde rühren. Es kann passieren, wenn man sehr intensiv rührt so wie Podolinsky, dass nach einer dreiviertel Stunde es fertig ist. Wenn man diese Kräfte nicht wahrnehmen kann sollte man eine Stunde rühren. Nach dem Rühren gingen wir in die Wärme, denn es war am Sonntag kälter geworden. Es setzte eine intensive Diskussion ein über Rühren, Präparate und Wahrnehmung. Einige Kursteilnehmer spürten nicht sehr viel bei den Übungen. Fritz hat sich wirklich sehr liebevoll um diese Leute gekümmert, ihnen gesagt sie sollen sich am Anfang nicht so viel Druck machen. Das Empfinden kommt mit der Zeit. Fritz sagte uns jeder solle seinen eigenen Rührvorgang finden. Hier sprach er mir sehr aus der Seele, denn am Anfang habe ich auch geglaubt ich müsse einen Idealzustand des Rührens herstellen. Erst wie ich das aufgegeben habe konnte ich entspannt rühren und hatte Freude daran. Wir sprachen auch über die beiden Spritzpräparate und deren Lagerung. Hornkiesel sollte wenn es aus dem Horn raus ist keinem Frost ausgesetzt sein. Hornmist sollte immer feucht gelagert werden, wenn es einmal trocken wird

ist es aus dem Lebendigen. Befeuchten hilft nicht mehr. Trockenes Hornmist entwickelt während des Rührprozesses die Ätherkräfte, beim Ausbringen kann es nicht in der Materie bleiben. Am Nachmittag gingen wir noch einmal raus auf die Felder. Zuerst machten wir eine kurze Meditation um unsere Wahrnehmung nach innen zu lenken. Als erstes versuchten wir mit einem FAUN in Kontakt zu treten. Mit dieser Übung hatten wir alle unsere Schwierigkeiten. Es war für mich nicht leicht innerlich so ruhig zu werden, um dieses Wesen zu spüren.

Dann gingen wir zum Roggenfeld um mit einer Roggendeva in Kontakt zu treten. Das ging für mich schon leichter dieses Elementarwesen wahrzunehmen. Die Deva ist zuständig für das Wachsen und Gedeihen der Pflanzen. Zum Schluss versuchten wir mit einem Roggen - Engelmeister Wesen in Kontakt zu kommen. Diese Wesen sind auf der geistigen Ebene, und sind zuständig für die Erhaltung der Art und spezifischen Eigenschaften. Mit diesem Wesen in Kontakt zu treten ging für mich sehr leicht. Es war etwas sehr Ehrwürdiges, und ich hatte das Empfinden ich könnte mit ihm reden. Diese Übung war die Letzte vom heutigen Tag. Wir gingen noch einmal in den Seminarraum und machten eine kurze Abschlussrunde. Anschließend verabschiedeten wir uns und fuhren nach Hause.

Zum Abschluss möchte ich sagen, dass mir das Seminar gefallen hat. Es war einiges an Neuem drinnen für mich. Ein Dankeschön: An Fritz Bachmann, die liebevolle Art wie er das Seminar gehalten hat. Das schöne Anwesen vom Wurzerhof, das wir als Herberge und Seminarort benutzen durften. Dem österreichischen Demeterbund, denn für Mitglieder kostete das Seminar 85 Euro, was nicht kostendeckend ist. Es war sicher nicht das letzte Seminar mit Fritz Bachmann in Österreich. Die Arbeitsgruppe Waldviertel plant ein Seminar im Frühjahr mit Fritz Bachmann zu veranstalten.

RUDOLF HOHENEDER

Dr. Leopold Selinger *1917 gest. 23.9.2004

Wir verabschiedeten uns von einem außergewöhnlichen Menschen.

Um zu vermitteln, auf welcher außergewöhnlichen Art Dr. Selinger das, was ihm wichtig erschien, uns näher zu bringen versuchte, will ich auf unseren Erstkontakt eingehen: Anfang der 80-iger Jahre übernahmen wir unseren Hof viehlos und als wir schließlich 7 Kühe im Stall stehen hatten und keine dieser Kühe trächtig wurde, war das für ein junges Biobauernehepaar aus Überzeugung eine Katastrophe. Nachdem zwei Tierärzte unsere Kühe nach allen Regeln der Veterinärkunst über 1 1/2 Jahre ohne Erfolg behandelten, wurde die Situation für uns existenzbedrohend. In unserer Verzweiflung wandten wir uns als letzte Anlaufstelle an Dr. Selinger als damals uns einzig bekannten, homoöpathisch behandelnden Tierarzt. Beim Erstbesuch traf er Sofortmaßnahmen: alles was in der Fütterungslehre als gut und richtig angesehen wird, weglassen: kein junges, milchtreibendes Futter, kein Kraftfutter, keine Silage, keine Mineralstoffmischung, anstatt dessen Heu von einem alten, überständigem Grünland, täglich eine Hand voll Kleie, Laub von Sträuchern ringsum und eine Prise homöopathischen Kalkpulvers. „Und über alles andere reden wir dann später“, war der abschließende Kommentar.

Als nach 3-4 Monaten die ersten Kühe trächtig wurden, erwachte nach „.....allem anderen“ unsere Neugier. Bei einem neuerlichen Hofbesuch wollte Dr. Selinger wissen, welche Fruchtfolge wir hätten, wie die Bodenbearbeitung aussieht, ob Hecken und Gewässer in Feldnähe zu finden wären, wie oft wir unsere Wiesen mähen und ob sie blühen dürfen, ob Bienen am Hof sind, wie alt unsere Dauerwiesen wären, welche anderen Haustiere wir haben (Tiergemeinschaft), und, und und. All-

mählich änderten wir aufgrund dieser Anregungen sehr vieles am Hof und plötzlich kam die Erkenntnis, dass ausgehend vom kranken Kuhorganismus der gesamte Hoforganismus durchleuchtet und schließlich umgestaltet wurde.

Danach meinte Dr. Selinger: „...und die Zucht müssen Sie verändern.“ Wir: „Was sollen wir an der Zucht - dem Anpaaren von Kreuzungspartnern - verändern?“ „Wenn Sie diesem Thema näher kommen wollen,“ war seine Antwort, „reicht naturwissenschaftliche Betrachtungsweise allein nicht mehr aus. Sie müssen sich mit dem Wesentlichen, dem nicht äußerlich Sichtbaren beschäftigen. Dann beginnt man Zucht anders zu verstehen. Gezielte Anpaarung ist nur bei zahmen Tieren, Haustieren möglich. Wenn Sie sich von einer Kuh alles wegdenken, was Physisch ist, bleibt das Wesen übrig, und das besteht aus Trieben: Hunger, Durst, Herdentrieb, Sexualtrieb...“

Nehmen Sie Tiere ins Haus, so gehen Sie mit fleischgewordenen Trieben um und das verlangt einen Menschen, der sich selbst seines tierischen Anteils zu entreißen vermag, der selbstbeherrscht ist. Daher gibt's keine Tierzucht ohne Selbstzucht: Denken Sie an die Worte Zarathustras: Wenn in Dir gute Eigenschaften leben, und wenn Du all diese guten Eigenschaften zusammennimmst, dann kannst Du diese einem Tier einverweihen... denn wenn der Mensch die Natur so lässt, wie sie ist, treibt alles in die Wildheit hinein.“ Nach diesen Ausführungen wurde uns bewusst, dass die Therapie unserer Kühe der Anfang eines Prozesses war, an dessen Ende unser menschlicher Schulungsweg steht.

An diesem Beispiel wird anschaulich, wie Dr. Selinger gelebte Anthroposophie verstand und vermittelte, und dass von ihm die Landwirtschaft als Basis für alles weiterführende angese-

Auf Deine Energie kommt's an

oekostrom®

oekostrom

Schalt um auf oekostrom®

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

oekostrom AG - www.oekostrom.at

Werbung

hen wurde. Es wird die außergewöhnliche Herangehensweise Dr. Selingers deutlich, die neben seiner tierärztlichen Tätigkeit sämtliche Existenzgrundlagen mit einschloß: den sorgsamem Umgang und die Weiter- und Höherentwicklung des uns überantworteten Stückchens Mutter Erde, der uns anvertrauten Tier- und Pflanzenwelt und den Menschen selbst, dem er eine Schlüsselposition im Gesamtsystem zuerkannte. Das Bemühen Dr. Selingers zielte darauf, uns Menschen bewusst zu machen, welch entscheidende Rolle wir für die Weiterentwicklung einnehmen und wie entscheidend es ist, sich selbst um dieses Ganz-Mensch-Sein zu bemühen: um Denken, Fühlen und Wollen. Und gerade darin war er uns Vorbild: Mit seinem klaren und vor allem vollkommen zu Ende geführten Denken (immer wieder erinnere ich mich gerne an seine Antwort, wenn ich seine Anregungen als zu kompliziert und zu umständlich abtat: „Das können Sie selbstverständlich so machen, wie Sie wollen. Nur bedenken Sie bitte, dass Sie damit Einseitigkeiten schaffen, die im Lebendigen ausgeglichen werden müssen: entweder durch Sie selbst zu einem späteren Zeitpunkt, durch Ihre Frau, durch Ihre Tiere im Stall oder Ihre Nachkommen. Irgendjemand muss für diesen Ausgleich sorgen, wenn nicht sogar leiden“), sein immer wieder erlebbares, umfassendes Mitempfinden dieser Gedanken, seine tiefes Mitgefühl mit allem Lebendigen und schließlich einem, aus diesem Erkenntnisprozess hervorgehendem Willen zur Tat.

So führte ihn sein Tatendrang dazu, 1969 zusammen mit Herrn Rath und Herrn Remer den Österreichischen Demeterbund zu gründen. Auf Initiative von Dr. Selinger entstand die Steirisch-Kärntnerische Bauerngruppe Anfang der 80-iger Jahre, in der er unzählige, in häufig mühevoller Kleinarbeit erstellte Vorträge über landwirtschaftliche und anthroposophische Themen hielt. Aufgrund seines enormen Fachwissens war er gern gesehener Vortragender und Seminarleiter nicht nur in Österreich, sondern in ganz Europa und auch in Übersee. Und trotz dieses äußeren Erfolgs blieb Dr. Selinger Mensch im besten und edelsten Sinn der Wortbedeutung: Opferbereitschaft, Selbstlosigkeit, Bescheidenheit, Konsequenz, Treue und Toleranz lebte er, wie es wohl kaum jemand anderer zustandebringt. Es ist mir ein Bedürfnis, mich in Anerkennung und Achtung all dessen, was dieser große Mensch uns vorgelebt hat, zu verneigen, und ihm für alles, was er für uns und so viele andere getan hat, noch einmal ein vom Herzen kommendes „Dankschön“ nachzurufen.

WILLI ERIAN

Vom Verstehen Ein Dank an Dr. Selinger

„Haben wird man in Zukunft von all dem, was ich geschrieben habe oder gesprochen habe, nur das, was im Herzen lebt.“ Diesen Satz von R. Steiner hat Dr. Selinger für das Verstehen der Grundlagen der biologisch-dynamischen Methode des Landbaus in seiner lehrenden Begleitung der bäuerlichen Arbeitsgruppe als Motiv vorangestellt. Und gerade dieses Verstehen mit dem Herzen war sein innerstes Anliegen. Ein Verstehen im Sinne einer Tätigkeit durch die wir Wirklichkeit in ständigem Abwandeln und Verändern begreifen und uns mit ihr versöhnen, das heißt, durch die wir versuchen, in der Welt zu Hause zu sein. In diesem Verstehen hat Dr. Selinger uns geschult. Er hat es geweckt durch Hinführung zum Nach-Denken. Uns beizubringen, nicht in weit abgesetzten Höhen zu denken, sondern den Erfahrungen nachzudenken, und sie mit den Inhalten des Landwirtschaftlichen Kurses zu verbinden zu einem verantwortlich getragenen Handeln an der Erde, an den Pflanzen, an den Tieren, und vor allem am Menschen, dies war sein über Jahrzehnte währendes Bemühen. Die bedankenswerteste Facette dieses Bemühens war Dr. Selingers Geduld mit unseren oft zögerlichen Lernschritten auf diesem Weg. Es war wohl eine seiner tiefsten Erkenntnisse, dass jeder nur nach Maßgabe seiner seelisch-geistigen Reife diese Schritte tun kann. Und so warnte Dr. Selinger wieder und wieder davor, die Anleitungen im Landwirtschaftlichen Kurs nur als Rezept einer Methode zu befolgen. Mit seinen zahlreichen, sorgfältig elaborierten Vorträgen bemühte er sich, unser Interesse an den anthroposophischen Ansätzen der biologisch-dynamischen Landbauweise zu stärken, das Verständnis zu vertiefen, damit letztendlich die Liebe als inneres Motiv für dieses Tun wachsen kann. Für die Schulung in diesem Verstehen, für seine große Hilfsbereitschaft in allen tiermedizinischen Belangen und für seine liebevolle Begleitung möchte ich hier meinen tiefen Dank zum Ausdruck bringen.

MAG. WALTRAUD NEUPER

*Denn es ist der Sinn des Verstehens,
dass wir wissen, wie wir handeln
und warum wir so handeln.
(Hannah Arendt)*

Dr. Leopold Selinger *1917 † 23.9.2004

An dem sonnendurchleuchteten „Michaeli-Tag“ fand in Althofen die Aussegnung von Leo Selinger statt, im großen Kreise dankerfüllter Menschen. Dieses „Sich-Dankverpflichtet-Fühlen“ war in den Herzen aller Teilnehmer zu spüren. Der Veterinärarzt Doktor Leopold Selinger war ein sehr erfolgreicher Tierarzt, der in aller Bescheidenheit, jeweils mit den verträglichsten Mitteln wahrhaft heilte. Er konnte aber auch mit Geschick und Mut Krankheiten abstellen. So war er einer der ersten, der Fremdkörperoperationen bei Rindern durchführte. Im Handumdrehen wurde ein Teil des Stalles zum Operationssaal und fast ehe die letzten Utensilien bereit lagen, hielt er den Beweis der richtigen Diagnose in der Hand. Dieses Geschick kam nicht nur bei Rindern zutage. Auch gelangen ihm beispielsweise, bei den so sensiblen Pferden, schwerste Darmoperationen. Er war ein Therapeut, der sich ständig mühte um wahre Heilung. Die Symptombekämpfung war für ihn nur das einleitende Moment auf dem Wege zur Heilung. Seinen therapeutischen Vorstellungen und Gedanken zu folgen, im Aufrollen der überlagerten Prozesse, um die Ursache zu erkennen, war nicht immer leicht. Doch staunend führte er einen oft, bei diesem Ringen, an „des Pudels Kern“. Leo Selingers Streben um Erkenntnis für die Heilung der Tierwelt weitete sich aus über die Tierfütterung, den Pflanzenbau, die Bodenbearbeitung, zu einem umfassenden Bild des Biologisch-Dynamischen Landbaus. Durch dieses ständige Mühen, Zusammenhänge zu erkennen, erwarb er sich ein tiefes Vertrauen vieler Tierhalter, dies sich dann oft mit weiteren Problemen an ihn wandten. Mit seiner verehrten Gattin Gudrun wurden sie gemeinsam zu Seelenpflegern, in mancher Not auf den Höfen. Ja das Ehepaar war nicht nur Seelenpfleger, sondern auch Seelenheiler, durch ihre objektive, liebevolle Art, nur das Beste wollend, in aller Bescheidenheit. Durch seine Erziehung und das Aufwachsen auf dem Lande festigte sich früh der Wunsch, Leben zu fördern

und zu schützen. Dies wollte er als Förster verwirklichen. Das Schicksal lenkte seinen Weg in die Tierheilkunde. Das Studium begann er in Wien und musste es nach dem Schließen der dortigen Hochschule in Hannover vollenden. Im Krieg erwarb er sich, im Einsatz bei der Kavallerie, ein weit gefächertes Können in der Pferdeheilkunde. Durch seinen gute Konstitution und früh geübte Bescheidenheit war er allen Strapazen gewachsen, die ein Landtierarzt zu überstehen hatte. Ohne Rücksicht auf Witterung, Tages- oder Nachtzeit, anfänglich sogar mit dem Fahrrad, bis in abgelegene Bergwelt, half er in der Not. Neben all dem medizinischen Einsatz war immer sein Auge und sein Ohr offen für menschliche Probleme, und, für weitere Erkenntnisse. Dies führte ihn in den 50er Jahren zur Anthroposophie, die er mit größtem Ernst aufnahm und in der Praxis erfolgreich realisierte. Man kann sich des Eindrucks kaum erwehren, dass für Leo Selinger, im Privatleben wie im Beruf, der folgende Spruch Rudolf Steiners Leitbild war, an dem er sich orientierte.

R. REMER

*Sieghafter Geist
Durchflamme die Ohnmacht
Zaghafter Seelen,
Verbrenne die Ichsucht,
Entzünde das Mitleid,
Dass Selbstlosigkeit,
Der Lebensstrom der Menschheit,
Wallt als Quell der geistigen Wiedergeburt*

Haustiere anthroposophisch betrachtet

Um Verständnis für Tiere und ihre Behandlung zu erlangen, kann man damit beginnen, sich mit ihrer Stellung innerhalb der Naturreiche zu befassen und die Wesensglieder zu verstehen.



Naturreiche

Das einfachste Naturreich ist das Mineralreich. Es ist unbelebt und existiert nur physisch – materiell. Hier gelten die Naturgesetze, die physikalischen Gesetze. Über diese Welt wissen wir sehr gut Bescheid, kennen Formeln und Fakten, Physik und Chemie. Das Mineralreich bildet die Hülle für das Leben, den physischen Leib.

Das nächsthöhere Naturreich ist das Pflanzenreich. Es ist natürlich auch mit der Grundausstattung eines stofflichen Leibes versehen, zusätzlich jedoch im Besitz einer weiteren Qualität: der Lebenskraft, welche die Materie durchdringt und belebt. Wir nennen diese Lebenskraft Ätherleib oder Lebensleib. Tatsache ist, dass wir hier einen Bereich vorfinden, in dem nicht mehr nur die rein physischen Gesetze gelten: bei den Pflanzen bilden sich Zellen, Organe, eine Physiologie, Stoffwechsellätigkeit. Leben und Tod sind zu konstatieren und zu unterscheiden. Die Materie folgt in den Pflanzen Prinzipien des Werdens und Vergehens. Im nächsthöheren Naturreich, bei den Tieren, finden wir wiederum als Grundausstattung die Gegebenheiten der vorangegangenen Naturreiche: den (mineralischen) phy-

sischen Leib und den (pflanzlichen) Lebens- oder Ätherleib. Darüber hinaus zeichnet sich aber das Tierreich aus durch die Durchdringung der belebten Materie mit seelischen Kräften, welche die Qualität des Empfindens, der Gefühlswelt mit sich bringen. Durch die Beseelung entwickeln sich Sinnesorgane, die nicht nur physiologische, sondern auch innere, seelische Reaktionen auf die Gegebenheiten der Umgebung zulassen. Wir sprechen vom Astralleib. Bis hierher ist die Definition eines weiteren, höheren Naturreiches immer an das Hinzutreten einer grundsätzlich neuen Qualität der Existenz gekoppelt gewesen. In diesem Sinne stellt der Mensch ein eigenes, wiederum höheres als das Tierreich einzustufendes Naturreich dar. Denn zum physischen, belebten und empfindsamen Wesen kommt beim Menschen zusätzlich das Ich, das Selbstbewusstsein, Entscheidungsfähigkeit, Erkennen von Richtig und Falsch, die geistige Dimension hinzu. Wir haben jederzeit die Entscheidungsfreiheit: machen wir etwas richtig oder machen wir es falsch. Aufgrund unserer Erkenntnisfähigkeit sind wir für unsere Haltung und Handlungen gegenüber der Welt stets verantwortlich. Wir leben

ständig mit der Möglichkeit von Schuld. Diese Ich-Qualitäten sind der Bereich, der den Tieren nicht zu eigen ist und der damit die eigentliche Domäne des Menschen darstellt.

Die Tiere haben als höchstes Wesensglied ihren Astralleib. Wenn ein Mensch Schmerzen hat, dann kann er diese kraft seines Geistes verarbeiten. Diese Möglichkeit steht dem Tier nicht offen, das Tier ist dem Schmerz ausgeliefert. Dies ist im Umgang mit dem Tier eine Schlüsselerkenntnis, denn erst damit lässt sich ein wesensgemäßer Zugang zum Tier finden. Der intellektuelle, kopforientierte Zugang auf das Tier führt zu Missverständnissen. Die Kommunikation mit Tieren ist nur auf der seelischen Ebene möglich. Das bedeutet nicht, dass wir den Kopf ausschalten sollen, denn unsere Entscheidungen, die Bearbeitung des Wahrgenommenen, bedürfen der rationalen Ebene. Kleine Kinder leben noch stark in ihrem Empfindungsleib (Astralleib). Sie können daher sehr gut mit Tieren kommunizieren und sich wechselseitig viel geben. Zwischen Tieren und kleinen Kindern ist eine Begegnung auf einer vertrauten Ebene möglich. Wir Erwachsenen können davon lernen.



Haustiere

Innerhalb des Tierreiches nehmen die Haustiere wiederum eine eigene Stellung ein. Sie stehen dem Menschen näher als alle Wildtiere. Sie haben sich bis in die Anatomie hinein von ihren wilden Verwandten entfernt, deshalb kann ein Archäologe bei einem Knochenfund zuordnen, ob es sich um ein Haustier oder um ein Wildtier handelt. Die Nähe zum Menschen verändert die Tiere auch in ihrem Astralleib. Sie lernen Verhaltensweisen, die sie in der Natur nicht machen würden. Die Kunststücke, die ein Kind seinem Hund beibringt, zeigen deutlich einerseits die gemeinsame Arbeit auf der seelischen Ebene, aber begleitet vom Willen (also auch Bewusstsein) des Menschen.

Organe des landwirtschaftlichen Organismus

Für unsere Landwirtschaft ist es eine wichtige Grundlage, dass Pflanze und Tier zwei unterschiedliche Qualitäten repräsentieren. Das Tier hat die Fähigkeit – aufgrund seiner Beseelung und dadurch seiner Verinnerlichung – sich von der Umwelt durch die äußere Körperform und Körperhülle abzuschließen. Das Tier hat damit die Fähigkeit zum „Eigensein“. Die

Lebensvorgänge spielen sich im Inneren ab, die Sinnes- und Bewegungsorgane dienen der Auseinandersetzung mit der Welt. Im Gegensatz dazu ist die Pflanze standortgebunden, aber nach außen hin orientiert. Sie lebt das „Weltensein“. Die maßgeblichen Lebensprozesse der Pflanze spielen sich an ihrer Oberfläche ab. Sie ist an sich vollständig Oberfläche (Blatt und Blüte), abgesehen davon, wenn sie Samen bildet. Nur dieses Stadium der Samenbildung beinhaltet ein Überdauern, das eine Abgeschlossenheit, eine Art von Eigensein darstellt. Ansonsten ist sie während der ganzen Vegetationsperiode Weltensein, also zur Umwelt und zum Kosmos hin völlig offen.

Landwirtschaft als Ausgleich zwischen Pflanze und Tier

Polaritäten haben ganz allgemein die Tendenz zur Verselbständigung. Während das Tier sich im Eigensein von der Welt abkapseln will, verliert sich die Pflanze im Kosmos. Bei niederen Tieren manifestiert sich dieser Drang in der Schalen- und Krustenbildung oder im Hervorbringen von ausgetrockneten, infekionsfähigen, Jahrtausende überdauernden Ruhestadien von Parasiten. Bei der Pflanze erkennen wir am filigra-

nen, hauchdünnen, durchsichtigen Bau der Blütenblätter, dem Verwehen des Blütenstaubes und der ätherischen Öle ihre Tendenz zum „verduften“.

Den Ausgleich für die extreme Weltorientiertheit, welche durch die Pflanzen in den landwirtschaftlichen Organismus hineingebracht wird, besorgen die Haustiere. Sie sind zudem das Bindeglied zwischen der Pflanze und dem Boden einerseits sowie dem Menschen andererseits. Als Träger des Beseelten, des Empfindsamen, schließen sie die Lücke zwischen uns Menschen mit unserem Ich und den niederen Naturreichen. Wir sorgen in der Landwirtschaft dafür, dass die Ausscheidungen der Tiere als Dünger den Boden und das Pflanzenwachstum prägen und damit ganz konkret die Gestalt der Futterpflanzen und die Futterpflanzengesellschaft mitgestalten. Das heißt also, wir greifen mit dem tierischen Impuls zum Eigensein regelnd in den pflanzlichen Impuls zur Hingabe an die Welt ein. Umgekehrt formen und prägen die Futterpflanzen das Tier. Durch die Art der Futterpflanzen nehmen wir Einfluss auf die Tiergesundheit und die Gestalt der Tiere (etwa durch die Ausbildung der Vormägen beim wachsenden Kalb). Haustiere prägen Pflanzengesellschaften und Kulturlandschaften bis in deren Gestalt hinein (z.B. Almen und Regionen). Umgekehrt bekommen Tiere durch die Futterpflanzen bestimmte kosmische Wirksamkeiten vermittelt, die ihnen sonst fehlen würden. In Steiners Landwirtschaftlichem Kurs ist nachzulesen, welche der Pflanzen, Früchte, Wurzeln wir den Tieren als Futter verabreichen können und welche kosmischen Wirksamkeiten wir damit bis in die Körperlichkeit der Tiere hinein weitertragen.

Tiere wirken als Organ im landwirtschaftlichen Organismus dort, wo Oberes und Unteres zusammengeführt wird. Nachdem jeder Organismus nur so gesund sein kann wie sein schwächstes Organ, müssen wir die Tiergesundheit auch in diesem Lichte betrachten.

DR. ELISABETH STÖGER,
TIERÄRZTIN, MOOSBURG IN KÄRNTEN

Demeter - Verarbeitung bedeutet Veredelung

Noch nie war die Welt der Lebensmittel bunter und vielseitiger als heute. Oft entscheidend für den Kauf eines Produktes ist weniger der tatsächliche Inhalt, also der Gesundheits- oder Nährwert, als die Aufmachung und nicht zuletzt der Preis.

Für Demeter - Produkte versucht man andere Wege zu beschreiten, so heißt es im Demeter - Lebensmittel - Leitbild: „Alle Demeter - Lebensmittel sollen den Menschen nicht nur in physischer Hinsicht nähren, sondern auch einen positiven Beitrag zur seelisch geistigen Entwicklung des Menschen leisten“. Da die Entstehungsgeschichte eines Produktes aber nicht im Bereich der landwirtschaftlichen Produktion endet, hat Demeter 1999 konsequenterweise weltweit geltende Verarbeitungsrichtlinien formuliert. Ziel für die Verarbeitung von Demeter - Rohstoffen zu Demeter - Lebensmitteln ist zumindest die Erhaltung, oder aber die Weiterentwicklung der in der bio-dynamischen Landwirtschaft erzeugten Qualität.

Die Richtlinien regeln neben den für einzelne Lebensmittelgruppen zugelassenen Verarbeitungsverfahren und der Verwendung von Zusatz - bzw. Hilfsstoffen auch den Einsatz von Verpackungsmaterialien und den Bereich der Schädlingsbekämpfung. Für die Zulassung von Verarbeitungsverfahren gilt: Das Lebendige und Typische eines Produktes ist zu

erhalten oder zu entwickeln. So gibt es beispielsweise keine Getreidepops oder andere extrudierte Getreideprodukte in Demeter - Qualität. Denn durch hohen Druck und hohe Temperaturen kommt es zu Vitaminverlusten und Proteinveränderungen im Getreide. Im konventionellen Bereich versucht man durch die nachträgliche Zugabe von Vitaminen dieses Manko wieder auszugleichen. Für Demeter kommt das nicht in Frage. Der Zusatz von isolierten Vitaminen und Mineralstoffen ist verboten.

Auch die umstrittene Methode der Milchhomogenisierung, die immer wieder mit Allergien und Arterienverkalkung in Zusammenhang gebracht wird, muss bei Demeter - Milch unterbleiben. Bei der Homogenisierung geht es darum das Fett in der Milch feiner zu verteilen, sodass ein Aufräumen verhindert wird. Die Milch wird dabei unter hohem Druck durch Düsen gepresst, wobei die Fettkügelchen zerschlagen werden. Wie für andere Bioprodukte ist auch bei Demeter die Verwendung von GVO's (Gentechnisch Veränderten Organismen) und

der Einsatz ionisierender Bestrahlung von Lebensmitteln verboten. Darüber hinausgehend ist die Verwendung von Mikrowelle generell untersagt. Gefrier-trocknung darf nur in Ausnahmefällen angewendet werden und bedarf einer ausdrücklichen Genehmigung durch den Demeter - Bund.

Auf die Beigabe von Zusatz und Hilfsstoffen sollte bei Demeter Produkten weitgehend verzichtet werden. Die Verwendung ist nur möglich, wenn diese für die Herstellung unbedingt notwendig sind. Von insgesamt 300 zugelassenen E-Nummern kommt Demeter mit nur 9 aus, im übrigen Biobereich dürfen immerhin 36 Zusatzstoffe verwendet werden.

Auch hier gilt, die „Produktechtheit“, also das typische eines Lebensmittels darf nicht verfälscht werden. Zusatz und Hilfsstoffe dürfen nicht eingesetzt werden um durch die Verarbeitung hervorgerufene Qualitätseinbußen zu überdecken. Dieser Umstand erfordert von den Verarbeitern handwerkliches Geschick und Können.



Demeter - Fleischer müssen zum Beispiel bei der Herstellung von Wurstwaren ohne Nitrit-Pökelsalz und Phosphate auskommen. Das Pökelsalz dient einerseits der Haltbarmachung andererseits erhält es auch die appetitlich hellrote Farbe und verleiht der Wurst den würzigen Geschmack. Da es unter anderem in Verdacht steht krebserregend zu sein, kommt die Demeter - Wurst mit ihrer natürlichen dunkelrot bis braunen Farbe aus. Für Haltbarkeit und Geschmack sorgen reines Salz, Kräuter und Gewürze. Phosphat dient als Stabilisator und Bindemittel. Ein zuviel an Phosphat erschwert allerdings die Kalziumaufnahme im Darm, außerdem ist bei sorgfältiger Verarbeitung und guter Fleischqualität im Fleisch ausreichend natürliches Phosphat vorhanden.

Auch bei sogenannten „harmlosen“ Zusatzstoffen wie Ascorbinsäure bleibt Demeter konsequent, sofern sie durch ein natürliches Produkt ersetzbar sind. Zur Verhinderung der Bräunung bei Trockenfrüchten, als Antioxidans oder auch für die Geschmacksabrundung bei Marmelade wird reiner Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat verwendet. Da Demeter nicht nur das Produkt selbst sondern auch die Erhaltung unserer Umwelt ein Anliegen ist, wird auch die Verpackung auf das Nötigste beschränkt. Zu aufwendige Verpackungen und „Overpackaging“ sind zu unterlassen. Grundsätzlich werden Verpackungsmaterialien aus nachwachsenden Rohstoffen und Mehrwegverpackungen bevorzugt. Ein ausdrückliches Verbot gibt es für PVC und andere chlorierte Kohlenwasserstoffe, Aludosen und Aluminium-Kunststoff-Verbundfolien.

Trotz dieses strengen Rahmens lässt die Auswahl an Demeter-Produkten fast keine Wünsche mehr offen. Von Apfelsaft über Eis und Fertigpizza bis hin zu tiefgekühlten Zuckererbsen reicht mittlerweile die Produktpalette. Was der Beweis dafür ist, dass der konsequente Qualitätsansatz von Demeter auch für zeitgemäße Produkte umsetzbar ist.

EVA GANDOLF

farbige Wandgestaltungen Lasuren

Handlasuren entstehen durch mehrere, aufeinander abgestimmte, transparente Farbschichten. Diese werden mit Pinsel auf Wände und Decke aufgetragen. Durch die Pinselführung wird in Raum eine lebendige Farbenwirkung erzielt, die je nach Tageslicht und Jahreszeit ein verändertes Farbenspiel zeigt.

Mit über sechsjähriger Erfahrung durch Projekte in vielen privaten Räumlichkeiten, sowie in Schulen, Kindergärten, Arztpraxen, Therapie-stätten und Krankenhausabteilungen in Österreich, Deutschland und in der Schweiz, biete ich Ihnen an:

- Farbberatung
- Beratung über Untergrundvorbereitungen
- Lasurarbeiten, auch mit vielgestaltigen Farbeverläufen in zarten, sowie kräftigen Tönen
- Lasuren mit Wandbildern für Kinderzimmer und Kindergärten

Über Ihr Interesse würde ich mich freuen.

Anette Großkopf
Atelier Rullia
Wolf-Dietrich-Str. 195, 5020 Salzburg, Tel.: 0643-662-875346

Werbung



Qualität hat Zukunft



Sie wünschen sich Lebensmittel die schmecken. Wir haben sie. Zum Beispiel Tees vom Demeterbauern Großbichler aus St. Leonhard/Forst. Seit 24 Jahren Kräuteranbau nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. 67 verschiedene Kräuter werden per Hand geerntet, als ganzes luftgetrocknet, geschnitten und zu 25 verschiedenen Teemischungen weiterverarbeitet. Die sorgfältige Verarbeitung gewährt ein Höchstmaß an wertvollen Inhaltsstoffen. Qualität die überzeugt.

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

Werbung

Vom Schnäppchenjäger zum mündigen Konsumenten

Die Verantwortung für gesunde Lebensmittel liegt bei Verbraucher, Staat und Wirtschaft

Seit der BSE-Krise zielt man bei Lebensmitteln im Interesse des „Verbraucherschutzes“ auf eine lückenlose Überwachung vom Hof bis zum Teller. Doch wenn bäuerliche und handwerkliche Strukturen erhalten und qualitativ hochwertige Lebensmittel bereitgestellt werden sollen, müssen nicht nur Staat und Wirtschaft mehr Verantwortung übernehmen, sondern auch die Verbraucher. Ausgangspunkt für die folgenden Betrachtungen ist eine Studie des Forschungsringes für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweisen zu den Auswirkungen der Verbraucherschutzpolitik. (1)

Hatte der Staat früher den Anspruch, das Endprodukt zu sichern, so sollen heute zusätzlich die Entstehungsprozesse kontrolliert werden – ein Unterfangen, das schon aus Gründen der Nichtfinanzierbarkeit zum Scheitern verurteilt ist. (2) Erschwerend kommt hinzu, dass der Landwirt und die handwerklich orientierten Verarbeiter vom immer mächtiger werdenden bürokratischen Überwachungsapparat erdrückt werden und insbesondere die auf der Strecke bleiben, die „mit Herz und Verstand“ Qualitätsprodukte erzeugen.

„Mündiger“ Konsument gesucht

Diese Situation hat der Verbraucher mitverursacht. Ein beträchtlicher Teil der Bevölkerung zeigt sich desinteressiert an Empfehlungen, den Fett- und Zuckerkonsum zugunsten der Gesundheit einzuschränken, und der Verbrauch von Convenience- und Fast-food-Produkten nimmt auf Kosten frisch zubereiteter Gerichte zu.



Der kritische Verbraucher: Mehr Wunsch als Wirklichkeit

Vom Leitbild des klugen, gut informierten Verbrauchers ist die Rede in einem Diskussionspapier des Wissenschaftlichen Beirats für Verbraucher- und Ernährungspolitik beim deutschen Ministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL), der bei seinen Kaufentscheidungen ökologische, soziale, kulturelle und ethische Gesichtspunkte mit einbezieht. Doch der solchermaßen mündige Konsument ist eher noch ein Wunschtraum. Den Verbraucher zeichnet heute überwiegend eine „Schnäppchenjägermentalität“ aus. Er will von allem möglichst viel besitzen und kauft wie im Rausch Dinge, einfach weil sie billig sind. Dieses Einkaufsverhalten fragt nicht nach Verantwortlichkeit für das eigene Tun.

So tritt der Bürger auch die Verantwortung für die Bedingungen, unter denen die von ihm verzehrten Lebensmittel produziert werden, an die Gemeinschaft ab, die ihm

Sicherheiten garantieren soll: der Staat billige Lebensmittel zum sorglosen Verzehr, das Gesundheitssystem den Erhalt seiner Gesundheit.

Trotz Verordnungen unhygienische Zustände

An der Trägheit des „gut informierten“ Bürgers sind Staat und Wirtschaft nicht unschuldig. Wenn glaubhafte Informationen und Werbewelten im Alltag bunt gemischt daherkommen, wissen selbst gutwillige Konsumenten nicht immer, was wirklich ist und was Fiktion. Und wenn, wie in unserer Gesellschaft, Vorbildcharakter hat, sind Staat und Wirtschaft gefragt, hier Verantwortlichkeit vorzuleben. Nur dann werden Lebensmittelhygiene-Verordnungen in erster Linie dem Verbraucher dienen und nicht, wie man bei näherer Betrachtung glauben könnte, vorwiegend der agrarindustriellen Massenproduktion. Nach dem allgemeinen

Hygienegebot dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, dass sie bei „Beachtung der erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind“. (3) Unter einer nachteiligen Beeinflussung versteht der Gesetzgeber eine (durch Käfer oder Motten) ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit eines Lebensmittels, etwa durch Mikroorganismen und Verunreinigungen. Dabei kann manches Produkt aus der agrarindustriellen Massenproduktion, selbst bei hygienisch einwandfreier Keimzahl, in viel umfassenderem Sinne als nachteilig beeinflusst und somit als «unhygienisch» angesehen werden.

Drei Beispiele:

Antibiotika in der Tierfütterung

Mit dem Einsatz von Antibiotika in der Tiermast lässt sich nicht nur das Wachstum der Tiere beschleunigen, sondern es ist mit ihrer Hilfe auch möglich, nichtoptimale Haltungs- und Hygienebedingungen zu kaschieren. (4) Obwohl wegen der alarmierenden Zunahme antibiotikaresistenter Keime der stellvertretende Vorsitzende der Arzneimittelkommission der deutschen Ärzteschaft, Dietrich Höffler, bereits 2001 ein „rasches und lückenloses Verbot von Antibiotika in der Tiermast“ forderte, sind in der EU immer noch vier antibiotische Futtermittel auf dem Markt. Dabei „sterben bereits heute in Deutschland jährlich etwa 20.000 Menschen an den Folgen von Infektionen, gegen die Antibiotika ihre Wirkung verloren haben“, schätzt der Vorsitzende der deutschen Gesellschaft für Krankenhaushygiene. (5) Mittlerweile wurden in einigen europäischen Ländern Antibiotika in Flüssen und selbst im Grundwasser nachgewiesen, in Deutschland fanden sich deren Abbauprodukte sogar im Trinkwasser. (6)

Lebensmittelvergiftungen vorprogrammiert

Bei der Haltung von Tausenden von Tieren unter unwürdigen Bedingungen kommt es immer wieder zu Seuchen großen Ausmaßes, wie Rinderwahnsinn, Maul- und Klauenseuche oder thailändische Hühnergrippe

uns mahndend vor Augen führen. Eine Agrarpolitik, die bereit ist, Millionen Tiere zu verbrennen, hat die Tiere schon vorher zur Sache gemacht und jede Verantwortung dafür abgelegt. (7) Mit zunehmender Globalisierung der Warenströme wird jedes Transportmittel zur potentiellen Keimfährer, und die oft tagelangen Transporte führen zu einer bedrohlichen Belastung der zum Verzehr bestimmten Schlachttiere mit Krankheitskeimen.

Weil jedes Jahr 70.000 Menschen an Lebensmittelvergiftungen durch Salmonellen erkranken – bei einer vielleicht zehnfach so hohen Dunkelziffer –, appellieren die ärztlichen Spitzenorganisationen Deutschlands, Liechtensteins, Luxemburgs, Österreichs, der Schweiz und Südtirols an die EU-Kommission und die nationalen Regierungen, den Wiederaufbau regionaler Schlachtbetriebe zur Vermeidung überlanger Transporte durchzusetzen. (8)

Industrielle Verarbeitung erfordert mehr Hygiene

Nicht nur die Produktion, sondern auch die Verarbeitung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen wird immer mehr rationalisiert. Zentralisierte Verarbeitungseinrichtungen machen die Automatisierung von Arbeitsprozessen, zum Beispiel das Schlachten am Fließband, nötig, die sehr aufwendige Hygienemaßnahmen erfordern. Im kleinen oder mittelständischen handwerklichen Betrieb, der aus eigenem Interesse und eigenverantwortlich sauber arbeitet, wären viele dieser Vorschriften nicht erforderlich. So führt etwa bei der Käseherstellung die zentrale Verarbeitung der Milch zu folgenden Entwicklungen:



Ohne nahrhafte Lebensmittel leidet das Gehirn

- Da die Milch für den langen Transport gekühlt werden muss, werden bestimmte kälteempfindliche Milchsäurebakterien zerstört, aber kältetolerante eiweiß- und fettzersetzen Fäulniserreger begünstigt.
- Da kleine Höfe weniger leistungsstarke Kühlsysteme haben und ihre Milch aus organisatorischen Gründen oft nur alle zwei Tage abgeholt wird, findet sich in ihrer Milch oft eine höhere Keimzahl.
- Bei der Pasteurisierung der Milch vor der Käseherstellung gehen Bakterien verloren, die für bestimmte Käsearomen verantwortlich sind, was zum Beispiel bei der Herstellung von Rohmilch-Käse direkt auf dem Hof nicht der Fall ist. Interessant ist in diesem Zusammenhang die Tatsache, dass bei über 400 untersuchten Käsen aus dem deutschen Handel die Produkte aus pasteurisierter Milch fast doppelt so häufig mit Listerien befallen waren wie Rohmilchkäse, (9) der wegen angeblicher Gesundheitsgefährdung immer wieder in Verruf gebracht wurde.

Vom Schnäppchenjäger zum mündigen Konsumenten

Nahrung beeinflusst das Denkvermögen

Wenn bei Meinungsäußerungen dem ökologischen Landbau, der Regionalität agrarischer Erzeugnisse und Aspekten des Tierschutzes regelmäßig eine hohe Präferenz eingeräumt wird, letztendlich aber der Preis das entscheidende Einkaufskriterium ist, und wenn akute Krisen nur vorübergehend zu einem veränderten Konsumverhalten führen, kann man dies nur als «Schizophrenie des Verbraucherverhaltens» bezeichnen, wie der Geschäftsführer des Evangelischen Bauernwerks und Bundesvorsitzende der Dienste auf dem Lande in der Evangelischen Kirche Deutschlands (ADL), Clemens Discherl, beklagt. (10)

Ein Schlüssel zum Verständnis der Unfähigkeit, das als richtig Erkannte auch in die Tat umzusetzen, könnte in der Ernährung liegen. Dafür spricht auch die Tatsache, dass immer mehr Fachleute betonen, dass das Gehirn besonders sensibel auf Nahrungsbestandteile beziehungsweise Nahrungsmängel reagiert und eine falsche Ernährung die geistige Gesundheit und Leistungsfähigkeit beeinträchtigen kann. So ist Konrad Beyreuther, Professor an der Universität Heidelberg und Staatsrat für Lebens- und Gesundheitsschutz in der baden-württembergischen Landesregierung, überzeugt davon, dass der Ernährung bei der Entstehung der Alzheimer'schen Krankheit eine ganz entscheidende Bedeutung zukommt. (11)

Nicht nur nehmen weltweit Hirnstörungen wie Alzheimer, Parkinson (Schüttellähmung) und multiple Sklerose zu, auch breiten sich bei Kindern nicht nur Hyperaktivität und Lernstörungen aus - manche Forscher befürchten sogar, dass die Geistesleistung generell zurückgeht. Professor Michael Crawford, Direktor des Instituts für Gehirnchemie und menschliche Ernährung an der Universität von Nord-London, findet die gegenwärtige Entwicklung äußerst alarmierend. (11) Schuld gibt er der Nahrungsmittelindustrie mit ihrem Bestreben, „billige Nahrung herzustellen“, deren Qualität sich ständig verschlechtert habe. Der Einsatz von Hochleistungsdüngern und chemischen Giften habe zu einem

relativen Schwund hirn wichtiger Bestandteile in den Nahrungsmitteln geführt, wie Eisen, Zink oder bestimmten Fetten wie der Omega-3-Fettsäure. Wenn wir diese Fettsäure nicht mehr in ausreichender Menge aufnehmen, „nimmt die Kapazität des Gehirns ab“, so Crawford.

Auch Lebensmittelzusatzstoffe können zum Tod von Hirnzellen beitragen, zum Beispiel der in Tütensuppen und Industriesaucen enthaltene Geschmacksverstärker Glutamat, ein natürlich vorkommender Neurotransmitter. „Eine Überreizung der Nervenzellen mit Glutamat wird heute bei allen neurodegenerativen Erkrankungen als kritischer Punkt angesehen,“ so Beyreuther. Der chemisch verwandte Süßstoff Aspartam wirkt auf ähnliche Weise. (11) Starke Bedenken werden auch gegen synthetische Lebensmittelfarben erhoben, wie das gelbe Tartrazin (E 102), das einer britischen Studie zufolge Hyperaktivität und Aggressivität von Kindern zur Folge hat. Beyreuther und amerikanische Fachkollegen aus der Lebensmittelaufsichtsbehörde FDA und der Umweltbehörde EPA fordern darum, die Risiken einzelner Nahrungsbestandteile, insbesondere der Zusatzstoffe, so schnell wie möglich zu untersuchen.

Vor diesem Hintergrund bekommt ein Gespräch Rudolf Steiners, des Begründers der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise, mit dem Wissenschaftler Ehrenfried Pfeiffer ganz neue Aktualität. Als letzterer fragte, woran es denn liege, dass so viele Menschen trotz theoretischer Einsicht nicht das täten, was sie sich vornähmen, antwortete Steiner: „Das ist ein Ernährungsproblem. So wie die Ernährung heute gestaltet ist, gibt sie dem Menschen nicht mehr die Kraft, das Geistige im Physischen manifest zu machen. Die Brücke vom Denken zum Wollen und Handeln kann nicht mehr geschlagen werden.“ (12)

Rudolf Steiner äußerte das in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts, als es vermehrt zu Abbauerscheinungen des Saatgutes, sinkenden Erträgen, zur Beeinträchtigung der Bodenfruchtbarkeit, Zunahme von Pflanzenkrankheiten und Schädlingen und sinkender Qualität von Nahrungsmitteln kam, was man mit der beginnenden chemisch-technischen Intensivierung der Landbewirtschaftung

in Verbindung brachte. (13) Wenn man die gegenüber damals unvorstellbar gestiegene Intensivierung der heutigen Landwirtschaft betrachtet, dazu den nie dagewesenen Verzehr von Fertigprodukten, von großen Mengen an tierischem Eiweiß und chemischen Zusatzstoffen in der Nahrung, so können wir - unterstützt durch die Erkenntnisse der modernen Hirnforschung - tatsächlich nicht ausschließen, dass für die weitverbreitete fehlende Verantwortlichkeit der Menschen auch die Ernährung eine Rolle spielt. Wir täten gut daran, unsere Aufmerksamkeit viel mehr auf vollwertige Lebensmittel zu richten, die dazu geeignet sind, sich positiv auf die Befindlichkeit und geistige Leistungsfähigkeit des Menschen auszuwirken.

WANDA SCHMIDT

WANDA SCHMIDT, GEBOREN 1950 IN MÜNSTER, WESTFALEN, ZELLBIOLOGIN, ENGAGIERT SICH SEIT BEGINN DER BOER JAHRE FÜR DEN ÖKOLOGISCHEN LANDBAU UND IST FREIBERUFLICH TÄTIG IM BEREICH ÖKOLOGIE UND KOMMUNIKATION.

DIESER TEXT WURDE MIT FREUNDLICHER GENEHMIGUNG DER AUTORIN UND DER WOCHENSCHRIFT GOETHEANUM NR. 25/2004 ABGEDRUCKT.

- 1 Nikolai Fuchs und Karin Huber: Hygiene und Ernährung. Grundlagen für ein verbraucherpolitisches Konzept. Die Studie kann im Internet unter www.forschungsring.de/projekte/hygiestudie.pdf abgerufen werden.
- 2 Alexander Beck, FiBL Berlin, Mitteilung vom 10. März 2004.
- 3 Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. Februar 1998, Paragraph 3.
- 4 Michael Rist: Artgemäße Fütterung wird «entdeckt», Kräuter fördern Wohlbefinden, in: «Beiträge», Juli, August, S. 15-19.
- 5 Edda Grabar: Mikroben in der Datenfalle, in: «Die Zeit» vom 11. Juli 2002.
- 6 «Agra-Europa» Nr. 26/2003, Europa-Nachrichten 11.
- 7 Götz Schmidt: Maul- und Klauenseuche: Gegen die Barbarei, in: «Ökologie & Landbau» Nr. 3/ 2001, S. 29ff.
- 8 Konsultativtagung 1998, Pressestelle der deutschen Ärzteschaft/Bundesärztekammer.
- 9 Urs Willmann: Untermieter in der Käsetheke, in: «Die Zeit» vom 20. November 2003, S. 31.
- 10 «Agra-Europa» Nr. 3/2004, Länderberichte 43.
- 11 Hans-Ulrich Grimm: Die Ernährungslüge, München 2003.
- 12 Ehrenfried Pfeiffer: Rudolf Steiners landwirtschaftlicher Impuls, in: Maria J. Krück von Poturzyn (Hrsg.): Wir erlebten Rudolf Steiner, Stuttgart 1956.
- 13 Gunter Vogt: Entstehung und Entwicklung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise, in: «Ökologie & Landbau» Nr. 3/1999, S. 12ff.

Erdäpfel, Grundbirn, Tartuffli oder Kartoffeln

... über eine Verkostung

Auffallend wird über die umgangssprachlichen Bezeichnungen der „tollen Knolle“ gestritten, dabei wäre das Nachtschattengewächs *Solanum tuberosum subsp. tuberosum* L., als eine unserer meist beanspruchten Beilagen, durchaus eine inhaltliche Debatte wert. Und damit sei nicht nur auf den Anbauunterschied biologisch zu konventionell hingewiesen, sondern auch auf eine nicht zu unterschätzende Sortenvielfalt. Im Jahre 1999 waren etwa 160 Sorten verzeichnet, von denen sich ca. 15 - 20 Sorten regelmäßig im Handel befanden. (Nur von angemeldeten, amtlich geprüften Sorten darf laut Gesetz Pflanzgut vermehrt und in den Handel gebracht werden)

So verwundert es nicht, dass der am 19.11.2004 anlässlich des Demeter Arbeitsgruppentreffen Waldviertel ausgeschrieben Erdäpfelverkostung mit großem Interesse begegnet wurde. Über 20 Personen (Demeter- und Biobauern, sowie Interessierte) bewirtete Familie Saahs, Nikolaihof Mautern, liebevollst im wunderschönen Ambiente und im Anschluss an die Sitzungsthemen wurde mit allen Sinnen verkostet. Es wurden 17 Erdäpfel von verschiedenen Betrieben verkostet. Es waren alles speckige Kartoffeln. Konzentriert versuchten die Teilnehmer zu erfassen, was sich da am Teller findet. Bei den Bewertungen wurden abseits der persönlichen Geschmacks-wahrnehmungen verschiedene andere Schwierigkeiten festgestellt.



So gibt es neben der Schalen- und Fleischfarbe, der Form und der Kocheigenschaft (festkochend, speckig, mehlig) noch unterschiedliche Kochzeiten und Reifezeitpunkte.

Einige der Sorten waren etwas zu lange gekocht.

Gewertet wurde mittels Schulnotensystem 1 - 5, halbe Punkte waren möglich. Bewertet wurde nur der Geschmack, Farbe, Form, Geruch wurden nicht bewertet. Das beste Ergebnis erzielte ein Demeterbetrieb mit der Sorte Ditta. Jeder Betrieb hatte seine Aufzeichnungen über Anbau, Ernte, Pflege und Präparatespritzungen mitgebracht. Nach der Auswertung wurde in der Runde diskutiert. Spritzt man Erdäpfel nur an Wurzeltagen mit Hornmist und Hornkiesel? Wäre in einem kalten Jahr wie heuer eine Spritzung an einem Wärmezeichen sinnvoll? Es tauchten viele verschiedene Fragen über Präparateanwendung in unseren Runde auf. Der Betrieb mit dem besten Ergebnis spritzte Hornmist im Herbst und im Frühjahr Hornmist dann Hornkiesel und dann wieder Hornmist und Hornkiesel.

Auf alle Fälle: Eine spannende Angelegenheit - und zu weiteren Selbstversuchen sind wir Tag für Tag eingeladen!

Für nähere Informationen über die Erdäpfelverkostung: Hoheneder Rudolf, 02732 78369 hoheneder@telering.at Gottfried Steiner, 0676 617 8639 Die Arbeitsgruppe Waldviertel



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. Ab nun wird 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 aktuell

Präparatepflanzen vor Rudolf Steiner Denkmal in Wien

Am 18. Okt. 2004 wurden in einem Beet vor dem Rudolf Steiner Denkmal in Wien im Schweizergarten die Präparatepflanzen für die biologisch-dynamischen Kompostpräparate ausgepflanzt. Gemeinsam mit Hannelore Walter, Demeter Bäurin aus Niederösterreich, setzten die interessierten Gärtner vom Stadtgartenamt MA42, Gartenbezirk I, unter Führung von Gartenleiter Christian Schlögl Löwenzahn, Kamille, Baldrian, Brennessel und Schafgarbe, und erhielten erste Einführungen in die Wirkung der Präparate. Ab dem nächsten Frühjahr werden auf Schautafeln dem interessierten Gartenbesucher weitere Erläuterungen zu den biologisch-dynamischen Präparaten zur Verfügung stehen.

Neues von der Demeter-Vermarktungsgemeinschaft Österreich

Die Gründung einer Genossenschaft für die Vermarktung fand am 20. Sept. dieses Jahres statt. Ab November gab es bereits Schlachtttermine für Demetertiere, welche nun regelmäßig von einem Fleischhauer fachgerecht nach Demeterrichtlinien verarbeitet werden. Somit gibt es bereits Fleisch und Wurstwaren ohne Pökelsalz in verschiedenen Naturkostläden. Falls Sie als Konsument in Ihrem Naturkostladen noch keine Demeterfleischprodukte entdeckt haben, fragen Sie danach. Für Getreideprodukte gibt es bereits Interessenten, es wird jedoch mit dem Verkauf noch zugewartet, damit der beste Einkaufspartner gefunden wird. Falls Sie als Landwirt interessiert sind, über die Vermarktungsgenossenschaft Ihre Waren abzusetzen, melden Sie sich bitte bei der Vermarktungsgemeinschaft unter e-mail: demeter.vermarktung@aon.at oder unter Tel. 0664/9131247

MARIANNE SEITWEGER

Demeter Konferenz

Am 20. Oktober traf sich der Beirat des Österreichischen Demeter Bundes gemeinsam mit dem Vorstand in Schollach/Nö. Themen waren diesmal am Vormittag Bio Austria und das neue Beitragsystem für die Landwirte ab nächstem Jahr. Am Nachmittag wurde über die neugegründete Demeter-Vermarktungsgemeinschaft berichtet. Die momentane Situation betreff der Präparate sowie mögliche neue Wege in diesem Bereich wurden erörtert. Als Abschluss besuchten wir den Kräuterbaubetrieb von Familie Großbichler. Die nächste Konferenz findet am Mittwoch den 16. Februar in Salzburg statt.

Demeter-Empfang im Europäischem Parlament in Brüssel: „Qualität muss Vorrang haben“

Demeter International lud die Europa-Abgeordneten des Landwirtschaftsausschusses sowie des Ausschusses für Umweltfragen, Volksgesundheit und Lebensmittelsicherheit zu einem Empfang im Europäischen Parlament und viele Politiker nutzten die Chance zum Gedankenaustausch. Besonderes Thema der Veranstaltung war die Zukunft der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) nach 2006.

Außerdem ging es um aktuelle Fragen wie: Wie weit reicht der politische Verbraucherschutz? Wie viel Eigenverantwortung kann die Landwirtschaft übernehmen? Konsequenzen des „Hygienemaßnahmen-Paketes“ der EU für die Herstellung der biologisch-dynamischen Präparate und die handwerkliche Verarbeitung von Lebensmitteln. Die „Zwangsvitaminisierung“ von Babynahrung durch die EU-Richtlinie 96/5/EG gegen den Willen ökologischer Produzenten und Konsumenten in der EU. Zudem wurden Aspekte ländlicher Entwicklungsprogramme diskutiert, wie etwa die Frage der Standardisierung gegenüber einem individuellen Ansatz.

Nikolai Fuchs, EU-Koordinator von Demeter International, appellierte an die EU, die gegenwärtige überzogene Normierung im Bereich der Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung zu reduzieren. Darüber hinaus plädierte er für einen differenzierteren Wissenschaftsansatz in der Agrar- und Verbraucherschutzpolitik: „Die EU fördert die industrielle Nahrungsmittelproduktion durch überzogene Hygiene-Verordnungen. Lebensmittel könnten dadurch sicherer werden, aber für den Preis eines Qualitätsverlustes. Letzterer verringert aber die einzig reelle Chance der zukünftigen europäischen Lebensmittelproduktion - nämlich der Erzeugung von qualitativ hochwertiger Nahrung.“



Nikolai Fuchs (li) und Dr. Andreas Biesantz (re) von Demeter International

Veranstaltungen des Österreichischen Demeter-Bundes 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

Rudolf Enzenberger, T: 07231/2003

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)

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 Hintereg 90, 8225 Pöllau
Referent: W. Erian

Seminare

Pflanzenernährung/Bodenfruchtbarkeit 21. Jänner 2005

vormittags
Management des landwirtschaftlichen Betriebsorganismus
Ort: Universität f. Bodenkultur
Referent: Dr. E. Scheller,
Univ. Kassel - Witzenhausen
Kosten: EUR 15.-

Bitte melden Sie Ihre Teilnahme rechtzeitig bei uns an. Nur so können wir Sie über allfällige Änderungen informieren!

Teilnahmebedingungen

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!

Gartengruppen

Gartengruppe Wien

Arbeitsgemeinschaft für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise im Hausgarten, 1040 Wien, Tilgnerstrasse 3, Nikolai Schöpf - Kurt Hadamek, Kontakt unter Tel. 01/5053207, Gartenabende jeweils um 18.30 Uhr am Montag den 24. Jän. 05, 21. Feb. 05

Hausgärtnerkreis Linz

Gartenhaus der Freien Waldorfschule Linz, Edelweißbergweg 27, 4020 Linz, normalerweise jeden vorletzten Freitag im Monat um 19 Uhr,
Kontakt: Christian Peterknecht, Linzer Strasse 29, 4073 Wilhering, Tel. 07226/20023

Demeter Termine

Österreich:

„Landwirtschaft im Spannungsfeld von Kultur und Zivilisation - von Plato bis R.Steiner“

von Mag. Waltraud Neuper, Vortrag im Rahmen der Reihe „Überlebensmittelphilosophie“ des Instituts für ökologischen Landbau auf der Universität für Bodenkultur, Donnerstag 13. Jänner 2005, 18.15 Uhr, Simonyhaus Hörsaal EG03, Peter Jordan Strasse 65, 1180 Wien, Weitere Information: www.boku.ac.at/oekoland/ueberlebensmittelphilosophie oder Tel. 01/47654-3750

Generalversammlung des Österreichischen Demeter Bundes

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

Seminar mit Geomant Fritz Bachmann im Waldviertel

Themen: Wirkungen des Präparates 500 im Feinstofflichen Rühren und Ausbringung, Züchtung bei Pflanzen mit Hilfe der Elementarwesen und der Geistigen Ebene. Ort: Firma Reinsaat, 3572 St Leonhard /Hornerwald, Zeit: 4. - 6. März 05
Info: Rudolf Hoheneder 02732/78369

International: Arbeitswochen in Anthroposophie

Für Menschen, die in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft tätig sind, 9. - 28. Jänner 2005

Landwirtschaftliche Tagung „Landwirtschaft und Kosmos“ am Goetheanum

Die 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 für beide Veranstaltungen: Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, CH-4143 Dornach, Tel. +41 (61) 706 42 12

Sonstige Termine

Arbeitskreis für anthroposophisches Geistesstreben

„Wie erkennen und gestalten wir unser Schicksal?“, Anton Kimpfler, Freiburg i. Br., Donnerstag 24. Februar 2005, 19.30 Uhr, Liechtensteinstrasse 43, 1090 Wien. Weitere Information: Tel. 01/4053324

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

Das Detailprogramm für jeden Kurs senden wir gerne auf Anfrage zu. Österr. Institut für angewandte Ökopedagogik 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

Systemaufstellungen in der Landwirtschaft

Systemaufstellungen sind eine relativ neue Methode in der Beratung von Betrieben und Organisationen, die sich aus der Familienberatung (Familienaufstellungen nach Hellinger) entwickelt haben. Die in der Landwirtschaft häufige enge Verbindung zwischen Familie und Betrieb machen Systemaufstellungen zu einem geeigneten Beratungsinstrument für die Landwirtschaft (Genauerer siehe auch Sommerausgabe der demeter-Zeitung)
Nächste Termine: 10.-12. Jän., 11.-13. Feb., 21.-23. Feb., 4.-6. März 2005
Information und Anmeldung: Jasmin Berger & Hans Hoffmann, Steinberger Hof, 8765 St. Johann am Tauern, Tel. 03575/20023, hansst.johann@aon.at

Bio Austria Bauertage

26. -28. Jänner 2005, Bildungshaus Schloss Puchberg, Puchberg 1, 4600 Wels, Tel. 07242/465 58
Eingeladen sind Bäuerinnen und Bauern sowie Interessierte aus Beratung, Lehre, Forschung und Verwaltung. >>>

26. Jänner: Eröffnung, Perspektiven der biobäuerlichen Landwirtschaft

27. Jänner Ackerbau-, Gemüsebau-, Milchvieh- und Imkertag

28. Jänner: Rindfleisch-, Schweine-, Schaf- und Ziegenhalter- und Kartoffelbautag

29. Jänner: Fachexkursion zu einem Schweinehalter nach Bayern
Nähere Informationen und Anmeldung: Bio Austria

Europaplatz 4 - 4020 Linz
Tel. 0732/654 884 - 13
Fax: 0732/654 884 - 40
bauerntage@bio-austria.at
www.bio-austria.at

Schlägler Biogespräche

Jeweils 9 bis 17 Uhr:
Impulsvorträge und Gespräche
Anreise: B127, ÖBB: Linz Mühlkreisbahnhof: 7.30 Uhr, Ankunft: 9.02 Uhr
Tagungskosten: keine
Anmeldung in der Bioschule Schögl 07281/6237; Fax: 07281/623720; info@bioschule.at

Gespräch II - 14. Jänner 2005: Gesunde Pflanze

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: ein Praktiker stellt seinen Biobetrieb vor und bringt seine Erfahrungen ein.

Gespräch IV - 1. April 2005: Was die Seele zum Leben braucht

Vormittag: Rektor Ernst Bruer vom Bildungshaus Puchberg spricht zum Thema: Was die Seele zum Leben braucht. Was ist die Seele? Was gefährdet sie? Was braucht sie zum Leben? Nachmittag: Reinhold Mayr - Bio-Lebensmittel als Kraft und Botschaft für unseren Körper

Kleinanzeigen

Demeter Landwirtschaft zu verpachten

Wir wollen unseren Demeterbetrieb (36ha, 30 Jahre biologisch-dynamisch bewirtschaftet), Schloß Pichlhofen bei St. Georgen ob Judenburg im oberen Murtal, am Südhang gelegen, an jemanden verpachten, dem biologisch-dynamisches Wirtschaften ein ernstes Anliegen ist. 70ha Wald mit Naturverjüngung runden das Betriebsganze ab; hier wäre gegebenenfalls ein Zuverdienst möglich. Die landwirtschaftlichen Flächen teilen sich in 27ha Grünland, inclusive Almweide (2,5ha) und 9ha Acker, auf denen jahrzehntelang gepflegte Hofpopulationen aller Getreidearten, auch Dinkel und Emmer, aber auch Buchweizen angebaut werden. Der Viehstand beträgt derzeit 40 Rinder, 30 Schafe und etwas Federvieh, wobei rund 30 Rinder zur Mutterkuhherde (Limousins) und rund 10 Stück zur Milchviehherde (Braunvieh) gehören. Der Absatz ist „Ab Hof“, über Bioläden und den Fleischrinderverband. Weitere Auskunft unter Tel. 03583/2358, Inge und DI Gerhard Conrad

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, D74653 Künzelsau, Tel. 0049/7940/2230, Fax -4911, email C.v.Wistinghausen@t-online.de

Verkaufe 20-25 Silorundballen (Klee gras 1+3. Schnitt und Wiesengras 2. Schnitt) in Demeter-Qualität. Himmelschlüsselhof Texing, Tel: 02755/7475, Frau Fischer

Weitere Anzeigen zum Kauf- und Verkauf von Demeter-Produkten finden sich unter www.demeter.at/Marktplatz

Impressum

Demeter-Zeitung, Zeitschrift des Österreichischen Demeter-Bundes (ÖDB), 5. Jahrgang 2004; Herausgegeben vom ÖDB; Redaktion: E. Gandolf, W. Rosen, S. Beschorner (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: Osterausgabe 2005 KW 8; 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, Krems; Druck: gugler print & media, Melk. Gedruckt nach der Richtlinie „Schadstoffarme Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens.



Schloß Pichlhofen

BECKER-SCHOELLAG

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

Unseren 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

Neue Vertragspartner 2003/2004

Wir freuen uns folgende neue Vertragspartner begrüßen zu dürfen (Zugang Nov. 2003 bis Nov. 2004):

Demeter Landwirte

- Ehrenberger Josef & Hamader Helma, 3580 St. Bernhard
- Gutenbrunner Johann, 4294 St. Leonhard/Freistadt
- Hirsch Josef, 3661 Artstetten
- Michlits Anneliese & Werner, 7152 Pamhagen
- Michlits Hannes, 7152 Pamhagen
- Michlits Werner, 7152 Pamhagen
- Michlits Werner GmbH, 7152 Pamhagen
- Muster Josef, 8463 Leutschach
- Perner Andreas, 4643 Pettenbach
- Schöls Karoline und Jürgen, 3753 Hötzelndorf
- Smith Karin und Carl, 8010 Graz
- Spitaler Elisabeth & Peter, 3753 Pernegg
- Steiner Gottfried, 3571 Gars am Kamp

Demeter Händler und Verarbeiter

- Geschwister Bantel Feinkäserei, 6900 Möggers

Demeter Lohnverarbeiter

- Ölmühle Enzi Manfred, 9150 Bleiburg
- Mauerhofer Martin, Getreide, 8225 Pöllau
- Fleischerei Müller Ottokar, 8244 Schäftern
- Fleischerei Fuchs, 5321 Koppl

Nicht mehr Vertragspartner

Wir wünschen folgenden ehemaligen Vertragspartnern weiterhin alles Gute (Abgang Nov. 2003 bis Nov. 2004):

Demeter Landwirte

- Camphill Liebenfels, 9556 Liebenfels
- Gerencser Erich, 8160 Weiz
- Obermüller Hermann, 3340 Waidhofen an der Ybbs
- Rühle Lautenschlager Jutta & Peter, 8200 Gleisdorf
- Van der Broeck Antje, 4164 Schwarzenberg
- Verein Sonnenblume, 8020 Graz

Demeter Händler und Verarbeiter

- Saiwalo, 5020 Salzburg
- Vollkraft Naturnahrung, 2840 Grimmenstein
- Fleischerei Zalto-Höglinger, 4131 Kirchberg an der Donau

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!

Unsere neue Adresse seit Anfang Oktober ist: Theresianumgasse 11/1, 1040 Wien, Tel., Fax, Email und Homepage bleibt gleich wie bisher.

Wir möchten uns an dieser Stelle einmal bedanken, dafür dass Sie, Liebe LeserInnen und Leser, möglicherweise unsere **demeter-zeitung** so gerne lesen, denn immer wieder hören wir überwiegend positive Rückmeldungen. Auch wenn Ihnen etwas nicht so gut gefällt, teilen Sie uns das bitte mit, wir versuchen dann eine Verbesserung. Wenn Ihnen die **demeter-zeitung** gefällt, bitten wir Sie, geben Sie die **demeter-zeitung** einfach an einen lieben Bekannten weiter, oder teilen Sie uns mögliche weitere Interessenten mit, wir schicken dann gerne eine **demeter-zeitung** zu.

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 eine schöne
Weihnachtszeit wünscht

DIE REDAKTION