

demeter

# zeitung

Zeitung des Österreichischen Demeter-Bundes

6. Jahrgang, Nr. 22

## Johanni

Johanni feiern wir am 24. Juni, nach der Tradition der katholischen Kirche der Geburtstag Johannes des Täufers. Er war der letzte große alte Prophet der biblischen Tradition und bereitete die Ankunft Jesu Christi, des neuen Zeitalters vor. Johannes der Täufer lebte als Asket in der Wüste wo er „mit rauhem Kamelhaar bekleidet, von Heuschrecken und wildem Honig ernährt“ (Markusevangelium 1, 6; Matthäusevangelium 3, 4) geschildert wird. Er soll so wortgewaltig predigen haben können, dass man es kilometerweit hören konnte. Mit einem Wort, ein rechter Naturbursch, könnte man sagen, allerdings mit einem gewaltigen geistigen Hintergrund. Er verkündete am Jordan das Kommen des von den Juden ersehnten Messias, vollzog zur Vorbereitung hierauf die Bußtaufe mit Wasser als Symbol für die Rettung im kommenden Weltgericht. Der Täufer erhielt seinen Festtag in Rom sechs Monate vor dem Geburtsfest Jesu. Neben Jesus und Maria ist Johannes der einzige, dessen Geburtstag gefeiert wird, woran seine besondere heilsgeschichtliche Bedeutung deutlich wird. Sein Hinweisen auf Jesus Christus ist wohl der Grund, warum sich das alte keltische Sonnenwendfest, der Tag des Sieges der Sonne und des Lichtes über Dunkelheit und Tod, als Johannistag geeignet erwies, um christlich überformt zu werden. Das Johanniskraut, das in diesen Tagen blüht, hat ebenfalls seinen Namen von ihm.

Als Johannes der Täufer bei der Taufe Jesu im Jordan ihn erkennt, ist er sofort bereit sich zurückzuziehen - um des Größeren willen: „Er muss wachsen, ich aber muss abnehmen“. Er weiß, seine Zeit ist nun beendet. Dieser Ausspruch kann aber für uns auch eine soziale Saite anklingen lassen: „Wer ist der andere? Ist es der neben mir? Kann ich ihn fördern, wachsen lassen?“. Das klingt einfach, aber habe ich wirklich immer die Aufmerksamkeit und Sensibilität das wahrzunehmen? Habe ich auch den Mut das umzusetzen was ich wahrgenommen habe? Auch oft gegen

meine eigenen kurzfristigen Interessen? Die zentrale Botschaft der Taufe des Johannes war ein „Ändert den Sinn, das Himmelreich ist nahe...“. Wie ein mahndendes Gewissen erinnerte er die Menschen, sich um die wahren Ziele der Menschheit zu kümmern. Eine zeitlose Botschaft, immer wieder gilt es, das historische Gewissen zu wecken für die Aufgabe, für die Zielsetzung der Menschheitsentwicklung.

Was ist es nicht für eine herrliche Zeit, diese Johannizeit, die Natur nach der stürmenden und drängenden Phase des Frühlings voll entfaltet, nun schon etwas ruhiger die Reife erwartend. Hat man in den vergangenen Monaten einmal 2, 3 Tage wo nicht hingesehen, schon hat die eine oder andere Pflanze in einer Weise ihre Gestalt entwickelt, die unglaublich erscheint. Wir können diesen Wert des sich von Innen heraus Entwickelnden, Einzelnen, Kleinen, Unscheinbaren, Wunderbaren als Symbol nehmen, als „Widerstand“ gegen den Sog dessich Allgegenwärtig Machenden, des Verallgemeinernden, das unsere äußere (Medien) Welt beherrscht. Die Wunder, sie geschehen immer noch, auch wenn wir sie immer weniger wahrnehmen. Die Einzigartigkeit jedes Augenblicks in der Natur, besonders spürbar im Frühling, weicht nun,

in der Johannizeit wieder etwas mehr zurück, die Entwicklung verlangsamt sich. Luft und Wärme werden anders um die Johannizeit. Der Mensch hat wieder mehr Zeit zu feiern, sommerliche Feste, Lieder, Kunst unter freiem Himmel und mehr Raum zu lauschen, nicht so sehr nach Innen wie im Winter, sondern nach außen, in die Weiten des Weltalls, was da zu ihm zurückkommt von dem was er aussendet. Die Jahreszeitqualität, ist sie nicht etwas Wunderschönes im Vergleich zu einem allzeit verfügbaren Einheitsbrei, Sommers wie Winters Erdbeeren und Paradeiser?

Allen LeserInnen sich in diesen Johannitagen Zeit für diese Besinnungen und Erlebnisse zu nehmen wünscht STEFAN BESCHORNER



Wenn viele kleine Leute, an vielen Orten, viele kleine Schritte tun, dann verändert sich das Gesicht der Welt (Sprichwort aus Afrika)

### Teil 2 - Die Situation der Landwirtschaft

Die Grundlage der Festlegung von Preisen für Produkte ergibt sich nach dem „Nationalökonomischen Kurs“ [1] dadurch, dass durch den Verkauf der von einem Menschen hergestellten Waren, Dienstleistungen etc. dieser Mensch unter Erhaltung seiner Existenz und Deckung all seiner Bedürfnisse wieder in die Lage kommen können muss, diese Leistung erneut zu erbringen. In der Branche Landwirtschaft sind wir heute, grosso Modo, weit von dieser Situation entfernt, die Landwirtschaft lebt in der Regel von Ihrer Substanz, das heißt, die Gesamtsituation ist nicht nachhaltig und geht sozial auf Kosten der Einzelindividuen, langfristig also eine gesellschaftspolitisch untragbare Situation. Eine Studie belegt, dass es zwischen 1980 und 2000 in Österreich nur eine Branche gab, deren Arbeitszeit sich erhöhte (durchschnittlich um eine Stunde pro Tag!) und deren Einkommen sich verringerte: die Landwirtschaft. In der Landwirtschaft muss man für die Preisbildung zusätzlich zu anderen Branchen besonders die Betriebsindividualität über den Zeitraum von mindestens einer Vegetationsperiode betrachten. Den Preis eines Einzelproduktes eines Hofes festzulegen, ohne diesen Preis vor dem Hintergrund des gesamten Betriebs zu betrachten ist nicht sachgemäß. So steckt

z.B. im Preis für Weizen immer auch der Ausgleich für die Jahre mit drinnen, in denen Gründüngungen angebaut werden müssen, um die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig zu sichern. Und so steckt im Preis für den Liter Milch immer auch der Land-schaftstyp mit drinnen, in dem dieser Liter Milch produziert wird. Der Liter Milch aus der Bergbauernzone 4 muss einen anderen Preis haben, als der Liter Milch aus der Ebene („Landschaftsbezogene Preise“). Und immer steckt die Geschicktheit oder Ungeschicktheit der Wirtschaftenden im Preis mit drinnen, Spezifikum der Landwirtschaft ist hier allerdings eine, aus anderen Gründen wahrscheinlich im Sinne des Gesamtwohls doch wünschenswerte sehr große Zahl von „Einzelunternehmern“, während es bei vielen industriellen Produkten weltweit vielleicht nur einige, oder überhaupt nur mehr einen Hersteller gibt. Vergegenwärtigt man sich all diese Bedingungen, so kommt man zu dem Schluss, dass die Produktion von landwirtschaftlichen Erzeugnissen von allen Produkten dieser Welt am wenigsten standardisierbar ist, dass also tatsächlich jedes landwirtschaftliche Produkt einzigartig ist, und damit auch sein Preis einzigartig sein muss, und durchaus anders sein muss als der des „gleichen“ Produktes von einem anderen Hof.

Neben diesen auf den ersten Blick erkennbaren, und vielfach auch schon bekannten Einflüssen auf landwirtschaftliche Produkte und ihre Preise seien hier aber auch noch einige andere Gesichtspunkte angeführt, die sich oft unseren eingefahrenen, unreflektiert schulmäßig oder durch Kulturtradition erworbenen Betrachtungsweisen entziehen, aber die doch auch oft tiefere Ursachen für Preisfestlegungen enthalten. Zum einen ist da die Besitzfrage von Grund und Boden, deren Einfluss auf die Landwirtschaftsproduktion und ihre Preise in den „Kernpunkten der Sozialen Frage“ [2] ausführlich geschildert ist. Weitere Tatsachen ergeben sich aus der Betrachtung unserer, auch der Landwirtschaft heute zugrunde liegenden betriebswirtschaftlichen Modelle. Hier sieht man, wie Systeme der Buchhaltung, die ursprünglich für Handwerk und Industrie entwickelt wurden, die Landwirtschaft unsachgemäß abbilden. Die (sich selbst erneuernden!) Produktionsmittel der Landwirtschaft sind Boden, Pflanze und Tier. Bei Tier und Pflanze ist das Produktionsmittel oft auch weitgehend mit dem Produkt identisch. Eine Abnutzung wie bei Maschinen gibt es nicht, jedoch Degeneration, Krankheit und Schwächung.

2-3 Demeter am Weg: Preisgestaltung im Demeter-Markt

4-5 Demeter-Porträt: Peter Laßnig

6-7 Weleda-Porträt

8-9 Demeter - Alles Wurst?

10 Idealbild eines Demeterhofes?

11 Strategiekonferenz  
Anthroposophie

12 Rationierungserfolg?

13 Demeter aktuell

14-16 Termine, Kleinanzeigen

#### Impressum

Demeter-Zeitung, Zeitschrift des Österreichischen Demeter-Bundes (ÖDB), 6. Jahrgang 2005; 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: Ausgabe Michaeli 2005 KW 34; 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 Belegsexemplar.

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 & Wasserwirtschaft. Grafische Gestaltung: Gert Lanser; Druck: gugler print & media, Melk.

Aus Kostengründen senden wir jeweils einigen Menschen aus unserem Interessentenkreis die aktuelle Ausgabe der demeter-Zeitung nicht zu. 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 (Tel. 01/879 47 01).



GEDRUCKT NACH DER RICHTLINIE „SCHADSTOFFARME DRUCKERZEUGNISSE“ DES ÖSTERREICHISCHEN UMWELTZEICHENS.

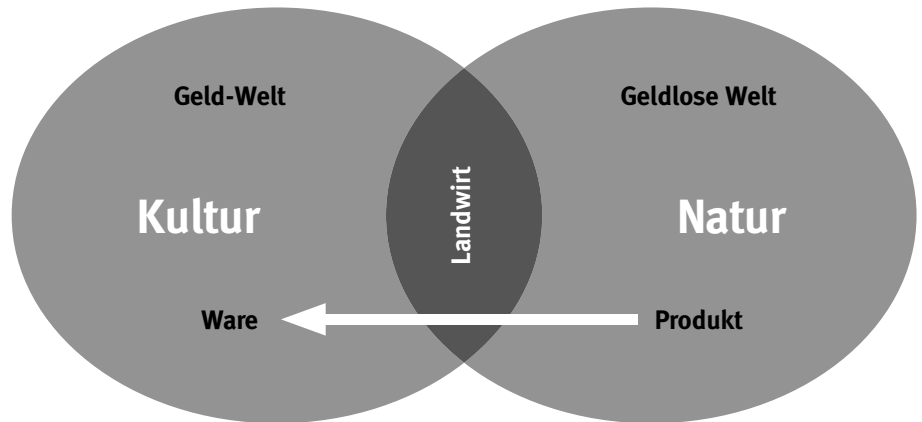
Der Boden kann durch sachgemäße, etwa biologisch-dynamische Bewirtschaftung sogar seinen Wert steigern, im Idealfall entsteht ein produzierender gesteigerter Naturorganismus, dieser selbst wird das Produktionsmittel [3]. All dies wird jedoch durch unsere momentanen Buchhaltungssysteme nicht abgebildet und spielt auch keine Rolle bei der z.B. steuerlichen Bewertung von Landwirtschaftsbetrieben. Da aber real vorhanden, wirken dies Faktoren auch auf die Preise der landwirtschaftlichen Produkte.

So ist der Landwirt heute aufgerufen, „seinen Preis“ wirklich, so gut es geht, zu ermitteln, ein oftmals mühseliges Unterfangen, sind doch schon bei pflanzlichen Produkten oft 20, 30 oder noch mehr Arbeitsschritte vorhanden, die alle, zumindest geschätzt kalkuliert werden müssen. Dazu kommen noch die relativ großen Bewertungsschwierigkeiten bei allen mit dem naturräumlichen Zusammenhang in Verbindung stehenden Einflussfaktoren. Der Landwirt steht ja mit seiner Produktion grundsätzlich an der Schwelle zwischen der „geldlosen Welt“ der Natur, die alles umsonst produziert und der „Geldwelt“ unserer Kultur, in der alles etwas kostet (siehe Graphik). Wesen der kapitalistischen Wirtschaftsordnung ist es, dass sie im Grund genommen innerhalb ihres Gebietes nur Ware kennt [2] und auch anerkennt. In einem kapitalistischen System, müssen also alle Einflussfaktoren auf den Preis eines Produktes wie „Waren“ bewertet werden, also z.B. auch der „Erholungswert einer Landschaft“. Dadurch sieht man oft erst, was eigentlich alles in einem Produkt drinsteckt, und daher auch was es eigentlich „wert“ ist. Der Landwirt muss diesen Schritt machen, auch auf den Schock hin, dass das, was sich ihm da eröffnet, oft so gar nicht mit den Preisen übereinstimmt die er momentan bekommt. Und er muss auch die Offenheit aufbringen, gegebenenfalls die eigenen organisatorischen oder individuellen Schwächen im Betrieb anzuerkennen, die den Preis erhöhen.

Der Wert der Produkte muss dann über den Produktpreis hereinkommen, jede Form von „Ausgleichszahlungen“, wie sie momentan in der Landwirtschaft üblich sind,

und denen letztlich auch eine Bewertung wie bei einer Ware zugrunde liegt, wenn auch oft nur sehr rudimentär, dient nur der Verschleierung der Zusammenhänge, und hat langfristig einen gesamtgesellschaftlich ungünstigeren Einfluss. Das Wissen über „seinen Preis“ gibt dem Landwirt Sicherheit und auch mehr Bewusstheit im Nachaußentreten, und gegenüber dem

schiedlichen Produktionsbedingungen Rücksicht nimmt, es könnte aber, wenn die Gesellschaft oder eine Gruppe dies wünscht z.B. etwa einen „Ausgleichsfonds“ geben. Hier eröffnen sich z.B. auch Chancen im Hinblick auf neue „Fair-Production“ Produkte, die mit eigenen Siegeln gekennzeichnet sein können. Auch Demeter hat hier Chancen, durch



**Systemskizze: Die Situation der Landwirtschaft**

Händler und Konsumenten auch nachvollziehbare Transparenz, denn der Landwirt kann belegen, warum „sein Preis“ eben so und so ist. Dass die Realität heute vielfach von diesem seinem Preis weit entfernt ist, tut nichts zur Sache, der Weg zu „seinem Preis“ muss vom Landwirt begangen werden, von selbst begeht er sich nicht. Schritt für Schritt wird dann eine Gewöhnung der Beteiligten an die neue, sich den Realverhältnissen nähernde Situation eintreten. Das heute künstlich völlig fehlgehaltene Preisempfinden des Konsumenten für Nahrungsmittel erschwert, zugegebenermaßen diesen Weg, hier hilft nur ein Durchschau-barmachen der Zusammenhänge.

Ein Preis für ein Produkt einer Gruppe von Landwirten (z.B. Vermarktungsgemeinschaft), müsste sich z.B. also tatsächlich aus einer Summe von Preisen zusammensetzen, die der einzelne Landwirt anbieten kann. Gleiches gilt z.B. für eine Molkerei, die heute eigentlich einen Mischpreis an den Konsumenten weitergibt, und auch einen Mischpreis an alle Bauern auszahlt, unabhängig von deren einzelbetrieblicher Situation. Hier ist in der Regel derzeit kein Ausgleich vorgesehen, der auf die unter-

sein etabliertes Markenzeichen eine Vorreiterrolle einzunehmen, etwa, dass es Demeter-Produkte eben nur zu diesem und diesem Preis gibt, und dass damit auch gewisse soziale Komponenten verbunden sind („Nachhaltigkeits-Preispolitik“).

Aus all dem heraus muss, nach Offenlegung der mit der landwirtschaftlichen Urproduktion verbundenen Elemente, der Konsument entscheiden welche Art von Produkten er haben will, der Landwirt produziert ja schließlich nicht für sich selbst. In gemeinsamer Kommunikation ist dann der Preis festzulegen, das Forum dafür kann eine Landwirtschaftsgemeinschaft, die Direktvermarktung oder der „Runde Tisch“ sein. Vom Landwirt gefragt sind in jedem Fall die kalkulatorische Bewertung, Offenlegung und Kommunikation all seiner Produktionsprozesse.

STEFAN BESCHORNER

LITERATUR: [1] RUDOLF STEINER, „NATIONALÖKONOMISCHER KURS“. [2] RUDOLF STEINER, „DIE KERNPUNKTE DER SOZIALEN FRAGE“. [3] FORUM NR. 6 MIT CHRISTIAN CZESLA UND MARTIN HOLLERBACH, „BEOBACHTUNGSTRUMENTE DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBSENTWICKLUNG“, DOKUMENTARHAND ZUR LANDWIRTSCHAFTLICHEN TAGUNG AM GOETHEANUM 2001

## Demeter Porträt

### Eine Schwäche für starke Geschmäcker

**Es ist wieder zu haben: Gemüse aus Großmutter's Garten, vielfältig und schmackhaft. Einer, der sich ganz den alten Gemüsesorten verschrieben hat, ist Demeter-Bauer Laßnig aus Gänserndorf bei Wien.**

Biobauer Laßnig's Leidenschaft ist der Anbau alter, oft in Vergessenheit geratener Gemüsesorten. Und da kann er reichlich aus dem Vollen schöpfen. Rund 10.000 Gemüsesorten sind im Sortenkatalog der EU verzeichnet - und noch viele, viele mehr gibt es. Zum Beispiel die Petersilienwurzel, von deren feinen Geschmack einst Kaiser Karl so angetan war, dass er sie speziell für den eigenen Verzehr anbauen ließ. Oder die „Berner Rose“, die „Violette Indische“ oder die „Valencia“: Klingende Namen für violette, orangen- und rosafarbene Tomaten, die mit ihrem intensiven Aroma Gourmets in Begeisterung versetzen.

Nein, im Supermarkt sucht man vergebens nach diesen Ackerfrüchten. Sogar auf den meisten Wochenmärkten sind sie Mangelware. Die Gründe dafür erklärt der Demeter-Bauer an einem Beispiel: Viele Tomatensorten, die ausgezeichnet schmecken, sind für moderne Logistiksysteme des Lebensmittelhandels nicht geeignet. Ihre feine Haut würde die langen Transportwege nicht unbeschadet überstehen. Darüber hinaus liefern diese Gemüse oft unregelmäßige Erträge, die auch Laßnig schon einige Nerven und Euros gekostet haben.

**D**och für den Biobauern ist der Jammer schnell vergessen, wenn die KonsumentInnen schon in den frühen Morgenstunden am Samstag zu seinem Stand am Naschmarkt pilgern. Je nach Saison bietet er dort im Bioeck an die 30 verschiedene Paprika- und Paradeisersorten an. Weiters sind längst vergessene Wurzelgemüse bis hin zu verschiedensten Salaten, Süßkartoffeln, Sesam, Safran, Kräuter und Jungpflanzen aller Art in Bio-Qualität bei ihm zu haben.

#### **Haferwurzeln und Erdmandeln wachsen vis á vis**

Besucht man Peter Laßnig auf seinem Gärtnerhof vis á vis in Gänserndorf bei Wien, entschlüsselt sich einem nicht nur der eigenwillige Hofname, sondern auch Laßnig's nicht minder



eigenwillige Persönlichkeit. So möchte sich der ehemalige Universitätsassistent an der botanischen Universität in Wien eigentlich nicht festlegen, ob er nun Biobauer oder Biogärtner ist. Und blickt man von der Terrasse seiner Eigentumswohnung im zweiten Stock der Gärnterhof-Ökosiedlung auf seine Felder, die vis á vis der kleinen Zufahrtsstraße liegen, versteht man, was er damit meint. Gleich einem bunten Fleckerlteppich reifen hier auf wenigen Hektar Ackerfläche die unterschiedlichsten und bizarrsten Ackerfrüchte von Haferwurzeln über Erdmandeln und Green-Zebra-Tomaten bis hin zu Wassermelonen und Erdbeeren heran. Ein äußerst eigenwilliges und arbeitsintensives Bewirtschaftungskonzept, da auf den kleinen Flächen nur wenig Maschinen einsetzbar sind.

#### **Von der Lust, Neues zu erforschen**

Aber warum, fragt sich ein Außenstehender, tut sich ein vierfacher Familienvater mit einer vorgezeichneten akademischen Laufbahn an der Universität so etwas an? Vielleicht, meint der gebürtige Kärntner etwas nachdenklich, vielleicht hätte ich mich auf dieses Experiment nie eingelassen, wenn mein Vater nicht Jurist, sondern Bauer gewesen wäre. Vielleicht hätte mich dann die viele Arbeit von vorne herein abgeschreckt. Doch da blitzt etwas in den Augen des Demeter-Bauern, das



eine weitere Frage fordert. - Und sonst? Laßnig lacht. An der Universität hat er sich mit Pflanzen-Morphologie beschäftigt. Also mit der Frage, wie eine Pflanze ihre Gestalt entwickelt. Theoretisch! - Aber hier, auf seinen Feldern, kann er Jahr für Jahr neu entdeckte Samen von alten und oft schon vergessenen Gemüsesorten in die Erde einbringen. Und dann heißt es voll Spannung warten, welche Pflanze daraus wächst und wie ihre Blätter, Früchte oder Wurzeln schmecken. Und mit ihm warten von Jahr zu Jahr mehr KonsumentInnen im Bioeck am Naschmarkt, welches geschmackliche Feuerwerk Biobauer Laßnig diese Saison abgehen lässt.

MAG. LOTHAR GREGER - LEITER DER ABTEILUNG BIOINFORMATION IN BIO AUSTRIA

**Gärtnerhof vis a vis**  
**Peter Laßnig & Mitarbeiter**  
 Hochwaldstrasse 37/7  
 2230 Gänserndorf  
 Tel. 0650/70766-11



## Qualität hat Zukunft



Der „gärtnerhof vis à vis“ ist ein bei Gänserndorf gelegener gärtnerisch-landwirtschaftlicher Betrieb von 5 Hektar Größe. Für Peter Laßnig und sein Team ist die Ertragsmenge nicht das vorrangige Ziel. Oberste Priorität haben Produktqualität und der Geschmack. Samenfeste, vielfach alte Sorten bilden den Schwerpunkt auf dem biologisch-dynamisch bewirtschafteten Hof. Raritäten wie Erdmandel, Haferwurzel oder Andenbeere, verschiedenste Salate, Wurzelgemüse, mehr als 30 Paradeiser- und Paprikasorten, Kräuter aller Art bis hin zu Erdbeeren und Wassermelonen kommen frisch geerntet vom Hof direkt in unseren Laden. Schmecken Sie den Unterschied.

aus gutem grund

1230 Wien Endresstrasse 113  
 T 01 888 10 38 F 01 888 67 70  
 naturkost@ausgutemgrund.at

Öffnungszeiten:

Mo 8.00 - 13.00, Di - Fr 8.00 - 18.00, Sa 8.00 - 12.30

## Im Einklang mit Mensch und Natur



# WELEDA

**Der Name WELEDA steht seit über 80 Jahren für eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Unternehmensphilosophie. Seit den Anfängen aufgrund des Impulses von Rudolf Steiner und der Ärztin Ita Wegman im Jahr 1921 entwickelt sich WELEDA von einem pharmazeutischen Laborbetrieb mit Heilpflanzengärten zu einem weltweit führenden Hersteller von Arzneimitteln der Komplementärmedizin und ganzheitlicher Körperpflege.**

**D**as Leitmotiv „Im Einklang mit Mensch und Natur“ gilt seit der Gründung des Unternehmens. Dieser ganzheitliche Ansatz wirkt sich auf alle Tätigkeitsbereiche aus und drückt sich in sämtlichen Arbeitsabläufen des Unternehmens im respektvollen Umgang mit der Natur und offensivem Umweltschutz aus.

Auf synthetische Konservierungsmittel wird konsequent verzichtet. Die Grundlage aller Präparate bilden höchste Qualitätsanforderungen entlang der gesamten Herstellungskette - angefangen bei den Rohstoffen. Für die Herstellung der Körperpflegeprodukte und Heilmittel verwendet WELEDA vorwiegend pflanzliche Natursubstanzen. Die hohe Qualität und auch Verfügbarkeit dieser Rohstoffe wird durch den Anbau in eigenen Heilpflanzengärten und durch die enge Zusammenarbeit mit ökologisch wirtschaftenden Anbaupartnern aus aller Welt gesichert.

Im größten Heilpflanzengarten der WELEDA im süddeutschen Schwäbisch Gmünd werden auf einer Fläche von 16 Hektar mehr als 250 verschiedene Pflanzenarten auf biologisch-dynamische Art und Weise kultiviert. Für Pflanzen, die in größeren Mengen verarbeitet werden und solche, die besondere Standortbedingungen brauchen, pflegt WELEDA Anbaupartnerschaften mit biologisch-dynamisch oder ökologisch wirtschaftenden landwirtschaftlichen Betrieben. Bei der Pflanzenbeschaffung werden über die Qualitätsansprüche hinaus soziokulturelle, ökologische und landwirtschaftspflegerische Aspekte beachtet, die bei der WELEDA bereits Tradition haben und auch in Zukunft weiter ausgebaut werden.



Der hauseigene Heilpflanzenanbau dient seit der Firmengründung vor allem der Bereitstellung von Pflanzen zur Herstellung von Arzneimitteln. Die frisch geernteten Pflanzen werden mehrmals täglich in die nur vier Kilometer vom WELEDA Heilpflanzengarten entfernte Pflanzenverarbeitung gebracht, sodass keine Qualitätsverluste durch den Transport entstehen. Alle Rohstoffe werden bei sorgfältigen analytischen Untersuchungen nach modernen Verfahren streng geprüft und auf Rückstände kontrolliert.

**D**ie Arbeit in den WELEDA-Heilpflanzengärten und später in der Heilpflanzen-Verarbeitung besteht aus vielen mühevollen Details. Es werden viele Hinweise beachtet, die Rudolf Steiner für die Handhabung und Anwendung von Heilpflanzen der WELEDA mit auf den Weg gab. Schon bei der Aussaat von Frühbeetkulturen berücksichtigen die WELEDA-Gärtner die entwicklungsfördernden Wirkungen günstiger Mondphasen und anderer kosmischer Einflüsse. So kommen bereits kräftige Jungpflanzen mit einem Wachstumsvorsprung auf die Felder



und in die Gärten der WELEDA. Im WELEDA-Heilpflanzenanbau setzt man aus ökologischer Verantwortung heraus ganz bewusst auf ein Höchstmaß an Handarbeit. Für die Gärtnerinnen und Gärtner ist das kein leichtes Brot. Wenn sie ganze Felder von Hand ausgejätet und die Böden gelockert haben, wissen sie am Abend, was sie getan haben.

Auch in der Pflanzenverarbeitung der WELEDA-Heilmittelbetriebe wird gerade in den Sommermonaten unter Hochdruck gearbeitet, um den Jahresbedarf vieler wichtiger Heilpflanzen-Ansätze einzulagern. Was die Gärtner im Heilpflanzengarten das ganze Jahr über mit viel Sorgfalt für die Aufzucht und Ernte wertvoller Heilpflanzen leisten, wird von den pharmazeutischen Mitarbeitern durch eine behutsame Arbeit gefördert. So wird etwa auch die Heilpflanze Calendula - auch Ringelblume genannt - im süddeutschen Heilpflanzengarten der WELEDA großflächig angebaut. Am Beispiel der Calendula-Ernte lässt sich veranschaulichen, mit wie viel Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein in der WELEDA gearbeitet wird. Bereits im Vorjahr der Calendula-Kultivierung



wird der Boden mit Gründüngungspflanzen aufbereitet. Die Heilpflanze wird später von dieser Bodenverlebendigung profitieren. Wächst die Gründüngung nicht zügig, wird über den Winter noch einmal Kompost zugegeben. Mit der Kompost-Zugabe wird bewirkt, dass genügend Nährstoffe im Boden sind und gleichzeitig, dass diese verlebendigt werden. Die Heilpflanzen sollen harmonisch wachsen und der Prozess der Nährstoffaufnahme aus dem Boden aktiv vollzogen werden.

Im Frühling wird die Calendula ausgesetzt. Wenn das Saatbeet davor vorbereitet wird, wird ein Hornmistpräparat eingesetzt. Sobald später die ersten Calendulablüten aufgehen, wird ein Hornkieselpräparat gespritzt. Diese Präparate unterstützen den Prozess der Sonnenwirkung - die Lichtkräfte. Bis zur Calendula-Ernte wird der Boden mehrmals gehackt. Etwa vier- bis fünfmal mit der Maschine, so lange, bis die Pflanzen so hoch sind, dass dies nicht mehr mit der Maschine möglich ist. Danach wird noch ein- bis zwei Mal von Hand gehackt. Das Hacken bewirkt eine Sauerstoffzufuhr in den Boden und damit eine bedarfsge-

rechte Mineralisation von Nährstoffen.

Neben der Jahreszeit spielt auch die Tageszeit eine wichtige Rolle für den Erntezeitpunkt. So erfolgt die Ernte der Calendula im WELEDA-Heilpflanzengarten am Morgen, sobald die Sonne den Tau abgetrocknet hat und die Blüten aufgegangen sind. Über den Sommer gibt es mehrere Pflückgänge,

denn die Calendula blüht immer wieder auf. Für die WELEDA Baby- und Kinderpflegeprodukte werden zum Beispiel ausschließlich die Blüten geerntet. Die Ernte erfolgt von Hand. Die Handarbeit bei der Ernte führt zu einer höheren Qualität, da der Mensch die Auswahl trifft. Der biologisch-dynamische Anbau lebt auch von der menschlichen Zuwendung. Die Liebe und Sorgfalt, die die Mitarbeiter der WELEDA den Pflanzen entgegenbringen, ist für deren Gedeihen wichtig.

Dies alles macht die besondere Qualität der WELEDA-Produkte aus. Im Einklang mit Mensch und Natur eben.

**Weitere Informationen erhalten Sie unter:**  
**www.weleda.at**  
**Tel. 01/256 60 60**  
**Hosnedlgasse 27**  
**1220 Wien**

## Phosphat und Nitrit – bei Demeter ist nicht alles Wurst!

Der Genuss von Fleisch an und für sich gerät sowohl aus ethischen als auch aus ernährungsphysiologischen Gründen oftmals unter Beschuss. Immer häufiger aber geraten Schinken, Wurst und Co auch aufgrund der bei ihrer Herstellung verwendeten Zusatzstoffe Phosphat und Nitritpökelsalz in Verruf.

Die „konventionelle“ Verarbeitung ist auf den Einsatz dieser Zusatzstoffe angewiesen - um kostengünstige Verarbeitungsmethoden möglich zu machen, um bestimmte Produkteigenschaften zu erhalten, mitunter leider aber auch um eine mangelnde Qualität der Rohprodukte auszugleichen. Viele dieser in der Lebensmittelindustrie verwendeten Helfer haben nicht nur gute Auswirkungen auf das Produkt, leider ist ihre Wirkung auf den Menschen oft weniger positiver Natur.

So steht Phosphat unter Verdacht für bestimmte Verhaltensänderungen verantwortlich zu sein. Durch eine Verschiebung des Stoffwechsels in den alkalischen Bereich kommt es zu übermäßigem oder aggressivem Verhalten und Konzentrationsstörungen. Besonders betroffen sind Kinder, bei denen die alkalischen Phosphorsalze noch nicht oder nur ungenügend durch die Magensäure neutralisiert werden können.

Phosphor steht aber auch in einem engen Zusammenhang mit Kalzium. So sind diese beiden gemeinsam als Kalziumphosphat ein wichtiger Bestandteil unserer Knochen und Zähne. Auch aus anderen Gründen ist Phosphor wichtig für den menschlichen Körper - so ist es Bestandteil unserer Erbsubstanz, dient als Energiespeicher und spielt eine Rolle bei der Reizübertragung der Nervenzellen. Entscheidend für die Zuträglichkeit der Phosphatzufuhr ist die Aufrechterhaltung des Kalzium- Phosphor-Gleichgewichtes. Ist dieses gestört, d.h. ist im Blut ein Übermaß an Phosphat vorhanden so zieht dieses Kalzium aus Knochen und Zähnen an und bewirkt somit eine „Entkalkung“ des Organismus, die sich im schlimmsten Fall als Osteoporose bemerkbar macht. Das für unseren Körper notwendige Phosphor kommt in natürlicher Form übrigens in vielen Lebensmitteln vor, wie Milchprodukten, Fleisch, Vollkorngetreide. Untersuchungen zeigen, dass die durchschnittliche tatsächliche Phosphoraufnahme mehr als das Doppelte der

empfohlenen Menge beträgt, bei Kalzium hingegen wird die Empfehlung sogar bei Kindern bereits unterschritten. Bei der Fleischverarbeitung erfüllt das Phosphat zweierlei Aufgaben. Es dient der Farbstabilisierung, und - eine für die Industrie noch interessantere Eigenschaft - es ist durch seine Quellfähigkeit in der Lage, große Mengen an Flüssigkeit zu binden. Das ermöglicht nicht nur die Verarbeitung von wässrigem Fleisch und Gefrierfleisch, auch die Zugabe größerer Mengen Wasser sieht man der Wurst nicht an.

Das Nitritpökelsalz wurde lange Zeit als kanzerogen eingestuft, da sich unter bestimmten Voraussetzungen Nitrit und Amine zu den in hohem Maß krebserregenden Nitrosaminen verbinden. Mittlerweile wurde von der deutschen Bundesanstalt für Ernährung und Lebensmittel allerdings Entwarnung gegeben. Zum einen sind die durch gepökelten Produkte aufgenommenen Mengen an Nitrit zu gering um wirklich relevant zu sein (nur etwa 3% des vom Menschen insgesamt aufgenommenen Nitrits), zum anderen wird ein Großteil des beim Pökeln verwendeten Nitrits durch chemische Reaktionen im Produkt (z. B. Rotfärbung) bereits vor dem Verzehr umgesetzt. Durch den Zusatz von Nitritpökelsalz erhalten die Fleischprodukte eine dem rohen Fleisch ähnliche appetitliche rote Farbe. Außerdem verleiht es den Produkten einen angenehmen Geruch und den charakteristischen Pökelschmack.

Demeter - Fleisch - und Wurstwaren werden ohne den Zusatz von Phosphaten und Nitritpökelsalz hergestellt. Dass Demeter - Fleischhauer trotzdem gute Produkte fabrizieren liegt an der Art der Verarbeitung. Die sogenannte Warmverarbeitung, bei der noch schlachtwarmes, qualitativ hochwertiges Demeter - Fleisch verwendet wird macht den Zusatz von Phosphaten unnötig. Hat doch dieses Fleisch selbst einen ausreichenden Gehalt an natürlichem Phosphat um eine gute Bindigkeit zu erreichen. Auch wenn Nitritpökelsalz tatsächlich nicht gesundheitsschädlich sein sollte, bleibt Demeter hier dennoch seinem Grundsatz treu, dass wirklich gute Produktqualität und Produktechtheit nur mit handwerklichem Geschick und natürlichen Zutaten erreicht werden können. Zusatzstoffe sollen nur dann zum Einsatz kommen, wenn sie unabdingbar notwendig sind. So reicht es für den würzigen Geschmack von Demeter - Wurst aus, hochwertiges Fleisch, reines Salz, Gewürze und Kräuter zu verwenden. Nur auf die schöne rote Farbe müssen Demeter - Konsumenten auch zukünftig verzichten!

DI EVA GANDOLF



**Schober** GMBH  
Fleisch- & Wurstwaren bio  
... weils „natürlich“ besser schmeckt!



Wir sind ein Familienunternehmen nun schon in der 7. Generation. Seit 1998 werden im Hause Schober nur mehr Bio-Fleisch und Wurstwaren hergestellt. Seit Herbst 2004 erzeugen wir auch ein Sortiment von Demeter Fleisch und Wurstwaren.

### Ein bewusstes Wesen hat die Verantwortung für sein Leben!

Wir alle tragen die Verantwortung für uns und unser Umfeld, es kann sich keiner aus-schließen. Deshalb ist es wichtig

über unsere Lebensmittel Bescheid zu wissen, damit sie nicht namenlose Nahrungsmittel bleiben. Biologische Lebensmittel zeichnen sich dadurch aus, dass wieder eine Nähe hergestellt wird, zwischen dem Ort, an dem die Pflanzen und Tiere wachsen und dem Ort, wo sie zu Lebensmitteln veredelt werden.

### Fleisch und Erzeugnisse daraus, sind sehr hochwertige Lebensmittel, denn nirgends sonst wird uns so bewusst, dass um zu Leben, wir „Lebendiges“ benötigen!

Diese Lebendigkeit ist bei Demeter Produkten vorhanden und nachvollziehbar. Die Wertschätzung dem Tier als Lebewesen ist sowohl in ihrer Haltung am Demeter-Hof, wie auch bei der Schlachtung von größter Bedeutung.

### Da bei der Selch- u. Wurstwaren-Herstellung weder Phosphate, Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker oder sonstige Zusatzstoffe Verwendung finden bleibt die Reinheit der Natur erhalten.

In der Verantwortung und handwerklichem Können erzeugen wir „Lebensmittel“ in Demeter-Qualität.

Fleischerei Schober - Roman Schober  
3571 Gars am Kamp, Dreifaltigkeitsplatz 10  
Tel. (02985) 2512  
wurst@bio-schober.at, www.bio-schober.at

## Dr. Hauschka Sonnenspray



*Dr. Hauschka Sonnenspray LSF 20 ist eine fruchtig-duftende, sahnige Lotion, bietet 100% mineralischen Lichtschutz, der sofort nach dem Auftragen wirkt.*

*Wertvolle Pflanzenöle und -essenzen sowie natürliche ätherische Öle schützen und pflegen zugleich.*

*Die Mittagsblume, eine sonnengewöhnte Heilpflanze, verleiht dem Produkt eine ganz besondere Note.*

### Vertrieb für Österreich:

**Apotheke zum rothen Krebs**

**1010 Wien, Lichtensteg 4**

**Tel.01-533 67 91, Fax 01-533 67 91 20**

**E-Mail: krebssapotheke@utanet.at**

**www.krebssapotheke.at**

## Demeter am Weg

# Das Idealbild eines Demeterhofes Was ist das?

Es gibt sehr viele Vorstellungen, wie so ein Demeterhof aussehen sollte. Es grenzt für mich schon an ein gewisses Bild von dem idyllischen Bauernhof. Dieses Bild wird uns auch durch die Medien sehr stark vermittelt. „Der Bauernhof als heile Welt“. Gerade unter vielen Demeterbauern und Konsumenten gibt es auch dieses Bild vom Idealbild des Demeterbetriebes. Ich möchte nur einige „Ideale“ anführen:

- Am Betrieb sollte ein möglichst vielfältige Tierhaltung vorhanden sein
- Eigene Bienenhaltung wäre auch anzustreben
- Den Hof als Betriebsgemeinschaft führen
- Eigene Pflanzenzucht
- Eigene Viehzucht
- Integration von Seelenpflegebedürftigen Menschen

Wie viele Demeterbetriebe streben nach diesem Ziel?

Wie viele haben es verwirklicht?

Wie viele Betriebe haben einen Nachfolger der auch diese Ziele verfolgt?

Meiner Meinung nach stellen einige der oben angeführten Punkte eine sehr große Herausforderung für manche Betriebe dar. Und darum wäre es an der Zeit, gewisse Punkte neu zu überdenken.

Vor allem erachte ich es als wichtig, einen Betrieb ohne diese Vorstellungsbilder zu betrachten. Man sollte sich nur eine einzige Frage stellen:

**Wie kann aus meinem Betrieb wieder ein lebendiger Hoforganismus werden?**

Was ich zum Ausdruck bringen möchte ist, eine neue Betrachtung oder eine neue Art einen Hof anzuschauen zu finden.



Demeterbauernpaar Elke und Niko Bonsels

Nicht nur von den Augen des Verstandes sondern auch mit dem Auge des Herzens. Rudolf Steiner erläutert uns im siebten Vortrag des landwirtschaftlichen Kurses einige Zusammenhänge über Naturbetrachtung. Naturbetrachtung mit anderen Augen als des Intellektes.

Hier sind wir als Demeterbauern gefordert uns zu entwickeln. Uns zu üben in Naturbeobachtung. In Ruhe seine Felder betrachten, den Vögeln zu horchen. In diesem Innehalten können wieder neue Ideen keimen um Neues zu schaffen. Naturzusammenhänge, wie sie Rudolf Steiner schildert, neu zu begreifen und zu erfassen. Aber nicht daheim im stillen Kämmerlein beim Lesen, sondern mit all seinen Sinnen und Empfinden draußen in der Natur. Durch diese Naturbetrachtungen kann einem oft bewusst werden, dass es weniger Bienen gibt oder verschiedene Vögel oder Insekten nicht mehr vorhanden sind.

Die intensive Landwirtschaft unserer heutigen Zeit zerstört viele Lebensräume vieler Tierarten. Es geht die Vielfalt mehr verloren und der Organismus Landwirtschaft kommt aus dem Gleichgewicht. Rudolf Steiner schreibt, in der richtigen Verteilung von Wald, Obstanlagen, Strauchwerk und Auen liegt das Wesen einer günstigen Landwirtschaft. Ich war erst vor kurzer Zeit bei einem Vortrag

von Joe Polaischer einem Permakulturspezialisten aus Neuseeland. Er hat uns seine Farm vorgestellt. Er hat aus einem Ödland innerhalb von 20 Jahren eine grüne Insel gemacht. Ich konnte beobachten, dass er viele Elemente aus dem landwirtschaftlichen Kurs in seinem Betrieb verwirklicht hat. Er schilderte, wie sich seine Farm im Laufe der Jahre entwickelt hat. Viel Naturbeobachtung und Verstehen von Naturabläufen. Ich konnte erkennen, wie aus der Farm ein lebendiger Organismus geworden ist. In der Permakultur sind die Richtlinien ja sehr streng in Bezug auf geschlossene Betriebskreisläufe. Der Hof oder Garten soll ja ohne viel Zufuhr von Energie funktionieren.

Ich glaube, wir können in der Demeterbewegung von solchen Menschen wie Joe Polaischer auch noch einiges lernen. Wichtig ist, dass wir unsere geistige Brille etwas öffnen und nicht alles bewerten und ablehnen. Jetzt werden sie sich fragen, na wie schaut nun der ideale Demeterbetrieb aus? Ich kann ihnen sagen, ich weiß es nicht. Ich weiß nur, jeder Betrieb hat seine eigene Individualität. Diese sollte er bereit sein zu entwickeln. Das Ziel sollte ein geschlossener Betriebskreislauf werden, der ohne viel Zufuhr von Außen funktioniert.

RUDOLF HOHENEDER

# Anthroposophie - ein Entwicklungsweg

## Am 1. und 2. April 2005 fand in Graz eine Strategiekonferenz mit Vertretern der in Österreich aktiven anthroposophischen Vereinigungen statt.

### Eine Retrospektive

Rudolf Steiner hat durch seinen anthroposophischen Impuls in verschiedenen Lebensbereichen Vereinigungen initiiert, die weltweit als spirituelle Keimzellen arbeiten.

### Die Frage nach

- dem gemeinsamen Impuls
  - der Möglichkeit von interaktiven Prozessen mit dem Ziel gegenseitiger Wahrnehmung und Förderung
  - den Chancen, der Anthroposophie als praktisch gelebter Geisteshaltung Wege in den gesellschaftlichen Diskurs zu bahnen
- bildete den Kristallisationspunkt dieser Konferenz.

### Zur Entwicklung dieser Konferenz

Eine Gruppe engagierter Grazer Anthroposophen bildete schon vor drei Jahren das FORUM 2001 mit dem Anliegen, die Anthroposophie in der Gesellschaft sichtbar zu machen. Den Bemühungen dieses Forums ist das Zustandekommen dieser Konferenz zu danken.

Im Vorfeld wurde in Arbeitsgruppen in den letzten Monaten vor dieser Veranstaltung in den jeweiligen Vereinigungen darüber nachgedacht, welche anthroposophischen Impulse und Anliegen in

- der biologisch-dynamischen Landwirtschaft
  - der anthroposophischen Medizin
  - der anthroposophischen Pharmazie
  - der Heileurythmie
  - der Naturwissenschaft und Technik
  - des Esoterischen Christentums
- verwirklicht werden.

Im Bereich der Waldorfpädagogik kam keine diesbezügliche Arbeitsgruppe zustande. Die Ergebnisse dieser Arbeit sollten nun von den Konferenzteilnehmern in thematisch entsprechenden Gruppen vorgestellt und diskutiert werden.

### Zur Konferenz

Nach der Begrüßung formulierte Dr. Jeserschek die Problemstellung dieser Zusammenkunft. „Wie kann das Verbindende aller anthroposophischen Einrichtungen - in der Konferenz als Lebensfelder bezeichnet - bewusst gemacht und in den sozialen, wirtschaftlichen, pädagogischen und alle Belange der Gesundheit betreffenden gesellschaftlichen Diskurs eingeflochten werden?“

Auf Basis dieser Fragestellung wurde in den Lebensfelder-Gruppen das formulierte Anliegen mit den praktischen Erfahrungen verbunden, diskutiert und nach Lösungsansätzen gesucht. An der Arbeit der Gruppe Landwirtschaft - Ernährung - Handel soll dieser Gedanken- und Erfahrungsaustausch verdeutlicht werden. Herr Regner, Herr Bonsels, Herr Scheer, Herr Bartsch und Frau Neuper erläuterten durch ihre praktischen Erfahrungsberichte die wesensgemäße Tierhaltung (mit den spezifischen Problemen rund um die Laufstallhaltung und die damit verbundene Gefahr einer Verwilderung der Tiere, mit dem viel diskutierten Für und Wider der Enthornung und der Frage, welche Tierarten zu einer landwirtschaftlichen Individualität notwendigerweise gehören), den Getreideanbau und das damit verbunden Präparatewesen und die Pflege des Bodens.

Herr Matzer und Herr Rosen stellten die Situation des Naturkosthandels und die Schwierigkeiten als Mittler zwischen der bäuerlichen Produktion und den Wünschen und Forderungen der konsumierenden Menschen dar. Frau Molterer und Frau Heimrath formulierten von Konsumentenseite die Schwierigkeit einer differenzierenden Entscheidung beim Kauf von Lebensmitteln, die als biologisch bezeichnet werden. Diese Beiträge führten zur gemeinsamen Erkenntnis, dass ein durchgängiges Verstehen durch ein er-

hebliches Kommunikationsdefizit verhindert wird. Fazit: In Graz wird eine kleine Gruppe von Konsumenten gemeinsam mit biologisch-dynamischen Bauern auf der Umweltmesse den Verkaufs- und Informationsstand betreuen.

Im Plenum des ersten Tages wurden die Erkenntnisse aus den Arbeitsgruppen vorgetragen. Es konnte sichtbar gemacht werden, dass jedes Lebensfeld für sich versucht, den anthroposophischen Impuls zu verwirklichen, dass aber die Anthroposophie als grundlegende Gemeinsamkeit im Alltagsleben nicht kommuniziert wird. Die Lebensfelder werden mehr über die spezifische Methode definiert als durch ihre Beziehung zur Anthroposophie. Die provokante Frage von Dr. Jeserschek: „Warum verstecken wir die Anthroposophie?“ leitet sich wohl daraus ab. Sie wurde dahingehend erst genommen, als klar herausgestellt wurde, dass ein gewisser Perfektionsanspruch eine wirkliche Identifikation mit der Anthroposophie des eigenen Lebensfeldes hemmt oder verhindert.

Die Arbeitsgruppenbildung des zweiten Tages erfolgte nach einer Lebensfelderübergreifenden Themenstellung.

- „Haben wir genügend Vertrauen in die Kraft des Gebetes?“ wurde unter dem Motto Schwächen erkennen, Stärken ergreifen gefragt
- Anthroposophie als Hilfe das Karma zu verbessern wurde aus der Perspektiven der Meditation erörtert. Dabei wurden die verschiedenen Erfahrungen mit der Meditation nach Anleitung von Rudolf Steiner ausgetauscht. Unisono wurde die stärkende Kraft der Meditation zum Ausdruck gebracht.
- „Wie kommen wir zu den nötigen Ressourcen, damit Spirituelles auf der Erde landen kann?“ war das Thema einer anderen Gruppe
- Das Bild der Anthroposophie beschäftigte eine weitere Gruppe. Dabei trat zu Tage, dass das Bild der Anthroposophie nicht eine abstrakte Idee abbilden soll, sondern aus den Mosaiksteinen der in den Lebensfeldern verwirklichten Impulse aufgebaut werden muss, um lebendig und zeitgemäß zu erscheinen.

>>> FORTSETZUNG AUF DER LETZTEN SEITE

## Wem gehört der Rationalisierungserfolg?

Seit 150 - 200 Jahren wird in der westlichen Welt - ausgehend von Europa - die industrielle Produktion mit Hilfe von Maschinen und der Arbeitsteilung dank menschlicher Arbeit und menschlichem Geist immer weiter vorangetrieben. Infolge der damit verbundenen Effizienz wurde die durchschnittliche Wochenarbeitszeit von 82 Stunden 1825 bis auf 40 - 35 Stunden von heute reduziert. Gleichzeitig stieg zudem der Lebensstandard, sodass die Rationalisierung der Wirtschaft in grossem Umfang auch der Gesamtbevölkerung der Westländer zugute kam. Allerdings geschah dies nicht freiwillig, sondern war mit harten Arbeitskämpfen verbunden.

Heute steht nun eigentlich eine weitere Arbeitszeitverkürzung an. Aber die Kapitalinhaber und Manager haben sich anscheinend anders besonnen. Sie tun so, als ob der Rationalisierungserfolg nur ihnen gehöre. Dies drückte sich während des Börsenbooms darin aus, dass Kapitalrenditen von 15-20 % angestrebt wurden und die Managereinkünfte ungeahnte Höhen erreichten. So verdient z. B. der bestbezahlte Chef von Nestlé 13,0 Millionen Franken/Jahr, usw. (Tages-Anzeiger vom 3.8.04). Da aber durch die obligatorischen Pensionskassen heute jeder Kapitalinhaber ist, haben auch diese kräftig mitspekuliert. Beim Börsencrash, der ja kommen musste, denn man kann sich in der Wirtschaft insgesamt nicht mehr aneignen, als an Werten erschaffen wurden, haben dann auch die Pensionskassen grosse Verluste einstecken müssen, sodass in der Folge bei den entsprechenden Versicherungen die Prämien erhöht und/oder die Renten gekürzt wurden. Damit tritt die Frage, wem eigentlich der gemeinsam erwirtschaftete Rationalisierungsgewinn zu steht, erneut ins Bewusstsein.

### Was meinen die Parlamentarier und Gesetzgeber dazu?

In der Schweiz hat man sich auf einen Mindestlohn von Fr. 3.000.-/Monat geeinigt, also 36.000.- Fr. im Jahr. Gleichzeitig verdient ein Bundesrat 450.000.- Fr./Jahr, also das 12,5-fache des Mindesteinkommens.

### Was meint ein Ethiker dazu?

Gemäss Ulrich Thielemann, dem Ethik-Professor der Universität St. Gallen, der Managerschmiede der Schweiz, sind die Manager „gierig geworden“ (Tages-Anzeiger vom 29.7.04). Ein Konzernchef soll nicht mehr als das 50-fache eines durchschnittlichen Arbeitnehmers verdienen (Tages-Anzeiger vom 3.8.04).

### Was meinen die Journalisten dazu?

Sie befragen die verschiedenen Leute und publizieren, was diese sagen. Aber immerhin ist bei der Umfrage von Cash vom 15.3.02 herausgekommen: „Die Schamgrenze“ für Manager liege bei einem Einkommen von 1 Million Franken pro Jahr, also weit unterhalb den eingangs genannten Bezügen der Topmanager. - Aus Deutschland wird berichtet, dass der Börsenverlust des Daimler-Chrysler-Konzerns seit 1998 bis heute 60 Milliarden Euro beträgt. „Die Bezüge der Konzernleitung haben sich seither aber nahezu verdreifacht.“ Die im Zuge der allgemeinen Sparmassnahmen angekündigten Gehaltskürzungen der Konzernleitung um 10 % „muten angesichts dieser Dimensionen wie ein Witz an.“ (Tages-Anzeiger vom 2.8.04, S. 7)

### Was meinen die Gewerkschaften dazu?

Die fusionierten Angestelltenverbände der Maschinen-, Elektro- und Metallindustrie der Schweiz (VSAM) verlangen eine Gehaltserhöhung um 2,6, % für das

Jahr 2005, während die Gewerkschaftsvertreter der Chemie- und Pharmaindustrie eine Anhebung der Gehälter um 3 % und eine Erhöhung der Grundlöhne um Fr. 800.- pro Jahr fordern (Tages-Anzeiger vom 30.6.04). Sie bringen damit zum Ausdruck, dass doch auch die Mitarbeiter am Rationalisierungserfolg prozentual beteiligt werden sollen.

### Was ist vernünftigerweise dazu zu bemerken?

Zunächst bestehen zwei Möglichkeiten. Bei Beibehaltung der bisherigen Lohnskalen und Einhaltung einer neu zu bestimmenden „Schamgrenze“ der Chefinkommen sollte bei weiterer Rationalisierung, an der nicht zu zweifeln ist, die Reduzierung der allgemeinen Wochenarbeitszeit schrittweise die 35-Stunden-Arbeitswoche angestrebt werden. - Die zweite Möglichkeit besteht darin, die Kopplung von Produktionstätigkeiten und Einkommen prinzipiell zu trennen, wie dies ja heute schon für die Kinder und nicht mehr Arbeitsfähigen gilt und in der Familie von je her als Bedarfsdeckung gehandhabt wird. Stellt man sich - zunächst utopisch - eine immer vollautomatischere Wirtschaft vor, so würden ja immer weniger wirtschaftlich „produzierende“ Menschen für immer mehr wirtschaftlich nur „konsumierende“ Menschen sorgen müssen, d. h. wir kommen ohne eine gerechte Bedarfsdeckung auf die Dauer gesehen gar nicht aus. Deshalb ist es um so klüger, je früher wir uns eingehendere Gedanken über die Bedarfsdeckung machen, wie dies z. B. durch die Frage nach der Höhe des Kindergeldes oder bei Fair Trade bereits angedacht wird.

Es würde sich dann auch die Möglichkeit ergeben, einen Massstab dafür zu entwickeln, ob in einem „sozialverträglichen“ Betrieb die Leitung das Drei-, Fünf- oder Zehnfache des Mindestlohnes bezieht, oder ob nur die Familiengrösse berücksichtigt wird und die wirtschaftliche Leistung nur aus der Freude an der Arbeit und als Dank, dass man gratis studieren durfte, erbracht wird.

MICHAEL RIST - JOHANNES KREYENBÜHL AKADEMIE SCHWEIZ (ZUR UMRECHNUNG: 1 EURO ~ 1,55 SFR)

# Neues von der Demeter - Vermarktungsgenossenschaft Österreich



Die nächste Getreideernte steht bevor und so stehen momentan die Vermarktung von Getreideprodukten aber auch die Entwicklung von neuen, fertigen Backmischungen im Mittelpunkt der Tätigkeit. Es bestehen Kontakte zu österreichischen Mühlen und Bäckern, darunter auch einige neu interessierte, bisher noch konventionelle Bäckereien, und nach Deutschland und in die Schweiz. Die Nachfrage nach Fleisch- und Wurstwaren entwickelt sich langsam aber stetig, hier wäre z.B. auch noch Bedarf nach der Erzeugung von Geflügelprodukten gegeben. Dass die Demeter Fleischwaren sehr gut schmecken, hat sich inzwischen herumgesprochen. Die Fleischerei Schober aus Gars erhält die Tiere von den umliegenden Demeterhöfen. Die daraus erzeugten Wurstwaren sind ohne Pökelsalz, ohne Phosphat und haben außer Salz, Kräuter und Gewürze keine weiteren Zusatzstoffe. Auch Frischfleisch gibt es, speziell jetzt in der Grillsaison braucht man damit auf erstklassige Qualität nicht zu verzichten.

Fragen Sie auch in Ihrem Naturkostgeschäft nach Demeter Fleisch- und Wurstwaren.

**Für die Demeter-Vermarktungsgenossenschaft**  
**Marianne Seitweger**  
**Tel. 0664/9131247**  
**Fax 03512/69683**  
**vermarktung@demeter.at**

## Folgende Naturkostgeschäfte führen bereits Demeter Fleisch- und Wurstwaren:

- Fleischerei Schober  
Gars, Dreifaltigkeitsplatz 10, 02985/2512
- Naturkost Evi  
Krems, Pfarrplatz 16, 02732/85473  
St. Pölten, Kremser Landstrasse 2, 02742/352092
- Naturladen Tulln  
Minoritenplatz 4-5, 02272/63791
- Naturkost Moser  
Rathausplatz 14, Klosterneuburg, 02243/34338
- Bio-Fiedler  
Neunkirchnerstrasse 32, Wr. Neustadt, 02626/5656
- Biomarket Rosenberger  
Fasengartengasse 20-24, 01/8040088
- Naturkost Aus gutem Grund  
Endresstrasse 113, 01/8881038
- Bioladen am Meidlingermarkt  
Meidlinger Markt Std. 59-64, 01/8154488
- Sunflower Naturkost  
Hütteldorferstr. 177, 01/4199059
- Naturkost Lavendel  
Karl Meißelstr. 3, 01/3331783
- Waldviertler Naturkost  
Salmgasse 21, 01/7132407
- Naturkost Kleeblatt  
Hütteldorferstr. 259, 01/9121305
- Naturkost Biodrop  
Fröhlichgasse 42, 01/8697121
- Bioladen Matzer  
Sparbersbachgasse 34, Graz, 0316/464901
- Kornwaage  
Graz, Theodor Körnerstr. 34, 0316/681043

Der Strom aus kontrolliertem Anbau...

oekostrom

oekostrom

... zum Vorteilspreis für Bio-Bauern

Fragen Sie unseren Energieberater Bernhard Holzbauer nach dem günstigen Stromtarif für Biobauern: Tel. 01-961.05.61 DW 33  
oekostrom AG, Mariahilferstraße 89, 1060 Wien, [www.oekostrom.at](http://www.oekostrom.at)

# Demeter Termine

„Ich glaube nicht, dass die Berufsmedizin für die Krankheiten der Zukunft viel Nützliches anzubieten haben wird. Das Einzige, was die Menschen wird schützen können, ist eine Annäherung an das Land und die Ausgewogenheit mit den Naturkräften.“ Sun Bear

„Die Außenwelt ist in allen ihren Erscheinungen erfüllt von göttlicher Herrlichkeit, aber man muss das Göttliche erst in seiner Seele selbst erlebt haben, wenn man es in der Umgebung finden will.“ Rudolf Steiner

## Seminar „Nosoden/Veraschung/Schädlingsbekämpfung“

**Termin: Freitag 19. August 2005**

Beginn: 13.30 Uhr, mit dem Referenten Demeterbauer Stefan Großbichler am Demeterhof der Familie Jicinsky, Zaberneith 13, 3820 Raabs

**Info und Anmeldung:**

**Österreichischer Demeterbund**

**Tel. 01/8794701, info@demeter.at**

## VNÖ-Demeter Info-Abend

Demeter Fleischer Schober stellt sich und seine Produkte dem Naturkostfachhandel vor.

**Termin: 14. September 2005**

Beginn 18.30 Uhr, Bio Austria Büro, Theresianumgasse 11/1, 1040 Wien

## Demeter erstmals auf der Schiene - Demeterausflug mit der Mariazellerbahn

Eine Garnitur der Mariazellerbahn, der sogenannte „Ötscherbär“ besteht aus bunten Waggonen, von denen einer als Buffetwagen eingerichtet ist. Unter dem Logo „Pielachtaler Schmankerlexpress“ versorgen abwechselnd sieben durchwegs bäuerliche Bewirtschafter die Fahrgäste mit Speis und Trank. Einer dieser Buffetwagenbetreiber ist der Demeter-Hof Fink aus Kilb. Er serviert größtenteils Produkte der Demeter-Vermarktungsgemeinschaft. Wer die Mariazeller Bahn kennt, weiß auch um die landschaftliche Besonderheit der Bahnstrecke Bescheid. Die Kombination von biodynamischer Gaumenfreude und landschaftlicher Augenweide auf historischer Technik können sie beim Demeter-Ausflug genießen.

**Termin: Sonntag 25. September 2005**

Abfahrt: 8.24 Hauptbahnhof St. Pölten  
Ankunft 10.55 Mariazell

Individuelles, persönliches „Mariazell

- anschauen“ oder bei entsprechendem Wunsch Gestaltung eines gemeinsamen „Programmes“. Vielleicht gelingt es in einem Lokal ein bio-dynamisches Mittagessen zustandezubringen? Weitere Möglichkeiten in Mariazell: Basilika mit Schatzkammer, Kalvarienberg, Heiligbrunn, Mechanische Krippe, Bürgeralpe mit Holzknichtland, Mariazeller Lebkuchen, Mariazeller Jagasaftl, Minigolf, ... Für Wanderer gäbe es die Möglichkeit vor Mariazell auszusteigen, in die Ötschergräben zu gehen und nachmittags wieder zuzusteigen (Puchenstuben, Gösing, ...) Auf Wunsch und Vorbestellung erhalten sie im Schmankerlexpress ihre Demeter-Wanderjause vorbereitet zum Mitnehmen!

Rückfahrt: 16.47 Mariazell, Rückkunft: 19.17 St. Pölten Hauptbahnhof

Wenn Sie sich sehr bald anmelden, können wir Ihnen einen Fragebogen zusenden und mit Ihnen Ihr „Mariazell-Programm“, besser organisieren und gestalten - Fam. Fink, Fleischessen 4, 3233 Kilb, Tel. und Fax 02748/7263

## Workshop „Spiritual Farming“ (Geistige Landwirtschaft)

**Termin: Sonntag den 9. Oktober 2005**

10.00 Uhr (pünktlich) bis ca. 15.45 Uhr, Aus dem Programm: Was heißt und wozu geistige Landwirtschaft und Biodynamik?, Kompostwirtschaft, Zubereitung von Tees, Präparaterühren; anschließend Weinverkostung biodynamischer Weine; mit Dr. Manfred Kriegl am Demeterbetrieb Carl&Karin Smith in Gamlitz/Ehrenhausen, Information und Anmeldung bei Fam. Smith, Tel. 0316/817683, 0676/4207806 bratsche@utanet.at

## Demeter goes east Demeter Exkursion

Unsere heurige Demeter-Exkursion führt uns zum Demeter-Umstellungsbetrieb Bio Szantò BÈSZ in die Nähe von Győr/Ungarn. Fam. Renz aus Hallein und Fam. Schindler aus Münchendorf haben dort in den vergangenen 10 Jahren ausgehend von einer ehemaligen Kolchosa eine biologische Landwirtschaft mit mittlerweile ca. 3000 ha Fläche aufgebaut. Derzeit werden 150 Milchkuhe und 300 Mutterkuhe gehalten. In Planung ist die Errichtung einer eigenen Milchverarbeitung (Hofkäserei) in eventueller Zusammenarbeit mit HERMES Österreich.

**Termin: Samstag 15. Oktober 2005**

Abfahrt: 7.30 Uhr in Wien (Pass mitnehmen!), Rückkehr ca. 19.30 Uhr, Kosten Eur 30 incl. Mittagessen (Eur 20 für Mitglieder)

**Anmeldung bis spätestens**

**3. Okt. und weitere Information:**

**Österreichischer Demeter Bund**

**Tel. 01/8794701, info@demeter.at**

## Sonstige Termine

### Österreichisches Weidefest

Fachtag zur Weidehaltung von Rindern auf dem Biomilchviehbetrieb von Josef Strasser in Freigericht 4, 3691 Nöchling bei Ybbs an der Donau

**Termin: Freitag 5. August bis**

**Sonntag 7. August 2005**

Freitag Weidefachtag der HBLFA Raumberg - Gumpenstein, Samstag Josef Hader „Hader im Stall“, Sonntag Messe, Kulinarischer Jahrmarkt, Musik

**Informationen:**

**www.raumberg-gumpenstein.at bzw.**

**www.weidefeste.at oder**

**Biobetrieb Josef Strasser (07414/7672) oder bei Andreas Steinwider (Tel: 03682/22451-0) der HBLFA Raumberg-Gumpenstein.**

### **Heilende Kunst**

Haus Raphael - Künstlerisch Therapeutische Studienstätte

**Termin Sommerwochen: 29. Juli bis 3. Aug. und 7. Aug. bis 12. Aug. 2005**

„Lasst uns die Bäume lieben „

2 Sommerwochen, die sich jeweils intensiv mit den Planetenbäumen beschäftigen in goethenistischer Baumkunde, Zeichnen, Malen mit Pflanzenfarben, die Kurse finden im ARBITREUM mit den 2 x 7 Planetenbäumen statt.

Kursteil 1: KIRSCHEN, Mond und Silber, Zeichnen und Malen Christine Cologna, Eurythmie Ursula Herrmann, Heilmitelkunde Ingrid Schönherr

Kursteil 2: BUCHE ESCHEN KIRSCHEN im Vergleich betrachtet, mit Baumexkursionen, Zeichnen und Malen Christine Cologna

**Anmeldung und weitere Informationen zu Berufsbegleitenden Fortbildungen,, Wöchentlichen Kursen und mehr: Haus Raphael, Künstlerisch-therapeutische Studienstätte, 5303 Thalgau, Egg 103, Tel. +Fax 06235/20255**

### **Zukunftsfähige Landwirtschaft und Gentechnik in den Philippinen**

Nachmittagsgespräch um 15.00 Uhr zu Fragen zukunfts-fähiger Landwirtschaft und Züchtung, mit Prof. Raymundo Rovillos vom SIBAT ([www.sibat.org](http://www.sibat.org)) auf den Philippinen, Reinhild Frech-Emmelmann - REINSAAT, Hans Gahleitner - BIOSAAT ARNREIT und anderen, anschließend Gemeinsames Abendessen, 19.30 Uhr Vortrag: „Auswirkungen von Gentechnik und Grüner Revolution sowie zukunfts-fähiges Arbeiten in philippinischer kleinbäuerlicher Landwirtschaft“ Vortrag von Prof. Raymundo Rovillos, Montag den 19. Sept. 2005, Fachschule Schlögl, Schauburgerstraße 2, 4160 Aigen im Mühlkreis

**Info und Anmeldung:**

**Bioschule Schlögl, Tel: 07281/6237**

## **Kleinanzeigen**

**Reitferien am Waldviertler Demeterhof**, 10 Reitstunden, wunderschöne Ausreitmöglichkeiten, Lagerfeuer, herrlicher Badeteich in der Nähe, Eur 255,-/Woche (So-Sa), Tel.: 02825-7248, e-mail:office@wegwartehof.at

### **Bergkern und Naturlecksteine,**

Zustellung ab 500kg. Wir liefern reines Steinsalz „Bergkern“ für Wild, Rinder, Schafe und Pferde, besonders geeignet für biologische Tierhaltung. Anfragen und Preisangebote Fa. Renz Tel. 06245/82279

### **Jeden Tag ein Festessen...**

...für Ihren Hund und Ihre Katze. Die Firma ANIFIT bietet jetzt auch in Österreich ihre erstklassige Tiernahrung an. ANIFIT besteht aus mindestens 60% Fleisch, Gemüse und Getreide. ANIFIT ist frei von chemischen Zusätzen, Farb- und Lockstoffen. Auf die Zugabe von minderwertigen Fetten, Tiermehlen, sowie Soja und Mais wird ebenfalls verzichtet. Sie wollen Ihr Haustier artgerecht ernähren und mit Freude sehen, wie gut es ihm schmeckt? Ich lade Ihren Hund und Ihre Katze gerne auf ein kostenloses Festessen ein. Monika Pragerstorfer, Tel. 0650/2519522, [www.anifit.at](http://www.anifit.at)

### **Interessant für die Bewirtschaftung**

von ca. 1-2ha Obst- und Weinbaufläche am Wiener Kahlenberg gesucht. Sommerhaus vorhanden. Eventuell auf ca. 5ha erweiterbar. Michael Skorepa Tel. 01/789 8092

### **Junges Paar für Übernahme einer Landwirtschaft**

mit Buschenschank in der Steiermark gesucht, Fam. Winkler 0650/702 54 38

**Anzeigen zum Kauf- und Verkauf von Demeter-Produkten finden sich unter [www.demeter.at/Marktplatz](http://www.demeter.at/Marktplatz)**

## **Demeter - mehr als ein Markenzeichen?**

### **Was sollte ich als Konsument über Demeter wissen**

Unter Voranstellung dieser beiden Fragen fand am 14. April 2005 ein Einführungsvortrag für die interessierten Eltern der Freien Waldorfschule Wien - West statt. Der sehr gut aufgebaute Vortrag entbehrte nicht der Spannung und die kleine Zuhörergruppe wurde ohne viele Umschweife mit der Präparatearbeit aus der Praxis, mit Hoforganismus und Raufutterverwertern konfrontiert. Und warum Kühe Hörner tragen und wie sich die Enthornung negativ auf die Milchqualität auswirkt und dies wiederum Allergien auslösen kann. Es war von ober- und untersonnigen Planeten die Rede, von Lichtkräften und wie wichtig ein gesunder, lebendiger Boden ist. Wer genau hinhörte, konnte auch wertvolle Hinweise für seinen eigenen Garten (falls vorhanden) mitnehmen und so nebenbei, aber umso interessanter war einiges über die richtige Ernährung unserer lieben Kinder, sozusagen aus dem Leben gegriffen, zu hören. Der Vortragende, Rudi Hoheneder, praktizierender Landwirt und einer der Berater des Österreichischen Demeter Bundes wollte mit seinen Ausführungen gar nicht mehr aufhören, wem das Herz voll ist, dem geht der Mund über. Am Schluss war es keine Frage mehr, ob die aus geisteswissenschaftlichen Erkenntnissen gewonnenen Inhalte der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise Demeter zu mehr reichen, als dass es nur eine Marke unter vielen wäre. Die dargestellten Erfahrungen im biologisch-dynamischen Landbau wurden im Vortrag immer wieder durch die Aussagen Rudolf Steiners untermauert. Abschließend gab es noch eine wohlschmeckende Verkostung mit Produkten unserer Demeter-Landwirte Franz Fink, Josef Hirsch und der Fleischerei Schober. Organisiert wurde der Abend von Rena Lottes, Waldorflehrerin in Wien-West und zusätzlich tätig im Vorstand des Österreichischen Demeter Bundes. Herzlichen Dank an alle Beteiligten und bitte fortsetzen.

WILHELM ROSEN

## Demeter Aktiv Partner

Folgende Naturkostläden sind derzeit Demeter Aktiv Partner (DAP) in Österreich:

- **„Naturstub´n Pirkner“**  
8850 Murau, Anna Neumannstr. 8  
Tel. 03532/4387
- **„aus gutem grund“**  
1230 Wien, Endresstrasse 113  
Tel. 01/8881038
- **„Ökoinsel“**  
6330 Kufstein, Franz Josefs Platz 2  
Tel. 05372/61172
- **„Bioladen Matzer“**  
8010 Graz, Sparbersbachgasse 34  
Tel. 0316/838799
- **„Kornwaage“**  
8010 Graz, Theodor Körner Strasse 47  
Tel. 0316/681043
- **„Wallner Naturprodukte“**  
1040 Wien, Wiedner Hauptstrasse 66  
Tel. 01/5860671
- **„Wallner Naturprodukte“**  
1130 Wien, Hietzinger Haupstr. 23  
Tel. 01/8792543

FORTSETZUNG VON SEITE 11

Abschließend berichtete Herr Erben vom Fortschritt in den Bemühungen, eine ansprechende, informative und zwischen den Lebensfeldern quer verweisende Website einzurichten. Resumé: Die Tatsache, dass die einzige Vertreterin anthroposophisch orientierter Schuleinrichtungen über die Inhalte und den Verlauf der Tagung so begeistert war, dass sie die Anstrengung der Ausrichtung einer weiteren Strategiekonferenz freiwillig auf sich nimmt und auf den Boden der Waldorfpädagogik stellen will, spricht für sich. Alle Anwesenden waren sich einig über die Sinnhaftigkeit aber auch Notwendigkeit solcher gemeinsamer Veranstaltungen und sprachen dem FORUM 2001 für die Initiative Dank aus. Die Zufriedenheit der Teilnehmer mit diesem Treffen lag wohl nicht zuletzt an den wohlschmeckenden und bekömmlichen Mahlzeiten, die Herr Sippel zubereitet hat. Ein herzliches Danke sei an dieser Stelle angebracht.

MAG. WALTRAUD NEUPER

## Arbeitsgruppen

### Allgemeine Arbeitsgruppen

#### Arbeitsgruppe Geistesleben

Ansprechpartner: Rena Lottes  
Tel. 0676/3048506

#### Arbeitsgruppe Wirtschaftsleben

Ansprechpartner: Wilhelm Rosen  
Tel. 01/5135388

### Bäuerliche Arbeitsgruppen

#### Arbeitsgruppe Niederösterreich-Süd

Ansprechpartner: Franz Fink  
Tel. + Fax 02748/7263

#### Arbeitsgruppe Stmk Ost/Burgenland

Ansprechpartner: Blasius Töglhofer  
Tel. + Fax 03335/2103

#### Arbeitsgruppe Kärnten/Steiermark

Ansprechpartner: Wilhelm Erian  
Tel. + Fax 04212/5252

#### Arbeitsgruppe Waldviertel

Ansprechpartner: Rudolf Hoheneder  
Tel. 02732/78369

#### Arbeitsgruppe Oberösterreich

Ansprechpartner: Rudolf Enzenberger  
Tel. + Fax 07231/2003

#### Arbeitsgruppe Salzburg

Ansprechpartner: Walter Elmauthaler  
Tel. 06216/4449

#### Arbeitsgruppe Marchfeld

Ansprechpartner: Peter Laßnig  
Tel. 0650/7076611

#### Arbeitsgruppe Weinviertel

Alexander Althann  
Tel. 02277/2224



## Liebe Leserinnen und Leser!

Allerorts viele Veränderungen, wohin das Auge blickt, in der großen Politik wie im kleinen zwischenmenschlichen oder Naturgeschehen. Was vor 10 Jahren war oder gegolten hat, erscheint manchmal schon unendlich fern. Allein der Wahrspruch: „Grundelement alles Lebendigen ist die Veränderung, das einzig Bleibende ist der Wandel“ behält seine Gültigkeit.

So ist auch der Demeter-Bund vielfältigen Anforderungen und Ansprüchen in einem immer höheren Tempo ausgesetzt, die er, zugegeben, einfach nicht immer erfüllt oder erfüllen kann, sei es durch seine doch relative Kleinheit, und damit „Machtlosigkeit“ sei es, weil er einfach nicht will, obwohl er durch die gesetzlichen Rahmenbedingungen müsste. So bleibt es immer spannend einen Kurs zu fahren, dessen Grundlage in der Anthroposophie, und hier insbesondere im „Landwirtschaftlichen Kurs“ gegeben ist, dessen Prinzipien, so wie alle Prinzipien im Naturgeschehen ein zeitloses Fundament bilden. Was die Gesellschaft aus diesen Prinzipien entwickelt ist einem, so scheint es ewigen Ringen verschiedener Kräfte unterworfen, und hier wird der Demeter-Bund und werden sich seine Mitglieder immer wieder zu Wort melden, gefragt und ungefragt, genehm und unangenehm.

Den LeserInnen die kommenden Sommerwochen zu nützen, den Blick an der Natur für die zeitlosen Prinzipien zu schärfen und die individuellen Erkenntnisse in ein größeres Gemeinsames einzubringen wünscht nebst allgemein schönen und eventuell auch erholsamen Sommerwochen

DIE REDAKTION