

SOMMER

SEITEN



© Yoof GmbH



*Wie herrlich leuchtet
Mir die Natur!
Wie glänzt die Sonne!
Wie lacht die Flur!*

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

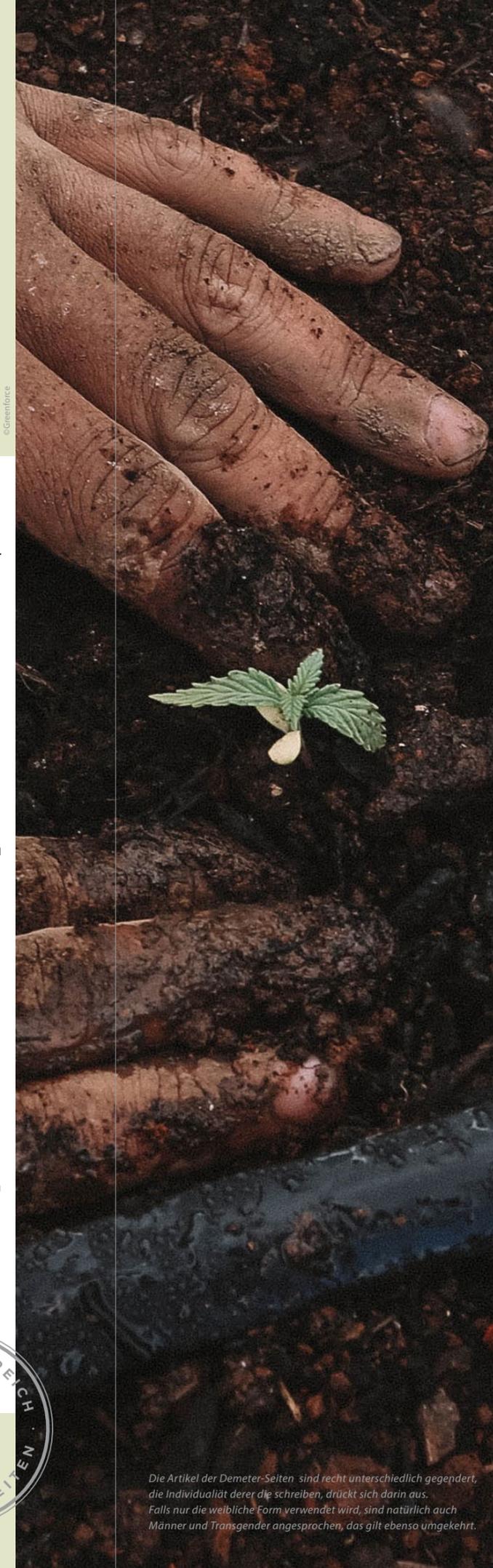
Vermarktung

Einleitung Redaktion	2
<i>Vorwort Obmann</i> Nicht ich sondern wir	3
<i>Verena Wahl</i> Die Erde – ein lebendiges Wesen	4
<i>Roman David-Freihsl</i> Der Demeter-Weg war in Österreich nie der einfache	6
<i>Stimmen</i> Demeter Marke und Vermarktung	8
<i>Bernhard Geyer-Nittnaus</i> Unser Weg zu Demeter	10
<i>Irmli Stadler</i> Brüderliches Wirtschaftsleben Was heißt Das?	12
<i>Maria Grünbacher</i> Abschied Hans Gahleitner	15
<i>Poster: Joachim Ringelnatz</i> Sommerfrische	17
<i>Josef Tatschl</i> Demeter-Vermarktung im Lavanttal	18
<i>Michaela Tschubi</i> Ladnerporträt: Demeter-Kulturkost	19
<i>Christian Stadler</i> Vermarktung - mehr als nur „Hier Ware, da Geld“?	21
<i>Martina Fink</i> Samenfest & Natursprung	22
<i>Werner Michlits</i> Die Erde hat ihr Seelenhaftes ganz ausgeatmet	24
Buchtipps	26
<i>Hannes Reinisch</i> Baden bei Wien – Eine neue Demeter Arbeitsgruppe entsteht	27
<i>Karl Büchel</i> Tätigwerden im Wald und in Landschaftsteilen im Dialog	28
Demeter in Zahlen, Infos, Eintritte, Impressum	30-31
Termine	32

Inhalt

*Transformation cannot
be manufactured –
it can only be gardened.*

NIPUN MEHTA



Das Redaktionsteam:

Martina Fink
Birgit Heinrich
Esther Stocker

Ein Füllhorn an Inhalten

Johanni ist um. Kaum vorstellbar, dass die Tage schon wieder kürzer werden, so sehr gehen wir in der Ausatmung der Erde auf. Die Demeter-Bäuerinnen und -Bauern stecken mittendrin in ihrem Streben, sich um das Wachsen und Gedeihen, um das Zukünftige zu kümmern. Allerorts wurde die Saat ausgebracht, Kulturen gepflegt, so manches schon geerntet, für die Tiere wird das Heu eingefahren, die Präparate ausgebracht und für die neuen Präparate gesammelt. Schon verändert das Getreide die Farbe und wir erwarten die Mähdrescher mit ihrem lauten Getöse. Schaffend und schöpfend sind wir tätig, mit dem steten Ziel, uns selbst und unsere Lebensmittel weiterzuentwickeln. Die reiche Fülle spiegelt sich in diesen Demeter Seiten wieder.

Demeters sind fest verwurzelt in ihrem Bemühen um innere Tiefe und überdenken ihre Idee von Qualität immer wieder neu mit Offenheit und Konsequenz, in der Erzeugung genauso wie in der Vermarktung. Um beide Bereiche geht es in dieser Ausgabe der Demeter Seiten. Samenfest & Natursprung, die Kampagne zu Fruchtbarkeit und Lebenskraft, steht in den Startlöchern, verbunden mit der Einladung, sich an der Entstehung und Umsetzung zu beteiligen. Gemeinsam dafür zu sorgen, dass die Öffentlichkeit von unserer Qualität erfährt. Auch die unterschiedlichen Wege unserer Mitglieder aus verschiedenen Bereichen, mit Vermarktung und der Demeter Marke umzugehen, nehmen einen Gutteil dieses sommerlichen Heftes ein. Irmli Stadler befasst sich mit der Frage von Brüderlichkeit im Wirtschaftsleben, Schwestern sind natürlich miteingeschlossen. Roman Freihsl berichtet aus vergangenen Tagen. Bäuerliche, verarbeitende und handelnde Betriebe erzählen, welchen Zugang sie zur Vermarktung von Demeter-Produkten haben und welche Überlegungen sie damit verbinden. Die Arbeit rund um den bäuerlichen Wald stellt sich hier vor und wird uns in den kommenden Monaten vermehrt beschäftigen.

Wir wünschen Ihnen allen freudvolle und fruchtbare Momente beim Lesen dieser Demeter Seiten.

Das Redaktionsteam
redaktion@demeter.at



DEMETER ÖSTERREICH

— VORWORT —

Nicht ich sondern wir

Biodynamische Arbeit im Spannungsfeld zwischen Wert und Preis

„Kein Seiendes, sofern es erscheint, existiert für sich; jedes Seiende soll von jemand wahrgenommen werden. Nicht der Mensch bewohnt diesen Planeten, sondern Menschen. Die Mehrzahl (Pluralität) ist das Gesetz der Erde.“ Hannah Arendt

In unserer Konsumwelt wird der Mensch oftmals nicht mehr als Subjekt sondern nur mehr als Objekt, das über vernetzte Datensätze als potentielle Kundenschaft ausspioniert wird, gesehen.

Für uns in der biodynamischen Landwirtschaft tätige und damit verbundene Menschen stellt sich die Frage oft ganz existentiell: „Werden wir als die wahrgenommen, die wir sein wollen? Werden wir wahrgenommen als Mittler zwischen Erde und Kosmos?“

Wir sind AgrikultorInnen, die durch ihre Arbeit das physische Leben der (Mit-) Menschen auf dieser Erde überhaupt erst ermöglichen. Werden wir mit unserer Form der Landbewirtschaftung und wird das, was wir herstellen, so gewollt und gebraucht? Oder sind wir mit unserem USP nur Umsatzbringer? Sind wir Feigenblatt für eine hippe Klientel, die sich einen Teil der heilen Welt einverleiben möchte?

Hat unsere Arbeit und haben damit auch wir Bäuerinnen und Bauern einen wirklichen Wert oder nur einen etwas höheren Preis, unabhängig davon ob dieser kostendeckend und zukunftsermöglichend ist?

Oasen schaffen

Assoziatives Wirtschaften wird die Herausforderung der nächsten Zeit sein. Können wir einander im assoziativen Miteinander wahrnehmen mit dem Wert, den jede und jeder von uns hat oder definieren wir die anderen in der Bereitstellungskette nur über den Preis, den wir erzielen können?

Die Herausforderung für die Zukunft ist es, soziale und ökologische Oasen zu schaffen, in denen sich das Leben wieder entwickeln kann. Akkupunkturpunkte, an denen Raum und Zeit ist, diesem wunderbaren Wesen Erde zu begegnen. Fundamente für Begegnungen auf Augenhöhe, selbstbestimmt und mit Selbstwert. Dadurch ermöglichen wir eine Entwicklung aus der Zukunft heraus. Orte, an denen wir einander und uns selbst begegnen als die, die wir sind und als die, die wir werden könnten.

Viel Freude, Mut und Ausdauer beim Aufbau und Weiterentwickeln dieser Oasen wünsche ich uns. Möge die Übung gelingen! *Herzlichst, Andreas Höritzauer*



Andreas Höritzauer
Obmann Demeter Österreich,
Bauer am Wegwartehof

Die Artikel der Demeter-Seiten sind recht unterschiedlich gegendert, die Individualität derer die schreiben, drückt sich darin aus. Falls nur die weibliche Form verwendet wird, sind natürlich auch Männer und Transgender angesprochen, das gilt ebenso umgekehrt.

SOMMERSEITEN 07/2021

→
„Beuys meets Steiner“ Irena Rosc, 2021,
zum 100. Geb. Joseph Beuys
160. Geb. Rudolf Steiner

Die Erde – ein lebendiges Wesen

Verena Wahl

In 21 Arbeitsgruppen behandelten Teilnehmende Fragen wie „Was ist die Rolle der Bildung in der Klimakrise?“, „Soziale Dreigliederung als Weg durch die Klimakrise?“ oder „Wie können wir mit der Erde Geschäfte machen?“ Ein berührender Moment war, als Charles Eisenstein (USA) dazu aufforderte, die Erde als Lebewesen als realen Gedanken zu nehmen, weshalb jede kleine gärtnerische ökologische Arbeit wertvoll sei, weil sie die Erde fühlen lasse, man kümmere sich um sie.

In Vorträgen und einer spontanen, von 140 Menschen besuchten Gesprächsrunde wurde die Bedeutung der Kuh für eine nachhaltige Klimawirtschaft diskutiert. Rinderhaltung zur Lebensmittelproduktion steht in der Mitte eines gesellschaftlichen Diskurses um Ernährungssicherheit und Klima, gleichzeitig spielt die Kuh in der biodynamischen Landwirtschaft eine zentrale Rolle. Anet Spengler konnte aufzeigen, dass durch eine graslandbasierte Tierhaltung in Kombination mit einer Reduktion von Geflügel- und Schweinehaltung mehr Ackerfläche für menschliche Ernährung zur Verfügung stehen würde. So kann die Rolle der Wiederkäuer im Hoforganismus erhalten bleiben und gleichzeitig die wachsende Weltbevölkerung versorgt werden.

Der dynamische digitale Charakter erlaubte das Einrichten spontaner Gesprächsräume. So entstand nicht nur eine Verbindung zum Goetheanum, sondern auch weltweit untereinander. Das betraf auch Menschen, die es sich – unabhängig von Coronaeinschränkungen – nicht leisten können, in die Schweiz zu reisen.

Ueli Hurter beschrieb, dass es auch digital möglich war, eine spirituelle Atmosphäre herzustellen. Eine Teilnehmerin aus China bestätigt das: „Obwohl die Tagung vorbei ist [...], wandern und *fliegen* die starke Aura, die Energie, die Liebe, die Leidenschaft, das Mitgefühl und die Weisheit aller Teilnehmenden, Kunstschaffenden, RednerInnen und OrganisatorInnen noch immer durch die Welt. Sie geben uns den Mut zu Erforschung, Praxis, Selbstreflexion und Schöpfung. Der ätherische Leib der Konferenz wird weiter wachsen und durch uns mehr Menschen beeinflussen.“

„Wenn wir die Erde als lebendiges Wesen begreifen und den Blick vom Boden zum Himmel weiten, werden LandwirtInnen zu KlimawirtInnen – und jeder Mensch entdeckt die Möglichkeit, selbst aktiv zu werden“, gab Lin Bautze von der Sektion für Landwirtschaft abschließend mit auf dem Weg.



Verena Wahl
Mit Texten aus
«Anthroposophie Weltweit»
3/21 (Sebastian Jüngel) und
«Das Goetheanum»
9/21 (Wolfgang Held)

Lebe
Lass dich fallen
Lerne Schlangen zu beobachten
Pflanze unmögliche Gärten
Lade jemanden Gefährlichen zum Tee ein
Mache kleine Gesten
Werde ein Freund von Freiheit und Unsicherheit
Freue dich auf Träume
Weine bei Kinofilmen
Schaukel so hoch du kannst
Tu Dinge aus Liebe

Mach eine Menge Nickerchen
Gib Geld weiter
Mach es jetzt
Glaube an Zauberei
Lache eine Menge
Nimm Kinder ernst
Bade im Mondlicht
Lies jeden Tag
Stelle dir vor, du wärst verzaubert
Höre alten Leuten zu
Freue dich
Lass die Angst fallen
Unterhalte das Kind in dir
Umarme Bäume
Schreibe Briefe
Lebe!

Der Demeter-Weg war in Österreich nie der einfache

Roman David-Freihs

Roman David-Freihs schreibt über Vermarktung und die Entstehungsgeschichte des österreichischen Demeter-Verbandes. Eine Reise in die vergangenen Jahrzehnte.

Die Geburtsstunde von Demeter Österreich schlug auf dem Kärntner Gut Farrach, wo sich 1969 der österreichische Demeter Bund konstituierte. Der wichtigste Impuls für diesen Akt war allerdings schon viel früher gesetzt worden: 1924 auf dem Gut Koberwitz bei Breslau im heutigen Polen. Nicht nur, dass Rudolf Steiner damals und dort über die Pflingstage den sogenannten landwirtschaftlichen Kurs abhielt – es war auch bereits einer der wichtigsten Pioniere der späteren biologisch-dynamischen Bewegung in Österreich anwesend.

Wilhelm Rath, ein Berliner Literat, war ursprünglich gar kein Teilnehmer dieses Kurses – er sollte lediglich Rudolf Steiner auf Gut Koberwitz etwas vorbeibringen. Doch das, was er dort hörte, zog ihn derart in den Bann, dass er blieb – und beschloss, sein Metier zu wechseln. Wilhelm Rath absolvierte in der Folge landwirtschaftliche Praktika und erwarb schließlich 1935 im kärntnerischen Maria Rojach das Gut Farrach – um dort nicht nur einen landwirtschaftlichen Betrieb, sondern auch eine „Kulturinsel“, ein anthroposophisches Zentrum auf landwirtschaftlicher Basis zu schaffen.

Auch der zweite Demeter-Pionierbetrieb entstand aufgrund einer Umorientierung: in den 1920er-Jahren waren die beiden Schwestern Hemma und Luise Wurzer im Sonnenhof in Arlesheim bei Dornach heilpädagogisch tätig – sie lernten

dort den landwirtschaftlichen Impuls Rudolf Steiners kennen und besuchten 1927 die landwirtschaftliche Tagung in Dornach. Zur gleichen Zeit lebte ihr Vater Wolfgang Wurzer in seinem Landwirtschaftsbetrieb in Scheifling bei St. Veit an der Glan noch in einem ganz anderen Pioniergeist und importierte als einer der ersten Landwirte in Österreich Guano zum Düngen. Ihn galt es also vom neuen anthroposophischen Ansatz zu überzeugen – was Hemma und Luise später auch mehrfach die Bezeichnung der biologisch-„dammischen“ Wurzer-Töchter einbrachte.

Diese beiden Betriebe – der Wurzerhof und das Gut Farrach – waren es dann auch, die 1969 das Entstehen des österreichischen Demeterbundes ermöglichten. Somit ist der Wurzerhof der älteste sozial-ökonomische Betrieb Österreichs, der auch heute noch nach biologisch-dynamischen Prinzipien bewirtschaftet wird. Dazu war 1968 aber auch eine engagierte Konsumentengruppe gekommen, deren Proponenten-Komitee beispielsweise auch Elisabeth Gergely angehörte: Eine zentrale Persönlichkeit bei der Gründung der Rudolf Steiner-Schule in Wien-Mauer.

Den Boden hatte aber auch das Ehepaar Röthy aufbereitet, das 1950 in Linz einen Initiativkreis zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft mit Verbindungen nach Wien gegründet hatte. Im Rückblick ausgesprochen erstaunlich war auch das Wirken der Gartenbauingenieurin Helga Wagner, die im Gartenamt der Stadt Linz die Abteilung Öffentliche Grünflächen leitete – und „ihre“ insgesamt 350 Hektar ab 1951 ganze 40 Jahre lang biologisch-dynamisch bewirtschaftete.



Nach der Gründung von Demeter Österreich wurde Marianus Rath, der Sohn des Farrach-Gründers Wilhelm Rath, der erste Obmann. Er übte dieses Amt bis 1993 aus. Marianus Rath war die zentrale Persönlichkeit in der österreichischen Bioszene in mehrfacher Hinsicht: Der Vertrieb der Demeter-Produkte wurde von ihm zunächst im Alleingang aufgebaut, da der Wurzerhof nicht für den Handel produzierte – ein wichtiger Partner wurde dabei unter anderen die Demeter-Bäckerei Kaschik in Wien. Auf seinem Gut Farrach wiederum organisierte er über Jahrzehnte hinweg große Tagungen, mit bedeutenden Persönlichkeiten als Vortragenden – wie z.B.: Maria Thun oder Manfred Klett und vielen anderen Vertretern aus der internationalen biologisch-dynamischen Bewegung. Rath wurde allerdings auch Obmann der ARGE-Biolandbau, einem Dachverband der Bioverbände, und somit zu einem Wegbereiter der einheitlichen Biobewegung in Österreich.

Die Demeter-Familie wuchs – 1980 gab es bereits 20 Demeter-Betriebe in Österreich, 1990 waren es 62 Demeter-Betriebe, im Jahr 2000 schon 90 Betriebe. Aber der heimische Demeter-Weg war auch von Anfang an nie der einfache – ganz im Gegenteil. Anfang der 1980er-Jahre, als es auch schon 20 Verkaufsstellen für Demeter-Gemüse in Wien und Umgebung gab, kam es immer wieder zu Diskussionen mit der Lebensmittelpolizei. Die Reaktion waren 1981 die ersten Richtlinien für die Erzeugung von Bio-Produkten, die vom Ludwig-Boltzmann-Institut in Zusammenarbeit mit den vier Bio-Anbauvereinen erarbeitet worden waren.

Nur wenige Jahre später hatte sich das Thema Kontrolle erneut zugespitzt, da sich herausstellte, dass einzelne Demeter-Bauern in Notsituationen zu unerlaubten Hilfsmitteln griffen: Hier war die Folge, dass 1989 neben der routinemäßigen Kontrolle durch die bäuerliche Arbeitsgruppe, durch den Berater oder durch den Vorstand, ein 5köpfiges Kontrollkomitee zusammengestellt wurde, das stichprobenartig und bei gemeldeten Problemen Betriebe kontrollieren sollte.

Dieses Wechselspiel von Pioniergeist, Problemen und Verbesserungen setzte sich über die Jahrzehnte hinweg fort. Ein Beispiel aus jüngerer Zeit ist die Integration und Zertifizierung der ausgesprochen dynamischen biologisch-dynamischen Winzer in den Demeterverband. Wurde zunächst noch diskutiert, ob es aus anthroposophischer Sicht überhaupt möglich wäre, alkoholische Produkte mit Demeter in Verbindung zu bringen, war das Interesse und die Begeisterung der Weinbauern schon bald unübersehbar.

Unter den Pionieren war hier die Familie Saahs vom Nikolaihof in Mautern, die bereits 1971 begann, ihren Hof biologisch-dynamisch zu bewirtschaften – und lange Zeit von einigen Wachau-Winzern vom anderen Donau-Ufer auch einen gewissen „biologisch-dammischen“-Ruf genossen – und gleichzeitig um die Anerkennung im Demeter-Verband kämpfte.

Die langen Diskussionen um Demeter-Zertifizierung und -Auflagen sind inzwischen ausgestanden. Und auch die Frage, ob der Demeter-Weg im Weinbau eine esoterische Liebhaberei oder ein qualitäts-

voller, zukunftsorientierter Weg sei, sollte seit 2017 endgültig beantwortet sein. In diesem Jahr erreichte der Riesling „Steiner Hund“ 2012 vom Weingut Nikolaihof im Ranking des US-amerikanischen „International Wine Reports“ mit 95 von 100 möglichen Punkten den Platz 6 und war damit nicht nur der einzige Landesvertreter, der es in diese renommierte Liste schaffte, sondern auch der am besten bewertete Weißwein.

Mittlerweile hat der Wein sein Schatten-dasein in der biodynamischen Szene längst verlassen und befindet sich in der äußeren wie inneren Wahrnehmung in einer recht prominenten Entwicklungsphase. Der Harmonisierung in diesem Bereich blickt Demeter freudig entgegen.



Roman David-Freihs

Das Steckenpferd

Der eine liebt Konkretes nur, der andre das Abstrakte, der dritte schwärmt für die Natur und deshalb für das Nackte. Der vierte mag nur Fleisch vom Schwein, der fünfte Milch und Eier, der sechste liebt den Moselwein, der siebte Fräulein Meier. Für jeden gibt es was von Wert, für das er lebt und streitet, und jeder hat sein Steckenpferd, auf dem er immer reitet.

HEINZ ERHARDT

Stimmen

Wir haben Demeter-Mitglieder aus verschiedenen Sparten darum gebeten, uns zu erzählen, was sie im Zusammenhang mit Vermarktung und Marke bewegt. Hier sind die Stellungnahmen dieser LandwirtInnen, VerarbeiterInnen und HändlerInnen aus verschiedenen Gegenden Österreichs.

Das bewegt mich, das freut mich, darauf bin ich stolz, das macht mir Sorgen, so vermarkte ich ...

Für mich ist Demeter ein Garant für höchste Qualität. Sorgen macht mir, wie die Auswirkungen der verstärkten Belieferung des konventionellen Lebensmitteleinzelhandels mit Demeter-Produkten auf den österreichischen Biofachhandel und die allgemeine Verfügbarkeit dieser sein werden. Es macht mir immer Freude einerseits selbst Demeter-Lebensmittel zu genießen und sie andererseits möglichst zahlreich über BIOGAST unseren Kunden anzubieten. Wir als Großhändler kennzeichnen Demeter-Ware in unseren Unterlagen speziell und heben sie auf diese Art besonders hervor. Der Umsatz von Demeter-Produkten wächst erfreulicherweise unverändert gut im Biofachhandel. Wegen meiner langjährigen Verbundenheit zu Demeter freut mich das sehr.
Horst Moser, Geschäftsführender Gesellschafter Biogast GmbH, langjähriges Demeter-Mitglied, ehem. Vorstandsmitglied & Partner

Uns ist es wichtig, unsere Produkte regional zu vermarkten. Leider ist die Marke Demeter bei uns noch sehr unbekannt. Viele persönliche Gespräche und Öffentlichkeitsarbeit (z.B. Zeitungsartikel) sollen die Demeter-Philosophie den Leuten bzw. Kunden näherbringen. Eine Anekdote aus der LW-Fachschule unseres Sohnes: Die LW-Lehrerin fragt: „Ihr seid Demeter-Bauern? So schaut du gar ned aus!“
Verena & Johann Brabec, Verena Brabec, 3021 Pressbaum, gemischte Landwirtschaft

Wir sind stolz auf unsere Kreislaufwirtschaft und die daraus entstehenden wertvollen Lebensmittel für unsere Familie und unsere Kunden, welche zum Teil auch weite Wege auf sich nehmen um unsere Produkte ab Hof in Empfang zu nehmen. Es gibt keinen schöneren Tagesbeginn als ein Frühstück mit der Familie. Ein gemeinsames Genießen und Verkosten der eigenen Produkte. Vom Brot über Butter, Käse, Joghurt, Kräutertee, Marmeladen usw. Die vielen positiven Rückmeldungen zu unserem Tun gibt uns Kraft für die vielseitigen Arbeiten in der Landwirtschaft.
Joasa Hof, Brigitte Außerlechner, Milchverarbeitung, 9941 Kartitsch, gemischte Landwirtschaft

Die Obstbaugruppe in der Steiermark ist erst seit einigen Jahren Teil der „Demeter-Familie“. Wir sind sehr motiviert, lieben unsere Arbeit und sind offen für Neues. Die Vermarktung unseres wertvollen Obstes in Österreich liegt uns, aus zwei Gründen, sehr am Herzen. Einerseits soll ein Großteil der Konsumenten Zugang zu einzigartigen biodynamischen Lebensmitteln erhalten und andererseits soll der ökologische Fußabdruck unserer Produkte so klein wie möglich sein. Mit der Vermarktung über den heimischen Lebensmitteleinzelhandel können wir beides abdecken. Gleichzeitig erhält die Marke Demeter einen größeren Bekanntheitsgrad und kann so weiter gestärkt werden.
Biohof Johann und Irene Trummer, Johann Trummer, 8321 St. Margarethen/Stmk, Obstbau

Ich sehe die Marke „demeter“ als Regionen übergreifende Premiummarke. Obwohl ich „demeter“ eher als „Siegel“ bezeichnen würde denn als Marke, denn für Marken machen Heerscharen von Grafikern und Marketingabteilungen Kampagnen, diese gibt es bei „demeter“ nicht ... Das schließt nicht aus, auch im LEH gelistet zu werden – vordergründig sehe ich aber Fachgeschäfte als „logischen“ Partner. Wichtig wäre mir, dass die Qualität von der bäuerlichen Seite her passt und entsprechend sichergestellt wird. Und als Selbstvermarkter weiß ich, dass es sehr essentiell ist viele Kundengruppen anstelle einer oder weniger zu bedienen, denn damit ist man wirtschaftlich sicherer aufgestellt.
Biofisch GmbH und Teichwirtschaft Haslau, Marc Mössmer, 1060 Wien/ 3860 Haslau, Fischwirtschaft und Verarbeitung/ Handel

Mich bewegt der innerliche Auftrag, etwas Besonderes aufzubauen und zu betreiben! Mich freut ein Teil dieser wunderbaren Gemeinschaft Demeter zu sein und in vielen Gesprächen und mit meinen Produkten sich dafür stark zu machen! Stolz bin ich auf alles was wir in den letzten 25 Jahren aufgebaut haben und noch werden! Sorgen macht mir, wie es mit dem Hof mal weitergehen wird! Unsere Vermarktung: Biomärkte Wien, Bio-Catering, private Kunden, Ausschank bei Festen: Weinlesefest, Kürbisfest, Weihnachtsmarkt, AbHof Verkauf (Abhof-Laden in Bau), eigene Homepage, Internet-Shop, Internet Plattformen für Camper: Schau aufs Land und Bauernleben
Biohof Riemel, Martin Riemel, 2070 Retz, Weinbau

Unsere Idee von Muttergebunden, bei ALLEN Tieren, Kraftfutterfrei, Alpung und vieles mehr zu kommunizieren. Vom Melken über die Verarbeitung und die Vermarktung in einer Hand. Die Freude an der Natur und dem Tierwohl, alles ist eines und eine große Familie. Wir möchten unsere Philosophie unter die Menschen und Landwirte bringen, damit wir kein Einod sind, sondern zeigen können, dass es auch so funktionieren kann. Das macht mir alles sehr viel Freude. Meine Bedenken sind, dass es sehr viel Arbeit ist und kein Ausfall von einem von uns gut wäre. Besonders macht uns das muttergebundene Arbeiten. Die Tiere bleiben ausnahmslos 7-10 Monate bei der eigenen Mutter. Wir vermarkten ausschließlich auf Wochenmärkten, alles wird offen und verpackungsfrei vermarktet. Direkt von uns zum Kunden. Die Kunden kommen mit eigenen Gefäßen und der Abfall wird fast zur Gänze minimiert.
Bergbauernhof Manuela und Rainer Held, Manuela Held, 6867 Schwarzenberg/Vbg, Milch- und Fleischwirtschaft

Freuen tu ich mich über den guten, spartenübergreifenden Austausch bei den Demeter-Treffen. Über den wertschätzenden Zusammenhalt und Umgang in der Demeter „Community“. Dass Demeter wohl auch in Österreich in den nächsten Jahren durch einen geschlossenen, gemeinsamen Auftritt präsenter werden wird. Stolz sind wir darauf, Demeter Lebensmittel heute aus unserer eigenen Ölmühle anbieten zu dürfen. Sorgen hab ich hier eigentlich keine, würde es aber schade finden, wenn die Wertigkeit von Demeter durch neue Vermarktungswege an Kraft verlieren würde. Unsere Vermarktung: Entweder an größere Marken, die Demeter Lebensmittel vermarkten oder mit unserer Marke im österreichischen, deutschsprachigen Fachhandel, wobei wir hier von keinen großen Mengen sprechen. Besonders problematisch zeigt sich die Zusammenführung von Nachfrage und Angebot. Einerseits sind oft die absetzbaren Mengen für uns zu klein, damit wir wirklich weiterkommen. Auf der anderen Seite sind die angefragten Mengen oft zu groß, und wir können dann die Rohware gar nicht als Demeter verarbeiten, da der Kunde die kleinere Menge dann gar nicht nimmt. Ein Ausweg könnte eine gut gebündelte und koordinierte Vermarktung sein.
Rainer Schalk, Schalk Mühle, 8262 Ilz/Stmk, Verarbeitung (Ölmühle)

Für mich bedeutet Demeter den respektvollen Umgang mit den Kräften der Natur und den Menschen. Das Miteinander ist in diesen spannenden Zeiten für uns alle noch viel wichtiger geworden. Wir versuchen den Spagat zwischen Bio & Demeter-Fachhandel und Einzelhandel zu spannen. Die Vorteile im Bio & Demeter-Fachhandel sehen wir bei der Bio- und Demeter-affinen Kundschaft. Diese haben oftmals schon das Wissen zum Mehrwert von Demeter-Produkten. Im Einzelhandel haben wir die Chance, genau diese tolle Demeter-Qualität einem breiten Publikum zugänglich zu machen. Mit aktiver Information wollen wir so die Qualität der Demeter-Produkte hervorheben und das positive Image von Demeter weiter stärken.
BioArt AG, Helmut Kaserer, 5146 Seeham, Verarbeitung / Handel

Die Arbeit mit der Natur und dem, was der Boden hervorbringt, und dieses selbst handwerklich zu veredeln, und mit Stolz mit echten ehrlichen Produkten vor die Kunden zu treten, das war immer meine Art, unsere Produkte zu vermarkten. Wir machen den Verkauf sowohl direkt als auch über Händler und Gastro. Mich freut, dass ich viele Gleichgesinnte bei Demeter finde und die Kunden immer offener werden für zukunftsfähige Landwirtschaft. Wir sind stolz auf unseren Hofkreislauf, den wir jahrelang aufgebaut haben, unsern Kompost, die Mangalitza sowie unsere Waldviertler Blondviecher, bei denen die Herde samt Stier einen sehr harmonischen Teil des Hoforganismus bilden. Sorgen macht mir die zukünftige Klimaentwicklung, deren Herausforderungen zunehmend die ganze Gesellschaft belastet, und ich denke, dass die biodynamische Landwirtschaft am ehesten anpassungsfähig ist.
FamilienWeingut Wimmer-Czerny, Ing. Hans Czerny, 3481 Fels am Wagram, Weinbau und -Landwirtschaft



»Springe und das Netz wird erscheinen«

ALTES SPRICHWORT

Unser Weg zu Demeter

Bernhard Geyer-Nittnaus

Karin und Bernhard Geyer-Nittnaus stellen derzeit ihren Betrieb auf Demeter um. Hier erzählt Bernhard über diesen Umstellungsprozess.

Als vor ein paar Jahren meine Frau Karin und ich entschlossen haben Gemüse, Kräuter und Obst für unsere kleine Genussmanufaktur „Die SPEZEREY“ selbst anzubauen war eine nachhaltige, organische Arbeitsweise für uns ein Selbstverständnis. Wir sind landwirtschaftliche Quereinsteiger ohne agrarische Ausbildung, jedoch bereit, mit jeder Menge Energie und Leidenschaft das zu tun was uns größte Freude bereitet: Selbstangebautes zu hochwertigen Lebensmitteln zu veredeln. Das bedeutet auch, dass wir jede Gartensaison unser Lehrgeld zahlen. Genau dieser Lernprozess ist für unsere Entwicklung wichtig. Was wir in diesen Jahren vor allem beobachten durften ist, dass die Natur über gewaltige Kräfte zur Selbstheilung verfügt. Wann immer man diese Kräfte unterstützt, ergibt sich ein natürliches Gleichgewicht im Garten. So wurde unser Interesse an der biodynamischen Wirtschaftsweise geweckt.

Im Laufe des letzten Jahres fühlten wir uns bereit und nahmen mit der Demeter Geschäftsstelle Kontakt auf. Mit dem Leitfaden für die ersten Schritte konnte man sich sehr gut einen Überblick verschaffen. Außerdem wurde uns empfohlen, uns mit der lokalen Demeter Arbeitsgruppe in Verbindung zu setzen. Bereits drei Tage später verbrachten wir einen ganzen Vormittag bei Michael Andert an seinem Hof am Lerchenfeld in Pamhagen. Die große Gastfreundschaft, seine Offenheit und sein Zugang zur Biodynamie beeindruckten uns sehr – ein guter Start! Noch am gleichen Tag schickten wir die Anmeldung zum Demeter-Grundkurs an die Geschäftsstelle.

Der Herbst war geprägt von Corona. Bald stellte sich heraus, dass der Theorie-Teil des Grundkurses nur online stattfinden konnte. Eine so spannende Materie vier Tage lang vom Wohnzimmer aus zu verfolgen, konnten wir uns nicht vorstellen. Wir wurden eines Besseren belehrt: Super Agenda, inspirierende Vorträge, spannende Gruppenarbeiten. Die Vorfreude auf den Praxisteil am Wegwarte Hof stieg. Mitte April war es endlich so weit. Es war ein inspirierender Tag mit vielen Diskussionen und praktischen Übungen am Wegwarte Hof in Göpfritz – ein Ort voll Kraft und Offenheit. Wieder zu Hause angekommen mit dutzenden Ideen und ebenso vielen Fragen kontaktierten wir Demeter-Betriebe in unserer Umgebung. Die Hilfsbereitschaft und Aufrichtigkeit von Stefanie und Georg Renner waren beeindruckend. Es ist schön sich mit so kompetenten Partnern austauschen zu dürfen. Dann bereiteten wir uns auf die Arbeit mit den Präparaten vor, das Hornmist-Präparat wurde vor dem Auspflanzen der Paprika- und Chili-Pflanzen das erste Mal ausgebracht – das fühlte sich sehr gut an. Wir waren bereit für das erste Beratungsgespräch. Bald fand sich ein sehr erfahrener Berater, Johann Preisegger aus Wiesen, dem ich unseren Betrieb und unsere Visionen präsentieren durfte. Ein weiteres Highlight war das Treffen mit unserer lokalen Demeter Arbeitsgruppe am Hof von Georg Schmelzer. Gemeinsames Trommeln, angeregte Diskussionen, Ausgraben von Hornmist-Präparat und Präparieren von Hornkiesel sowie Fladenpräparat waren Stationen dieses wunderbaren Tages.

Ein sehr erfahrener Demeter-Landwirt sagte uns einmal: „Demeter-Bauer zu werden ist wie eine lange, schöne Reise“. Jede Tour beginnt mit dem ersten Schritt – und genau auf das freuen wir uns. Starten wir die Reise!

Bernhard Geyer-Nittnaus führt mit seiner Frau Karin die SPEZEREY in Gols im Nordburgenland. Sie verarbeiten Gemüse, Obst sowie Kräuter im Eigenanbau zu feinstem Eingemachten: Pesto, Chilisaucen, Chutneys, Marmeladen, Gelees. Dabei wird größter Wert auf den mühevolleren, aber lohnenderen Weg gelegt: Sorgfältig, respektvoll, ressourcenschonend. Gut darf ruhig aufwendig sein.



©Spezerey

Brüderliches Wirtschaftsleben Was Heißt Das?

Irmi Stadler Eine Einladung zum empfindenden Begreifen der Sozialen Dreigliederung

Mehr denn je zeigt sich heute die Notwendigkeit zur Dreigliederung des Sozialen Organismus. Brüderlichkeit im Wirtschaftsleben, Gleichheit im Rechtsleben und die Freiheit im Geistesleben.

Wir sind gefordert diese Gliederung empfindend begreifen zu lernen, um sie aus der abstrakten Vorstellung ins reale Leben zu bringen. Wir als Demeter-Bauern arbeiten an der Naturgrundlage, die es zu schützen gilt, wir schaffen Werte, die jeder Mensch zum Leben braucht, und doch sind unsere Leistungen an der Natur und an der Grundlage Boden weit entfernt von einem insgesamt gerechten Leistungsaustausch.

Die zentrale Frage ist die Brüderlichkeit, sie ist zugleich die Grals-Frage der gesamten Menschheit.

Diese Frage hängt fundamental mit der Frage nach dem wahren Wesen des Geldes zusammen, mit dem, was überhaupt mit Geld zu bewerten ist, mit der Frage nach einer an Mensch und Boden gebundenen zirkulierenden Geldmenge. Auch kein Zurück zum Goldstandard, sondern eine Deckung durch die geschaffenen wirtschaftlichen Werte, einem neuen Denken, in dem Waren keinen Warenwert sondern nur einen Vergleichswert haben. Dabei ist noch zu bedenken: Finanzwirtschaft ist keine Wirtschaft, sie ist das Zirkulieren von Scheinwerten, in dem nur Werte von einer Tasche in die andere geschoben werden ohne neue Werte zu schaffen.

„Wer mit dieser Gliederung vorangeht, der wird für ein gemeinschaftliches Menschheitsziel wirken.“ (Lit.: GA 23 S. 114)

Unsere heutige Welt ist in einem Höchstmaß arbeitsteilig. Mehr als je zuvor ist eine solidarische, sozial gerechte, auf Leistung und Gegenleistung beruhende Gestaltung des Austauschs im Wirtschaftsleben als „neu“ zu ergreifende Aufgabe gefordert, wodurch erst Geistesleben und Rechtsleben wirtschaftlich mitgetragen werden können.

Werte schaffen, richtige Preise finden

Real gesehen kann Arbeit im sozialen Zusammenhang nur wieder durch Arbeit abgegolten werden. Arbeit ist wertebildend. Aber nicht immer nur der Aufwand an Arbeit. Ein wirtschaftlicher Wert wird auch gebildet, wenn der Aufwand an Arbeit erspart wird, diese Arbeit führt im neuem Zusammenhang zur Senkung der Preise. Die gesunde Naturgrundlage ist unser Richtmaß. Beginnen wir mit unserer Arbeit die Natur zu zerstören, so haben wir die empfindliche Grenze überschritten und geraten in eine Verschleißwirtschaft, die sich bitter für alle rächt. Wir sind heute mit unserem Verständnis von Geld, zirkulieren der Geldmenge und dem Verständnis, was mit Geld zu bewegen ist nicht in der Lage, überhaupt richtige Preise zu finden.

Es sind ungesunde Verhältnisse, wenn nicht jeder wirtschaftlichen Leistung eine gleichwertige Gegenleistung entspricht.

Auch ist im gesunden sozialen Organismus, in den Preisen der Waren des Wirtschaftslebens, das Geistesleben und auch das Rechtsleben mitgetragen.



©Sylvain Colplet

Buchhaltung der Leistungen

Was umspannt das gesamte Feld der Wirtschaft? In ein Wort zusammengefasst sind es nur Waren. Im gesunden Wirtschaftsleben zirkulieren nur echte Waren. Keine Rechte! Eine gesunde Ökonomie besteht aus Warenherstellung, dem Warenhandel und dem Warenverbrauch. Wenn mit der Warenproduktion, dem Warenkonsum und der Warenzirkulation das ganze Wirtschaftsleben umfasst ist, wird deutlich, dass Ware nur sein kann, was man konsumieren, was man verbrauchen kann. Andererseits kann Ware nur sein, was man auch immer wieder neu herstellen kann. Die Grenze, was dann keine Ware sondern ein Recht ist, ist gar nicht so leicht gefunden.

Boden sowie einmal in Betrieb genommene Produktionsmittel sind Recht, Rechte sind keine Waren und somit auch nicht mit Geld handelbar. Es ist eine Tatsache, dass weltweit die menschliche Arbeitskraft zur Ware gemacht wird. Die menschliche Arbeitskraft wird heute noch durch die „Lohnabhängigkeit“ zur Ware gemacht. Aus dieser Lohnabhängigkeit müssen wir heraus und zu einer Buchhaltung der Leistungen übergehen, in der jeder Mensch mit seiner Leistung sicheren Anteil an den Leistungen der anderen hat. Egal was insgesamt an Leistung erbracht wird, jeder muss sich so hineinstellen können, dass seine Existenz gesichert ist.

Natürlich ist ja jeder aus den sozialen Verhältnissen heraus gezwungen zu arbeiten, und man hat nur die Wahl, entweder zu verhungern oder zu arbeiten. Einen anderen Arbeitszwang als den, der sich auf diese Weise

aus den Verhältnissen ergibt, kann es nicht geben [in einer sozialen Ordnung], in der doch die Freiheit des menschlichen Wesens eine Grundbedingung ist.“ (Lit.: GA 337a, S. 78)

„Der Mensch muss essen, und was gegessen wird, das muss von irgendwelchen Menschen erarbeitet werden. Der Mensch muss sich kleiden. Dasjenige, was er anzieht, müssen Leute erarbeiten. Damit ich einen Rock anziehen kann oder ein Beinkleid, müssen Menschen stundenlang ihre Arbeitskraft verwenden, um das zustande zu bringen. Die arbeiten für mich. Davon lebe ich, nicht von meinem Gelde. Mein Geld hat keinen andern Wert, als dass es mir die Macht gibt, des andern Arbeit zu benützen. Und so wie die sozialen Verhältnisse heute liegen, fängt man erst an, Interesse für seine Mitmenschen zu haben, wenn man sich diese Frage in der entsprechenden Weise beantwortet, wenn man im Geiste sieht: Soundso viele Menschen müssen soundso viele Stunden arbeiten, damit ich in der sozialen Struktur drinnen leben kann. Nicht darum handelt es sich, dass man sich selber wohltut, indem man sich sagt: Ich liebe die Menschen. Man liebt nicht die Menschen, wenn man glaubt, man lebe von seinem Gelde, und sich nicht im geringsten vorstellt, wie die Menschen für einen arbeiten, damit man nur des Lebens Minimum überhaupt hat.

Aber dieser Gedanke: Soundso viel Leute arbeiten, damit man des Lebens Minimum hat – der ist ja untrennbar von dem anderen Gedanken, dass man das wiederum der Sozietät zurückgeben muss, nicht durch Geld, sondern wiederum durch Arbeit, was für einen gearbeitet wird. Und erst, wenn man sich verpflichtet fühlt, das Quantum

Einstiegsliteratur zum Thema „Soziale Dreigliederung“

- youtube: bit.ly/2TmZTUJ
- www.dreigliederung.de
- „Die Kernpunkte der sozialen Frage“ GA 23, Rudolf Steiner
- www.forum-seitenstetten.net/aiovg_videos/irmi-stadler

von Arbeit, das für einen geleistet wird, auch wiederum zurückarbeiten in irgendeiner Form, erst dann hat man Interesse für seine Mitmenschen. Dass man seinen Mitmenschen sein Geld gibt, das bedeutet nur, dass man die Mitmenschen am Gängelbände, am Sklavenbände führen kann, sie zwingen kann, dass sie für einen arbeiten. Können Sie sich aus Ihrer Erfahrung nicht selbst die Antwort geben auf die Frage: Wie viele Menschen bedenken, dass Geld nur eine Anweisung auf menschliche Arbeitskraft, dass Geld nur ein Machtmittel ist? Wie viele Menschen sehen im Geiste, dass sie gar nicht da sein könnten in dieser physischen Welt, ohne dass sie der Arbeit der anderen Menschen das, was sie selbst beanspruchen für ihr Leben, verdanken? Sich verschuldet fühlen der Gesellschaft, in der man drinnen lebt, das ist der Beginn jenes Interesses, das verlangt werden muss für eine gesunde soziale Gestaltung.“ (Lit.: GA 186, S. 45f)



Irimi Stadler

*was brauchst du?
einen Baum ein Haus
zu ermessen wie groß wie klein
das Leben als Mensch
wie groß wie klein
wenn du aufblickst zur Krone
dich verlierst
in grüner üppiger Schönheit
wie groß wie klein
bedenkst du wie kurz
dein Leben vergleichst du es
mit dem Leben der Bäume
du brauchst einen Baum
du brauchst ein Haus
keines für dich allein
nur einen Winkel ein Dach
zu sitzen zu denken
zu schlafen zu träumen
zu schreiben zu schweigen
zu sehen den Freund
die Gestirne das Gras
die Blume den Himmel*

Hans Gahleitner

1940 - 2021



Im oberen Mühlviertel befindet sich der Ebnerhof. Der Hof wird seit über 40 Jahren biologisch bewirtschaftet, heute ist es ein Demeter-Betrieb. Maria Grünbacher und Josef Stockinger haben ihn von Biopionier Hans Gahleitner übernommen. Hier schreibt Maria über Hans.

Am 23. Jänner 2021 ist Hans Gahleitner, achtzigjährig, verstorben.

Er war Zeit seines Lebens ein Visionär und Pionier. Mit unbeirrbarer Willenskraft und überzeugt von seinen Einsichten, hat er oftmals Behörden und Politikern getrotzt, sich mit Andersdenkenden angelegt und vieles zustande gebracht.

Hans Gahleitner war Fünfundsechzig Jahre alt, als wir ihn kennenlernten. Er suchte Nachfolger für seinen Hof und meinte, mit uns könnte das doch was werden. Nach einem Konzert mit meinem Chor sagte er zu mir: Wenn eine einen Chor leiten kann, dann kann sie auch eine Landwirtschaft führen! Wollt ihr bei mir einsteigen? Wir bejahten und pachteten den Hof für zwei Jahre (auf Probe sozusagen) und zogen mit 3 Kindern und einer Ziegenherde auf den Ebnerhof. Nach dieser Zeit überschrieb uns Hans sein Anwesen. Viele aus der Umgebung fanden diesen Schritt völlig daneben, er könnte doch auch verkaufen und sich ein schönes Leben machen, aber Hans hat es noch nie gekümmert, was andere reden. Und – es sah sein „schönes Leben“ nicht im Geld, sondern auf seinen Feldern.

Hans war der einzige Bub unter sieben Schwestern, der Vater – bekannt als zukunftsorientierter Landwirt – starb früh.

Die Mutter dominierte das Geschehen. Sie missbilligte den Umstieg auf „Bio“ und die zahlreichen politischen Aktivitäten des Sohnes. Hans war nie verheiratet, seine Schwester Anna bewirtschaftete mit ihm den Hof und hielt ihm den Rücken frei. Hans war Obmann der ÖBV, gründete den Maschinenring Rohrbach, war beteiligt bei der Entstehung des Bioverbandes Erde & Saat und gründete die Firma Biosaat.

Hans war getrieben vom Geist der Veränderung. Er scheute sich nicht, Traditionen über den Haufen zu werfen, liebte diese Erde, erkannte ihre Göttlichkeit und wollte an ihrer Bewahrung mitarbeiten. Er begann durch Selektionszüchtung eine alte Dinkelsorte zu verbessern und schaffte es mit dem Dinkel „Ebners Rotkorn“ ins österreichische Sortenbuch. Auch hier gab es viel Kopfschütteln unter den Bauern, scheute er sich doch nicht, Versuchsfelder mitten im Winter anzulegen, damit das Korn die Lichtkräfte der Wintersonne in sich aufnahm und für eine weitere Vermehrung stark würde.

Zum Demeter-Verein hatte Hans eine gespaltene Beziehung. In jungen Jahren lernte er die großen bio-dynamischen Höfe in Deutschland kennen, wie den Dottenfelderhof oder den Bauckhof. Diese Hofgemeinschaften waren ihm Vorbild für sein eigenes Handeln. Er förderte jede neue Idee am eigenen Hof, das Waldviertler Blondvieh, unseren Kräuteranbau, die Bienen ... und meinte stets, wenn man etwas Neues nicht ausprobiert hätte, könnte man nicht sagen, ob daraus was werden würde. Sein Motto war: „Net nachisudern, sondern viarischaun.“

Festgeschriebene Dogmen waren ihm ein Gräuöl und so tat er sich schwer mit Menschen, die Rudolf Steiner wortwörtlich zitierten, seine Schriften nicht als Denkanstoß für weitere Entwicklungen nahmen, sondern dort hängenblieben. Diese „Versteinerung“ darf nicht passieren, so Hans' Worte.

Seit 15 Jahren bewirtschaften wir – Maria und Josef, mit unseren vier Kindern und zahlreichen Helferinnen – den Ebnerhof. Wir betreiben bio-dynamische Landwirtschaft mit alten Tierrassen, Dinkelsorten ... und versuchen, ökologische Kreisläufe zu schließen. Kräuterfelder, Bienenstöcke, Mischwälder, Naturschutzflächen ... sind uns ein Anliegen, es gibt auch einen kleinen Seminarbetrieb und natürlich einen Hofladen.

Im Sinne von Hans Gahleitner: Menschengemachten, einengenden Strukturen können wir furchtlos entgegenreten.

Unser Ziel muss es sein, bestmögliche Lebensmittel hervorzubringen. Dies geht nur im Einklang mit der Erde.

Maria Grünbacher
www.amEbnerhof.at



Sommerfrische

*Zupf dir ein Wölkchen aus dem Wolkenweiß,
Das durch den sonnigen Himmel schreitet.
Und schmücke den Hut, der dich begleitet,
Mit einem grünen Reis.*

*Verstecke dich faul in der Fülle der Gräser.
Weil's wohltut, weil's frommt.
Und bist du ein Mundharmonikabläser
Und hast eine bei dir, dann spiel, was dir kommt.*

*Und lass deine Melodien lenken
Von dem freigegebenen Wolkengezupf.
Vergiss dich. Es soll dein Denken
Nicht weiter reichen als ein Grashüpferhupf.*

Betriebsspiegel:
Demeter-Hof Josef Tatschl

Flächen:
~ 25 ha landwirtschaftlich genutzte Fläche
(davon 10 ha Pachtfläche)
~ 10 ha Ackerland (Roggen, Weizen,
Dinkel, Hafer, Speisekartoffel, Feldgemüse,
Feldfutter)

Tiere:
10 Milchkühe + Nachzucht
1 Mutterschwein
einige Mastschweine
50-100 Legehennen

Menschen:
Josef Tatschl sen. mit Frau Christa
Josef Tatschl jun.
saisonale Aushilfen bei Pflege- und
Erntearbeiten
Halbtagsmitarbeiterin in der Verarbeitung

Verarbeitung:
Milch zu Topfen, Joghurt, Sauerrahm,
Sauermilch, Frischmilch
Korn zu Brot und Backwaren
Backwaren in Zukunft im Laden

Verkauf:
über den eigenen Bioladen in Wolfsberg



Demeter-Vermarktung im Lavanttal: Marktplatz für menschengemäße Lebensmittel

© Fotos Familie Tatschl



Ladnerporträt: demeter-Kulturkost St. Markus Josef Tatschl KG



Josef Tatschl
Bio-Veteran und Demeter-Bauer seit
ca. 3 Jahrzehnten, berichtet über seine
Überlegungen zu Ernährungsqualität
und sein Bestreben, menschengemäßen
Lebensmitteln auch einen ‚Marktplatz‘
zu bieten.

Ich bin auf einem kleinen Bergbauernhof (23 ha davon 8 ha Wald) auf 920 m Seehöhe im Lavanttal geboren und lebe heute noch da. Als ältester Sohn und Hoferbe vorgesehen, habe ich mit Begeisterung die offizielle landwirtschaftliche Ausbildung mit der Meisterprüfung im Jahre 1976 abgeschlossen. Eine Frage ist allerdings offen geblieben. Anfangs noch unklar und im Gemüte sich auch herabbildend, konnte ich sie 1978 als damals 20-jähriger mit der Übernahme des Hofes dann doch klar formulieren. „Hat die Landwirtschaft, außer dass sie wirtschaftlich rentabel geführt werden muss, auch die Aufgabe dem Menschen entsprechende Lebensmittel herzustellen – bedarf der Mensch einer ihm gemäßen Ernährungsqualität? Deren Rohstoffe eben von der Landwirtschaft stammen?“

Wir kennen die stattgefundene Entwicklung, die vielfach heute noch andauert (Auflösung vieler traditioneller Bauernhöfe; Spezialisierung, Leistungssteigerung, Rationalisierung, Einsatz schwerer Geräte, Agrargifte, Kunstdünger, Gülle, bodenlose Massentierhaltung – heute auch in Bio ...). Mit der daraus folgenden

Entwertung der landwirtschaftlichen Rohstoffe in finanzieller, wirtschaftlicher Hinsicht als auch der unbemerkt von statten gegangene Verlust des für den Menschen so wichtigen lebensenergetischen Potenzials seiner Nahrung.

In der Zeit Ende der 70er, Anfang der 80er Jahre ist auch Bio langsam ins Gespräch gekommen. Einige Kunden haben auch schon danach gefragt und mich als damals jungen Bauern darüber belehrt. Das kann wohl nicht sein, dass Konsumenten daher kommen und mir sagen wie Landwirtschaft biologisch geht! Daraufhin habe ich mich näher informiert. Es gibt zwei Arten von Bio – habe ich gleich herausgefunden. Organisch-biologische Landwirtschaft nach Dr. Müller und biologisch-dynamische Landwirtschaft nach Dr. Steiner.

1924 ging es um Lebensmittelqualität für den Menschen – habe ich aus dem Landwirtschaftlichen Kurs (LWK) herausgelesen. Das war die Antwort auf meine Frage, die ich schon mehrere Jahre gewälzt hatte.

Nach ersten eigenen Versuchen, Präparate herzustellen und anzuwenden, bin ich im Laufe der Jahre zur kärntnerisch-steirischen Bauerngruppe gestoßen. 1989 dem Demeterbund als Umstellungsbetrieb beigetreten und 1993 als Demeter-Betrieb anerkannt worden.

Das besondere Bemühen um die Herstellung menschengemäßer Lebensmittel braucht auch einen Marktplatz. Ich als Bauer möchte meine Produkte nicht auf der Straße verkaufen... Ich als Konsument möchte meinen Bedarf wie gewohnt decken...

Also kommt nur ein Bioladen in Frage. Dieser Gedanke wird 2007 in Wolfsberg Wirklichkeit. Über diesen werden viele Produkte unseres Hofes verkauft. Mit ca. minus € 50.000 Startkapital (Kredit bei der Hermes Bank) auf 70 m² Verkaufsfläche hat es begonnen. Heute umfasst das Geschäft über 200 m² Verkaufsfläche und wird von meiner Tochter Michaela geführt. Den Hof habe ich an meinem Sohn übergeben, das Thema „Vermarktung im Lavanttal“ beschäftigt mich nach wie vor.

Dass irgendwann überwiegend Demeter-Kulturkost mit einem hohen lebensenergetischen Potenzial in unserem Geschäft angeboten wird, ist ein Gedanke meines Vaters, der jetzt bald drei Jahrzehnte lang von ihm liebevoll gepflegt wird. Zurzeit ist unser Geschäft ein richtiger Bioladen, wo es möglich ist versuche ich wenn irgendwie realistisch biologisch-dynamische Ware zu erhalten und anzubieten.

Natürlich bieten wir Produkte unseres familieneigenen Demeter-Hofes an, so zum Beispiel Brot, Milch, Gemüse, Apfelsaft und Getreide. Außerdem gibt es vegetarisches Mittagsmenü und Snacks. Sonst ist unser Angebot größtenteils mindestens Bio. Ich bemühe mich auch um größeres regionales Angebot.

demeter-Kulturkost
St. Markus Josef Tatschl KG
Mag. Michaela Tschubi
Hermann-Fischer-Straße 1
9400 Wolfsberg

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 8 - 18 Uhr
Samstag 8 - 13 Uhr

Sommeröffnungszeiten (Juli und August):
Montag und Freitag 8 - 18 Uhr
Dienstag bis Donnerstag 8 - 15 Uhr
Samstag 8 - 13 Uhr
Verkaufsfläche inkl. Sitzplätzen: 220 m²
Lieferanten: ~ 70



Michaela Tschubi

*Wie herrlich leuchtet
 Mir die Natur!
 Wie glänzt die Sonne!
 Wie lacht die Flur!*

*Es dringen Blüten
 Aus jedem Zweig
 Und tausend Stimmen
 Aus dem Gesträuch.*

*Und Freud' und Wonne
 Aus jeder Brust.
 O Erd', o Sonne!
 O Glück, o Lust!*

*O Lieb', o Liebe!
 So golden schön,
 Wie Morgenwolken
 Auf jenen Höhn!*

*Du segnest herrlich
 Das frische Feld,
 Im Blütendampfe
 Die volle Welt.*

*O Mädchen, Mädchen,
 Wie lieb' ich dich!
 Wie blickt dein Auge!
 Wie liebst du mich!*

*So liebt die Lerche
 Gesang und Luft,
 Und Morgenblumen
 Den Himmelsduft,*

*Wie ich dich liebe
 Mit warmem Blut,
 Die du mir Jugend
 Und Freud' und Mut*

*Zu neuen Liedern
 Und Tänzchen gibst.
 Sei ewig glücklich,
 Wie du mich liebst!*

JOHANN WOLFGANG
VON GOETHE



Vermarktung - mehr als nur „Hier Ware, da Geld“?

© Clemens Pürstinger

Demeter-Bauer Christian Stadler bewirtschaftet seinen Betrieb im oberösterreichischen Zentralraum seit 1986 biologisch. Der Schwerpunkt des Betriebes liegt auf Wurzelgemüse. Es existiert eine Futter-Mistkooperation mit einem Milchvieh-Betrieb. Der Aufbau einer eigenen Rinderherde ist für kommendes Jahr geplant. Stadler hat seinen Schwerpunkt in der Gemüsevermarktung, und bereits 1993 unter der Marke MORGENTAU Biogemüse an den Lebensmitteleinzelhandel vertrieben.

Als wir 1993 das erste Biogemüse an die Handelsketten vermarktet haben, hat dies im Kreise der Biobauern nicht überall für volle Zustimmung gesorgt. Es gab Ängste, dies sei das „Ende des Biolandbaues“, und „man raube den Bioprodukten die Seele“. Nun, was ist zwischenzeitlich alles passiert? Bio-Lebensmittel haben ihren Siegeszug angetreten, sie sind auch am Tankstellenshop erhältlich, und nicht jeder Städter muss aufs Land fahren, um Bio einzukaufen zu können. Also blicken wir auf eine erfreuliche 30-jährige Geschichte hinsichtlich Verfügbarkeit und Leistbarkeit von Bioprodukten zurück. In diesen drei Jahrzehnten hat sich aber nicht nur der

Biomarkt verändert, sondern die ganze Welt. Wir als Gesellschaft und Wirtschaftsgemeinschaft haben uns weiterentwickelt. Zum Besseren? Diese Frage darf jeder für sich selbst beantworten. Jedenfalls galt bis jetzt die Gleichung: Mehr Absatz für Bio = mehr Biolandbau = gut für den Planeten. Somit haben wir einen Teil zu einer gelungenen Welt beigetragen.

Ist „Vermarktung“ mehr als nur „hier Ware, da Geld“? Im Onlinehandel wohl nicht, im Hofladen und im Lebensmittel-einzelhandel klarerweise schon. Aber auch da gibt es Abstufungen. „Vermarktung“ bedeutet auch „soziale Beziehung“. Nach Jahren der Ausdünnung des „Sozialen“ im Wirtschaftsleben, ist es wohl Zeit für eine Trendumkehr. Steiner spricht vom „assoziativen Wirtschaften“. Viele von uns haben da auch mit ihren Demeter-Höfen noch Entwicklungsspielraum, so ehrlich muss man sein. Also gibt es auch da viel zu tun. Wenn wir in 30 Jahren feststellen können, wir haben mit Demeter auch mehr assoziatives Wirtschaften in die Welt gebracht, dann haben wir das erreicht, was die Agenda 2030 nie erreichen wird. Wir haben die Welt mit Geist und Kraft lebenswerter und fairer für viele gemacht. Also, packen wir es an!

Christian Stadler

Betriebsspiegel

Lage im Großraum Enns, etwa 280 m NN, schwere bis sandige Lehme, etwa 800 mm Niederschlag.

Fruchtfolge besteht aus knapp 20 % Klee gras, 30 % Wurzelgemüse und Zuckermais, 35 % Getreide, 15 % Körnerleguminosen und anderes, Futter – Mist Kooperation mit einem Milchviehbetrieb im Nachbardorf.

Selbsterntegärten im Großraum Linz, Steyr, Wels und in Graz.

Flächen großteils gepachtet. Ständig und saisonal beschäftigte Mitarbeiter.

HINWEIS
Eröffnungsworkshop
Samenfest & Natursprung
mit **Andrea Heistinger & Martina Fink**
für jene, die die Kampagne aktiv
mitdenken und mitgestalten möchten
4. November, 09.00 - 16.00
samenfest@demeter.at

Samenfest & Natursprung

Eine Kampagne für Fruchtbarkeit und Lebenskraft

Martina Fink

„Weißt du eigentlich, dass Sonnenblumen hybrid sind?“ – „Meine Sonnenblumen? Das kann nicht sein. Die hab ich von ReinSaat.“ – „Die sind die große Ausnahme, ich spreche von den Sonnenblumen auf den Feldern, für Sonnenblumenkerne und Sonnenblumenkernöl.“ – „Aha. Und was bedeutet das?“ – „Sämtliche Sonnenblumen im europäischen Erwerbsanbau sind das Ergebnis konsequenter Inzucht. Es bedeutet, dass das Saatgut ausschließlich über ein paar Saatgutkonzerne gekauft werden kann. Dass kein Bauer die geernteten Kerne im nächsten Jahr wieder anbauen kann.“ – „Ok, also ein riesiges Geschäft für einige wenige. Aber sonst wird das doch eine gute Sache sein?“ – „Es bringt deutlich mehr Ertrag, bei gleicher Arbeit. Was sich natürlich bei der CO₂-Bilanz positiv auswirkt. Und teilweise auch bei den Einnahmen der Bauern.“ – „Wow!“ – „Ja, aber wenn man von der Abhängigkeit der Bauern und vom Verlust der Sortenvielfalt und der Abflachung im Geschmack absieht, dann könnte man zumindest daran denken, dass diese hybriden Sorten keinen Nektar mehr haben und Bienen und Hummeln in der blühenden Fülle verhungern.“ – „Oh. Das ist traurig. Aber Sonnenblumenkerne sind doch trotzdem gesund, die haben tolle Inhaltsstoffe.“ – „Ja, nur als denkender Mensch könnte man sich fragen was das eigentlich für die Gesundheit und Fruchtbarkeit von uns Menschen bedeutet, wenn man die Samen unfruchtbarer Pflanzen isst.“ – „Hey, so schlimm wird es schon nicht sein, der Mensch lebt ja nicht von Sonnenblumen allein.“*

**Hätte sich der Erkenntnistheoretiker Gregory Bateson mit diesem Thema beschäftigt hätte er wohl diesen Metalog verfasst. Er hat sich unglaublich komplexen Themen in gedachten Gesprächen mit seinem kleinen Sohn angenähert.*

Samenfeste Sorten sind wirklich bemerkenswert anders und mittlerweile auch bemerkenswert selten. Natürlich wissen wir Demeters dass wir mit unserem Vertrag auch unterschrieben haben, dass wir mit Liniensorten arbeiten, bestellen aus dem Katalog von ReinSaat und unterstützen die Arbeit der Arche Noah. So weit, so gut. Also ist mit den Demeter Sonnenblumen alles in Ordnung, nicht wahr? Naja. Sagen wir so, es gibt kleine Inseln der Fruchtbarkeit bei den Sonnenblumen. Helga Bernold vermehrt auf ihrem Hof seit 10 Jahren die georgische Liniensorte Sesomsira, Günter Friedmann kümmert sich seit 2010 in Deutschland um die Vermehrung von russischen Liniensorten, vielleicht machen das auch noch ein paar andere. Der Rest ist „normal“.

Kernöl bis Karfiol alles nicht so einfach

Werfen wir einen Blick auf die Vielschichtigkeit der Saatgüter. Ein typisch Österreichisches Produkt: Kürbiskernöl. Jene, die Ölkürbisse anbauen, wissen, dass fast nur Hybridsorten im Umlauf sind und nur bei Demeter der Anbau von Liniensorten Usus ist. Ein Grünlandbauer in Tirol wird das wohl nicht wissen und bestimmt auch nicht eine Konsumentin in Graz. Beide wissen nicht, dass das auch heißt, dass deshalb auf einem Demeter-Kürbis-

feld im Schnitt mit einem Drittel weniger Ertrag zu rechnen ist, bei gleicher Arbeit und längerer Reifezeit. Dass die Arbeit der Erntemaschinen funktioniert, weil jede Hybridsorte einen anderen kalkulierbaren Erntezeitpunkt hat und deshalb Ernte und Trocknung systematisch abgewickelt werden können. Eine Ackerbäuerin weiß vielleicht am Rande, dass der gesamte Erwerbsgemüseanbau von der Hybridisierung betroffen ist und dass die Arbeit mit Liniensorten teilweise kaum möglich ist. Auch, dass KundInnen gewohnheitsmäßig zu den riesigen Hybridkarfiolhappeln greifen, weil sie so schön ausschauen. Welcher Demeter-Imker weiß schon, dass der Futtermais im Allgemeinen hybrid ist, sogar bei Demeter? Wissen die Ackerbauern selbst, ob es dazu noch irgendwo Alternativen gibt? Was wissen die Milchbauern von den Patenten auf Apfelsorten und was die Winzer von den Nöten in der Unkrautbearbeitung, wenn samenfeste Karottensamen ungleich aufgehen?

Die Tiere gehören dazu

Diese Gedanken wurden bei der letzten Demeter-Konferenz vorgestellt, fanden regen Anklang, und es war sofort klar, das Thema reicht viel weiter. Denn auch in der Welt der Tiere hat die Hybridisierung schon lange Einzug gehalten. Beim Geflügel die hybriden Rassen, bei den Großtieren die künstliche Besamung. Und schon müssen wir Fragen stellen: Wie steht es um die Demeter-Geflügelhaltung? Welche Spielräume haben wir in dem Bereich überhaupt noch? Wie hoch ist für uns die Bedeutung von Natursprung? Wie wirkt sich die Züchtung von genetisch hornlosen Tieren auf unsere Realität aus?

Erzählen wir einander und unseren KundInnen, dass unser biodynamisch gezüchtetes Getreide eine großartige Ausnahme ist, in der hybriden Welt des Brotes? Drückt sich der enorme Aufwand in den Preisen aus?

Fruchtbarkeit

Seit längerem beschäftigt uns in der Demeter-Kommunikation der Unterschied zwischen Demeter und allem anderen. Egal, ob man mit KundInnen, FachhändlerInnen, LEH, oder auch bäuerlichen KollegInnen spricht, ist diese Frage da. Wir alle kennen einige Antworten, die der samenfesten Sorten wird noch viel zu selten gegeben.

Samenfest & Natursprung sind komplexe Themen, die nicht von sich aus sexy und schon gar nicht leicht verständlich sind. Es ist aber an der Zeit, dass wir es verständlich machen. Das bestärkt uns als

Demeter-Bewegung und es stärkt unsere KundInnen. Und es gilt auch zu bedenken: Wenn wir dieses wunderbar fruchtbare Thema nicht ergreifen, dann entdeckt irgendeine Kette das Thema für sich und grast es hübsch an der Oberfläche ab.

Es gibt ein Ass im Ärmel, das bislang noch nicht gezogen wurde: Die samenfesten Sorten.

Vandana Shiva spricht bei der Arbeit für das Saatgut von Shakti, der göttlichen Kraft. Dieses Shakti sollten wir ergreifen! Darum entwickeln wir eine gute Kampagne und werden ein „Samenfest Label“ ins Leben rufen. Das wird uns Demeter-BäuerInnen stärken und den KonsumentInnen helfen. Und damit ist nicht einfach nur ein rundes Pickerl gemeint, das man auf die Produkte picken kann (die brauchen wir natürlich auch). Gemeint ist eine echte Kampagne, eingebettet in eine umfassende Kommunikationsstrategie, die sympathisch und verständlich das Thema samenfest erlebbar macht. Und gefragt ist Bildung für uns selbst. Irgendwie weiß es jeder, aber eh schon wieder nicht mehr so genau. Es ist auch an der Zeit, dass wir in unserer landwirtschaftlichen Vielfalt die Themen zusammentragen, uns selbst kritisch hinterfragen und unsere Stärken definieren. Wir sollen nicht unter dem Mantel Samenfest & Natursprung eine heile Welt versprechen, deren Ansprüchen wir selbst nicht gerecht werden. Dafür wollen wir mit Freude in die Welt hinaus-tragen, was das besondere unserer Arbeit ist. Es braucht eine gute Medienstrategie, damit das Thema immer wieder gestreut wird. Verständliche Aufbereitung auf einer Website und und und. Die Menschen sollen wissen, dass samenfest eine herausragend großartige Qualität ist und es automatisch in Kombination mit Präparaten und Hoforganismen denken. Sie sollen wissen, dass es mehr Arbeit und weniger Ertrag bedeutet, mehr Geschmack und bessere Verträglichkeit.

Kleine Rechenaufgabe

Allein ging jedem Alles schief.
Da packte sie die Wut.
Sie bildeten ein Kollektiv
und glaubten, nun sei's gut.
Sie blinzelten mit viel Geduld
der Zukunft ins Gesicht.
Es blieb, wie's war. Was war dran
schuld?
Die Rechnung stimmte nicht.
Addiert die Null zehntausend Mal!
Rechnet's nur gründlich aus!
Multipliziert's mit jeder Zahl!
Steht Kopf! Es bleibt euch keine Wahl:
Zum Schluß kommt Null heraus.
ERICH KÄSTNER



Martina Fink
kritisch fröhliche Demeter-Bäuerin im
Weinviertel. Demeter Bildungsteam,
Leiterin AG-Waldviertel
www.finkundgut.at

Die Erde hat ihr Seelenhaftes ganz ausgeatmet. Alles hat sie hinaus in den kosmischen Raum hingegeben – es ist Johannizeit!

Werner Michlits

hervorgebracht hat, anschauen, die Insekten und Vogelwelt beobachten, das Schwirren, Zwitschern und Summen hinaus in die Luft – dann ist dieses Hinausstrahlen die Reflexion dessen, was wir in der Zeit zur Wintersonnenwende in uns aus den fernen Weiten aufgenommen haben. Was die Erde in der Winterzeit in sich ganz eingeatmet und im Inneren verbunden hat, strömt nun durch Pflanzen, Tiere und ja auch durch uns Menschen, um sich wieder im Außen zu finden. Und wir können auch erleben, dass sich in dieser Zeit alles mit den Weiten des Kosmos lebend verbunden anfühlt.

Genau hier liegt für uns ein Schlüssel der Johannizeit: Wenn wir erkennen können, dass dieses Hinausströmende die rückstrahlende Kraft ist, was wir bereits aufgenommen haben. Und für unser selber, das eigene Ich, ist es gleichsam all das, was wir sind, wozu wir uns gemacht haben, mit allen Erfahrungen, Eindrücken, Ideen aus der geistigen Welt, den vielen Begegnungen mit Natur oder anderen Menschen, all das hat uns geprägt und geformt – dass wir nun erkennen können, welche direkte Kraft wir dadurch gewonnen haben, es fühlen und wahrnehmen können was in uns steckt, wenn wir betrachten, was sich im Außen uns gerade in dieser Zeit zeigt. Dieses Offenbarwerden schreitet nun so weit fort, dass es in die Devolution hineingeht, wenn wir uns mehr und mehr der Michaeli-Zeit nähern werden

Wenn jetzt ein Feuer zu Johanni auflodert, dann schauen wir ganz bewusst auf die Flammen, die sich himmelwärts lodern, sich gegenseitig befeuern und tanzen, sie werden genährt vom harten Holz eines langen Wachstums. Ein Wachstum geprägt von vielen Jahren an gesammelten Einwirkungen: Der

Boden, der es genährt hat, die Sterne, die ihren Einfluss gegeben haben, die Pflanzengemeinschaften, die Tiere, die es umlebt, und wir Menschen, die das Holz achtsam umsorgt haben. All das strömt nun hinaus und ergießt sich wieder im Kosmos um mit Höherem verbunden wieder hereinwirken zu können. Es versinnbildlicht uns das Gewordene, das sich nun wieder auflöst.

So will das uns auch die große Figur des Johannes zeigen. Im Inneren verborgen ist ihm der künftige Christus begegnet, seine Kraft hatte er auf sich einströmen gespürt – wenn wir an die Begegnung der beiden werdenden Mütter Elisabeth und Maria denken. Zu einem willensstarken Menschen ist er geworden, der seine tiefe Überzeugung und Prägung hinausstrahlen hat lassen. Jetzt an diesem Sommerhöhepunkt hören wir das „*jener muss wachsen, ich aber muss abnehmen*“² und können davon auch lernen, dass wir die auf uns wirkende Schöpfungskraft hereinlassen, in uns aufnehmen, um sie ganz bewusst wieder hinaustragen zu können im pulsierenden Lebensstrom hin zur Erkenntniswerdung, wie die letzten Zeilen der Johanni-Imagination anklingen:

*Es werden Stoffe verdichtet,
Es werden Fehler gerichtet,
Es werden Herzen gesichtet.*



Werner Michlits
Demeter-Winzer
aus Pamhagen / Burgenland
www.meinklang.at

*In meinem Herzen
Strahlt die Kraft der Sonne
In meiner Seele
Wirkt die Wärme der Welt.
Ich will atmen
Die Kraft der Sonne.
Ich will fühlen
Die Wärme der Welt.
Sonnenkraft erfüllt mich
Wärme der Welt durchdringt mich.*

ZUR PFLEGE VON ATMUNG UND WÄRME,
ÜBERWINDUNG DER ÄUSSERLICHEN ISOLATION
DURCH DIE GEISTIGE BEZIEHUNG ZUR WELT:
RUDOLF STEINER, GA 268, S.85



Buchempfehlungen



Vom Acker auf den Teller
Was Lebensmittel wirklich gesund macht
 Jasmin Peschke
 € 26,00, AT Verlag

Können Lebensmittel gesund sein, wenn sie zwar alle Nährstoffe enthalten, aber die ProduzentInnen immer mehr Düngemittel, Pestizide und Hilfsstoffe für ihre Erzeugung einsetzen müssen? Ernährung ist ja mehr als bloße Nährstoffaufnahme. Aufbau- und Reifekräfte sind notwendig für die Gesundheit der Menschen und des Planeten. Authentische Lebensmittel, die auf gesundem Boden entstehen, sind die Voraussetzung für Lebensqualität und eine nachhaltige Zukunft. Das Buch zeigt auf, wie eine zukunftsweisende Lebensmittelproduktion aussehen kann und befasst sich mit Saatgut, Böden, Nutztierhaltung, Methoden der Qualitätsuntersuchung, Ernährung für die Zukunft, einer Kochschule für Kinder und einem integrierten Gesundheitskonzept mit Blick auf die Darmmikrobiota.



Das Wissen der Weleda Gärtner
 Verlag Eugen Ulmer
 € 30,80

Eindrucksvolle, großformatige Bilder zeigen die Schönheit der Weleda-Gärten, ergänzt durch Zitate und kurzweilige Textpassagen. Der Erfahrungsschatz der GärtnerInnen rund um Vielfalt, Bodenpflege, Beziehung, Saatgut, Kreisläufe sowie Pflanzenkunde, Nützlinge, Helfer und die Rhythmen der Natur wird umfassend vermittelt. Es ist kein klassisches Fachbuch, sondern macht den Zauber und die Besonderheit des Heilpflanzenbaus in einer spannenden, abwechslungsreichen Mischung aus Text und Bild sichtbar. Dennoch enthält es nützliche Hinweise für die praktische Arbeit im eigenen Garten. Interviews mit den GärtnerInnen aus aller Welt verleihen dem Buch eine persönliche Note und inspirieren für den eigenen, biodynamischen Anbau. Das Buch ist Lese-genuss, Ratgeber und Bildband zugleich.



Inspiration Biene
 Thomas Radetzki, Matthias Eckoldt
 € 32,90, Klett MINT

Als das erfolgreichste Unternehmen der Welt demonstrieren Bienen, dass ein Gemeinwesen auf Dauer nur bestehen kann, wenn alle Beteiligten dabei gewinnen. Beispielgebend finden sie in ein Gleichgewicht des Nötigen und zeigen eine Alternative zu unserem Wachstumsstreben, dem nicht nur die Bienen zum Opfer zu fallen drohen. Dabei geht es um Gesellschaft, Politik, Bildung, Ökonomie, Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion, um neue Horizonte und Lebensperspektiven, um Wertschätzung, Bruttonationalglück und fehlende Resonanzräume. Der Mut eines Bienenschwarms kann dabei ansteckend wirken: Wenn er auszieht, lässt er alles zurück und wird einzig vom Vertrauen in die Fülle der Welt getragen. Eine Ermutigung für alle, die aufbrechen wollen.

Alle hier vorgestellten Bücher sowie eine große Auswahl an (anthroposophischer) Literatur sind in der Buchhandlung „Zum Gläsernen Dachl“ erhältlich: Burggasse 40/2, 1070 Wien. Tel.: 01 523 83 97, www.glaesernesdachl.at



© Julius Hirtzberger



Die Arbeitsgruppe Baden bei Wien - Eine neue Demeter-Arbeitsgruppe entsteht

Hannes Reinisch

Ich bin ein Mensch, der die Sachen nur dann glaubt, wenn er sie auch sieht und deshalb haben wir im Jahr 2019 einen Ruten- und Pendelkurs beim Herwig Wolf gemacht, um die Energie um uns und im Weingarten auch sichtbar zu machen. Dies hat mir sehr geholfen wieder mehr auf das Gefühl zu achten und mit offenen Augen durch die Natur zu gehen.

Es tut sich viel im Bereich der Demeter-Arbeitsgruppen. Neue Gruppen gibt es im Westen, in der Südsteiermark und im Raum Tattendorf. Dort entsteht zum Beispiel derzeit rund um Hannes Reinisch die Arbeitsgruppe Baden bei Wien. Er berichtet über die Entstehung.

Unsere Familie bewirtschaftet 17 ha Holunder und 40 ha Weingärten in der Thermenregion. Im Jahr 2000 haben wir unseren Holunderbetrieb auf Bio umgestellt und im Jahr 2004 begonnen, die ersten Weingartenflächen biologisch zu bewirtschaften. Wir haben schnell gelernt, dass man nicht 2 Schritte auf einmal machen kann und deshalb hat es bis zum Jahr 2010 gedauert, bis wir die Weingärten dann bio-zertifiziert haben. 2008 haben wir bei Andrew Lorand einen unvergesslichen Kurs gemacht und so ist die Biodynamie seither immer eine Begleitung unseres Weges. Seit 2019 sind wir mit dem Holunderbetrieb Mitglied bei Demeter.

Seit 2006 haben wir in der Thermenregion einen Bio-Kurs, welcher von Herrn Frank John, einem deutschen Demeter-Landwirt und Berater, begleitet wird. Herr Christian Eitler von der BBK Baden/Mödling organisiert die 4-5 Treffen, bei denen wir uns am Vormittag mit der Theorie und am Nachmittag dann mit der Praxis beschäftigen. Dieser Kurs kostet uns natürlich auch ein paar Hundert Euro im Jahr, aber es war dieses Geld noch immer Wert. Die ca. 15 Betriebe sind mittlerweile auch alle bio-zertifiziert. Ein toller Meinungsaustausch unter Kollegen und immer sehr befruchtend.

Auch hier ist Demeter immer ein Thema. Ich bin sehr glücklich, dass sich aus dieser Gemeinschaft nun die Demeter-Arbeitsgruppe Baden bei Wien entwickelt. Wir gründen sie, weil wir mit unseren Kollegen

und Freunden in der Region die BIODYNAMIE auf eine solide gute Basis stellen möchten und gemeinsame Präparatearbeit machen möchten. Derzeit bereiten wir uns noch vor und holen uns allerlei Tipps, und im Sommer werden wir zwei Einführungsstage haben. Im Herbst geht es dann richtig los. Uns ist es wichtig, dass nicht nur Weinbauern dabei sind, sondern auch Landwirte und Obstbauern. Gerne können (interessierte) Biodynamiker aus der Region sich bei uns melden.

Wer Informationen zu den bestehenden Arbeitsgruppen sucht, findet diese unter: www.demeter.at/arbeitsgruppen
 Wer eine neue Präparategruppe gründen möchte, ist eingeladen, sich in der Demeter-Geschäftsstelle zu melden.



Hannes Reinisch
 Johanneshof Reinisch
 Im Weingarten 1
 2523 Tattendorf

HINWEIS

Herausforderung bäuerlicher Wald
Das Potenzial des Waldes
für einen Demeter-Hof erkennen
Waldbegehungen mit Karl Büchel
und Hubert Renner

15. und 16. Oktober, ganztags
www.demeterhof-spitz.at
→ Weitere Infos: Hefrückseite

Tätigwerden im Wald und in Landschaftsteilen im Dialog

Karl Büchel **Fragenkatalog zur Weiterentwicklung
von Wald- und Landschaftsteilen**

A. Wer bist du?

1. Situationsplan
2. Standortbeschreibung
inkl. Humusform
3. Bestandsbeschreibung
4. Lebensraum und seltene Arten
von Pflanzen, Tieren inkl. Flugtieren
und Ameisen

B. Woher kommst du?

Geschichte, Motiv und Art der
Waldorgane?

C. Wie nehme ich dich wahr?

Charakterisierung des Waldbildes

1. Beschreibung weiterer sinnlicher
Wahrnehmungen (In welchem
Zustand fühle ich mich wohl in diesem
Waldteil, was fehlt oder was tut so gut?)
2. Bilden von Vorstufen des ganz-
heitlichen Bildes der Waldeinheit,
des Waldorganismus, unter Berück-
sichtigung folgender Kriterien:
 - Wie sind die Waldorgane, oder
Ansätze dazu, verteilt, und wie
stehen sie mit dem Waldorganismus
in Verbindung?
 - Welches Potenzial steckt in diesem
Waldorgan: bezüglich Seltenheit
– Vitalität – Lebensraum und Land-
schaftsbezug – Produktion – der vier
Elemente und ihrer Durchdringung

**D. Angezieltes Waldbild begründet
festlegen und dokumentieren**

1. Wohin könntest du dich entwickeln?
2. Wohin möchten wir dich langfristig
entwickeln? (forstlich: Bestockungsziel
z.B. gemischter Dauerwald)
3. Wohin möchten wir dich kurzfristig
(in 10-30 Jahre) entwickeln?
(forstlich: Pflegeziel)

**E. Wie unterstützen wir dich?
Ausblick und Maßnahmen**

1. Gestaltung, d.h. Ermöglichen der
Bildung von Organen des Waldes, wie:
 - Vielfalt fördern, heimische Arten
ergänzen, auch seltene (Bäume,
Sträucher, Kräuter)
 - Unterschiedliche Waldbilder
ermöglichen: alte Bäume
(>100-150 jährig), Waldrand, Lichtung,
Waldwiese, nasse und trockene
Stellen, Quelle, Weiher, Steinhaufen,
Reisighaufen, Hecken
 - Ernten von Bäumen und Sträuchern
und vielfältige keimhafte Verhältnisse
schaffen: Waldinnensaum erzeugen,
Mittelständler fördern für zukünftige
Elite, Gräben stauen bis überfluten
(wo möglich)
 - Lebensräume und Brutplätze für
Wildtiere schaffen: Flugtiere, Ameisen,
Bienen und Höhlenbrüter besonders
fördern, aber auch Raubtiere schützen
(wie Bär, Luchs und Wolf)

Demeter Österreich arbeitet an einem
Bildungsfokus zum Thema Wald. Wesentliche
Unterstützung bekommen wir dabei von
Forstingenieur Karl Büchel. Im folgenden Ar-
tikel beschreibt er, wie wir uns im Sinne einer
naturgemäßen Umgebungsentwicklung mit
dem Wald auseinandersetzen können.

Anhand des angebotenen Fragenkatalogs
haben wir die Möglichkeit, unsere Wahr-
nehmung in der Begegnung mit Wald und
Bäumen zu verbessern und diese weiter-
zuentwickeln.

Der wesensgemäße Umgang mit Wald-
teilen verlangt nach einer gründlichen
Auseinandersetzung mit der zu beein-
flussenden Umgebung. Dazu sind die
folgenden Abfragen wichtig, um optimale
Entscheidung für die Weiterentwicklung
des Landschaftsteiles fällen zu können.
Die vielen Fragen können vielleicht nicht
immer alle sofort beantwortet werden,
aber bevor in einem Waldteil von 100-
200 ha eine Maßnahme markiert oder
angeordnet wird, sollten auf alle Fragen
eine Antwort gefunden sein.



Karl Büchel

CH-3048 Worblaufen, selbständiger
dipl. Forstingenieur ETH, Vertiefung
Gebirgswaldbau und Boden-
kunde. Bio-dynamischer Forscher.
Naturwissenschaftliches Studienjahr am
Goetheanum, Projektleiter im Berliner
Staatswald: Ganzheitliche Waldpflege
mit bio-dynamischen Präparaten.
Baumpfleger. Gründungsmitglied
Pro Silva Schweiz. Spezialisierung:
FSC®-Zertifizierung weltweit,
naturgemäße Waldpflege und
bio-dynamische Präparate für Bäume.

Näheres zum geplanten
Bildungsprogramm folgt in
Kürze auf www.demeter.at

2. Waldgemäße Prozesse unterstützen:
 - Wachstum anregen (v.a. Wurzel-
wachstum) mit Hornmist-Präparat
 - Ausreifen und Verholzung fördern
mit Hornkiesel-Präparat
 - Humuszustand und Nährstoffe sicher-
stellen mit Kompost-Präparaten
 - weitere
3. Waldpflegeteam aufbauen:
 - Schonende Holzernte
(planen und ausführen)
 - kollegial erarbeiten, gemeinsames
auszeichnen
 - Die Verantwortlichen betreuen über
die Jahre immer wieder die gleichen
Orte und dokumentieren wichtige
Abschnitte
 - Pferdeeinsatz, wo möglich
4. Freunde des Waldes gewinnen:
 - Jagd als Ersatz für Raubtiere
(Wildbestand, Abschusszahlen,
Verbisgutachten, Weiserzäune)
 - Agro-Forestry / Förderung der Verbin-
dung von Landschaft, Landwirtschaft
und Wald: Windbremse gegen Aus-
trocknung und Erosion, Taubildung,
Blätter (Reisig) verfüttern; Komposte
im Schatten, Hecke als Apotheke für
Weidetiere; Lebensraum für Nützlinge
 - Waldpädagogik, Waldkindergarten,
Führungen etc: zu Wasserschutz, zu
Friedwald, zu Erholungsleistungen
(Wandern, Waldbaden, Sport)

Informationen für Mitglieder

Generalversammlung

6. März 2021, Online

Die Mitgliederversammlung fand 2021 erstmals online statt. Bis zu 80 Mitglieder waren via Zoom dabei. Nach einem Vortrag von Thomas Lüthi ging es neben Vereinsbelangen, Zukunftsthemen und einer Darstellung der Tätigkeiten der letzten beiden Jahre gegen Ende der Versammlung maßgeblich um die Bereiche Vertriebsgrundsätze und neue Markenpflegeverträge für LandwirtInnen. Beide werden teils kontrovers gesehen. Abschließend gab es eine Abstimmung zum Antrag eines Mitgliedes: „Die Generalversammlung beauftragt den Vorstand, die Dokumente unter breiter Beteiligung der Mitglieder zu überarbeiten um sowohl den Inhalt zu verbessern als auch die Akzeptanz der Regelungen zu erhöhen.“ Die Mitglieder stimmten mehrheitlich für den Antrag, und der Vorstand nimmt diesen als Arbeitsauftrag in die nächste Zeit mit. Die Einladung an alle Mitglieder, sich an der Entwicklung der Organisation zu beteiligen, wurde in diesem Rahmen wiederholt ausgesprochen.

Frühjahrskonferenz

13. April 2021, Online

Auch diese Veranstaltung fiel in die Zeit des Lockdowns in Niederösterreich, weshalb eine halbtägige Konferenz online abgehalten wurde. Den 22 Teilnehmenden wurde unter Zuhilfenahme der Statuten die Aufgaben von Beirat und Konferenz dargelegt. Auf Wunsch einiger Mitglieder, den Beirat wieder ins Leben zu rufen, wurde das mögliche Vorgehen dafür besprochen. Weiters wurden die Themen Wein, Vertriebsgrundsätze & Rechtliches und Samenfest in Gruppen andiskutiert. Mit der Möglichkeit, VertreterInnen der jeweiligen Arbeitsgruppen für den Beirat zu ernennen, ging die Konferenz zu Ende; der Termin für die nächste Zusammenkunft wird noch kommuniziert.

BFDI – Annual Review

17. Mai 2021

Auf internationaler Ebene neu ist das Instrument der Treffen zweier biodynamischer Organisationen, um gegenseitig voneinander zu lernen und sich zu unterstützen. Demeter Österreich als „erfahrenere“ Organisation wurde diesmal mit dem noch recht jungen Demeter Tschechien-Slowakei zu einer Gesprächsgruppe. Das sehr interessante Treffen zweier Organisationen mit vielen Gemeinsamkeiten, aber auch einigen Unterschieden fand am 17. Mai im Waldviertel statt.

Hofentwicklungsgespräche

Inzwischen haben sich bereits zahlreiche Gruppen formiert, haben Gespräche aufgenommen oder werden dies in Kürze tun. Wer noch GesprächspartnerInnen sucht, kann sich gerne nach wie vor in der Geschäftsstelle melden.

Demeter in der Stadt

Freitag, 29. Oktober bei Naturkost St. Josef in Wien

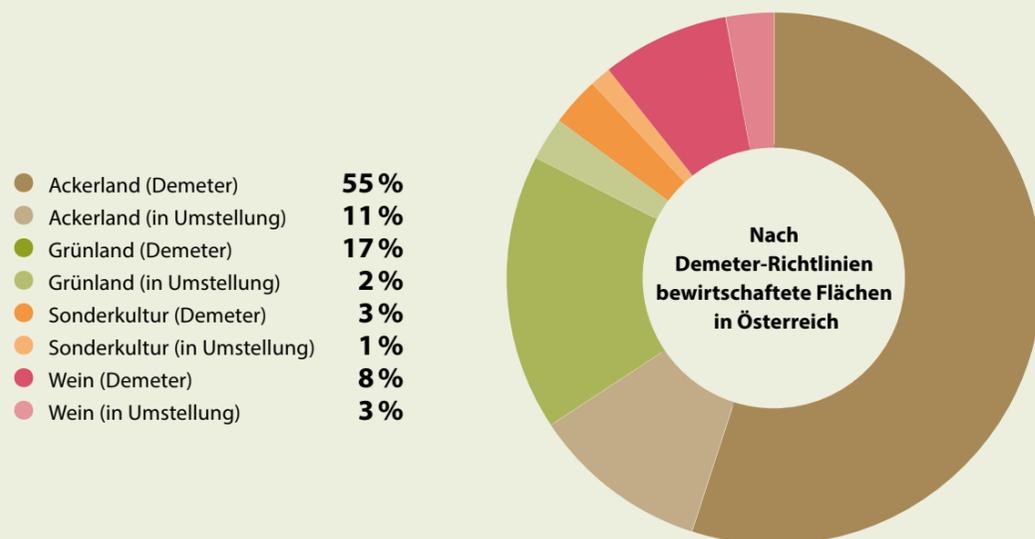
Leider musste die für Mai geplante Lange Nacht der Demeter-Höfe auf nächstes Jahr verschoben werden. Den Demeter-Markt in Wien soll es allerdings am Freitag, 29. Oktober wieder geben. Auch diesmal in Zusammenarbeit mit Naturkost St. Josef im siebten Bezirk. Mehr dazu folgt.

Abschied von Peter Prasser aus Kärnten

Der biodynamische Pionier Peter Prasser, Altbauer am Viktorhof, Kappel am Krappfeld, ist am 19. Mai verstorben. Demeter Österreich dankt ihm und seiner Gattin Romana für die jahrzehntelange wichtige Bautätigkeit im Bereich der biodynamischen Landwirtschaft. Unsere Anteilnahme und unsere Gedanken in dieser traurigen Zeit gelten seiner Familie.

Demeter Österreich in Zahlen – Flächenverteilung nach Sparten

Derzeit sind 265 Höfe Mitglied bei Demeter Österreich. 37 von diesen befinden sich derzeit noch in Umstellung. Gemeinsam bewirtschaften sie über 8.800 Hektar Grund nach Demeter-Richtlinien und halten rund 390 Bienenvölker. Zusätzlich gibt es 43 Demeter-zertifizierte VerarbeiterInnen. Stand 3. Juni 2021



Die Demeter-Vertriebsgrundsätze

Mit Veröffentlichung der neuen Vertriebsgrundsätze ist der Vertrieb von Produkten unter der Marke Demeter an die Einhaltung qualitativer Kriterien durch Hersteller und Händler geknüpft. Der Verkauf von Demeter-Produkten soll so gestaltet sein, dass er im Sinn der ProduzentInnen und Mitglieder erfolgen kann. Wesentliche Grundwerte sollen gesichert und im Sinne des assoziativen Wirtschaftens gelebt werden. Hier sind einige der wichtigsten Punkte angeführt:

- Demeter-Hersteller dürfen Produkte mit der Demeter-Marke nur an Händler verkaufen, die konkrete **Kriterien zum Vertrieb von Produkten mit der Marke Demeter** erfüllen.
- Der **Naturkost-Fachhandel** ist der prädestinierte und bevorzugte Handelspartner für Demeter Produkte. **Unter bestimmten Bedingungen** ist die Zusammenarbeit mit dem LEH möglich.
- **Landwirtschaftliche Betriebe und kleine Demeter-Hofverarbeiter** (gemäß Definition Sozialversicherungsanstalt der Bauern (SVB) bzw. Gewerberecht) sind von der Anwendbarkeit der Vertriebsgrundsätze **ausgenommen**.
- Ebenso Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung
- **Handelsmarken- bzw. Eigenmarkenprodukte** dürfen nicht unter Verwendung der Marke Demeter vertrieben werden.

Mittlerweile zeigt sich, dass die Vertriebsgrundsätze in einigen Bereichen noch Potenzial zur Weiterentwicklung haben. Deshalb werden sie in Zusammenarbeit mit einer Demeter-Arbeitsgruppe noch weiter verfeinert. Für die Bereitschaft zur Mitarbeit bedankt sich der Vorstand ganz herzlich.

Das ganze Dokument ist nachzulesen unter: www.demeter.at/vertriebsgrundsätze
Bei konkreten Fragen betreffend den Vertrieb von Demeter-Produkten empfiehlt es sich, die Demeter-Geschäftsstelle oder den Marktkoordinator zu kontaktieren.



Eintritte

LandwirtInnen 2021

Weingut Tement
8461 Ehrenhausen
Weingut Josef
und Gerlinde Schenter
3562 Schönberg am Kamp
Ortnerhof, Tristan Spalt
4841 Ungenach
Bernhard Liszt
2443 Leithaprodersdorf

VerarbeiterInnen 2021

Campo Verde
Österreich GmbH
2160 Alt Prerau

Impressum

Herausgeber:

Demeter Österreich
1040 Wien, Theresianumg. 11
+43 1 879 47 01
info@demeter.at
www.demeter.at

Redaktion: Martina Fink,
Birgit Heinrich, Esther Stocker

Design: Angie Rattay

Druck: gugler gmbh, Melk

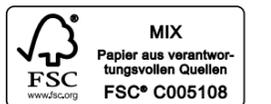
Für den Inhalt dieser Zeitung zeichnen die genannten Autorinnen und Autoren bzw. Demeter Österreich. Namentlich unterzeichnete Artikel geben die Meinung der Autorin/des Autors wider.

Wien, im Juli 2021

greenprint*
klimapositiv gedruckt



Höchster Standard für Ökoeffektivität. Weltweit einzigartig: Cradle-to-Cradle®-Druckprodukte innovated by gugler*. Sämtliche Druckkomponenten sind für den biologischen Kreislauf optimiert. Bindung ausgenommen.



Termine:

Weiterbildungen und Veranstaltungen

Die letzten Monate waren eine Herausforderung für unsere Bildungsgruppe. Nun sind wir guter Dinge, ein stabiles & spannendes Weiterbildungsprogramm anbieten zu können, bei dem für alle etwas dabei ist. Hier sind die wichtigsten Veranstaltungstipps & Termine der kommenden Monate.

Bitte informieren Sie sich laufend (auf der Demeter-Homepage oder den jeweiligen Veranstaltern), ob es Änderungen gibt! Stand 03.06.2021, Änderungen vorbehalten.

30. August - 2. September 2021 (online)

2nd International Conference on Biodynamic Research: Growing beyond Resilience
Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum

15. - 16. Oktober 2021

**Herausforderung bäuerlicher Wald:
Das Potenzial des Waldes für einen
Demeter-Hof erkennen**

Waldbegehung mit Karl Büchel
und Hubert Renner
Demeterhof Spitz, Familie Regenfelder
Pfannhof 8, 9311 Kraig, Kärnten
ganztags, jeweils ab 9.00 Uhr

www.demeterhof-spitz.at

Themenbereiche:

*Dialog oder Zwiegespräch vor Ort, Organe
des Waldes, Aktuelle Probleme in diesem Wald,
Standortskunde, Humusform, Bodengrundlage,
Baumartenwahl, Holzernte ohne Waldzerstörung*

29. Oktober 2021, ca. 10 - 19 Uhr

**Demeter in der Stadt: Demeter-Markt
bei Naturkost St. Josef**
Zollergasse, 1070 Wien

6. - 7. November 2021

Wie arbeiten wir mit dem Wesentlichen?

Zweitägiges Intensivseminar zur
Weiterentwicklung der biodynamischen
Hofindividualität
Christina Junge, Claudia Fischer, Stefan Roth
Wegwarte Hof, 3800 Merkenbrechts, NÖ

4. November 2021, 09 - 16 Uhr

**Eröffnungsworkshop
Samenfest & Natursprung**
mit Andrea Heistingner & Martina Fink
für jene, die die Kampagne aktiv mitdenken
und mitgestalten möchten
samenfest@demeter.at

24. - 27. November 2021

Demeter Grundkurs Herbst
Präsenzkurs am Birkenhof in Velden
(Oder falls nötig online mit Präsenztage)

2. - 5. Februar 2022

**Landwirtschaftliche Tagung 2022:
Die Qualität von biodynamischen
Produkten und was sie für die Erde
und den Menschen bedeutet**
Sektion für Landwirtschaft
www.agriculture-conference.org/de/2022

21. - 24. Februar 2022

Demeter Grundkurs Herbst
Präsenzkurs am Wegwarte Hof in
3800 Merkenbrechts
(Oder falls nötig online mit Präsenztage)

Laufend buchbar:

APIS-Z: Wesensgemäße Bienenhaltung
Theorie und Grundlagen
www.apis-z.at

**Im Lauf der Wintermonate wird eine
Online-Weiterbildungsserie zum Thema
Wald stattfinden.**

**Einige Videos der KollegInnen der
Demeter-Beratung sind abrufbar unter
youtube.com/c/DemeterBeratung/videos**

Weitere Termine:

25. - 27. Jänner 2022

**Bio Austria Bauerntage
mit biodynamischem Tag**
Puchberg bei Wels
oder Online

15.-20. Februar 2022

Biofach Messe

21.-23. Mai 2022

VieVinum
Hofburg Wien

13.-14. November 2021

Bio Österreich Messe 2021
Wieselburg

bio &
dynamisch!

