

# DEMETER

SEITEN



© Lizzt



*Verlange nichts von irgendwem, lass jedermann sein Wesen,  
du bist von irgendwelcher Fehm zum Richter nicht erlesen.  
Tu still dein Werk und gib der Welt allein von deinem Frieden,  
und hab dein Sach auf nichts gestellt und niemanden hienieden.*

CHRISTIAN MORGENSTERN

Getreide

*In der Artenvielfalt werden wir  
Demokratie und Frieden finden.  
Deshalb müssen wir sie fördern,  
sowohl in der Natur als auch in der Kultur.*

VANDANA SHIVA

© Franz Michael Schmeisberger

# Im Dialog bleiben

|  |    |
|--|----|
| Einleitung Redaktion   | 2  |
| <i>Vorwort Obmann</i><br>Im Dialog bleiben   | 3  |
| <i>Norbert Liszt</i><br>Ein Herzschlag Europa  | 4  |
| <i>Jean Michel Florin</i><br>Auf dem Weg zu einem atmo-<br>sphärischen Qualitätskonzept                          | 7  |
| <i>Ueli Hurter</i><br>Das Weizendrama  | 8  |
| <i>Monika Rosenfellner</i><br>Weizen   | 13 |
| <i>Birgit Leitinger und Franz Kaschik</i><br>Demeter-Brot: Lebenskraft, Tag für Tag                              | 14 |
| <i>Peter Kunz</i><br>Wachsen und Reifen sind ein Paar  | 16 |
| Stimmen  | 20 |
| <i>Lisa Dyk</i><br>Unterschiede bei Lagerung und<br>Transport von Demeter-, Bio- und<br>konventionellem Getreide | 22 |
| <i>Dr. Karl-Josef Müller</i><br>Samenfeste Sorten? Hybridsorten?<br>Welche Qualität streben wir an?              | 23 |
| <i>Dr. sc. agr. Petra Kühne</i><br>Bedeutung der Getreide<br>in der menschlichen Ernährung                       | 25 |
| Buchempfehlungen   | 26 |
| Ladnerporträt: Meinklang   | 27 |
| Betriebsporträt: Dyk Mühle   | 28 |
| Betriebsporträt: Loidholdhof   | 29 |
| <i>Regionalwert Leistungen GmbH</i><br>Mehrwerte der Landwirtschaft<br>ermitteln                                 | 30 |
| Infos, Eintritte, Impressum  | 31 |
| Termine  | 32 |

**Das Redaktionsteam:**  
**Birgit Heinrich**  
**Theresa Lammerhuber**  
**Martina Fink**

## Leichtigkeit bewahren!

Getreide ist in den internationalen Fokus gerückt. Wir haben uns entschieden, in dieser Ausgabe der Demeter Seiten vielen Facetten dieses wichtigen LEBENSmittels Raum zu geben, (fast) abseits der Kriegsschauplätze: Lesen Sie Reflektionen und Handlungsvorschläge zum aktuellen Weizendrama und den Hunger in manchen Regionen, über samenfeste Züchtung, das Wachsen und Reifen, die biodynamische Qualität und die Bedeutung der Getreide in unserer Ernährung. Dem Weizen selbst geben wir Gelegenheit, sich vorzustellen. Nicht zuletzt finden Stellungnahmen und Portraits unserer Mitglieder auch diesmal ihren Platz und auch das Brotbacken darf nicht fehlen.

Viele Gründe gäbe es derzeit, um gedrückter Stimmung zu sein: Krieg, Vertreibung, Hunger, Trockenheit. Umso wichtiger scheint uns, gerade jetzt über das Schöne nachzudenken und mögliche Wege ins Licht zu beschreiten. Ein Blick auf die Homepage des Goetheanum kann dabei unterstützen ([www.goetheanum.ch](http://www.goetheanum.ch)). Möge es uns gelingen, einen guten Platz für Leichtigkeit und Humor zu bewahren!

Das Redaktionsteam

redaktion@demeter.at



*Die Artikel spiegeln die Meinung der jeweiligen AutorInnen und nicht zwingend jene von Demeter Österreich. Die Artikel der Demeter Seiten sind unterschiedlich gegendert. Dadurch drückt sich die Individualität der jeweiligen VerfasserInnen aus. Falls nur eine Form verwendet wird, sind auch alle anderen mitangesprochen.*

*Für uns Bäuerinnen und Bauern ist der Sommer die arbeitsreiche Hauptsaison, die einige Herausforderungen mit sich bringt: Melken, Tiere auf die Weide bringen, Heu machen, Getreide, Gemüse und Kräuter ernten und verarbeiten, Stroh einlagern, Felder vorbereiten für die neue Aussaat, Veranstaltungen und Gäste betreuen, Praktikanten und Lehrlinge einschulen und begleiten ... Wenn dann von überall her die Urlaubsgrüße geschickt werden, darf man sich wieder Gedanken darüber machen, was für einen selber das Wesentliche ist, seine Vision/Mission schärfen und sich bewusstmachen, was unsere Aufgabe als Demeter-Bäuerin/Bauer in dieser Welt ist. Umso bereichernder sind dann diese herrlichen Momente, in denen einem die unglaubliche Schönheit unserer Erde und unserer Arbeit bewusst werden darf: eine Blüte, das Zusammenspiel der verschiedenen Naturreiche, ein Blick in den nächtlichen Sternenhimmel, begleitet vom Konzert des Windes in den Bäumen ...*

Nachdem die letzten Jahre ein Höhenflug für die regionale (Bio)Landwirtschaft waren, scheint die Nachfrage nach unseren Produkten im Augenblick wieder nachzulassen. Damit stellt sich für uns, die wir versuchen, von der Zukunft her zu denken, die Frage: Was wird gebraucht?

Für uns als Menschen, die an und mit der Erde arbeiten, scheint es klar zu sein: Basis des Seins ist der Boden, das Milieu, die Atmosphäre, damit etwas wachsen kann. Genauso wichtig ist der Samen, der die Lebenskräfte enthält, um mit den Herausforderungen der Veränderungen

umgehen zu können. Wir brauchen eine gute Atmosphäre, damit der Samen, das Leben sich entwickeln will. Vieles können wir nicht direkt beeinflussen, aber wir können durch unsere geistige, seelische und körperliche Arbeit dazu beitragen, dass das Leben leben will auf dem Stück Land, für das wir verantwortlich sein dürfen.

Die Herausforderung unserer Arbeit im Sozialen ist es, durch Austausch und Gespräch ein Bewusstsein für die gegenseitige Verantwortung zwischen den Agrikultoren, den Verarbeitern, den Händlern und den Konsumenten zu entwickeln. Um dieses assoziative Ideal zum Wohle aller ins Leben zu bringen, braucht es noch viele Gespräche und Auseinandersetzungen mit der Thematik. Entscheidend wird sein, wie konstruktiv wir diesen Dialog gemeinsam führen werden.

Eine Krise ist eine Zeit der Entscheidung (griech.: *krinein* – entscheiden/unterscheiden). Wir alle gemeinsam haben es in der Hand, wohin wir in Zukunft gehen werden – nur zum eigenen Vorteil handelnd oder gemeinschaftlich/assoziativ füreinander Verantwortung übernehmend.

Die Geschichte darüber, was Himmel und Hölle voneinander unterscheidet, wird den meisten bekannt sein: Um eine riesige Schüssel gefüllt mit wunderbarem Essen sitzen alle Menschen zusammen mit Löffeln mit langen Stielen. In der Hölle versuchen alle, möglichst viel mit ihren Löffeln für sich zu ergattern, was aber natürlich mit den langen Stielen nicht gelingen kann.

Im Himmel füttern sich alle gegenseitig und alle sind voll der Freude und bekommen reichlich zu essen.

In diesem Sinne: Bleiben wir im Dialog und machen wir uns bewusst, dass wir immer für die anderen arbeiten (und die anderen für uns) und gemeinsam zum Wohle aller. Übernehmen wir gemeinsam füreinander Verantwortung auf lokaler wie auf globaler Ebene, damit wir gestärkt aus der Krise heraus in das Neue gehen können.

*„Denn es müssen in Zukunftszeiten die Menschen füreinander sein, und nicht einer durch den anderen. Nur so wird das Weltziel erreicht, wenn jeder in sich selber ruht, und jeder jedem gibt, was keiner fordern will.“* Rudolf Steiner

Ich wünsche allen Mitgliedern eine gute Ernte und die Zeit, die vielen Wunder die uns umgeben, wahrnehmen zu können.

*Herzlichst, Andreas Höritzauer*



**Andreas Höritzauer**  
Obmann Demeter Österreich,  
Demeter-Bauer

# Ein Herzschlag Europa

Norbert Liszt

*In Wien fand zu Pfingsten der Ost-West-Kongress statt, der den Impuls des West-Ost-Kongresses von 1922 aufgriff. Auf die Beiträge zum aktuellen Weltgeschehen vom ersten Tag folgten die persönlichen gehaltenen Darstellungen zum anthroposophischen Schulungsweg und zu den Möglichkeiten zu menschlicher Heilung und Zukunftsfähigkeit. Die Entfaltung eines anthroposophischen Kulturimpulses auf dem Feld der biologisch-dynamischen Landwirtschaft und die Entwicklung einer Wirtschaft der Liebe rundeten das Geschehen ab. Es ging bei diesem Dreiklang „Zeitgeschehen – Zukunftsfähigkeit – Kulturimpuls“ um die positive Gestaltung der gemeinsamen Zukunft von Erde und Mensch.*

**Zeitgeschehen und Zeitgenossenschaft:** Unter dem Eindruck des Ukrainekrieges wurde dargestellt, welche Rolle Europa im Spannungsfeld zwischen Ost und West spielt oder spielen sollte. Ordnet man Europa dem Westen zu oder versteht man es als Mitte zwischen Ost und West? Geschichtliche und geopolitische Gesichtspunkte wurden ins Spiel gebracht. Wie kann es gelingen, Gegensätze zu verstehen? Kann Europa eine Brücke schlagen, die im Bemühen um Verständnis fähig ist, Konflikte zu meistern und einen fruchtbaren Dialog zu ermöglichen? **Gerald Häfner** stellte die geografische Besonderheit Europas dar. Es folgte eine Beschreibung, wie die Mensch-

heit aus der kosmischen und natürlichen Verbundenheit herausgefallen ist und der Blick auf sich selbst und die Forderung, sich selbst zu führen, wichtig geworden sind. Das führte zu einer Vielzahl von Krisen, viele bis heute nicht gelöst. Wie können wir in der Gemeinschaft freie Individuen sein? Es gilt in uns die Kraft zur Verwandlung zu finden, um den Anforderungen gerecht zu werden. Die Welt wartet auf jeden einzelnen!

**Friedrich Glasl** entwarf „Perspektiven einer neuen globalen Friedensarchitektur“. Er stellte, von den aktuellen Kriegereignissen ausgehend, die Eskalationsstufen dar. Zur Konfliktlösung bedürfe es eines Wechsels von der Gesinnungs- hin zur Verantwortungsethik. „Das habe ich nicht beabsichtigt, aber die Wirkung ist eingetreten. Ich fühle mich verantwortlich, den Konflikt befördert zu haben (ich habe Anteil an der Eskalation).“ Bündnisfreie Staaten sollten sich aktiv um eine Friedensarchitektur bemühen und alle Fenster der Gelegenheiten öffnen. **Markus Osterrieder** stellte die Wirkung früherer sozialer, geokultureller und -politischer Verhältnisse bis in die Gegenwart dar.

Um **Heilung und Zukunftsfähigkeit** ging es bei **Ursula Flatters**: „Im Geiste sich finden, heißt Frieden finden.“ Persönlichkeit auszubilden bedeutet, dass wir unser Selbst

entwickeln müssen. Wenn wir das tun, dann ist alles, was nicht unser Selbst ist, außerhalb. Ich kann mein Denken zu sozialer Empfindungsfähigkeit erziehen und lernen, essentielle Fragen zu stellen. **Stephan Meyer** sprach über „Gemeinschaftsbildung im geistigen Sinn“. Eigensein und Gemeinschaft stellen sich als einander bedingende Gegensätze dar. Rudolf Steiner bringt dies so zum Ausdruck: „*Heilsam ist nur, wenn im Spiegel der Menschenseele sich bildet die ganze Gemeinschaft und in der Gemeinschaft lebet der Einzelseele Kraft.*“ Gemeinschaften, die sich um gesunde Entwicklung bemühen, bilden sich durch bewusste Zuwendung zum Mitmenschen und erweiterte Selbsterkenntnis.

Um den Kulturimpuls der biologisch-dynamischen Landwirtschaft ging es bei **Ueli Hurter**. Das Empfangende (der feuchte Boden) und das Impulsierende (das Saatgut mit den schlafenden Kräften) bilden ihre Grundlage. Mit der Bewirtschaftung wird in die Natur eingegriffen, es entstehen auf weiteren Ebenen Pflanzen und landwirtschaftliche Produkte. Nun kommen die Tiere, vor allem das Rind, ins Spiel. Der Nährstoffentzug wird durch sein Verdautes und Ausgeschiedenes, veredelt durch Kompostierung, ersetzt. Mit dieser Verwandlung, die sich in Kuh, Kompost und Boden vollzieht, schließt sich der

Kreislauf. Es entsteht etwas Eigenes, Universelles – der individuelle Hoforganismus. Die Landwirtschaft repräsentiert die ganze Erde.

**Florian Mende** nahm mit nach Ägypten zu Sekems „Wirtschaft der Liebe“. In welcher Zukunft möchten wir leben? Ausgehend von der Frage, wie Wirtschaft anders gestaltet werden kann, wurde bei Sekem das Streben nach einer nachhaltigen Gemeinschaft formuliert, in der jeder sein individuelles Potenzial entfalten kann. Die Menschen leben in einem lebendigen, lernenden Organismus zusammen und führen alle wirtschaftlichen Aktivitäten im Einklang mit ethischen und ökologischen Prinzipien durch. Um wahre Transparenz, um die gegenseitige Begegnung geht es beim Label „Economy of Love“.

*Gekürzte Fassung des auf [www.anthroposophie.or.at](http://www.anthroposophie.or.at) veröffentlichten Berichtes.*

Zum Nachlesen, -Hören und -Sehen:  
[www.anthroposophie.or.at/ost-west-kongress-2022-in-wien-ein-herzschlag-europ](http://www.anthroposophie.or.at/ost-west-kongress-2022-in-wien-ein-herzschlag-europ)



Norbert Liszt  
Redakteur der Zeitschrift Wegweiser  
Anthroposophie in Österreich

# Auf dem Weg zu einem atmosphärischen Qualitätskonzept

**Jean Michel Florin**  
Leitung der Sektion für Landwirtschaft  
Zuständig für die Fachgruppen Olivenanbau, Weinbau, Beratung, Ausbildungen, Landschaftsgestaltung, Obstbau, Kräuter & Heilpflanzen. Mitarbeit in der Leitung des Goetheanum. Buchautor.

Wenn das 20. Jahrhundert jenes der Quantität war, ist das 21. das Jahrhundert der Qualität. Man versucht, sie durch eine Vielzahl von äußeren Kriterien zu definieren. Aber von welcher Qualität sprechen wir?

Wenn der Akt des Essens auf das Betanken eines Autos reduziert wird, dann bedeutet Essen *Kalorien tanken und Stoffe ersetzen*. Diese Ansicht führt logischerweise zu einer industriellen Landwirtschaft, in der alle Prozesse eben von außen gesteuert werden. Man kommt auf diese Weise auch zum Ideal des Fooddesigns oder des synthetischen Fleisches usw. Diese Art der Produktion führt auch zu einer bestimmten Qualitätskontrolle, wo man mit Checklisten sicherstellt, dass an jeden kleinsten Schritt und jedes Detail gedacht wurde.

Es gibt auch eine „innere“ Seite der Qualität, die Wert und Authentizität des Produkts ausdrückt. Wie kann man sie verstehen und entwickeln?

Jeder von uns, der an gutes Essen denkt, kann erkennen, dass die Qualität einer Mahlzeit von viel mehr abhängt. Wir spüren, dass neben den Substanzen das Essen uns Vitalität bringen kann oder auch nicht, dass es unsere Sinne stimulieren und uns sogar eine Begegnung ermöglichen kann, wie dieser Sommelier beschreibt. „Man muss feststellen, dass *biodynamisch geführte Weine mehr Säure*

*und Tiefe zu zeigen scheinen... Die Mineralität ist stärker ausgeprägt, die Persönlichkeit des Weins kommt einzigartig zum Ausdruck ...“* Philippe Faure-Brac, bester Sommelier der Welt 1992.

Für den Landwirt und den Verarbeiter stellt sich die Frage: Wie kann ich diese innere lebendige Qualität meiner Produkte entwickeln und verbessern?

Dazu kann man den Entstehungszusammenhang eines Nahrungsmittels, zum Beispiel von Brot, verfolgen. Wie bildet sich die Substanz des Kornes? Das Weizenkorn keimt und wächst, indem es alle Elemente der natürlichen Umgebung, in der es wächst, in sich integriert: Bodenbeschaffenheit, Feuchtigkeit, Luft, Wärme, Licht. Diese gesamte Atmosphäre wird in der Weizenähre konzentriert und in Substanz verwandelt. Deswegen können Winzer das Terroir (den Ort) im Geschmack des Weins wiederfinden, ebenso wie den Jahrgang (das Klima des Jahres) sowie die Persönlichkeit der Winzer. Dieses dichte, „irdisch-kosmische“ reife Korn wird nach der Ernte zu feinem Mehl gemahlen, das wiederum, jetzt in der Backstube, mit den drei anderen Elementen Wasser, Luft und Wärme durch Kneten vermischt und beim Backen verdichtet wird. Wieder geht die Substanz durch einen atmosphärischen Prozess (wo sie für alle Einflüsse sehr empfindlich ist). Das Ergebnis ist ein Brot, eine Art verdichtetes Riesenkorn, das die Grundlage für unsere Nahrung bildet. Und was machen wir mit diesem Nahrungsmittel? Noch einmal zerstören wir es, diesmal in uns, und wieder wird es seine Aromen, seinen Geschmack und seine Struktur freisetzen und sich in eine innere Atmosphäre verwandeln, die uns Kraft, Freude und Willenskraft verleiht, wenn die

Qualität stimmt. Oder es wird uns nur den Magen füllen und uns beschweren, ohne uns wirklich zu ernähren? So zeigt uns ein solcher Ansatz zur Qualität, dass es nicht darauf ankommt, eine einfache Endanalyse der Zusammensetzung des Nahrungsmittels durchzuführen, sondern vielmehr den gesamten Entstehungsprozess des Nahrungsmittels zu verfolgen, der eine Art künstlerischer Schaffensprozess ist.

In diesem Kontext ist es spannend zu bemerken, wie biodynamische Landwirtschaft auch atmosphärisch wirkt. Zum Beispiel wirken unsere Spritzpräparate indem sie den Gesamtkontext fördern, Hornmist die lebendige Qualität des Bodens erhöht und Hornkiesel die Lichtqualität atmosphärisch vermittelt. Inzwischen arbeiten auch immer mehr biodynamische Landwirte mit Spritzungen von Tees aus Präparatepflanzen (z.B. Schafgarbenblütentee, um die Wirkung einer großen Hitze bei Pflanzen auszugleichen). Umgekehrt spritzt man 4 ml Baldrianblütenextrakt in 40 l Wasser gerührt um die Folgen von Frost, Hagel, usw. zu vermeiden.

Wenn man so in der Landwirtschaft mit Natur und Menschen arbeitet, sieht man leicht, dass äußere Begleitung und Kontrolle der Prozesse nicht ausreichen, um lebendige, wesensgemäße Qualität zu entwickeln. So kann Qualität als Möglichkeit gesehen werden, dass ein Wesen -die Weizenpflanze- dank aktiver Begleitung und Kultivierung des Menschen sein Potenzial am besten entwickelt.

Durch die Zusammenarbeit des Menschen mit der Natur wird etwas Neues, in diesem Fall ein Brotlaib, eine Art neues Wesen, geschaffen.

# Das Weizendrama

**Ueli Hurter** *Aus Weizen backen wir Brot. Das ‚tägliche Brot‘ steht für die tägliche Nahrung überhaupt. Woher kommt der Weizen für das Brot? Natürlich von den Feldern, wo Bauern und Bäuerinnen den Weizen anbauen. Aber für viele Menschen, die täglich Brot essen, sind die Felder, wo ‚ihr‘ Weizen wächst, weit weg, zum Beispiel in der Ukraine oder auch in Russland.*

So kommen 90% des Weizens für die 100 Millionen Einwohnerinnen und Einwohner von Ägypten aus der Ukraine und Russland. Ähnlich ist es für den Libanon, für Marokko und andere Länder. In diesen Ländern wird viel weniger Weizen angebaut als konsumiert wird. In der Ukraine wiederum wird weit mehr Weizen angebaut als im Land verbraucht wird, und somit kann viel Weizen exportiert werden. Der in Friedenszeiten eingerichtete Handel mit Weizen und anderen Grundnahrungsmitteln ist jetzt in Kriegzeiten gestört. Die Frachtschiffe können in Odessa und anderen Schwarzmeerhäfen nicht auslaufen, weil die Seewege vermint sind. Und somit kommen in Beirut und Alexandria keine Weizenschiffe an. Das ist das aktuelle Weizendrama.

Der Weizen aus der Ukraine fehlt auf dem Weltmarkt. Dazu kommt die Unsicherheit, wie die Ernte 2022 ausfallen wird. Kann gesät werden, kann gedüngt werden, kann geerntet werden? Der größte Produzent von Stickstoffdünger der Welt ist Russland. In vielen Ländern wird der Dünger knapp durch die gegenseitige Sanktionspolitik. Die Preise im Agrarsektor

sind schon stark gestiegen. Es herrschen Instabilität, Unsicherheit, Spekulation, und am Horizont erscheint das Gespenst einer Hungerkrise. Die Verantwortlichen für das UNO-Welternährungsprogramm schlagen Alarm, weil die rund 20 Millionen Tonnen, die in der Ukraine noch lagern, gerade für ihre Hilfsprogramme fehlen, die so bitter nötig sind, zum Beispiel in Ostafrika, wo gerade durch eine Jahrhundertdürre über 20 Millionen Menschen akut in Hungersnot sind.

## Ist der biologische Anbau schuld?

Schon am 19. März meldete sich Werner Baumann zu Wort. Er ist Chef des Pharma- und Agromultis Bayer und wurde 2018 bekannt durch die Akquisition von Monsanto, dem Hersteller des Totalherbizides Round-up. „Wir sind schon jetzt in einer Getreideversorgungskrise“, sagt er und gibt sich besorgt über den bevorstehenden Hunger für viele Millionen Menschen. Als Lösungsstrategie sieht er eine forcierte Technisierung der Landwirtschaft, etwa durch Gentechweizen, der Stickstoff binden kann wie die Leguminosen, oder durch Smart-Farming, was die Einführung künstlicher Intelligenz in der Landwirtschaftstechnik bedeutet, oder durch ein Trainingsprogramm für 100 Millionen Kleinbauern. Das tönt nach einer Neuauflage der Grünen Revolution, deren Versprechungen nie eingelöst wurden. Am 8. Mai gab Erik Fyrwald, CEO von Syngenta, ein Statement ab, das in einer Anschuldigung des Biolandbaues gipfelte. Dieser sei Schuld am Hunger in Afrika, weil er pro Hektar gegenüber der Chemie-

landwirtschaft nur 50% des Ertrages bringe. (In der Realität sind es im Schnitt aller Kulturen 81 % Ertrag bei einem viel geringeren Einsatz an Energie und einer gesamthaft viel besseren Ökobilanz.) Fyrwald plädiert ähnlich wie sein Kollege von Bayer für einen ökotechnischen Weg.

Eine weitere Reaktion gibt es aus der Bauernschaft und ihrer Lobby: Diejenigen, die produktivistisch unterwegs sind und ökologische Anforderungen als lästig empfinden, haben jetzt Oberwasser. In den Parlamenten, Kommissionen und Verwaltungen werden viele Ökoprogramme infrage gestellt. Die Argumentation ist einfach: Es droht Hunger, also soll auf möglichst allen Flächen möglichst viel produziert werden. Es sind die Anfänge einer Kriegsernährungswirtschaft in Korrelation mit der allgegenwärtigen Aufrüstung. Die aktuellste Reaktion kommt aus der Politik. Am G7-Gipfel in Deutschland am 14. Mai fallen Worte wie ‚Kornkrieg‘, ‚Krieg mit Lebensmitteln‘. Die Verantwortlichen sprechen apokalyptisch von einem ‚Dritten Weltkrieg um Brot‘. Joe Biden ist hemdsärmelig auf dem Feld bei den US-Farmern zu sehen. Er wird sie finanziell unterstützen, damit sie für die Welt produzieren können. Indien hingegen hat gerade einen Weizenausfuhrstopp verhängt, da der Boden nach den Rekordtemperaturen im April ausgetrocknet ist und die Vorräte im eigenen Land gebraucht werden.

## Krisenfest durch regionalen und ökologischen Anbau

Die Ukraine verfügt mit den Schwarzerdeböden über die besten ackerbaulichen Voraussetzungen, die man sich denken kann, und der anspruchsvolle Weizen im Wechselanbau mit Sonnenblumen oder Mais ist dafür die richtige Kultur. Diese Güter sind lagerbar und dadurch handelbar und machen 10 % des Bruttoinlandsprodukts der Ukraine aus. Dazu muss man wissen, dass diese Exportlandwirtschaft großflächig in einer gewissen Weise industriell betrieben wird. Das war schon in kommunistischen Zeiten so und heute sind an die Stelle der Kolchosen die ‚Agrogesellschaften‘ getreten, die in der Regel mit Kapital ausgestattet sind, das aus dem Westen oder aus China, oder von den sogenannten Oligarchen kommt. Es gibt auch Biobetriebe in der Ukraine, und auch Kleinbauern, Agronominnen und Betriebsleiter, die zu biodynamischen Einführungskursen kommen. Ein Betrieb in Potutory mit 400 Hektar in der Westukraine ist Demeter-zertifiziert, seine wirtschaftliche Basis wird durch einen Schweizer Verein gebildet.

Agrarexportgüter wie solche aus der Ukraine sind nötig für die Welternährung, sie leisten Nothungerhilfe und überbrücken Ungleichgewichte, die sich durch demografische Entwicklungen ergeben, wie in Regionen Afrikas, wo die Bevölkerung schnell wächst. Es besteht die Gefahr, dass dabei eine strukturelle Abhängigkeit von ganzen Ländern entsteht. In Ägypten müssen wöchentlich Weizenschiffe aus der Ukraine gelöscht werden, sonst gibt es kein Brot. Damit sitzt man sozial auf einem Pulverfass. Entsprechend ist der Brotpreis von der ägyptischen Regierung nun auch eingefroren worden. Würde er steigen, entsprechend dem gestiegenen Weizenpreis, wäre die Revolte schon im Haus. Die jetzige Krisenzeit bringt zutage, was man in Friedenszeiten gern vergisst: Die Ernährungswirtschaft muss bis zu einem gewissen Grade regional verankert sein. Wir lernen ja gerade, dass der Welthandel auch für Prozessoren und Waschmaschinensatzteile nicht immer funktioniert. Bei den Nahrungsmitteln ist es fatal, wenn Lieferketten unterbrochen werden.

Neben einer angemessenen Regionalisierung der Land- und Ernährungswirtschaft braucht es auch eine Ökologisierung. Denn der Klimawandel, die Bodenerosion und der Schwund der Biodiversität verursachen heute schon und in Zukunft immer mehr Hunger und Not. Der bio- und biodynamische Anbau ist gerade hier stark, da er bei 20% weniger Ertrag gleichzeitig in vielen Bereichen eine positive Klima- und Ökobilanz hat. Bio kann die Welt ernähren, allerdings nicht allein, gleichzeitig muss ein moderater Fleischkonsum Einzug halten und Food Waste muss reduziert werden. In diesem Zusammenhang sei erwähnt, dass weltweit bis zur Hälfte des Weizens in der Tiermast verfüttert wird. Und man glaubt es kaum: ‚Heizen mit Weizen‘ ist Realität in vielen Biogasanlagen.

Schon der Weltagrarbericht von 2008 formulierte eine Kernstrategie für eine zukunftsfähige Landwirtschaft: Sie soll regional, ökologisch, multifunktional und auf Erfahrungswissen basieren. Insofern die Vorschläge der Agromultis in diese Richtung gehen, muss man sie prüfen. Wir leben ja auf demselben Planeten. Gleichzeitig bin ich der Ansicht, dass wir den biodynamischen Weg nicht als Nischenmarkt sehen sollten. Er hat das Potenzial, Beiträge für die epochalen Herausforderungen in der Land- und Ernährungswirtschaft geben zu können. Entsprechend formuliere ich eine ‚Weizenstrategie‘ in sieben Punkten ...

*„Niemand wird geboren, um einen anderen Menschen zu hassen. Menschen müssen zu hassen lernen und wenn sie zu hassen lernen können, dann kann ihnen auch gelehrt werden zu lieben, denn Liebe empfindet das menschliche Herz viel natürlicher als ihr Gegenteil.“*

NELSON MANDELA

*Güte ist eine wesentliche Voraussetzung für geistigen Frieden.*

DALAI LAMA



## Kernpunkte einer biodynamischen und assoziativen Weizenstrategie

### Bereitstellung von lokal angepassten Sorten

Weizen ist nicht einfach Weizen. Es gibt viele Sorten, die Getreidezüchter und -züchterinnen entwickeln. Seit über 40 Jahren gibt es eine professionelle biodynamische Getreidezüchtung. In der Schweiz ist dies die Getreidezüchtung Peter Kunz, GZPK, die unter anderem die erfolgreiche Sorte Wiwa auf den Markt gebracht hat, die sich gerade in klimatisch schwierigen Jahren als ertragssicher bewährt, und zwar für die Bäuerin, den Müller und den Bäcker. Das Know-how für eine standortangepasste Kulturpflanzenzüchtung mit hoher Nahrungsmittelqualität wird inzwischen auch in Italien und Ägypten für Hartweizen angewendet und unterrichtet. Es ist über regionale Schulungszentren absolut möglich und schnell zu verwirklichen, dass junge Agronomen und wache Praktikerinnen die Basisschritte dieser phänomenologischen Methode lernen. So kann von solchen Schulungszentren aus – eines ist in Sekem in Ägypten im Aufbau – die Verantwortung für regional angepasste Sorten in die Hände der Menschen kommen, die damit ihre Felder bestellen und ihr Brot erzeugen.

### Anbau in Systemen mit ausgewogener Stickstoffversorgung

Der Weizen als anspruchsvolle Kultur braucht insbesondere genügend Stickstoff aus dem Boden, damit er quantitativ und qualitativ einen befriedigenden Ertrag bringt. Will oder kann man keinen Chemiedünger einsetzen, muss man für die Stickstoffversorgung andere Quellen finden. Die Pflanzenfamilie der Leguminosen kann den Luftstickstoff  $N_2$  „einatmen“

und in den organischen Prozess einbinden. Es geht jetzt darum, die Leguminosen in geschickter Kombination mit den Getreiden anzubauen, damit der Stickstoff für Wachstum und Ertrag des Weizens zur Verfügung ist. Eine Möglichkeit ist, Leguminosen – Erbsen, Bohnen, Kleearten – als Vorfrucht anzubauen, die Stickstoffanreicherung kommt dann dem nachfolgenden Weizen zugute. Eine zweite direkte Möglichkeit ist der Gemengeanbau von Getreide und Leguminosen. Dabei müssen die beiden Partner gut aufeinander abgestimmt sein. Ein übliches Gemenge ist zum Beispiel Gerste und Erbsen. Eine dritte Möglichkeit in Betrieben mit integrierter Viehhaltung ist der Anbau von Futtermischungen mit Klee und Luzernearten, die über zwei Jahre den Boden aufbauen und mit Stickstoff anreichern. Das wird traditionell schon gemacht: In Ägypten sieht man bei einer Fahrt durch das Nildelta die goldgelben Weizenfelder in Abwechslung mit den tiefgrünen Feldern, wo Alexandrinerklee wächst.

### Düngung mit Kompost

Für den langfristigen Aufbau und Erhalt der Bodenfruchtbarkeit braucht es mehr als die Stickstoffzufuhr der Leguminosen. Es braucht eine Art umfassender und universaler Regenerationsquelle für den Boden. Es ist möglich, sich diese Quelle selber zu erschließen, indem man Kompost herstellt. Jegliches organisches Material kann durch die Kompostierung in frischen Humus verwandelt werden. Kompostierung ist überall und in jeder Größenordnung möglich. Es ist ein erlernbares Handwerk für jede Bäuerin, für jede Kommune und auch für größere Betriebe.

Besonders wertvoll ist der Kompost, wenn tierischer Mist zugesetzt werden kann oder wenn der Mist gepflegt und als Dünger auf den Feldern ausgebracht wird.

### Präparate und Gesundheitsmanagement

Jedes Anbausystem braucht Resilienz und Gesundheitskräfte. Mit den biodynamischen Präparaten hat man dafür eine Technik zur Hand, die erprobte Resultate bringt und überall und allen frei zur Verfügung steht. Das Hornmistpräparat stärkt die Verbindung von Pflanzenwurzel und Boden, das Hornkieselpräparat hilft der Pflanze im Umgang mit Licht und Wärme. Über die Kompostpräparate bringt man eine salutogenetische Wirkung in den ganzen Betrieb. Darüber hinaus gibt es regional unterschiedliche Handhabungen von Spezialkomposten, oft als Weiterentwicklung von traditionellen Verfahren, so zum Beispiel das Cow-Pat-Pit (CPP) in Indien. In wärmeren Klimaten ist auch die Applikation von Heilpflanzentees über eine Blattspritzung ein probates Mittel, um Schwächen einer Kultur direkt auszugleichen.

### Lokale und regionale Verarbeitung

Nach erfolgter Ernte ist die Frage, wo der Weizen gereinigt und gelagert wird. Wenn man diese erste Verarbeitungsstufe auf dem Hof, im Dorf, in der Region durchführt, ist viel gewonnen, denn trocken und schädlingsfrei gelagert sind diese Körner für das zukünftige Brot nahezu unbeschränkt und verlustfrei haltbar. Eine lokale oder regionale Infrastruktur zur Getreidelagerung kann überall eingerichtet werden. Daran schließt sich direkt auch die Vermahlung des Getreides an. Eine

frische Vermahlung und eine nicht zu weit gehende Aussiebung bringen ein viel nahrhafteres Mehl als das standardisierte Weißmehl. Das sind entscheidende Faktoren, wenn wir nach Wegen suchen, die Ernährungssicherheit mit einer regionalen Getreidewirtschaft zu stärken.

### Assoziative Vermarktung

Vom Acker auf den Teller, das ist oft ein langer Weg, zum Beispiel von der Ukraine bis nach Oberägypten. Die vielen Stufen des Zwischenhandels wirken verbilligend oder verteuern, abhängig davon, was alles in die wirtschaftliche Bilanz eingerechnet wird. Auf jeden Fall sind die Handelswege nur bedingt krisensicher, wie wir jetzt erleben, und ein gewisser Grad an regionaler Versorgung im Lebensmittelbereich, wo es um das ‚tägliche Brot‘ geht, ist vernünftig. Der kürzere Weg macht vieles einfacher und überschaubarer. Tendenziell bekommen Bauer und Bäuerin zu wenig für ihre Produkte und zahlen die Konsumenten zu viel für das Essen. Die volkswirtschaftlichen Verhältnisse einer Industrie- und Konsumgesellschaft führen zu diesem Umstand. Die Land- und Ernährungswirtschaft passt da eben nur sehr bedingt hinein. Sie braucht zum Teil andere Wirtschaftsformen als den freien globalisierten Markt. Der Weltagrarbericht hat den Begriff der Lebensmittelsouveränität (Food Sovereignty) entwickelt. Ernährungspolitisch erkennt man immer mehr den Wert von ‚Lebensmittelsystemen‘ (Food Systems). Auf regionaler Stufe gibt es einige Beispiele von assoziativer Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette und auf Betriebsebene besteht schon viel Erfahrung mit Solidarischer

Landwirtschaft (Community Supported Agriculture, CSA).

### Innovative Getreideküche

Der Weizen und die anderen Getreide sind eine universale Grundlage für unser tägliches Essen. Die Verarbeitungsmöglichkeiten gehen dabei weit über mit Hefetriebenes Weißbrot hinaus – obwohl ein Baguette ab und zu nicht zu verachten ist. Bereits die lange Teigführung beim Backen, insbesondere bei Ruch- und Vollkornmehl, schließt die hochkonzentrierte Kornkraft auf und bietet eine Vielfalt an genussvollen Broten. Daneben gibt es Spezialitäten wie Knäckebrot oder Pumpernickel. Aus Italien haben die Teigwaren aus Hartweizen Eingang in die ‚Weltküche‘ gefunden. Viele Getreide können zu Flocken gepresst werden. Im Maghreb gibt es viele Gerichte aus Grütze, Grieß oder Couscous. Kurz: Eine innovative Getreideküche birgt als siebter Schritt dieser Weizenstrategie nochmals viel Potenzial für eine sichere, vielfältige und gesunde Ernährung, die allen Menschen zugänglich ist.

### Der Weizen als Kulturträger

Der Weizen ist eine alte Kulturpflanze, die man bis ins Neolithikum zurückverfolgen kann. Er ist in seiner gehaltenen Mittelstellung zwischen den anderen Getreidearten wie Gerste, Roggen und Hafer anspruchsvoller im Anbau, aber ausgewogener und vielseitiger als Nahrung. Die Schwarzerdeböden der Ukraine sind von Natur aus bestens geeignet für den Weizenanbau. Aber mit einer gut entwickelten Landbaukunst kann der Weizen auch auf vielen anderen Standorten angebaut werden. Der Weizen ist wie ein

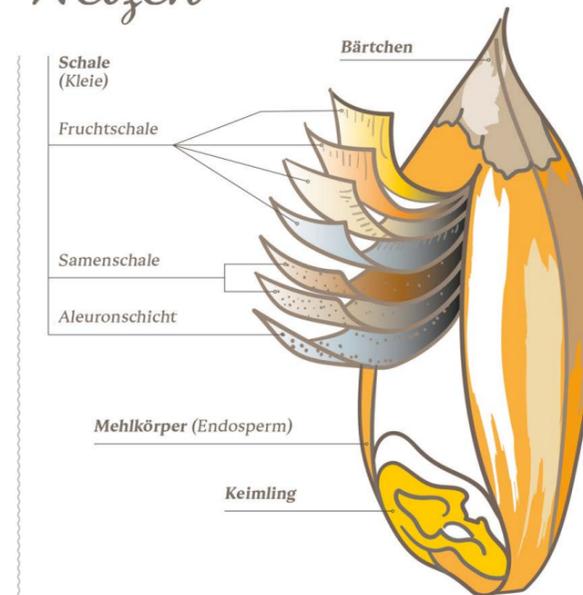
hoher Repräsentant für die Inaugurierung der Landwirtschaft in der altpersischen Kultur und ihrer seitherigen Entwicklung. Durch den ritzen Pflug kommen Licht, Luft und Wärme in den Boden und der eingebrachte Weizensamen bringt einen vielfachen Ertrag. In den Körnern der Ähre findet sich die verwandelte Kraft des Bodens. Wird daraus Brot gebacken, ist das die Grundlage für das klare irdische Bewusstsein, das sich in der Kulturentwicklung seit dem Übergang vom Nomadentum zur Sesshaftigkeit immer mehr herausgebildet hat. In diesem Strom stehen wir noch heute. Dieses irdische Wachbewusstsein ist – verbunden mit innerer Aufrichtigkeit – auch heute die Grundlage für eine Horizonterweiterung ins Geistige. Gerade der Weizen bietet die Grundlage vonseiten der Nahrung, um in der aktuellen Zeit besonnen und gleichzeitig geistoffen zu leben und zu urteilen. ([dasgoetheanum.com/das-weizendrama](http://dasgoetheanum.com/das-weizendrama))



Ueli Hurter

Seit 2010 in der Co-Leitung der Sektion für Landwirtschaft und seit 2020 Mitglied des Vorstands der Allgemeinen Anthroposophischen Gesellschaft. Er ist im Vorstand der International Biodynamic Association (ibda)

# Weizen



Darf ich vorstellen: ein unglaublich vielschichtiges Weizenkorn (Dinkel, Einkorn, Emmer).

GÜTE UND FRIEDEN  
 Das bloße Wollen einer großen Güte  
 ist ganz gewiss ein hohes Menschentrachten.  
 Doch es erhebt sich erst zur vollen Blüte,  
 wenn Gnaden eines seherisch Erwachten  
 den Kosmos nachtentleitetem Gemüte  
 als Geisterkunstwerk zum Bewußtsein brachten.  
 Dann wächst aus Riesenschöpfungsüberblicken,  
 aus Aufschau zu verborgnen Bildnersphären,  
 aus Selbstmitleinbezug in deren Stufen -  
 ein Mitgefühl mit dieser Welt Geschicken,  
 das mehr als dunkle Herzenstriebe nähren,  
 das höchste Götter mit ans Werk berufen.

CHRISTIAN MORGENSTERN

©Sina Kettner

## WEIZEN *Der Facettenreiche*

Weizen wird weltweit am häufigsten angebaut. Durch den massiven Anbau werden andere Sorten wie Roggen, Hafer und Gerste in Europa, Mais in den USA oder Hirse in Afrika oftmals verdrängt. Was heutzutage mit dem vielseitigen Korn gemacht wird, trägt wahrscheinlich zu seinem schlechter werdenden Ruf bei: Mit Weizen wird gehandelt, spekuliert und vor allen Dingen wird er sehr stark gezüchtet. Dass Getreide lange Zeit als Geschenk der Göttin Demeter an die Menschen galt, scheint vergessen zu sein. Deshalb freut es

mich besonders, dass die Weizen-Ursorten Einkorn, Emmer und Dinkel in den letzten Jahren immer beliebter wurden und dass der Ruf von Getreide dadurch wieder ins rechte Licht gerückt wird. Wenn er nicht überzüchtet ist, hat Weizen nämlich sehr gute Eigenschaften und ist unglaublich vielfältig. Kein anderes Getreide hat derart viele Ausprägungen und Sorten. Weichweizen, Dinkel, Einkorn, Grünkern, Emmer, Khorasanweizen, Hartweizen: All diese gesunden Sorten entstammen der Weizenfamilie.

## WEICHWEIZEN *Der Bindungsfähige*

Wenn wir im Alltag von Weizen sprechen, dann meinen wir eigentlich Weichweizen. Durch seinen hohen Kleberanteil ist Mehl aus diesem Korn perfekt zum Backen. Der hohe Eiweißgehalt wurde durch intensive Züchtung erreicht. Diese hat auch dazu geführt, dass der Weizen von heute resistent gegen feuchtes Wetter und einfach anzubauen ist. So bringt er hohe Erträge. Klingt gut, oder? Ist es

grundsätzlich auch. Nur sind die gesundheitlichen Aspekte bei der Überzüchtung auf der Strecke geblieben, weshalb Weichweizen heute schlechter verträglich ist als weniger „zurecht gezüchtete“ Weizensorten wie beispielsweise Dinkel.

„Ich mach dich locker, Brot“, sagt der Weichweizen.

**Buchtipp**  
Brot von daheim,  
Monika Rosenfellner



**Monika Rosenfellner**  
 Die Rosenfellner Mühle aus  
 Niederösterreich ist seit Frühling 2022  
 wieder Demeter-Verarbeitungsmitglied.  
 Ihr Wissen über Getreide teilt Müllerin  
 Monika Rosenfellner in ihrem Buch  
 „Brot von daheim“, erschienen im  
 Löwenzahn Verlag.

# Demeter-Brot: Lebenskraft, Tag für Tag

Franz Kaschik hat als Demeter-Bäcker und -Vorstandsmitglied über 40 Jahre lang die biodynamische (Brot-)Landschaft Österreichs geprägt. Birgit Leitinger hat die Demeter Geschäftsstelle maßgeblich mitgestaltet. Gemeinsam sind sie ExpertInnen der Demeter Brot- und Getreidekunde und geben Brotbackkurse.

Birgit Heinrich über ein Gespräch mit  
Birgit Leitinger und Franz Kaschik

Franz Kaschiks Vater lieferte in den 60ern Vollkornbrot in Wiener Reformhäuser und lernte dabei Marianus Rath kennen, der sein biodynamisches Getreide nach Wien brachte. 1965 taten sich die beiden zusammen: Getreide kam vom einen, gebacken wurde vom anderen. Bis 1969 noch per Verarbeitungsvertrag mit dem deutschen Demeterbund. Das Anthroposophische und Biodynamische sei über die Kärntner Eurythmistin Ursula Rath gekommen, erzählt der Bäcker. 1972 lud Rath den Vater in den Demeter-Vorstand ein, der schickte seinen Sohn. Franz Junior wurde später auch Geschäftsführer des Demeterbundes.

Birgit Leitinger kam Ende der 80er nach der BOKU und ihrer Abschlussarbeit über die Vermarktung von biologischen Produkten zu Demeter. Damals gab es eine Erneuerungsströmung, manche waren frustriert über veraltete Strukturen und fehlende Marktöffnungsschritte. „Was macht man, um Demeter in die Welt zu tragen?“ Leidenschaftlich diskutiert wurde

schon damals das Öffnen in Richtung Lebensmitteleinzelhandel. Verständnis bei Bauernschaft und KonsumentInnen zu schaffen, eine gemeinsame Sprache in Wort und Bild anzubieten, war ein gemeinsames Ziel. Es galt mitzuteilen, dass Demeter eine Qualität hat, die man essen, schmecken und erfahren kann.

## Das Biologisch-Dynamische in der Backstube

Mit den Bauern kam Franz Kaschik durch seine Getreideeinkäufe in Kontakt, zum Beispiel mit Hobiger und Scharitzer aus dem Waldviertel, Kraut sack vom Auhof, Kraindl, Hutfluss, später Piatti, Neuper, Erian. Bis heute bäckt er mit Getreide der Familie Hobiger.

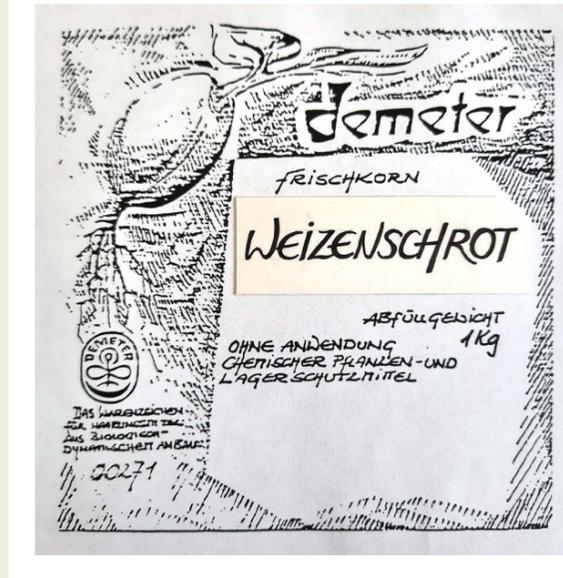
Vor allem über Gespräche mit ihnen sei er zum Biologisch-Dynamischen gekommen. Habe das Brot einmal ungewohnt geschmeckt, habe er erfahren, dass das Getreide aufgrund der Fruchtfolge auf einem anderen, der Sonne zugewandten Feld gewachsen sei. Und gelernt, dass auch sie auf den Teig Einfluss hat. In der Backstube trete das Herz des Bäckers mit dem Getreide, dem Teig, in Verbindung. Das sei das Biologisch-Dynamische in der Backstube.

Es gebe Bäcker, die von zehn verschiedenen Bauern Getreide bekommen, es nicht mischen, sondern separat verarbeiten, weil sie die Unterschiede erspüren wollen. Um

dann mit individuellem Können und aus ganzem Herzen ein wohlschmeckendes Brot zu schaffen. Birgit und Franz sehen einen Unterschied darin, ob ein Brot automatisiert aus standardisierten Mehlen produziert – also immer gleichgemacht wird – oder ob aus dem Korn mit den ihm innewohnenden Unterschieden Brot erschaffen werde und das versuchen sie bei ihren Kursen zu vermitteln. Bei der standardisierten Methode geschehe eine Art Dekonstruktion des Kornes: Es wird in der Mühle in einzelne Fraktionen zerlegt, gemischt und mit Backmitteln zur immer gleichen Verarbeitungsqualität ergänzt. Anders der Veredelungsprozess: Das ganze Korn wird vermahlen, das Vollkornmehl mit Wasser und Wärme unter Führung des Bäckers zu einem neuen LEBENSmittel entwickelt.

## Metamorphosen des Kornes

Das Korn sei ein in sich geschlossener Organismus, der bestimmte Natur-Bedingungen brauche, um wieder Getreide zu werden. Es kommt in die Erde und wird durch bäuerliche Pflege und unter dem Einfluss von Regen, Luft, Licht und Wärme zur Pflanze, die viele neue Körner schenkt. Diese kommen in die Mühle. Das Getreide „opfert“ sich, um zu unserer Nahrung zu werden. Ist das Korn erst vermahlen, enthält es stofflich noch alles, aber die ursprüngliche Ordnung ist zerstört. Kein neues Getreide kann mehr entstehen.



Der Bäcker lässt das Mehl ruhen, um diese Unordnungskräfte, den chaotischen Zustand, abrasten zu lassen. Der Teig wird so geführt, dass er zum Nahrungsmittel wird. Erde, Wasser, Luft, Wärme, menschliches Können und Tun sind nötig. Das Brot wird dreifach gewärmt: Als Korn durch die Sonne, durch die Seele des Bäckers und im Backofen. Brot zu erschaffen ist ein rhythmischer Prozess: Aktivität (das Wirken) wechselt sich mit Ruhephasen ab. Am Schluss wird der Teigling geformt. Ein neuer Organismus, der wächst und reift, bevor er in die Ofenhitze kommt. Dort findet das neu entstandene Leben wieder zur Ruhe. Der Brotwerdeprozess ist eine Art Imitation der Natur: Brot als Weiterentwicklung des Samens zur Frucht, entstanden durch natürliche Prozesse und menschliche Hand.

Im Getreidekorn liegt die Idee, wieder zu Getreide zu werden. Die Idee von Brot liegt im Menschen. Keim eines neuen Brotes ist der Sauerteig. Franz Kaschik sieht etwas Göttliches darin, dass der Bäcker die Fähigkeit bekommt, etwas Lebendiges zu entwickeln.

## Über Sauerteig und Backferment

Von Rudolf Steiner sind folgende Aussagen zur Brotherstellung übermittelt: Es soll das ganze Korn verwendet, eine Sauerteiggärung gemacht werden, diese über Nacht stattfinden und am Morgen

nach Zugabe von gerösteten Haselnüssen gebacken werden. Weiters gebe es angeblich die Aussage, dass neues Brot im Spannungsfeld zwischen Honig und Salz entstehen soll. Daraus seien Honig-Salz-Brot und später Backferment, von Hugo Erbe und Ada Pokorny zu „Sekowa Backferment“ weiterentwickelt, entstanden. Gedanklich spannend ist das für Birgit, weil Salz mineralisch-irdisch und Honig kosmisch geprägt seien, während Getreide selbst in der Mitte stehe. Backferment sei ja eigentlich ein Sauerteig, der unter speziellen Bedingungen hergestellt werde: Mit Weizen, Honig und Leguminosenmehl.

Für manche sei selbstentwickelter Sauerteig etwas Veraltetes, weil etwas vom Alten ins Neue mitgenommen wird und das für die heutige Entwicklung zur Individualisierung nicht mehr zeitgemäß sei. Lebensprozesse jedoch hängen immer mit Elterngenerationen zusammen. Daher ist Sauerteigbrot für Birgit sinnvoll. Die Zugabe von etwas Honig gibt dem Brot mehr kosmische Leichtigkeit. Salz hilft ihm, seine Form zu halten. Beim Brotwerdeprozess gehe es um Entwicklung und Reife (Gärung und Ordnung). Brot aus Backferment schmecke mild und nur leicht säuerlich. Die Herstellung sei ein Prozess ohne die Weitergabe von Sauerteig, sondern durch Zugabe von einem Grundansatz aus Backferment und getrocknetem Granulat, was auch das Backen erleichtere. Backfer-

**Buchtip**  
Backen von Brot und  
Gebäck aus allen  
7 Getreidearten.  
Ada Pokorny



ment eignet sich für Dinkel-, Weizen- und Roggen-Weizen-Mischbrote und ist für Menschen mit empfindlicher Verdauung besser verträglich als selbst entwickelte Sauerteigbrote.

Für Franz Kaschik repräsentiert Sauerteig das Individuelle. In ihm befindet sich immer ein persönlicher Teil des Bäckers. Im Getreide sei das Individuelle des Bauern. Die Kunst des Bäckers sei es, den Sauerteig immer harmonisch zu führen. Geschehe das, dann befänden sich Säure- und Hefebakterien im Gleichgewicht, am vorteilhaftesten für ein bekömmliches Brot seien Milchsäurebakterien ...



**Birgit Leitinger und Franz Kaschik**  
DIE BROTWERKSTATT  
DI Birgit Leitinger und Franz Kaschik  
[www.kaschikdemeterbrot.at](http://www.kaschikdemeterbrot.at)

# Wachsen und Reifen sind ein Paar

Ein Beitrag des biodynamischen Pflanzzüchters Peter Kunz aus Jasmin Peschke: Vom Acker auf den Teller

**Peter Kunz** auf den Ähren breit und gefährden den Kornertrag mit hochgiftigen und krebserregenden Toxinen. Weil die Ähren näher am Boden und bei den Blättern reifen, fehlen die Reifefarben und die Körner schmecken auch eher wie Gras. Gesundes Getreide braucht eine intensive Ausreifung. Sie ist für die Gesundheit der Pflanze und die Bekömmlichkeit der Produkte wichtig.

Beim Obst ist die Ausreifung im Gegensatz zum Getreide offensichtlich, weil man hier Reife schmeckt: ein harter grüner Apfel färbt sich und wird süß, es bildet sich ein ganzes Bouquet, eine überreiche Vielfalt von charakteristischen und sortentypischen Aromen. Jede Frucht hat ihre optimale Genussreife, die sich präzise als frische, oft leicht aufgehellte Farbige mit ansprechendem Aromaprofil erkennen lässt. Auf den Höhepunkt der optimalen Reife folgen dann Abbau und Verderbnis. Die Struktur löst sich auf, Geschmack und Geruch werden einseitig und unangenehm. Dann nähern sich auch die Farben wieder der Erdfarbe an aus der die vitale grünende Pflanze ursprünglich gewachsen ist.

## Wurzel – Blätter – Blüte und Kornbildung

Das Getreidewachstum vollzieht sich in drei Entwicklungsschritten: Wurzel – Blätter – Blüte/Korn.

Die keimende Pflanze konzentriert sich zunächst, vor dem Winter, auf die Wurzelbildung. Oberirdisch sind nur wenige Blätter vorhanden, aber die Wurzel geht 30 bis 50 cm in die Tiefe, wenn es die Ver-

hältnisse zulassen. Fast sechs Monate lang ist das Wachstum nach unten ausgerichtet: Assimilate aus den Blättern werden nach unten geleitet und zu einem grossen Teil auch in die Umgebung der Wurzeln ausgeschieden. So nährt und steuert die Pflanze das Bodenleben in der Umgebung ihrer Wurzeln. Eine vielfältige Substanzalette beeinflusst die Löslichkeit der Mineralien und prägt Wachstum und Aktivität der Bodenmikroorganismen.

Im Frühjahr erwacht das Leben neu. Viele neue Blätter und Seitentriebe wachsen heran. Eine große Blattfläche ist die Voraussetzung für die Assimilation und damit das Wachstum. In den kurzen Trieben wird zunächst – von aussen unsichtbar – die gesamte Blatt-, Halm- und Ährenstruktur im Miniaturformat vorgebildet, bevor sie sich aufrichten und in die Länge wachsen. Obwohl das Getreidefeld noch wie eine grüne Wiese aussieht, sind die später meterhoch erscheinenden Pflanzen fertig vorgeformt. Dann schießt das Feld schnell in die Höhe, Ähren werden aus den Halmen herausgeschoben und mit der Blüte kommt das äussere Wachstum zum Abschluss. Eine solche Dynamik der Entwicklung kennt nur das Getreide. Bis zur Blüte haben Weizenpflanzen zwar enorm viel Biomasse, aber noch nichts für Menschen Essbares gebildet, sondern lediglich Gras und Stroh.

Die grüne Blatt- und Stängelmasse bildet die Basis für die Kornbildung, die kurz nach der Blüte beginnt. Dazu wird der Stoffwechsel der Getreidepflanze buchstäblich auf den Kopf gestellt. Die Korn-

anlagen lösen eine Remobilisierung und Umlagerung der Assimilate, Eiweiße und Mineralstoffe aus den Blättern, Halmen und aus den Wurzeln aus. Bei gesunden Pflanzen ist dieser Prozess stabil, er vollzieht sich langsam, geordnet und stetig. Bei schwachen Pflanzen kann er chaotisch werden und vorzeitig abbrechen; dann machen sich abbauende Pilze breit, weil sie ein bekömmliches Milieu vorfinden.

Die Reifung ist sichtbar: Blätter hellen sich von der Spitze her auf, werden erst hellgrün und dann gelb, bevor sie eintrocknen. Auch die Halme hellen sich von unten nach oben auf und können richtiggehend durchscheinend werden und Farben aufleuchten lassen. Wie bei Laubbäumen im Herbst zeigen sich Farbnuancen in allen Schattierungen von Hellgelb bis Tiefrot. Die sonst unscheinbaren Getreidepflanzen zeigen auf ihre Art einen Blüh- und Reifungsprozess: Es ist der für das Auge sichtbare Ausdruck einer gelingenden und ausgewogenen Frucht- bildung. Der Umwandlungs- und Umlagerungsvorgang ist mitverantwortlich für das, was an mineralischen Substanzen im Korn ankommt und was dort neu gebildet werden kann. In Abhängigkeit von den Umweltverhältnissen – vor allem Wärme und Wasserverfügbarkeit sind dafür ausschlaggebend – bilden sich erst im Korn die für die Teigbildung und den Backvorgang wichtigen Klebereiweiße und Stärke-Konfigurationen sowie eine Vielfalt an aromabildenden und die Verträglichkeit beeinflussenden, sekundären Inhaltsstoffen.

**Reifung bedeutet also geordneter Abbau im unteren grünen Teil der Pflanze und zugleich Aufbau der Frucht und Nahrungssubstanz auf der nächsthöheren Stufe, im Korn.** An der Vollkommenheit der Kornausbildung kann ein geübtes Auge ablesen, wie weit diese Umwandlung gelungen ist. Der geschulte Blick des biodynamischen Züchters hilft, diese Gesichtspunkte in der Züchtung praktisch anzuwenden. So werden Sorten entwickelt, die das Potenzial des Standorts ausschöpfen, ohne in Einseitigkeiten zu verfallen und krank zu werden. Fast immer zeigen sie auch eine intensive Blatt- und Biomassebildung, weshalb sie nicht auf die mineralische Stickstoffdüngung angewiesen sind. Halme sind insgesamt länger, Ähren reifen in grösserem Abstand über den Blättern und bleiben deshalb gesünder. Diese gesundheitsfördernde Architektur begünstigt schließlich den Reifungsprozess. Dies führt nicht nur zu einer verfeinerten Qualität in den Körnern, sondern gleichzeitig zu sehr stabilen und guten Erträgen, was die biodynamisch gezüchteten Getreidesorten immer beliebter macht. Gerade die hohe Zuverlässigkeit der Sorten in Extremjahren wie im Regensommer 2016 und in den Hitzesommern der letzten Jahre bestätigt die große Bedeutung von Architektur, Wachstumsdynamik und Reifungsprozessen für die Resilienz.

## Brot vom Korn

Ausgereiftes Getreide besitzt eine Keimruhe und ist sehr lange lagerfähig, ohne die Nährhaftigkeit zu verlieren. Mit

der Wasserzugabe zum Mehl beginnen bei der Teigbereitung Umsetzungsprozesse, die mit der Keimung eng verwandt sind. Weil das Getreidekorn ein derart hochkonzentriertes Nahrungsmittel darstellt, braucht es nach der Vermahlung und Benetzung genügend Zeit für die Aufschlussprozesse. Während der Keimling die Entwicklungsrichtung zur neuen Pflanze in sich trägt und sie selber steuert, muss der Prozess bei der Teigbereitung von außen über die Temperatur und die Zugabe von Sauerteig oder Hefe geführt werden. Ohne Sauerteig oder Hefe setzt leicht eine chaotische Entwicklung ein, die in einer Butter- oder Essigsäuregärung und demzufolge in einem unappetitlichen Brot enden kann.

Die Bäcker sprechen von einem Reifungsvorgang, der ähnlich wie bei der Getreidepflanze auf dem Feld mit Abbau und Neubildung verbunden ist und seine Zeit braucht. Das Korn mobilisiert nicht nur Süße aus der Stärke, sondern vielfältige Aromen werden neu gebildet, keim- und verdauungsenzymhemmende Substanzen werden aufgeschlossen, bzw. inaktiviert und auch der Abbau der Proteine kommt in Gang, was mit verbesserter Verträglichkeit und teilweise auch mit einer Zunahme von wertvollen Aminosäuren verbunden ist. Wird der Prozess zu schnell, einseitig oder unvollständig geführt, leiden nicht nur Geschmack und Geruch, sondern auch die Bekömmlichkeit. Gelingt der Reifungsvorgang, kommt ein gut strukturiertes, Form und Stand haltendes, aromatisch reiches und bekömmliches Brot zustande.

... Freunde, greifet nach den Sternen,  
aber bleibt der Erde treu.  
Die Zukunft liegt in euren Händen ...

RUPERT FEDERSEL

©Adam Bibby

Die Bedeutung der Reifung wird von Bäckern und von vielen Konsument\*innen wieder neu entdeckt. Auch in der industriellen Verarbeitung wird versucht, dem zumindest teilweise Rechnung zu tragen, was jedoch stets mit höheren Investitionen und vor allem mit höherem Zeitaufwand verbunden ist. Und Zeit ist Geld! Deshalb findet auch die gegenläufige Tendenz ihre Anhänger: noch schnellere Verfahren führen zusammen mit entsprechendem Hilfsmittel- und Aromazusatz zu Ergebnissen, die im Laden nicht leicht zu unterscheiden sind. Qualitätsbestimmend ist jedoch immer der Reifeprozess, den das Brot von der Züchtung über den Anbau und die Verarbeitung bis zur Backstube durchläuft. Und die Konsument\*innen haben es selbst in der Hand: mit ihrer Kaufentscheidung steuern sie, was und wie Lebensmittel produziert werden. Es genügt nicht, die Qualität schon nach dem ersten Sinneseindruck abschliessend zu beurteilen.

**Sinnliches zur Verdauung**

Ansprechende Farb-, Geruchs-, Geschmacks- und Tasterlebnisse bereiten Verdauungsprozesse vor und beeinflussen sie. Bei der Keimung steuert der Keimling Abbau und Neubildung der Gestalt, bei der Kornbildung und -reifung in der Ähre ist es das sich bildende Korn, das den Abbau in der grünen Pflanze einleitet und führt. Die gleiche Aufgabe kommt beim Menschen den Sinneseindrücken und

Genusserlebnissen zu. Je kräftiger und differenzierter die Anregung der Sinne vor und beim Essen, umso ruhiger und vollständiger wird die Verdauung erfolgen. Auch Bekömmlichkeit und Verträglichkeit hängen damit zusammen, trotz Vorlieben und Empfindlichkeiten. Dies lehrt uns, dem Brot und allen Nahrungsmitteln Aufmerksamkeit zu schenken, bevor wir sie geniessen und verdauen.

Die Sinne essen mit, also nutzen wir sie sorgsam und umsichtig, dann bereichern sie unsere Erfahrungen und vertiefen Verständnis und Verantwortung für die Herkunft und Bedeutung unserer Nahrung als Lebensgrundlage. Auch dieser Lernprozess lässt sich als Reifung beschreiben.

Aus: Jasmin Peschke (Hg): *Vom Acker auf den Teller. Was Lebensmittel wirklich gesund macht.* AT Verlag – Beitrag leicht gekürzt.

**Architektur** der Pflanze bedeutet das Aussehen, der Aufbau und die Gestaltung der Pflanze mit den Funktionen ihrer Organe.

**Assimilation** ist der Aufbaustoffwechsel der Pflanze und bedeutet, dass sie Stoffe von außen (Kohlendioxid, Mineralien, ...) aufnimmt und diese in ihren Organismus integriert. Am bekanntesten ist die Photosynthese, bei der Kohlendioxid aufgenommen und Sauerstoff abgegeben wird.



**Buchtip**  
Vom Acker auf den Teller.  
Was Lebensmittel wirklich gesund macht.  
Jasmin Peschke



**Peter Kunz**  
Landwirt, Agronom, biodynamischer Pflanzenzüchter

Seit 40 Jahren aktiv für die biodynamische Pflanzenzüchtung, Begründer und Leiter der gemeinnützigen Getreidezüchtung Peter Kunz, des Fonds für Kulturpflanzen-Entwicklung, der Fondazione Seminare il Futuro, sowie Mitbegründer der Aktion Zukunft Säen!. Die Getreidezüchtung Peter Kunz wird seit 2019 unter der Leitung von Monika Baumann und Herbert Völkle weitergeführt und arbeitet an Weichweizen, Dinkel, Triticale, Emmer, Sonnenblumen, Mais, Erbsen und Lupinen.  
[www.getreidezuechtung.ch](http://www.getreidezuechtung.ch)

Im Rahmen des Fonds für Kulturpflanzen-Entwicklung [www.kulturpflanze.ch](http://www.kulturpflanze.ch) und der Fondazione Seminare il Futuro [www.seminareilfuturo.it](http://www.seminareilfuturo.it) Beschäftigung mit Themen der Grundlagen- und Qualitätsforschung, der Beratung und dem Aufbau von Projekten wie der Hartweizenzüchtung in Italien, der Aus- und Weiterbildung von Fachkräften sowie Publikationen zur Saatgutthematik und zur biodynamischen Pflanzenzüchtung.

## Stimmen:

Wir haben Demeter-Mitglieder nach ihrer Beziehung zum Getreide gefragt.

Wir bewirtschaften neben unserm Weinbau noch ein paar Äcker und daher gibt's auch Getreideanbau von Weizen, Roggen und Dinkel, auch Einkorn. Ganz besonders war das Saatgut von einem Russischen Roggen, welches wir vom Demeter-Hof des Josef Ehrenberger bekamen, große Wuchs- und Aufrichtekraft und langes Stroh, das wir gern für unsere Rinder verwenden. Wir pressten es auch einmal zur Isolierung der obersten Geschoßdecke des Wohnhauses. Alte Urgetreidesorten sind etwas ganz Besonderes im Anbau. Unser Problem war zunehmend die Vermarktung kleiner Mengen, daher veredeln wir diese Kleinmengen meist in Form unserer Mangalitzaschweine.

*Hans Czerny, FamilienWeingut WIMMER-CZERNY, Fels/Wagram, Demeter-Winzer*

Als junges Mädchen war mir bereits klar, dass ich den Betrieb meiner Eltern übernehmen und Müllerin werden möchte. Das Arbeiten mit Getreide war für mich damals schon eine schöne Tätigkeit und ich war jedes Mal aufgeregt, wenn die frisch geernteten Körner zur Mühle gebracht wurden. Das bin ich übrigens immer noch. Diese Kraft, dieser wundervolle Duft und der Anspruch, gutes Getreide zu noch besserem Mehl zu vermahlen, machen mich zufrieden und stolz.

*Monika Rosenfellner, Rosenfellner Mühle, St. Peter/Au, Demeter-Verarbeiterin*

Unser Betrieb liegt im Herzen der Oststeiermark und wir sind auf den Anbau von Obst (größtenteils Äpfel) spezialisiert. Im Jahr 2020 haben wir erstmals auf ca. 1 ha Getreide angebaut. Wir haben uns für eine alte Getreidesorte, den Purpurweizen entschieden. Durch die in der Schale enthaltenen Farbstoffe ist das Mehl, das wir daraus mahlen, recht dunkel und hat einen deftig nussigen Geschmack.

Das Getreide wurde im Herbst angebaut und es brauchte Geduld bis die ersten Spitzten zu sehen waren, wie vieles im Leben Geduld braucht. Es war und ist für uns faszinierend zu sehen, wie die Getreidehalme wachsen, die Ähren sich bilden und sich dann das satte Grün in Goldgelb verwandelt. Im Sommer 2021 durften wir dann unser erstes Getreide ernten. Unsere Erntemenge lässt sich sicher nicht mit auf Ackerbau spezialisierten Betrieben vergleichen, aber wir sind dankbar für das, was wir ernten durften. Es ist ein besonderes, ein gutes Gefühl unser eigenes Getreide zu Mehl und Grieß und in weiterer Folge zu Brot bzw. Nudeln weiterzuverarbeiten. Eine wunderbare Erfahrung, die wir machen durften, die uns beflügelt und bestärkt weiterzumachen und über unsere scheinbaren Grenzen hinauszuwachsen.

*Hansi und Irene Trummer, St. Margarethen/Raab, Demeter-Obstbauern*

Was gibt es Besseres, als den Duft von frisch gebackenem Brot im Haus oder in der Backstube?... Wohl nicht viel. Unsere Kunden mit frisch vermahlenem Getreide, Mais und Grießprodukten zu versorgen, ist der schönste Lohn unserer täglichen Arbeit. Für uns als Bio Produzent der ersten Stunde ist das steigende Bewusstsein der Konsumenten für Regionalität und Qualität besonders erfreulich und bestätigt unser Tun.

Die Lerchenmühle am Eingang des Bluntauales in Golling ist ein Familienbetrieb in der 4. Generation der Familie Wieser. Seit 2021 führt Gerhard Wieser jun. das Familienunternehmen und setzt neben der langjährigen Tradition auf moderne ressourcenschonende Technologie.

Eine langjährige Zusammenarbeit mit unseren Vertragsbauern ermöglicht uns über das ganze Jahr gesehen, eine gleichbleibende Qualität von Mehlen an unsere Kunden zu liefern. Dies ist gerade in Zeiten wie diesen das Fundament für unseren Mühlenbetrieb.

*Lerchenmühle Wieser GmbH, Golling, Demeter-Verarbeiter*

## Meine Beziehung zum Getreide. Ziele. Freuden und Herausforderungen

Unser Weg zum Getreide führte uns vom Brot zum Mehl und vom Mehl zum Getreide. Für unseren Heurigen begannen wir vor einigen Jahren Sauerteigbrot zu backen. Immer am Weg der Optimierung und Verbesserung führte uns das Brotbacken so zur Mehl-Qualität und dadurch zum Getreide und dessen Anbau. Mittlerweile ernten wir unser eigenes Demeter-Getreide und vermahlen es am Hof in einer Steinmühle, um die bestmögliche Qualität für unsere Lebensmittel sicherzustellen und wirklich wissen zu können, mit welchen Grundprodukten wir arbeiten. Eine besondere Herausforderung für uns ist die Vitalität unserer Böden. In den letzten Jahren haben wir hier schon viel gelernt und sind gespannt auf die Entwicklungen der nächsten Jahre und die Auswirkungen, die unsere Wirtschaftsweise haben wird. Getreide und „unser täglich Brot“ haben für uns nicht nur eine nährnde sondern auch eine emotionale Bedeutung. Wir haben altes Bäckerhandwerk wiederentdeckt, wir formen jeden Laib den wir verkaufen mit unseren eigenen Händen, wir teilen unser Brot bei der täglichen Jause am Familientisch mit unseren Kindern. Da ist es für uns nur naheliegend, wie wir es auch beim Wein schon seit Jahrzehnten machen, nicht nur das Endprodukt bestmöglich zu gestalten sondern auch dessen Entwicklung vom Samenkorn an im Jahreskreislauf zu begleiten. Eine schöne Sache!

*Theresa & Bernhard Liszt, Leithaprodersdorf, Nordburgenland, vielfältiger Betrieb mit Weinbau, Landwirtschaft, Freilandschweinen, Heurigenrestaurant, Demeter-Winzer*

Den Hof hatten wir auf Leibrente übernommen mit Sommergerste, Hafer und Winterweizen. Dies beließen wir ein paar Jahre so zum „Eingewöhnen“ an den Ackerbau, der für mich ja ungewohnt war und wir wollten ein „Gespür“ für die neue Heimat bekommen. Die Sommergerste habe ich dann gegen die Wintergerste eingetauscht. Egal welche der Gersten, sie hatten zwei wesentliche Nachteile: Wenig Stroh und wenig Konkurrenzkraft gegenüber Beikräutern. Und eigentlich wollten wir den damals so „boomenden“ Dinkel als Brotgetreide selbst haben. Die erste Dinkelaussaat war gleich eine schrille Aktion; zumindest für die Bauern im Dorf, nämlich eine „Weihnachtsaat“ genau zwischen den Feiertagen. Bei 10 cm Schnee hatte ich das Feld gepflügt, geeeggt und angesät – ein kleines braunes Fleckerl inmitten einer weißen Winterlandschaft! Der Dinkel wuchs zur Verwunderung der Nachbarn sehr gut. Wir hatten damit auch mehr Stroh aber immer noch zu wenig und das Strohzukaufen wurde für mich zu einer lästigen Angelegenheit. So entschieden wir uns zusätzlich zu Roggen. Weil wir nur sehr kleine Felder haben, kommt der Lohndrescher nur einmal und drischt alles Getreide auf einmal. Dabei ist es unvermeidbar, dass sich in die jeweilige Getreideart immer wieder anderes darunter mischt und vor allem Roggen und Weizen lassen sich danach nicht wirklich trennen. Somit haben wir den Weizen weggelassen und für die Hühner genügte der Dinkelausputz. Für mich war dann auch gefühlsmäßig klar, warum nur die drei Getreidearten – unser Hof mit den Feldern liegt eher „Schattseitig“ und gerade das Gelb des Hafers und das Rot des Dinkels vermitteln doch so etwas wie Wärme und der Roggen vermittelt mit seiner Höhe Überlegenheit. Zur Gesunderhaltung des Getreides habe ich es grundsätzlich „überlagert“, die Felder vor dem Anbau nie mit Frischmist gedüngt und gelegentlich eine „winternahe“ Aussaat vorgenommen. Dabei habe ich mit Hafer eine riskante Aktion geliefert: bei beinhart gefrorenem Boden und 20 cm Schnee eine Weihnachtsaat; eine Bodenbearbeitung war einfach nicht möglich, so habe ich den Hafer mit einem Kreiselstreuer in den hohen Schnee gesät und erst zur Schneeschmelze eingeeeggt. Der Ertrag war dürrtig aber ich war von der Kräftigkeit der Bestockungsbüschel des Hafers fasziniert.

Anlässlich eines Arbeitsgruppentreffens hat es sich so ergeben, dass ich gerade den Roggen „putz“ – gereinigt – triört habe und der angebaute Roggen gerade gekeimt ist. Es waren damals auch KonsumentenInnen dabei und für diese war interessant, dass beim Getreidereinigen verschieden große Körner anfallen und der Roggen rot keimt.

Ich hab dann noch einige Getreidehäufchen mit einem Tuch zugedeckt und als Wahrnehmungsübung vorbereitet. Die Teilnehmer sollten versuchen, ob sie Unterschiede erfühlen können. Interessanterweise wollten sich die bäuerlichen Teilnehmer damit gar nicht abgeben. „Du willst uns prüfen“ war ihre Reaktion – interessant! Die Konsumenten haben es eher gewagt mit durchaus interessanten Ergebnissen. Eine ältere Dame meinte, das Häufchen der kleinen Kerne würde sie ansprechen, ein junger Bursch spürte bei den großen Körnern Zuneigung, und jemand beim Dinkelhäufchen, er würde darauf schlafen wollen. Nun könnte man interpretieren: Alter braucht Vitalität, Jugend braucht Kraft und dann noch die Dinkelspelzenfüllung für den Polster.

So hat jedes Korn und jede Schale/Spelz seine Wirkung und auch seine Aufgabe!

*Franz Fink, Demeter-Bauer südlich von St.Pölten*

## Unterschiede bei Lagerung und Transport von Demeter-, Bio- und konventionellem Getreide

**Lisa Dyk**  
Demeter-Verarbeitungsmitglied  
und Betreiberin einer Mühle,  
über die Do's und Dont's bei  
Lagerung und Transport von  
Getreide

In allen Lagerräumen dürfen diverse Fallen, Ultraschallerzeuger, Nützlinge und Kieselgur eingesetzt werden. Pyrethrum (ohne PBO – Piperonylbutoxid) ebenso. Letzteres mit dem Synergisten PBO wäre im Bio-Bereich erlaubt, jedoch nicht bei Demeter. Die zuständige Organisation kann eine Ausnahmegenehmigung erteilen, wenn PBO in Material verwendet wird, dessen Nutzung gesetzlich vorgeschrieben ist.

Demeter-Getreide darf – so wie bio und konventionelles – druckentwest werden und es dürfen sowohl eine Schutzgasbehandlung mit z.B. Stickstoff, als auch thermische Maßnahmen (Kühlen, etc.) durchgeführt werden.

Reichen die genannten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung nicht aus und ist der Einsatz weiterer chemischer oder biotechnischer Mittel wie giftige Pflanzenextrakte und Neurotoxine erforderlich, kann dies ausschließlich in leeren Räumen unter Einhaltung bestimmter Auflagen erfolgen, sofern diese Maßnahmen lebensmittelrechtlich als auch im Bio-Bereich zulässig sind. Die Maßnahmen sind begründet im Vorfeld zu beantragen.

Sowohl bei Bio- als auch bei Demeter ist also eine Begasung mit Phosphorwasserstoff (PH<sub>3</sub>) im Leerraum zulässig. Bei Demeter muss dies jedoch zuvor beantragt und ausreichend begründet werden. Sie darf nur nach Genehmigung angewendet werden. Leerraumbehand-

lung heißt: In den Silozellen darf sich zum Zeitpunkt der Anwendung kein Produkt (bspw. Getreide) befinden. Im Gegensatz dazu werden im konventionellen Bereich manchmal direkt bei der Einlagerung dem Getreide sogenannte PH<sub>3</sub>-Tabletten dazu dosiert oder auch das Getreide bei der Begasung „mitbegast“. Es verbleibt also in den Silozellen während der Behandlung mit PH<sub>3</sub>.

Abschließend sei darauf hingewiesen, dass sowohl in der Anwendung von Schädlingsbekämpfungsmitteln als auch von Reinigungsmitteln prophylaktische Maßnahmen, eine sehr gute Betriebshygiene und bauliche Maßnahmen Vorrang haben sollten. Außerdem ist es im Fall einer beauftragten externen Schädlingsbekämpfungsfirma verpflichtend, mit dieser eine schriftliche Vereinbarung abzuschließen zur Bestätigung, dass die Firma die Demeter-Richtlinien kennt und einhält.

Beim Transport von Bio- und Demeter-Getreide sind sogenannte Reinigungszertifikate für den verantwortlichen Frächter üblich, um Risiken betreffend Kontamination vorzubeugen. Diese Zertifikate geben den Namen der Speditionsfirma, die Kennzeichen und zumindest die letzten drei Vorfrachten an. Abhängig von diesen muss die Reinigung der gesamten Ladefläche erfolgen (kehren, waschen, etc.). Trotz allem ist es wichtig, als Belader die Ladefläche vor der Beladung selber auf Sauberkeit zu überprüfen.

Dem konventionellen Mehl dürfen diverse sog. Mehlverbesserungsmittel wie beispielsweise Amylasen und Enzyme zugesetzt werden. Im Bio-Bereich ist die Beigabe von GMO-freier Ascorbinsäure (Vitamin C) zur Stabilisierung/Haltbarmachung erlaubt. Bei Demeter sind keinerlei Zusätze erlaubt.

## Samenfeste Sorten? Hybridsorten? Welche Qualität streben wir an?

Eine Betrachtung von Getreidezüchter Dr. Karl-Josef Müller

**Dr. Karl-Josef Müller**

In den vergangenen Jahren war der Demeter-Verband bemüht, sich mit samenechten Sorten zu profilieren, womit eine Abgrenzung gegenüber der Verwendung von Hybridsorten impliziert wurde. Obligatorisch unter der Marke Demeter ist die Verwendung in ihren Eigenschaften beständig nachbaufähiger Sorten aber nur bei Getreide, und da auch nur bei Roggen, Weizen und Gerste. Denn bei Dinkel, Emmer, Einkorn und Hafer sind Hybride bisher noch nicht entwickelt. Mangels Angebot an ertragreichen und den nachgefragten Eigenschaften entsprechenden, samenechten Sorten können selbst Demeter-Gärtner, die eigentlich keine Hybridsorten anbauen wollen, aus wirtschaftlichen Gründen oft nicht darauf verzichten. Mangelnde Wertschätzung erfordert Masse. Die neu entflammte Diskussion über das Für und Wider geht meines Erachtens aber an der eigentlichen Fragestellung vorbei, denn diese müsste von der zu erzielenden Qualität ausgehen.

Das Zustandekommen von Steiners Landwirtschaftlichem Kurs in Koberwitz 1924 nahm seinen Anfang mit dem Konstatieren eines „Minderwertig Werdens“ der landwirtschaftlichen Erzeugnisse infolge mineralischer Düngung. Daneben gibt es Angaben zur Nahrungsqualität, die Rudolf Steiner zugeschrieben werden, wie beispielsweise der Hinweis an Ehrenfried Pfeiffer, dass ein Hereinwirken spiritueller

Impulse in das praktische Leben und die Willenskraft jedes Einzelnen eine Frage der Ernährung sei, und dass es sogar so weit kommen würde, dass die Menschen „vor vollen Tellern verhungern“. Sicher sind Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Sensibilitäten ein Ausdruck dafür. Doch vermute ich, dass es sich bei dem Hinweis eigentlich um einen Mangel an Eigenschaften handelt, welche die Lebenskräfteorganisation des physischen Leibes entwickeln. In Koberwitz entstand dafür die schöne Formulierung, dass ein Lebensmittel „das innere Dasein organisch befördern soll“.

Im Zusammenhang mit Übungen, welche die Ausbildung der übersinnlichen Organe (Chakren) im Lebenskräfteleib fördern sollen, wies Rudolf Steiner an anderer Stelle darauf hin, wie ein unvollkommenes Voranschreiten auf diesem Weg der Selbstschulung derart an den Lebenskräften zehrt, dass dies zum Krankwerden führen kann. Es bedarf also einer Ernährung, die bis in die Gesunderhaltung des Willens reicht.

Wie also sollte die Nahrungsqualität unserer Kulturpflanze beschaffen sein, um dem sich entwickelnden Menschen eine Stütze seines inneren Daseins sein zu können angesichts des sich Voneinander-Löselns von Denken, Fühlen und Wollen. Das Biologisch-Dynamische wäre insofern nicht nur eine Grundlage zur Heilung einer vereinsamten Landwirtschaft, sondern auch wesentlich, um Lebensmittel in einem Bildekräftezusammenhang zu erzeugen, der ihnen das Potenzial verleiht, die menschliche Leibesorganisation so durchzuorganisieren, dass wir als Menschen dauerhaft die Kraft aufbringen, die Nöte der Zeit zum Motiv des eigenen sinnvollen Handelns machen zu können.

Für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise wäre es essenziell, wenn sie die Frage nach den zu verwendenden Sorten von ihrem Qualitätsziel her beantworten könnte, statt nur die Akzeptanz heute verbreiteter Methoden und Züchtungstechniken abzuwägen. Dann nämlich würde sich die Frage mehr danach stellen, mit welchen Methoden Sorten hervorgebracht werden können, die unter einer ganz konkreten Betriebssituation einen unverzichtbaren Beitrag zur anzustrebenden Lebensmittelqualität erbringen.

Wer aus eigenem Erleben etwas dazu beitragen kann, sei aufgerufen, detailliert zu beschreiben, was sich mit solchen Lebensmitteln im individuellen Dasein verändert.

Artikel erschienen in: *Lebendige Erde* 03/2020 [www.lebendigeerde.de](http://www.lebendigeerde.de)



**Dr. Karl-Josef Müller,**  
Jahrgang 1959, beschäftigt sich seit  
30 Jahren mit Kriterien für die Züchtung  
von Getreide und entwickelt neue Sorten  
unter biologisch-dynamischen Anbau-  
bedingungen. Arbeit mit sorteneigener  
Beikrautunterdrückung, Inhaltsstoffana-  
lysen, Wirkung auf den Lebensleib des  
Konsumenten. Entwicklung von neuen  
Sorten wie Lichtkornroggen, Einkorn,  
Gerste und Wintererbsen. Explizit in  
Österreich zugelassen: Nackthafer  
Talkunar und Winterweizen Tilliko.  
[www.cultivari.de](http://www.cultivari.de)

# Bedeutung der Getreide in der menschlichen Ernährung

*Gütige Herzen sind die Gärten.  
Gütige Gedanken sind die Wurzeln.  
Gütige Worte sind die Blüten.  
Gütige Taten sind die Früchte.*

KIRPAL SINGH

© Wolfgang Heselmann

## Die Formkräfte der Getreide

Getreide stellt für viele Menschen der Welt ein Grundnahrungsmittel dar – und das seit etwa 10.000 Jahren. Die Getreidepflanzen zeichnen sich durch einen aufrechten Hauptspross aus, der dem Licht, der Sonne, entgegenwächst. Der Fruchtstand von Weizen, Dinkel, Roggen und Gerste ist eine Ähre, die diese Vertikale noch betont. Hafer, Reis und Hirse weisen eine Rispe auf, die sich stärker in den Raum ausdehnt, lockerer in Licht und Bewegung heranreift. Diese botanischen Grundlagen zeigen bereits, welche „Informationen“ uns diese Nahrungsmittel vermitteln. Auch der Mensch ist ein Wesen, das sich entgegen der Schwerkraft aufrecht hält. Nicht alle Pflanzen vermögen diese Senkrechte selbst zu erringen: die Hülsenfrüchte streben auch zum Licht, schaffen es aber nur mit Rankhilfen nach „oben“ zu kommen, die Kartoffelpflanze bleibt im erdnahen Bereich und bildet ihre Knollen unterirdisch in der Dunkelheit aus.

Die Beziehung zum Licht zeigt eine weitere Kraftwirkung der Getreidearten. Ihre schlanke Form nimmt so viel vom Licht auf wie möglich, die lanzettartigen Blätter unterstützen diese Tendenz. Auch wir Menschen sind seelisch-geistige Lichtwesen. Beim Denken geht „uns ein Licht“ auf, man „tappt im Dunkeln“, wenn man etwas nicht durchschaut. Auch hier unterstützt uns das Getreide durch sein stofflich verinnerlichtes Licht mit den Kohlenhydraten.

## Dr. sc. agr. Petra Kühne Die Inhaltsstoffe der Getreide

Dies führt zu den Inhaltsstoffen der Getreide. Sie sind alle kohlenhydratbetont, weisen einen Stärkegehalt von 59% (Hafer) bis 75% (Reis) auf. Stärke macht „stark“ in der Bewegung und dem Denken, stellt den notwendigen Zucker für Muskeln und Gehirn bereit. Das Eiweiß tritt als backfähiges Gluten und dem hochwertigen Keimlings- und Aleuroneiweiß auf. Hier dominieren Einkorn mit 14% und Dinkel mit 12%, der Reis weist nur 7% Eiweiß auf. Wegen der hohen Verzehrmenge trägt das Getreide-eiweiß viel zur Versorgung bei. Es ergänzt sich ernährungsphysiologisch gut mit Hülsenfrüchten, Nüssen, Ölsaaten sowie Milchprodukten. Der dritte Hauptnährstoff ist das Fett, das sich im Keimling befindet. Hier steuert der Hafer mit über 7%, Hirse und Mais mit etwa 4% viel bei.

Heute weiß man, dass allein die Hauptnährstoffe unausgewogen sind, wenn man nicht die gesamten Inhaltsstoffe des Kornes verzehrt. So gehören zum Vollkorn die Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe, die überwiegend in den Randschichten sitzen. In hellen Mehlen trennt man sie mit der Kleie weitgehend ab. Daher lautet die Empfehlung, vermehrt Vollkornprodukte in seine Ernährung einzubeziehen als Brot, Flocken, Naturreis, Hirse oder Verarbeitungsprodukte wie Bulgur, Kornfix, Graupen oder Grütze.

## Gesundheitliche Aspekte

In den letzten Jahren untersuchten Wissenschaftler die gesundheitlichen Wirkungen von Getreide. Dabei punktete vor allem das Vollkorngetreide. Es schützt vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen, senkt die Fette und das Cholesterin im Blut,

reduziert das Risiko für Diabetes Typ 2, Bluthochdruck und Übergewicht. Es geht dabei nicht darum, nur noch Vollkorn zu verzehren, sondern seinen Vollkornanteil an Getreide zu steigern. Dabei sollte man die Vielfalt der Getreidearten nutzen und sich nicht nur auf Weizen oder Dinkel beschränken.

## Qualität

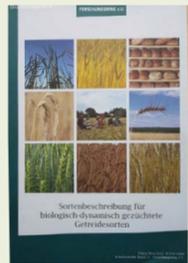
Nicht zuletzt spielt die Qualität eine wichtige Rolle. Bereits beim Saatgut kann der Landwirt biodynamische Sorten bevorzugen, der Demeter-Anbau unterstützt sowohl die gesundheitlichen Wirkungen für den Menschen als auch die Erde und trägt damit sehr zur Klimaentlastung bei.

Dr. sc. agr. Petra Kühne  
Leiterin des Arbeitskreises für  
Ernährungsforschung e.V. in Bad Vilbel,  
viele Jahre Vortrags- und Kurstätigkeit,  
Buchveröffentlichungen.  
[www.ak-ernaehrung.de](http://www.ak-ernaehrung.de)



# Buchempfehlungen

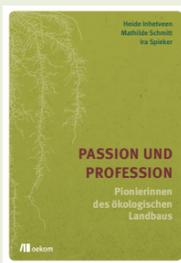
© Ben White



## Sortenbeschreibung für biologisch-dynamisch gezüchtete Getreidesorten

Tabea Meischner & Uwe Geier, Schriftenreihe Band 25, Forschungsring e.V.

Die Sortenbroschüre des Forschungsring e. V. stellt erstmals umfassend und einheitlich die Untersuchungsergebnisse der bisher verfügbaren Winterweizen-, Sommerweizen-, Winterdinkel- und Winterroggensorten aus biologisch-dynamischer Züchtung sowie von zwei Winterweizen-Mischungen dar. Im Vergleich zu bisherigen Beschreibungen wird die Darstellung der Sorteneigenschaften um Ergebnisse mit den Bildschaffenden Methoden und der Wirksensorik, zwei ganzheitlicher Untersuchungsmethoden, erweitert. Für Weizensorten werden zudem die Ergebnisse des Optimierten-Backtests nach Linnemann abgebildet. Für LandwirtInnen, BeraterInnen und VerarbeiterInnen als Entscheidungshilfe bei der Sortenwahl.



## Passion und Profession - Pionierinnen des ökologischen Landbaus

Heide Inhetveen, Mathilde Schmitt und Ira Spieker, Oekom Verlag München 2021

Weitgehend unbeachtet ist geblieben, in welchem Ausmaß Frauen die Entwicklung und Verbreitung einer alternativen Landwirtschaft vorangetrieben haben. Namen von Pionierinnen wie Mina Hofstetter, Lili Kolisko oder Gabrielle Howard sind heute kaum noch bekannt - zu Unrecht. Heide Inhetveen, Mathilde Schmitt und Ira Spieker zeichnen die Lebensgeschichten und Leistungen von 51 Pionierinnen nach, die mit Leidenschaft forschten, experimentierten, publizierten, Schulen gründeten und damit die biologische Landwirtschaft maßgeblich voranbrachten. Das Buch gibt diesen „stillen Heldinnen“ eine Stimme und erweitert damit die Perspektive auf die Geschichte des biologischen Landbaus.



## Landwirtschaftlicher Kurs von Rudolf Steiner Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft – Komplett überarbeitete Neuauflage

Hans-Christian Zehnter (Hg.) in Zusammenarbeit mit Rudolf Isler, Ueli Hurter, Martin von Mackensen und Albrecht Römer, Verlag Rudolf Steiner

Mit dem 1924 in Koberwitz bei Breslau gehaltenen landwirtschaftlichen Kurs beginnt die Bewegung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, die sich seither über die ganze Welt ausgebreitet hat. Mit der neunten Auflage erscheint der Kurs in stark überarbeiteter, neu editierter Fassung. Neu hinzugekommen sind Gesprächsnotizen und Dokumente, unter anderem die bisher nicht bekannte Resolution der Landwirte zur Gründung des Versuchsringes. Ebenfalls komplett überarbeitet wurde der Hinweisteil. Zusammen mit den beigegebenen Abbildungen und Faksimiles dokumentiert die neue Auflage auch den historischen Kontext.

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](http://www.glaesernesdachl.at)



## Meinklang Hofladen

Margaretenstraße 58  
1050 Wien  
[www.meinklang.at](http://www.meinklang.at)

vom Frühstücksangebot  
bis zur Nachmittagsjause  
Dienstag bis Samstag: 9 - 18 Uhr

# Der Meinklang Hofladen

© Meinklang

## Werner Michlits

### Vom Koch zum Bauern und dann in die Stadt

Mit dem Hofladen in Wien hat sich ein kleiner Traum verwirklicht. Seit Frühjahr 2022 betreiben wir aus unserem Hof heraus Laden, Bäckerei und kleines Bistro mit Verkostungsmöglichkeit unserer Weine und von Freunden.

Vorhaben und Idee kamen vor ein paar Jahren von Thomas Piplitz und seinem Freund Marc Tutter. Sie wollten sich aus dem klassischen Arbeitsbereich der Gastronomie lösen und als Koch nicht nur am Herd stehen, sondern auch Natur und Landwirtschaft erleben, Küche und Gerichte aus dem Jahreskreislauf heraus befüllen und innovativen Produktideen beim Weiterverarbeiten, Einkochen und Veredeln freien Lauf lassen. Zu einer ersten Begegnung mit ihnen kam es bei einer Weinpräsentation und allen war schnell bewusst, dass sich hier für unseren Hof ein neues Tor öffnet.

Das war der erste Schritt von der Bewirtschaftung durch Familienmitglieder hin zur Arbeit im Team. Menschen kommen zum Hof und übernehmen eigenständig Bereiche. Es ist eine Begegnung zweier Seiten: Jemand ohne Boden und eigenem Betrieb, jedoch mit viel Initiativkraft, findet ein Schaffensumfeld. Der Hof wird durch neue Menschen bereichert und es gelingt, mehr Eigenständigkeit, Wertschöpfung und Veredlungsprozesse in den Hoforganismus zu bringen. Mit Marc als Hobby-Imlker sind auch die Bienen an den Hof gekommen und haben für einen ganz neuen belebenden Impuls gesorgt.

Eigenes Mehl für die Bäckerei war natürlich eine Voraussetzung. Eine Steinmühle wurde angeschafft um Ganzkorn-Mehle erzeugen zu können. Im Hofladen werden täglich Frischgebäck und Sauer- teigbrote in Variationen mit Emmer- und Purpur-Weizen, Einkorn, Dinkel, Roggen und Süßes gebacken. Das Credo: alte Getreidesorten, Sauerteigkultur und lange Teigführung.

Was wäre ein Hofladen ohne eigenem Gemüse? So ist aus dieser Initiative der eigene Gemüsegarten in eine größere

Struktur gewachsen. Das Gärtner-Paar Eva Abel und Gregor Vecernik hat sich uns angeschlossen und von Aussaat über Jung- pflanzenaufzucht bis zur Saatgutvermehrung alles am eigenen Betrieb umgesetzt. Über 220 Gemüsesorten, darunter einige spezielle Raritäten, wachsen in bunter Mischung mit Hecken und Blumenbeeten.

Angus- und Aubrac-Rinder, Mangalitzaschweine und Lämmer können jetzt endlich selbst veredelt werden. Hier liegt der Fokus auf einer guten Reife für die Frischfleisch-Theke. Würstel, Eingekochtes, Leberkäse, Suppen, Schmalz und Fonds – es gelingt, das ganze Tier zu verkochen und ihm so seine Achtung zu schenken. Die Hofküche bietet wöchentlich wechselnde Gerichte, teilweise sehr frei und spontan, je nach Saison und was der Hof in diesem Moment gibt. Die Hühnerschar am Hof hat sich auch gehörig vermehrt, es tummeln sich Grünleger, Maran und Schwedische Blumenhühner. Wo die eigene Produktion nicht reicht oder das Sortiment umfassender wird, helfen befreundete Demeter-Bauern mit ihren Produkten.



# Dyk Mühle

## Betriebsspiegel

Erste Raabser Walzmühle M.Dyk  
Hauptstraße 26, 3820 Raabs/Thaya  
[www.dyk-mill.com](http://www.dyk-mill.com)

Demeter-Mitglied seit 1990

### Demeter Sortiment:

Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle  
sowie Futterkleie

Demeter Lohnvermahlungen

Umsatz: ca. EUR 3 Mio.

Exportumsatz: ca. 50 %

Wasserverbrauch: ca. 600 m<sup>3</sup>/Jahr

Energieverbrauch: ca. 800.000 kWh/Jahr

Abfall/Entsorgungskosten (Papier und  
Wickelfolie): ca. EUR 3.000,-/Jahr

Mitarbeiter: ca. 20 Personen (abhängig  
von Karenzzeiten, Lehrling, etc.)

### Zweites Standbein:

Fa. Compact Milling Systems GmbH  
[www.cms-milling.com](http://www.cms-milling.com)

Auszeichnungen: z.B. Helios  
Energieeffizienzpreis Anerkennung,  
Trigos Nachhaltigkeitspreis,  
Frauenpower für Klima & SDGs

## Lisa Dyk

Der biodynamische Landbau steht für Diversität, weil er den Humusaufbau sowie die natürlichen Lebensprozesse fördert und die Wechselbeziehungen zwischen Ökosystemen und Arten unterstützt. Lisa Dyk schätzt an Qualität und Geschmack von Demeter- und Bio-Lebensmitteln, dass diese durch die eingesetzten landwirtschaftlichen Rohstoffe und nicht durch chemische Hilfsmittel bestimmt werden.

### Demeter-Mehl aus dem Waldviertel

Im Norden des Waldviertels fügt sich die Erste Raabser Walzmühle in die Kurven des Thaya-Tals.

Lisa Dyk leitet den Betrieb seit 2005 mit modernen Ideen, ohne die Tradition aus den Augen zu verlieren. In Familienbesitz ist die Dyk-Mühle seit 1881. Ende der 60er-Jahre übernahm der Müller und Maschinenbauer Peter Dyk das Ruder. Er war nach Erfahrungen im Ausland überzeugt davon, dass eine Spezialisierung der richtige Weg für kleine Betriebe ist, und begann lange vor der Prägung des Begriffs „Bio“ mit der Vermahlung von ungespritztem Getreide. Sein erster Erfolg war die Entwicklung eines Verfahrens zur Vermahlung von Vollkornmehl, bei dem der Keimling im Mehl verbleiben kann, ohne die Haltbarkeit zu beeinträchtigen.

Die Familie Dyk fungiert seit Jahrzehnten für die Demeter-Gemeinschaft als Übernahme- & Lagerpartner sowie als Verarbeitungsbetrieb von Demeter-Getreide.

Die Dyk Mühle bemüht sich um langjährige Partnerschaften mit umliegenden Landwirten. Seit Generationen genießt sie großes Vertrauen der Bauernschaft. Mittlerweile werden 900 t Demeter-Getreide pro Jahr verarbeitet.

Der Demeter-Mehlabsatz beträgt trotz allem leider nur einen geringen Teil des Betriebsumsatzes. Es existieren nur wenige Demeter-Mehlabbnehmer im Inland. Hier ist die Dyk Mühle stets bemüht neue Vertriebspartner zu finden.

Auch abseits des eigentlichen Mehls arbeitet der Betrieb nachhaltig. Seit Jahren wird nur mit Hilfe von Nützlingen gegen etwaige Schädlinge wie Mehlmotten in der Mühle vorgegangen. 2017 wurde eine doppelt regulierte Kaplan-Turbine in Betrieb genommen, da die herkömmliche Francis-Turbine nicht mehr effizient war. Mittels Photovoltaik wird ebenfalls Strom produziert. Dies soll kontinuierlich erweitert werden.

Die Produkte vieler Demeter-Betriebe können Sie Ab Hof abholen, sich zuschicken lassen oder online bestellen.

Näheres dazu finden Sie unter [www.demeter.at](http://www.demeter.at) am Demeter-Marktplatz!



# Loidholdhof

## Gemeinsam erschaffen wir unsere Lebenswelt am Loidholdhof

Am Loidholdhof wird gemeinsam eine Lebensform mit behinderten Menschen gelebt, die nicht für sie, sondern mit ihnen erschaffen und gestaltet wird. In dieser Gemeinschaft sind alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in die Lebens- und Aufgabenbewältigung eingebunden, jeder wird gebraucht und alle tragen sich gegenseitig. Für die Produktion der Getreideprodukte, des Gemüses und anderer Köstlichkeiten steht das Verständnis für die Lebenszusammenhänge im Vordergrund. Bodengesundheit, Pflanzengesundheit und die Gesundheit der Tiere und des Menschen hängen zusammen. Die „Integrative Hofgemeinschaft Loidhold“ umfasst mittlerweile mehr als 50 Menschen, 26 MitarbeiterInnen haben einen Unterstützungsbedarf und es gibt 16 betreute BewohnerInnen. Der Hof liegt idyllisch oberhalb der Donau in der Gemeinde Sankt Martin im Mühlkreis.

### Wie alles begann

Seit Beginn 1998 wird der Loidholdhof biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Auf mittlerweile 55 ha ergibt sich ein umfassendes Spektrum von Betriebszweigen. Mit der Übernahme des Betriebs eines Bio-Pioniers aus dem Mühlviertel konnten wir den Getreideanbau stark erweitern. Unsere Idee: Der Anbau von bio-dynamischem Getreide mit Fokus auf charaktervolle, hofeigene Sorten von hoher Qualität und Nährstoffdichte, eigene Weiterverarbeitung

zu einem vielfältigen Programm an Getreideprodukten, die möglichst über lokale Vertriebspartner und Ab Hof vermarktet werden. Gesagt getan.

### Jeder wird gebraucht

Nach 4 Jahren zeigt sich, dass der Zeitpunkt für diesen Entwicklungsschritt gepasst hat. Eigenes Brot zu backen ist wieder „in“, Ernährung, Gesundheit, Versorgungssicherheit haben sich zu Zukunftsthemen entwickelt. Täglich wird Getreide „zentrofan“ zu Vollkornmehl vermahlen, Flocken gequetscht und Müslis gemischt. Von der Etikettierung über die Abfüllung bis hin zur Lagerhaltung, Kommissionierung und Auslieferung der Waren, erfolgen alle Arbeiten direkt am Hof in Zusammenarbeit mit den betreuten MitarbeiterInnen.

### Getreideraritäten

Der Loidholdhof legt großen Wert auf die Pflege und Erhaltung besonderer Sorten mit Charakter und Wert. Beispielsweise der „Lichtkornroggen“, ein Roggen der uns mit seinen hellen Körnern, mild-aromatischem Geschmack und seiner hohen Backfähigkeit und seinem hohen ernährungsphysiologischen Wert überzeugt. Lichtfülle, Helligkeit und Glanz sind im Frühjahreswachstum gut zu beobachten und im bio-dynamischen Anbau zeigt er seine starken Bildekräfte und seinen unverwechselbaren Charakter ganz besonders. Eine ebenso charakterstarke Getreidesorte ist der „Goldblumenweizen“.

Aus einem alten Winterweizen entwickelt, zeichnet sich der Weizen mit einer üppigen Frühjahrsentwicklung und sehr hohem Wuchs aus. Er bildet außergewöhnlich hohe Proteingehalte und hat so eine ausgezeichnete Backfähigkeit. Brote aus Goldblumenweizen entwickeln ein tiefes Aroma, eine luftige Krume und eine sehr aromatische Kruste.

### Regionale Kooperation

Kooperative Zusammenarbeit mit regionalen Partnern, wie bei der Vermahlung von Auszugsmehlen in einer kleinen Mühle oder der Herstellung von Grießen und Graupen bei einem befreundeten Lohnverarbeiter forcieren wir ebenso wie die Zusammenarbeit mit anderen Höfen um sich bspw. gegenseitig mit Erntemengen auszuweichen. Ein weiteres Highlight in regionaler Zusammenarbeit ist die Kreation eines Goldblumenweizenbieres mit der Brauerei Hofstetten und eines Lichtkornroggenbieres mit der Stiftsbrauerei in Schlägl. Verlässliche Partner im lokalen Lebensmitteleinzelhandel und vor allem zufriedene Konsumenten bestätigen unser Tun. Landwirtschaft geht auch anders. Bodenschonende, bio-dynamische Anbauweise, angepasste Sorten, Wertschöpfung am Hof und verlässliche Kooperationen lautet die Devise am Loidholdhof.

Sophie Süß, BSc.  
Seit 2019 in der Vermarktung am Loidholdhof

# Mehrwerte der Landwirtschaft ermitteln

Demeter-Betriebe leisten besonders viel für die langfristige Erhaltung der natürlichen Grundlagen und für das Gemeinwohl. Doch auch sie befinden sich in einem enormen Spannungsfeld, allzu oft müssen Kompromisse gemacht werden zwischen der optimalen Betriebsführung und der betriebswirtschaftlichen Realität. Das liegt auch daran, dass es Betrieben bisher nicht möglich war, die vielen verborgenen Leistungen sichtbar zu machen, ihnen einen Preis zu geben und ihre Bezahlung einzufordern. Dies lässt sich nun mit der speziell entwickelten Regionalwert-Leistungsrechnung ändern. Auf Basis von etwa 300 Kennzahlen kann jeder landwirtschaftliche Betrieb ermitteln, welchen finanziellen Mehrwert er durch nachhaltiges Wirtschaften erbracht hat und wo es noch Entwicklungspotentiale gibt. Die Kennzahlen und Bewertungsansätze wurden gemeinsam mit Landwirt\*innen mit Blick auf aktuelle politische, wissenschaftliche und gesellschaftliche Erkenntnisse festgelegt. Sie ist ein Werkzeug von Landwirt\*innen für die Landwirtschaft.

## Die „reife Leistung“ der Landwege Mitgliedsbetriebe

16 Landwirte der LANDWEGE Erzeuger Genossenschaft aus dem norddeutschen Lübeck haben die Regionalwert-Leistungsrechnung durchgeführt und ihre erbrachten Leistungen mit dem neuen Tool der Regionalwert Leistungen GmbH berechnen lassen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Insgesamt über 1,5 Mio. EUR haben die Betriebe erwirtschaftet. „Ausgehend davon, dass die Genossenschaftsbauern der Gesellschaft über den Ernteertrag hinaus vieles bereitstellen, wollen wir dies in Zahlen darlegen – um diesen sozialen, ökologischen und regionalökonomischen Leistungen einen monetären Wert beizumessen“, erläutert Geschäftsführerin Tina Andres das Engagement. Pro Hektar erbringt jeder Mitgliedshof im Durchschnitt über 1.600,- EUR Mehrwert.

„Diese beeindruckenden Zahlen bestärken uns nicht nur in unserem Handeln“, erklärt Dirk Öllerich, Bäcker auf dem Mitgliedshof Hof Klostersee und Mitglied im Aufsichtsrat bei LANDWEGE. „Diese Wertrechnung ist ein richtiger und wichtiger Anfang. Für uns dient sie vorrangig als Beitrag zur Bewusstseinsbildung über die eigenen Leistungen.“

Von den rund 8000 ha Demeter-zertifizierten Flächen werden auf rund 3000 ha Getreide von 141 Demeter-Betrieben angebaut. Zertifiziertes Brot haben 14 Betriebe, zertifiziertes Mehl 24. Stand Zertifizierung 2021.

## Kontakt

Regionalwert Leistungen GmbH  
Bruckmatten 6  
79356 Eichstetten  
c.hiss@rw-leistungen.de  
[www.regionalwert-leistungen.de](http://www.regionalwert-leistungen.de)

## Auch für Betriebe in Österreich interessant

Am 8. Juni stellte Christian Hiß, Geschäftsführer der Regionalwert Leistungen GmbH dem Vorstand von Demeter Österreich das Instrument vor. Die Diskussion ergab, dass die Regionalwert-Leistungsrechnung auch für Demeter Betriebe in Österreich interessant ist und sie den Betrieben empfohlen wird.

Die Anwendung ist einfach, über die Website [www.regionalwert-leistungen.de](http://www.regionalwert-leistungen.de) erwirbt der Betrieb den Zugang und gibt seine Daten ein. Der Aufwand für ein Betriebsjahr beläuft sich auf circa 4 bis 6 Stunden. Nach Abschluss der Eingabe erhält der Betrieb sein Ergebnis sofort per Mail. Die Anwendung kostet 600 EUR.

Das Ergebnis bietet eine gute Grundlage für die interne Betriebsentwicklung und für die Kommunikation an Kunden und die Öffentlichkeit, verbunden mit der Forderung, dass den Betrieben die geschaffenen Mehrwerte bezahlt werden.

## Infos für Mitglieder

### Neues Büro

Die Demeter Geschäftsstelle befindet sich seit März in der Mommsengasse 25/4, 1040 Wien. Bitte für alle Sendungen und Schriftstücke diese Adresse verwenden!

### Samenfest & Natursprung

Das Logo und die Kampagne Samenfest & Natursprung befinden sich in Entwicklung. Mehr Infos und Unterlagen zur Kampagne gibt es bald.



### Generalversammlung, 12. März 2022

Die Mitgliederversammlung fand auch 2022 wieder online statt. Jean-Michel Florin sprach zum Thema „Qualität biodynamisch“. Im Verlauf der Veranstaltung fanden teils recht kontroverse Diskussionen zu Vertrag und Vertriebsgrundsätzen statt. Diese führten zur wiederholten Einladung an die Mitglieder, sich aktiv im Vereinsleben einzubringen und die Absicht des Vorstandes, diese Prozesse unter breiter Beteiligung der Mitglieder wieder aufzugreifen.

### Demeter-Frühjahrskonferenz in Wien

Am 11. Mai fand die Demeter-Frühjahrskonferenz statt. Hauptthematik waren Fragen zum neuen Landwirtevertrag und zu den Vertriebsgrundsätzen. Diese werden in der Folge von den Mitgliedern des Beirates gemeinsam besprochen. Der Vorstand bat um eine schriftliche Unterlage, um gemeinsam mit dem Sprecher des Beirates, Peter Reumann, im September weiter an einer Lösung arbeiten zu können. Ziel ist es, bis zum Jahresende gemeinsam eine gute Lösung hinsichtlich der betreffenden Bereiche zu finden.

### Zertifizierungsworkshop

Ebenfalls im Mai nahmen Anna Roth und Carolin Leitner online am Zertifizierungsworkshop der Biodynamischen Föderation Demeter International (BFDI) teil. Dabei konnten alle Länderorganisationen an Vorträgen zu Inhalten des Qualitätsmanagementhandbuchs (QMM) teilnehmen. An dieses müssen sich die Länderorganisationen halten um akkreditiert zu werden. Eine erfolgreiche Akkreditierung bedeutet, dass die Länderorganisation für die Zertifizierung von Demeter-LandwirtInnen und -VerarbeiterInnen befähigt ist. Diesjährige Schwerpunkte waren Ausnahmegenehmigungen, unangekündigte Kontrollen, Kontrollen basierend auf Risikobewertung, Lohnverarbeitung und die Listung von Betriebsmitteln.

### Akkreditierungsaudit

Die Einhaltung der Anforderungen des QMM wird im Rahmen des Akkreditierungsaudits von BFDI überprüft. Dieses fand von 23. bis 25. Mai in der Geschäftsstelle statt. Neben den Mitarbeiterinnen für die Zertifizierung (Anna Roth), Richtlinien sowie Kommunikation mit BFDI (Carolin Leitner), nahmen Obmann Andreas Höritzauer und Kassierin Helga Bernold teil. Dabei wurden Organisationsstruktur (Statuten, Prozesse, Verantwortlichkeiten), Umsetzung der Zertifizierung (struktureller Ablauf, Zusammenarbeit mit Kontrollstellen, Richtlinien und Kontrollunterlagen) sowie die Markenpflege (Vertriebsgrundsätze und Verträge) begutachtet und Verbesserungsvorschläge eingebracht. Diese werden nun schrittweise durchdacht und umgesetzt.

### Die Lange Nacht der Demeter-Höfe 2022

Am 25. Juni fand die diesjährige Lange Nacht der Demeter-Höfe statt. 19 verschiedene Betriebe in 5 Bundesländern luden an diesem Tag zu sich ein, um Demeter erfahrbar zu machen. Die Rückmeldungen der Höfe waren sehr unterschiedlich, von ruhigen Abenden bis hin zu sehr gut besuchten Betrieben wurde uns berichtet. Erfreulich waren einige Veranstaltungsberichte in den Medien. Wir freuen uns auf Tipps und Vorschläge für den nächsten Tag der offenen Demeter-Tür!

### Demeter in der Stadt, 14. Oktober 2022

Auch heuer sollen Demeter-Betriebe wieder die Möglichkeit haben, sich und ihre Produkte im Rahmen eines Marktes bei Naturkost St. Josef in Wien zu präsentieren. Aktuelle Informationen sind auf der Homepage zu finden. Wer dabei sein möchte oder in der Arbeitsgruppe mitarbeiten will, kann sich ab sofort in der Demeter Geschäftsstelle melden.

## Eintritte

### LandwirtInnen 2022

Bernhard Kober, 8311 Markt Hartmannsdorf  
Herbert Gartner, 8330 Feldbach  
Kleberg Grundgutes Gemüse, Michaela Kleberger, 5020 Salzburg  
Mooschmied, Nikolaus Trinkl, 4575 Roßleithen  
Franz und Gabriele Brunner, 3580 Horn

Weingut Weszeli GmbH, Davis Weszeli, 3550 Langenlois  
Sonnenhof Bioobst GmbH, Matin Boden, 8345 Straden  
Kerstin und Robert Gölles, 8330 Feldbach  
Gölles Beerenobst KG, Robert Gölles, 8330 Feldbach  
Manuel Münzker, 2263 Waidendorf  
Biohof Lingenhel, Karl und Agathe Lingenhel, 6933 Doren  
Moosböck, Fritz Wipplinger, 4984 Weilbach

### VerarbeiterInnen 2022

Eva Kammel GesmbH, 2232 Aderklaa  
Maniferie GmbH, 8280 Fürstenfeld  
Solagranum GmbH, 3753 Hötzelndorf  
Guterrat Gesundheitsprodukte GmbH & Co KG, 6020 Innsbruck  
VFI GmbH Oils for Life, 4600 Wels  
Rosenfellner Mühle & Naturkost GmbH, 3352 St. Peter/Au  
Dunkelsteiner KG, 3386 Hafnerbach

## Demeter in Zahlen Getreideanbau in Österreich

**741,70 ha Weizen**  
**671,88 ha Dinkel**  
**429,59 ha Hafer**  
**366,85 ha Mais**  
**253,70 ha Roggen**  
**136,07 ha Gerste**  
**111,76 ha Einkorn**  
**102,05 ha Triticale**  
**79,35 ha Emmer**  
**71,93 ha Hirse**  
**22,42 ha Reis**  
**16,05 ha Hartweizen**

## Impressum

### Herausgeber:

Demeter Österreich  
Mommsengasse 25/4  
1040 Wien  
+43 1 879 47 01  
info@demeter.at  
www.demeter.at

### Redaktion:

Martina Fink, Birgit Heinrich  
**Design:** Angie Rattay,  
[www.angieneering.net](http://www.angieneering.net)  
**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 wieder.

Wien, im August 2022

greenprint\*  
klimapositiv gedruckt



Höchster Standard für Dioxydaktivität. Weltweit einigziges Cradle-to-Cradle®-Druckprodukt (Innovated by gugler).  
Sämtliche Druckkomponenten sind für den biologischen Kreislauf optimiert, Bindung ausgenommen.



## Termine: Veranstaltungen und Weiterbildungen

Hier sind einige Veranstaltungstipps & Termine der kommenden Monate. Bitte informieren Sie sich laufend (auf der Demeter-Homepage oder bei den jeweiligen Veranstaltern), ob es neue Angebote oder Änderungen (Covid-19) gibt! Stand 21.07.2022, Änderungen vorbehalten. Anmeldung, sofern nicht anders angegeben unter: [weiterbildung@demeter.at](mailto:weiterbildung@demeter.at)

**3. September 2022, 10 - 13 Uhr**

### **Feldtag Samenfest: Eine Gegenüberstellung von Hybrid- und Samenfesten Sorten**

Klaus Kopp von der Bingenheimer Saatgut AG  
Demeter-Betrieb Butz, Obere Hauptstraße 60,  
2291 Lasse, NÖ

Für Interessierte und Mitglieder

**30. September und 1. Oktober 2022, ganztags**

### **Herausforderung bäuerlicher Wald**

Waldbegehung mit Karl Büchel & Hubert Renner  
Demeterhof Spitz, Familie Regenfelder,  
9311 Kraig, Kärnten

**8. Oktober 2022**

### **Arbeitsgruppentreffen AG Waldviertel**

Nur für Mitglieder

**Herbst-Winter 2022**

### **Online-Weiterbildungen**

mit Wolfgang Tomaschitz & Thomas Lüthi  
Nähere Infos folgen

**14. Oktober 2022**

### **Demeter in der Stadt**

Demeter-Bauernmarkt bei  
Naturkost St. Josef, 1070 Wien

**14. - 17. November 2022**

### **Demeter Grundkurs: Grundlagen der biodynamischen Landwirtschaft**

Für Interessierte und Mitglieder  
Wegwarthof, 3800 Merkenbrechts, NÖ

**7. Dezember 2022**

Demeter-Konferenz (nur für Mitglieder)

**16. Jänner 2023, ab 9 Uhr**

### **Tag der Demeter-Erstberatung**

Für Demeter-BeraterInnen

**1. - 4. Februar 2023**

### **Landwirtschaftliche Tagung: Evolutive Landwirtschaft**

Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum  
Goetheanum, Dornach, Schweiz  
[www.agriculture-conference.org](http://www.agriculture-conference.org)

**11. - 12. Februar 2023, ganztags**

### **Wie arbeiten wir mit dem Wesentlichen? Männlich und weiblich auf den Höfen**

Christina Junge, Claudia Fischer, Stefan Roth  
Wegwarthof, 3800 Merkenbrechts, NÖ

**25. - 27. Februar 2023**

### **Internationale Demeter-Weintage**

Vorträge, Exkursionen, Messe:  
Museumsquartier Wien

**28. Februar - 2. März 2023**

### **Vincent Masson: Die biodynamischen Präparate**

Wegwarthof, 3800 Merkenbrechts, NÖ

**Februar/März 2023**

### **Demeter Grundkurs: Grundlagen der biodynamischen Landwirtschaft**

Für Interessierte und Mitglieder  
Wegwarthof, 3800 Merkenbrechts, NÖ

**17. März 2023**

### **Demeter-Komposttag mit Helga Bernold**

Niederösterreich

**25. März 2023**

### **Demeter Generalversammlung**

Nur für Mitglieder

**laufend buchbar**

### **Apis-Z: Wesensgemäße Bienenhaltung Theorie und Grundlagen – Videokurs I**

[www.apis-z.at](http://www.apis-z.at)

Einige Videos der KollegInnen der Demeter-Beratung sind nachzuschauen unter

[www.youtube.com/c/DemeterBeratung/videos](https://www.youtube.com/c/DemeterBeratung/videos)

**WEITERE TERMINE**

**18. September 2022, Wels**

**Biogast Messe**

**12. - 13. November 2022, Wieselburg**

**Bio Österreich Messe Wieselburg**

**Präsenz:**

**24. - 27. Jänner 2023, Puchberg, OÖ**

(Alternativ online: 27. Jänner bis 3. Februar 2023)

**Bio Austria Bauerntage**

mit biodynamischem Tag

**14. - 17. Februar 2023**

**Biofach Messe, Nürnberg (D)**

**19. - 21. März 2023**

**ProWein Düsseldorf (D)**

