

Infolge einer Werkstätigkeit seit April 2022 und noch bis Juni 2023 musste ich meine Tätigkeiten für den **Fonds <samenfest>** zurückstellen. Durch die Mitarbeit in einem Heilpflanzenlabor konnte ich jedoch mein Verhältnis zu Wildpflanzen vertiefen. Und es war dennoch möglich die geknüpften Kontakte mit den demeter-Bauern des „Freien Hoftreffs Nordwest“ und den Köchen im „Anthroposophischen Ernährerkreis Dornach“ weiterzupflegen. So kamen die Köche zu den Bauertreffen, um gemeinsam die biologisch-dynamischen Präparate herzustellen.



Herstellung des Löwenzahnpräparates im Mai 2022



Herstellung des Kamillepräparates im August 2022

Zudem gelang es, Kontakte zwischen Grossküchen und einer Initiative für samenfestes Trockengemüse zu vermitteln. Die Anzucht von Gemüsejungpflanzen im Kleinen durfte auch dieses Jahr nicht fehlen. Diese wachsen dann in verschiedenen Gärten zu schmackhafter Nahrung heran. Durch die Corona-Massnahmen initiiert wurden viele neue Gemeinschaftsgärten gegründet. Ich sehe das in vielerlei Hinsicht als eine begrüssenswerte Entwicklung.



Pikieren von Winterblumenkohl im Rahmen eines Züchtungsganges unter der Obhut von Christhild Brauch am Mönchhof.

Es ist meine Überzeugung, dass die Nachfrage nach guten Gemüsesorten nur erwacht, wenn wir um das Wohlbefinden wissen, welches Gemüse uns schenken kann. Auf dem demeter Hof „Hinteres Gärtli“ in Blauen wurden, neben anderen samenfesten Rueblisorten, in 2022 grössere Mengen von zwei Sorten aus der Gemüsezüchtungs-Forschung von Christina Henatsch angebaut. Sie behandelt das Saatgut, zusätzlich zum üblichen Züchtungshandwerk, mantrisch-meditativ. Ihre Zuchtlinien und Sorten zeichnen sich durch eine besondere Bekömmlichkeit aus. Die sortenreine Verteilung an interessierte Menschen brachte diese Rückmeldungen:

„Die Rüeblen waren sehr schmackhaft, frisch, lebendig. Die **"Fine"** war uns noch feiner, süsser, differenzierter als die **"König"**, deswegen haben wir sie immer roh gegessen und wenn wir für gekochtes Gemüse brauchten, haben wir die **"König"** verwendet. Beide haben etwas Klares, Leichtes und Reines gehabt, ohne staubigen oder bitteren Nach- oder Nebengeschmack. Für mich hatten sie eine Quellwasser- Wirkung.“

„Ich habe das Experiment der aufmerksamen Verkostung zweimal wiederholt!

Fine: eine wohlschmeckende Süsse, die Seele möchte mehr davon schmecken und sich hineinschmiegen, sich tiefer mit diesem Ruebli verbinden wollen, wie das eurythmische M, der ganze Mundraum und die Lippen sind erfüllt von diesem Geschmack, Wohlgefühl ihn tiefer in sich hineinzulassen.

Herbstkönig: weniger süss, frisch, ein zartes Bitter, weckend.

Demeter Ruebli aus dem Coop: zunächst eher geschmacksneutral; erst nach langem Kauen ein eher farbloser Geschmack Richtung sehr anfänglicher Süsse. Seelengefühl: sagt mir nichts, verhilft mir nicht zu einer schmackhaften Mahlzeit und es zieht mich nicht hin zu Ihr!“

„Diese Rueblisorten sind ein unvergleichliches Geschmackserlebnis: aromatisch, rund, vollwertig, dabei tief und gehaltvoll ernährend auf allen Ebenen. Sie hinterlassen etwas sehr Lichtes und Warmes in ihrer Wirkung. Zum Verzehr ist es ein tägliches Rueblifest, mal roh, mal gekocht und immer in kleinen Mengen, damit sie lange halten. Zusammengefasst: ein Samenfest.“

„**Herbstkönig:** am liebsten roh; belebend, kräftigend, aufrichtend und festigend, mittig, hell-warm und weit zugleich, feine Strahligkeit aus der Mitte in den Kopf; gibt mir Freudiges und Positivität zurück, wenn ich etwas mau und trübe bin. Wobei nicht alle Ruebli diese Idealwirkung haben, manche sind etwas zu verfestigt, andere schon etwas schwach weil alt etc.

Und **Fine** - liegt mir vielleicht nicht so, bzw. ist nicht so genau das, was ich brauche. Feiner eben und zarter in der Durchlichtung und in der Aufrichte, nicht so kernig und mittig, dafür schmaler und höher, - fein halt, (auch da - manche schon etwas schwach geworden) und in jedem Fall: sie geben Nahrung und haben einen Wesenskern, verwende sie täglich, freue mich daran. Die **Hybriden** laugen mich aus, schwächen, entleeren, vergrauen. (Immer lieber eine etwas „flau“ gewordene samenfeste als eine knackige Hybride!).“

„Also diese Ruebli haben wir natürlich als ganz besondere Beilage zubereitet und roh und gekocht genossen: sehr würzig, kräftiges Aroma, gut haltbar (ich habe noch ein paar...) Möchte gerne im Herbst wieder davon kaufen. Vielen Dank!“

Es war auch immer wieder sehr berührend zu hören wie besonders kleine Kinder diese Nahrung lieben!



Möhrensaatgut in Christina Henatsch's Händen.

Fachkonferenz „Biodynamische Landwirtschaft und Hybridsorten“ Herbst 2023

Bei der Beobachtung der Entwicklungen im Saatgutbereich zeigte sich im Jahr 2022, dass sich durch Vorschriften von Seiten der demeter-Verbände wenig machen lässt. Die verminderte Nahrungsqualität der F1-Hybriden wird weiterhin entweder nicht wahrgenommen oder nicht ernstgenommen und es werden im demeter Anbau, je nach Schätzung 70 - 90% F1-Hybriden angebaut. Die Folgen des Hybridanbaues für Bodenfruchtbarkeit und Tiergesundheit auf den Betrieben werden bisher noch nicht einmal befragt.

*Das aus **samenfesten Sorten** gewonnene Saatgut bringt im Nachbau Pflanzen hervor, die im Erscheinungsbild und in den Eigenschaften den Eltern gleichen. Es sind also stabile (Populations-) Sorten, sie sind nachbaufähig und haben ein über Jahre gepflegtes Sortenbild mit eigenem Charakter. Anders bei den **F1-Hybrid-Sorten**. Sie sind das Ergebnis aus einer Kreuzung von künstlich erzeugten Inzuchtlinien und zeigen im ersten Anbaujahr im Erscheinungsbild eine Uniformität und eine starke Wüchsigkeit. Die F2 („F“ steht für filia=Kind) spaltet dann im Nachbau auf, die Nachkommen einer F1 zeigen somit die unterschiedlichsten, manchmal degenerierte Erscheinungsbilder und Eigenschaften. Sie sind somit für den Nachbau nicht geeignet, sie haben in der Generationenfolge kein eigenes Sortenbild.*

Durch den konventionellen Saatgutkauf fliesst viel Geld aus dem demeter-Bereich an die grossen, globalen Züchtungskonzerne. Das ist ärgerlich. Das ist auch einigen der biologisch-dynamischen Züchtern, ein Dorn im Auge. Denn: in der biologischen-dynamischen Züchtung ist die F1-Züchtung bisher nicht zulässig, im demeter-Anbau ist der Anbau von F1 nicht ausdrücklich verboten. Es drängt sich die Frage auf: warum nicht selbst Hybriden züchten? Wenn die Anbauer es doch wollen?

Und die Konsumenten aus Mangel an Information und wegen zu wenig Auswahl und Vergleichsmöglichkeiten das teurere, samenfeste Gemüse in den Läden liegenlassen? Das Label „Bioverita“ bemüht sich hier eine Lücke zu schliessen. Es kennzeichnet frische - und verarbeitete Ware aus samenfesten Sorten mit ihrem noch wenig bekanntem Label. Es ist ein guter Weg, doch der Weg ist weit.

In dieser Situation hat sich die Naturwissenschaftliche Sektion entschieden die **Fachkonferenz „Biodynamische Landwirtschaft und Hybridsorten“** wieder aufzugreifen. Diese war von der Landwirtschaftlichen Sektion für März 2020 geplant und musste damals coronabedingt kurzfristig ausfallen. Im Namen des **Fonds <samenfest>** werde ich als Konsumentenvertreterin an dieser Konferenz teilnehmen.

Projekt für 2023/2024

Es ist nun an der Zeit, eine **Grundlagenbroschüre** zusammenzustellen, vielleicht sogar ein Buch zu schreiben. Umfang und Aufbau ist noch nicht übersehbar, doch soll das spezifische Thema der heutigen Pflanzenzüchtung innerhalb der Gesamtbeziehung von Mensch und Pflanze betrachtet werden.

Den Gedanken an den Aufbau einer regionalen **samenfesten Jungpflanzenanzucht** will ich lebendig halten, in meinem Herzen bewegen. Wer weiss, welche Gelegenheiten sich zeigen wollen? Auch 2023 werden die bisherigen Tätigkeiten und die Kontaktpflege weitergeführt. Das Thema soll im Gespräch bleiben. Die Vermittlung von hochwertigen samenfesten Gemüse-, Obst und Getreidesorten möchte ich weiter ausbauen, es kommt dabei auch auf Ihre Nachfrage an. Mein Wunsch wäre die Bildung einer **Konsumentengemeinschaft für samenfestes Gemüse**.
Machen Sie mit?

Auch mein Angebot von **Wirksensorik-Seminaren** (www.wirksensorik.de) soll bekannter werden, ich freue mich auf ihre Anfragen!

Arlesheim, 03. April 2023

Martina Geith

Projektfonds <samenfest>, Grenzweg 5, 4144 Arlesheim, 061 271 68 59, martina.geith@bluewin.ch

Wenn Sie die Arbeit im genannten Sinne unterstützen wollen, hier die Bankverbindung:
Bio-Stiftung Schweiz; Raiffeisenbank Dornach; SWIFT-BIC: RAIFCH22; IBAN: CH31 8080 8002 5971 9491 6;

Spendenzweck: Projektfonds <samenfest>