

Sektion für Landwirtschaft: Koordinationsstelle für Ernährung

## Spezifische Qualität erfahrbar machen

Seit Juni 2016 baut Jasmin Peschke die Koordinationsstelle für Ernährung in der Sektion für Landwirtschaft auf. Seither hat sie aktuelle Themen der biodynamischen Szene sondiert und Veranstaltungen durchgeführt. Am Welternährungstag (16. Oktober) möchte sie Ernährung als schöpferischen Prozess und Beziehungsfrage in die Presse bringen.

**Sebastian Jüngel:** Welche Themen haben Sie seit Aufbau der Koordinationsstelle vorgebracht?

**Jasmin Peschke:** Im Sektionskreis Ernährung befassen wir uns seit 2016 mit dem Thema Wärme. Ich konnte es auf der Jahrestagung der Sektion für Landwirtschaft im Februar einbringen und werde bei der diesjährigen Jahrestagung der Medizinischen Sektion dazu mit zwei Ernährungsfachkolleginnen einen Workshop anbieten. Es ist schön, dass diese Arbeit in andere Disziplinen einfließen kann. Denn es ist klar: Ohne Wärme ist alles nichts.

Bei den Schweizer Weiterbildungstagen für Pädagogen gab es erstmalig einen Workshop zu Ernährung. Hier wurden die Prinzipien einer gesunden Ernährung aufgezeigt. Zum Beispiel vermitteln unverfälschte Lebensmittel wie Joghurt mit Früchten im Gegensatz zum aromatisierten Fruchtjoghurt den Kindern Wahrhaftigkeit, was eine wichtige Grunderfahrung ist.

**Jüngel:** Welche Themen wurden an Sie herangetragen?

**Peschke:** Züchter beispielsweise haben die Fragen: Was ist gute Nahrungsqualität? Und woran kann sie erkannt werden? Ist es die Fähigkeit zur Reifung oder der aktive Umgang der Pflanze mit Umweltbedingungen und Schädlingen oder Krankheiten? Darüber hinaus kommen immer wieder Zuschriften aus verschiedenen Ländern, die im Kontaktnetzwerk sein möchten oder an Veranstaltungen und Veröffentlichungen Interesse haben. Generell will ich anregen, sich selbst ein Urteil zu bilden, und keine Handlungsanweisungen oder Rezepte abgeben.

### Kochen als Alchemie

**Jüngel:** Spielen Themen wie «vegane Ernährung» und «Food waste» eine Rolle?

**Peschke:** Im Moment ist weder das eine noch das andere ein Arbeitsschwerpunkt.

**Jüngel:** Wie gut ist eine spezifisch biodynamische Lebensmittelqualität erforscht?

**Peschke:** Dazu gibt es einige Studien. Es besteht aber auch der Bedarf, diese spezifische Qualität den Konsumenten erfahrbar zu vermitteln. Bei der nächsten Landwirtschaftlichen Tagung am Goetheanum werden wir dazu eine Arbeitseinheit haben.



Genuss und soziale Verantwortung: Jasmin Peschke

**Jüngel:** Während Ihrer Fortbildungswoche zum Thema «Erfahrungsfeld Gemeinschaftsverpflegung» wurde deutlich, dass für die Qualität eines Gerichts auch ein wertschätzender, respektvoller Umgang in der Küche Voraussetzung ist. Aus Restaurantküchen hört man hingegen hier und da von einem recht rüden Ton; zudem gibt es das literarische Motiv vom «bösen Koch».

**Peschke:** Hier haben wir das Thema Wärme wieder – auch zwischenmenschliche Wärme und Wertschätzung sind eine Frage der Qualität. Köche sind eigentlich Alchemisten: Eine Mahlzeit zu kreieren ist ein schöpferischer Prozess, also eine Kulturtat, denn das Brunnenkresserisotto würde es so in der Natur nicht geben. Die Getreideküche kann richtig spannend und lecker gestaltet werden.

### Wissen ins Verhalten überführen

**Jüngel:** Sie charakterisieren Ernährung als eine Willensfrage: Im Abbau der Lebensmittel in der Verdauung werden Kräfte freigesetzt – Unverträglichkeiten entstehen, wenn der Organismus dem Lebensmittel nicht standhalten kann. Was heißt das?

**Peschke:** Als Mensch ist unsere Aufgabe, das Geistige und das Physische zu verbinden, Himmel und Erde zusammenzubringen. Dies ist eine Willensfrage. Fragt man Konsumenten, was gesunde Ernährung ist, dann wissen alle, dass Vollkornprodukte, Obst und Gemüse dazugehören.

Schaut man jedoch auf das Konsumverhalten, spricht es eine andere Sprache. Der Verbrauch an Fleisch und Zucker zum Beispiel nimmt stetig zu.

Dieses Phänomen, dass Erkenntnisse nicht zur folgerichtigen Tat führen, hat Rudolf Steiner bereits 1924 als Ernährungsproblem identifiziert. Den Menschen fehle die Kraft, die Brücke vom Denken zum Handeln schlagen zu können. Was heißt das für uns heute? Wodurch entsteht und erhält sich Kraft? Das fängt bei der bewussten Wahrnehmung des typischen Aromas einer Frucht an und geht übers Kauen bis zu deren vollständigem Abbau im Verdauungstrakt. Hier brauche ich ein Lebensmittel, dem ich begegnen kann, das ausgereift ist und mir einen Widerstand entgegenbringt. Was mir fremd ist, ist interessant und bereichert mich, wie in der Begegnung mit einem anderen Menschen.

### Ernährung ist eine Beziehungsfrage

**Jüngel:** An welchem Thema sind Sie persönlich dran?

**Peschke:** Ich nenne es das Kreuz der Ernährung. Wir haben in der Vertikalen den Menschen, der sich kosmisch und irdisch ernährt und dadurch Schöpferwille und -kraft entwickelt. Mit diesem Impuls gestaltet er die Horizontale: die Wertschöpfungskette vom Saatgut über Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel bis zur Zubereitung, Esskultur und sozialen Gemeinschaft. Ernährung ist eine Beziehungsfrage, hier entsteht Interdisziplinarität.

**Jüngel:** Was heißt das konkret?

**Peschke:** Das heißt: Was ich heute auf meinem Teller habe, stand gestern im Laden und vorgestern auf dem Acker. Ich bin als Konsument indirekter Landschaftsgestalter und ermögliche durch mein Kaufverhalten dem Bauern, dass er seiner Aufgabe gerecht wird. Denn neben der Produktion von Nahrungsmitteln gehört zum Beispiel die Pflege von Tieren, der Landschaft und die Präparatearbeit unabdingbar dazu. Dafür muss ich aber bereit sein, den «richtigen» Preis zu bezahlen.

**Jüngel:** Was ist Ihr Zukunftsbild?

**Peschke:** Ernährung in ihrer stofflichen und kräftemäßigen Dimension ist so bearbeitet und erfahrbar gemacht, dass ein verständliches, leicht nachvollziehbares Bild entsteht. Das dient dann als Grundlage zur Orientierung und für praktische Hinweise über die Besonderheit der biodynamischen Lebensmittelqualität. ■

**Kontakt:** nutrition@goetheanum.ch