

Freitag, 02. April 2010 11:09 Uhr

URL: <http://www.wiesbadener-tagblatt.de/region/wiesbaden/stadtteile/sonnenberg/8692127.htm>

# Wiesbadener Tagblatt

SONNENBERG

## "Die Arbeit braucht viel Idealismus"

31.03.2010 - SONNENBERG

### **INTERVIEW Als einziger Betrieb Wiesbadens baut eine Sonnenberger Gärtnerei nach biodynamischen Grundsätzen an**

Für den Gartenbauingenieur Michael Stork ergab sich 1998 die Chance, mit seinem Partner Klaus Marmitt, der den Verkauf leitet, eine Gärtnerei zu übernehmen, deren Böden damals bereits 20 Jahre lang nach den Prinzipien der Biodynamischen Anbauweise bearbeitet wurden. Ihre Produkte aus eigenem Anbau werden ausschließlich vor Ort im eigenen Laden vermarktet.

Demeter, benannt nach der antiken Göttin der Fruchtbarkeit, ist das Qualitätssiegel für Betriebe, die Nahrungsmittel nach den Grundsätzen der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise produzieren. Was sind für Sie wesentliche Grundsätze des Demeter-Anbaus?

Erstens die Ganzheitlichkeit im Sinne von Kreislaufwirtschaft: Tierhaltung, Ackerbau, Obstanbau, die sich gegenseitig befruchten - wobei wir hier am Standort aus verschiedenen Gründen keine eigene Tierhaltung organisieren können. Wir müssen daher leider die in den Richtlinien für Gärtnereien gegebene Ausnahmegenehmigung nutzen. Zweitens das Nutzen der kosmisch-rhythmischen Kräfte, also Einflüsse der Gestirne auf Lebensprozesse.

Drittens die Anwendung feinstofflich wirkender Präparate, das sind in sehr kleinen Mengen auf die Anbauflächen und in den Kompost ausgebrachte Substanzen, die zu bestimmten Entwicklungsstadien der Pflanzen diesen gleichsam als "Informationsvermittler" mitgegeben werden. Es sind in tierischen Organen aufbereitete Kräuter (Schafgabe, Kamille, Eichenrinde, Brennnessel, Löwenzahn und Baldrian) und die sogenannte Feldspritzpräparate Hornmist und Hornkiesel. Viertens der soziale Aspekt: mit dem naturnahen Anbau ein Gegengewicht zu sein zu der zugespitzten Industrialisierung in der Landwirtschaft, deren Produktionsverhalten auf kurzfristige Effizienz setzt.

Die biodynamische Wirtschaftsweise wurde von dem Anthroposophen Rudolf Steiner entwickelt - welches Verhältnis haben Sie zu ihm?

Ich greife von ihm Dinge auf, die ich verstehe. Seine



"Der wirtschaftliche Erfolg steht in keinem Verhältnis zum Einsatz", sagt der gelernte Gartenbauingenieur Michael Stork. wita/Uwe Stotz

geisteswissenschaftlichen-philosophischen Ausführungen sind mir zum Teil nicht zugänglich; ich verstehe und nutze die Ergebnisse, die Konsequenzen, die er aus dem theoretischen Überbau für die Praxis entwickelt hat. Dass Steiner die Individualität so stark hervorhebt, beim Menschen wie bei Pflanzen, spricht mich sehr an.

Wie war Ihr Weg zur biodynamischen Wirtschaftsweise?

Schon immer hat mich die Natur fasziniert, das Naturschöne. Schon als Kind habe ich unseren großen Garten genossen. Erst mit 30, nach meinem Studium zum Gartenbauingenieur, habe ich die biodynamische Wirtschaftsweise auf dem Dottenfelder Hof kennen gelernt. Um dort mitzuarbeiten, habe ich eine Stelle im Pflanzenschutzamt Frankfurt ausgeschlagen. Die links-ökologische Bewegung hat mich damals, auch aus Protest gegen meine bürgerliche Herkunft, angezogen, so dass ich beruflich nach einer Aufgabe gesucht habe, die mit meinen Zielen übereinstimmend war. Bevor ich mich hier in Sonnenberg mit meinem Partner Klaus Marmitt selbständig machen konnte, lernte ich mehrere Höfe kennen. Zuletzt habe ich sieben Jahre in einem sehr guten Biolandbetrieb in Flörsheim gearbeitet.

Warum machen Sie diese offensichtlich auch sehr anstrengende Arbeit?

Mich faszinieren Naturerlebnisse, das durchschnittliche Schöne daran, nicht das Spektakuläre. Sich zum Beispiel im Frühjahr, wenn die Obstblüte anfängt, unter so einen Baum legen ... das bedeutet Zufriedenheit für mich.

Was sollte der Verbrauch über die besondere Qualität von Lebensmitteln mit Demetersiegel wissen?

Wichtig ist: Aus dem geisteswissenschaftlichen Konzept von Steiner hat sich in den letzten zwanzig Jahren ein praktisches Züchterkonzept entwickelt. Das bedeutet unter anderem, dass nur langjährig in Betrieben geführte Saatgutsorten verwendet werden, damit die besonderen Gegebenheiten des Standorts (Boden, kosmische Energien) in den produzierten Pflanzen aufgenommen werden, sich in ihnen abbilden. Die Pflanzen werden dabei nicht nur quantitativ mit Stoffen in ihrem Wachstum unterstützt, zum Beispiel mit Stickstoff, wie es in der konventionellen Landwirtschaft der Fall ist. Die besondere Qualität eines Demeter-Produktes entsteht, indem man das Wesensgemäße einer Pflanzenfamilie erfasst und entsprechend individuell fördert. Wichtig ist dabei auch der Faktor Zeit: die Pflanzen können in ihrem Tempo ausreifen, statt von Dünger angetrieben in ihrem natürlichen Wachstumsrhythmus gestört zu werden.

Wo sind die Wirkungen der Demeter-Anbauweise auf die

Lebensmittel?

Dazu kann ich nur aus eigener Erfahrung sagen: wenn man sich länger von Demeter-Produkten ernährt, ist das gesamte physisch-psychische Empfinden positiv. Ich bin seit vielen Jahren nicht mehr krank gewesen.

Gibt es Untersuchungen dazu?

Ja, es gibt Untersuchungsmethoden, mit denen man die Vitalkräfte von Gemüse oder Wasser nachweisen kann: die Kupferchloridkristallisation, die Steigbildmethode und das Rundfilterchromatogramm.

Worauf legen Sie persönlich beim Anbau Ihrer Produkte Gemüse und Obst besonderen Wert?

Die Pflanzen haben Zeit, im Kontakt mit dem Boden und dem kosmischen Gegebenheiten gehaltvoll zu reifen. Aus diesem Grund begrenzen wir den Einsatz von beschleunigenden Maßnahmen (Wasser, Folien, Heizung), so begünstigen wir den natürlichen Wachstumsprozess. Wir ziehen unsere Jungpflanzen selbst- verwenden weitgehend unsere eigenen nachbaufähigen Saaten. Wir bauen in Mischkultur an. Dafür eignen sich unsere kleinen Parzellen, die von Hecken umgeben sind, besonders gut. Dadurch brauchen wir keine Pflanzenschutzmittel aufzubringen, außer einem biologischen Präparat gegen Kartoffelkäfer und Netzen gegen die Lauchminierfliege.

Wenn ein Verbraucher Gemüse oder Obst aus konventionellen mit solchen aus biodynamischem Anbau vergleichen möchte: Bei welchen Demeter-Produkten lässt sich der Qualitätsunterschied denn am überzeugendsten erkennen?

Bei Freilandfeldsalat, Möhren, Kartoffeln und Kohlrabi sind die besondere Qualität und das intensive Aroma am besten herauszuschmecken.

Was rechtfertigt denn die höheren Preise im Vergleich zu Produkten, die immer mehr agrarindustriell hergestellt werden?

Der Anbau nach biodynamischen Grundsätzen erfordert viel Handarbeit. Es braucht viel Achtsamkeit, die Pflanzen müssen während der Wachstumsphasen genau beobachtet, gehegt und gepflegt werden. Auch die Kultivierung des eigenen Saatgutes ist aufwendig. Das kostet Zeit und Arbeitskräfte. Zudem ist der Flächenertrag beim Anbau von samenfesten, nachbaufähigen Sorten, im Gegensatz zu Hybridsaat, einfach niedriger. Quantität und Qualität ist ein Widerspruch.

Wie groß ist Ihre Anbaufläche, und wie lange ist diese schon biologisch-dynamisch bearbeitet?

Insgesamt vier Hektar, zwei für Gemüse und zwei für den Obstanbau. Unsere Vorgänger haben 1978 mit dem biologisch-dynamischen Anbau begonnen, also vor 31 Jahren.

Was schätzen Ihre Kunden an Ihren Produkten?

Viele unserer Stammkunden sind hellauf begeistert von unseren verschiedenen Tomatensorten und Möhren. Die Kräuter für die grüne Soße werden sehr gelobt. Auch unser eigenes Saatgut und unsere mit Pferdemist gedüngte Komposterde werden gerne gekauft. Insgesamt schätzen unsere Kunden die Frische unserer Produkte. Wenn mal gerade keine Petersilie im Laden ist, wird sie eben schnell vom Feld oder aus dem Gewächshaus geholt. Neulich erzählte mir die Mutter eines sieben Monate alten Kindes mit einer Unverträglichkeit hinsichtlich Möhren, dass es unsere Möhren verträgt - das baut auf.

Wie erklären Sie sich, dass Sie die einzige biodynamische Gärtnerei in Wiesbaden sind?

Unsere Arbeit ist aufwendig und braucht viel Idealismus, da der wirtschaftliche Erfolg in keinem Verhältnis zum Einsatz steht. Ich glaube, es liegt auch daran, dass das Weltbild, das hinter Demeter steht, schwer vermittelbar ist. Meine Erfahrung ist allerdings: Der Demeter-Verband ist viel offener als man glaubt. Das könnte junge Menschen ermutigen.

Was ist der Vorteil von biologisch-dynamischem Saatgut - wie profitieren die Pflanzen, wie der Verbraucher?

Eine Grundposition ist: Saatgut ist Kulturgut und nicht eine zu privatisierende, kommerzialisierbare Ware. Biodynamische Sorten sind kein privates Firmeneigentum, sondern befinden sich in der Obhut einer Stiftung, sind also in hohem Maße spendenfinanziert. Das zugrunde liegende Konzept wirkt sich für uns so aus, dass die Weiterentwicklung der Sorten in jedem Einzelbetrieb erwartet, also auch der Nachbau ausdrücklich begrüßt wird. Im Unterschied dazu überzieht die Interessengemeinschaft konventioneller Züchter die Landwirte mit Auskunftspflichten und gegebenenfalls mit Prozessen, wenn sie die jahrhundertealten Nachbaurechte (Saatgut von eigenen Pflanzen gewinnen) für sich in Anspruch nehmen. Eine wesentliche Triebfeder zur Etablierung von "Copyright-Einwegsorten" (Hybriden, Gentechniksorten) sind kurzfristige Renditeinteressen. Diese untergraben die Vielfalt der pflanzlichen und tierischen Produktion und verstärken die Abhängigkeit der Landwirte. Die Konzentration in der Saatgutbranche nimmt rapide zu.

Eine weitere Grundposition ist: Das genetische Potenzial einer

Pflanze ist nicht festgelegt, sondern es sind Wege angelegt, verschiedene Möglichkeiten, die vom Züchter ergriffen werden können. Der Verbraucher profitiert insofern, als bei eigener Züchtung von Saatgut mit den Jahren der Standorteffekt bei der Pflanze zunimmt, sie also die Gelegenheit hat, individuell das Beste aus ihrer genetischen Anlage zu entwickeln - natürlich mit Hilfe der führenden Hand des Züchters.

Was ist problematisch an Hybridsaatgut?

Saatgut ist seit der Entstehung der Kulturpflanzen Kulturbegleiter des Menschen. Durch Generationen hindurch passten sich die Sorten immer wieder neu an veränderte Umgebung und Anbaubedingungen an. Bei hybriden Sorten ist diese Wandlungsfähigkeit nicht gegeben. Das bedeutet auch, dass wir Nahrungsmittel essen, die kein Entwicklungspotenzial in sich tragen. Hybriden werden von der Bildekräfteforschung als weniger reif, unharmonisch und chaotisierend eingestuft. Und sie sind nicht mehr sortenrein nachbaufähig. Die Hybridpflanze muss für jeden Standort passen, das heißt sie geht nur eine minimale Interaktion mit ihrem Umfeld ein, ist quasi heimatlos - ein Effekt, der von den großen Saatgutkonzernen durchaus beabsichtigt ist, da sie universell eingesetzt werden kann.

In Ihrem Prospekt finde ich den Hinweis auf Jungpflanzenanzucht mit torffreiem Kultursubstrat - was ist nachteilig an torfhaltiger Erde?

Torf hat im Prinzip große Vorteile, er ist unkrautfrei und technisch gut formbar. Beim Abbau von Torf wird allerdings eine Kulturlandschaft zerstört. Das wollen wir nicht unterstützen. Wir verwenden seit Jahren erfolgreich ein Substrat aus Pferdemist und Erde.

Was unterscheidet Demeter-Produkte von anderen biologischen Produkten, zum Beispiel Bioland?

Demeter-Produkte gehen über den ökologischen Ansatz hinaus. Sie stellen die Entwicklungsfähigkeit des Menschen in den Mittelpunkt, die auch über die Nahrungsmittelqualität wichtige Impulse erhalten kann.

Welche Produkte finden die Verbraucher, die Sie in der Demeter-Gärtnerei Sonnenberg besuchen?

Wir führen in unserem Laden ein Naturkostwarensortiment und ganzjährig Gemüse, Kräuter und Obst aus eigenem Anbau - vor allem im Sommerhalbjahr. Im Winterhalbjahr bieten wir Kartoffeln, Möhren, Kohl, Lauch und Winterfeldsalat an - "erziehen" unsere Kunden ein wenig zum Kauf saisonaler einheimischer Produkte. Aber wir machen durchaus Kompromisse, weil wir die Nachfrage

bedienen wollen und ökonomisch denken müssen.

Das Interview führte

Ulrike Dorothee Hansen

---

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2010

Alle Rechte vorbehalten | Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Verlagsgruppe Rhein-Main