GOETHEANUM KOMMUNIKATION

 Goetheanum, Dornach, Schweiz, 23. Februar 2021

**Zuwendung schafft Lebensmittelqualität**

**Jasmin Peschke zeigt Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit**

**Gesunde Lebensmittel unterstützen Gesundheit, Fehlernährung dagegen kann zu Erkrankungen wie Adipositas oder Diabetes Typ 2 führen. Für Oecotrophologin Jasmin Peschke ist Qualität in der Ernährung eine Haltungsfrage gegenüber Boden, Pflanzen und Tieren.**

Die Suche nach den Ursachen der Corona-Pandemie macht deutlich, wie komplex verschiedene Lebenswelten miteinander vernetzt sind. Schwinden Lebensräume von Tieren – beispielsweise durch Brandrodung – oder wird ihre Nahrungsgrundlage durch Verlust der Artenvielfalt verkleinert, kommen sie dem Menschen in seinen Siedlungen näher – und bisher nur Tiere befallende Krankheitserreger können als Zoonosen auf Menschen überspringen. Wachsen Pflanzen in Nährstofflösungen und einer künstlichen Atmosphäre, haben sie weniger Möglichkeiten, Widerstandskraft auszubilden, als wenn sie mit äußeren Einflüssen wie Wind, Wetter, Schädlingen und Krankheiten zurechtzukommen müssen. «Das, was Tiere und Pflanzen auf ihrem Lebensweg an Vitalität und Resilienz erwerben, kommt auch dem Menschen zugute», weiß Jasmin Peschke, promovierte Oecotrophologin und Leiterin des Fachbereichs Ernährung der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum. Ihr ist es ein Anliegen, Lebensmittelqualität über die Inhaltsstoffe hinaus als Ausdruck der Beziehung zur Lebenswelt zu verstehen.

«Mit unserer Einstellung gegenüber Tier und Pflanze nehmen wir unmittelbar Einfluss auf unsere eigene Gesundheit. Das beginnt bei der Frage, ob sie für uns Produktionsfaktoren oder lebendige Wesen sind.» Damit spricht sich Jasmin Peschke für eine partnerschaftliche Haltung im Ernährungssystem aus. «Der Apfel ist mehr ein Lebensmittel mit eigener ‹Biografie› sowie Aufbau- und Reifekräften als eine andere Form einer Vitamintablette.» Dabei spielen alle Stationen von Züchtung und Anbau über Produktion und Verarbeitung bis zur Präsentation auf dem Teller hinein. Entsprechend vielseitig sind die Aspekte aus der Perspektive von beispielsweise Pflanzenzüchtung, Forschung, Landwirtschaft, Käserei, Medizin, Ernährungswissenschaft und Profiküchen, die Jasmin Peschke in ihrem Buch ‹Vom Acker auf den Teller› berücksichtigt hat.

(2133 Zeichen/SJ)

**Buch** Jasmin Peschke:Vom Acker auf den Teller. Was Lebensmittel wirklich gesund macht, at-Verlag, 2021, 256 Seiten, 29.90 Franken / 25 Euro (nach ‹Barstensvol leven. Een pleidooi for vitale voeding› von Petra Essink und Paul Doesburg)
**Web** www.sektion-landwirtschaft.org/arbeitsfelder/fachbereich-ernaehrung

**Ansprechpartnerin** Jasmin Peschke, jasmin.peschke@goetheanum.ch