GOETHEANUM KOMMUNIKATION

 Goetheanum, Dornach, Schweiz, 24. Januar 2022

**Lebensmittelqualität, die man schmeckt und messen kann**

**Beitrag der biodynamischen Landwirtschaft zur Ernährung und zum Klima**

**Die biodynamische Landwirtschaft erzeugt Lebensmittel mit hoher Ernährungsqualität. Studien zeigen, dass diese über subjektive Faktoren wie den Geschmack hinaus anhand verschiedener Faktoren messbar ist. Die Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum thematisiert biodynamische Qualität bei Lebensmitteln in einer Online-Tagung.**

«Die Bestimmung der Qualität von Lebensmitteln ist ein weites Feld», sagt Jasmin Peschke. Die promovierte Oecotrophologin leitet den Fachbereich Ernährung in der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum. «Die biodynamische Landwirtschaft ist eine Methode, die die lokale Situation einbezieht.» So werden beispielsweise Pflanzen standortgerecht angebaut. Das setzt voraus, dass sich Landwirtinnen und Landwirte auf eine möglichst vielfältige Betriebsgestaltung einlassen. «Pflanzen entwickeln unter diesen Bedingungen eine größere Widerstandsfähigkeit gegenüber konventionellem Anbau, was sich in höheren Polyphenol- und geringeren Nitratgehalten zeigen lässt .»

Diese vitalen Merkmale wirken sich positiv auf die Gesundheit aus: «Erhält das Mikrobiom des Menschen verschiedenartige Reize, kann es sich entsprechend breit aufstellen, was die Widerstandsfähigkeit des Menschen stärkt», sagt Jasmin Peschke. Sie verweist auf eine Studie von Daniel Kusche, Koordinator für biodynamische Landwirtschaft an der Universität Kassel, Deutschland. Darin hat er eine geringere Allergiewahrscheinlichkeit von Kindern festgestellt, die hin und wieder ein Glas Kuhmilch direkt von Kühen eines biodynamischen Hofs in Deutschland getrunken haben.

Durch den biodynamischen Anbau verbessert sich die Bodenqualität: Der Humusgehalt und die Bodendiversität erhöhen sich mit der Zeit, und so kann überdurchschnittlich viel Kohlendioxid im Boden gebunden werden. «Das hat einen positiven Effekt auf den Klimawandel», stellt Lin Bautze, wissenschaftliche Mitarbeiterin bei der Sektion für Landwirtschaft fest.

«Wichtig ist, dass schon Kinder eine Beziehung zur Herkunft der Lebensmittel aufbauen – das ist ein erster Beitrag gegen Zivilisationskrankheiten wie Adipositas und Diabetes», weiß Jasmin Peschke. Lin Bautze berichtet von der Steiner-Schule in Mbagathi, Kenia, an der Schülerinnen und Schüler durch einen biodynamisch bestellten Schulgarten Unter- und Mangelernährung überwinden können: «Das zeigte sich unter anderem im Wachstumsschub und der Gesundung der Kinder. Gleichzeitig lernen sie, wie man Lebensmittel gemäß den lokalen Bedingungen anbaut.»

(2461 Zeichen/SJ)

**Tagung** Qualität biodynamisch!, 2. bis 5. Februar 2022 **Web** www.agriculture-conference.org/de/2022 **Studien (Auswahl)** www.sektion-landwirtschaft.org/arbeitsfelder/forschung | www.lebendigeerde.de/fileadmin/lebendigeerde/pdf/2021/Forschung\_2021-5.pdf **Video** Die biodynamische Qualität. Gibt es sie wirklich, ab 28. Februar 2022 auf goetheanum.t

**Ansprechpartnerin** Jasmin Peschke, nutrition@goetheanum.ch