

Er mennesket og dets madvarer blevet fremmede for hverandre?

Jens-Otto Andersen

Den omfattende industrialisering af landbruget har medført, at vore levnedsmidler ikke længere giver os tilstrækkeligt liv og helse, i værste fald får vi svækkelse og sygdom. Et stigende antal mennesker får allergi- og intolerance-symptomer ved basale madvarer som mælk og hvede. Bliver vor fordøjelse, vort immunsystem, vor modstandskraft, vor fertilitet og vor almene sundhed langsomt svækket? Hvordan kan det biodynamiske landbrug forny det konventionelle landbrug?

Lebensmittel, livsmedel og levnedsmiddel

Selve sproget udtaler det tydeligt: vor mad skal være levende, maden skal bidrage til os som levende organismer. Men i stigende grad udgør vore madvarer en trussel mod vor liv og helse. Industrialiseringen af landbruget, og forarbejdningen af vore madvarer, har gjort, at disse har mistet deres uskyld, med pesticidrester, tilsætningsstoffer, skadelige mikroorganismer osv.

Mange 'normale' mennesker reagerer med hovedpine, opkast, eksem eller mavekrampe på især mælke- og hvedeprodukter. Mælke- og gluten-allergikere må leve med en livslang diæt. Det kan ikke undre, at nogle helt fravælger mælke- og hvedeprodukter, for egen og børnenes sundhed.

Hvert fjerde barn har i dag allergi- eller intolerance-symptomer: astma, eksem, voldsomme reaktioner over for forskellige madvarer osv. Bliver vor almene fordøjelsesevne, vor modstandskraft mod infektioner, vort immunsystem, vor fertilitet og vor almene sundhed langsomt svækket? Svaret synes at være 'ja'!

Landbruget mellem visdom, videnskab og økonomi

Allerførst må vi forstå den historiske udvikling, som vi er en del af. De gamle kulturers visdomsfulde omgang med naturens kræfter, rytmer og væsener er i dag forsvundet. Nutidens natur- og menneskeopfattelse, landbrugsvidenskaben med dens genetisk-molekylære opfattelse af levende organismer, og markedskonometriens dominans over landbruget måtte nødvendigvis bringe os hertil.

For at ændre tingenes tilstand må vi besinde os på vort menneskebillede, vi må forstå den intime forbindelse der består imellem landbrugets indretning og os som mennesker. Vi må lære at se mennesket som en individualitet, og på landbruget som den modsvarende 'individualitet'. Vi må forstå, at vore madvarer indtil mindste detalje afspejler den måde, vi indretter og driver landbrug på.

Plantens væsensled og frugtdannelse

Fra åndsvidenskaben er vi bekendte med menneskets fire væsensled: det fysisk-mineralske legeme, det eteriske livslegeme, det astrale bevidsthedslegeme, og vor individuelle væsenskerne Jeg'et. Alle disse væsensled skal 'belives' af vore madvarer! Først da kan vi tale om Lebensmitteln, livsmedlar og levnedsmidler. Men hvad betyder dette i mere praktisk forstand?

Vort fysisk-mineralske legeme vil da indeholde alle naturens grundstoffer i dynamisk aktivitet. Vort livslegeme og astrallegeme vil afspejle et frodigt og mangfoldigt landskab, med et broget plante- og dyreliv, hvor skove og biotoper på afvekslende måde møder det åbne landskab. Og sidst, men ikke mindst vil vor ubevidste 'Jeg-organisation', der arbejder gennem centralnervesystemet, immunsystemet og hormonsystemet, styrkes af udviklingsimpulser i vore madvarer.

Vi erkender da omfanget af den krise, vi står i. Den industrielle gartneri-produktion er i dag baseret på 'inaktive vækstmedier', dvs. planterne vokser i stenulds-lignende måtter, og de ernæres

alene af uorganiske næringsstoffer, der optages fra vandingsvæsken omkring rødderne. Konventionelle agurker, tomater, salat, kinakål, auberginer o.a. er typisk dyrket på denne måde. Planten vokser da uden en frugtbar muld, og selv dens fysisk-mineralske legeme bliver kun ernæret med en lille del af naturens over 100 grundstoffer og sporstoffer. Rudolf Steiner, ophavsmanden til det biodynamiske landbrug i 1924, pegede på, at planten ubetinget må vokse i en levende jord. Ernærer planten sig ikke i en levende muld, med en rig humus og et rigt mikroliv, da kommer den ikke frem til den nødvendige, helsebringende 'frugtdannelse'.

'En sund jord giver sunde planter der giver....'

Men rodfrugter som gulerødder og kartofler danner da ikke frugter? Eller hvad med grønkål? Ved frugtdannelse forstås her den proces, hvor guleroden gennemløber sine naturlige udviklingstrin, henimod en fuldmoden rod inden væksten standser sent på efteråret. Vi har alle smagt umodne æbler og tomater med et minimum af duft- og smagsstoffer. Måske er æblets umodenhed sorts-betinget, dvs. Belle Boskop eller Cox Orange æblet vil faktisk modnes i løbet af vinteren. Men en tomat, der er dyrket i vandkultur, vil aldrig nå sin artstypiske modenhed, som en ægte frugt.

Barnets udvikling, med organernes udvikling, med tandskiftet, med kønsmodningen, med udviklingen af intellektuelle og sociale evner, afspejler udviklingen af dets fire væsensled. Først derved når det unge menneske sin modenhed og myndighed. Vi skal billedligt sagt ernære os af modne, 'myndige' madvarer, der i sig bærer næringsstoffer, liv og udviklingsimpulser til alle vore væsensled. Først da kan vi udvikle os som hele mennesker, overskride vore grænser fra arv og miljø, og videreudvikle de spirituelle anlæg og evner, vi alle bærer på.

Den engelske pioner E. Balfour udtalte de visdomsfulde ord: 'En sund jord giver sunde planter, der giver sunde dyr og mennesker'. Det økologiske jordbrug er et kæmpeskridt fremad, men rigtigt forstået og forvaltet bliver disse ord først med det biodynamiske landbrug, med dets pleje af mulden, af et alsidigt landbrug og landskab, og med de gådefulde biodynamiske præparater.

Selv i bedste fald ligger der en århundredlang udvikling forude, før det biodynamiske landbrug har udfoldet det potentiale, det bærer på. Fornyelser må ske på alle landbrugets områder, omkring forædling af planter og dyr, omkring gødskning og kompostering, omkring forarbejdning. Indtil da ernærer os af madvarer, der afspejler vort landskabs, vort landbrugs og vor indsigtssvagheder.

Jens-Otto Andersen, Ph.D. agronom, er forskningskoordinator ved Biodynamisk Forskningsforening ved Hertha Levefællesskab nær Århus. Har siden 1991 arbejdet med biokrystallisations-metoden. Er medstifter af de europæiske forskningsamarbejder Trianglen og FQH (Food Quality and Health).

Tekst under foto

Billederne illustrerer hvorledes den biodynamiske dyrkning, med efterfølgende skånsom forarbejdning, bevarer æblesaftens 'billeddannende egenskaber', dvs. saftens evne til ud af krystallisationen at danne helhedsbilleder med et maksimum af organiske forgreningsformer. Heroverfor ses det, at kombinationen af konventionel dyrkning, med efterfølgende koncentratforarbejdning, ødelægger de billeddannende egenskaber, med et tab af de organiske forgreningsformer.

