



**Internationale biodynamische landbouwconferentie, 2-5 febr. 2022**

## **Quality through biodynamics**

**Begin februari vond de jaarlijkse internationale biodynamische conferentie van de Sectie Landbouw plaats in Dornach. Het onderwerp: 'Biodynamische kwaliteit'. Hoe kan Demeter landbouw zijn hoge en hoogste kwaliteit behouden en verhogen, van de grond tot het eindproduct? De conferentie was vooral online.**

Ueli Hurter en Jean-Michel Florin, de leiders van de Sectie openden de bijeenkomst met een tweegesprek over het spanningsveld tussen kwaliteit en kwantiteit. Een eerste rode draad door de Tagung. Het kwaliteitsvraagstuk wordt gezien als een van de belangrijkste kwesties in de biodynamische landbouw, en daarom blijven we ons bezighouden met de kwestie van kwaliteit. Het raakt direct de inhoud van het dagelijkse werk.

De biodynamische landbouw groeit al een aantal jaren. Niet alleen het aantal bedrijven groeit, ook de boerderijen zelf groeien, in sommige gevallen aanzienlijk, en de productie en verwerking worden professioneler en efficiënter. Bedrijven vragen zich af hoe het mogelijk is om de hoge kwaliteit te behouden en niet te verliezen door een grotere efficiëntie. Kwaliteit en kwantiteit hoeven geen tegenpolen te zijn. Ook Joke Bloksma gaf in haar voordracht over groei en differentiatie aan dat het altijd gaat om het creëren van evenwicht tussen deze polen. Ze liet ook zien hoe je de eigen waarneming kunt trainen en de sensitief waarneembare kwaliteit daadwerkelijk kunt beïnvloeden.

Het was het vraagstuk van kwaliteit dat mensen rond Rudolf Steiner ertoe bracht om te vragen naar geestelijk georiënteerde landbouw. Het leidde tot de Landbouwcursus in 1924, omdat boeren toentertijd al merkten dat de bodemvruchtbaarheid afnam en de producten hun kwaliteit verloren. In deze context van kwaliteit is te begrijpen wat Rudolf Steiner tegen Ehrenfried Pfeiffer zei. Pfeiffer vroeg hoe komt het dat mensen studeren en spiritueel inzicht krijgen, maar er toch niet naar handelen, geen initiatief nemen. Toen antwoordde Rudolf Steiner dat het door het dieet kwam: de manier waarop de producten worden gemaakt, stelt ons niet langer in staat om het spirituele naar het fysieke te leiden. Ja, dit is een kwaliteitsprobleem. Op eenzelfde wijze liet Rudolf Steiner zich uit in Arnhem toen hem gevraagd werd naar prioriteiten in de opvoeding. Hij antwoordde vanuit hetzelfde perspectief van het verbinden van het geestelijke met het aardse: goed slapen en kwalitatief hoogwaardige voeding. Demeter dus!

Een tweede rode lijn was die van het zichtbaar maken van kwaliteit. Hoe komt kwaliteit tot stand? Wat zijn de innerlijk-psychische voorwaarden? Houding, schoonheid en stemming zijn belangrijke elementen. Welke houding hebben we op de boerderij bij het verwerken van het voedsel? Is er een wil om iets moois te creëren en zo sfeer te creëren? Dat zorgt ook voor kwaliteit! Want waaraan herkennen we een biodynamisch bedrijf? Dat is toch allereerst een atmosferische beleving. Hoe de verschillende elementen op elkaar inwerken, zodat planten, dieren, mensen en landschap en weer één geheel worden.

Op de bijeenkomst spraken vele producenten over hoe ze invulling gaven aan kwaliteit. Bijvoorbeeld de Bretonse boer en bakker Oliver Clisson. Hij verbouwt graan en heeft een geheel eigen manier van malen en bakken ontwikkeld. Elke stap wordt op basis van ervaring en inzicht genomen. Het verzorgen van de grond is niet genoeg, de verwerking van het graan is net zo belangrijk. Het meel wordt op de boerderij gemalen en verwerkt tot brood, gebakken in een eeuwenoude houtoven. Oliver liet ons ervaren dat er een holistische sfeer, een eenheid ontstaat wanneer je niet alleen grondstoffen verbouwd, maar ook het voedsel produceert.

Naast brood was wijn een voornaam thema. In Frankrijk schakelen meer en meer grote wijnhuizen om naar Demeter of gebruiken preparaten. Een groot deel van het totale Demeter areaal in Frankrijk is inmiddels wijn. De bijdrage van Georg Meissner en Romana Echensperger over het meer innerlijke proces van de wijnrank en de kwaliteit van biodynamische wijnen, is aan te bevelen om terug te kijken.

Bij mij ontwikkelde zich een begrip dat kwaliteit voortkomt uit het spanningsveld tussen autonomie, relatie, competentie en zingeving. Zingeving in de zin dat je iets wat ertoe doet wilt toevoegen aan het dagelijkse leven. Relatie staat voor de verbondenheid met de je bedrijf, de grond de planten en dieren, de omringende natuur, je medewerkers en klanten. Competentie is het resultaat van inzicht, ervaring en leren. Dat geeft de moed tot handelen. En autonomie is het unieke eigene, de uitdrukking van het Zelf in de wereld. Het is de moeite waard om bijdragen terug te zien op YouTube: Duits: [www.agriculture-conference.org//2022/recording-de](http://www.agriculture-conference.org//2022/recording-de) en Engels [www.agriculture-conference.org/2022/recording-en](http://www.agriculture-conference.org/2022/recording-en)

Tijdens de conferentie werd ook de nieuwe heruitgave van de Landbouwcursus gepresenteerd. De negende en op nieuw bewerkte uitgave van de *Landwirtschaftlicher Kurs* (Rudolf Steiner Verlag, ISBN 978-3-7274-3271-2). Deze druk verschijnt samen met een uitgave van het Archivmagazin: *Zum Landwirtschaftlichen Kurs 1924 und weiter*, waarin documenten, aantekeningen en brieven staan die gebruikt zijn bij deze nieuwe uitgave. Ook werd aandacht gevraagd voor het nieuwe boek van Jasmin Peschke over voeding *Vom Acker auf den Teller*, gebaseerd op *Barstensvol Leven* van Petra Essink en Paul Doesburg.

Tekst: Albert Wegman, bestuurslid BD-Vereniging

