

MENSCH IN RESONANZ MIT DER NATUR – WÖRTLICH

H. Finsterlin

[Originaltext (und Schreibweise) aus: Mensch und Technik – naturgemäß; 1987; H. 3; S. 148-149; leicht überarbeitet; z.B. Layout etwas geändert.]

**1978 berichteten wir über den alten Brauch des Tonsingens nach Viktor Schauberg [1].
Hier folgt eine weitere, völlig unabhängige Bestätigung (Norbert Harthun):**

„Die Präparate mussten nicht nur zubereitet werden, man musste auch herausfinden, wie sie den Pflanzen zugänglich zu machen waren. Das Rühren in Wasser allein konnte nicht schaffen, was nötig war, um die höheren, die feineren Äther zu mobilisieren. Erbe entsann sich seiner Gesangs- und Sprachausbildung und fand eine Möglichkeit, seine Präparate zu besingen, indem er ein Tuch über den Kopf stülpte und sich so über das Gefäß beugte, in welchem sich das in Wasser gelöste Präparat befand. So besungen brachte er seine Präparate den Gräsern dar, die er in seinen Garten geholt hatte. Die Ernten der Samen zeigten zunächst Ansätze der Stärkebildung, die sich von Jahr zu Jahr steigerten. Als ich Erbe zum ersten Mal im Jahre 1949 besuchte, zeigte er mir einen fertigen Dinkel, den er aus einem Wildgras gezogen hatte, ferner einen Weizen und einige Wildgräser, die sich in mehr oder minder fortgeschrittener Umwandlungsform befanden, darunter ein Zittergras, dessen Ährchen, von Natur aus groß wie ein gläserner Stecknagelkopf, daumennagelgroß geworden war (auch der Halm hatte sich jeweils entsprechend verstärkt), ferner Rispengräser, Glatthafer, Wiesenschwingel, Straußgras und andere, deren Ähren und Stroh gegenüber ihren Brüdern auf der freien Flur mächtig entwickelt waren und deutliche Stärkeansätze zeigten, wo von Natur aus keine Spur von Stärkebildung auftritt. -

Später sah ich den neuen Dinkel auf dem Felde. Es war für jeden Landwirt ein überwältigender Anblick! Das Getreide war weit über Männergröße hoch und bis zu zwanzigfach bestockt. Die Ähren waren an die 30 cm lang und hatten je Ähre 80 bis 120 Körner. Der Ertrag überschritt das "Tausendfache" beträchtlich. Das daraus gebackene Brot soll vorzüglich gewesen sein, wie vertrauenswürdige Personen berichteten. Man hatte indessen keine Mühe, das zu glauben.

Erbe befasste sich nicht nur mit Getreiden. Ihm schwebten pflaumengroße Früchte einer aus der Wildrose gewonnen Obstsorte vor und Gemüse aus verschiedenen Kräutern, die heute als "Unkräuter" bekämpft werden wie z. B. Disteln, von denen einige im Ansatz nährstoffreiche

Blütenböden aufweisen. Er dachte an größere Nüsse und süßsaftige Kulturfrüchte aus Waldbeeren. –

Die Ernährungssituation der Menschheit schien ihm äußerst bedroht. Er nahm nicht an, dass die globale Ernährungskrise überstanden werden könne, ohne dass Kulturpflanzen entwickelt würden, die bei geringsten Bodenansprüchen optimale Erträge zu liefern imstande wären, und er glaubte nicht daran, dass die alten, auf Kreuzung beruhenden Züchtungsmethoden dazu geeignet sind, neue, kraftstrotzende Sorten hervorzubringen, nämlich Pflanzen, deren Ätherkräfte völlig unverbildet und unverbraucht sind, Pflanzen also, die hohe Nährwerte hervorbringen und dabei gegen jede Art von Schädlingsbefall resistent sind. Allerdings, meinte er, müssten sich Bauern und Wissenschaftler zusammenschließen und eine neue von Künstlersinn und religiöser Hingabe getragene Wissenschaft vom Geiste begründen.

Sein Weizen "Goldkorn" wird seit 15 Jahren von mehreren Landwirten mit großem Erfolg angebaut. Jedes Jahr werden Proben an die Gütestelle beim Forschungsring für biologisch-dynamische Wirtschaftsweisen in Darmstadt geschickt. Die dort vorgenommenen Untersuchungen erweisen seine Überlegenheit gegenüber anderen Sorten, besonders was den Gehalt an Feinkleber anbelangt. Die Sorte zeigt keinerlei Abbauerscheinungen. Oswald Hirschfeld, der die badischen und elsässischen Anbauer beratend betreut, schrieb mir 1981 u. a.: " der Weizen hat seinen Namen nicht umsonst. Die wunderbare goldgelbe Farbe fand man bei den Nachbarweizen nicht. Sie waren aschgrau... Wir backen oft von diesem Weizen und meine Frau kann stets nicht genug Wasser zum Teigrühren geben, soviel nimmt er auf."

aus: H. Finsterlin: Hugo Erbe; Verl. Erde und Kosmos; Schönau im Schwarzwald 1983

[1] N. Harthun: Unbekannte Wirkungen verwirbelten Wasser - ein vorläufig verschollenes Geheimnis? Kosmische Evolution 1978; H. 1; S.12-18