

Liebe Freunde der Lichtwurzel,

Rehbrücke bei Potsdam, Jan./Feb. 2019

mit meinem 80. Jahr muss ich mich aus der praktischen Arbeit zurück ziehen. Auch Cornelia Hahn geb. Voith hat im vorigen Jahr am 6. Juli den Erdenplan verlassen (*20.8.1936). Ich konnte sie 2017 noch einmal auf dem Andreashof bei Überlingen aufsuchen. Da zeigte sie mir in voller Frische, wie sie den Anbau, die Verarbeitung und die Vermarktung der „Licht-Yams“ entscheidend voran gebracht hat. Auch die wissenschaftliche Erforschung der Kräftewirksamkeit hat sie bedeutend gefördert.

Wenn ich meine Zeit seit 2004 überblicke, so erkenne ich in den zweimal 7 Jahren eine gegenläufige Tendenz: zuerst ein erstaunlicher Aufschwung im Bekantwerden des Neulings – den Ralf Rößner mit so großer Mühe nach Mitteleuropa geleitet hat; dann ein deutliches Abflauen der anfänglichen Begeisterung. So ähnlich ergeht es meistens den Neuheiten, denn jetzt beginnt die Phase der „Arbeit“.

Auch wenn wir noch weit entfernt sind von der Ablösung der Kartoffel durch die Lichtwurzel, so haben wir keinen Grund zur Resignation; vielleicht muss die LW gar kein Grundnahrungsmittel werden. Da möchte ich zuerst erinnern an die geniale „Erfindung“ von Heinz Hellmuth Hoppe (1919-2009), die sich leider noch im Dornröschenschlaf befindet. Aus seiner reichen Lebenserfahrung hat sich ihm noch kurz vor'm Tod auf der Marienhöhe in Bad Saarow das *Lichtwurzel-Saatbad* ergeben. Er wollte die durch Wärme und Licht vermittelte starke ätherische Nährkraft auch anderen Pflanzen zukommen lassen. Stellt Euch vor, das täten alle Demeterhöfe! Dann brauchten wir keine riesigen Mengen dieses arbeitsaufwändigen Neulings. Sicher haben schon einige bemerkt, dass selbst geringste Mengen bei regelmäßigem Verzehr eine schnelle Sättigung bewirken (so kann man sogar der Übergeichtigkeit begegnen).

Damit sind wir bei all den Lichtwurzel-Zusätzen in kleiner Menge. Wiederum genial ist der Beginn von Ralf Rößner: das klassische *Lichtwurzel-Kräutersalz* (mit nur 5% LW-Mehl). Dann das Lichtwurzel-Gebäck – wozu nicht unbedingt LW-Mehl gebraucht wird; der Teig kann auch mit frischem „Mus“ bereitet werden. Aber das Mehl: ob gekauft oder selber hergestellt, es sollte in keiner Küche fehlen! Man kann es mit Johannisbrot-Kernmehl und z.B. mit Dinkelmehl mischen..., der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Dann LW-Dressing, LW-Salatöl, LW-Getränke...

Eine Spezialität des Andreashofes sind die Licht-Yams-Kosmetika. Der Bezug zur Medizin liegt bei der LW bereits im Namen: chinesisch *Shan Yao* heißt Bergmedizin. Schon Hyppokrates forderte „*Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein und eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein*“.

Das alles ist erfreulich und vielleicht schon ausreichend. Aber dennoch die offensichtliche Stagnation? Ich habe mich um Verfahren bemüht, wie die LW auch in den beengten Möglichkeiten der Stadt kultiviert werden kann: sowohl in geeigneten Wandkästen (z.B. auf dem Balkon) als auch in doppelten Laubsäcken. Oder in langen Blumenkästen, hochkant gestellt... Entscheidend ist die Rankhilfe; nach oben muss dafür genügend Raum sein. Und natürlich die Sonne, je mehr desto besser! Wenn man das landauf landab praktizierte, so würde die LW zunehmend bekannt. Aber es erfordert eben „Arbeit“!

Wer eine freundschaftliche Verbindung zu einem Demeterhof hat, sollte dort – falls nötig – die LW einführen, evtl. durch „*persönliche Pflege*“. Wenn genügend Frischware angeboten würde, brauchten wir uns um Verarbeitung und Handel keine Sorgen zu machen, denn das Wirtschaftsleben sucht ständig nach neuen „Jagdgründen“.

Der dann auf den Höfen reichlich verbleibende „Abfall“ wäre die geeignete Basis für Hoppes LW-Saatbäder.

Nicht zu vergessen sind die zahlreichen LW-Seminare von Ralf Rößner, die Treffen der Praktiker, die wissenschaftliche, verfahrenstechnische und journalistische Bearbeitung der LW durch Markus Heyerhoff/Überlingen, Clemens Hildebrandt, Dorian Schmidt/Isserstedt, Julia u. Tobias Hartkemeyer/Bramsche, Peter Exner/Berlin, Matthias Busl/Überlingen, Karl u. Johannes Huober sowie Birgit Brockmeier/ Erdmannhausen, Maria u. Josefus Zuchantke/Jelenia Gora, Uwe Geier/Darmstadt, Silke Kalley/ Hamburg, Jörn Heinlein u. Corinna Rix/Elsdorf, Hartmut Ramm/Arlesheim, Hans-Martin Aurich/Frankfurt/Main, Jürgen Schröter/ Hochdorf (CH)...

Dass wir noch immer kein praktikables Ernteverfahren entwickeln konnten, bekümmert Ralf Rößner wenig. Anlässlich eines kleinen „*Ernte-Einsatzes*“ auf dem Riedhof in Erdmannhausen machte er mich darauf aufmerksam, wie harmonisch doch dieses gemeinsame Tun sei. Da hat also diese schwer zu handhabende Praxis ganz unerwartet eine soziale Auswirkung, so dass man sagen kann:

Die Lichtwurzel führt

die Menschen zueinander!

Sie will uns nicht nur nährkräftigen Lichtäther schenken sondern auch menschliche Wärme. Ihre starke Beziehung zur Wärme konnten wir besonders im vergangenen Dürresommer 2018 beobachten. Da gab's keinen „*Welkestress*“, im Gegenteil erglänzten die zierlichen Blätter in der Sonnenglut, als ob das ihr eigentliches Element sei. Und sogar der Wasserverbrauch hielt sich in den gewohnten Grenzen. Das Ernte-Ergebnis war erstaunlich gut.

So möchte ich diesen Bericht abschließen mit einem herzlichen Dank an Rudolf Steiner: noch im letzten Moment hat er uns in Koberwitz einen eben doch praktikablen Rat für den Klimawandel mit auf den Weg gegeben. Die harmonischen Zeiten des Bundes mit Noah sind zuende – „*solang die Erde steht, soll nicht aufhören Saat und Ernte, Frost und Hitze, Sommer und Winter, Tag und Nacht*“ (1.Mos.8,22); sintflutartiges Chaos verwüstet zunehmend unsere Erde; dramatisch verwandelt sie mal wieder ihr Antlitz. Da wurde für unsere Zeit im fernen China aus Urzeiten aufbewahrt diese unschuldig-paradiesische Pflanze. Daher die rein vegetative Vermehrung, nicht der geringste sexuelle Anflug. Die Entdeckung der männlichen Pflanze als alleiniger Träger des Lichtäthers verdanken wir Ralf Rößner.

Als Traudel meinen Brief las, meinte sie, diese Lobhudelei am Schluss solle ich lieber weglassen. Nun, wer das so auffasst, mag über mir und Ralf Rößner den Stab brechen. Soll ich es z.B. Jürgen Schröter gleich tun, der trotz seiner erstaunlichen Tiefgründigkeit dann doch Rößner's Ätherwahrnehmung infrage stellt und einfach verschleiert, dass das Speichern des Lichtäthers und somit der geschützte Name „*Lichtwurzel*“ nur für männliche Pflanzen gilt? *)

Stattdessen hoffe ich, dennoch einen Ansporn zu geben für eine kraftvolle Arbeit zur Verbreitung der Lichtwurzel.

Reinhart Schade

*) *Jürgen Schröter*: „Das Natur-Wunder Yamswurzel“, Internet April 2016