



Christiane Haid,
Studie zu: Das Ich und die Sinne,
10 cm × 10 cm, Acryl auf Hartfaser

Jean-Michel Florin leitet zusammen mit Ueli Hurter die Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum und ist Ausbilder in Frankreich für die biodynamische Bewegung (MABD).

Sie sind sehr mit der Natur im weitesten Sinne verbunden. War das schon immer so?

Jean-Michel Florin: Schon als Kind habe ich auf dem Land gelebt und dies auch geliebt. Mein Vater war ein Pionier der biodynamischen Landwirtschaft in Frankreich, und es war normal, sich immer in der Natur zu bewegen, mit der Natur zu arbeiten. Einmal im Frühling haben wir Löwenzahnblüten für die biodynamischen Präparate gesammelt, und mein Vater meinte, dass sei wichtiger als zur Schule zu gehen. Das hat mir gefallen – Löwenzahnblüten pflücken, statt in der Schule zu sitzen. Das hat mich natürlich stark geprägt wie auch die elementaren Erlebnisse, als ich kleiner war. So erinnere ich, wie meine Eltern mir berichteten, dass ich einen Zwerg gesehen oder eine Tollkirsche als böse Pflanze bezeichnet hätte. Als ich ein wenig größer war, bin ich jeden Sommer mit auf die Alp gegangen und habe dort in einer Berghütte mitgearbeitet, um auch die wilden Tiere wie Gamsen, Murmeltiere und Vögel zu beobachten.

Meine Liebe zur Natur, die Achtung vor ihr und die Freude, mit ihr zu arbeiten, stammt aus dieser frühen Kinder- und Jugendzeit.

War es für Sie dann ganz selbstverständlich, Landwirt zu werden?

Eigentlich wollte ich nicht Landwirt werden und bin es auch nicht wirklich geworden. Ich wollte Veterinärmedizin studieren, aber in Frankreich gehört dazu so viel Mathematik, dass mir das als unmöglich erschien. So begann ich, Landwirtschaft zu studieren, fand das Studium aber derart technik- und zweckorientiert, dass ich das nach einiger Zeit wieder aufgab und Naturschutz studierte. Das Interessante war, im Landwirtschaftsstudium zu lernen, dass die Natur zu verbessern sei, der Mensch sie meistern müsse. Im Naturschutzstudium hingegen sollte man gar nicht in die Natur eingreifen. Die Natur wurde als vollkommen und der Mensch als derjenige angesehen, der sie nur zerstört.

Diese Spannung zwischen den beiden Extremen war für mich konkret der Anlass, mich wieder der Anthroposophie aktiv zuzuwenden. Es müsste doch, so dachte ich, einen Weg geben, die Natur zu bearbeiten, sie mit zu gestalten, ohne einfach über sie zu verfügen und letztlich auszunutzen. In dieser Situation wurde ich gebeten, für den Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft als Koordinator, Fachredakteur und auch Übersetzer tätig zu werden. Natürlich war es schön, einen Job angeboten zu bekommen, aber ich wollte doch noch vorher sicher sein, dass die Anthroposophie, die goetheanistische Betrachtungsweise und biologisch-dynamische Landwirtschaft das Richtige für mich sind. So habe ich mir das naturwissenschaftliche Studienjahr in Dornach bei Jochen Bockemühl erbeten, als eine Art Prüfungsjahr.

Was bedeutete für Sie das Studienjahr bei Jochen Bockemühl und Georg Maier?

Am Anfang habe ich nichts kapiert und wusste nicht, was sie von uns wollten. Es machte mich ganz verrückt, dass sie keine Erklärungen gaben. Gerade Georg Maier schaute sich eine Sache einfach nur ganz lange an. So lange, bis

jeder merkte, da ist etwas zu sehen – man musste quasi in die Sache «hineinschlüpfen». Jochen Bockemühl hat ein bisschen mehr erklärt, aber auch nicht gerade viel. So haben wir gelernt, phänomenologisch zu beobachten und nicht fertige Begriffe, Gesetze über die Dinge zu stülpen. Gesetze wurden aus den Fakten, aus der Beobachtung heraus entwickelt. Nachdem ich das einmal verstanden hatte, fand ich das sehr begeisternd. Es war deutlich: Es gibt einen wissenschaftlichen Weg, der zur biodynamischen Landwirtschaft führt.

Wie stellt sich für Sie der Zusammenhang zwischen der phänomenologischen Betrachtungsweise und der Sinneswelt dar?

Mit der Phänomenologie nehme ich die Sinneswelt ernst. Die Begegnung mit ihr, ist der erste Schritt der Erkenntnis, jeder Erkenntnis. Auch geistige Erlebnisse sind zuerst einmal auch ein Phänomen, genau wie die sinnlichen. Die konkrete Erfahrung als erster Schritt ist ernst zu nehmen. Sie erfordert Zeit und fordert Verlangsamung. Ich muss mich in das Phänomen vertiefen können und nicht gleich eine Erklärung zur Hand haben. Die Erklärung muss aus der Vertiefung kommen, aus dem innerlichen Nachvollziehen von dem, was ich Schritt für Schritt sinnlich erfahren habe. Die Orchidee hat eben nicht nur so schöne Blüten, damit die Insekten auf ihnen landen, denn ihre Blüten sind viel mehr als ein funktionaler Landeplatz. Doch die Biologie steckt voller technischer Erklärungen und versucht, alles auf Funktionen zu reduzieren. Das ist schrecklich.

Welche Bedeutung hat für Sie die Sinneslehre im Hinblick auf Ihre Arbeit?

Wenn man von der Sinneslehre im Zusammenhang mit dem Goetheanismus spricht, so bezieht man sich oft stark auf das Sehen. Der Sehsinn ist heute allerdings fast problematisch geworden. Im Sehen halte ich mich auf Abstand zu den Dingen, schaue gewissermaßen von oben auf sie, ordne mit dem Blick und bleibe leicht an der Oberfläche. So habe ich mich schon früh gefragt, wie man den Goetheanismus auf alle Sinne erweitern kann. Zum Beispiel beim Schmecken: Man kann Verkostungen machen und dann den Geschmack zeichnen oder malen. Das Gleiche kann man für das Riechen machen, wenn man Heilpflanzen oder ätherische Öle riecht. Das heißt, das, was man mit einem Sinn erfährt, wird verinnerlicht und dann mit einem anderen Sinn ausgedrückt und für die anderen «objektiv» sichtbar gemacht. Durch die künstlerischen Mittel können wir an die Qualität des Imaginativen herankommen und müssen nicht sofort der Vorstellung und Erklärung verfallen.

Machen wir die Augen zu und nehmen mit dem Geruchs- oder Geschmacksinn die Dinge wahr, dann kommen wir ganz stark in etwas Atmosphärisches. Für die Landwirte diese atmosphärischen Wahrnehmungen zu vertiefen, ist mir ein großes Anliegen.

Der französische Philosoph und Phänomenologe Bruce Bégout (*Le concept d'ambiance*) zeigt, dass das Atmosphärische vor der Wahrnehmung ist. Wir werden seelisch «vorbewusst» direkt von einer Gesamtatmosphäre berührt, erst dann folgen die spezifischen Sinneswahrnehmungen, die bewusster sind. Jeder kennt das Phänomen, dass Stimmungen, Atmosphären in dem einen oder anderen Raum ganz verschieden sein können, ohne dass ich das durch die Sinneswahrnehmungen zu präzisieren vermöchte. Das ist im Grunde ein vorbewusster Zustand. Diesem versuche ich, mit den Landwirten nachzuspüren, ihn in das Bewusstsein zu heben. Und das geht bei ihnen vor allem über das Riechen. Man könnte mit Rudolf Steiner sagen, die Landwirte können leichter hellriechend werden als hellsehend. Dazu müssen sie aber ihre Wahrnehmungen ernst nehmen und ihre Sinne schulen.

Wie sehen die verschiedenen Schritte zur Vertiefung der Sinne oder auch zur Wahrnehmung des Atmosphärischen aus?

Ja, das ist relativ einfach. Wir machen zum Beispiel eine Wanderung auf einem Hof, die ich vorbereitet habe. Die Leute sollen nicht reden, sondern still laufen. Dieser Weg ist warm, kalt, trocken, feucht, es gibt geschützte Stellen oder windige und so weiter. Alle sollen versuchen, beim Laufen die Vorstellungen auszuschalten und nur darauf zu achten, wie sich die Stimmungen und Empfindungen ändern, wenn man von trocken zu feucht, von hell zu dunkel sich bewegt. Es ist ein bisschen wie ein Kuhzustand. Dann setzen wir uns in kleinen Gruppen zusammen und zeichnen zusammen auf einer Karte die Folge von dem, was wir erfahren haben mit Buntstiften oder Pastellkreiden. Da wird dann schnell deutlich, dass die Atmosphäre etwas Objektives ist, denn die Bilder gleichen sich, auch wenn der Stil unterschiedlich ist. Ich bezeichne das als eine Stimmungskarte. Sie hilft zu verstehen, was an dem Ort, an diesem Hof, lebt.

Der nächste Schritt ist, dass wir beispielsweise ein Feld genauer kennen lernen. Das heißt, wir graben ein Loch, wir schauen, riechen, tasten, spüren und fühlen die Erde – ist sie sandig, lehmig, klebrig? Je nach Gegenstand der Beobachtung werden die verschiedensten Sinne benutzt. Ein weiterer Schritt ist dann, die Beziehung von mir zu dem Gegenstand zu bestimmen, die ja vorerst ganz unbewusst ist. –

Bei den verschiedenen Schulungen und Übungen mit den Studenten ist mir allerdings wichtig, dass sie vor allem Freude am Wahrnehmen und Beobachten bekommen, dass sie voll und ganz dabei sind – so wie Kinder. Wer barfußlaufen möchte, läuft barfuß, wer nicht, der nicht. Dann springen sie in das Wasser, waten durch den Sumpf, laufen vielleicht einmal auf allen Vieren, oder schauen mit dem Kopf nach unten die Welt umgekehrt an – man kann so die Farben viel intensiver wahrnehmen. Einmal schauten die Studenten eine viertel Stunde nur dem Tanz des Windes in den Gräsern zu oder beobachteten eine halbe Stunde lang drei Ameisen. An diese Wahrnehmungen erinnern sie sich dann noch Jahre später. Sie sind tief in den Leib eingeschrieben worden.

Sie sind schon lange in der Ausbildung tätig, die Entfremdung von der Welt, die Entsinnlichung nimmt immer mehr zu. Was beobachten Sie da?

Ich hatte ein extremes Erlebnis diesbezüglich in Ägypten an der Heliopolis Universität in Kairo. Die Studenten zum Beobachten und Wahrnehmen zu bringen, war gar nicht leicht. Sie leben in einer riesigen Stadt, haben keine Pflanze vor der Tür, nichts. Sie haben keinerlei Ahnung, wie eine Pflanze wächst, dass sie zuerst Blätter bekommt, dann Blüten und schließlich eine Frucht bildet. Zeigte ich auf einen Wandervogel am Himmel und sagte zu einem Studenten: Schau, ein schöner Vogel. Da schaute er auf sein Smartphone und sagt: Ja, ja, Wanderfalken, die fliegen sehr schnell. Den Vogel schaute er gar nicht an. –

Es war nicht immer leicht, sie zu überzeugen, welche Bedeutung die Sinneswahrnehmungen haben, dass man keinen Hof leiten kann, wenn man keine Ahnung vom Mist hat, keine Ahnung vom Heu. Man kann am Heu direkt riechen, ob es gut oder verschimmelt ist. Dazu braucht man nur seine Nase. Füttert man schlechtes Heu, so werden die Kühe krank. Und der Geruch des Mistes wiederum sagt etwas über den Gesundheitszustand der Kuh aus.

Aber die Studenten meinten immer, sie lernen nichts, wenn sie riechen, schmecken, fühlen, sehen oder das Wahrgenommene zeichnen und malen sollen. Lernen heißt, auswendig lernen, was mit Powerpoint präsentiert wird. Die Entfremdung wird dann natürlich immer größer werden. Aber wenn man es

schaft, sie wieder für die Wirklichkeit, die vor der Tür ist, zu begeistern, dann öffnen sie sich. Die Sinneserlebnisse können dann wieder ernähren.

Zugespitzt formuliert, könnte man sagen, dass wir ohne die Sinne keine Ich-Erfahrung hätten. Wie stellt sich für Sie dieser Zusammenhang dar?

Wenn ich mich mit der Welt sinnlich verbinde, mich durch die Sinne von der Welt ernähre, fühle ich mich als Ich gewissermaßen breiter, oder anders ausgedrückt: ich fühle mich einfach mehr hier und da auf dieser Erde – jetzt. Die Sinne verorten mich in Raum und Zeit, binden mich an die reale Gegenwart. Ich glaube, das größte Problem ist heute, dass man immer mehr irgendwo mit seinem Bewusstsein ist und nicht dort, wo man auch mit seinem Leib ist. Wann bin ich denn wirklich anwesend mit meinen Sinnen? Doch wirklich sehr, sehr selten.

Für mich ist diese sinnliche Anwesenheit eine Kraftquelle. Dabei reicht es mir, nur fünf Minuten durch das Fenster in der Früh zu schauen und die Landschaft wahrzunehmen. Oder ich nehme ernst, was mir auf dem Weg begegnet. Eine Pflanze, ein Tier, ein Eichhörnchen zum Beispiel. Ich grüße das Eichhörnchen innerlich und die Begegnung trägt mich dann durch den ganzen Tag. Die Sinneserfahrung ist eine Ich-Erfahrung in diesem Sinn. Es ist wie Steiner sagt, dass man wirklich in die Außenwelt gehen muss, um sich zu finden.

Einen anderen Bereich, um die Begegnung mit der Außenwelt als Icherlebnis zu erfahren, eröffnet die Ernährung. Nahrung ist für uns heute meist eine Art Benzin, das wir tanken. Oder sie ist ein extremer Genuss in einem Super-Restaurant. Zum Essen gehört deswegen eine Art innere Haltung, eine Wahrnehmung dessen, was ich esse und was mich da ernährt. Der Genuss sollte dazu da sein, dass ich mich mit der Sache verbinde. Was sagt mir die Scheibe Brot über das Brot selbst, oder über den Bäcker? Ich genieße damit nicht nur für mich allein diese Scheibe Brot, sondern ich verbinde mich darüber hinaus ein Stück weit mit der Welt. Für mich ist das natürlich einfacher, da ich das Glück habe, so viele Landwirte zu kennen und wirklich zu wissen, das Brot kommt von diesem, der Käse von jenem und so weiter. Ich habe also innerlich ein Bild von dem Menschen, der das Nahrungsmittel produziert hat wie auch von der Landschaft und dem Hof, von dem es stammt. Mich ernährt also nicht nur das Brot, sondern auch die Beziehung zu den Menschen, den Tieren und der Landschaft. Wenn wir diesen Zusammenhang beispielsweise in der Ernährung nachvollziehen können, dann führt die Sinneswahrnehmung bis hin zur Ethik, da ich mich dann fragen kann: wie geht es den Menschen und der Landschaft, die mir diese Lebens-Mittel geben?

Die Sinneswahrnehmung – hier das Essen – wird dann zu einer Art Gemeinschaftsbildung?

Ja genau. Indem wir eben nicht beim Genuss aufhören, bzw. den Genuss als wunderbare Möglichkeit nehmen, über ihn hinaus zu gehen, Menschen, Tiere und Welt zusammen zu schließen, bilden wir eine Gemeinschaft. Denn wenn man ganz und gar asketisch ist, so fehlt einem die Verbindung mit der Welt, wenn man immer mehr genießen will, dann wird der Genuss zur Sucht und zur Droge. Den Weg dazwischen zu finden, ist unsere Aufgabe, die natürlich auch nur gelingt, wenn das, was ich zu mir nehme, qualitativ hochwertig ist. Zu genießen und über den Genuss in dem beschriebenen Sinne hinauszugehen, kann ich nur, wenn das zu mir Genommene durch die Hand eines bestimmten Menschen gegangen ist, das Brot, der Käse oder auch der Wein. Gerade beim Wein ist unglaublich, was geschmeckt und wahrgenommen werden kann, al-

lein schon durch das Riechen. Es gibt Menschen, die sogar den Charakter des Winzers in seinem Wein finden – das ist kein Witz.

Die Gemeinschaftsbildung von Mensch, Tier und Natur findet dann vor allem dadurch statt, dass der Mensch die Natur gewissermaßen erhebt oder veredelt?

Brot, Käse und Wein sind hier beispielhaft zu sehen. Aber an diesen Produkten wird deutlich, dass durch den Menschen das Korn, die Milch, die Traube veredelt und gewissermaßen kulturell erhoben werden. Die Sinneswahrnehmung – der Geschmack – ist hier auch viel stärker angesprochen, da die vegetativen Kräfte reduziert, gehemmt werden und die astralischen Kräfte durch die Reifung und die Gärprozesse sich stärker entwickeln können. Das ist ein natürlicher Vorgang. Die Reduktion und Hemmung der vegetativen Kräfte – zum Beispiel das Wachstum bei der Pflanze – macht eine höhere Stufe möglich – die Blüte. Wir kennen das aus Goethes Metamorphosenlehre: die Steigerung. Wir hemmen also bei der Verarbeitung der Lebensmittel die vegetativen Kräfte, damit sich das Wesen besser ausdrücken kann. Und das Wesen kann ein Brot sein. Das ist komisch, aber eigentlich macht ein Bäcker ein Wesen, einen Brotlaib. Das Gleiche gilt für den Käse und den Wein oder das Sauerkraut. Durch jede Gärung und jede Verarbeitung wird wirklich ein neues Wesen geschaffen.

So ist die Signatur vom Standort und dem jeweiligen Landwirt in diesen Nahrungsmitteln viel stärker als beispielsweise bei einer rohen Karotte, die mehr Ausdruck vom Standort und der Sorte ist.

Durch die Sinne kann man auf natürliche Weise die Substanzen wahrnehmen, obwohl man keine Analyse vornimmt. Diese macht der Chemiker. Man schmeckt ein Ganzes. Man riecht ein Ganzes. Der Winzer, der Bäcker, der Käser sind, wie gesagt, atmosphärisch anwesend. Wir werden von ihnen berührt. So ist der Unterschied zwischen biologisch-dynamisch angebauten Weinen und konventionellen weniger auf der physischen Ebene zu finden, bei den Rückständen und so weiter – es gibt sehr gute, rückstandsfreie konventionelle Weine –, als auf der Ebene des Wesenhaften. Die Frage ist, ob das Produkt so von den Menschen hergestellt wird, dass Wesenhaftes sich ausdrücken kann, was eine Begegnung zwischen Mensch, Tier und Pflanze auf einer höheren Ebene ermöglicht.

Das Gespräch führten Ariane Eichenberg und Christiane Haid