

VIERZEHNTE GESPRÄCH: MARKERT, CHEF DER BACKSTUBE

Wie anders jedes einzelne Wesen spricht, bemerkt man zum Beispiel an dem Unterschied zwischen dem Rauchwesen und Markert, den Chef einer Backstube. Alle Wesen – mit Ausnahme des Baumhirten – kamen direkt zum Gespräch in die Mühle. Markert ist nur ein kleines Wesen, im Grunde ein Heinzelmännchen, und er wohnt in Düsseldorf. Auch er ist nicht direkt zum Gespräch erschienen, sondern der Dialog zwischen ihm und uns wurde durch den Zwerg Konradin vermittelt. Mit Markert sprachen wir über das Getreide, das Brot, das Brotbacken und seine Tätigkeit als Hausgeist einer Bäckerei in Düsseldorf.

Nur aus Getreide kann man Brot backen

W.W.: Hallo Markert, hallo Konradin. Markert, kannst Du einmal erzählen, wer Du bist?

Markert durch Konradin: Im gewissen Sinne bin ich ein Heinzelmännchen. Ich wohne in Düsseldorf und bin das Heinzelmännchen einer Backstube in dieser Stadt. Ich bin der ätherische Chef, der Müller dieser Backstube.

W.W.: Bevor ich etwas zu Deinen Tätigkeiten frage, möchte ich einiges Allgemeine zum Korn fragen. Was ist das Besondere am Getreide?

Markert durch Konradin: Das Besondere daran ist, daß man daraus Brot backen kann. Hast Du Dir schon einmal Gedanken darüber gemacht, daß man nur aus Getreide Brot backen kann? Das solltet Ihr Menschen alle überdenken, denn unbewußt glauben viele, daß man Brot auch aus etwas anderem machen kann. Getreide ist das Ergebnis eines Sommerprozesses und fängt die Reifekraft eines Sommers ein. Es wächst über die gesamte Johannizeit hinweg und hat daher zu den Kräften der Johannizeit einen besonderen Bezug. Diese Kräfte bereiten das Wirken des Christus vor. Brot bereitet den Menschen auf das Wirken des Christuswesens vor. Ohne die Tatsache, daß die Menschen sich vom Brot ernährt haben, hätte der Christus auch nicht auf Erden wirken können.

Als die Menschen aus dem Paradies auf die Erde vertrieben wurden, stellten sie fest, daß die Früchte, mit denen sie sich ernähren mußten, nicht so wie die Speise des Paradieses schmeckte. Dann empfing Adam in seinem Herzen von Gott die Fähigkeit, Brot aus Sauerteig zu backen. Ohne Triebmittel entstehen nur fladen, und fladen sind kein Brot. Brot ist also ein Geschenk der Götter. Adam hat dies direkt von Gott gelernt und konnte es dann mit seinen Händen tun. Das hat mein Bäckermeister alles genau erforscht und mir erklärt.

Der Getreidehalm ist ein Wunderwerk

W.W.: Getreide hat eine besondere Wurzel. Was ist das Besondere an dieser?

Markert durch Konradin: Die europäischen Getreidearten, die Du jetzt meist – denn die nichteuropäischen sind anders bewurzelt –, haben eine sehr tiefreichende Wurzel, wenn man sie vernünftigt anbaut. Durch die modernen Anbaumethoden wird das Wurzelwachstum der Pflanzen teilweise behindert. Bei normalem Anbau entwickelt die Pflanze ein Wurzelsystem, welches auch die trockensten Sommer überstehen kann, weil es ganz fein und weit ausgebreitet ist. Es entspricht dem Aufbau des Kapillarsystems innerhalb des Menschen. Die Getreidewurzel durchdringt mit ihren feinen Härchen weitgestreckt das Erdreich und ist dadurch in der Lage, die mineralischen Besonderheiten aufzunehmen, die während des Winters durch die kosmischen Kräfte im Erdreich abgelagert worden sind.

W.W.: Ich habe einmal gelesen, daß alle Wurzeln und Haarwurzeln einer einzigen Getreidepflanze zusammen eine Länge von 80 km ergeben sollen.

Markert durch Konradin: Das ist eine Zahl von Euch Menschen, aber es ist gut möglich.

W.W.: Was ist das Besondere am Getreidehalm, und warum ist er so stabil?

Markert durch Konradin: Der Halm wird durch das Kieselige so stabil. Von der materiellen Seite aus angeschaut, ist der Halm ein Wunderwerk an Plastizität und Stabilität. Er ist in der Lage, die extrem große Ähre zu tragen und sich erst dann zu neigen, wenn sie wirklich reif ist. Wenn Du über ein unreifes Roggenfeld schaut, bemerkst Du diesen kieseligen Grauton.

W.W.: Der Halm trägt mit der Ähre das Doppelte seines Gewichts. Welche Beziehung hat Getreide zur Sonne?

Markert durch Konradin: Die intensivste, die Du Dir vorstellen kannst. Die Urform des Getreides, das Wintergetreide, ist auf die Abschwächung der Sonne gerichtet, so daß der Kosmos besser auf dieses einwirken kann. Neigt sich die Sonne während des Jahreslaufs wieder mehr der Erde zu, wirken die reinen Sonnenkräfte auf das Getreide. Das Getreide ist in seiner einjährigen Fruchtfolge an den Sonnenlauf gebunden und nimmt in die Reifung des Kornes ein Abbild der Sonnenkräfte mit hinein.

Eine Lemniskate über dem Kornfeld

W.W.: Warum hat das Getreide keine Blüte, keinen Kelch, keine Farbe, keinen Duft, keinen Nektar?

Markert durch Konradin: Das Getreide hat eine Blüte, allerdings keine sehr ausgeprägte. Sprich einmal mit einem Getreidepollenallergiker; der wird Dir genau erzählen, wann das Getreide blüht. Diese Blüte ist allerdings nicht in Form von Blütenblättern zu sehen, sondern es werden nur die Pollen und Staubgefäße ausgebildet. Alles hängt mit der Verwandlung des Getreides zum Korn hin zusammen. Durch das Ausbleiben der Blüte und der anderen von Dir genannten Dinge können die Kräfte der Pflanze besser im Korn gebündelt und dadurch für den menschlichen Genuß bewahrt werden. Getreide wird nicht von Bienen angefliegen, hat also keinen Zukunftsaspekt für die Venus-Zeit, sondern ist das Nahrungsmittel im Hier und Jetzt. Alle Pflanzen, die Bienen benötigen, weisen in die Zukunft. Bienen sind Tiere der Zukunft. Getreide wird vom Wind bestäubt und blüht etwa 14 Tage.

W.W.: Ich dachte, daß Getreide nur einen Tag lang blüht.

V. Staël von Holstein: Er hat 14 Tage gesagt.

F. Pfannenschmidt: Das ist eine Definitionsfrage. Versteht man die Blüte als die Bildung und Existenz der Staubgefäße, dann existieren sie etwa zwei Wochen. Aber das Ausschütten des Pollenstaubs geschieht innerhalb eines Tages. Sonst würde die Bestäubung auch nicht funktionieren.

W.W.: Was ist die Roggenmuhme?

Markert durch Konradin: Bei der Bestäubung wirken größere Sylphen mit, die das Getreidefeld umrühren. Bildlich dargestellt würde sich bei diesem Prozeß über das Getreidefeld eine Lemniskate legen. Und es kann sein, daß dieser Pollen-Bewegungsvorgang auch als Roggenmuhme bezeichnet wird. Dieses Wesen konnten früher helllichtige Menschen wahrnehmen. Sie sahen, wie die Roggenmuhme bei der vollen Ausschüttung über das Feld zog.

W.W.: Kann man beschreiben, wann das Korn reif ist?

Markert durch Konradin: Das Korn ist reif, wenn sich die Ähren wieder dem Boden zuneigen. Bei den europäischen Getreidesorten ist das allerdings nicht bei allen sehr ausgeprägt. Dann öffnen sich die Spelzen, und das Korn fällt heraus. Ihr Menschen erntet es aber viel früher. Als man noch mit der Hand erntete, mußte man sogar noch früher ernten, weil das Korn sonst herausgefallen wäre. Durch die Mähdrescher ist das nicht mehr nötig, und der Erntezeitpunkt kann nach hinten verschoben werden.

Die verschiedenen Getreidearten

W.W.: Was ist das Charakteristische der Gerste?

Markert durch Konradin: Gerste ist ein Getreide des mittleren und südlichen Europas, die älteste Getreidefrucht Europas. Die griechisch-römi-

sche Kultur beruhte in ihrer Brotkultur auf der Gerste. Gerste ist ein Spelzgetreide, und der menschliche Körper kann der Gerste besonders gut Silizium und Kieselsäure entnehmen. Gerste stabilisiert das Skelett des Menschen. Die Elastizität der Gerste kann man sehr schön am wogenden Gerstenfeld beobachten. Sie ist das beweglichste Getreide und kann diese Fähigkeit auf den menschlichen Körper übertragen. Von der Physiognomie her entspricht die Gerste der Mitte des Menschen und unterstützt auch diese. Es senkt das Fieber und bringt den Körper ins Gleichgewicht.

W.W.: Wie steht es mit dem Weizen?

Markert durch Konradin: Weizen ist das stärkste Getreide und gehört auch zu den Getreiden der Mitte. Die Ähre hat keine Grannen und ist von allen Getreiden das Getreide, das dem Menschen am offensten gegenübersteht. Es läßt sich sehr stark auf den Menschen ein und kann züchterisch sehr leicht verändert werden. Weizen wirkt auch auf die Mitte des Menschen, wenn auch nicht mit so stark heilsamen Kräften wie die Gerste, denn Weizen hat eher die ernährenden Kräfte. Weizen hat etwas Sättigendes, gleichzeitig etwas Schweres.

W.W.: Welche Charakteristika hat der Roggen?

Markert durch Konradin: Roggen wächst eher auf den leichteren Böden und ist ein eher nördliches Getreide. Roggen hat im Halm einen sehr hohen kieseligen Anteil und ist gegenüber dem Weizen sehr wenig durch den Menschen manipulierbar. Roggen hat eine stark klärende Wirkung, gehört auch zu den Getreiden der Mitte und fördert den Wärmehaushalt des Menschen. Vor allem fördert er auf ein gleichmäßiges Verdauungssystem.

W.W.: Welche Wirkung hat Hafer?

Markert durch Konradin: Hafer ist das Getreide des Magens. Hafer ist ein Extremgetreide, wirkt nicht auf die Mitte, sondern auf das Blut und entspricht dem cholерischen Temperament des Menschen. Da Hafer eine kurze Vegetationsperiode hat, läßt er sich auch im Norden anbauen und hat eine ganz andere Ährenform, nämlich eine Rispe. Ein Haferfeld hat immer etwas flimmeriges, und in seinen Bewegungen kann man deutlich die Sylphen wahrnehmen. Es gibt das alte Sprichwort: „Den hat der Hafer gestochen“, weil er gerade das cholерische Temperament unterstützt. Deshalb ist er gerade für die nördlichen Völker das geeignete Grundnahrungsmittel.

W.W.: Wie steht es mit Dinkel?

Markert durch Konradin: Dinkel ist dem Weizen sehr verwandt und zur Zeit eine Art Modegetreide. Dinkel ist ein einfacherer Weizen, ist aber leichter verdaubar. Dinkel und Weizen sind sehr eng verwandt und lassen sich problemlos kreuzen. Im unreifen Stadium wird Dinkel als Grünkern geerntet.

W.W.: Was ist Buchweizen?

Markert durch Konradin: Buchweizen ist kein Getreide, sondern gehört zu den Gänsefußgewächsen. Es ist keine klassische Getreidesorte, sondern gehört zu einer anderen Pflanzenfamilie und ist für ganz magere Böden geeignet. Buchweizen unterstützt den Bronchial- und Brustbereich.

W.W.: Kannst Du uns auch etwas über Hirse und Mais erzählen?

Markert durch Konradin: Das kann ich. Hirse repräsentiert den Süden und ist der Sanguiniker unter den Getreiden. Hirse unterstützt die Grenzbe-
reiche wie z.B. die Haut. Hirse hat auch eine Rispe und keine Ähre, verträgt extreme Temperaturen in nordafrikanischen Gegenden, aber auch die kalten Nächte. Hirse lebt in den Extremen, ähnlich wie der Sanguiniker sein Temperament auslebt. Hirse weiß, was Grenzen sind, weil sie ständig Grenzerlebnisse hat.

Mais ist das Getreide des amerikanischen Kontinents. Es ist ein Kolbengetreide und in einem gewissen Sinne die Übertreibung des Getreides, wie alles in Amerika zu groß geworden ist. Aber es muß da so sein, denn es gehört dorthin. Mais entspricht dem Temperament des Phlegmatikers und unterstützt die Schwere. Mais ist ein echtes Getreide und sehr hilfreich bei Menschen, die sehr leicht entflammen, leicht rauschhaft veranlagt sind. Hier wirkt der Mais als Bremse. Mais führt in die Ruhe.

W.W.: Und der Reis?

Markert durch Konradin: Reis ist das Getreide des melancholischen Typus und ist Grundnahrungsmittel im asiatischen Raum. Reis ist ein sehr altes Getreide und hat eine etwas weltabgewandte Haltung, wie der Melancholiker, der aber andererseits auch zu hohen geistigen Einsichten fähig ist. Derzeit gerät der Reis leider durch Zuchtmaßnahmen in die Degeneration, was für die Menschen verheerende Folgen haben wird. Das betrifft aber auch die anderen Getreidesorten.

Stoff gewordenes Gebet

W.W.: Was ist überhaupt Brot?

Markert durch Konradin: Ein Stoff gewordenes Gebet.

W.W.: Kannst Du noch mehr darüber erzählen?

Markert durch Konradin: Ich kann Dir alles erzählen, beginnend vom Brotbacken. Was genau möchtest Du wissen?

W.W.: Brot ist das menschliche Nahrungsmittel schlechthin. Tiere können kein Brot backen. Das Brot kommt im Vaterunser vor. Früher bezahlte man die Arbeiter mit Brot. Warum hat das Brot eine so zentrale Stellung?