

"Het is essentieel dat beleidsmakers leren beseffen dat voeding veel meer is dan een verzameling stofjes". Deze simplistische benadering sluit aspecten uit als vitaliteit, veerkracht en eigenheid; kenmerken van 'de hele plant' of 'het hele dier' waarvan ons voedsel afkomstig is.

Snijd je een biodynamische en gangbare komkommer in plakjes, druk je die weer in elkaar en laat je de komkommer vervolgens 16 dagen liggen, dan is de gangbare komkommer verrot en de biodynamische komkommer weer aan elkaar gegroeid. Die levensprocessen zijn via de kristallisatiemethode goed zichtbaar te maken, zoals de foto's laten zien. Als onderzoekers denken wij dat de focus op die weerbaarheid en veerkracht wel eens van levensbelang kan zijn voor de toekomstige gezondheid van de landbouw, het dier én het menselijk lichaam.

De kristallisatiemethode werd al in 1930 ontwikkeld in de Rudolf Steiner-tijd en geeft inzicht op de uiterst complexe 'samenhang'

van een voedingsplant of dier. De ontstane kristallisatiepatronen blijken een relatie te hebben met de teeltwijze, ontwikkeling en mate van bewerking van het voedingsproduct. Je brengt hiermee letterlijk de kwaliteit in beeld. In EU-verband zijn er gestandaardiseerde beoordelingscriteria ontwikkeld die ook de verschillen laten zien tussen producten uit de gangbare, biologische en biodynamische landbouw.

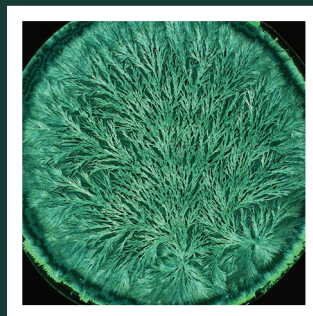
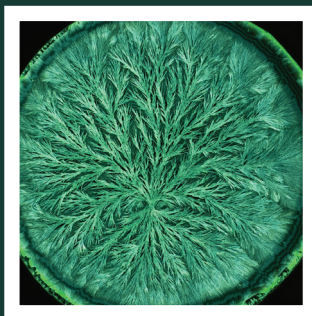
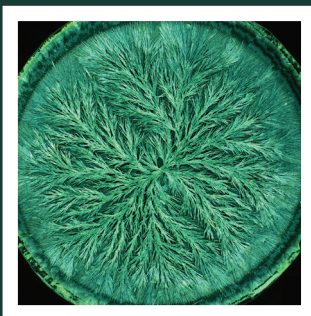
In de dringende behoefte aan verduurzaming van onze voedselproductie staan we voor de keus: kiezen we voor hoogtechnologische voedingsproductie in de vorm van voedselplats, óf voor duurzaam, grondgebonden biologisch en biodynamisch? Vitaliteit en veerkracht valt nu nog buiten de scope van de voedingswetenschap. Het verbreden van die scope, dáár wil ik een bijdrage aan leveren.'

* Zie ook: Doesburg & Essink 2016. 'Barstensvol leven, een pleidooi voor vitale voeding'.



Mijn mening over...
VOEDING IS VEEL MEER DAN EEN VERZAMELING STOFJES!

ALS ONDERZOEKERS DENKEN WIJ DAT DE FOCUS OP DE WEERBAARHEID EN VEERKRACHT VAN VOEDING WEL EENS VAN LEVENSBELANG KAN ZIJN VOOR DE TOEKOMSTIGE GEZONDHEID VAN DE LANDBOUW, HET DIER ÉN HET MENSELIJK LICHAAM.



Kristallisatiepatronen van biodynamische tarwe (links), biologische tarwe (midden) en gangbare tarwe (rechts). Het verlies van structuur en samenhang is minimaal bij biodynamisch en maximaal bij gangbare tarwe. Beelden J. Fritz, Uni Bonn (D).

Onderzoeker Paul Doesburg verliet de wereld van kankeronderzoek toen hij besepte dat er puur gekeken wordt naar een 'mechanische verstoring', daarbij de mens als individu geheel buiten beschouwing te laten. Tijdens zijn zoektocht naar research waar ziekte en gezondheid vanuit een meer holistische visie benaderd worden, ontdekte hij in 2000 op het Louis Bolk-instituut de kristallisatiemethode. Inmiddels heeft hij zijn eigen laboratorium 'Crystal Lab' en onderzoekt hij met wetenschappers uit diverse landen hoe kristallisatie de vitaliteit van voeding zichtbaar kan maken.