

LEBENSMITTELQUALITÄT BIODYNAMISCH

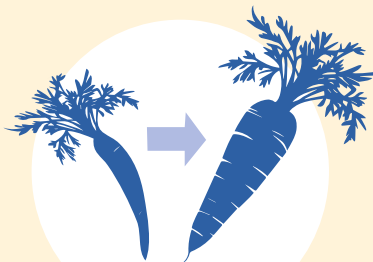
Qualität hat viele Facetten, für Lebensmittel hat die biodynamische Forschung neben den üblichen Analysen von Wert gebenden oder mindernden Inhaltsstoffen weitere Methoden zum Beschreiben der aus unterschiedlichen Anbausystemen, meist dynamisch, organisch, konventionell, resultierenden Produktqualität entwickelt. Hier einige Beispiele, (* = Vergleich biodynamisch vs. konventionell).



WÄCHST ANDERS

(phänomenologische Betrachtung)

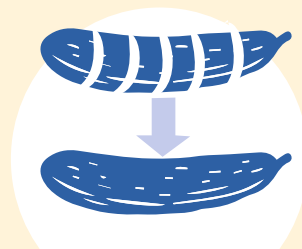
Biodynamisch angebaute Trauben sind lockerer und werden weniger mit Essigfäule befallen als organisch oder konventionell-integriert angebaute.



LÄNGER HALTBAR

(Lagertest)*

Möhren, mit allen biodynamischen Präparaten im Anbau behandelt, hatten mit Abstand die geringsten Lagerverluste im Vergleich zu konventionell bzw. nur mit präpariertem Mistkompost behandelten.



MEHR REGENERATIONSKRÄFTE

(Stresslagertest)

Teilt man Gurken in Stücke und lagert sie, wachsen biodynamisch angebaute besser wieder zusammen als organisch oder konventionell erzeugte und ihre grüne Farbe hält länger.



MEHR VITAMIN C, WENIGER NITRAT

(Laboranalyse)*

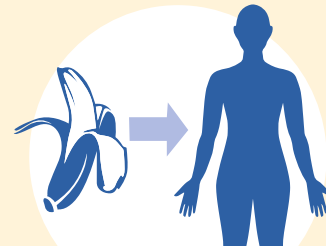
Die Analyse biodynamisch erzeugten Spinats wies mehr Vitamin C und weniger Nitrat nach als aus konventionellem Anbau. Ähnliches zeigte sich bei biodynamischen Rote Bete, die auch süßer waren.



LANGSAMERE ALTERUNG

(Bildschaffende Methoden)

Vitaler und ausgeprägter reagiert biodynamischer Traubensaft in der Kupferchloridkristallisation, während organische und konventionelle Proben stärkere Alterungstendenzen zeigten.



BESSERE BEFINDLICHKEIT

(Wirksensorik)

Demeter-Bananen schnitten bei der verblindeten Verkostung von Bananen durch geschulte Gruppen bei lebensmittelinduzierten Emotionen positiver ab im Vergleich zu organisch oder konventionell angebauten.



VERBESSERTE IMMUNPARAMETER?

(Ernährungsumstellungsstudie)*

Eine Tendenz zu mehr für die Immunabwehr relevanten T-Zellen und zu mehr geistiger Regsamkeit stellte eine Vorstudie mit biodynamischem vs. konventionellem Lebensmittelverzehr in einem Kloster fest.



GESÜNDERE MUTTERMILCH

(Verzehrsstudie)*

Im Verzehr bewirkten Demeter-Milchprodukte im Vergleich zu konventionellen bzw. zum Verzicht auf Milchprodukte eine gesündere Fettsäurezusammensetzung der Muttermilch. Bei Neugeborenen der so versorgten Mütter fand sich eine geringere Neigung zu Ekzemen.



FRUCHTBARER

(Fütterungsversuch)*

Biodynamisches Futter bewirkte eine höhere Fruchtbarkeit bei Kaninchen in der zweiten bzw. dritten Generation im Vergleich zu konventioneller Fütterung.

Quellen

- Meissner G. 2016: Untersuchungen zu verschiedenen Bewirtschaftungssystemen im Weinbau unter besonderer Berücksichtigung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise und des Einsatzes der biologisch-dynamischen Präparate. Diss. Geisenheim
- Wistinghausen E. v. 1979: Was ist Qualität? Wie entsteht sie und wie ist sie nachzuweisen? Versuche zur Qualitätsfindung im Feldgemüsebau. Schriftenreihe Lebendige Erde, Darmstadt.
- Doesburg-van Kleffens, et. al. 2025: Effects of cultivation systems on the antimicrobial, colour retention and slice healing properties of consumer ready market samples of cucumber (*Cucumis sativus* L.). Applied Food Research. Volume 5, Issue 1, June 2025, 100754. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.100754>
- Elsaidi, S.M. 1982: Das Nachernteverhalten von Gemüse, insbesondere Spinat unter besonderer Berücksichtigung der Nitratanreicherung in Abhängigkeit von den Lagerbedingungen und von der Düngung. Diss. Gießen.....Und: Bavec M., Turinek M., et.al. 2010: Influence of Industrial and Alternative Farming Systems on Contents of Sugars, Organic Acids, Total Phenolic Content, and the Antioxidant Activity of Red Beet (*Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* Rote Kugel) Journal of Agricultural and Food Chemistry 58, 11825f, DOI: 10.1021/jf103085p
- Fritz, J., et al. 2017: Quality characterisation via image forming methods differentiates grape juice produced from integrated, organic or biodynamic vineyards in the first year after conversion. Biol. Agric. Hortic. 33, 195-213 2017. doi.org/10.1080/01448765.2017.1322003
- Geier, U. 2021 und 2024. Wirksensorische Profilierung von Bananen. Unveröffentlichter Untersuchungsbericht für Biodynamic Federation Demeter International.
- Huber K, Fuchs N. 2003: Wie wirkt die Erzeugungsqualität von Lebensmitteln (Pilotstudie). LE 4-2003, 42ff
- Simões-Wüst A. P. et al 2011: Consumption of Dairy Products of Biodynamic origin is Correlated with Increased Contents of Rumenic and Trans-Vaccenic Acid in the Breast Milk of Lactating Women'. organic Agriculture, 2011, 1, 161-166.....Und: Thijs C. et al.: Fatty Acids in Breast Milk and Development of Atopic Eczema and Allergic Sensitisation in Infancy. Allergy, 2011, 66, 58-67
- Staiger D., 1986: Einfluss konventionell und biologisch-dynamisch angebauten Futters auf Fruchtbarkeit, allgemeinen Gesundheitszustand und Fleischqualität bei Hauskaninchen. Diss. Bonn