

auf Tier und Pflanze. Seit dreißig Jahren benutzen wir diese Pflanzen für die Herstellung von Tees, die wir dem Bienenfutter zusetzen. Sie unterstützen die Lebenskräfte der Bienen und wirken an der Gesunderhaltung der Völker mit. Die genaue Rezeptur findet man in den jährlich erscheinenden »Aussaattagen«.

Der Tee der Schafgarbenblüte am Morgen getrunken hilft dem Menschen, vor allem aber den Kindern schneller wach zu werden und bewußter in den Tag zu gehen. Der gleiche Tee im Wein- und Obstbau an Blütentagen morgens auf die Blätter gespritzt, regt den Kaliprozeß an und kräftigt die Pflanze so, daß man auf schweflige Spritzungen verzichten kann.

Der Tee der Kamillenblüte wirkt entzündungshemmend, krampflösend und bringt am Abend getrunken einen wohligen Schlaf. Durch seine starke Beziehung zum Kohlenstoff bringt er z. B. bei auftretendem Durchfall Formkräfte in den Darmbereich. Im Wein- und Obstbau den gleichen Tee an Fruchttagen morgens auf die Blätter gespritzt regt den Calciumprozess an und kräftigt die Pflanze so, daß man auf Kupferspritzungen verzichten kann.

Die Brennessel nennt Rudolf Steiner im Landwirtschaftlichen Kurs einen »Allerweltskerl«. Auf der Seite 56 dieser Schrift sind schon verschiedene Verwendungsmöglichkeiten aufgezeigt worden. Im Menschen reguliert sie als Brennesseltee in wunderbarer Weise Störungen, die sich zwischen Atmung und Blutkreislauf auswirken. Sie harmonisiert den Bronchien- und Lungenbereich, fördert die Blutbildung und regt die Wasserausscheidung an. Den gleichen Tee an Blattagen morgens früh auf das Blatt der Weinpflanze gespritzt, regt die vitalen Kräfte in der Pflanze an und wirkt überall günstig, wo der Eisen- und Manganprozess in der Pflanze gefördert werden sollte.

Der Tee der Löwenzahnblüte: Diese Blüten kann man leider nirgends kaufen. Man muß sie selbst an geeigneten Stellen pflücken, wenn die Blüten im Inneren noch geschlossen sind und der Tau weggetrocknet ist. Am besten sind die Blütentage morgens zum Ernten. Löwenzahnblütentee kräftigt die Leber und harmonisiert den Prozeß, der zwischen Leber und Haut abläuft, dessen unharmonischer Ablauf sich im Auftreten von Hautallergien zeigen kann. Den gleichen Tee kann der Winzer an Blütentagen morgens auf die Blätter der Reben spritzen. Man erreicht damit eine Stärkung der Kieselsprozeße auf vegetabilische Weise im Blatt, wodurch pflanzliche Parasiten abgehalten werden, in das Blatt einzudringen. Dies ist vor allem in nassen Jahren wichtig oder in Jahren, in denen Vollmond und Erdnähe des Mondes dicht beieinander sind.

Baldrianblütentee. In der Humanmedizin werden Auszüge aus der Wurzel des Baldrians für Beruhigungs- und Schlafmittel verwendet. Bei dem Bienen-

futter verwenden wir Tee von getrockneter Baldrianblüte. Im Pflanzenbau kann man sowohl Saftauszüge aus der Blüte als auch Tee von getrockneten Blüten verwenden. An *Blütentagen* in der Johannizeit kann man gegen Abend Baldrian unter die Weinstöcke, Obstbäume und Beerensträucher auf den Boden spritzen. Dies fördert die Blütenknospenentwicklung für das kommende Jahr. Nach Frostnächten spritzt man ihn auf betroffene Pflanzen. Er löst dort einen Wärmeprozess aus, durch den die Pflanzen hinterher meist welk werden, deshalb ist es in diesen Fällen notwendig, einige Stunden nach der Anwendung den Boden gut zu wässern, damit die Pflanzen neu Wasser ansaugen können.



Abb. 57: Da viele Praktiker den Baldrian nicht kennen, haben wir diese Abb. hinzugenommen

*Herstellung der Tees:* Es können in allen Fällen frische Blüten verwendet werden. Bei getrockneten Blüten rechnet man 10 Gramm Blüten für 100 l Spritzflüssigkeit. Man kann zunächst fünf Liter Wasser verwenden und dann auf 100 Liter verdünnen, einige Minuten umrühren und spritzen. Hundert Liter reichen für etwa zwei ha Pflanzenfläche.

Nach den hier beschriebenen Methoden wird in der französischen Winzergruppe gearbeitet. Nun kann man ja gute Ergebnisse haben, wenn die Richtlinien befolgt werden. Aber bei Nicolas Joly erleben wir, daß es ihm ein Herzensanliegen ist und er außerdem eigene Phantasie einsetzt, um das denkbar Beste in die »Säfte« hineinzugeben. Das Gleiche gilt für die Weiterverarbeitung, was ihm seine Kunden und Kenner denn auch in schönster Weise verbriefen.