



Grundlagen der Bildekräfteuntersuchung

Aus der Sensorik von Lebensmitteln ist bekannt, dass neben den klassischen Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig und bitter eine Fülle von zusätzlichen Merkmalen erfasst werden können. Von erfahrenen Prüfern werden auch Bezeichnungen verwendet, die Nuancen einer Probe beschreiben. Als Beispiel seien zusammenziehend, füllig, rund, schwer, leicht, hebend, versprühend oder durchlichtend genannt. Solche Bezeichnungen deuten darauf hin, dass Wirkungen auf den Organismus des Prüfers beschrieben werden, die dieser durch das Lebensmittel erfährt. Eine nähere Betrachtung aller Wahrnehmungen zeigt, dass hier Prozesse innerhalb der Physiologie des Prüfers beschrieben werden, welche als gestaltende Kräfte der physischen Grundlage angesehen und (in der Anthroposophie) auch als Bildekräfte bezeichnet werden.

Bei einer derartigen Untersuchung von Lebensmitteln wird ähnlich einer Weindegustation eine kleine Menge eines Nahrungsmittels oral eingenommen und über den Geschmack hinaus die unmittelbaren feineren Auswirkungen auf die gesamte Physiologie beobachtet. Diese Auswirkungen werden nach Kräfteströmen, Formgestaltungen und seelischen Befindlichkeiten hin charakterisiert. Deren Beschreibungen entsprechen den Lebensstärkigkeiten des Menschen und können in einen „Kopfbereich“ (Nerven-Sinnesprozesse, geistige Tätigkeiten), einen „Brustbereich“ (Atmungs- und Herz-Kreislaufprozesse, Gefühl), einen „unteren“ (Verdauungsprozesse und Fortpflanzung) und „Gliedmassenbereich“ (Stoffwechselprozesse, Willenstärkigkeiten) gegliedert werden. So wie Geschmacksnuancen unabhängig von den persönlichen Vorlieben der Testperson sensorisch differenziert wahrgenommen und beschrieben werden können, weist auch die Bildekräfteuntersuchung nach entsprechender Schulung ein vergleichbares Niveau der Objektivität und Reliabilität auf. Und wie bestimmte Geschmäcker und Gerüche von Lebensmitteln auf die physiologische Konstitution des Konsumenten wirken, haben auch die beschriebenen Bildekräfte einen direkten Einfluss auf das Wohlbefinden und auf die gesundheitliche Verfassung auf den Konsumenten.

Allerdings ist bei dieser Art der Prüfung eines Nahrungsmittels zu berücksichtigen, dass die menschliche Konstitution große individuelle Unterschiede aufweist, die zudem nach Alter, Belastung, Gesundheitszustand und ähnlichen Einflüssen ein ständig wechselndes Gesicht zeigt. Die feinen Wirksamkeiten (Bildekräfte) des Nahrungsmittels müssen sich damit auseinandersetzen und können deshalb durchaus unterschiedliche Wirkungen zeigen, die erst nach einer Reihe von Tests zu einem einheitlichen Bild zusammenwachsen. Ist dies der Fall, können durch diese Untersuchungsart ziemlich trennscharf Art und Herkunft von Rohstoffen (z.B. spezifische Sorten, Düngevarianten, Verwendung von biologisch-dynamischen Präparaten etc.), Verarbeitungsmethoden (Verwendung verschiedener Konservierungsmethoden, Einsatz von Bestrahlung etc.) und Verpackungseinflüsse festgestellt und in qualitativer Hinsicht beurteilt werden.

Für die *Beschreibung* der wahrgenommenen Wirkungen muss ein ganz eigenes Vokabular gefunden werden. Für typische, immer wieder auftretende Erscheinungen werden hier teilweise auf aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft bzw. der Anthroposophie bekannte Begriffe verwendet. Bei der *grafischen* Darstellung von Bildkräften steht man vor der Schwierigkeit, dass in einer Zeichnung bewegte Kräfte kaum angemessen wiedergegeben werden können. Jede Darstellung erhält deswegen zwangsläufig Symbolcharakter. Die darin enthaltene Bildsprache kann aber auch ohne besondere Kenntnisse gelesen werden.