

Presentatie Paul Doesburg 05-06-2013
Antroposana, Eindhoven en omstreken

Paul gebruikt een powerpoint presentatie, zie bijlage.

Hij richt zich in zijn werk op het levende aspect van de voeding en gebruikt daarbij de kristallisatiemethode. Tegenwoordig wordt de kwaliteit van voeding vaak afgeleid vanuit de inhoudsstoffen, low bads en high goods is dan het motto. Maar hoe reageren de stoffen op elkaar? Wat zijn de normen, wat is teveel en te weinig? Wat zijn goede en negatieve inhoudsstoffen? De biologisch dynamische landbouw is geïnteresseerd in het meten van de kwaliteit. In die landbouw doorloopt de plant vaak zijn volledige cyclus, in kunstmatige settings vaak niet. Andere studies lieten zien dat supplementen van caroteen de kans op kanker eerder deden toenemen dan afnemen. Lage doseringen supplementen hebben vaak beter effect dan hoge doseringen.

Een organisme is niet opgebouwd uit inhoudsstoffen, maar kan daarin geanalyseerd worden. Bestuderen welke rol voeding speelt ten aanzien van immuniteit.

Wat is voeding? Brandstof en afvalstof? In de biologische landbouw hanteert men de driedigheid van plant en mens, van daaruit kan een harmoniserend dieet worden bedacht. Door dit alles is er behoefte aan een methode om het levende aspect van voeding zichtbaar te krijgen: de voedingskristallisatie methode. Aan een voedingsextract wordt koperchlooraal toegevoegd en een poos in een speciale droogruimte geplaatst. Iedere stof geeft een ander kristallisatiebeeld. Hoe nu deze waarnemingen vergelijken? Niet door één mens, dat is subjectief. Dus intersubjectief, met een groep mensen.

Op de volgende vormaspecten van het resultaat van de kristallisatie wordt gelet:

- Regelmaat van vertakkingen
- Veel/weinig dwarsnaalden
- Samenhang van de naalden
- Coördinatie van het centrum

Letten op de kwaliteit van groei, rijping, differentiatie van een plant.

Dit wordt met de zaal geoefend aan de hand van enkele voorbeelden.

Georganiseerd en gecentreerd van de naalden in het beeld worden als positief beoordeeld

Vragen

- Wie betaalt dit onderzoek? Onder andere de antroposofische organisaties, biologische groothandel, soms ook (BD) boeren
- Hoe wordt je bewust consument? Onbewerkte producten blijken beter, maar je organisme moet dat wel aankunnen, let op wat je neemt in welk seizoen (gebruik alledaagse kennis hierover)
- Effect van bereidingsmethoden? Wordt nu nog niet bestudeerd, het lijkt erop dat gas het minst schadelijk is, hoge druk het slechts.