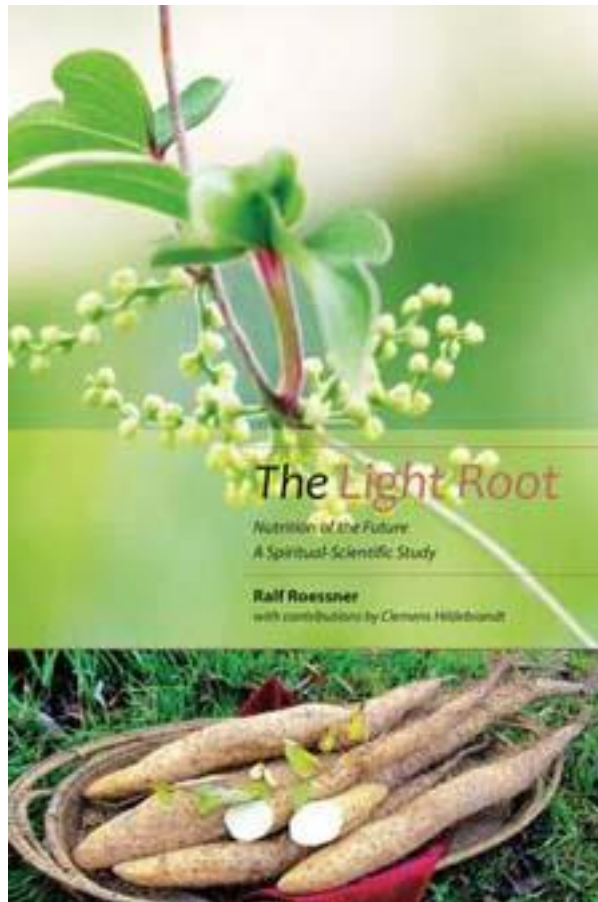


A fénygyökérről



Rudolf Steiner 1924-ben egy kérdésre adott válaszában hívta fel a figyelmet a fénygyökérre mint a növényre, amely a kor szellemi követelményei szerint fő táplálékként felválthatja a burgonyát. A növény föl alatti része képes a fényéter tárolására, amely Steiner szerint nélkülözhetetlen lesz az ember számára.

Dornachban az 1930-as években kísérleteket folytattak a fénygyökér termesztésével. Hozattak gumókat Kínából, mert a *Discorea Batata*, a fénygyökér kínai növény, a növénytermesztés azonban nem indult el.

Legközelebb az '50-es években merült fel ismét a növény iránti érdeklődés, alapnövényként a dornachi kert végében fellelhető gumókat használták föl. A termesztéssel azonban komoly gondok voltak. A növény hasznos föld alatti része nagyon mélyen fejlődött ki, másfél méterrel a föld alól igazán lehetett felszedni. A növény minden termesztési technikára végeláthatatlan lefelé törő erővel válaszolt.



A '70-es években ismét nekiveselkedett egy szakember, hogy megfejtse a növény titkát. Hiába minden szakértelem és lelkesedés, a növény nem adta termését, a vágott gumók ismét mélyen a föld alá bújtak.

A XX. század végére azonban „emberére talált” a fénygyökér, amely jamsz gyökér, kenyérgyökér, kínai burgonya néven is ismert, latin neve: *Dioscorea batatas*. Sok sikertelen próbálkozás, hétvényi küzdelem után az egyszemélyben könyvkötő, juhász és kertészeti oktató Ralf Rössner felismert egy lényeges dolgot a növényre vonatkozóan.



A fénygyökér erős lefelé törekvése átalakul, ha a föld felett lévő ültető közegbe kerül. Korábban is próbálkoztak külön edényben termesztani, azonban minden esetben az edény aljára lapult a gumó, mintha felülről nyomták volna, noha az erős lefelé törekvés alakította ki ezt a formát.

Ám a föld felett egy méterrel a levegőben lógva hosszúkás vagy kerek gumót alakít ki... és nem lapul az edény aljára.



(Megjelent a Szabad Gondolat c. folyóirat 17/2. számában, 2014. június)

Bővebben a fénygyökérről:

<http://www.antropozofia.hu/olvas/hirek/szemelvenyek/?i=1161>

<http://www.bionaturel.hu/naturein-fenygyoker-so-150g/>

