

Die vier Äther im Brot

Piemont, 14. 8. 2005

Wir wollen heute über die vier Äther, wie sie in ihrer feinstofflichen Dynamik in Beziehung stehen zu der Entwicklung des Backvorganges, sprechen. Die vier Äther entsprechen, wenn wir sie noch etwas klarer ausdrücken, den vier Elementen Feuer, Luft, Wasser und Erde. Für diese Elemente nimmt man das Transzendente für das Feuer, das Gasförmige für die Luft, dann für alles Wässrige das so genannte Wasser und für alles Feste die Erde.

Das Feste steht polar dem Transzendenten gegenüber. Das Feste ist die Endstufe eines Prozesses, das Transzendente jedoch ist der Anfang eines schöpferischen Weges, eines ungreifbaren Existenzseins. Es wird im Allgemeinen die Lehre von den vier Elementen in esoterischen Schulen weitergetragen, indem dem Schüler deutlich gemacht wird, wie aus dem Feuer ein nächster bereits etwas festerer Stoff entflieht, das ist der Rauch. Das Licht ist der nächstfolgende feinere Prozess, der Rauch ist der gröbere Prozess. Der gröbere Prozess des Rauches findet dann, wenn er erkaltet, in einen Niederschlag, das heißt, er wandelt sich ganz naturgemäß in Wasser um und von dem Wasser, wenn es erstarrt, beispielsweise durch Temperaturabkühlung zu Eis, finden wir dann den Kristall, den Eiskristall. Dieser ist das Urtypische des Festen, also das Sinnbild des Festen. So wird dem Schüler in esoterischen Schulen dieser Weg von oben nach unten deutlich gemacht, wie er innerhalb der Elemente letzten Endes bis zur Materie seine genaue Einordnung findet.

Nun sollte der Vorgang eher praktisch bei der Anwendung der verschiedenen Elemente oder allgemein der Ätherkräfte richtig ineinander abgestimmt sein. Es sollte, wenn wir von einer etwas höheren Weise ausgehen als es nur die äußere, technische Anfertigung bringt, dieser klare mentale Vorgang stattfinden, dass wir

erkennen können, wie wir verwandeln oder wie wir entsprechend auf diese Anfertigung einer Nahrungssubstanz wirken können, damit ein möglichst gesundes, gutes Gleichgewicht erzielt wird.

Wir finden beispielsweise in der Naturheilkunde und in gewissen ayurvedischen Systemen die Darstellungen, dass der physische Körper am gesündesten ist, wenn sich die Elemente im Gleichgewicht befinden, das heißt, wenn das Feste sich stabil auszeichnet, das Wärmehafte geordnet in den peripheren und zentralen Organen strahlt, das Lufthafte, die Atmung, das Bewegende im Menschen qualitativ sanft und rhythmisch gleitet, und der Säftefluss in den anderen Funktionssystemen wohlabgestimmt ist.

In einem Brot, in einem Nahrungsmittel, das wir durch eine entsprechende technische Vorgehensweise anfertigen, sollen sich natürlich die Elemente wieder in einem günstigen Verhältnis anlegen. Diese Kunst liegt in der Weisheit und Befähigung des Menschen. Nun wissen wir, wenn wir praktische Backerfahrungen gesammelt haben, dass das Brotbacken allzu leicht den persönlichen Schwankungen unterliegt und auf geheimnisvolle Eigenschaften des Gemütes reagiert. Das Brotbacken ist ein sehr sensibler Vorgang. Es ist sicher ein sensiblerer Vorgang als nur ein Getreide aufwärmen, ein Getreide zu kochen, denn das Brotbacken erfordert nicht nur einen einseitigen oder einzelnen für sich stehenden Wärmeprozess, sondern es erfordert ein Zusammenwirken von verschiedenen Arbeitsvorgängen in möglichst guter zeitlicher und qualitativ hoch bemessener Abstimmung.

Gleichzeitig ist auch das Brotbacken vom Feingefühl des Bäckers abhängig. Denn nicht nur der mechanische Vorgang allein lässt sich bemessen, sondern es muss mit einem sicheren und empfindsamen Eindruck der Arbeitsvorgang geleitet werden. Das weiß wohl jeder, der sich mit dem Backen auseinandergesetzt hat. Nicht nur der einzelne Arbeitsprozess, sondern das rechte Zusammenwirken der verschiedenen Anteile ist von

Bedeutung. Wenn wir das Brotbacken beispielsweise zwischen den Alltagsorgen schnellfertig einfügen wollen, dann unterliegt gerade diese Arbeit den allergrößten Einwirkungen von Außen und drückt sich gerne in einem mangelhaften Ergebnis aus. Das hat auch seinen Grund. Denn diese Elemente, die zusammenwirken, die wirken einmal auf der groben Ebene zusammen.

Auf der groben Ebene müssen wir das Zusammenwirken herbeiführen von fester Materie, das wären Salz und Getreide, dann von Wasser und dann schließlich auch von dem Arbeitsvorgang Kneten und den Teig schlagen, so dass wir mit dem Luftelement in Berührung kommen. Schließlich hat der Gärvorgang etwas mit dem Durchlüftungsprozess zu tun. Als letztes geschieht der entscheidende Hitzeprozess. Es müssen also die groben Elemente zu einem Zusammenwirken führen. Indem diese groben Elemente erwogen und wohlabgestimmt werden, kann schon ein recht tragbares günstiges Grundverhältnis im Arbeitsvorgang des Backens erzielt werden.

Aber dieses grobe Zusammenwirken der Elemente allein ist noch nicht genügend. Denn das Brot ist ein lichterhebender und lichterschaffender Arbeitsprozess in der Zubereitungskunst des Getreides. Es hängt das Brot auch durchaus, das wissen wir, etwas von den Tagesschwankungen und der Sternkonstellation ab. Es ist für das Brot nicht unbedingt das Gleiche, ob es am Abend oder am Morgen gebacken wird. Sensiblere kosmische Einflüsse spielen bei der Zubereitung eines solchen langgeprägten Nahrungswesens eine große Rolle. Es ist deshalb für den Feueräther oder für den Wärmeäther, der eintreten soll und der das Brot wirklich warm macht, nicht nur allein der Backofen verantwortlich, sondern es ist der Mensch dafür der größere Initiator. Wie kommen wir aber zu der Entscheidung, dass wir den Feueräther auch von unserer Seite, unabhängig von dem äußeren Element der Wärme einbeziehen. Hierzu muss man wissen, dass die Idee die in einem Brot denkbar ist, möglichst lebendig und geordnet ergriffen werden soll. Denn das Feuer im Menschen entsteht als ein göttliches Feuer von oben nach unten, das heißt

vom Gedanken, von der Idee ausgehend, die dann schließlich im Willen, in der Tat verwirklicht wird. Dadurch entwickelt der Mensch eine innigliche Hitze, ein sanftmütiges Feuer, eine stille Begeisterung, eine imaginative Freude. Indem der Bäcker beginnt, seine Idee, seine Vorstellung aufzugreifen und zwar bevor er an die Arbeit geht, bevor er mit den ersten handwerklichen Fertigungen in ruhiger Abgestimmtheit und mentaler Überlegung beginnt, bewirkt er bereits die erste Motivation, so dass die Feuerkraft des Brotes richtig angelegt wird.

Schließlich geht dann der Weg weiter, so dass dann, wenn wir von diesen feinstofflicheren Wirkungen ausgehen, der Licht- und Luftprozess in das Brot einziehen soll. Der Licht- und Luftprozess zieht dann ein, wenn wir schon in die Fertigung schreiten. Der Licht- oder Luftprozess findet natürlich auch dann in dem Vorgang des Ausdehnens seine Bedeutung. Aber vom Feinstofflichen werden wir jetzt nicht diese Reaktion des Gärvorganges nehmen, sondern wir werden ganz wesentlich dasjenige uns vergegenwärtigen, das dann über die Mentalität während des Zubereitungs- und Backvorganges wirkt. Wir können lebendig mit Beobachtung und Aufmerksamkeit den Prozess begleiten. Indem wir von der Idee beginnend vorbereiten, bewirken wir den Feuer-Wärmeprozess, motivieren wir die Ätherkraft, die Feuerätherkraft.

Indem wir dann bei der Zubereitung lebendig Anteil nehmen, lebendig erwägen, beobachten, uns forschend in Beziehung setzen, bewirken wir den Licht-Luftprozess. Einen Seelenlicht-Luftprozess aktivieren wir bei uns selbst, der dann seinen Ausdruck in dem Prozess des Lichtäthers findet, der im Brot angelegt wird. So wirken wir mit unserer Seele hinein auf die Elemente, die im grobstofflicheren Bereich angelegt sind.

Schließlich kommen dann die beiden unteren Äther, das sind der chemische Äther und der Lebensäther. Diese finden bereits mehr in der Stoffesform ihren Niederschlag. In der Stoffesform findet beispielsweise die Fertigung der Milchsäuregärung einen Ausdruck. Es ist so, dass gerade dieser

Milchsäureprozess sehr gut abgestimmt und sehr genau wohl-erwogen sein muss von der Temperatur, dem Masseverhältnis, der Zeit und allgemein auch von den günstigen Bedingungen des gesamten Milieus. Der Milchsäureprozess jedoch führt zur Durchlichtung des Brotes. Hier finden wir dann den Prozess der Gärung, der der eigentlichen Aufbereitung des gesamten Brotes dient.

Es ist interessant, dass ja gerade die Milchsäuregärung von so wesentlicher Bedeutung ist. Über diese Milchsäure wurde von mir noch ganz wenig gesprochen. Die Milchsäuregärung ist in einer gewissen Art eine gegenteilige Gärung zur alkoholischen. Das alkoholische Prinzip finden wir bei der Hefe. Die alkoholische Gärung beinhaltet die dunklen Wesensseiten, sie äußert sich antipathisch. Bei der Milchsäure aber findet etwas anderes statt.

Beim Milchsäuregärvorgang wird ein stärkerer Verwandlungsprozess und Aufbauprozess erzielt. Ganz besonders ist aber dieser Aufbauprozess auch für das Getreide wirksam, denn das Getreide wird gewissermaßen auf eine höhere Stufe bewegt, noch einmal geformt und durchlichtet. Das Getreide bleibt nicht nur das Korn vom Feld, sondern das Getreide wird nun durch die Milchsäure auf eine menschengemäßigere und verwertbarere Stufe gebracht, es nähert sich den feinen Lichtsphären an.

Analog zu dieser Milchsäuregärung entsteht ein bestimmter Prozess auch im Menschen. Im Menschen haben wir auf der einen Seite einen Gedankenprozess und auf der anderen Seite einen Gemüts- und Empfindungsprozess. Wenn der Gedankenprozess allein ohne Gemütsregungen bleiben würde, dann hätten wir in der Regel mehr einen trockenen, nüchternen Menschen, der kalt und ohne Anteilnahme im Leben stehen würde. Indem aber gerade das Gemüt des Menschen die Verbindung zum gewöhnlichen Leben darstellt, indem das Gemüt regsam wird, das Gemüt Anteil nimmt, wird auch der gedankliche Prozess, der philosophisch abstrakte Mensch, mehr in den lebensvollen, warmen Zusammenhang geführt. Würde der Mensch nur denken ohne Gemüt, dann hätte er keinen wirklichen, warmen, beziehungsfreudigen

Zusammenhang zum Leben. Indem er aber sein Gemüt entfaltet, indem er ein Empfindungsmensch wird, wird auch der philosophisch denkende Teil des Menschen in den realen Lebenszusammenhang geführt. Hierzu ist gerade der gesunde Milchsäureprozess im Menschen wichtig, denn die Milchsäure führt den Gedanken etwas tiefer hinein in die irdische Welt, das heißt anhand dieser innersten Substanz, die sich im ganzen Menschen befindet, bekommt der Mensch mehr seelischen Zusammenhang, mehr gemütshaften Zusammenhang.

Im Brot ist der Milchsäuregärvorgang ganz entscheidend. Es ist der lichtfördernde Raumveredler, der lichte Formgestalter des Brotes. Neben der Anteilnahme von anderen Säuren steht dieser Prozess in der Mitte. Deshalb müssen wir den Milchsäureprozess als ganz wichtigen Vorgang werten, denn dieser ist verantwortlich auf der stofflichen Ebene, dass das Brot schließlich zu dem wird, dass sich die rechte Verwandlung und die richtige Gestaltung entwickelt, die nahe diesem menschlichen Wesen seine milde Strukturkraft einprägt. Dies ist eine tiefe Wahrheit. Ein Brot, das ohne Triebmittel gebacken wird – es ist ja möglich in Form von Chapaties oder es gibt in der Makrobiotik verschiedene Brotsorten, die zum Beispiel aus Reis und Hirse hergestellt werden, die sich in Kastenformen mit einer sehr festen Grundsubstanz auszeichnen –, ist nicht so sehr im Getreide aufgeschlossen und steht daher dem Menschen nicht so nahe. Diese Brotsorten sind bei weitem nicht von dem Wert wie beispielsweise ein gut durchgestaltetes Brot, das den Gärvorgang mit Milchsäure ausreichend erfahren hat. Deshalb bezeichnet das Brot mit dem richtigen Gärvorgang eine höhere Stufe des Nahrungsmittels. Es ist das Brot ein Nahrungsmittel, das dem Menschen schon tiefer in seinem Gemüt entgegenkommt und ihn zu geistigen spirituellen Tätigkeiten anregt.

Im Gegensatz dazu steht das Hefebrot. Das Hefebrot ist, so wissen das anthroposophische Mediziner, ein Degenerationsprodukt. Die Hefe ist der bequemste Prozess, der zu verwenden ist, denn mit der Hefe kann man eigentlich nicht sehr viel falsch

machen. Wenn man nicht gerade die Temperaturen sehr stark ins Schwanken bringt, kann man mit der Hefe nicht unbedingt ein Brot recht schlecht bereiten. Die Hefe ist auch nicht so sensibel.

Sie ist lediglich auf Temperaturen sensibel, aber sie ist sonst eigentlich recht ausdauernd, recht zäh, recht vermehrungsfreudig, so dass man selbst noch als der allerschlechteste Laie ein gutes Backergebnis zuwege bringt.

Stellt man der mehr imaginativen Betrachtung ein von Hefe bereitetes Brot ein gut gelungenes Backfermentsauerteig- oder Honig-Salz-Brot gegenüber, ein Brot, das also durch entsprechende Reifestufen durchgegangen ist, ohne Alkohol, ohne alkoholische Gärung, dann wird man den Unterschied bereits empfindungsmäßig wahrnehmen können. Das Brot mit Hefe hat einen Charakter, dass es dem Menschen empfindungsmäßig nicht recht nahe treten möchte. Zu diesem Brot kann der Mensch tatsächlich nicht diese reife nahe Beziehung aufbauen, denn es ist ihm gewissermaßen wesensfremd. Das Getreide wird dem Menschen nicht näher gebracht, sondern das Getreide wird eigentlich bloß auf eine gewisse oberflächliche Stufe in eine zwar schon meist gute Form hineingebacken, aber es bleibt lediglich in der äußeren Form, es bleibt ganz in der Substanz eines äußeren. Es kommt dem Menschen nicht entgegen. Das Sauerteigbackferment- oder das Honig-Salz-Brot kommt dagegen dem Menschen wie ein höher organisiertes Lebensgefüge mit Lichtcharakter gediegener Art entgegen. Das ist das Wertvolle. Auf die Entwicklung der Seele bezogen, fördert ein gutes Brot durch Milchsäuregärung den menschlichen Inkarnationsprozess.

Im Stoffwechsel, der ein geheimnisvolles Leben für sich darstellt, findet eine Umsetzung statt, bei der mit einer Sympathie diese Art von Brot ergriffen werden kann. Die gute Milchsäuregärung wirkt gewissermaßen sympathisch. So wie wir einer Sache außen begegnen, die Sache sympathisch oder antipathisch wirken kann, so wirkt das Sauerteigbrot, wenn es in die Verdauung gelangt, auf die menschlichen Verdauungsorgane, auf die dort

befindliche Leber, auf die Stoffwechsellaufbereitung, auf die ganze anabolische Aufbereitung sympathisch. Das Getreide wird mit Sympathie aufgenommen.

Der Gegensatz ist das Hefebrot. Es wirkt, obwohl die Hefe die besten Künsteleien geben kann im Backwarenhandel, tatsächlich in jeder Weise antipathisch. Der Stoffwechsel reagiert auf die Hefe antipathisch. Dabei darf man nicht einmal von dem ausgehen, dass man sagen soll, es sei alles Geschmacksache, es sei die Bewertung der Hefe eine persönliche, subjektive Sache. Ganz objektiv gesehen, ist es so, dass sich die gut gelungene Milchsäuregärung, vorbereitet mit einem entsprechenden klaren Bewusstsein, dass ein solches Nahrungsmittel gerade aus Getreide immer für den Menschen sympathisch wirken wird. Ein Degenerationsprodukt, wie es eben gerade im schnellfertigen Backhandel durch die Hefe entsteht und meist auch gepaart mit einer mehr oder weniger schon eingeschränkten Bewusstheit, dass solch ein Produkt immer antipathisch wirken wird.

Im Äußeren des Lebens ist natürlich das Süße, das Schnelle, das gut aufgequollene Brot oder die schöne frische Semmel, möglichst noch in aller Ofenwärme genossen, zunächst einmal sympathisch, aber für die Verdauung und gerade auch für die Leberorganisation antipathisch. Für denjenigen, der sich darüber hinaus etwas mehr Mühe macht, der wird auch beim Essen feststellen, dass ein etwas älteres Brot, ein abgelagertes Brot auf die Leber, auf die ganze Verdauung natürlich sehr wohltuend wirkt. Der Einsatz im Gesamten des Bewusstseinsvorganges ist natürlich auch für ein ordentlich gegorenes, im Milchsäureprozess gegorenes Brot ein anderer.

Wir sehen ebenfalls, dass diese Elemente zusammenwirken. Die Elemente wirken von einer feinstofflichen Seite des Menschseins hinein in den Backvorgang. Die Substanzen, die grobstofflichen Substanzen Salz, Mineralien beziehungsweise Getreidesubstanz, Wasser und Hitze, Zeit im Gehvorgang, all diese

Dinge, all diese Verhältnisse, müssen richtig abgestimmt sein. Der Mensch muss aber auch das Bewusstsein hinzuentwickeln, damit er diese einzelnen Vorgänge steuern kann.

Im Brot drückt sich gewissermaßen nach einem imaginativen Schauvorgang der Mensch selbst aus. Er drückt selbst die Tiefe seiner Möglichkeit zu inkarnieren oder die Fähigkeit in einen seelischen Zusammenhang zu treten, aus. Imaginativ gesehen erleben wir, dass das Brot harmonisch durchgestaltet sein kann. Ob ein Brot gut durchgestaltet ist oder ob es weniger gut durchgestaltet ist, diese Qualität ist beispielsweise oft an der sympathisch rötlich goldenen Farbe sichtbar. Wenn es zu weißlich bleibt, zu fahl an der Oberfläche, dann ist es in der Regel noch zu wenig durchgestaltet. Dies hat auch eine Bedeutung, je nachdem wie der Backvorgang gesteuert wird. Es hat nicht nur seine Bedeutung in den Faktoren der Gärung, sondern auch gerade wie die Hitze herangebracht wird an das Brot. Im Gesamten aber ist eine richtig gute bräunliche, rötlich-bräunliche Farbe, eine schöne kräftige Farbe bis sogar ins Goldene, ein tendenzieller Ausdruck für die menschlichen Kräfte, die mit den Arbeitsvorgängen der Durcharbeitung und Gestaltprägung verbunden sind.

Das Brot ist Ausdruck für den Prozess, der von der Idee ausgehend beginnt, also aus dem Feuer des Kosmos beginnt und der bis hinein in die Verwandlung der Substanz seinen richtigen Charakter und Ausdruck nimmt. Wenn wir deshalb geschwächt sind, dann können wir erwarten, dass wir das Brot nicht ganz zu der zufriedenstellenden Durchgestaltung führen können, da unser Gedankenleben nicht ausreichend inkarnierend in die Arbeitsprozesse eindringt.

Der chemische Äther besitzt in sich die Bedeutung, die Materie aus ihrer üblichen Schwere in eine leichtere, gelöstere koordinierte Gestaltung anzuheben und die Substanz dem Welten-*karma* näher zu führen. Das Brot darf nicht schwer sein, das Gewicht muss sich in Maßen halten, die Konsistenz des

verarbeitenden Getreides muss auf einer lichten, höheren Stufe organisch zusammengearbeitet und gegliedert sein. Dieser chemische Äther findet in das Brot durch die richtigen Säuerungsprozesse und durch die gewählte Form, die der Bäcker dem Brotteig in den Endstufen gibt. Der Knetprozess ist ebenfalls für die Durcharbeitung des Getreides und für die Verbindung des Mehles auf höherer Stufe wichtig.

Der chemische Äther kann durch den Menschen neben den praktischen Arbeitsprozessen durch seine harmonische, möglichst vom Körper losgelöste spirituelle Ausrichtung gefördert werden. Der Weg des *sādhanā* in harmonischer Weise lässt den Äther bis hinein in die Substanzerhebung, in die Veredelung der Substanz strahlen, so dass sich der anfangs schwere Teig von der massigen Gestalt in eine durchgegliederte, geordnete und lichtere Form erhebt.

Ein recht wesentlicher Prozess in der Brotbereitung ist der Backvorgang, der sich als letzte Stufe in der Verwandlung ausdrückt. Wir wissen jedoch aus der Praxis, dass der Backvorgang in der letzten Konsequenz nicht mehr dasjenige ausgleichen kann, was an vorbereitenden Stufen nicht zu Ende geführt worden ist oder im Ungleichgewicht gewesen ist, das heißt, dass der letzte Wärme- und Verwandlungsprozess im Brot, der für alle Arbeitsprozesse entscheidend ist, nicht mehr das retten kann, was beispielsweise im Gärvorgang nicht zu Ende gebracht worden ist oder auf falsche Weise sich entwickelt hat.

Ein Brot, das richtig durchgestaltet ist, das sich aus der Schwere erhebt, mündet schließlich in den Lebensäther ein, in den tiefsten oder feinsten aller Äther. Hierzu gehört es aber unbedingt, dass der Ablauf der Arbeitsschritte geordnet von Gedanken geleitet ist und diese Gedanken ihren Ausdruck finden in der gesamten Zusammenstellung. Ein Brot, das bis in die letzte Stufe durchgestaltet ist, das wird sich dann luftig und doch geschmeidig anfühlen. Es wird von der Farbe

sympathisch, freudig entgegenleuchten. Es wird beim Prozess des Lagerns nicht vorzeitig altern oder schimmeln. Es wird bei zunehmender Lagerung oder zunehmender Aufbewahrung an Geschmack gewinnen, anstelle zu verlieren. Die Schnittfläche eines solchen Brotes wird auch harmonisch glatt sein. Es wird das Brot eine höher organisierte Licht- und Wärmeeinheit sein. Die Getreide- beziehungsweise die Mehlteile werden miteinander richtiggehend kombiniert sein.

Der Lebensäther ist feinsten Art, er sensibilisiert gewissermaßen das Nahrungsmittel und führt es als eine geschlossene Einheit auf eine höhere Stufe, auf eine menschengemäße Qualitätsstufe. Der Bäcker benötigt eine Art geistige Fachkunde, damit er in dem Backvorgang weisend tätig sein kann, das Brot nicht allein nach den physischen, mechanischen Arbeitsvorgängen bereitet, sondern eine tiefere Art Alchemie in diesen hineinfügt.

Die vier Ätherarten sind deshalb von dem Menschen und von der Gedankenarbeit, Gedankenleistung und schließlich von der rechten, mutigen, gedanklichen Gesamtorientierung abhängig. Die Arbeitsvorgänge, die materiellen Arbeitsvorgänge unterliegen dieser Gedankenarbeit. Bei der Aufbereitung des Brotes müssen natürlich aber auch die richtigen Arbeitsschritte zusammenwirken. Denn wenn wir beispielsweise nicht die richtige Hitze erzeugen, dann wird auch das Brot nicht gut oder nicht so gut ergriffen werden. Die Hitze, die wir in normalen Öfen, in Elektroöfen beispielsweise finden, ist eigentlich sehr ungesunder Art. Sie hat eher einen roten Charakter. Es wäre gerade fürs Brotbacken sinnvoll wenn man den Steinofen verwenden kann, der eine Strahlungshitze abgibt. Denn diese Strahlungswärme und Hitze hat tendenziell eher einen bläulichen Charakter, dies gesehen von der Art der Empfindung, wie die Hitze wirkt. In diesem bläulichen Charakter drückt sich mehr die Sonnenkraft des Wärmehaften aus. In dem rötlichen dagegen, beispielsweise in dem Elektroherd, drückt sich mehr das zu starke, intensive, das auch zu leidenschaftliche Prinzip aus. So ist die Einwirkung der Technik von recht wichtiger Bedeutung.