

Ethisch sauberer Fleischverzehr

Bio-Pionier Schweisfurth skizziert Zukunftsweg für Metzger

„Viele Menschen wollen die schön verpackte Supermarkt-Ware nicht mehr, weil sie wissen, dass nichts Gutes dahintersteckt!“ **Karl Ludwig Schweisfurth** (Foto), ehemaliger Chef des Wurst-Multis „Herta“ und später als Gründer der Hermannsdorfer Landwerkstätten ein Pionier des Bio-Landbaus in Deutschland, wünschte als Gastreferent in Nürnberg den Metzgern Mut zu neuen Wegen. Im Gegensatz zur industriellen Viehhaltung, -schlachtung und -verarbeitung könne der Handwerksbetrieb glaubhaft auf kontrollierte Herkunft, traditionelle Tierhaltung auf regionalen Bauernhöfen und höchste Qualität durch Warmfleischproduktion setzen. Im Preis komme man gegen die Konzerne nicht an – aber durch ein besonderes ethisch-qualitatives Versprechen an den Kunden. Der 80-jährige Metzgermeister und Autor stellte den bayerischen Obermeistern sein neuestes Buch „Tierisch gut. Vom Essen und Gegessenwerden“ (256 Seiten, Westend-Verlag Frankfurt, ISBN 978-3-938060-31-5, Preis: 17,95 Euro) vor. Er rief dabei die fatalen Fehlentwicklungen ins Gedächtnis, die die Industrialisierung der Fleischwirtschaft in den letzten 50 Jahren gebracht habe – von den Qualen der Tiere bis zu diversen Fleischskandalen. Ihretwegen bringe etwa der Philosoph **Jonathan Safran Foer** mit seinem vielbeachteten Buch „Tiere essen“ viele Verbraucher dazu, ganz auf Fleischverzehr zu verzichten. Dass es aber auch anders geht, will Schweisfurth vermitteln. Er sieht die „symbiotische Landwirtschaft“ als Weg zu einer Tierhaltung, die ökologisch, ökonomisch und tierethisch vorbildlich ist, die gesunde Kulturlandschaften zurückbringt und darüber hinaus eine schier unglaubliche Fleischqualität liefert. So hat er in seinem Landwirtschaftsbetrieb etwa begonnen, Schweinen vor ihrer Schlachtung einige Monate Weideauftrieb zu gewähren – 20 verschiedene Pflanzen statt Kraftfutter, das Sorge für eine Top-Qualität, die man schmecken und spüren könne. Das gleiche werde man mit Schafen, Rindern und Geflügel praktizieren. Ein eigenes Schlachthaus ermögliche Warmfleischproduktion und schaffe „eine Qualität, die der Verbraucher versteht und für die er einen höheren Preis zahlt“. Weil hier ein „Umbruch“ im Denken stattgefunden habe, sei dies ein Weg in die Zukunft, glaubt der Mann, der 1983 mit 53 Jahren seinen Meisterkurs an der Fleischerschule Augsburg absolvierte und 1984 im Öko-Sektor eine zweite Karriere begann. Der Metzger sollte seine oft verlorengegangene Verbindung zum Bauern mit dem Ziel kontrollierter Haltung und Fütterung wiederbeleben – und sich rückbesinnen auf seine handwerklichen Traditionen. Schweisfurth: „Ihre Schinken- und Wurstvielfalt ist ein Stück Kultur, das es zu pflegen und zu erhalten gilt.“



Text/Foto: Buchmann