



KARL LUDWIG SCHWEISFURTH

Metzgermeister
Unternehmer

Der ökologische Fußabdruck oder die Spuren, die der Mensch hinterlässt bei der Nutzung der Natur für seine Nahrung und sein Leben.

- Wie ein Trampeltier oder wie eine Gazelle -

Die Achtsamkeit im Umgang mit Boden, Wasser, Pflanzen und Tieren war von Anfang an großes Anliegen in Herrmannsdorf. Das galt besonders bei der Erzeugung von Lebens-Mitteln, die vom Tier stammen: Fleisch, Eier und Milch. Die Schaffung von guter und interessanter bäuerlicher und handwerklicher Arbeit war ebenfalls ein besonderes Anliegen. So entstanden von Anfang an Lebens-Mittel von sehr hoher geschmacklicher und gesundheitlicher Qualität, mit notwendigerweise deutlich höheren Preisen.

In dem heute vorherrschenden agro-industriellen System mit seinem Marktradikalismus herrschen ganz andere Prioritäten (die „Lidlisierung“ unserer Wirtschaft und unseres Lebens). Technische und organisatorische Effizienz unter Nutzung aller heute möglichen wissenschaftlichen Erkenntnisse, haben dazu geführt, dass wir heute insbesondere Fleisch „immer mehr, immer schneller und immer billiger“ produzieren können, mit extrem niedrigen Preisen, die zu immer mehr Verbrauch verführen.

In keinem Bereich unseres Lebens nutzen wir die Natur intensiver als für die Erzeugung von Lebensmitteln für uns und unsere Tiere, von denen wir wiederum leben. Nicht für die Kleidung, nicht für unsere Behausungen und auch nicht für die Energie.

Es soll ein Vergleich versucht werden, besonders beim System Tiere – Fleisch (bei dem Herrmannsdorf eigenwillige Wege gegangen ist) zwischen:

- den **Herrmannsdorfer Landwerkstätten:**
Ökologisch - symbiotisch,
bäuerlich – handwerklich
regional – fair



und

- dem **agro-industriellen System** in Hochleistungs- und Hochpräzisions-Systemen mit extremer Arbeitsteilung und Transporten von einem Spezialbetrieb zum anderen, inzwischen europa- und weltweit und ganz überwiegend in:
Tierfabriken,
Schlachtfabriken,
Fleischverarbeitungsfabriken sowie
Distribution überregional – global
- Das System Herrmannsdorf benötigt mehr landwirtschaftliche Nutzfläche, da die Hektar-Erträge in der ökologischen Landwirtschaft geringer sind und weil die Tiere in der freien, offenen Weidehaltung einen höheren Futtermittelverbrauch haben.¹ Dafür werden keine importierten Futtermittel eingesetzt, die meist gentechnologisch verändert sind. Das Basisfutter aus den angebauten, vielfältigen Pflanzen, der Weide sowie den Hecken, sorgt für gute Gesundheit der Tiere sowie für eine außergewöhnliche Geschmacks- und Gesundheitsqualität des Fleisches und der daraus hergestellten Erzeugnisse, die im Stall nicht zu erreichen ist. (Die Weide ist keine Spielwiese, sondern hat gute Gründe.)
- Das System Herrmannsdorf benötigt mehr fachlich qualifizierte Mitarbeiter, da auf prozessgesteuerte Maschinen und Anlagen sowie Fließbandarbeit verzichtet wird. Die Personalkosten sind höher.² Dafür schafft das System Herrmannsdorf mehr und qualitativ gute und interessante Arbeitsplätze.

Der Energieeinsatz ist sicherlich nicht höher, sondern eher geringer durch

- Verzicht auf Automation und geringeren Maschineneinsatz in der Landwirtschaft und in der Verarbeitung,

¹ Die hochgezüchteten Hochleistungs-Masthähnchen-Hybriden haben eine extreme hohe Futtermittelverwertung. Um ein Kilogramm Hähnchen in ~ 30 Tagen zu produzieren, werden nur 1,5 kg Getreide benötigt. Von einem Kilogramm lebender Tiere bleiben etwa 600 Gramm essbares Fleisch, d.h. es werden 2,5 Kilogramm Getreide benötigt für 1 Kilogramm essbares Fleisch. Die hochgezüchteten Hochleistungs-Schweine in technisch hochgerüsteten Ställen haben eine Futtermittelverwertung von unter 3 Kilogramm, d.h. bei ca. 60% essbarem Fleisch werden 5 Kilogramm Getreide gebraucht.

² In der technisch hochgerüsteten Schweinehaltung kann eine Person 1.500 Schweine „betreuen“. In amerikanischen Schweinefabriken, z.B. von Smithfield – einem der größten Fleischkonzerne weltweit – werden 5.000 Schweine von einer Person „gesteuert“. In der industriellen Broilermast „versorgt“ eine Person inzwischen bis zu 100.000 Hähnchen.

Das sind alles bemerkenswerte, hochintelligente Leistungen von Wissenschaft und Technik mit dem Ziel, Fleisch immer schneller, immer billiger und immer mehr davon zu produzieren – aber ist das auch vernünftig für das Leben und das Überleben von uns Menschen?

- geringeren Einsatz an energieaufwändigen Stoffen wie synthetische Düngemittel, Pestizide, Medikamente, Zusatzstoffe bei der Wurstherstellung, Verpackungsmaterial, etc. etc.,
- die Ökologie der kurzen Wege vom Bauern nach Herrmannsdorf und von Herrmannsdorf zu den regionalen Märkten, d.h. geringere Transportkosten, weniger energieaufwändige und teure Kühlung.
- Die hofeigene Biogasanlage, in der die Reststoffe aus Landwirtschaft und Verarbeitung (soweit das Gesetz es erlaubt) in Strom und Wärme umgewandelt werden und sodann dem Boden als hochwertiger Dünger zurückgegeben werden (Kreislaufwirtschaft).

Es gibt eine Reihe von positiven Aspekten, die nicht auf den ersten Blick erkennbar sind (und das sind auch die Gründe für die konsequent anderen Wirtschaftsweisen der Herrmannsdorfer Landwerkstätten):

- Verbesserung von Bodenleben und Bodenfruchtbarkeit durch die schonende Bodenbearbeitung sowie den Verzicht auf synthetische Düngemittel, Pestizide sowie Gentechnologie.
- Verbesserung der Artenvielfalt in Fauna und Flora (hier liegen Untersuchungen vom Bayr. Landesamt für Vogelschutz vor, die eine deutliche Zunahme von Arten in den 25 Jahren der ökologischen Bewirtschaftung aufzeigen).
- Schöne, gestaltungsreiche Landschaft statt monotoner Monokulturen.
- Die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere, vor allem in der symbiotischen Weidehaltung und besonders bei Schweinen und Hühnern durch die freie Haltung mit Bewegung und frischer Luft, (fast) ohne Einsatz von Medikamenten und sogenanntem Ergänzungsfutter mit synthetisierten Vitaminen, Enzymen, Mineralstoffen etc. etc. (Über den Gesundheitszustand gibt es tierärztliche Beobachtungen an lebenden sowie an geschlachteten Tieren).
- Das achtsame Töten der Tiere ohne Angst und Stress durch sorgfältig arbeitende Menschen (was nachweislich positive Auswirkung auf die Fleischqualität und die Haltbarkeit hat) und nicht durch Automaten.
- Nach dem sauberen Schlachten, die Verarbeitung von Tieren in Fleisch, Schinken und Würste („Umwandlung“ von Leben in Lebens-Mittel), durch die altbewährte, handwerkliche Warmfleischtechnologie. Sie macht es möglich, auf alle sonst übliche Zusatzstoffe wie Phosphate, Ascorbate, Zitrone, Emulgatoren, Geschmacksverstärker, „naturidentische“ Aromen etc. etc. zu verzichten. Nitritpökelsalz wird bei vielen Erzeugnissen nicht eingesetzt und wenn, dann in stark reduzierter Form. So entsteht eine Geschmacks- und Gesundheitsqualität, die bei arbeitsteiliger, industrieller Produktion nicht möglich ist, eine Qualität mit Werten, die über den stofflich messbaren Bereich hinausgeht.
- Die Warmfleischtechnologie erspart Energie und aufwändige Kühlräume, weil nicht die ganzen Tierkörper nach dem Schlachten gekühlt werden, sondern nur die Fleischstücke, die für den Verkauf im Laden bestimmt sind. Alles andere Fleisch wird sofort und ohne zeitliche Verzögerung in Schinken und Würste verarbeitet. Erst das fertige Erzeugnis wird sodann gekühlt.

- Der Verkauf erfolgt überwiegend in eigenen Läden, (fast) ausschließlich in der Region und in Bedienung. Die Kommunikation verläuft unmittelbar und ganz persönlich zwischen Käufer und Verkäufer. Der Kunde weiß, dass alles Fleisch, alle Schinken und alle Würste aus der eigenen Metzgerei stammen, alle Tiere bei uns achtsam getötet wurden und nichts von irgendwoher zugekauft wurde. So wird die sogenannte Rückverfolgbarkeit bis zum Bauern klar und einfach sichergestellt.
- Der Verzicht auf Selbstbedienung erspart aufwändige Verpackung. Packungen mit abgelaufenen Daten werden nicht zu Müll. Die negativen Auswirkungen langer Aufbrauchsfristen auf die Qualität werden vermieden. In welcher Weise Fleischerzeugnisse z.B. durch Kontamination der Verpackung beeinträchtigt werden, ist (noch) nicht bekannt.
- Durch diese Art der Wirtschaftsweise bekommen Lebens-Mittel wieder mehr Wertschätzung. Der Kunde erlebt die Menschen hinter dem „Produkt“ und versteht die „Machart“ auf dem langen Wege vom Acker bis auf den Teller.

Die meisten all dieser positiven Merkmale sind mit wissenschaftlichen Methoden nicht oder nur schwer zu bewerten. Man kann sie nicht messen, zählen oder wiegen.

Die Beachtung all dieser Aspekte, die ethische Qualität hinter der stofflichen, die Verantwortung für die Enkel, all das, was man unter nachhaltigem Wirtschaften versteht, hat seinen Preis:

- Das Kotelett kostet zweieinhalb mal so viel, wie in einer guten Lebensmittelabteilung oder beim Metzger,
- der gekochte Schinken ist zweimal so teuer,
- das Ei ist mehr als dreimal so teuer und
- der Weidegockel kostet sogar fast dreimal so viel.

Die „aufgeklärten“ Herrmannsdorfer Kunden bezahlen diese Preise. Es ist es ihnen wert.

Karl L. Schweisfurth

Karl Ludwig Schweisfurth
Januar 2013