

# Ein Spaziergang mit ... Karl Ludwig Schweisfurth

Fleisch essen ohne Reue ist eine Hof gewordene Vision des ehemaligen Wurstfabrikanten Karl Ludwig Schweisfurth. In seinen Hermannsdorfer Landwerkstätten will er Schweinen ein glückliches Leben ermöglichen – und einen würdigen Tod.

FOTOS: MICHAELA HANDREK-REHLE / TEXT: TANIA GREINER



Karl Ludwig Schweisfurth, 84, kennt die Wurst- und Fleischerbranche von Kindesbeinen an: Sein Großvater war Metzger, sein Vater gründete eine Wurstfabrik, die er selbst in jungen Jahren zum größten Wursthersteller Europas ausbaute. Die Branche dankte es ihm mit dem Präsidentenposten der europäischen Fleischwarenindustrie. Doch seine Kinder lehrten ihn umdenken. Mit 54 Jahren gründete „Der Metzger, der kein Fleisch mehr isst“ (aktuelles Buch, Oekom-Verlag) die Hermannsdorfer Landwerkstätten. Hof, Metzgerei, Laden und Restaurant sind mit 15 Mio. Euro Umsatz im Jahr und 120 Mitarbeitern kleiner als sein Wurstimperium war, aber sehr einflussreich, was unseren Umgang mit Schweinen angeht.

9 Uhr, 30 Kilometer südöstlich von München. Über Nacht ist ein kräftiger Schauer über das Gut Hermannsdorf bei Glonn gezogen. Graue Wolkenschleier hängen über den Gebäuden der Hermannsdorfer Landwerkstätten, schillernd nass sind Straßen, Gräser und Bäume. Eine erste Kundin fährt mit ihrem Auto aufs Gut, schlendert mit einem Korb am Arm in den Hofmarkt. Drinnen räumt eine Mitarbeiterin eine Kiste Salatköpfe in einen Marktstand, es duftet nach frischem Brot. An einer Theke lehnt Karl Ludwig Schweisfurth, Filzhut, gestreifter Wollschal, und nimmt einen Espresso in Empfang.

**natur: Herr Schweisfurth, stören wir Sie beim Frühstück?**

Karl Ludwig Schweisfurth: Nein. Das habe ich schon hinter mir.

**Was gab es denn?**

Ich habe den Morgen mit einem feinen Müsli begonnen, dann habe ich ein gutes Brot mit Butter und ein paar Radieschen gegessen, schließlich einen Joghurt und ein Glas Fruchtkonzentrat, das ich mir immer selbst zubereite.

**Ein Metzger, der Butterbrote isst, wirklich keine Scheibe Schinken, kein Stück Wurst dazu?**

Als Auswärtsvegetarier habe ich inzwischen gelernt, dass man nicht jeden Morgen Speck, Schinken und Wurst essen muss.

**Auswärtsvegetarier, ein neuer Ernährungsstil?**

Nein, es ist ein Prinzip, das nur für mich gilt. Vor einigen Jahren während der Salzburger Festspiele, wo sich die Kulturelite versammelt, waren meine Frau und ich nach der Oper essen. Ich hatte einen Tafel-

spitz bestellt. Nachdem ich meinen Teller leergegessen hatte, lehnte ich mich zurück und beobachtete meine Tischnachbarn, wie sie ihre Wiener Schnitzel, Schweinemedallions und Backhendl gedankenlos in sich hineinstopften. Es ekelte mich. Da sagte ich zu Dorothee: Ich werde Vegetarier. Ich werde nur noch Fleisch essen, wenn ich weiß, wie die Tiere, von denen es ist, gelebt haben und wie sie zu Tode gekommen sind. Seitdem esse ich nur noch Fleisch, wenn ich in Hermannsdorf bin.

*Wir sehen uns im Laden um. Regale, gefüllt mit Wein, Olivenöl oder Nudeln, in der Mitte zwei große Vitrinen mit Fleisch, Wurst und Schinken – auf den ersten Blick ein kleiner, aber herkömmlicher Biosupermarkt.*

**Ist alles, was wir hier sehen, regional erzeugt?**

Nein, nicht alles. Vieles kommt aus Europa, aber so gut wie nichts von Übersee, außer Bananen oder Ananas. Unsere Kunden sollen die ganze Palette üblicher Lebensmittel kaufen können. Die können wir allein nicht bieten. Aber alles Brot, alles Gebäck stammt aus unserer Bäckerei, Wurst und Fleisch sind komplett aus der Region. Anders beim Käse: Der kommt aus unserer Käserei und aus ganz Europa.

**Wie können Sie garantieren, dass diese Lebensmittel wirklich aus der Region stammen?**

Wir haben ein Netz von 100 Biobauern, Ochsenbauern, Schweinebauern. Man kennt sich gut, pflegt ein enges Verhältnis. Wir schauen genau hin, wie die Bauern ihre Tiere halten. Sie können ganz sicher sein, dass jedes Stückchen Fleisch, jedes

Stückchen Fett in einer Hermannsdorfer Wurst von Tieren stammt, die ein gutes Leben hatten und achtsam getötet wurden.

**Eine Sache des Vertrauens ...**

Uns gibt es nun schon seit 25 Jahren. Wir haben einen solchen Grad an Vertrauen erreicht, da wäre es einfach dumm, seine Kunden zu betrügen. Irgendwann fliegt jeder Betrug auf. Und das wäre das Ende, unser Tod.

**Die bayerische Staatsregierung möchte den regionalen Ökolandbau in Bayern bis 2020 verdoppeln. Ist Hermannsdorf da ein Vorbild?**

Immer mehr. Jahrelang war ich für viele der große Spinner. Aber heute ist Hermannsdorf in der Tat Vorbild.

**Sie waren Chef von ‚Herta‘, Europas größter Wurstwarenfabrik. Jahresumsatz: 1,5 Milliarden D-Mark. 1984 haben Sie Ihr Imperium verkauft und eine biologische Landwirtschaft aufgebaut.**

Ich habe mein ganzes Vermögen hier eingesetzt. Das war meine Vision. Ich wollte

es wissen. Es hätte auch in die Hose gehen können.

**Erst nach zehn Jahren warfen die Hermannsdorfer Landwerkstätten Gewinn ab. Wer hält schon so lange durch?**

Es gibt nur zwei Möglichkeiten. Entweder Sie sind reich, wie ich es war, und können auch Mal Rückschläge aushalten. Oder Sie tun sich mit anderen zusammen. Ein normaler Bauer oder Metzger kann das nicht

der Region sind toll, das mache ich, gibt es leider nicht.

**Sie haben eine bäuerlich-handwerkliche Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft in Rosenheim, die Simsseer Weidefleisch eG, mit ins Leben gerufen. Finanziell wird die Gemeinschaft unterstützt durch das bayerische Landwirtschaftsministerium. Wie funktioniert sie genau?**

Ganz einfach: Bauern und Lebensmittel-

»Wir haben einen Grad an Vertrauen erreicht, da wäre es einfach dumm, seine Kunden zu betrügen«

alleine stemmen. Wenn sich aber beide in einer Genossenschaft zusammentun und auch noch gleich den Verbraucher mit ins Boot holen, dann kann es funktionieren. Dafür werde ich mich in Zukunft stark machen. Denn so viele reiche Leute, die sagen, biologische Landwirtschaft und handwerkliche Lebensmittelerzeugung in

handwerker, also Metzger, haben sich zusammengenommen, so wie hier in Hermannsdorf. Und sie organisieren den Vertrieb selbst. Sie gehen also nicht zu den großen Supermarktketten und versuchen, die Einkäufer davon zu überzeugen, ihre Produkte ins Sortiment zu nehmen. Sondern sie sprechen direkt die Endverbraucher >

Wurst jeder Form und Couleur: Karl Ludwig Schweisfurth garantiert, dass sie von Tieren stammt, die ein gutes Leben hatten.





Die Schwäbisch-Hällischen Landschweine in Hermannsdorf verbringen vier bis fünf Monate im Jahr auf der Weide.



Schweisfurth fordert „Meisterschaft und Liebe“ von seinen Metzgern. Maschinen hält er für überschätzt.

an. Diese können Genossen werden und sind am Gewinn beteiligt. Oder sie geben ein Darlehen, das zum Beispiel für den Bau von Ställen, Zäunen oder eines Schlachthauses investiert wird. Der Charme daran ist, dass die Rückzahlung über Warengutscheine erfolgt. So wissen die Beteiligten, was mit ihrem Geld passiert. Sie helfen mit, Lebensmittel von höchster Qualität zu erzeugen und zusätzlich profitieren sie unmittelbar davon.

großen Symbolcharakter für mich. Der Mensch als guter Hirte, der für das Tier verantwortlich ist, es pflegen und beschützen muss, solange es lebt. Aber der gute Hirte weiß auch, dass er das Tier irgendwann töten muss ...

**Muss er denn wirklich ...?**

Fragen Sie ihn doch. Er sagt: ‚Ich muss leben, meine Kinder auch.‘ Meinen Sie vielleicht, mir würde es Spaß machen, ein Tier zu töten? Ich habe das nun Tausend Mal selber gemacht. Und ich mache es immer

dem Thema auseinandergesetzt. Und was die klugen Philosophen und Tierethiker sagen, ist gut nachvollziehbar. Am Ende kommt man zu der Erkenntnis: Ich muss Veganer werden. Doch dann sage ich mir, irgendetwas stimmt nicht. Wir leben mit den Tieren zusammen, das ist die Schöpfung. Und ganz tief in unserem Inneren sind wir ebenfalls Tiere mit Instinkten für das Leben und Überleben: Egoismus, Fressen, Sex. Natürlich, wir sind auch Philosophen, können Moral und Ethik denken, können Götter erfinden, Kunst machen, wir können uns an Schönheit erfreuen. Aber das Tier in uns schreit nach Fleisch. Das brauchen wir, das ist ein Grundgesetz des Lebens. Jedes Leben lebt von anderen Leben, jedes Lebewesen muss töten, um zu leben.

Andererseits mahnt der Philosoph in uns: Wenn schon töten, dann bitte achtsam mit den Mitgeschöpfen umgehen, dafür sorgen, dass die Tiere gut leben, gut zu fressen bekommen, dass sie achtsam vom Leben in den Tod gebracht werden.

**Ihr Vater hat Sie 1955 mit 25 Jahren auf Studienreise nach Chicago in die großen Industrieschlachthöfe geschickt. Hat Sie das damals nicht geschockt? Wo war da der Philosoph in Ihnen?**

Ich war jung, ich war hungern. Offen

gesagt, geschockt war ich damals kein bisschen. Ganze Rinder am Fließband in kürzester Zeit zu zerlegen – das war genial, so sollte es auch zu Hause bei Herta sein. Und so kam es dann auch, weil ich meinem Vater schwärmend in den Ohren lag. Er wollte, dass ich den Betrieb nach amerikanischem Vorbild umbaute, und sagte: ‚Mach, Junge. Und wenn du Hilfe brauchst, dann helfe ich dir.‘

**Erst 25 Jahre später kamen Sie ins Grübeln?**

Und eigentlich auch nur, weil meine Kinder mir so richtig Feuer unter dem Hintern gemacht haben. Sie machten mir klar, dass sie das System Agrarindustrie, in dem Herta gefangen war, verachteten. Meine Söhne Karl und Georg wollten Herta nicht weiterführen. Erst da habe ich begonnen, so richtig über Massentierhaltung nachzudenken und wohin uns der immense Preisdruck auf dem Wurstmarkt geführt hat.

**Warum haben Sie sich nicht zur Ruhe gesetzt? Sie waren schließlich bereits Mitte 50.**

Dafür liegt mir mein Metier viel zu sehr am Herzen. Da war eine ganz starke Vision: Ich möchte noch einmal mit Tieren umgehen und Fleisch, Schinken und Würste machen, Lebensmittel, Mittel zum Leben, achtsam hergestellt.

*Inzwischen haben wir der Figur des guten Hirten den Rücken zugekehrt. Eine Treppe führt uns hinaus auf den Hof, über eine kleine Rampe gelangen wir in die Metzgerei, im selben Gebäude neben dem Gasthof untergebracht. Ein angenehmer, intensiver Fleischgeruch steigt uns in die Nase. Metzger in weißer Arbeitsmontur laufen geschäftig umher. Kein Fleisch ist zu sehen.*

Schweisfurth: Hier wird schon aufgeräumt. Das Meiste ist gelaufen. Wir schlachten jeden Morgen, ganz früh. Danach muss es ganz schnell gehen. Unsere Metzger zerlegen das noch warme Fleisch



„Achtsam“ ist ein Lieblingswort von Schweisfurth, der selbst auch sehr sorgsam formuliert.

und verarbeiten es sofort. Das Fleisch muss verarbeitet werden, wenn es noch warm ist, denn dann ist noch alles drin an lebendigen Energien und Kräften, die sich in ganz kurzer Zeit abbauen und verschwinden.

**Das klingt jetzt aber ein wenig esoterisch ...**

Ich kenne den Vorwurf. Und dann kommt immer die Frage: Sind ökologisch erzeugte Lebensmittel gesünder? Und Naturwissenschaftler machen sich ans Messen. Aber Qualität können sie nicht allein am Stofflichen messen. Da ist noch etwas anderes, wenn es um Leben geht, nämlich Energie, Wirkungen, Kräfte. Das kann die Wissenschaft nicht messen.

*Karl Ludwig Schweisfurth öffnet eine schwere Stahltür. Von der Decke eines Erdreifegewölbes baumeln rohe Schinken und Salsiccia, dicht an dicht. Schweisfurth schwärmt: „Das Edelste. Kunstwerke, absolut naturrein, nicht geräuchert, sondern von der Natur gereift.“ Wir kehren zurück auf den Hof, vorbei an den Schweineställen mit ausreichend Platz, wo Ferkel und Mutttersauen darauf warten, in die Freiheit entlassen zu werden. Die Schweine verbringen etwa sieben Monate im Stall, die letzten vier bis fünf Monate ihres Lebens dürfen sie auf die Weide. Hühner und Schweine leben dort zusammen. Symbio-*

**»Tiere töten ist ein Teil unseres Lebens. Es kommt allerdings darauf an, wie wir damit umgehen«**

*Wir überqueren den Hof. Links hinter Gattern grunzen ein paar Schwäbisch-Hällische Landschweine, rechts unter Kastanien leere Biertische und -bänke, der Biergarten des „Wirtshauses zum Hermannsdorfer Schweinsbräu“. Hier gibt es all das zu kosten, was gleich nebenan hergestellt wurde. Wir betreten das Foyer der Gaststätte. Uns empfängt eine übermannsgroße Bronzeskulptur, ein nackter Mann mit einem Zicklein auf den Schultern.*

Schweisfurth: Das ist der gute Hirte. Die Skulptur von Markus Lüpertz hat einen

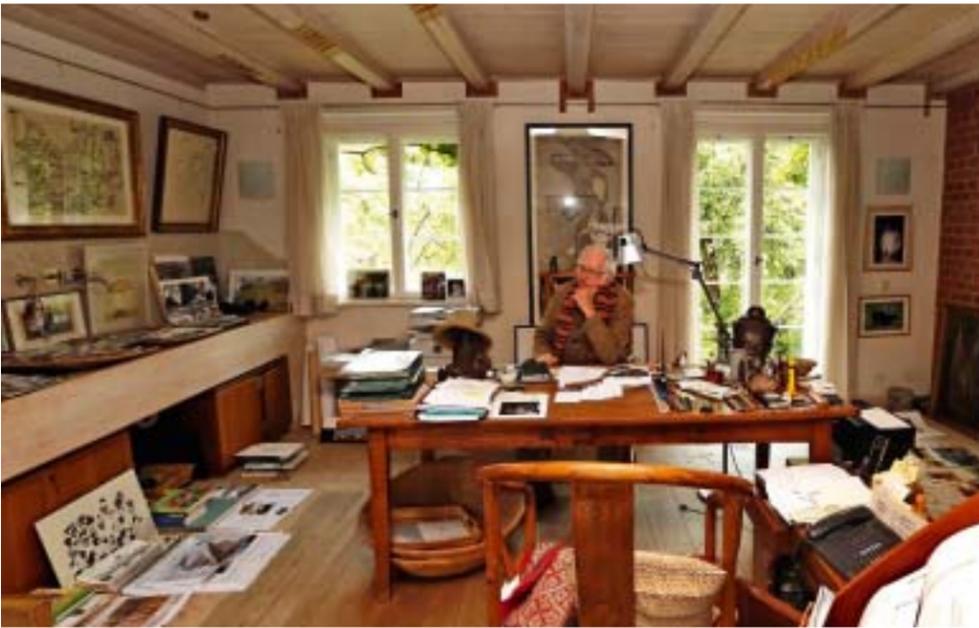
wieder, um mir die Tragik des Tötens weiterhin bewusst zu machen. Es schüttelt mich, jedes Mal. Aber das ist ein Teil unseres Lebens. Es kommt nur darauf an, wie wir damit umgehen, nicht achtlos wie am Fließband, ein Tier nach dem anderen. Nein, so nicht.

**Haben Sie jemals darüber nachgedacht Veganer zu werden?**

Darüber nachgedacht schon. Aber das ist eine Lebensform, die kommt für mich nicht in Frage.

**Warum nicht?**

Ich habe mich in letzter Zeit sehr viel mit



Vom „Spinner“ zum Vorbild: Karl Ludwig Schweisfurth denkt viel über Fleischkonsum nach. Und über die Kunst auf seinem Hof.

tische Landwirtschaft nennt Karl Ludwig Schweisfurth dieses Experiment, sein „Altenprojekt“, das er betreibt, seit er vor über zehn Jahren das Unternehmen an seine Kinder übertrug.

**Schweine können ganz schön aggressiv sein, fressen sie die Hühner nicht oder greifen sie zumindest an?**

Sie reden von Schweinen, die in engen Ställen leben. Aber Schweine in Freiheit verhalten sich ganz anders. Sie sind viel zutraulicher.

Karl Ludwig Schweisfurth öffnet den Zaun, ruft „Hola hola hola“ und stapft auf die blühende Weide. Wenig später tummeln sich vier Schwäbisch-Hällische um seine Beine, schnappen mit der Schnauze nach seinen Füßen. Schweisfurth: „He, meine Schuhe!“

Schweisfurth: Was die Tiere fressen, überträgt sich über den Stoffwechsel auf die Qualität ihres Fleisches. Schweine wühlen im Boden auf der Suche nach lebendigem Eiweiß. Der Boden ist voll von Kleinstlebewesen – das nährstoffreichste natürliche Eiweiß, das ein Schwein fressen kann. Deshalb kommen unsere Tiere die letzten Monate auf der Weide, damit die Schweine das beste Leben haben, das sie leben können. Und ich bekomme dafür das beste

Fleisch und den besten Speck, den es gibt. Darum geht es mir in erster Linie: Es muss vor allen Dingen gut schmecken.

**Warum dürfen die Schweine nicht das ganze Jahr über auf die Weide?**

Für Weidehaltung braucht man sehr viel Fläche und Futter. Wenn die Tiere auch im Winter draußen sind, benötigen sie deutlich mehr zu fressen.

**Und worin besteht die Symbiose zwischen Huhn und Schwein?**

Hühner sind in der Regel ängstlich. Fuchs, Marder, Habicht, davor sind sie ständig auf der Hut. Aber im Schutz der Schweine fühlen sie sich wohl. Das habe ich oft auf



Auch heute noch dreht sich in Karl Ludwig Schweisfurths Leben alles ums Schwein.

meinem Hochsitz beobachtet. Sie folgen den Schweinen auf Schritt und Tritt. Die Schweine wühlen im Boden, die Hühner picken in dem Aufgewühlten herum und finden jede Menge zu fressen. Und wenn die Schweine schlafen, sitzen die Hühner plötzlich auf den Schweinen und picken nach Parasiten, sie sorgen für die Körperpflege.

**Ein bemerkenswertes Experiment. Aber eine Welt, auf der bald zehn Milliarden Menschen wohnen, wird davon wohl nicht existieren können.**

Ich habe nicht die Absicht, die ganze Welt zu verändern. Ich kann nur etwas in diesem kleinen, überschaubaren Rahmen tun. Abgesehen davon können wir durchaus zehn Milliarden Menschen auf diesem Planeten Erde ernähren.

Wenn wir weniger Fleisch essen, die Natur achtsam nutzen und nichts wegwerfen. Sie können natürlich auch so argumentieren wie Joachim Rukwied, Präsident des Deutschen Bauernverbandes: Alles Ökoromantik. Das geht doch nicht, wenn immer mehr Menschen billiges Fleisch essen wollen. Dazu sage ich: Vollkommen richtig, wenn Sie diese Prämisse haben. Aber die wird ohnehin nicht halten. Wenn wir nicht bald etwas ändern, werden wir und unsere Tiere die Erde in zehn bis 20 Jahren kahl gefressen haben. ■



Sehen Sie die natur mit neuen Augen. Jetzt auch im App Store.



Gleich downloaden!



Das ist meine Natur!