

Karl Ludwig Schweisfurth

Lasst uns über das Töten
reden – mit Ehrfurcht
vor dem Leben.

*Es ist die Tragik des Lebens,
dass unsere Nahrung
aus lauter geöteten Seelen besteht.*



*Der Metzgermeister
mit seiner Enkelin*

TIERE SIND MITGESCHÖPFE. GEHEN WIR ACHTSAM UND LIEBEVOLL MIT IHNEN UM!

Unsere bäuerlichen Tiere, die Rinder, Schweine, Schafe, Hühner, Enten, Gänse, Puten, und wie sie alle heißen, sind wunderbare Lebewesen. Jedes hat seine besonderen Eigenarten. Jedes ist eine individuelle Persönlichkeit, keines ist dem anderen gleich.

Wir brauchen diese Tiere, ohne sie können wir nicht leben. Sie stellen den Großteil unserer Nahrung. Wir züchten sie, wir halten sie zu unserem Nutzen, wir töten sie, wir essen sie.

Dass wir dies tun, ist Teil unseres Menschseins. Wie wir mit den Tieren umgehen, wie wir ihr Leben und ihren letzten Weg gestalten, daran entscheidet sich, ob wir mit gutem Gewissen ihr Fleisch verzehren können.

*„Ich bin Leben, das leben will,
inmitten von Leben, das leben will“.*

Albert Schweitzer

Albert Schweitzer weiß, dass wir anderen Lebewesen das Leben nehmen müssen, um selbst zu leben. Aber er fordert uns auf, dies in „Ehrfurcht vor dem Leben“ zu tun, also nur zu töten, was wir unbedingt zum Leben brauchen. Dazu gehört auch, dass wir achtsam mit dem Fleisch umgehen, sparsam sind und nichts, was von einem Tier essbar ist, achtlos wegwerfen.

Fleisch ist etwas von Natur aus so Kostbares, dass es nicht jeden Tag als großes Stück in der Mitte des Tellers liegen muss. Fleisch ist kein „Sattmacher“ sondern ein wertvolles Lebens-Mittel! Dieses Bewusstsein zu fördern ist mein Anliegen als Metzger, der ich Tiere töte für Menschen, die Fleisch essen wollen.

Im antiken Griechenland war das Töten eines Tieres dem Opferpriester vorbehalten. Erst wenn den Göttern ihr Anteil respektvoll dargeboten war, wurde das Fleisch zur Speise für den Menschen – ein Festmahl.

Der Opferpriester war auch der Koch, der das Fleisch zubereitete. Das griechische Wort „Magheiros“ bedeutet Magier, Opferpriester aber auch Metzger und Koch.

DER METZGER IST EIN GUTER METZGER, DER DIE TIERE LIEBT

Als Metzger möchte ich gerne bestes Fleisch entstehen lassen, die schönsten Schinken und die wohlschmeckendsten Würste machen. Lebens-Mittel, die Leben vermitteln. Am Anfang steht das Töten. Ich weiß, dass ich ein Tier töten muss, um an Fleisch zu gelangen. Das tue ich nicht gerne, kein Metzger tut das gerne. Ich empfinde es als einen tragischen Akt, dem ich nicht entkommen kann.

Der gute Metzger tötet so, dass das Tier keine Angst hat, dass kein Stress aufkommt. Alles muss in Ruhe geschehen, ohne laute Geräusche, die das Tier erschrecken und in Panik versetzen. Es bekommt Zeit, um würdig zu sterben. Tiere „wissen“ nichts von ihrem bevorstehenden Tod – das habe ich immer und immer wieder beobachtet. Sie geraten nur in Angst und Stress, wenn sie hektischen, ungewohnten Situationen ausgeliefert werden.

Die Verantwortung für das Töten eines Tieres kann ich als Mensch übernehmen, wenn ich es als Beginn eines umfassenden Prozesses, eingebunden in ein größeres Ganzes erlebe. Das geht nicht am Fließband, im Sekundentakt



*Sorgen wir dafür,
dass die Tiere gut leben
solange sie leben.*

unter dem Diktat von Effizienz und der Seelenlosigkeit von Automaten. Die Menschen in diesem System müssen verdrängen, um nicht hoffnungslos abzustumpfen.

DIE RÜCKKEHR ZUM MENSCHLICHEN MAß

Was können wir tun? Gibt es eine Lösung, die auch ethisch vertretbar ist? Können wir den Tieren die Würde zurückgeben – und den Menschen, die mit ihnen umgehen – in Ehrfurcht vor dem Leben?

Die Antwort liegt für mich in der „Rückkehr zum menschlichen Maß“. Das heißt, statt riesiger Produktionsstätten kleine überschaubare und regionale Einheiten, in denen wieder Nähe hergestellt wird zwischen dem Ort, an dem die Tiere leben und dem Ort, an dem sie *umgewandelt* werden in Fleisch, Schinken und Würste.

So können wir tierhaltende Bauern und Metzger in der Region wieder zusammenbringen und den Menschen in den Mittelpunkt des *Umwandlungsprozesses* stellen – denn Lebens-Mittelerzeugung ist eine Veranstaltung von Menschen für Menschen! Nicht von Maschinen für „Maschinen-Menschen“.

DIE MINI-WARMFLEISCHMETZGEREI EIN ZEITGEMÄßES „SCHLACHT-FEST-HAUS“

In früheren Zeiten war das Schlachten eines Tieres, das man von seiner Geburt an über viele Monate begleitet hatte, ein besonderes Ereignis und wurde deshalb Schlachtfest genannt.

Einerseits war es ein praktischer Vorgang, andererseits war es aber auch eine soziale Veranstaltung, die die Menschen, also Familie, Freunde und Nachbarn im gemeinsamen Tun zusammen brachte.

Angelehnt an diese ländliche Kultur und bereichert durch gute alte Handwerkskunst ist die Idee vom „Schlachtfest-Haus“ entstanden. Nicht nur Innen, sondern auch von Außen, in neuen architektonisch schön gestalteten Formen soll dieser Ort signalisieren: „Hier ist alles so ganz anders – hier regiert wieder das menschliche Maß.“

Die Ausstattung ist einfach und bescheiden und beschränkt sich auf das Notwendigste, um Investitionen und Energieeinsatz so gering wie möglich zu halten. Alle Abläufe und Tätigkeiten befinden sich wieder unter

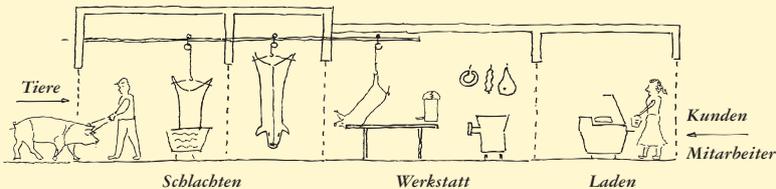
Zweckmäßigkeit und
Schönheit verbinden

Eine mögliche Version:
die leichten und flexiblen
Werkstätten unter einer
festen Wetterschutzhaut



KLS und Finsterwalder Architekten

Mini-Warmfleischmetzgerei „System Schweisfurth“



einem Dach, das ist die Ökologie der kurzen Wege. Gearbeitet wird mit der altbewährten Warmfleisch-Technologie. Wie früher bei der Hausschlachtung wird das schlachtwarme Fleisch verarbeitet, was einen höchsten Grad an Qualität ermöglicht. *Da bleibt alles darin an Stoffen, Kräften und Wirkungen*, die sonst auf langen Wegen von einem Spezialbetrieb zum anderen verloren gehen.

Natürlich spielt der Aspekt der Hygiene auch in dem kleinsten, einfachsten Schlachthaus eine große Rolle. Grundsätzliche Anforderungen an Räume, Arbeitsgeräte, Maschinen und Personen, müssen erfüllt werden. Die neue EU-Hygieneverordnung macht Dinge möglich, die vorher nicht möglich waren. Sie gibt dem Meister ein großes Maß an Verantwortung zurück.

In der kleinen „Mini-Warmfleischmetzgerei“ soll die altbewährte ländliche Kultur des Schlachtfestes auf zeitgemäße Art wiederbelebt und den Menschen zugänglich gemacht werden. Hier können wir offen zeigen, wie wir den *Umwandlungsprozess* von Leben in Lebens-Mittel achtsam gestalten.

Schlachten in Ehrfurcht vor dem Leben – verantwortungsbewusst, sauber und fair.

Für eine neue
Agrar- und
Ess-Kultur



Karl Ludwig Schweisfurth
Metzgermeister
Unternehmer

Gründer der Schweisfurth Stiftung
Gründer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Gründer der Versuchsanstalt für
symbiotische Landbewirtschaftung

Eishaus
Herrmannsdorfer Landwerkstätten
85625 Glonn

www.schweisfurth.de
www.herrmannsdorfer.de