

Auch Bio-Bier gibt es beim Agrar-Kulturwirt

Suhler und Zella-Mehliser auf Exkursion zu den Hermannsdorfer Landwerkstätten

„Über-Lebens-Kultur“ nennt sich ein Projekt des Kunst- und Kulturvereins Zella-Mehlis. Es vermittelt die Begegnung mit kreativen Zweiflern und will zum Nachdenken über die Lebensweise unserer Gesellschaft anregen. Kürzlich organisierte der Verein eine Exkursion zu den Hermannsdorfer Landwerkstätten.

ZELLA-MEHLIS – Über-Lebens-Kultur auf Exkursion zum Querdenker Karl Ludwig Schweisfurth: 45 Reisende zwischen acht und siebzig Jahren aus Suhle und dem Umland, sogar aus Sonneberg und Würzburg, machten sich mit dem Bus auf nach Hermannsdorf bei München zu den Landwerkstätten des ehemals größten deutschen Fleischproduzenten und früheren Chefs des Verbandes der europäischen Fleischindustrie, Karl Ludwig Schweisfurth.

Schon auf der Fahrt wurden die Mitreisenden auf das Thema eingestimmt. Herr Fleckenstein vom Ökomarkt Vachdorf berichtete über die Herstellung und Vermarktung der biologisch kontrolliert erzeugten Waren aus dem Ökozentrum Werratal. Kostproben der Vachdorfer Erzeugnisse wurden serviert. Frank Augsten informierte über den Dachverband der thüringischen Ökozentren, genannt „Ökoherz“, einen wichtigen Verein der Öko-Branche, der einen deutschlandweiten Förderpreis der Universität Kassel zum Thema Ernährungskultur errang.

Bei Schweisfurth

Stephan Gunkel vom BUND Thüringen erzählte aus Leben und Werk Karl-Ludwig Schweisfurths. Der rüstige 75-Jährige empfing die Gäste aus Suhle und Umgebung mit der üblichen Montur: breitkrempiger Hut und lose umgeworfener Schal. Er berichtete über seinen unge-



Die Suhler beim Besuch der Hermannsdorfer Landwerkstätten. FOTO: GUNKEL

wöhnlichen Lebensweg vom erfolgreichen Fleischgroßproduzenten zum erfolgreichen Agrar-Kultur-Wirt. Seit über 20 Jahren produziert er in Hermannsdorf bei München „Mittel zum Leben“, wie er sie gern nennt, ohne Kunstdünger und Pestizide. Das Wichtigste ist für ihn: das Lebens-Mittel Fleisch, hergestellt aus Tieren, denen man ihr artgerechtes Leben ansieht.

Kunst im Lokal

Betritt man das kleine Dorf, begrüßen einen zuerst die Schweine mit munterem Gurren. Wie wichtig sie ihm sind, bekundet der Name des Hauptgebäudes: „Wirtshaus zum Schweinsbräu“. Sowohl das Fleisch dieser Tiere als auch das Bio-Bier, Marke „Schweinsbräu“, schmecken hervorragend, „zum Niederknien“, so Schweisfurth. Das große Wirtshaus hat zwei ungewöhnliche Merkmale: Schon am Eingang lädt bildende Kunst ein, die immer wieder die Verbindung von Mensch und Natur thematisiert. Die Küche ist zum Gastraum offen. So kann jeder

miterleben, wie seine Mahlzeit entsteht. Nach dem Essen folgten eine Besichtigung der Brauerei, der Bäckerei, der Schweineställe und Gehege sowie des Versuchsgartens zur „symbiotischen Landwirtschaft“ nach Anregungen von Sepp Holzer. Nachdem die Landwerkstätten etliche Jahre rote Zahlen schreiben, liegen sie seit der BSE-Krise im „grünen“ Bereich – mit schwarzen Zahlen.

Mittlerweile werden Fleisch, Bier und Bäckerei-Produkte aus Hermannsdorf in vierzehn Filialen des Umlandes verkauft, unter anderem auf dem Münchener Viktualienmarkt. Wer es ernst meint mit natürlichen Lebensmitteln, kann mittlerweile in einem der fünf „Basic“-Großmärkte einkaufen, die ein Sohn Schweisfurths gründete und die sich von München ausbreiten.

Kultierte Ernährung – langfristig eine Strategie des Überlebens. Die Großproduktion mittels Antibiotika, Geschmacksverstärker, Farbstoffen, chemischen Konservierungsmitteln und weiteren Billigmachern wi-

derspricht der menschlichen Natur, ist nicht artgerecht. Die Erzeugnisse verlieren ihren natürlichen Geschmack und ihren Ernährungswert. „Geiz ist geil“ ist eine krankmachende Devise. Die Konsumenten haben es in der Hand, die naturnahe Herstellung von Lebensmitteln zu fördern: Weniger einkaufen, dafür gesundheitsbewusst – dann muss es nicht teuer sein.

Öko-Markt in Vachdorf

1995 erhielt das Ökozentrum Vachdorf den Preis dieser Stiftung und kooperierte eng mit Hermannsdorf. So weideten mehrere Jahre die bayrischen Rinder auf den Flächen der thüringischen Rhön. In Vachdorf ist ein Zentrum naturnah erzeugter Lebens-Mittel entstanden. Ein Öko-Markt lädt zum Einkauf ein. An Markttagen steht auch in Suhle ein Vachdorfer Verkaufswagen.

Derzeit ist der Verein „Überlebenskultur“ daran, den „Agrarrebellen“ Sepp Holzer zu einer Gesprächsrunde im Februar in Suhle zu gewinnen. (rot)