HNA 10.12.02

Frische bleibt auf der Straße

Lebensmittelherstellung: Rückkehr zu kurzen Wegen gefordert

Von Werner Keller

WITZENHAUSEN. Lebensmittel sollen qualitativ besser werden. Vor allem: Sie sollen wieder besser schmecken. Diese Forderung wurde am Sonntagabend bei der Eröffnung der 11. Tagung der Universität Kassel zum ökologischen Landbau (Motto: Mahlzeit!) aus berufenem Munde erhoben.

Karl-Ludwig Schweisfurth, einst Begründer und Eigentümer des Herta-Fleischimperiums, fordert eine radikale Umkehr bei der Lebensmittelherstellung.

▶ Weg von der industriellen Produktionsweise mit ihrer starken Arbeitsteilung, vor allem aber auch mit den damit verbundenen Transporten. Rückkehr zur handwerklichen Arbeit.

▶ Regionalität heißt für Schweisfurth, das es wieder kurze Wege zwischen Landwirt, Schlachter und Abnehmer gibt.

Sie sei im Zuge der Industrialisierung verloren gegangen - die Erzeugnisse würden über weite Strecken transportiert - dabei bleibe Qualität und Frische buchstäblich auf der Straße.

Schweisfurth (72) kommt eigentlich aus dem Handwerk - und möchte mit der Lebensmittelherstellung auch zu ihm zurück: Der kulturelle Wert bäuerlicher Landwirtschaft und überlieferter handwerklicher Techniken könne gar nicht hoch genug eingeschätzt werden. Verbinde man dies mit den Möglichkeiten neuer Techniken, sei dies eine Chance.

Der Referent, der sein Unternehmen in eine Stiftung eingebracht hat und heute mit Büchern für den Weg der Fleischindustrie zu ökologischen Landwirtschaft wirbt, machte diese Rechnung auf: Durchschnittlich gibt ein Haushalt in Deutschland 14 Prozent für Lebensmittel aus, aber 20 Prozent für Freizeit, Sport und Reisen. „Lebensmittel sind so billig wie noch nie", sagte er. Dies sei das Geheimnis unseres Wohlstandes. Dafür würde aber auf der anderen Seite der Bilanz ein hoher Preis bezahlt: Verlust an Qualität und Individualität, aber auch an kulturellen Werten. Der Senior, der frei redete und spannend erzählte, definierte den Begriff Lebensmittel: Eigentlich Mittel zum Leben, verstehe man heute darunter nur noch Nahrung, um satt zu werden. Fragwürdig seien chemische und technische Verfahren, um Nahrungsmittel haltbar zu machen: „Erhitzen tötet Leben".

Eine interessante Zahl gab der Ex-Unternehmer den Gästen im gut gefüllten Hörsaal mit auf den Weg: Jeder Mensch nehme im Laufe seines Lebens etwa 30.000 Kilo Nahrung zu sich - dies entspricht der Tonnage eines Lastzuges. Da lohne es doch, über die Qualität neu nachzudenken. Schließlich hänge von ihr auch unsere Gesundheit ab.

Die Tagung an der Uni geht heute Morgen mit einem Vortrag von Prof. Hartmut Vogtmann, Präsident der Bundesanstalt für Naturschutz weiter. Bis zum Freitag stehen Vorträge, Foren und Workshops rund um die Nahrungsmittel auf dem Programm der Tagung, die von Studenten organisiert worden ist.

▷▷ Mahlzeit! Zeit zum Handeln. 11. Konferenz zum Ökologischen Landbau; Infos unter www.wiz.uni-kassel.de/konferenz 2002

Hintergrund

Der Aussteiger

Das bekannte Unternehmen Herta von Karl-Ludwig Schweisfurth entwickelte sich innerhalb von 20 Jahren mit 5000 Mitarbeitern und 1,6 Milliarden Mark Umsatz zum erfolgreichsten Fleischkonzern Europas. 1984 wurde Herta an Nestlé verkauft. Mit dem Bio-Hof Hermannsdorf bei München realisiert der 72-Jährige seit dem unter großem materiellen Einsatz seine Vision einer ganzheitlichen Landwirtschaft. Die Hofanlage beherbergt Käserei, Metzgerei, Bäckerei und Gaststätte. Schweisfurths Maxime: Nur Tiere und Pflanzen, die artgerecht und würdevoll wachsen, verdienen die Klassifizierung Lebensmittel und könnten als lebendige Nahrung bezeichnet werden.

Mit Hilfe einer von ihm ins Leben gerufenen Stiftung will Schweisfurth einen Beitrag dazu leisten, dass Arbeit und Technik wieder in besserem Einklang mit der Natur gebracht werden. (WKE)

Kontakte: Karl-Ludwig Schweisfurth (links, stehend) hält seit zehn Jahren Kontakte zum Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften, hier mit Prof. Dr Engelhard Boehncke (rechts) und Prof. Dr. Angelika Meier-Ploeger. FOTO: KELLER