



Karl Ludwig Schweisfurth  
**Der Metzger, der kein  
Fleisch mehr isst ...**

240 Seiten, Hardcover,  
ISBN 978-3-86581-470-8,  
19,95 € (D).  
Auch als E-Book erhältlich.

Einst war er Europas größter Wurstfabrikant, heute isst er Fleisch nur noch, wenn er ganz genau weiß, wo es herkommt und wie das jeweilige Tier gelebt hat: Karl Ludwig Schweisfurth, Pionier auf dem Gebiet der ökologischen Erzeugung von Lebensmitteln, die – wie er sagt – wieder Mittel zum Leben sein sollen. In seinem Buch »Der Metzger, der kein Fleisch mehr isst ...« (ET 17.03.2014) erzählt er in 12 berührenden Episoden, wie und warum er vom Großmetzger zum Biobauern und schließlich zum »Auswärtsvegetarier« wurde.

Im Jahre 1964 übernahm Karl Ludwig Schweisfurth den 1897 von seinen Großeltern gegründeten Familienbetrieb »Herta«. In den 1950er Jahren hatte er in New York und Chicago die großen Schlachthöfe mit ihrer industriell optimierten Fließbandproduktion besucht. Fasziniert und zutiefst beeindruckt war er nach Deutschland zurückgekehrt und hatte seinen Vater davon überzeugt, die Fleisch- und Wurstproduktion im westfälischen Herten nach amerikanischem Vorbild umzugestalten. Dies markierte den Beginn einer unaufhaltsamen Erfolgsgeschichte: innerhalb von 20 Jahren war Herta der größte Fleischkonzern Europas mit über 5500 Angestellten in zehn Fabriken. Doch als ihm der eigene Sohn vorwarf, dass er schon gar nicht mehr wisse, »wie's da draußen zugeht«, war der Zeitpunkt gekommen, sich selbst und sein Tun zu hinterfragen: »Eine Weile, vielleicht sogar eine lange Weile, kann man so viel um die Ohren haben, dass man nicht hört, was Vernunft, was Moral, was bessere Einsicht einem zurufen. Aber irgendwann hat man nur noch die Wahl: taub werden – an Ohr und Seele – oder das Gehörte zu bedenken. (...) Im Sommer 1984 fiel meine Entscheidung, aus der industriellen Fleischproduktion auszusteigen.«

In den folgenden Jahren entstanden mit Unterstützung der Familie die Herrmannsdorfer Landwerkstätten vor den Toren Münchens, in denen wieder alle Stufen der Erzeugung zusammengefügt sind: Landwirtschaft mit achtsamer Tierhaltung, handwerkliche Weiterverarbeitung mit Metzgerei, Bäckerei, Käserei und Brauerei sowie der eigene Vertrieb unmittelbar an die Verbraucher. Zum Auswärtsvegetarier wurde der Metzger jedoch erst Jahre später, als er in einem Lokal beim Anblick der achtlosen Fleischesser am Nebentisch so sehr betroffen war, dass er zu seiner Frau sagte: »Ich werde nur noch Fleisch essen, wenn ich weiß, wie die Tiere, von denen es ist, gelebt haben, wie sie ernährt wurden und wie sie zu Tode gekommen sind.«

## Karl Ludwig Schweisfurth

Karl Ludwig Schweisfurth gilt als Pionier auf dem Gebiet der ökologischen Erzeugung von »Lebensmitteln«. Der ehemalige Eigentümer von Herta, des einstmals größten industriellen Fleischproduzenten Europas, gründete Mitte der 1980er Jahre die Herrmannsdorfer Landwerkstätten und die Schweisfurth-Stiftung.

Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten gelten als »Leuchtturm« und Beispielbetrieb für andere Formen des Lebens und Arbeitens mit der Natur; im Zentrum steht vor allem die artgerechte Haltung der Nutztiere. Die Schweisfurth-Stiftung fördert innovative Ansätze in Wissenschaft, Wirtschaft und Bildung, die für die Entwicklung einer Kultur der Nachhaltigkeit wegweisend sind.

© Karl Ludwig Schweisfurth