

samkeit im Umgang mit dem Boden, den Pflanzen, den Tieren, den Menschen. Und es gibt natürlich die Grundregeln der Kreislaufwirtschaft. Das wirklichen wir, wo immer wir können. Ich helfe bei Unternehmen als Berater, um so etwas Ähnliches aufzubauen wie Herrmannsdorf, damit wir dem unsäglichen Druck des Handels nicht ausgesetzt sind. Sie haben recht, Basic ist als Handelsunternehmen da in einer Zwischenposition. Es hat seine Einkäufer und steht im Konkurrenzkampf mit ähnlichen Unternehmen. Und dann geht es schon wieder um den billigeren Preis.

**Ein paar Tage nach dem Film über die Tierhaltung ging eine Studie durch die Presse, die zu dem Ergebnis gekommen ist, dass Bio nicht gesünder ist als konventionelle Lebensmittel. Welche Signalwirkung geht von solchen Nachrichten aus?**

Das führt erst einmal zu einer totalen Verwirrung: Was ist nun richtig? Ich empfinde diese Studie aber als unredlich. Die Wissenschaftler messen und zählen und dabei wissen wir, dass die wirklich entscheidenden Dinge bei einem Lebensmittel, nämlich das, was Leben vermittelt, nicht im stofflichen Bereich liegen. Das kann ich nicht zählen, messen und wiegen. Und es macht einfach keinen Sinn, ökologische und konventionelle Lebensmittel gegenüber zu stellen und dann zu sagen: Da sind nicht mehr Nährstoffe drin, und deshalb ist Bio nicht gesünder. Im Übrigen sind die Wechselwirkungen von Lebensmitteln und Gesundheit so unendlich komplex, dass wir mit den Mitteln der Wissenschaft keine Verbindung herstellen können.

**Was wäre denn redlich gewesen?**

Redlich wäre gewesen zu sagen: Im stofflichen Bereich können wir keine Unterschiede feststellen, das kann aber nicht zu der Aussage führen, ökologische Lebensmittel sind auch nicht gesünder als konventionelle. So ja hat Gott sei Dank auch ein Teil die Presse reagiert und gesagt, dass noch etwas anderes dahinter steht. Zum Beispiel der achtsame Umgang mit dem Boden statt der brutalen Ausnutzung unserer Lebensgrundlagen mit immer mehr

Technik und immer mehr Chemie, um immer mehr aus dem Boden und auch aus den Tieren herauszuquetschen. Ökologische Lebensmittel sind einfach mehr als das, was man gesundheitlich und geschmacklich messen kann.

**Dass übermäßiger Fleischkonsum und die industrielle Landwirtschaft den Planeten ähnlich ruinieren wie etwa der Flugverkehr, gehört schon zu Allgemeinwissen. Aber kaum ein Mensch ernährt sich deshalb anders. Haben Sie eine Idee?**

Das Erste und Allerwichtigste: Essen wir deutlich weniger Fleisch! Das Zweite: Wenn wir Fleisch essen, essen wir Fleisch von Tieren, die gut gelebt haben, gutes Fresen bekommen haben und achtsam vom Leben in den Tod gebracht wurden. Aber es gibt immer mehr Menschen bei uns und überall in der Welt, die immer mehr Fleisch essen. Das heißt, es gibt auch immer mehr Tiere auf dem Planeten Erde – und gemeinsam fressen immer mehr Menschen und immer mehr Tiere die Erde kahl. Es reicht nicht für so viele Menschen und so viele Tiere. Irgendwann werden es 40 statt der heute 20 Milliarden Tiere sein, die in intensiven Stallungen in der ganzen Welt gehalten werden, die gefüttert werden müssen und im Grunde das gleiche fressen wie die Menschen: Getreide. Irgendwann ist der letzte Urwaldbaum gefällt und dann können wir im Vorgarten wieder Kartoffeln anbauen.

**Wer oder was soll es richten? Der Politika trauen Sie nichts zu und der aufgeklärte Mensch macht weiter, als wäre alles gut.**

Ich muss ehrlich sagen, ich weiß es nicht. Fleisch ist einfach viel zu billig. Warum? Weil es nur durch ausbeuterische Methoden so billig sein kann. Dazu kommt ein unendliches Maß an Verschwendung von Energie für die Maschinen,

für den Transport, für die Verpackung und am Ende schmeißen wir noch ein Drittel der Lebensmittel weg. Was wir da machen, ist so dumm! Wir wissen es alle, aber es ändert sich nichts. Ich fürchte, unsere Kinder und unsere Enkelkinder kriegen ganz gehörig was auf die Schnauze, wenn Lebensmittel so knapp werden, dass wir uns die Köpfe einschlagen. Ich hoffe auf Vorbilder, auf gute Beispiele. Darauf, dass Menschen



... mit dem Boden, den Pflanzen, den Tieren, den Menschen

eine Alternative haben und sagen können: „Das schmeckt gut, das tut dem Körper gut und ich habe ein gutes Gewissen, weil ich weiß, dass die Tiere anständig gelebt haben. Ist zwar verdammt teuer, aber dann esse ich eben weniger Fleisch.“

**Die Wissenschaft forscht an künstlichem Fleisch, am Schnitzel aus der Petrischale. Kligl, verwerflich oder möglicherweise die Rettung?**

Da müsste kein Tier getötet werden, es wäre ein vegetarisches Lebensmittel, kein Fleisch mehr. Es wäre ein Lebensmittel wie eine Kartoffel, eine Nudel oder wie Gemüse. Ich als passionierter Metzgermeister bin inzwischen Vegetarier geworden ...

**Sie essen nicht einmal das Fleisch der eigenen Tiere?**

... wenn ich nicht in Herrmannsdorf bin. Nach all dem, was ich weiß, bin ich nicht mehr bereit, irgendwo in einem Hotel oder in einem Restaurant etwas von einem Tier zu kaufen oder zu essen. Nicht weil ich Angst hätte, mich zu vergiften, sondern weil für mich das System moralisch so verkommen ist, dass ich es nicht über mich bringe, es zu unterstützen. Das ist ein innerlicher Protest.

**Als Sie Mitte der 80er Jahre Ihren Fleischkonzern verkauft haben, haben Sie das getan, weil Sie ganz anders wirtschaften wollten. Inzwischen setzt sich langsam die Erkenntnis durch, dass Wachstum kein Maß für Wohlergehen ist. Stimmt Sie das optimistisch?**

Ja, da ist ein Bewusstseinswandel deutlich spürbar – nicht bei der Masse, aber

bei Menschen, die über sich und die Welt nachdenken. Die haben einfach die Schnauze voll, weil sie pausenlos schlechte Nachrichten hören. Immer mehr Menschen fragen sich, was das eigentlich für ein System ist, und machen sich auf die Suche nach Alternativen, bei denen sie Vertrauen haben können, dass es echt und ehrlich ist. Und das heißt dann immer: regional und überschaubar. Das merke ich und das macht mich optimistisch.

**Daheim, auf dem Gut Herrmannsdorf, müssen Sie sich vornehmen wie in einer Oase. Was denken Sie, wenn Sie auf Ihrem Hof sind? Zufrieden? Alles richtig gemacht?**

Ich bin heute, wenn ich zurück schaue, per Saldo ganz glücklich und zufrieden. Das waren ja vor 25 Jahren total verrückte Ideen, meistens Entscheidungen aus dem Bauch. Ein Gefühl: Mach das mal so, im besseren Einklang mit der Natur und in überschaubarer Größe – nicht immer nur technisch perfekter, nicht immer nur immer schneller, immer

mehr, immer größer. Man muss sehen können, wie es gemacht wird. Wenn man nach Herrmannsdorf kommt, sieht man, wie die Tiere leben und wie sie umgewandelt werden in Lebensmittel. Nach 15 Jahren war auch dieses „Der Kerl spinnt doch, das ist ein Öko-Romantiker“ vorbei. Herrmannsdorf ist ein wirtschaftlich erfolgreiches Unternehmen, das sich inzwischen ein großes Vertrauen aufgebaut hat. Und die Lebensmittelqualität ist phantastisch. Die Industrie kann solche Lebensmittel nicht machen, das geht nur bäuerlich-handwerklich im echten Sinne. Aber vieles vom Bäuerlich-Handwerklichen haben wir ja vergessen, das ist weg. Und wenn wir so weiter machen, gibt es – so wie ich es verstehe – in 20 Jahren keinen Bauern, keinen Bäcker und keinen Metzger mehr.

**Wie wird die Landwirtschaft der Zukunft denn aussehen?**

Meine Hoffnung ist, und die gebe ich nicht auf, dass es eine Renaissance geben wird. Dass es mehr und mehr Bauern und Handwerker gibt, die sich auf ihre alte Kunst besinnen und Lebensmittel machen, die sich in jeglicher Hinsicht von den industriellen Lebensmitteln unterscheiden. Wenn etwas zu groß geworden ist und kaputt ist, entstehen wieder neue kleine Pflänzchen, überall. Und das System ist kaputt.

Interview: Thomas Rath

Man kann den Hof in Glonn immer samstags (von November bis März jeden zweiten Samstag) bei einer Führung kennenlernen. Infos auf [www.herrmannsdorfer.de](http://www.herrmannsdorfer.de)

**Investieren Sie in Familie.**

Als SOS-Pate investieren Sie schon mit 1 € am Tag in wahre Werte: zum Beispiel ein liebevolles Zuhause.

**Jetzt SOS-Pate werden!**  
[www.sos-kinderdorf.de](http://www.sos-kinderdorf.de)


