

urth aus Herten in Fünfzigern stolz dar- tungswurst im Selbst- unden zu haben, ließ raus. Und zwar aus ht nur in Bayern seit sten Platz in der dun- id mit Küchenabfäll- bis sie zwei Zentner ch mehr als 150 000 n und wesentlich we- ung, die Sau gehörte rieben zum Inventar. 00 Bauern Schweine, mso mehr. Betriebe hweinen werden gar

Pointe aus Sicht der d aller anderen Öko- ayerische Landwirt- heutzutage verkün- ung der Ökoprodukti- wird konsequent we- mpulse sollen von ein- zeichen für heimi- zie von einem Gesell- ndbau ausgehen.“ bekam Schweisfurth ivisten von der Soko- einem Saustall eine und nachgewiesen, n Präparaten behan- zneimitteln, die auf so-Erzeugerverband ex standen. Schweis- nirscht ein. Als sich nsehenteam von Herr- erinnen treuherzig ließ, nein, nein, das weinefleisch sei na- ka erzeugt, war das intellektuelle Bauer indler.

hat eine gigantische rieben viele böse Le- te wie jene, die sich Schwabing die Bei- en, bis sie ins kleine ligitum neben dem lungen, wo sie dann erden, wenn sie das re gemacht haben. onus des einst rebel- enauso beharrlich in Lourdes darüber hieß, das wunder- ort sei mit Arzneien

Wer sich aber grundsätz- ernähren will und es sich leisten kann, ir- vestiert in Fleisch, das mitunter fast dop- pelt so teuer ist wie die verpackten Billig- produkte im Discounter-Regal, bei denen schon mal erst die Antibiotika verdamp-

beridmann, ein Niederbayer, hat am sieben- Uhr morgens schon sechs Stunden Arbeit hinter sich. Mehr als 1500 Tiere waren in die- se Nacht. Er führt hier in München einen der größeren Schweineschlachtbetriebe, aber verglichen mit den Großkonzernen sind sie kleine Klitschen.



*Schwabing, Elisabethmarkt:
Familie Huczala steht seit 1974 an ihrem Stand.
Damals war Gemüse gut oder schlecht. Heute ist
es öfter auch mal Teil einer Religion.*

FOTOS: ALESSANDRA SCHELLNEGGER

fen, wenn man sie auf den Grill legt. Es ist oft Fleisch aus Massentierhaltung und von Massenschlachtungen – aus Schlachthöfen, wo in einer Nacht mehr als 15 000 Tiere getötet werden.

Essen sei ein Distinktionsmittel, schreibt der Regensburger Kulturwissen-

Leidmann kauft Schweine, und wenn er sie geschlachtet und zerlegt hat, verkauft er sie weiter an die Metzger. Er empfängt einen freundlich und gibt Kaffee aus, was für einen Niederbayer alles andere als selbstverständlich ist. Aber sagen will er nichts. Nein, nichts für die Zeitung, auf bei-

vor, er bewirbt Fleischindustrie im Zee- nen. Und es gebe zu viele Krankheitsfälle in seinem Bestand. Er entgegnet: Öko- Landwirtschaft sei ein permanenter Pro- zess der Verbesserung.

Allerdings ist nicht gesagt, dass konven- tionelle Lebensmittelproduktion immer böse und schlecht sein muss. Im Gegenteil. Dagegen verwahrt sich, zum Beispiel, der Münchner Metzgermeister Magnus Bauch. Bauch hält nicht viel von Bio, das sagt er ganz offen. „Bio, was bedeutet das schon? Nicht mal das Regenwasser ist heute bio.“ All die Landwirte, von denen er seine Ware über den Schlachter Leidmann bezieht, hielten ihre Schweine auf Stroh in tagelichtdurchfluteten und gut durchlüf- teten Ställen. „Nach bestem Wissen und Gewissen“, das betont er. Wie Bauch das schildert, arbeiten praktisch alle Bauern bio, die ihre Schweine in Leidmanns Schlach- tung bringen, auch wenn sie auf das Bio- Siegel pfeifen. Bauch beschäftigt 80 Mitar- beiter, darunter acht Metzgermeister, und er verarbeitet 15 Tonnen Fleisch am Tag. Auch das: „nach bestem Wissen und Gewis- sen.“ Und auf der ehernen Basis der Stan- desehre. Die lautet: „Ein Metzger tut nie was in seine Wurst, was er nicht selbst in der Pfanne zubereitet essen würde.“

Der Katholische Frauenbund sagt es so: Es sind offenbar ziemlich hysterische Zeiten

Wie skeptisch die Deutschen sind, wie groß ihre Angst ist, etwas Unappetitliches vorgesetzt zu bekommen, lässt sich daran ablesen, dass sich ein Verein wie Food- watch etablieren konnte. In 15 Jahren wuchs um den ehemaligen Greenpeace- Aktivisten Thilo Bode in Berlin ein 20-köp- figes Team. Es lebt allein von Spenden und beobachtet die Lebensmittelpolitik.

Der Veterinärmediziner Matthias Wolf- schmidt leitet die Kampagnen. Er hat grundsätzlich nichts gegen konventionelle Lebensmittelproduktion, ebenso würde er nie das Öko-Wesen per se in den Himmel lo- ben, bloß weil es sich ein Siegel anheftet. Er weiß aber, dass es in allen Bereichen vor- bildliche und miserable Betriebe gibt. Und dass sich leicht feststellen lässt, welche Landwirte dauerhaft schwere Fehler ma- chen. Denn spätestens beim Schlachten treten sie zutage. Sie werden sogar teilwei-

Das Stichwort „Veggie Day“ löst Heiter- keit aus. Es wird schnell klar, dass hier kaum Grüne oder Öko-Bewegte am Tisch sitzen. Christa Reiterer, Nebenerwerbs- landwirtin in Wurmansquick, vertritt die Landfrauenvereingung und eine boden- ständige Auffassung: „Wenn Sie in einen Stall gehen und etwas suchen, finden Sie immer was.“ Frau Reiterer ist sehr offen, Frau Schießleder eher provokant. Elfriede Schießleder, promovierte Theologin, leitet den KDFB-Landesverband. Einer ihrer drei Söhne sei seit einem Jahr Veganer. Er esse keine Produkte mit Eiern und Milch. „Reine Sturheit“, sagt die Mutter.

Und weil gutes Essen bei ihr wie bei al- len anderen ein familiäres Gemeinschafts- erlebnis darstellt, einen sozialen Vorgang, hält sie den veganen Stil für schlichtweg nicht sozial. Tja, sagt die Ökotrophologin Ute Mowitz-Rudolph, das Vegane sei halt ein Trend, wenn auch eine Haltung dahin- terstehe. Eine Modeerscheinung, pflichtet Frau Reiterer bei. Oft auch als Rebellion zu verstehen, als Abgrenzung, sagt Gisela Hor- lemenn, die zweite Ökotrophologin. Na ja, sagt Frau Schießleder, wenn demnächst Steaks und Schnitzel in vitro erzeugt werden, dann könnten ja auch die Veganer wieder Fleisch essen. Herrliches Gelächter am Tisch.

Man lernt, wie so oft, viel bei den Katho- lischen. Zum Beispiel über Hysterie: 20 Pro- zent der Deutschen seien sich sicher, dass sie unter einer Lebensmittelunverträglich- keit leiden, sagt Frau Mowitz-Rudolph. Nur drei Prozent hätten wirklich eine. Sehr viele Leute kaufen teurere, also laktose- freie Produkte, die sie nicht brauchen. Gleichzeitig essen sie Billighühnchen aus der Massenmast. Absurd. „Das gute Maß“, sagt Frau Reiterer, die Kälberbäuerin aus Wurmansquick, „das ist leider vielen abhandengekommen.“

Nun ist Schwabing wie andere altbürger- liche Wohnviertel in Deutschland bekannt dafür, dass eine aus den Fugen geratene Welt sich hier noch in relativer Ordnung und Schönheit befindet. Der Schwabinger kauft bei seinem Metzger und seinem Ge- müsehändler – sei es bei Frau Köck in der weit über 100 Jahre alten Metzgerei Liedl auf der Schleißheimer Straße oder eben beim Obstler Huczala auf dem Elisabeth- markt. Der Fischhändler, der auf diesem Markt direkt neben der feindlichen und ef- fizienten Nordsee-Filiale wohnt wie ein