

Von Gerasdorf nach Herrmannsdorf

Die deutsche Metzgerfamilie Schweisfurth, Pionier der Biofleisch-Verarbeitung, hat auch einen starken Österreich-Bezug.



Im südbayrischen Dorf Glonn bei München betreiben Karl Ludwig Schweisfurth und sein Sohn Karl seit 1986 die Herrmannsdorfer Landwerkstätten: Eine 80 ha große Landwirtschaft mit Getreideanbau, Schweine- und Hühnermast mit angeschlossener Warmfleisch-Metzgerei, Natursauerteig-Bäckerei, Naturtrüb-Brauerei, Rohmilch-Käserei, dem dazugehörigen Markt für den Ab-Hof-Verkauf und das „Wirtshaus zum Schweinsbräu“.

© Herrmannsdorfer

Jahr für Jahr pilgern Heerscharen von Fleischereifachleuten und Amateur-Wursttigern aus Deutschland, ja aus ganz Europa, in das südbayerische Dorf Glonn bei München in die Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Dort betreiben Karl Ludwig Schweisfurth und sein Sohn Karl seit 1986 eine 80 ha große Landwirtschaft mit Getreideanbau, Schweine- und Hühnermast mit angeschlossener Warmfleisch-Metzgerei, Natursauerteig-Bäckerei, Naturtrüb-Brauerei, Rohmilch-Käserei, dem dazugehörigen Markt für den Ab-Hof-Verkauf und das „Wirtshaus zum Schweinsbräu“.

Allein die Aufzählung der Betriebe, mit denen das Familienunternehmen Schweisfurth heuer einen Jahresumsatz von 19,5 Mio. Euro schafft, lässt auf die Grundidee schließen, die hinter den Landwerkstätten steckt: Die handwerkliche Produktion biologischer Lebensmittel, bei der landwirtschaftliche Urproduktion, Verarbeitung und Vermarktung eine geschlossene betriebliche Einheit bilden. Größtmögliche Naturnähe in jeder Hinsicht, Autarkie nach mittelalterlichem Vorbild. Ein Selbstversorger-Schlaraffenland, wo einem die warmen Blunzen, die gebratenen Schweinshaxen und Hühnerkeulen, bildlich gesprochen, in den Mund fliegen.

www.Schwein

Das unternehmerische Credo der Herrmannsdorfer Landwerkstätten fasst Öko-Pionier K.L. Schweisfurth so zusammen: „Alles, was wir tun, orientiert sich am achtsamen Umgang mit allem Leben und Lebensnotwendigem, mit dem Boden, dem Wasser, der Luft sowie den Pflanzen, den Tieren und den Menschen“. Ökologische Landwirtschaft und handwerkliche Verarbeitung der agrarischen Rohstoffe zu Lebensmitteln sind die beiden Säulen dieser Partnerschaft von Bauernhof und Fleischerei. Vorzeigeprodukt ist der „luftgereifte Schinken vom hofeigenen Weideschwein“. Es wird auch **www.Schwein** genannt, das hat nichts mit dem Internet zu tun, sondern es trägt seinen Namen deshalb, weil es auf der Weide wühlt und dabei Würmer frisst. Steirischen Ursprungs ist eine

andere Spezialität des Gutes: Im Stall und im Wald tummeln sich Sulmtaler Hendln, eine „Zweinutzungsrasse“ von Lege- und Masthuhn.

Viele Vertriebskanäle

Längst aber reicht der Viehbestand der eigenen Landwirtschaft als Fleischversorgungsquelle nicht mehr aus. Heute beliefern rund 80 Öko-Bauern aus der Region die Metzgerei. In der hofeigenen „Akademie für gute Lebens-Mittel“ werden Meister-Kurse für Wurstmachen und Fleischzubereitung angeboten. Nur ein kleiner Teil der Produktion wird von den Besuchern vor Ort, im Hofwirthshaus verzehrt. Herrmannsdorfer betreibt zehn Filialen in München und Umgebung, beliefert 90 Naturkostfachgeschäfte und darüber hinaus Gastronomiebetriebe in ganz Deutschland.

Dabei hat alles ganz anders begonnen. Der junge Karl Ludwig Schweisfurth besuchte im Jahr 1950 die riesigen Schlachthöfe von New York und Chicago und modernisierte nach diesen Vorbildern den elterlichen Betrieb in Herten, in Nordrhein/Westfalen. Dank der Fleischzerlegung am Fließband entwickelte sich seine Firma Herta im Laufe der 60er und 70er Jahre zum modernsten Fleischwarenkonzern Europas. Führend war Herta in der Entwicklung von SB-Packungen für Wurstwaren. Kleines ausländisches Tochterunternehmen von Herta war der Wiener Salamispezialist Stastnik mit dem Betrieb in Gerasdorf.

Wehmut schwingt mit

1986 kam dann die große Wende: Nachdem die Söhne die Schweine-Massentierhaltung bei den Herta-Fleischlieferanten besichtigt hatten, weigerten sie sich, die Firma zu übernehmen. Daraufhin verkaufte K.L. Schweisfurth den Herta-Konzern im Jahr 1987 an Nestlé. Die Stastnik-Salamifabrik vor den Toren Wiens aber wurde in den folgenden Jahren für den ex-industriellen Meisterfleischer zum Ort der Neubesinnung und der ökologischen Inspiration.

In seinem Statement für diese Jubiläumsausgabe der Fleischerzeitung erinnert sich Karl Ludwig Schweisfurth, Wehmut schwingt in seinen Worten mit: „Vor etwa 20 Jahren trennte ich mich von Stastnik, der schönsten Fabrik für Mensch und Salamis. Kunst ging in die Fabrik und in ihre Sozialräume und auf dem Dach wuchs die grüne Wiese. Ich konnte Stastnik nicht auf ökologische Qualität transformieren. Die Zeit war noch nicht reif.“

Seither hat die altösterreichische Salami-Traditionsmarke Stastnik ihren Platz im Sortiment der großen Wiener Fleischwarenfirma Radatz. Mit den Herrmannsdorfer Landwerkstätten aber hat die Familie Schweisfurth den Lebenstraum verwirklicht, dem der Senior bereits auf der Dachwiese seines Betriebes in Gerasdorf nachhing.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at