

## Oktober 2008 (1)

Ein Bereich bei der Herstellung von Lebensmitteln spielt in unserem Bewusstsein nur eine sehr untergeordnete Rolle. Es ist das was mit „Ernte“ bezeichnet wird.

Immer größere Felder und immer leistungstärkere Maschinen nötigen uns ein Tempo ab, das nicht gut tut. So ist das auch beim Schlachten.

Vielleicht wissen Sie, daß Schweine nicht Schwitzen können.

Wir Menschen können über den Schweiß sehr schnell Gifte ausscheiden, die unser Organismus z.B. in Streßphasen produziert.

Ich war beim Arzt. Er untersuchte mich, eine anwesende Medizinstudentin (die kein Fleisch isst) und an sich selbst, ob einer von uns das Gift der Schweine aufgenommen habe, das diese im Streß produzieren.

Das Ergebnis war erstaunlich: der Arzt und die Studentin hatten es, ich nicht.

Der Arzt hatte am Vortag Schnitzel gegessen, die Studentin Gummibärchen, die mit Schweine-Gelantine hergestellt wurden. Ich esse Fleisch nur aus unserem Betrieb.

Die Tiere sind bei mir wenigstens einen Tag und eine Nacht , liegen auf Stroh und haben ausreichend Wasser und Futter.

Unmittelbar vor der Schlachtung schlafen die Tiere noch, werden behutsam geweckt und in der größtmöglichen Ruhe in den Schlachtraum geführt.

Ein Aufwand der sich offensichtlich lohnt...