

**November 2011**

Diese Woche ist besonders das Schweinefleisch zu empfehlen. Die Tiere stammen aus einem Zuchtbetrieb. Im Unterschied zu Mastbetrieben werden dort Muttertiere aufgezogen. Solche Tiere nehme ich immer besonders gern; da sie reinrassig sind und eine Diät erhalten. Auf keinen Fall werden solche Tiere gemästet, da es besonders wichtig ist die körperliche Vitalität so hoch wie nur möglich zu erhalten, damit die Tiere auch gut trächtig werden. Beim modernen Mast-Tier ist fast ausschließlich das Tempo der Gewichtszunahme interessant. Die meisten (vermutlich alle) modernen Masttiere würden ihr natürliches Alter bei diesem Wachstumsstress bei weitem nicht erreichen. Sei doch hier völlig egal, sagen viele.

Meine langjährige Erfahrung als selbstschlachtender Metzger ist aber eindeutig: Die Vitalität aller Tiere zeigt sich immer eindeutig auch in der Fleischqualität, ebenso der Stress beim Transport und die Angst beim Schlachten. Dazu kommt, dass Schweine nicht schwitzen können und die Gifte, die durch Stress und Angst entstehen, nicht an einem Tag ausscheiden können. Und wir essen das alles mit.

Deshalb kenne ich alle meine Bauern und ihre Ställe, habe selber einen Stall, damit die Tiere auch bei mir viel Platz und Ruhe, Stroh und besonders viel Wasser haben. Und das Ziel einer guten Schlachtung ist, dass das Tier völlig loslassen kann und nicht ein "Ich will nicht" zurücklässt.

Deshalb kann ich Ihnen auch eine Fleischqualität anbieten, wie sie nur selten zu finden ist.