»Die Lebe Gesund Steinmühle« - die pflanzen- und tierfreundliche Mühle

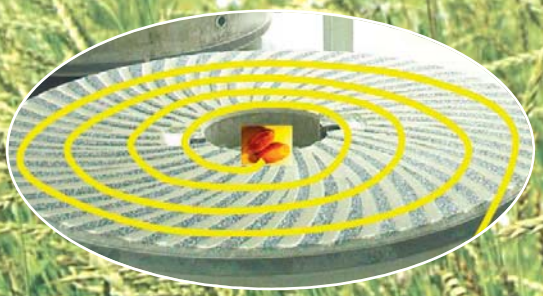
Mahlen wie zu Urgroßvaters Zeiten

Walter Weber
Müllermeister bei der »Lebe Gesund Steinmühle«

»Eine gelungene Verbindung zwischen traditioneller Getreidemühle und moderner Mahltechnik« - so nennen die Handwerksmüller von der »Lebe Gesund Steinmühlenbrot GmbH« ihre Mühle im Südspessart. Also keine romantische alte Mühle am Bach - sie befindet sich vielmehr mitten in einem exquisiten »Einkaufsland«. Wer sie betritt, ist verblüfft. Da stehen tatsächlich drei rustikale, mit Zirbelkieferholz umkleidete 1,6 m im Durchmesser große Steinmühlen - wie ruhende Pole inmitten von Rohren, Stangen, Schläuchen, Silos ... Ein vibrierendes Surren und Schnurren erfüllt den Raum. Und es duftet aromatisch nach frischem Dinkelmehl. »Dieser Duft entsteht vor allem durch die Keimlinge der Getreidekörner, die bei uns in allen Mehlsorten - also auch im hellen Weizenmehl - fein vermahlen enthalten sind«, erzählen die Handwerksmüller.

alle Bilder: www.lebegesund.de

Die »Lebe Gesund Steinmühle« im Einkaufsland in Altfeld ist die größte in Betrieb stehende Steinmühle Europas.



Durch den langen Mahlweg eines Mahlganges von 7-9 m ist kein Druck notwendig. Der Keimling kann deshalb zu 100% mit vermahlen werden.

»Lebe Gesund!«-Steinmühle: Die Mühle 1 mahlt grob; nach dem Sieben wird das Mahlgut auf Mühle 2 und 3 aufgeteilt und so lange im Kreislauf gehalten, bis alles fein ist. Dadurch ergeben sich mehrere Mahldurchgänge.

Herr Weber, Sie mahlen Getreide auf einer Steinmühle, also mit einer Tradition, wie sie seit Tausenden von Jahren praktiziert wird. Gibt es viele Steinmühlen, die heute noch in Betrieb sind?

Walter Weber: Nein. 1986 machten sich zwei Journalisten auf den Weg, um über Steinmühlen in Deutschland einen Bericht zu schreiben. Es kam ganz anders, als sie dachten: Sie fanden keine Steinmühle mehr, die noch wirklich handwerklich in Betrieb war! In dem erschienenen Bildband »Alte Mühlen - Bilder des Abschieds« (*Stürtz Verlag, Würzburg*) ist das alles dokumentiert.

Um 1875 gab es in Deutschland noch ca. 61.000 Steinmühlen. Dann begann das größte Mühlensterben aller Zeiten. Heute sind in Deutschland noch ca. 400 Mühlen in Betrieb, aber keine von ihnen besitzt noch Mahlsteine - sie arbeiten mit Stahlwalzen. Die »Steinmüllerei«, also das Mahlen nach alter Tradition auf Steinmühlen, wie wir sie betreiben, ist wahrscheinlich weltweit praktisch ausgestorben.

Was ist der Unterschied zwischen der heutigen Walzentechnik und der traditionellen Steinmüllerei?

Walter Weber: Die heutige Technik der Stahlwalzenmüller ist, wie das meiste in unserer Zeit, von Geschwindigkeit und Profit geprägt. Der gesamte Mahlweg der Getreidekörner durch die Vermahlungsmaschinen beträgt gerade noch ca. 4 cm! Auf diesen 4 cm werden sie mit sehr großem Druck praktisch »plattgequetscht« und anschließend mit hohen Drehzalen (weit über 10.000 Umdrehungen pro Minute) zerschlagen - ja pulverisiert. Und trotzdem spricht die Fachwelt bei dieser Produktionsart von »schonendem Mahlverfahren« und »höchsten Qualitätsmehlen…«!

Bei dieser Gewaltbehandlung quillt das Keimöl des Getreidekeimlings aus den winzigen Zellen heraus. Keimöl mit seinen aktiven Vitalstoffen reagieren mit der Luft, das Mehl verdirbt rasch und die Vitamine gehen verloren.

Das ist der Grund, warum die Müller seit mindestens 50 Jahren das Wichtigste vom Korn, den Keimling - das Leben - mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen vor oder während des Mahlens entfernen! Dies ist ein großer Fehler mit weitreichenden Konsequenzen. Die Keimlinge, jährlich über 150.000 Tonnen allein in Deutschland, landen seitdem hauptsächlich in den Futtertrögen der Fleischmäster.

Dann fehlen heute dem Brot ja wichtige Bestandteile.

Walter Weber: Richtig. Und dem Menschen fehlen pro Jahr über 2 kg von diesem Leben! Unser Organismus aber benötigt es zwingend. Stoffwechselstörungen und Krankheiten sind möglicherweise die Folgen. Jedoch auch der Bäcker hat mit »totem« Mehl ein Problem, denn: Im Keimling befinden sich alle Werkzeuge, die zum Backen notwendig sind: Enzyme, Vitamine und vieles mehr. Aus diesem Grund hat sich dann ja die Backhilfsmittelindustrie entwickelt, die dem Bäcker sprichwörtlich unter die Arme greift.

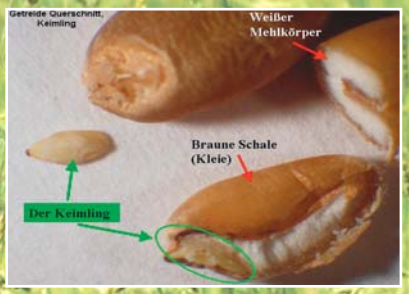
In einer Bäckerzeitung war kürzlich zu lesen, dass jeder Bundesbürger ca. 2 kg Backhilfsmittel pro Jahr isst. Das würde ja genau der Menge, die vorher als Keimling dem Getreide entfernt wurde, entsprechen.

Walter Weber: Richtig. Dass diese »Ersatzmittel« aber nicht in der Lage sind, den Rohstoff Getreide in bekömmliches, gesundes Brot zu verwandeln, leuchtet logisch denkenden Menschen ein. Die Natur kann man nicht »ersetzen«. Deshalb backen wir bei Lebe Gesund die REINE NATUR.

Wieso kann der Keimling in der Lebe Gesund Steinmühle mit vermahlen werden?

Walter Weber: Weil wir das Korn nicht »schlagen«, also nicht mit großem Druck pulverisieren, sondern sanft auf der Steinmühle

>>



Getreide-Querschnitt:
- Keimling
- Kleie
- Mehlkörper

Bild: Gabriele Stiftung

Bereits auf über 1500 Hektar wird in der Nähe von Würzburg der Friedfertige Landbau gepflegt.

mahlen! Durch den langen Mahlweg in unseren Mühlen - insgesamt über 20 Meter - ist nur wenig Druck notwendig. Das wertvolle Keimöl tritt deshalb kaum aus den Keimlingszellen heraus. Der Keimling kann deshalb zu 100% in allen Mehlen mit vermahlen werden.

Das Mahlprinzip der Lebe Gesund Steinmühle ist folgendes: Die Mühle Nr. 1 mahlt grob; nach dem Absieben des schon feinen Mehles wird das gröbere Mahlgut auf Mühle Nr. 2 und Nr. 3 aufgeteilt und immer feiner vermahlen. Zwischen den einzelnen Mahldurchgängen wird immer wieder abgesiebt, genau wie vor 150 Jahren.

Hätten wir nur einen Mehldurchgang, wäre es ähnlich wie in der Walzenmüllerei - das Mehl würde rasch verderben: Das haben schon die »Stein«-Müller vor 150 Jahren als »totgemahlen« bezeichnet.

Warum nehmen nur wenige diese Dinge ernst und greifen nicht viele wieder auf die bewährte Steinmüllerei zurück?

Walter Weber: In einem alten Buch hat das einmal ein Müller, der sich damals leider erfolglos gegen die neue Technik gewehrt hat, auf den Punkt gebracht: »Es gibt keine Handwerksmüller mehr.« Deshalb ist die Einführung dieser modernen Mahltechnik möglich geworden. Leider muss sich heute der Müller vom Mühlenbauer den Betrieb der Mühle und der Maschinen erklären lassen! Es müsste umgekehrt sein: Der Müller müsste das Getreidekorn verstehen und dem Mühlenbauer sagen, wie die Mühle gebaut und das Getreide gemahlen werden muss. Dass sich daran bis heute nichts geändert hat, bestätigt auch die Abschaffung des Berufstitels »Müller« im Frühjahr 2006. Heute heißt es: Verfahrenstechnologe in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft.

Und ist es bei den Bäckern ähnlich?

Walter Weber: Leider ja. Denn die Backmittelindustrie trimmt die Mehle in ihren Laboratorien auf Sicherheit. Kein Bäcker kann sich mehr leisten, mit dem Mehl lang herumzuprobieren. Entweder er nimmt fertige Backmischungen, die er von den Mühlen angeboten bekommt und die ihm einen geringen Arbeitsaufwand ermöglichen, oder er wählt seine »Hilfsstoffe« aus inzwischen ganzen Katalogen heraus. Die allermeisten Backmittel unterliegen ja keinerlei Deklarationspflicht. Zum Beispiel die Enzyme. Alle bisher eingesetzten und alle, die noch entwickelt werden, sind jetzt schon von den staatlichen Stellen zum Einsatz freigegeben! Wie soll da ein Bäcker noch echtes Handwerk betreiben können? Und einige wenige, die sich noch abmühen, natürlich herzustellen, werden dann meist als zu teuer abgestempelt.

Wie sieht es in der »Lebe Gesund!«-Bäckerei aus?

Walter Weber: Die Umstellung auf das Steinmühlenmehl hat Jahre gedauert. Denn keiner unserer Bäcker hat mit einem solchen Mehl in unserer Größenordnung vorher gearbeitet oder backen gelernt. Wie gesagt: Lebe Gesund Steinmühlen-Mehl - ob helles oder Vollkornmehl - ist einzigartig.

Eine wichtige Rolle spielt die »natürliche Mehlreife«. Das hochwertige Getreideeiweiß z.B. ist direkt nach dem Mahlen sehr brüchig und spröde. Deshalb sind uns am Anfang die Brote zusammengeschrumpft. Das Eiweiß kann die Gärgase noch nicht festhalten, die Bläschen platzen auf und die Gärgase entweichen während des Backens aus dem Brot. Dies ändert sich, wenn das Mehl nach mindestens 2-3 Wochen in unseren atmungsaktiven Mehlsilos die »natürliche Mehlreife« erzielt hat und dann mit optimalen Backeigenschaften in die Bäckerei kommt.

Dabei gehen doch die Vitamine usw. verloren - das Mehl soll doch unmittelbar nach dem Mahlen verbacken werden, heißt es…!

Walter Weber: Das trifft sicher auf die so genannte »Gewaltmüllerei« zu. Und hier beißt sich die Katze in den Schwanz! Denn unreifes Mehl ist später für die Verdauung ein Problem - so wie ein unreifer Apfel. In der echten Handwerks-Steinmüllerei entsteht ein Mehl, das keine Stoffe verliert, sondern sich zu gesundem, backfähigem Mehl ohne Hilfsmittel entwickelt. So gemahlenes und lagernd gereiftes Mehl ist sehr lange haltbar - eine Feststellung aus einem Bäckerbuch aus der Zeit um 1880, die sich bei der Untersuchung unseres eigenen Mehles in einem renommierten Lebensmittel-Labor bestätigte.

Und wissen das die heutigen Mühlenexperten nicht?

Walter Weber: Diese Frage ist brisant. Bis zu unserer ersten Veröffentlichung in einer Mühlen-Fachzeitschrift wahrscheinlich nicht. Auch nach intensiver, jahrelanger Suche konnten wir in Fachkreisen davon nichts finden, auch nicht in der Müllermeisterschule. Und offensichtlich will auch niemand davon etwas wissen. Denn als wir unsere Mahl-Praxis auf einer Mühlenfachtagung des Bayerischen Müllerbundes vortrugen, war das Echo praktisch Null.

Das verstehe ich nicht!

Walter Weber: Ja, anfänglich ging es mir auch so. Aber nach und nach kam Licht ins Dunkel der Abhängigkeiten! Deshalb noch einige Zusammenhänge, die wir dem interessierten Leser nicht vorenthalten wollen: Es geht um die Auswirkung der so genannten modernen »Gewaltmüllerei« und der alten Steinmüllerei auf die Landwirtschaft und Umwelt, z.B. die Auswirkung des »Nadelöhrs« Mühle auf die Landwirtschaft und somit auch

alle Bilder: www.lebegesund.de

Der Regenwurm sorgt mit seinem Röhrensystem auch für eine gute Belüftung des Bodens und Verteilung des Regenwassers.

Die Regenwurm-Ausscheidungen sind fünfmal reicher an löslichem Stickstoff, siebenmal reicher an löslichen Phosphaten, elfmal reicher an löslichem Kali, zweimal reicher an Magnesium und um ein Vielfaches reicher an allen Spurenelementen als die oberen 20 cm »gute Erde«.

unmittelbar auf die Getreidequalität. Unser Getreide stammt aus dem Friedfertigen Landbau. Das heißt: Dreifelderwirtschaft, alte Getreidesorten im Nachbau, keine Nutztierhaltung - und somit auch kein Mist und keine Gülle auf den Feldern; Kunstdünger, Pestizide usw. logischerweise auch nicht (gesunde Pflanzen auf gesunden Böden wehren sich selbst gegen Schädlingsbefall).

Ein Getreidefachexperte, deutschlandweit, ja europaweit anerkannt, behauptete in unserer Anfangszeit, dass mit einem solchermaßen angebauten Getreide kein Brot gebacken werden kann. Wir ließen uns nicht beirren! Heute wissen wir, diese Aussage trifft 100%ig auf die Müllerei mit den Stahlwalzen zu.

Ohne Gülle und Mist, ohne Kunstdünger und ohne »Zwischenfrucht« zur Stickstoffsammlung entsteht »nur« ein natürlicher Eiweißgehalt. Dieser reicht nicht für den heutigen Bäcker, weil das Eiweiß in der Stahlwalzen-Müllerei im Gegensatz zur Lebe Gesund Handwerksmüllerei Schaden erleidet und somit ein gutes Drittel mehr Eiweiß notwendig ist. Dies gilt auch für alle »Bio-Mehle«, die mit Stahlwalzen hergestellt werden, oder aber auch mit der Steinmühle bei nur einem Mahldurchgang - mit sehr enger Mahlspalteinstellung der Steine. Damit sind die Landwirte, ob konventionell oder biologisch, praktisch zum Ausbeuten der Felder, zur Züchtung und Aussaat von Hochertrags-Getreidesorten gezwungen. Sonst wird es eben nur Futtergetreide für die Fleischmast.

Dass das so bleibt, daran haben viele Aktionäre größtes Interesse: z.B. die weltweit agierenden Saatfirmen, die zunehmend mit der Gentechnik arbeiten, die chemische Industrie, die Düngemittel, Backhilfsmittel und nicht zuletzt die »Gifte« gegen Unkräuter, Pilze und Insekten etc produziert. Aber auch die Maschinenhersteller, die immer größere und kompliziertere Maschinen für die Ackerbearbeitung herstellen, die Fleischindustrie, denn damit ist die »Entsorgung« von Mist und Gülle gesichert, die Getreidebörse und noch viele andere Berufszweige.

Das würde bedeuten, dass bei einer Änderung der Produktionsmethoden hin zu einer natürlichen Anbau- und Verarbeitungsmethode der größte Teil der aufgezählten Unternehmen nicht mehr nötig wären. Hier etwas zu ändern ist wohl ein schwieriges Unterfangen.

Walter Weber: Ja! Aus dieser Kette auszusteigen ist uns aber gelungen. Denn seit mehr als 20 Jahren arbeiten Landwirte, Müller, Bäcker und Verkäufer gemeinsam für das Ziel, mit Natur und Tieren wieder in Einklang zu gelangen und gesunde Lebensmittel herzustellen, die diesen Namen auch verdienen.

Das Getreide, das Sie in der Lebe Gesund Steinmühle vermahlen, stammt aus dem Friedfertigen Landbau. Beim Friedfertigen Landbau legt der Landwirt großen Wert auf die Pflege des Bodenlebens und darauf, dass dieses nicht durch chemischen Dünger oder Mist und Gülle in Mitleidenschaft gezogen wird. Warum?

Walter Weber: Der Friedfertige Landbau ist der Garant für Nachhaltigkeit, deshalb wird das Bodenleben auf natürliche Art »gefüttert«. Man muss wissen: Allein in einem Quadratmeter gesundem Kulturboden leben einige Hundert Acker-Regenwürmer, 500 Mio Urtierchen, 10 Mio Fadenwürmer, 25.000 Ringelwürmer, 300.000 Milben, 60 Arten Spinnentiere, 20.000 Ur-Kerbtiere und Kerbtierlarven, 1.200 Tausendfüßler, 500.000 Rädertiere, 100.000 Bärtierchen und viele Millionen Pilze und Bakterien.

Diese haben natürlich Appetit, deshalb lassen wir das Stroh nach der Ernte überwiegend auf dem Feld zurück. Im Brachejahr (jedes dritte Jahr) wird 2 - 3 mal gemäht und auch diese Pflanzen und Kräuter sind für das Bodenleben reserviert. Übrigens: Der Acker regt auch immer verschiedene Kräutersamen zum Wachstum an, welche die fehlenden Nährstoffe im Boden wieder ergänzen können. Dazu kommt noch die Kleie aus unserer Mühle, Urgesteinsmehl, Laub, Brottrunk, Kristallsalze, Spurenelemente u.a.. Auch die Kommunikation, das heißt das Gespräch mit dem Acker und den innewohnenden Lebensformen, ist wichtig - so wie man eben auch mit den Haustieren oder den Blumen spricht.

Fällt ohne wachstumstreibende chemische und biologische Hilfsmittel und mit Ernteverzicht jedes 3. Jahr der Ernteertrag bescheidener aus als bei dem konventionellen oder dem so genannten »Bio«-Anbau?

Walter Weber: Richtig. Noch vor 100 Jahren, also bevor Künstdünger und Gülle Einzug hielten, betrug die Getreideernte ca. 2 Tonnen pro Hektar und Jahr.

>>

Deutlicher Unterschied: Auf dem rechten Feld wird seit 10 Jahren der Friedfertige Landbau praktiziert, links erst seit 2 Jahren (Übergangsfeld).

Konventioneller Anbau: Wo kein Weizensamen hinfällt, da wächst von sich aus nichts mehr. Der Boden wurde totgespritzt.

Nur noch wenige Flächen auf der Erde haben ein stabiles Bodenleben (grün).
Die meisten sind degeneriert (rot) oder bereits stark degeneriert (dunkelrot).

landwirtschaft: tiere und pflanzen schützen!

Heute hat sich die Menge in der Bundesrepublik im konventionellen Landbau mindestens vervierfacht und bei einigen Sorten weit darüber hinaus.

Das ist eine Zeit lang möglich, weil Natur und Mensch einen langen Atem haben. Zwar werden einige »Nährstoffe« wie Kalium, Stickstoff, Phosphat und Kalk dem Boden wieder zugeführt. Aber irgendwann gibt es einen Kollaps. Die ersten Auswirkungen dieses »Dopingkonzeptes« sind schon sichtbar: Die vielen Mineralien, Spurenelemente, Wuchsstoffe und alle noch nicht von den Wissenschaftlern entdeckten Naturstoffe in Lebensmitteln gehen zur Neige. Das kann man in den Regalen der Supermärkte, Drogerien und Apotheken ablesen - die Palette der »Nahrungsergänzungsmittel« explodiert förmlich. Die heutige, von Aktionären gesteuerte Wissenschaft lässt keine Gelegenheit aus, diese offensichtliche ruinöse Entwicklung, die zur Degeneration des menschlichen Organismus und der Ackerböden führt, zu forcieren und mit immer aufwändigeren Werbefeldzügen den Konsumenten gerade das Gegenteil zu suggerieren.

Wie hoch sind nun die Erträge im Friedfertigen Landbau?

Walter Weber: Sie sind ähnlich wie vor der Industrialisierung, also 2 bis 3 Tonnen pro Hektar. Die Erde erleidet keinen Schaden - im Gegenteil: Sie blüht auf.

Kann ein Betrieb mit so »wenig« Ernte und dem zusätzlichen Brachejahr in der heutigen freien, globalisierten Marktwirtschaft überleben? In den vergangenen 10 Jahren haben in Deutschland über 170.000 Höfe aufgegeben.

Walter Weber: Unser Konzept heißt: Vom Anbau bis zum Kunden in einer Hand. Unser Ziel ist, wieder in Einklang mit Natur und Tieren zu gelangen. Das ist der Friedfertige Landbau. Deshalb bekommen die Landwirte einen Getreidepreis, der ausreichend ist, um eine solche Landwirtschaft zu betreiben! Und das ist möglich, weil in der Bergpredigt nichts von Aktionären und Institutionen steht, die das Geld für »sich« abzweigen und horten sollen. Daran halten wir uns, und deshalb reicht es für alle und darüber hinaus.

Bekommen die anderen Landwirte nicht genug für ihre Arbeit?

Walter Weber: Vom Brotpreis im Laden bekommt der heutige Landwirt weniger als 4%! In der Geschichte haben es die Reichen und Mächtigen immer schon verstanden, das Volk auszubeuten bis zum Existenzminimum. Heute ist es wieder so weit. Der Mittelstand wird ausgehebelt. Haben Sie es gewusst: Ein Schweizer Bankier hat es auf den Punkt gebracht: Nur 220 Menschen auf dieser Erde verfügen über 80% des Weltvermögens!

Kastenhaltung bei Schweinen. Das Schwein kann sich nicht einmal drehen. Vom Staat erlaubte Tierqual.

Noch eine Frage zum Friedfertigen Landbau. Bei diesen geringen Erntemengen könnte doch die Menschheit gar nicht satt werden! Obwohl heutzutage schon sehr hohe Erträge erzielt werden, müssen immer noch mehr als 800 Mio. Menschen auf der Welt hungern - und täglich über 80.000 Menschen verhungern!

Walter Weber: Gerade hier zeigt sich ein Paradebeispiel auf, wie die Tatsachen verdreht werden. In dieser irreführenden Darstellung wird der einfache Bürger verleitet, denen recht zu geben, die auf noch höhere Ernten und heutzutage auch auf die Gentechnik setzen, um endlich aus diesem Notzustand herauszugelangen. Denn tief im Herzen möchte doch jeder, dass niemand hungern muss und Frieden herrscht. Schauen wir aber hinter das Hungermärchen: Die Weltbevölkerung betrug 2004 6,4 Mrd Menschen. Die Welt-Getreide-Ernte 2,23 Mrd Tonnen. Das wären gerecht verteilt täglich 960 Gramm Getreide für jeden Menschen! Doch viel mehr als 250 Gramm kann niemand täglich essen!

Wo verbleiben aber die restlichen 700g?

Walter Weber: 50% (= 1,1 Mrd Tonnen) werden für die Fleischproduktion verwendet, 25% sind Ernte- und Lagerverluste und nur 25% werden als Nahrungsmittel verarbeitet. Und wären wenigstens diese 25% gerecht verteilt, so müsste niemand mehr hungern!

Würde der Mensch vom Fleischessen Abstand nehmen und die Ernten sorgfältig betreuen - der Friedfertige Landbau würde alle Menschen satt machen und darüber hinaus.

Ist es nicht Wahnsinn, dass 50% der Getreideernte an die Masttiere verfüttert werden? Wie stehen Sie zu der »Nutztierhaltung«?

Walter Weber: Sind wir doch mal ehrlich: Die »Nutztiere« haltenden Bauern sind trotz ihrer angeblichen »Tierliebe« im Prinzip doch Folterknechte und Tierghettowärter. Das mag hart klingen, aber wenn man sieht, wie die Tiere gehalten werden, dann ist das doch noch gelinde ausgedrückt. Mutterschweine können sich in ihren Stahlkäfigen oft nicht einmal umdrehen und Schweine werden allgemein in dunklen, verkoteten Kerkern mit Spaltenböden eingesperrt, ohne dass die Tiere je Licht und grüne Wiesen zu sehen

Die Fleischlobby bangt um ihre Pfründe. Plakataktion der Fleischindustrie in der Schweiz.

bekommen. Diese sehen sie vielleicht das erste Mal auf dem Transport ins Schlachthaus. Wenn das keine Quälerei ist! Schweine sind intelligente Geschöpfe Gottes! Sie würden niemals freiwillig auf ihrem Kot liegen. Was hier die Landwirte tun, ist in meinen Augen ein großes Verbrechen an der Schöpfung Gottes. Ähnliches gilt für die Kälbchen, die gleich nach ihrer Geburt ihrer Mutter entrissen und in Holzverschlägen gemästet werden. Aber vergessen wir auch nicht die Milchkühe, die zu Höchstleistungen gezwungen und ausgenützt und werden nach wenigen Jahren ebenfalls zum Metzger kommen, obwohl sie sehr viel älter werden könnten. Wir könnten jetzt jede Tierart durchgehen bis zu den Hühnern und Gänsen. Überall der gleiche Skandal!

Wenn die Stalltiere im ökologischen Landbau auf die Weiden dürfen, so ist das sicher eine Erleichterung für die Tiere - umgebracht werden sie aber trotzdem! Erst gestreichelt - und dann abgemurkst und aufgeschnitten… Wo ist da schlussendlich der Unterschied? Sobald das Töten mit im Spiel ist, leiden Böden und Tiere und am Ende auch die Menschen gleichermaßen. Und ob nun konventionell oder »Bio« - die Tiere werden dem Profit und der Gaumenlust geopfert!

Über 45 Milliarden Tiere werden pro Jahr weltweit hingemordet.

Walter Weber: Das darf nicht sein! Es gibt keinen Grund dazu. Inzwischen wird aus aufrichtigen wissenschaftlichen Kreisen immer deutlicher, dass Fleischessen krank macht und die vegetarische Ernährung die gesündere ist.

Sie sind gegen das Töten von Tieren. Dann sind Sie auch Vegetarier?

Walter Weber: Natürlich sind wir seit vielen Jahren Vegetarier! Fleischessen ist weder ethisch noch gesundheitlich noch ökologisch vertretbar. Wir wissen inzwischen, dass die Massentierhaltung mit über 20% - einige Berichte sprechen gar von bis zu 40% - an der sich abzeichnenden Klimakatastrophe Anteil hat. Doch darüber schweigen sich die meisten Medien aus. Auch die Politiker raten lieber, Sparlampen zu kaufen und langsamer Auto zu fahren. Mit keinem Wort wird darauf hingewiesen, dass bereits eine vegetarische Lebensweise die Klimakatastrophe merklich abbremsen könnte! Selbst Al Gore mit seinem Live-Earth-Spektakel hat das Thema mit keinem Wort in seinem Film erwähnt. Seine Popularität hätte wohl dadurch leiden können - und er isst wohl selber noch allzu gerne Fleisch...

Werden auf Ihren Bauernhöfen keine Tiere gehalten?

Walter Weber: O ja, sogar viele! Rings um den Hof unserer Landwirte hat eine Stiftung von Tier- und Naturfreunden, die Gabriele-Stiftung, umfangreiche, landschaftskulturelle Entwicklungsmaßnahmen durchgeführt: Feuchtbiotope wurden und werden angelegt, Bauminseln und kilometerlange Baumhecken gepflanzt. In dieser reich gegliederten Landschaft sind Freiräume und Rückzugsgebiete für Wildtiere entstanden. Diese Tiere sollen dort nicht gejagt und getötet werden, sondern in einer friedlichen Einheit zwischen Mensch, Natur und Tieren leben dürfen. Es ist ein Beispiel, das beweist, dass eine erfolgreiche Landwirtschaft mit einem friedfertigen Umgang mit Natur und Tieren nicht nur möglich ist, sondern vor allem in einer Zeit des Klimawandels der einzige gangbare und verantwortbare Weg ist.

Soweit es ihnen möglich ist, retten die Tierfreunde der Gabriele-Stiftung Rinder, Schafe und andere Tiere vor dem Schlächter. Unsere Landwirte von Gut Terra Nova nehmen sie bei sich auf, um sie vor der Folter in den Massentierställen und in den Schlachthäusern, also vor einer barbarischen Fleischproduktion, zu bewahren. Mehrere Hundert Schafe, Rinder und Kühe haben bisher schon das Glück, auf diesem Land - ohne Angst vor dem Schlachter - bis zu ihrem natürlichen Tod ihr von der Natur her bestimmtes Leben zu leben.

Unser Ausgangspunkt war die Mühle. Jetzt wurde klar, wie sehr alles mit allem zusammenhängt.

Walter Weber: Das ist vielleicht auch das Ziel. Denn das Leben ist die Grundlage auf dieser Erde. Die Folgen daraus, dieses Leben zu löschen, haben wir in kleinen Auszügen aufgezeigt. Wenn wir nun noch einmal auf das Brot zurückkommen: Ist es noch ein »Lebens«-Mittel, wenn das Leben aus dem Korn entfernt wird? Deshalb backen wir die reine Natur - und das ist das Leben in den Lebensmitteln!

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg, so dass immer mehr Menschen die Augen aufgehen und Ihre Anbauweise und Ihre Einstellung zur Natur auch durch den Kauf Ihrer Produkte unterstützen. Herzlichen Dank für dieses Gespräch und die wichtigen Informationen. ■

Bild: Gabriele Stiftung

Tierfreunde der Gabriele-Stiftung retten Rinder, Schafe und andere Tiere vor dem Schlächter.

Info: In der Lebe Gesund-Steinmühlenbäckerei werden u.a. folgende Brote gebacken: das Spessart-Bauernbrot mit Gewürzen, Spessart-Bauernbrot mit Kümmel oder Natur, Krustenbrot, Roggen-Hafer-Brot, Brote aus Dinkelmehl, Roggen-Dinkel, Roggen-Schrot, Mehrkorn, Sonnenblumen, aber auch helle Brote wie Rustica hell, Dinkel-Ciabatta, Spessart-Baguette, Brotzeitlaible, Dinkel-Vital-Brötchen, Früchtebrot, Lebkuchen und vieles mehr. Die Brote sind erhältlich an allen Verkaufsstellen von Lebe Gesund und Gut zum Leben. Weltweit sind die Produkte auch über Versand zu beziehen:
www.LebeGesund.de
Tel. 0800/122-4000 · Tel. international: 0049/0391/98200