

DVD |

Über das Töten

„Ehrfurcht vor dem Leben ... lasst uns über das Töten reden“ heißt der Film über Karl Ludwig Schweisfurth, seine symbiotische Landwirtschaft und sein Schlacht-Fest-Haus. Nach seinem Ausstieg aus der Fleischindustrie in den Achtzigern gründete Schweisfurth die Herrmannsdorfer Landwirtschaftstätten. Sein Ziel war, ganzheitlich ökologische Bedingungen zu schaffen und Tieren ein artgerechtes, gutes Leben zu ermöglichen. Und damit beste Geschmacks- und Gesundheitsqualität zu erzeugen.

„Das, Waschen und Ernten‘ des Fleisches muss wieder zu einem zusammenhängenden Vorgang werden, den man anschauen und begreifen kann“, fordert er. In alter handwerklicher Tradition zeigt er, wie das Tier achtsam und respektvoll in den Tod gebracht werden kann, in Ehrfurcht vor dem Leben. Den Film über das Schlachtfest hat Bertram Verhaag gemacht.

Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de

DVD „Ehrfurcht vor dem Leben ...“, 35 Min.,
Denkmal-Film 2011, 15 Euro.
Erhältlich bei Schweisfurth-Stiftung, Christa Thomas,
Südliches Schloßrondell 1,
80638 München,
Tel 089. 17 95 95 10,
cthomas@schweisfurth.de



Foto © Casa Linga

Markt |

Tage des offenen Klostersgutes

Weil die Klosterschweine ein neues Zuhause haben, veranstaltet das „Grüne Kloster Plankstetten“ am 9. und 10. Juli 2011 die „Tage des offenen Klostersgutes“. Dabei wird der neue Mastschweineestall im Klostergut Staudenhof eingeweiht, der ein Vorbild im ökologischen Landbau und der artgerechten Tierhaltung sein soll. Mit klösterlichen Bioprodukten ist für Hunger und Durst gesorgt, dazu gibt es ein umfangreiches Aktionsprogramm und einen Biomarkt. Auch der klösterliche Bioland-Gutshof kann besichtigt werden.

Tage des offenen Klostersgutes
Benediktinerabtei Plankstetten,
Klosterplatz 1, 92334 Berching,
Tel 08462. 20 60,
www.kloster-plankstetten.de
09./10.07.2011,
jeweils 10 – 18 Uhr

Rekord |

Riesenravioli

Wie eine Riesenravioli von Hand gefertigt, gekocht und schließlich von begeisterten Zuschauern verspeist wurde, filmte Pro 7 für das Wissensmagazin „Galileo“. Zubereitet wurde sie im italienischen Spezialitätenrestaurant „Casalinga“ in Reinfeld/Holstein, südwestlich von Lübeck. „Wer weiß, ob unsere Ravioli wirklich die größte war, die je hergestellt wurde, aber die leckerste war sie ganz sicher“, freute sich Andrea Stintat über den gelungenen Rekordversuch. Die Casalinga-Chefin formte die einen Quadratmeter große Riesennudel selbst aus italienischem Hartweizengrieß und Wasser, füllte sie mit Ricotakäse, frischem Spinat, altem Parmigiano-Reggiano und frischem Basilikum. In ihrem kleinen Restaurant werden immer alle Pastasorten selbst gemacht. „Wir hatten bei unserem Schlosser extra einen Topffertigen lassen, damit wir die Pasta überhaupt kochen konnten“, erzählt Andrea Stintat von den Vorbereitungen. Geholfen bei der Zubereitung hat Moderator Jumbo Schreiner. Er und Casalinga-Köchin Andrea Stintat (Foto) freuten sich nach getaner Arbeit: Mehr als 200 Zuschauer probierten die leckere Ravioli und waren begeistert.

www.casalinga.de



Foto © Toivo Toivanen, Tiina Toippila

Aktion |

Lebendiger Weinberg

Um ihre Weinberge lebendiger zu machen, haben 13 Ecovin-Weingüter in einer groß angelegten Aktion insgesamt über 200 Nistkästen für Vögel in ihre Weinberge ausgebracht. Damit soll in die Weinberge im Neckartal, Remstal, Bottwartal und angrenzenden Bereichen vor allem das ökologische Gleichgewicht gefördert werden. Denn Vögel sind nützliche Helfer. Sie kontrollieren potenzielle Schädlinge und stellen somit ein natürliches Gleichgewicht wieder her. Die Aktion Ende März war die bislang größte Gemeinschaftsaktion im Rahmen der von der Umweltakademie Baden-Württemberg, den staatlichen Weinbauinstituten und den Weinbauverbänden initiierten Aktion „Lebendiger Weinberg“. Initiator Reinhard Schäfer vom gleichnamigen Weingut: „Wir wollen nicht nur guten Wein abliefern, sondern auch der Umwelt helfen. Wir achten schon seit Längerem darauf, dass sich früher im Weinberg typische Pflanzenarten wie Weinraute, Färberkamille oder die schönen Schwertlilien an den Wegerändern oder unter den Spanndrähnen wieder ansiedeln oder die typischen Trockenmauern erhalten bleiben“. Jetzt wolle man noch einen Schritt weitergehen und in die neu geschaffenen Lebensräume neue Mieter wie Rotschwänzchen, Fliegenschnäpper und Kiebitz einladen, so Schäfer weiter. „Wir haben mindestens einen Vogel und sind stolz darauf!“

