

Die Hohenloher Bauern  
haben ein Konzept entwickelt das  
Umwelt, Tier und Mensch zugute kommt

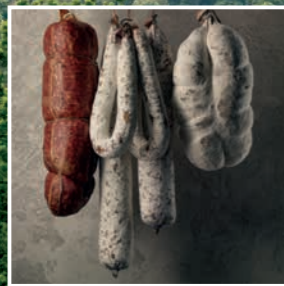


Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Klimaresilienz: Bis zu 54% weniger CO<sub>2</sub>

Gutachten Universität für Bodenkultur Wien (Boku)/  
Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

# Klimaresiliente Fleischerzeugung



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.





BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

## Fleisch als wertiges Lebensmittel: regional, artgerecht, klimafreundlich!

Fleisch ist ein hochwertiges Lebensmittel wenn es korrekt erzeugt wird unter Beachtung höchster Standards für artgerechte Tierhaltung, gesundes heimisches Futter, kurze Wege, tierschutzgerechte Schlachtung und dies alles direkt vom Bauern für faire Preise. Hinzu kommt nun die Klimabilanz: Heutzutage wird Fleisch oft als klimaschädliches Lebensmittel an den Pranger gestellt. Nicht so bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall: wir sind nicht nur ganz vorne beim Tierwohl, sondern auch beim Zukunftsthema klimafreundliche bzw. klimaresiliente Fleischerzeugung. Im Ergebnis langjähriger Projektarbeit und Optimierung der Prozessketten hat unser Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch eine bis zu 54% bessere Klimabilanz im Vergleich zu konventionell/industrieller Fleischerzeugung! Dies sind die Fakten und Themen:

### ALTE LANDRASSE – ROBUSTE GENETIK

Das reinrassige und veredelte Schwäbisch-Hällische Landschwein bilden die ideale genetische Grundlage für eine ressourcenschonende Futterverwertung weil sie auch Rauhfutter und Restfutttermittel bestens verdauen und verwerten. Ferner sind die Hällischen Schweine besonders robust und eignen sich für klimafreundliche Haltungsformen wie mit Auslauf- und Weidehaltung.



Aber auch für höchste Fleischqualität ohne Tropfsaftverlust und bester Konsistenz, feine Marmorierung und intensive Fleischfarbe, dazu bester Geschmack mit besonderem Gout wie es die Chefs der gehobenen Gastronomie und Fleischerfachgeschäfte rühmen.

### HEIMISCHE FUTTERGRUNDLAGE – VERBOT VON TROPENSOJA UND GENTECHNIK

Die Bauernhöfe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall verwenden überwiegend betriebseigenes und heimisches Futter. Als Eiweißfutter kommen Erbsen und Bohnen zum Einsatz sowie Luzerne oder ergänzende Leguminosen. Der Einsatz von extrem klimaschädlichen Tropensoja wie in der industriellen Schweinemast üblich ist bei uns schon seit Jahren verboten. Stattdessen verwenden alle unsere Bauernhöfe eigenes Eiweißfutter oder heimisch angebautes Soja, 2012 haben wir hierzu die NGO Donau Soja mit ins Leben gerufen.



### ARTGERECHTE TIERHALTUNG IN IHREN HÖCHSTEN STUFEN

Auf den Bauernhöfen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist höchstmöglicher Tierschutz und bestes Tierwohl schon seit Gründung im Jahre 1988 Pflicht. Damals als Pioniere gestartet –

dann 2005 mit dem Deutschen Tierschutzpreis ausgezeichnet – werden bis heute und so auch in der Zukunft die bestmöglichen tierwohlgerechten Haltungsbedingungen bereit gestellt wie umfangreiches Platzangebot, Stroheinstreu, Frischluft und Auslauf, tiergerechte Fütterung und Tränken, soziale Gruppen. Zudem gibt es seit 1991 das Qualitätsprogramm der Eichelmast wo die Tiere ganztags und ausschließlich auf Weiden leben auf welchen sie ihr natürliches Verhalten ausleben können. Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. erfüllt die Anforderungen für:



Siegel des Handels:  
Haltungsform 3 und 4



Staatliche Tierhaltungskennzeichnung: Stufe 3, 4 und 5

### GESICHERTE REGIONALITÄT

Die Bauernhöfe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sind in der Region Hohenlohe und in den angrenzenden Landkreisen beheimatet. Die Bauern bringen ihre Schlachttiere selbst oder von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zum nahe gelegenen Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall. So ist die Einhaltung der Tierschutzrichtlinien gesichert und es entsteht kein Stress für die Tiere. Die kurzen Transportzeit und Transportwege sorgen dafür daß CO<sub>2</sub> und Auswirkungen des Verkehrs auf ein Minimum reduziert werden.

### TIERSCHUTZGERECHTE UND CO<sub>2</sub> – FREIE SCHLACHTUNG

Die Schlachttiere von den Bauernhöfen der Bäuerlichen Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall werden am eigenen bäuerlichen Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall geschlachtet, zerlegt und verarbeitet. Die Schlachtung erfolgt besonders tierschutzgerecht und klimaresilient, die nicht tierwohlkonforme und klimaschädliche CO<sub>2</sub>-Schlachtung ist verboten. Jedes Tier wird einzeln und tierschutzgerecht be-

täubt mittels wissenschaftlich optimierter elektrotechnischer Betäubung. Hierfür wurde die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Jahre 2023 für jahrelange Forschungsarbeit mit der Universität Gießen mit dem Tierschutz-Forschungspreis von der TU München ausgezeichnet.

Durch Minimierung und stofflicher Verwertung der Schlachtabfälle über Biogasanlagen anstatt Verbrennung entstehen weitere positiven Effekte auf die Klimabilanz der erzeugten Produkte.



Seit 2001 in bäuerlicher Hand: Der Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall.

### VOM ERZEUGERSCHLACHTHOF DIREKT ZUM KUNDEN

Nach der besonders tierschutzgerechten und klimaausgewählten Schlachtung erfolgt auch die Fleischverarbeitung vom Rüssel bis zum Schwänzle am Schlachthof selbst. So hat die Minimierung der Verkehrsemissionen oberste Priorität. Durch das Prinzip „Direkt vom Bauern“ zu den Kunden und VerbraucherInnen in den umliegenden Städten werden lange Lieferwege vermieden.

