



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Ausgabe 1/99

News und Trends



Foto: Pfündel

× Spitzenköche überzeugen

Seite 9

Mit Schwäbisch-Hällischem Fleisch

× „boeuf de Hohenlohe“

Seite 6

Alte Tradition neu belebt

× Albrecht Weber

Seite 4

Neu beim Beratungsdienst

IHRE ANSPRECHPARTNER

- Ferkel :** Ch. Zimmer u. Th. Grün
Tel: 0 79 04/97 97 - 18
Fax: 0 79 04/97 97 - 29
Mobil: 01 72/6 33 01 60
- Mastschweine :** M. Rössner u. W. Vogelmann
Tel: 07 91/9 32 90 - 30
Fax: 07 91/9 32 90 - 39
- Rinder :** K. Süpple u. W. Vogelmann
Tel: 0 79 73/3 90
Ab 20.00 Uhr :
Tel: 0 79 39/99 05 - 45
Fax: 0 79 39/99 05 - 46
Vogelmann Privat : 07 91/4 21 91
- Kälber :** W. Bauer
Tel: 07 91/9 32 90 - 40
Fax: 0791/9 32 90 - 49
Privat:
Tel: 0 79 06/3 02

IMPRESSUM

Herausgeber :

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
Tel.: 0 79 04/97 97-0 Fax: 0 79 04/97 97-29

In Zusammenarbeit mit:

- ⌘ Züchtervereinigung Schwäbisch - Hällisches Schwein
- ⌘ Erzeugergemeinschaft Qualitätsfleisch - Ferkel Schwäbisch Hall
- ⌘ Beratungsdienst Schwäbisch Hällisches Schwein
- ⌘ Boeuf de Hohenlohe

Bilder: laut Bildunterschrift, ohne Beschriftung Privat
Druck: Druckerei Kochendörfer Vellberg
Auflage: 520 Stück
Preis: im Mitgliedsbeitrag enthalten

Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des genannten Autors wieder.
Kurzzeichenschlüssel: Bü = Rudolf Bühler; Zi = Christoph Zimmer; Gr = Thomas Grün



Rudolf H. Bühler

Liebe Mitglieder!

Heute erreicht Sie unsere Rundschreiben erstmals im neuen Gewand. 10 Jahre sind seit Gründung vergangen, der Improvisation folgt ein moderner

Newsletter im frischen Outfit, getauft "News & Trends", gestylt und recherchiert von unseren engagierten und talentierten jungen Kollegen. Es ist eine Freude mitzuerleben, wie sich unsere jungen Leute mit Begeisterung für die Idee der organisierten bäuerlichen Direktvermarktung einsetzen und zum Teil auch in ihrer Freizeit dieses erste Heft produziert haben. Wir brauchen uns nicht sorgen um die Zukunft unseres bäuerlichen Nachwuchses, wenn mit dieser Begeisterung und Sachkenntnis mit den modernen Medien umgegangen wird, denn die neue Mitgliederzeitung wird kostensparend bis auf den Druck vollständig "in house" produziert.

Im abgelaufenen Jahr konnten wir mit verschiedenen Events das 10 jährige Jubiläum der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall feiern. In 10 Jahren von 8 auf 360 Mitglieder, von Null auf 39 Mio DM Umsatz.

Doch nicht die Umsatzzahlen sind uns wichtig; viel bedeutender ist die Tatsache, daß die BES sich in der Zwischenzeit zu einem mittelständigen Unternehmen in bäuerlicher Hand gemauert hat.

Zu jeder Zeit, also auch zu Zeiten der Schweinepest und während der katastrophalen Preise der letzten Monate, konnte die gesamte angediente Produktion der Mitglieder vermarktet werden und dies zu Erlösen, die sich deutlich vom allgemeinen Marktgeschehen abheben.

Seit Gründung konnten auch die versprochenen Qualitätsboni gewährt werden, dies ist ein Verdienst aller Kollegen und Mitarbeiter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, die sich weit über das übliche Maß hinaus tagtäglich für den Erfolg unseres Unternehmens einsetzen.

So hat sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft bis heute zum führenden Unternehmen in der Qualitätsfleischzeugung und -vermarktung entwickelt.

Unser Markenartikel, das Schwäbisch-Hällische Landschwein mit seinen Produkten, ist inzwischen europaweit ein Begriff geworden; die entsprechenden Schutzrechte liegen in Händen unserer Mitglieder bzw. bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

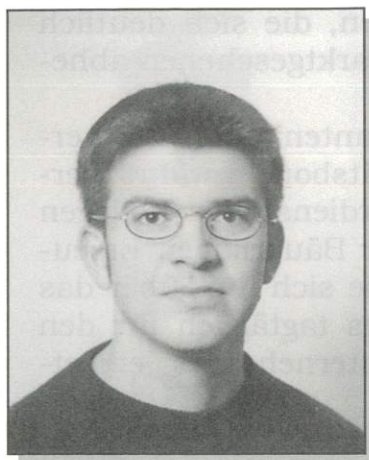
Als weiteren Markenartikel wird parallel dazu in den kommenden Monaten und Jahren das historische "boeuf de Hohenlohe" hinzukommen. Näheres hierzu finden Sie auf den Innenseiten dieses Hefts.

Es bleibt nun Ihnen Allen die besten Wünsche zum neuen Jahr zu übermitteln, dies auch im Namen meiner Vorstandskollegen,

von

Albrecht Weber

Der neue Berater stellt sich vor



Albrecht Weber

Ich bin 27 Jahre alt und stamme von Streichental, einem kleinen Ort bei Niederstetten. Aufgewachsen bin ich auf dem elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb mit Schweineproduktion.

Nach Abschluß des Gymnasiums habe ich eine landwirtschaftliche Lehre absolviert, die zur Hälfte auf dem elterlichen Betrieb und zur anderen Hälfte bei der Firma Hege in Hohebuch geleistet wurde.

Während der letzten 5 Jahre habe ich an der Universität Hohenheim allgemeine Agrarwissenschaft studiert und mein Studium im November abgeschlossen. Ich wählte im Rahmen meines Studiums die Vertiefungsrichtung Tierproduktion mit dem Schwerpunkt Tierzucht.

Es ist nun an der Zeit die an der Universität gewonnen Erkenntnisse in die Praxis umzusetzen.

Als meine wesentliche Aufgabe im Beratungsdienst sehe ich die Qualitätssicherung und Qualitätsverbesserung in den Mitgliedsbetrieben an, um die Betriebe

Seit dem 1. November habe ich die Aufgabe des Beraters für Schweineproduktion beim Beratungsdienst Schwäbisch Hällisches Schwein e. V. übernommen.

bei einer leistungsfähigen und tiergerechten Schweineproduktion zu unterstützen.

Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit mit Ihnen und hoffe Sie bald persönlich aufsuchen zu können.

Zu erreichen bin ich in der Regel Montags im Büro Schwäbisch Hall oder unter der Woche zuhause.



Mobil:
01 73/3 02 67 43



Büro im ALLB:
07 91/752-28 82
Privat:
0 79 33/20 30 99



Fax:
0 79 33/1341

Bild und Text: Albrecht Weber

Jahreshauptversammlung Beratungsdienst



Die Mitgliederversammlung des Beratungsdienstes Schwäbisch Hällisches Schwein findet dieses Jahr am **4. März** statt.

Auf der Tagesordnung stehen **Wahlen** sowie ein Vortrag von Herrn Weber zum **Einsatz von Besamungsbern.**

1998

Jahr der Tieraussstellungen

Das Jahr 1998 bot für den weiterbildungswilligen Landwirt viele Möglichkeiten sich zu informieren. Nach der alljährlichen „Grünen Woche“ gab es im Herbst einiges zu sehen. Landwirtschaftliches Hauptfest, Muswiese und Euro Tier folgten kurz nacheinander.

Landwirtschaftliches Hauptfest

Auf dem Hauptfest in Stuttgart waren die Schwäbisch Hällischen Schweine im Tierzelt vertreten. Es waren 10 Ferkel, 3 Jungsauen, 3 Mastschweine und als Attraktion eine Muttersau mit 13 Saugferkeln zu sehen. Der Andrang von Besucherseite war enorm. Insbesondere die kleinen Ferkel waren aufgrund des Menschauflaufes kaum zu sehen. Hauptsächlich Verbraucher wurden von den Tieren angezogen.

Muswiese Rot am See

Die Fachbesucher der Muswiese ließen sich auch dieses Jahr nicht vom naßkalten Wetter abschrecken. Es war allerdings deutlich zu spüren, daß viele die Nachmittagsstunden für den Besuch vorzogen.

Hier war das Interesse der Landwirte am Schwäbisch Hällischen Schwein groß. Es gab kaum einen Besucher, der nicht schon von ihm gehört oder gelesen hatte. Ein Grund sich zu informieren, war bei vielen Landwirten, daß ein Nachbar oder Freund mit Schwäbisch Hällischen Tieren arbeitete und seine Erfahrungen weitergegeben hatte. So kamen viele interessante Kontakte zustande, die der Schwäbisch Hällischen Erzeugung einen weiteren Auftrieb berei-

ten werden.

Ebenso besuchten uns sehr viele Mitglieder und nahmen gerne das Angebot von Wurstbrot und Getränken an. Wir freuen uns schon auf die Muswiese 1999 und möchten Sie herzlich in unser Zelt einladen.

Euro Tier Hannover

Die Euro Tier zog auch dieses Jahr wieder sehr viele Besucher an. Auch hier, wo wir mit jeweils 2 Jungsauen und Ferkeln vertreten waren, war das Interesse der Fachwelt groß. Viele wollten näheres über die Rasse und ihre Eigenschaften wissen, die Ihnen schon in den Medien begegnet war. Ebenso konnten wir viele Mitglieder begrüßen, die den weiten Weg auf sich genommen hatten um das Neueste in der Tierhaltung zu erfahren. Da eigentlich alle namhaften Anbieter vertreten waren, bot die Ausstellung ein Informationsangebot, das sich in einem Tag fast nicht überblicken ließ.



Stand Euro-Tier 1998

Zi ; Bild: Eigen

"boeuf de Hohenlohe" - eine alte Tradition wird neu belebt.

Hinter der alten Rindfleischmarke "boeuf de Hohenlohe" steht eine große Tradition Hohenloher Ochsenmast. Vor gut 200 Jahren wurden Hohenloher Mastochsen in großen Viehtrieben bis nach Paris getrieben und wurden dort als vorzügliches "boeuf" bekannt, das dem Produkt seinen Namen gab.

Die Tradition währte bis zum 1. Weltkrieg in diesem Jahrhundert, als im Jahr 1913 der letzte Trieb nach Paris erfolgte.

Ein Großteil des früheren Wohlstands der Hohenloher Bauern fußt auf dieser historischen Rinderproduktion und -vermarktung.

Auf Anfrage von vielen Hohenloher Bauern und Aufforderung von verschiedener Seite haben wir uns entschlossen, dieses Projekt anzugehen und diese alte Tradition neu zu beleben.

Als nächster Schritt findet am Freitag, 8. Januar, um 20.00 Uhr im Gasthof Ochsen die Gründungsversammlung für die neue Erzeugergemeinschaft "boeuf de Hohenlohe" statt. Hierzu sind auch alle BES Mitglieder herzlich eingeladen, die an diesem Projekt teilnehmen möchten.

Die neue Erzeugergemeinschaft wird sich um die Erzeugung, Erzeugerberatung und Erfassung der Erzeugung der Mitglieder kümmern, die Schlachtung und Fleischvermarktung läuft ausschließlich über die BES.

Zur Sicherung und Eintragung der Markenrechte wurde im Vorfeld bereits eine Markenschutzgemeinschaft als GmbH gegründet, die sich zu je 50% im Besitz des Bauernverbands Schwäbisch Hall und zu 50 % in Händen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall befindet.

Mit dieser traditionellen Art der Rindfleischherzeugung werden neue Perspektiven für die heimische Landwirtschaft eröffnet.

Es ist daran gedacht, daß vor allem in den hohenloher Fluß-tälern und deren Randgebieten sowie in der Region Mainhardter Wald und den Limpurger Bergen die brach liegenden Flächen wieder einer angemessenen Nutzung zugeführt werden.

Es könnte durchaus auch für Schweinehalter ein zusätzlicher interessanter Betriebszweig werden. Es ist an großflächige Gemeinschaftsweiden gedacht und an eine Endmast auf Tiefstreu.

Die Rinder werden dann ausschließlich am Schlachthof Schwäbisch Hall geschlachtet und fließen in die bereits bestehenden Markt- und Absatzkanäle der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Neben dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein wird das "boeuf de Hohenlohe" zur neuen geschützten Fleischmarke der BES.

Bü

News und Trends

Ihre Hilfe ist gefragt



Christoph Zimmer

Hallo liebe Leser,

wie Herr Bühler schon geschrieben hat und Sie auch hier sehen können hat sich unser Rundschreiben etwas verändert. In dieser Form soll es zunächst vier mal im Jahr erscheinen. Wir möchten Sie über Aktionen und Veranstaltungen rund um unsere Erzeugergemeinschaft informieren, Ihnen einen Überblick über kommende Entwicklungen geben und Ihnen weiteres bekanntmachen. Bitte sehen Sie es uns nach, wenn uns hier noch kleinere Fehler unterlaufen – wir sind keine gelernten Designer und Journalisten.

Von daher würden wir uns über ihre Anregungen und Kritik freuen. Dieses Blatt soll Ihnen weiterhelfen und wir werden auf Ihre Anregungen soweit wie möglich eingehen.

Als weiteren Service für Sie bieten wir Ihnen die Möglichkeit als Mitglied vorerst kostenlos Kleinanzeigen aufzugeben. Wir erreichen mit diesem Blatt derzeit ca. 450 Landwirte aus der Region welche sich hauptsächlich mit der Schweinehaltung beschäftigen.

Nun noch ein kurzes Wort zum Redaktionsteam.

Verantwortlich für den Inhalt ist der jeweilige Autor selbst. Sie erkennen den ihn an seinem Namen oder Kurzzeichen unter dem Artikel. So steht „Bü“ für Rudolf Bühler, „Ba“ für Martina Barenthin und „Ha“ für Martin Hanselmann.

Für den gesamten Rahmen, die Auswahl der Beiträge und das Design sind Christoph Zimmer („Zi“) und Thomas Grün („Gr“) zuständig. Bei allen Fragen und Anmerkungen zu diesem Blatt wenden Sie sich bitte zuerst an uns.

Sie erreichen uns folgendermaßen:



Telefon;
0 79 04/97 97 18



Fax:
0 79 04/97 97 29



E-Mail:
zimmer.sh
@schweine-zucht.de



Thomas Grün

Bilder: Eigen, Zi

Bauernmarkt

Angebote für unsere Mitglieder

Rindfleisch Sortiment:
Dicker Bug, Bugblatt,
Siedfleisch:

12,20 DM /kg

Wacholderschinken:
Komplette Stücke,
Je ca. 3,3 kg:

21,30 DM /kg

Saitenwürste:

**11,60 DM /
kg**

**Luftgetrock-
nete Bauern-
salamie:**
Stück ca.
600 g

**31,00 DM /
kg**



Hinterschinken ganz:
Stück
ca. 3,3 kg

**19,10 DM /
kg**

Wurststangen groß:

Jede zwischen 2,2 und 2,5 kg.
Verschiedene Sorten:
Schinkenwurst, Paprika, Lyoner,
Jagdwurst, Bierschinken:

11,50 DM /kg

Wurststangen klein:

Stück 800g.
Verschiedene Sorten:
Schinkenwurst, Lyoner,
Jagdwurst, Gelbwurst:

8,80 DM /Stück

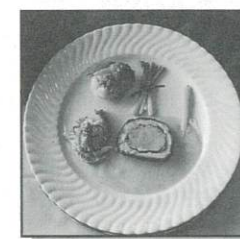
Angebote freibleibend aus unserem Großverkauf. Preise gelten für Mitglieder. Alle Preise incl. MwSt.

Regionales Kochfestival in der Schwabenlandhalle Fellbach

Über 400 Gäste darunter Prominenz aus Politik, Gesellschaft und Medien kamen am Vorabend des Erntedankfestes am 3.10.98 in der Schwabenlandhalle in Fellbach zusammen um meisterlich zubereitete Speisen und Spitzenweine zu genießen.

Den Veranstaltern (Bäuerliche EZG, Euronatur, Eurotoques) ging es in erster Linie darum zu zeigen, daß es mit ausschließlich regionalen und saisonalen Produkten aus artgerechter Haltung und umweltschonendem Anbau möglich ist, auf höchstem Qualitätsniveau eine regionale Küche zu präsentieren.

Wirtschaftsminister Dr. Walter Döring der zusammen mit der Landwirtschaftsministerin Gerdi Staiblin die Schirmherrschaft für diese Veranstaltung übernommen hatte, sprach den Initiatoren des "Regionalen Kochfestivals" ein großes Lob aus. Sie zeigten genau daß, was er immer fordere: mit Stolz die hervorragenden Leistungen des Landes offensiv zu präsentieren.



Im Foyer präsentierten sich die beteiligten Erzeuger mit herbstlich geschmückten Ständen und Kostproben ihrer Produkte.

Zwischen den Gängen des Menues setze die Landjugend Schwäbisch Hall reizvolle Farbtupfer indem Sie Blumen- und Kräutersträußen auf den Tischen verteilten und vor dem Hauptgang "Das beste vom Hällischen Landschwein" ihren Bändertanz vorführten.

Der Erlös kommt der Stiftung Europäisches Naturerbe zugute, insbesondere Projekten zur Erhaltung bedrohter Arten.



Von links: Wirtschaftsminister Dr. W. Döring, Herr E. U. Schassberger Präsident Europäische Köche Vereinigung, Herr C. P. Hutter Präsident der Stiftung Euronatur, Herr R. Bühler.

1999 findet das Kochfestival am Sonntag, den 3. Oktober in der Schwabenlandhalle in Fellbach statt. Einladungskarten werden in einem späteren Rundschreiben mitgeschickt.

Martina Barenthin
(Fotos: Thomas Pfündel, Feinkost Service)

Statistik Preise

Anlieferung Mastschweine

Mastschweine Anlieferungszeiten:

Angemeldete Mastschweine können zu folgenden Zeiten am Schlachthof Schwäbisch Hall angeliefert werden.

Bitte halten Sie diese Zeiten ein, um einen Reibungslosen Betriebsfluß zu gewährleisten.

Anlieferungstage sind:

Sonntag bis Donnerstag,

Zwischen 8.00 und 10.00 Uhr am Morgen.

Bitte denken Sie auch daran, Ihre Tiere immer rechtzeitig anzumelden.

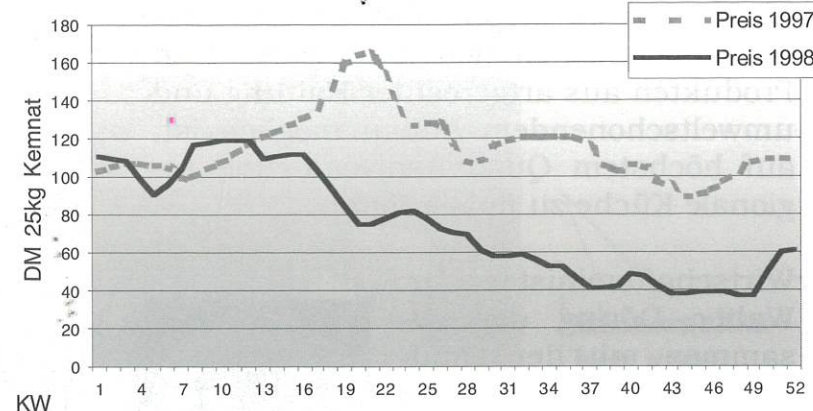
Ferkelannahme

Nach den Verschiebungen an den Feiertagen bleibt in nächster Zeit die Ferkelannahme wie üblich:

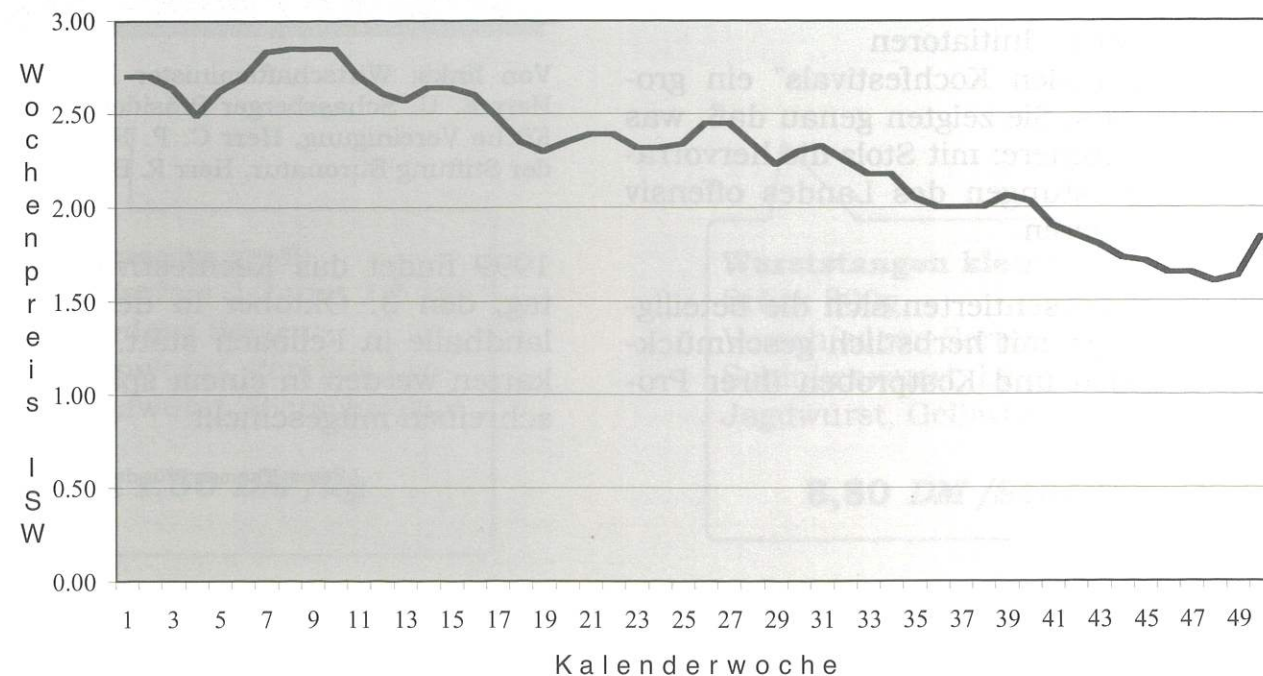
Mittwochs zw. 7.00 und 8.00 Uhr ..

Bitte melden Sie Ihre Tiere bis Donnerstagabend der Vorwoche an.

Ferkelpreisentwicklung



Wo geht die Reise 1999 hin?



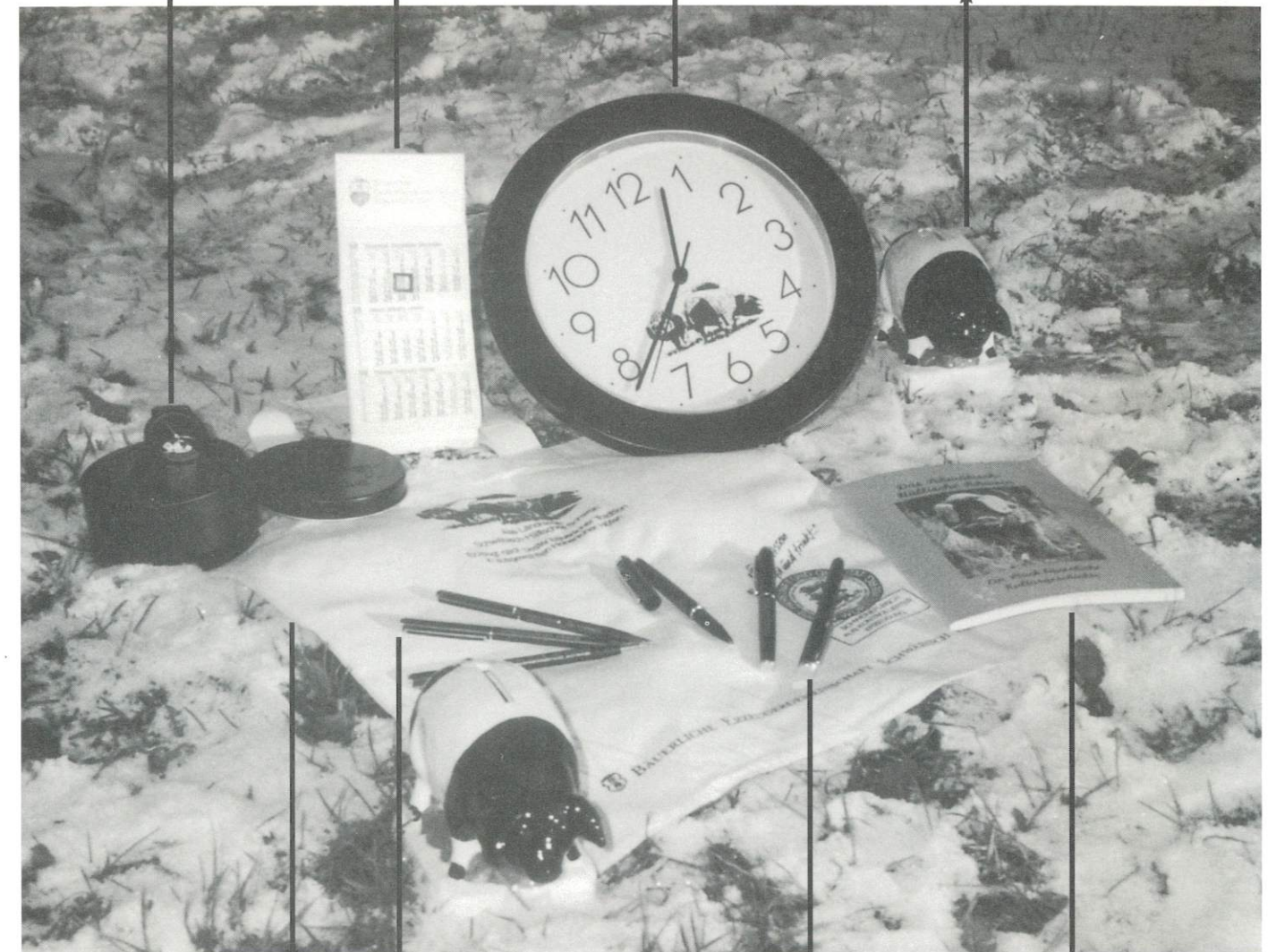
Fanshop

Armbanduhr 39,50

Tischkalender 2,-

Wanduhr 24,50

Sparschweine 5,90



Einkaufstasche 1,50

Kugelschreiber 4,50

Tintenschreiber 6,50

Heft: „Ein Stück bauerliche Kulturgeschichte“ 2,-

Nur solange Vorrat reicht.

Die Waren können nach telefonischer Vereinbarung in der Geschäftsstelle abgeholt werden.

Alle Preise incl. MwSt.

Geschäftsstelle :

Haller Straße 20
 74549 Wolpertshausen
 Tel.: 07904/9797-0
 Fax: 07904/9797-29
 Email: bes.sh
 @schweine-zucht.de
 Internet:
<http://www.schweine-zucht.de/bes>

Büro Schlachthof :

Raiffeisenstraße
 74523 Hessental
 Tel.: 0791/93290-30
 Fax: 0791/93290-39

Bauernmarkt :

Raiffeisenstraße
 74523 Hessental
 Tel.: 0791/93290-50
 Fax: 0791/93290-59

Nutztierzentrum

Raiffeisenstraße
 74549 Wolpertshausen
 Tel.: 07904/7955

Gr



Termine



- ⌘ 8.01.99, 20.00 Uhr: Gasthof „Ochsen“ Cröffelbach
 Informationsabend **“boeuf de Hohenlohe“**
- ⌘ 18.01.99: **letzter Abgabetermin** Vitamin E Erklärung
- ⌘ 12.02.99, 20.00 Uhr: Gasthof „Ochsen“ Cröffelbach
Jahreshauptversammlung Züchtervereinigung
 Schwäbisch Hällisches Schwein
- ⌘ 4.03.99, 20.00 Uhr: Gasthof „Ochsen“ Cröffelbach
Mitgliederversammlung Beratungsdienst
 Schwäbisch Hällisches Schwein.

Messen, Ausstellungen:

- ⌘ **Grüne Woche** in Berlin vom 22.01. - 30.01.99
- ⌘ **Excursion nach England** zur Royal Show, 5.07 – 8.07.99 -
 Anmeldungen über die Geschäftsstelle



Und **da** sie nicht gestorben sind, gibt es sie noch heute