



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Ausgabe 3 / 99

News & Trends



Bild: P. Berndgen

X EXPO 2000

Seite 4 SH Schweine sind mit dabei

X Wenn der Wurm drin sitzt

Seite 6 Parasiten in der Schweinehaltung

X Boeuf de hohenlohe

Seite 11 Kurz vor der Markteinführung

Die Organisationen und ihre Verantwortlichen:**Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BES):**

Vorstandsvorsitzender:

Rudolf Bühler

Stellv. Vorsitzender:

Martin Hanselmann

Vorstand:

Martin Rössner

Klaus Piotrowski

Mitglieder des Aufsichtsrates:

Arnulf Rieger (VS)

Martin Seewald

Dieter Hofmann

Christian Heinrich

Ulrich Kühnle

Züchtervereinigung Schwäbisch Hällisches Schwein (ZVSH):

Vorsitzender:

Rudolf Bühler

Stellv. Vorsitzender:

Werner Leonhard

Zuchtleiter:

Dr. Anselm Rittler

Mitglieder des Beirats:

Dieter Hofmann

Manfred Horlacher

Peter Gries

Christoph Zimmer

Christian Kubitz

Rudolf Senkenberg

Peter Leonhard

Erzeugergemeinschaft Qualitäts-Fleisch Ferkel (EGQF):

Vorsitzender:

Martin Hanselmann

Stellv. Vorsitzender:

Dieter Hofmann

Mitglieder des Beirats:

Wolfgang Volpp

Bernhard Weiß

Kurt Bannert

Günther Philipp

Friedrich Eberhardt

Geschäftsführer:

Christoph Zimmer

EZG boeuf de Hohenlohe:

Vorsitzender:

Klaus Sülle

Stellv. Vorsitzender:

Karl Ehrmann

Mitglieder des Beirats:

Helmut Bleher

Wolfgang Stock

Uwe Grombach

Geschäftsführer:

Michael Rebmann

boeuf de Hohenlohe**Markenschutz GmbH**

Geschäftsführer: Rudolf Bühler

Helmut Bleher

ECOLAND:

Präsidium:

Ulrich Heynold

Gerhard Walter

Rudolf Bühler

Geschäftsführer:

Michael Rebmann

Beratungsdienst SH Schwein:

Vorsitzender:

Dieter Hofmann

Stellv. Vorsitzender:

Manfred Horlacher

Weiterer Vorstand:

Rudolf Bühler

Fachtechnischer Vorstand:

Hans - Peter Kreide

Kuratorium:

Friedrich Krauß

Günther Philipp

Christian Heinrich

Friedrich Eberhardt

Geschäftsführer:

Werner Balbach

Berater:

Walter Scheu

Beratendes Mitglied:

Christoph Zimmer

IHRE ANSPRECHPARTNER**Mastschweine:**

(SH - Programm,

HQZ/CMA- Programm)

M. Rössner u. W. Vogelmann

Tel: 07 91/9 32 90 - 30

Fax: 07 91/9 32 90 - 39

**Rinder:**

Boeuf de Hohenlohe

K. Sülle u. W. Vogelmann

Mobil.: 01 72/6 22 84 93

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:**

(HQZ)

W. Bauer

Tel: 07 91/9 32 90 - 40

Fax: 07 91/9 32 90 - 49

Privat:

Tel: 0 79 06/3 02

Fax: 0 79 06/14 58

**Ferkel:**

(Qualitätsfleisch 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

**Beratung:****W. Scheu**

Montags im ALLB:

07 91/752-28 82

Privat: 0 79 53/6 25

Fax: 0 79 53/13 96

Mobil: 01 61/4 70 31 18

**J. Michelfelder**

Tel.: 0 79 47/94 05 13

Fax.: 0 79 47/94 05 14

**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



Ecoland

Bilder: laut Bildunterschrift, ohne Beschriftung Privat

Druck: Druckerei Kochendörfer Vellberg

Auflage: 520 Stück

Preis: im Mitgliedsbeitrag enthalten

Titelbild: Schweineweide von R. Bühler, Bild: Peter Berndgen

Redaktion & Layout: Christoph Zimmer und Thomas Grün

Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des genannten Autors wieder.

Kurzzeichenschlüssel: Bül = Rudolf Bühler; Zi = Christoph Zimmer; Gr = Thomas Grün; Sül = Klaus Sülle; WS = Walter Scheu; Ba = Martina Barenthlin; Ha =

Martin Hanselmann; Rössner = Martin Rössner.



Rudolf H. Bühler

Zum Einen ist es uns gelungen, daß wir mit unserem Schwäbisch - Hällischen Landschwein direkt auf dem EXPO - Musterbetrieb „Kronsberghof“ in Hannover vertreten sein werden, indem dieser ausschließlich mit Schwäbisch Hällischen Schweinen ausgestattet wird. Bitte lesen Sie näheres hierzu in diesem Heft.

Zum anderen wurde die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall als weltweites, dezentrales Projekt der EXPO 2000 anerkannt. **Das heißt im Klartext, daß die EXPO nach Hohenlohe kommen wird und unsere gemeinsame Aufbauarbeit einer vorbildlichen Qualitätsfleischerzeugung mit der Schwäbisch - Hällischen Landrasse der breiten Weltöffentlichkeit zugänglich machen wird.** Hierauf sind wir besonders stolz. Im Oktober 1999 wird im Rahmen einer Pressekonferenz im Hotel Hohenlohe die offizielle Registrierung als weltweites Projekt stattfinden. Im Beisein von Wirtschaftsminister Dr. Walter Döring, der sich persönlich für dieses Projekt eingesetzt hat und mit Vertretern der EXPO 2000. Näheres werden wir in weiteren Ausgaben von News & Trends berichten.

**Liebe Mitglieder**

Die EXPO 2000, die erste Weltausstellung, die auf deutschem Boden vom 1.6. bis 30.09.2000 in Hannover stattfindet, wirft auch auf uns Ihre Schatten voraus.

Dieses EXPO 2000 Projekt im Hohenloheischen wird nicht nur auf die Arbeit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ausstrahlen, sondern wird auch ein Imagegewinn für die gesamte heimische Landwirtschaft und die Region insgesamt sein.



Weiteren Grund zur Freude gibt es durch die zum 1.5. 1999 erteilte Anerkennung der Züchtervereinigung Schwäbisch Hällisches Schwein als staatlich anerkannter Zuchtverband.

13 Jahre nach der Gründung konnte nun das Fundament gelegt werden für die bundesweite Zusammenführung aller Schwäbisch Hällischen Zuchttiere. Mit künftig einheitlicher Zuchtwertschätzung, einheitlicher Stationsprüfung und einheitlichen Selektionskriterien.

Herr Dr. Rittler wird weiterhin Zuchtleiter bleiben. Diese neue Entwicklung ermöglicht die Bündelung der genetischen und finanziellen Ressourcen der Schwäbisch Hällischen Zucht und wird so entscheidend mit zur nachhaltigen Sicherung der Rasse beitragen.

Nachdem sich die Schweinepreise nun doch wieder einigermaßen erholt haben, dürfen wir für das neue Wirtschaftsjahr 1999-2000 auch wieder etwas Mut schöpfen.

In der Hoffnung, daß uns Bauern dies nicht wieder durch die unverschämten Kürzungspläne der neuen Regierung genommen wird, verbleibe ich,
Ihr

Rudolf Bühler

Schwäbisch Hällisches Landschwein auf der EXPO 2000

Im kommenden Jahr findet vom 1. Juni bis zum 31. Oktober in Hannover erstmals eine Weltausstellung auf deutschem Boden statt, die EXPO 2000. Mit von der Partie sind die Schwäbisch Hällischen Landschweine, die seit Juli 1999 den Kronsberghof auf dem EXPO 2000 - Gelände bevölkern.

Im Vorfeld galt es gegen die starke Konkurrenz von internationalen Hybridzuchtorganisationen zu bestehen, vor allem von einem dänischen Mitbewerber, der dem Kronsberghof seine Hybridschweine sogar kostenfrei überlassen hätte.

Der Kronsberghof wurde von der „Ludwig - Schweisfurth - Stiftung“ für das EXPO Gelände als ökologischer Modellbetrieb konzipiert, und nach dem Vorbild der in Glonn bei München gelegenen Hermannsdorfer Landwerkstätten ausgestattet.

Auch in den Hermannsdorfer Landwerkstätten, die der Stiftung zugehören, werden nur Schwäbisch Hällische Schweine gehalten. Beide Betriebe, die Hermannsdorfer Landwerkstätten und der Kronsberghof, sind auch Mitglied der Züchtervereinigung Schwäbisch - Hällisches Schwein.

Der Kronsberghof wird nach Beendigung der EXPO 2000 seine Pforten nicht schließen, sondern wird als Ökologischer Modellbetrieb vor den Toren Hannovers auf Dauer bestehen bleiben. Das Betriebskonzept verwirklicht, ähnlich wie bei den Hermannsdorfer Landwerkstätten, einen regionalen Kreislauf.

Alle auf dem 70 ha großen Hof erzeugten Lebensmittel werden auf dem Hof handwerklich verarbeitet und über den zentralen Hofladen, so wie einem Lieferservice in die Stadt hinein vermarktet.

Schließlich soll die vorzügliche Fleischqualität des Schwäbisch - Hällischen Landschweins auch voll zum Tragen kommen und den Millionen von Besuchern, die erwartet werden, entsprechend schmecken.

Damit wird die historische Landrasse über die gesamte Dauer der Weltausstellung und darüber hinaus die Stadt Schwäbisch Hall weltweit bekannt machen und für die berühmte Schweinezucht in unserer Region werben.

Bü

Einführung Großviehpreismaske

Tierpass

Es kommt immer noch vor, daß Schlachttiere angeliefert werden, deren Tierpässe falsch oder unvollständig ausgefüllt sind. Da solche Tiere nicht geschlachtet werden dürfen, bitte ich alle Mitglieder ihre Tierpässe sorgfältig zu kontrollieren und bei Lieferung diese vollständig ausgefüllt abzugeben.

Bei eventuellen Nachkennzeichnungen bitte ich beide Tierpässe mitzubringen.

Auszahlungspreise - neue Preismaske

Die Auszahlungspreise für HQZ Tiere werden stärker an die Qualität geknüpft. Dabei legen wir die HQZ - Richtlinien zugrunde, in denen die Klassifizierungen und Gewichtsbereiche vorgegeben sind. Es gelten künftig Preismasken, in denen für R2 und die optimale

Gewichtsklasse ein Grundpreis besteht. Je nach Über- und Untergewicht bzw. Fettklasse und Fleischfülle werden Zu- und Abschläge gemacht. Der Grundpreis bewegt sich an der Marktnotiz. Hier als Beispiel die Preismaske für HQZ - Färsen.

	U 2	U 3	R 2	R 3	R 4	O 2	O 3	O 4
unter 200 kg	5,60	5,50	5,50	5,30	4,40	5,10	4,90	3,90
200 - 220 kg	5,65	5,55	5,55	5,35	4,45	5,15	4,95	3,95
220 - 280 kg	5,70	5,60	5,60	5,40	4,50	5,20	5,00	4,00
280 - 300 kg	5,65	5,55	5,55	5,35	4,45	5,15	4,95	3,95
300 - 320 kg	5,60	5,50	5,50	5,30	4,40	5,10	4,90	3,90
über 320 kg	5,55	5,45	5,45	5,25	4,35	5,05	4,85	3,85

Sü

Martin Rössner und Martin Hanselmann



Martin Rössner

Als Vorstandsmitglied für das Ressort Schlachthof und Einkauf Mastschweine möchte ich mich bei Ihnen vorstellen und meine Tätigkeit für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall erläutern.

Ich, Martin Rössner, bin 39 Jahre alt, verheiratet und habe drei Kinder. Wir wohnen in Satteldorf, wo wir im Nebenerwerb einen Landwirtschaftlichen Betrieb mit Mutterkuhhaltung bewirtschaften.

Nach meiner landwirtschaftlichen Ausbildung besuchte ich die Berufsaufbauschule um die Mittlere Reife auf dem zweiten Bildungsweg nachzuholen.

Danach verpflichtete ich mich zum Zeitsoldat auf 12 Jahre. Ich durchlief die Unteroffizierslaufbahn und wurde als Oberfeldwebel entlassen. In meiner Bundeswehrzeit habe ich gelernt, Verantwortung zu übernehmen und stelle mich auch bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft gerne diesen Aufgaben.

1990 begann ich bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft die Umschulung zum Kaufmann im Groß u. Außenhandel. Der Schwerpunkt meiner Umschulung lag im Bereich Schlachtung Kommissionierung, Vermarktung,



Martin Hanselmann

Mein Name ist Martin Hanselmann, aufgewachsen bin ich auf dem Stemmerhof in Wiesenbach bei Blafelden. Inzwischen lebe ich zusammen mit meiner Frau Waltraud und unseren drei Kindern in Kerleweck einem Ortsteil von Ilshofen auf dem Hof meiner Schwiegereltern.

Mit der Prüfung zum Landwirtschaftsmeister beendete ich 1987

meine landwirtschaftliche Ausbildung. Im Rahmen einer Umschulung zum Groß- u. Außenhandelskaufmann bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft drückte ich 1989 im Alter von 26 Jahren erneut die Schulbank. Während dieser Umschulung habe ich alle Bereiche der Erzeugergemeinschaft durchlaufen.

Durch mein Interesse an unternehmerischen Zusammenhängen und meiner landwirtschaftlichen Vorbildung hat es mir von Anfang an sehr viel Freude gemacht, mich für die Vermarktung der Mitgliedererzeugnisse zu engagieren. Die Gründungsidee der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft liegt voll im Trend. Die Verbraucher fragen heute mehr denn je nach nachvollziehbarer Herkunft und Produktionstechnik der angebotenen Lebensmittel. Hier stecken die Chancen, sich vom Globalen Markt ab-

sowie Qualitätssicherung.

Als Vorstandsmitglied für den Bereich Schlachthof bin ich für die Organisation und Überwachung des Schlachtbetriebes, sowie der Qualitätssicherung verantwortlich. Zudem bin ich für den gesamten Schlacht-tiereinkauf, sowie für die Auszahlungspreise für Schweine und Großvieh zuständig.

Den Einkauf der Tiere stimme ich am Vortag der Schlachtung mit dem Verkauf ab, dies ist notwendig um keinen unerwünschten Überhang zu bekommen, welcher sonst zu schlechteren Preisen abverkauft werden müsste. Am Schlachtband führe ich die PH - Wert Messung an den Schweinen durch und teile die Schweine unseren Metzgerkunden zu.

Desweiteren bin ich für die Durchführung und Überwachung des Etikettierungssystems für Rindfleisch verantwortlich. D.h. wir können anhand des Etiketts genau zurückverfolgen von welchem Erzeuger ein bestimmtes Teilstück stammt. Die Tiere werden einzeln zerlegt und etikettiert, das Etikett bleibt am Teilstück bis in die Ladentheke.

Für die gute Zusammenarbeit mit unseren Landwirtschaftsfamilien und das entgegengebrachte Vertrauen und Verständnis in schwierigen Zeiten, möchte ich es nicht versäumen, mich hier an dieser Stelle bei Ihnen ganz herzlich zu bedanken.

zusetzen und feste Kundenbindungen zu erreichen.

Als 1991 die Erzeugergemeinschaft Qualitätsfleischferkel Schwäbisch Hall e.V. gegründet wurde, habe ich mich gerne der Verantwortung als Vorstand gestellt. Mittlerweile hat doch die Erzeugung von Schwäbisch Hällischen Kreuzungs - Ferkeln einen beachtlichen Umfang erreicht.

1996 wurde ich im Rahmen der Vorstandserweiterung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft als Vorstand für den Bereich Finanzen gewählt. Auch dieser Verantwortung habe ich mich gerne gestellt und bedanke mich an dieser Stelle bei Ihnen für das kürzlich erneut in mich gesetzte Vertrauen.

Zu meinem heutigen Aufgabenbereich gehört neben der gesamten Finanzwirtschaft, die Verantwortung für die kaufmännische Ausbildung und die Pflege und Weiterentwicklung der EDV und Organisationsabläufe.

Gerade im Bereich der Datenverarbeitung und Kommunikationstechnik kommen ständig neue Herausforderungen auf die Erzeugergemeinschaft zu. Der Informationsfluß wird immer schneller. So haben wir vor kurzem den gesamten Zahlungsverkehr im Lastschrift und Überweisungsbereich auf Onlinezahlung umgestellt. In nächster Zeit stehen bereits weitere Projekte an, so ist die Euromstellung auf den 01.01.2001 geplant.

Für Anregungen und Kritik bin ich stets aufgeschlossen.

Wenn der Wurm drin sitzt – Parasiten in der Schweinehaltung

Parasiten stellen, in ähnlicher Weise wie bakterielle und virale Infektionserreger, eine immerwährende Gefahr für den Gesundheitsstatus und damit das Leistungsniveau von Schweinezucht- und Mastbetrieben dar.

Der Parasitenbefall beim Schwein kann mit verschiedenen Wirkstoffen und Anwendungsmethoden bekämpft werden. Dabei ist zu unterscheiden, ob in erster Linie Endoparasiten oder Ektoparasiten das Gesundheitsproblem darstellen, wobei zumeist beide Parasitengruppen gleichzeitig vorkommen.

In jedem Fall müssen die Bekämpfungsmaßnahmen den gesamten Bestand erfassen, um weitere Ansteckungen auszuschließen.

Es gibt für die Zucht und Mast in jeder Altersgruppe charakteristische Wurmprobleme:

Wurmart	Befallsrate
Ferkel	
Spulwurm	40 – 80%
Peitschenwurm	Bis 60%
Zwergfadenwurm	25 – 60%
Zuchtsauen	
Knötchenwürmer	60 – 90%
Roter Magenwurm	60 – 90%
Spulwurm	Bis 60%
Peitschenwurm	Bis 60%
Zwergfadenwurm	Bis 30%
Mastschweine	
Spulwurm	Bis 75%
Peitschenwurm	Bis 85%

Der Schweinespulwurm ist vor allem bei jüngeren Schweinen zu finden. Er beeinträchtigt ihre Entwicklung in einer Phase, in der die Tageszunahmen besonders hoch sein sollen. Bei der Fleischuntersuchung wird die Leber stark befallener Schweine bei Vorhandensein einer Vielzahl sogenannter Milchflecken verworfen. Da über 90% aller Leberveränderungen durch Parasiten entstanden sind, entsteht somit ein erheblicher wirtschaftlicher Schaden.

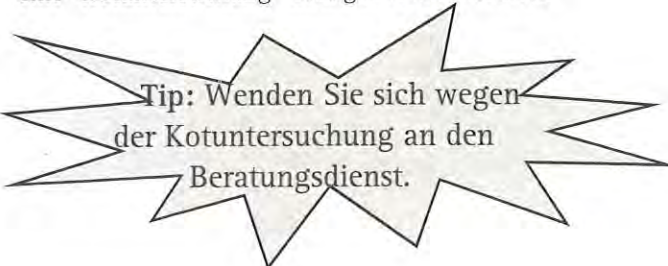
Der Zwergfadenwurm ist ein typischer Ferkelparasit. Bei massivem Wurmbefall kommt es zu starker Abmagerung, Blässe der Tiere und zu Todesfällen. Bei den Sauen sammeln sich die Larven des Zwergfadenwurms im Fettgewebe des Gesäuges. Erst durch die hormonelle Umstellung der Sau durch die Geburt kommt es nach langer Ruhepause zur Wanderung in die Milchdrüse und Übertragung mit der Biestmilch auf die Ferkel. Nach einigen Tagen endet dann die Ausscheidung über die Milch. In den Ferkel entwickeln sich die Larven innerhalb von drei bis vier Tagen zu geschlechtsreifen Würmern.

Der Peitschenwurm ist in Schweinehaltungen mit Auslauf und wo nicht ausreichende Desinfektionsmaßnahmen betrieben werden stark verbreitet. Neben der Blutarmut bei befallenen Tieren kann er auch zu einem stark stinkenden und blutigen Durchfall führen.

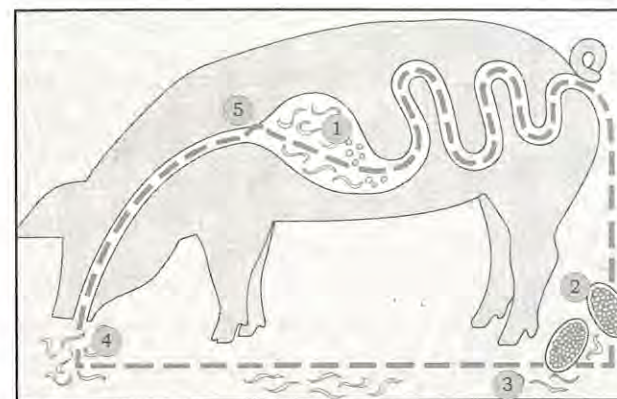
Die Knötchenwürmer sind bei jungen Tieren ab 20 kg schon vorhanden. Mit dem Alter der Tiere wird der Befall immer stärker, so dass besonders ältere Sauen und Eber betroffen sind.

Verminderter Appetit, Gewichtsverluste und schleimiger Kot mit Blutbeimengungen sind die äußerlichen Anzeichen. Bei den Sauen kommt es zusätzlich zu Störungen der Rausche, Verringerung von Wurfgröße und Geburtsgewicht sowie einer schlechteren Milchleistung.

Bei einem Verdacht auf Wurmbefall kann dieser durch eine Kotuntersuchung nachgewiesen werden.



Entwurmungsverfahren: Hierbei unterscheidet man die Einmalentwurmung von der Langzeitentwurmung. Die Einmalentwurmung ist eine sehr einfache Methode, aber in der Wirkung nicht befriedigend. Am effektivsten ist die Langzeit-Bestandsentwurmung. Alle Tiere erhalten über einen Zeitraum von ca. 7 Tagen mit dem Futter ein gut wirksames Wurmpreparat verabreicht. Ihr Hoftierarzt wird Sie über geeignete Mittel beraten und informieren.



- 1 Die erwachsenen Würmer paaren sich im Magen und die Weibchen legen Eier,
- 2 die mit dem Kot ins Freie gelangen.
- 3 Aus den Eiern entwickeln sich innerhalb von etwa 7 Tagen die infektionsfähigen Larven.
- 4 Nach Aufnahme dieser Larvenstadien vollzieht sich die weitere Entwicklung in den
- 5 Magendrüsen. Um den 20. Tag nach der Infektion kehren die herangereiften Parasiten wieder an die Schleimhautoberfläche des Magens zurück. Von den geschlechtsreifen Würmern können bereits 3 Wochen nach erfolgter Infektion Eier produziert werden, die wiederum über den Kot ins Freie gelangen.

Nach stärkeren und über längere Zeit erfolgenden Infektionen, können die Larven eine Ruhepause einschalten. Erst später, so z.B. unmittelbar vor dem Abferkeltermin, reifen diese Larven zu geschlechtsreifen Würmern heran. Das hat zur Folge, daß die Eiausscheidung mit dem Sauerkot um den Geburtstermin am höchsten ist.

Ektoparasiten beim Schwein: Bei den Ektoparasiten ist die Schweineräude und die Schweinelaus an erster Stelle zu nennen. Die Räude beim Schwein beginnt meistens am Kopf, betroffen sind vor allem die Innenseiten der Ohren. Weitere bevorzugte Stellen sind die Fesseln, die Bauchunterseite, die Umgebung der Hüftböcker und die Schenkelinnenseite.

Es kommt zu kleinen Juckreiz auslösenden Knoten und Bläschen, die bis zur Faltenbildung und hochgradiger Borkenbildung führen können.

Der unangenehme Juckreiz bringt eine auffällige Unruhe in die Herde. Leistungsverluste, Milchmangel bei säugenden Sauen und daraus resultierende Aufzuchterkrankungen sowie auftretende Sekundärinfektionen können großen wirtschaftlichen Schaden anrichten.

Die Laus lebt vom Blut des Schweins und saugt mehrmals täglich an verschiedenen Stellen des Tieres. Die Läuse bevorzugen die hinteren Ohrenpartien, die Schenkelinnenflächen, die Rückengegend und den Unterbauch.

Ektoparasiten lassen sich durch den gezielten Einsatz von Wasch- und Auflösungen, Injektionen oder mit

Präparatvormischungen über das Futter bekämpfen. Um den Erfolg der Waschbehandlung sicherzustellen, muß gewährleistet sein, dass alle Hautareale, insbesondere die Rückzugsorte der Parasiten gründlich gewaschen werden.

Eine Wiederholungsbehandlung nach 10-14 Tagen ist unbedingt erforderlich. Andere Lösungen sind die Injektionsbehandlung oder über die Fütterung mit systemisch wirkenden Antiparasitika.

Fragen Sie Ihren Hoftierarzt nach geeigneten Mitteln. Parasitenbefall kann in Zuchtbetrieben und Mastbetrieben aufgrund schlechter Futterverwertung, geringer Gewichtszunahme und Fruchtbarkeitsstörungen zu erheblichen Verlusten führen. Infektionen mit Räudemilben oder Magen/Darmparasiten werden von Schweinehaltern oft übersehen, da der Befall nicht immer sichtbar ist. Aus diesem Grund gehören strategische Kontroll- und Behandlungsmaßnahmen zu jeder erfolgreichen Schweinehaltung.

Denn nur Wurm und Räudefreie Bestände bringen hohe wirtschaftliche Rendite in Zucht und Mast und nur Wurm- und Räudefreie Ferkel verdienen das Prädikat Qualitätsferkel. WS

Begriffserklärung:

Endoparasiten: im Tier lebende Schmarotzer z.B. Würmer.

Ektoparasiten: von Außen einwirkende Schmarotzer z.B. Läuse, Räudemilben.

Empfehlungsliste Piestrainer für SH Sauen

Für die Belegung von SH Sauen geeignete Eber. Die mit * gekennzeichneten Eber sollen nur mit langen Sauen angepaart werden. Bitte immer einen Eber und einen Ersatzeber bei der Bestellung angeben. Bei rechtzeitiger Bestellung kann der Wunscheber auch geliefert werden.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Colonel 91334	Wimmer 90963	Radler 91125	Namur 91335	Marder 91142
Wickel 90991*	Filius 90982	Elko 91144	Xenon 91139	Wulst 91156
Cid 91108	Kant 91116	Vulgo 91321	Volius 91177	Volker 91176
Manuel 91112	Maler 91130	Nathan 91246	Cordo 91225	Compo 91220
Collie 91114	Nagel 91157	Mammon 91248	Cheops 91238	Fips 91222
Diesel 91138 *	Vulko 91178	Vugar 91253	Clinton 91277	Marian 91257
Codo 91170	Baldur 91184	Wuchs 91284	Steg 91287	Wuck 91281
Clinch 91212	Matador 91187	Racker 912989	Steiff 91304	Cossack 91312
Corian 91226	Marmor 91210	Corwin 91308		Claus 91313
Zirkon 91235	Charme 91267	Mauritz 91339		Holm 91340
Charlie 91236	Voss 91274			
Vulko 91242	Stolz 91278			
Stenzel 91261	Wurf 91280 *			
Wuschel 91283	Mangold 91295			
Contur 91290	Votex 91303			
	Marbod 91347			

**Besamungsstation
Abstetter Hof**
Tel: 0 70 62/ 30 44
Fax: 0 70 62/ 56 57

WS

ECOLAND e.V. stellt sich vor



Im Winter 1997 gründeten engagierte Landwirte in Weckelweiler den ökologischen Anbauverband „ECOLAND - Verband für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft e.V.“.

(damals noch Ökoland e.V.) mit dem Ziel eines naturgemäßen Landbaus, ohne Ideologie und Dogmen auf der fachlichen Seite der landwirtschaftlichen Produktion, d. h. praxisbezogen, handfest, praktisch und offen für wirtschaftliche Erkenntnisse. Dieser Ansatz spiegelt sich in den Erzeugerrichtlinien wider, die laufend weiterentwickelt werden. Neben Beratung und Weiterbildung lag den Gründern auch die Vermarktung von Fleisch, Getreide und Streuobst aus anerkannt ökologischen Anbau und artgerechter Tierhaltung am Herzen – so regional wie möglich, so überregional wie nötig.

Mit der Eintragung von ECOLAND e.V. als geschütztes Verbandszeichen im Frühjahr 1999 beim Patentamt beauftragte das Präsidium mich zum Geschäftsführer dieses ökologischen Anbauverbandes. Für das entgegenge-

brachte Vertrauen möchte ich mich bedanken. Zentrales Anliegen meiner Tätigkeit wird neben der Betreuung der Mitglieder der weitere Ausbau von Vermarktungsstrukturen für Fleisch sowie die Unterstützung des Absatzes von pflanzlichen Erzeugnissen sein. Die mittelfristigen Marktaussichten für ökologisch erzeugte Produkte sind durchweg positiv.

Bei einem Besuch der Mitgliedsbetriebe in den kommenden Wochen möchte ich diese kennenlernen und mich bei allen Mitgliedern die mich noch nicht kennen persönlich vorstellen. Ich freue mich auf ein kooperatives und erfolgreiches Miteinander und stehe für Fragen jederzeit zur Verfügung. Zu erreichen bin ich in der Regel Dienstags und Donnerstags in der Geschäftsstelle Wolpertshausen, ansonsten im Büro in Michelbach.

Ihr Michael Rebmann.

Büro Michelbach: Tel.: 07 91/4 99 20 41
Fax.: 07 91/4 99 20 42

Büro Wolpertshausen: Tel.: 0 79 04/97 97 - 17
Fax.: 0 79 04/97 97 - 29

Mobil: Tel.: 01 72/7 64 28 85

Europäisches Kochfestival 1999



Am 27. Mai fand in Schwäbisch Hall im Hotel Hohenlohe das Europäische Kochfestival statt.

Am Anfang war ein gemütlicher Stehempfang vor dem Hotel, bei dem u.a. auch Chefkoch Helmut Pfitzenmeier Rede und Antwort stand.

Beim Stehempfang konnte man die „Hällischen Schinkenröllchen, Schwarzwursttörtchen und Vitalbrot mit Schmalz“ kosten.

Als Hauptgang des fünfgängigen Menüs wurde „Das Beste vom Schwäbisch Hällischen Schwein“ gereicht. Die Schweinelende mundete den Gästen vorzüglich. Selbst der Nachschüssel war hervorragend gestaltet, und als Schmuckstück mit einem „echt hällischen“ Marzipanschwein garniert.



Der Stehempfang vor dem Hotel Hohenlohe. Auf dem Bild sehen Sie von links nach rechts: K. Piotrowski, I. Rössner, M. Rössner und M. Seewald

Nach dem Essen erkundigte sich Helmut Pfitzenmeier persönlich bei den Gästen, wie ihnen das Menü gemundet hat. Auch das anwesende Fernsteam des ZDF war beeindruckt.

Gr

Kundenrabatt nun auch auf Kleinmengen

Liebe Mitglieder,

ab sofort können Sie nun auch den Mitgliederrabatt von 10 % beim Einkauf kleinerer Mengen im Laden erhalten. Zu diesem Zweck haben wir für Sie eine Rabattkarte vorbereitet, die Sie bei uns im Bauernmarkt Hessental abholen können. Die Karte wird auf Ihren Namen ausgefüllt und an Sie ausgehändigt.

Um den Rabatt zu erhalten ist es erforderlich die Karte gleich beim Bezahlen an der Kasse vorzulegen. Auf ihr wird der Betrag sodann abgestempelt. Sobald die Karte mit einem Einkaufswert von 500 DM voll ist, dient sie als Einkaufsgutschein in Höhe von 50 DM und Sie erhalten eine neue Karte. Bitte denken Sie bei jedem Einkauf an die Karte, um den Rabatt voll auszuschöpfen. Ein nachträglicher Eintrag in die Karte ist nicht möglich.

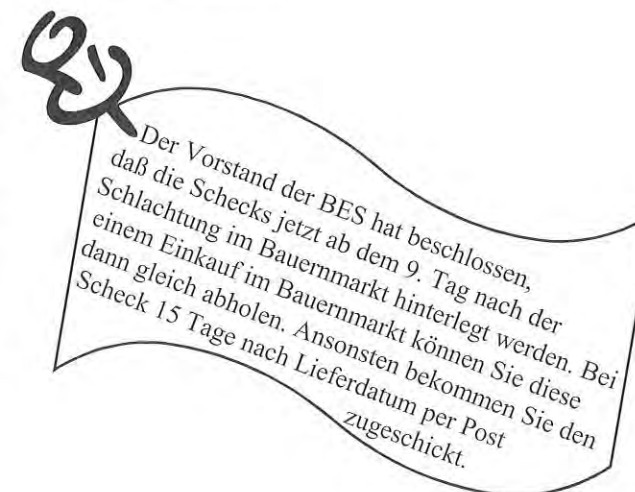
Beim Einkauf über den Großverbraucherservice erhalten Sie weiterhin 10% Rabatt direkt. Wie bisher wird der Rabatt nach Angabe Ihrer Kundennummer sofort auf der Rechnung abgezogen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen im Bauernmarkt gerne zur Verfügung. Wenden Sie sich hier bitte an Frau Bauer oder Frau Fuchs. Sie erreichen uns direkt unter der Nummer:

Tel: 07 91/9 32 90-50

Fax: 07 91/9 32 90-59

Ihr Bauernmarktteam



Angebote aus unseren Großverbraucherservice

Der Reifegrad unserer

Echt Hällischen luftgetrockneten Bauernsalami

ist erreicht und somit können wir ihnen ab sofort diese Schwäbisch Hällische Spezialität wieder anbieten.

Sie wurde von uns in handwerklicher Weise hergestellt. Mit Schwäbisch Hällischem Qualitätsschweinefleisch, Meersalz und natürlichen Gewürzen. Anschließend 6 Monate im natürlichen Klima der Schwäbischen Alb luftgetrocknet;

Einführungspreis

DM 22,80 / kg

ca. 600 gr. / Stück

Echt Hällischer Krustenbraten aus dem Rücken Paralell zur Schnittführung eingeschnitten und auf Wunsch gewürzt.	DM 11,50/kg
Sauerbraten, magere Schulterstücke nach Landfrauenrezept eingelegt, bratfertig	DM 11,50/kg
Rote Wurst 120 g / Stück je 5 Stück oder 10 Stück Vakuumiert	DM 10,50/kg
Oberländer Bratwurst 120 g / Stück je 5 Stück oder 10 Stück Vakuumiert	DM 10,50/kg
Rostbratwurst nach Thüringer Art 120 g / Stück je 5 Stück oder 10 Stück Vakuumiert	DM 12,90/kg
Rostbratwürstchen nach Nürnberger Art 500 g / 2,5 kg Vakuumiert	DM 12,90/kg
Grillsteaks vom Schweinehals gewürzt und mariniert Gewicht nach Wunsch	DM 12,50/kg

Die Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen MwSt. Alle Angebote freibleibend aus unserem Großverkauf. Sie gelten nur für Mitglieder

Die tierschutzgerechte Tötung der Schweine

Nach der Anlieferung durch unsere Landwirte werden die Schweine in den Ruhebuchten mit temperiertem Wasser berieselt. Dieses wirkt beruhigend auf die Schweine.



Stressfreie Schlachtung in Schwäbisch Hall

Ein stressfreier Zutrieb und eine schonende Schlachtung sind wichtige Faktoren für die Fleischqualität. Der Zutrieb bis zur Vorbucht und das Verbringen in den Treibgang wird von unserem eigenen Personal erledigt. Hierdurch haben wir immer den besten Einfluß auf eine ruhige Schlachtung. In der Vorbucht werden die Schweine am Kopf nochmals mit Wasser besprüht, um einen opti-

malen Stromfluß zu erzielen. Nun werden die Schweine einzeln in den Treibgang gebracht, der in die Tötebucht führt. In der Tötebucht werden die Schweine einzeln fixiert um so die Elektrozanke optimal ansetzen zu können.



Der Plattenförderer nach der Tötebucht

Nach der Betäubung ist es wichtig, daß die Schweine möglichst schnell gestochen werden, um eine gute Ausblutung zu erreichen.

Die Tötebucht ist so konstruiert, daß sie seitlich öffnet und die Schweine auf den Plattenförderer fallen, wo sie nach dem Sstechen im Liegen entbluten.

Anschließend werden sie wieder ans Band gehängt.

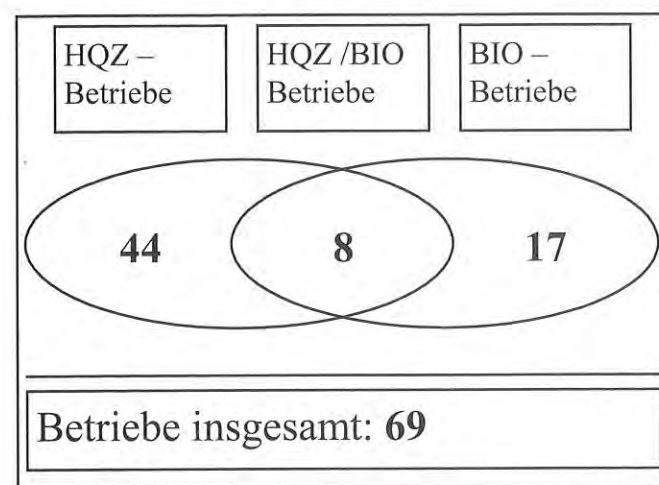
Rö

Boeuf de Hohenlohe kurz vor der Markteinführung

Liebe Mitglieder,

seit Gründung der Erzeugergemeinschaft ist nun ein halbes Jahr vergangen. Der derzeitige Stand an Mitgliedsbetrieben und derer, die kurz davor stehen, bilden eine gute Grundlage für die bevorstehende Markteinführung.

Die aktuellen Mitgliederzahlen, zusammen mit denen der interessierten Betriebe, sehen folgendermaßen aus:



Die Betriebsstrukturen unserer Mitgliedsbetriebe sind sehr unterschiedlich. Vorrangig handelt es sich um Mutterkuhhetriebe, Betriebe mit viel absolutem Grünland und um BIO – Betriebe. Bereits jetzt erfüllen schon 50 % der Betriebe die gesamten Erzeugerrichtlinien von Boeuf de Hohenlohe. Lediglich in der Rassenfrage besteht bei einigen Umstellungsbetrieben noch Handlungsbedarf. Allerdings wurde auch schon auf einigen Betrieben der Deckbulle durch einen Limousin – Bullen ersetzt. Aufgrund meiner bisher erfolgten Betriebsbesuche und erhobenen Daten habe ich eine Hochrechnung erstellt. In ihr wird sichtbar, mit welchen Schlachtzahlen an Boeuf Tieren zu rechnen ist. Dabei handelt sich ausschließlich um Tiere, die über Boeuf de Hohenlohe vermarktet werden sollen, ohne die Direktvermarktung mit einzubeziehen:

Durchschnittlich anfallende	Hochrechnung 1.7.99
Schlachttiere / Betrieb und Jahr	19
Schlachttiere aller Betriebe / Jahr	1311
Wöchentliche Schlachtzahlen	25

Markteinführung

Die Markteinführung von Boeuf de Hohenlohe ist auf den 01. September 1999 angedacht. Der Grund ist eine starke Nachfrage nach Boeuf de Hohenlohe – Qualitätsfleisch von Seiten der Kundschaft. Zudem sollte die Vermarktung bis zum Weideabtrieb bereits auf vollen Touren laufen, damit der Absatz bis dorthin gesichert ist. Um Problemen mit übergewichtigen Schlachtkörpern aus dem Wege zu gehen, ist es erforderlich vorher anfallende Schlachttiere anzumelden. Diese werden bis zur Markteinführung unter der bisherigen HQZ Schiene vermarktet.

Gemeinschaftsweide

Einige Grünlandstandorte in unserer Region werden nicht mehr, oder nur teilweise bewirtschaftet. Die Gründe sind kleine Parzellierungen, nicht maschinentaugliche Steillagen, ungünstige Bodenverhältnisse und der erhöhte Arbeitsaufwand im Einzelbetrieb. Gerade die Nutzung als Weide erfordert zusätzliche Kapazitäten, sei es bei den Zaunarbeiten, Pflege der Weiden oder dem Umtrieb der Weidetiere.

Gemeinschaftsweiden bieten hier einige Vorteile. Einerseits Arbeitserleichterungen und andererseits finanzielle Unterstützungen für Gemeinschaftsprojekte.

Deshalb wird derzeit an der Gründung einer Weidegemeinschaft gearbeitet, die als Pilotprojekt für weitere Gemeinschaften betrieben werden soll. Es handelt sich dabei um ein Seitental des Kochertals bei Winterberg, unterhalb von Schloß Tierberg gelegen.

Die idyllische Lage dieser Flächen eignet sich zudem auch für Pressetermine und Fernsehaufnahmen.

Wissenschaftlich begleiteter Modellversuch

Im Bühlertal werden derzeit 7 Weiderinder auf einer extensiven Weide gehalten, um die Wirtschaftlichkeit der Weidemast auf den hiesigen Standorten zu errechnen. Dieser Versuch dient als Studienarbeit der Fachhochschule Nürtingen und wird von Annette Engel aus Dünsbach betreut.

Zentralregionales Marketingprojekt

Wir befinden uns derzeit in Abstimmung mit dem MBW und der CMA wegen eines Zentralregionalen Marketingprojektes für Boeuf de Hohenlohe. Dies bedeutet eine Stärkung durch neue Förderungsmöglichkeiten.

Die Werbelinie soll mit dem Logo der Erzeugergemeinschaft abgestimmt werden.



Zum weiteren Ausbau unseres Angebotes suchen wir noch Betriebe, die in der Lage sind regelmäßig Schlachtlämmer zwischen 18 und 22 kg Schlachtgewicht (entsprechend 36 – 44 kg Lebendgewicht) zu liefern. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Werner Vogelmann unter 07 91 / 9 32 90-30



Fahrer gesucht:
Für Mastschweine-, Ferkel- und Großviehtransporte suchen wir Landwirte, die solche Transporte übernehmen können. Bitte melden Sie sich in der Geschäftsstelle bei Ch. Zimmer unter 0 79 04/97 97 – 18

Geschäftsstelle :

Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
Tel.: 0 79 04/97 97-0
Fax: 0 79 04/97 97-29
Email: bes.sh
@schweine-zucht.de
Internet:
http://www.
scheine-zucht.de/bes

Büro Schlachthof :

Raiffeisenstraße 20
74523 Hessental
Tel.: 07 91/9 32 90-30
Fax: 07 91/9 32 90-39

Bauernmarkt :

Raiffeisenstraße 20
74523 Hessental
Tel.: 07 91/9 32 90-50
Fax: 07 91/9 32 90-59

Nutztierzentrum

Raiffeisenstraße 7
74549 Wolpertshausen
Tel.: 0 79 04/79 55



Termine



28.08.99; 20.00 Uhr: Hoffest auf dem Sonnenhof Wolpertshausen.
Informationsabend mit Vortrag der „Interessengemeinschaft gegen die
Nachbaugesetze und Nachbauggebühren“.
Für Mitglieder ist die Verpflegung frei.



29.08.99 Hoffest auf dem Sonnenhof, Wolpertshausen

Programm:

10.00 Uhr

Gottesdienst mit Prälat Dieterich

ab 11.00 Uhr

„Das Beste aus Küche und Keller“

Messen, Ausstellungen:



19.09. – 21.09.99 Süffa in Stuttgart

Gr



Das Schlafen ist des Schweines Lust