BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Ausgabe 4/99

News & Trends

Bild: Gr.

✘ Hoffest 1999
Seite 13 Riesiges Interesse bei Groß und Klein

✘ Kulinarisches
Seite 8 Echt Hällischer Krustenbraten

✘ Modernisierungskonzept
Seite 10 Erfolgreich umgesetzt

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
Peter Gries
Christoph Zimmer
Christian Kubitz
Rudolf Senkenberg
Peter Leonhard

Erzeugergemeinschaft Qualitätsfleisch Ferkel (EGQF):
Vorsitzender:
Martin Hanselmann
Stellv. Vorsitzender
Kurt Nothdurft
Mitglieder des Beirats:
Wolfgang Volpp
Dieter Hofmann
Kurt Bannert
Günther Philipp
Friedrich Eberhardt
Geschäftsführer:
Christoph Zimmer

EZG boeuf de Hohenlohe:
Vorsitzender:
Klaus Süpple
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

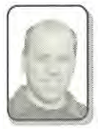
ECOLAND:
Präsidium:
Ulrich Heynold
Gerhard Walter
Rudolf Bühler
Geschäftsführer:
Michael Rebmann

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
Beratendes Mitglied:
Christoph Zimmer

Ihre Ansprechpartner

Mastschweine :
(SH – Programm,
HQZ – 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. Süpple 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
Vogelmann Mobil: 01 73/3 25 15 60

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

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
- EZG Boeuf de Hohenlohe
- Ecoland

Bilder: laut Bildunterschrift, ohne Beschriftung Privat
Druck: Druckerei Kochendörfer Vellberg
Auflage: 650 Stück
Preis: im Mitgliedsbeitrag enthalten
Titelbild: Weideabtrieb Betrieb Lipp, Bild Grün
Redaktion und Layout: Christoph Zimmer und Thomas Grün

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

Kurzzeichenschlüssel: Bü = Rudolf Bühler; Zi = Christoph Zimmer; Gr = Thomas Grün; Sü = Klaus Süpple; Re = Michael Rebmann; Ba = Martina Barenthin; Ha = Martin Hanselmann; Rö = Martin Rössner,

Rudolf H. Bühler

Liebe Mitglieder!

Die Schweineproduktion befindet sich weltweit im Umbruch und entwickelt sich in der EU (Holland/ Dänemark) sowie auch außerhalb (USA) deutlich in Richtung „integrierter Produktion" aus einer Hand.

Wir haben dieser Entwicklung schon rechtzeitig Rechnung getragen, indem wir bei unserem Spitzenprodukt „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A." alle Schritte von der Zucht über die Ferkelerzeugung, Mast, Schlachtung, Verarbeitung, Vermarktung und Versand bis zur Fleischtheke bzw. bis zum Spitzengastronomen und den Betriebsrestaurants durchorganisiert haben.

Dies bringt auch uns erhebliche Wettbewerbsvorteile und Synergieeffekte in den Bereichen Produktionssteuerung, Qualitätssicherung, Kostenreduzierung, Transparenz und Marketing. Letztendlich eine gesicherte bessere Wertschöpfung.

Durch die in der gesamten Europäischen Union geschützte Marke g.g.A. bleibt die gesamte Kette in bäuerlicher Hand und läßt uns in eine gesicherte Zukunft blicken.

Aus unserer Sicht ist es völlig unangebracht, aufgrund der niedrigen Preise in Resignation zu verfallen, sondern wir sollten die Chancen, die sich aus unseren sehr guten Grundlagen ergeben nutzen, und uns in der Region Hohenlohe noch konsequenter dem Markt stellen und die Produktion von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. aus artgerechter Aufzucht weiter optimieren und ausbauen!

Aus diesem Grund starten wir im Jahr 2000 eine Produktionsoffensive, die wir Ihnen am 7. Januar 2000 in unserer ganztägigen Fachtagung in Cröffelbach im Detail vorstellen.

Neu ist dabei das Schwäbisch-Hällische Aufzuchtprogramm mit Milchferkeln in Auslaufhaltung, das derzeit modellhaft auf dem Betrieb Reichert/Matheshörlebach eingerichtet wird.

Christoph Zimmer organisiert und entwickelt federführend dieses Programm und das rege Interesse unter unseren Mitgliedern zeigt, daß wir auch hier auf dem richtigen und einem zukunftsweisenden Weg sind.

Sicherlich haben Sie auch der Presse entnommen, daß es beim „boeuf de Hohenlohe" noch Unklarheiten über die Namensrechte gibt. Dies sehen wir – hier gemeinsam mit unserem Partner dem Bauernverband Schwäbisch Hall, eher gelassen; denn am Ende kann ein solcher Name, wie schon in den vergangenen 200 Jahren so auch in der Zukunft, nur den Hohenloher Erzeugern gehören.
Doch auch aus dieser Geschichte lernen wir, wie wichtig es für unsere Zukunft als freie Bauern und Erzeuger ist, daß wir uns aktiv um den Markt kümmern und für unsere Rechte einstehen.
Denn bei zunehmendem globalen Handel und zunehmender Marktwirtschaft in der Agrarproduktion werden die Identität der Produkte und ihre Identifikation über Marken extrem an Bedeutung zunehmen.
Dies zeigt auch die Haltung der EU-Kommission, die in den kommenden Jahren die Förderung der Herkunftszeichen (CMA, HQZ und weitere) untersagen wird. Dies zugunsten einer Förderung der geschützten Ursprungsbezeichnungen für regionale und traditionelle Spezialitäten g.U. und g.g.A..

Es bleibt uns allen nicht den Mut zu verlieren, die neuen Herausforderungen tatkräftig anzunehmen und auf unsere Stärken zu vertrauen. Alle Mitarbeiter und Kollegen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall stehen Ihnen hierzu mit Rat und Tat beiseite.

Ich wünsche neuen Mut, Glück und persönliches Wohlergehen für das neue Jahr 2000!

Ihr

Rudolf Bühler

Kurz Notiert

Produktionsberater gesucht

Der Beratungsdienst Schwäbisch Hällisches Schwein sucht einen 2. Berater für die Betreuung der Schwäbisch Hällischen Betriebe zum baldmöglichsten Eintritt.

Erwartet werden Passion für die Schwäbisch Hällische Rasse und die Bereitschaft zum eigenverantwortlichen Arbeiten.
Sie sind ein erfahrener Landwirtschaftsmeister bzw. Techniker oder haben eine vergleichbare Position.

Ihnen wird eine sehr abwechslungsreiche Stellung in Voll- oder Teilzeit geboten. Sie betreuen die auf über 100 Betriebe gewachsene Mitglieder, deren Ausrichtung sich von der Mast bis zur Herdbuchzucht erstreckt.

Für weitere Fragen steht Ihnen der 1. Vorsitzende Dieter Hofmann gerne zur Verfügung (Tel/Fax: 0 79 04/80 64).

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Beratungsdienst Schwäbisch Hällisches Schwein
Brenzstraße 2
74523 Schwäbisch Hall

Zweiachsanhänger mit Druckluftbremse, 4,80m x 2,20m. Finkl Alu Aufbau. Die Kosten liegen bei ca. 9000 DM.
Wenn Sie Interesse haben wenden Sie sich an Herrn Klaus Süpple unter 0 79 39/99 05 45 oder Dienstags in der Geschäftsstelle unter 0 79 04/97 97 – 17

Russische Studenten der Landwirtschaft haben Interesse an einem Praktikum auf abwechslungsreichen Familienbetrieb. Der 3 – monatige Aufenthalt soll im Frühjahr/Sommer 2000 stattfinden. Weitere Fragen beantwortet Ihnen gerne:
Anette Engel
Tel.: 0 79 52/54 04

Wir bieten jungem engagiertem Landwirt die Möglichkeit zur qualifizierten Weiterbildung zum

Groß- und Außenhandelskaufmann

mit der anschließenden Möglichkeit zur Übernahme einer Leitungs- oder Führungsposition in der BES.

Der Ausbildungsbeginn kann sofort erfolgen oder im Sommer 2000.
Bereits während der Ausbildungszeit kann eine attraktive Vergütung gewährt werden.
Interessenten wenden sich bitte direkt an Herrn Rudolf Bühler in der Geschäftsstelle. Tel: 0 79 04/97 97 0.

Spendenbescheinigung für Mitglieder der Züchtervereinigung Schwäbisch Hällisches Schwein e.V.

Liebe Mitglieder,
Durch die Anerkennung der ZVSH als gemeinnütziger Verein können wir Ihnen für den gezahlten Mitgliedsbeitrag eine Spendenbescheinigung ausstellen. Dies gilt ab dem Jahr 1996. Für buchführende Landwirte ist eine Spendenbescheinigung überflüssig, da der Mitgliedsbeitrag hier als Betriebsausgabe verbucht werden kann.
Bitte melden Sie sich in der Geschäftsstelle falls Sie eine Spendenbescheinigung wünschen. Für künftige Mitgliedsbeiträge erhalten Sie die Spendenbescheinigung dann automatisch.

Neue Fördermöglichkeiten Bauförderung neu geregelt

Die landwirtschaftlichen Förderprogramme Agrarinvestitionsprogramm (AFP) und das Regionalprogramm werden ab dem Jahr 2000 von der EU mitfinanziert.

Dementsprechend sind diese Programme auf der Grundlage der PLANAK-Beschlüsse und des EU-Rechts fortgeschrieben und erweitert worden.

Nachfolgend werden nur die wesentlichen Eckpunkte und Neuerungen in Kurzform dargestellt. Im Einzelfall ist die Beratung der Landwirtschaftsämter und Baubetreuer in Anspruch zu nehmen.

Förderprogramme:

- Agrarkreditprogramm (Investitionen ab 50.000 DM bis 200.000 DM, bei Gülle- und Festmistlagern ab 20.000 DM)
- Regionalprogramm
- kombinierte Förderung (Investitionen ab 200.000 DM)
- Junglandwirteförderung

Zuwendungsempfänger:

- Landwirtschaftliche Unternehmer i.S. vom GAL (Haupt- und Nebenerwerbslandwirte gleichgestellt, berufliche Qualifikation, Landwirtschaftsmeister bzw. Fachschule entsprechend, deren Summe der positiven Einkünfte im Schnitt der letzten drei Jahre 150.000 DM nicht übersteigen. (Bei kombinierter Förderung zwei Jahre Vorwegbuchführung.)

Gegenstand der Investitionsförderung:

- Schweinehaltung (**Neu**: Aufstockung von Mastschweineplätzen grundsätzlich möglich; max. 600 DM/Mastplatz förderfähig)
- Milchkuhhaltung (Im Rahmen der betrieblichen Referenzmenge)
- Rindfleischerzeugung (max. 2 GVE/ha Futterfläche im Zieljahr)
- Geflügelhaltung (**Neu**: Aufstockung bei Ökobetrieben oder Boden- bzw. Volierenhaltung möglich.)
- Gülle- und Festmistlager
- Energiesparmaßnahmen
- Urlaub auf dem Bauernhof, Direktvermarktung u.a.
- Umweltschonende Technik: Biogasanlagen, bodennahe Gülleausbringung, Maschinen zur Mulchsaat ect. (Regionalprogramm)

Fördermittel und Fördervarianten:

- Zinsverbilligung in Höhe von 4%, für die ersten zwei Arbeitskräfte jeweils bis 400.000 DM Darlehen, für jede weitere Arbeitskraft bis 170.000 DM Darlehen.
- Einschränkungen der Zuschüsse; außer bei Gülle und in besonderen Einzelfällen (10% der förderfähigen Kosten max. 60.000 DM)
- Erschließungskostenzuschuß 60% aus maximal 70.000 DM Erschließungskosten bei besonderem öffentl. Interesse.
- Junglandwirtezuschuß in Höhe von bisher 5% max. 17.000 DM entfällt ab 2000.
- Niederlassungsprämie für Junglandwirte, sofern der Zeitpunkt der Hofübergabe/ Mitunternehmerschaft nicht länger als fünf Jahre zurück liegt.
- In Wasserschutzgebieten kann die Schaffung von Gülle- und Festmistlagern mit einem Zuschuß von bis zu 40% gefördert werden.

Ein Beitrag von unserem Mitglied Dipl.-Ing. agr. Edgar Jauch, Geschäftsführer der Stadt und Land Unternehmensberatungs Gesellschaft mbH (SUL) in Stuttgart und Baubetreuer im Förderwesen (vom Ministerium ländlicher Raum Baden-Württemberg bestellt).
Herr Jauch ist öffentlich bestellter Sachverständiger für Betriebswirtschaft und Bewertung Landwirtschaftlicher Betriebe und ist Lehrbeauftragter an der Fachhochschule Nürtigen im Fach EDV und Organisation des Rechnungswesens.

Das Leistungsprogramm der SUL umfasst den gesamten Betriebswirtschaftlichen Bereich wie zum Beispiel Investitions- und Finanzierungsberatung, EDV Einsatz bei Buchführung und Kostenrechnung, Controlling aber auch Konsolidierungsberatung.

Zi

Infotag
Schwäbisch Hällisches Schwein

Wir sind Marktführer in der Erzeugung und Vermarktung von Qualitätsfleisch. Um unsere vielzählige und stetig zunehmende Kundschaft im gehobenen Marktsegment weiterhin zuverlässig bedienen zu können, laden wir Sie herzlich ein zum Start der

Produktionsoffensive 2000

Auf unserem ganztägigen Infotag am 07.01.2000
im Hotel – Gasthof Ochsen, Cröffelbach,
von 10.00 Uhr – 16.00 Uhr

Es erwarten Sie interessante Fachvorträge zu Zucht und Haltung von Schwäbisch – Hällischen Qualitätsschweinen, die neuen Erfolgsmodelle im kostengünstigen Stallbau sowie die neuen öffentlichen Förderrichtlinien zum Einstieg in die Qualitätsfleischproduktion.

Wir nehmen zusätzliche Mitglieder in das Schwäbisch – Hällische Zucht – und Produktionsprogramm auf:

- **Schwäbisch Hällische Herdbuchzuchtbetriebe**
- **Qualitätsfleisch – Ferkelerzeugerbetriebe**
- **Mastbetriebe für die Qualitätsfleischerzeugung**

Kommen Sie und informieren Sie sich, nehmen Sie teil am Erfolg unserer Qualitätsfleischerzeugung und investieren Sie in Ihre eigene Zukunft!
Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer 0 79 04/97 97 0.

Die Weltausstellung EXPO 2000 – wir sind dabei

... mit einer EXPO 2000 Außenstelle:

Am 14. Oktober 1999 wurde im Rahmen einer Pressekonferenz im Hotel Hohenlohe Rudolf Bühler von Wirtschaftsminister Dr. Walter Döring im Beisein von Vertretern des Landwirtschafts- und Wirtschaftsministeriums der Registrierungsvertrag zum dezentralen EXPO 2000 Projekt in Schwäbisch Hall feierlich überreicht.

Dies bedeutet, daß ein Teil der Weltausstellung vom 1.6. bis 31.10. 2000 hier in Hohenlohe mit Schwerpunkt im Freilandmuseum Wackershofen stattfindet. Hier wird mit Hilfe von Sponsorengeldern – Hauptsponsoren sind die Fa. Würth und die Kreissparkasse Schwäbisch Hall - ein EXPO 2000 Pavillon errichtet. Er bietet 150 m² Ausstellungsfläche und ein überdachtes Schweine Freilandgehege für vier Schwäbisch - Hällische Schweinefamilien.
Der offizielle Spatenstich für den EXPO-Pavillon fand am 23. November in Anwesenheit von OB Pelgrim statt.

Projektträger des offiziellen dezentralen Projekts ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall unter dem EXPO 2000 Schwerpunktthema „Sicherung und innovative Weiterentwicklung der Ernährungsgrundlagen", dargestellt am Beispiel der „Revitalisierung des Schwäbisch Hällischen Landschweins". Über die Dauer der Weltausstellung werden zum Thema zahlreiche Veranstaltungen, Seminare und Workshops stattfinden und Fachbesucher aus aller Welt erwartet.
Wir werden weiter berichten und Sie auf dem laufenden halten!

Der EXPO 2000 Pavillion im Freilandmuseum Wackershofen

... mit Schwäbisch-Hällischen Landschweinen vor Ort in Hannover:

Am 16. November wurde vor den Toren des EXPO 2000 – Geländes in Hannover der EXPO 2000 - Kronsberghof eingeweiht. Ein Projekt, das von Karl Ludwig Schweisfurth nach dem Vorbild seiner berühmten Hermannsdorfer Landwerkstätten vor den Toren Münchens eingerichtet wurde.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall durfte im Rahmen einer vertraglichen Vereinbarung mit dem Projektbetreiber Yanik Arndt den EXPO 2000-Musterhof mit Schwäbisch - Hällischen Zuchtschweinen, Ferkeln und Mastschweinen ausstatten. Wie die Hermannsdorfer Landwerkstätten ist auch der EXPO 2000-Hof Mitglied der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein. Der Hof wird auch nach Ende der Weltausstellung weiter betrieben und als Modell zukunftsfähiger Landwirtschaft auch danach ein Lernbeispiel für viele Fachbesucher bleiben.
Allein über die Zeit der Weltausstellung EXPO 2000 werden täglich bis zu 250 000 Besucher aus aller Welt erwartet. Wir werden Sie mit unserem diesjährigen Mitgliederausflug zum Besuch unseres Mitglieds EXPO 2000 Hof einladen!

Bü

Unser Rezept für:

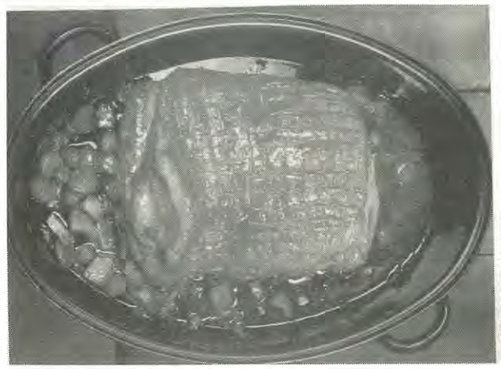


Bild: Roland Bauer

„Echt Hällischen Krustenbraten“

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 1 kg Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Schwarte von Bug oder Hüfte
- 3 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1/2 Stange Lauch
- 1/4 l Rotwein
- Salz
- Pfeffer
- Ca. 1/4 l Wasser
- Mehl oder Saucenbinder

Zubereitung:

Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.
Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Schwarte gut mit Salz einreiben, damit sie schön knusprig wird.
Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.
Fleisch und Gemüse in ein Bräter geben und in den auf 175°C vorgeheizten Ofen schieben.
Nach 30 Min. die Hälfte des Rotweins über das Fleisch gießen.
Nach einer weiteren Stunde den Bräter aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.
Das Gemüse mit dem Fleischsaft in einem kleinen Topf mit etwas Wasser und dem restlichen Rotwein zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Mehl oder Saucenbinder abbinden.

Dazu passen Spätzle und Salat oder Blaukraut und Semmelknödel.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Rainer Heller

R.Heller

Vorstandsassistentin Martina Barenthin

Martina Barenthin

Nachdem wahrscheinlich die meisten von Ihnen, liebe Mitglieder, mit mir schon telefonischen Kontakt hatten, möchte ich mich Ihnen hier nun kurz vorstellen.

Mein Name ist Martina Barenthin, ich bin 27 Jahre alt, verheiratet und wohne in Ellwangen - Röhlingen.

Nach dem Abitur habe ich am 01.10.1992 angefangen Landwirtschaft - Studienrichtung Vieh und Fleisch an der FH Weihenstephan Abteilung Triesdorf zu studieren. Das Studium beendete ich nach 10 Semestern im Juli 1997.

Mein Praktikum absolvierte ich bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Zu meinem Aufgabenbereich gehören neben der Telefonzentrale, die Bearbeitung der Korrespondenz, die Verwaltung des Bürobedarfs und des Lagers für Messen und Ausstellungen. Weiterhin bin ich in die Koordination und Organisation von Veranstaltungen und Pressekonferenzen eingebunden und betreue die vielzähligen Gäste und Reisegruppen, die die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft besuchen.

Falls Sie, liebe Mitglieder, ein spezielles Anliegen haben, bin ich für Sie jederzeit Montags - Freitags erreichbar unter der Telefonnummer: 07904-97970.

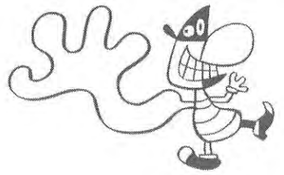
Expo Beauftragter Uli Reichert

Uli Reichert mit der EXPO Urkunde.

Seit November habe ich die Aufgaben des EXPO - Beauftragten übernommen und damit bin ich für das dezentrale Projekt der EXPO 2000 „Revitalisierung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins“ verantwortlich.

Mein Name ist Uli Reichert, ich bin 27 Jahre alt und wohne in Matheshörlebach. Dort bewirtschaften mein Vater und ich in einer GbR unseren Betrieb mit Milchkühen und Ferkelerzeugung. Zur Zeit entsteht auf unserem Betrieb ein Ferkelaufzuchtstall im Außenklima für das neue Milchferkelprogramm.

Im Anschluß an mein Abitur habe ich meine landwirtschaftliche Ausbildung im Jahr 1994 abgeschlossen. Ich habe meinen Zivildienst als Betriebshelfer beim Evangelischen Bauernwerk in Hohebuch geleistet und war dann weiter beim Maschinenring als Betriebs- und Bauhelfer tätig. Von 1997 bis 1999 besuchte ich die Fachschule in Schwäbisch Hall und in diesem Herbst habe ich mit der



bestandenen Meisterprüfung meine landwirtschaftliche Ausbildung abgeschlossen.
Ich war 5 Jahre lang Vorsitzender der Landjugend Schwäbisch Hall und über 4 Jahre im Landesvorstand tätig. Neben dem Arbeitskreis Agrarpolitik habe ich im Landesvorstand auch das Expolandprojekt des Bundes der deutschen Landjugend mit betreut.
Ich habe mich schon seit längerem für die Weltausstellung interessiert und die Möglichkeit, die EXPO hier nach Schwäbisch Hall ins Freilandmuseum Wackershofen zu holen, hat mich einfach fasziniert.
Jetzt werden im Vorfeld die Termine abgestimmt und das Konzept für den Ausstellungsraum im Expo-Pavillion erarbeitet. Mit dem Bau des Pavillions wurde bereits begonnen und auch hier werden noch einige Probleme zu lösen sein.
Ich bin auch Ansprechpartner für alle, die sich konkret an dem Projekt und seiner Durchführung interessieren und Informationen darüber wollen.

Ich erhoffe mir, daß von diesem landwirtschaftlich geprägten „Dezentralen EXPO Projekt“ eine positive Wirkung auf unsere ganze Region ausgeht.

Modernisierungskonzept erfolgreich Umgesetzt

Betriebsumfang:

Die Familie Frühwirth in Stödlen – Winterhof bewirtschaftet schon seit Generationen einen landwirtschaftlichen Betrieb mit den Schwerpunkten Ackerbau und Tierhaltung. Der Betrieb umfaßt 40 ha Ackerfläche mit einem geringen Grünlandanteil und Schweinehaltung mit ca. 100 Zuchtsauen. Der Betrieb wird von Martin und Günther Frühwirth mit ihrem Vater im Nebenerwerb bewirtschaftet.

Die Leiter des Betriebs: Günter und Martin Frühwirth Zusammen mit ihrem Vater (r.)

Entwicklung des Betriebes Frühwirth:

In den 80er Jahren sollte der Hof wegen betrieblicher Situation auslaufen. Aber die beiden Söhne zeigten für ihren elterlichen Betrieb Ende der 80 er Jahre ein sehr großes Interesse, und wollten ihn darauf hin im Nebenerwerb weiterführen.

Die Entwicklung in Stichworten :

1990 : Begann der Betrieb mit der Sauenhaltung zu sätzlich zur Milchviehhaltung (ca. 20 DL Sauen).
Vermarktung der 30 kg Ferkel über eine Ferkel sammelstelle.

1992: Beitritt als Mitglied bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.
Bei der Remontierung wurde von DL - Sauen auf Schwäbisch - Hällische Sauen umgestellt.

1994: Ausstieg aus der Bullenmast

1996: Speziallisierung auf die SH*PI Milchfer kelerzeugung, Aufgabe der Milchviehhaltung. Anschließender Umbau der Altgebäude im Win terhalbjahr auf ca. 100 Sauen ganz in Eigenlei stung.
Bau eines Leersauenstalls mit 24 Kastenstände zur Belegung (bis 30 Trächtigkeitstag). Anschlie ßend werden die Tiere in einer Gruppenhaltung an einer Abruffütterung mit vier Annahmestel len gehalten. Zusätzlich sind Liegebereiche mit Stroheinstreu und ein Heuraufe vorhanden.
Als Quarantänestall und Ausweichstall für Nachzügler wurde ein altes Wirtschaftsgebäude umgebaut.
Bau des Abferkelstalles mit zwei Abteilen mit je 12 Abferkelbuchten. Die Buchten verfügen über ein Ferkelbett mit einer Bitumenplatte als Liege fläche (Wärmeplatte) und zusätzlich einem Gasstrahler zum heizen. Als Lüftung ist eine Un terdrucklüftung mit zentraler Absaugung einge baut. Die Zuluft wird durch eine Porendecke im Stallabteil verteilt.

1997: Im Frühjahr Einzug in die neuen Abteile mit Schwäbisch Hällischen Sauen. Einführung des 3 - Wochen – Rhythmus in der Sauenhaltung. Dadurch kann der Betrieb rationell geführt und die Hygiene in den Abteilen verbessert werden.

Vermarktung:

Die Hofstelle der Frühwirth´s.

Die SH*PI – Ferkel werden mit 8 kg über die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall an einen Schweinemastbetrieb vermarktet. Die Preisfindung erfolgt an der Schwäbisch Gmünder Notierung, + Qualitätszuschlag, + Mykoplasmenzuschlag, + Mengenzuschlag ab 100 Ferkel. Der Betrieb setzt im Schnitt mit 28 – 30 Tage Säugezeit 120 Ferkel pro Durchgang ab.

Innerbetriebliche Arbeitsaufwand:

Es gibt 1.5; 2; 3 Wochenrhythmen. Jeweils zusammenhängend mit 3– oder 4– Wochen Säugezeit. Im Betrieb Frühwirth läuft der 3 Wochenrhythmus mit 4– wöchiger Säugezeit.
Das heißt:

16 Wochen Tragezeit
4 Wochen Säugezeit
1 Woche Belegen
———————
21 Wochen : 3 = 7 Gruppen

Die Herde ist in 7 Gruppen aufgeteilt, wie folgt:

2 Gruppen im Abferkelstall
2 Gruppen im Deckzentrum
3 Gruppen in der Gruppenhaltung

Sowie Stallkapazität für eine weitere Gruppe zum umstallen.

Der 3 – Wochenrhythmus teilt sich in 3 Wochen wie folgt auf:

Erste Woche	:	Absetzen
Zweite Woche	:	Belegen
Dritte Woche	:	Abferkeln

Absetzen:

Immer Samstags; tägl. Routine – Arbeiten. Ab 10 Uhr Absetzen der Sauen und Ferkel. Die Sauen werden direkt ins Deckzentrum umgestallt. Anschließend wird die Gülle abgelassen und die Wannen gespült. So kann sich keine Fliegenpopulation aufbauen. Die Schwimmdecken werden zusätzlich mit Alzogur behandelt. Ab 13 Uhr wird die Kammer noch am selben Tag gewaschen und mit Weißkalk desinfiziert. Der Wartestall wird drei mal im Jahr gereinigt und desinfiziert.
In der folgenden Woche werden immer Dienstags die tragenden Sauen mit dem 110 Trächtigkeitstag in den Abferkelstall umgestallt. Sie werden zuvor gewaschen und entwurmt.

Der Betrieb Frühwirth setzt 24 Ferkel/Sau und Jahr ab.

Belegen:

Das Sperma wird telefonisch 1 – 2 Tage vor dem Belegen bestellt, es wird direkt zur Hofstelle gefahren.
Besamt wird normalerweise Donnerstags. Jede Sau wird zweimal besamt, morgens und abends. Die Eber werden nach der Eberliste vom Beratungsdienst ausgewählt. Zusätzlich steht auf dem Betrieb Frühwirth ein Sucheber zur Rauschestimulierung zur Verfügung

Abferkeln:

Die tragenden Sauen werden Dienstags in den Abferkelstall umgestallt, der Stall wird auf 22°C aufgeheizt. Die Sauen Ferkeln Samstags und Sonntags ab. Es wird keine regelmäßige Geburtseinleitung oder Oxytocin Behandlung vorgenommen. Nach der Geburt erfolgt ein Wurfausgleich. Die Stalltemperatur wird nach Geburtsende der letzten Sauen auf ca. 17°C gesenkt. Die Ferkel gehen auf die warmen Bitumen Platten, welche mit einem Infrarotstrahler geheizt werden.

3 Tage später– Also Dienstags:

- Eisenspritze, Kupieren der Schwänze mit dem Elektrogerät und 1. Mykoplasmenimpfung zusätzlich erfolgt ein Zähneschleifen.
- Bei 3 – Wochen alten Ferkeln 2. Mykoplasmenimpfung und zusätzlich Ohrmarken einziehen.
- Coli – Impfung der Altsauen, zwei Wochen vor dem Abferkeln.
- Futter bei den Altsauen erhöhen, fünf Wochen vor dem Abferkeln.

Nach dem Abferkeln wird eine Gebärmutterspülung mit Lotangen vorgenommen. Zusätzlich werden die Sauen gegen Endoparasiten behandelt.

Weitere Maßnahmen:

Eine Woche nach dem Abferkeln erfolgt eine Parvo – Rotlauf – Impfung. Zur Anfütterung wird ein Starter mit einer Elektrolytlösung eingesetzt. Der Starter wird zweimal am Tag frisch verabreicht. Die Anfütterung wird auf dem Boden und in Schalen vorgenommen. Der Starter wird für Ferkel bis drei Wochen pur gefüttert und anschließend mit betriebseigenem Pre-Starter verschnitten.

Zukunftspläne:

Ein Zukunftsplan ist die Erweiterung der Sauenhaltung, sodass der Betrieb im Vollerwerb bewirtschaftet werden kann.

Wir Wünschen den Frühwirt's weiterhin gute Ergebnisse im Stall mit Ihren Schwäbisch Hällischen.

Reportage, Text und Bilder Jens Michelfelder

Kochbuch - Das Beste vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Das Beste vom Schwäbisch Hällischen Landschwein. – Das soll es sein, das neu herausgekommene Kochbuch von, über und mit dem Hällischen Schwein. Es ist auch bestens geworden – ein Werk, dass die Geschichte eines bereits verloren geglaubten Kulturgutes erzählen möchte.

Das Buch beginnt mit den Ursprüngen der Rasse. Angefangen bei König Wilhelm dem Ersten, der die Zucht durch Importe erst ermöglichte. Weitergeführt durch das Hohenloher Land, das Kennenlernen des „ Hohenloher Menschenschlages" der ebenso wie die Stadt Schwäbisch Hall die Entwicklung der Rasse geprägt hat.
Weiter geht es mit dem Aufstieg der Rasse, ihrer Blütezeit bis hin zu ihrem Niedergang.
Doch damit endet die Geschichte keineswegs. Kurz vor der Ausrottung beginnt die Ära des Wiederaufbaus.

Detailliert zeigt das Buch mit welchen Grundgedanken das heute führende Qualitätsfleischprogramm mit dem Schwäbisch Hällischen Landschwein entstand und wie es die Herzen der Metzger, Gastronomen und Verbraucher eroberte.

Hierbei beginnt auch das Herzstück des Kochbuches. Den hier, auf 115 von 192 Seiten stellen sich Gastronomen vor und geben ihre „Kochkunstgeheimnisse" zum SH Schwein preis. Das Spektrum reicht von der bäuerlichen bis hin zur feinen Küche der Spitzengastronomie. Appetitliche Bilder zeigen die „Kunstwerke" der Küche und animieren zum ausprobieren.

Weitere Einblicke in das Buch können in der Geschäftsstelle genommen werden. Hier ist das Buch, nur für Mitglieder, auch zum Sonderpreis von 40,66 DM gegenüber dem Ladenverkaufspreis von 59 DM zu beziehen.

Zi

Angebote vom Bauernmarkt

Angebote aus unserem Großverkauf:

→	Bauernschinken	17,80 DM/kg
→	Maultaschen	9,90 DM/kg
→	Weißwurst	11,40 DM/kg
→	R-Sortiment	13.37 DM/kg
→	S-Sortiment	11,50 DM/kg
→	Aufschnitt,	
→	In ganze Stangen	10,50 DM/kg
→	R-Rostbraten	27,80 DM/kg

Alle Preise sind freibleibend. Sie verstehen sich als Nettopreise

Als Mitglied erhalten Sie im Bauernmarkt grundsätzlich 10% Rabatt auf Fleisch- und Wurstwaren. Auch auf diese hier abgedruckten Preise erhalten sie noch die 10%. Im Großverkaufsbereich wird der Rabatt direkt von Ihrer Rechnung nach Angabe der Kundennummer abgezogen, im Landenbereich halten wir für Sie eine Rabattkarte bereit. Nähere Auskünfte erhalten Sie im Bauernmarkt. (Tel: 07 91/9 32 90 50).

Zi

SchHaltHygV – Aufzeichnungspflicht über EDV erfüllen

Keine Übergangsfristen für Dokumentation

Die Schweinehaltungshygieneverordnung (SchHaltHygV) sieht keine Übergangsfristen für die Dokumentationspflicht vor. Dies bedeutet, dass mit dem Inkraftreten der Verordnung am 12 Juni 1999 Sauenhalter verpflichtet sind die geforderten Aufzeichnungen zu führen.
Die Vorgabe wurde in §9 präzisiert wo es heißt: Der Tierbesitzer mit mehr als drei Sauenplätzen hat für jede Sau unverzüglich folgende Aufzeichnungen zu machen: Belegdatum, Nachweis über den zur Zucht verwendeten Eber, Umrauschen, Aborte, Wurfgröße, lebend geborene sowie aufgezogene Ferkel je Wurf bis zum Absetzen. Steigt innerhalb eines Zeitraums von vier Wochen die Umrauschquote auf über 20% oder die Abortquote auf über 2,5% an, so muß eine Untersuchung durch den Tierarzt veranlaßt werden. In welcher Weise der Sauenhalter die Aufzeichnungen vornimmt ist ihm selbst überlassen, er kann es EDV gestützt tun.

Wir als Bäuerliche Erzeugergemeinschaft haben mit der Firma Agrocom Sonderkonditionen vereinbart und dies in einem Rahmenvertrag festgeschrieben. Auch das bundesweite Zuchtbuch der ZVSH wird über die Agrocom Programme geführt. So ist ein elektronischer Datenaustausch möglich.

Der Sauenplaner ist seit über 15 Jahren erfolgreich am Markt und bietet u. a. eine komfortable Unterstützung zur Führung der Aufzeichnungen nach den Auflagen des Bestandsregisters von der SchHaltHygV. Des weiteren unter vielem anderen eine Arbeitsplanverwaltung, eine übersichtliche elektronische Karteikarte zur Sau sowie ein Modul, das umfangreiche individuelle Auswertungen erlaubt. Alles in allem ein wichtiges Managment Instrument für jede Sauenherde.

Alle KW Softwareprodukte in diesem Bereich, auch die DOS Versionen sind komplett jahrtausendfähig.
Die Übernahme von Produktionsdaten aus alten Programmen ist möglich.

Ihr Ansprechpartner bei Agrocom ist Heinz Muth, Telefon und Fax: 0 71 21/8 34 23

Zi

Süffa 1999

Auch diese Jahr waren wir mit einem Stand auf der Fachmesse des Fleischerhandwerks in Stuttgart präsent.
Die Aufmachung des Standes fand regen Zulauf, da er von der Gestaltung her einen natürlichen Aufbau hatte, und wir mit einer Thekengestaltung unseres Qualitätsfleisches auch die Besucher zu interessanten Gesprächen anhalten konnten.
Der Besuchserstrom war am ersten Tag nicht so groß als erwartet, dies bestätigten auch andere Aussteller mit denen man sich unterhalten hatte. An den zwei nächsten Ausstellungstagen merkte man dann schon den Anstieg der Besucherzahlen recht deutlich, und wir konnten durch Gespräche mit Interessenten herausfinden, das es für das Fleischerhandwerk in Zukunft sehr wichtig sein wird noch stärker auf Qualität und heimische Produkte zu setzen.
Durch die sinkende Facharbeiterzahlen im Metzgerhandwerk und im Metzgerverkauf wird es immer mehr Metzgereien geben ‚die im Betrieb Ihren Arbeitsablauf ändern müssen um einen guten Geschäftsfluß zu haben. So wird meistens auf die Eigenschlachtung verzichtet und mehr Wert auf eine vernünftige Produktion gelegt.

Jedoch kann der Metzger nicht auf sein wirkliches Aushängeschild „Direkt vom Landwirt" verzichten.
Durch unseren Stand konnten wir genau das vermitteln, was der Metzger in Zukunft brauchen wird: **Einen Partner der Ihn mit einem heimischen Produkt aus artgerechter Haltung und natürlicher Fütterung beliefern kann.** So konnten wir auch dieses Jahr auf der SÜFFA wieder Neukunden gewinnen.
Aber auch durch unsere bestehende Kundschaft, die wirklich sehr zahlreich auf der Messe erschien, wurden wir in unserer Arbeit bestätigt.
Bei einer kleinen Verköstigung und einem Getränk merkte man den Besuchern unseres Standes an, das Sie sich bei uns wirklich sicher fühlen und das wir der richtige Partner der Zukunft sein werden.
Am Ende konnten wir alle einen guten und erfolgreichen Verlauf der Messe bescheinigen und werden auch im nächsten Jahr wieder auf dieser, für uns sehr wichtigen, Fleischerfachaustellung vor Ort sein und werden uns wieder mit Qualität und heimischer Erzeugung vorstellen.

Karl Heinz Hansen

Geschäftsstelle :

Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
Tel.: 0 79 04/97 97-0
Fax: 0 79 04/97 97-29
Email: BESH@gmx.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

Gr

Termine

- Jahreshauptversammlung der EZG Boeuf de Hohenlohe am 5. 01. im Gasthof Ochsen in Cröffelbach
- Ganztägige Fachtagung der BES am 7. 01. 2000 im Gasthof Ochsen in Cröffelbach – Beginn um 10.00 Uhr
- Mitgliederversammlung Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall am 31. 05. 2000 in der Frank'schen Scheune in Oberaspach

Messen, Ausstellungen:

- Internationale Grüne Woche vom 14. 01. 2000 bis zum 23. 01. 2000 in Berlin. Besuchen Sie uns auf unserem Stand in Halle 25!
- EXPO 2000 vom 1. 06. 2000 bis zum 31. 10. 2000 in Hannover
- Dezentrales EXPO 2000 Profekt vom 1. 06. 2000 bis 31. 10. 2000 in der Region Hohenlohe

Trotz unseres Alters sind wir Jahr 2000 fähig