



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Ausgabe 1/00

News & Trends



Bild: Roland Bauer

✕ Neues Beraterteam

Seite 4

Die neuen Berater stellen sich vor

✕ Die BES im Netz der Netze

Seite 8

Der Internetauftritt der BES

✕ EXPO 2000

Seite 10

So sieht's aus, die Highlights

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
Klaus Süpple

Züchtervereinigung Schwäbisch Häl-
lisches Schwein (ZVSH):

Vorsitzender:
Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender:
Werner Leonhard

Zuchtleiter:
Dr. Anselm Rittler
Dr. a. Maite Mathes

Mitglieder des Beirats:
Dieter Hofmann
Peter Gries
Christoph Zimmer
Christian Kubitz
Rudolf Senkenberg
Peter Leonhard

Erzeugergemeinschaft Qualitäts-
fleisch 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 Bœuf de Hohenlohe:

Vorsitzender:
Klaus Süpple
Stellv. Vorsitzender:
Karl Ehrmann

Mitglieder des Beirats:
Helmut Bleher
Wolfgang Stock
Uwe Grombach

Geschäftsführer:
Michael Rebmann

Bœuf 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
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

Berater:
Michael Cüppers
Martin Schneider

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:

Bœuf de Hohenlohe

K. Süpple u. W. Vogelmann

Mobil: 01 72/6 22 84 93

Tel: 0 79 39/99 05 - 45

Fax: 0 79 39/99 05 - 46

Vogelmann: 01 73/3 25 15 60



Kälber:

(HQZ)

W. Bauer

Tel: 07 91/9 32 90 - 40

Fax: 07 91/9 32 90 - 49



Ferkel:

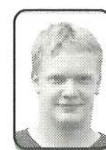
(Qualitätsfleisch Ferkel,
Milchferkelprogramm)

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:

(Für Mitglieder des Bera-
tungsdienstes Schwäbisch
Hällisches Schwein)

M. Cüppers

ALLB: Tel: 07 91/7 52-28 82

Fax: 07 91/5 62 27

Mobil: 01 73/3 41 02 26



M. Schneider

ALLB: Tel: 07 91/7 52-28 56

Fax: 07 91/5 62 27

Mobil: 01 73/3 25 87 41



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
e-mail: info@besh.de Internet: besh.de

In Zusammenarbeit mit:

Züchtervereinigung Schwäbisch - Hällisches
Schwein

Erzeugergemeinschaft Qualitätsfleisch - Fer-
kel Schwäbisch Hall

Beratungsdienst Schwäbisch Hällisches
Schwein

EZG Bœuf de Hohenlohe

Ecoland

Bilder: laut Bildunterschrift, ohne Beschriftung Privat
Druck: Druckerei Kochendörfer Vellberg
Auflage: 800 Stück Erscheinungsdatum: Juli 2000
Preis: im Mitgliedsbeitrag enthalten
Titelbild: Expo Pavillon Wackershofen, Roland Bauer
Redaktion & Layout: Christoph Zimmer und Thomas
Grün

Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des ge-
nannten Autors wieder.
Kurzzeichenschlüssel: Bü = Rudolf Bühler; Zi = Chris-
toph Zimmer; Gr = Thomas Grün; Sü = Klaus Süpple;
Re = Michael Rebmann; Ba = Martina Barenthin; Ha
= Martin Hanselmann; Rö = Martin Rössner; Cü = Mi-
chael Cüppers; Sch = Martin Schneider; He = Rainer
Heller



Rudolf H. Bühler

Liebe Mitglieder,

nun hat sie begonnen,
die erste Weltausstel-
lung auf deutschem
Boden. Mit Beteili-
gung der Bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall und
dem Schwäbisch-
Hällischen Land-
schwein.

Leider sind wir mit einem schier unglaublichen
Zeitgeist der neudeutschen Medien konfrontiert:
über diese großartige Veranstaltung wird berich-
tet, als wäre sie pure Geschäftemacherei und
Volksverdummung. Nein, Gott sei dank ist es
nicht so.

Eine weltoffene und beschwingte Schau der Nationen zeigt ein gast- freundliches Deutschland und vieles zum Entdecken und Erleben.

Überzeugen Sie sich persönlich. Wir laden Sie
herzlich ein zu unserem diesjährigen Mitglieder-
ausflug auf die Weltausstellung EXPO 2000 am
15. und 16. August einschließlich des Besuchs
unserer Hällischen Landschweine auf dem
EXPO-Hof!

Gönnen Sie sich zwei Tage Auszeit und erleben
Sie das Flair der großen weiten Welt!

Ebenso darf ich Sie herzlich einladen zum Be-
such unseres EXPO 2000 Pavillons im Freiland-
museum Wackershofen. Dieser ist ab der Auto-
bahn A6 Heilbronn-Nürnberg ausgeschildert und
wurde als offizielle Außenstelle der Weltausstel-
lung ausgewiesen.

Hier zeigen wir neben einer vielköpfigen Schwä-
bisch-Hällischen Schweinefamilie gemeinsam
mit den Museumsträgern Stadt und Landkreis
Schwäbisch Hall eine Ausstellung zur Zucht-
und Sozialgeschichte des Schwäbisch-Hällischen
Landschweins von 1820 bis zur Gegenwart so-
wie eine Ausstellung der Fremdenverkehrsge-
meinschaft Hohenlohe mit den "Säulen der Regi-
on".

Der Pavillon wird auch nach dem Ende der
EXPO auf Dauer bestehen bleiben und für die
Schwäbisch-Hällische Rasse werben. Wir bedan-
ken uns auch an dieser Stelle ganz herzlich bei
den vielen Sponsoren, insbesondere bei der Fa.
Würth und der Kreissparkasse Schwäbisch Hall
für ihre großzügige Spende in Höhe von
150.000.- DM an das Freilandmuseum für den
Bau des Pavillons.

Gott sei dank haben wir nun auch das Tal der ka-
tastrophalen Schweinepreise durchschritten und
sind wieder auf einem einigermaßen normalen
Niveau angelangt.

Der Absatz floriert, wir können noch weitere Mitglieder vor allem für das Schwäbisch-Hällische Zucht- und Produktionsprogramm aufnehmen, auch und besonders im Bereich der Herdbuchzucht und Ferkelerzeugung.

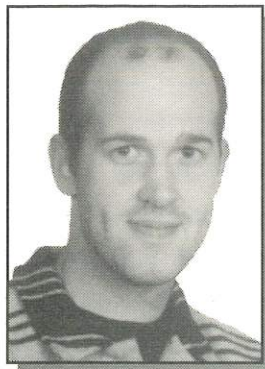
Auch dieses Jahr darf ich Sie wieder im Namen
aller Kollegen zum nunmehr 13. Hoffest nach
Wolpertshausen einladen, das wie gewohnt am
letzten Augustsonntag unter dem Motto
"Begegnung von Stadt und Land" stattfindet und
um 10.00 h mit dem Gottesdienst im Hofgarten
beginnt.

Es grüßt
Sie herzlichst Ihr

R. Bühler
Rudolf Bühler

Neues Beraterteam beim Beratungsdienst SH Schwein

Michael Cüppers



Michael Cüppers

Beratungsgebiet:
Schwerpunktmäßig
südlich der A6
Fachgebiet:
Ferkelerzeugung,
EDV Betriebsaus-
wertungen

Mein Name lautet Michael Cüppers, ich bin 31 Jahre alt und wohne zur Zeit in Schwäbisch Hall - Gailenkirchen.

Meine Eltern bewirtschafteten einen landwirtschaftlichen Betrieb, ich stamme also aus der Landwirtschaft. Nach einer landwirtschaftlichen Lehre, auf einem Fremdbetrieb, absolvierte ich an der Fachhochschule in Bingen ein Studium der Agrarwirtschaft.

Anschließend war ich als Angestellter bei einem Ferkelerzeugerring tätig. Hier erlangte ich, neben meiner Tätigkeit als Berater für die Ferkelerzeugerbetriebe, auch Einblicke in die Vermarktung der Mastschweine sowie in das Zuchtgeschäft.

Seit dem 1. März bin ich beim Beratungsdienst Schwäbisch Hällisches Schwein tätig.

Für meine Arbeit beim Beratungsdienst sehe ich folgende Schwerpunkte in der Beratungstätigkeit:

- ein gutes einheitliches Zuchtmaterial als Grundlage jeder Ferkelproduktion
- einen einheitlich hohen Gesundheitsstatus in den Betrieben
- vernünftige Deckungsbeiträge für die Mitgliedsbetriebe

Zu erreichen bin ich unter:

ALLB: Tel: 07 91/7 52 - 28 82
Fax: 07 91/5 62 27
Mobil: 01 73/3 41 02 26
E-Mail: BD-SHA@gmx.de

Martin Schneider



Ich heiße Martin Schneider und bin 32 Jahre alt. Zusammen mit meiner Frau und mit meinen zwei Töchtern wohne ich in Schrozberg.

Kurz ein paar Daten zu meinem Werdegang:

Nach der landwirtschaftlichen Lehre besuchte ich die Fachschule in Blaufelden und legte 1993 die Meisterprüfung ab. Bis 1998 arbeitete ich auf dem elterlichen Betrieb, mit dem Schwerpunkt Ferkelproduktion. Danach wechselte ich als Landwirtschaftsmeister zu der Domäne Hege nach Hohebuch. Am 3. April diesen Jahres habe ich dann die Arbeit beim Beratungsdienst Schwäbisch Hällisches Schwein begonnen.

Sie sehen ich bin mit der Schweinehaltung vertraut, und ich denke, dass ich meine Erfahrungen aus der Praxis an Sie weitergeben kann.

Ich hoffe, dass wir Berater Ihnen bei Fragen behilflich sein können und wir würden uns über Anregungen und Vorschläge sowie eine gute und erfolgreiche Zusammenarbeit freuen.

Zu erreichen bin ich wie folgt:

ALLB Tel: 07 91/7 52 - 28 56
Fax: 07 91/5 62 27
Mobil: 01 73/3 25 87 41

Beratungsgebiet:
Schwerpunktmäßig
nördlich der A6
Fachgebiet:
Herdbuchzucht

Vorsteuerausweis Mehrwertsteuerpauschalierung

Liebe Mitglieder, kürzlich erfolgte eine Betriebsprüfung durch das Finanzamt für den Zeitraum 1996 - 1998.

Bei dieser Betriebsprüfung wurden im Rahmen von Kontrollmitteilungen die bei den Einkaufsabrechnungen bezahlte Umsatzsteuer überprüft.

Wir möchten Sie deshalb bitten, den Mehrwertsteuersatz unserer Einkaufsabrechnungen zu überprüfen.

Hierbei ist zu beachten:

Für Landwirte, die nicht optieren und einen ganz normalen landwirtschaftlichen Betrieb bewirtschaften, gilt die Mehrwertsteuerpauschale von zur Zeit 9%. Für diese besteht kein Handlungsbedarf.

Für Landwirte, die von der Umsatzsteueroption Gebrauch machen, gilt der Mehrsteuersatz von zur Zeit 7%. Hierunter fallen alle Betriebe, die auf Grund von größeren Investitionen die bezahlte Mehrwertsteuer mit der erhaltenen Mehrwertsteuer gegenüber dem Finanzamt abrechnen. Für optierende Betriebe ist die Umsatzsteuer als durchlaufender Posten zu sehen. Hierunter fallen auch Betriebe, die auf Grund überhöhten Tierbestandes vom Finanzamt als Gewerbebetriebe eingestuft werden. Diese Betriebe sind nicht berechtigt, die Mehrwertsteuerpauschale von z. Zt. 9 % zu erhalten.

Mit diesen Betrieben müssen wir mit 7 % Mehrwertsteuer abrechnen.

Falls sich die mehrwertsteuerliche Situation in Ihrem Betrieb geändert hat, oder demnächst ändern wird, bitten wir dringend um Nachricht.

Im Falle einer falsch ausgewiesenen Umsatzsteuer müssen sämtliche Rechnungen rückwirkend korrigiert werden. Dabei wird die in den ursprünglich gestellten Rechnungen ausgewiesene Mehrwertsteuer vom Finanzamt nicht anerkannt. Erst zum Zeitpunkt der richtig gestellten Rechnungen wird die Mehrwertsteuer dann vom Finanzamt anerkannt. Durch Vorgänge solcher Art entstehen unnötige Verwaltungskosten. Hinzu kommt, dass Sie als landwirtschaftlicher Betrieb bis zur Durchführung der Korrektur nicht nur 7 % sondern die volle, auf der Abrechnung ausgewiesene Mehrwertsteuer, an das Finanzamt abführen müssen. Außerdem ist die Mehrwertsteuerdifferenz mit einem Zinssatz von 6 % pro Jahr zu verzinsen ist. Dieser zu zahlende Zins kann nicht vom Finanzamt zurückgefordert werden und ist verloren.

Falls der Erzeugergemeinschaft auf Grund falsch ausgewiesener Umsatzsteuer künftig Zinskosten entstehen, sind wir gezwungen, diese an die jeweiligen Mitglieder weiterzubelasten.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an Ihren Steuerberater oder direkt an uns.

Ha

Mitgliederausflug

Unser Mitgliederausflug führt uns dieses Jahr vom 15. bis 16. August auf die EXPO 2000 nach Hannover. Abfahrt ist am Dienstag, den 15. August um 8.00 Uhr an der Geschäftsstelle Wolpertshausen.

Am ersten Tag werden wir den EXPO-Hof die „Herrmannsdorfer Landwerkstätten am Kronsberg“ besichtigen.

Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten am Kronsberg wurden nach dem Modell der Herrmannsdorfer Landwerkstätten bei Glonn von Karl Ludwig Schweisfurth aufgebaut. Herr Schweisfurth war Besitzer von Europas größtem Fleischkonzern bis er seine komplette Firma verkaufte. Er gründete dann die Herrmannsdorfer Landwerkstätten in Glonn bei München.

Wir werden auf dem Expo Hof von Herrn Arndt empfangen und geführt. Herr Arndt betreibt auf dem Kronsberghof die Schweinezucht mit 40 Schwäbisch - Hällischen Zuchtsauen und angeschlossenen 280 Mastplätzen. Ebenfalls werden von ihm 2.000 Legehennen betreut.

Anschließend wollen wir auf dem Kronsberghof zu Abend essen. Nach dem Essen beziehen wir unser Quartier, bevor wir den Abend mit dem Besuch der übrigen EXPO 2000 ausklingen lassen. Wir können uns abends auf der EXPO 2000 schon einen kleinen Überblick verschaffen, um dann am nächsten Tag gezielt losgehen zu können.

Am 16. August werden wir nach dem Frühstück zur EXPO aufbrechen und dort den Tag verbringen.

Rückfahrt wird um 18 Uhr sein, Ankunft in der Geschäftsstelle etwa 24 Uhr.

Der Reisepreis beträgt 198,00 DM pro Person und beinhaltet:

- *Hin- und Rückfahrt mit dem Reisebus
 - *Übernachtung mit Frühstück
 - *Führung auf dem Kronsberghof
- Zusätzlich kommt der Eintrittspreis hinzu.
Abendkarte ca. 15 DM, Tageskarte ca. 69 DM.

Ihre Anmeldungen nimmt Frau Barenthin gerne unter der Tel. Nummer: 0 79 04/97 97 - 0 entgegen.

Ba

Ökofleisch – zunehmend gefragt und gekauft



Wandel beim Absatz von Ökofleisch

Der Produktbereich Fleisch- und Wurstwaren gehörte noch bis vor kurzem zu dem am wenigsten entwickelten Marktsegment in der Vermarktung von Ökoprodukten. Die Gründe hierfür waren vielfältig. Sie lagen vor allem im Bereich der Verarbeitung, der Vermarktung und der Nachfrage. Öko-Lebensmittel wurden in der Vergangenheit bzw. werden derzeit noch vorwiegend über den Naturkostfachhandel und über Direktabsatz an die Verbraucher vermarktet. Über diese Absatzkanäle werden die traditionellen Öko-Kunden angesprochen, die durchschnittlich weniger Fleisch verzehren als herkömmliche Verbraucher. So liegt derzeit der Anteil von ökologischen Fleischprodukten an der gesamten Fleisch- und Wurstproduktion je nach Tierart zwischen unter einem Prozent und knapp 12 Prozent.

Aufgeschlüsselt stellt Rindfleisch von der Menge her den weitaus größten Anteil der Produkte dar. An zweiter Stelle der mengenmäßigen Erzeugung stehen Schweinefleischprodukte vor Schaf- und Geflügelfleisch. Solange der Großteil an Ökoprodukten über diese Vermarktungsschienen abgesetzt wird, ist das Steigerungspotential daher gering.

Insgesamt besteht jedoch Übereinstimmung in der Ansicht, dass eine wesentliche Ausweitung der Nachfrage nur über die konventionellen Absatzwege zu erreichen ist. Und hier tut sich was, der Biofleischmarkt ist in Bewegung geraten.

Öko Markt International

Ein Blick über die Grenze vorab zeigt, dass es auch, und das nicht erst seit heute, anders geht.

In einigen Nachbarländern Deutschlands liegt der Anteil von Ökofleisch an den gesamten Fleischausgaben wesentlich höher.

So war er zum Beispiel in Österreich und Dänemark bereits Mitte 1998 bei 18 beziehungsweise 20 Prozent. Vor allem in diesen beiden Ländern findet der Verkauf zu 70 bis 80 Prozent über den konventionellen Lebensmitteleinzelhandel (LEH) statt, in Deutschland werden derzeit hingegen höchstens 30 Prozent über diesen Weg abgesetzt.

Deutschland im Internationalen Vergleich

Auch die hohen Erzeuger- und Endverbraucherpreise sind für die in Deutschland auf niedrigem Niveau stagnierende Nachfrage verantwortlich. Beispielsweise kostet das Biofleisch den Verbraucher in Dänemark lediglich zehn bis 20 Prozent mehr als konventionelle Ware, in Deutschland hingegen ist Öko-Rindfleisch 30 und Öko-Schweinefleisch bis zu 100 Prozent teurer als konventionell erzeugtes Fleisch.

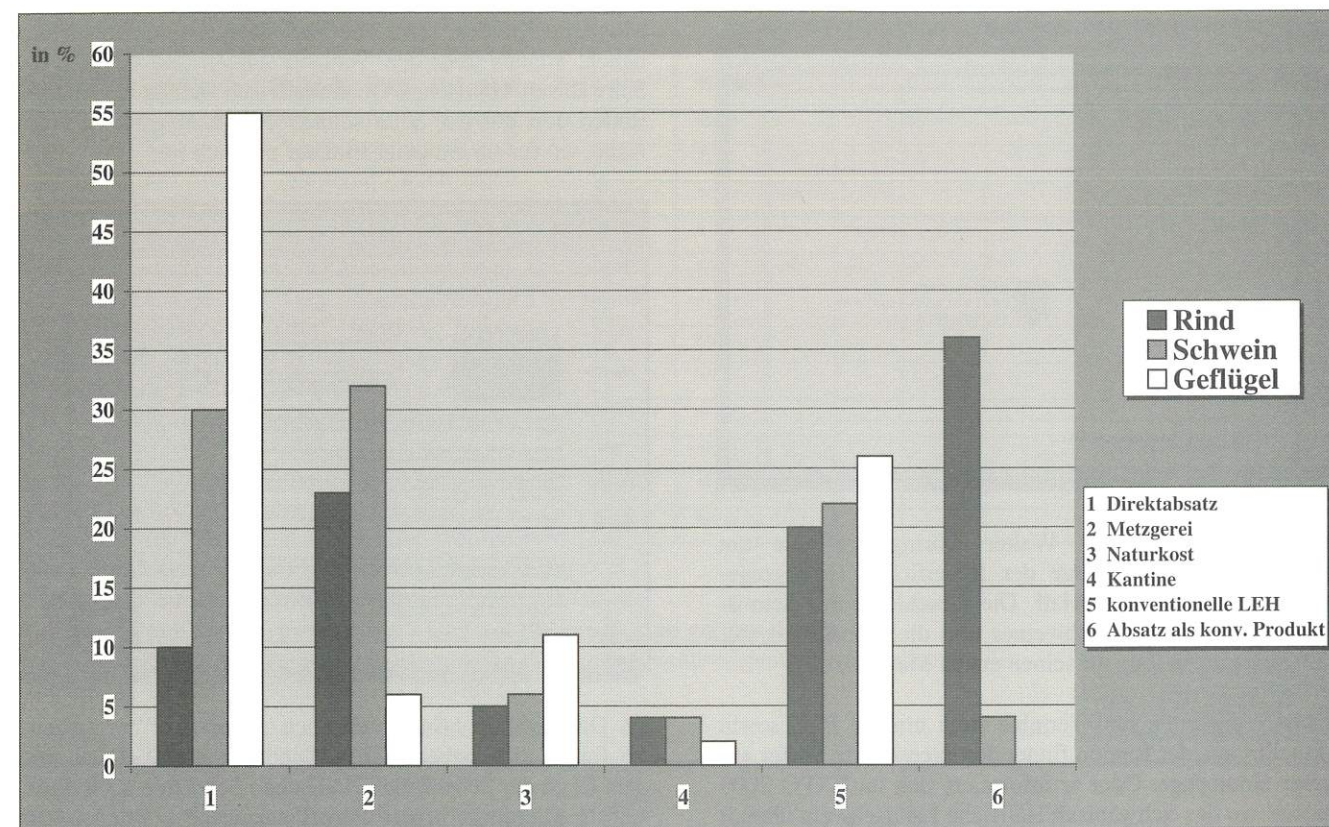
Zurück nach Deutschland. Während die Wachstumsraten in den letzten zwei Jahren stagnierten, lassen heute Marktbeobachtungen auf neue Wachstumsimpulse schließen. Mittlerweile gibt es kaum einen konventionellen Lebensmitteleinzelhandel, der nicht versucht, in den Markt für Ökoprodukte einzusteigen. Daher bietet der LEH Ökofleisch an, wenn einmal von den Discountern ohne Frischfleisch-Theke abgesehen wird. Vielfach ist das Angebot noch auf ausgewählte Läden beschränkt.

Situation in Baden Württemberg

Vorreiter in Baden-Württemberg ist EDEKA. Bereits im November 1998 nahmen einzelne EDEKA-Märkte im Südschwarzwald Öko-Rindfleisch aus der Region mit in ihr Sortiment auf. Mittlerweile führen im Raum Freiburg über 60 Märkte dieses Öko-Rindfleisch. Seit Anfang Juni diesen Jahres ist nun auch nördlich der Linie Karlsruhe - Ulm exklusiv in 33 EDEKA-Märkten „junges Weiderind aus Hohenlohe - ökologisch erzeugt“ erhältlich.

Die Einführung ökologisch erzeugter Fleisch- und Wurstwaren bei bekannten Handelsketten wie zum Beispiel EDEKA in Baden-Württemberg, der tegut - Kette in Fulda oder der REWE-Handelsgesellschaft zeigen eine Entwicklung im konventionellen LEH, die durchaus zukunftssträftig ist und damit auch eine Perspektive für den ökologischen Landbau bietet.

Absatzkanäle für Öko-Fleisch nach Tierarten 97/98 in Prozent



Ökologische Tierhaltung

Am 15. Juni 1999 hat der EU-Ministerrat einheitliche Regelungen zur ökologischen Tierhaltung beschlossen. Eine entsprechende Verordnung für pflanzliche Erzeugnisse besteht seit 1991. Demnach dürfen tierische Erzeugnisse nach Inkrafttreten dieser Verordnung nur dann den Zusatz *aus ökologischer Erzeugung* tragen, wenn sie die festgelegten Regeln befolgen.

Zu den wichtigsten gehören:

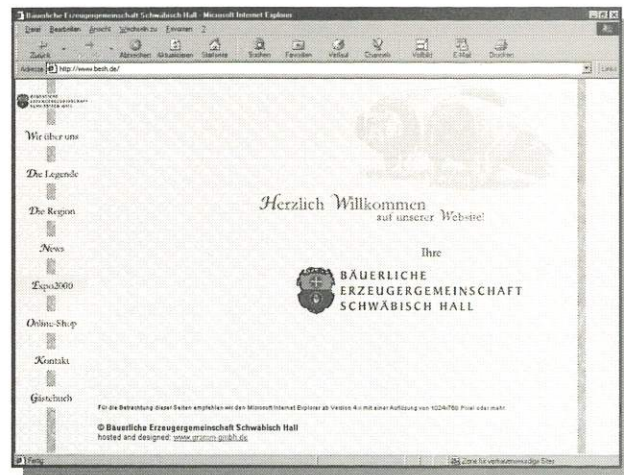
- flächengebundene Tierhaltung
- allen Säugetieren ist Weide- oder Freigeländezugang oder Auslauf zu gewähren
- ökologisch ausgerichtete Fütterung ohne Zusatz von wachstums- und leistungsfördernden Stoffen
- generelles Verbot von Gentechnik bei Öko-Erzeugnissen
- soweit verfügbar müssen die Tiere, sowie Saatgut und Pflanzgut von ökologisch wirtschaftenden Betrieben stammen.

- bei gleichzeitiger Umstellung von Tieren, Weiden und Futterflächen beträgt die Umstellungszeit 24 Monate
- regelmäßige Kontrollen auf Einhaltung der Vorschriften durch zugelassene Kontrollstellen

Mit Einhaltung der ECOLAND-Richtlinien sind alle Vorgaben für Biobetriebe erfüllt. Um dies auch ab August 2000 sicherzustellen, werden derzeit die ECOLAND-Richtlinien an die neuen Vorgaben der EU angepasst. In Anbetracht einer stetig steigenden Nachfrage nach Öko-Schweine- und Öko-Rindfleisch sind wir an Erzeugern interessiert, die ihre ökologische Tierhaltung erweitern bzw. die ihren bisher konventionell geführten Betrieb umstellen möchten.

Interessenten melden sich bitte bei Michael Rebmann.
 Büro Michelbach Tel: 07 91/4 99 20 41
 Fax: 07 91/4 99 20 42
 Wolpertshausen Tel: 0 79 04/97 97 - 17
 Fax: 0 79 04/97 97 - 29
 Mobil Tel: 01 72/7 64 28 85

www.besh.de Die BES im World Wide Web

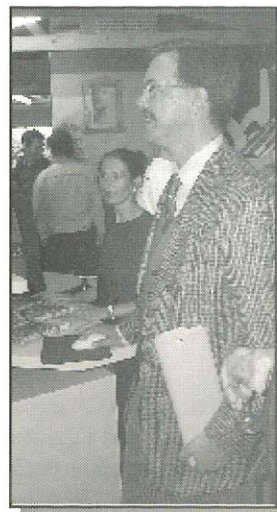


Wirtschaftsminister Dr. Walter Döring eröffnete am 28.05.2000 die Homepage der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Die Geschichte des Schwäbisch Hällischen Landschweines und die Vorstellung der BES begegneten ihm auf seinen ersten Mausklicks.

Auch Neuigkeiten und Termine rund um die BES sowie Aktuelles aus der Region findet der interessierte Surfer auf dieser Homepage. Oder er informiert sich im EXPO 2000 Special wo das Schwäbisch Hällische Landschwein überall auf der Weltausstellung präsent ist.

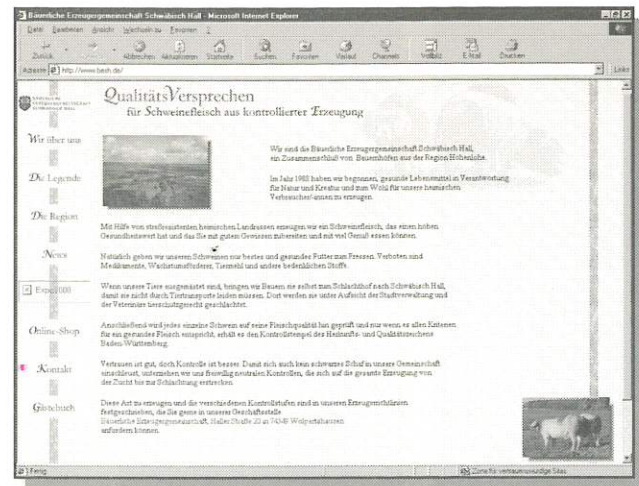
Das Internet wird mehr und mehr zu einem wichtigen Medium um den Kontakt zum Verbraucher herzustellen bzw. ihn zu verbessern. Man kann sich in kürzester Zeit umfassend und fast kostenlos informieren – und das zu jeder Tages- oder Nachtzeit und von jedem Ort auf der Welt aus.

Es bietet uns Landwirten die Chance wieder einen Bezug zwischen Landwirten und Verbrauchern entstehen zu lassen. Hier können wir in unsere Höfe und unser Handeln Einblick geben – und häufig gestellte Fragen schon im Vorfeld beantworten. Gleichzeitig werden damit auch neue Märkte erschlossen.



Wirtschaftsminister Dr. Walter Döring bei der Eröffnung der BES Homepage

Mögliche Kunden, die keine Fachmetzgerei in ihrer Nähe haben, können über den Versand schnell und bequem an Schwäbisch Hällisches Qualitätsfleisch gelangen. Andere finden dort auf der Seite schnell eine Metzgerei in ihrer Nähe, wo für sie ein guter Einkauf möglich ist.



Im Online-Shop lassen sich auch „Fanartikel“ erwerben. So finden sich neben Uhren, Schürzen und T-Shirts mit dem Logo der Schwäbisch Hällischen Schweine auch diese selbst. Allerdings in der Porzellanausgabe – pflegeleicht und stubenrein für den Schreibtisch oder als Geschenk.

Schauen Sie doch auch einfach hinein in **www.besh.de**. Grüßen Sie uns und alle Welt mit Ihrem persönlichen Eintrag ins Online-Gästebuch.

Surftipp der Redaktion

Für Landwirtschaftliche Informationen:
<http://www.besh.de>
<http://www.agrar.de>
<http://www.animal-health-online.de>

Informationsquellen zum Sparen:
<http://www.billiger-telefonieren.de>
<http://www.abfragen.de>
<http://www.kostenlos.de>

Kostenlose E-Mail-Anbieter:
<http://www.web.de>
<http://www.gmx.de>

Empfehlungsliste Pietrain Eber

„Der Eber ist die halbe Herde“ - heißt es nicht umsonst. Deshalb ist es sehr wichtig für Top-Ferkel, den richtigen Eber einzusetzen. Speziell für die Schwäbisch Hällischen Mutter-schweine geeignete Eber sind hier aufgelistet. Es stehen zahlreiche Pietrain Eber auf dem Sprungplan der Besamungsstation Abstetter Hof. Die Eber die mit * gekennzeichnet sind, sollen nur mit langen, rahmigen Sauen angepaart werden. Die unterstrichenen Eber gelten als Top Genetik Eber. Bitte immer einen Eber und einen Ersatzgeber bei der Bestellung angeben. Bei einer rechtzeitigen Bestellung kann der Wunschebers geliefert werden. Erfahrungsgemäß erhält man das Sperma des Wunschebers wenn man am Vortag bestellt, die Zuteilung richtet sich nach dem Bestelleingang.

Diese Eber können an den verschiedenen Wochentagen für SH-Sauen verwendet werden. Die Bestellungen können per Fax oder Anruf beantwortet erfolgen. Ich bitte Sie Ihre **Bestellung am Tag zuvor oder bis 7 Uhr am Besamungstag vorzunehmen.** Ab 8.20 Uhr werden keine Bestellungen für die Touren mehr angenommen. Selbstabholer können bis 12 Uhr bestellen und das Sperma abholen.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<u>Clinch</u> 91212	Charme 91267	Citrus 91351	Clinton 91277	Chabal 91536
Coller 91370	Chevron 91360	Mammon 91248	Cotoni 91268	Chan 91545
Conato 91547	Codolf 91504	<u>Racker</u> 91298	Magus 91524	Charge 91371
<u>Contur</u> 91290	Malte 91354	<u>Volpio</u> 91309	Namur 91335	Corrado 91149
<u>Corwin</u> 91308	Nagel 91157	Walbert 91365	Voltus 91177	Marder 91142
<u>Cosel</u> 91329	Vomir 91326	Zug 91106	Zulo 91231	Rodeo 91328
Lorenz* 91375	Walram 91384			Volker 91176
Maron 91380	Wanis 91399			Warner 91516
Vugor 91243	Ziegler 91311			
Waldo 91383				
Wuchs 91284				
Wulf 91357				
Wunibald 91556				
Wuschel 91283				
Zipfel 91179				
Zirkon 91235				

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

Cü

Landleben – live

Die Idee von Landleben - live ist, dass Jugendliche aus der Stadt eine gewisse Zeit (ca. 4 Wochen) in den Ferien auf einem Bauernhof leben und mitarbeiten.

Über ihre Mithilfe sollen sie das Leben in der Landwirtschaft und die Arbeit mit der Natur verstehen lernen sowie das Landleben allgemein. Dies fördert das gegenseitige Verständnis von Stadt und Land, für unsere Betriebe kann dieses Projekt eine Entlastung in der Erntezeit bringen. Für die Jugendlichen, die in Zukunft unsere Kunden und Verbraucher von Lebensmittel sein werden, bietet ein solcher Aufenthalt eine unersetzliche Erfahrung mit den Lebensgrundlagen unserer Gesellschaft.

Landleben - live soll bedeuten, dass die Jugendlichen mit „Ihrer“ Bauernfamilie das Leben in der Landwirtschaft, das Leben auf dem Land, lernen sollen, mit allem was dazugehört:

Das Gefühl am Abend, etwas Sinnvolles geschafft, etwas Unvergessliches erlebt und die Schönheit der Natur entdeckt zu haben. Sie sollen die Dorfjugend und neue Leute kennen lernen, Feste mitfeiern und Sonntagsausflüge machen.

Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind Schülerinnen und Schüler ab 14 Jahren. Die Gastfamilie stellt dem Jugendlichen ein Zimmer zur Verfügung und kommt für dessen Verpflegung auf. Er/Sie erhält ein Taschengeld nach Alter und Leistung zwischen 50,- und 70,- DM/Woche. Nebenkosten fallen keine an. Die Vermittlungsgebühr übernimmt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall als Service für ihre Mitglieder.

Falls Sie einen Jugendlichen in Ihrem Betrieb aufnehmen wollen, melden Sie sich bitte in der Geschäftsstelle bei Frau Barenthin unter 0 79 04/97 97 - 0.

Wir werden Ihnen dann die kompletten Anmeldeunterlagen zukommen lassen. Die Jugendlichen werden vom Evangelischen Bauernwerk vermittelt. Dieses steht auch als Ansprechpartner während des Landaufenthalts zur Verfügung.

Dieses Programm ist ein neuer Service für unsere Mitglieder in Zusammenarbeit mit dem Evangelischen Bauernwerk in Württemberg, Hohebuch.

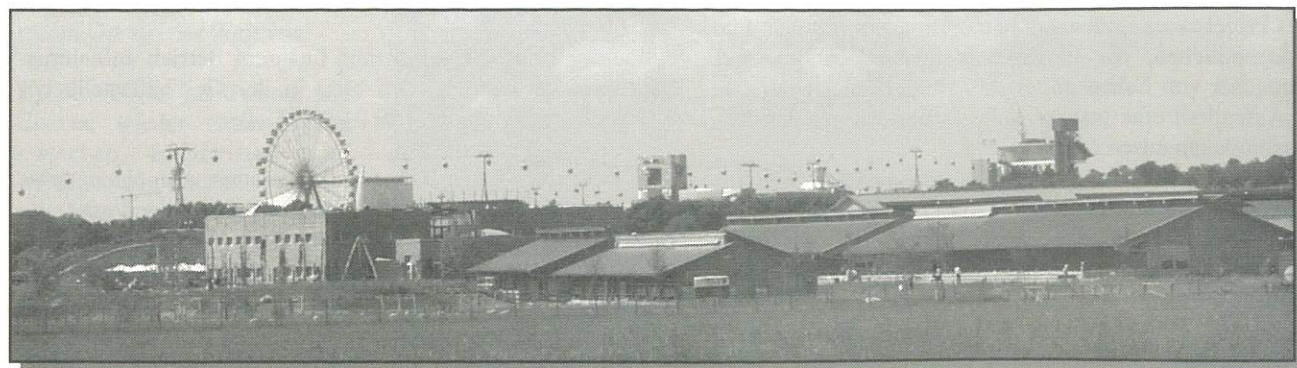
EXPO 2000 Die Highlights

Schwäbisch-Hällische Schweine auf dem EXPO Hof, Echt Hällischer Krustenbraten im Deutschen Pavillon beim Schaukochen im Rahmen des BW-Empfangs, eine Außenstelle in SHA-Wackershofen und eine Weltausstellungsmedaille! Ja, die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft ist vielfach auf der Weltausstellung vertreten.

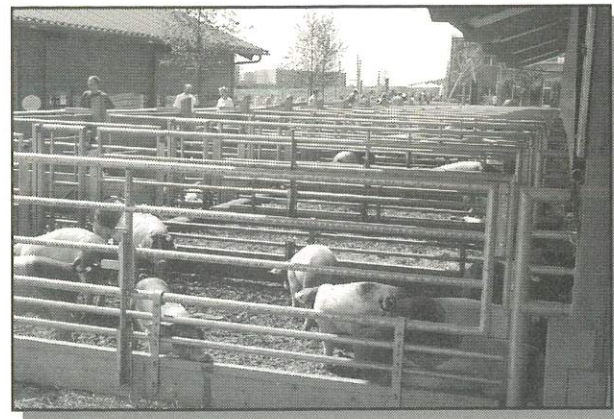


Die Halle 9 zählt als eine der Attraktionen der Weltausstellung. Sie steht unter den Thema „21. Jahrhundert“ und „Planet of Visions“. Hier sind Wartezeiten von einer Stunde keine Seltenheit.

Entgegen den Medienberichten, die den Beginn der Weltausstellung als „Flop“ darstellen drängen sich die Menschen vor den Pavillons mit bis zu einer Stunde Wartezeit! Eine Reise zur EXPO 2000 lohnt sich! Nehmen Sie deshalb teil an unserem Mitgliederausflug vom 15. bis 16. August 2000 und gönnen Sie sich zwei erlebnisreiche Tage. Sie werden noch Ihren Enkeln berichten können: „Wir waren dabei!“



Das Bild zeigt den im Vordergrund den Kronsberghof, und im Hintergrund ist kein Skigebiet, nein, sondern das ist die Weltausstellung EXPO 2000. Im linken Gebäude des Hofes ist das Marktzentrum, die Metzgerei, die Bäckerei und die Gaststätte untergebracht. Das mittlere Gebäude ist der Legehennenstall, und rechts ist der Zucht- und Mastschweinestall zu sehen, in dem 40 Zucht- und 280 Mastschweine untergebracht sind.



Ein Blick auf den Auslauf des Schweinestalles. Hier können sich die Schweine je nach beliebigen auch mal im kühlen Wasser wälzen. Im Stall und im Auslauf ist mit Stroh eingestreut.

Direkt vor den Toren der Weltausstellung liegt der EXPO 2000 Hof der Karl-Ludwig Schweisfurth Stiftung. Der Schaubauernhof wird als Bio-Hof geführt und umfasst eine Milchviehhaltung, Schweine- und Hühnerhaltung. Angegliedert sind eine Metzgerei, Bäckerei, Hofmarkt und ein Schulungszentrum. Der Hof wird auch nach Ende der Weltausstellung auf Dauer weiterbewirtschaftet.

Ca. 40 Schwäbisch-Hällische Muttersauen mit Nachzucht und 120 ShxPi Mastschweinebevölkerung den EXPO Hof. Weltweites Publikum interessiert sich für das Schwäbisch-Hällische Landschwein! Während des Mitgliederausflugs werden wir diesen Hof besichtigen.



Länderwochen
Länderwochen
im Deutschen Pavillon
im Deutschen Pavillon

In der Länderwoche Baden-Württemberg vom
17. bis 23. Juli 2000 ist der Deutsche Pavillon
kulinarisch vertreten mit dem

Menü > BADEN-WÜRTTEMBERG <

Flädlesuppe

Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
in Schwarzbiersoße mit Spätzle und Kartoffelsalat

Rahmstrudel mit Vanillesoße

Menü-Preis 40,00 DM

Die Fleischwaren für dieses Menü stammen aus
artgerechter und kontrollierter Erzeugung der
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Gäste aus aller Welt konnten während der Länderwoche Baden-Württemberg vom 17. bis 23. Juli 2000 im Deutschen Pavillon Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein verkosten. Laut Aussage von Messegastronom Angerer „der EXPO Hit“!



Landwirtschaftsministerin Frau Gerdi Staiblin beim Schaukochen im Deutschen Pavillon mit einem Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Geheimrezept der Ministerin:

„Den Rücken mit Walnußöl aus Königsschaffhausen einreiben, dann scharf anbraten, schließlich noch 35 min im vorgeheizten Backofen gar ziehen lassen. Vor dem Aufschneiden das Bratenstück noch 10 min „ruhen“ lassen, damit der Saft gehalten wird.“



Vorstandsvorsitzender Rudolf Bühler durfte am 17. Juni 2000 die Medaille der Weltausstellung in Empfang nehmen für das Projekt „Revitalisierung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins“. Neben Herrn Bühler Staatssekretär Dr. Mehrländer.

Viehtrieb auf der Stuttgarter Königsstraße

„Vom Land in die Stadt“, so lautet das Motto der Aktion, bei der wir eine Herde Schwäbisch-Hällische Weideschweine und eine Anzahl Hohenloher Ochsen vom Schloßplatz ausgehend die Königsstraße entlangtreiben werden. Am Marktplatz vor dem Rathaus werden die Tiere dann von Stuttgartern Metzgern empfangen und symbolisch per Handschlag aufgekauft.

Stuttgarts Umweltbürgermeister Beck und Präsident Hutter werden persönlich 2 Ochsen am Halsband führen.

Gemeinsam mit der Stadt Stuttgart und der Stiftung Europäisches Naturerbe führen wir am 14. August 2000 ab 11.00 Uhr diesen Viehtrieb durch die Stuttgarter Innenstadt durch.

Wir suchen noch freiwillige Helfer und Treiber aus der Mitgliedschaft. Seien sie mit dabei, die Aktion dient als Sympathiewerbung für die heimische Landwirtschaft und wird von zahlreichen Medien (Presse, Funk und Fernsehen) begleitet werden.

Bitte melden Sie sich in der Geschäftsstelle bei Frau Barenthin.

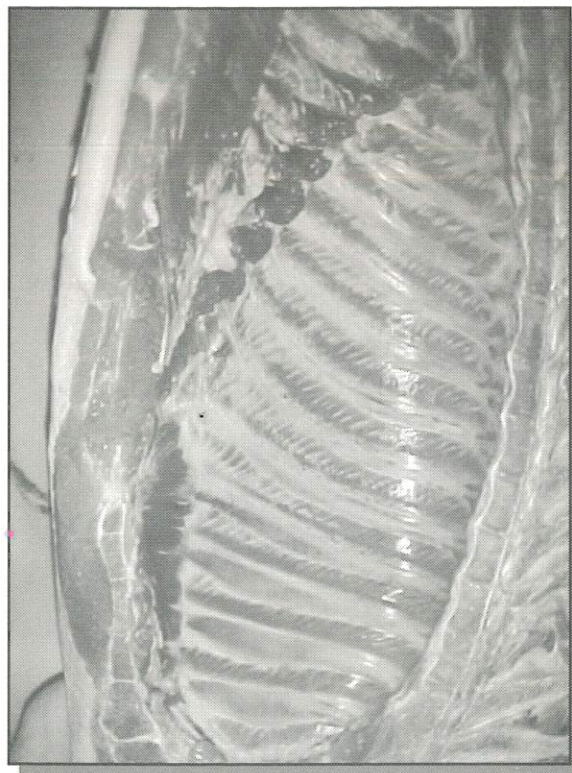
Die Problematik der fetten Schweinebäuche

Beste Auszahlungspreise bei den Mastschweinen lassen sich dadurch realisieren, dass man dem Kunden ein Produkt anbieten kann, welches seinen Wünschen weitgehend entspricht. Für solche Produkte lassen sich Top-Preise erzielen, wodurch der Basispreis insgesamt höher angesetzt werden kann.

Gefragt sind absolut magere Schweinebäuche bei den Schweinehälften, die wir an unsere Kunden liefern. Fette Schweinebäuche können in den Metzgereien und im Lebensmitteleinzelhandel nicht als Ladenware verkauft werden. Sie gehen als Kutterbauch in die Wurstproduktion ein, wo nur deutlich schlechtere Erlöse möglich sind. Bei einem Mindererlös von ca. 1 DM/kg Bauch bedeutet dies, dass ein Schwein mit einem fetten Bauch insgesamt ca. 18 DM weniger Erlös bringt.

Verschiedene Faktoren beeinflussen die Qualität der Bäuche. So spielt die Genetik eine große Rolle, insbesondere die Auswahl des richtigen Ebers. In den Katalogen und bei den Versteigerungen werden Punkte als Wertung für den Bauch vergeben. Je höher die Zahl, desto besser der Bauch.

Ein weiterer sehr wichtiger Faktor ist die Fütterung. So ist jeden Herbst wenn das neue Getreide zur Verfütterung kommt eine Verschlechterung des MFA und Bauchqualitäten feststellbar. Eine optimal abgestimmte Futtermischung und Futterkurve vermeidet hier Qualitätseinbußen.

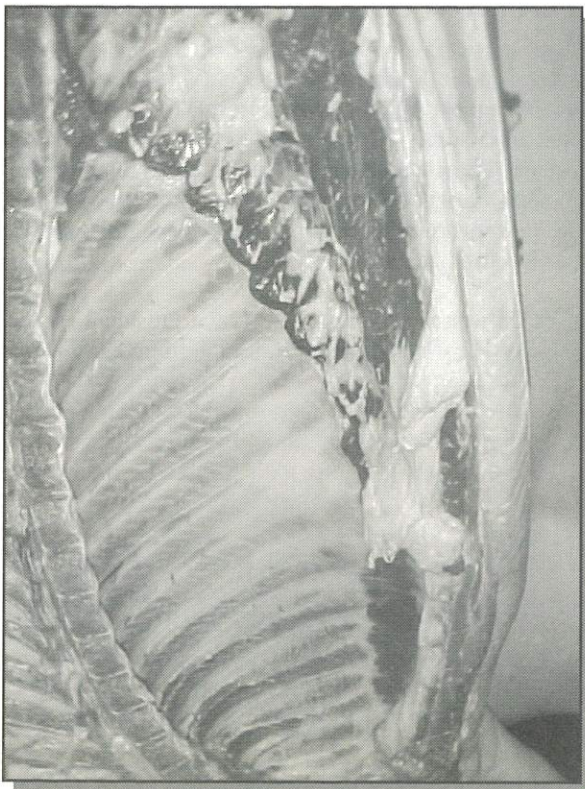


Qualitätsbauch: Schweinebauch ist wesentlich magerer als der andere, der Unterschied ist deutlich zu sehen.

Seit ca. neun Monaten wird der Bauch im Schlachthof bewertet und in der EDV erfasst. Derzeit wird diese Einteilung aus technischen Gründen noch nicht auf dem Schlachtprotokoll ausgegeben. Eine Anforderung der Daten über den Beratungsdienst Schwäbisch Hällisches Schwein ist für jeden SH-Mastbetrieb jedoch jederzeit möglich. Gerne unterstützen diese auch die Entwicklung eines auf den Betrieb bezogenen Fütterungskonzepts. Schlachtergebnisse über längere Zeiträume (Quartal, Halbjahresergebnisse) können in der Geschäftsstelle nachgefragt werden. Die Daten mit allen erfassten Qualitätskriterien werden als Excel Tabelle zur Verfügung gestellt.

Langfristig gesehen ist es wahrscheinlich, dass der Schweinebauch auf Grund seiner steigenden Bedeutung mit in das Abrechnungssystem für Mastschweine einfließt.

Anhand der abgedruckten Fotos können Sie sich selbst leicht einen Eindruck verschaffen, wie die unterschiedlichen Bauchqualitäten in der Praxis sichtbar sind.



Fetter Bauch: Ein deutlicher Fettansatz ist zu sehen. Nur mit Preisabschlägen verkäuflich.

Rö

EDV Betriebsauswertungen

Der Beratungsdienst Schwäbisch Hällisches Schwein bietet für die angeschlossenen Mitgliedsbetriebe als zusätzliche Dienstleistung zukünftig biologische und ökonomische Auswertungen an. Noch über die bisherigen Auswertungen – Handelsklassenverteilung, MFA % und Ø Schlachtgewicht – hinaus, möchten wir Aussagen zu den Tageszunahmen, der Futterverwertung, den Futterkosten den Verlusten sowie den Tierarztkosten machen.

Diese einzelbetrieblichen Daten sollen den Durchschnittswerten aller beteiligter Betriebe gegenüber gestellt werden, um dem Einzelbetrieb zu zeigen, welche Leistung er im Vergleich zu den Übrigen vorzuweisen hat.

Von den zusätzlichen Auswertungen erwarten wir uns gezieltere Aussagen über das Leistungsniveau des Einzelbetriebes machen zu können!

Begonnen haben wir mit einer Hand voll Betrieben, falls von den anderen Betrieben noch welche dazu stoßen möchten oder wenn sonst Fragen zu diesem Thema sind, können diese sich gerne mit uns in Verbindung setzen.

Es wird dann so sein, dass wir in regelmäßigen Abständen (alle 2-3 Monate) zu den Betrieben fahren, die Daten aufnehmen und dann auswerten. Zu Beginn werden wir an einem Stichtag zusammen mit dem Landwirt seinen Anfangsbestand ermitteln müssen.

Weiterhin möchte die BES in naher Zukunft ihren Betrieben die Möglichkeiten einer Sauenplanernutzung bieten. Da es sich für kleinere Ferkelerzeuger nicht rentiert eine Sauenplaner zu kaufen, kann diese Dienstleistung durch die BES übernommen.

➤ Betriebe welche bereits einen KW-Sauenplaner führen, können ihre Daten dann ihrerseits regelmäßig per Diskette oder Modem zur BES übermitteln.

➤ Betriebe mit einem Nicht KW-Sauenplaner müssen keine Angst haben. Sie müssen sich nun keinen KW-Sauenplaner anschaffen. Nur sind die Auswertungsmöglichkeiten von Seiten des Beratungsdienstes eingeschränkt, es sei denn, dass diese Betriebe auch ihre Wurfmeldungen regelmäßig an die BES weitergeben.

➤ Bei Betrieben ohne Sauenplaner wird, die Erfassung über die altbekannten Wurfmeldungen laufen.

Betrieb die mit dem Gedanken spielen sich einen Sauenplaner anzuschaffen, setzen sich am besten mit uns in Verbindung.

Es wird dann so sein, dass der Beratungsdienst diese Daten als zusätzliches Auswertungsinstrument nutzen wird. Der Grundgedanke ist, dass wir vom Beratungsdienst uns erst einmal einen Überblick über die biologischen Daten der Betriebe verschaffen (Leistungskontrolle) und im zweiten Schritt sollen dann - ähnlich wie es bei den Mastauswertungen anlaufen soll - zusätzlich zu den biologischen Auswertungen ökonomische Auswertungen angeboten werden. Auch diese einzelbetrieblichen Daten werden dann mit den Durchschnittswerten der übrigen Betriebe verglichen, um Rückschlüsse zwischen zum Beispiel unterschiedlichen Aufstellungen ziehen zu können.

Cü

Versand Schlachtabrechnungen

Liebe Mitglieder, auf Grund mehrfachen Wunsches aus der Mitgliedschaft hat der Vorstand die Abholung und den Versand der Schlachtabrechnungen neu geregelt.

Der Ablauf der Schlachtabrechnung wird beschleunigt, so dass nicht im Bauernmarkt abgeholte Abrechnungen am 14. Tag nach Schlachtung mit der Post versandt werden. Die Abrechnungen liegen ab dem 7. Tag bis einschließlich dem 13. Tag nach der Schlachtung im Bauernmarkt Schwäbisch Hall am Büro Großverkauf zur Abholung bereit.

Für Mitglieder ohne Abholmöglichkeit werden die Abrechnungen am 14. Tag nach Schlachtung auf dem Postweg versandt.

Zusätzlich bieten wir als weiteren Zahlungsweg die Bezahlung der Schlachtabrechnungen durch Überweisung an. Die Abrechnungen werden hierbei sofort nach erstellen (in der Regel 2 bis 8 Tage nach Lieferung) versandt. Die Zahlung erfolgt durch Überweisung mit einem Ziel von 14 Tagen nach Abrechnungsdatum.

Bitte teilen Sie uns die von Ihnen gewünschte Regelung auf nachfolgendem Abschnitt durch Fax oder Telefon mit.

Ohne Rückmeldung tragen wir den Versand auf dem Postweg ein. Bei Mitgliedern, welche bereits die Abrechnungen regelmäßig im Bauernmarkt abholen, ändert sich ohne anderslautende Rückmeldung ebenfalls nichts.

Die eingetragene Versandform erkennen Sie an den jeweiligen Zusätzen im Adressfeld.

“B” steht für Abholung Bauernmarkt;

“P” steht für Post;

“U” steht für Überweisung

Ha

Gewünschte Regelung für Abholung / Versand der Abrechnungen:

- ☐ Ich wünsche die Bereitstellung im Bauernmarkt
- ☐ Ich wünsche den direkten Postversand
- ☐ Ich wünsche die Zahlung durch Überweisung.

Kd.Nr.:

Datum:

Unterschrift:

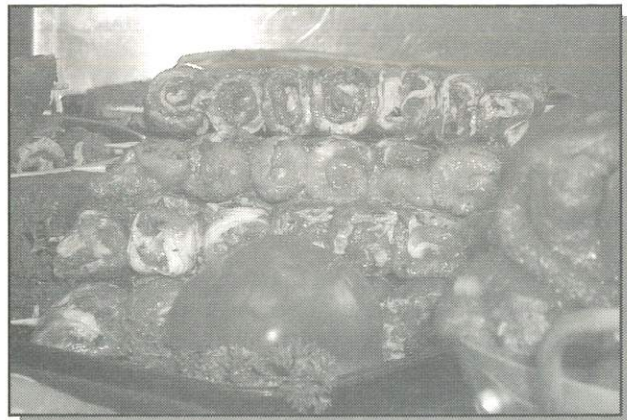
Bitte zurück an Fax: 0 79 04/97 97 - 29
oder Tel. Frau Ruff: 0 79 04/97 97 - 12



Der Geheimgrilltipp Gyrosspieße

Neu kreierter Grillartikel:

Erst war es nur mal so 'ne Idee mittlerweile ist es der Renner im Bauernmarkt, bei Gastronomen als auch bei Endverbrauchern.



Die Rede ist vom Gyrosspieß

Saftige Schweinehalsscheiben werden dünn geschnitten und mit einer geheimen Würzmischung mariniert. Was dann folgt ist eine Heidenarbeit, zählt sich aber im Geschmack voll aus.

Die marinierten Scheiben werden zu Röllchen geformt und werden dann auf einen Spieß gesteckt. So 7 - 8 Röllchen, dann hat man einen ca. 180 g schweren Gyrosspieß als richtige Portion.

Diesen auf dem Holzkohlenfeuer knusprig braun gegrillt, dann noch serviert mit einem Tzaziki und Folienkartoffeln garantiert höchsten Grillgenuss und ist mal was anderes.



Tja, was so aus einer Idee alles werden kann: Das Bauernmarkt Team hat wieder einen neuen Rekord geschlagen, in einer Nacht mussten 1.200 Spieße für unseren Neukunden, die Firma Breuninger, produziert werden.

Unter der Leitung von Frau Fuchs wurden so 9.600 Röllchen (eins wies andere) gespießt. An dieser Stelle Kompliment an das Bauernmarkt-Team, eine tolle Leistung.

He

Neues Käsesortiment:

Das Käseangebot im Bauernmarkt wurde deutlich erweitert. Ständig sind nun mehr als 25 verschiedene köstliche Käsesorten im Angebot.

Jede hat ihre eigenen Reiz - und wartet nur darauf, gekostet zu werden.

Hier möchten wir Ihnen drei neue Angebote vorstellen.

Tête de Moine:

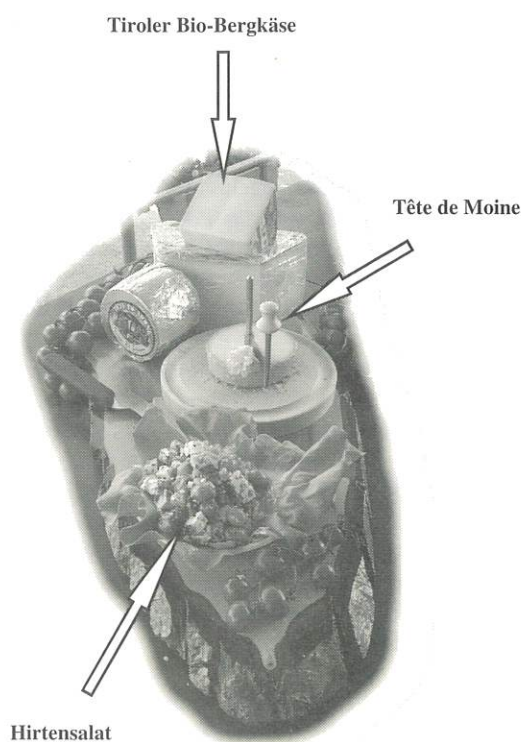
auch Mönchskopfkäse genannter Rohmilchkäse mit mindestens 45 % Fett. Blumig würziger Geschmack, geschnitten mit dem Käsehobel „Girrolle“.

Tiroler Bio-Bergkäse:

Österreichischer Hartkäse mit mindestens 50 % Fett. Nach seiner sechsmonatigen Reifezeit erhält der Käse einen kräftigen, nussigen Geschmack. Seine Reifezeit verbringt der Käse im Kaiserswinkel in Spezialkellern.

Hirtensalat:

Im Hirtensalat ist Feta-Käse aus Kuhmilch mit 45 % Fett, würzigen Kräutern, Oliven und Peperoni in feinem Oliven- und Sonnenblumenöl.



Kurz notiert

Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams an der Fleischtheke



suchen wir zum baldmöglichen Eintritt eine freundliche und **gewandte Fachkraft** zu besten Konditionen. Teilzeitarbeit ist möglich. Gerne lernen wir auch Bewerber/innen aus artverwandten Berufen wie z.B. aus der ländlichen Hauswirtschaft oder der Gastronomie ein.

Anfragen und Bewerbungen bitte an die Geschäftsstelle der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Haller Str. 20, 74549 Wolpertshausen, Tel: 0 79 04/97 97 - 0.

Wir bieten jungem engagiertem Landwirt die Möglichkeit zu qualifizierten Weiterbildung zum

Groß- und Außenhandelskaufmann

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

Die Ausbildung kann sofort begonnen werden. 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

Hoffest der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft am 27. August 2000

Auch dieses Jahr veranstaltet die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft wieder ihr Hoffest auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen.

Wie in den letzten Jahren wird es auch dieses Jahr wieder der Ochs am Spieß und Schlachtplatte geben. Auf dem Hof wird ein Markt aufgebaut sein auf dem sämtliche Spezialitäten der Region Hohenlohe zu erhalten sind.

Das Nutztierzentrum der Erzeugergemeinschaft Qualitätsfleischferkel Schwäbisch Hall öffnet dieses Jahr auch wieder seine Pforten. Außerdem ist rund um das Nutztierzentrum eine Fachausstellung fürs Schwein.

Auf Ihr kommen freut sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Zuverlässige Hilfskraft gesucht

Zur Reinigung unseres Nutztierzentrums suchen wir eine Hilfskraft. Ca. 10 bis 15 Stunden im 14 tätigen Wechsel bei flexibler Zeiteinteilung. Geeignet für Schüler, Studenten oder Rentner.

Wenn Sie Interesse haben melden Sie sich bitte in der Geschäftsstelle bei Herrn Zimmer oder Herrn Grün unter 0 79 04/97 97 - 18.

Fahrer gesucht

Auf Grund der immer größer werdenden Kundschaft im Lebendvieh- und Schlachtvieh- Bereich suchen wir noch zusätzliche Fahrer. Die Beschäftigung kann als Vollzeit oder Teilzeit erfolgen. Gesucht sind zuverlässige Leute, die auch Erfahrungen im Umgang mit Lebendvieh haben.

Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich in der Geschäftsstelle bei Frau Barenthin unter 0 79 04/97 97 - 0

BIO-Heu zu verkaufen

Verkaufe Heu in BIO-Qualität, Quaderballen Martin Rössner Satteldorf Tel: 0 79 51/77 25

Lohnenswertes auf der EXPO 2000

Die ganze EXPO ist von einer Seilbahn überspannt. Wenn auch evtl. Warteschlangen vorhanden sind lohnt es sich trotzdem das Gelände, bzw. die Pavillons einmal von oben zu sehen.

Es sind auf der EXPO natürlich nicht nur Pavillons aufgebaut sondern auch in den alten bisherigen Messehallen gibt es was zu sehen. In den Hallen sind die Länder untergebracht die nicht so viel Geld haben sich einen eigenen Pavillon zu bauen. Aber dafür sind diese Hallen oftmals schöner hergerichtet und aufgebaut, wie manch anderer großer Pavillon. Außerdem gibt es die Hallen, die zum Themenpark gehören, d.h. jede Halle hat ein eigenes Thema. Dort sind normalerweise immer Warteschlangen. Aber es lohnt sich trotzdem sich dort einmal anzustellen.

Und nun noch ein allgemeiner Tipp zur EXPO: Wenn sie morgens vor einer Halle, bzw. Pavillon eine Warteschlange antreffen sollten, stellen sie sich an, denn ab 19 Uhr gilt das Abendticket, es kommen zu dieser Zeit noch so viele Leute auf das Gelände, so viele werden sie den ganzen Tag über nicht sehen.

Geschäftsstelle :

Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
Tel: 0 79 04/97 97-0
Fax: 0 79 04/97 97-29

Email: info@besh.de

Internet: <http://www.besh.de>

Büro Schlachthof :

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

Bauernmarkt :

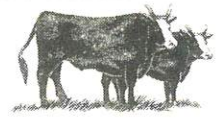
Raiffeisenstraße 20
74523 Hesselental
Tel: 07 91/9 32 90-50
Fax: 07 91/9 32 90-59

Nutztierzentrum

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



Termine



27.08.2000 Hoffest auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen, beginn 10 Uhr mit Hofgottesdienst.

21.10.2000 Europäisches Kochfestival im Neubausaal in Schwäbisch Hall, Karten zu 68,- in der Geschäftsstelle.

Messen, Ausstellungen:



08.10.2000, 10.10.2000 - 12.10.2000 Muswiese, besuchen Sie unseren Gemeinschaftsstand mit unserem Mitglied Georg Ziegler! Täglich geöffnet mit Spezialitäten vom Schwäbisch - Hällischen Landschwein und Hohe-loher Weiderind „Bœuf de Hohenlohe“.

28.11.2000 - 01.12.2000 Euro Tier in Hannover, besuchen Sie uns in Halle 26



Wir lassen uns nicht aus der Ruhe bringen!