



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe 3/2003

Auflage: 1500

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



**Sonderseiten: Tag des
Schwäbisch-Hällischen Landschweines
im Freilandmuseum Wackershofen**

Die Organisationen und ihre Verantwortlichen

**Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall w.V. (BESH)**
Vorstandsvorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Martin Hanselmann
Vorstand: Martin Rössner
Mitglieder des Aufsichtsrats: Arnulf Rieger (VS)
Martin Seewald, Dieter Hofmann,
Christian Heinrich, Klaus Süpple.

**Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall (BESH)
Fleisch- und Wurst Vertriebs GmbH**
Geschäftsführer: Rudolf Bühler, Rainer Heller

Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG
Vorstand: Martin Rössner (Sprecher),
Manuela Lang
Aufsichtsrat:
Vorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Martin Hanselmann
Wolfgang Stock, Arnulf Rieger, Rainer Heller,
Dieter Hofmann

**Züchtervereinigung
Schwäbisch Hällisches Schwein (ZVSH):**
Vorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Werner Leonhard
Zuchtleiter: Albrecht Weber, Dr.a. Maite Mathes
Beirat: Dieter Hofmann, Peter Gries, Christoph
Zimmer, Rudolf Senkenberg, Peter Leonhard

**Erzeugergemeinschaft Qualitätsfleisch-Ferkel
Schwäbisch Hall w.V. (EGQF)**
Vorsitzender: Martin Hanselmann
Stellv. Vorsitzender: Kurt Nothdurft
Beirat: Wolfgang Volpp, Dieter Hofmann, Günter
Phillip, Friedrich Eberhardt, Bernhard Weiß
Geschäftsführer: Christoph Zimmer

EZG bœuf de Hohenlohe
Vorsitzender: Klaus Süpple
Stellv. Vorsitzender: Karl Ehrmann
Beirat: Helmut Bleher, Wolfgang Stock,
Uwe Grombach

bœuf de Hohenlohe Markenschutz GmbH
Geschäftsführer: Rudolf Bühler, Helmut Bleher

ECOLAND
Präsidium: Rudolf Bühler (Sprecher)
Gerhard Walter, Klaus Süpple

**Landwirtschaftlicher Beratungsdienst
Schwäbisch Hall**
Vorsitzender: Dieter Hofmann
Stellv. Vorsitzender: Christian Heinrich
Kuratorium: Karl Fischer, Günther Phillip, Siegfried
Ohr, Friedrich Eberhardt
Beratendes Mitglied: Christoph Zimmer
Berater: Martin Schneider, Fritz Wolf

Ihre Ansprechpartner



SH-Qualitätsfleischprogramm
Herdbuchzucht, Ferkelerzeugung
Ferkelaufzucht, Mast

Christoph Zimmer
Tel. 0 79 04 - 97 97 60
Mobil 01 72 - 6 33 01 60
Fax 0 79 04 - 97 97 79



„Du darfst“-Programm Schwein
Landwirtschaftlicher Beratungsdienst
QS und HQZ Schwäbisch Hall

Fritz Wolf
Tel. 0 79 04 - 97 97 70
Mobil 01 72 - 7 43 23 07
Fax 0 79 04 - 97 97 79



Rinderprogramme

„bœuf de Hohenlohe“
„Aus gutem Stall“
„Du darfst“ Kühe

Klaus Süpple
Mobil 01 72 - 6 22 84 93
Tel. (ab 20 Uhr) 0 79 39 - 99 05 45
Fax 0 79 39 - 99 05 46



Rinder-, Kälber-, Schafprogramme

„Du darfst“
„Aus gutem Stall“

Walter Mack
Tel. 07 91 - 9 32 90-93
Mobil 01 73 - 3 11 83 35
Fax 07 91 - 9 32 90-89



Beratung SH-Programm

Landwirtschaftlicher Beratungsdienst
Schwäbisch Hall

Martin Schneider
Tel. 0 79 04 - 97 97 71
Mobil 01 73 - 3 25 87 41
Fax 0 79 04 - 97 97 79

Ferkelanmeldung

Nutzferkel, Spanferkel,
Tiertransport, Ferkelabrechnung

Thomas Grün
Tel. 0 79 04 - 97 97 65
Mobil 01 73 - 3 15 10 39

Mastschweineanmeldung

Markus Kümmerer
Tel. 07 91 - 9 32 90 30
Mobil 01 72 - 7 59 03 70
Fax 07 91 - 9 32 90 39

Schlachtabrechnung

Bettina Ruff
Tel. 07 91 - 9 32 90 81
Fax 07 91 - 9 32 90 89

Nutzferkel

Rolf Ebinger
Tel. 01 73 - 3 12 75 06

Herausgeber:
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20
74549 Wölpertshausen
email: info@besh.de internet: www.besh.de
Jeder Mitarbeiter ist per email nach
dem System vorname.nachname@besh.de erreichbar.

In Zusammenarbeit mit den in der linken Spalte
aufgeführten Organisationen.

Bilder: laut Bildunterschrift, ohne Beschriftung Privat
Druck: Druckerei Kochendöfer Vellberg
Auflage: 1500 Stück
Erscheinungsdatum: Juni 2003

Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten
Titelbild: Zuchtsau Manfred Horlacher, Bild Weber
Redaktion: Christoph Zimmer
Layout: Christoph Dörschner, Christine Schneider,
Rolf Apeltauer
Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des jeweiligen
Autors wieder.

Liebe Mitglieder und KollegInnen!

Aus „News & Trends“ wird „Dreispietz“. Gemeinsam haben wir lange Zeit über einen geeigneten Begriff nachgedacht der zu uns passt und der zumindest ansatzweise die Symbolik unserer Arbeit widerspiegelt.

Mit dem „Dreispietz“ meinen wir dies gefunden zu haben: der Dreispitzhut ist die historisch überlieferte Kopfbedeckung der Hohenloher Bauern – natürlich nicht nur derer. Bis heute ist er Bestandteil der traditionellen bäuerlichen Hohenloher Tracht, hat seine Wurzeln in der französischen Revolution und gilt als Symbol von Freiheit und Unabhängigkeit. Freilich dauerte es bis zum Jahre 1848 bis die letzten Reste bäuerlicher Leibeigenschaft beseitigt waren, doch gerade im Hällischen verstanden sich die Bauern schon seit altersher als unabhängige Bürger, die jeder Unterdrückung Widerstand leisteten. Dies spiegelt sich auch in der Hohenloher Bauernhymne von Josef Thaller wieder, bei der es im Refrain lautet: „...ziehe keine fremden Kärren, diene keinen fremden Herren“.

Ich möchte Ihnen in diesem Zusammenhang herzlichst unseren neu herausgegebenen Tonträger empfehlen,

eine CD mit dem Titel „Über den Tag hinaus....“ mit neuen Hohenloher Bauernliedern und anderen.

Dieses Jahr werden wir auch erstmals im Winterhalbjahr ein Praktikantenprogramm mit Jungbauern aus Rumänien durchführen. Das Sommerpraktikum bleibt unverändert erhalten. Wenn Sie als Gastfamilie teilnehmen möchten bitten wir hierzu rechtzeitig um Anmeldung in der Geschäftsstelle.

Herzliche Einladung

ergeht zum Schwäbisch-Hällischen Schweinetag am Sonntag, 29. Juni 2003, ab 10.30 h morgens im Freilandmuseum in SHA-Wackershofen. Seit dem letzten Jahr pflegen wir wieder die bäuerliche Tradition der Tierprämierungen; an diesem Festtag werden die prächtigsten Hällischen Eber und die schönsten Hällischen Schweinedamen vorgeführt und von einem honorigen Schiedsgericht bewertet, sodann als Mister und Miss Schwäbisch Hall gekürt. Das Ganze findet auf dem Gelände des Freilandmuseums statt, im neu erworbenen Festzelt der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit Platz bis zu 800 Gästen, zünftiger Hohenloher Blasmusik und Bewirtung mit



Mohrenkopfbier und Hohenloher Schmankerln durch den Festservice des Bauernmarkts Schwäbisch Hall. Begleitend gibt es Informationen zur Schwäbisch-Hällischen Zucht und Verkaufsstände mit allerlei bäuerlichen Produkten. Natürlich hat diese Veranstaltung auch einen ernsteren Hintergrund: wir suchen dringend noch weitere Hällische Mitgliedsbetriebe für die Zucht, Ferkelerzeugung und Mast, so dass wir die ständig steigende Nachfrage nach dem Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch auch in Zukunft befriedigen können.

Also auf zum Hällischen Schweinetag nach Wackershofen,

Ihr Rudolf Bühler

Landwirtschaftsminister Stächele besucht den Erzeugerschlachthof



Besuchergruppe mit Minister Stächele (4. v. rechts) im Hof des Erzeugerschlachthofes. V.l.n.r. Vorstand Lang, MdL Sakellariou, Vorstandssprecher Rössner, MdL Rüeck, Minister Stächele, Aufsichtsratsvorsitzender Bühler, OB Pelgrim, Landrat Stückle

Am Montag, den 5. Mai, besuchte Landwirtschaftsminister Stächele den Schlachthof der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in Hesselental.

Bei strahlendem Sonnenschein kamen zahlreiche Mitglieder der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft um bei einem kühlen „Mohrenköpfle“ im Hof des Schlachthofes den Landwirtschaftsminister zu begrüßen.

Begleitet wurde er von prominenten Gästen. Die Landtagsabgeordneten Helmut Rüeck (CDU), Nik Sakellariou (SPD), Oberbürgermeister Pelgrim und Landrat Stückle waren ebenso anwesend wie Herr Dangelmeier vom Regierungspräsidium in Stuttgart sowie Herr Dr. Schwab und Herr Dr. Köhler vom Veterinäramt in Schwäbisch Hall.

Aufsichtsratsvorsitzender Rudolf Bühler begrüßte Minister Stächele und seine Begleiter und bedankte sich für deren Interesse am Wohl der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und deren Plänen für die Zukunft.

Minister Stächele bedankte sich für den freundlichen Empfang und war positiv überrascht über die ersten maßgeblichen baulichen Änderungen im Bereich der Zufahrten. Rudolf Bühler

betonte die gute Zusammenarbeit von Veterinäramt und der Schlachthof AG bei der Planung und der Umsetzung der Umbauten sowie die kompetente, direkte und unkomplizierte Zusammenarbeit mit den maßgeblichen Stellen für die Förderung des Projektes.

Im Anschluss daran ließen sich die Besucher die ausliegenden Umbau- und Erweiterungspläne von Herr Rössner und Frau Lang erläutern. An dieser Stelle wurde den Besuchern die weitere Vorgehensweise für die folgenden baulichen Maßnahmen vorgestellt. Der Neubau eines Zerlegetraktes, die



Interessiert verfolgt Landwirtschaftsminister Stächele den Erläuterungen zur Um- und Neugestaltung.

Schaffung eines Verbindungsganges zum Bauernmarkt, der Einbau einer Ferkel- und Lammschlachtung sowie weitere Umbaumaßnahmen sind die nächsten Schritte.

Bei der anschließenden Besichtigung des Schlachthofes zeigte sich Herr Minister Stächele beeindruckt von den im ersten Jahr des Bestehens der AG durchgeführten offensichtlichen Veränderungen im inneren des Gebäudes. Herr Rössner erläuterte den Besuchern die bereits durchgeführten Maßnahmen direkt vor Ort. Bei diesem Rundgang durch den Betrieb hatte Minister Stächele Gelegenheit, sich von den hochwertigen Produkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und deren fachlicher, traditioneller Bearbeitung auf höchstem hygienischem Niveau zu überzeugen.



Besichtigung der Zerlegung

Zum Abschluss führte Herr Bühler die Besucher in den Bauernmarkt, wo sich bekanntlich ein umfangreiches Sortiment an wohlschmeckenden, täglich frischen Produkten aus der Region großer Beliebtheit bei den Kunden erfreut. Bei einem Gang durch den Bauernmarkt konnten sich die Besucher selbst von der Vielfalt des Sortiments überzeugen. Auf der Terasse des Bauernmarktes konnte Minister Stächele die Wurst- und Schinkenspezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft bei einem erfrischenden Krug von unserem kühlen „Mohrenköpfle“ genießen. *(Lang)*

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall: Flaggschiff von Hohenlohe aktiv



Vertreter der Modellregion beim Besichtigen des Schlachthofes. Rechts im Bild: Kamerateam des SWR, mit Mikro: Martin Rössner, mit Helm: Rudolf Bühler.

Die Region „Hohenlohe aktiv“ stand vor kurzem im Blickpunkt der 18 deutschen Modellregionen, die vom Bundeslandwirtschaftsministerium gefördert werden.

Leitbild für die Bundesförderung sind der vorsorgende Verbraucherschutz, die Erzeugung von Nahrungsmitteln mit hoher Qualität und der Schutz von Natur und Landschaft.

Dass Teile der Hohenloher Landwirtschaft den Kollegen der anderen Modellregionen auf diesem Gebiet um Nasenlängen voraus sind, zeigten die Erfahrungsberichte hohenlohischer Erzeugergemeinschaften während eines dreitägigen Seminars, zu dem die Regionalmanager von „Hohenlohe aktiv“ geladen hatten.

Tief beeindruckt waren die Vertreter der deutschen Modellregionen vor allem von den Leistungen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, eine Solidargemeinschaft von Bauern und für Bauern, die von

der Erzeugung bis zur Endvermarktung alles in bäuerlicher Hand managt und derzeit jährlich über 35 Millionen Euro umsetzt. Ein Beispiel dafür, dass die Wertschöpfung der bäuerlichen Produktion in der Region bleibt.

Einen Eindruck von der Leistungsfähigkeit der BESH erhielten die Vertreter der deutschen Modellregionen bei der Besichtigung des Haller Schlachthofes, einer Tochter der BESH, sowie dem daneben angesiedelten Bauernmarkt. Im Anschluss stellten Rudolf Bühler und Michael Rebmann in Wolpertshausen das wirtschaftliche Unternehmen in Form eines wirtschaftlichen Vereins vor und standen den Gästen Rede und Antwort.



Besuch im Bauernmarkt.

Abschluss und Höhepunkt des dreitägigen Seminars war ein Gästeabend für die Modellregionen Deutschlands in der Frank'schen Scheune in Oberaspach. Unter dem Motto „Hohenlohe mit allen Sinnen genießen“ ließ die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ein großes Büffet auffahren. Serviert wurde den Gästen, darunter Bauern, Vermarkter, Gastronome und die Chefs der hiesigen Landwirtschaftsverbände, eine Vielzahl an Spezialitäten aus Hohenlohe. Dazu gabs Wein aus dem Unterland. Musikalisch wurden die Sinne von der Sopranistin Irina Sivak aus Bad Mergentheim verwöhnt. Zudem erklangen Hohenloher Bauernlieder von der Gruppe „Hautnah“ um Klaus Franz.

Überwältigt von der Gastfreundschaft der Hohenloher würdigten die Gäste das



Die Schlacht am Büffet

professionell organisierte Seminar samt den Spezialitäten der hiesigen Erzeugergemeinschaften. Der Bauernverbandsvorsitzende des Hohenlohekreises, Klaus Muggele, lobte Rudolf Bühler und seine BESH, die als „Flaggschiff von Hohenlohe aktiv“ dafür sorgt, dass „bundesweit voll Erstaunen auf unsere Region geblickt wird.“ (Schlauch)

15. Mitgliederversammlung der BESH



Ehrungen für langjährige Verdienste bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall v.l.: Werner Vogelmann, G.F. Bio-Segment, Walter Mack, G.F. Erzeugerschlachthof, Bettina Ruff, Büroleiterin Erzeugerschlachthof, Dieter Hofmann, Vorsitzender Landwirtschaftlicher Beratungsdienst Schwäbisch Hall, Ernst Kühnle, langjähriges Mitglied der BESH, Rudolf Bühler, Vorstandsvorsitzender der BESH.

Qualität und ein gutes Marketing machen sich bezahlt. Das zeigt die Erfolgsstory der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Trotz der Krisen auf dem Fleischmarkt steigerte sie im Jahr 2002 den Absatz ihrer Qualitätsfleischprogramme und setzte 35 Millionen Euro um.

Ein toller Schachzug, der Einstieg in das „Du darfst“ - Programm von Unilever in Hamburg bescherte der BESH bei den abgesetzten Schweinen einen Zuwachs um elf Prozent. Zu verdanken ist das vor allem dem Vertragsgeschick des Vorstandsvorsitzenden Rudolf Bühler, der dafür auf der 15. Mitgliederversammlung der BES in Oberaspach kräftig Beifall einheimste.

Im „Du Darfst“ - Programm für Unilever werden die Schweine verschiede-

ner Rassen in geräumigen Ställen mit Stroheinstreu gehalten. Zu fressen bekommen die Tiere nur pflanzliche Futtermittel mit sogenanntem genfreien Sojaschrot. Inzwischen liefert die BESH im Rahmen des „Du darfst“ Programms, das im letzten Juni startete, wöchentlich das Fleisch von 720 Schweinen und 50 Altkühen. Für die Bauern gibt es in diesem Programm einen Zuschlag von 18 Cent auf die ISN - Notiz pro Kilogramm Schlachtgewicht.

Sympathieträger der fünf BESH - Qualitätsprogramme ist nach wie vor das Schwäbisch-Hällische Schwein. Die Nachfrage nach dem Fleisch der Hällischen Sau ist weit höher als das Angebot. Deshalb rief Vorstandsvorsitzender Rudolf Bühler die Bauern auf, verstärkt in die Erzeugung des Hällischen Schweins einzusteigen. Für die Bauern springt dabei ein Zuschlag von bis zu 33 Cent pro Kilogramm Schlachtgewicht heraus.

Ein gefragtes Spitzenprodukt ist auch das bœuf de Hohenlohe mit Fleisch von Weiderindern. Die biologisch erzeugten Tiere (Schwein, Kalb, Lamm)

der BESH werden unter dem Ecoland Siegel vermarktet.

In der Vermarktung ist die BESH in nur 15 Jahren zum Lieferanten der deutschen Topfirmen (Kantinen) aufgestiegen: Namen wie DaimlerChrysler, Luft-hansa, SAP, oder Feinkostkäufer, Rungis - Express, Manufaktum und viele Spitzenrestaurants schmücken die lange Kundenliste. Gut im Griff hat die Erzeugergemeinschaft den vor zwei Jahren von der Stadt Hall übernommenen Schlachthof unter Leitung von Martin Rössner. Die Schlachthof-AG auf breiter Kapitalbasis von Anteilseignern hat sich bewährt und schreibt schwarze Zahlen.

Und auch die Bilanzen können sich sehen lassen. Das Eigenkapital der BESH beträgt 1,3 Millionen Euro, das Gesellschafterkapital der BESH GmbH liegt bei 330 000 Euro und die Schlachthof - AG hat 750 000 Euro Stammkapital in Aktien. Ein Grund genug für die einstimmige Entlastung des vierköpfigen Vorstands mit Rudolf Bühler, Martin Hanselmann, Martin Rössner und Klaus Piotrowski (Vertrieb). (Schlauch)

Die BESH in Zahlen

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall die 1988 mit acht Mitgliedern startete, zählt inzwischen 527 Mitglieder und 170 Beschäftigte. Pro Woche vermarktet die BESH zirka 750 Hällische Schweine, 720 Schweine für das „Du darfst“-Programm, 25 Bio-Schweine und 400 HQZ-Schweine. Bei den Rindern werden wöchentlich 30 Tiere des Premium-Programms bœuf de Hohenlohe abgesetzt, weitere 60 Tiere für „Du darfst“ sowie 50 HQZ-Rinder und -Kühe. Zudem kommen jährlich 1400 Kälber (12 Prozent Zuwachs) und 1451 Lämmer (30 Prozent Zuwachs) sowie 811 Altsauen unter das Messer. Der Durchschnittspreis pro Kilogramm Schlachtgewicht für die Schweine aller Qualitätsprogramme lag im Jahr 2002 bei 1,30 Euro, für Bullen gab es durchschnittlich 2,6 Euro pro Kilogramm Schlachtgewicht, für Rinder 2,5 bis 2,7 Euro, für Kälber 1,75 bis 2,25 Euro und für Lämmer 4,3 Euro.



Blick in die vollbesetzte Halle in Oberaspach



Sonderseiten



Tag des Hällischen Schweines



am Sonntag, 29. Juni 2003 in SHA- Wackershofen



Das Schwäbisch-Hällische Landschwein – älteste und traditionsreichste Schweinerasse Deutschlands

Entstehung und Zuchtgeschichte

Die heute bekannten Sattelschweinerassen haben allesamt denselben Ursprung: sie kamen im 18. Jahrhundert von China nach England. Von England aus eroberten sie ab 1816 den Kontinent. So erreichten um das Jahr 1820/21 auf Anordnung König Wilhelms I. von Württemberg, des Landwirts auf dem Königsthron, auch eine Anzahl „Chinesenschweine“ die königliche Domäne in Stuttgart-Hohenheim „zur Hebung der Schweinezucht“, wie im damaligen landwirtschaftlichen Correspondenzblatt stolz berichtet wird. Die chinesischen Schweine galten als sehr fruchtbar, „eine solche Sau hat 15-18 bis 20-22 Ferkel oft“, sie wurden als genügsam und zahm beschrieben; und „dass es den Boden nicht umwühlt“.

Es liefert ferner gutes Fleisch, vorzüglich schmackhaft. Diese Eigenschaften bleiben selbst durch die Paarung mit dem Landschwein. Die angekommenen „Chinesenschweine“ wurden auf mehrere königliche Domänen im damaligen Württemberg verteilt, um sie so der Landeszucht zuzuführen.

Bis zu dieser Zeit wurden in Mitteleuropa nur domestizierte Wildschweine (*Sus scrofa scrofa*) gehalten; mit der Einfuhr chinesischer Maskenschweine (*Sus scrofa vittatus*) über England entstanden erstmals auf dem Kontinent die heute bekannten Hausschweinerassen. Heute wissen wir, dass zum Beispiel alle bekannten Sattelschweinerassen miteinander verwandt sind und ihren Ursprung in der weltgrößten Schweinena-tion China haben. Das Schwäbisch-Hällische Landschwein erhielt schließlich seinen Namen durch die Tatsache, dass es sich im damaligen Württembergischen Königreich

in der Region um Schwäbisch Hall am besten verbreitet hat. 1844 war im damaligen landwirtschaftlichen Correspondenzblatt zu lesen: „Das Hällische Land ist das Land der Schweine, denn nirgends versteht man sich auf Schweinemast und Schweinezucht so gut wie im Hällischen, nirgends sonst wird sie in der Ausdehnung getrieben und nirgends trifft man die eigenthümliche vorzügliche Race von Schweinen an, welche der Hällische Bauer hat.“ Es wird so beschrieben, wie wir es auch heute noch kennen: schwarzer Kopf und schwarzes Hinterteil, langgestreckter Körper, mit großen Schlappohren und langem Rüssel. Und weiter: „... zu loben ist ihre Masthaftigkeit, Fruchtbarkeit, die Größe ihrer Ferkel. Man kann aber auch wirklich dem Hällischen Schweine nicht genug zu seinem Lobe sagen.“ In der Stadt Hall war man so stolz auf die blühende Schweinezucht, dass man 1841 beim Festzug anlässlich des 25jährigen Kronjubiläums von Wilhelm I. in Stuttgart-Cannstadt auf der Fahne der Stadt und des Oberamts Hall ein „ächt Hällisches Mutter-schwein mit seinen Jungen“ vorstellte. 1885 berichtet Amtstierarzt Koch über das Schwäbisch-Hällische Schwein: „...sie werden auch teurer als alle anderen bezahlt“. Und weiter „... dass ich schon dreimal die in unserem Bezirke gezüchteten Schweine nach Österreich abschicken musste“. Eben diese Tiere wurden bei der im September 1883 in Linz abgehaltenen großen landwirtschaftlichen Ausstellung mit dem ersten Preise bedacht. Dem Besitzer trug sie die höchste Ehrenausszeichnung, die silberne Verdienst-medaille ein. Im Jahre 1925 wurde erstmals eine Züchtervereinigung für das Schwäbisch Hällische-Landschwein gegründet,

und als Zuchtziel wurde festgelegt: „... ein mittelfrühes, verhältnismäßig großwüchsiges Schwein von großer Fruchtbarkeit und mit guter Futterverwertung, das sich zur Herstellung von Frisch- und Dauerwaren eignet.“

Zu allen Zeiten war das Schwäbisch-Hällische Landschwein die fruchtbarste aller Schweinerassen. Die Fruchtbarkeit wurde planmäßig gefördert, und allein die Prüfung der Aufzuchtleistung erstreckte sich bis in die 1960er Jahre auf die Merkmale Anzahl geborener Ferkel, Geburtsgewicht, Anzahl Ferkel nach vier Wochen, 4-Wochengewicht (Milchleistung). Veterinärarzt Dr. Zimmer aus Schwäbisch Hall-Tüngental berichtet 1950, beim Schwäbisch-Hällischen Schwein wären die hohen Zuchtleistungen undenkbar, wenn die Sauen nicht über ausgesprochen gute Muttereigenschaften verfügen würden. Sie bemuttern und umsorgen ihre Jungen mit besonderer Sorgfalt, die ihresgleichen sucht. Die Schweinehalter selber brauchen keine besondere Sorgfalt und Fürsorge walten zu lassen, wenn eine Sau zur Geburt kommt. Schlechte und gleichgültige Mütter sind von jeher sofort ausgemerzt worden. Diese Eigenschaften machten das Schwäbisch-Hällische Schwein bei den Bauern beliebt. In der großen Blütezeit der Schwäbisch-Hällischen Zucht, in den 50er Jahren, betrug der Marktanteil der Hällischen Rasse in Nord-Württemberg über 90 Prozent und im Landkreis Schwäbisch Hall gar 99,2 Prozent.

Jahre des Niedergangs

In den 60er Jahren begann eine Periode des Niedergangs für die traditionsreiche Landrasse. Es war der Zeitgeist, der nach

Standardisierung der Schweinezucht rief, mit dem Ziel, ein „industriegerechtes deutsches Einheitsschwein zu züchten“, der holländische Magerschweine importieren ließ, die schneller wachsen und „eine Rippe mehr“ haben sollten; der Forschung, Lehre und Beratung veranlasste, den Fortschritt im Einsatz von Antibiotika und Leistungsförderern zu suchen; der alles Althergebrachte als rückständig und altbacken brandmarkte. Bauern, die an den „Mohrenköpfen“ festhielten, wurden belächelt und mit Preisabschlägen bestraft. Schließlich hielten nur noch einige wenige kleinere Betriebe Schwäbisch-Hällische Sauen, und 1969 wurde die Zuchtbuchführung auf Anordnung der Zuchtleitung in Stuttgart ganz eingestellt. Auf der Schweinezüchterversammlung am 30. Januar 1969 empfahl Landrat Dr. Biser in seinen Grußworten, *„den letzten zur Zeit lebenden Schwäbisch Hällischen Eber dieser Rasse auszustopfen und ins Keckenburgmuseum zu bringen, weil das Schwäbisch-Hällische Schwein weltweit für Schwäbisch Hall geworben hätte“*. Auf der nächstfolgenden Versammlung am 6. Februar 1970 konstatierte der Leiter des Schwäbisch Haller Landwirtschaftsamts, Dr. Renner, *„die Schwäbisch Hällische Rasse sei endgültig passé“*. Und 1983 veröffentlichte gar der ehemalige Leiter der Landesanstalt für Schweinezucht in Forchheim, Dr. Gressel, in der Haller Zeitung einen Bericht mit der Überschrift: *„Das Schwäbisch Hällische Landschwein - eine ausgestorbene Schweinerasse“*.

Rettung der traditionsreichen Landrasse

Doch die Rechnung wurde ohne die hohenloher Bauern gemacht, die einmal mehr bewiesen, dass sie ihren aufrechten Gang nie verlernt haben. In kleineren Betrieben überlebten Restbestände der traditionsreichen Landrasse, weil deren Besitzer einfach nicht einsehen wollten, dass diese robusten, gutmütigen, fruchtbaren und das bekannt schmackhafte Fleisch liefernden Tiere einfach nichts mehr wert sein sollten. Im Jahr 1982 wurden dann auf der Landesgartenschau in Schwäbisch Hall erstmals wieder Schwäbisch Hällische Schweine dem staunenden Publikum vorgestellt. Die Sauen kamen vom Betrieb Horlacher in

Wolpertsdorf bei Schwäbisch Hall, die dieser zuvor bei Gerner, Peterzell, erworben hatte. Im Winter 1983 traf man sich mehrmals in der Gaststätte zur Sonne in Wolpertshausen, tauschte Erinnerungen und Erfahrungen aus und beschloss schließlich, die verbliebenen Restbestände aus den Betrieben Horlacher Wolpertsdorf und Bühler Wolpertshausen einer Körkommission vorzustellen, die anhand des Erscheinungsbilds dieser letzten Tiere die wertvollsten reinrassigen Sauen auswählen und für ein neu zu eröffnendes Zuchtbuch im Schweinezuchtverband Baden-Württemberg vorschlagen sollte. Dass die genetische Verarmung an Nutztierpopulationen ein ökologisches und gesellschaftlich relevantes Problem sein kann, war zu dieser Zeit noch nicht erkannt, und Versuche zur Rettung alter Haustierrassen wurden eher in den Bereich des Lächerlichen gerückt: *„Man könne das Rad der Geschichte nicht zurückdrehen“* und *„Was tue man mit dem alten Glump“*. So starben in den 60er und 70er Jahren einst bedeutende Nutztierassen aus, wie zum Beispiel das Deutsche Weideschwein, das Baldinger Tigerschwein oder das Triesdorfer Rind. Die Liste ließe sich fortsetzen; einige wenige konnten gerettet werden. Die Verarmung an natürlicher Artenvielfalt ist eine Begleiterscheinung der intensiven und technisierten Landwirtschaft. Insbesondere für den ökologischen Landbau ist es deshalb notwendig und auch Voraussetzung, dass es robuste und genügsame Nutztierassen gibt, die an die jeweiligen regionalen Verhältnisse angepasst sind und durch ihre angeborene Vitalität und Gesundheit ohne den Einsatz von pharmazeutischen Hilfsmitteln aufwachsen können. Weitere Motive für die Erhaltung alter Nutztierassen und im hiesigen Raum besonders auch der Schwäbisch-Hällischen Rasse ist die besondere Produktqualität. Zwar gedeihen Schwäbisch-Hällische Schweine etwas langsamer und haben ihre natürliche Speckauflage bewahrt, doch das Fleisch dieser Rasse ist von unvergleichlich gutem Geschmack und Qualität.

Jahre des Wiederaufbaus

Am 11. Januar 1984 trat dann schließlich eine Kommission unter Leitung von Zuchtleiter Dr. Rittler, Schweinezuchtver-

band Baden-Württemberg, zusammen und beurteilte die vorhandenen Zuchttiere, ob sie zur Aufnahme in ein „Vorbuch“ würdig wären. Für eine direkte Aufnahme ins staatlich geführte Zuchtbuch waren die letzten Schwäbisch Hällischen Tiere wegen „fehlender Daten“ nicht vorgesehen. Schlussendlich wurden an diesem denkwürdigen Tag sechs Zuchtsauen aus dem Betrieb Horlacher, Wolpertsdorf und eine noch verbliebene Zuchtsau aus dem Betrieb Bühler in Wolpertshausen als letzte noch existierende reinrassige Schwäbisch-Hällische Schweine im angestammten Zuchtgebiet beurteilt. Bereits sechs Monate zuvor begann Werner Leonhard in Reichenbach, Rheinland-Pfalz, mit zwei Sauen im dortigen Zuchtbuch. Bemerkenswert war der Widerstand etablierter Schweinezüchter der „weißen Rasse“ und der Pietrainzüchter, die sich vehement gegen eine Neubelebung der Schwäbisch-Hällischen Schweine wehrten. So zeigte sich bald die Notwendigkeit zur Gründung eines eigenen Zuchtverbands für die neue alte Rasse: am 18. Januar 1986 trafen sich in Schwäbisch Hall-Hessental etwa 25 Förderer der alten Landrasse, unter ihnen auch Prof. Dr. Sambras, der damalige Vorsitzende der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen, und gründeten mit 17 Mitgliedern die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein. Zum Vorsitzenden wurde Rudolf Bühler aus Wolpertshausen bestimmt, zum Zuchtleiter Dr. Rittler vom Schweinezuchtverband Baden-Württemberg. Presse und Rundfunk begleiteten die idealistischen Züchter mit Schlagzeilen wie *„Lebende Antiquitäten“*, *„Kommen die Schwäbisch-Hällischen Schweine wieder?“*, *„Das Schwäbisch-Hällische Schwein - zu retten was zu retten ist“*, oder einfach mit dem Titel *„Wiederauferstehung“*. Nun war ein organisatorischer Rahmen geschaffen für die Aufbauarbeit mit der alten Traditionsrasse. Kosten für Porto, Telefon, Büromaterial, Verkaufsprospekte und eine stundenweise Mitarbeiterin wurden aus eigener Tasche und aus den spärlichen Mitgliedsbeiträgen aufgebracht. Im Jahr 1987 konnte man erreichen, dass das Land Baden-Württemberg Prämien für die Erhaltung der alten Landrasse zur Verfügung stellte. Seit dieser Zeit erhalten Halter von eingetragene-



nen Schwäbisch-Hällischen Zuchtschweinen einen Zuschuss in Höhe von 75 Euro je Wurf reinrassig geborener Ferkel. Allmählich entwickelte sich auch in der Bevölkerung ein Bewusstsein für die Thematik bedrohter Haustierrassen. Umweltschutzverbände, Lehre und Forschung griffen den Gedanken zur Erhaltung genetischer Vielfalt auf und förderten auf ideeller Ebene zunehmend die Arbeit mit alten Rassen.

Für die Schwäbisch-Hällische Rasse kamen dann der erneute Durchbruch und internationale Beachtung durch ihre großen Erfolge auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin in den Jahren 1987 bis 1990: Im bundesweiten Schlachtleistungswettbewerb aller Rassen bekamen Schwäbisch-Hällische Schweine jedes Jahr die ersten Preisränge und stellten gar zweimal den Bundessieger für beste Fleischqualität! Leider wurde dieser Wettbewerb nach der Wende 1990 eingestellt. Nachdem der Zuchtterabsatz aufgrund der erzielten Erfolge florierte, war es an der Zeit, den Markt für den Absatz von Zuchttieren und Schlachtschweinen zu organisieren. Also wurde im Jahr 1988 als Tochterorganisation die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) gegründet. 1990 wurde dann speziell für die Züchter und Halter von Schwäbisch-Hällischen Schweinen ein Beratungsdienst am Landwirtschaftsamt in Schwäbisch Hall eingerichtet.

Neue Blütezeit

Mit Beginn einer florierenden Vermarktung wurde ab 1990 die neue Blüte der Schwäbisch-Hällischen Schweinezucht eingeleitet. Heute sind in der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall über 500 Erzeuger zusammengeschlossen, und die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein umfasst bundesweit 160 Mitglieder. Der Gesamtbestand beläuft sich auf ca. 3500 Sauen bei 250 Züchtern in ganz Deutschland.

Das Vermarktungskonzept der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat die Haltung der Schwäbisch-Hällischen Schweine für die Landwirte attraktiv gemacht. Über ein Markenfleischprogramm kommen die Verbraucher in den Genuss des hochwertigen Fleisches. Haltung auf Stroh, der Verzicht auf gentechnisch verändertes

Futter, bäuerliche Landwirtschaft und helle luftige Ställe sind Pflicht bei der Erzeugung innerhalb des Qualitätsfleischprogrammes. Ähnlich wie beim Parmaschinken hat die EU dies mit einem besondern Schutz gewürdigt. Der europaweite Markenschutz für das Schwäbisch-Hällische Qualitätsfleisch wurde als „geschützte geographische Angabe“ (g.g.A.) eingetragen. Schweinefleisch, das unter diesem Namen verkauft wird, muss laut den bei der EU hinterlegten Richtlinien erzeugt werden und aus dem festgelegten Erzeugungsgebiet um SHA stammen.

Etwa 250 Metzgereien aus dem gehobenen Segment, über 200 Kantinen und Großküchen sowie der Feinkost-Lebensmittelhandel zählen zu den Abnehmern des Spitzenproduktes. Der Vertrieb erfolgt überwiegend in die Ballungsräume Süddeutschlands wie Stuttgart, Mannheim, München, Nürnberg und Würzburg.

Weltweit macht das Modell der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Schule. Im Rahmen der Expo 2000 wurde diesem Thema ein Internationales Projekt gewidmet. Landwirtschaftliche Spezialisten und Minister vorwiegend aus dem Ostblock und China reisten an, um für ihr Land Anregungen mitzunehmen und die Arbeitsweisen kennen zu lernen.

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein trägt heute wieder den Namen der Stadt Schwäbisch Hall in die Welt hinaus. Das Magazin „Der Feinschmecker“ berichtete 1994 unter der Überschrift „Das Schwäbisch-Hällische Landschwein - der Superstar unter den Landschweinerassen: Die Feinschmecker und ihre Köche haben das Schwein für die gehobene Küche wiederentdeckt. Allen Skandalen zum Trotz ist Schweinefleisch von wirklich guter Qualität heute leichter zu haben als noch vor einigen Jahren. Alte Rassen kommen wieder. Das Schwäbisch-Hällische Landschwein, der Superstar unter den Landschweinerassen, hat wegen seiner herausragenden Fleischqualität wieder gute Chancen auf dem Markt.“ Heute sehen wir für das Schwäbisch-Hällische Landschwein wieder optimistisch in die Zukunft. Seine besonderen Eigenschaften für Produktqualität, Weideeignung, Robustheit und Genügsamkeit werden insbesondere in der ökologisch

orientierten Landwirtschaft dringend gebraucht.

Leistungswerte der Schwäbisch-Hällischen Tiere

Das Schwäbisch-Hällische Schwein wird in der Herdbuchzucht und als Delikatessenschwein reinrassig gehalten. Im Bereich des Qualitätsfleischprogrammes für die Metzger und Kantinenvermarktung wird es als Mutterlinie eingesetzt. Die reinrassigen Schwäbisch-Hällischen Sauen werden dort im Ferkelerzeugerbetrieb mit einem Pietrain Eber belegt und die Nachkommen gehen in die Mast.

An den staatlichen Leistungsprüfanstalten Neumühle und Forchheim werden diese Gebrauchskreuzungen ebenso wie die reinrassigen Tiere geprüft. Die SH*Pi Kreuzungstiere in Forchheim erreichten im Schnitt der Jahre 1998 bis 2001 Tageszunahmen von 873 g pro Tag. Der Muskelfleischanteil nach ZDS lag bei 60,2 Prozent. In den Praxisbetrieben sind durchschnittliche MFA Anteile zwischen 54 Prozent und 56 Prozent die Regel, was für diese Schiene der Metzgervermarktung das Optimum darstellt.

Ein attraktives Preissystem rundet die Vermarktung ab. Zuschläge von 33 Cent pro kg Schlachtgewicht auf den handelsüblichen Preis zahlt die Erzeugergemeinschaft für die Tiere im MFA Bereich von 54-62 Prozent aus. Doch schon ab 46 Prozent MFA gibt es 22 Cent Zuschlag für die Schwäbischen-Hällischen Masttiere im Qualitätsprogramm.

Die alten und bewährten Eigenschaften der Rasse sind geblieben und werden weiter gepflegt. Dies macht die Schwäbisch-Hällischen Tiere so interessant für die Hohenloher Bauern und lässt sie wieder hoffnungsvoll in die Zukunft schauen.

Autoren:

Rudolf Bühler, Dipl. Ing. agr, Gründer und Vorstandsvorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sowie der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein

Christoph Zimmer, Geschäftsführer und Produktionsleiter Schwäbisch Hällische Schweinezucht.

Programm



Tag des Schwäbisch Hällischen Schweins Freilandmuseum Wackershofen



Sonntag, den 29. Juni 2003

- ab 10.30 Uhr Weißwurstfrühstück mit Mohrenköpfeleier und mit Hohenloher Blasmusik
- 12.00 Uhr Begrüßung und Eröffnung durch Rudolf Bühler, Vorsitzender der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein
- 12.15 Uhr Der Zuchtfortschritt der letzten Jahre – Dr. Anselm Rittler, Zuchtleiter i. R. des Schwäbisch-Hällischen Schweins
- 12.30 Uhr Vorstellung Zuchtziel des Schwäbisch Hällischen Landschweins – Präsentation aktueller Leistungsdaten
Albrecht Weber, Zuchtleiter ZVSH
- 12.45 Uhr Vorstellung und Prämierung der Tiere in ihren Leistungsklassen:
 Schwäbisch-Hällische Eber  Schwäbisch-Hällische Jungeber –
 Schwäbisch-Hällische Herdbuchsaunen, ältere Tiere –
 Schwäbisch-Hällische Herdbuchsaunen, jüngere Tiere –
 Schwäbisch-Hällische deckfähige Jungsauen –
- 14.45 Uhr Siegerprämierung und Preisverleihung
- 15.15 Uhr Ehrungen
Bunter Nachmittag mit Schmankerln aus der Region, Mohrenköpfe Fassbier und den „Original Hohenloher Musikanten“.

Bei der Veranstaltung können auch hochwertige Zuchttiere käuflich erworben werden.



Ein interessantes und reichhaltiges Programm steht den ganzen Tag über zur Verfügung:

-  Besichtigung der Konstruktion zum Weltrekordversuch „Größte Erntekrone“  Ausstellung zur Geschichte des Schwäbisch Hällischen Schweins  Viele interessante Zuchttiere ganztägig zu sehen  Schwäbisch-Hällische Sauen mit kleinen Ferkeln am Gesäuge  Videovorführungen  Besichtigung des Hohenloher Freilandmuseums.

Für Speis und Trank sorgt den ganzen Tag das Team des Bauernmarktes mit einem reichhaltigen regionalen Angebot an Spezialitäten.

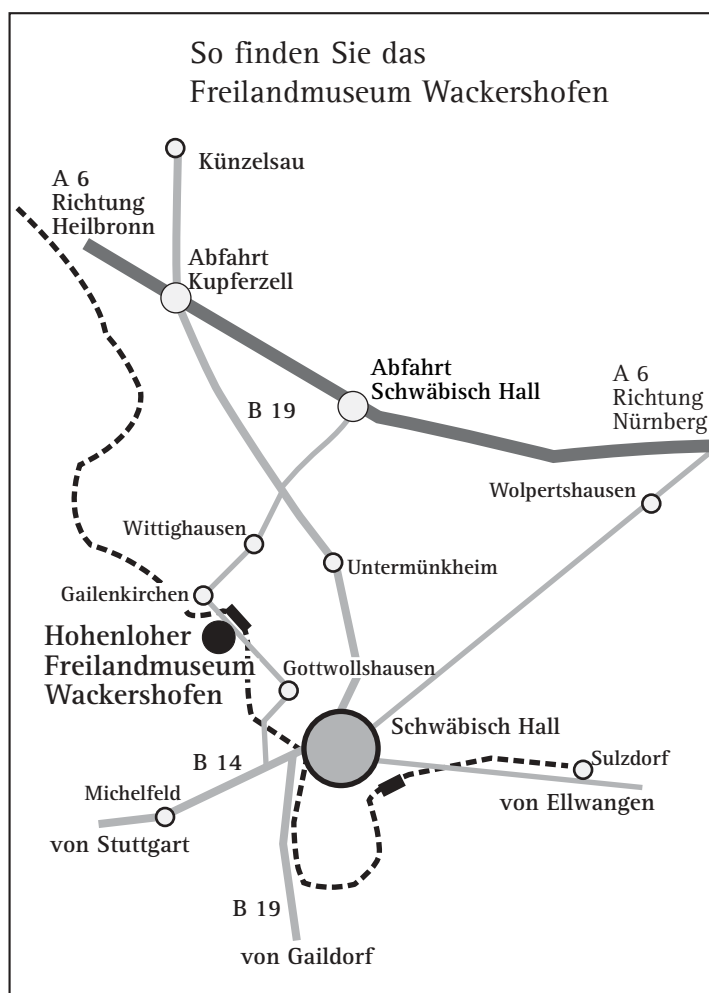


Ein bäuerlicher Markt lädt mit verschiedenen Ständen zum Verweilen ein:

-  Vorführung des Weidenkorbflechtens
-  Rechenmacher
-  Tierzuchtartikel Heckmann - alles rund um die Tierhaltung
-  Honig und Imkereiprodukte vom Imker Kümmerer
-  Fanartikel rund ums Schwäbisch-Hällische Schwein.

Für die „kleinen“ Besucher:

-  Schweineschätzen - Wie schwer ist Eber Helmut? Mit Preisverleihung!
-  Kutschenfahrten im Planwagen am Kaltblutgespann
-  Streichelzoo mit vielen Haustierarten
-  Die Veranstaltung findet im großen Festzelt statt. Schattige Sitzplätze stehen reichhaltig zur Verfügung.



Vorabend, Samstag den 28. Juni 2003

Weltrekordversuch: Bau der weltgrößten Erntekrone

20.30 Uhr offizieller Startschuss zum Weltrekordversuch „Bau der weltgrößten Erntekrone“ durch die Landjugend Württemberg-Baden. Die Landjugend strebt einen Eintrag ins Guinness Buch der Rekorde mit dem imposanten Bauwerk an. Es wird sieben Meter Höhe und 15 Meter Durchmesser haben. Das Gerüst ist erstmalig zu sehen. Besichtigung des Modells und Informationen zum Rekordversuch auch am Sonntag.

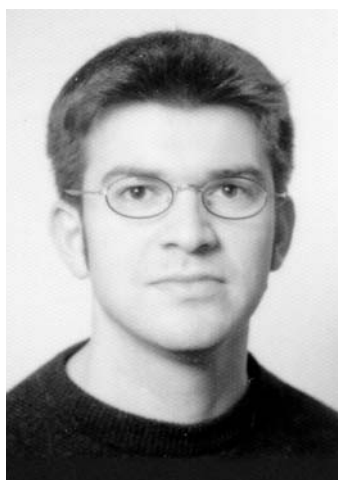
Landjugendfete bis in die frühen Morgenstunden im Anschluss: Tanz mit der Live-Band Fulltime im Festzelt.

Züchterisches Engagement als Schlüssel zum Erfolg

Nach den Jahren des Niedergangs wird das Schwäbisch-Hällische Schwein seit nahezu 20 Jahren wieder züchterisch betreut und herdbuchmäßig geführt. Dass diese Rasse nicht gänzlich verschwand ist der Erfolg einiger passionierter Züchter, die ihre „Hällischen“ trotz gegensätzlicher Marktansprüche nicht aus den Ställen verbannten. Insbesondere die Mütterlichkeit und Fruchtbarkeit der Schwäbisch-Hällischen Sauen hat die Züchter dazu bewogen sich nicht von den Tieren zu trennen. Auch heute ist es die Aufgabe der Zucht die speziellen Eigenschaften der Rasse bei der Auswahl geeigneter Jungtiere zu berücksichtigen und die Rasse gemäß ihrem Zuchtziel weiterzuentwickeln.

Am Beispiel des Schwäbisch-Hällischen Schweins kann verdeutlicht werden, dass züchterisches Engagement langfristig belohnt wird. Nach die „Häl-

lischen“ anfangs nur als Exoten belächelt wurden ist es durch eine konsequente Leistungsprüfung und strenge Selektion gelungen ein Schwein zu züchten, das dem Landwirt eine wirtschaftliche Schweinehaltung mit dieser Rasse ermöglicht. Insbesondere die Fruchtbarkeit steht neben der Fleischbeschaffenheit und der Mastleistung im Mittelpunkt des züchterischen Bestrebens. So konnten von den Zuchtbetrieben der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein im Jahr 2002 mit durchschnittlich 11,2 geborenen Ferkeln und 10,0 aufgezogenen Ferkeln im Bereich



der Zuchtleistung ein hervorragendes Ergebnis erzielt werden. In der Mast- und Schlachtleistungsprüfung ist es gelungen neben der Schlachtleistung die Futtermittelverwertung zu verbessern und die Fleischbeschaffenheit auf hohem Niveau zu stabilisieren.

Erfreulich ist auch, dass im vergangenen Jahr zwei weitere Herdbuchzuchtbetriebe auf-

gebaut wurden und somit die Zahl der Herdbuchtiere langfristig gesteigert werden kann.

Albrecht Weber, Zuchtleiter ZVSH

Schwäbisch-Hällische von den Alpen bis zur Nordsee?

Seit dem Jahr 2000 ist die ZVSH deutschlandweit anerkannte Züchtervereinigung. Vorher war die Situation mit Herdbuchtieren, die in verschiedenen Zuchtverbänden registriert, verwaltet und bewertet wurden, unbefriedigend: Ein Gesamtüberblick über die vorhandene Population war so sehr schwierig und ein einheitliches Züchtungskonzept kaum zu verwirklichen. Bis heute geht es u. a.



darum, Tiere mit bekannter SH-Abstammung, die an begeisterte Züchterinnen oder Züchter außerhalb Baden-Württembergs verkauft wurden, der Zucht zu erhalten.

In Zeiten von Schweinepest und Massenkeulungen ist eine weiträumige Verteilung der Zuchtbestände geradezu

lebensversichernd. Und um Inzucht zu vermeiden, zählt jede Sau und noch

mehr jeder Eber. Gerne dürfen es mehr Tiere, mehr Züchter und vielleicht endlich mal eine eingetragene Züchterin sein: Menschen, die mit Leidenschaft, Akribie, Geduld und persönlichem wie finanziellem Engagement an der Weiterentwicklung der Rasse Schwäbisch-Hällisches Schwein mitarbeiten, sind Gold wert. Warum also sollte Eine(r) da nicht mit tun dürfen, nur weil der Wohnort im „falschen“ Bundesland liegt?

Dr. a Maite Mathes,
Zuchtleiterin ZVSH

Gastkommentar: Dr. h.c. Claus-Peter Hutter:

Vielfältige Landschaft - vielfältige Küche

**Umweltstiftung Euronatur -
Partner der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall**

Über die blumenbunten Wiesen der Bachaue gaukeln Schmetterlinge im leichten Wind. Alte, knorrige Kopfweiden säumen das Ufer, sie sind wie die Wiesen selbst das Produkt der hundertjährigen Kulturschicht der Landschaft. Hier geben sich Natur und Kultur ebenso die Hand wie in Streuobstwiesen, Weinbergen oder Trockenrasen. In solch vielfältigen Landschaften fühlen wir Menschen uns auch wohler, das zeigt nicht zuletzt die Naturausstattung der Tourismusgemeinden. Überall dort, wo jedoch etwa die Flurbereinigung die Landschaft in monotone Agrarflächen verwandelt hat, sind kleinparzellerte Äcker und Wiesen immer seltener geworden. Die hochstämmigen Birn- und Apfelbäume der Streuobstwiesen, die Steinkauz und Wiedehopf auch in Mitteleuropa eine Heimat geben, sind vielerorts von den zwergwüchsigen Bäumchen der sterilen Intensivobstkulturen verdrängt worden. Urige Wälder mit Bäumen verschiedenen Alters, Sträuchern und Frühblühern wie Buschwindröschen und Blaustern sind mancherorts zu langweiligen Fichtenäckern geworden.

Ein neuer Bezug

Dort, wo in der Landschaft Monotonie herrscht, lässt sich auch in der Küche nur schwer Vielfalt herstellen. Landschaften werden ebenso eintöniger wie das Essen in der Fast-Food-Zeit. In beiden Bereichen ist dies ein Verlust mit nicht absehbaren Folgen. Die Erzeugung der Nahrungsmittel ist für einen wachsenden Teil der Gesellschaft so anonym geworden, wie viele flurbereinigte Äcker, wo es kaum mehr Verstecke oder Ruheplätze für Feldhase



Dr. h.c. Claus-Peter Hutter, Präsident der Umweltstiftung Euronatur und Leiter der Akademie für Natur- und Umweltschutz des Landes Baden-Württemberg

oder Rebhuhn gibt. Gefragt ist deshalb ein neuer Bezug zu unseren Lebensmitteln, zu unserer Landschaft und zu unseren kulturellen Wurzeln.

Um der Wissenserosion in Sachen Ernährung, umweltverträgliche Landwirtschaft und einer erlebnisreichen heimischen Landschaft entgegenzuwirken, hat die internationale Stiftung Europäisches Naturerbe (Euronatur) die Aktion Gourmets for Nature gestartet. Damit ist Euronatur Partner der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sowie der Vereinigung der Spitzenköche Europa Eurotoques. Die angesehene Stiftung, welche einmal jährlich einen internationalen Umweltpreis verleiht, der im vergangenen Jahr an den englischen Thronfolger Prinz Charles gegangen ist und welcher im Jahr 2003 dem früheren sowjetischen Präsidenten Michael Gorbatschow überreicht wird – hat zusammen mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft nicht nur verschiedene Gourmets-Abende zur Stärkung der regionalen Küche und des nachhaltigen Wirtschaftens gestartet, sondern betreibt auch intensive Lobbyarbeit für mehr Umweltbewahrung, Lebensmittelsicherheit und die Bewahrung der

Schöpfung. Jetzt ist Euronatur auch Kooperationspartner beim Projekt „Du darfst“, mit welchem die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft und Unilever neue Wege gehen, um auch in der Lebensmittelwirtschaft nachhaltig erzeugte Fleischprodukte auf den Markt zu bringen. Die Umweltstiftung, welche u.a. auch mit Unternehmen wie DaimlerChrysler und der Deutschen Lufthansa zusammenarbeitet, hat zum Ziel, noch stärker den Gedanken der Nachhaltigkeit und des Biodiversitätsschutzes in die Lebensmittelindustrie hineinzutragen.

Gourmets for Nature

Gourmets for Nature steht für ein neues Verständnis zwischen Küche und Natur. Letztlich geht es dabei um die Frage, wie jeder einzelne durch bewussten Einkauf, richtiges Kochen und die Weitergabe uralten Wissens an die heranwachsende Generation die Natur schützen kann.

Kochen ist wohl die älteste Kultur der Menschheit. Das Kochen ist nicht nur Kultur – Kochen ist eine Kunst. Kochen ist zugleich Vergnügen, Lust, manchmal Luxus, manchmal reine Überlebensnotwendigkeit. Kochen kann Alltag sein oder ein Sonntagsereignis, laienhaft sein oder professionell. In unserer heutigen Zeit heißt Kochen aber auch Verantwortung und Vertrauen.

Jetzt hat sich die Umweltstiftung Euronatur zum Ziel gesetzt, die Region Hohenlohe als europäische Referenz-Region für nachhaltige Landwirtschaft, umweltverträglichen Tourismus unter Bewahrung von Natur und Landschaft zu entwickeln helfen und international zu kommunizieren.

Info zu Euronatur: www.euronatur.org



Neuer Mitarbeiter im Bio-Sektor: Marcus Wewer

Liebe MitgliederInnen und liebe MitarbeiterInnen,

ab dem 1. Juli bin ich für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft beschäftigt und möchte mich Ihnen kurz vorstellen.

Mein Name ist Marcus Wewer. Ich bin 37 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Kinder.

Gebürtig komme ich aus dem Bremer Raum, habe in Verden/Aller und Rothenburg/Wümme eine landwirtschaftliche Ausbildung abgeschlossen und in Kiel Agrarwissenschaften studiert.

Als Agraringenieur bin ich nach Dresden zur Gää e.V. - Verband für Ökologischen Landbau gegangen und habe dort eine Projektstelle zur Fleischvermarktung geleitet. Da heraus hat sich eine Fleisch-Erzeugergemeinschaft ökologisch wirtschaftender Betriebe gegründet, deren Prokurist und Vertriebsleiter ich war.

In Schwäbisch Hall werde ich die Vertriebsleitung des Bio-Fleischbereiches der BES übernehmen sowie die Geschäftsführung von Ecoland. Im Vertriebsbüro am Schlachthof stehe ich Ihnen zur Verfügung.

Ich freue mich auf Hohenlohe und verbleibe bis zum 1. Juli mit vielen Grüßen,

Marcus Wewer

Öko-Messe Schwäbisch Hall



Ein voller Erfolg war die siebte Öko-Messe am Wochenende vom 16. bis 18. Mai in Steinbach. Bemerkenswert war nicht nur, dass sich die Messe mittlerweile auch überregional etabliert hat, auch ein wachsendes allgemeines Interesse für die Öko-Messe war zu beobachten.

Die Messeveranstalter zählten rund 10 000 Besucher (vor zwei Jahren waren es etwa 7000 Besucher), die sich auf dem Freigelände und in den Hallen tummelten. Mit 113 Ausstellern gab es einen Messe-Mix und ein Programm, das Alt und Jung begeisterte. Das ideale Wetter tat sein übriges: nicht zu kalt und nicht zu warm.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall war gleich dreimal auf der Messe vertreten: zweimal in den Hallen und einmal auf dem Freigelände.

Der Bauernmarktstand in der Halle war mit einer großen und bunten Vielfalt an schmackhaft angerichteten Naturkostprodukten eine regelrechte Augenweide. Unter anderem fand man dort frisches Gemüse, Obst, Säfte, Honig und andere Bio-Lebensmittel.

Romana Kenk stellte ein steigendes allgemeines Interesse an ökologisch orientierten Produkten fest und betonte die hohen Besucherzahlen im Vergleich zu letzten Öko-Messe.

Auch für das leibliche Wohl wurde bestens gesorgt. Man brauchte eigentlich nur seiner Nase zu folgen. Der Duft

von saftigem Braten führte einen in die Halle nebenan, wo man von Rainer Heller und seinen Mithelfern mit Bio-Krustenbraten und Bio-Spießbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein verwöhnt wurde. Er bemerkte ebenfalls positiv den großen Andrang – vor allem am Sonntag Mittag.

Ein weiterer Anziehungspunkt für Klein und Groß auf der Messe war das Schwäbisch-Hällische Landschwein mit seinen Ferkeln, das sich in einem Freigehege befand und wo sich neugierig Tier und Mensch näher kommen konnten.



Die Schweine strahlten die Atmosphäre der Messe aus: Die komplette Schweinefamilie ließ sich nicht aus der Ruhe bringen und fühlte sich sichtlich wohl. Die Veranstalter rechnen auch in Zukunft mit gleichen oder noch höheren Besucherzahlen. Dafür spreche die allgemeine Zufriedenheit und die Begeisterung für die angenehme Stimmung der Veranstaltung. *(Kupfer)*

MitarbeiterInnen stellen sich vor

Bettina Ruff



Heute hat die Redaktion mich ausgewählt, um Ihnen von mir, und meiner Arbeit zu berichten. Mein Name ist Bettina Ruff, ich bin 43 Jahre alt, habe drei

Kinder und lebe in Untersteinbach.

Viele kennen mich bestimmt schon, denn ich leite das Büro im Schlachthof.

Seit meinem Ausbildungsbeginn 1997 bin ich nun bei der BESH. Zuerst war ich in der Geschäftsstelle Wolpertshausen tätig und wechselte bei der Übernahme des Schlachthofes im Jahre 2002 in das Schlachthofbüro in Schwäbisch Hall.

Neben dem Erstellen der Rechnungen und Abrechnungen bin ich auch mit der Ausbildung unserer Lehrlinge beauftragt.

Wie Sie bereits wissen, stehe ich Ihnen jederzeit bei kleinen und großen Problemen mit Rat und Tat zur Seite.

Uwe Grombach



Ich bin 30 Jahre alt und lebe mit meiner Lebensgefährtin Romana Kenk und meinen zwei Kindern Jan (10) und Jasmin (7) in Untermünchheim-Steigenhaus,

wo ich in meiner Freizeit eine kleine Pferderanch betreibe. Nach meiner Ausbildung zum Metzger fing ich 1995 bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft an.

Im Bauernmarkt Schwäbisch Hall, leite ich mittlerweile die Produktion, den Gastronomie-Bereich, sowie die Fleischtheke im Laden.

Als Betriebsleiter bin ich für die Qualität, sowie auch für alle anfallenden Tätigkeiten Rund ums Schwäbisch-Hällische Landschwein, boeuf de Hohenlohe... zuständig, so dass unsere anspruchsvollen Kunden in der gehobenen Gastronomie, Hotels, Feinkost Geschäften..., sowie auch Endverbraucher, uns immer zu schätzen wissen und unsere Produkte genießen können. Die Arbeit in unserem Unternehmen bereitet mir viel Freude und mein Ziel ist es auch weiterhin unser Unternehmen zu fördern und weiterhin auszubauen z. B. unseren jetzigen Kundstamm zu pflegen und immer neue Begeisterte dazu zu gewinnen!

Dieter Bachmann



Als Leiter der Schweinezerlegung möchte ich mich vorstellen.

Mein Name ist Dieter Bachmann, ich bin 40 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Söhne im Alter von 3 Jahren und 9 Monate.

1994 trat ich als Metzgermeister bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ein. Eingestellt wurde ich als Verantwortlicher der Zerlegung.

Aufgrund steigenden Umsatzes und Zerlegzahlen wurde der Schlachthof im Sommer 2001 umstrukturiert. Seither wird im Zweischichtbetrieb gearbeitet. Im neuen Aufgabengebiet bin ich Leiter der Schweinezerlegung.

Durch die gute Qualität unseres Fleisches wollen wir den erreichten Stand weiter ausbauen.

Alexander Karsten



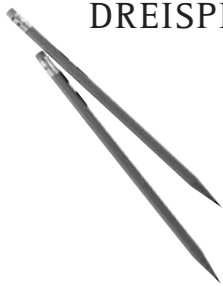
Mein Name ist Alexander Karsten. Zusammen mit meiner Frau habe ich zwei Töchter im Alter von 12 und 14 Jahren.

Geboren und aufgewachsen bin ich in dem deutschen Dorf Peterfeld in Kasachstan (ehemals GUS). Zuletzt war ich in Peterfeld als Buchhalter bei einer Kolchose beschäftigt.

Seit unserer Ankunft in Deutschland 1992 wohnen wir in Ilshofen. Im Januar 1996 begann ich bei der BESH mit einer Umschulung zum Kaufmann im Groß- und Außenhandel. Meine Aufgaben umfassen das Abholen der Kontoauszüge durch EDV und das Vorbereiten der Überweisungen und Lastschriften für den Datenaustausch mit den Hausbanken. Innerhalb der Buchhaltung der BESH w.V. werden von mir die eingehenden Kontoauszüge verbucht. Seit Gründung der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG erledige ich hier sämtliche Buchungen wie Rechnungsein- und ausgänge und Bankbuchungen.

Für die Firmen Ecoland, ZVSH und Boeuf de Hohenlohe führe ich die Belegordner inklusive der Zahlungsvorgänge. Nebenbei gibt es jeden Monat die Zusatzanforderung, die Stempelkarten der Mitarbeiter auszuwerten und für die Lohnabrechnung vorzubereiten.

In den sieben Jahren bei der BESH konnte ich meine Erfahrungen als Buchhalter direkt einbringen und durch die Ausbildung noch weiter vertiefen. Gerne trage ich dazu bei, dass die Finanzen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und der Partnerunternehmen stimmen.



Kurznotiert

Aus dem Grünen Zentrum

Zugang zur Salmonellen- datenbank

Für QS-Schweinebetriebe mit Internetanschluss besteht die Möglichkeit einen direkten Zugang zur zentralen Salmonellendatenbank zu erhalten.

Den Zugang erhalten Sie folgendermaßen: Sie melden sich bei ihrem Bündler. Der Bündler schaltet Sie in der Datenbank frei. Im Zuge der Freischaltung wird für ihren Betrieb ein Passwort erstellt, das Ihnen vom Bündler mitgeteilt wird.

Mit diesem Passwort haben Sie Zugang auf ihre betriebsspezifischen Daten, wie z. B. Stichprobensoll, gezogene Proben, positive oder negative Proben.

Falls Sie also Interesse an einem Zugang haben melden Sie sich bitte bei Fritz Wolf unter 079 04-97 97 70

Computerkurs für Sauenhalter

Einführungskurs für die Anwendung des Sauenplaners

Termin: Herbst/Winter 2003

Anfragen und Anmeldungen an den Beratungsdienst.

Suche alten Schweinetrog zum Bepflanzen

Telefon: Rainer Heller 01 72-7 26 22 33

Gast-Familien gesucht

Für den Zeitraum vom 15.10.03 bis zum 15.04.04 suchen wir für zehn rumänische Praktikanten Gastfamilien, die bereit sind auf ihrem Hof einen Praktikanten aufzunehmen. Weitere Informationen erhalten Sie bei Frau Dürr-Riemer, Tel. 07 94 04-97 97-0

Schwäbisch-Hällisches Programm:

Weitere Betriebe gesucht

Im Schwäbisch-Hällischen Programm nehmen wir noch weitere Betriebe auf. Insbesondere im Bereich Schweinemast sind noch Betriebe gesucht. Erforderlich sind helle Strohställe und die Erfüllung der Richtlinien des Schwäbisch-Hällischen Qualitätsfleischprogrammes.

Gerne beraten wir Sie auch direkt bei Ihnen vor Ort, um die Entwicklungsmöglichkeiten für Ihren Betrieb durchzusprechen. Garantierte attraktive Zuschläge bis zu 33 Cent pro kg Schlachtgewicht machen das Programm sehr Interessant und bietet Alternativen zu einem reinen Größenwachstum.

Gerne beraten wir Sie auch zu Neubau- und Umbauforderungen oder zeigen Ihnen vorbildliche Stallsysteme, die in Sachen Tierfreundlichkeit und Arbeitswirtschaft keinen Vergleich scheuen müssen und dabei auch noch in den Baukosten unter konventionellen Lösungen liegen.

Sprechen Sie uns an: Christoph Zimmer und Martin Schneider

Spitzenpreise für Altkühe:

Lieferbetriebe gesucht

Für das „Du darfst“ Programm und unsere Bioprogramme suchen wir noch weitere Betriebe, die Altkühe liefern können. Die Absatzmöglichkeiten am Markt sind sehr gut. Schlachtkühe bis 330 kg SG erhalten einen Zuschlag von 35 Cent pro kg auf die bayrische Notierung. Die Kühe dürfen nicht aus der Anbindehaltung kommen. Zu den genauen Richtlinien gibt Walter Mack gerne Auskunft unter Tel. 07 91-9 32 90-93

Gebrauchte Fleisch- und Wurstverkaufstheke gesucht

für einen guten Kunden der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft.

Diese sollte ca 3 Meter bis 3,5 Meter lang sein.

Telefon: Rainer Heller 01 72-7 26 22 33

Schwader gesucht

Ein gebrauchter Schwader wird als Spende für Rumänien von MUT (Hilfsorganisation) gesucht. Der Schwader sollte noch funktionfähig sein.

Bitte melden bei Paul Stutz unter 0791-59453.

Suchen ein/e Bio-Agraringenieur/in oder Bio-Landwirt/in

Zur Kooperation beim Neuaufbau einer Farm mit Herstellung kulinarischer Spitzenprodukte an der süd-französischen Atlantiküste.

Kontakt:

IlotVital,
Résidence Hôtelière,
Mangement Roland Hagen &
Bärbel Jekel,
7, Route des Cercins
F-33590 Grayan L'Hôpital-Gironde
Telefon 33-5 56 73 18 96
Fax 33-5 56 73 18 97

Einladung zum Hoffest am 31. August 2003 auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen

Das Hoffest steht unter dem Motto: Begegnung von Stadt und Land. Es erwartet Sie ein reichhaltiges Programm: Bauernmarkt mit Verkauf von Erzeugnissen aus der Region, Informationsstände über gesunde Ernährung und ökologischen Landbau, Rechenmacher, Kunsthandwerk, Hof- und Stallbesichtigungen, Traktor- und Kutschenfahrten, Streicheltiere, Kinderkarussell und, und und...

Um 10 Uhr findet ein Gottesdienst im Hofgarten statt, ab 11 Uhr gibt es dann „Das Beste aus Küche und Keller“ wie bœuf de Hohenlohe, Weideochsen am Spieß, Schlachtplatte vom Schwäbisch-Hällischen, Grillwürste für die Kleinen, Salatbuffet, Blootz und Schwarzbrot. Auch fürs Trinken ist gesorgt: offener Landwein, naturtrübe Säfte, Mohrenköpfe Bier, Pig-Cocktail...



Muswiese – besuchen Sie uns!

Die Muswiese, die wichtigste Hohenloher Ausstellung, findet auch dieses Jahr wieder im Oktober statt. Traditionell beginnt sie am Sonntag, dieses Jahr am 12.10. und geht bis Donnerstag 16.10. Der Montag ist Ruhetag.

Wir freuen uns, Sie in unserem Zelt auf der landwirtschaftlichen Ausstellung zu begrüßen oder Sie im Dreispitz Zelt zu bewirten.

Hohenloher Obstverwertung 50 Jahre in Händen der Familie Rudolf Heller

Aus diesem Anlass findet am 5. Juli 2003 von 9 bis 16 Uhr auf dem Gelände der Hohenloher Fruchtsäfte ein Jubiläumsfest statt. Die Bewirtung erfolgt durch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Zudem erwarten Sie Sonderangebote, Kinderattraktionen, Musik...

Schritte in die Zukunft

Forschungsprojekt Zuchtwert Schwäbisch Hällisches Schwein

Die Spitzensau Schwäbisch-Hällisches Schwein erhalten und weiterentwickeln, so das Ziel der Forschungsgruppe Ökologischer Gesamtzuchtwert Schwäbisch Hällisches Schwein.

Spitzengastronomie und Feinkosthandel schätzen die Spitzenqualität des Fleisches der Hällischen Sau. Robustheit, Mütterlichkeit, gute Grundfutterverwertung und hohe Fruchtbarkeit werden von den Haltern des Schwäbisch Hällischen Schweines als wichtige Punkte bei der Wahl der Rasse angesehen.

Die Zuchtwertschätzung muss genau diese besonderen Eigenschaften der alten Rasse aufgreifen und zur Grundlage der Zuchtarbeit machen. Bundesweit einzigartig im Bereich der Schweine-

nezucht ist dieses Projekt, bei dem tierzüchterische Belange, Fleischqualität und ökologische Werte mit in die Zuchtwertschätzung einfließen sollen.

Das große Interesse daran unterstreicht auch das Bundesministerium, das diese Arbeit in das Bundesprogramm Ökologischer Landbau aufgenommen hat. Modellcharakter für andere alte Rassen und deren Erhalt durch den Markt sind die Beweggründe für die Förderung durch den Bund.

Führende Wissenschaftler im Bereich der Tierzucht von mehreren Universitäten, die Bundesanstalt für Fleischforschung, Zuchtleitung der SH Zucht und praktische Landwirte bilden die Arbeitsgruppe.

Der erste Projektabschnitt ist die Neugewichtung der vorhandenen Para-

meter, der bis Ende des Jahres in eine neue Berechnung mündet. Im zweiten Schritt, in einem folgenden Projekt, sollen neue Parameter im Bereich Fleischqualität entwickelt und einbezogen werden.

Diese gezielte Einbeziehung der Qualitätsmerkmale ist sehr wichtig, um die gute Qualität des Schwäbisch Hällischen Fleisches zu erhalten und noch verbessern zu können. Bei der Verwendung der herkömmlichen Modelle entsteht ein genetischer Drift hin zu den konventionellen Rassen, bei der wichtige und besondere Eigenschaften des Schwäbisch-Hällischen Schweines verloren gehen. (Zimmer)

MANUFACTUM.

Es gibt sie noch, die guten Dinge

Unter diesem Motto vertreibt unser Kunde, die Manufactum GmbH seit Jahren Qualitätsprodukte nach alt hergebrachten Standards; Arbeitsaufwendig gefertigt, daher solide und funktionstüchtig.

Seit nunmehr fast 2 Jahren gibt es eine weitere Sparte bei der Firma Manufactum: **brot&butter**

Das Ziel: „Der kleinen, aber wachsenden Zahl von Erzeugern „richtiger“ Lebensmittel einen größeren Markt zu verschaffen, wobei das Attribut „richtig“ hier in des Wortes altem Sinn gemeint ist als „gehörig, ordentlich, gut, stimmig und integer“. Richtig in diesem Sinn schließt also alles aus, was die landwirtschaftliche Produktion und deren industrielle „Veredelung“ heute fragwürdig und eben „falsch“ macht- in tierschützerischer, ökologischer, landschaftsästhetischer, gesundheitlicher, wirtschaftlicher und

schließlich in geschmacklicher Hinsicht“.

Mit dem Brief werden an einen elitären Kundenkreis die besten und natürlichsten Lebensmittel der Welt angeboten.

brot&butter
— MANUFACTUM. —

Bio- Käse aus Italien, Edle Weine aus kleinen aber feinen Weingütern, handwerklich hergestellte Pasta, alte Sorten Kartoffel, die fast schon niemand mehr kennt und und und...

Auch Geflügel aus Freilandhaltung wie z.B. die Kelly-Bronzepute oder das Label Rouge-Hähnchen aus Louè wird bei Manufactum Brot&Butter von Kennern geschätzt und gekauft. Klar, dass hier die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft mit dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein nicht fehlen darf.

Vom Standardangebot sind die echt Schwäbisch-Hällischen Maultaschen und der Hällische Krustenbraten schon lange nicht mehr wegzudenken. Auch beliebt ist das Spanferkelpaket des Hällischen-Schweines, sowie jetzt im Sommer das Grillpaket. Ab September sind Leberknödel und Schlachtfestsorten wie Leber- und Blutwürstle im Sortiment.

Die sehr gute Resonanz aus dem gesamten Bundesgebiet sowie unsere Nachbarn in der Schweiz und Österreich haben hierfür gesorgt.

Aber auch besondere Angebote wie z.B. im letzten Monat eine bœuf de Hohenlohe Aktion und im nächsten Monat ein besonderes Grillangebot kommen bei den Manufactum Kunden sehr gut an.

Unter der Telefonnummer 02309-939050 können Sie sich den Brot & Butter Brief kostenlos nach Hause kommen lassen, ganz unverbindlich. Bei einer Bestellung bekommen Sie die Ware dann gekühlt nach Hause geliefert; Nähere Infos im Brot & Butter Brief. (Heller)

Ausschnitt aus einem Brot & Butter Angebot

Die „Schwäbischen-Hällischen“ heute.

Die „Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“, in den 80er Jahren auf Initiative von Rudolf Bühler gegründet, ist eine der wenigen am Markt erfolgreichen bäuerlichen „Abkopplungsversuche“ von der agrarpolitischen Grundtendenz zu höheren Mengen bei minderer Qualität geworden. Dazu nötig waren viel Arbeit, ein enormes Engagement, Hohenloher Dickschädeligkeit, aber auch Zugeständnisse an die auch bei kundigen Verbrauchern veränderten Essgewohnheiten. Deshalb wurde dem „Schwäbisch-Hällischen“ bei seiner Neuzucht durch die Einkreuzung französischer Pietrains ein wenig von seinem sehr mächtigen Fettanteil genommen.

Ob das (mit Blick auf den in den letzten hundert Jahren ja tatsächlich stark verringerten Energieumsatz des körperlich minderbeanspruchten Mitteleuropäers) tatsächlich nötig und ob es geschmacklich eher zu - oder abträglich ist, können Sie jetzt selbst entscheiden. Rudolf Bühler zieht auf seinem Sonnenhof seit Jahren eine Herde „Ur-Schwäbisch-Hällischen“, die, anders als die „Genossenschaft-Schwäbisch-Hällischen“ aus unserem Stamm-Sortiment, voll und ganz dem alten Hohenloher Landschaft entsprechen - und dementsprechend in Körperaufbau und im Muskel-



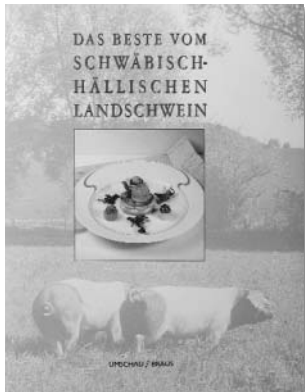
fleisch einen noch einmal deutlich höheren Fettanteil haben. Die Tiere sind zudem überjähig, werden also frühestens im Alter von 12 Monaten geschlachtet. Den Unterschied können Sie auf zweierlei Wegen erschmecken: Am 16. November in der Lohnhalle bei unserem „Schwäbisch-Hällischen Menü“ (siehe oben) oder zu Hause - wir machen an dieser Stelle ein Probierangebot mit Fleisch der „Schwäbisch-Hällischen Urviecher“ von Rudolf Bühlers Weiden:

SCHLACHTFEST-SORTIMENT VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

- Ca. 1 kg Schnitzfleisch/ Kurzgebratenes (Rücken oder Oberschale, Hüfte oder Nuß)
 - Ca. 1 kg Krustenbraten (Unterschale oder Schulter mit Schwarte)
 - Ca. 1 kg mageres Braten- bzw. Gulaschfleisch (Keule oder Schulter ohne Schwarte)
 - Ca. 2 kg Durchwachsenes (Hals oder Bauch mit Schwarte)
- Insgesamt ca. 5 kg (€ 16,00 / 1 kg)
Zusätzlich erhalten Sie (ohne Berechnung) 1 Grillhaxe oder 2 vorderere Knöchle (gepökelt), ca. 700 g.

FanSHOP

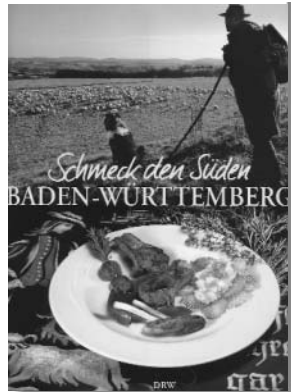
Schwäbisch-Hällisches Landschwein



Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Kochbuch mit vielen Spezialitäten erfahrener Küchenchefs.

statt ~~€ 30,00~~ nur noch **€ 19,90**



Schmeck den Süden Baden-Württemberg

Engagierte Gastwirte in Baden-Württemberg bieten ihren Gästen gute und bodenständige Küche an.

€ 19,90



Kulinarische Entdeckungsreise durch Hohenlohe-Franken

€ 19,90



Über den Tag hinaus...

Hohenloher Bauernlieder

€ 9,90



Wanduhr

mit schwarzem Rand

€ 17,50



Vesperdosen lebensmittelechtes Material, aufklappbar, stabil, langlebig

€ 2,00



Button SH Landschwein

für Parties usw.

€ 0,50



T-Shirt

Baumwolle, weiß
Größe: S-XXL

€ 9,50



Stoff-Tragetasche

Baumwolle, farbig bedruckt

€ 1,00



Schwäbisch Hällisches Sparschwein

aus Porzellan, handbemalt

€ 4,00



Grill-Schürze

auch für den interessierten Mann,
Baumwolle, farbig bedruckt

€ 2,90



Video-Kassetten „ZDF-Beitrag“

ZDF-Beitrag über die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Umweltmagazin „planet e extra“, 45 Min.

SWR: Zeichen der Zeit

Portrait der Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, 45 Min.

€ 4,90
je Kasette



Armbanduhr

schwarz, kultig

€ 22,50



Sekt vom Staatsweingut Weinsberg

€ 12,50
pro Flasche

Bestellung: per mail: info@besh.de
per Fax: 079 04-97 97-29

Alles Bruttopreise, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, zuzüglich Versandkosten.



Termine

29.06.2003	Tag des Hällischen Schweines in Wackershofen
05.07.2003	50 Jahre Hohenloher Fruchtsäfte Bewirtung durch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
31.08.2003	Hoffest auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen
27.09.-05.10.2003	Landwirtschaftliches Hauptfest Stuttgart
18.10.2003	Regionales Kochfestival Neubausaal Schwäbisch Hall

Geschäftsstelle:
Haller Str. 20
74549 Wolpertshausen
Tel: 079 04-97 97-0
Fax: 079 04-97 97-29

Grünes Zentrum:
Raiffeisenstraße 7
74549 Wolpertshausen
Tel: 079 04-97 97-60
Fax: 079 04-97 97-79

Internet: www.besh.de
<http://www.besh.de>
E-Mail: info@besh.de oder
jeden Mitarbeiter direkt unter
seinem Namen nach dem Muster:
vorname.nachname@besh.de

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

Schlachthof:
Raiffeisenstraße 20
74523 Hessental
Tel.: 07 91-9 32 90-80
Fax: 07 91-9 32 90-89



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL