



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe 4/2003
Auflage: 1500

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

EVENT-SERVICE der
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall anlässlich
Empfang Präsident a.D.
Michail Gorbatschow
im Schloss Ludwigsburg
am 17. Juli 2003 Seite 6



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, Sieg-
fried 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 Kochendörfer Vellberg
Auflage: 1500 Stück
Erscheinungsdatum: Juni 2003

Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten
Titelbild: Empang Machail Gorbatschow, Schlauch
Redaktion: Rolf Apeltauer
Layout: Christoph Dörschner, Christine Schneider,
Rolf Apeltauer
Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des jeweiligen
Autors wieder.

Liebe Mitglieder und KollegInnen!

Nun wird's auch amtlich: „Landwirtschaft sei nicht nur ein wirtschaftliches Anhängsel“ lies unser Landrat Ulrich Stückle auf der Regionalverbandsversammlung Nordwürttemberg-Franken wissen und erhielt dafür Szenenapplaus.

In der Tat: Seit Jahren weisen wir darauf hin, dass die offiziellen Statistiken nicht die wirkliche Bedeutung des Agrarsektors und ihrer Wirtschaftskraft wiedergeben, sondern politisch eingefärbt sind um die vorgegebene Ausrichtung unserer Volkswirtschaft in Richtung industrieorientierter Wirtschaft statistisch zu untermauern. Dies führte vor kurzem sogar dazu, dass das angesehene Schweizer Prognos-Institut in einer von der Industrie- und Handelskammer Heilbronn in Auftrag gegebene „Entwicklungsstudie 2020“ für das Gebiet des Regionalverbands die Landwirtschaft völlig außen vor lies. Die künftige Entwicklung für unsere Heimat wurde in dieser Studie scheuklappenartig allein als industrielle Entwicklung gesehen und definiert.

Nun lies sich Rezzo Schlauch als erster über diese Zusammenhänge aufklären und hat wohl mit seinen deutlichen Äußerungen mitgeholfen die Lawine loszutreten. Denn es entbehrt doch jeder volkswirtschaftlichen Vernunft, dass die Landwirtschaft statistisch immer nur in der Anzahl ihrer landwirtschaftlichen Betriebe dargestellt wird und damit gebetsmühlenartig immer als rückläufig. Und dies ausgerechnet auch noch in einer Region, wo bereits seit fast 20 Jahren ländliche Entwicklungsarbeit geleistet wird und erfolgreiche Projekte für die ländliche Regionalentwicklung gerade auch von unserer Seite erfolgreich

implementiert wurden und dies vorbildlich auch für andere Regionen und über unsere Grenzen hinaus!

Nein, die Leistungen der Landwirtschaft können nicht in der Zahl ihrer Bauernhöfe ausgedrückt werden, denn die ist in der Tat - leider - rückläufig. Und dies ist der grundlegende statistische Irrtum: Landwirtschaft muss als volkswirtschaftlicher Sektor

„Land- und Ernährungswirtschaft“ erfasst werden um ihren Leistungen und ihrer Wirtschaftskraft gerecht zu werden.

Immer noch werden die Arbeitsplätze und die Wertschöpfung aus den vor- und nachgelagerten Bereichen, die der Molkereien, Schlachthöfe, Mühlen, Keltereien, Weingärtnergenossenschaften, Landhandel, Bezugs- und Absatzgenossenschaften, Erzeugergemeinschaften, Garten- und Obstbaubetriebe usw. statistisch dem Handel und der industriellen Wirtschaft zugerechnet. Und so entsteht dann ein verzerrtes Bild unserer Leistungen und unseres Potentials in der Öffentlichkeit und in der Politik.

Dabei müssen sie eben deshalb der Agrarwirtschaft zugerechnet werden - der bessere Begriff ist „Land- und Ernährungswirtschaft“ - weil es ohne Bauern eben auch keinen der Landwirtschaft vor- und nachgelagerten Bereich mehr gibt in der Region, ganz zu schweigen von den vielfältigen externen Leistungen der Landwirtschaft aus landeskultureller, landschaftspflegerischer und sozialer Sichtweise.

Und natürlich ist die Anzahl der landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebe rückläufig, aber damit werden doch die restlichen Betriebe gestärkt und leis-



tungsfähiger! Und ferner verursachen die industriellen Bereiche externe Kosten die nicht über den Parameter „Bruttosozialprodukt“ erfasst werden, die Landwirtschaft hingegen externe Leistungen.

Und wenn die Statistik dann also richtig dargestellt und eine klare Sprache sprechen wird, dann wird man erkennen, dass zum Beispiel in Hohenlohe die Land- und Ernährungswirtschaft der wichtigste und auch zahlenmäßig der größte volkswirtschaftliche Sektor ist, gemessen an Arbeitsplätzen sowohl als auch an volkswirtschaftlicher Wertschöpfung. Denn ein freier Hohenloher Bauer ist doch auch ein Arbeitsplatz - oder?

In diesem Sinne,
Ihr

Rudolf Bühler

Tag des Schwäbisch-Hällischen Landschweins in Wackershofen



Ausgewählte Experten, der ehemalige Zuchtleiter Dr. Anselm Rittler und sein Nachfolger Albrecht Weber aus Creglingen setzten ihre Fachkompetenz ein, um die schönsten Hällischen Eber und Sauen zu küren.

Dr. Anselm Rittler, der ehemalige Zuchtleiter des Schweinezuchtverbands Baden-Württemberg zeig-

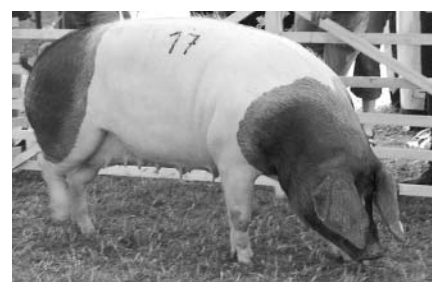
te die Zuchtfortschritte des Hällischen Landschweins auf, das Anfang der 80er Jahre kurz vor dem Aussterben war.

Auf Betreiben von Rudolf Bühler trat im Januar 1984 eine Kommission zusammen, um von den letzten Exemplaren des Hällischen Schweins aus den Betrieben Horlacher (Wolpertsdorf) und Bühler (Wolpertshausen) die besten Tiere als Grundlage für den Wiederaufbau der Zucht des Schwäbisch-Hällischen Landschweins auszuwählen.

Inzwischen ist es in den letzten 17 Jahren der Zuchtarbeit laut Dr. Rittler gelungen die wertvollen Eigenschaften wie hohe Fruchtbarkeit und Vitalität, Frohwüchsigkeit, sehr gute Muttereigenschaften und beste Fleischqualität zu konsolidieren. Zudem hätten Auf-

schlachtungssauen gezeigt, dass die Hällische Sau als Mutterrasse für gute Kreuzungen in der Fleischbeschaffenheit mit Kreuzungen zwischen DL und Pietrain jederzeit mithalten kann.

Hervorstechende Merkmale des reinrassigen Schwäbisch-Hällischen Schweins sind laut Zuchtleiter Albrecht Weber die Runzelung der Stirn (Maske), die großen Schlappohren, der fünf Zentimeter breite Säumungsstreifen, die schwarzen Vorder- und Hinterhände und die weiße Zeichnung auf dem schwarzen Rüssel. Sie erinnern an die chinesischen Gene, denn Anfang des 19. Jahrhunderts wurde das hiesige Landschwein mit dem chinesischen Maskenschwein gekreuzt. Daraus entwickelte sich dann das Hällische Schwein.



Das schöne Jungschwein Alema

Der Superstar war hier „Ronaldo“ von Werner Leonhard aus Reichenbach. Unter den Jungebern machte „Pirat“ aus dem Betrieb von Friedrich Eberhardt aus Frankenhardt die beste Figur. Schönstes Jungschwein wurde „Alema“ aus dem Betrieb Manfred Horlacher in Wolpertsdorf, natürlich nicht weil sie, wie ein alter Landwirt scherzhaft meinte, von einem „hibsche Maadle“ im Ring präsentiert wurde. Die First Lady der älteren Sauen wurde „Cicere“ aus dem Betrieb von Rudolf Bühler. Als Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat er dafür gesorgt, dass das schmackhafte Fleisch des schwarz-weißen Rüsseltiers mit den Schlappohren nicht nur bei den Gourmets wieder en vogue ist. (Schlauch)



v. links: Dr. Anselm Rittler, Rudolf Bühler, Werner Leonhard, Manfred Horlacher, Christoph Zimmer, Friedrich Eberhardt, Albrecht Weber
Fotos: Schlauch

Hoffest wird zum Volksfest

Das Hoffest von Rudolf Bühler spiegelt den Siegeszug der Schwäbisch-Hällischen Sau wider. Beim ersten Hoffest vor 15 Jahren fanden sich 150 bis 200 Interessierte auf dem Bühlerschen Sonnenhof ein, um mehr über die alte Schweinerasse zu erfahren, die einige Jahre zuvor kurz vor dem Aussterben war. Inzwischen strömen alljährlich am letzten Sonntag im August vier bis fünftausend Menschen nach Wolpertshausen. Manch einer reist sogar von Stuttgart, München oder Frankfurt an, um sich vom leckeren Fleisch des Hällischen Schweins eine Schlachtplatte einzuverleiben, die frisch aus den sechs dampfenden Schlachtkesseln kommt. „Wo sonst wird die Schlachtplatte mit Nierchen, Leber oder Zunge serviert?“, sagt

der Walter aus Stuttgart und schleckt sich genüsslich den Mund ab. Begehrte ist auch das Bœuf de Hohenlohe dreier Ochsen, die am Spieß rotieren. Von 11 bis 15 Uhr reißen die langen Schlangen an den Schlachtkesseln sowie der Ochsenbraterei nicht ab, und die 80 Helfer gönnen sich kaum eine Verschnaufpause, um den Hunger und Durst der Gäste zu stillen.

Der sorgenvolle Blick Rudolf Bühlers am Morgen auf den wolkenverhangenen Himmel hellt sich auf, als beim Gottesdienst mit Pfarrer July die ersten Sonnenstrahlen durchkommen und nach und nach die Wolken vertreiben. Und so können die Gäste gemächlich im schönen Hofgarten sitzen, durch den Bauernmarkt schlendern, sich mit Brot aus dem Getreide der

Hohenloher Höfe eindecken, Obst aus der Region einkaufen oder dem Korbmacher über die Schultern schauen. Die Kinder zieht es zum antiken Karussell, zu den Traktorausfahrten oder zum „Grünen Zentrum“, wo sie den kleinen schwarz-weißen „Faggelich“ im Freien den Rücken streicheln können, oder an der Schweineschule von Kerstin Gronbach spielerisch mehr über das Rüsseltier mit den Schlappohren erfahren.

Auch die musikalische Unterhaltung hat für jeden etwas parat: vom Posanenchor, über die Hohenloher Musikanten, der Gruppe „hautnah“ um Klaus Franz bis zur Rockband Mehlstaub oder den Soli der Flötenspielerin Kathy und der Sopranistin Irina Sivak.

(Schlauch)



Das Hoffest ist nicht nur bei Bauern aus dem gesamten Hohenlohe als Treffpunkt beliebt, auch Kunden der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und Menschen aller Couleur lockt das Fest um das Schwäbisch-Hällische Schwein an.



Gorbi biss ins Bœuf de Hohenlohe



Empfang von Präsident Michail Gorbatschow im Schloss Ludwigsburg.

Hohenlohe war bei der Verleihung des Euronatur-Umweltpreises an Expräsident Michail Gorbatschow im Ludwigsburger Forum stark vertreten. Allen voran Rudolf Bühler mit dem Eventservice der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, der die 400 geladenen Gäste beim anschließenden Empfang im Ludwigsburger Schloss bewirtete. Passend zum Ambiente des Ludwigsburger Schlosses servierten die Haller Salzsieder in ihrer schönen Tracht der Prominenz aus Politik, Kultur und Wirtschaft Häppchen mit Fleisch und Wurst vom Schwäbisch-Hällischen Schwein und vom Hohenloher Weiderind. Obwohl der Manager des Eventservice, Rainer Heller, die Salzsieder erst kurzfristig vor dem Termin gebeten hatte, an der Bewirtung mitzuwirken, sagten achzehn der Sieder spontan zu. Grund für die schnelle Zusage waren laut Bernd Luksch die guten Erfahrungen der Sieder auf dem regionalen Kochfestival der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in Hall, sowie die Aussicht, Gorbatschow lebensnah zu erleben. Dafür opferten alle von ihnen einen Urlaubstag. Als „Belohnung“ ergatterten sie nach Ende des Empfangs ein Gruppenbild mit Gorbatschow, dem im kleinen

VIP-Kreis zuvor ein saftiges Rinderfilet vom Bœuf de Hohenlohe serviert worden war.

Für den Stehempfang der 400 Gäste hatte der Eventservice extra eine Menükarte drucken lassen mit den Zutaten für die 1500 Canapés (Häppchen) und den verschiedenen Getränken. Die prominenten Gäste in Ludwigsburg waren sehr angetan von dem guten und stilvollen Catering der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Der Eventservice der BESH unter Leitung von Rainer Heller ist demnächst voll ausgestattet



und kann dann rund 1000 Menschen bewirten.

Michail Gorbatschow, der mit seiner Perestroika nicht nur Russland, Deutschland, Europa und das weltweite Machtgefüge veränderte, ist noch immer ein „Kraftwerk“, wie Lothar Späth in seiner Laudatio anlässlich der Preisverleihung sagte. Das von Gorbatschow vor zehn Jahren gegründete „Green Cross International“ setzt sich nationenübergreifend für die Beseitigung umweltgefährdender militärischer Altlasten sowie für die Reinhaltung der Gewässer ein. Grund genug für die Stiftung Euronatur dem unermüdlichen Mahner den Umweltpreis zu verleihen.



EVENT-SERVICE der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Gorbatschows Hauptsorge gilt der Globalisierung, die schwerwiegende Konsequenzen für die Umwelt haben könne, wie er in seiner immer wieder mit spontanen Witzen angereicherten Rede deutlich machte. Nach Meinung des russischen Expräsidenten bewegen sich die Globalisierungsprozesse schneller als die Politik, die meisten Staaten seien noch nicht darauf vorbe-

reitet in einer globalen Welt zu leben. Der Friedensnobelpreisträger zeigte großes Verständnis für die Sorgen der Globalisierungsgegner und sagte:

„Wir müssen den Antiglobalismus ernst nehmen.“ Er rief dazu auf, die Umwelt nicht der Politik zu überlassen. Sich für die Umwelt einzusetzen „ist unsere gemeinsame Verantwortung“, sagte Gorbatschow.

Unter die rund 800 Festgäste mischte sich auch Hohenloher Prominenz: der Präsident des Landesgewerbeamtes Friedrich Bullinger, der Vizepräsident des Landesbauernverbandes Klaus Mugele und der Chef der Wirtschaftsförderungsgesellschaft des Landkreises Schwäbisch Hall, Werner Schmidt. Mugele und Schmidt sind ausgesprochene Gorbatschow-Fans und belagerten zum Schluss des Empfangs Gorbis Auto, um ein Autogramm für sein neues Buch „Mein Manifest für die Erde“ zu ergattern. Von den beiden Autogrammjägern war allerdings nur Klaus Mugele erfolgreich. (Schlauch)



Bio-Fleisch an den Verbraucher bringen

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall will auch im Bio-Segment zu den führenden Anbietern in Deutschland gehören. Dafür sind die Voraussetzungen bestens.

Einerseits können wir uns auf eine breite Erzeugerbasis ökologischer Betriebe in der eigenen Erzeugergemeinschaft stützen und bei Bedarf auf die vielen Bio-Bauern in Baden-Württemberg zurückgreifen. Dazu kommt noch der hauseigene Beratungsdienst, mit dem wir von der landwirtschaftlichen Produktion immer auf dem neuesten Stand sind.

Zum anderen haben wir mit dem Schlachthof und Zerlegebetrieb die besten Bedingungen für eine qualitativ hochwertige Fleischproduktion. Darüber hinaus haben wir mit dem Fuhrpark die Logistik in der eigenen Hand und müssen uns nur in wenigen Fällen auf die Zuverlässigkeit anderer Speditionen verlassen.

Damit sind wir bundesweit den meisten anderen Bio-Erzeugergemeinschaften

strukturell weit überlegen. Wir bieten eine geschlossene Kette, die gerade in Punkto Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit die höchste Systemsicherheit bietet. Den Vorteil, dass unsere Kunden letztlich ihr Fleisch direkt vom Bauern beziehen, müssen wir in den Vordergrund setzen. Wir wollen unser Bio-Fleisch Kunden anbieten, die zu uns passen. Das sind:

- Metzger, die noch selber erstklassige Fleischwaren herstellen
- selbständige Lebensmittelhändler, die Wert auf Qualität legen
- Gastronomen und Großküchen, die ihren Gästen etwas besonderes bieten wollen
- Fleischwarenproduzenten, die hochwertige Erzeugnisse herstellen.

Dass wir auf dem richtigen Weg sind, bezeugen unser bestehende Kunden für Bio-Fleisch und die Gespräche und Verhandlungen, die wir derzeit mit den herausragenden Unternehmen der Fleischwirtschaft führen. (Wewer)

ECOLAND aktiv für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Neben dem klassischen Handelsgeschäft engagieren wir uns im Bio-Bereich in vielen Bereichen. Unser Bio-Verband ECOLAND e.V. ist Mitglied auf verschiedenen Ebenen:

- International in der IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements - Internationale Förderung der Bewegung ökologischer Landwirtschaft) und hier besonders in der Regionalgruppe deutschsprachiger Länder
- Bundesweit in der BÖLW (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft)
- Regional in der AÖL (Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau) Baden-Württemberg

Damit sind wir in den wichtigsten Fachgremien vertreten und leisten dort konstruktive Beiträge zur Stärkung des ökologischen Landbaus in Politik und Gesellschaft. Unser wichtigstes Ziel ist dabei die Sicherheit für die Bauern, ihre ökologisch produzierten Produkte auch auf dem Öko-Markt absetzen zu können.

Daher ist der ECOLAND-Verband auch aktiv in der Akquise von Verarbeitungsunternehmen in allen Bereichen der Landwirtschaft, vor allem natürlich in der Fleischverarbeitung. (Wewer)

GMO-freie Futtermittel

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall war schon immer Pionier, wenn es um die Reinhaltung der Futtermittel ging. Schon seit Gründung der Erzeugergemeinschaft wurde bewusst auf den Einsatz von Tiermehl, Fütterungsantibiotika und Leistungsförderer verzichtet.

Nachdem der Einsatz gentechnisch manipulierter Kulturpflanzen, beginnend mit Sojabohnen, Mitte der 90er Jahre immer mehr um sich griff, war auch in diesem Punkt klar, dass die BESH diesen Weg nicht mitgehen würde.



Inzwischen sind ganze Länder gentechnisch durchseucht. Die Gentechnik wird inzwischen nicht nur bei den Sojabohnen, sondern auch im Mais, in den Zuckerrüben, im Raps und anderen Kulturpflanzen eingesetzt.

Vorreiter dieser Gentechnik war und ist die USA, die inzwischen massiven Druck auf Europa ausübt, die Gentechnik flächendeckend einzusetzen. Über die Folgen und den Nutzen der Gentechnik wird dabei nicht viel diskutiert, sondern nur der angebliche Vorteil für den Anwender in den Vordergrund gestellt.

Der Nutzen dieser Technik begrenzt sich aber meist auf den höheren Ertrag großer Konzerne, die das gentechnisch verändert Saatgut in Kombination mit den dazu passenden Pestiziden verkaufen wollen. Um die Selbständigkeit der bäuerlichen Familienbetriebe zu erhalten, ist es deshalb notwendig, sich diesem Diktat nicht zu unterwerfen. Die BESH hat sich deshalb mit allen führenden Futtermittelherstellern zusammengesetzt um den Bezug von GMO-freien Futtermitteln zu vernünftigen Preisen sicherzustellen.

In Brasilien, einem großen Anbaugelände von Sojabohnen, ist der Einsatz von genverändertem Saatgut bisher noch verboten, so dass aus dieser Quelle bisher noch eine Versorgung von GMO-freiem Sojaschrot gewährleistet werden kann.

Da z.B. im Milchleistungsfutter auch andere Komponenten (Mais, Raps) gentechnisch verändert sein könnten, wird in diesem Bereich ausschließlich auf deutsche Ware zurückgegriffen. Damit können uns die Futtermittelhersteller eine GMO-Freiheit in allen für uns relevanten Bereichen garantieren.

Um die Zuschläge für GMO-freie Ware so gering wie möglich zu halten, haben wir einen Sammeleinkauf für alle Mitgliedsbetriebe der BES eingerichtet. Der Sammeleinkauf wird vom Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall organisiert.

Bestellen können Sie bei Herrn Martin Schneider unter 07904/979771 oder bei Herrn Fritz Wolf unter 07904/979770

(Wolf)

QS-System

Das QS-System, das im November 2001 in Folge der Skandale um BSE und MKS als Basisabsicherung für die Erzeugung von Rind- und Schweinefleisch installiert wurde, hat sich in der Zwischenzeit etabliert.

Inzwischen sind 47000 Standorte im QS-System angemeldet, davon 36000 landwirtschaftliche Betriebe. Vor allem im Bereich Schweinefleisch hat sich das QS-System als durchgängiges Qualitätssicherungssystem durchgesetzt. Die QS-Produktion liegt zur Zeit bei über 21 Mio. Schlachtschweinen, was über 50 Prozent der in Deutschland erzeugten Mastschweine entspricht.

Auf Grund der Auflagen im Bereich Rind, die von der Bundesanstalt für

Landwirtschaft und Ernährung (BLE) bezüglich der Etikettierung von QS-Rindfleisch gemacht wurden, ist die Umsetzung im Bereich Rind etwas schwieriger.

Vor allem die Änderung der Prüfrythmen bedeutet für die Rindfleischerzeuger einen erheblichen Mehraufwand. Der Prüfzeitraum wurde für Betriebe die in Kategorie 1 eingestuft wurden, von drei Jahren auf ein Jahr herabgesetzt.

Das bedeutet, dass Rinderbetriebe mindestens jährlich kontrolliert werden. Im Bereich Schwein dürfen ab 1. Januar 2004 nur noch Ferkel aus QS-Betrieben eingestallt werden.

Das heißt, dass QS-Mäster ohne QS-Ferkel auch keine QS-Mastschweine ver-

kaufen. Die Kette im Bereich Schweinefleischerzeugung wird damit geschlossen. Zusätzlich zum Bereich Rind und Schwein ist inzwischen der Bereich Geflügel in das System integriert worden. Weiterhin steht der Bereich Obst und Gemüse in der Vorbereitung zur Teilnahme am QS-System.

Falls Sie sich noch näher über das QS-System informieren möchten, können Sie das im Internet unter www.q-s.info umfassend tun.

Die BESH bietet nach wie vor kostenlose Schulung zum Thema QS an.

Falls Sie Interesse haben können Sie sich unter 07904/979770 bei Herrn Wolf anmelden. (Wolf)

ERZEUGERSCHLACHTHOF SCHWÄBISCH HALL:

Der nächste Bauabschnitt hat begonnen



Als aktiv liefernde Landwirte werden Sie es sicher schon bemerkt haben: Der Schlachthof hat wieder angefangen zu bauen. Zwischen dem Bauernmarkt und der Zerlegung entsteht die Erweiterung des Bauernmarktes.

Jeder, der schon einmal selbst gebaut hat kennt das: Nach der Planung kommen erst die Genehmigungen und dann geht's erst los. Auch bei uns war das nicht anders. Nach langen Verhandlungen mit den maßgeblichen Stellen wurde „grünes Licht“ gegeben und wir haben vor kurzem damit angefangen, das alte Kühlaggregat für den Bauernmarkt von draußen nach drinnen zu verlegen, damit wir draußen das störende Haus für das alte Kühlaggregat entfernen konnten. Im nächsten Schritt haben wir die Gas-, Wasser und Stromleitungen, die durch unsere Baustelle verlaufen provisorisch umverlegt, bevor wir endlich die Baugrube ausheben konnten. Wenn wir das hinter uns haben, entsteht im Kellergeschoss des Neubaus ein großzügiger Technikraum für alle Anschlüsse und Kühlaggregate für die spätere Zerlegung, sowie ein Aufzugschacht für das Verpackungsmaterial und eine Schleuse für das Personal.

Im Erdgeschoss entstehen für den Bauernmarkt mehrere Kühlräume für unterschiedliche Waren (Wurstwaren, Frischfleisch und Räucherware) sowie ein gekühlter Kommissionierbereich mit

zwei Rampen für die Beladung der Fahrzeuge. Wenn in einer nächsten Bauphase dann die Zerlegung gebaut wird, kommt auch der Aufzug zum Einsatz. Dann kann die Ware aus der Zerlegung direkt in die Kommissionierung das Bauernmarktes verbracht werden, ohne dass mit dem Lkw über die kurze Distanz gefahren werden muss.

Mit dem Neubau der Kühlräume hat der Bauernmarkt dann endlich die Möglichkeit, mehr Ware zu produzieren, optimaler zu lagern und schneller zu versenden. Damit ist das Team vom Bauernmarkt dann auch in der Lage noch mehr Kunden zu beliefern und im eigenen Geschäft zu bedienen. Also lassen Sie sich überraschen, was hinter dem Bauzaun in den nächsten Monaten entstehen wird.

Baustelle im Stall

Das kleine Büro neben der großen Rampe zur Viehannahme haben Sie sicherlich alle schon bemerkt, oder? Jetzt ist die alte Lebewiege im



Außenbaustelle

Stall demontiert und in Kürze wird auch das alte Waaghaus abgebaut. Anstelle der Wiegeeinrichtung wird der Zutrieb für die Schweine und die Rinder zur Betäubung im Sinne des Tierschutzes weiter optimiert. So entsteht an der Vorbucht zur Schweinebetäubung eine großzügige Rundung, die die Schweine direkt in Richtung Betäubung lenkt. Der Zutriebsgang für die Rinder wird ebenfalls in Richtung Betäubungsfalle abgerundet, damit die Winkel, um die man die Tiere bisher treiben musste entfallen. Im Sinne des Arbeitsschutzes entsteht ein gesonderter Gang für das Personal neben dem Treibgang für die Rinder.

Sauenschlachtung der Fa. Schafft

Mitte August ist der Schlachthof in Ansbach geschlossen worden. Daraufhin



Sauen bei der Abladung

hat die Firma Schafft - unter anderem Hersteller von BIFI - die Schlachtung der Sauen nach Schwäbisch Hall verlagert. Dies eröffnet den Ferkelproduzierenden Betrieben die Möglichkeit, ihre Sauen hier in der Region schlachten zu lassen. Herr Kipf von der Fa. Schafft steht Ihnen als Ansprechpartner unter der Telefonnummer 0173/6034633 gerne zur Verfügung. Nutzen Sie die fairen Preise und die Vorteile die ein kurzer Transport nach Schwäbisch Hall und eine schnelle Bezahlung bieten.

(Lang)

Kurznotiert

BESH Kollektion

Das wichtigste Kapital in der Vermarktung ist neben der besten Produktqualität das Image, das Erscheinungsbild, das damit vermittelt wird. Ein hochwertiges Produkt, wie unser Schwäbisch-Hällisches Qualitäts-schweinefleisch, muss sich in einem stimmigen Rahmen präsentieren.

Die Verbraucher, die dieses hochwertige Fleisch kaufen, erwarten das auf allen Ebenen sehr sorgfältig und qualitätsbewusst gearbeitet wird.



Der wichtigste Image-träger sind wir selbst und unsere Höfe. Ordentlich und aufgeräumt der Hof, ansprechbar und ansehbar der Betriebs-

leiter - so können wir das hohe Vertrauen das unserer Arbeit als Landwirte entgegengebracht wird weiter fördern.

Unser Image als Bauern festigen und verbessern möchten wir mit einer neuen Kollektion spezieller Kleidung. Wir haben mit „Snickers Workwear“ einen Anbieter gefunden, der uns speziell für unsere Bedürfnisse eine passende Ausstattung anbieten kann.

Die Arbeit in der Landwirtschaft stellt höchste Ansprüche an die Kleidung. Nässe, Kälte, Hitze, Verschmutzung und hohe mechanische Beanspruchung sind an der Tagesordnung. Dazu sollten die Kleidungsstücke leicht zu waschen und sehr verschleißfest sein.

Um diesen Kriterien gerecht zu wer-

den, wurden entsprechende Materialien ausgewählt, die diesen Anforderungen standhalten können. Des weiteren zeichnen sie sich durch viele praktische Details aus, die das Arbeiten leicht machen: Viele geräumige Taschen, Möglichkeiten Werkzeug direkt an der Kleidung zu befestigen oder es kann das Knieschutzpolster bei Bedarf einfach direkt in die spezielle Vorrichtungen an der Hose eingeschoben werden.

Optisch sind alle Kleidungsstücke modisch und ansprechend geschnitten. Viele Teile der Kollektion können mit dieser Optik auch problemlos im Freizeitbereich getragen werden.

Die Kollektion umfasst im ersten Schritt Arbeitshose, Kombihose (Latzhose), Jacke und eine gefütterte Weste. Alle gängigen Größen und Zwischen-



größen können bestellt werden. Im Grünen Zentrum gibt es ab Mitte Oktober Musterkleidung zum ansehen und ausprobieren. Die endgültigen Preise stehen noch nicht fest, sie werden bei ca. 45 Euro je nach Kleidungsstück liegen.

Wir freuen uns, wenn das Angebot, von vielen genutzt wird. Unseren Höfen verhilft es zu Ansehen, und uns Bauern zu einem angenehmen arbeiten.

(Zimmer)

Hinweisschilder Schweinebestand- Unbefugtes Betreten verboten.



Die BESH hat für ihre Mitgliedsbetriebe Hinweisschilder aus Kunststoff anfertigen lassen. Wir möchten Sie bitten diese Hinweisschilder an sämtlichen Stalltüren anzubringen. Die Schilder können kostenlos bei Ihren Ansprechpartnern im Grünen Zentrum bestellt werden:

Telefon: 0 19 07 / 97 97-	
Christoph Zimmer	-60
Thomas Grün	-65
Fritz Wolf/Dieter Hofmann	-70
Martin Schneider	-71

Maschinensammlung zugunsten unserer Partner- projekte in Rumänien:

Mäher Heuschwader oder
Pflüge (Beetpflüge),
Kultiegggen, Sämaschinen,
Anhänger, Düngestreuer.

Bitte melden bei
Herrn Zimmer
Tel. 079 04 / 97 97-60

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL:

Testsieger beim ÖKO-TEST

Qualitätsfleischprogramme

Eine Fülle von Qualitätsfleischprogrammen befinden sich derzeit auf dem Markt. Um die Spreu vom Weizen zu trennen, führte das Verbrauchermagazin ÖKO-TEST im Frühjahr dieses Jahres einen Zeichentest „Bio-Fleisch/artgerechte Tierhaltung“ durch, bei dem insgesamt 76 Qualitätsfleischprogramme von „Alnatura“ über „Bioland“ und „Neuland“ bis „Weidehof“ unter die Lupe genommen wurden.

Insgesamt 39 mal wurde die Note sehr gut vergeben, darunter alle sechs von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall eingereichten Programme (siehe im unteren Kasten), die damit als Testsieger hervorging.

30 Anbieter wurden als „nicht empfehlenswert“ eingestuft. Es freut uns besonders, dass auch unser neues Programm „Du Darfst“ mit sehr gut bewertet wurde. Das Ergebnis zeigt, dass sich die konsequente Ausrichtung der Bäu-

erlichen Erzeugergemeinschaft auf tiergerechte Haltungsformen, Verzicht auf Gentechnik und Leistungsförderer, Flächenbindung, Regionalität und durchgängige Qualitätskontrolle bewährt hat.

Auf diesen Vertrauensbeweis eines unabhängigen und als äußerst kritisch geltenden Verbrauchermagazins wie dem des ÖKO-TEST dürfen alle Erzeugerbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall stolz sein. Er ist eine gute Grundlage für die weitere Zukunft und vermittelt auch unseren Kunden die notwendige Sicherheit beim Kauf und Verzehr unserer Erzeugnisse.

Wir rufen alle Mitglieder auf, sich diesem eingeschlagenen und guten Weg weiter zu entwickeln und mit größter Sorgfalt darauf zu achten, dass die verbindlichen Erzeugerrichtlinien zu jeder Zeit vollständig eingehalten werden und in allen Bauernhöfen die bestmög-

lichen Erzeugnisse produziert werden, die die kritische Verbraucherschaft heute verlangt. (Bühler)



bœuf de Hohenlohe



**Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.**



Essen, Trinken & Genießen
Ratgeber 03/2003

TEST Prüfzeichen Bio-Fleisch/artgerechte Tierhaltung		Richtlinien ÖKO-TEST zur Verfügung gestellt?	Gentechnik-Futter verboten?	Wachstumsförderer verboten?	Präventive Medikamentengabe verboten?	Unabhängige Kontrolle?	Gesamturteil
Produkt	Anbieter						
Boeuf de Hohenlohe	Bäuerliche EZG SHA	ja	ja	ja	ja	ja	sehr gut
Boeuf de Hohenlohe – Eco	Bäuerliche EZG SHA	ja	ja	ja	ja	ja	sehr gut
Du darfst	Unilever Bestfoods	ja	ja	ja	ja	ja	sehr gut
Ecoland	Bäuerliche EZG SHA	ja	ja	ja	ja	ja	sehr gut
Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch – ECO	Bäuerliche EZG SHA	ja	ja	ja	ja	ja	sehr gut
Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.	Bäuerliche EZG SHA	ja	ja	ja	ja	ja	sehr gut

Das Beste von Hällischen Landschwein

Ein Besuch bei unserem Kunden Hotel Graf Eberhard ist immer eine Reise wert

Regionale Produkte spielen in der Küche des Graf Eberhard eine wichtige Rolle. Das geht sogar soweit, dass unter Leitung von Peter Schmid, Küchenbrigade und Serviceteam gemeinsam in verschiedenen kleinen Gruppen natürlich, regelmäßig die Erzeuger der Umgebung von denen man seine Produkte bezieht aufsuchen um sich von Anbau- und Aufzuchtmethoden ein eigenes Bild zu machen.

Peter Schmid der mittlerweile das Amt des Präsidenten des Hotel- und Gaststättengewerbes in Baden-Württemberg übernommen hat, ist ein idealistischer Verfechter der Verwendung

von Regionalprodukten in der Gastronomie und hält auch hin und wieder Referate zur "Philosophie der regionalen Küche, deren Vermarktung und betriebswirtschaftlichen Ansätzen und Ähnlichen Themen". Für Schmid ist es wichtig, nicht nur eine Marktnische zu finden, sondern auch die Akzeptanz beim Gast. "Die Akzeptanz finden wir sicherlich nicht wenn wir italienische Wochen machen. Das ist vorbei. Wenn ich schon regionale Belange vertrete, muss ich glaubwürdig sein. Dann kann ich nicht Lammwoche veranstalten und Lamm aus Neuseeland verwenden.

(Ap)



Peter Schmid, Patron des Graf Eberhard

Hier ein ausgewähltes Rezept:

**FILET VOM HÄLLISCHEN
LANDSCHWEIN
IM KRÄUTERMANTEL GESOTTEN,
BÄRLAUCHSAUCE UND KARTOFFEL-
FLÄDLE**

500 g Schweinefilet, pariert
80 g roher Schinken, geschnitten
50 g Gartenkräuter wie:

Petersilie, Thymian, Basilikum,
Kerbel und Bärlauch
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen. In der Mitte etwa 2 cm längs einritzen und den Schinken einlegen. Die grob geschnittenen Kräuter auf ein entsprechend großes Stück Klarsichtfolie legen, Filet damit fest einwickeln und dann in Alufolie einrollen. In siedendem Salzwasser etwa 60 Minuten pochieren.

Bärlauchsauce
1 Schalotte
je 20 g Butter und Mehl

200 ml Sahne
200 ml Kalbsfond
kleiner Bund Bärlauch
Salz und Pfeffer

Schalottenwürfel in Butter glasig schwitzen, Mehl unterrühren, mit Sahne und Kalbsfond auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluß geschnittenene Bärlauch, am besten mit Stabmixer untermischen.

Kartoffelflädle
150 g frisch gekochte
Salzkartoffeln
200 g Mehl
2 Eier
200 ml Milch
1 EL Butter
Schnittlauch-
röllchen
Salz, Pfeffer,
Muskat
Butterfett zum
Ausbacken

Aus Ei, Milch,
geschmolzener But-

ter und Mehl einen Pfannkuchenteig bereiten, die Salzkartoffeln durch die Presse drücken und unter den Teig rühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und frisch geschnittenem Schnittlauch abschmecken. In heißem Fett dünne Flädle ausbacken.

Guten Appetit



Metzgerei Lauster Schwört auf's Hällische Schwein

Kurz nach der Einführung des Schwäbisch-Hällischen Schweins in seinen Metzgereien hatte Bernd Lauster zweistellige Zuwachsraten zu verzeichnen. Vier Jahre nach dem Wechsel zum Schwäbisch-Hällischen Schwein bereut er seine Entscheidung nicht und würde es heute wieder tun. Ein Alleinstellungsmerkmal gegenüber der Konkurrenz und auch die von der Kundschaft immer öfter nachgefragte Haltungsart der Schweine waren gute Argumente für die Umstellung. Bevor sich Bernd Lauster jedoch zur Umstellung entschloss, hatte er Fleisch seiner bisherigen Lieferanten und von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft bestellt.

Bei Kochproben stellte er fest, daß beim Schwäbisch-Hällischen Schwein der prozentuale Gewichtsverlust am geringsten war und bei der Verkostung der vorzügliche Geschmack letztend-

lich den Ausschlag für die schwarz-weiße Schweinerasse gab.

Teurer als die Mitbewerber wegen des höheren Ein-



Bernd Lauster

standspreises zu sein, hält Bernd Lauster für durchsetzbar, da der Verbraucher bereit ist, die qualitativ hochwertige Ware des Schwäbisch-Hällischen Landschweins mit mehr Geld zu honorieren.

Zehn Filialen betreibt Lauster von Münchigen aus im Großraum Stuttgart. Sieben Mitarbeiter sowie zwei Lehrlinge

in der Produktion und rund 60 Verkäuferinnen stehen auf seiner Gehaltsliste.

Auch in der Produktion verwendet Bernd Lauster ausschließlich Schwäbisch-Hällisches Schweinefleisch. Er schätzt es, daß er jetzt das komplette Fleischangebot in gleich hoher Qualität aus einer Hand erhält, während er vorher beim Bezug von mehreren lokalen Erzeugern immer wieder mit unterschiedlichen Qualitäten zu kämpfen hatte. Seitdem die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft nicht nur Schweinehälften, sondern auch Teilstücke anbietet, hat Bernd Lauster seine eigene Zerlegung seit Juli bei sich eingestellt. Sämtliche Teilstücke werden nun von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mehrmals wöchentlich thekenfertig angeliefert.

(Vogelmann)

Allianz Regionale Produkte in der Großküche

Als größten europäischen Lebensversicherer ist der Allianz Lebensversicherung AG nicht nur die Gesundheit ihrer Kunden wichtig, sondern natürlich auch die Gesundheit ihrer Mitarbeiter. Durch eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung sollen sie in der Lage sein, die täglich anfallenden Aufgaben besser zu bewältigen.

Die Küche versteht sich als „Kantine mit Charakter“, das heißt, es wird versucht, bei dem Großküchenablauf (täglich ca. 2200 Mittagessen) ökologische Aspekte zu berücksichtigen.

Als Großverbraucher mit einem Einkaufsvolumen von ca. 1,25 Mio. Euro jährlich ist es Abteilungsleiter Innere Dienste/Gastronomie Ewald Braden und seinem Team seit längerer Zeit ein großes Bedürfnis, den Einkauf so regional wie möglich durchzuführen. Dies ist mit vielen Lebensmittel bereits gelungen.

Auf vielen Gebieten hat die Großkü-

che bereits ökologische Schwerpunkte gesetzt, so z.B.:

Mann kann Rindfleisch aus Südamerika kaufen - muss aber nicht! Wir kaufen das Rindfleisch ausschließlich aus baden-württembergischer Produktion, teils von Biohöfen, teils das "Bœuf de Hohenlohe".

Mann kann das Schweinefleisch in Belgien oder Dänemark kaufen - muss aber nicht! Wir kaufen fast ausschließlich das Schwäbisch-Hällische Schweinefleisch.

Der heutige Standard hat sich in den letzten 15 Jahren langsam Schritt für Schritt entwickelt, doch ein Ende ist noch nicht abzusehen. Eine besondere Hilfe bei der Umsetzung der ökologischen Ideen sind die Gäste, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in dem Unternehmen, vertreten durch den Betriebsrat. Sowohl beim Mittagessen, als auch bei der Kaffeeversorgung

wurde 2001 einer Preiserhöhung um 20 Prozent zugestimmt, damit ökologische Lebensmittel eingekauft werden können. Weiterhin wird akzeptiert, dass im Winter keine Tomaten und Paprika am Salatbuffet angeboten werden.

Das Bestreben von Ewald Braden und den Mitarbeiter/innen ist es, auch weiterhin immer noch mehr regionale und kontrolliert biologische Produkte in der Großküche einzusetzen. (Ap)



Abteilungsleiter Innere Dienste/Gastronomie Ewald Braden

MitarbeiterInnen stellen sich vor

Dieter Kronmüller



Liebe LeserInnen
des Dreispitz,
auch ich möchte
mich heute kurz
bei Ihnen vorstellen.
Nachdem es ja
in den letzten Wo-
che einige neue
Gesichter bei der

Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zu sehen gab, kommt sicherlich dem einen oder anderen meines nicht ganz unbekannt vor.

Mein Name ist Dieter Kronmüller. Ich bin 36 Jahre alt, habe zwei tolle Kinder und lebe mit meiner Frau seit gut 5 Jahren im grünen Gürtel von Berlin. Gebürtig komme ich aus Gaildorf und habe im Haller Raum das Metzgerhandwerk erlernt. 3 Jahre später legte ich die Meisterprüfung in diesem Handwerk im niederbayerischen Landshut ab. Die letzten 5 Jahre habe ich als Abteilungsleiter und Fachlehrer die Fleischer- Fachschule Berlin/Brandenburg geleitet. Dort war ich unter anderem für die Ausbildung der zukünftigen Gesellen und Meister im praktischen und theoretischen zuständig.

Seit 1. Juli bin ich im Metzgervertrieb am Schlachthof in Hessental aktiv und bemühe mich, zusammen mit meinen Kollegen, unsere Marktanteile im gesamten Bundesgebiet auszubauen um dort unsere Erzeugnisse und Produkte zu etablieren.

Irina Luft



Seit mehr als
sieben Jahren
bin ich im Bauern-
markt Schwäbisch
Hall beschäftigt.
Anfangen habe
ich im Großver-
kauf als Aushilfe,
nach meiner Aus-
bildung arbeitete

ich dann als Fleischverkäuferin. Geboren in Kasachstan, bin ich inzwischen 42 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Kinder im Alter von 16 und 20 Jahren

und wohne in Schwäb. Hall-Hessental.

Nach der Schule im Jahr 1977 begann ich eine Ausbildung als Buchhalterin und arbeitete nach der Lehre bis 1991 weiter in diesem Beruf. Von da an war ich bis zu der Auswanderung nach Deutschland als Sekretärin im Rathaus.

In Kasachstan hatten wir viel Vieh. Die Schweine, Lämmer und Kälber haben wir selbst geschlachtet, aber ich hätte nie gedacht, dass ich irgendwann einmal in einer Metzgerei arbeiten würde.

Was kann ich heute sagen? Ich gehe gerne ins Geschäft, meine Arbeit macht mir Spaß, und mir gefällt der Umgang mit den Kunden.

Stammkunden sprechen wir mit Namen an und es ist sehr wichtig, sich auch mit den Kunden zu unterhalten, vor allem die älteren Leute schätzen dies sehr. Wir sind sehr erfreut, wenn die Laufkundschaft immer wieder kommt, denn dies bedeutet, dass es ihnen bei uns gefällt und sie zufrieden mit der Bedienung und mit unserer Ware sind. Das ist für uns das beste Dankeschön und freut uns sehr.

Rolf Apeltauer



Als Mediengestalter bei der BESH möchte ich mich heute in dieser Ausgabe vorstellen. Mein Name ist Rolf Apeltauer, ich bin 48 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Söhne im

Alter von 20 und 22 Jahren. Mit meiner Familie wohne ich in Schwäbisch Hall-Hessental.

Seit Januar diesen Jahres bin ich bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Mit Beendigung meiner Ausbildung als Fotolaborant wechselte ich in die Vorstufe einer Druckerei. Nach fast 30 Jahren Betriebszugehörigkeit beim Haller Tagblatt/Druckerei Schwend bin ich bei der BESH gelandet.

Ich hatte Glück, hier eine abwechslungsreiche und interessante Arbeit zu finden. So bin ich hier zuständig für den

Medienbereich Druck. Neben dem Erstellen von Druckvorlagen, Einholung von Angeboten und Herstellungsüberwachung für die gesamte BESH-Firmengruppe liegt bei mir die Redaktion, Layout und Koordination der Publikation Dreispitz. Das Einrichten und Verwalten eines Bildarchivs sowie das Erstellen von Charts und Graphiken für Vorträge gehört des weiteren zu meinem Aufgabengebiet. Geht es um Anfragen und Versand von Bildmaterial an die Medien, so bin auch ich hierfür der Ansprechpartner.

Ute Stollenwerk



Mein Name ist
Ute Stollen-
werk, ich bin 42
Jahre alt. Seit Ende
Juli diesen Jahres
lebe ich mit mei-
nem Lebensgefähr-
ten in Crailsheim.

Bevor ich hier
ins Hohenlohische

kam, war ich 12 Jahre beim Deutschen Genossenschafts- und Raiffeisenverband e.V. in Bonn als Sekretärin des Vorstandes tätig.

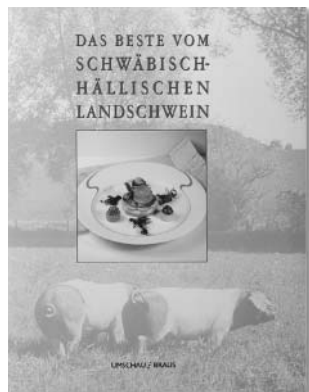
Am 1. August 2003 habe ich in der Zentrale in Wolpertshausen als Sekretärin des Vorstandes meine Arbeit begonnen und koordiniere alle Anfragen.

Noch bin ich in der sogenannten „Orientierungsphase,“ so dass jeden Tag neue Aufgaben auf mich warten. Meine Kolleginnen und Kollegen helfen mir mit Rat und Tat und somit fühle ich mich hier gut aufgenommen.

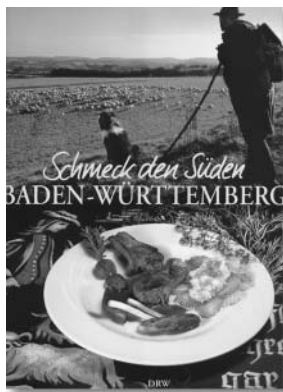
Schwerpunktmäßig bin ich verantwortlich für die Telefonzentrale, die Postbearbeitung, den Schriftverkehr und allgemeine Sekretariats- und administrative Aufgaben. Als neuestes Aufgabengebiet wurde mir die Aktienverwaltung übertragen. Die Zielsetzung meiner Arbeit sehe ich darin, die komplexen Arbeitsabläufe zur allgemeinen Entlastung zu organisieren und zu automatisieren und wenn möglich zu vereinfachen. Dies kann nur durch die Mithilfe Aller gelingen und ich bin deshalb immer für Anregungen dankbar.

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

Stoff-Tragetasche
Baumwolle, farbig bedruckt
€ 1,00



Schwäbisch Hällisches Sparschwein
aus Porzellan, handbemalt
€ 4,00

Armbanduhr
schwarz, kultig
€ 22,50

T-Shirt
Baumwolle, weiß
Größe: S-XXL **€ 9,50**



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 Kassette



Grill-Schürze
auch für den interessierten Mann,
Baumwolle, farbig bedruckt
€ 2,90



Fahne
farbig
1,50 m x 4,00 m
€ 170,00



Bestellung: per mail: info@besh.de
per Fax: 0 79 04-97 97-29

Alles Bruttopreise, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, zuzüglich Versandkosten.



Termine

- 27.09.-05.10.2003 Landwirtschaftliches Hauptfest Stuttgart
- 12.10.-16.10.2003 Muswiese Musdorf/Rot am See (Mo, 13.10 Ruhetag)
- 01.11.2003 Regionales Kochfestival Neubausaal Schwäbisch Hall
- 06.12.2003 Weihnachtsfeier in der Frank'schen Scheune

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