



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe 1/2004
Auflage: 1500

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Süddeutsche Fleischerfachausstellung Stuttgart

Wir lassen die Sau raus... Bericht 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, Kurt Reinhardt
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 e.V.
Präsidium: Rudolf Bühler (Sprecher)
Gerhard Walter, Klaus Süpple, Gerald Herrmann
Geschäftsführer: Marcus Wewer

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



Schweine-, 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



Rindereinkauf

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

Klaus Süpple
Mobil 01 72 - 6 22 84 93
Tel. 07 93 9 - 99 05 45
Fax 07 93 9 - 99 05 46



Rindereinkauf

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

Sylvester Schlipf
Tel. 073 62 - 92 28 33
Mobil 01 73 - 3 45 51 51



ECOLAND

Ökologischer Anbau

Marcus Wewer
Tel. 07 91 - 9 32 90-451
Mobil 01 72 - 7 27 72 30
Fax 07 91 - 9 32 90-459



Mastschweineanmeldung

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



Schlachtabrechnung

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



SH-Qualitätsfleischprogramm Herdbuchzucht, Ferkelerzeugung, Ferkelaufzucht, Mast

Christoph Zimmer
Tel. 079 04 - 97 97-60
Mobil 01 72 - 6 33 01 60
Fax 079 04 - 97 97-79



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

Fritz Wolf
Tel. 079 04 - 97 97-70
Mobil 01 72 - 7 43 23 07
Fax 079 04 - 97 97-79



Beratung SH-Programm

Landwirtschaftlicher Beratungsdienst Schwäbisch Hall
Martin Schneider
Tel. 079 04 - 97 97-71
Mobil 01 73 - 3 25 87 41
Fax 079 04 - 97 97-79



Beratung SH Programm

Karl-Heinz Hofmann
Tel. 079 55 - 651
Mobil 01 71 - 3 37 13 77
Fax 079 04 - 97 97-79



Ferkelanmeldung Nutzferkel, Spanferkel, Tiertransport, Ferkelabrechnung

Thomas Grün
Tel. 079 04 - 97 97-65
Mobil 01 73 - 3 15 10 39
Fax 079 04 - 97 97-79



Nutzferkel

Rolf Ebinger
Mobil 01 73 - 3 12 75 06
Tel. Privat 079 04 - 87 17



Zuchtbuchführung

Georg Rüeck
Tel. 079 04 - 97 97-61
(nur Montagnachmittag)
Tel. Privat 079 59 - 26 53
Fax 079 04 - 97 97-79

Herausgeber:
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
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: Januar 2004

Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten
Titelbild: Vertriebsteam bei der Süffa, BESH
Redaktion: Rolf Apeltauer
Layout: Christoph Dörschner, Rolf Apeltauer

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

Liebe Mitglieder und KollegInnen!

Nun ist's amtlich: Der Wahn der Zentralisierung hat dazu geführt, dass Südmilch heute einem holländischem Konzern gehört und nach Moxsel jetzt auch Nordfleisch von einem Holländischen Konzern geschluckt wurde. Am Anfang stand die „Bündelung der genossenschaftlichen Aktivitäten“ durch Fusionen zur Norddeutschen Fleischzentrale (Nordfleisch) auf der Tagesordnung, am Ende standen zweistellige Millionenverluste und Übernahme durch den holländischen Konzern Agrifund. Das bäuerliche Einlagekapital wurde bei diesem Deal einfach auf 25 Prozent des ursprünglichen Nennwerts abgewertet! Kurz und schmerzlos für die Übernehmer, die jetzt die überwiegende Anzahl der noch übriggebliebenen deutschen Schlachthöfe kontrollieren und in ihren Händen halten.

Und es ist nur noch eine Frage der Zeit, bis auch Süd- und Westfleisch von diesem international agierenden „Agrifund-Konzern“ - sprich vom vagabundierenden internationalen Großkapital - übernommen werden.

Liebe Mitglieder, deutlicher kann es nicht aufgezeigt werden: Die Strategien der schieren Größe sind gescheitert. Dies ist das Denken von Gestern. Regionalität ist angesagt. Regionale Kreisläufe, die Stärken einer Region erkennen, sie „in Wert setzen“, ihr Wertschöpfung zuführen statt abfließen lassen in die urbanen Zentren des Großkapitals. Interne Wertschöpfung halten und aufbauen. Investitionen binden. Das Subsidiaritätsprinzip pflegen. Hautnah Verantwortung übernehmen.

Nun zu Weihnachten. In diesem Jahr durften wir am 6. Dezember gemeinsam die diesjährige Weihnachtsfeier mit über 540 Gästen feiern. Wir haben uns über so viel Zuspruch gefreut und dies als ein Zeichen von Solidarität und Anerkennung gewertet für das große Enga-



gement aller unserer KollegInnen, die das ganze Jahr über Höchstleistungen vollbringen zum Wohle unserer Mitglieder. Allen unseren KollegInnen gilt hierfür unser verbindlicher Dank.

Herzliche Weihnachtsgrüße und einen guten Rutsch ins Neue Jahr im Kreis Ihrer Familienangehörigen wünscht Ihnen

Ihr

Rudolf Bühler

Nachlese zur Muswiese 2003

Die Muswiese war wieder das absolute Highlight für die hiesige Landwirtschaft.
Völlig untypisch hat sich auch das Wetter von seiner besten Seite gezeigt.
Es blies zwar ein kalter Ostwind, aber die Sonne zeigte sich dafür in ihrer ganzen Pracht.



Reger Andrang herrschte am Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Wie in jedem Jahr waren wir mit einem eigenen Messestand vertreten. Im Vergleich zum Vorjahr haben wir unseren Stand etwas umgestaltet und mit einer Gasheizung ausgestattet, was unsere zahlreichen Besucher sehr genossen. Natürlich hatten wir auch wieder Schweine am Stand und zwar 10 Hällische Ferkel sowie 4 Hällische Mastschweine. Diese Schweine waren natürlich der Höhepunkt für unsere Gäste. Die Tiere genossen das Bad in der Menge und fühlten sich pudelwohl.



Das Gehege der Hällischen Ferkel

Die Resonanz auf unseren Auftritt war sehr positiv und wir konnten zahlreiche Mitglieder und Gäste begrüßen, darunter auch sehr viele Interessenten, die sich nach unseren verschiedenen Qualitätsfleischprogrammen erkundigten. Vor allem im Schwäbisch-Hällischen Qualitätsfleischprogramm haben sich zahlreiche interessante Kontakte ergeben, so dass wir unserem ehrgeizigen Ziel, die Erzeugung zu verdoppeln, näher kommen.

Aber auch die anderen Qualitätsfleischprogramme erweckten großes Interesse. Anerkennung auch von Seiten der Landwirte bekamen wir für unsere Zusammenarbeit mit dem weltweit größten Lebensmittelkonzern Unilever in unserem Du darfst Programm.

Dass sich eine bäuerliche Organisation mit einem Weltkonzern vertritt und selbstbewusst ihre Interessen vertritt ist für viele Be-

trachter erstaunlich. Für uns ist das selbstverständlich, da die Qualität unserer Arbeit für uns spricht.

Auch das Rindfleischprogramm boeuf de Hohenlohe fand großen Anklang unter den Fachbesuchern. Um auch in Zukunft wirtschaftlich Extensivflächen zu bewirtschaften bietet dieses Programm eine hervorragende Perspektive.

Dabei können verschiedene Anforderungen erfüllt werden: Wertschöpfung für den Landwirt, Erhaltung unserer Kulturlandschaft, Erhalt unserer alten Haustierrassen. Darüber hinaus erwirtschaftet jeder Landwirt bei den Qualitätsfleischprogrammen der BESH einen deutlichen Mehrertrag, was der Vergleich mit anderen Programmen deutlich belegt.

Im Resümee unserer zahlreichen geführten Gespräche zeigt sich, dass die BESH auf dem richtigen Weg und erster Ansprechpartner für die bäuerliche Landwirtschaft in der Region ist.

Durch das verstärkte Wegbrechen regionaler Vermarktungsstrukturen (siehe Schlachthof Ansbach) ist es für die Landwirtschaft sehr wichtig, diesem Trend entgegen zu steuern. Dabei hat die BESH die absolute Vorreiterrolle übernommen. Wir arbeiten mit Hochdruck daran, diese Position weiter auszubauen.

Die Besucher hatten dann auch die Möglichkeit unsere Produkte direkt im Dreispitzzelt zu genießen. Dieses wurde in diesem Jahr erstmals selbst von unserem Bauernmarkt bewirtschaftet, wodurch unser erfolgreicher Auftritt auf der Muswiese noch abgerundet wurde.

(Wolf)



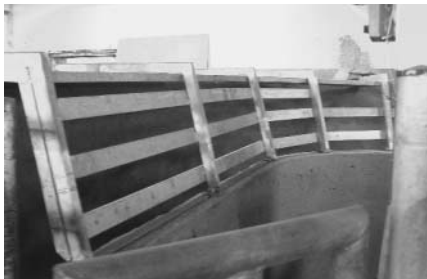
ERZEUGERSCHLACHTHOF SCHWÄBISCH HALL: Neues vom Schlachthof

Tierschutz im Stall

Der Umbau der Treibgänge für Rind und Schwein ist fast fertig. Lediglich die Buchten für die Ferkel und Lämmer, die zwischen den beiden Zutriebsgängen liegen, müssen noch fertiggestellt werden. Bei der Nutzung der Treibgänge in den letzten Wochen haben wir festgestellt, dass die Tiere durch die Rundung weniger irritiert sind und noch ruhiger laufen als vorher.



Schweinezutrieb



Rinderzutrieb

Tierschutz am Schlachthof

Bei der Kontrolle durch Frau Dr. Hornung und Herrn Dr. König vom Regierungspräsidium Stuttgart am 06. November wurde uns bestätigt, woran wir in den letzten Monaten noch intensiver gearbeitet haben: Unsere Schlachtung ist für Schwein und Rind besonders schonend und mit wenig Stress verbunden. Die Schweine zeigen bei den Reaktionstests nach der Betäubung und während Entblutung keine Reaktionen mehr. Diese Tests beweisen, dass die Tiere keine Empfindungen

mehr haben und daher schmerzfrei sind. Ausdrücklich gelobt wurde, dass wir innerhalb weniger Sekunden nach der Betäubung die Tiere entbluten, was sich auch wesentlich auf die gute Fleischqualität auswirkt.

Sowohl bei den Rindern als auch bei den Schweinen wird täglich die Betäubung selbst (Stromstärke, Spannung, Ansatzzeit der Betäubungszange beim Schwein und der korrekte Ansatz des Bolzenschussgerätes bei Rind), als auch die Zeit zwischen der Betäubung und dem Entblutestich kontrolliert. Darüber hinaus werden die Reaktionen der Tiere - wie Bewegungen der Hinterbeine, Nachlassen der Muskelanspannung, und ähnlichem - erfasst und protokolliert. Diese schlachttäglichen Kontrollen werden nicht von vielen Betrieben durchgeführt, sind aber unserer Meinung nach unerlässlich um ggf. sofort eingreifen zu können, um den Schutz des Tieres und auch der Fleischqualität gewährleisten zu können.

Rohbau Bauernmarkt

Jetzt, wo es langsam Winter wird, sind wir mit dem Rohbau des Verbindungsbaus vom Bauernmarkt zur neuen Zerlegung fast fertig. Zur Zeit wird der Kran abgebaut und das Gebäude winterfest gemacht. In Kürze kommt das Dach und dann machen wir uns an den Innenausbau - Elektrik, Verputzen, Fliesenlegen und all die Arbeiten, die besonders zeitintensiv sind.



Außenbaustelle

Rinderköpfe sind ein Lebensmittel

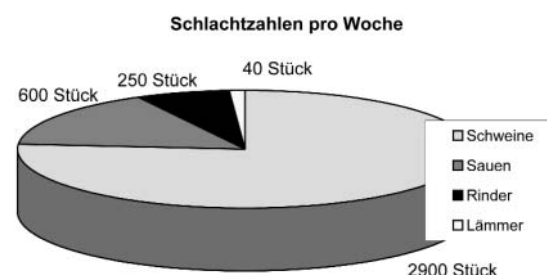
Seit Ende November dürfen wir die Köpfe der Rinder unter 24 Monaten wieder an einen Zerlegebetrieb abgeben. Dies war vorher untersagt und wir waren gezwungen, die Köpfe für teures Geld als Risikomaterial im Sinne einer BSE-Gefährdung zu entsorgen. Damit dies wieder möglich ist, haben wir in der Rinderschlachtung einen neuen Arbeitsplatz zur Reinigung der Köpfe, der anschließenden Entnahme der BSE-Probe und dem Verschließen der Austrittsöffnungen wie dem Schussloch, schaffen müssen.



Links BSE-Test ziehen, rechts Kopfreinigen

Aktuelle Zahlen

Damit Sie auch einen Überblick über unsere derzeitigen Schlachtzahlen bekommen, haben wir Ihnen eine Zusammenstellung vorbereitet:



(Lang)

Auf dem Killesberg die Sau rausgelassen

Hällisches Schwein gleich zweimal in der Landeshauptstadt. Nicht nur auf dem Landwirtschaftlichen Hauptfest, sondern auch in den Messehallen auf dem Killesberg war die BESH aktiv.



Das Vertriebsteam der BESH. Von links: Dieter Kronmüller, Ute Vogelmann, Marcus Wewer, Sybille Weckert, Gerlinde Seewald, Rolf Scherer, Werner Vogelmann, Simon Rajan.

Im Tal und auf der Höh, Schwäbisch-Hällisches Schwein gleich zweimal in der Landeshauptstadt. Nicht nur auf dem Landwirtschaftlichen Hauptfest, sondern auch in den Messehallen auf dem Killesberg war die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall aktiv.

Am 28. September 2003 öffnete die Süddeutsche Fleischerfachausstellung (Süffa) über drei Tage für das interessierte Fachpublikum und für wissenshungrige Endverbraucher seine Pforten. Als zweitgrößte Fachmesse dieser Art war es für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall natürlich ein Pflichttermin im jährlichen Messekalender. Für mich, Vertriebsleiter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, war es klar dabei zu sein: „Die Süffa ist unsere Hausmesse. Hier kommen unsere Kunden von nah und fern zum sich zu informieren, Geschäfte machen, aber auch zum geselligen Austausch.“

Traditionell präsentierten wir uns an einem herbstlich geschmückten Messestand dem Publikum. Dort ließen wir uns es nicht nehmen, zahlreiche langjährige Geschäftspartner und Neukun-

den zu einem deftigen Vesper und einem frisch gezapften Mohrenköpfl vom Fass einzuladen. Metzgereien aus dem gesamten Bundesgebiet nutzten die Gelegenheit, bereits bestehende Geschäftsbeziehungen auszubauen und zu vertiefen. Viele suchten das Gespräch mit anderen Berufskollegen, um sich über das neue Qualitätsbewusstsein der Verbraucher auszutauschen.

Einheitliche Meinung der erfolgreichen Metzger ist es, auf Qualität zu setzen um am Markt weiterhin bestehen zu können. Es freut mich, dass viele Metzger in der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ihren optimalen Partner gefunden haben: „Wir liefern die Qualität, die schmeckt und überzeugt. Damit können sich die Fachmetz-

gereien durchsetzen, nicht mit Preisdumping“.

Qualität, Zuverlässigkeit und Service der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat sich herumgesprochen: Nicht nur aus dem Stammgebiet Baden-Württemberg und Bayern kamen die Kundenanfragen, sondern auch aus anderen Bundesländern wie Brandenburg, Berlin und Nordrhein-Westfalen. Sogar aus Österreich und der Schweiz kamen die Anfragen.

Aber nicht nur die bekannten Qualitätsfleischprogramme boeuf de Hohenlohe und das Schwäbisch-Hällische Landschwein lagen im Interesse der Metzger, sondern auch der wachsende Biobereich der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Unter dem ECOLAND-Label wurden Fleisch sowie Kräuter und Gewürze aus ökologischem Anbau angeboten. Marcus Wewer, Geschäftsführer des Bio-Verbandes ECOLAND und für das Bio-Segment der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall verantwortlich, stellt fest: „Bio ist wieder Thema bei den Metzgern. Mit unserer Biomarkte ECOLAND haben wir das richtige Konzept für die Metzgereien, Biofleisch und andere Bioprodukte mit in das Sortiment zu nehmen“. Einige Metzgermeister, darunter auch der Landesinnungsmeister Nagel, nutzten die Gunst der Stunde, ein paar Kilo Bio-Pfeffer zu erwerben. Der Bio-Pfeffer kommt aus einem Anbauprojekt in Indien, das von ECOLAND betreut wird.

Unter dem Motto „Gutes Fleisch braucht gutes Gewürz“ bietet die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit Fleisch und Gewürzen die richtige Grundlage für gute Wurst. Einheitliche Meinung auf der SÜFFA: „Eine tolle Sache, die passt“.

(Vogelmann)





ECOLAND ist Lizenznehmer für das Biozeichen Baden-Württemberg

ECOLAND – der Verband für die ökologische Land- und Ernährungswirtschaft ist Lizenznehmer des Biozeichens Baden-Württemberg. Damit können Landwirte, Bäcker und Metzger ihre Bioprodukte aus Baden-Württemberg neben dem Biosiegel des Bundesministeriums auch mit der regionalen Herkunft ausloben.



Bei der Verleihung des Biozeichens Baden-Württemberg mit Minister Stächele auf dem Landwirtschaftlichen Hauptfest in Stuttgart am 29. September 2003.

Auf dem Foto: dritter von links Minister Willi Stächele, MLR und ganz rechts Marcus Wewer, Geschäftsführer ECOLAND

Fotos: MBW

Nach Willi Stächele, Minister für Ernährung und Ländlichen Raum, ist Baden-Württemberg das erste Bundesland, das Bioprodukte mit dem regionalen Zusatzhinweis „aus Baden-Württemberg“ erkennbar machen darf. „Unsere drei Löwen und die Bezeichnung ‚aus Baden-Württemberg‘ werden in Verbindung mit dem Biosiegel des Bundes für die klare Erkennbarkeit unserer heimischen Bio-Qualitätsprodukte sorgen“, sagte Stächele bei der Vorstellung des Biozeichens.

ECOLAND will mit dem Biozeichen Baden-Württemberg dem Wunsch der Landwirte, Verarbeiter und Verbraucher nach regionaler Identität nachkommen. Für viele Bio-Kunden ist die regionale Herkunft ein wichtiges Kaufkriterium. Wenn Bio und Regionalität in einem Zeichen vereint sind, haben wir ein optimales Marketinginstrument. Das

Biozeichen Baden-Württemberg ist die Symbiose aus Künast-Biosiegel und Herkunftszeichen.

Das Biozeichen Baden-Württemberg können Landwirte, Handwerk und Ver-



Auch auf dem Bio-Erlebnistag des BMVEL am 18. Oktober auf dem Schlossplatz in Stuttgart hat Minister Stächele für das Biozeichen Baden-Württemberg geworben und mit Vincent Klinik gekocht.

arbeitungsindustrie über ECOLAND erhalten. Grundvoraussetzung ist die Bio-Kontrolle nach der EU-Öko-Verordnung 2092/91. Die Biobauern müssen ihren Betrieb vollständig auf ökologi-



schen Landbau umgestellt haben und bei ECOLAND Mitglied sein. Handwerk und Verarbeiter müssen uns nachweisen, dass sie die Rohware ihrer Bioprodukte aus Baden-Württemberg beziehen.

Wir planen einiges mit dem Biozeichen: So wird es zu Biofleisch und Biogetreide eigene Programme geben. Dabei soll es aber nicht nur bei dem alten Slogan „aus der Region – für die Region“ bleiben. Ich bin mir sicher, dass die Verbraucher auch in anderen Bundesländern lieber Biogetreide aus Baden-Württemberg kaufen möchten als aus Italien. Im Getreide arbeiten wir

mit der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe zusammen.

Auch mit Biofleisch aus Dänemark will es ECOLAND aufnehmen. Gerade beim Fleisch sind die Verbraucher sensibel. Mit unserem Partner, der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, haben wir einen kompetenten Anbieter von Biofleisch mit regionaler Herkunft. (Wewer)

Schlemmen für den Erhalt der Natur

Sechs Meisterköche sorgen mit regionaler Küche für exzellente Gaumenfreuden -
Benefiz für Euronatur

„Dahoim schmeckt's immer guat!“ Special Guest Rezzo Schlauch brachte auf seine unnachahmliche Weise auf den Punkt, wovon sich 408 Gäste beim sechsten Kochfestival am 1. November im Haller Neubausaal überzeugten. Das Sechsgänge-Menü mundete trefflich. Sechs Eurotoques-Köche aus der Region legten dafür ihre Ehre ein.

Millefeuille vom Rinderrücken boeuf de Hohenlohe, „Gaisburger Marsch“ vom Bachsaibling und Kocheraal,



Für die Chefköche gab's Wanderpokale und viel Lob von Fachmann Ulrich Schassberger (von links Friedheinz Eggensberger (Koordination, Schwäbisch Hall), René Zühr (Dessert, Bad Friedrichshall), Jürgen Andruschkewitsch, (Vorspeise, Vellber-Eschenau), Martin Rall (Fisch, Malsch-Völkersbach), Wolfgang Menge (Hauptgang Rind, Bayreuth), Hans Peter Merk (Hauptgang Schwein, Stuttgart-Degerloch), Claus-Peter Hutter (Präsident der Stiftung Europäisches Naturerbe), Ulrich Schassberger (Präsident von Eurotoque) und Veranstalter Rudolf Bühler.

Fotos: Ufuk Arslan



Rezzo Schlauch, seine Partnerin Ema Ndoja und Rudolf Bühler holen sich bei Azubi Ina Dust (Bäuerliche Erzeugergemeinschaft) ein „Versucherle“.

Kalbsrücken vom Weiderind boeuf de Hohenlohe, gefüllte Schweinelendchen vom Hällischen Landschwein, Baumkuchen von schwarzen Nüssen mit altem Apfel und Trollinger. Da begann der Genuss bereits beim Lesen der Karte und ein Genuss war's mit welcher Kreativität die guten Geister in der Küche die Speisen auf den Tellern arrangierten.

Apropos Kreativität: Die Chefköche stellten sie unter Beweis. Zum Beispiel mit dem „Gaisburger Marsch“. Er hatte mit dem Schwäbischen Gericht nur Namen und Richtung gemein. Fisch hatte das Siedfleisch ersetzt. Eurotoques-Präsident Ernst-Ulrich Schassberger: „Unsere Köche brauchen sich hinter ihren französischen Kollegen nicht zu verstecken“.



Perfekt in der Küche im Foyer des Neubaus: Köche und Servicekräfte gaben ihr Bestes.

Viele Helfer der Landwirtschaftlichen Akademie Kupferzell, der Landjugend Crailsheim und der Bibelschule Kirchberg trugen zusammen mit der Küchenbrigade und den Sponsoren dazu bei, dass Claus-Peter Hutter für die Stiftung „Europäisches Naturerbe“ eine ordentliche Spende in Empfang nehmen darf. 2002 waren's 3500 Euro,

heuer werden es wieder so viel sein, schätzt Organisator Rainer Heller.

Kochkünste und Rahmenprogramm: Gemeinsam wird's zur runden Sache. Dafür sorgten auch Sopranistin Irina Sivac, Pianist Victor Portmoj, die Sieder und Klaus Franz mit der Band Hautnah und die Möglichkeit zum Flanieren.

(Haller Tagblatt)



Eurotoques-Präsident Ernst-Ulrich Schassberger

Gastkommentar Ulrich Schassberger: Erhaltung kulinarischer Vielfalt

Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Ein wichtiges Motto der Eurotoques lautet: Die Ernährung muss denselben Stellenwert erhalten, wie das Auto und das Haus! Die 12% des Bruttoeinkommens, die heute für die Ernährung ausgegeben werden, zeigen, dass man heute noch weit von diesem Ziel entfernt ist. Die Eurotoques fordern außerdem, dass der Verbraucher sich nicht von der Industrienahrung abhängig machen lassen darf, da Fertigprodukte den Geschmack verderben. Der Verbraucher muss stattdessen qualitativ hochwertige Lebensmittel aus einer intakten Umwelt verlangen.

Eurotoques-Chefköche sind mit ihrem Wissen, ihrem Können und ihrer Kreativität nicht nur im eigenen Restaurant aktiv, sondern treten bei zahlreichen Aktionen unter anderem auch z. B. beim Regionalen Kochfestival der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in Schwäbisch Hall an die Öffentlichkeit. Sie kämpfen für die Reinheit der Lebensmittel und gegen deren Verflachung, Verunreinigung und Verfälschung durch die Nahrungsmittelindustrie. Außerdem bilden sie europaweit die Lobby bei der EU in Brüssel und reden mit bei der Neugestaltung des europäischen Lebensmittelrechts.

Die wichtigsten Ziele von EUROTOQUES(r) sind:

- Die Bewahrung regionaler kulinarischer Traditionen
- Das Kochen ohne industrielle Fertigprodukte mit integrierter Ernährungserziehung in den Schulküchen
- Der Erhalt jedes natürlichen, gesunden und unbedenklichen Produktes im kulinarischen Bereich und somit auch der Erhalt der Geschmacksvielfalt
- Die Förderung der Ehre des Kochens, indem täglich die traditionelle Kochkunst mit frischen, der Jahreszeit entsprechenden Zutaten praktiziert wird

▫ Die Transparenz auf deutschen Speisekarten

▫ Naturschutz durch bewusstes Genießen regionaler und saisonaler Speisen: „Gourmets for Nature“

EUROTOQUES(r) versucht diese Ziele folgendermaßen zu erreichen:

- Geschmackserziehung und Ernährungsunterricht an Kindergärten, Schulen sowie für Erwachsene (Eurotoques-Geschmacksseminare) mit verschiedenen Programmen
- Kochkurse: Für Anfänger und Fortgeschrittene mit regionalen Produkten
- Jährlich wiederkehrende bundesweite Veranstaltungen, wie z. B. das Europäische Koch-Festival oder die Europäische Woche des Geschmacks in Deutschland
- Verarbeitung regionaler, saisonaler Produkte auch kleinerer Erzeuger
- mit geeigneten Partnern, z. B. der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Euronatur etc

Die EUROTOQUES(r)-STIFTUNG:

Zweck der Stiftung ist die Durchführung und Förderung von Projekten und Initiativen zur Erziehung, Bildung, Beratung und dem Schutz der Verbraucher im Bereich Lebensmittel, Ernährungskosten, Essen und Gesundheitsvorsorge im Sinne breiter Volksbildung

- Projektgruppen LebensArt in verschiedenen deutschen Städten, in denen sich interessierte Verbraucher bei Aktionen rund um die Kulinarik treffen

Unser großes Anliegen für die Zukunft ist, dass Kochen, sei es im Privathaushalt oder im Restaurant, als handwerkliche Kochkunst zum nationalen Kultur-Erbe ernannt wird.

Infos erhalten Sie unter:
Geschäftsstelle Eurotoques Deutschland
Winnender Str. 12, 73667 Ebnisee
Tel. 07184-91055, Fax 07184-91053
Info@eurotoques.de, www.eurotoques.de

Die Initiative EUROTOQUES leitet ihren Namen vom französischen Wort - Toques - Kochmützen ab. Diese wahrhaft europäische Verbindung vereinigt seit 1986 über 3500 Spitzenköche aus allen Ländern Europas, sowie über 50 Unternehmen, welche die Eurotoques-Philosophie unterstützen, darüber hinaus viele ideelle Träger sowie Privatpersonen in den örtlichen EUROTOQUES-STIFTUNGEN LebensArt.

EUROTOQUES wurde von Paul Bocuse und dem damaligen EU-Präsidenten Jacques Delors als Bollwerk gegen Fastfood und Pfusch in der Nahrung gegründet. Von Beginn an hat sich die Initiative den Erhalt, die Förderung und die Verbreitung der Kulturthemen Kochen, Essen, Trinken, Genießen, Ernährungs- und Qualitätsbewusstsein sowie gesunder und natürlicher Lebensstil zur Aufgabe gemacht. Ihre Vision beinhaltet eine höhere Wertigkeit des Menschen und der Lebensmittel sowie eine stärkere Ausprägung von Stolz und Selbstbewusstsein auf regionale Traditionen. Wir sprechen in diesem Zusammenhang auch von naturbezogener Küche. Eine naturbezogene Küche arbeitet mit frischen Erzeugnissen aus der Region. Wichtig dabei ist auch, dass die Lebensmittel keine weiten Strecken zurückgelegt haben. Dadurch werden regionale Erzeuger unterstützt, die ihrerseits durch ihre umweltschonenden Anbau- und Aufzuchtmethoden zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft beitragen. Hier schließt sich wieder der Kreis zu unserem Partner, der Bäuerlichen

Das Beste von Hällischen Landschwein

Zu Gast im Schloss der Künste in Friedrichshafen

Das „Schloss der Künste“ mit dem kleinen aber feinen Designer-Hotel in den oberen Stockwerken ist so ungewöhnlich wie seine Besitzerin. Es könnte ebenso in der Toskana, auf den Balearen oder sonst irgendwo in Mitteleuropa stehen. Und doch ist es wiederum so schwäbisch wie die umgebende Landschaft oder der nahegelegene Bodensee und Ingrid Rundel.

Als Gastronomin und Köchin ist sie Autodidaktin und folgt – wie in der Kunst – keiner vorgegebenen Linie, sondern nur dem eigenen Geschmack, der sie auch zum Schwäbisch-Hällischen Landschwein hinführen sollte, obwohl ihre damaligen Lieferanten sie beschworen beim Industrieschwein zu

bleiben, wo sie doch für weniger Geld mehr bekäme.

Ingrid Rundels Küche hat inzwischen bei nicht wenigen Wirtschaftsunternehmen am Bodensee und vielen Besuchern der Messe Friedrichshafen so etwas wie Kult-Status. Ihre einfachen, ehrlichen Gerichte lassen besonders bei größeren Gesellschaften jedes Essen zum gemeinschaftlichen Erlebnis werden. Das trifft besonders für ihre „à la mama“-Gerichte zu, die unter dem Motto stehen „gegessen wird was auf den Tisch kommt“. Ob dies nun geschmorte Schälrippe, Kalbshaxen oder Krustenbraten sind oder die um Martini herum besonders geschätzten Gänse aus dem Backofen, die sie erst am Tisch tranchiert.



Ingrid Rundel

Es ist eine Küche die immer seltener zu finden ist und die im Stammland des guten Essens, in Frankreich, immer noch mit am höchsten geschätzt wird. Die Küche der „bonne femme“, der guten Hausfrau. (Ap)

SCHÄLRIPPLE „À LA MAMA“

3 kg Schälrippe vom Metzger,
in der Mitte durchgehackt

5 Karotten

5 mittlere Zwiebel

2 Lauchstangen

½ Sellerieknolle

Knoblauch

2 EL Mehl

½ l Rotwein

½ l Fleischbrühe

3 EL Tomatenmark

Butterschmalz (oder Schweineschmalz
aus artgerechter Tierhaltung)

Salz, Pfeffer

Die Schälrippe von allen Seiten mit dem Bratfett goldbraun anbraten. Salzen, pfeffern und aus der Kasserolle (Bratkachel, gußeisener Topf) nehmen. Im Bratsatz die in 1½ cm große Stücke

geschnittenen Karotten, die grob geschnittenen Zwiebel und den in 1 cm dicke Stücke geschnittenen Lauch und Sellerie ebenfalls anbraten mit Mehl bestäuben, Tomatenmark zugeben und durchrösten und mit Rotwein aufgießen. Schälrippe wieder zugeben und ca. 1 Stunde im Backofen bei ca. 200°C köcheln lassen, nach und nach die Brühe zugeben und immer wieder mit

dem Bratfond übergießen, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen löst. Die Sauce nicht durchsieben, sondern das Röstgemüse im Bratfond belassen und mit den Schälrippe in der Bratkachel auftragen.

Am besten passen hierzu hausgemachte breite Nudeln und ein Kartoffel-Gurken-Salat.

Guten Appetit



Schlosshotel Friedrichsruhe: Hällisches auf der Gourment-Karte



Fotos: R. Bauer/Archiv BESH

Lothar Eiermann, Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Unter den vielen illustren Figuren der deutschen Gourmet-Szene ist Lothar Eiermann sicherlich eine der beständigsten und verlässlichsten. Seit mehr als 25 Jahren leitet er das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe und hat es in dieser Zeit zu einem der führenden Landhotels Deutschlands gemacht.

Der „Feuerkopf aus Friedrichsruhe“, wie man ihn auch nennt, hat in den 25

Jahren nichts von seinem Temperament eingebüßt. Er ist immer noch so streitbar wie eh und je und nimmt, obwohl er inzwischen etwas milder geworden sein mag, auch heute noch kein Blatt vor den Mund, wenn es ihm notwendig erscheint und es der Sache dienlich ist. So sehr Eiermann seine Hohenloher Wahlheimat liebt und schätzt – aus seinen sehr persönlich gehaltenen Rundbriefen an Gäste und Freunde des Hauses wird dies immer wieder deutlich –, so sehr sieht er auch über den Tellerrand hinaus. „Wir dürfen nicht verkennen, dass es auch woanders gute Produkte gibt. Wir haben ja auch unsere eigenen Weine, aber wir wissen ebenso die Weine der übrigen Welt zu schätzen und führen sie deshalb auch auf unserer Karte.“

Genauso ist es bei den Produkten, die wir in der Küche verwenden.“ Einige Ausnahmen macht Eiermann allerdings: Beim Gemüse, bei Hohenloher Geflügel – vorwiegend Poularden und Enten – und beim Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Als es das noch nicht gab, hatte er kein Schweinefleisch auf der großen Karte – der Karte des Gourmet-Restaurants. Schweinefleisch war nur in der Jägerstube zu haben, aber auch da nicht immer, weil teilweise die Qualität so schlecht geworden

war, dass er es seinen Gästen nicht vorsetzen wollte. Lange Zeit hat es dann in Friedrichsruhe überhaupt kein Schweinefleisch mehr gegeben. Das hat sich erst geändert, als das Schwäbisch-Hällische Landschwein auf den Markt kam. Seither führt Eiermann Schweinefleisch auch wieder und baut es in die großen Gourmet-Menüs ein.

„Das Fleisch ist einfach sensationell gut. Wenn man dann noch weiß, wie gesund Schweinefleisch durch seinen



hohen Vitamin-B-Anteil ist und dass die Tiere auf artgerechte Weise heranwachsen und entsprechend gefüttert werden, dann ist es eine Freude, ein solches Produkt aus der Region den Gästen anzubieten,“ so Eiermann. „Und je weniger Kilometer die Produkte, die wir in unserer Küche verwenden zurücklegen, und je besser wir die Bauern kennen, von denen sie herkommen, desto lieber arbeiten wir damit.“

Einen wichtigen Aspekt sieht Eiermann deshalb in der Vermarktung. Als vorbildlich sieht er hierbei die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft mit ihrer Direktbelieferung und der Belieferung über Rungis Express.

Die Hohenloher Poularde aus der Bratröhre und die Variation vom Hohenloher Milchferkel gehören inzwischen zu den Standardgerichten auf der Gourmet-Karte des Schlosshotels Friedrichsruhe und erfreuen sich bei den Gästen großer Beliebtheit. (Ap)



Attraktion in Bad Cannstatt

Hällische Säue bleiben cool

Mit nur drei Treibern gelang es dem Chef der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Rudolf Bühler, eine Herde von 26 Hällischen Schweinen ohne Probleme durch das Spalier von 200 000 Zuschauern des Volksfestumzugs zu führen. Die Hällischen Säue, die am frühen Sonntagmorgen noch auf der Weide in Wolpertshausen grasen, nahmen das „Stuttgarter Theater“ mit dem lauten Tam Tam der Musikgruppen ganz cool und zogen gemächlich an den Menschenmassen in Bad Cannstatt vorbei. Dass ihrem „Chef“, der mit ihnen nur einen 800 Meter langen Probelauf von der Weide bis zum Hof absolvierte,



Die Hohenloher zeigten den Schwaben beim Volksfestumzug in Bad Cannstatt, wie man die Sau gekonnt durch die Stadt treibt.

das Kunststück gelang, ist der hohen Stressresistenz dieser hohenlohischen Schweinerasse zu verdanken. Zudem sind die Bühlerschen Schweine durch die Weidehaltung und großräumige Stall-

haltung das „Laufen“ gewohnt und kennen ihre Treiber. Letztere zeigten sich im Umzug mit der hohenlohischen Tracht, bei der der typische Dreispitz auf dem Kopf nicht fehlen durfte.

Erinnerungen an frühere Zeiten wurden auch durch den Umzugswagen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall wach. In einem auf Stroh gebetteten großen „Seikreewe“ tummelten sich munter die kleinen schwarz-weißen „Faggelich“. In den flachen aus

Weidenruten gefertigten Körben wurden die Ferkel früher mit den großen Leiterwagen und später mit Bulldogg und Anhänger auf die Säu- und Ferkelmärkte transportiert. (Schlauch)

Adventsnachmittag in Wolpertshausen

BESH präsentiert feurige Folklore



Foto: B. Schlauch

Mit Lebensfreude und lebendigem Brauchtum erfüllte die rumänische Folkloregruppe „Panachi“ am 2. Advent den Bürgersaal in Wolpertshausen. Die 20-köpfige Gruppe präsentierte schwungvolle Lieder, Tänze, Musik und Weihnachtsbräuche aus den rumänischen Karpaten.

Unter den treibenden Klängen einer Ziehharmonika, einer Klarinette und einer

Panflöte legten die Bergbäuerinnen und Bergbauern feurige Tänze aufs Parkett. Höhepunkt ihres Auftritts waren die gesungenen und getanzten Winterbräuche: So geht in der karpatischen Bergregion Vatra Dornei eine Musikgruppe an Sylvester in den Dörfern von Haus zu Haus und nimmt den Hausherrn je nach seiner Eigenart mit Reimen auf die Schippe. Die Vertreibung der bösen Geister symbolisierte ein Tanz, bei dem sich Bären, Rehe und seltsame Gestalten auf der Bühne tummelten: Ein Tanz dessen Ursprung aus vorchristlicher Zeit stammt.

Die Geschichte Rumäniens und der Ostkarpaten (Bukovina) rollte Dr. Reimar Schullerus auf, der sich dafür einsetzt, dass sich ein Kinderheim mit vormals unmenschlichen Bedingungen zur

lebenswerten Heimstätte verwandelt. Veranstalter des unterhaltsamen Adventsnachmittags, dessen Gesamterlös rumänischen Bergbauern aus Vatra Dornei zugute kommt, waren die Gemeinde Wolpertshausen, die Kirchengemeinde Reinsberg, die Landfrauen und die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft (BESH). Letztere hat unter ihrem Chef Rudolf Bühler bei der Gründung einer Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft im Vatra Dornei-Gebiet Pate gestanden und den Kontakt zu den rumänischen Partnern aufgebaut. Die Bauern in dieser Region bewirtschaften zwischen drei und zehn Hektar. Ihre wichtigsten Erzeugnisse sind Milch und Käse. Im Rahmen dieser Partnerschaft kommen seit fünf Jahren jährlich 20 Jungbauern in den Kreis Hall, die hier auf Höfen als Praktikanten arbeiten und vom Landwirtschaftsamt begleitende Schulungen erhalten. (Schlauch)

Kurznotiert

1000 Meisterwerke



Berlin,
16.-25.1.2004

Kulinarische Genüsse aus aller Welt und vieles mehr werden im Januar wieder riesige Besuchermengen zur Grünen Woche nach Berlin ziehen. Vom 16. bis 25. Januar 2004 öffnet diese international führende Messe für Ernährung ihre Pforten auf dem Berliner Messegelände. Über eine halbe Million Menschen besuchten im letzten Jahr die Großausstellung. Dieses Jahr werden noch mehr erwartet.

Ein großes Echo findet jedes Jahr der Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in der Tierhalle (Stand Nr. 115 in Halle 25). Traditionell vertritt eine Schwäbisch-Hällische Land-

sau mit Ferkelschar die Region Hohenlohe. Prominente, Besucher und Presse verfolgen interessiert die Aktivitäten der Tiere und tragen dazu bei, den guten Ruf der Hällischen Rasse zu verbreiten.

„Marktplatz für Genießer“ lautet das Motto für die CMA Halle 21. Ganz klar, dass hier am Baden-Württemberg-Stand unsere Produkte gefragt sind. So bieten wir Bauernbratwurst vom Hällischen Landschwein aus dem Sud mit



Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in der Tierhalle

Holzofenbrot und Senf an sowie verschiedene Hällische Spezialitäten zum mitnehmen.

Ein vielfältiger und abwechslungsreicher Messebesuch ist auch dieses Jahr wieder garantiert. Die Sonderchau „Rinderassen in Deutschland“ zeigt vor Ort 34 unterschiedliche Rassen. Der Erlebnisbauernhof lädt auf 4000 m² zum kennenlernen der Landwirtschaft ein. Die unterschiedlichen Hallen mit den landestypischen Präsentationen bieten eine optische und kulinarische Weltreise für jeden Besucher an.

Sicher lohnt sich ein Besuch. Wir freuen uns, wenn sie auch an unserem Stand vorbeischaauen. (Zimmer)

BioFach 2004

Hier trifft sich die Biowelt

Nürnberg, 19.-22.2.2004

Auch auf der wichtigsten Biomasse, der BioFach 2004 in Nürnberg, wird ECOLAND und seine Partner wieder dabei sein.

Mit Fleisch & Wurst der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Kräutern und Gewürzen von ECOLAND Herbs & Spices, Getreideprodukten der Heimatsmühle und weiteren ECOLAND-Waren haben wir ein breites und qualitativ hochwertiges Sortiment zu bieten.

Die BioFach ist für den Naturkostfachhandel wie für den allgemeinen Lebensmitteleinzelhandel, das Verarbeitungshandwerk und die Lebensmittelindustrie die wichtigste Biomasse in Deutschland. 2003 präsentierten rund 2000 Aussteller für nahezu

30 000 Besuchern das Weltangebot an Bio-Produkten. Neben der eigentlichen Ausstellung ziehen Praxistage, Workshops und Firmenvorträge zu aktuellen Trends, Erfahrungen und Studien jedes Jahr mehr Besucher an.

Auch für Landwirte ist die BioFach hochinteressant, da sie die Leistungsfähigkeit, Professionalität und Produktvielfalt der Biowirtschaft beeindruckend darstellt.

ECOLAND lädt ihre Mitglieder sowie alle Landwirte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ein, den Stand von ECOLAND zu besuchen.

Melden Sie sich bitte bei ECOLAND frühzeitig an, damit wir Sie rechtzeitig mit den notwendigen Informationen versorgen können. (Wewer)

Marcus Wewer, Geschäftsführer
ECOLAND e.V.,
Tel. 07 91 / 9 32 90-451
Fax 07 91 / 9 32 90-459,
marcus.wewer@ecoland.de

Gesucht

Ferienwohnungen und Urlaub auf dem Bauernhof

Immer wieder rufen Kunden an, die im Raum Hohenlohe Urlaub auf dem Bauernhof machen möchten und eine Ferienwohnung zu mieten suchen. Wenn Sie Unterkünfte anbieten, bitte ein Mail oder Fax an Rainer Heller senden. Gerne Sie können auch ein Hausprospekt in der Geschäftsstelle Wolpertshausen abgeben.

Fax: 071 95-94 14 57
E-Mail: rainer.heller@besh.de

Zu Verkaufen

Anhänger Münz V90, verzinkter Rahmen, Alu Aufbau, Seitentür, Staukasten, Plane. Maße: 4 m x 1,80 m x 1,5 m. Leergewicht 1000 kg, Nutzlast 2000kg. EZ 07/94. TÜV 07/04. VB 3000,-€.

Zu erfragen unter Tel. 070 25-27 25



MitarbeiterInnen stellen sich vor

Walter Buchert



Mein Name ist Walter Buchert, ich bin 50 Jahre alt, geschieden und habe 2 erwachsene Söhne. Anfangen habe ich bei der BESH nebenberuflich im

Dezember 1991 im Schlachthof bei der Verladung und gelegentlichen Transporten. Seit August 1992 bin ich hauptberuflich tätig. In den ersten Jahren war mein Tätigkeitsfeld allumfassend, da die Firma damals noch in der Anfangsphase steckte. Ich war eingesetzt im Schlachthof, bei der Verladung, Fahraufträge im Kühl- und Lebendviehbereich sowie später als Disponent und Fuhrparkleiter. Jetzt obliegt mir neben der Durchführung von Fahraufträgen die gesamte Kfz-Versicherungsabwicklung, Verkehrsverstöße- und Schadensbearbeitung, Vorbereitung der Schlachthoffahrerabrechnung, Mitarbeit beim Hoffest und Durchführung von Sonderaufträgen der Geschäftsleitung. Eines meiner Ziele ist es, durch Gespräche und Ratschläge, die hohe Schadensquote zu senken.

Herbert Kraft



Als neuer Mitarbeiter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall möchte ich mich heute bei Ihnen vorstellen.

Mein Name ist Herbert Kraft, ich bin 50 Jahre alt, ledig und wohne zusammen mit meiner Lebensgefährtin in Ilshofen. Meine Berufsausbildung zum Einzelhandelskaufmann begann ich bei der VELAG in Schwäbisch Hall, danach bin ich dem

Ruf der Bundeswehr gefolgt. Nachdem ich meinen Grundwehrdienst abgeleistet hatte, arbeitete ich 29 Jahre bei der Goldochsenbrauerei in Ilshofen im Büro und habe mich bis zum Betriebsleiter hochgearbeitet. Anfang des Jahres 2003 wurde das Brauereigelände verkauft und die Brauerei Ende April geschlossen. Am 2. Mai 2003 habe ich dann die Arbeit bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall aufgenommen.

Auf diesem Weg möchte ich mich bei meinen Kollegen ganz herzlich bedanken, die mich ganz super aufgenommen und mich bei meiner Einlernphase unterstützt haben. Jetzt bin ich als Leiter Innendienst GV im Bauernmarktbüro tätig.

Mein Bestreben, in Zusammenarbeit mit meinen Arbeitskollegen ist, unser Absatzgebiet für unsere Waren auszubauen, und dort wo wir schon vertreten sind, unsere Produkte noch stärker zu etablieren.

Sonja Schirle



Hallo, ich bin Sonja Schirle und möchte mich Ihnen hier kurz vorstellen. Ich bin 30 Jahre alt und mache seit September 2002 eine Umschulung zur Büro-

kauffrau bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Dies ist als alleinerziehende Mutter eines quicklebendigen Achtjährigen nicht immer ganz einfach. Mir wurde die Verantwortung über die Mitgliederverwaltung übertragen. Die Umsetzung und der erforderliche Aufbau der dazugehörenden Mitgliederdatenbank machen mir viel Spaß, erfordert aber auch großen Einsatz, den ich gerne leiste. Außerdem entlaste ich Herrn Wolf bei manchen seiner Aufgaben und vertrete Frau Stollenwerk am Empfang,

Telefonzentrale und Sekretariat. Deshalb ist mein Arbeitsplatz in der Geschäftsstelle in Wolpertshausen und zunehmend im Grünen Zentrum. Gerne helfe ich auch meinen weiteren Kollegen mit Rat und Tat.

Georg Rüeck



Mein Name ist Georg Rüeck, bin staatlich geprüfter Landwirt und 36 Jahre alt.

Mit meiner Familie bewirtschafte ich einen landwirtschaftlichen Ge-

mischtbetrieb in Frankenhardt - Sandhof.

Nach meiner landwirtschaftlichen Ausbildung und dem Fachschulbesuch ging ich auf die Höhere Landbauschule in Triesdorf.

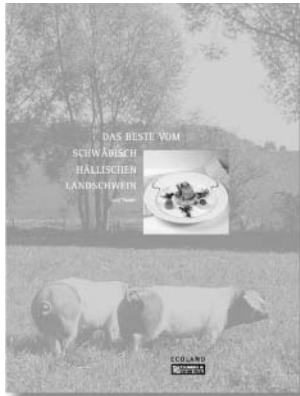
Seit 1991 bin ich als freier Mitarbeiter für die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein tätig und für die Herdbuchführung zuständig. Zu meinem Aufgabenbereich gehört das Erfassen und Archivieren der Wurfmeldungen, der Ergebnisse der Jungsauenselektion sowie der Daten von den Mastprüfstalten. Des Weiteren erstelle und versende ich die Zuchtbuchauszüge und Abstammungsnachweise.

Seitdem die ZVSH 1998 als bundesweite Tierzuchtorganisation anerkannt worden ist, führe ich das Herdbuch aller in Deutschland gehaltenen Schwäbisch-Hällischen Herdbuchtiere. In allen züchterischen Fragen arbeite ich eng mit den Zuchtleitern Albrecht Weber und Dr. Maite Mathes zusammen. Auch Mitgliederverwaltung sowie das einziehen des Mitgliedsbeitrags gehört zu meinen Tätigkeiten

Im GRÜNEN ZENTRUM in Wolpertshausen bin ich immer montags ab 14.00 Uhr zu erreichen unter 07904-9797-61

FanSHOP

Schwäbisch-Hällisches Landschwein



Neuaufgabe!
Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Kochbuch mit vielen Spezialitäten erfahrener Küchenchefs.

€ 29,90



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



Armbanduhr
schwarz, kultig
€ 22,50



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 Bäuerlichen 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: 079 04-97 97-29

Alles Bruttopreise, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, zuzüglich Versandkosten.



Termine

16.01.-25.01.2004 Grüne Woche Berlin

14.02.-19.02.2004 Intergastra Stuttgart-Killesberg (Gastro-Messe)

19.02.-22.02.2004 Bio-Fachmesse Nürnberg

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 18
74523 Hessental
Tel.: 07 91-9 32 90-80
Fax: 07 91-9 32 90-89



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL