



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe 2/2004
Auflage: 1500

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

GenTec-Freie Region Hohenlohe – Kundgebung in Wolpertshausen

Bericht Seite 8-9



v.l.n.r. E. Ulrich Schassberger, Präsident EUROTOQUES,
Alexander Histing, Greenpeace und Rudolf Bühler, Vorsitzender BESH

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



Mastschweine-anmeldung

Markus Kümmerer
Mobil 01 72 - 6 14 06 02
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. 07 90 4 - 97 97-60
Mobil 01 72 - 6 33 01 60
Fax 07 90 4 - 97 97-79



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

Fritz Wolf
Tel. 07 90 4 - 97 97-70
Mobil 01 72 - 7 43 23 07
Fax 07 90 4 - 97 97-79



Beratung SH-Programm

Landwirtschaftlicher Beratungsdienst Schwäbisch Hall
Martin Schneider
Tel. 07 90 4 - 97 97-71
Mobil 01 73 - 3 25 87 41
Fax 07 90 4 - 97 97-79



Beratung SH Programm

Karl-Heinz Hofmann
Tel. 07 95 5 - 651
Mobil 01 71 - 3 37 13 77
Fax 07 90 4 - 97 97-79



Ferkelanmeldung Nutzferkel, Spanferkel, Tiertransport, Ferkelabrechnung

Thomas Grün
Tel. 07 90 4 - 97 97-65
Mobil 01 73 - 3 15 10 39
Fax 07 90 4 - 97 97-79



Nutzferkel

Rolf Ebinger
Mobil 01 73 - 3 12 75 06
Tel. Privat 07 90 4 - 87 17



Zuchtbuchführung

Georg Rüeck
Tel. 07 90 4 - 97 97-61
(nur Montagnachmittag)
Tel. Privat 07 95 9 - 26 53
Fax 07 90 4 - 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 Kochendörfer Vellberg
Auflage: 1500 Stück
Erscheinungsdatum: April 2004

Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten
Titelbild: Kundgebung GenTec-Freie Zone Hohenlohe
Foto: Bernulf Schlauch
Redaktion: Rolf Apeltauer
Layout: Christoph Dörschner, Rolf Apeltauer
Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des jeweiligen Autors wieder.

Liebe Mitglieder und KollegInnen!

Am 11. Januar 2004 war es genau 20 Jahre her, dass wir wieder offiziell mit der Schwäbisch-Hällischen Schweinezucht begonnen haben. Heute wissen wir, dass es gelungen ist, die damals als ausgestorben gegoltene alte Landrasse nachhaltig zu sichern und neu zu beleben. Die Wiederbelebung und der Wiederaufstieg zur heutigen Bedeutung gilt inzwischen als Lehrbeispiel und als Symbol dafür, wie es gelingen kann, ein verloren geglaubtes Kulturgut wieder „in Wert zu setzen“ und der Erosion der Artenvielfalt erfolgreich zu widerstehen.

Erinnern wir uns: Im Jahr 1969 hat der Schweinezuchtverband Baden-Württemberg die Zucht des Schwäbisch-Hällischen Landschweins eingestellt. Es hieß, man müsse für den Markt ein modernes Magerschwein produzieren. Im Landwirtschaftlichen Wochenblatt war gar als Verlautbarung der Fakultät für Tierzucht der Universität Hohenheim veröffentlicht: „Ziel der künftigen Zuchtarbeit muss das industriegeeignete deutsche Einheitsschwein sein!“ Und Landrat Dr. Biser regte an, „den letzten lebenden Hällischen Eber auszustopfen und ins Hällisch-Fränkische Museum zu stellen“. Der Leiter der staatlichen Landesanstalt für Schweinezucht, Dr. Gressel, tonte gar „das Schwäbisch-Hällische Landschwein – eine ausgestorbene Schweinerasse!“

Nun, wir wissen heute, dass sich gottseidank diese Leute geirrt haben.

Zwar sind von bundesweit 15 Schweinerassen, die in den 50er Jahren noch in Deutschland gezüchtet wurden, 9 ausgestorben und weitere 3 beinahe ausgestorben. Denn neben dem Schwäbisch-Hällischen Schwein konnte auch das Bunte Bentheimer Schwein und das Angler Sattelschwein gerettet werden.

Und inzwischen hat sich auch der Zeitgeist gewandelt: Wurde in den 70er und 80er Jahren noch das industriegeeignete deutsche Magerschwein propagiert, so ist es heute umgekehrt.

Es gibt inzwischen sogar Vorlesungen zur Erhaltung der genetischen Vielfalt, wissenschaftlich nennt man dies heute „Sicherung der Agrobiodiversität“. Und es gibt inzwischen sogar Gremien wie den bundesweiten „Ausschuss zur Sicherung der genetischen Vielfalt“.

Nun, die Zeitläufte korrigieren sich offenbar selbst und es ist beruhigend zu wissen, dass sich dann langfristig immer wieder die Vernunft und das Positive durchsetzen.

1986 haben wir die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein gegründet und 1988 die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Weitere Dienstleister wie der Beratungsdienst Schwäbisch Hall, das Grüne Zentrum, der Erzeugerschlachthof etc. sind in den Folgejahren hinzugekommen. Wir dürfen uns freuen, dass sich unsere 20-jährige Aufbauarbeit



gelohnt hat und inzwischen auch Potential und Einkommensperspektiven für die weitere Zukunft für unsere hällischen bäuerlichen Betriebe bietet, wie es seit Generationen unserer Vorfahren der Fall war. Heute sind die Produkte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, das „Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch“ eine europaweit geschützte Bezeichnung. Eingetragen von der EU-Kommission in die Liste der traditionellen Agrarspezialitäten stehen sie auf einer Ebene wie der Parma-Schinken, Roquefort-Käse oder Champagner. Nutznießer sind die Hohenloher Bauern, die sich engagiert für die Erhaltung der alten Rasse eingesetzt haben.

Traditionen müssen eben stets mit positiven Inhalten weiterentwickelt werden und im Fallbeispiel des Hällischen Schweins ist dies, dank Ihrem Engagement, liebe Mitglieder, ganz ordentlich gelungen.

Ihr Rudolf Bühler.

Hällische Sau Allegra war Star in der Tierhalle

Was der Landschaft gut tut, schmeckt auch gut – mit diesem Motto warb Hohenlohe samt Partnerregion Heilbronn auf der Grünen Woche in Berlin für die Spezialitäten aus der Region und den Urlaub in Hohenlohe-Franken.

Allen voran die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), die seit 15 Jahren auf der Grünen Woche ihre Hällischen Schweine zur Schau stellt. Der Star der Tierhalle war die Hällische Sau Allegra mit den zehn munteren, kleinen Ferkeln im Alter von fünf Wochen. Die fotogenen schwarz-weißen Rüsseltiere waren ständig umlagert von Schaulustigen und Kamerateams.

Weiterer Anlaufpunkt der BESH auf der Grünen Woche war der Baden-Württemberg-Stand, an dem warmer Fleischkäse, Pfefferbeißer und Hausmacher Wurst vom Hällischen Schwein angeboten wurden.

Gemäß dem Leitsatz von Ministerin Künast, „die Stärke der deutschen Landwirtschaft ist die Qualität ihrer Produkte“, präsentierte sich der Chef der BESH, Rudolf Bühler, dieses Jahr mit einer neuen Initiative.

Zusammen mit Greenpeace und einigen anderen Unternehmen wie tegut oder Edeka Nord warb Bühler für den Einsatz von gentechnikfreiem Futtermittel in der Tierhaltung. In der nicht bio-



Gemeinsame Pressekonferenz mit Greenpeace gegen Gentechnik auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin
Foto: Schlauch

logischen Tierproduktion werden in Deutschland jedes Jahr noch immer mehrere Millionen Tonnen Gen-Soja an Rinder, Schweine und Hühner verfüttert. Deshalb hat Greenpeace jetzt mit Futtermittelherstellern, Bauern und Fleischvermarktern eine Initiative gegründet, die auf gentechnisch veränderte Futtermittel verzichtet.

Als einziges süddeutsches Unternehmen gehört die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall der Initiative an. Die 650 Bauern der BESH verzichten in ihrer Tierproduktion auf Tiermehl, Leistungsförderer, Antibiotika und verwenden seit jeher gentechnikfreies Futtermittel.

„Wir wollen keine Gentechnik, sie bringt uns keine Vorteile, sondern nur Nachteile“, begründete Rudolf Bühler, der Sprecher der Erzeugergemeinschaft den Verzicht. Die Gentechnik mache die Bauern abhängig von der chemischen Industrie und schöpfe weitere Gelder aus der Landwirtschaft ab. „Wir Bauern wollen auch keine Koexistenz von Gentechnik-Pflanzen und gentechnikfreien Pflanzen“, kritisierte Bühler „das Einknicken der

Bundesregierung gegenüber dem Großkapital und der Agroindustrie“.

Ziel der Initiative ist es, ein starkes Nachfragekartell zu bilden, damit solche Länder wie Brasilien, Russland, Ukraine oder andere weiterhin gentechnikfreie Futtermittel anbauen.

Ansprechende Programme boten auch die Vertreter von Hohenlohe aktiv und der Partnerregion Heilbronn. „Wir kommen aus einer Genießerregion, dem Toskana Deutschlands“ warb der Weinbauer und FDP-Landtagsabgeordnete Richard Drautz aus Heilbronn. Bei einer Bühnenpräsentation zu den Quvee- und Barrique-Weinen des Weinguts Drautz servierte Christoph Zimmer von der BESH Schinken und Maultaschen vom Hällischen Schwein und erzählte den Messebesuchern alles rund ums das Schwäbisch-Hällische Schwein und über sein schmackhaftes Fleisch.

Dass gute Werbung Früchte trägt, zeigten die Rückmeldungen der Messebesucher: „Den Wein hab ich schon im Karstadt gekauft“ oder „den Schinken vom Hällischen Schwein gibts im KADEWE“.

(Schlauch)



Die Sau Allegra mit ihren Ferkeln

ERZEUGERSCHLACHTHOF SCHWÄBISCH HALL: Neues vom Schlachthof

Hoher Besuch von der Bausparkasse Schwäbisch Hall

Anfang Januar konnte sich Herr Dr. Erdland, der Vorstandsvorsitzende der Bausparkasse Schwäbisch Hall und zugleich Landwirt, selbst von der ausgezeichneten Qualität unserer Produkte und unserer hygienischen Arbeitsweise überzeugen.

Dr. Erdland ließ es sich nicht nehmen, trotz seiner zum Zeitpunkt des Besuches angeschlagenen Gesundheit, in Begleitung von Herrn Bühler, Herrn Mugele als Vertreter des Bauernverbandes und mehreren Mitgliedern der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft den Schlachthof umfassend zu besichtigen. Nach der



v.l. Präsident BVB Hohenlohe Klaus Mugele, VV Bausparkasse SHA Dr. Erdland, VV BESH Rudolf Bühler. Fotos: BESH

Begrüßung des Ehrengastes durch Herrn Bühler erläuterte Herr Rössner (Vorstandssprecher der Schlachthof AG) Herrn Dr. Erdmann die bereits durchgeführten sowie die noch geplanten Umbauten an Hand der Pläne.

Beim anschließenden Rundgang demonstrierte Herr Hansen (Zerlegeleiter) Herrn Dr. Erdmann, wie die Rückverfolgbarkeit der zerlegten und verpackten Rinderteilstücke gewährleistet ist. Diese Erläuterungen waren für Dr. Erdmann von besondere Relevanz, da er sich dadurch überzeugen konnte, dass die Rückverfolgbarkeit der Pro-



Martin Rössner erläutert die Baupläne

dukte gesichert ist, die die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft den Kantinen der Bausparkasse Schwäbisch Hall anbietet. Dr. Erdmann und hat sich auch gleich noch die Zerlegung anhand eines halben Schwäbisch Hällischen Schweines erläutern lassen.

In der anschließenden Diskussion haben sich die Gäste über die derzeitige Auslastung und die Absatzstruktur der breitgefächerten Produkte informiert, bevor sie sich über den Stand der Baumaßnahmen vor Ort in der neuen Ferkel- und Lammschlachtung überzeugen konnten.

Neben den optischen Eindrücken konnten wir unsere Gäste nach dem ausführlichen Rundgang noch mit der Vielfalt und dem Geschmack der Erzeugnisse der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft bei einem kleinen Imbiss im Bauernmarkt beeindrucken. (Lang)

Tarifänderung

Mit Wirkung zum 01.01.2004 hat die Schlachthof AG die Schlachttarife verändert. Dies war auf Grund der Verschiebung der Nutzerstruktur in Richtung Großschlächter möglich. Damit wurde gewährleistet, dass sich z.B.

Hausschlachtungen und die Schlachtungen für die Metzger in Schwäbisch Hall nicht verändert haben.

Arbeitssicherheit, Hygiene und Kostenbewusstsein

Damit unsere Mitarbeiter immer auf dem neuesten Stand der Dinge sind, haben wir in den letzten Monaten neben den Hygieneschulungen für jede einzelne Abteilung, auch in Zusammenarbeit mit der Fleischereiberufsgenossenschaft, die Mitarbeiter zu den Themen „Sicherer Umgang mit Messern“ und „Tragen von Schutzausrüstung“ geschult. Um darüber hinaus das Verantwortungsbewusstsein bei unseren Mitarbeitern zu schärfen hat, Herr Walter Mack als Verantwortlicher für den Bereich Logistik die Fahrer der Fleischfahrzeuge erfolgreich zu den Themen „Freundlichkeit beim Kunden und auf der Straße“ und „pflegerischer Umgang mit dem Fahrzeug“ geschult. Denn wir wollen nicht nur mit einem guten Produkt sondern auch mit Kompetenz und Hilfsbereitschaft überzeugen.

Zum Schluss noch eine Bitte:

Wir wurden vom Veterinär gebeten, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass die Reinigung und Desinfektion des Tiertransporters gesetzlich vorgeschrieben ist. Von Seiten der Schlachthof AG möchten wir diesen Hinweis ausdrücklich unterstützen. Es ist zu Ihrer eigenen Sicherheit (Seuchenübertragung), Ihr Fahrzeug nach dem Entladen zu Reinigen und zu Desinfizieren.

Gastkommentar: Helmut Bleher vom Bauernverband Hohenlohe

Starke Bauern – starkes Land: Nur ein Schlagwort... oder mehr ?



Helmut Bleher vom Bauernverband Hohenlohe

Hohenlohe ist ein Bauernland. Hohenlohe ist aber auch ein Urlaubsland und – Hohenlohe ist ein starker Wirtschaftsstandort. Zu diesem Wirtschaftsstandort gehören die Bauern mit ihren Betrieben, das der Landwirtschaft vor- und nachgelagerte Gewerbe ganz selbstverständlich dazu.

Der gesamte Bereich der agrarischen Produktion und Vermarktung ist sogar prägend für die ganze Region. Nicht nur die vielen Landwirte im Voll- oder Nebenerwerb, die Erzeugergemeinschaften, Genossenschaften, Schlachtbetriebe, Weinkellereien – auch die Firmen Zimmermann, Bürger oder andere, die Brauereien, Sägereien, der gesamte Landhandel, die Schlossereien und Landtechnikwerkstätten bilden in der Summe einen der bedeutendsten Wirtschaftszweige in der Region.

Hier gilt es anzusetzen: Die agrarischen Kräfte der Region müssen sich bündeln. Wir dürfen nicht länger hinnehmen, dass Bürokraten und praxisfremde „Verbraucherschützer“ unsere

Arbeits- und Produktionsbedingungen bestimmen. Was dabei herauskommen kann, hat das völlig danebengeratene Arzneimittelrecht gezeigt: Gesetze die nicht eingehalten werden können sind das Papier nicht wert, auf dem sie tonnenweise gedruckt und veröffentlicht werden.

Verband heißt: Verbinden... Verbünden!

Der Bauernverband Schwäbisch Hall – Hohenlohe wird getragen von 6000 bäuerlichen Betrieben. Wir erreichen mit unserer Beratungs- und Verbandsarbeit fast 30000 Menschen in den beiden Landkreisen Hohenlohe und Schwäbisch Hall und haben deshalb auch entsprechendes Gewicht im gesellschaftlichen Umfeld im Raum Schwäbisch Hall – Hohenlohe.

Der Bauernverband ist kein Selbstzweck. Starke Bauern verbinden sich zu einem starken Verband um politische Ziele zu erreichen. Dies wird weithin anerkannt: Oft wird uns Bauern eine zu einflussreiche Lobbyarbeit vorgeworfen. Sollen wir dies negativ sehen?

Jeder einzelne Landwirt, der sich als Mitglied, als ehrenamtlich Tätiger, als Ortsobmann oder im Vorstand einbringt, stärkt seine eigene Position und die des Berufsstandes. Jeder der meint, dem Verband dem Rücken kehren zu müssen, sägt an dem Ast, auf dem er sitzt. Er grenzt sich aus der starken Gemeinschaft aus, wird zum Trittbrettfahrer und schwächt letztlich sich selber.

Die Stärke des Bauernverbandes ist die konstruktive Kritik seiner Mitglieder. Diese wird sehr ernst genommen und in den Gremien bis hinauf zum Deutschen Bauernverband ausführlich diskutiert und beraten. Dieses Mitgestalten durch seine Mitglieder bringt den Verband weiter, führt zu konzen-

trierten Strategien und bringt Erfolge im politischen Bereich.

Der Verband hat aber auch noch eine andere Aufgabe: Das hauptamtliche Team auf den Geschäftsstellen – bei uns in Hohenlohe in Ilshofen und Öhringen – berät die Mitglieder nicht nur in steuerlichen rechtlichen sondern auch in betrieblichen und familiären Fragen.

Beides gehört zusammen: Die politische Arbeit und die Beratungsleistung. Durch unsere Spezialisten im Steuer-, Rechts- und Sozialbereich haben wir den Wissensvorsprung, der notwendig ist, um Erfolge für den Einzelnen oft aber auch um Grundlagenentscheidungen für die ganze Landwirtschaft zu erzielen.

Einladung zur Geschlossenheit

Der Bauernverband – also der starke Verband starker Hohenloher Bauern, nimmt für die gesamte landwirtschaftliche Branche – einschließlich dem vor- und nachgelagerten Bereich eine Brennpunktstellung ein. Wir möchten im Sinne des gesamten Agrarbereiches solide Politik für unsere Bauern und damit ein gutes Umfeld für den gesamten ländlichen Raum gestalten.

Unsere neue Struktur als geschlossener großer Bauernverband soll deshalb auch als Aufruf zu noch mehr Geschlossenheit verstanden werden. Wir laden alle – Bauern, Organisationen, agrarische Betriebe, den ganzen landwirtschaftlichen Sektor ein, dabei zusein.

Das Bauernland Hohenlohe soll auch zukünftig, gerade durch unsere Landwirtschaft und unsere Bauern ein starker Wirtschaftsstandort bleiben. Dazu sind starke Bauern mit gesundem Selbstbewusstsein unverzichtbar. Zum Glück gibt es die in Hohenlohe noch!

Helmut Bleher

Intergastra: Große Nachfrage am Stand der BESH

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall präsentierte sich auf der Intergastra den Besuchern mit einem besonders hochwertigen und anspruchsvollen Messestand: Passend zu den Fleisch- und Wurstwaren aus artgerechter und kontrollierter Erzeugung. Die Nachfrage nach dem Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. und dem Weiderindfleisch vom boeuf de Hohenlohe war so gross, dass gar nicht alle Anfragen berücksichtigt werden konnten, da die Kapazität dieser Erzeugnisse ihre natürlichen Grenzen hat.

Jeden Tag aufs Neue präsentierte die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft den Messebesuchern eine hochwertige Fleisch- und Wursttheke mit den Erzeugnissen vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. und Weiderindfleisch boeuf de Hohenlohe.

Wirtschaftsminister Dr. Walter Döring und DEHOGA BW Präsident Peter



Prominenz am Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Bild: Wirtschaftsminister Dr. Döring, Rainer Heller, Präsident Hotel- u. Gaststättenverband Peter Schmid.

Schmid überzeugten sich wieder einmal von der hervorragenden Qualität der Erzeugnisse: „Ich bin seit Jahren ein bekennender Fan vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein“ schwärmte Dr. Döring als er einen kleinen Probierteller mit Terrinen vom Hällischen und boeuf verkostete. Peter Schmid kann das Hällische Landschwein ebenfalls nur empfehlen. „Ich kaufe für meinen Betrieb

seit Jahren bei der Bäuerlichen EZG“ so Schmid im O-Ton. Der Geschäftsführer GV/Märkte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall kann sich über so viel Lob natürlich nur freuen.



Rudolf Bühler und Frau Galina Popp beim Standdienst

Der Gründer und heutige Vorstandsvorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Rudolf Bühler übernahm zeitweise persönlich den Standdienst. Hier mit einer der neuen Botschafterinnen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch, Frau Galina Popp. (Heller)

Fotos: BESH

Spezialitäten aus der deutschen Gourmet-Hauptstadt *s' Hällische* in Schwäbisch Hall eröffnet



An prominenter Stelle in der Neuen Straße 2 in Schwäbisch Hall wurde am 27. Februar das Delikatessengeschäft und Bistro *s' Hällische* der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall eröffnet.

Rudolf Bühler, Chef der BESH, sprach davon, dass Schwäbisch Hall auf dem besten Weg zur Gourmet-Hauptstadt Deutschlands sei. In Hohenlohe gebe es die größte Dichte an Biobetrieben. „Hier geht die Post ab in Sachen Esskultur“, so Bühler. Roland Heckelmann beglück-

wünschte Bühler zu dem Entschluß, das Delikatessengeschäft in der Innenstadt zu eröffnen. Das sei eine Auszeichnung für Hall. „Das Geschäft ist ein weiterer Mosaikstein für eine pulsierende Stadt“, erklärte er. Wirtschaftsförderer Werner Schmidt zeigte sich überzeugt, dass Bühler und die Familie Pfister den richtigen Riecher gehabt hätten und Erfolg haben werden. Eurotoques-Präsident und Spitzenkoch Ernst-Ulrich Schassberger wür-

digte *s' Hällische* mit seinen erstklassigen Produkten als I-Tüpfelchen der Vermarktungsstrategie. (Haller Tagblatt)



Freuen sich, dass *s' Hällische* so gut angekommen ist: Ehrenamtlicher OB-Stellvertreter Roland Heckelmann, Rudolf Bühler und die Betreiber Gerda und Martin Pfister bei der Eröffnungsfeier. Foto: Haller Tagblatt

Kundgebung zur GenTec-Freien Region Hohenlohe am 11. 3. 2004 auf dem Sonnenhof

„Jetzt müssen wir handeln“

Ein geladen zu der Kundgebung auf den Sonnenhof in Wolpertshausen hatte die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) am 11. März unter dem Motto „Wir bleiben sauber – GenTec-Freie Region Hohenlohe“. Rund 180 Bauern und Verbraucher waren dem Aufruf gefolgt. Viele von ihnen harhten während der vierstündigen Veranstaltung aber nicht allzu lang in der eisigen Kälte aus, um den zahlreichen Reden und den Bauernliedern der Gruppe „hautnah“ zu lauschen.

Die über 600 Mitgliedsbetriebe der BESH haben sich verpflichtet, vollständig auf Gentechnik zu verzichten. „Die Chemiekonzerne wollen uns mit Patenten und Lizenzgebühren in ihre Abhängigkeit bringen“, begründete der Chef der BESH, Rudolf Bühler, warum „die Bauern keine Gentechnik brauchen“.

Unterstützt wird die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft in ihrem Aufruf für ein gentechnikfreies Hohenlohe von Greenpeace. Gemeinsam mit Greenpeace hat die BESH bereits vor zwei Monaten bundesweit mit Futtermittelherstellern, Fleischvermarktern und anderen Bauernorganisationen eine Initiative ins Leben gerufen, um den Einkauf von gentechnischen Futtermitteln zu bündeln. Alexander Histing von Greenpeace freute sich in Wolpertshausen über die Aktivitäten der hohenlohischen Bauern: „Wir brauchen die positiven Signale, dass sich auch die



Großes Interesse herrschte bei der Veranstaltung „Genfreie Zone Hohenlohe“ auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen (Fotos: Schlauch)

Landwirtschaft gegen die Gentechnik stellt“. Greenpeace habe der Nahrungsmittelindustrie gehörig Dampf gemacht. Ein Großteil der Lebensmittelindustrie habe sich bereits verpflichtet, gentechnikfreie Waren anzubieten, außer solchen schwarzen Schafen wie „Müller Milch“ oder „Herta“.

Nach Ansicht May Stürmers vom BUND werden die genmanipulierten Produkte in Zukunft den Preis bestimmen. Nur wenn sie auf Qualität achten und gentechnisch bleiben, hätten die Bauern in Baden-Württemberg künftig die Chance, auch bessere Preise zu erzielen, sagte der BUND-Vertreter. Der Aufruf ein „GenTec-Freies Hohenlohe“ zu erhalten sei im Übrigen nicht illusionär. Vor einigen Tagen habe Vizepräsident Ritter vom Badischen Bauernverband die Devise ausgegeben, Baden zur gentechnischen Zone zu machen. Die Badener mit ihrem intensiven Maisanbau wollen keinen gentechnisch veränderten Mais.

Mit dem Aufruf solidarisierte sich auch Dr. Gerber vom Bundesverband der ökologischen Lebensmittelwirtschaft. Nur so könne man eine breite Allianz gegen die Gentechnik schmieden, „die in der EU kommen wird“. „Wenn die CDU die Haftungsregelung von Ministerin



Für eine gentechnisch-freie Zone votierten EUROTOQUES-Präsident Ernst Ulrich Schassberger, Alexander Histing, Greenpeace und Rudolf Bühler, Vorstand der BESH (v.l.n.r.)

Künast im Bundesrat kippt“, stünden den Bauern mit gentechnischen Feldern keine Schadensersatzansprüche mehr zu.

In den Reihen der Redner reihten sich noch ein: der Präsident der europäischen Spitzenköche (Eurotoques) Ernst Ulrich Schassberger (die Gentechnik zerstört für uns Köche wichtige regionale Marktstrukturen), sein Küchenkollege Andruschkewitz von der „Rose“ in Eschenau (ich bin völlig gegen Gentechnik) und Biobauer Walter Kress aus Gochsen: „Die Pflicht und Schuldigkeit für künftige Generationen muss heißen, nein mit uns nicht.“ (Schlauch)



Für Kurzweil sorgte die Gruppe hautnah mit Hohenloher Bauernliedern

GenTec-Freie Region Hohenlohe – oder: warum wir keine Agrogentechnik brauchen

Rede von Rudolf Bühler am 11. 3. 2004

Liebe Kollegen, liebe Gäste und Mitbürger, sehr geehrte Vertreter der Presse und Medien!

Ich danke für Ihr Kommen zur heutigen Kundgebung und für Ihre Solidarität auf dem Weg zu einer gentechnisch freien Landwirtschaft, zur Bewahrung der Schöpfung und dem verantwortungsbewussten Umgang mit der Natur und unseren natürlichen Ressourcen.

Wir befinden uns hier an dieser Stelle direkt an der historischen Salzstraße, einem uralten Handelsweg der von Schwäbisch Hall aus nach Osten führt über Nürnberg bis nach Prag und darüber hinaus. Wir befinden uns hier an dieser Stelle auch mitten in Hohenlohe, einer Region mit einer großen Geschichte und stolzen Bauern und Bürgern.

Wenn wir uns also hier versammelt haben um unsere Haltung zur Gentechnik zu demonstrieren und unsere Heimat und Region von dieser sogenannten neuen Technologie freizuhalten, dann tun wir dies als freie und unabhängige Bauern, als weltoffene und verantwortungsbewusste Bürger gleichermaßen: Wir brauchen keine Gentechnik, wir wollen sie nicht, wir wollen uns nicht in die Abhängigkeit der Chemiekonzerne begeben, die in unverantwortlicher Art und Weise und stümperhaft in die Erbinformation von Pflanzen und Tieren eingreifen, sie manipulieren und dies mit dem einzigen Ziel der Verfolgung wirtschaftlicher Interessen zu Lasten unserer natürlichen Lebensgrundlagen. Sie wollen uns mit Patenten über das Leben und Lizenzgebühren in ihre Abhängigkeit bringen. Sie wollen ein Monopol über die Pflanzenzucht und Tierzucht erringen, welche bisher bäuerliche Praxis und Wertschöpfung waren.

Nicht dass wir gegen neue Technologien wären, in rückwärtsgewandter Tradition verharren würden oder Entwicklung negieren würden: Sogenannte neue Technologien bedürfen einer Abwägung, ob sie den Menschen nützen oder schaden, ob sie im Kontext mit der Bewahrung der Schöpfung verantwortlich sind, oder ob sie unsere natürlichen Lebensgrundlagen bedrohen und ausbeuten.

Wenn wir also an neue Technologien denken, an sogenannte „Schlüsseltechnologien“ und damit z.B. an die IT, die Informationstechnologie, und diese nach den verantwortbaren Kriterien bewerten, dann haben wir es hierbei mit einer demokratisch veranlagten, sozialfreundlichen, umweltschonenden und ressourceneffizienten Technologie zu tun.

Sie reduziert Verkehr, vermeidet unnötigen Energieverbrauch und schont damit die Umwelt. Sie ermöglicht weltweiten Zugang zu Informationen und Bildung und ermöglicht Menschen in industriell unterentwickelten Ländern die Teilhabe an geistiger Arbeit und Wertschöpfung und dient damit sozialem Ausgleich und Gerechtigkeit.

Also kann die IT in ihrer Bilanz bejaht werden. Anders dagegen die sogenannte Gentechnologie, und hier meine ich die Agrogentechnik, verarmend auch „Grüne Gentechnik“ genannt: Sie ist sozialfeindlich, weil sie Bauern und vor allem auch die Menschen der sogenannten Dritten Welt in Abhängigkeiten bringt durch Lizenzsysteme, den Bauern und den in der globalen Industriegesellschaft benachteiligten Ländern und gesellschaftlichen Gruppen Wertschöpfung entzieht und diese dem industriellen Großkapital zuführt.

Sie ist umwelt- und lebensfeindlich, weil sie die Umwelt belastet. Bisher werden zum Beispiel beim konventio-

nellen Anbau von Sojakulturen sensitive und selektive Herbizide eingesetzt, beim Anbau von GenTec Soja hingegen werden Totalherbizide ausgebracht, die alles Leben auf dem Feld vernichten mit Ausnahme der im Labor herbizidresistent gemachten Sojapflanze. Staatliche Untersuchungen in der USA zeigen ferner, dass sich die Herbizidaufwandmengen bei allen statistisch registrierten GenTec-Kulturen in den ersten 5 Jahren des Anbaus (1996 - 2000) auf dem Niveau des konventionellen Anbaus bewegt haben, seit 2001 jedoch eine stetig erhöhte Aufwandmenge an Totalherbiziden notwendig wurde mit einer Steigerung um 14,7 % gegenüber dem Ausgangsjahr 1996.

Sie birgt ein nicht überschaubares Missbrauchspotential für militärische, kriminelle und terroristische Zwecke. Bis heute werden von der gentechnischen Lobby der Chemieindustrie nur phantasievoll friedliche Einsatzmöglichkeiten beschrieben. Ähnlich war es bei der Einführung der Atomtechnologie in den 50er Jahren, wo die Industrie ebenso nur friedliche Anwendungen beschrieben hat, um eine Akzeptanz in der Bevölkerung zu finden. Die Gentechnologie ist jedoch noch viel leichter, einfacher und unkontrollierter militärisch und terroristisch zu nutzen als die Atomtechnologie. So wie in Hinterhöfen chemische Waffen produziert werden können, so können dort künftig auch GenTec Waffen produziert werden.

Sie ist ethisch nicht verantwortbar, weil sie in unverantwortbarer Weise in die natürliche und gottgegebene Schöpfung eingreift, das Netzwerk natürlicher Abläufe und Mechanismen stört und die natürliche Evolution als Ordnungswerk der Schöpfung missachtet. Sie ist nicht vereinbar mit dem Prinzip der Ehrfurcht vor dem Leben.

ECOLAND erfolgreich auf der BioFach 2004



ECOLAND auf der BioFach: Dieter Kronmüller, Marcus Wewer im Gespräch mit einem Kunden, Rudolf Bühler und Helmut Winter (v.l.n.r.).
Foto: BESH

Die BioFach ist die größte Messe für Naturkost und Naturwaren in Europa und internationale Leitmesse. Sie fand vom 19. bis 22. Februar in Nürnberg statt.

ECOLAND präsentierte sich mit einem Gemeinschaftsstand in bester Lage der Halle 9, in der sich die Aussteller der wichtigsten deutschen Anbauverbände zusammengefunden haben. Unsere Ausstellungspartner waren die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die Heimatsmühle aus Aalen mit der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe und für Kräuter und Gewürze ECOLAND Herbs & Spices.

Alle Beteiligten waren rundherum zufrieden. Die gute Resonanz auf die

Produktbereiche Fleisch, Getreide sowie Kräuter und Gewürze zeigt, dass Bio wieder am wachsen ist und die Nachfrage zunimmt.

Für Helmut Winter, Marketingleiter der Heimatsmühle war es überraschend, wie viele ihm bekannte Gesichter aus der Getreidebranche auf der BioFach waren. „Viele unserer Kunden waren erfreut, dass wir mit der Marke ECOLAND auch ein Bio-Sortiment führen. Mit dem Verband ECOLAND haben wir einen guten Partner gefunden, uns in diesem Marktsegment erfolgreich einzuführen“, stellt Herr Winter zustimmend fest.

„Gutes Fleisch braucht gutes Gewürz“ ist der Slogan für das Kräuter- und Gewürzprogramm von ECOLAND

Herbs & Spices. Für Rudolf Bühler war das große Interesse bestätigend: „Der Biomarkt entwickelt sich schnell und braucht verlässliche Partner. Deshalb kommen die Gewürzfirmer und Spezialitätenanbieter zu uns.“

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat mit ihrer Präsentation des Bio-Fleischsortimentes ECOLAND viel Aufmerksamkeit geweckt. Vom Bioladen über den Metzger zum Schinkenspezialisten und zur Babykostherstellung, alle Branchenrichtungen waren vertreten. Besonders Interesse bestand an der besseren Fleischqualität des Schwäbisch-Hällischen Landschweins. Damit konnten wir gerade im Biosektor neue Kunden gewinnen, weil andere Bio-Fleischanbieter hier nicht mithalten können. Außerdem steht die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall für Seriosität, Zuverlässigkeit und Glaubwürdigkeit.

Für den noch jungen, hohenloher Bioverband ECOLAND hat sich die BioFach gelohnt. Wir stellen für Landwirte, Handwerk und Unternehmen der Ernährungswirtschaft ein Angebot zu Verfügung, das unkompliziert, aber effektiv und damit kostengünstig ist. Mit dem Bio-Zeichen Baden-Württemberg haben wir ein weiteres Marketinginstrument, das für Regionalität und Qualität steht. Offensichtlich haben wir den richtigen Weg genommen, denn der Zuspruch ist enorm.

(Wewer)

Fortsetzung von Seite 9

Wenn Albert Schweizer heute noch leben würde, so wäre er ein glühender Gegner der sogenannten „Gentechnologie“. Seine Ethik der „Ehrfurcht vor dem Leben“ weist uns den Weg: Keinen Eingriff in die Erbinformationen, sondern Respekt vor der Schöpfung und Bewahrung des natürlichen Lebens.

Die Agrogentechnik ist Ausdruck

von purem Wirtschaftsimperalismus und der Versuch, uns Bauern Wertschöpfung zu entziehen mit einem unkalkulierbaren Gefährdungspotential für Natur und Gesundheit. Wir werden diese angestrebte Monopolstellung der Chemiekonzerne in Verantwortung für unsere Schöpfung und in Verantwortung unseres Auftrags, gesunde

Lebensmittel für die Mitbürger zu erzeugen, niemals akzeptieren. Wir wollen auch keine sogenannte „Koexistenz“, weil diese das Tor zum unkontrollierten Missbrauch der Gentechnik weit und unumkehrbar öffnet. Wir Bauern und Bürger wollen eine GenTec Freie Region Hohenlohe.

Das Feinste vom Hällischen Landschwein

Zu Gast im Gasthaus Rottner in Nürnberg

Das „Rottner“ in Nürnberg, einer der schönsten alten Fachwerk-Gasthöfe in Deutschland, ist sicherlich auch eines der wenigen Feinschmeckerlokale, bei denen auf der Karte, neben der Bezeichnung des Gerichts, auch der Name des Erzeugers der Rohprodukte steht. Und nicht nur der Name, sondern auch die Adresse und die Telefonnummer. Damit der Kunde, wenn es ihm geschmeckt hat und wenn er will, dieses Produkt auch dort selbst kaufen kann, oder, wenn es ihm nicht geschmeckt hat, er es dem Erzeuger selbst sagen kann. Motiviert hat Stefan Rottner bei dieser Transparenz der Respekt vor dem Produkt. „Das ist es, was ich den jungen Köchen neben anderem versuche beizubringen, Respekt vor dem Produkt, mit dem sie umgehen.“ Mit einer der Gründe, warum er einen großen Kräutergarten unterhält, den seine Mutter betreut. „Wenn ich mir Rosmarinzweige selbst aus dem Garten hole, habe ich eine

andere Beziehung dazu, als wenn ich 2 Bund beim Gemüsehändler bestelle.“

Der sorgfältige Umgang mit dem Produkt bedeutet für Stefan Rottner sehr viel. Für ihn ist dies, neben dem handwerklichen Können, das wichtigste Merkmal eines guten Kochs. Er will ein ehrliches und transparentes Verhältnis zum Gast. Er will, dass der Gast weiß, mit wem er es zu tun hat. „Ich will, wenn ich die Türe aufmache und ihn verabschiede, ihm in die Augen sehen können“.

Das Schwäbisch-Hällische Schwein bezieht Rottner von einem nahegelegenen Metzger, der jeden Donnerstag beliefert wird. Bei ihm gibt er seine Bestellung auf und bekommt präzise das, was er für seine Küche braucht. Schöne, gut abgehangene Stücke, von absoluter Spitzenqualität, wie er sie sonst nirgends findet. Die neue deutsche Regionalküche, die ihren Ursprung wohl auch in der Nouvelle Cuisine der 80er Jahre hat, sieht Rottner als eine



Stefan Rottner mit Ehefrau

große Bereicherung der deutschen Küchenkultur. Rottner hat die Nouvelle Cuisine immer so verstanden: Die regionalen Produkte zu ihrer besten Zeit, also in der jeweiligen Saison verwendet und auf eine zeitgemäße Art und Weise zubereitet.

Schwein auf Frühlingsgemüse

1 Herz
1 Zunge
2 Nieren
200 g Leber
1/8 l Rotwein
100 g Butter
1 EL Sherryessig
Salz, Pfeffer, Kümmel
1 Zweig Thymian

Frühlingsgemüse:

4 Lauchzwiebeln, 50 g Erbsen,
8 Radieschen, 2 Karotten (ohne Grün),
12 Zuckerschoten
4 mittlere neue Kartoffeln
Olivenöl, etwas Zucker

Das geputzte, in gleichmäßige Stücke geschnittene Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Neue Kartoffeln ungeschält in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Salzen und pfeffern, Gemüse hinzugeben und mit etwas Zucker glacieren. Die Innereien pfeffern und mit Thymian in Butter anbraten, salzen, herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit etwas Sherryessig ablöschen, mit dem Rotwein auffüllen und einkochen lassen. Mit restlicher kalter Butter aufmontieren.

Die Kartoffel-Gemüse-Mischung auf die Teller verteilen, die Innereien aufschneiden, gefällig darauf anrichten und mit der Rotweibutter beträufeln. Man kann dieses Gericht auch an Stelle der Gemüse mit ver-

schiedenen Salaten und frischen Kräutern, wie Frisée, Lollo rosso, Löwenzahn, Sauerampfer, Kerbel, Majoran, Koriander etc., als Vorspeise reichen. Sehr gut passt in einem solchen Fall eine Vinaigrette aus Olivenöl, Traubenkernöl, Sherry- und Balsamico Essig.

Guten Appetit



Themenabend: Hällisches Landschwein

Um sich über die aktuellen Entwicklungen rund um das Schwäbisch-Hällische Schwein zu informieren, fanden sich 29. Januar ca. 100 Landwirte im Bürgerhaus in Wolpertshausen ein. Dabei wurde von der Zucht über die Ferkelerzeugung bis zur Mast alle Stufen der Erzeugung vorgestellt.

Der Vorstandsvorsitzende der BESH, Herr Rudolf Bühler, begrüßte die Gäste und skizzierte Weg, den die BESH in den letzten Jahren sehr erfolgreich eingeschlagen hat. Er versicherte den Teilnehmern, dass die BESH auch in Zukunft alle Anstrengungen unternehmen wird, die Marktführerposition weiter auszubauen, um den Landwirten auch in Zukunft die seit nunmehr 16 Jahren garantierten Zuschläge weiterhin zu bezahlen.

Als Vertreter der aktiven Landwirtschaft stellte Werner Leonhard seinen Herdbuchzuchtbetrieb vor, Werner Vogelmann seinen Schweinemastbetrieb. Als Vertriebsleiter der BESH führte Werner Vogelmann die Vermarktungsstrukturen der BESH und die zukünftigen

Absatzmöglichkeiten vor. Er wies nochmals deutlich darauf hin, dass die BESH weitere Züchter und Mäster sucht, um der enormen Nachfrage seitens der Metzger nachzukommen.

Der Mittelpunkt der Veranstaltung, das Schwäbisch-Hällische Schwein, bietet mit seinen garantiert hohen Zuschlägen für die Landwirte eine echte Chance. Fachlich hervorragend dargestellt wurde der Fortschritt in der Zucht der SH-Schweine vom Herdbuchzüchter Werner Leonhard. Er ist nicht nur ein hervorragender Züchter, sondern auch ein glühender Verehrer der Rasse. Er konnte auf Grund seiner jahrelangen Dokumentation wissenschaftlich belegen, dass die Rasse an Schlachtkörperlänge und an Muskelfleischanteil zulegen konnte, dabei aber keinesfalls ihre hervorragende Fleischqualität einbüßte.

Der intramuskuläre Fettanteil, Geschmacksträger des Fleisches, liegt nach wie vor deutlich über den Standardschweinen. Dieser sehr hohe intramuskuläre Fettanteil bleibt auch im Kreu-

zungsprodukt Schwäbisch Hällisch *Pietrain erhalten.

Dass sich das Programm auch für die Landwirte rechnet, zeigte Werner Vogelmann, im Nebenerwerb selbst SH-Schweinemäster, anhand der Auswertung seiner Schlachtschweine. Sie ergab einen Anteil von 72 % Schweinen in Handelsstufe E und einen um 30 Euro höheren Deckungsbeitrag pro Mastplatz im Vergleich zur konventionellen Produktion.

Ergänzend stellte Christoph Zimmer die Anforderungen des SH-Programms vor, so z. B. Verzicht auf GMO-haltige Futtermittel, Stroh Einstreu, erhöhter Platzbedarf, ausreichend Licht und Luft und keine Medikamente. Martin Schneider erläuterte verschiedene Stallbauvarianten, die sich für das SH-Programm eignen. Diese zeichnen sich vor allem durch eine kostengünstige Bauweise und eine maximale Tiergerechtigkeit aus. Weiterhin zeigte er verschiedene Futtermischungen, die sich speziell für die SH-Mast eignen.

(Wolf)

Ansbacher Metzger mit Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Hohenloher-Fränkische Zusammenarbeit

Nach der Schließung des Ansbacher Schlachthofes arbeiten inzwischen 21 Ansbacher Metzger mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammen.

„Ende August standen wir plötzlich vor dem Nichts“, so der Obermeister der Ansbacher Metzgerinnung, Karl Heinz Holch. Er führt eine der 21 Metzgereien in und um Ansbach, die seit kurzem mit der BESH zusammenarbeiten. Unter dem Slogan „Das Fränkische...“ bieten sie Qualitätsfleisch und -Wurst von Schweinen, Rindern, Kälbern und Lämmern von den Mitgliedsbetrieben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft an.

Durch die Kooperation der BESH mit den fränkischen Bauern und Metzgern wird nach Aussagen des Vorsitzenden

Rudolf Bühler die klassische Absatzlinie zwischen Bauern, Metzgern und Verbrauchern geschlossen. Dies sei die richtige Antwort auf die Globalisierung des Fleischmarktes, der in Deutschland von vier großen Firmen beherrscht wird.

Die Kooperation der Franken und Hohenloher soll in Ansbach durch ein zentrales Marketing gestärkt werden. Im Vordergrund steht die Werbung für das „Das Fränkische...“ und für rund 250 000 Euro der Bau eines Fleischmarktes mit einer Zerlegungseinrichtung durch die Metzgereigenossenschaft „Evenrod“. Diese Genossenschaft der nordbayrischen Metzgereien will dort die aus Schwä-



Foto: Schlauch

Kooperation(v.r.): Landrat Rudolf Schwemmbauer, Obermeister Karl-Heinz Holch, Rudolf Bühler, dahinter Werner Vogelmann, links vorne Robert Westpahl

bisch Hall angelieferten Hälften für kleine Metzgereien und die Gastronomie weiterverarbeiten. Finanziert soll das Projekt von der BESH, der Fleischerinnung, der CMA und mit Zuschüssen des bayerischen Staates. (Schlauch)

Kurznotiert

Gastfamilien für Praktikanten gesucht

Im Mai 2004 und Oktober 2004 werden wieder Praktikanten von zwei Partnererzeugergemeinschaften aus Rumänien kommen. Die Praktikantenanwärter/innen sind überwiegend praktische Junglandwirte/innen im Alter zwischen 20 und 30 Jahren mit Führerschein und Grundkenntnisse in der deutschen Sprache. Die Dauer des Praktikantenprogramms beträgt 6 Monate.

Der Praktikant bzw. die Praktikantin hält während des Praktikums ein Taschengeld von monatlich 250,- Euro, ebenso Kost, Logis und Arbeitskleidung vom Betrieb. Die Kosten für die Haftpflicht- und Krankenversicherung betragen ca. 30,- Euro/Monat für die Dauer des Aufenthaltes und ist ebenfalls vom Betrieb zu tragen. Die Bäuer-



Junglandwirte/innen aus Rumänien, die z.Zt. ein landwirtschaftliches Praktikum auf unseren Mitgliedsbetrieben absolvieren bei ihrem 2-tägigen Aufenthalt in Berlin anlässlich der Grünen Woche

liche Erzeugergemeinschaft erhält monatlich 50,- Euro für Fortbildung und Betreuung der Praktikanten.

Es sind 14 Fortbildungstage Pflicht, die in 3-4 Blöcken als überbetriebliche Schulungen und Exkursionen abgehandelt werden. Diese werden von der BESH in Zusammenarbeit mit den Schulungsleitern Herrn Dr. Schullerus und Frau Dürr-Riemer organisiert. Eine Verlängerung des Praktikums ist im Einvernehmen zwischen Betrieb, Praktikant und BESH grundsätzlich möglich. Voraussetzung ist jedoch die Genehmigung durch Arbeitsamt und Ausländerbehörde.

Wird eine Verlängerung gewünscht, muss dies der BESH (Frau Dürr-Riemer) mindestens 6 Wochen vor Praktikumsende mitgeteilt werden. An den Vertragsbedingungen ändert sich durch die Verlängerung nichts.

Falls Sie Interesse an der Teilnahme an diesem Praktikantenprogramm haben, fordern Sie bitte einen Fragebogen bei der BESH an. Sollten Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an:

Christa Dürr-Riemer
Praktikumsleitung
Tel.: 0791-9567626
Fax.: 0791-95410760
mail: christa.duerr.riemer@web.de

Wir bleiben sauber - Keine Gentechnik in der Landwirtschaft

Am Sonntag, 18. April 2004 findet in Stuttgart eine bundesweite Großdemonstration statt. Beginn: 11.00 Uhr. Schlepperfahrt nach Stuttgart. Bunter Zug mit Schleppern und Imkernfahrzeugen.

Um 12.45 Uhr Kundgebung und Volksfest mit Musik, Bewirtung, Promis und Infos.

Nähere Informationen zu erfragen unter: www.keine-gentechnik.de oder Telefon: 0711-55093954.

Altersvorsorge

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft hat mit der Allianz Generalvertretung Wolf & Philipp einen Rahmenvertrag für alle Mitarbeiter und Mitglieder abgeschlossen.

Die BESH ermöglicht somit den Zugang zu diesen Gruppenvertragskonditionen und die Möglichkeit des Aufbaus einer adäquaten Altersvorsorge.

Allianz Generalvertretung
Wolf & Philipp
Klosterstraße 11
74523 Schwäbisch Hall
Tel. 0971/6542, Fax 0971/71792

Mutterkuh-Prämienrechte

zu kaufen oder zu leasen gesucht zur Nutzung im Antragsjahr 2004.

Suche ebenfalls männliche oder weibliche Absetzer aus Mutterhaltung (Fleischrassen oder Krz), Junggrinder oder Kühe der Rasse Limpurger, sowie MEKA Übernahmeverpflichtungen für Mutterkühe.

Stroh- und Rauhfutterbörse

Da in der letzten Zeit angesichts der letztjährigen Trockenheit vermehrt die Nachfrage nach Rauhfutter und Stroh an unseren Außendienst herangetragen wurde, bieten wir ab sofort für Mitgliedsbetriebe die Vermittlung von Rauhfutter und Stroh in Zusammenarbeit mit den örtlichen Maschinenringen über die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft an.

Vorrätig sind derzeit noch größere Mengen an Silage, Heu, Grassamenstroh auch in Bio-Qualität.

Ansprechpartner im Beratungsdienst: Klaus Süpple Mobil: 0172-6228493
Büro (Dienstag) 07904-979761

Gesucht

Landwirt mit

Führerschein Klasse 2

mit LKW-Erfahrung für Nebentätigkeit.
Näheres unter Tel. 0971-9329083

MitarbeiterInnen stellen sich vor

Friedrich Hessenthaler



Mein Name ist Friedrich Hessenthaler, ich bin 52 Jahre alt, verheiratet und habe 3 erwachsene Kinder. Mit meiner Familie wohne ich in Vellberg-Loren-

zimmern. Seit 1981 bin ich als Betriebselektriker am Haller Schlachthof beschäftigt. Meine Berufsausbildung absolvierte ich bei der Firma Karl Kurz Hessental KG. Dort arbeitete ich in meinem Beruf, unterbrochen durch den Wehrdienst 1981. Nach Übernahme des Schlachthofes durch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, wurde ich im Rahmen eines Personalgestellungsvertrages mit der Stadt Schwäbisch Hall Mitarbeiter der Schlachthof AG. Meine Tätigkeiten als Werkstatteleiter sind sehr vielseitig. So bin ich verantwortlich für eine störungsfreie Funktion aller Produktionsanlagen im Schlachtbetrieb, der Zerlegung, sowie im Bauernmarkt. Bedingt durch umfangreiche Baumaßnahmen kommen weitere Aufgaben im Bereich Angebotskontrolle, Fremdhandwerkseinsatz, sowie Koordination des betriebseigenen Bautrupps hinzu. Um dieses Arbeitsspektrum zu erledigen, bedarf es der Mithilfe aller meiner Mitarbeiter. Ab 1. April 2004 bin ich zum Technischen Betriebsleiter des Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall bestellt.

Karl-Heinz Hansen



Mein Name ist Karl-Heinz Hansen, bin 40 Jahre alt und lebe mit meiner Lebensgefährtin und unserer gemeinsamen 14jährigen Tochter hier in Schwäbisch

Hall - Hessental. Nach meiner Ausbil-

dung zum Metzger und meinem Abschluss als Metzgermeister stieß ich 1998 zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Mein Werdegang bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft fing mit der Tätigkeit als Außendienstmitarbeiter an. Neben der Tätigkeit des Außendienstes wurde mir die Aufgabe erteilt, die damalige Zerlegung neu zu strukturieren und die bestehenden Abläufe zu optimieren. Durch die steigende Nachfrage unserer sehr guten Produkte und der steigenden Zerlegemenge wurde ich von der Geschäftsleitung zum Abteilungsleiter des EZ Betriebes ernannt, um hier Vorort für die Sicherheit der Abläufe zu sorgen. Diese sehr umfangreiche Aufgabe ist jeden Tag eine neue Herausforderung.

Heike Thrun



Ich bin 33 Jahre alt und kam im Sommer des Jahres 2001 als gelernte Industrieelektronikerin gemeinsam mit meinem Mann aus Berlin nach Hohenlohe. Im Sommer des folgenden Jahres erfüllte ich mir den Wunsch nach einer beruflichen Neuorientierung, indem ich bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft eine Ausbildung zur Bürokauffrau begann. Seit dieser Zeit kennen Sie mich als Assistentin von Martin Hanselmann. In dieser Eigenschaft erledige ich unter anderem die Finanzbuchhaltung der Erzeugergemeinschaft Qualitätsfleisch-Ferkel (EGQF), erstelle interne Statistiken und Vorarbeiten für das Controlling sowie Abfragen aus den verschiedenen Datenbanken. Wegen meiner technischen Kenntnisse kümmere ich mich darüber hinaus um die vielen kleinen und größeren technischen Probleme, die im täglichen Arbeitsleben in unseren Büros anfallen und versuche diese entweder selbst zu lösen oder die Lösung

bei den richtigen Ansprechpartnern auf den Weg zu bringen. Die größte Herausforderung des laufenden Jahres stellt sicher die bevorstehende Prüfung bei der IHK Heilbronn und damit der hoffentlich erfolgreiche Abschluss meiner Ausbildung dar. Auch wenn die Vorbereitung darauf einiges an Zeit und Kraft kostet, bin ich auch weiterhin bemüht, Ihnen allen eine kompetente Ansprechpartnerin im Rahmen meiner Verantwortlichkeiten zu sein. Ich freue mich darauf, nach meiner Ausbildung an der Erfolgsgeschichte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mitarbeiten zu dürfen.

Albert Herzog



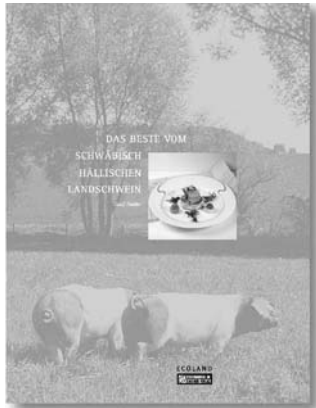
Mein Name ist Albert Herzog, ich bin 42 Jahre alt, geschieden, lebe mit meiner Lebensgefährtin und unseren 4 Kindern in Wolpertshausen. Ich

arbeite seit 1997 im Bauernmarkt und war zunächst als Metzgeraushilfe angestellt. Im September 2000, durch die Unterstützung von Herrn Bühler, habe ich die Umschulung als Metzger angefangen, die ich 2002 erfolgreich abgeschlossen habe. Seitdem bin ich für die Wurstherstellung verantwortlich. Die nützliche und praktischen Ratschläge von meinen erfahrenen Ausbildern Andreas Kraft und Uwe Grombach haben mir sehr oft weitergeholfen. Es macht mir große Freude, wenn die Produktion wächst und unsere Produkte so guten Anklang bei den Kunden finden.

Als Metzger in der dritten Generation bin ich stolz darauf, dass meine älteste Tochter Alexandra auch eine Ausbildung als Metzgerin angefangen hat und so die Familientradition weiterführt. Zum Schluss möchte ich mich noch bei meinen Arbeitskolleginnen und Kollegen ganz herzlich für die Unterstützung, Aufmerksamkeit und gutes Arbeitsklima bedanken.

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 Entdeckungs-
reise durch Hohenlohe-
Franken** € 19,90



**Über den Tag
hinaus...**
Hohenloher
Bauernlieder
€ 9,90



Vesperdosen lebensmittelechtes
Material, aufklappbar, stabil, langlebig
€ 2,00

**Schwäbisch-
Hällisches
Sparschwein**
aus Porzellan,
handbemalt
€ 4,00



Wanduhr
mit schwarzem Rand € 17,50

T-Shirt

Baumwolle, weiß
Größe: S-XXL

€ 9,50



**Button SH Land-
schwein** € 0,50
für Parties usw.



**Arm-
banduhr**
schwarz, kultig
€ 22,50



Jacke
stabil und
wasserab-
weisend. Farbe
grün, Schulter und
Kragen in Schwarz gehal-
ten. BESH-Logo links vorne
auf Brust gestickt, hinten auf-
gesticktes Schwäbisch-Hällisches
Schweine-Logo. Gr. S-XXL

€ 60,00

Latzhose

stabil und wasserabweisend. Mit
vielen Funktionstaschen und auf-
gesticktem BESH-Logo.
Farbe grün. In verschiedenen
Größen € 60,00



Stoff-Tragetasche
Baumwolle,
farbig bedruckt € 1,00



Mützen

mit aufge-
stickten
Logos.
In den Far-
ben grün mit Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft,
in weiß und schwarz mit
Hällischem Schwein.

€ 7,50 je Mütze

Bundhose

stabil und wasserabweisend.
Farbe grün. In verschiedenen
Größen € 46,00



Grill-Schürze

auch für den inter-
essierten Mann,
Baumwolle,
farbig bedruckt
€ 2,90

**Video-Kassette
„ZDF-Beitrag“**

ZDF-Beitrag über die Bäuerli-
che Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch
Hall im Umwelt-
magazin -
„planet e
extra“,
45 Min.



**SWR:
Zeichen
der Zeit**
Portrait der
Bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall,
45 Min.
€ 4,90
je Kassette



Fahne
farbig
1,50 m x
4,00 m
€ 170,-

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

Alles Bruttopreise, inkl. gesetzlicher Mehrwert-
steuer, zuzüglich Versandkosten.



Termine

28.04.2004	Jahreshauptversammlung Schlachthof AG im Foyer der Sparkasse Schwäbisch Hall
15.-20.5.2004	Internationale Fleischerfachausstellung in Frankfurt
23.05.2004	Tag der Schwäbisch-Hällischen Landschweine im Freilandmuseum Wackershofen
07.06.2004	Jahreshauptversammlung BESH im Bürgersaal Wolpertshausen
06.04.2004	Mitgliederversammlung EGQF im Goldenen Ochsen in Cröffelbach.
29.08.2004	Hoffest auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen
23.10.2004	Regionales Kochfestival im Neubausaal Schwäbisch Hall

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

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

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

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

Schlachthof:
Raiffeisenstraße 18
74523 Schw. Hall-Hessental
Tel.: 07 91-9 32 90-80
Fax: 07 91-9 32 90-89



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL