



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe 3/2004
Auflage: 1500

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Empfang der Wirtschaft 2004 mit Partner Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Bericht Seite 11



v.l.n.r. Philipp Fürst zu Hohenlohe-Langenburg mit Ehefrau Fürstin Saskia, Rudolf Bühler, Vorsitzender BESH, Martin Hanselmann, Michael Käfer, Feinkostkäufer

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 - 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: Juli 2004

Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten
Titelbild: Empfang der Wirtschaft in Wolpertshausen
Foto: Bernulf Schlauch
Redaktion: Rolf Apeltauer
Layout: Christoph Dörschner, Rolf Apeltauer
Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des jeweiligen Autors wieder.

Grüß Gott, liebe Mitglieder und KollegInnen!



Im Mai hatten wir etwa 30 Fachleute aus Regionalentwicklungsprojekten in Mittel- und Osteuropa und Übersee hier in Wolpertshausen zu Gast zu einem Symposium „Bäuerliche Erzeugergemeinschaften als Träger ländlicher Regionalentwicklung“. Dies war nun das 3. Symposium dieser Art, zuvor hatten wir solche Gäste in den Jahren 1993 und 2000.

Dies zeigt deutlich, dass der Regionalisierungsgedanke inzwischen zu einer Bewegung geworden ist. Parallel zur Globalisierung von Handel und Wirtschaft entwickelt sich immer deutlicher ein Regionalbewusstsein, die Bedeutung regionaler Kreisläufe wird erkannt, es entstehen „interregionale“ Partnerschaften. Der Regionalgedanke wird mehr und mehr zum Gegenpol und Ausgleich der Globalisierungsströmungen.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, inzwischen herangewachsen zu einer bäuerlichen Unternehmensgruppe - die auch den Bauern bzw. ihren Mitgliedern selbst gehört - gilt als Vorreiter und Modell für ländliche Regionalentwicklung im mitteleuropäischen Raum.

Nicht umsonst ist Hohenlohe auch zu einer Modellregion von 17 weiteren Modellregionen in Deutschland gewählt worden, weil hier eben seit nunmehr 20 Jahren nachhaltig regionale Entwicklungsarbeit geleistet wird.

Und wenn wir von Region sprechen, dann meinen wir in unserer Raumschaft die Region Hohenlohe. Zwar versuchen industrielle Kreise - ein größerer Schraubenhändler und die Industrie- und Handelskammer Heilbronn - unserer Region den Begriff „Region Heilbronn-Franken“ überzustülpen, dies

wird aber hoffentlich auf Dauer nicht gelingen.

Denn eine Region lebt von ihrer Identität wie sie in Hohenlohe reichlich vorhanden ist: Eine große Tradition und Geschichte, eine reiche Kultur, eine eigenständige Sprache und Ethnik, ein intakter Natur- und Landschaftsraum und inmitten diesem natürlich die Hohenloher Bauern, die ihren aufrechten Gang nie verlernt haben.

Liebe Mitglieder, dies sind die Potentiale aus denen wir schöpfen. Unsere Qualitätserzeugnisse tragen den Namen Hohenlohes und ihrer Hauptstadt Schwäbisch Hall. Es ist uns ein großes Anliegen, diese Begriffe zu pflegen und im positiven Sinne weiterzuentwickeln.

Herzlichst Ihr

Rudolf Bühler

Weltgrößte Fachmesse für Fleischwirtschaft in Frankfurt

Die BESH auf der IFFA

Mit sehr gutem Ergebnis setzt die IFFA, die weltgrößte Fachmesse für die Fleischwirtschaft, ihre Erfolgsbilanz auch in diesem Jahr fort. Stark vertreten unter den europäischen Besuchern waren insbesondere Spanien, die Russische Föderation, Italien, Polen und die Niederlande. Bei den außereuropäischen Län-

dern lagen Australien, die USA, Japan, Brasilien und Israel an der Spitze. Sechs Tage haben wir unsere einzigartigen Produkte wie unser Schwäbisch-Hällisches Landschwein, das boeuf de Hohenlohe und unser Bio-Segment ECOLAND dem deutschen und internationalen Fachpublikum präsentiert.

Sehr großes Interesse haben Fleischerfachgeschäfte aus dem Raum Nürnberg, Mannheim und aus dem Schwarzwald gezeigt. Sie wollen den großen Anbietern wie Lidl oder Aldi Paroli bieten. Aber nicht mit Tiefstpreisen, sondern mit besonders hoher Fleischqualität, Zuverlässigkeit und Kundenberatung.

Besonders freuen wir uns über die zukünftige Zusammenarbeit mit den Fleischer-

fachschulen in Augsburg und Landshut. Diese sind für uns wichtige Multiplikatoren, bei denen die zukünftigen Fleischermeister und unsere Kunden ausgebildet werden.

Das Bio-Segment der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft findet auch immer mehr Bedeutung durch starke regionale Kooperationen mit Partnern wie Fachmetzgereien, der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung. Einer der im Bio-Segment führenden Wurstwarenhersteller und Kunde der BESH, die Firma Rack & Rüter aus Fulda bei Kassel, konnte die Vermarktung von Öko-Fleisch und Wurstwaren im vergangenen Jahr kontinuierlich und erfolgreich ausbauen. Gemeinsam wollen die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft und Rack & Rüter den Bio-fleisch- und Biowurstabsatz bei der EDEKA Südwest ankurbeln. (Vogelmann)



Herr Werners Geschäftsführer der Casserole, Werner Vogelmann und Herr Plate von der Casserole Foto: BESH

Jungsauenprämierung in Wackershofen



Foto: Schlauch

Der Tag des Schwäbisch-Hällischen Schweins im Freilandmuseum Wackershofen zog dieses Jahr wieder viele Schaulustige an. Die Prämierung der besten schwarz-weißen Rüsseltiere ist nicht nur für die Schweinezüchter von Interesse, sondern auch für Familien mit Kindern.

Wer den Ausführungen der Fach-

leute lauscht, erfährt auch für Laien interessante Fakten über die Schweinerassen und die -zucht. So gab es laut Rudolf Bühler, dem Chef der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft vor dem 2. Weltkrieg noch 15 einheimische Schweinerassen in Deutschland. Inzwischen sind es nur noch fünf. Eine davon ist das Schwäbisch-Hällische Schwein.

Dass sich die Zucht der Schwäbisch-Hällischen Schweine, die mit anfänglich sieben Tieren gestartet wurde, inzwischen sehen lassen kann, berichtete die für das Bundesgebiet zuständige Zuchtleiterin Maike Matthes. In der zur Zeit bestehenden Population von 200 Zuchtsauen und 12 Ebern gebe es weniger Inzucht

als bei den Holstein-Friesen Rindern, die weltweit millionenfach verbreitet sind. Matthes wie auch Rudolf Bühler richteten den Appell an die Bauern, verstärkt in die Zucht von Hällischen Herdbuchsauen einzusteigen: „Der Markt kann locker 500 Hällische Herdbuchsauen vertragen“.

Tagessiegerin der Jungsauenprämierung wurde ein Tier von Yanic Arndt aus Bomlitz-Ahrsen in Norddeutschland. Juryvorstand Albrecht Weber pries hier vor allem das „hervorragende Gesäuge mit 14 gut ausgebildeten Zitzen“, den „gut ausgebildeten harmonischen Rahmen“ und die „flotte Bewegung“ der Jungsau. Den 2. Platz belegte eine Jungsau von Friedrich Eberhardt aus Hellmannshofen-Frankenhardt. Einen Fruchtbarkeitspreis erhielt eine Jungsau aus dem Stall Friedrich Bühler, deren Mutter im Durchschnitt 12,7 aufgezogene Ferkel je Wurf hat. Im Durchschnitt ziehen alle Hällischen Herdbuchsauen jährlich 20,2 Ferkel bei 2,06 Würfen auf. (Schlauch)

Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

Jahreshauptversammlung



Vorstand und Aufsichtsrat der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG

Am Mittwoch, 28. April 2004 fand die 4. ordentliche Jahreshauptversammlung der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG statt. Dies erstmals als Gast in den neuen und repräsentativen Räumen der Sparkasse Schwäbisch Hall im Solpark in Schwäbisch Hall-Hessental.

„Nach der drohenden Schließung des ehemals kommunalen Schlachthofs im Jahr 2001 steht nun die neu gegründete Erzeugerschlachthof AG auf solidem Fundament. Der Schlachthof ist als wichtige Versorgungs- und Infrastruktureinrichtung für die Bauern und Verbraucher aus der Region Hohenlohe gesichert“, stelle Aufsichtsratsvorsitzen-

der Rudolf Bühler zu Beginn der Hauptversammlung fest.

Bisher sind 2000 Aktien à 500.- Euro ausgegeben, das entspricht einem Stammkapital von einer Million Euro per 31. 12. 2004. Davon befinden sich 39,7 Prozent in Streubesitz von Bauern, Kommunen und Bürgern aus der Region, 40,3 Prozent sind im Besitz der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Für das Jahr 2004/2005 ist vorgesehen, das Stammkapital auf 1,5 Mio. Euro aufzustocken.

Seit 2002 wurden 1,8 Mio Euro in die Sanierung und Modernisierung des Schlachtbetriebs investiert, die Baumaßnahmen laufen nach Plan. Bis Ende

2005 werden insgesamt 5,5 Mio. Euro investiert, dann wird es in Schwäbisch Hall wieder einen der modernsten Schlachthöfe Europas geben.

Die Bilanz 2003 weist einen Gewinn in Höhe von 9331,05 Euro aus, diese wurden wie im Vorjahr auf einstimmigen Beschluss den Rücklagen zugeführt. Die Entlastung von Vorstand und Aufsichtsrat erfolgte ebenso einstimmig und ohne Enthaltungen, welches das große Vertrauen in die handelnden Personen widerspiegelt.

Die Schlachtzahlen zeigen, dass der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall vollständig ausgelastet ist:

Jahresschlachtung 2003: 17.534 Tonnen

Jahresschlachtung 2002: 16.525 Tonnen

2003 wurden insgesamt geschlachtet:

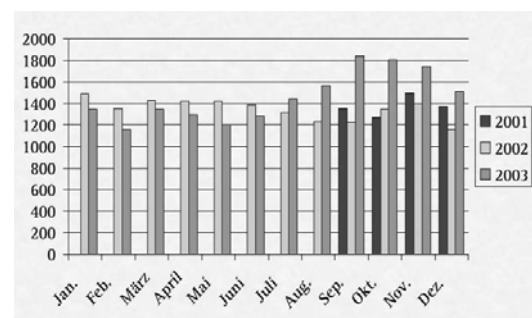
121.918 Schweine, 6.898 Sauen

9.120 Großvieh, 1.506 Kälber

1.639 Lämmer.

(Lang)

Schlachtzahlen im Vergleich:



Ferkel- und Lammschlachtung in Betrieb genommen

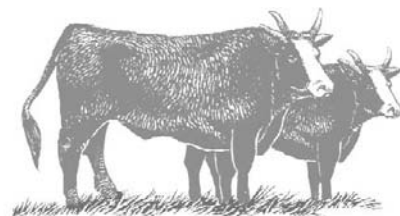
Nach langer Planungsphase und mehrmonatigem Bau haben wir am 3. Juni die ersten Ferkel in den neuen Räumen geschlachtet. Wie bei jedem Bauvorhaben kommt auch auf der kleinsten Baustelle immer etwas dazwischen, das eine schnelle Fertigstellung verhindert. Bei uns war es genauso. Schon beim Abtragen des alten Bodens wurden alte, defekte Abwasserleitungen

entdeckt. Diese mussten natürlich ersetzt werden. Bei dem Transport der neuen Entsorgungskanone für die Därme gab es Verzögerungen und damit haben sich auch alle weiteren Bauschritte verzögert. Aber nun sind wir fertig. Die Ferkel können wieder im eigenen Haus geschlachtet werden und müssen nicht von einem fremden Schlachthof nach Hall zur weiteren Verarbeitung gefahren werden. Die

direkte Schlachtung, Kühlung und Zerlegung in einem Betrieb ist für die Verbesserung von Frische und Haltbarkeit des Produktes ungeheuer wichtig. (Lang)



Die ersten Ferkel in der neuen Schlachtung



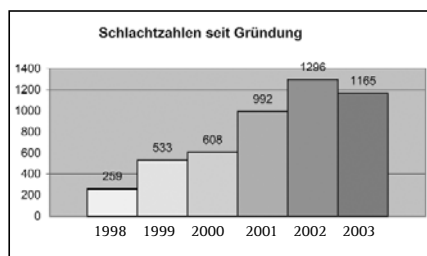
Jahreshauptversammlung boeuf de Hohenlohe

Die Erzeugergemeinschaft boeuf de Hohenlohe hielt am 9. Juli ihre Jahreshauptversammlung im Ochsen in Cröffelbach ab. Der geschäftsführende Vorstand Klaus Süpple leitete die Versammlung und stellte den Geschäftsbericht 2003 vor.



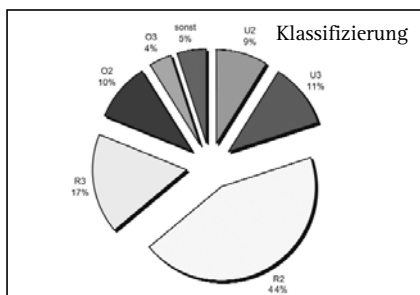
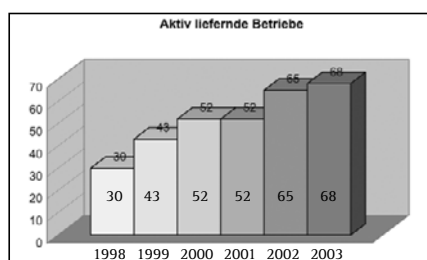
Klaus Süpple stellt den Jahresabschluss der Jahreshauptversammlung vor Fotos: Wewer

Seit Beginn der Aktivitäten der Erzeugergemeinschaft von 1998 bis 2002 gab es eine ständige Steigerung des Absatzes. 2003 gab es einen leichten



Knick in der Absatzkurve. Dies erklärt sich durch die Aufgabe des Programms eines absatzstarken Metzgers, wurde aber inzwischen weitgehend ausgeglichen. Weiter werden Feinkostgeschäfte und Gastronomie stärker beliefert. Für 2004 ist wieder mit einem deutlichen Anstieg der Absatzsituation zu rechnen.

Die Anzahl der Erzeugerbetriebe ist gesund gewachsen. Die Ergebnisse der Klassifizierung sind überwiegend zu-



friedenstellend, ebenso die Schlachtgewichte.

Die Kundenstruktur besteht aus fünf Fachmetzgereien im Raum Stuttgart und Heilbronn, die vier Märkte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in der Bauernmarkthalle Stuttgart, der Markthalle Stuttgart, im neuen Öko-Regio-Shop NaturTalent in Neckarsulm, im neuen Feinkostgeschäft s'Hällische in Schwäbisch Hall und natürlich im Bauernmarkt beim Erzeugerschlachthof in Hessental. Verstärkt wurden die Verkäufe im Bereich Feinkost und Gastronomie. Neu hinzugekommen ist das Feinkostgeschäft Feinkost Böhm in Stuttgart. Außerdem beliefert die EZG boeuf de Hohenlohe mit dem Programm Junges Weiderind aus ökologischer Landwirtschaft die EDEKA Südwest. Dieses Programm wird von Marcus Wewer betreut, der Geschäftsführer für das Bio-Segment der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist.

An Messebeteiligungen und Öffentlichkeitsarbeit waren von besonderer Bedeutung die Süffa 2003 in Stuttgart, die BioFach 2003 und auch bereits in 2004 in Nürnberg sowie 2004 kürzlich die IFFA in Frankfurt und das Maifest in der Bauernmarkthalle Stuttgart. Mit ca. 20 Verbraucherfahrten auf die Erzeugerbetriebe und Schulungen für das Verkaufspersonal konnten wir unsere Kunden an uns binden und ihnen gute Verkaufsargumente bieten.

2003 endete das Zentral-Regionale-Marketingprojekt mit MBW und CMA. Weitere Förderungen sind über das Marktstrukturgesetz als anerkannte Erzeugergemeinschaft möglich.

Im Finanzbericht stellte Klaus Süpple die Bilanz von Bader & Partner GbR, Schwäbisch Hall dar. Aktuell bestehen keine Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten. Der Gründungskredit ist im Jahr 2004 zurückgezahlt.

Die Entlastung des Vorstandes und des Beirates wurde vom Gastredner Herrn Dr. Segger von der LEL Schwäbisch Gmünd durchgeführt. Vorstand und Beirat wurden einstimmig entlastet, der Beirat anschließend für 2004 bestätigt.



Dr. Segger referiert über die EU-Agrarreform und deren Auswirkungen auf Mutterkuhhetriebe

Nach dem offiziellen Teil gab es noch zwei Fachvorträge. Der erste wurde von Herrn Dr. Segger, LEL Schwäbisch Gmünd gehalten. Er referierte über die Ergebnisse und Auswirkungen der



Herr Kraft stellt das Limpurger Rind vor

Luxemburger Beschlüsse vom 26. Juni 2003 zur Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) und stellt Rechenbeispiele für Mutterkuhhetriebe dar.

Herr Kraft von der Züchtervereinigung Limpurger Rind in Ilshofen stellte anschließend die Geschichte und Vorzüge des Limpurger Rindes und die Arbeit des Zuchtverbandes vor. (Wewer)

Jahreshauptversammlung BESH



Jahreshauptversammlung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft am 7. Juni 2004 in Wolpertshausen

Der Erfolg der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall unter Leitung von Rudolf Bühler wurzelt in dem Bestreben, bestes Qualitätsfleisch zu erzeugen und anzubieten. Dass dies den 615 Mitgliedsbetrieben der BESH gelingt, zeigt die Bewertung des renommierten Magazins Öko-Test. Alle Markenprodukte wie das Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch, das Boeuf de Hohenlohe sowie deren Biovarianten erhielten von Öko Test das Prädikat „sehr gut“. Dasselbe gilt für die „Du darfst“-Produkte, deren Fleisch ebenfalls von der BESH stammt. Wie die Bilanzen zeigen, schätzen es nicht nur die Öko-Tester, sondern auch die Verbraucher, wenn die Tiere mit gentechnisch freiem Futter, ohne Wachstumsförderer und präventive Medikamentengabe aufgezogen werden und dies auch noch von einer neutralen Kontrollstelle überprüft wird.

Zuwächse bescherte der BESH vor allem der Einstieg in die „Du darfst“-Produkte, der im Jahr 2002 begann. Seit Anfang 2004 liefert die BESH wöchentlich 1000 Schweine verschiedener heimischer Rassen und 50 Kühe, die im Haller Schlachthof geschlachtet werden, nach Ansbach. Dort werden sie zu den „Du darfst“-Produkten verarbeitet.

Das Programm Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch, mit dem

die BESH im Jahr 1988 startete, wurde inzwischen um vier weitere Programme ergänzt: boeuf de Hohenlohe, „Du darfst“-Qualitätsfleisch vom Schwein und Rind, das Ecoland Qualitätsfleisch vom Schwein, Rind, Kalb und Lamm (Bioproduktion) sowie HQZ Qualitätsfleisch vom Schwein, Rind, Kalb und Lamm.

Herzstück dieser Programme ist nach wie vor die Erzeugung von Schwäbisch-Hällischen Schweinen. Die Nachfrage steigt hier ständig an und deshalb sucht die BESH weitere Herdbuchzüchter, Ferkelerzeuger und Mäster, die in dieses Programm einsteigen.

Gute Produkte brauchen ein gutes Marketing, das bei der BESH einen großen Stellenwert einnimmt. Dazu gehört ein eigenes Mediencenter, in dem sämtliche Marketing- und Werbeaktionen sowie auch die Internetseite (www.besh.de) erstellt werden. Und natürlich ein gutes Vertriebssystem, das seit einiger Zeit konzeptionell neu durchstrukturiert wird. Nur so ist es gelungen Feinkostfirmen wie Käfer, Rungis Express, Manufaktum oder Topkantinen von Siemens, IBM, Bausparkasse Schwäbisch Hall, Allianz sowie Spitzenrestaurants wie die Traube in Tonbach, Hotel Victoria in Bad Mergentheim, Wielandshöhe in Stuttgart oder das Schlossrestaurant in Heidelberg als Kunden zu gewinnen. Neu hinzugekommen sind auf die Kundenlis-

te im vergangenen Jahr Firmen wie Hipp, teegut, die restrukturierte Firma Feinkost Böhm oder die zu Dr. Oetker gehörende Gruppe „Frischeparadies“.

Gut im Griff hat die BESH den vor drei Jahren von der Stadt Hall übernommenen Schlachthof unter Leitung von Martin Rössner, der inzwischen schwarze Zahlen schreibt. Und auch die Bilanzen können sich sehen lassen. Die BESH-Unternehmensgruppe samt Schlachthof hat eine Eigenkapitalausstattung von 2,9 Millionen Euro. Der Aufsichtsratsvorsitzende Arnulf Rieger würdigte die „stabile, gesunde, wirtschaftliche Lage der BESH-Gruppe“ sowie die „umsichtige, absichernde, und zukunftsorientierte Geschäftsführung“. Klar, dass bei solchen Ergebnissen der Vorstand mit Rudolf Bühler, Martin Hanselmann und Martin Rössner auf der Hauptversammlung einstimmig entlastet wurde.

Und auch die Gastredner waren voll des Lobes. Sparkassenchef Thomas Lützelberger zollte der Leistung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft seinen Respekt. Das Schwäbisch-Hällische Schwein sei nicht nur ein Exportschlager sondern auch Teil der schönen Umgebung.

„Die große Zahl der 200 Arbeitsplätze zeigt, was machbar ist, wenn man zusammensteht und zielgerichtet wirtschaftet“ pries Bürgermeister Jürgen Silberzahn die BESH. Zudem besetze das landwirtschaftliche Unternehmen auch politische Positionen, wenn es zur Genteisfreien Zone aufrufe: „Damit vertreten sie nicht nur die Interessen der Bauern, sondern auch der Verbraucher.“ Dass die Landwirtschaft nach wie vor ein bedeutender Faktor in der Wirtschaft ist, machte der Amtschef des Landwirtschaftsministeriums, Dr. Friedrich Bulfinger deutlich: „Jeder achte Arbeitsplatz im vor- oder nachgelagerten Bereich ist mit der Landwirtschaft verbunden“. Für Dr. Grün vom Landwirtschaftsministerium in Stuttgart ist die Geschichte der BESH ein Beispiel dafür, „wie die Erhaltung einer Schweinerasse zum Selbstläufer werden kann“. (Schlauch)

Michael Käfer ist begeistert von dem Hällischen Schwein und dem boeuf de Hohenlohe

Feinkostchef genießt Hohenlohe

Zeit ist ein kostbares Gut für den alleinigen Chef des Feinkostimpe-riums Käfer mit 800 Mitarbeitern und einem Umsatz von 86 Millionen Euro. An ein und demselben Abend düst Michael Käfer von der Party der berühmten Versandhauschefin in Nürnberg zur Ministerfete nach München und danach weiter zum Fest eines wichtigen Kunden in Salzburg. Nach dem Motto „ich bin Gastgeber aus Leidenschaft“, das auch für sein 180 Kopf starkes Cateringteam gilt, kreuzt der Chef bei wichtigen Promifesten selbst auf.

Angesichts des vollen Terminkalenders genießt er den Ausflug in das idyllische Bühler- und Hohenloher Tal, wo er die Rinder des boeufs de Hohenlohe auf den grünen



Führung durch den Schalchthof

Wiesenhängen bewundert. Natürlich nicht ohne geschäftlichen Hintergrund. Auf Einladung Rudolf Böhlers macht sich Michael Käfer ein Bild von den Produkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Einige der hohenlohischen Delikatessen sind in München schon längst en vogue, denn „das beste Spanferkel und der beste Schweinsbraten, die auf dem Oktoberfest verkauft werden, verdanken wir Rudolf Bühler“, sagt Käfer. Serviert werden die Spezialitäten vom Hällischen Schwein in Käfers Wies'n Schänke.

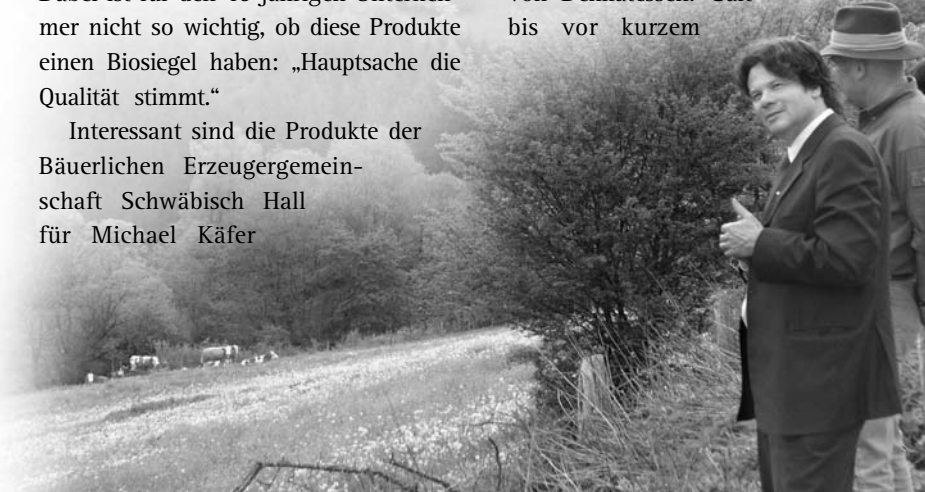
Die Rinder auf den saftigen Maiwiesen im Bühler- und Hohenloher Tal sind genau das, was Michael Käfer sucht: „Die Leute wollen heute ursprüngliche Erzeugnisse haben, regionale Produkte, die man erklären kann.“ Allein schon die Geschichte des Schwäbisch Hällischen Schweins, das Mitte des 20. Jahrhunderts eine große Blüte erlebte, in den 80er Jahren kurz vor dem Aussterben war und jetzt wieder wegen seines schmackhaften Fleisches nicht nur in Gourmetkreisen gefragt ist, gefällt dem Münchner Delikatessenkönig. Ebenso passt die Geschichte der Hohenloher Rinder, die Mitte des 19. Jahrhunderts in großen Trecks nach Paris getrieben wurden und dort in den Restaurants unter dem Namen „boeuf de Hohenlohe“ zum Markenzeichen avancierten, in das Credo der Firma Käfer „Qualität aus Leidenschaft“. „Wenn diese Tiere dann noch umweltgerecht, artgerecht und mit einem guten Futter aufgezogen sind, haben diese Produkte einen genialen Stellenwert“, preist Käfer das Konzept der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Dabei ist für den 46-jährigen Unternehmer nicht so wichtig, ob diese Produkte einen Biosiegel haben: „Hauptsache die Qualität stimmt.“

Interessant sind die Produkte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall für Michael Käfer



Gesprächsrunde M. Käfer mit R. Bühler

auch deshalb, weil die BESH wegen ihrer guten Logistik Qualitätsfleisch, -schinken und -wurst auch in größeren Mengen liefern kann. Nach dem Grundsatz „Du darfst nie zufrieden sein mit dem, was du erreicht hast“, baut der Münchner Firmenchef sein Unternehmen konstant aus, das 25 Prozent seines Umsatzes im Ausland erzielt. So sollen nach München und Frankfurt demnächst auch auf den Flughäfen in Köln, Berlin und Hamburg Delikatessengeschäfte der Käfergruppe ihre Ware anbieten. Zudem wird Käfer vermutlich das Catering für 200 000 Promibesucher bei der Fußball-Europameisterschaft in Deutschland übernehmen. Neue Wege beschreitet er als Anbieter von Delikatessen. Galt bis vor kurzem



Michael Käfer genießt den Ausflug in das idyllische Bühler- und Hohenloher Tal, wo er die Rinder des boeuf de Hohenlohe auf den grünen Wiesenhängen bewundert.

Fotos: Schlauch

noch das Firmenmotto, dass die außergewöhnlichen Produkte mit einem außergewöhnlichen Service angeboten werden, so steigt Michael Käfer jetzt verstärkt in das Discountergeschäft ein. In Parsdorf (München) ist bereits ein Feinkostladen mit Selbstbedienung in Betrieb, wo verpackte Delikatessen mit hoher Qualität zu günstigen Preisen angeboten werden.

Ins Staunen kommt Michael Käfer, als Rudolf Bühler beim Nachmittagskaffee ein großes Holzfass anrollen lässt und den Gast bittet, doch mal reinzuschnuppern. Eine Prise genügt und schon ist der Delikatessenspezialist überwältigt von dem intensiven Duft des Inhalts: Biologisch angebauter Pfeffer aus dem südindischen Kerala. Weil zu einem guten Fleisch auch ein gutes Gewürz gehört, hat dort eine Partnerorganisation der BESH, die „Ecoland Herbs & Spices“ unter der Regie von Rudolf Bühler ein Entwicklungshilfeprojekt für Biogewürze gestartet. 540 indische Kleinbauern pflanzen Biogewürze, wie Pfeffer, Muskat, Koriander, Nelken und Zimt an. Sofort macht sich Michael Käfer Gedanken, in welchem Behältnis dieser Pfeffer den Kunden angeboten wird. Als lose Ware im Holzfass, die dann eine Tüte oder in ein Glas umgefüllt wird: „Damit der Kunde diesen intensiven Duft auch riechen kann.“ Oder in einem Glas mit einem guten Design. Auf die Verpackung legt der Feinkostchef äußersten Wert und so regt er beim Besuch im Hessentaler Bauernmarkt gleich andere Verpackungen der Fleisch- und Wurstwaren für die geplanten Käfer-SB-Läden an.

Als Michael Käfer am Abend als Hauptredner auf dem Empfang der Wirtschaft des Landkreises Schwäbisch Hall spricht, schwärmt er „von dem wunderschönen Nachmittag“ in Wolpertshausen, Schwäbisch Hall und Umgebung: „Nur schade, dass der Landkreis Schwäbisch Hall nicht zu Bayern gehört“, er, dessen Vorfahren aus dem Kreis Ansbach stammen. Sein Lob gilt den „wunderbaren Erzeugnissen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, die mich fasziniert haben“. (Schlauch)

Biozeichen Baden-Württemberg Erster ECOLAND-Metzger

In Ostfildern-Nellingen bei Esslingen (Stuttgart) befindet sich die erste ECOLAND-Metzgerei mit dem Biozeichen Baden-Württemberg. Seit dem 29. März führt die Metzgerei Weiß Biofleisch vom Rind, Kalb und Lamm von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Schweinefleisch kommt weiterhin ausschließlich vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein.

Zusammen mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und dem Bio-Anbauverband ECOLAND bietet der Traditionsbetrieb „Zur Germania“ gesundes, schmackhaftes und qualitativ hochwertiges Fleisch an. „Mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und ECOLAND habe ich Partner gefunden, mit denen ich mich glaubwürdig an die Verbraucherinnen und Verbraucher wenden kann, die auf Qualität und Genuss setzen und denen der Erhalt von Kultur und bäuerliche Landwirtschaft wichtig ist. Das ich auf die Bio-Richtlinien kontrolliert werde, ist selbstverständlich. Wichtiger ist mir aber, dass meine Kunden mir vertrauen können.“ sagt Marcus Weiß, der 34 Jahre alte

Fleischermeister und Inhaber der Metzgerei und des Hotels „Zur Germania“.

Zusätzlich zu den guten Argumenten für Biofleisch will Marcs Weiß sich auch deutlich mit der regionalen Herkunft positionieren: „Mit dem Biozeichen Baden-Württemberg ist klar, wo die Tiere herkommen. Hier will ich keine Kompromisse eingehen. Biofleisch aus Baden-Württemberg und Schweinefleisch von den Hällischen: Mehr Regionalität kann mir niemand bieten!“ stellt Marcus Weiß zufrieden fest.

Marcus Weiß führt in dritter Generation den Familienbetrieb. Er ist stolz, dass er nicht am Preiskrieg der Discounter teilnimmt, sondern die Traditionen und Werte des Metzgerhandwerks fortführt und Fleisch und Wurst nicht verramscht. „Damit das Fleisch schmeckt und gesund ist, muss es von Bauern kommen, die ihre Tiere artgerecht halten und füttern: Strohhaltung und Auslauf, keine Antibiotika und Gentechnik im Futter. Dann habe ich ein Lebensmittel, das mit dem abgepacktem Fleisch im Supermarkt nicht vergleichbar ist.“ so der junge Metzger selbstbewusst. (Wewer)



Marcus Weiß (rechts), Metzgermeister und Inhaber der Metzgerei Weiß und Marcus Wewer (links), Geschäftsführer Bio-Segment bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bei der Übergabe des neuen Schilds: Rind, Kalb und Lamm von ECOLAND mit dem Biozeichen Baden-Württemberg, Schweinefleisch vom Schwäbisch-Hällischen.

Gastkommentar: Jürgen Silberzahn, Bürgermeister Wolpertshausen

Bäuerliche EZG Schwäbisch Hall - Eine starke Gemeinschaft



Was 1988 in Wolpertshausen mit 8 Mitgliedern, also kleinen Verhältnissen begann, ist eine außerordentliche Erfolgsgeschichte. Die Zahl der Mitglieder der BESH hat sich in den vergangenen 16 Jahren von 8 auf 660 erhöht. Der Umsatz, der 1988 120.000 DM ausmachte, beträgt heute 48.000.000 Euro.

Als Bürgermeister von Wolpertshausen ist es mir möglich, seit 14 Jahren die Entwicklung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zu verfolgen. Ich freue mich, dass diese Entwicklung zum Vorteil der Mitglieder auch weiterhin positiv verläuft. Die BESH ist ein Beispiel dafür, was machbar ist, wenn Bauern bereit sind, zielgerichtet eine Idee zu verfolgen und umzusetzen.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist eine Einrichtung in der Tradition von Raiffeisen und Schulze-Delitsch, eine Einrichtung der Selbsthilfe, der Selbstverwaltung und der Selbstverantwortung. Ideale, die von der Erzeugergemeinschaft und ihren Mitgliedern hochgehalten werden.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft ist jedoch nicht nur eine wirtschaftliche Organisation von Bauern, sondern sie ist auch bereit, politische Themen aufzugreifen, Positionen zu besetzen. Ich möchte hier nur auf den Einsatz für eine Gentec-freie Zone und eine Gentec-freie Landschaft in Hohenlohe hinweisen. Mit dem Einsatz vertritt sie nicht nur die Interessen der Bauern, sondern auch die ihrer Kunden und Verbraucher.

Ich hoffe, dass sich viele Landwirte, aber auch Institution, Kommunen, Betriebe usw. diesen Einsatz von gentechnisch verändertem Saatgut und Lebensmittel zu verzichten.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist auch ein guter Bote, ein Vertreter von Wolpertshausen und der Region Hohenlohe in Baden-Württemberg und darüber hinaus.

Ich wünsche der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall alles Gute für die künftige Entwicklung, zum Wohl von Hohenlohe, seinen Bauern und den Verbrauchern.

Jürgen Silberzahn

Am Montag, dem 07 Juni 2004 fand im Bürgersaal in Wolpertshausen die Jahreshauptversammlung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall statt. Mit dieser Jahreshauptversammlung kehrte die BESH auch mit ihrer Jahreshauptversammlung an den Ort Ihrer Wurzeln zurück.

Bewirtung beim Besuch von Bundesaußenminister Fischer



Foto: Haller Tagblatt

Im Rahmen eines Besuches von Bundesaußenminister Joschka Fischer in Schwäbisch Hall am 19. Mai 2004 bewirtete der Eventservice der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft beim Empfang im Ratssaal der Stadt Schwäbisch Hall.

Im Bild links: Bundesaußenminister Joschka Fischer, daneben rechts Oberbürgermeister Josef Pelgrim, ganz rechts im Bild Rudolf Bühler von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Empfang der Wirtschaft in Wolpertshausen

Innovative Ideen entwickeln



Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat die Bewirtung des Empfangs der Wirtschaft 2004 ausgerichtet
Foto: Haller Tagblatt

Bei dem diesjährigen Wirtschafts-empfang in der Wolpertshausener Herolthalle war erstmals auch die Land- und Ernährungswirtschaft präsent: Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) übernahm die Bewirtung des alljährlichen Treffens der Vertreter der Wirtschaft im Landkreis Schwäbisch Hall, zu dem die Haller Wirtschaftsförderungsgesellschaft, die IHK, die Kreishandwerkerschaft und die drei örtlichen Zeitungen einladen.

Dass das Globalisierungsdenken inzwischen auch die Landkreisverwaltungen erreicht hat, machte Landrat Gerhard Bauer deutlich: „Wir arbeiten im Rahmen der Wirtschaftsförderung mit dem angrenzenden bayerischen Landkreisen zusammen.“ Und auch im Tourismus zieht der Landkreis Schwäbisch Hall und der Hohenlohekreis inzwischen in einer Organisation an einem Strang. Trotzdem wird nach Ansicht des Landrats in einer globalen Welt die regionale Identität immer wichtiger. Beispiel für eine regionale Identität im Kreis Schwäbisch Hall sei das Schwäbisch-Hällische Schwein: „Die schwarz-weißen Vierbeiner sind

fast so bekannt wie die Bausparkasse.“ Als Mitveranstalter des Wirtschaftsempfangs, so Bauer, wolle die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft bewusst demonstrieren, dass „die Landwirtschaft ein wichtiger Teil unserer Wirtschaft ist“.

Dem stimmte Rudolf Bühler, Chef der BESH, in der 650 Bauern vereint sind, voll und ganz zu: „Wir Bauern wollen uns nicht verstecken, sondern wir wollen zeigen, dass wir eine innovative Branche sind.“ 22 Prozent der Wirtschaftskraft im Landkreis Hall kommt laut Bühler aus der Land- und Ernährungswirtschaft: Ohne die Bauern gebe es keine Mühlen, keine Sägewerke, keine Molkereien, keine Schlachthäuser und vieles mehr. Speziell die BESH setze mit ihrer bäuerlichen Kooperation und deren Erzeugnisse wie Schwäbisch-Hällisches Schwein oder boeuf de Hohenlohe auf die regionale Identität und kämpfe so gegen den Globalisierungswettbewerb in der europäischen Agrarwirtschaft erfolgreich an.

Dass dieser EU-weite Globalisierungswettkampf auch dem Mittelstand und den Handwerkern zu schaffen macht, deutete Kreishandwerkermeister Werner Dierolf mit den Worten an: „Die

Kleinen sterben leise.“ Doch alles in allem sind die mittelständischen Unternehmen im Landkreis die Triebkraft für eine positive Entwicklung der Wirtschaft im Landkreis Schwäbisch Hall. Beispielhaft wurden deshalb von den drei Kreiszeitungen drei Vertreter der hiesigen Verpackungsmaschinenbranche, die in ihren Bereichen Weltmarktführer sind, mit dem Medienpreis 2004 ausgezeichnet: Hans Bühler von der Firma Optima, Bernd Hansen von Kocherplastik/Holo- und Thermopack und Gerhard Schubert von der gleichnamigen Firma.

Gastredner des Abends ist Michael Käfer, der auf Einladung von Rudolf Bühler über die Erfolgsstory seines Unternehmens mit 800 Mitarbeitern und einem jährlichen Umsatz von 86 Millionen Euro spricht. In seiner lockeren Art erzählt er den hohenlohischen Firmenchefs, wie der ursprünglich „kleine Laden“ zu dem ansehnlichen Unternehmen heranwuchs. Der studierte Betriebswirt, der seit 1995 alleiniger Geschäftsführer der Käfer-Gruppe ist, verhehlt dabei nicht, dass er in den Anfangszeiten seines Einstiegs in die Firma Fehler machte und Lehrgeld zahlen musste. Seither wächst das Käfer-Imperium ständig, das inzwischen nicht nur mit dem Dachgartenrestaurant im Reichstag in Berlin stark vertreten ist. Rund 1500 Veranstaltungen betreut der Edel-Caterer europaweit pro Jahr und erzielt damit einen Umsatz von 37 Millionen Euro. Seine Spezialitäten werden sogar in 16 japanischen Geschäften angeboten. Allein 25 Prozent des Umsatzes erzielt die Käfer-Gruppe im Ausland. Der Rat des erfolgreichen Firmenchefs, der die Produkte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in höchsten Tönen pries, lautete: „Innovative Ideen entwickeln und selbst Initiative ergreifen - die Leute in Deutschland müssen aufhören, immer wieder zu fordern.“ (Schlauch)

Das Erzeugerportrait

Dieter Hofmann, Kleinallmerspann

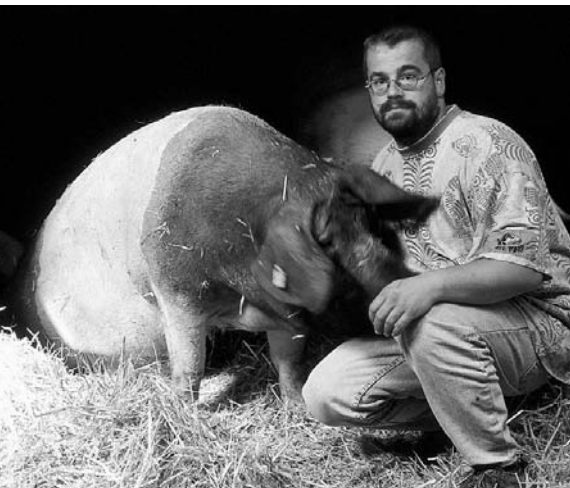


Foto: Roland Bauer

Dieter Hofmann aus Kleinallmerspann bei Kirchberg bewirtschaftet mit seiner Frau Ute 33 Hektar Ackerfläche. In den Ställen stehen 60 Muttersauen und 250 Mastschweine. Der Vollerwerbsbetrieb er-

nährt die Großfamilie mit den vier Kindern und Dieter Hofmanns Eltern, die noch auf dem Hof mitarbeiten.

Sein Vater, Fritz Hofmann, der Anfang der 70er Jahre das letzte Hällische Schwein eines Züchters in Rot am See gekauft und mit ihm Nachzucht betrieben hatte, schloss sich Anfang der 80er Jahre als Gründungsmitglied der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein an. Ende der 1980er Jahre wurde die Sauenhaltung komplett auf Schwäbisch Hällische Schweine umgestellt, „weil wir bei der BESH für unsere Schweine mehr bekamen, wie vom Metzger“.

Die Muttersauen und Jungsauen werden in einem Außenklimastall mit Dreiflächenbuchten gehalten. Über dem Liegebereich der Buchten wird das Stroh gelagert, das durch ein Türchen

in die jeweilige Bucht runtergeworfen werden kann. Die Mastschweine stehen in einem Warmstall mit Tiefeinstreu. Dieter Hofmann, füttert seine Schweine mit eigenem Getreide, gentechnisch freiem Soja und Mineralfutter, das in einer automatischen Mischanlage mit Molke gemixt wird und über ein Röhrensystem in die Tröge fließt. Die Molke holt er in einem großen Tankanhänger von der Crailsheimer Molkerei.

Die Hällischen Jungsauen zieht der 37-jährige Landwirt, der geschäftsführender Vorsitzender des Beratungsdienstes für das Hällische Schwein ist, in Eigenremontierung auf. In der Fruchtfolge baut Dieter Hofmann statt Raps Hanf an: „Das ist eine Superpflanze, da brauche ich keine Pflanzenschutzmittel und bekomme nach der Ernte einen sauberen, gut durchlüfteten Acker“. Ein zweites Standbein hat er sich mit dem Sägen von Brennholz aufgebaut, das er an Privatleute verkauft. Zudem stellt er aus Fichtenstangen Weide- und Baumpflanzsticket her. *(Schlauch)*

Eröffnung Öko-Regio Markt Neckarsulm

Eine neue Bauernmarkthalle in Neckarsulm vereint Hohenlohe und das Heilbronner Unterland in seiner Produktpalette. Das Gemüse aus dem Unterland sowie Fleisch und Wurst aus Hohenlohe sind laut Klaus Mugele die richtige Symbiose

Mit dem Öko-Regio-Markt in Neckar-

sulm wurde jetzt ein Ort geschaffen, wo die städtische Bevölkerung die frischen Erzeugnisse von Biobauern und nachhaltig wirtschaftenden Landwirten aus der Region einkaufen kann.

Dass in dem Öko-Regio-Markt neben Bioerzeugnissen auch regionale Produkte von konventionellen Land-

wirten, die nachhaltig wirtschaften, angeboten werden, bezeichnete Bauernvertreter Klaus Mugele als richtungsweisend für die Zukunft. Für den Kunden ist die jeweilige Herkunft klar zu erkennen. Das weiße Preisschild steht für ein Bioprodukt, das blaue Preisschild für ein Erzeugnis aus der konventionellen Landwirtschaft. Walter Kress, einer der Geschäftsführer des Marktes und Biobauer ist hier ganz bewusst einen neuen Weg gegangen, um den regionalen Produkten eine Chance zu geben. Einer der Belieferer des Marktes ist auch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit Produkten vom Hällischen Schwein und boeuf de Hohenlohe. Ihr Chef Rudolf Bühler begrüßte den neuen, aus bäuerlicher Hand initiierten Öko-Regio-Markt, der auch bestens angenommen wurde, wie die ersten vier Wochen gezeigt hätten. *(Schlauch)*



Bei der offiziellen Eröffnung der Bauernmarkthalle: (v. rechts) Frau Drautz vom Weingut Heilbronn, Harry Brunnet (Bürgermeister und Kreisverbandsvorsitzender des Gemeindetags), Ministerialdirigent Hartmut Alker, Rudolf Bühler (BESH), Klaus Mugele (Chef des Bauernverbands Hohenlohe-Schwäbisch Hall), Wolfgang Reimer (Abteilungsleiter im Bundesverbraucherministerium), Walter Kress (Geschäftsführer des Öko-Regio Markts) und ganz links Markus Wegerhoff (Wirtschaftsförderung Heilbronn).

Foto: Schlauch

Besuch bei



Bäuerinnen

Journalistische Reise mit „Bild der Frau“



Herr Henninger und Frau List-Henninger im Stall

Im Rahmen einer Reportage für "Bild der Frau" haben wir Anfang Juni drei Du darfst Bäuerinnen besucht. Dazu waren aus Hamburg angereist: Frau Stolte von „Bild der Frau“ und Frau Meisel von Du darfst. Für schöne Bilder wurde ein Fotograf aus Stuttgart engagiert und die Reiseleitung durfte ich, Fritz Wolf, als Vertreter der BESH übernehmen.

Unsere erste Station war der Hof der Familie Bitz und Elbe in Bietigheim-Bissingen. Hermann Bitz und seine Frau Susanne Elbe bewirtschaften gemeinsam einen Betrieb mit 46 ha Ackerfläche und 400 Mastschweinen auf Stroh mit Auslauf.

Frau Stolte wollte wissen, wie der Alltag einer Bäuerin aussieht und wie sich der Beruf mit der Familie verträgt. Es wurde schnell klar, dass Frau Elbe sehr gerne Bäuerin ist, die Freiheit und die Selbständigkeit genießt und es vor allem schätzt, ihre 10 jährige Tochter Annika und ihren Mann immer um sich zu haben. Angesprochen auf eine Rückkehr in ihren erlernten Beruf als diplomierte Landespflegerin, meinte Frau Elbe: „Das kann ich mir überhaupt nicht vorstellen“.

Die Unsicherheiten der zukünftigen Agrarpolitik, die seit einem Jahr anhaltende Trockenheit und die unbefriedigenden Erzeugerpreise sind für Frau Elbe derzeit die aktuellsten Probleme.

Rolle als Fotomodell.

Mit dem ersten Eindruck einer glücklichen Bäuerin machten wir uns zur nächsten Station. Dieser Weg führte uns zur Familie List-Henninger nach Marktbergel bei Bad Windsheim. Richard Henninger und seine Frau Rosi List-Henninger bewirtschaften gemeinsam einen Betrieb mit 70 ha Ackerfläche, 70 Muttersauen und ca. 470 Mastschweinen für unser Du darfst Programm.

Beim Gespräch zeigte sich auch bei der Familie List-Henninger ein sehr harmonisches Bild vom Leben auf dem Bauernhof. Trotz des Einsatzes als Mutter von 2 Kindern und alleinverantwortliche Leiterin des Sauenstalls nimmt sich Frau List-Henninger Zeit zum Joggen, zum Training im Fitness-Center und zum Malen. Frau Meisel sowie auch Frau Stolte waren vom Talent der Bäuerin bzw. Malerin sehr angetan. Frau Stolte bat darum, einen typischen Tag auf dem Betrieb zu skizzieren.

Einhellig berichteten sowohl Betriebsleiter als auch Betriebsleiterin von der Wichtigkeit des allmorgendlichen Kaffees nach der Stallarbeit. Dort werden die anstehenden Aufgaben besprochen, wobei die Aufteilung klar geregelt ist: Außenwirtschaft, Mast und die Ferkelaufzucht sind die Aufgaben vom Betriebsleiter. Die Ferkelerzeugung ist ganz klar in Frauenhand.

Nach der Gesprächsrunde wollten wir natürlich auch noch die Schweine sehen. Da es bei unserem Besuch bereits morgens sehr heiß war hielten sich die größeren Schweine hauptsächlich im Stall auf. Die Ferkel genossen die Sonne im Auslauf und freuten sich über die ungewohnte

Unterstützt werden die Beiden von Seniorchef und -chefin. Wichtig trotz aller Unterstützung ist für Frau List-Henninger die räumliche Trennung der beiden Generationen. So funktioniert für beide Seiten das Zusammenleben, zumindest im Hause List-Henninger, harmonischer.

Die letzte Station unserer Reise führte uns nach Bossendorf bei Schrozberg zur Familie Rohn und Süpple. Klaus Süpple und seine Frau Birgit Rohn bewirtschaften gemeinsam einen Betrieb mit 120 ha Grünland und 135 Mutterkühen.

Zu den Vorzügen des Lebens auf dem Bauernhof zählt Frau Rohn die starke familiäre Bindung, die Unabhängigkeit und die Selbständigkeit. Als Mutter zweier Kinder freut sie sich, dass Sie nicht in beengten Verhältnisse ohne direkten Zugang nach draußen wohnen muss und sich die Kindern auf dem riesengroßen Spielplatz Bauernhof austoben können.

Glücklicherweise sind sowohl Schwiegereltern als auch die Eltern noch sehr aktiv, so dass auch noch Freizeit für ehrenamtliche Tätigkeiten und Unternehmungen mit ihrem Mann übrig bleibt. Die ungewisse Zukunft in der Landwirtschaft und die unbefriedigende Einkommenssituation sind für sie, vor allem im Hinblick auf den geplanten Neubau eines Mutterkuhstalls, die dringendsten Probleme.

Insgesamt fühlt sie sich in der Rolle als Bäuerin sehr wohl und möchte, sobald die Kinder etwas größer sind, zusätzlich noch eigene Ideen entwickeln, um den Betrieb auch langfristig auf sichere Beine zu stellen und der nächsten Generation zumindest die Chance zu geben, Bauer oder Bäuerin zu sein.

Mit einem schönen Ausklang bei Rudolf Bühler auf dem Sonnenhof endete diese interessante Tour für alle sehr erfreulich und wir freuen uns auf einen schönen Artikel in „Bild der Frau“.

(Wolf)

MitarbeiterInnen stellen sich vor

Boris Rafalski



Liebe Leserin-
nen und Leser,
seit Mitte Juni 03
bin ich nun bei der
BESH und ich
freue mich, dass
ich mich Ihnen
nun auch im Drei-
spitz vorstellen

darf. Letztes Jahr habe ich hier als
Diplomand begonnen und eine Diplom-
arbeit zum Einsatz eines Kennzahlensys-
tems in unserer Unternehmensgruppe
geschrieben. Dies war der Abschluss
meines Studiums der Wirtschaftswis-
senschaften des Landbaus in Weihen-
stephan. Da der Bezug zur Praxis für
mich während meines Studiums schon
immer sehr wichtig war, hat es mir viel
bedeutet, meine Diplomarbeit bei einem
der innovativsten und interessantesten
Unternehmen der Agrar- und Ernäh-
rungswirtschaft schreiben zu können.
Das Ziel meiner Diplomarbeit war es zu
zeigen, dass sich das Kennzahlensystem
Balanced Scorecard, das in vielen inter-
nationalen Spitzenunternehmen einge-
setzt wird, auch für den Einsatz in
Unternehmen der Agrar- und Ernäh-
rungswirtschaft eignet. Als Ergebnis
meiner Untersuchungen ist ein gesamt-
betriebliches Kennzahlensystem für die
BESH entstanden, das die Geschäftslei-
tung zur Steuerung wichtiger Prozesse
nutzt.

Ich freue mich, dass sich aus meiner
Zeit als Diplomand bei der BESH, eine
weitere Zusammenarbeit entwickelt hat:
Seit Anfang des Jahres gehöre ich dem
Vorstandsstab als Referent des Vor-
standsvorsitzenden an. Hierbei begei-
stern mich die täglich neuen Herausfor-
derungen, die zu bewältigen sind und
der außergewöhnlich gute Teamgeist in
der gesamten Unternehmensgruppe.

Abschließend noch ein paar persön-
liche Dinge: Geboren 1975 in Stuttgart,
aufgewachsen in Rom, Bonn und Mün-
chen. Ein schöner Zufall ist, dass meine

berufliche Laufbahn hier in Hohenlohe
begann, da meine Familie mütterlicher-
seits aus dieser Gegend stammt. So war
mein Großvater Otto Jäkle Mathema-
tik-Lehrer am Gymnasium in Schwä-
bisch Hall.

Als leidenschaftlicher Reiter von
Kindheit an, bin ich dem Leben mit der
Natur und der Landwirtschaft auch von
dieser Seite schon lange verbunden.
Und wie es der Zufall will, stammt
mein Pferd, das ich natürlich aus Mün-
chen mit hierher gebracht habe, auch
aus Hohenlohe.

Arzija Gfrörer



Als Filialleite-
rin des neu
eröffneten „Natur-
Talent“ in Neckar-
suhl möchte ich
mich Ihnen vor-
stellen: Mein Name
ist Arzija Gfrörer,
ich bin 43 Jahre

alt, verheiratet und habe 3 Kinder. Mit
meiner Familie wohne ich in Ilshofen.

1980 habe ich meine Ausbildung zur
Bürokauffrau abgeschlossen. Als es um
die Besetzung des Filialleiterpostens
„NaturTalent“ der Bäuerlichen Erzeu-
gergemeinschaft ging, habe ich mich
um diese Stelle beworben und trat diese
am 1. März 2004 an.

Ich bin für den gesamten Warenein-
kauf zuständig und muss die Arbeits-
pläne für einen funktionierenden Ar-
beitsablauf erstellen. Des Weiteren muss
ich noch abends die Kassenabrechnung
machen.

Zusammen mit unserem Team sind
wir bestrebt, unserer Kundschaft eine
gute Beratung und die Möglichkeit zu
einem ernährungsbewussten Einkaufen
zu bieten. Mein Ziel ist es, die gewon-
nenen Kunden zu pflegen und immer
weitere neue für unsere hochwertigen
Produkte zu gewinnen.

Karl Fischer



Mein Name ist
Karl Fischer,
ich bin 54 Jahre alt,
verheiratet und ha-
be vier Kinder. In
Wolpertsdorf be-
wirtschafte ich ein-
en landwirtschaftli-
chen Betrieb. 1994

wurde ich Mitglied bei der Bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
und mäste seitdem auf meinem Hof
Schwäbisch-Hällische Schweine. 2 Jah-
re später begann ich dann als Aushilfs-
fahrer bei der Bäuerlichen Erzeugerge-
gemeinschaft. Seit letztem Jahr fahre ich
täglich und beliefe Unilever Schafft in
Ansbach mit Schweinen im Rahmen des
Du darfst-Programms.

Des weiteren betreibe ich eine Erdbeer-
kultur und beliefe den Schwäbisch
Haller Bauernmarkt mit frischen Erd-
beeren.

Artem Poplawski



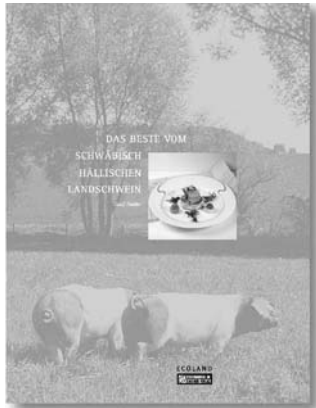
Mein Name
ist Artem
Poplawski, ich bin
17 Jahre alt. Als
Aussiedler lebe ich
mit meiner Fami-
lie seit 99 in
Deutschland und
wohne derzeit in

Hessental. Nach meinem Hauptschulab-
schluss arbeitete ich zunächst ein Jahr
lang als Metzgeraushilfe im Bauern-
markt Schwäbisch Hall. Dort begann ich
dann 2002 eine Ausbildung als Einzel-
handelskaufmann. Mit der Unterstüt-
zung von Herrn Bühler und Herrn
Grombach änderte ich mein Berufsziel
und mache jetzt eine Lehre zum Groß-
handelskaufmann.

Ein mal pro Woche bin ich in der
Geschäftsstelle in Wolpertshausen, um
auch hier einen Einblick in die anfallen-
den Büroarbeiten zu erhalten.

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



Wanduhr
mit schwarzem Rand € 17,50



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

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



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 Umwelts-
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.

Einladung zum Hoffest am Sonntag, 29. August 2004 auf dem Sonnenhof von Familie Bühler in Wolpertshausen

Begegnung von Stadt und Land:

Bauernmarkt mit Verkauf von
Erzeugnissen aus der Region

Informationsstände über gesunde Er-
nährung und ökologischen Landbau

Rechenmacher, Kunsthandwerk

Hof- und Stallbesichtigungen

Traktorfahrten aufs Feld und zur
Schweineweide

Kutschenfahrten mit Pferdegespann

Streicheltiere

Kinderkarussell und Kinderspiele

Blasmusik, Hohenloher Blues &
Folk Musikgruppen

Programm

10.00 Uhr

Gottesdienst im Hofgarten mit Dekan Haug, Schwäbisch Hall

ab 11.00 Uhr

„Das Beste aus Küche und Keller“

- boeuf de Hohenlohe Weideochsen vom Spieß
- Schlachtplatte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
- Grillwürstle für unsere Kleinen
- Salatbuffet der Landfrauen
- Crêpes vom Grafenhof
- Kaffee und Kuchen
- Bloatz und Schwarzbrot
- Butterbrezeln
- Offener Landwein
- Naturtrübe Säfte
- Pils vom Faß
- Mohrenköpfe Bier
- Pig-Cocktail

Sie finden uns in der Ortsmitte von Wolpertshausen an der B14 gelegen.

Anfahrt über Autobahn A6: Abfahrt Ilshofen/Wolpertshausen bis Ortsmitte ca. 1 km

Termine

06.07.2004	Bio-Infomarkt für Gastronomie, Hotellerie & Großküchen, Bot. Obstgarten Heilbronn
29.08.2004	Hoffest auf dem Sonnenhof Bühler in Wolpertshausen
20.-21.09.2004	1. Bio-Handelstag, Kölnmesse, Köln
10.-14.10.2004	Muswiese, größter und ältester Jahrmarkt Hohenlohes, Musdorf/Rot am See
30.10.2004	Regionales Kochfestival, Neubausaal Schwäbisch Hall
09.-12.11.2004	Eurotier, Internationale landwirtschaftl. Fachaussstellung, Messegelände Hannover
11.12.2004	Weihnachtsfeier der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

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

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

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

e-mail: info@besh.de oder jeden Mitarbeiter direkt unter seinem Namen nach dem Muster: vorname.nachname@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

www.besh.de