



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe 4/2004
Auflage: 2000

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Hoffest 2004
Tausende Besucher
auf dem Sonnenhof...
Bericht Seite 4

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: Hoffest auf dem Sonnenhof von Rudolf Bühler
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!

Dieses Jahr veranstalten wir in der Erntedankzeit bereits zum siebten Mal das „Regionale Kochfestival“ gemeinsam mit den Partnern EURONATUR (Stiftung Europäisches Naturerbe) und EUROTOQUES (Vereinigung der Europäischen Spitzenköche). Das Kochfestival findet am 30. Oktober als Benefizveranstaltung im Schwäbisch Haller historischen Zeughaus (Neubausaal) statt. Ich meine, dies ist - ergänzend zu den Erntedankfeiern in den Gottesdiensten - eine zeitgemäße Art und Weise, an unsere wunderbaren Erzeugnisse aus dem Boden und der Natur unserer Heimat zu denken und dies in gesellschaftlichem Rahmen mit einem festlichen regionalen 6-Gänge Menue und von den besten Köchen der Region zubereitet.

Als Gäste haben sich wieder zahlreiche Gourmets und Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Verwaltung angemeldet, auch viele unserer Kunden nehmen regelmäßig seit Jahren an dieser gesellschaftlich hochrangigen Veranstaltung teil. Dieses Jahr hat erstmals Fürst Phillip zu Hohenlohe-Langenburg die Schirmherrschaft über die Veranstaltung übernommen.

Dass Natur- und Landschaftsschutz auch durch den Magen geht, also gutes und bewusstes Essen mit regionalen Erzeugnissen letztendlich auch der Erzeugung und Vermarktung unserer

hochwertigen Produkte dient und damit letztlich auch der Existenz unserer landwirtschaftlichen Betriebe in der Region, ist unbestritten. Die Pflege der Esskultur ermöglicht es uns, dass wir mit dem gebotenen Respekt vor der Schöpfung erzeugen können und dies im Einklang mit der Natur und den natürlichen Lebensgrundlagen. Denn unsere Bauernhöfe sind keine Großbetriebe mit agroindustrieller Erzeugung und die Erzeugung von regionaltypischen Spezialitäten bietet neue Wege und Perspektiven für die Zukunft. Deshalb ist es uns ein großes Anliegen, die Esskultur im Lande zu fördern und die Zusammenhänge zwischen gesundem Essen und Förderung unserer heimischen Land- und Ernährungswirtschaft in der Bevölkerung ins Bewusstsein zu rücken.

Liebe Mitglieder, nachdem wir nun wirklich eine Rekordernte dieses Jahr einfahren durften und sich die Schweine- und Rinderpreise auf sehr hohem Niveau bewegen, dürfen wir doch auch als Hohenloher Bauern dem Herrgott danken, dass es uns wieder besser geht und dass wir jeden Tag froh sein dürfen als eigener Herr auf eigener Scholle zu wirtschaften. Ich möchte Sie nun ganz besonders einladen, doch auch einmal an unserem „Regionalen Kochfestival“ teilzunehmen und in gehobener und festlicher Atmosphäre die Erzeugnisse unserer aller Arbeit in Form eines



besonderen 6-Gänge Menues zu genießen. Für Sie halten wir ein Kontingent von ermäßigten Karten bereit (der Regelpreis beträgt 49.- Euro/Person inclusive Getränke usw.), bitte fragen Sie hierzu bei Frau Stein in unserer Geschäftsstelle nach unter 079 04-97 97-0.

Doch zeitlich vorher kommt jetzt zuerst die Muswiese: seit über 750 Jahre der älteste und traditionsreichste bäuerliche Hohenloher Markt, lädt die Muswiese vom 10. bis 14. Oktober wieder zum schwätzen und verweilen ein. Sie finden uns im Schwäbisch-Hällischen Tierzuchtzelt, wo auch für Ihr leibliches Wohl bestens gesorgt ist. Im Dreispitz-Zelt bewirten wir die vielzähligen Gäste mit rustikalen Hohenloher Schmankerln und Spezialitäten rund ums Hällische Landschwein und boeuf de Hohenlohe. Wir freuen uns auf Ihr Kommen zur Muswiese und zum Regionalen Kochfestival!

Herzlichst Ihr

Rudolf Bühler

Hoffest auf dem Sonnenhof

4500 Gäste genossen die Spezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Der schöne Garten des Sonnenhofs in Wolpertshausen war am letzten Augustwochenende wieder der Anziehungspunkt für Tausende von Besuchern des 17. Hoffestes bei Rudolf Bühler. Zu Beginn des Gottesdienstes drohten noch dunkle Wolkenfronten das Fest im Freien zu gefährden. Doch als die Gäste zusammen mit dem Posaunenchor Reinsberg den Choral „Die güldne Sonne“ anstimmten, schob Petrus die Wolken zur Seite und schenkte dem Fest auf dem Sonnenhof einen strahlenden Tag.

Er begann mit einer nachdenklichen Predigt des Haller Dekan Haug, die sich speziell an Landwirte und Verbraucher richtete. In der modernen und technisierten Landwirtschaft habe heute noch der Choral von Matthias Claudius Geltung: „Wir pflügen und wir streuen den Samen in das Land, doch Wachstum und Gedeihen steht in des Himmels Hand.“ Haug richtete den Dank an die Bauern, die mit ihrer Arbeit nicht nur dafür sorgen, dass das tägliche Brot auf den Tisch kommt, sondern auch die

schöne Landschaft pflegen und erhalten. Angesichts der schlechten Preise für die Erzeugnisse der Bauern sprach der evangelische Dekan auch die Verantwortung der Verbraucher an: „Wer gute Nahrungsmittel und eine gute Landwirtschaft will, muss auch was dafür tun“. Die Verbraucher sollten nicht in den billigen Supermarktketten einkaufen, die die Preise der Bauern ständig nach unten drücken.

Dementsprechend wurden auf dem von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) organisierten Hoffest von 110 Helfern beste Erzeugnisse zu akzeptablen Preisen aufgetischt und angeboten. Angefangen von der Schlachtplatte, zu der alle gewünschten Innereien serviert wurden, über Ochs am Spieß, bis hin zu den Salaten und dem Blooz der Landfrauen. Für den Marktcharakter des Hoffestes sorgten die Stände mit einer Vielfalt von Spezialitäten: vom Ziegenkäse bis zum frischen Merrettich, vom Bauern-

brot der Hohenloher Höfe bis zur Cocktailbar, deren Erlöse dem Haller Krebs- hilfeverein zugute kommen.

Anziehungspunkt für die Kinder war wieder die kleine Schweineschule von Kerstin Gronbach. Und die Dorf- rundfahrt mit dem Bulldog gezogenen Anhänger war nicht nur bei den Kleinen gefragt.

Unter den Gästen waren auch viele Metzger mit Familien, sowie Betreiber und Angestellte von Delikatessenläden aus nah und fern, die das Fleisch des Hällischen Schweins in ihren Auslagen anbieten. Sie, wie auch die anderen 4500 Besucher des Hoffestes genossen den strahlenden Sonntag, der musikalisch von den Hohenloher Musikanten, der Gruppe „hautnah“ um Klaus Franz, der Rockband „Mehlstaub“ und der Sopranistin Irina Sivak untermalt wurde.

(Schlauch)



Fotos: Schlauch



Die Bäuerlichen auf Russland-Expedition



Besichtigung eines Sojafeldes im russischen Krasnodar. Von links: Geschäftsführer Wladimir Grigorjewitsch, Rudolf Bühler, Vorstandsvorsitzender der BESH und Berater Fritz Wolf
Fotos: Wolf

Angesichts immer knapper werdender Ressourcen an GMO-freien Futtermittel in den traditionellen Gebieten hat sich die Geschäftsleitung der BESH dazu entschlossen, eigene Wege im Bereich Futtermittelbeschaffung zu gehen. Da in Brasilien inzwischen auch der Anbau von gentechnisch verändertem Soja erlaubt ist, gibt es dringenden Handlungsbedarf. Zu diesem Zweck hat sich am 6. August 2004 eine 3-köpfige Delegation der BESH auf den Weg nach Russland gemacht um die ersten Gespräche zu führen und den derzeitigen Entwicklungsstand des Sojaanbaus in Russland zu beleuchten.

Sicher werden Sie sich fragen, warum ausgerechnet in Russland Soja für die BESH angebaut werden soll? Dafür sprechen verschiedene Gründe: Die Bodenpreise sind in Russland sehr gering, so dass der Soja auch bei einem geringeren Ertrag noch wirtschaftlich produziert werden kann. Das Klima im Anbaugebiet in Krasnodar, in der Nähe vom Schwarzen Meer, ist ideal für wärmeliebende Pflanzen. Die Schwarzerdeböden mit einer Auflage von bis zu einem Meter haben ein sehr gutes Wasserhaltevermögen, eine gute Durchwurzelbarkeit und erwärmen sich sehr schnell. Dadurch lassen sich bei günstigem Witterungsverlauf während der Vegetationsperiode gute Erträge erzielen.

Am 6. August 2004 ging also die

Reise vom Frankfurter Flughafen aus in Richtung Moskau los. Als Erstes stand ein Treffen mit einem Vertreter der deutschen Botschaft auf dem Programm. Nach einem abendlichen Besuch des Kremls ging es am nächsten Morgen mit einem Inlandsflug direkt ins Anbaugebiet nach Stavropol. Nach verschiedenen Gesprächen mit örtlichen Vertretern der Landwirtschaft konnten wir den ersten Betrieb besichtigen.

Eindrucksvoll ist vor allem die Größe der Betriebe. Die Felder sind alle in Einheiten von 80-100 ha eingeteilt, die Betriebe haben eine Größe von 8000 ha bis 30000 ha. Um die Felder herum sind jeweils Windschutzhecken gepflanzt. Angebaut werden auf diesem Betrieb Zuckerrüben, Getreide, Mais, Soja. Was uns vor allem interessierte war natürlich der Sojaanbau.

Und wir hatten nicht zu viel erwartet. Der Soja befand sich bereits in einem sehr guten Entwicklungsstadium und präsentierte sich hervorragend. Das Feld war absolut unkrautfrei. Die Vorteile des Schwarzerdebodens zeigten sich relativ schnell. Das Wurzelwerk der Sojapflanzen war sehr gut ausgebildet und sobald man die ersten 5 cm Erde wegkratzte, fand man trotz länger ausbleibendem Regen noch feuchten Boden. So können Kulturpflanzen natürlich ideal gedeihen.

Nach einer kompletten Betriebsbesichtigung und ersten Verhandlungen über eine künftige Zusammenarbeit

ging es zum nächsten Betrieb. Durch die schier unglaubliche Größe des Landes - Russland ist das flächenstärkste Land der Erde - waren die Fahrten zwischen den verschiedenen Betrieben bzw. Organisationen gut um einen Eindruck von Land und Leuten zu bekommen. Dabei fiel uns vor allem auf, wie viel kultivierbares Land brach liegt. Nach Rückfrage wurde uns erklärt, dass diese Flächen nicht günstig zu bewirtschaften seien. Es ist sicher nur eine Frage der Zeit, bis sich hier auch westliche Landwirte niederlassen um diese Felder zu bewirtschaften.

Der zweite Betrieb hat neben dem Ackerbau auch noch Milchvieh und Mutterkuhhaltung. Insgesamt beschäftigt dieser Betrieb 180 Mitarbeiter. Er ist in privater Hand und wird von zwei Geschäftsführern verwaltet. Auffällig war in diesem Betrieb die professionelle, an der Marktwirtschaft orientierten Geschäftsleitung im Vergleich zu manch antiquierten Verfahren in der Produktionstechnik. So wird das Getreide zum Teil im Freien gelagert und mittels halb-automatischer Verfahren solange umgeschichtet, bis der gewünschte Trocknungsgrad erreicht ist. Dass dabei auch einmal ein Schauer auf das Erntegut niedergehen kann, nimmt man mit Gelassenheit hin.

Auch auf diesem Betrieb war der Entwicklungsstand der Sojakulturen hervorragend. Der Soja kann auch künstlich beregnet werden, wobei dies in diesem Jahr nicht notwendig war.

Nach sehr interessanten 3 Tagen und jeder Menge neuer Kontakt traten wir die Heimreise über Moskau an. (Wolf)



Umschichtung des Getreides zwecks Trocknung

Jahreshauptversammlung 2004 von ECOLAND

Mäster von Bioschweinen gesucht



ECOLAND-Geschäftsführer Marcus Wewer mit Partnern: ECOLAND-Bauer Klaus Süpple, Rudolf Bühler von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Gerhard Walter von den Hohenloher Höfen und Gerald Herrmann, Vizepräsident der IFOAM

Foto: B. Schlauch

Im siebten Jahr seines Bestehens hat ECOLAND, der Verband für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft in Hohenlohe, erfolgreiche Vermarktungswege erschlossen und ist auch in anderen Bereichen schwer aktiv.

Als Erzeugergemeinschaft für Biohöfe in Hohenlohe im Winter 1997 gegründet, hat ECOLAND inzwischen über 30 Mitgliedsbetriebe. Ziel des Verbandes ist eine erfolgreiche Vermarktung von Öko-Fleisch und Öko-Getreide zu fairen Preisen. Partner von ECOLAND sind die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall für die Fleischvermarktung und die EZG Hohenloher Höfe, die das Bio-Getreide der ECOLAND-Bauern vermarktet. Abnehmer sind beispielsweise die Heimatmühle in Aalen und die Bio-Bäckereien Scholl und Gugelhupf.

Dass auch die Fleischvermarktung bei den ECOLAND-Höfen klappt, zeigt der Aufruf des Geschäftsführers Marcus Wewer bei der Mitgliederversammlung auf dem Einkorn: „Wir brauchen dringend mehr Mäster für Bioschweine.“ Abnehmer des Biofleisches von ECOLAND-Rindern und ECOLAND-Schweinen sind Bio-Metzger, Bio-Gastronomie, Bio-

Fleischverarbeiter wie der hessische Bio-Wursthersteller Rack & Rütther, der Maultaschenhersteller Bürger in Crailsheim, der Schwarzwälder Bioschinkenhersteller Kalbacher aus Lörrach und andere. Seit September bekommt die Edeka Südwest ihre Bio-Weiderinder auch für Hessen, Rheinland-Pfalz und Saarland aus dem Haller Erzeugerschlachthof. Zudem laufen mit Edeka Südwest Verhandlungen über die Abnahme von Bio-Schweinen, die ebenfalls im Haller Schlachthof zerlegt und verpackt werden sollen.

Der Grund für die erfolgreiche Vermarktung: Die Verarbeitung des Biofleisches bleibt hier vom Landwirt bis zur Theke in einer Hand. „Wir sind die einzige Erzeugergemeinschaft mit eigener Schlachtung, Zerlegebetrieb und Fuhrpark“ pries ECOLAND-Bauer und BESH-Chef Rudolf Bühler die geschlossene Absatzkette. Sie garantiere die beste Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung.

Eines der wichtigsten Projekte des ECOLAND-Verbandes ist derzeit der Antrag für die Aufnahme in den Weltbioverband IFOAM (International Federation of Agricultural Movements), dem

in über 100 Staaten 750 Mitgliedsorganisationen angehören. In die Wege geleitet wird die Aufnahme in die IFOAM von Gerald Herrmann.

In Gerald Herrmann hat ECOLAND und die BESH einen hochkarätigen Berater gefunden. Herrmann hat 16 Jahre lang den Naturlandverband aufgebaut und ist zudem Vizepräsident des Weltbiodachverbandes IFOAM. Herrmann referierte vor den ECOLAND-Mitgliedern über die Aufnahmevoraussetzungen und die Struktur der IFOAM. Laut Herrmann wächst der Absatz von Bio-Nahrungsmitteln auf dem europäischen Markt derzeit um fünf bis sieben Prozent, in USA sind es sogar 20 Prozent. Deutschland hat den größten Ökomarktanteil in Europa, mögliche Wachstumspotenziale sind hier noch nicht ausgeschöpft. Der Ökolandbau, so Herrmann, hat in den letzten zehn Jahren Tausende von Arbeitsplätzen geschaffen.

In einer globalisierten Welt sei es auch für einen regionalen Bioverband wie ECOLAND wichtig über den Teller- und Teller hinaus zu sehen und sich international aufzustellen, betonte Rudolf Bühler. Eine Mitgliedschaft in der IFOAM erleichtere den Marktzugang in anderen Ländern.

Auch die ausländischen Partnerorganisationen von ECOLAND werden davon profitieren: Zum Beispiel ECOLAND Herbs & Spices in Indien, wo rund 500 Kleinbauern in Kerala Biogewürze anbauen, die dann nach dem Motto „Gutes Fleisch braucht auch ein gutes Gewürz“ den Kunden von ECOLAND und der BESH mit angeboten werden. Denn Biokräuter haben durch den höheren Anteil von ätherischen Ölen auch eine höhere Würzkraft.

Eine weitere Partnerorganisation für ECOLAND ist in der Ukraine im Aufbau. In einem gentec-freien Gebiet bauen dort ukrainische Bio-Bauern für die ECOLAND-Bauern in Hohenlohe gentechnik-freies Soja an. (Schlauch)



Scholl backt jetzt mit ECOLAND-Mehl

Die Bäckerei Scholl aus Schwäbisch Hall hat jetzt einen Teil Ihres Brotsortiments auf Bio-Qualität umgestellt. Mit dabei ist der Hohenloher Bio-Verband ECOLAND und die Heimatsmühle aus Aalen.

Die ECOLAND-Bauern aus Hohenlohe liefern das Getreide, die Heimatsmühle aus Aalen macht daraus Bio-Mehl und die Bäckerei Scholl backt damit in handwerklicher Tradition leckere Bio-Brote. Das Landwirtschaftsministerium in Stuttgart unterstützt das Vorhaben mit dem Biozeichen Baden-Württemberg, dem Siegel für heimatische Produktion im Ländle.

In allen fast 20 Filialen und den vier Verkaufswagen gibt es bei Scholl jetzt Bio-Brote und Bio-Brötchen. Möglich wurde die neu eingeführte Bio-Produktion durch die Erweiterung des Stammsitzes. Mit einem breitem Bio-Angebot fängt die Bäckerei Scholl an: 17 Sorten

Brot und Brötchen. Und das gar nicht teuer. Denn Scholl hat gleich alle Produkte mit Sprossen, Körnern und Saaten komplett auf Bio-Qualität umgestellt. „Das ist am einfachsten in der Produktion, am sichersten in der Bio-Lagerhaltung und am günstigsten im Einkauf.“ sagt der Senior-Chef Friedrich Scholl.

Mit der Einführung der Bio-Produkte will die Bäckerei Scholl einen Beitrag zum Naturschutz leisten und die besonders umweltgerechte ökologische Landwirtschaft fördern. Besonders bei den Körnern und Saaten will Scholl auf Bio-Ware zurückgreifen, weil sie nahezu rückstandsfrei und besonders hochwertig ist. Das Getreide stammt aus Baden-Württemberg, damit unterstützt die Bäckerei Scholl den heimischen Bio-Anbau.

Max Ladenburger von der Heimatsmühle und Marcus Wewer, Geschäfts-

führer von ECOLAND, freuen sich über die Dreier-Beziehung: „Qualität, Regionalität und Bio-Anbau finden hier ihren Dreiklang.“ ECOLAND positioniert sich damit neben dem Fleisch auch beim für die Bio-Landwirtschaft so wichtigem Getreideabsatz als starker Partner für die Bio-Bauern. (Wewer)



Foto: MBW

Über die gute Resonanz der Kunden auf das neue Bio-Sortiment freuen sich Marcus Wewer vom ECOLAND-Verband, Herr Scholl als Seniorchef der Bäckerei Scholl und Herr Härer von der Heimatsmühle in Aalen (v.l.n.r.).

Neuer Mitarbeiter im Eco-Sektor: Gerald Herrmann



Liebe Kollegen und Leser! Seit ungefähr 20 Jahren bin ich im ökologischen Landbau tätig. Nach dem Landwirtschaftsstudium habe

ich viele Jahre als Berater Landwirte unterstützt, ihren Hof auf ökologischen Landbau umzustellen. Mit der Entwicklung des ökologischen Landbaus habe ich nach und nach viele verschiedene Tätigkeiten übernommen und mich am Aufbau des ökologischen Landbaus und der ökologischen Lebensmittelwirtschaft beteiligt, so wie wir diese heute kennen. Neben der Beratung gehörten Kontrolle, Zertifizierung, Management, Personalwesen, aber auch die betriebswirtschaftliche Seite und Marketing sowie PR dazu. Einige Jahre habe ich über den ökologischen Landbau an einer Technikerschule und Fachhochschule gelehrt.

Mehr als 16 Jahre konnte ich den Naturland e.V. mit Sitz in München mit aufbauen und gestalten. Im früheren deutschen Dachverband des Öko-Landbaus, der AGÖL, war ich viele Jahre im Vorstand tätig, ebenso wie beim internationalen Dachverband der IFOAM

(Internationale Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen), bei dem ich bis heute als Vizepräsident ehrenamtlich tätig bin.

Als mich Rudolf Bühler ansprach, mich für den ECOLAND e.V. zu engagieren, habe ich dies als reizvolle Aufgabe verstanden, die Regionalität mit dem ökologischen Landbau zu verknüpfen. Die Mitglieder haben mir durch die Wahl zum Vizepräsidenten von ECOLAND das Vertrauen ausgesprochen, für den Verband in der politischen Vertretung, aber auch in der Zukunftsentwicklung aktiv tätig zu sein.

Ich fühle mich wohl in dieser Arbeit, viele von Ihnen habe ich ja schon kennengelernt und bin dankbar für die herzliche Unterstützung. Auf weiterhin gute Zusammenarbeit.

Bäuerliche EZG Schwäbisch Hall baut Absatzschiene aus Hohenloher Bio-Weiderinder für Edeka



Rund 120 EDEKANer trafen sich zum Bio-Weiderindtag der Edeka bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und besichtigten die ökologische Tierhaltung. Hier stehen die Einzelhändler und Filialleiter vor der Herde des ECOLAND-Biobauers Klaus Süpple.

Foto: B. Schlauch

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) liefert jetzt an die Edeka Südwest ihre einjährigen Bio-Weiderinder auch für den neu hinzu gekommenen Bereich des Fleischwerkes Heddeshelm, der bis Frankfurt reicht. Schon seit drei Jahren bezog das für Baden-Württemberg zuständige Edeka Fleischwerk Offenburg Bio-Weiderinder von der BESH. Die Bio-Weiderinder werden im Haller Erzeugerschlachthof für Edeka geschlachtet.

Die heutige Edeka Südwest hat nach der Zusammenlegung der beiden Edeka Fleischwerke Baden-Württemberg und der alten Edeka Südwest ein Verbreitungsgebiet, das von der Eifel bis an den Bodensee und vom Kaiserstuhl bis nach Hessen reicht. Damit der Kunde in den Edeka-Märkten auch die richtigen Informationen über das Bio-Rindfleisch aus Hohenlohe erhält, lud Edeka Südwest vor kurzem rund 120 Filial- und Verkaufsleiter, Fachpersonal und selbstständige Einzelhändler zum Bio-Weiderindtag nach Wolpertshausen ein.

Auf dem Programm stand die Besichtigung der Rinderweiden von Biohöfen, Fachvorträge über die Bio-Erzeugung, das Edeka Bio-Fleischprogramm und die Vorstellung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft durch Marcus Wewer. Zudem führte der Vorstandsvorsitzende Rudolf Bühler die Gruppe durch den Schweine-

stall auf seinem biologisch bewirtschafteten Sonnenhof in Wolpertshausen, denn Edeka Südwest ist auch an dem Verkauf von biologisch erzeugtem Schweinefleisch interessiert.

Laut Marcus Wewer, dem Geschäftsführer für das Bio-Segment, wird derzeit mit Edeka Südwest über die Lieferung von Bio-Schweinen verhandelt, die im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall in die gewünschten Teilstücke zerlegt und verpackt werden sollen.

„Diese Tierhaltung hat mich voll überzeugt“, sagte Edeka-Abteilungsleiter Udo Trenz aus Trier nach der Besichtigung der Weiden und des Kaltstalls von Biobauer Klaus Süpple in Engelhofen. Der ECOLAND-Bauer hat 130 Mutterkühe mit Nachzucht und fünf Deckbullen.

Weil die Bio-Vermarktung genereller Bestandteil des Warenkorbs bei Edeka Südwest ist, bietet die Einzelhandelskette jetzt verstärkt Bio-Fleisch an.

„Auch wenn das Auge des Verbrauchers derzeit auf die günstigen Sortimente gerichtet ist, hält Edeka an dem Angebot von Bioware fest“, sagte der Geschäftsführer der Edeka Südwest, Jürgen Mäder, vor dem Edeka-Fachpersonal. Mit dem Angebot von Biofleisch wollen wir eine bestimmte Käuferschicht ansprechen und neue Kunden gewinnen, betonte Mäder. Er präsentier-

te dem Fachpersonal zudem Daten über den Biomarkt, um die Bedeutung hervorzuheben.

Der gesamte Markt für Bio-Lebensmittel umfasst drei Milliarden Euro. Laut einer Prognose soll der Biomarkt in den nächsten drei Jahren um 2,5 Milliarden Euro wachsen, also fast verdoppeln. Die Vermarktung gliedert sich wie folgt auf: 31 % Naturkosthandel, 29 % Lebensmitteleinzelhandel wie Edeka, 16 % Direktvermarktung, 10 % Drogeriemärkte und je 7 % Bäcker und Metzger. Bio-Lebensmittel werden inzwischen von 34 % der Verbraucher auch neben konventionellen Produkten gekauft. Die Altersklasse 35 bis 44 Jahre macht am meisten Umsatz auf dem Biomarkt, gefolgt von der Altersklasse 55 bis 64 Jahre. Bei den Bio-Lebensmitteln beträgt der Anteil der verkauften Fleisch- und Wurstwaren runde 9 Prozent.

Argumentationshilfen für das Fach- und Verkaufspersonal gab es von der Edeka-Ernährungsberaterin Gabriele Voigt-Gempp: „Das Fleisch von Bio-Weiderindern hat durch den freien Auslauf der Tiere eine ganz andere Qualität. Zudem pflegen die Bio-Weiderinder die Landschaft. Edeka ist stark, weil wir uns durch unsere Bioware von der Discount-Konkurrenz abheben“, lautete ihr Resümee auf dem Bio-Weiderindtag in Wolpertshausen. (Schlauch)

Josef Thaller: Kulinarische Streiflichter

Die indonesischen Bäsle des Schwäbisch-Hällischen Landschweins



Josef Thaller

Wenn man auf Bali, wo - anders als in Java mit seiner überwiegend moslemischen Bevölkerung - 90% der Bewohner Hindus sind, über Land fährt, bleibt es nicht aus, dass man hin und wieder einem Kleintransport gut gefütterter Mohrenköpfe begegnet.

Sanftmütige Geschöpfe, kopfüber mit den Füßen an eine Stange gebunden, von nicht einmal besonders kräftig aussehenden Männern auf den Schultern balanciert. Manchmal sieht man sie auch am Straßenrand abgelegt liegen, wenn die Transporteure gerade eine Vesperpause einlegen oder sich erfrischen. Meist sind die Mohrenköpfe für ein Festessen des nächsten Tages unterwegs. Erstaunlich wie still und ergeben die indonesischen Bäsle des Hällischen Landschweins diese Transporte über sich ergehen lassen. Vielleicht sind sie von Natur aus noch friedfertiger als ihre hohenloher Kusinen, vielleicht ist es auch nur weil sie wissen, dass kein balinesisches Fest

ohne sie auskommt und ihr Schicksal somit vorgegeben ist.

Balinesen haben eine große Vorliebe für Imbisse, wie sie von den kleinen Imbissbuden, den „Warungs“, die überall zu finden sind, angeboten werden. Oft ist es nur ein Gericht. Eine Suppe etwa oder gekochte Mung-Bohnen. Auf den Märkten hingegen, wo es meist auch Sitzgelegenheiten gibt, ist das Angebot auf die geliebten Fleischsspieße, die „Sates“ und auf Nasi oder Bami Goreng, vielleicht sogar auf das „Babi Guling“, das über Holzkohle gegrillte Spanferkel erweitert. Bei letzterem finden sich, neben saftigen Fleischstücken, ein paar Scheiben würzige Schweine- wurst in einer Kokosnussmilch-Sauce und eine Art Pesto aus Gemüse und Schweinemett, mit etwas Schweineblut gebunden, dazu die knusprige Haut vom Spanferkel auf dem Teller. Ein Imbiss, der somit schon fast eine komplette Mahlzeit darstellt und diese auch oft ersetzt. Für das „Babi Guling“ werden fast immer Spanferkel mittlerer Größe genommen.

Es muss bei den meisten Familien schon ein besonderer Anlaß sein, wenn „Babi Guling“, ein ganzes Spanferkel also, dekorativ mit Früchten und Blumen umlegt auf den Tisch kommt. In der Regel ist es einer der zahlreichen Feiertage oder ein besonderer Gebetstag. An solchen Tagen wird „Babi Guling“ auch in den Tempeln zubereitet und das Fleisch zusammen mit etwas Chili-Sambal, einer feurigen, pastenähnlichen Sauce auf einem Bananenblatt unter

die Gläubigen verteilt. Die besten Spanferkel soll es angeblich in der Stadt Gianyar geben, weshalb alle Imbissbuden und Restaurants behaupten ihre Spanferkel auf „Gianyar-Art“ zuzubereiten.

Eine weitere Besonderheit der balinesischen Küche sind die „Urutan Celeng“ und die „Celeng Oret“, gebratene und gedämpfte Schweinswürste, die zum Trocknen, aber auch damit die Hunde sie nicht fressen, auf die Bäume gehängt werden. Eine andere Spezialität, die auch den Schwaben vertraut ist und die in anderen Ländern Südasiens kaum zu finden ist, sind Schnecken, die hier allerdings nicht aus Weinbergen stammen, die es auf Bali nicht gibt, sondern von Reisfeldern, und die man mit unreifen Papayas, Garnelenpaste, Zitronengras, Salamblättern und goldgelb gerösteten Schalotten in einem suppigem Gericht namens „Jukit Kakul“ aufischt.

Fortsetzung nächste Seite unten



Foto: Josef Thaller

Manchmal sieht man die Mohrenköpfe auch am Straßenrand abgelegt liegen, wenn die Transporteure gerade eine Vesperpause einlegen oder sich erfrischen.

25 Jahre Metzgerei Mayer in Boxberg Neues Konzept vorgestellt



Freuen sich übers Jubiläum „25 Jahre Metzgerei Meyer“ und über eine künftige, gute Zusammenarbeit (von rechts): Hans-Dieter Mayer, Irene Kramer und Rudolf Bühler, Vorstandsvorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Foto: Fingerhut

25-Jahr-Jubiläum als Selbstständiger konnte Metzgermeister Hans-Dieter Mayer am 9. September feiern. In den Räumen seines Stammgeschäftes in der Kurpfalzstraße in Boxberg begrüßte er 120 Gäste, darunter Bürgermeister Horst Hollenbach, Prof. Dr. Achim Stiebing

von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft und Rudolf Bühler, Vorsitzender und Gründer der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Seit 1975 Meister, wagte Mayer vor 25 Jahren den Schritt in die Selbstständigkeit. Erst übernahm er die Leitung einer Metzgerei in Ludwigsburg-Poppenwei-

ler, die er jedoch nach fünf Jahren wieder aufgab. Seit nun 20 Jahren hat Mayer seine Geschäftsräume in Boxberg.

In den letzten 25 Jahren erhielt „Metzger Mayer“, wie es auf dem neuen Firmen-Logo steht, zahlreiche Auszeichnungen. Hervorzuheben ist der Bundesehrenpreis in Gold des Verbraucherschutzes, den er in diesem Jahr zum 11. Mal erhielt. Diesen Preis empfangen jedes Jahr fünf Handwerksbetriebe in Deutschland.

Neben seinen 24 Angestellten wird er seit eineinhalb Jahren von seiner Partnerin Irene Kramer unterstützt, die den Partyservice leitet. In der Firma „Forum Event“ aus Grünsfeld fand Mayer Mithilfe für größere Partys. Eine Metzgereifiliale unterhält er im Marktzentrum Boxberg.

Anlässlich des Jubiläums wurde das neue Firmenkonzept vorgestellt. Oberstes Ziel ist laut Mayer die Herstellung von hochwertigen, sicheren Produkten und die Schaffung von regionalen und internationalen Spezialitäten. Daher bezieht „Metzger Mayer“ seit Anfang dieses Jahres Schlachttiere wie das Schwäbisch-Hällische Qualitätsschwein, boeuf de Hohenlohe, Kälber oder Lämmer ausschließlich von Mitgliedsbetrieben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

(Vogelmann)

Fortsetzung von Seite 9

Vom Schwein werden nicht nur Würste gemacht, sondern wie im im Schwabenland, auch die Knöchle verwertet. Kleingeschnitten, in einer aromatischen, mit Ingwer, Turmerik, Koriander, Garnelenpaste, Schalotten und Chilis gewürzten Hühnerbrühe zubereitet, sind sie ein delikates Gericht.

Sogar Rinderkutteln „Soto Babat“, die mit Zuckerrohr, Ingwer, Sellerieblättern, Schalotten und Knoblauch in einer Rinderbrühe gegart werden, sind auf dem balinesischen Speisezetteln zu finden.

Die balinesischen Mohrenköpfe, die wie ihre hällischen Kusinen vom chinesi-

schen Maskenschwein abstammen, sind der wichtigste Fleischlieferant auf Bali. Die Produktion ist so groß, dass sie mittlerweile auch exportiert werden.

Die balinesische Küche hat nicht die Raffinesse der thailändischen oder die Vielfalt der chinesischen Küche. Trotz der vielen Gewürze, aromatischen Wurzeln und Kräuter ist es eine relativ einfache Küche. Jedoch bei aller Einfachheit und gelegentlicher Schärfe, von einer erstaunlichen Geschmacksfülle.

In der balinesischen Küche hat sich im Grunde genommen seit Jahrhunderten nichts geändert. Allein schon deshalb nicht, weil der Balinese im allgemeinen zufrieden ist mit dem was er hat.

Änderungen, auch in der Arbeit werden nur ungern angenommen. Arbeit ist für den Balinesen nicht das Wichtigste. An erster Stelle steht die Religion. Dann kommt die Familie, als nächstes das Gemeinwesen und erst am Schluß die Arbeit. Ein Kind das zahnt hat deshalb für eine balinesische Küchenhilfe Vorrang vor der anstehenden Tätigkeit am Arbeitsplatz.

Glückliches Bali, wo der Mensch - zumindest unter den Balinesen - noch Mensch sein darf.

Josef Thaller war 1994 für sein Buch „Ethnic Food - New Age Cuisine“ acht Wochen in Südost-Asien unterwegs.

Schweisfurth's Casserole, Kräuterhof, Herten



pe entwickelt, die sich vor allem durch die Qualität ihrer Produkte und ihren Ideenreichtum einen Namen gemacht hat. Was 1897 in der Bergbaustadt Herten mit Fleischermeister Ludwig Schweisfurth und seiner Ehefrau Wilhelmine begann, ist heute, in der 4. Generation, zu einem Wirtschaftsunternehmen mit rund 900 Mitarbeitern und zu einem wegweisenden Marktführer mit Fleisch- und Wurstspezialitäten erster Qualität herangewachsen.

Eines der größten Fleischereiunternehmen Nordrhein-Westfalens war Schweisfurth schon vor dem letzten Weltkrieg. 1947 feierte die „Werks-familie“ mit fast 500 Mitarbei-

ten. Ziel der „Casserole“ war eine grundlegende Umstellung der Filialen von Selbstbedienung auf Bedienungsverkauf.

1978 wurden küchenfertige Fleischgerichte eingeführt, 1984 das erste „Bayerische Schmankerl-Eck“ im Düsseldorf-Carsch-Haus eröffnet und 1985 frische Eintöpfe aus der Zentralküche des Kräuterhofs vorgestellt. 1990 erfolgte schließlich die Inbetriebnahme der neuen Zentralküche für Eintöpfe, Gemüse und Fleischgerichte im Kräuterhof.

1997 – ein Jahrhundert Schweisfurth. Die Casserole-Familie feierte Jubiläum. Ein Jahrhundert Streben nach Qualität und Perfektion. Ein Jahrhundert Streben auch nach den besten Ausgangsprodukten. Ein Jahrhundert verantwortungsvoller Umgang mit dem was die Natur dem Menschen gegeben hat.

(Aus „Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein“ von Josef Thaller)

Wer nicht über die Zukunft nachdenkt, wird auch keine haben.“ Dieser einleuchtende Spruch steht überwuchert von blau-blühender Glyzine an einem der Giebel des Kräuterhofes in Herten, dem Stammhaus der Familie Schweisfurth, einstiger Eignerin der Wurstfabrik Herta. Heute gehört „Herta-Wurst“ zum Nestlé Konzern und im Stammhaus ist die Verwaltung von „Schweisfurth's Casserole“ feine Fleischkost GmbH & Co. KG untergebracht. Die Produkte aus Schweisfurths Casserole gibt es unter dem Motto „Essen ist fertig“ mittlerweile in mehr als 60 Läden und Bistros in Nordrhein-Westfalen, Bremen und Wiesbaden.

In mehr als 100 Jahren hat sich aus der einstigen Metzgerei der Familie Schweisfurth eine Unternehmensgrup-

pen den 50. Jahrestag der Firmengründung. 1950 wurde der auf dem Poschenberg in Herten gelegene Kräuterhof ein breit hingelagerter Gutshof mit zahlreichen Gebäuden und Gärten als Firmensitz in Betrieb genommen. Hier war die Keimzelle einer weiteren ständig fortschreitenden Entwicklung. 1953 war die Eröffnung des ersten Selbstbedienungsladens in Dortmund. 1964 hat dann Karl-Ludwig Schweisfurth in der 3. Generation die Leitung des Betriebes übernommen und 1969 aus den bestehenden Metzgereien ein neues Unternehmen die „Casserole“ geschaf-



Karl-Ludwig Schweisfurth hatte in der 3. Generation die Leitung übernommen und 1969 aus den bestehenden Metzgereien ein neues Unternehmen, die „Casserole“ geschaffen. Heute leitet sein Sohn Karl (Bild) die Geschäfte.

Bilder: Archiv BESH/R. Bauer

Das Erzeugerportrait

Klaus Süpplé, Engelhofen/Bossendorf

Klaus Süpplé ist Vorsitzender der Erzeugergemeinschaft boeuf de Hohenlohe und in der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) für die Beratung der Rinderprogramme „Bioweiderind“ boeuf de Hohenlohe, „Du Darfst“, und „Aus gutem Stall“ zuständig. Der 33-jährige Biobauer hält 130 Mutterkühe mit Nachzucht. 90 Hektar Wiesen und Weiden des ECOLAND-Bauern befinden sich auf dem elterlichen Betrieb des Jungbauern in Engelhofen. Weitere 30 Hektar Weidefläche bewirtschaftet Klaus Süpplé im Vorbachtal bei Niederstetten. Er selbst wohnt auf dem Hof seiner Ehefrau Birgit Rohn in Bossendorf. Das Paar hat zwei Kinder.

Die Mutterkuhherden sind je nach Witterung von Ende April bis Ende Oktober auf den Weiden. Fünf Deckbullen sorgen für die Besamung der Kühe. Die Kälber saufen sechs bis acht Monate an der Mutterkuh. Dann werden sie abge-

setzt und „Männlein wie Weiblein“ in separaten Gruppen gehalten. In den Jungviehherden sind immer erfahrene Leitkühe dabei, damit die Herden beim Viehtrieb leichter zu handhaben sind. Die Jungbullen kommen in die Endmast und werden mit 12 bis 14 Monaten im Haller Erzeugerschlachthof geschlachtet und zerlegt. Abnehmer der jungen Bio-Weidebullen ist Edeka Südwest. Die weiblichen Bio-Rinder, die nicht zur Nachzucht geeignet sind, werden über das Programm „boeuf de Hohenlohe“ vermarktet. Klaus Süpplé hält als Stammrassen Hohenloher Fleckvieh und Limburger, die mit Limousin gekreuzt werden. Das Fleckvieh steht für die gute Milchleistung, die Einkreuzung mit Limousin sorgt für

mehr Fleischfülle. Zudem macht Klaus Süpplé noch Einkreuzungsversuche mit Bullen der Rasse Blonde d'Aquitaine und Piemonteser, um mehr Fleischfülle bei den Weiderindern zu erzielen.

Die Jungbullen und Mastrinder werden im Winter mit Grassilage, Heu und Schrot aus Bio-Getreide, das gentechnisch nicht verändert ist, gefüttert. Die Mutterkühe in dem Kaltstall in Engelhofen erhalten nur Grassilage und Heu.

(Schlauch)



Foto: Bernulf Schlauch

Michael und Martina Reichert, Großallmerspann

Michael Reichert bewirtschaftet zusammen mit Ehefrau Martina Reichert einen 15-Hektarhof in Großallmerspann im Nebenerwerb. Beide sind voll berufstätig.

Vor 10 Jahren stieg Michael Reichert von der gemischten Haltung von Rindern, Schweinen und Zuchtsauen zur Schweinezucht um. Doch durch den bürokratischen und zeitlichen Mehraufwand bei der Ferkelerzeugung reifte die Idee, in die Mast Schwäbisch-Hällischer Schweine einzusteigen. „Uns hat die Konzeption der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und natürlich die Hällische Sau gefallen. Wir legen Wert auf natürliche und artgerechte Haltung und die Haltung auf

Stroh hat uns sehr angetan,“ so Frau Reichert. Im Stall von Reicherts stehen 160-180 Schweine pro Durchgang.

Im Zusammenhang mit dem Aufruf zur GenTec-Freien Region Hohenlohe durch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft und Greenpeace kam der SWR zum Vorzeigebetrieb Reichert. Ebenso machte ein japanisches Filmteam Aufnahmen



Foto: BESH

anlässlich der Argenta 2000: Eine hervorragende Werbung für das Hällische Schwein, das Anfang der 80er Jahre kurz vor dem Aussterben war. (Ap)

Kurznotiert

1. Gourment Erlebnistag bei Wittmann



Ständig umlagert von interessierten Gästen: die Mohrenköpfe

bisch Hall, wurde den zahlreichen großen und kleinen Besuchern einiges geboten.

Magischer Anziehungspunkt waren natürlich die sechs Mohrenköpfe aus Schwäbisch Hall, die sich schon am frühen Morgen auf die weite Reise in die Oberpfalz machten, um sich dann bei herrlichem Sommerwetter dem Publikum zu präsentieren.

Doch nicht nur das Auge, sondern auch der Gaumen sollte verwöhnt werden. Leckeres vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschwein stand an diesem Tag auf der Speisekarte. So hatten die Gäste die Auswahl zwischen deftigem Schäuferl mit Semmelknödel, goldgelb gebratenen Hällischen Schnitzel, Hausmacher Bratwürstl und weiteren Schmanckern vom Hällischen Schwein, alles serviert im bayrischen Biergarten rund um die Metzgerei.

Abgerundet wurde der Tag mit Gewinnspielen und einem Malwettbewerb, bei denen es tolle Sachpreise und ein Spanferkel zu gewinnen gab. (Kronmüller)

Kurz vor Beginn der Sommerferien, veranstaltete die Metzgerei Wittmann in Neumarkt i. d. Opf. den 1. Gourmet Erlebnistag.

Zusammen mit Ihren Partnern, der Bio-Brauerei Lammsbräu und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwä-

Ferienwohnungen gesucht

Geschäftskunden fragen immer wieder an, ob unsere Mitgliedsbetriebe auch Urlaub auf dem Bauernhof anbieten. Falls Sie Unterkünfte anbieten, vermitteln wir sie gerne weiter. Ansprechpartner ist Rainer Heller
Tel. 0172-7262233
Fax: 071 95-94 14 57
E-Mail: rainer.heller@besh.de

Muswiese - besuchen Sie uns!

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

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

Hinweisschilder Rinderbestand - Unbefugtes Betreten verboten.



Die BESH hat für ihre Mitgliedsbetriebe Hinweisschilder aus Kunststoff anfertigen lassen. Wir möchten Sie bitten diese Hinweisschilder an sämtlichen Stalltüren anzubringen. Die Schilder können kostenlos bei Ihrem Ansprechpartner Klaus Süpplé bestellt werden

Telefon: 0172-6228493

Gourmets for Nature Regionales Kochfestival



Benefizgala zugunsten der Stiftung
Europäisches Naturerbe EURONATUR
für Projekte vom Aussterben bedrohter Tier- und Pflanzenarten

Einladung zum 6. Regionalen Kochfestival

Samstag, 30. Oktober 2004 findet das 6. Regionale Kochfestival im Neubausaal Schwäbisch Hall statt. Benefizgala mit Programm und 6-Gänge Menue „Die Region mit allen Sinnen genießen“.

Alle Mitglieder sind herzlich dazu eingeladen, einen kulinarischen Abend mit uns zu erleben.

Beginn 19 Uhr, Kartenreservierung und Vorverkauf in der Geschäftsstelle Wolpertshausen unter 07904-9797-0.

MitarbeiterInnen stellen sich vor

Ute Stein



Als neue Kollegin im Sekretariat der Geschäftsstelle in Wolpertshausen möchte ich mich Ihnen heute vorstellen.

Mein Name ist Ute Stein. Ich bin 41 Jahre alt und wohne mit meiner Tochter in Obersontheim.

Am 1. April diesen Jahres habe ich in der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft angefangen. Die unkomplizierte und hilfsbereite Art meiner Kollegen haben es mir leicht gemacht, mich schnell einzuleben.

Als gelernte Kinderpflegerin habe ich mein kaufmännisches Wissen durch einen Weiterbildungslehrgang und meinen jahrelangen Erfahrungen bei der Fa. Scheib erworben, die letztes Jahr in Insolvenz ging. Mittlerweile habe ich mich schon recht gut eingearbeitet und die Arbeit macht mir viel Spaß. Meine Hauptaufgabe sehe ich darin, den Sekretariatsablauf in der Geschäftsstelle reibungslos zu gestalten und die Termine zu verwalten. Außerdem bin ich für die Zentrale/Empfang zuständig und für allgemeine Büro- und Sekretariatsarbeiten.

Meine Freizeit verbringe ich am liebsten, als Ausgleich zum Büroalltag, mit praktischen Dingen, wie zum Beispiel Haus- und Gartenarbeit, Rad fahren oder joggen. Ich bin gerne in der Natur, liebe es auf dem Land zu wohnen und interessiere mich für Pflanzen, Wellness-Kosmetik und (asiatische) Kultur.

Markus Kümmerer



Heute ist es so weit, dass ich mich bei Ihnen hier an dieser Stelle vorstellen darf. Mein Name ist Markus Kümmerer. Ich lebe mit meiner Frau und meiner im Juli geborenen

Tochter in Jungholzhausen.

Nach meiner landwirtschaftlichen Lehre

habe ich in Triesdorf meinen Agrarbetriebswirt gemacht und kam danach im November 2000 zu der BESH. Mein Aufgabengebiet hier beginnt bei dem Schlachtschweineeinkauf und endet bei der internen Bewertung und Zuteilung der Schlachtkörper. Aber was heißt das genau: Ich nehme die Schweineanmeldungen an, stimme diese dann mit der geplanten Schlachtzahl ab und koordineiere somit einen größtenteils reibungslosen Schlachtablauf.

Damit wäre der erste Teil meiner Aufgaben erledigt. Der nächste besteht darin, dass ich während der Schlachtung, im Anschluß an die Klassifizierung, eine interne Bewertung durchführe. Hierbei messe ich den pH-Wert und die Schlachtkörpertemperatur.

Schlussendlich nutze ich dann diese Erkenntnisse um die Schweine ihrem jeweils späteren Verwendungszweck zuzuführen (Metzger, Zerlegung).

Nachdem diese Arbeiten am Band erledigt sind, bin ich außerdem noch dafür zuständig, dass alle Daten miteinander abgeglichen werden, um sicherzustellen, dass auch jeder unserer Landwirte für seine Schweine bezahlt wird.

Krista Kern



Als die älteste und eine der längsten Mitarbeiterinnen im Bauernmarkt Schwäbisch Hall möchte ich mich Ihnen in dieser Ausgabe vorstellen.

Mein Name ist Kri-

sta Kern. Ich bin 61 Jahre alt, Mutter von 3 erwachsenen Kindern und wohne in Bibersfeld.

Im November 1996 begann ich hier im Bauernmarkt als Fleischereifachverkäuferin. Meine hauptsächliche Aufgabe ist die Betreuung der Käsetheke sowie die Bestellung des Käses.

Als ehemalige, selbständige Wirtin macht mir der Umgang mit Menschen sehr viel Freude und gerne rede ich mit der Kundschaft ein paar freundliche Worte. Mit Stresssituationen verstehe ich sehr gut fertig zu werden, was bei einem vollen Laden sehr gut und wich-

tig ist. Auch kann ich mir vorstellen, noch im Ruhestand als Aushilfe im Bauernmarkt tätig zu sein.

Ulrich Beck



Seit Juni 2003 bin ich nun bei der BESH. Heute darf ich mich Ihnen vorstellen.

Nachdem ich im Fleischerfachgeschäft Brauch in Untermünkheim eine Lehre im Flei-

scherhandwerk absolviert habe, erweiterte ich anschließend meine Kenntnisse auf diesem Sektor bei verschiedenen Betrieben in Stuttgart, Beltersrot und Waldenburg.

Im Jahre 1975 erwarb ich in Augsburg den Meistertitel. Danach arbeitete ich in einem Großbetrieb in der Produktion - Schwerpunkt Wurstherstellung - in Bad Mergentheim.

Mein nächstes Tätigkeitsfeld war der Schritt in die Selbständigkeit im Schlachthof Bad Mergentheim. Über 10 Jahre habe ich 12 Mitarbeiter als Schlacht- und Zerlegegruppe beschäftigt. Für die Firma HOFRA war ich 8 Jahre als Betriebsleiter im Schlachthof Schwäbisch Hall tätig.

Meine Tätigkeiten bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft erstrecken sich über folgende Gebiete:

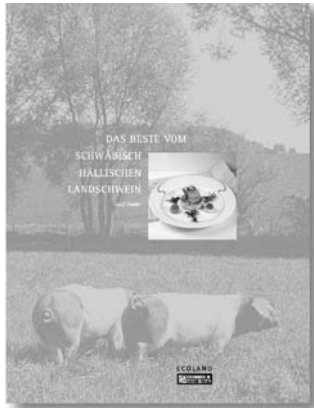
Einteilung und Führung des Personals im Zerlegebetrieb, Abteilung Rindfleisch. - Kundenbetreuung der Fleischereien im Raum Hohenlohe-Schwäbisch Hall. - Verkauf von Fleisch.

Die gute Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung und dem Führungsgremium motivieren mich täglich neu, so dass ich gerne mein Wissen und meine Tatkraft für das Wachstum dieses erfolgreichen Unternehmens einsetze.

Zum Schluss noch ein paar persönliche Worte: 1947 bin ich in Beltersrot geboren und dort auch aufgewachsen. Mit meiner Frau lebe ich seit 1971 in Dörzbach. Unsere Tochter und unser Sohn unterstützen uns beim Betreiben unserer kleinen Landwirtschaft mit etwas Weinbau im Nebenerwerb.

FanSHOP

Schwäbisch-Hällisches Landschwein



Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Kochbuch mit vielen Spezialitäten erfahrener Küchenchefs.

€ 29,90



Schmeck den Süden Baden-Württemberg

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

€ 19,90



Kulinarische Entdeckungsreise durch Hohenlohe-Franken

€ 19,90



Über den Tag hinaus...

Hohenloher Bauernlieder

€ 9,90



Wanduhr

mit schwarzem Rand

€ 17,50



Vesperdosen lebensmittelechtes Material, aufklappbar, stabil, langlebig

€ 2,00

Schwäbisch-Hällisches Sparschwein aus Porzellan, handbemalt

€ 4,00



T-Shirt

Baumwolle, weiß Größe: S-XXL

€ 9,50



Button SH Landschwein

für Parties usw.

€ 0,50



Jacke

stabil und wasserabweisend. Farbe grün, Schulter und Kragen in Schwarz gehalten. BESH-Logo links vorne auf Brust gestickt, hinten aufgesticktes Schwäbisch-Hällisches Schweine-Logo. Gr. S-XXL

€ 60,00

Latzhose

stabil und wasserabweisend. Mit vielen Funktionstaschen und aufgesticktem BESH-Logo. Farbe grün. In verschiedenen Größen

€ 60,00



Mützen

mit aufgestickten Logos. In den Farben 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

Stoff-Tragetasche

Baumwolle, farbig bedruckt

€ 1,00



Grill-Schürze

auch für den interessierten Mann, Baumwolle, farbig bedruckt

€ 2,90

Video-Kassette „ZDF-Beitrag“

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



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 Mehrwertsteuer, zuzüglich Versandkosten.



Termine

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. Fachausstellung, 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

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