



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe 1/2005
Auflage: 2000

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Bundesministerin Renate Künast
und Staatssekretär Rezzo Schlauch bei der
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Bericht Seite 10

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: Walter Mack (Sprecher),
Dieter Hofmann
Aufsichtsrat:
Vorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Martin Hanselmann
Wolfgang Stock, Arnulf Rieger, Rainer Heller,

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),
Gerald Herrmann (Stellv.)
Gerhard Walter, Klaus Süpple,
Geschäftsführer: Marcus Wewer

Landwirtschaftlicher Beratungsdienst
Schwäbisch Hall

Vorsitzender: Dieter Hofmann
Stellv. Vorsitzender: Christian Heinrich
Kuratorium: Karl Fischer, Günther Phillip, Sieg-
fried Ohr, Friedrich Eberhardt
Beratendes Mitglied: Christoph Zimmer
Berater: Martin Schneider, Fritz Wolf

Ihre Ansprechpartner



Beratung Rindereinkauf
"bœuf de Hohenlohe"
"Aus gutem Stall"
"Du darfst" Kühe

Bernd Ehrmann
Tel. 07904 - 942453
Mobil 0171 - 8753624



Beratung Rindereinkauf
"bœuf de Hohenlohe"
"Aus gutem Stall"
"Du darfst" Kühe

Klaus Süpple
Mobil 0172 - 6228493
Tel. 07939 - 990545
Fax 07939 - 990546



Beratung Rindereinkauf
"bœuf de Hohenlohe"
"Aus gutem Stall"
"Du darfst" Kühe

Sylvester Schlipf
Tel. 07362 - 922833
Mobil 0173 - 3455151



ECOLAND
Ökologischer Anbau

Marcus Wewer
Tel. 0791 - 93290-451
Mobil 0172 - 7277230
Fax 0791 - 93290-459



**Mastschweine- und
Sauenanmeldung**

Markus Kümmerer
Mobil 0172 - 6140602
Tel. 0791 - 93290-30
Fax 0791 - 93290-39



Schlachtabrechnung

Bettina Ruff
Tel. 0791 - 93290-81
Fax 0791 - 93290-89



**SH-Qualitätsfleisch-
programm**

Herdbuchzucht, Ferkelerzeu-
gung, Ferkelaufzucht, Mast

Christoph Zimmer
Tel. 07904 - 9797-60
Mobil 0172 - 6330160
Fax 07904 - 9797-79



**Beratung
„Du darfst“-Programm**

Landwirtschaftlicher Beraten-
gsdienst SHA QS und HQZ

Fritz Wolf
Tel. 07904 - 9797-70
Mobil 0172 - 7432307
Fax 07904 - 9797-79



**Beratung
SH-Programm**

Landwirtschaftlicher
Beratungsdienst
Schwäbisch Hall

Martin Schneider
Tel. 07904 - 9797-71
Mobil 0173 - 3258741
Fax 07904 - 9797-79



**Beratung
SH Programm
Landwirtschaftlicher
Beratungsdienst SHA**

Karl-Heinz Hofmann
Tel. 07955 - 651
Mobil 0171 - 3371377
Fax 07904 - 9797-79



Ferkelanmeldung
Nutzferkel, Spanferkel,
Tiertransport, Ferkel-
abrechnung

Thomas Grün
Tel. 07904 - 9797-65
Mobil 0173 - 3151039
Fax 07904 - 9797-79



Nutzferkel

Rolf Ebinger
Mobil 0173 - 3127506
Tel. Privat 07904 - 8717



Zuchtbuchführung

Georg Rüeck
Tel. 07904 - 9797-61
(nur Montagnachmittag)
Tel. Privat 07959 - 2653
Fax 07904 - 9797-79

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: 2000 Stück
Erscheinungsdatum: Januar 2005

Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten
Titel: Renate Künast besucht BESH und "Du darfst"-Projekt
Foto: Boris Heitmann
Redaktion: Rolf Apeltauer
Layout: Rolf Apeltauer
Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des jeweiligen
Autors wieder.

Grüß Gott, liebe Mitglieder und KollegInnen!

Das Jahr 2004 geht zu Ende und wir dürfen auf ein gutes Jahr zurückblicken, welches uns eine gute Ernte gebracht hat und ordentliche Vieh- und Schweinepreise. Wir dürfen zufrieden sein, wenn wir uns die Zeiten von BSE und Schweinepest in Erinnerung rufen. Auch unsere rund 200 KollegInnen und Kollegen von Schlachthofseite, Grüner Seite und Verwaltung dürfen sich freuen, dass sie bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall einen sicheren Arbeitsplatz haben mit sinnvollen Aufgaben die unserer Gesellschaft Nutzen bringen.

Im auslaufenden Jahr 2004, dem 16. Jahr seit Gründung, haben sich wieder eine größere Anzahl von Hohenloher Bauernhöfen unserer Erzeugergemeinschaft angeschlossen, so dass wir inzwischen 860 Mitgliedsbetriebe zählen dürfen. Dies ist für uns alle Verantwortung und Ansporn zugleich, auf dem eingeschlagenen Weg weiterzumachen. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist ein Unternehmen der Hohenloher Bauern, eigenständig, politisch wie finanziell unabhängig, von Bauern gegründet und von Bauern geführt mit den in der Satzung verankerten Zielen der Wahrnehmung bäuerlicher Interessen im allgemeinen Wirtschaftsleben, der Förderung naturgerechter und sozialverträglicher Wirtschaftsformen in der Landwirtschaft und der ländlichen Regionalentwicklung im Hohenloher Raum.

Dass dies auch ein gutes agrarpolitisches Konzept ist, hat sich herumgesprochen. So besuchte kürzlich Bun-

desministerin Renate Künast zusammen mit Staatssekretär Rezzo Schlauch unsere Erzeugergemeinschaft, begleitet von zahlreichen Medienvertretern, um ihre Solidarität mit uns zu bekunden und um der Öffentlichkeit zu zeigen, wie ländliche Regionalentwicklung vom „grassroot-level“ funktioniert und es hier ermutigende Ansätze gibt, die auch auf andere Regionen übertragbar sind. Wir haben uns alle gefreut über den Besuch, sind auch dankbar für das Künast-Programm "Region aktiv", ohne dieses wäre eine Sanierung des Haller Schlachthofs nicht möglich gewesen.

Für das Jahr 2005 haben wir uns vorgenommen, erstmals den „Agrarkulturpreis Hohenlohe“ zu vergeben, der künftig alljährlich im Herbst zum Regionalen Kochfestival an Hohenloher Bauern vergeben werden wird, die sich besonders für die Agrarkultur engagieren in den Bereichen Naturschutz und Landschaftspflege, ländlicher Kultur, ethisch und sozialverträglichem Wirtschaften und Innovationen für regionaltypische Hohenloher Erzeugnisse. Dieses Jahr findet die Verleihung am 22. Oktober im historischen Zeughaussaal in Schwäbisch Hall statt im würdigen Rahmen unserer 450 Kochfestivalgäste mit Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens. Näheres über die Nominierungsbedingungen teilen wir im nächsten Dreispitz mit.

Liebe Mitglieder und KollegInnen, nun stehen die Feiertage vor uns und wir dürfen in diesen Tagen auch danken; für den Frieden in Mitteleuropa, der durch



den Beitritt der osteuropäischen Staaten gefestigt wurde, für das gute Essen und Trinken das wir jeden Tag in Fülle haben, für die warmen Häuser in denen wir leben, für den Frieden mit der Natur, die unsere Sensibilität und Beistand braucht.

Einzig die Aggression der Amerikaner gegen das Irakische Volk lässt uns über Weihnachten auch an das große Elend und Leid denken, welches derartige Kriege und Machtspiele in unverantwortlicher Weise über die Menschheit bringen.

Nun darf ich noch alle Mitgliedern und KollegInnen danken, dies auch im Namen aller meiner Vorstands- und Aufsichtsratskollegen, für das große Engagement und Vertrauen im auslaufenden Jahr das sie bitte auch auf das kommende Jahr 2005 übertragen mögen.

Uns Allen wünsche ich besinnliche Festtage und viel Glück im neuen Jahr 2005!

Herzlichst Ihr

Rudolf Bühler

Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall Neuer Schlachtbetrieb für Sauen

Sehr geehrte Mitglieder, wie wir Ihnen bereits mitgeteilt haben, ging zum 30.11.04 die Sauenschlachtung am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall von der Fa. Schafft an Fa. Pollmeier über.

Wir stehen schon seit einigen Jahren

in guter Geschäftsbeziehung mit Fa. Pollmeier und kennen diese als seriösen und solventen Partner.

Des weiteren sind wir der Meinung, dass die Sauen aus Tierschutzgründen nicht über weite Strecken transportiert werden sollten, auch ist der Gewichtsverlust und das Risiko, dass eine Sau auf dem Transport verendet nicht außer acht zu lassen.

Die Sauen werden jeweils Dienstags bis Freitags geschlachtet und sollten bis 8.30 Uhr am Schlachthof angeliefert werden. Anmeldung der Sauen nimmt Markus Kümmerer entgegen unter:

Telefon 0791/93290-31
Mobil 0172/6140602



Alois Pollmeier, Geschäftsführer der Pollmeier Vieh- und Fleisch GmbH (Mitte) mit Tochter Reinhild und Sohn Friedhelm

Firmenportrait

1931 wurde Firma Pollmeier in Verl-Bornholte gegründet. Anfangs war sie eine reine Vieh-Agentur mit Verkaufssitz in Dortmund. In den frühen 60er Jahren erfolgte die Umbenennung in die Josef Pollmeier & Söhne OHG. 1970 wurde dann das Vieh auch teilweise geschlachtet und in Hälften vermarktet. 1980 kam die Ergänzung der eigenen Grobzerlegung. Um den Kundenwünschen gerecht zu werden, wandelte sich diese immer mehr in eine Feinzerlegung um. Die Auslieferung der Ware erfolgt mit eigenem Fuhrpark zu Kunden im ganzen Bundesgebiet. 1991 folgte Gründung der Pollmeier Vieh- und Fleisch GmbH. Geschäftsführer ist Alois Pollmeier.

Kultig:

Zehntausende auf der Muswiese

Hohenlohes Bauernstand lebt und ist aktiv wie eh und je. Zehntausende Besucher bestätigten dies durch den Besuch der Muswiese im vergangenen Oktober mit der großen landwirtschaftlichen Ausstellung und dem Krämermarkt. Zu finden gab es fast alles,

was man in Haus und Hof benötigt. Mit den drin wieder die Schwäbisch-Hällischen Schweine. Viele Mitglieder besuchten das Ausstellungszelt im Freigelände, aber auch viele Interessierte wollten sich die Schwäbisch-Hällischen Schweine mal „live“ anschauen. Das Team des Be-

raturungsdienstes war voll im Einsatz und viele Fragen konnten beantwortet werden.

Weitere Anziehungspunkte waren die Traktoren im Freigelände und das belebte Gewerbezelt mit seiner Vielfalt an Ständen.

Hohenloher Köstlichkeiten wie bœuf Rinderroulade, Schweinshaxe vom Hällischen oder

Hällische Maultaschen sorgten dafür, dass das Dreispitzzelt bestens besucht war. Der Andrang ist groß. Bis spät in die Nacht pulsiert hier das Leben. Seit drei Jahren sorgt die BESH für die erstklassige Verpflegung der Gäste.

Der Krämermarkt mit hunderten von Ständen ist ein weiteres Highlight der Muswiese. Ob der Film „Schotter wie Heu“ mit der Darstellung des Treibens noch für einen weiteren Besucherstrom gesorgt hat, lies sich leider nicht feststellen.

Die Hohenloher Lebensart und die Leistungskraft der Region wurden durch die Muswiese wieder neu bewiesen. Es geht an alle die Einladung – im nächsten Jahr wieder mit dabei zu sein. Doch die meisten, die es mal „verschmeckt hen“ sagen natürlich: Sowieso! (Zimmer)



Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit neuen Messetafeln

Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

Umbau Schlachtband Schwein

Unser eigener Bautrupps unter der Leitung von Friedrich Heschenthaler hat sich mächtig ins Zeug gelegt und es hat geklappt:

Die gesamten Arbeitspodeste im Bereich der Schweineschlachtung wurden in Etappen an vier Wochenenden erneuert. Im Vorfeld wurden die Podeste in einzelnen Teilen im Betonwerk gegossen, so dass am ersten Wochenende die alten Podeste mitsamt der Wasser- und Stromanschlüsse abgebaut wurden und die neuen Podeste an die richtigen Stellen gesetzt werden konnten. Damit auch hygienisch weiter produziert werden konnte, wurden provisorisch natürlich alle Anschlüsse wieder verlegt. In den folgenden Wochenenden wurden dann

die Provisorien ordentlich verbaut, die Bodenbeschichtung aufgetragen und die Fliesen verlegt. Durch diese Vorgehensweise hat es keine Schwierigkeiten bei der Belieferung der Kunden mit frischem Schweinefleisch gegeben.

Durch die neuen, an der Front ge-



Schlachtung vor dem Umbau

schlossenen und gefliesten Podeste ist in der Schlachthalle ein ganz neuer Eindruck entstanden. Der gesamte Raum wirkt wesentlich heller und aufgeräumter. Dies ist jedoch für uns nur ein zusätzlicher Effekt. Viel wichtiger war es, die hygienischen Bedingungen für die Schlachtung der Schweine zu verbessern, was uns eindeutig gelungen ist. (Lang)



Schlachtung nach dem Umbau

Beginn Neubau Zerlegung

Geschützt durch einen langen Bauzaun und trotzdem unübersehbar haben die Arbeiten an der neuen Zerlegung begonnen. Nachdem der Parkplatz vor dem Bauernmarkt erweitert wurde, um damit den Kunden und Mitarbeitern gerade während der Bauzeit noch genügend Parkmöglichkeiten bieten zu können, wurde der Bauzaun errichtet. Dahinter verbirgt sich die neue Großbaustelle der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft.

Hier entsteht auf einer Fläche von 32 x 17 Metern eine neue Zerlegehalle für Schweine mit einem Raum zum Verpacken des zerlegten Fleisches, einem separaten Lager zum Reifen von Schweine- und Rindfleisch, mehreren Kühlräumen zum Lagern und Kommissionieren von Schweinefleisch sowie einer neuen Verlade rampe.

Die bestehende Zerlegehalle wird dann nur noch für die Zerlegung und das Verpacken von Rindern genutzt. Somit kann

zukünftig in zwei verschiedenen Räumen gleichzeitig gearbeitet werden. Bekanntermaßen wurde bisher am Tag Rindfleisch und in der Nacht Schweinefleisch hergestellt. Da zwischen den beiden Schichten der Raum gereinigt werden muss, ist es kaum mehr möglich, die Kapazitäten der Zerlegung noch zu erweitern. Doch es wird immer mehr Fleisch in zerlegtem Zustand verkauft. Dies war der Beweggrund, eine neue Zerlegung zu bauen, da nun in jedem

einzelnen Raum länger gearbeitet und damit mehr zerlegte Ware produziert werden kann.

Über dem Erdgeschoss mit der Zerlegung ist eine Aufstockung vorgesehen. In dem entstehenden Räumen ist geplant, die zerlegte Ware noch weiter zu verfeinern. Hier sollen Produkte wie Gulasch, panierte Schnitzel oder Kotelette, Schaschlikspieße, Rollbraten und Hackfleischprodukte hergestellt werden. Dies sind immer mehr gefragte Artikel, die derzeit noch im Bereich des Bauernmarktes produziert werden. (Lang)



Bauarbeiten an der neuen Zerlegung



Schaukel am Bauzaun

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Stimmungsvolle Weihnachtsfeier

Ihre Texte verstanden nur wenige, ihre Melodien aber öffneten die Herzen und regten zum Mitsummen und Tanzen an. Eine musikalisch versierte Gruppe von Deutschen aus Kasachstan, bescherte der Weihnachtsfeier der BESH die richtige Stimmung. Rund 470 Mitglieder und Beschäftigte der BESH erlebten im Wolpertshauser Bürgersaal einen schönen Adventsabend.

Ein Abend, der geprägt war von der gelebten Integration der Russlanddeutschen, die im Erzeugerschlachthof, Bauernmarkt und Zerlegebetrieb der BESH

arbeiten. Ein Abend, der den Gästen ein reichhaltiges Buffet aus hohenlohischen Spezialitäten bot: vom Krustenbraten bis zur geräucherten Forelle, von der Roulade bis zu Schinkenröllchen, vom leckeren Salatbuffet bis zu den süßen Cremes und Törtchen. Für den Durst floss das Haller Mohrenköpfle aus dem Zapfhahn, gab's Hohenloher Wein und gute Schnäpse von Mozer. Ein Abend, der neben den Melodien aus Kasachstan, den gemeinsam gesungenen Weihnachtsliedern und dem von Klaus Franz intonierten Hohenloher Bauernlied mit

einem besonderen musikalischen Höhepunkt aufwartete: den ergreifenden Liedvorträgen der Sopranistin Irina Sivad.

Der Dank des Vorsitzenden der BESH, Rudolf Bühler, galt dem Vertrauen der Mitglieder in die gemeinsame Arbeit der Erzeugergemeinschaft, dem Engagement der Mitarbeiter und der guten Zusammenarbeit auf allen Ebenen. Im Rahmen der Ehrungen für langjährige Mitarbeiter stellte Rudolf Bühler die neuen Leiter des Schlachthofs vor. Neuer Chef des Schlachthofs und Nachfolger von Martin Rössner wird Walter Mack. Sein Stellvertreter wird der technische Betriebsleiter Fritz Hessenthaler. Geehrt für ihre verdienstreiche Mitarbeit wurden: Werner Fröhlich, Erich Breitschwerdt, Martin Rössner, Werner Vogelmann, Marcus Kümmerer, Fritz Hessenthaler, Walter Mack, Ruth Pomreinke, Bettina Ruff, Georg Rueck, Anton Bahle, Jacob Schmidt, Dieter Bachmann, Uli Beck, Artak Ischchanjan, Aram Ishkhanyan, Karl Hofmann, Fritz Wolf und Martin Schneider. (Schlauch)



Geehrte Mitarbeiter/innen für ihre Verdienste bei der BESH

Foto: Bernulf Schlauch

Viel Prominenz auf dem 45. Landespresseball Hällisches Landschwein begeistert die Gäste

Zum Landespresseball Mitte November kamen rund 2500 Gäste in die Stuttgarter Liederhalle, darunter auch viel Prominenz aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Medien. Star des Ballabends war der deutsche Entertainer und Rock-'n'-Roll-Star Peter Kraus.



Gutes Marketing: Den Gästen wurde mittels Einblendungen auf der Leinwand angezeigt welche Partner zum Gelingen des Abends beigetragen haben (im Bild oben rechts).

Ministerpräsident Erwin Teufel eröffnete die rauschende Ballnacht. Kultusministerin Annette Schavan wagte sich nach Erwin Teufel aufs Parkett. Ihr Tanzpartner war Bruder Robert Schavan. CDU-Chef Günther Oettinger walzte mit Gattin Inken.

Ein Ball bedeutet natürlich sehen und gesehen werden. So feierten neben Erwin Teufel, OB Wolfgang Schuster mit Gattin, Dietz-Werner Steck (Kommissar Bienzle) mit Gattin, Wieland Backes (Nachtcafé), Arbeitgeberpräsident Dieter Hundt mit Gattin, Justizminister Ulrich Goll mit Gattin, Christine Bechtle-Kobarg, Verlegerin der Esslinger, Cannstatter und Untertürkheimer Zeitung und ihr Gatte Bernd Kobarg (Honorarkonsul Polens), Schauspieler Walter Schultheiß mit Gattin und viele andere.

Neben dem Ohrenschaus wurden kulinarische Köstlichkeiten serviert. Das in Zusammenarbeit zwischen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und dem Hotel Maritim eigens für den Ball der Medien kreierte Menü bestand unter anderem aus Rücken vom Weiderind böeuf de Hohenlohe.

In der Hofbräu Bar gab es Echt Schwäbisch-Hällische Maultaschen, Fleischkäse und Saitenwürstle; natürlich vom Bauernmarkt Schwäbisch Hall. So richtig ins Schwärmen kamen die Gäste als sie in die Hällischen Pfefferbeißer reinbissen...

Im Foyer präsentierte sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft mit Fotowand und Infothek. Anita Neumann und Irene Lorenz informierten die interessierten Gäste über die Philosophie und Arbeit unserer Mitgliedsbetriebe. (Heller)

Rund 460 Gäste lassen es sich im Haller Neubausaal schmecken Regionales Kochfestival der BESH



Schnell, schnell: Während die Gäste gemütlich speisen, herrscht bei den guten Geistern in der Küche koordinierte Hektik.
Fotos: Ufuk Arslan/Haller Tagblatt

Sie kamen aus Berlin, Kassel und München, aus Thüringen und vom Bodensee: Viele weit gereiste Besucher und zahlreiche Hohenloher trafen sich am Samstagabend im Haller Neubausaal, um sich von fünf Meisterköchen beim siebten Regionalen Kochfestival verwöhnen zu lassen. Insgesamt 460 Gäste ließen sich das Sechs-Gänge-Menü aus regionalen Zutaten auf der Zunge zergehen.

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen - und noch viel mehr.

Das war am 30. Oktober beim Regionalen Kochfestival zu spüren und zu schmecken. Der Genuss fing schon beim Lesen der langen Menükarte an - die Eurotoques-Köche hatten sich einiges einfallen lassen. Und für den kulinarischen Abend im Schwäbisch Haller Neubausaal hatten sie ihre eigenen Restaurants geschlossen, rühmte Eurotoques-Präsident Ulrich Schassberger den Einsatz der Köche.

So mancher hat im Neubausaal sogar Ernährungsgrundsätze revidieren

müssen - zum Beispiel Halls Oberbürgermeister Hermann-Josef Pelgrim: „Bis soeben mochte ich keine Bohnen“, antwortete er schmunzelnd, als ihn Euronatur-Präsident Dr. Claus-Peter Hutter nach dem Zwischengang (geräuchertes Forellenfilet auf Speckbohnen) fragte, was ihm bislang denn am besten geschmeckt habe.

Eine lange Warteliste zeigte den großen Zuspruch des Kochfestivals, freute sich Rudolf Bühler von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Hall. Und Schirmherr Philipp Fürst zu Hohenlohe-Langenburg hob den hohen Qualitätsanspruch der regionalen Produkte hervor.

Rund dreieinhalb Tonnen Porzellan und Geschirr wurde für den Genießere-Abend transportiert, erzählte Organisator Rainer Heller. Die 60 ehreamtlichen Helfer von der hauswirtschaftlichen Schule in Künzelsau und der Landjugend in Crailsheim und Heilbronn sorgten für einen reibungslosen Ablauf, die Landjugend Schwäbisch Hall mit ihrem Bändertanz für Unterhaltung. Unzählige „Versucherle“ von leckeren heimischen Destillaten bis zum feinen Schinken gab es im Foyer zu entdecken. Und die Kaffeebar war schließlich so beliebt, dass am Ende gar die Tassen fast nicht mehr ausreichten
(Haller Tagblatt)



Schirmherr und Veranstalter: Philipp Fürst zu Hohenlohe-Langenburg (links) und Rudolf Bühler von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.



Die Chefköche strahlen mit den Wanderpokalen um die Wette. Von links: Friedhelm Eggesperger (erster Hauptgang, Hall), Olaf Pruckner (Vorspeise, Ailringen), Wolfgang Menge (Zwischengang, Bayreuth), Ernst-Karl Schassberger (Dessert, Ebnisee) und Uwe Rössler (zweiter Hauptgang, Vellberg).



Eine wahre Augenweide und echte Gaumenfreude - der zweite Hauptgang: Crepinette vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein & Weidenrind boeuf de Hohenlohe auf Kartoffelpüree, Rotweinjus - eine leckere Kreation aus der Küche von Uwe Rössler aus Vellberg.

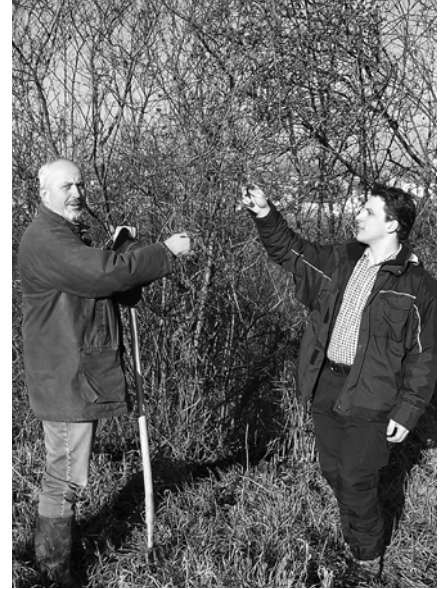
Pilotprojekt vor dem Start

Naturschutzberatung Hohenlohe-Unterland



Naturschutzberatung vor Ort (von links): Markus Wewer, Geschäftsführer Ecoland Hohenlohe, Eva Meyerhoff, Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen, Landwirt Gerhard Walter, Geiselhardt, und Projektleiter Christoph Zimmer.

Foto: Schoch/Haller Tagblatt



Landwirt Walter Kress und Christoph Zimmer begutachten eine Hecke.

Foto: BESH

Die Natur schützen und erhalten – dieses Ziel verfolgen Landwirte, Umweltschutzorganisationen und Behörden. Die Vorstellungen wie dies zu geschehen hat sind dabei oft sehr unterschiedliche, was zu Konflikten zwischen den einzelnen Gruppeninteressen führen kann.

Naturschutz in der Landwirtschaft – ein Konfliktfeld, aber auch eine riesige Chance für Natur und Landwirte gleichermaßen.

Eine gezielte, professionelle Naturschutzberatung von landwirtschaftlicher Seite für Landwirte gibt es einmalig in Deutschland seit drei Jahren in Niedersachsen. Umfragen haben ergeben, dass das Interesse an einer freiwilligen und kostenlosen Beratung bei landwirtschaftlichen Betrieben auch in Baden-Württemberg sehr groß ist.

Im Winter 2004/2005 startete die Versuchsphase „Naturschutzberatung Hohenlohe-Unterland“. Zehn Biobetriebe wurden besucht und Vorgespräche für eine potentielle Naturschutzberatung durchgeführt. Sehr aufgeschlossen reagierten die Landwirte und begrüßten

allesamt diesen Beratungsservice. Jeder würde auf die Leistungen der Naturschutzberatung gerne zurückgreifen. Zum Teil für aktuelle Projekte oder auch für zukünftige Fragestellungen im Betrieb.

Vielfältige Leistungen, unter anderem Neuanlage von Streuobstbeständen und Hecken, Biotoperrichtung, Förderberatung zu Agrarumweltprogrammen (MEKA II), Landschaftspflegerichtlinie, Ausgleichsmaßnahmen für Neubauten oder Gestaltung und Begrünung eines Hofgeländes können von der neuen Naturschutzberatungsstelle erbracht werden.

Die vielfältigen Leistungen der Landwirtschaft zum Naturschutz sollen in der Öffentlichkeit dargestellt werden und Chancen für regionale Produkte schaffen. Durch Einbindung der Bevölkerung, z.B. von Schulklassen in Aktionen wie Obstbaumpflanzungen kann Verständnis für Naturschutz und Landwirtschaft in der Region vermittelt werden.

Die Finanzierung der Stelle soll über Regionen Aktiv und die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft gesichert werden.

Die Beratung wird unter dem Dach des ökologischen Anbauverbandes ECO-LAND durchgeführt werden. Über die endgültige Einrichtung wird bei Regionen Aktiv im zeitigen Frühjahr entschieden, wenn die Ergebnisse der Studie vorgestellt werden.

Eva Meyerhoff vom Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen (KÖN) begleitet den Aufbau und betreut den Projektleiter Hohenlohe Christoph Zimmer. Sie entwickelte die Idee der Naturschutzberatung und führt diese seit drei Jahren in Niedersachsen äußerst erfolgreich durch. Nach dem Prinzip des niedersächsischen Ansatzes soll nun diese Beratung für Hohenlohe und das Unterland aufgebaut werden. Interessierte Landwirte aus der Modellregion können sich ab sofort beim Projektleiter melden.

(Zimmer)

Ansprechpartner:
Projektleiter Christoph Zimmer
Tel: 07904/9797-60
Fax: 07904/9797-79
Christoph.Zimmer@besh.de

Schutzverband für heimische Spezialitäten Rudolf Bühler führt Geoverband



Der Vorstand des Geoverbandes (von rechts): Martin Bihlmaier (stellvertr. Vorsitzender und Maultaschenhersteller), Dr. Frank Thiedig von der Marketinggesellschaft für Agrarprodukte Baden-Württemberg (Geschäftsführer), Rudolf Bühler (Vorsitzender) und die Servicecrew der Traube Tonbach.

In der Traube in Tonbach hat sich Ende September der GEO-Verband Baden-Württemberg, ein Schutzverband für regionaltypische Spezialitäten vorgestellt. Ihr Vorsitzender ist Rudolf Bühler von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH).

Pochierte Schwarzwälder Forelle, Ochsenchwanz vom boeuf de Hohenlohe mit echten Schwäbischen Spätzle, Schwäbische Maultaschen in Schalotten-Kräuteressig, Schwarzwälder Speck... Nach der Devise sehen, riechen, schmecken, konnten sich die Gäste in der Jagdhütte der

Traube Tonbach davon überzeugen, dass die Regionen Baden-Württembergs beste Spezialitäten bieten. Verfeinert von den Spitzenköchen des Gourmettempels, der Traube in Tonbach, zergingen die Delikatessen auf der Zunge.

Damit diese guten regionalen Spezialitäten im „Ländle“ auch künftig erhalten bleiben, hat sich jetzt der GEO-Verband Baden-Württemberg gegründet: der Schutzverband für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel mit geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen aus Baden-Württemberg. Der Verein wird nicht von einzelnen Erzeugern oder Firmen getragen. Mitglieder sind Schutzverbände von Bauern, Bäckern oder Unternehmen, die ihre regionaltypischen Spezialitäten nach einem genau festgelegten Verfahren beziehungsweise Rezeptur erzeugen oder herstellen und sie nach den Vorschriften der Europäischen Union unter Schutz stellen wollen oder gestellt haben: als geschützte geographische Angabe (g.g.A)

oder als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.).

„Mit dem Schutz der Herkunftsangabe für Spezialitäten wollen wir keine Monopole bilden, sondern den Verbraucher davor schützen, dass die Qualität der regionaltypischen Spezialitäten nicht verwässert wird“, begründete Rudolf Bühler die Gründung des GEO-Verbandes. Den seit 1904 in Frankreich bestehenden Schutzvorschriften des AOC sei es zu verdanken, dass die hochwertige Qualität des Champagner oder des Roquefort Käse so lange bestehen blieb. Der GEO-Verband will sich nun dafür stark machen, dass auch hier regionaltypische Spezialitäten mehr und mehr unter Schutz gestellt werden. Angesichts der vielen Spezialitäten von Hohenlohe bis zum Bodensee, vom Rheintal bis zur Alb, sowie der vielen Sterneköche ist es laut Bühler angebracht, dass „wir in Baden Württemberg die Pionierrolle übernehmen“. Das Hällische Landschwein oder das boeuf de Hohenlohe sei nicht nur ein Beispiel, dass die Erzeuger über Generationen gute Qualität erzeugt haben, sondern auch für die Vielfalt unserer Esskultur.

Den Anstoß für die Gründung des GEO-Verbandes gab Dr. Frank Thiedig von der Marketinggesellschaft für Agrarprodukte in Baden-Württemberg. Die Gründungsmitglieder des eingetragenen Vereins sind: Die BESH als Erzeuger des Hällischen Qualitätsschweinefleisches und des boeuf de Hohenlohe, die Schutzverbände der Hersteller von Schwäbischen Maultaschen, oder Schwäbischer Spätzle, die Erzeuger von Filderkraut und Allgäuer Emmentaler oder ein Bäckerverband, der die schwäbische Brezel schützen will. (Schlauch)

INFO: Nähere Informationen gibt es bei dem Geschäftsführer des GEO-Verbandes Baden-Württemberg, Dr. Frank Thiedig, Telefon 0711/6667080 oder geoverband@mbw-net.de



Der Küchenchef des Gourmettempels Traube in Tonbach, Jürgen Reidt, zeigte Rudolf Bühler und seinen Begleiter seine Wirkungsstätte.

Fotos: B. Schlauch

Renate Künast besucht BESH und „Du darfst“-Projekt Fleisch aus Hohenlohe bundesweit auf den Tellern



Ernährungsministerin Künast mit Unilever Marketing Geschäftsführer Pieter Nota im Stall des Krämer-Hofs bei Waldenburg, „Du darfst“-Erzeuger.
Fotos: Boris Heitmann

Renate Künast schwärmt noch heute vom kulinarischen Auftritt ihrer 18 Modellregionen vor wenigen Wochen in Berlin: „Wir haben uns quer durch die Republik gegessen. Wenn Sie das erlebt haben, fahren Sie nie wieder nach Frankreich. An dieser Stelle schüttelt ihr Tischnachbar plötzlich heftig mit dem massigen Kopf. Nie wieder nach Frankreich fahren? Bei aller Liebe zum eigenen (Hohenloher) Land – so weit würde der bekennende Genießer Rezzo Schlauch nie und nimmer gehen.

Dabei war es Rezzo Schlauch, der die Verbraucherministerin aus Berlin mal wieder in seine Hohenloher Heimat gelotst hatte. Es galt einen neuen Erfolg der Modellregion Hohenlohe medienwirksam in Szene zu setzen: „Du darfst“, die Marke des Lebensmittelriesen Unilever, setzt in den nächsten (mindestens) fünf Jahren auf Qualitätsfleisch aus Hohenlohe.

„Das ist bisher die einzige Zusammenarbeit zwischen einer großen nationalen Marke und unserer Form von Landwirtschaft“, freut sich Rudolf Bühler, Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeu-

ergemeinschaft Schwäbisch Hall. 660 Bauern sind in der Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen, 220 von ihnen beteiligen sich an dem Großprojekt mit „Du darfst“. Sie liefern dazu wöchentlich 50 Rinder und 1000 Schweine. Die Tiere müssen artgerecht gehalten werden, dürfen nur gentechnikfreies Futter erhalten, nicht mit Pharmazeutika behandelt werden und müssen nach längstens zwei Stunden Transport im Schlachthof sein. All das können die Hohenloher dem Lebensmittelkonzern

bieten, in der Qualität ebenso wie in der Quantität. Letzteres ist Unilever wichtig, swie Marketing-Geschäftsführer Pieter Nota betont. Denn bei der nationalen Marke macht die Masse das Geschäft: „Wir erreichen wöchentlich Millionen von Verbrauchern“, sagt Nota und lobt den Geschäftspartner aus der Modellregion Hohenlohe: „Die bäuerliche Erzeugergemeinschaft ist hervorragend organisiert.“

Für die Landwirte in der Region zahlt sich die Zusammenarbeit in Euro und Cent aus. Unilever zahlt ihnen 20 Prozent mehr als den üblichen Preis für ihr Fleisch. „Das ist für meine Begriffe eine relevante Zahl“, befindet Rezzo Schlauch, Staatssekretär im Berliner Wirtschaftsministerium.

Auf dem Krämer-Hof in Waldenburg-Untermühle informierten sich Rezzo Schlauch und Ministerin Renate Künast am Montagabend über die artgerechte Schweinehaltung. Junior Helge Krämer hat das Mastschweineprojekt auf die Beine gestellt. Er profitiert dabei von der Risikoscheu seines Vaters Otto: Der hat stets auf die bewährte Stroheinstreu gesetzt, weil er nicht in teure Stalltechnik investieren wollte. „Damit sind Sie heute auf dem modernsten Stand der Technik“, lobte Renate Künast die Krämers.
(Hohenloher Zeitung)



Rezzo Schlauch (Bündnis 90/Die Grünen), Ministerin Renate Künast, BESH-Geschäftsführer Rudolf Bühler und Pieter Nota von Unilever (von links) berichteten über die Kooperation zwischen Landwirten aus dem Hohenlohischen und der Ernährungsindustrie.

Das Erzeugerportrait

Hof von Werner Leonhard in Reichenbach

Ein Pionier der Schwäbisch-Hällischen Schweinezucht



Sichtlich wohl fühlen sich die Schwäbisch-Hällischen Ferkel auf dem Hof von Werner Leonhard. Foto: Leonhard

Werner Leonhard aus Reichenbach in Rheinland-Pfalz kam schon als Junge mit dem schwarz-weißen Rüsseltier aus Hohenlohe in Kontakt, als sein Vater 1963 die ersten Schwäbisch-Hällischen Schweine einstellte. Als nach und nach diese Schweinerasse überall wegen ihrer gro-

ßen Speckschwarte ausgemerzt wurde, hielt der Betrieb Leonhard in den 70er Jahren neben den DL-Muttersauen immer noch ein paar Hällische Dauschen: „Bei der Ferkelaufzucht von Hällischen Schweinen gab es einfach weniger Komplikationen.“ Und weil sie im Vergleich zu den DL-Sauen größere Würfe hatten, wollte er 1978 ganz auf die Hällischen umsteigen.

Damals war das Herdbuch für diese Schweinerasse bereits einige Jahre erloschen, und so nahm er Kontakt mit den wenigen Haltern Hällischer Schweine in Hohenlohe auf. In Rudolf Bühler und Friedrich Horlacher Senior fand er Verbündete, mit denen es gemeinsam gelang, das Hällische Schwein bereits 1983 wieder in die Herdbuchzucht aufzunehmen. Erster Schwerpunkt bei der Selektion

waren die Verbesserungen der Schlacht- und Mastleistungen, die Ende der 70er Jahre weit von den EU-Normen entfernt waren. Unter der Beibehaltung des hohen Niveaus der Fleischqualität erreichte er nach und nach eine Tageszunahme von 800 bis 1000 Gramm bei einer Futterverwertung von 1 zu 2,6. Der Einsatz fünf verschiedener Eberlinien steigerte auch die Schlachtkörperlänge auf 1,05 Zentimeter, verbesserte die Fruchtbarkeit und vermied die Inzuchtdepression. Seine Hällischen Sauen haben durchweg beidseitig 8 Zitzen, und 20 lebend geborene Ferkel pro Wurf sind keine Seltenheit in den Strohställen mit 100 Hällischen Muttersauen, davon 40 Herdbuchsauen mit Reinzucht. Dieses Jahr gelang ihm sogar der Rekord von 20 aufgezogenen Ferkeln pro Wurf. Auch sein Sohn Peter hat sich als promovierter Landwirt der Zucht der Hällischen Schweine verschrieben. *(Schlauch)*

Hof der Familie Krämer in der Untermühle

Artgerechte Schweinehaltung seit den 60-er Jahren

Die Familie Krämer bewirtschaftet in der Untermühle bei Waldburg einen Hof mit 60 Hektar Ackerland. In den Stallungen werden 600 Mastschweine auf Stroh und mit viel Bewegungsfreiheit für die „Du darfst“-Wurstprodukte gemästet. Sie erhalten pflanzliches Futter, das ausschließlich aus betriebseigener Produktion stammt. Auf der Ackerfläche von rund 60 Hektar werden Weizen, Gerste, Triticale, Winterraps und Mais angepflanzt. Der Mais wird zu einer Art Corn-Cob-Mix verarbeitet. Dem Futter ist gentechnisch unverändertes (gmo-freies) Soja als Eiweißträger beigemischt. Bewirtschaftet wird der Hof von dem 27 Jahre alten Agraringenieur Helge Krämer und seinen Eltern Margot und Otto Krämer.

Der Senior, Otto Krämer, war ein Vorreiter in der artgerechten Schweinehaltung. Bereits Anfang der 60er Jahre, als überall der Trend zu Beton- und Spaltenboden ging, entschied er sich für eine Schweinehaltung mit Stroheinstreu und Auslauf im Freien. Diese Haltungsform, die von seinen Berufskollegen in den 70er bis 90er Jahren belächelt wurde, hat er 40 Jahre mit Überzeugung durchgezogen und bei Stallneubauten immer wieder Verbesserungen eingebaut. Inzwischen gilt seine artgerechte Tierhaltung samt der guten Fütterung mit betriebseigenem Getreide und Mais wieder als modern.

Der Hof wird in der 4. Generation von der Familie Krämer bewirtschaftet. Früher gehörte noch eine Mühle dazu.



Agraringenieur Helge Krämer (links) und Otto Krämer auf ihrem Hof mit artgerechter Haltung. Foto: B. Schlauch

In ihr wurde mit dem Wasser eines oberhalb gelegenen Sees eine Turbine angetrieben, die den Hof mit Strom versorgte. *(Schlauch)*



Vom Straßenbahndepot zum Gourmet-Tempel Bauernmarkthalle in neuem Glanz

Die Bauernmarkthalle wurde im Herbst 1996 im ehemaligen Straßenbahndepot Vogelsang der SSB im Stuttgarter Westen von der „Genossenschaft Bauernmarkthalle Stuttgart“ eröffnet. Die Gründungsväter waren Rudolf Bühler, Rainer Ortlieb und Volker Egner. Vor 2 Jahren hat dann die BESH die Bauernmarkthalle komplett übernommen. Rudolf Bühler, Vorstandsvorsitzender

der BESH, arbeitet seither zusammen mit Rainer Heller und Reiner Munz an der Umsetzung des Konzepts der regionalen Direktvermarktung, der Erweiterung des Angebots und der Steigerung der Attraktivität der Halle.

Inzwischen hat sich einiges getan: Gründliche Renovierungsarbeiten haben die Bauernmarkthalle visuell verschönert und neue Stände konnten für die Bauernmarkthalle gewonnen werden. Nach dem Einzug von Bodenseestand

Roth & Siebert, Café Königx als Betreiber des Marktcafés, Kaffeehaus Hagen, Holderbusch und Galleria, Mediterrane Delikatessen und Schwäbische Spezialitäten Timor Sajnic und Fischparadies Layer ist die Bauernmarkthalle wieder voll vermietet und das Angebot vielseitiger denn je. Die Präsenz der Bauernmarkthalle in der Öffentlichkeit wurde durch eine gelungene Außenwerbung, viele Sonderaktionen und Veranstaltungen übers ganze Jahr, den vierteljährlich erscheinenden Veranstaltungskalender und Hinweise bei Präsentationen und Veranstaltungen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Stuttgarter Raum stark erhöht.

Jetzt bieten auf 1200 qm Verkaufsfläche 14 Stände ihre Waren an: konventionell und ökologisch erzeugte Nahrungsmittel aus bäuerlichen Betrieben Baden-Württembergs, qualitativ hochwertige Produkte aus der Region, Blumen, Naturkosmetik, Kaffee- und Teespezialitäten, mediterrane Delikatessen. Literatur, Kunst, Spiel, die Markthallengastronomie und die Erzeugnisse ausländischer Regionen im fairen Handel runden das reichhaltige Angebot ab. Frisch und regional – direkt vom Erzeuger. Hinter fast jedem Stand steht der Erzeuger selbst: Bauern, Bäcker, Gärtner, Metzger und Müller bieten ihre überwiegend regionalen Spitzenprodukte direkt zum Verkauf an.

Die Bauernmarkthalle steht auch für Erleben, Esskultur, ungewöhnliche Atmosphäre, Leute zu treffen, einen Ort der Kommunikation, Probieren und Genießen mit allen Sinnen – ein Botschafter ländlicher Räume in Stuttgart. Sinnvolles bewirken, um gesunde und natürliche Lebensqualität und die Vielfalt der bäuerlichen Kulturlandschaft zu erhalten hat sich die Bauernmarkthalle zur Aufgabe gemacht und dazu braucht es ein dahingehend geschärftes Bewusstsein der Verbraucher.

(Rainer Munz)

ECOLAND und seine Partner auf der BioFach 2005



und seine Partner stellen aus:



BioFach 2005
24. - 27. Februar 2005, Nürnberg

Halle 9, Stand 547



Was passt besser zusammen als Bio und Baden-Württemberg!

Das „Bio-Zeichen Baden-Württemberg“ setzt als Grundanforderung die EG-Öko-Verordnung voraus. Darüber hinaus dürfen Produkte grundsätzlich nur dann das „Bio-Zeichen Baden-Württemberg“ tragen, wenn sie aus Betrieben kommen, die komplett auf Öko-Produktion umgestellt haben und deren Produktionskette eindeutig in der angegebenen Region nachvollziehbar ist.

Das Bio-Zeichen Baden-Württemberg steht für nachhaltige Landwirtschaft im Einklang mit der Natur. Hochwertige und frische Lebensmittel werden in der Region von ökologisch wirtschaftenden Betrieben erzeugt. Die Betriebe des ökologischen Landbaus nutzen nach Möglichkeit die Vorteile der regionalen Kreislaufwirtschaft.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Kontakt:

Ecoland e.V. Marcus Wewer
Raiffeisenstraße 18 · 74523 Schwäbisch Hall
Telefon: (07 91) 93 29 04 51
Email: marcus.wewer@ecoland.de



Halle 9, Stand 551

Kurznotizen

Schweinsbraten und Blasmusik



Zu einem Tag der offenen Tür mit Oktoberfest lud die Metzgerei Gall nach Schondorf am Ammersee ein. Das herrliche spätsommerliche Wetter lockte sehr viele Kunden, Freunde und Bekannte der Familie auf das Firmengelände der Metzgerei Gall, um die neugebauten Produktionsräume dem interessierten Publikum zu präsentieren. Dort wurden sie bereits ab 8 Uhr von einer bayrischen Trachtenkapelle mit Pauken und Trompeten empfangen und zum Weißwurstfrühstück mit Brezn

und Bier eingeladen. Mit dabei waren fünf Schwäbisch Hällische-Schweine und ein Infostand der BESH um die Besucher-schar zu informieren und alle Fragen zu beantworten. Unterstützt wurde das Ganze noch von der

Schweineschule, die einen riesigen Zulauf an Nachwuchslandwirten registrieren konnte.

Ein reichhaltiges warmes und kaltes Schmankerlangebot, bis hin zu Kaffee und Kuchen sorgte dafür, dass im Bierzelt genauso wie auf der Münchner Theresienwiese kaum ein freier Platz zu finden war. Erst zu später Stunde fand diese rundum gelungene Veranstaltung ihren Ausklang.

Und eines ist sicher. Der nächste Oktober kommt bestimmt! (Kronmüller)

Rumänische Praktikanten - Gastbetriebe gesucht

Für den Zeitraum vom 1. April 2005 bis zum 31. Oktober 2005 suchen wir für rumänische Praktikanten Gastfamilien, die bereit sind, auf ihrem Hof einen Praktikanten aufzunehmen. Weitere Informationen erhalten Sie bei Frau Dürr-Riemer unter Telefon 0791-93290-452 (Dienstag und Freitag)

Schöne 3-Zi.-Wohnung in Leutenbach-Nellmersbach zu verkaufen

Sehr gut ausgestattete helle 80 qm Whg. (Einbauküche, Parkett, etc.) mit Süd-Ausrichtung im 2.-OG. Whg. liegt am Feldrand und doch im Zentrum, mit 10 Gehminuten zur S-Bahn. Einzelgarage - gr. Balkon - Hausmeisterservice. Ideal für Eigennutzer und Kapitalanleger. VB 168.000 Euro Tel. 06202-970561

ÖKO-Z-Saatgut für das Frühjahr 2005

Die Bio-Betriebe von ECOLAND und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft können von der ECOLAND-Geschäftsstelle eine Liste mit Saat- und Pflanzgut für den Öko-Landbau erhalten. Die Bestellliste enthält verschiedene Sorten von S-Weizen, S-Gerste, S-Roggen, S-Triticale, Hafer, Erbsen, Ackerbohnen, Soja und Mais. Weiter sind noch Pflanzkartoffeln bestellbar.

Die Auslieferung erfolgt über eine zentrale Abholstation in Hohenlohe.

Bitte melden Sie sich bei:

ECOLAND e.V.

Marcus Wewer

Raiffeisenstraße 18

74523 Schwäbisch Hall

Tel. 0791 - 932 90 451

Fax 0791 - 932 90 459

Mobil 0172 - 72 77 230

e-mail marcus.wewer@ecoland.de

Grüne Woche:

Marktplatz im Herzen Europas

Den größten und buntesten Markt der Welt findet man vom 21. bis 30. Januar in Berlin. Ungefähr eine halbe Million Menschen werden die Stände aus aller Welt innerhalb des Berliner Messegeländes 2005 wieder besuchen.

Das Angebot reicht von allen Tierarten über Spezialitäten aus vielen Ländern bis hin zur Haustechnik und zur Nutzung alternativer Energien. Die Hauptattraktion wird wieder die Tierhalle sein (Halle 25). Die Bundesschau „Kaltblutpferde“ und die Sonderschau „Pferderassen aus deutschen Landen“ sind dieses Jahr die Hauptthemen im Tierbereich.

Die Schwäbisch-Hällischen Schweine sind natürlich wieder im Zentrum vertreten, direkt in der Halle 25 am Übergang von Halle 24 (Stand25/114).

Wir freuen uns auf Ihren Besuch am Stand.

Kleine Schweineschule in der Bauernmarkthalle

Am den Samstagen 6. und 13. November ging's schweinisch zu in der Bauernmarkthalle Stuttgart. Frau Kerstin Grombach kam hier her mit lebenden Schwäbisch-Hällischen Landschwein(ch)en.

Woher kommt das Essen? Wozu brauchen wir Bauern? Solche Fragen beantwortete sie den Stadtbewohnern gerne und fachmännisch und regte so manchen Besucher an, darüber nachzudenken, ob die Billigangebote der Discounter dem eigenen Wohle und dem der eigenen Familie dienlich sein können...



MitarbeiterInnen stellen sich vor

Georg Kanberger



Ich heiße Georg Kanberger, bin 47 Jahre alt und lebe mit meiner Frau und meinen 3 Söhnen in Schwäbisch Hall – Sulzdorf.

Bevor ich zur BESH kam, arbeitete ich als Koch in verschiedenen Häusern, wie z.B. den „Schweizer Stuben“ in Wertheim und im „Waldhotel Friedrichsruhe“ bei Öhringen. Ab 1981 dann im Ringhotel „Die Krone“ in Hessental, wo ich 18 Jahre tätig war. Dort lernte ich die BESH als Lieferanten für hochwertige Fleisch- und Wurstwaren kennen. Als dann 1999 meine Umschulung anstand, freute ich mich, meine Praktikumszeit bei der BESH machen zu dürfen. Nach erfolgreichem Abschluss zum Bürokaufmann trat ich im Januar 2001 als Mitarbeiter im Bauernmarktbüro der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft bei. Mit den steigenden Verkaufszahlen und der großen Nachfrage im GV-Bereich änderte sich auch mein Betätigungsfeld vom Büroleiter im Bauernmarktbüro zum Kundenbetreuer für den Hotel- und Gaststättenbereich, sowie die Betreuung unserer Speditionskunden und Feinkostläden. Seit 2003 leite ich zusätzlich, in Zusammenarbeit mit Rainer Heller, den Event Service der BESH. Diese Aufgabe ist sehr vielfältig und immer wieder eine neue Herausforderung für mich. Ich sehe diese Events als eine sehr gute Möglichkeit, unsere Produkte in vielfältiger Weise zu präsentieren.

Jessica Bollwerk



Es freut mich das ich mich Ihnen heute vorstellen darf. Mein Name ist Jessica Bollwerk. Ich bin 18 Jahre alt und wohne mit meinen Eltern zusammen

in Crailsheim. Im August 2001 habe ich meine Ausbildung als Kauffrau für

Bürokommunikation im Büro Wolpertshausen begonnen. Während meiner Ausbildung wurde ich in vielen kaufmännischen Bereichen eingesetzt und konnte mir einen sehr guten Einblick in die Abläufe der verschiedenen Abteilungen verschaffen.

Mittlerweile habe ich ausgelernt und meine Tätigkeit besteht in der Artikelstammpflege, der Kundenerfassung und Kundenstammpflege, im Einholen von Abbuchungsermächtigungen und Einrichten des Zahlungsverkehrs, verschiedene Bereiche der Faktura wie z. B. für Lebendvieh und für die Lieferungen aus dem Zentrallager, Protokollführung, allgemeiner Schriftverkehr und das Führen von verschiedenen Akten. Zudem arbeite ich mich in die Personalabteilung ein. Insbesondere in den Ablauf der Lohn- und Gehaltsabrechnung, das Führen der Personalakten und den dazugehörigen Schriftwechsel. Für mich ist dies ein neuer aber auch sehr interessanter Bereich, dem ich mich gerne zuwende.

Seit Beginn schätze ich die kompetente und freundliche Art meiner Vorgesetzten und Kollegen/innen sehr. Sie halfen mir die Arbeitswelt kennen zu lernen und ich bin froh das ich auch weiterhin meine Arbeitskraft der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft widmen kann.

Aram Ishkhanyan



Liebe Leserin-
nen und Leser,
heute möchte
ich mich in dieser
Dreisplitz-Ausgabe
vorstellen. Mein
Name ist Aram
Ishkhanyan, bin
36 Jahre alt und

wohne in Wolpertshausen.

Ich komme aus Armenien und lebe seit dem Jahr 2000 in Deutschland. Nach Abschluss der Schule machte ich ein 5-jähriges Studium als Ingenieur.

In den ersten 3 Monaten nach meiner Ankunft in Deutschland war in der Bauernmarkthalle Stuttgart beschäftigt. Danach wechselte ich in den Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall. Seitdem arbeite ich dort in der Rinderzerlegung.

Zum Ausgleich treibe ich in der Freizeit gerne Sport und vor allem spiele ich gerne Billard.

Daniela Gutjahr



Hallo liebe Leserinnen und Leser,

mein Name ist Daniela Gutjahr. Ich begann meine Laufbahn bei der BESH im März 2003 mit einem

Praktikum am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall. Diesem Praktikum folgte dann das Angebot auch meine Diplomarbeit bei der BESH schreiben zu können. Das Thema war rund um die Schweinefleischqualität gesteckt. Allen die mich dabei unterstützt haben möchte ich an dieser Stelle recht herzlich danken. Ganz besonders meiner Vorgängerin Frau Manuela Lang von der ich sehr viel lernen durfte.

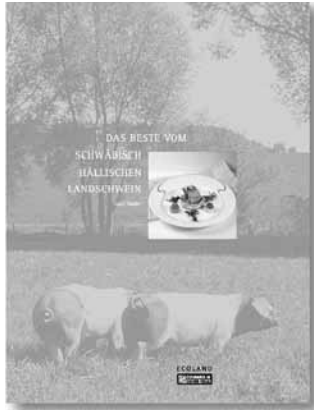
Und heute bin ich noch immer hier. Mittlerweile nicht mehr als Studentin, sondern als Leiterin des Qualitätsmanagements.

Aber nun ein paar Worte zu mir. Ich bin 24 Jahre alt und komme aus einem kleinen Dorf in Unterfranken Namens Hellingen. Dort bin ich auf dem elterlichen Hof, einem Schweinezucht- und Mastbetrieb aufgewachsen. Sie sehen ich bin nicht nur ein reiner Theoretiker sondern bin in der Praxis groß geworden. Nach meinem Abitur habe ich in Triesdorf Vieh- und Fleischwirtschaft studiert. Und somit schließt sich der Kreis.

Und jetzt zu meinem Aufgabengebiet, das sehr abwechslungsreich ist. Zu diesem gehört die Überwachung des unreinen Bereiches, des Tierschutzes (viele von Ihnen haben mich bestimmt schon bei der Viehannahme gesehen), und der Betriebssicherheit, des weiteren auch die Qualitätssicherung (Salmonellenmonitoring, Qualitätskontrolle, Mitarbeiterhygiene und -schulung, Durchführung von Audits, Überwachung der Einhaltung von gesetzlichen Vorschriften etc.).

Ich freue mich auf eine angenehme Zusammenarbeit!

FanSHOP Schwäbisch-Hällisches Landschwein



Neuaufgabe!
Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Kochbuch mit vielen Spezialitäten erfahrener Küchenchefs. € 29,90



Schmeck den Süden Baden-Württemberg
Engagierte Gastwirte in Baden-Württemberg bieten ihren Gästen gute und bodenständige Küche an. € 19,90



Kulinarische Entdeckungsreise durch Hohenlohe-Franken € 19,90



Über den Tag hinaus... Hohenloher Bauernlieder und andere € 9,90



Wanduhr mit schwarzem Rand € 17,50

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



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



Button SH Landschwein € 0,50
für Parties usw.



Arm-
banduhr
schwarz, kultig
€ 22,50

Jacke
stabil und wasserabweisend. Farbe grün. Schulter und Kragen in Schwarz gehalten. BESH-Logo links vorne auf Brust gestickt, hinten aufgesticktes Schwäbisch-Hällisches Schweinelogo. Gr. S-XXL € 60,00



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

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 Hällisches Schwein. € 7,50 je Mütze

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



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 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 Mehrwertsteuer, zuzüglich Versandkosten.



Termine

21. 1. - 30. 1. 2005	Grüne Woche Berlin
24. 2. - 27. 2. 2005	BioFach Nürnberg
15. 4. - 17. 4. 2005	Ökomesse in Schwäbisch Hall, Kocherwiesen
27. 4. 2005	Jahreshauptversammlung Erzeugerschlachthof AG

Geschäftsstelle:
Haller Str. 20
74549 Wolpertshausen
Tel: 0 79 04-97 97-0
Fax: 0 79 04-97 97-29

Grünes Zentrum:
Raiffeisenstraße 7
74549 Wolpertshausen
Tel: 0 79 04-97 97-60
Fax: 0 79 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: 0 79 1-9 32 90-50
Fax: 0 79 1-9 32 90-59

Schlachthof:
Raiffeisenstraße 18
74523 Schw. Hall-Hessental
Tel.: 0 79 1-9 32 90-80
Fax: 0 79 1-9 32 90-89



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL