



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe 2/2005
Auflage: 2500

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Ausführlicher Bericht
zur Internationalen
Grünen Woche S. 4

Lufthansa First Class:
seit 1. März mit
Produkten vom Hällischen
Landschwein S. 13

Erfolgreiche BioFach
in Nürnberg S. 6



„Kleiner Agrargipfel“ auf der Grünen Woche...

v.r.n.l: Wolfgang Reimer, BMVL Berlin; Marianne Anselm, Vors. Landfrauen Südbaden; Landwirtschaftsminister Stächele, Stuttgart; Marianne Schmidt-Bastin, GF Landfrauen BW; Hannelore Würz, Landesvorsitzende Landfrauen BW; Rudolf Bühler, VS BESH.

Die Organisationen und ihre Verantwortlichen

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V. (BESH)

Vorstandsvorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Martin Hanselmann
Vorstand: Martin Rössner
Mitglieder des Aufsichtsrats: Arnulf Rieger (VS)
Martin Seewald, Dieter Hofmann,
Christian Heinrich, Klaus Süpplé.

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 Süpplé
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 Süpplé,
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



Beratung Rindereinkauf

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

Klaus Süpplé
Mobil 01 72 - 6 22 84 93
Tel. 079 39 - 99 05 45
Fax 079 39 - 99 05 46



Beratung Rindereinkauf

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

Bernd Ehrmann
Tel. 079 04 - 94 24 53
Mobil 01 71 - 8 75 36 24
Fax 079 04 - 94 24 54



Beratung 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. 079 1 - 9 32 90-451
Mobil 01 72 - 7 27 72 30
Fax 079 1 - 9 32 90-459



Mastschweine- und Sauenanmeldung

Markus Kümmerer
Mobil 01 72 - 6 14 06 02
Tel. 079 1 - 9 32 90-30
Fax 079 1 - 9 32 90-39



Schlachtabrechnung

Bettina Ruff
Tel. 079 1 - 9 32 90-81
Fax 079 1 - 9 32 90-89



SH-Qualitätsfleisch- programm

Herdbuchzucht, Ferkelerzeugung,
Ferkelaufzucht, Mast

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



Beratung

„Du darfst“-Programm

Landwirtschaftlicher Beratungsdienst
SHA QS und HQZ

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



Beratung SH-Programm

Landwirtschaftlicher
Beratungsdienst
Schwäbisch Hall

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



Beratung

SH Programm Landwirtschaftlicher Beratungsdienst SHA

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



Ferkelanmeldung

Nutzferkel, Spanferkel,
Tiertransport, Ferkel-
abrechnung

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



Nutzferkel

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



Zuchtbuchführung

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

Herausgeber:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
e-mail: 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: 2500 Stück
Erscheinungsdatum: April 2005

Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten

Titel: „Kleiner Agrargipfel“ auf der Grünen Woche Berlin
Foto: Bernulf Schlauch
Redaktion: Rolf Apeltauer
Layout: Rolf Apeltauer
Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des jeweiligen
Autors wieder.

Grüß Gott, liebe Mitglieder, KollegInnen und Partner der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft!



Werte Leser, den Dreispitz gibts nun ab dieser Ausgabe auf vielfältigen Wunsch auch für die jeweilige Geschäftsleitung unserer Partnerbetriebe, wie wir unsere Kunden und Geschäftspartner gerne nennen. Denn mit allen Abnehmern unserer Qualitätserzeugnisse pflegen wir eine partnerschaftliche Zusammenarbeit zum Wohl unserer gemeinsamen Kundschaft, den Endverbrauchern einerseits und unseren bäuerlichen Mitgliedsbetrieben andererseits. Da muss man dann halt einfach auch wissen was sich tut und was es neues gibt...

Es hat sich wieder einiges getan bei uns: ein besonderes Highlight war die Einführung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins in der First Class von Lufthansa. Seit dem 1. März 2005 gibt es Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Jungschwein auf der Menuekarte der internationalen Langstreckenflüge mit großer Resonanz bei der Kundschaft. Ein Novum, denn seit mehr als 20 Jahren gab's kein Schweinefleisch mehr auf den Lufthansaflügen, laut Auskunft

des Direktors der Lufthansa Servicegesellschaft (LSG)-Einkauf, Gino Gartner.

Im Januar und Februar waren wir auch wieder auf den bedeutendsten internationalen Ernährungsmessen vertreten, zum einen auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin, die sich zum Parkett agrarpolitischer Begegnung und internationalen Austauschs gemausert hat sowie auf der international bedeutendsten Ökomesse, der BioFach in Nürnberg. Der Bio-Markt hat wieder Tritt gefasst nach dem Nitrofen-Skandal vor zwei Jahren. Wo es betrieblich passt und die Vermarktung gesichert ist, bietet die Erzeugung nach Biorichtlinien sehr gute Zukunftsperspektiven.

Und wir gedenken einem Jahr GenTec-freie Region Hohenlohe. Eigentlich sind wir ja schon seit Menschen-gedenken GenTec-freie Region, denn die klassische Tier- und Pflanzenzucht hat schon immer ausgereicht, um die Ernährung unserer Bevölkerung mit hochwertigen Lebensmitteln sicherzustellen und die Schöpfung zu bewah-

ren. Und so soll es auch bleiben: wir bleiben sauber, dies in Wahrnehmung unserer Verantwortung für die Qualität unserer Erzeugnisse und die Gesundheit unserer Mitmenschen und aus Respekt und Ehrfurcht vor der Natur und Gottes Schöpfung.

„Im Märzen der Bauer die Rösslein einspannt...“ erzählt uns ein altes Volkslied. Nun, dieses Jahr haben wir einen langen, nassen und kalten Winter hinter uns und mit dem Märzenhafer wird's wohl im Hohenlohischen nichts mehr werden. Doch auch im April ist noch Zeit zum Säen und „s'werd a heier widder reechd wära“ würden unsere Vorfahren sagen. In diesem Sinne ein sonniges Frühjahr und einen fruchtbaren Jahresverlauf,

herzlichst Ihr

Rudolf Bühler

Internationale Grüne Woche Berlin 2005: „Schweinische Sympathieträger“



Sympathieträger auf der Grünen Woche in Berlin: die Hällischen Schweine. Die elf Ferkel der Sau Asea von Züchter Manfred Horlacher, Wolpertsdorf, waren die Stars in der Tierhalle.

Hohenlohe und die BESH waren auf der Grünen Woche stark vertreten. Sie verwöhnten die Besucher mit Krustenbraten und Maultaschen vom Hällischen Schwein, löschten den Durst der Messebesucher mit dem Mohrenköpfe Bier der Haller

Löwenbrauerei und dem dunklen Crailsheimer Engelbräu und warben am Tourismusstand mit den Attraktionen zwischen Kocher, Jagst und Tauber.

Bereits zum 20. Mal waren die schwarz-weißen Rüsseltiere aus Hohenlohe der Publikumsmagnet in der Tierhalle. Dieses Jahr war das Schwein Asea von Züchter Manfred Horlacher aus Wolpertsdorf mit seinen 11 kleinen Ferkeln ständig von Messebesuchern umlagert. Täglich wurden die „süßen kleinen Schweinchen“ im großen Ring von Georg Rueck in hohenlohischer Tracht den Besuchern auf der Tribüne präsentiert. Dieses Jahr erstmals im alten Hohenloher

„Saikreewe“, mit dem die „Faggelich“ früher auf den Schweinemarkt gebracht wurden.

Serviert wurde das schmackhafte Fleisch des Hällischen Schweins als Krustenbraten, in Maultaschen oder auch in verschiedenen Wurstsorten am Baden-Württemberg-Stand in der Länderhalle. Dazu gab es das passende Mohrenköpfe, ein dunkles Bier der Haller Löwenbrauerei, dessen Etikett Hällische Schweinchen zieren.

Am Gemeinschaftsstand Baden-Württembergs trafen sich beim Empfang der Centralen Marketing Agentur der Landwirtschaft (CMA) die Promis der Agrarpolitik von Land und Bund, wobei so manches Geschäft angebahnt wurde. Ähnlich ging es beim Empfang der privaten Waldbesitzer zu, bei dem dieses Jahr Hohenlohe von den beiden Bundestagsabgeordneten Ulrich Heinrich (FDP), und Christian von Stetten (CDU), dem Abteilungsleiter im Ministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft Wolfgang Reimer (Grüne) und Staatssekretär Rezzo Schlauch vertreten wurde.

Die Touristikkommunität Hohenlohe-Schwäbisch Hall warb an einem Gemeinschaftsstand mit dem Zabergäu und Hohenlohe aktiv für die Schönheiten der Region. Laut Andreas Dürr, Abteilungsleiter der Touristikkommunität Hohenlohe-Schwäbisch Hall, ist die Grüne Woche ein wichtiger Ort für die Tourismuswerbung: „Die Anfrage von Gästen aus dem Großraum Berlin stieg in den letzten Jahren kontinuierlich an.“ Der Großteil der Interessenten seien aktive Senioren, die in Hohenlohe wandern, Rad fahren, oder einfach nur die Schönheit und Ruhe der Landschaft genießen wollen. Gestiegen ist laut Dürr auch das Interesse an dem Urlaub auf dem Bauernhof, wie die starke Nachfrage nach diesen Prospekten auf der Grünen Woche zeige.

(Bernulf Schlauch)



Kostproben am Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall von Christa Dürr-Riemer und Lydia Henneberg. Fotos: B. Schlauch

Neue Schlachthof-leitung



Walter Mack

Herr Walter Mack wurde zum 1. Januar 2005 vom Aufsichtsrat der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG einstimmig als neuer Vorstand berufen und hat seither die Gesamtleitung des Erzeugerschlachthofs inne.

Ihm stehen Fritz Hessenthaler als langgedienter und erfahrener Technischer Betriebsleiter zur Seite, ebenso Frau Daniela Gutjahr als Beauftragte für die Qualitätssicherung und Dieter Hofmann als stellv. Schlachthofleiter bei Krankheits- und Urlaubsvertretungen.

Walter Mack verfügt über umfangreiche Erfahrungen in der Fleischbranche, unter anderem hat er lange Jahre die Zerlegung im Schlachthof Crailsheim geleitet und danach viele Jahre den ehemaligen Schlachthof Backnang als Geschäftsführer bis zu dessen Schließung im Jahr 2002.

Seit 2002 hat sich Walter Mack in der Unternehmensgruppe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in führender Position bewährt und verfügt damit über die bestmögliche Qualifikation als Gesamtleiter des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall. Wir bitten Sie alle ihn in seiner verantwortungsvollen Aufgabe mit vollen Kräften zu unterstützen.

R. Bühler

R. Bühler,
Vorsitzender des Aufsichtsrats

Neubau Zerlegung

Wie einige von Ihnen sicher mitbekommen haben, sind wir eifrig dabei, die Bauarbeiten zügig voranzutreiben. Dies gelang auch bis Weihnachten sehr gut und wir lagen optimal im Zeitplan. Aber dann

machte uns Anfang des Jahres das Wetter leider einen Strich durch die Rechnung, wodurch die Bauarbeiten etwas verzögert wurden. Natürlich werden wir diesen Rückschritt, sobald es möglich ist, schnellstens wieder ausgleichen.

Momentan steht der Rohbau bis zur Unterkante der Decke des Obergeschosses.

Die Stahlträger, an denen später die Rohrbahnen angebracht werden, sind eingezogen und mittlerweile kann man sich schon eine Vorstellung dessen machen, was als Ergebnis geplant ist.

(Daniela Gutjahr)



Rohbau der neuen Zerlegung

Foto: BESH

Bauarbeiten im Schlachthof

Natürlich beschränken wir unsere Bauarbeiten nicht nur auf den Neubau, sondern sind wir auch tatkräftig, dabei die Modernisierung der alten Gebäude umzusetzen.



Hubpodest bei der Rinderschlachtung

Nach den Umbauten der Podeste in der Schweineschlachtung, von der wir in der letzten Ausgabe berichtet haben, wurde nun der nächste Schritt gemacht. Um eine eindeutige Trennung der reinen und unreinen Seite zu erhalten, wurde von der Erzeugerschlachthof AG in Eigenleistung eine neue Abtrennung, die dies gewährleistet, gebaut und errichtet.

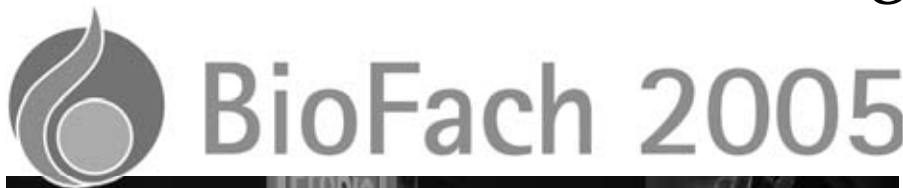
Durch diese Baumaßnahmen wurde eine völlig neue Optik im Eingangsbereich zur Schlachthalle geschaffen. Des weiteren wurden parallel auch die ersten Handgriffe zur Sanierung des Rinderschlachtbandes in Angriff genommen. In Eigenregie des Bautrupps der Schlachthof AG wurde unter Aufsicht und Anleitung durch Herrn Hessenthaler drei neue Podeste aus Edelstahl angefertigt und eingebaut.

Durch diese Maßnahme wurde der erste Schritt in Richtung modernes Arbeiten gemacht.

(Daniela Gutjahr)

ECOLAND und Partner:

Auf der BioFach in Nürnberg hochzufrieden



Am Info-Tresen des ECOLAND-Gemeinschaftsstands immer kompetent beraten (v.l.n.r.): Dr. Gernot Peppler (Rack & Rüther), Michael Rebmann, Marcus Wewer (ECOLAND & BESH). Für erstklassige Bewirtung hat Anusha Tayebi und Lydia Henneberg gesorgt. Fotos: Bernulf Schlauch

An der Truhe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, mit modern verpacktem Biofleisch in kontrollierter Atmosphäre, war immer Betrieb. Fachbesucher aus dem Metzgerhandwerk, der Gastronomie, dem Naturkost- und Lebensmittelhandel sowie Fleischverarbeiter waren beeindruckt von Qualität und Standard der ausgestellten Produkte. Marcus Wewer, Geschäftsführer für das Bio-Segment bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall freut sich: „Der Zuspruch war gewaltig. Wir haben für die nächsten Wochen viel zu tun, die Aufträge zu bearbeiten. Der Bio-Markt hat viel Dynamik und der Anteil an Biofleisch holt auf!“

Die Firmen Rack & Rüther in Hessen und Kalbacher aus Lörrach, die aus dem Biofleisch der BESH hochwertige Biowurst und echten Schwarzwälder Bioschinken herstellen, waren ebenso hochzufrieden. „Nur mit hochwertiger Rohware kann man gute Biowurst herstellen“, stellt Dr. Gernot Peppler von

Rack & Rüther fest und ist zufrieden mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall als Rohwarenlieferant. Ebenso der Vertriebsleiter von Kalbacher, Jürgen Burchert: „Für Schwarzwälder Schinken brauchen wir trockene Schlegel. Die Rohware der Bäuerlichen ist dafür perfekt.“ Beide Spezialitätenhersteller produzieren für den klassischen Lebensmittelhandel und den Naturkost-



Marcus Wewer im Gespräch mit Kunden.

fachhandel und haben mit ihrem Bio-Sortiment wachsenden Erfolg.

Die Heimatsmühle aus Aalen war bereits letztes Jahr mit ECOLAND-Mehlen auf dem Gemeinschaftsstand und zeigte sich auch dieses Jahr beeindruckt von der Professionalität der Anbieter auf der BioFach und dem Interesse der Lebensmittelwirtschaft an Bio-Produkten. Helmut Winter, Marketingleiter der Heimatsmühle über seine Motivation: „Wir haben inzwischen Bäcker, die vollständig auf Bio umgestellt haben wie auch Filialisten, die ein Teilsortiment in Bio-Qualität führen. Hier sehen wir noch große Potentiale. Bio macht uns Spaß, weil es zu einer regionalen Wertschöpfung führt.“

Neu auf dem ECOLAND-Stand hat sich Alb-Gold Teigwaren aus Trochtelfingen präsentiert. Alb-Gold produziert bereits seit längerem für einen bekannten Naturkostvertrieb Bio-Nudeln für den Naturkostfachhandel. Mit ihrer eigenen Range an Bio-Pasta sprechen sie Feinkostgeschäfte, Metzgerläden und den selbständigen Lebensmittelmarkt an. „Besonders unsere Bio-Dinkelndeln und die Frischteigwaren, die neu im Sortiment sind, haben Interesse geweckt“, stellt der Alb-Gold Geschäftsführer Klaus Freidler zufrieden fest. „Unser erster Auftritt auf der BioFach war ein voller Erfolg.“

Mit dem Bio-Pfeffer aus Indien, einem ECOLAND-Projekt mit Klein- und Kleinstbauern in der für ihren hochwertigen Pfeffer bekannten Region Kerala, konnte der Geschäftsführer Klaus Piotrowski besonders bei Feinkost, Gastronomie und guten Metzgern punkten. „Gute Gewürze sind rar geworden in Deutschland“, meint Klaus Piotrowski, der früher für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Vertriebsleiter für den Metzgerbereich war. „Mit der Devise ‚Gutes Fleisch braucht gutes Gewürz‘ überzeugen wir die Metzger, die Gewürzmischungen zum Teil wieder selber herzustellen.“ (Marcus Wewer)

Preisverleihung auf der BioFach

BESH Fit-Food-Preis ausgezeichnet



Preisverleihung bei der BioFach in Nürnberg (v.l.): Jürgen und Sabine Koch, Gerald Herrmann (IFOAM Geschäftsführer), FitFood-Verlegerin Brigitta Vallengin und BESH-Chef Rudolf Bühler.

Die kulinarische Landschaft Hohenlohe-Franken stand bei der Verleihung des FitFood Preises auf der Biofach Nürnberg im Mittelpunkt. Ausgezeichnet wurden zwei Köche, ein Bio-Winzer und die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH).

Hohenlohe, das Friedrich Mörike vor 150 Jahren als „eine besonders zärtlich ausgeformte Hand voll Deutschland“ bezeichnete, hat auch die FitFood Verlegerin Brigitta Vallengin fasziniert. Ein Schwerpunkt ihres neu aufgelegten Buchs „FitFood Restaurants 2005/2006“ ist die kulinarische Landschaft Hohenlohe-Franken. Kein Wunder, dass der FitFood-Preis des bioGourmet Verlags, der dieses Jahr zum 10. Mal verliehen wurde, an Gastronomen, Winzer und Erzeuger dieses Landstrichs ging: an die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und ihren Chef Rudolf Bühler, an das Gastronomenehepaar Sabine und Jürgen Koch vom Hotel Laurentius in Weikersheim und an den Bio-

Winzer Gerhard Roth vom Weingut Roth in Wiesenbronn (Steigerwald).

Für Verlegerin Vallengin ist Hohenlohe mit „seiner fruchtbaren Hochebene und der seltenen Harmonie von Natur und Landwirtschaft und den vielen Biobauern ein Geheimtipp für Gourmets“. Hier gibt es viele Pioniere und Impulsgeber, die Bioprodukte und Nahrungsmittel

mit höchster Qualität erzeugen oder in der Gastronomie anbieten. Und wenn sie dann noch wie die Preisträger darauf achten, dass die Landschaft im Einklang mit der Natur touristisch erschlossen und die gewachsene Ess- und Trinkkultur gefördert wird, sind sie prädestiniert für die FitFood Auszeichnung.

Für Verlegerin Vallengin hat Rudolf Bühler „scheinbar Unvereinbares miteinander verbunden: Globalisierung und Langsamkeit, Zeitgeist und Heimat, Moderne und Tradition“. Durch sein Engagement für Bauern, alte Rassen, sowie Ess- und Trinkkultur Sorge er dafür, dass natürliche Lebensräume in Hohenlohe erhalten bleiben und die Existenzen vieler Bauersfamilien gesichert sind. Rudolf Bühler, der in der 14. Generation auf dem Sonnenhof residiert, habe die Liebe zu Hohenlohe zum einen auf seinem Hof als Biobauer umgesetzt, zum anderen durch seinen über 20 Jahre langen Einsatz für das beinahe ausgestorbene Hällische Schwein und das boeuf de Hohenlohe. Als Vorsitzender des „GEO Verbands Baden-Württemberg“ setze sich Rudolf Bühler dafür ein, dass „Namen von Produkten heimischer Esskultur, wie das boeuf de Hohenlohe, denselben EU-Rechtsschutz erhalten wie beispielsweise der Schinken aus Parma“. (B. Schlauch)



Michael Rebmann im Kundengespräch auf der BioFach.

Fotos: B. Schlauch

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft wurde von ARAMARK zum Lieferanten des Jahres 2004 gekürt



Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bei einer Präsentation in einem ARAMARK-Betriebsrestaurant mit Frau Anita Neumann (l.) und Frau Lydian Henneberg (r.). Fotos: BESH

Wer ist ARAMARK?“ werden sich unsere Leser fragen. „ARAMARK ist ein Gastronomie-dienstleister und bewirtschaftet Betriebsrestaurants so renommierter Firmen wie Smart, Bosch, Bauknecht, AMG, Vodafone, Osram, IBM oder die Deutsche Bundesbank. Bundesweit haben ca. 660 Unternehmen ihr Betriebsrestaurant an ARAMARK verpachtet.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat im vergangenen Jahr gemeinsam mit der ARAMARK Geschäftsleitung und Qualitätssicherungsabteilung ein gemeinsames BESH/ARAMARK Qualitätsfleischprogramm entwickelt, das speziell auf die Kundenwünsche der Betriebsrestaurants und Kliniken abgestimmt ist. Neben artgerechter Tierhaltung, Verzicht auf Gentechnik, Antibiotika und jegliche Wachstumsförderer kommt nur heimisches und gesundes Futter in den Trog. Das Qualitätsfleisch wird nach

der Schlachtung und Zerlegung im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall bisher im Bauernmarkt portioniert und zubereitet. Sobald der Neubau für die Feinerlegung und Verarbeitung fertiggestellt ist, wird die Produktion in neue größere Räume verlagert.

Das Programm ist seit März letzten Jahres angelaufen und inzwischen werden bereits 41 Betriebsrestaurants

in Baden-Württemberg beliefert. Die Zusammenarbeit soll schrittweise ausgebaut werden, so wie es die Kapazitäten der BESH erlauben.

Der Kunde ARAMARK und die Gäste sind mit den Qualitätserzeugnissen der BESH hochzufrieden, ebenso mit den jeweils pünktlichen und zuverlässigen Auslieferungen mit dem eigenen Fuhrpark des Bauernmarkts, der aus 5 Sprinter-Kühlfahrzeugen besteht. Diese Leistung ist primär der große Verdienst des Geschäftsführer GV-Gastro, Rainer Heller und des Produktionsleiters im Bauernmarkt, Uwe Grombach.

Aufgrund dieser leistungsorientierten, sehr guten partnerschaftlichen Zusammenarbeit zwischen beiden Häusern wurde die BESH bundesweit unter allen 250 gelisteten ARAMARK Lieferanten kürzlich in München als „Lieferant des Jahres 2004“ ausgezeichnet. Rainer Heller durfte die Auszeichnung gemeinsam mit den Kundenbetreuerinnen Anita Neumann, Herbert Kraft und Georg Kanberger in Empfang nehmen. Es wurde eine Urkunde überreicht sowie für den Vorsitzenden der Erzeugergemeinschaft das Bühler'sche Familienwappen in Marzipan und Zuckerguss.

Herzlichen Glückwunsch allen Beteiligten und Dank an den Partner ARAMARK. (red.)



Im ARAMARK-Betriebsrestaurant des Mercedes-Zulieferers AMG, Afalterbach.

Oliver Scherer, Leiter Info-Zentrum Gentechnik Infozentrum beim Evangelischen Bauernwerk Hohebuch Gentec-freie Region Hohenlohe



Proklamation der GenTec-Freien Region Hohenlohe anlässlich der Kundgebung auf dem Sonnenhof am 11. März 2004 (v.l.n.r.): Ernst Ulrich Schassberger (Eurotoques-Präsident), Gottfried May-Stürmer (BUND Franken), Christoph Zimmer (Grünes Zentrum BESH), Dr. Alexander Gerber (BÖLW - Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft), Markus Wegast (Euronatur), Rudolf Bühler (Vorstand BESH), Alexander Hissting (Greenpeace).
Foto: Benulf Schlauch

Seit dem 1. September 2004 betreue ich das Projekt „Informationszentrum Gentechnik Hohenlohe-Unterland“. Ich betreue dieses Projekt im Umfang einer halben Stelle. Es wird vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Wettbewerbs „REGIONEN AKTIV – Land gestaltet Zukunft“ sowie von privaten Geldspenden unterstützt und mitfinanziert.

Das Informationszentrum hat sich zum Ziel gemacht, die Öffentlichkeit kritisch über Chancen und Risiken in der Agro-Gentechnik zu informieren. Dabei soll vor allem der Nutzen für den einzelnen Landwirt und Verbraucher dieser Technologie in Betracht gezogen werden.

Durch die Aussetzung des EU Gentechnik Moratoriums Ende des letzten Jahres wird es in Deutschland zukünftig möglich sein, gentechnisch veränderte Pflanzen (sogenannte GVO) anzubau-

en. Der Einsatz der Gentechnik auf dem Acker bringt einschneidende Veränderungen für die Landwirte mit sich. Die EU Gesetzeswerke sehen die sogenannte „Koexistenz“ für den Anbau von GVO's auf den Äckern vor. Dies bedeutet, dass jeder Landwirt die Wahlfreiheit haben soll, ob er GVO's anbaut oder nicht. Seit wenigen Wochen können Landwirte sich direkt informieren, ob ein Landwirt in seinem Umfeld gentechnisch verändertes Saatgut anwendet. Unter www.bvl.bund.de/gentechnik/index.htm kann man das Flächenkataster einsehen. Bisher nehmen die Landwirte in der Region Hohenlohe von der Möglichkeit Abstand, GVO-Saatgut anzuwenden. Immer wieder erfahren Landwirte, dass Saatguthändler in ihren allgemeinen Geschäftsbedingungen Gen-Verunreinigungen nicht ausschließen. Sollte ein Landwirt für die Abnahme seines Erntegutes eine GVO-freie-Saatgutbescheinigung dem Händler vorlegen, so können Landwirte auf der Homepage des

Info-Zentrums sich Beispiele für Zusatzvereinbarungen herunterladen, um diese beim Kauf ihres Saatgutes dem jeweiligen Landhändler zur Unterschrift vorzulegen.

Die Schwierigkeiten entstehen dadurch, dass freigesetzte GVO nicht mehr rückholbar sind. Sie verbreiten sich über Pollenflug und über die technische Vermischung (z.B. LKW, Mähdrescher, selbstfahrende Mahl- und Mischanlagen) von einem Betrieb zum anderen.

Im klein strukturierten Hohenlohe gibt es über 4000 landwirtschaftliche Betriebe, im Stadt- und Landkreis Heilbronn weitere 2000 Betriebe. Viele Bauern in der Region bekunden derzeit ein klares NEIN gegen GVO-Saatgut. In einem breiten Bündnis aus Umwelt-, Natur-, Öko- und Landfrauenverbänden, Erzeugergemeinschaften sowie weitere berufsständische Vereinigungen unterstützen ein „Gentechnikfreies Hohenlohe“. Das Info-Zentrum leistet hier eine Brücke der Vernetzung.

Oliver Scherer

(GVO: gentechnisch veränderte Organismen, GMO: Gentechnisch modifizierte Organismen).

Hinweis

Das Info-Zentrum Gentechnik veranstaltet im Projektzeitraum September 2004 bis Dezember 2005 eine Reihe von Veranstaltungen für Landwirte und Verbraucher. Folgende Veranstaltungen ist wegen der Futtermittelproblematik von besonderem Interesse:

7. April Futtermittel-Podiumsdiskussion in Forchtenberg-Schleierhof

Weitere Infos zum Thema, zu Veranstaltungen und zu gentechnikfreien Futtermitteln bei Oliver Scherer, Telefon: 07942/107-76 oder unter www.hohebuch.de/Infozentrum_Gentechnik/index_gentechnik.htm

Metzgerei Rastetter aus Karlsruhe-Daxlanden

Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe



Pressekonferenz gemeinsam mit der Marketinggesellschaft Baden Württemberg (MBW) im Hause Rastetter (v.l.n.r.): Werner Vogelmann, Hans Rastetter, Barbara Rastetter, Rudolf Bühler, Vorsitzender der BESH, Dr. Frank Thiedig, Geschäftsführer der MBW. Foto: BESH

Die Philosophie und das Erfolgskonzept der Metzgerei Rastetter ist bewährte und gesunde sowie handwerklich erzeugte Fleischerzeugnisse einer bewusst einkaufenden Kundschaft anzubieten. Damit kann sich das in dritter Generation geführte Fleischerfachgeschäft in Karlsruhe-Daxlanden erfolgreich am Markt behaupten und sich als Fachgeschäft deutlich von den Billigangeboten der Supermärkte abheben. Ein wichtiger Grundstein dieses Fundaments ist seit 7 Jahren die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Diese erfolgreiche Partnerschaft zwischen uns Bäuerlichen Erzeugern und dem traditionellen Fleischerfachgeschäft im gehobenen Segment den Medien zu vermitteln, war Anlass für eine kürzlich am 2. März veranstaltete Pressekonferenz, gemeinsam mit der Marketinggesellschaft Baden Württemberg (MBW) im Hause Rastetter.

Vor einer großen Anzahl von Medienvertretern aus Fachpresse, Tagespresse und Rundfunk erläuterte Metzgermeister Hans

Rastetter die Motive seiner seit nun mehr als sieben Jahren gepflegten Partnerschaft zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. „Wir können auch heute noch Fleisch, Wurst und Schinken anbieten, die in Geschmack und Qualität die individuelle Note unseres Hauses haben und mit Produkten aus dem Supermarkt nicht vergleichbar sind,“ erläuterte Hans Rastetter. Und weiter: „Wir fühlen uns unserer anspruchsvollen Kundschaft verpflichtet, nur einwandfreies Qualitätsfleisch aus bekannter und artgerechter Herkunft anzubieten. Von jedem Schwein und jedem Rind wissen wir wo's herkommt und wie es aufgezogen wurde. Dafür bürgt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und das Institut Lacon mit den notwendigen Kontrollen auf allen Ebenen.“

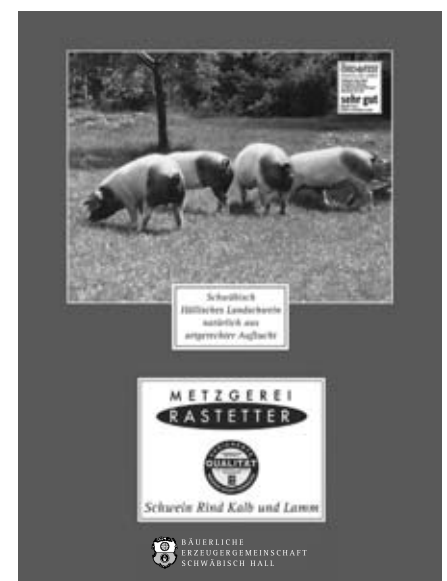
Vorstandsvorsitzender Rudolf Bühler beglückwünschte gemeinsam mit Vertriebsleiter Werner Vogelmann und Kundenbetreuer Dieter Kronmüller die Familie Rastetter zu dem anhaltenden Erfolg und bedankte sich für die vertrauensvolle und partnerschaftliche Zusammenarbeit der letzten 7 Jahre. „Hier wird

die klassische Verbindung von Bauern und Metzgern wirklich gelebt wie es traditionell schon immer war. Dies ist neben dem familiengeführten Fachgeschäft der wichtigste Pfeiler um sich von Billigprodukten abzugrenzen. Der regionale Kreislauf wird geschlossen. Dies ist gut für Mensch und Natur“.

„Wer bei Rastetter kauft, der weiß wo sein Fleisch herkommt und mit dem Prüfsiegel „Gesicherte Qualität aus Baden-Württemberg“ wird dies und die besondere Qualität sichergestellt,“ erläuterte Dr. Frank Thiedig die begleitenden Marketingmaßnahmen durch die MBW und das Landwirtschaftsministerium Baden-Württemberg. „Wenn das Qualitätsfleisch direkt von unseren Bauern kommt, im eigenen Schlachthof geschlachtet und direkt beim Metzger angeliefert wird, schließt sich der Kreis. Dies ist Sinn und Inhalt der Herkunftszeichen Baden-Württemberg.“

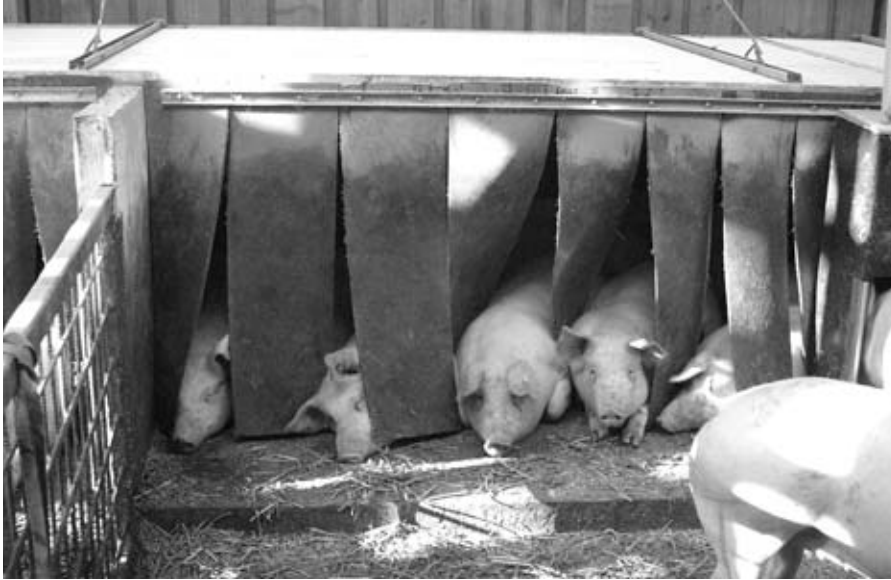
Für Hans Rastetter gehört es ganz einfach zu seiner Strategie und Verkaufsphilosophie: „Information und persönliche Beratung der Kunden und offen sein für neue Ideen!“

Wir gratulieren herzlich zu diesem Erfolg. (Werner Vogelmann)



Kundenplakat der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft für die Metzgerei Rastetter.

Eine erfolgreiche Partnerschaft: Du Darfst und die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Sichtlich wohl fühlen sich die Ferkel in und vor der Schweineboxe.

Foto: BESH

Seit bereits drei Jahren läuft nun das gemeinsame „Du Darfst Qualitätsfleischprogramm“ zwischen der BESH und Unilever Bestfoods. Eine ungewöhnliche Partnerschaft einer bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit dem weltgrößten Lebensmittelhersteller, aber erfolgreich. Nach drei Jahren ist es Zeit, um eine kleine Zwischenbilanz zu ziehen.

Es dauerte fast ein ganzes Jahr bis man sich handelseinig war: über Richtlinien, Kontrollmaßnahmen, Schlachtprozess und Schlachthofaudit, Qualitätssicherung, Kühltransport, Anlieferzeiten und natürlich über Mengen und Preise musste man sich einigen. Am 22. August 2002 war es dann soweit, als man dann nach weiterer 3-monatiger Testphase in der Konzernzentrale in Hamburg und hinlänglicher Verlobungszeit einen 5-jährigen Vertrag abgeschlossen hat mit weiterer Option auf 10 Jahre.

Die verbindlichen Erzeugerrichtlinien sind anspruchsvoll: doppeltes Platzangebot und Stroheinstreu für alle Tiere, heimische, stressresistente Rassen, nur

pflanzliches Futter ohne Gentechnik, Verbot von Leistungsförderern, Antibiotika und Medikamente, einwandfreier Gesundheitsstatus der Betriebe, einschließlich Salmonellenfreiheit, strengste Kontrollmaßnahmen durch das unabhängige Institut Lacon.

Die angestrebten Etappenziele wurden für alle Beteiligten in vollem Umfang erreicht. Jede Woche werden im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall 900 bis 1100 Du Darfst Schweine und 40 bis 50 Kühe geschlachtet und treten ihren Weg ins Du Darfst Produktionswerk im 60 km entfernte Ansbach an. Etwa 100 Mitglieder der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall erzeugen Du Darfst Schweine, aus etwa 250 Mitgliedern stammen die Du Darfst Rinder.

Bei der Anlieferung in Ansbach ist für jede Schweinehälfte und jedes Rind der Erzeuger bekannt und rückverfolgbar. Aus einer gemeinsam geführten Datenbank ist für beide Seiten jeweils der Kontrollstatus des einzelnen Mitgliedsbetriebs online ersichtlich. Dies ist als Qualitätssicherungsmaßnahme beson-

ders wichtig, da Du Darfst Erzeugnisse als besonders hochwertiges Diätprodukt gelten, teuer sind und überwiegend von sich bewusst ernährenden Verbrauchern gekauft wird. Du Darfst Erzeugnisse sind bundesweit in den führenden Lebensmittelgeschäften erhältlich.

Für unsere Mitglieder ist das Du Darfst Qualitätsfleischprogramm ebenfalls eine wirkliche Bereicherung. Viele Ställe wurden auf Stroh umgestellt, neue Ställe mit Stroheinstreu und Auslauf analog zum Schwäbisch-Hällischen Qualitätsfleischprogramm wurden unter wissenschaftlicher Begleitung der Universität Hohenheim entwickelt und neu gebaut.

Der garantierte Preis und die garantierte Abnahme sichern den 350 Erzeugerbetrieben eine gute Existenz, daneben sind erhebliche positive Effekte für Tier und Umwelt zu verzeichnen. Bundesministerin Renate Künast lobte anlässlich Ihres Besuchs im Oktober vergangenen Jahres die luftigen Ställe mit frischer Stroheinstreu und die vitalen Tiere der Du Darfst Erzeuger. Sie erwähnte, dass diese Partnerschaft modellhaft wäre für die gesamte Lebensmittelbranche. Es handele sich bei diesen Mengen und 350 beteiligten Bauernhöfen um keine Nischenproduktion, sondern um eine richtungsweisende Entwicklung und ein gutes Geschäft für beide Seiten.

Die „Geiz ist geil“ Mentalität der Verbraucherschaft hat längst ihren Höhepunkt überschritten und der Trend zu hochwertigen Qualitäts- und Markenprodukten ist unübersehbar. Wir von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und vom Beratungsdienst Schwäbisch Hall werden alles notwendige dafür tun, um unseren großen Partner Unilever bestmöglich zu unterstützen, damit das zukunftsweisende Du Darfst Projekt für alle Beteiligten eine runde Sache bleibt. (Fritz Wolf)

Mitgliedsbetrieb und Bio-Hof Albert Bender, Ailringen:

Die BESH ist ein guter Partner

Wir verfüttern alles selbst“ umschreibt Albrecht Bender den geschlossenen Kreislauf auf seinem Biohof in Ailringen. Der 56 Jahre alte Landwirt ist Polier im Hochbau und betreut seinen Hof im Nebenerwerb. In seinem mit Stroh eingestreuten Stall stehen 26 Rinder. Auch in der kalten Jahreszeit hält sich die Hälfte der Tiere im Strohauslauf vor dem Stall auf: „Sogar nachts, wenn es 20 Grad Minus hat.“ Von Mai bis Oktober sind die Rinder auf der Weide und grasen die Jagstaltwiesen des Biohofs ab. Im Winter wird an die Tiere Heu, Grassilage und Getreideschrot verfüttert.

„Als Biobauer brauche ich viel Fläche“, sagt Albert Bender, der 24 Hektar bewirtschaftet. Davon sind 14 Hektar Wiesen, sieben Hektar Klee gras und drei Hektar Getreide. Die 12 Mutterkühe sind entweder reinrassige Fleckviehkühe oder Fleckvieh-Limousin-Einkreuzun-

gen. Sie werden von einem Limousinbul len gedeckt, da diese Rasse „eine besseres Fleisch hat“. Seit 1997 ist Albert Bender Mitglied in der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Als die Projektgruppe Kulturlandschaft Hohenlohe 1997 den Bauern im Jagsttal vorschlug, in das Programm boeuf de Hohenlohe einzusteigen, machte er mit: „Das hat mir reingepasst“. Seit 2000 ist der Hof auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt. Das zahlt sich für Albert Bender aus. Er bekommt für die Rinder, die von der BESH abgeholt werden, zwischen 50 und 60 Cent mehr pro Ki-



Auch der Auslauf des Bio-Bauern Albert Bender ist mit Stroheinstreu. Foto: B. Schlauch

logramm Schlachtgewicht. Bender, der bei seiner Arbeit von seinem 84-jährigen Vater und seinem 16-jährigen Sohn unterstützt wird, hat in der BESH einen „guten Partner“ gefunden und will „so lange ich gesund bin, den Hof weiter bewirtschaften“. (Bernulf Schlauch)

Kurz notiert:

Neues aus dem Praktikantenprogramm

Im Praktikantenprogramm der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit der Partnerorganisation „Erzeugergemeinschaft Munte Dorna (FAMD) in den Karpaten, Rumänien, haben sich verschiedene Neuerungen ergeben. Die Betreuung des Praktikantenprogramms ist seit dem 1. März dem „Grünen Zentrum“ angegliedert, die organisatorischen Aufgaben übernimmt nun Frau Sonja Schirle. Unterstützt wird Frau Schirle von Frau Joana Cojoc sowie vom Praktikumsleiter Herrn Dr. Schullerus, die beide fließend deutsch und rumänisch sprechen und auch bei eventuell auftretenden Problemen zwischen den Praktikanten und den deutschen Gastbetrieben vermittelnd bereit stehen. Die begleitenden Schulungen werden nun vom Grünen Zentrum in Abstimmung mit der Praktikumsleitung

organisiert und durchgeführt. Zur Vereinfachung des administrativen Aufwandes wird das Praktikum nun von 6 Monaten auf die maximal gesetzlich zulässige Dauer von einem Jahr angehoben.

Die Praktikanten, die im Jahr 2004 angereist sind, werden bis Praktikumsende noch von Frau Dürr-Riemer betreut. Wir danken Frau Dürr-Riemer an dieser Stelle für ihr großartiges Engagement im Rahmen des Praktikantenprogramms und Ausbildung.

Aufgrund neuer gesetzlicher Regelungen ergeben sich ebenfalls entsprechende Änderungen bei der administrativen Abwicklung. Der bisherige „Vermittlungsauftrag für Landwirtschaftspraktikanten“ (grüner Bogen) wird durch die „Stellenbeschreibung für Aufenthaltstitel“ ersetzt. Der ausführliche Fortbil-

dungsplan wird weiterhin benötigt, die zusätzliche Genehmigung durch das Landwirtschaftsamt entfällt jedoch. Über weitere Änderungen werden wir Sie zu gegebener Zeit informieren.

Die Vorbereitungen für die Praktikanten 2005, die im April hier eintreffen werden, laufen auf Hochtouren. Wir bitten Sie um Nachsicht falls sich durch die eingetretenen gesetzlichen Änderungen mögliche Verzögerungen im gewohnten Ablauf ergeben können. Für das Frühjahr 2006 können auch sich noch neue Gastbetriebe aus der Mitgliedschaft für eine Praktikantenaufnahme melden. Es kommen jährlich ca. 20-25 Praktikanten bzw. Praktikantinnen.

Kontakt Daten der Ansprechpartner:

Dr. Schullerus	Tel. 07955/1271
	Fax 07955/926386
Frau Schirle	Tel. 07904/9797-72
	(Mo-Fr vormittags)
	Fax 07904/9797-79
Joana Cojoc	Tel. 07904-9797-0
	Fax 07904-9797-29

1 Jahr naturTalent Neckarsulm

Vor einem Jahr eröffnete der Öko-Markt „naturTalent“ in Neckarsulm seine Pforten, ein Treffpunkt für Genießer für ökologische und regionale Spezialitäten.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall betreibt im naturTalent die Feinkostmetzgerei und bietet an einer 10 Meter langen Theke das Beste an was die Region zu bieten hat: Fleisch und Wurst vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, boeuf de Hohenlohe sowie Geflügel aus Freilandhaltung und eine exzellente Auswahl an Käse und Feinkostsalaten. „Wir freuen uns über den großen Zuspruch der Heilbronner Bevölkerung,“ sagt Rudolf Bühler, Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zum erfolgreichen Anlaufen dieses Markts.

Ein herzliches Dankeschön!

Aus Anlass dieses Jubiläums möchte sich die BESH bei Ihren Kunden bedanken. Von Donnerstag, 14. April bis Samstag 16. April 2005 erhalten sie an der Theke der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft eine Jubiläumstasche, gefüllt mit hochwertigen Erzeugnissen der BESH und in einer Papiertüte verpackt mit einem Warenwert von 15 Euro für nur 9,90 Euro!



Frau Arzia Gfrörer, Leiterin der BESH Feinkostmetzgerei im naturTalent

Schwäbisch-Hällisches Landschwein in der Lufthansa First-Class!

Seit 1. März dieses Jahres führt Lufthansa in Ihren Langstreckenflügen weltweit in der First Class auf der Menukarte Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Jungschwein an, welches von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft über den Dienstleister Aubach bei der Lufthansa Service Gesellschaft (LSG) in Frankfurt angeliefert wird. Dieses Gericht ist nun für zwei Monate auf der Menukarte in der 1. Klasse, danach wird insgesamt sechsmal jährlich die Karte gewechselt.

Für die Renomier-Airline Lufthansa ist dies ein Novum: seit über 20 Jahren war kein Schwein mehr auf der Karte. Wir dürfen alle stolz sein auf diesen Erfolg. Angestoßen wurde diese Entwicklung bei einem Gespräch zwi-

schen dem Vorsitzenden Rudolf Bühler und dem Menue-Designer Thomas Stets von Lufthansa Sky-Chefs am Rande eines Events in Ludwigsburg letzten Jahres. Dieser griff den Gedanken auf und hat sich erfolgreich fürs Hällische Landschwein bei Lufthansa eingesetzt. Einkaufschef für LSG-Skyservice Europa, Direktor Gino Gartman: „Mit diesem Schritt folgen wir als Dienstleister unserer anspruchsvollen Kunden dem Trend zu Lebensmitteln aus artgerechter Tierhaltung und naturnaher Erzeugung, verbunden mit höchstem Genuss- und Gesundheitswert.“ Bei entsprechendem Erfolg stellte er in Aussicht, dass das Schwäbisch-Hällische Schwein noch öfter auf die First Class Menukarte kommen wird. (red)

ÖkoMesse in Schwäbisch Hall

8. Hohenloher Umweltmesse vom 15.-17. April 2005 auf den Kocherwiesen in Schwäbisch Hall

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist wie die letzten Jahre auch dieses Mal wieder auf der ÖkoMesse. Mit den Schwäbisch-Hällischen Schweinen und Ferkeln gehören wir zu den Publikumsmagneten. Die Gäste sollen sich aber nicht nur satt sehen am Hällischen, sie können es auch genießen.

In Halle 2 verkosten wir Hällischen Bio-Krustenbraten, zu dem wir herzlich einladen. Der Eintritt zur Haller ÖkoMesse ist kostenfrei!
www.oeko-messe-sha.de

Gesucht für Präsentationen

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sucht Landfrauen aus dem Kreis ihrer Mitglieder, die für Präsentationen bei den Kunden eingesetzt werden können. Interessentinnen wenden sich bitte an Herrn Rainer Heller oder Frau Stein. Telefon: 09704-9797-0

Termine

15.04. - 17.04.2005

Ökomesse in Schwäbisch Hall, Kocherwiesen

27.04.2005

Jahreshauptversammlung Erzeugerschlachthof AG

29.05.2005

Tag der Schwäbisch-Hällischen Landschweine im Freilandmuseum Wackershofen

28.08.2005

Hoffest auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen

22.10.2005

Regionales Kochfestival im Neubausaal Schwäbisch Hall

Trapezblech abzugeben

Am Erzeugerschlachthof sind wegen Umbaumaßnahmen ca. 180 m² Trapezblech mit Unterkonstruktion aus Balken 18/12 und 18/10 gegen Selbstabbau und Gebot abzugeben. Termin je nach Witterung April/Mai. Kontakt: Fritz Hessenthaler
Telefon: 0791-9329094
oder Frau Böttcher 0791-9329082

Gerhard Bauer



Liebe Freunde und Mitarbeiter der BESH, mit meiner Geschichte in Kurzform möchte ich mich hier vorstellen:

Am 4. April 1941 wurde ich als Sohn eines Bäckermeisters in Althütte geboren. Nach Volks- und Handelsschule begann ich 1956 mein bäuerliches Berufsleben auf dem Hof meiner kinderlosen Tante in Nitzenhausen. Ein hohenloher Bauersmann bin ich nicht geworden, dafür fing für mich 1966 ein arbeits-, lehr- und abwechslungsreiches Leben an. Zuerst auf Höfen in Sigmaringen und Rottenburg, dann als Facharbeiter für Tierhaltung bei der WLZ in den Landkreisen Sigmaringen, Tuttlingen, Rottweil und Balingen.

Mein eigentliches Lebenswerk, den Berghof in Tübingen, gründete ich 1973. Fast 1000 Einzelgrundstücke konnte ich zu einer arrondierten Gesamtfläche von über 150 ha dauerhaft zusammenfügen. In einer Höhenlage von über 950 m über NN auf der flachgründigen Alb, bewirtschaftete ich den Hof erst mit Heuverkauf und Pensionsviehhaltung. Auch „Ferien auf dem Bauernhof“ war lange Jahre ein wichtiger Betriebszweig.

Mit Tierhaltung begann ich 1989 mit Schwäbisch-Hällischen Schweinen und Hinterwäldervieh. Die erste Muttersau war eine Kreuzung zwischen Schwäbisch-Hällischem und Wildschwein.

Danach ging es weiter mit reinrassigen Zuchttieren von Herrn Bühler und vielen Ferkeln von der Sammelstelle in Wolpertshausen. Alle Tiere lebten in selbstgebaute Freilandunterkünften. Die gewählten Rassen und die Freilandhaltung trugen entscheidend zum Erfolg des Hofladens bei.

Der zweitjüngste von meinen fünf Söhnen bewirtschaftet nun den Betrieb seit 1998 nach den gleichen Grundprinzipien. Seit September 2001 arbeite ich bei der Erzeugergemeinschaft als Fahrer im Erzeugerschlachthof und im Bauernmarkt Schwäbisch Hall.

Für meine Frau und mich hat sich der Kreis wieder geschlossen, denn wir sind dort, wo wir vor vierzig Jahren geheiratet haben. Ich freue mich, daß ich bei der

BESH in einer Organisation mitarbeiten darf, in der ich meine alten Ideale weitgehend wieder finde.

Ruth Pomreinke



Liebe Mitglieder und Kollegen, als Marktleiterin des Bauernmarktes Schwäbisch Hall möchte ich mich Ihnen heute vorstellen. Mein Name ist Ruth Pomreinke,

ich bin 40 Jahre alt, verheiratet und habe drei Kinder im Alter 16, 14 und 12 Jahren. Ich wohne mit meiner Familie in Michelfeld. Als ältestes von vier Geschwistern bin ich auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen. Nach meinem Schulabschluß habe ich eine Ausbildung zur Ländlichen Hauswirtschaft gemacht. Seit September 2002 bin ich im Bauernmarkt Schwäbisch Hall als Verkäuferin beschäftigt. Im November 2004 vertraute Herr Bühler mir die Marktleitung an. Das gesamte Ladensortiment unterliegt meiner Verantwortung. Mein Wunsch ist, dass wir möglichst viele Produkte aus unserer heimischen Landwirtschaft an unsere Kunden weiterverkaufen können. Die Kundschaft kommt gerade deshalb gerne zu uns. Mit unserem Team sind wir bestrebt, das Beste für unsere Kunden zu bieten.

Auf ein baldiges Wiedersehen in Ihrem Bauernmarkt.

Natalja Worobjow



Liebe Leserinnen und Leser, nach dem Abschluss meiner Ausbildung zur Bürokauffrau und der anschließenden Anstellung bei der BESH möchte ich

mich Ihnen heute kurz vorstellen. Mein Name ist Natalja Worobjow, ich bin 29 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Kinder im Alter von 4 und 6 Jahren. Mit meiner Familie wohne ich in Schwäbisch Hall-Hesental. Ich komme gebürtig aus Kasachstan und lebe seit 1997 in Deutschland. Nach

meinem Schulabschluss im Jahr 1992 absolvierte ich ein 5-jähriges Studium zur Wirtschaftsfachfrau für Buchführung und Finanzen.

Seit dem 1. Februar 2005 bin ich als kaufmännische Angestellte und Sachbearbeiterin bei der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG beschäftigt. Mein Tätigkeitsfeld erstreckt sich über verschiedene Bereiche der Faktura des Einkaufs, wie z. B. Einkaufsabrechnungen Rinder, Großschlächterabrechnungen, Provisionsabrechnung Einkauf, Datenbank Schweine und Rinder und Marktmeldung.

Aus diesem Grund möchte ich mich heute bei meinen Kollegen ganz herzlich bedanken. Besonders bedanke ich mich bei Frau Ruff, meiner Ausbilderin, die mich bei meiner Einlernphase immer unterstützt hat.

Matthias Korth



Hallo liebe Leserinnen und Leser,

es freut mich, dass ich mich Ihnen heute vorstellen darf. Mein Name ist Matthias Korth. Geboren

wurde ich im Juli 1980 in Stuttgart. Im März 1983 zog ich mit meinen Eltern ins schöne Hohenloher Land nach Michelfeld a. d. Bilz.

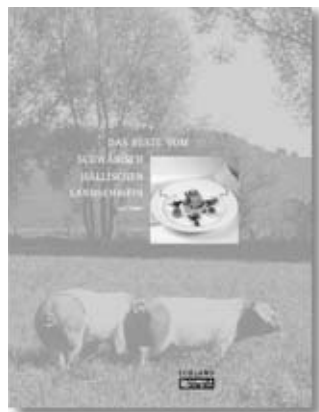
Nach dem Abitur im Jahre 2001 absolvierte ich an der Haller Akademie der Künste ein einsemestriges Studium. Nach einem kurzen Ausflug in die Luft- und Raumfahrttechnik an der Universität Stuttgart im Jahr 2002 gewann ich im November 2003 meine Ausbildung zum Mediengestalter Digital- und Printmedien im Mediacenter der BESH.

Meine Tätigkeit erstreckt sich über sämtliche Bereiche der Gestaltung und Werbung. Angefangen bei Plakaten, Flyern und Foldern über Anzeigen bis hin zur Erstellung der BESH Internetseite. Von Anfang meiner Ausbildung an ist mir die nette und kompetente Art der Mitarbeiter und Vorgesetzten aufgefallen.

Meine Ausbildung endet voraussichtlich im Juli 2006. Ich würde mich freuen, auch danach noch als Ansprechpartner in Sachen Werbung für Sie da zu sein.

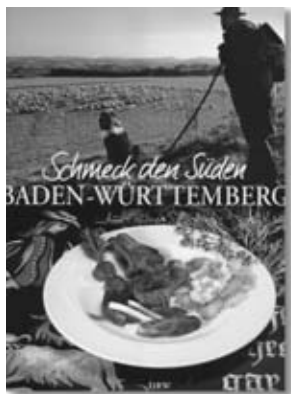
FanSHOP

Schwäbisch-Hällisches Landschwein



Neuaufgabe!
Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Kochbuch mit vielen Spezialitäten erfahrener Küchenchefs. € 29,90



Schmeck den Süden Baden-Württemberg

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

€ 19,90



Kulinarische Entdeckungsreise durch Hohenlohe-Franken

€ 19,90



Über den Tag hinaus...

Hohenloher Bauernlieder

€ 9,90



Wanduhr
mit schwarzem Rand

€ 17,50

T-Shirt

Baumwolle, weiß
Größe: S-XXL

€ 9,50



Schwäbisch-Hällisches Sparschwein
aus Porzellan, handbemalt

€ 4,00



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 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



Bundhose

stabil und wasserabweisend. Farbe grün. In verschiedenen Größen

€ 46,00



Mützen mit aufgestickten Logos. In den Farben grün mit Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, in weiß und schwarz mit Hällischem Schwein.

€ 7,50 je Mütze



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.



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,-

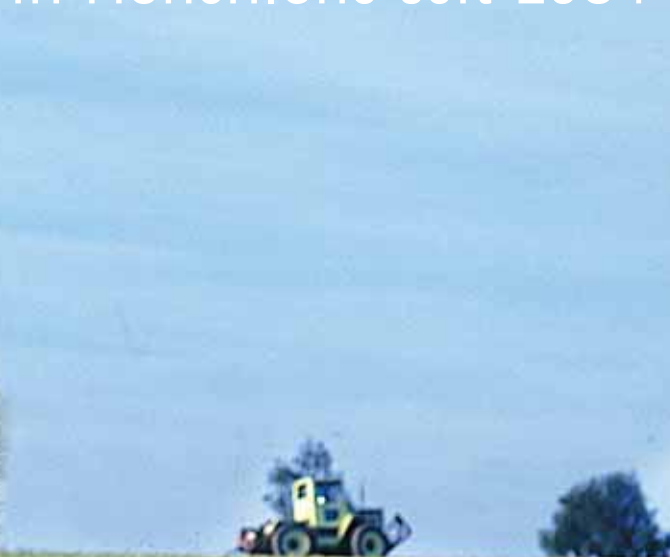
Bestellung: per mail: info@besh.de
per Fax: 079 04-97 97-29

Alles Bruttopreise, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, zuzüglich Versandkosten.



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Träger ländlicher Regionalentwicklung
in Hohenlohe seit 1984



www.besh.de