



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe 3/2005
Auflage: 2500

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Tierschutzpreis 2005
an BESH und Rudolf
Bühler Bericht Seite 10

Aufwind in der
Hällischen
Schweinezucht
Bericht Seite 6

Beratungsdienst
Schwäbisch Hall:
Ein starkes Team
Bericht Seite 8



Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall als kulinarischer
Botschafter bei der Preisverleihung EURONATUR Umweltpreis 2005 im
Schloss Ludwigsburg

Bericht Seite 11

V.r.n.l.: Prof. Dr. Klaus Töpfer, Chef der UN-Umweltbehörde; Dr. Hans Biebelriether; Rudolf Bühler;
Roland Emmerich, Hollywood-Regisseur; Rainer Heller. Im Hintergrund: Haller Siedershof.

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, 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 Süpple
Mobil 01 72 - 6 22 84 93
Tel. 0 79 39 - 99 05 45
Fax 0 79 39 - 99 05 46



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

Bernd Ehrmann
Tel. 0 79 04 - 94 24 53
Mobil 01 71 - 8 75 36 24
Fax 0 79 04 - 94 24 54



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

Sylvester Schlipf
Tel. 0 73 62 - 92 28 33
Mobil 01 73 - 3 45 51 51



ECOLAND
Ökologischer Anbau

Marcus Wewer
Tel. 0 79 1 - 9 32 90-451
Mobil 01 72 - 7 27 72 30
Fax 0 79 1 - 9 32 90-459



Mastschweine- und Sauenanmeldung

Markus Kümmerer
Mobil 01 72 - 6 14 06 02
Tel. 0 79 1 - 9 32 90-30
Fax 0 79 1 - 9 32 90-39



Schlachtabrechnung

Bettina Ruff
Tel. 0 79 1 - 9 32 90-81
Fax 0 79 1 - 9 32 90-89



SH-Qualitätsfleischprogramm
Herdbuchzucht, Ferkelerzeugung,
Ferkelaufzucht, Mast

Christoph Zimmer
Tel. 0 79 04 - 97 97-60
Mobil 01 72 - 6 33 01 60
Fax 0 79 04 - 97 97-79



Beratung „Du darfst“-Programm
Landwirtschaftlicher Beratungsdienst SHA QS und HQZ

Fritz Wolf
Tel. 0 79 04 - 97 97-70
Mobil 01 72 - 7 43 23 07
Fax 0 79 04 - 97 97-79



Beratung SH-Programm
Landwirtschaftlicher Beratungsdienst Schwäbisch Hall
Martin Schneider
Tel. 0 79 04 - 97 97-71
Mobil 01 73 - 3 25 87 41
Fax 0 79 04 - 97 97-79



Beratung SH Programm
Landwirtschaftlicher Beratungsdienst SHA

Karl-Heinz Hofmann
Tel. 0 79 55 - 65 1
Mobil 01 71 - 3 37 13 77
Fax 0 79 04 - 97 97-79



Ferkelanmeldung
Nutzferkel, Spanferkel,
Tiertransport, Ferkelabrechnung

Thomas Grün
Tel. 0 79 04 - 97 97-65
Mobil 01 73 - 3 15 10 39
Fax 0 79 04 - 97 97-79



Nutzferkel

Rolf Ebinger
Mobil 01 73 - 3 12 75 06
Tel. Privat 0 79 04 - 87 17



Zuchtbuchführung

Georg Rüeck
Tel. 0 79 04 - 97 97-61
(nur Montagnachmittag)
Tel. Privat 0 79 59 - 26 53
Fax 0 79 04 - 97 97-79

Herausgeber:
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
Tel. 0 79 04/97 97-0, info@besh.de, 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: Oktober 2005

Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten
Titel: Preisverleihung EURONATUR Umweltpreis
Foto: Christoph Sage
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 Schwäbisch Hall!



Nun ist der Herbst eingekehrt: die Zeit des Erntens und Vorbereitens auf den Winter.

Herbst ist auch die Zeit des Erntedanks und wir danken unserem Schöpfer, dass er uns auch dieses Jahr wieder mit einer guten Ernte und den Früchten der Erde reich beschenkt hat.

In Schwäbisch Hall bindet die Landjugend in überlieferter Tradition alljährlich zum Erntedankfest eine prächtige Erntekrone aus den goldenen Weizenähren des vergangenen Sommers und bringt sie mit zum Erntedank-Gottesdienst. Ein schöner Brauch der hier im Hohenlohischen gepflegt wird. Wir haben auch allen Grund zum Danken und alle Mitbürger in unserer Ge-

sellschaft sind reichlich mit Essen und Trinken versorgt, wir Bauern dürfen stolz sein, dass wir hier unseren Beitrag für die Gesellschaft leisten können.

Am Samstag, 22. Oktober, feiert die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gemeinsam mit der Stiftung „Europäisches Naturerbe“ den Erntedank auf ihre Weise: im historischen Haller Zeughaus findet zum siebten Mal das „Regionale Kochfestival Hohenlohe“ statt mit dem Besten was Küche und Keller aus unserer Heimat zu bieten hat.

Mit über 400 Gästen aus Nah und Fern, unter anderem wird auch der neue Landwirtschaftsminister Hauck als Gast erwartet. Auch an Sie, liebe Mitglieder,

ergeht hiermit herzliche Einladung, Karten sind in der Geschäftsstelle erhältlich. Gönnen Sie sich einen festlichen und kulinarischen Abend unter Mitwirkung der Landjugend, musikalischem Programm und einem regional-saisonalen Menue von den besten Köchen Hohenlohes zubereitet.

Uns Allen wünsche ich goldene Herbsttage und eine besinnliche Vorweihnachtszeit,

Ihr

Rudolf Bühler



Fröhlich beschwingtes Hoffest auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen

Über 4000 Besucher kamen von Nah und Fern um das 17. Hoffest auf dem Sonnenhof von Familie Bühler in Wolpertshausen mit zu erleben. Nach einem verregneten Sommer kam Ende August gerade noch rechtzeitig Hoffestwetter auf, so dass die vielen Besucher bei strahlendem Sonnenschein auf und ab flanieren konnten und wie jedes Jahr das „Beste aus Küche und Keller“ genießen konnten.

Traditionell begann das Fest um 10.00 h mit dem Gottesdienst im Hofgarten welcher dieses Jahr von Landesbauernpfarrer Mönningheim abgehalten wurde, teilweise in lokaler Mundart wie sie unter Hohenloher Bauern auch heute noch gesprochen wird. Rudolf Bühler konnte auch von weit angereiste Gäste auf seinem Hof begrüßen: aus Hamburg, München, Berlin und Berchtesgaden waren Besucher angereist, ein Fernsteam der ZDF-Umweltredaktion filmte die Hoffestszenen und auch Szenen der Predigt des Landesbauernpfarrers, welche sehr beeindruckend war.

Ab 11.00 h gab's dann lange Schlangen beim Ochs am Spieß und den dampfenden Kesseln für die Schlachtplatte, doch niemand lies sich dadurch beirren: am Ende des langen Tages waren 3 ausgewachsene bouef-Ochsen vom Grill und 10 schwere Hällische Weideschweine in

Form von Kesselfleisch mit Sauerkraut und Blut- und Leberwürstle verspeist, dazu hektoliterweise Mohrenköpfe Festbier, offener Wein, frisch gepresste Säfte und Mineralwasser in Strömen. Ein Highlight ist für die Festbesucher auch immer die Cocktailbar im Hofgarten neben dem imposanten Pavillon; hier gibt es von Bernulfs Holundersekt über Pig-Tails und exotische Cocktails allerlei Feines.

Und im Festzelt neben der Scheune spielte die Hohenloher Blasmusik auf, im Hofgarten der Posaunenchor Wolpertshausen und die Hohenloher Blues & Rockband „Hautnah“, auch die Bluessängerin Sefranek und Sopranistin Irina Sivac. Für jeden musikalischen Geschmack ein Highlight.



Beliebt bei Kindern: Ausfahrt mit der prächtigen Kutsche (Bild oben).

Kesselfleisch vom Hällischen Weideschwein (Bild links). Fotos: Dörschner/BESH

Für die Kinder war eigens die „kleine Schweineschule“ neben dem Kinderkarussell aufgebaut, den ganzen Tag über fuhren die prächtige Pferdekutsche und Traktor mit Anhänger durchs Dorf und an der Schweineweide und Biogasanlage vorbei.

Insbesondere auf dem Heimweg nahmen dann die vielen Gäste gerne noch das Angebot des Bauernmarkts im Vorhof des Bühlerschen Anwesens wahr und deckten sich ein mit prächtigem Hohenloher Obst, Körbe und Rechen für die Gartenarbeit oder Bienen und Schafserzeugnisse. Ein wunderbarer Hoffesttag, für den rund 100 Helfer im Einsatz waren, hinterlies bleibende Eindrücke bei allen Gästen die da waren. (Red.)



Gottesdienst im Hofgarten mit Landesbauernpfarrer Mönningheim und Sopranistin Irina Sivac. Foto: Roland Bauer



Der Bauernmarkt im Vorhof des Sonnenhofes.

Foto: Roland Bauer

Aktionärsversammlung Erzeugerschlachthof: Schwarze Zahlen trotz Neubau und Sanierung

Seit fünf Jahren wird der ehemals kommunale Schlachthof von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall als Aktiengesellschaft geführt und schreibt inzwischen trotz ständiger Modernisierung schwarze Zahlen: Auf der Aktionärsversammlung dankte Aufsichtsratsvorsitzender Rudolf Bühler besonders den Aktionären: „Sie haben dazu beigetragen, dass der ehemals kommunale Schlachthof gesichert und erhalten werden konnte.“

Das Stammkapital des Erzeugerschlachthofs beträgt derzeit eine Million Euro, die in einer Stückelung von 500 Euro pro Aktie gehalten werden. Die Halter von 1324 Stimmen der insgesamt 2000 Stimmen entlasteten im Foyer des neuen Sparkassenbaus in Hall unisono den Vorstand sowie Aufsichtsrat. Sie stimmten auch dem Vorschlag des Vorstandes zu, das Stammkapital um 500 000 Euro auf 1,5 Millionen Euro zu erhöhen.

Der Führungsriege der BESH und des Erzeugerschlachthofs bescheinigte der Sparkassenchef Lützelberger beste Arbeit: „Sie können stolz sein auf die Zahlen, auch wenn in der Sanierungsphase des Schlachthofs die Gewinne noch kleiner sind.“ Damit sprach er den Bilanzgewinn des Jahres 2004 von 37401 Euro an, der auf Vorschlag des Vorstandes und mit einstimmiger Zustimmung der Aktionäre nicht als Dividende (2 Prozent) ausbezahlt, sondern dem Schlachthof zugeführt wurde. Die höchsten Kosten des Schlachthofbetriebs verursachen Strom, Wasser und Konzentratbeseitigung mit 1,1 Millionen Euro und das Personal mit 760 532 Euro.

Entgegen mancher Prophezeiungen ist der Schlachthof voll ausgelastet mit einer Schlachtung von 20 000 Jahrestonnen. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft schlachtete dort im Jahr 2004 nach den Angaben des neuen Vorsitzenden Walter Mack 129 720 Schweine,



Der Vorstand des Haller Erzeugerschlachthofs (von links): die Aufsichtsräte Arnulf Rieger, Dieter Hofmann, Reiner Heller, der neue Vorsitzende des Schlachthofs Walter Mack, Wolfgang Stock (Aufsichtsrat), der Aufsichtsratsvorsitzende Rudolf Bühler und sein Stellvertreter und Finanzchef Martin Hanselmann.

Foto: Schlauch

ne, 20 323 Sauen, 8784 Großvieh, 2971 Ferkel, 1937 Lämmer und 1704 Kälber. Zudem ließen dort auch noch die Firmen Schafft (17543 Tiere), Wüstner (1938 Tiere) und Pollmeier (1745 Tiere) schlachten.

„Wir haben unser Unternehmen, den einzigen Schlachthof in Deutschland, der den Bauern und Bürgern der Region gehört, fest im Griff“, versicherte der Aufsichtsratsvorsitzende Rudolf Bühler abschließend.

Das Stammkapital des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall beträgt derzeit eine Million Euro, die in einer Stückelung von 500 Euro pro Aktie gehalten werden. Die Halter von 1324 Stimmen der insgesamt 2000 Stimmen entlasteten im Foyer des neuen Sparkassenbaus in Hall unisono den Vorstand sowie Aufsichtsrat. Sie stimmten auch dem Vorschlag des Vorstandes zu, das Stammkapital um 500 000 Euro auf 1,5 Millionen Euro zu erhöhen.

Der Führungsriege der BESH und des Erzeugerschlachthofs bescheinigte der Sparkassenchef Lützelberger beste Arbeit: „Sie können stolz sein auf die Zahlen, auch wenn in der Sanierungsphase des Schlachthofs die Gewinne noch klei-

ner sind.“ Damit sprach er den Bilanzgewinn des Jahres 2004 von 37401 Euro an, der auf Vorschlag des Vorstandes und mit einstimmiger Zustimmung der Aktionäre nicht als Dividende (2 Prozent) ausbezahlt, sondern dem Schlachthof zugeführt wurde. Die höchsten Kosten des Schlachthofbetriebs verursachen Strom, Wasser und Konzentratbeseitigung mit 1,1 Millionen Euro und das Personal mit 760 532 Euro.

Entgegen mancher Prophezeiungen ist der Schlachthof voll ausgelastet mit einer Schlachtung von 20 000 Jahrestonnen. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft schlachtete dort im Jahr 2004 nach den Angaben des neuen Vorsitzenden Walter Mack 129 720 Schweine, 20 323 Sauen, 8784 Großvieh, 2971 Ferkel, 1937 Lämmer und 1704 Kälber. Zudem ließen dort auch noch die Firmen Schafft (17 543 Tiere), Wüstner (1938 Tiere) und Pollmeier (1745 Tiere) schlachten.

„Wir haben unser Unternehmen, den einzigen Schlachthof in Deutschland, der den Bauern und Bürgern der Region gehört, fest im Griff“, versicherte der Aufsichtsratsvorsitzende Rudolf Bühler abschließend.

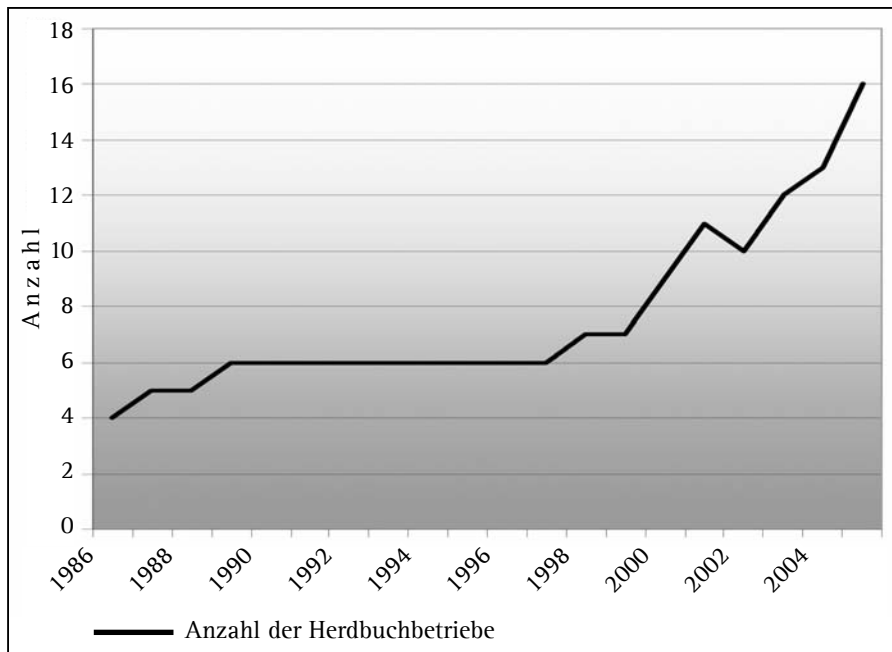
(Schlauch)

Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Landschwein: Aufwind in der Hällischen Schweinezucht

Schwäbisch-Hällisches Qualitäts-schweinefleisch steht hoch im Kurs. Etliche Metzgereien stehen auf der Warteliste und würden gerne dieses hervorragende Fleisch kaufen. Doch noch ist das Angebot nicht so groß wie die Nachfrage – nicht alle potentiellen Kunden können derzeit bedient werden und „müssen sich anstellen“. Auch die Schwäbisch-Hällischen Ferkel sind sehr gefragt, mehrere Wochen Wartezeit bis zur Lieferung sind im letzten halben Jahr aufgrund der sehr hohen Nachfrage der Betriebe die Regel geworden.

Wesentlich mehr Schwäbisch-Hällische Tiere – der Ausbau der artgerechten Tierhaltung im Schwäbisch-Hällischen Qualitätsfleischprogramm ist das Ziel, um die Nachfrage befriedigen zu können. Drei neue Herdbuchzuchtbetriebe konnten im Jahr 2005 bereits gewonnen werden. Einige bestehende Herdbuchbetriebe stocken ihren Bestand deutlich auf. Das Angebot an qualitativ hochwertigen Jungsauen wird deutlich steigen. Bis 2007 wird die Zahl von 300 Herdbuchsauen voraussichtlich überschritten werden. In der Ferkelerzeugung und Mast können im Anschluss daran auch noch weitere Betriebe aufgenommen werden.

Die Anerkennung der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein als staatlich anerkannte Tierzuchtorganisa-



Die Entwicklung der Herdbuchbetriebe seit 1986

tion lief zum Jahreswechsel turnusgemäß aus und wurde wiederum um fünf Jahre verlängert. Die Zuchtleistungsprüfung kann seit Frühjahr direkt vom Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall auf den Betrieben durchgeführt werden, der dafür eine Anerkennung erlangt hat. So wird die Kompetenz in der Schwäbisch-Hällischen Schweinezucht weiter gebündelt. Martin Schneider und Karl-Heinz Hofmann sind vorrangig mit dieser Aufgabe betraut.

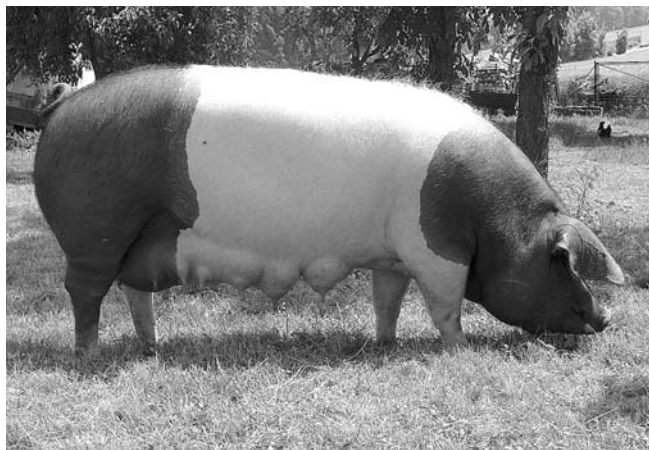
Die hervorragenden Eigenschaften des Schwäbisch-Hällischen Schweins zu erhalten und in der Zuchtwertschätzung wiederzugeben ist das Ziel der Arbeitsgruppe Ökologischer Gesamtzuchtwert Schwäbisch-Hällisches Schwein. Die Berechnung mit den seither erfassten Parametern ist mittlerweile praxisreif, die Zuchtwerte für die

Schwäbisch-Hällischen Tiere können damit ermittelt werden.

Die Arbeitsgruppe startet jetzt die zweite Projektphase, die Erforschung neuer Parameter für die Fleischqualität der Tiere. Eine Doktorandenstelle soll eingerichtet werden, um hier deutliche Fortschritte in der Entwicklung dieser Parameter zu erzielen.

Die engen Verwandtschaften innerhalb der SH Population erfordern eine besondere Wachsamkeit was die Verfügbarkeit von Eberlinien angeht. Eine Kommission wird im Juli die Great Yorkshire Show besuchen, um die dortige mit der SH Population verwandten British Saddleback Tiere und deren Zuchtprogramm kennen zu lernen.

Die Entwicklung der letzten Jahre zeigt, dass das wachsende Qualitätsfleischprogramm und die Bemühungen der ZVSH die Rasse gerettet und stabilisiert haben. Die weiteren Aktivitäten sorgen für eine nachhaltige Erhaltung der Rasse, und geben vielen Betrieben in der Region neue Perspektiven und ein höheres Betriebseinkommen. (Zimmer)



Schwäbisch-Hällische Herdbuchsau

(Foto: BESH)

Tag des Hällischen Schweins: Fleischqualität steht im Vordergrund



Die ausgezeichneten Züchter bei der Ehrung.

Fotos: Schlauch

Die Kür der schönsten Schwäbisch Hällischen Schweine im Freilandmuseum Wackershofen lockt nicht nur Experten an, auch Verbraucher und Kinder finden an dem schwarz-weißen Rüsseltier Gefallen. Vor allem Kinder und Familien aus der Stadt scharen sich zuhauf um die Absperrung, wenn sich im Rahmen der Prämierung einige Muttersauen mit ihren lustigen kleinen Ferkeln im Ring tummeln. Für Klaus Mugele, den Vizepräsident des baden-württembergischen Bauernverbandes, ist die alljährliche Schau der Hällischen Schweine im Freilandmuseum bestens geeignet, um dem Verbraucher die heimische Landwirtschaft auf eine verständliche Art nahe zu bringen.

Nach wie vor wird laut Landeszücht-leiter Albrecht Weber in der Zucht darauf Wert gelegt, dass das äußerst widerstandsfähige, milchergiebigste Schwein seine Langlebigkeit, hohe Fruchtbarkeit und die guten Muttereigenschaften beibehält, beziehungsweise diese Eigenschaften noch ausgebaut werden. Der ehemals dicke Rückenspeck ist durch die Zucht etwas vermindert worden. Inzwischen wird darauf geachtet, dass sich bei einer guten Futterverwertung ein ausreichender Muskelfleischanteil bildet und die hervorragende Qualität des feinfaserigen Fleisches der Hällischen Schweine noch optimiert wird. Typische

äußerliche Rassemerkmale sind die großen Schlappohren, die schwarze Vorder- und Hinterhand mit einer weißen Mittelhand und den Säumungsstreifen beim Übergang von schwarz-weiß: Die Stirn soll eine Runzelung zeigen, die auf die Einkreuzung mit dem chinesischen Maskenschwein Anfang des 19. Jahrhunderts hinweist. Dass die Fruchtbarkeit der Hällischen Schweine nach wie vor gut ist, zeigt die Auswertung von 383 Würfen: im Durchschnitt pro Jahr 2,2 Würfe mit 23 lebend geborenen und 20 aufgezogenen Ferkeln. 36 in der Landesanstalt Forchheim geprüfte Tiere hatten im Durchschnitt eine Tageszunahme von 805 Gramm und nahmen mit drei Kilogramm Futter ein Kilogramm zu. Die Länge betrug 102,7 cm die Widerristhöhe 38,1 cm. Der Fleischanteil lag in der reinen Rasse bei 51,3 Prozent, Kreuzungen mit Pietrain erreichen im Durchschnitt 58,9 % Magerfleischanteil.

Züchtleiterin Dr. Maithe Matthes gab Auskunft über die verschiedenen Eber-Blutlinien. Einige der Eber stammten aus der ehemaligen DDR, wo noch länger Hällische Schweine gezüchtet wurden als im Westen. So beispielsweise der Eber Romulus, der seinen Töchtern ein Gesäuge

mit jeweils neun Zitzen rechts und links vererbte.

Die Siegerin der 20 aufgetriebenen Sauen stammte aus dem Stall von Manfred Horlacher aus Wolpertsdorf mit bestem Exterieur, darunter jeweils 8 Zitzen, gutem Wuchs und Rahmen, sowie einem korrekten Fundament. An die zweite Stelle schob sich eine Sau des Züchters Friedrich Eberhardt aus Hellmannshofen (Frankenhardt). Zwei weitere Gruppensieger, der insgesamt vier Gruppen stammten aus dem Stall von Yanic Arndt aus Bomlitz-Ahrsen und von Manfred Horlacher. (Schlauch)



Die Siegerin aus dem Stall Horlacher

**Fritz Wolf**

35 Jahre, Agraringenieur, 15 Jahre Berufserfahrung in der praktischen Landwirtschaft im In- und Ausland, Betriebsleiter und Berater. Seit 2002 beim Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall.

Schwerpunkte: Betriebswirtschaft, Fütterungsberatung, Qualitätssicherung, Stallbau

**Martin Schneider**

37 Jahre, Landwirtschaftsmeister, 20 Jahre Berufserfahrung in der praktischen Landwirtschaft als Auszubildender, Betriebsleiter und Berater. Seit 2000 beim Landwirtschaftlichen Beratungsdienst.

Schwerpunkte: Sauenhaltung, Betreuung der SH-Zucht, Fütterungsberatung, Stallbau.

**Dieter Hofmann**

38 Jahre, Landwirtschaftsmeister, 21 Jahre Berufserfahrung in der praktischen Landwirtschaft als Auszubildender, Betriebsleiter und Berater. Seit 1991 beim Landwirtschaftlichen Beratungsdienst als Vorsitzender und Berater.

Schwerpunkte: Gesamtbetriebliche Beratung, SH-Zucht und Mast.

**Christoph Zimmer**

28 Jahre, Landwirt, Handelsfachwirt, 12 Jahre Berufserfahrung in der praktischen Landwirtschaft als Auszubildender und Berater. Seit 1996 bei der Bäuerlichen EZG Schwäbisch Hall und EGQF.

Schwerpunkte: Leiter SH-Programm Betriebswirtschaft, Ferkelerzeugung, Herdbuchzucht Naturschutzberatung, Cross Compliance.

**Karl-Heinz Hofmann**

67 Jahre, 37 Jahre Erfahrung als Tierzuchttechniker, insgesamt 53 Jahre Erfahrung in der praktischen Landwirtschaft. Seit 2003 beim Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall

Schwerpunkte: Ferkelerzeugung, Leistungsprüfung, SH-Zucht

**Thomas Grün**

23 Jahre, Groß- und Außenhandelskaufmann, seit 1998 bei der BESH

Schwerpunkte: Nutzferkel, Spanferkel, Abrechnungen Nutzferkel, Transporteinteilung Schlachtschweine und Ferkel.



Fotos: B. Schlauch

Ein starkes Team

Beste Qualität braucht beste Praxis bei der Erzeugung. Der Landwirtschaftliche Beratungsdienst Schwäbisch Hall ist das Bindeglied zwischen betrieblicher Praxis auf den Höfen und den Vermarktungs- und Verarbeitungseinrichtungen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall.

Als ideeller Verein wird er von seinen Mitgliedern selbst verwaltet und der gewählte ehrenamtliche Vorstand vertritt ausschließlich die Interessen der beteiligten Mitgliedsbetriebe. Der ständige Kontakt mit den gut ausgebildeten Fachberatern des Landwirtschaftlichen Beratungsdienstes Schwäbisch Hall ermöglicht es den Erzeugern immer auf dem neuesten Stand zu sein, die bestmöglichen Qualitäten erzeugen zu können und damit auch den bestmöglichen wirtschaftlichen Erfolg für den einzelnen Betrieb erzielen zu können.

Inzwischen ist es für jeden Betrieb, der an den Qualitäts-

fleischprogrammen der BESH teilnimmt Pflicht, auch Mitglied im Beratungsdienst zu sein, um den hohen Standard der Qualitätsfleischerzeugung nach den BESH-Richtlinien oder Richtlinien des ökologischen Landbaus sicherzustellen.

Hierzu leisten die Beratungsfachkräfte kompetenten Rat in Sachen Stallbauplanung und Finanzierungshilfen, Futteroptimierung, tiergesundheitliche Vorbeugungsmaßnahmen und Hygienemaßnahmen, betriebswirtschaftliche Auswertungen und Produktionsverfahrens-Vergleiche, Deckungsbeitragsauswertungen, Cross-Compliance Beratung und Naturschutzberatung, gesamtbetriebliche Optimierung. Das professionell ausgestattete Beratungsteam des Landwirtschaftlichen Beratungsdienstes Schwäbisch Hall steht Ihnen auch nicht nur zu Bürozeiten mit Rat und Tat zur Seite, sondern ist ganzjährig und rund um die Uhr engagiert und im Dienste seiner Mitglieder tätig. Eine wirkliche win-win Partnerschaft für alle Beteiligten!

Sonja Schirle

32 Jahre, Bürokauffrau, seit 2002 bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Schwerpunkte: Hauptverantwortliche Leitung Mitgliederdatenbank und Führen der Mitgliederakten, Büroorganisation GZ, Assistenz in der Qualitätssicherung, Leitung Praktikantenprogramm, Aktienverwaltung, Vertretung Vorstandsekretariat.

**Klaus Süpple**

34 Jahre, staatl. gepr. Agrarbetriebswirt, 18 Jahre Berufserfahrung in der praktischen Landwirtschaft als Auszubildender, Betriebsleiter und Berater. Seit 1997 beratend tätig. Vorsitzender der EZG boeuf de Hohenlohe.

Schwerpunkte: Rinderhaltung, Ökologielandbau, Stallbau, Betriebswirtschaft.

**Sylvester Schlipf**

Sylvester Schlipf, 53 Jahre, Landwirtschaftsmeister, 30 Jahre Berufserfahrung als praktischer Landwirt; als selbstständiger Betriebsleiter langjährig in verantwortungsvoller Position tätig bei bäuerlichen Vermarktungseinrichtung.

Seit 2003 bei der BESH

Schwerpunkte: Beratung, Großvieheinkauf und -transport.

**Georg Rüeck**

38 Jahre, staatl. gepr. Landwirt 21 Jahre in praktischer Landwirtschaft, davon 11 Jahre als selbstständiger Betriebsleiter. Seit 1992 bei der BESH

Schwerpunkte: SH-Herdbuchführung, Jungsauenaabrechnung

**Bernd Ehrmann**

27 Jahre, Wirtschaftsingenieur FH, Fachrichtung Agrarmarketing & Agrarmanagement. Berufserfahrung durch Praktika und im elterlichen landwirtschaftlichen Vollerwerbsbetrieb. Seit 2004 Bei der BESH.

Schwerpunkte: Milchviehhaltung, Mutterkuhhaltung, Bullen- und Färsenmast

**Markus Wewer**

39 Jahre, Agraringenieur, 17 Jahre Berufserfahrung in der praktischen Landwirtschaft als Auszubildender, Betriebshelfer und Berater sowie im Bio-Fleischhandel. Seit 2003 bei der BESH und ECOLAND.

Schwerpunkte: Ökologische Landwirtschaft, Bio-Fleischvermarktung.



Verbraucher- und Tierschutzverbände würdigen Rudolf Bühler und die BESH

Förderpreis für artgerechte Haltung

Eine Allianz der führenden Tier- schutz- und Verbraucherver- bände hat die Bäuerliche Erzeu- gergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) und ihren Spiritus Rector Rudolf Bühler in Berlin mit dem Pro Tier-För- derpreis für artgerechte Nutztierhaltung 2005 ausgezeichnet.

Die Allianz der Tiere in der Land- wirtschaft setzt sich zusammen aus dem BUND, dem Deutschen Tierschutzbund, dem Bundesverband Verbraucherzen- trale und der Schweisfurth Stiftung. Der Pro Tier Förderpreis wird alle zwei Jahre an ökologische und konventio- nelle landwirtschaftliche Höfe und Ini- tiativen vergeben, die Vorbildliches für eine tiergerechte Zucht sowie Haltung leisten und sich um den Erhalt alter Landrassen kümmern. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall samt dem Gründer und Leiter Rudolf Bühler ist einer der sechs Preisträger, die von der Jury der Allianz der Tiere aus 50 Bewerbungen ausgewählt wur- den.

Prof. Dr. Edda Müller vom BUND würdigte in ihrer Laudatio die von Rudolf Bühler 1988 ins Leben gerufene Bäuerliche Erzeugergemeinschaft und die Züchtervereinigung Schwäbisch Hällisches Schwein „als eine der ältesten Initiativen für artgerechte Tierhaltung, ökologische Tierzucht und Sicherung der genetischen Vielfalt“. Rudolfs Büh- lers Lebenswerk, die Renaissance des Hällischen Schweins, sei über die Gren- zen Deutschlands hinaus ein Modell für die gelungene Wiederbelebung einer fast ausgestorbenen Haustierrasse, die mit einem guten Vermarktungskonzept wieder in Wert gesetzt worden sei. Als bäuerliche Solidargemeinschaft und Träger einer ländlichen Regionalent- wicklung in Hohenlohe habe sie eines der ersten Qualitätsfleischprogramme in Deutschland entwickelt. Und das in Abstimmung verbindlicher Erzeuger-



Der Förderpreis für artgerechte Tierhaltung 2005 wurde Rudolf Bühler vom dem Initiator der Allianz für Tiere in der Landwirtschaft, Karl Ludwig Schweisfurth, und der Schirmherrin Renate Künast in Berlin überreicht.
Foto: Schlauch

richtlinien mit den Tier-, Umwelt- und Verbraucherschutzorganisationen sowie mit Vertretern aus Kirche, Wissenschaft und Verwaltung. Durch die Einrichtung eines neuen Qualitätsfleischprogram- mes mit dem Unilever Konzern (Du Darfst Wurtswaren) im Jahr 2002 sei die artgerechte Tierhaltung in der Region Hohenlohe endgültig aus der Nische herausgetreten und biete 860 Mitglieds- betrieben, darunter 85 Biobauern, Ein- kommens- und Zukunftsperspektiven.

Übergeben wurde der Preis vom dem Initiator der Allianz für Tiere in der Landwirtschaft, Karl Ludwig Schweis- furth und der Schirmherrin Renate Künast. „Die konventionelle Tierzucht hat zu lange auf einseitige Hochleis- tungszucht gesetzt und dabei zu wenig die begrenzte Anpassungsfähigkeit der Tiere berücksichtigt“, sagte die Bundes- verbraucherministerin bei der Preisü- bergabe. Je nach Tierart stammen heute über 90 Prozent der Nutztiere aus dem Genpool einiger weniger Konzerne. Die Hochleistung nach dem Motto mehr Milch, mehr Eier, mehr Fleisch in immer kürzerer Zeit hat laut Künast

eine starke Zunahme der Erkrankun- gen an Organen und Gliedmaßen sowie eine Abnahme der Lebensdauer von Nutztieren zur Folge hat. Der ehemalige Herta-Wurst-Produzent Karl Ludwig Schweisfurth, der mit den Hermanns- dorfer Werkstätten eine große Bioland- wirtschaft und Vermarktung im Raum München aufgezogen hat, rief alle Erzeuger auf, den Tieren ein anständi- ges Leben zu gewährleisten und acht- sam mit ihnen umzugehen, auch bei der Tötung. Schweisfurth hat bereits Mitte der 80er Jahre als einer der ersten Kun- den Schwäbisch Hällische Schweine zur Aufzucht von Rudolf Bühler erworben. Er lobte das große Engagement Künasts: „Sie hat in ihrer Politik das Interesse der Verbraucher und freien Bauern in den Mittelpunkt gestellt und nicht die Inter- essen der Agroindustrie.“

Weiterer Preisträger war unter an- derem Günter Postler und die Arbeits- gemeinschaft Rinderzucht mit langer Lebensleistung. (Schlauch)

BESH-Eventservice bewirbt im Schloss Ludwigsburg Hollywood- und Polit-Prominenz!

Am 5. Juli 2005 verlieh die Stiftung Europäisches Naturerbe (EURONATUR) im historischen Barockschloss in Ludwigsburg den Umweltpreis 2005 an Dr. Hans Biebelriether und den Hollywood-Ressigieur Roland Emmerich. Mit dabei wie schon vor zwei Jahren beim Gorbatschow-Empfang war der Event-Service der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Auf Einladung des EURONTUR Präsidenten Claus-Peter Hutter durfte die BESH eine illustre Schar prominenter

Gäste aus der ganzen Welt mit Spezialitäten aus Hohenlohe bewirten. Hierbei wurde der BESH-Event-Service wieder in bewährter Art und Weise vom Schwäbisch Haller Siedershof unterstützt, welcher gleichzeitig mit ihren prächtigen historischen Trachten als sympathischer Botschafter für die Region Hohenlohe wirkte und allseits große Aufmerksamkeit und Bewunderung auf sich zog.

Der BESH-Event-Service Auftritt fand - den Gästen angemessen - auf höchstem kulinarischem Niveau statt

und wurde im Hintergrund von GV-Geschäftsführer Rainer Heller persönlich mitorganisiert und Georg Kanberger leitete in souveräner Art das Buffett für die über 350 geladenen Gäste.

In seiner Laudatio an die Preisträger würdigte Prof. Dr. Klaus Töpfer, Chef der UN Umweltorganisation UNEP mit Sitz in Nairobi, den deutschstämmigen Hollywood-Ressigieur Roland Emmerich für sein globales Eintreten für den Umweltschutz, welchen er mit seinen Filmen wie „The day after“ oder „Independence Day“ weltweit an ein breites Publikum transportiert. Bundesminister Jürgen Trittin würdigte das langjährige Wirken von Dr. Hans Biebelriether welcher den ersten Nationalpark in Deutschland, den Nationalpark Bayerischer Wald, eingerichtet und über 25 Jahre lang geleitet hat.

Einmal mehr hat sich der BESH-Eventservice bei dieser hochrangigen Veranstaltung bestens bewährt und viele Sympathien und Anerkennung für die Spezialitäten aus der Region Hohenlohe und ihre Erzeuger erworben. (Red)



V.r.n.l.: Herzogin und Herzog von Württemberg, Roland Emmerich, Rudolf Bühler und Claus-Peter Hutter. Fotos: Chr. Sage



Rudolf Bühler (rechts) mit Prof. Dr. Klaus Töpfer, Chef der UN Umweltorganisation UNEP.



Buffet für die geladenen Gäste.

Mitgliedsbetrieb Klaus Müller, Ilsfeld:

Bin sehr zufrieden mit der BESH

Ich bin sehr zufrieden“, lobt Landwirt Klaus Müller aus Ilsfeld die Organisation der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall: „Die Einstellung der Ferkel klappt gut und auch der Absatz ist in Ordnung.“ Seit 2002 hat er sich der BESH angeschlossen und mästet Schweine für die Du darfst Wurstwaren. In seinen Stallungen tummeln sich mit viel Bewegungsfreiheit 500 Schweine. Alle 14 Tage bringt ihm die BESH eine neue Herde von 50 Ferkel zur Einstellung in den strohbedeckten Tiefstreustall. Sind die Tiere, alles Kreuzungen von DL-Sauen mit Pietrain Ebern, 80 Kilogramm schwer, kommen sie zur Endmast in einen Kaltstall mit isolierten Wärmebuchten. Jeden Montag steht Klaus Müller um 2 Uhr auf und bringt die ausgemästeten Schweine mit einem Lebendgewicht von 120 bis 130

Kilogramm selbst in den Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall.

Der gelernte Heizungsbauer hat den 15 Hektar großen Nebenerwerbsbetrieb seiner Eltern nach und nach zum Vollerwerb ausgebaut: „Ein Bauer nach dem anderen hörte hier in Ilsfeld auf.“ Auf 45 Hektar, 30 davon sind gepachtet, wachsen Weizen, Gerste, Mais und Erbsen. Der gesamte Anbau wird verschrotet und zusammen mit gentec-freiem Soja an die eigenen Schweine verfüttert. „Für das, was ich selbst anbaue und verfüt-



Im geräumigen Strohstall von Klaus Müller fühlen sich die Schweine wohl.
Foto: B. Schlauch

tere, kann ich auch garantieren“, lautet die Devise des Jungbauern. Und wenn es mal in der Schweinemast irgendwelche Probleme gibt, hat er in Fritz Wolf von der BESH einen guten Ansprechpartner: „Das ist sehr wichtig für mich.“ (Schlauch)

Partnerschaft:

Du darfst – eine Marke mit Zukunft

Nachdem wir nun bereits 3 Jahre Partner von Du darfst sind, möchten wir hier die Gelegenheit nutzen, Ihnen diese außergewöhnliche Zusammenarbeit zwischen einem Global Player und einer regionalen Erzeugergemeinschaft näher zu beleuchten.



Die Du darfst Marke gehört zum weltgrößten Lebensmittelkonzern Unilever. Neben Du darfst sind unter anderem auch Marken wie z.B. Langnese, Iglo, Knorr, Bertolli, Rama, Pfanni oder Bifi unter dem Dach des Unilever-Konzern zusammengeschlossen. Bekannt wurde die Marke Du darfst beim Verbraucher

seit ihrer nationalen Einführung 1973 unter anderem durch den Slogan „Ich will so bleiben wie ich bin.“

In diesem Slogan steckt auch die Botschaft, die der Verbraucher mit der Du darfst Marke verbindet. Fettreduzierte, geschmacklich hervorragende Produkte für gesundheits- und ernährungsbewusste Menschen. Mit der Verwendung von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung werden nun auch Aspekte des Tier- und Umweltschutzes berücksichtigt. Außerdem trägt das reife Fleisch der schweren Du darfst Schweine zur weiteren Verbesserung der geschmacklichen Qualität bei. Somit ist das Du darfst Programm für Mensch, Tier und Umwelt eine runde Sache. Das wurde auch vom Magazin Öko-Test so gesehen und das Programm mit sehr gut bewertet.

Mit der Neuausrichtung der Marke

wurden vor allem zukünftige Bedürfnisse von Verbrauchern berücksichtigt, so dass die Stabilität und die Wachstumschancen der Marke sehr gut sind. Zudem ist die Zielgruppe der Marke – selbstbewusste, erfolgreiche Frauen – eine stetig wachsende Gruppe, so werden in Zukunft noch mehr Du darfst Produkte gekauft werden.

Trotz der zur Zeit um sich greifenden Geiz-ist-geil Mentalität sind die Aussichten für Produkte mit hoher Qualität und einem Zusatznutzen nach wie vor gut. Wir freuen uns, Partner dieser renommierten Marke zu sein.

Derzeit sind ca. 280 Betriebe aktiv im Du darfst Qualitätsfleischprogramm integriert. Das heißt für 280 bäuerliche Familienbetriebe zusätzliche Wertschöpfung und eine sichere Vermarktung ihrer Schlachttiere.

(Wolf)

Flair Park-Hotel Ilshofen

BESH liefert komplettes Fleischangebot



Das Park-Hotel in Ilshofen mitten in der reizvollen Hohenloher Landschaft

(Fotos: Schlauch)

Meinen Köchen sieht man an, dass sie gut kochen“, lobt der junge Direktor des Flair Park-Hotels Ilshofen sein Küchenteam. Ronny Mechnich leitet seit anderthalb Jahren das Flair Park-Hotel Ilshofen. Mit Erfolg. Die Gäste wählten das 70-Zimmer Hotel mit seinen acht Tagungsräumen im Jahr 2004 zum beliebtesten Drei-Sterne-Hotel Baden-Württembergs. Deutschlandweit landete das Park-Hotel auf dem vierten Platz. Ronny Mechnichs Philosophie scheint zu fruchten: die Gäste mit einer umfangreichen Dienstleistung und erstklassigen Spitzenprodukten zu verwöhnen. 50 Mitarbeiter sorgen sich im modern renovierten Flair Park-Hotel Ilshofen um das Wohl der Gäste, die im Hotelbereich ein vielseitiges Freizeit-

angebot erwartet: vom Hallenbad samt Sauna und Solarium bis zur Kegelbahn, den Außen-Tennisplätzen und dem hoteleigenen Fahrradverleih.

Das Flair Park-Hotel Ilshofen ist inzwischen auch gefragt wegen seiner Küche. „Eine gut bürgerliche Küche auf der obersten Stufe“, so die Einschätzung Ronny Mechnichs. Je nach Wunsch kann der Gast auswählen zwischen guten regionalen Speisen, die in der Kutscherstube serviert werden, oder der gehobenen regionalen und internationalen Küche im Panorama Restaurant. Ein Renner für die Gourmets ist derzeit das „boeuf de Hohenlohe unter der Kräuterkruste.“ Das Gericht ist so begehrt, dass weder der Küchen- noch der Hotelchef das Rezept rausrücken. Das boeuf de

Hohenlohe stammt wie auch alle anderen Fleischwaren von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Das Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Schwein wird laut Mechnich nicht nur als Schweinebraten oder Schnitzel serviert, die Lende des Hällischen Schweins oder der luftgetrocknete Schinken sind auch in den Spitzenmenüs zu finden.

Der Hotelchef ist begeistert von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, denn beim Einkauf des Fleisches geht die Logistik und das Handling Hand in Hand und durch die Nähe zum Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall ist eine große Flexibilität seitens der BESH möglich. Zudem bietet die BESH eine große Produktpalette an. Mechnich: „Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft deckt alles ab, von den Maultaschen bis zum Krustenbraten des Hällischen Schweins, vom Rostbraten bis zur Rinderlende des boeuf de Hohenlohe. Und auch für das Casinoessen – an Arbeitstagen gehen 150 Essen an die Firma Bausch und Ströbel – sind die Produkte der BESH interessant: Zum Beispiel das kochfertige Schaschlik oder Gyros. Mechnich: „Auch die einfachen Fleischprodukte im Angebot der BESH haben eine vergleichsweise bessere Qualität als die anderer großer Anbieter.“ Nach den Erfahrungen des Hotelchefs ist „der Gast inzwischen gerne bereit einen Euro mehr auszugeben, wenn Produkt und Qualität stimmt.“ (Schlauch)



Den Köchen des Park-Hotels sieht man an, dass sie gut kochen.



Hoteldirektor Ronny Mechnich (li) und Gastronomiemanager Niyazi Eroglu.

MitarbeiterInnen stellen sich vor

Thomas Grün



Mein Name ist Thomas Grün, ich möchte mich hier kurz vorstellen.

Ich bin im März 1982 geboren. Als jüngstes von drei Kindern bin ich

auf dem Landwirtschaftlichen Betrieb meiner Eltern in Wolpertshausen-Hohenberg aufgewachsen.

Nach Abschluss der Mittleren Reife 1998 habe ich eine Ausbildung bei der BESH zum Kaufmann im Groß- und Außenhandel begonnen. Gleich nach der Ausbildung 2001 absolvierte ich für 10 Monate meinen Zivildienst, danach kehrte ich wieder zur BESH zurück.

Seit Januar 2005 bin ich nun Geschäftsführer der EGQF. Meine Tätigkeiten sind hier die Disposition der Nutzferkel und Spanferkel, sowie der Ferkel und Schlachtschweinetransporte. Des weiteren erstelle ich auch die Abrechnungen für die Nutzferkel.

Galina Leicht



Liebe Leserinnen und Leser, es freut mich sehr, mich Ihnen heute vorstellen zu dürfen. Ich heiße Galina Leicht und wohne in Schwäbisch Hall.

Im Januar 2004 habe ich bei der BESH eine Ausbildung zur Kauffrau für Bürokommunikation begonnen. Im Laufe der Ausbildungszeit konnte ich mir bereits einige gute Einblicke in die Tätigkeiten der verschiedenen Abteilungen verschaffen, woraus ich mir einen guten Ausbildungsabschluss mit wichtigen Vorkenntnissen erhoffe.

Meine Aufgaben bestehen hauptsächlich darin, den Vorstandsstab, durch die Zuarbeit für Christian Bühler zu unterstützen, sowie Unterstützung im Vertriebsbüro bei der Kundenkommunikation und im Bereich Faktura. Ebenso bin ich für die Bearbeitung der Bauernmarkt Eingangspost und die Kontrolle der Eingangsrechnungen, sowie Büroorganisation, Führen des Aktenplanes und Preislistenpflege im Bereich GV und Gastro zuständig.

Zur Abwechslung schlüpfte ich gerne mal in das Trachtenkleid und präsentiere wie z. B. bei der Intergastra-Messe den unwiderstehlichen Bauernschinken.

Ich bin froh und dankbar, bei der BESH meine Ausbildung machen zu dürfen und es würde mich sehr freuen, auch nach der Lehre hier tätig zu sein.

Maria Maurer



Hallo, ich bin Maria Maurer und möchte mich Ihnen heute kurz vorstellen. Ich bin 43 Jahre alt und lebe mit meinem Mann und unseren zwei Söhnen

in Vellberg-Großaltdorf. Gebürtig komme ich aus Kirgistan. Dort habe ich eine Ausbildung als Buchhalterin abgeschlossen und in diesem Beruf gearbeitet. Seit September 1991 lebe ich mit meiner Familie in Deutschland, wo wir uns sehr gut eingelebt haben.

In den ersten Jahren in unserer neuen Heimat kümmerte ich mich um die damals noch kleinen Kinder. Um wieder in den Beruf einsteigen zu können nahm ich an der vom Arbeitsamt geförderten Weiterbildungsmaßnahme „Kaufmännisches Datenverarbeitungstraining“ an der Deutschen Angestellten Akademie in Schwäbisch Hall teil. Danach folgte ein sechsmonatiges Praktikum in der

Geschäftsstelle bei der Bäuerliche Erzeugergemeinschaft. Seit Juli 1998 arbeite ich hier als Sachbearbeiterin in der Faktura. Zu meinen Aufgaben gehört unter anderem die eigenverantwortliche Durchführung der Faktura Verkauf BESH GmbH (Metzgerkunde) und die Pflege der wöchentlichen Preislisten (Schlachthof Zerlegung).

Mir macht die Arbeit zusammen mit meinen Kolleginnen und Kollegen viel Spaß und ich hoffe dass ich auch weiterhin zum Erfolg unserer Erzeugergemeinschaft beitragen darf.

Freier Mitarbeiter Werner Fröhlich



Ich heiße Werner Fröhlich, bin 42 Jahre alt und lebe mit meiner Frau und meinen zwei Kindern in Pfedelbach-Gleichen.

Nach meiner Ausbildung zum

Metzger arbeitete ich zunächst zwei Jahre als Geselle, bevor ich am 25. Juni 1984 im Schlachthof Schwäbisch Hall angefangen habe. Hier war ich zuerst für die Fleischzentrale als Kopfschlächter, Ausbeiner und Verlader tätig. Als dann die Fleischzentrale 1989 den Schlachthof verließ wurde ich der Kapo der selbständigen Kopfschlächtergruppe. Hierdurch war ich von Anfang Ansprechpartner für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall wenn es um die Schlachtung ging. Zu Beginn habe ich mit meiner Truppe, die zur Zeit 15 Mann umfasst, die BESH auch bei der Zerlegung unterstützt. Außerdem waren wir früher für folgende Firmen tätig: Wüstner und Gottburgsen als Kopfschlächter und Verlader, Hofra und Müller. Seit der Übernahmen des Schlachthofs durch die BESH sind wir nun fast nur noch für die Schlachtung der Qualitätsfleischprogramme tätig.

Kurznotiert

Weitere Bio-Mitglieder gesucht

Für das Bio-Programm ECOLAND der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft suchen wir über alle Bereiche Mitglieder, die Bio-Schweine und -Rinder erzeugen.

BIO-SCHWEINE: Ferkel, Mastschweine und Altsauen.

BIO-RINDER: Ochsen, Jungbullen und Färsen sowie Absetzer und Kälber in verschiedenen Gewichtsbereichen. Wir nehmen auch Altkühe auf.

Angesprochen sind alle ökologisch wirtschaftenden Betriebe, aber auch an einer Umstellung interessierte. Lassen Sie sich über die Möglichkeiten der Bio-Tierhaltung beraten. Sprechen Sie bitte Ihren Ansprechpartner aus dem Beratungsdienst an oder wenden Sie sich direkt an:

Marcus Wewer, Geschäftsführer Bio-Segment, Tel. (0791) 93290-451, Fax (0791) 93290-459, Mobil 0172-7277230, marcus.wewer@besh.de

Anhänger zu verkaufen

Marke Gamo

Mit Kühltheke und Wursthaken

Preis ca. 8500 Euro zzgl. Mwst.

4,5 Jahre alt, TÜV neu

Interessenten melden sich bitte unter Tel. 040/6407631

Termine

9.10-13.10.2005 (Mo. Ruhetag)
Muswiese, Rot am See-Musdorf.
Größter und ältester Jahrmarkt
Hohenlohes

22.10.2005
Regionales Kochfestival im
Neubausaal Schwäbisch Hall,
ab 18.30 h
Karten in der Geschäftsstelle
unter 07904/9797-0

10.12.2005
Weihnachtsfeier der
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall

Bundesweite Veranstaltungsreihe vom 26.11-3.12.05 quer durch die Modellregionen von REGIONEN AKTIV. US-Farmer werden dabei, über den Umgang mit Saatgutkonzernen und der Agro-Gentechnik unter Praxisbedingungen berichten.

„Agro-Gentechnik in den USA - Bauern berichten von ihren Erfahrungen“

Die Referenten:

Troy Roush ist Farmer aus Indiana mit 4000 acres (rund 1620 ha) Land, die er gemeinsam mit seiner Familie bewirtschaftet. Er baut biologisches sowie gentechnisches Soja und Popcornmais, teilweise auch Weizen an. Im Jahr 2000 wurde er zu unrecht von Monsanto verklagt, gentechnisches Saatgut nachgebaut zu haben. Das Verfahren belastete die Familie mit 390.000 Euro Anwaltskosten.

David Dechant bewirtschaftet mit seinem Vater und seinem Bruder 4.200 acres (1.700 ha) Land in Colorado. Er. 3000 acres (1214 ha) Ackerfläche werden bewässert. Darauf wird als Hauptfrucht Luzerne im Wechsel mit Mais, Weizen und Malzgeste angebaut. Luzerne und Mais werden an lokale Molkereien und Viehbetriebe vermarktet. Auf den restlichen 1.200 acres (486 ha) Trockenland wird Mais angebaut. 1998 hat David Dechant gentechnischen RoundupReady Mais angebaut, sich dann jedoch gegen gentechnischen Anbau entschieden.

Dechants Bruder hält zusätzlich 150 Fleischrinder, die im Sommer Grasland und im Winter auflaufenden Weizen, Mais- und Luzernestoppeln auf den bewässerten Flächen beweiden.

David Dechant ist Geschäftsführer des Amerikanischen Maiseerzeuger Verband (American Corn Growers Association).

Termin: 30. November 2005

Veranstaltungsort: Rot am See, Landgasthof Mack (direkt neben dem Bahnhof!)

Zeit: 20:00 h

Veranstalter: Informationszentrum Gentechnik Hohenlohe-Unterland; Maschinen- und Betriebshilfsring Blaufelden; Verein der ehemaligen Fachschulabsolventen Blaufelden und Crailsheim; Bezirksarbeitskreis Blaufelden des Evang. Bauernwerks in Württemberg.

Großbild am Schlachthofneubau

Gegenwärtig entsteht am Neubau der Zerlegung an der Außenwand zum Parkplatz des Bauernmarktes ein Fassadenbild. Es nimmt die gesamte Breite von 32 Metern ein und hat eine Höhe von 9,70 Meter. Ausgeführt wird das Gemälde von dem Kunstmaler Koval aus Gerabronn, der bereits mit diversen Malereien sein Können unter Beweis gestellt hat.

Das Bild zeigt im Vordergrund unsere Schwäbisch-Hällischen Schweine auf der Weide über der Hohenloher Ebene. Das Motiv finden sich auch in unserer Werbelinie und

in zahlreichen anderen Werbeartikeln wieder. Im Hintergrund kommt unsere schöne Hohenloher Landschaft mit ihrer fruchtbaren Feldern zur Geltung. Fertigstellung wird Anfang Oktober sein.



Rudolf Bühler mit Kunstmaler Koval.

Foto BESH



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Träger ländlicher Regionalentwicklung
in Hohenlohe seit 1984



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



boeuf de Hohenlohe



www.besh.de