



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

BESH Eventservice und Landjugend Schwäbisch Hall bewirten die Wirtschaftsministerkonferenz im Alten Schloss, Stuttgart: Mitte: Bundeswirtschaftsminister Glos, Daimler-Chrysler Chef Zetsche, Wirtschaftsminister Pfisterer, OB Schuster, Stuttgart.



Neues zur
Gentechnik
Seite 12/13

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 - 9 42 45 3
Mobil 01 71 - 8 75 36 24
Fax 0 79 04 - 9 42 45 4



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-Qualitätsfleisch- programm

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 - 651
Mobil 01 71 - 3 37 13 77
Fax 0 79 04 - 97 97-79



Ferkelanmeldung

Nutzferkel, Spanferkel,
Tiertransport, Ferkel-
abrechnung

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

Herausgeber:

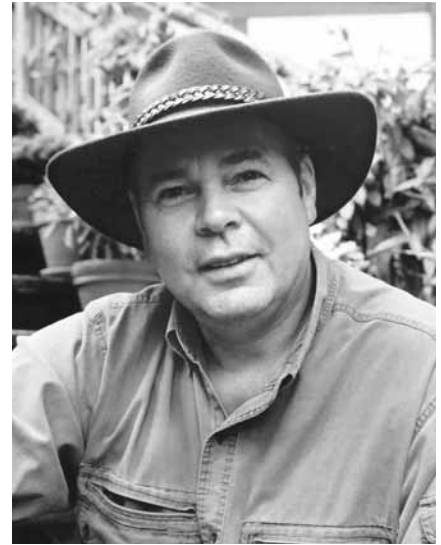
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
Tel. 07904/9797-0, info@besh.de, www.besh.de
Jeder Mitarbeiter ist per email nach
dem System vorname.nachname@besh.de erreichbar.

In Zusammenarbeit mit den in der linken Spalte
aufgeführten Organisationen.

Bilder: Laut Bildunterschrift, ohne Beschriftung Privat
Druck: Druckerei Kochendörfer Vellberg
Auflage: 2500 Stück
Erscheinungsdatum: Januar 2006
Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten

Titel: Bewirtung Eventservice der BESH bei der Wirt-
schaftsministerkonferenz in Stuttgart am 13. 12. 2005
Foto: R. Bühler
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!



Im Hohenlohischen sagt man: bis zum Hafer säen darf man ein gutes Neues Jahr wünschen, was ich hiermit für all unsere Mitglieder, KollegInnen, Partner und Leser tue: ein gutes Neues Jahr 2006 mit viel Glück, Gesundheit, Freude im Beruf wie im Privaten und dass der Frieden auf der Welt erhalten bleibe!

Genau 20 Jahre ist es nun her, als am 11. Januar 1986 die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein gegründet wurde. Anfang der 80er Jahre galt die Rasse als ausgestorben, bis wir uns dann gemeinsam der Aufgabe annahmen, die Restbestände dieser ältesten deutschen Landrasse zu sichern. Damit haben wir auch erstmals den Gedanken für die Erhaltung der Artenvielfalt im Haustierbereich aufgegriffen und mit Wiederbelebung der Rasse in die Tat umgesetzt. Zwei Jahre später folgte die Gründung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die „älteste Bauerninitiative für artgerechte Tierhaltung“ wie sie „Der Spiegel“ bezeichnete, welche im Rahmen eines Qualitätsfleischprogramms für das

Schwäbisch-Hällische Schwein erstmals den Gedanken artgerechter Tierhaltung entwickelte und in die Praxis umgesetzt hat.

Nun was auf diesem langen Weg bis heute herausgekommen ist, wissen wir alle: die Hällische Rasse gibt es wieder. Und auch die Universitäten, welche in den 70er und 80er Jahren noch die Zucht eines „industriegerechten deutschen Einheitsschweins“ lehrten, haben den Gedanken des Schutzes der genetischen Vielfalt aufgegriffen und adaptiert, in nunmehr wissenschaftlicher Terminologie wird heute die „Sicherung der Agrobiodiversität“ gelehrt. Ein wirklicher Fortschritt.

Und die Verantwortung für artgerechte Haltung unserer Haus- und Nutztiere bewegt uns zwischenzeitlich alle; unsere Mitbürger und die Verbraucherschaft erwarten zu Recht, dass wir einen ethisch verantwortbareren Umgang mit der Kreatur pflegen. Diese Verantwortung wahrzunehmen gehört auch zum besten und traditionellen bäuerlichen Selbstverständnis.

Neue Aufgaben sind auf uns zugekommen: es gilt unsere natürlichen Potentiale zu erhalten und sie vor dem Einzug der unsäglichen Agrar-Gentechnik zu schützen, welche uns die chemische Industrie aufzwingen möchte. Nehmen Sie hierzu auch auf den Seiten 12 und 13 die Berichte von betroffenen amerikanischen Farmern zur Kenntnis, die uns nachdenklich stimmen sollten. Gottseidank ist Hohenlohe bis heute eine GentecFreie Region und wir sollten alles daran setzen, dass dies auch in Zukunft so bleibt.

Es gibt also viel zu tun und in diesem Sinne darf ich uns allen nochmals Optimismus, Tatkraft und gutes Gelingen für das Jahr 2006 wünschen,

Ihr

Rudolf Bühler

Die BESH auf der Muswiese 2005: Größter und ältester Jahrmarkt Hohenlohes

Keineswegs 640 Jahre alt, sondern jung, lebendig und kultig wie eh und je präsentierte sich die Muswiese 2005 in Rot am See. Bis zu 70 000 Besucher pro Tag bevölkerten den 120 Seelen Weiler Musdorf, ein Muss für jeden Hohenloher.

Für die Landwirtschaft in der Region ist sie die Leitmesse. Dies spiegelte sich auch am Interesse beim Gemeinschaftsstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall wieder: neben der BESH waren der Landwirtschaftliche Beratungsdienst Schwäbisch Hall, die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein, die Erzeugergemein-

schaft Qualitätsfleisch Ferkel und ECOLAND am gemeinsamen Stand vertreten. Zahlreiche interessierte Landwirte wollten mehr über die Qualitätsfleischprogramme der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft erfahren und vereinbarten Beratungstermine. Besonders stark war das Interesse am Schwäbisch-Hällischen Qualitätsfleischprogramm und an der Vermarktung nach den Richtlinien des Ökologischen Landbaus, ECOLAND.

Im Dreispitz-Zelt bewirtete der Eventservice der BESH mit Hällischen und Hohenloher Schmankerl von der Schlachtplatte bis zum klassischen Schweinsbraten und Salatteller gab's



Das Messezelt der BESH auf der Muswiese.

alles, was des Muswiesen-Besuchers Herz begehrt. - Ein Besuch der Muswiese lohnt sich immer, nächstes Mal Anfang Oktober 2006. (Chr. Zimmer)

BESH Weihnachtsfeier 2005: Ein gelungenes Fest für Mitglieder und Mitarbeiter

Wer einmal auf der Weihnachtsfeier der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft gewesen ist, kommt immer wieder. Das ist mit ein Verdienst des Küchenteams um Georg Kanberger, Uwe Grombach und der BESH Service-Truppe, die unter Leitung von Rainer Heller ein anspruchsvolles Weihnachts-Bufferet für die über 550 Gäste zauberten. Allein der Tisch mit den Vorspeisenplatten ist eine wahre Augenweide und nur der Anfang der Schlemmerrunde, die über die Salatbar, der reichhaltigen Fleischtheke bis zu den leckeren Desserts führte.

Die vielen Gäste fühlten sich wiederum sichtlich wohl in den beiden festlich dekorierten Hallen, dem Europasaal und der Herolthalle in Wolpertshausen, welche beinahe bis zum letzten Platz besetzt waren. Insbesondere Frau Stein und Team hatten bei den Vorbereitungen und am Abend alle Hände voll zu tun, damit die große Feier gelingen konnte. Frau Stein erhielt dann auch stellvertretend für alle Helfer und Helferinnen von Rudolf Bühler einen Blumenstrauß. Richtige Weihnachtsstimmung kam dann auf, als Solistin Jolana Cojoc zusammen mit den Gästen „O

Tannenbaum“ und „Stille Nacht, heilige Nacht“ sang. Mit ihrer schönen und klaren Stimme bewies sie später noch mit Weihnachtsliedern aus ihrer rumänischen Heimat ihr Können. Ein weiterer musikalischer Höhepunkt des Abends war der Auftritt von Musical-Interpreten Ines Weidenbacher, die trotz Erkältung erneut ihr Talent bewies, mit welchem sie unter den Fittichen von Frau Stier am Beginn einer großen Karriere steht.

Rudolf Bühler dankte im 18. Jahr seit Gründung der BESH den Mitgliedern und Mitarbeitern für ihr Engagement: „Sie alle haben großartiges geleistet und mutig die Herausforderungen unserer Zeit angenommen.“ Mit dem Pro-Tier-Preis, verliehen vom Deutschen Tierschutzbund, der Verbraucherzentrale Deutschland, dem BUND und der Schweisfurth-Stiftung, seien diese außergewöhnlichen und modellhaften Leistungen im Sommer 2005 gewürdigt worden. Rudolf Bühler konnte denn auch über 20 verdiente MitarbeiterInnen ehren, welche zum Teil schon bis zu 16 Jahre dabei sind.

(Bernulf Schlauch)



Ehrungen für ihr Engagement und langjährige Mitarbeit, v.l.n.r.: Ulrich Beck, Caba Cuvik, Aram Ishkhanyan, Sabrina Böttcher, Karl Fischer, Dieter Bachmann, Christa Kern, Dzevad Zulfic, Traudi Hildebrandt, Alexander Karsten, Regine Kepler, Vorstandsvorsitzender Rudolf Bühler, Christian Berger, Dieter Hofmann.

Endspurt bei den Bauarbeiten im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

Ende November konnte Zerlege-
meister und Schichtleiter Dieter
Bachmann mit seiner 22-köpfigen
Truppe die fertiggestellte neue Schweine-
zerlegung im Erzeugerschlachthof
Schwäbisch Hall in Betrieb nehmen.
Doch bis sich alles eingespielt hat und
reibungslos abläuft sind natürlich noch
einige Änderungswünsche und Verbes-
serungsvorschläge abzuarbeiten.

Die Rinderzerlegung wurde in der
ersten Januarwoche fertiggestellt und
Zerlegemeister und Schichtleiter Uli
Beck kann mit seiner 18-köpfigen Trup-
pe nun in modernst ausgestatteten Räu-
men alle Wünsche unserer Kunden nach
speziellen Rindfleischzuschnitten erfül-
len.

Parallel wurde ebenso in der ersten
Januarwoche die neue Rinderschlach-
tung - nach nur 7 Wochen Bauzeit - in
Betrieb genommen. Dass nun in diesem
Bereich alles termingerecht anlaufen
konnte ist der große Verdienst unseres
technischen Betriebsleiters Fritz Hes-
senenthaler mit seinen Mitarbeitern und
des Architekturbüros Kalmbach. Ihnen
gebührt unser großer Dank und Aner-
kennung.

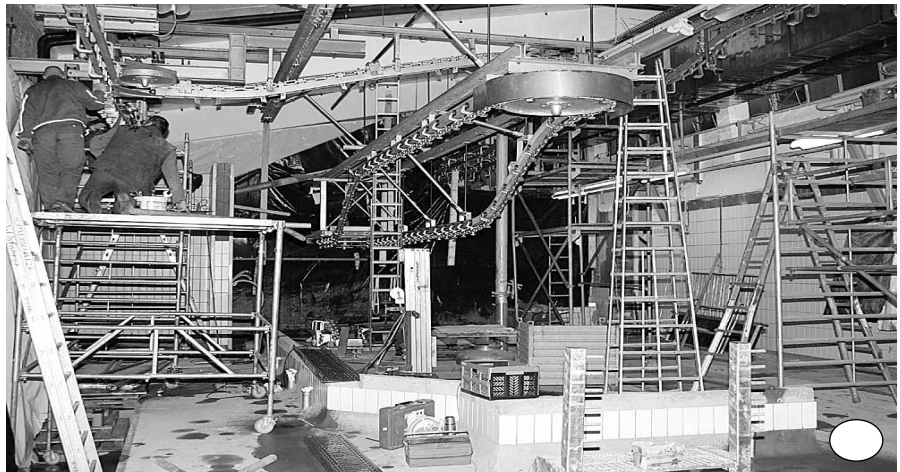
Die laufenden Bauarbeiten im Oberge-
schoss des neuen Schlachthofgebäudes
nehmen bis zur vollständigen Fertigstel-
lung noch einige Wochen in Anspruch.

Hier werden die neuen Umkleide,- Sani-
tär- und Sozialräume für das Personal
erstellt sowie Produktionsräume für die
Feinzerlegung und Fleischbearbeitung
einschließlich Produktion von verpack-
tem Hackfleisch. Ebenso Kommissio-
nierräume und Lagerräume für Gewürze
und Verpackungsmaterial wie Siegel-
schalen und Vakuumbbeutel.

Bis zur endgültigen Fertigstellung in
ca. 2 Monaten wird die Erzeugerschlach-
thof Schwäbisch Hall AG insgesamt 5,8
Mio. Euro in die Modernisierung und
den Ausbau des Standorts Schwäbisch
Hall investiert haben. Dies ist auch eine
Investition in die Infrastruktur der Regi-

on, denn der Erzeugerschlachthof steht
mit seinem garantierten Öffentlichkeits-
charakter auch jedem Direktvermarkter
und Metzgern aus der Region gegen
Entgelt zur Benutzung offen. Freilich
wird er zu 90% von der Bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
ausgelastet, welche auch die Mehrheit
des Stammkapitals inne hat.

Am 22. und 23. April 2006 findet
die offizielle Einweihung des Erzeuger-
schlachthofs Schwäbisch Hall statt mit
umfangreichen Feierlichkeiten und ei-
nem Tag der offenen Tür für Metzger,
Gastronomen, Landwirte und Verbrau-
chern. (red.)



Die Baustelle der Rinderschlachthalle. Hier wurde die komplette Schlachtanlage innerhalb einer Woche demontiert.



Die neue Schweinezerlegung konnte bereits im November in Betrieb ge-
nommen werden.



Die neue Rinderzerlegung nahm in der 1. Januarwoche 2006 ihren Betrieb
auf. Fotos: BESH

Erzeugergemeinschaft weiter im Aufwind: Jahreshauptversammlung boeuf de Hohenlohe

Im Sommer grasen sie an den Hängen des Jagst-, Tauber-, Kocher-Bühler- und Vorbachtals. Den Winter verbringen die Ochsen und Färsen im Freilaufstall auf Stroh. Als boeuf de Hohenlohe kommen sie auf den Teller und finden immer mehr Liebhaber.

Die Erzeugergemeinschaft boeuf de Hohenlohe ist weiter im Aufwind. Das Qualitätsfleisch boeuf de Hohenlohe ist so gefragt, dass das Angebot nicht ausreicht. Die Ochsen und Färsen aus der Region Hohenlohe müssen mindestens eineinhalb Jahre alt sein bevor sie geschlachtet werden.

Der Topgastronomie, die ein noch besser ausgereiftes Fleisch mit guter Fettmarmorierung will, werden sogar Edelteile von Tieren angeboten, die zwei Jahre und älter sind. Die Metzger bevorzugen mehr die jüngeren Färsen (weibliche Rinder) und Ochsen mit 18 bis 20 Monaten, da bei diesen Tieren der Fettanteil im Fleisch nicht so hoch ist. Grund: Viele Kunden wünschen eher ein mageres Rind- und Siedfleisch.

Das Magazin Ökotest, das bundesweit

40 Anbieter von Markenfleisch unter die Lupe nahm, bescheinigt dem boeuf de Hohenlohe seit vier Jahren eine Top-Qualität mit der durchgehenden Note sehr gut. Dafür erhält der Bauer auch einen besseren Preis. Für einen boeuf-Ochsen bekommt der Landwirt 3,60 Euro pro Kilogramm Schlachtgewicht, egal ob der Ochse auf einem konventionellen oder auf einem Biobetrieb gemästet wurde. 60 Cent mehr, als für ein Kilogramm Rindfleisch mit dem HQZ-Zeichen. Bei Färsen macht der Unterschied 45 Cent aus.

Die Vermarktung erfolgt ausschließlich über die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. 65 Höfe lieferten im Rahmen des „boeuf“-Programms im Jahr 2005 rund 600 Ochsen und Färsen zur Vermarktung am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall an. Abnehmer des „boeuf“ sind die Spitzengastronomie, einige Fachmetzgereien, die Bauernmärkte der BESH und Feinkostgeschäfte.

Zwei Drittel der Betriebe in der Erzeugergemeinschaft (EZG) boeuf de Hohenlohe sind Biobetriebe. In einem

weiteren Programm werden speziell für die Edeka-Kette junge Bio-Weiderinder erzeugt, die nicht älter als ein Jahr sind: 600 an der Zahl im Jahr 2005.

Die Kälber kommen spätestens nach einem halben Jahr auf die Weide und im Winter in einen Freilaufstall mit Stroheinstreu. Gefüttert werden sie mit Heu und Schrot aus Weizen und Gerste. Zugelassene Rassen sind Limpurger, Fleckvieh und Gelbvieh. Die Muttertiere dürfen reinrassig oder mit Fleckvieh oder Limousin eingekreuzt werden.

Auf der Mitgliederversammlung wurden der Vorsitzende Klaus Süpple und sein Stellvertreter Karl Ehrmann in ihren Ämtern bestätigt, ebenso die Beiräte Wolfgang Stock, Helmut Bleher und Uwe Grombach. Christoph Zimmer referierte über die Anforderungen von Cross compliance in der extensiven Rinderhaltung und über die Naturschutzrichtlinien.

(Bernulf Schlauch)

INFO

Nähere Auskunft und Beratung bei Klaus Süpple, Telefon 0172-6228493



Klaus Süpple, Vorsitzender der Erzeugergemeinschaft boeuf de Hohenlohe, mit einer seiner Mutterkuhherden.

ECOLAND Jahreshauptversammlung 2005: Bio-Schweine sehr gesucht - Partner von Ecoland können noch mehr Bio-Rinder und Getreide vermarkten



ECOLAND-Jahreshauptversammlung am 19. Dezember auf dem Einkorn: (v.l.n.r.): Klaus Piotrowski, Friedrich Ehrmann, Christa Dürr-Riemer, Sylvain Roman, Bernd Ehrmann, Marcus Wewer, Klaus Stüpple, Manfred Gebert, Gerhard Walter, Gerald A. Herrmann, Rolf Hilligard und Ernst-Martin Zipperer. Foto: Schlauch

Die Nachfrage nach Fleisch von Bio-Schweinen und Bio-Rindern ist derzeit weit höher als das Angebot. „Wir könnten locker über 150 Bio-Schweine mehr pro Woche vermarkten“, versicherte Marcus Wewer, Geschäftsführer des Bioverbands ECOLAND auf der Jahreshauptversammlung in Schwäbisch Hall.

ECOLAND, der Verband für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft in Hohenlohe, wurde im Jahre 1997 gegründet. Der Verband hat derzeit 23 Mitgliedsbetriebe und einige Umstellbetriebe als Anwärter. Der kleine aber feine Bioverband vermarktet seine Schweine und Rinder über die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Das Biogetreide (rund 1000 Tonnen) der vorwiegend fleischorientierten ECOLAND-Betriebe, wird überwiegend an die Heimatsmühle in Aalen vermarktet. Auch hier ist die Nachfrage höher als das Angebot. Die Heimatsmühle ist an weiteren 1200 Tonnen Getreide interessiert, allerdings nur, wenn der Protein- und Klebergehalt stimmt.

„Wir sehen uns nicht als Konkurrenz, sondern als Partner zu anderen Bioverbänden“ macht der stellvertretende

Vorsitzende Gerald Herrmann auf der Mitgliederversammlung klar. Und Geschäftsführer Marcus Wewer ergänzt: „Von Seiten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft nehmen wir auch Biobauern von anderen Verbänden wie Bioland, Demeter oder Naturland in die Vermarktung mit auf, sofern sie die notwendigen Qualitäten erzeugen die der Markt verlangt.“

Dass die Vermarktung der Bio-Tiere über die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bestens klappt zeigen die Zahlen. Wöchentlich werden im Haller Erzeugerschlachthof derzeit 160 Bio-Schweine geschlachtet. Locker könnte das Doppelte vermarktet werden. Fehlanzeige, denn es gibt zu wenig Bioschweine. Nicht nur auf dem süddeutschen Markt, wo laut Marcus Wewer jährlich 10 000 Bio-Ferkel fehlen, sondern auch EU-weit. Gerald Herrmann, nennt den Grund: „Weil im Biobereich europaweit ab 2010 auch ein Auslauf für Muttersauen mit Ferkeln gefordert wird, gibt es zu wenig Betriebe, die Bioferkel aufziehen. Ein Bauer, der jetzt eine Bio-Ferkelaufzucht aufbaut, hat in den nächsten 10 bis 15 Jahren beste Vermarktungsaussichten“, versichert

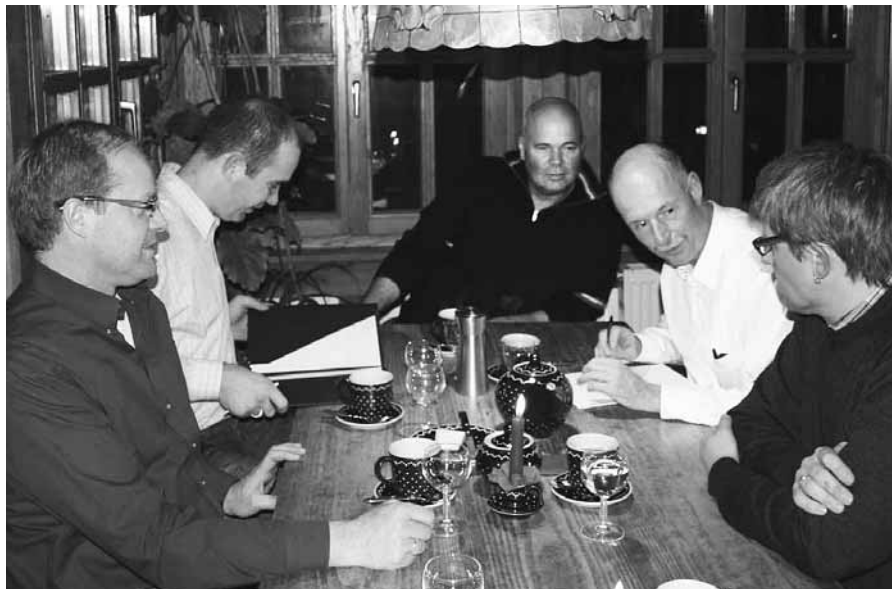
Gerald Herrmann weiter, der zugleich Präsident des Weltbioverbands IFOAM ist. ECOLAND ist seit Jahren Mitglied bei IFOAM, welchem weltweit 800 Bioverbände angeschlossen sind und wird voraussichtlich im Jahr 2006 auch die beantragte IFOAM Zertifizierung bekommen.

Wegen des Wegfalls der Rinderprämien sind auch die Bio-Weiderinder knapp, welche ECOLAND über die BESH an Edeka vermarktet. Laut Wewer ist es für Biolandwirte mit viel Grünland attraktiv, in die Produktionsrichtung Bio-Weidemastrind für Edeka einzusteigen, weil die Tiere bereits mit knapp 12 Monaten geschlachtet und vermarktet werden.

(Bernulf Schlauch)

INFO: Der Ecolandverband berät bei Stallbau, Haltung, Fütterung, Getreideanbau und in betriebswirtschaftlichen Fragen. Ansprechpartner ist Marcus Wewer und Sylvain Roman, Raiffeisenstraße 18, 74523 Schwäbisch Hall, Tel.: 0791/93290451, Fax 0791/93290459, marcus.wewer@ecoland.de und sylvain.roman@ecoland.de

„Handschlag“ - oder „Fair Trade“ im Inland



Im Wintergarten des Sonnenhofs. V.r.n.l. Marcus Wewer, Dr. Gernot Peppler, Rudolf Bühler, Christian Bühler, Werner Vogelmann.
Foto: BESH

Fair Trade“ Bananen und Kaffee kennt inzwischen fast jedermann in Deutschland. Erzeugnisse mit diesem Siegel symbolisieren, dass der betreffende Kaffee oder die Bananen mit einem fairen Preis gehandelt wurden, also die Erzeuger ihren gerechten Anteil an der Wertschöpfung für ihre Erzeugnisse bekommen haben und sie nicht wie in Kolonialzeiten oder heutzutage mit neokolonialen Praktiken des internationalen Großkapitals ausgebeutet werden.

Doch dieses Problem des gerechten Anteils an der Wertschöpfung bäuerlicher Erzeugnisse haben wir auch im Inland. Unser Augenmerk gilt es auch, auf die Wirtschaftsstrukturen hier vor Ort zu richten, wo Bauern oft unter dem Druck und Diktat des Lebensmittelhandels leiden und keine kostendeckende Preise mehr für ihre Erzeugnisse erhalten. Die Bauern sind auch hierzulande die Verlierer der einseitigen Industrialisierung unserer Volkswirtschaft. Besonders krass zeigt sich dies am Beispiel der Altersversorgung der Landwirte: ein Landwirtehepaar erhält nach dem 65. Lebensjahr eine Rente in Höhe von 930.- Euro pro Monat. Alleinstehende oder Witwen erhalten gar nur noch 465.- Euro Rente pro Monat und müssen damit unter dem Sozialhilfeniveau leben. Dass ein Bauernhof auch nur durch Mitarbeit der auf dem Hof lebenden Kinder und Rentner erhalten werden kann, ist hinlänglich bekannt. Doch auch der Bauer selbst erzielt ein Einkommen, welches weit unter dem einer vergleichbaren Stelle in der übrigen Wirtschaft liegt.

Schon seit Gründung der Bäuerlichen

Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist eines der Ziele, dass die ländliche Bevölkerung an der Wertschöpfung ihrer Erzeugnisse mit dem gerechten Anteil teilhaben muss. Doch bis dorthin ist ein langer Weg. Nun haben sich kürzlich die BESH mit einem ihrer langjährigen Kunden, Herrn Dr. Peppler aus Kassel (Inhaber der Fa. Rack & Rütther Wurstwaren), welchen aus sozialetischer Verantwortung dieselben Ideen umtreibt, auf dem Sonnenhof bei Rudolf Bühler zu einem „Brainstorming“ zusammengesetzt, um über weitergehende Lösungsansätze zu diesem Thema zu diskutieren.

„Uns ist nicht wurscht, was mit den Bauern passiert, wir wollen, dass es unsere Bauernhöfe, welche gleichzeitig unsere bäuerlichen Lieferanten sind, auch in Zukunft noch gibt“, Dr. Gernot Peppler. Das gemeinsame Ziel ist, dass „Fair Trade“ auch in Deutschland oder im Handel innerhalb industrialisierter Länder zum Prinzip erhoben werden muss. Dabei soll „Fair Trade“ nicht nur für den gerechten Preis stehen, sondern für eine Wirtschaftsethik, die soziale Verantwortung und Gerechtigkeit lebt und zum Ziel hat, lebenswürdige Umstände für alle an der Wirtschaft Beteiligten zu schaffen.

Aufgerüttelt wurde Dr. Peppler dadurch, als er erfuhr, dass in Nordhessen in der letzten Zeit mehrere Biohöfe in Konkurs gingen. Für den Chef der Wurstwarenfirma ist klar, dass Qualität auch seinen Preis hat und den Bauern dafür gerechte Preise bezahlt werden. Er grenzt sich damit ab von solchen Großhandelsketten wie Lidl und oder Aldi, die zum Beispiel „die Milchpreise so nach unten drücken, dass immer mehr Milchbauern ihren Betrieb aufgeben“. Peppler: „Der klassische Handel schert sich einen Teufel drum, ob der Bauer mit den Tiefstpreisen noch existieren kann, Hauptsache die Nahrungsmittel sind noch ein bisschen billiger, als bei der Konkurrenz“. (B.Schlauch/red.)



Erster Entwurf für ein „Handschlag“ Logo.

Erfolgreicher Messeauftritt der BESH bei der Süffa 2005

Die Süddeutsche Fleischerfachausstellung (Süffa) ist für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall eine der wichtigsten Messen im Fleischbereich. Diesmal präsentierte sich die BESH mit einem sehr modernen Messeauftritt, musikalisch umrahmt mit Live-Musik aus Hohenlohe mit der Band Hautnah. Die vielzähligen Besucher wurden zudem mit Saitenwürstle und Mohrenköpfe-Bier verwöhnt.

Zeitweise konnte die Messe-Crew der BESH dem Ansturm der Kunden und Interessenten gar nicht richtig Herr werden, so groß war die Nachfrage nach den Qualitätsfleischprogrammen bœuf de Hohenlohe, dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein und dem Regionalprogramm Hohenlohe. Ebenso wurde das neu im Angebot befindliche zarte Jungschweinefleischprogramm der BESH intensiv nachgefragt und das Bio-Fleisch Segment, welches von Marcus Wewer, Geschäftsführer des Bio-Bereichs in der BESH, betreut wird.

Der ständig steigende Druck durch Discounter mit Billig-Preisen führt die Metzlerfachgeschäfte verstärkt dazu, dass sie Qualitätsfleischprogramme einsetzen, um sich von den Discountern abzuheben. Und hier ist die BESH der ideale Partner für die Fleischerfachgeschäfte, weil sie sich schon seit 18 Jahren gezielt und kompetent um dieses Marktsegment kümmert. Die traditionelle Partnerschaft zwischen Bauern und Metzgern wird hier hautnah praktiziert, ohne fremde Hand dazwischen.

Als wichtige Ergänzung für das Qualitätsfleischangebot kommen die Bio-Gewürze aus eigenem Anbau in Hohenlohe, Indien und dem Balkan sehr gut bei den Metzgern an. „Gutes Fleisch braucht gutes und naturreines Gewürz“, das meinten auch die vielen interessierten Kunden.

So war den auch Werner Vogelmann, Vertriebsleiter für die Fleischerfachgeschäfte der BESH, mit der Messepräsenz hoch zufrieden und voll des Lobes über sein engagiertes Team.

(Werner Vogelmann)



Das Vertriebsteam der BESH. V.l.n.r.: Joachim Haumann, Marcus Wewer, Rolf Scherer, Gerlinde Seewald, Jürgen Zankl, Simon Rajan, Sybille Weckert, Werner Vogelmann, Dieter Kronmüller.

Gerald Herrmann jetzt Präsident des Welt-Bio-verbands IFOAM



Gerald Herrmann ist ein Kämpfer und Vordenker für die ökologische Landbaubewegung. Seine Lebensleistung wurde nun mit der Präsidentschaft des weltweiten Dachverbands der ökologischen

Verbände für Land- und Ernährungswirtschaft, IFOAM, gewürdigt. Im fernen Australien wurde Gerald Herrmann im September 2005 von den Delegierten einstimmig in dieses Amt gewählt, in welchem er nun seine Ziele und Visionen für ökologisches und sozialökonomisches Wirtschaften an vorderster Stelle einbringen kann.

Bereits seit 1985 ist Gerald Herrmann als Lehrer und Dozent, Berater, Gutachter und Geschäftsführer in den verschiedensten Bereichen der ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft tätig, unter anderem hat er federführend und erfolgreich von 1996 bis 2004 „Naturland“ Verband aufgebaut. Seit Ende 2004 ist Gerald Herrmann freiberuflich für die BESH-Gruppe tätig und gleichzeitig Vice-President von ECOLAND.

Wir beglückwünschen Gerald Herrmann für seine Lebensleistung und wünschen ihm für seine berufliche und persönliche Zukunft weiterhin alles erdenklich Gute, Glück, Gesundheit und die notwendige Kraft. *(Rudolf Bühler)*

Gelungene Aktion von Metzgerei & Greenpeace

Eine eher unübliche Aktion hat die Metzgerei Blüm in Lampertheim zusammen mit der BESH und Greenpeace durchgeführt: eine Woche lang hat Greenpeace mit einem Stand vor dem Metzgergeschäft für gesunde Nahrung und GMO-freiem Fleisch geworben. Auch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft war mit Diplomant Jürgen Zankl präsent. Greenpeace und die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall stehen schon seit längerer Zeit in engerer Verbindung durch gemeinsame Anliegen im Widerstand gegen gentechnisch veränderte Futtermittel (GMO/GVO) und Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen. Dass auch Metzger hier aktiv mitmachen und einbezogen werden können, zeigte die erfolgreich durchgeführte Aktion bei Metzger Blüm, welcher schon seit vielen

Jahren Kunde der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft ist. Die Kunden und die örtliche Presse waren begeistert über die neuen Allianzen und erklärten sich rundum solidarisch mit den Zielen der Aktion.

Diese soll nun auch bei weiteren Metzgereien wiederholt werden, die sich für eine solche Aktion bereits angemeldet haben.



Metzgermeister Blüm (mitte) steht mit Diplomant Jürgen Zankl von der BESH (links) und Greenpeace gemeinsam für gesunde, saubere Lebensmittel und GMO-freie Fleischerzeugung ein.

(Marcus Wewer)

BESH auf der Anuga 2005 mit Bio-Fleisch Ecoland Herbs & Spices mit Bio-Gewürzen

Erstmals trat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft auf der Anuga 2005, der weltweit größten Messe für den Lebensmittelhandel in Köln, mit ihrem Bio-Angebot auf.

In einer Gemeinschaftspräsentation mit den Bio-Fleischkunden Kalbacher und Rack & Rüter wurde Bio-Fleisch fertig portioniert in SB-Schalen für die Bedienungstheke vorgestellt. Dabei waren erstmalig auch die gemeinsam mit der Metzgerei Hagel aus Frankenhardt entwickelten Bio-Wurstgläser mit im Kühlregal.

Die Resonanz der Fachbesucher und des Handels auf das Messe-Sonderthema Bio war ausgesprochen positiv. Für Biofleisch wird der BESH eine hohe Kompetenz zugesprochen, weil hier einmalig in Deutschland eine Erzeugergemeinschaft alles in eigener Hand organisiert, von der

Erzeugung über die eigene Schlachtung und Zerlegung im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall, einhergehend mit modernster Verpackungstechnologie und eigenem Kühltransport bis zum Kunden. Keine fremde Hand dazwischen und damit durchgängig vom Stall bis zur Theke nachvollziehbar und kontrollierbar.

Gleichfalls Premiere hatten die Gewürzregale von Ecoland Herbs & Spices. Für diese mit Öko-Gewürzen von alten und besonders aromatischen Sorten aus Indien (Pfeffer, Curry) und neuen aus Hohenlohe (Senf, Koriander, Kümmel) war das Interesse ausgezeichnet. Insbesondere die Sortenreinheit, Herkunft direkt von den Erzeugern, hervorragende Qualität und Geschmack wurden von

den Fachbesuchern besonders gelobt. Die Kombination „Gutes Fleisch braucht gutes Gewürz“ kam auch auf der Anuga hervorragend an und zeigte auf, dass es hier viele Synergien für die BESH und ihren Kunden gibt.

(Marcus Wewer)



Im Kühlregal stellte die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Bio-Fleisch und Bio-Gläserwurst aus. Mit dabei auch die BESH-Biokunden Kalbacher und Rack & Rüter.

420 Gäste bei der Benefiz-Gala: Regionales Kochfestival 2005

Am Abend des 22. Oktober 2005 fanden sich 420 Gourmets im Neubausaal des historischen Zeughauses in Schwäbisch Hall ein, um sich von fünf Meisterköchen leidenschaftlich den Gaumen verwöhnen zu lassen. Wunderschön herbstlich war der Neubausaal dekoriert und bot ein ideales Ambiente, um sich die regionalen Köstlichkeiten Hohenlohes unter dem Motto „Naturschutz geht durch den Magen“ schmecken zu lassen. Unter diesem Motto veranstaltete die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zum 8. Mal das Regionale Kochfestival Hohenlohe zusammen mit der Stiftung Europäisches Naturerbe (Euronatur); zum ersten Mal war Slow Food Deutschland e.V. als Partner mit von der Partie.

Schon beim Sektempfang luden die beeindruckenden historischen Räume des historischen Zeughauses (1586 erbaut) zum genussvollen flanieren ein. Beim anschließenden 6-gängige Menü wurden zu Beginn die feinsten Canapees aller fünf Spitzenköche gereicht mit Hohenloher Holunderschaumwein von Bernulf Schlauch. In der weiteren Menüfolge das Beste aus Küche und Keller wie:

- Carpaccio vom bœuf de Hohenlohe mit schwarzem Periyar-Urwaldpfeffer

- Parmesan und Balsamicovinaigrette mit Ochsenpappuccino, Baguettebrötchen und Schmalz
- Gebratenes Zanderfilet auf süß-sau-rem Muskatkürbis
- Geräucherter Jungschweinerücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Mohrenköpflesauce auf Linsengemüse
- Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein im Lardomantel auf Ochsenchwanzragout vom bœuf de Hohenlohe mit Kartoffel-Steinpilzpüree

Rudolf Bühler eröffnete die Benefizgala und begrüßte die Gourmets und Gäste aus Nah und Fern, darunter viel Prominenz aus Politik, Medien, Wirtschaft und Verwaltung. Moderator Volker Angres vom ZDF und Claus-Peter Hutter, Präsident der Stiftung Europäisches Naturerbe, führten als Moderatoren durch den Abend und Musikal-Interpretin Ines Weidenbacher sowie das Hohenloher Jazzkränzchen umrahmten den Abend musikalisch. Gerald Herrmann, neu gewählter Präsident der Internationalen Vereinigung ökologischer Landbaubewegung (IFOAM), konnte jedem der sechs servierten Gänge beeindruckende lukullische Besonderheiten abgewinnen.



Das Verkosten direkt in der Küche (von links): Euronatur-Präsident Dr. Claus-Peter Hutter, Moderator Volker Angres und Küchenchef Friedrich Eggensperger vom Haller „Adelshof“.

Foto: Haller Tagblatt

Alles mundete vortrefflich und während die 420 Gäste hoch zufrieden dinierten, herrschte in der Küche koordinierte Hektik. Dass nicht nur geschlemmt wurde, sondern auch der Zweck der Veranstaltung rüber kam, brachte Gast Margarete Hollich aus Bibersfeld auf den Punkt: „Das ist eben mehr als Essen, man spürt die Verbindung zur Landschaft und zu deren Erzeugnissen“. (Christoph Dörschner)



Konzentrierte Kreativität herrschte in der Küche bei den 5 Spitzenköchen und ihren Helfern.

Foto: Haller Tagblatt



Im festlich geschmückten Historischen Zeughaus (Neubausaal) freuten sich 420 Gourmets über die gelungene Benefizgala. Foto: BESH

Amerikanische Farmer berichten: Gentechnik Anbau wider Willen!

Seit 1996 werden in den USA gentechnisch veränderte Pflanzen angebaut. Für das Leben und wirtschaften als Farmer haben sich dabei einschneidende Veränderungen ergeben. Troy Roush, Farmer auf einer 2200 Hektar großen Farm ca. 200 km südöstlich von Chicago und David Dechant, Farmer in Colorado, berichteten am 31. Oktober in Rot am See von Ihren Erfahrungen mit fast 10 Jahren Gentechnik-Anbau in den USA.

Warum sinken die Verkaufserlöse?

David Dechant ist von Herzen Bauer und möchte es auch bleiben. Mais ist eine seiner wichtigsten Feldfrüchte. Als die Preise seit 1997/98 drastisch zu sinken begannen und er sich um die Existenz seines Hofes sorgte, begann er aktiv zu werden.

Seine Nachforschungen führten ihn dazu, dass der massive Einbruch der Exportmengen und Preise in erster Linie auf die Märkte in Japan zurückzuführen waren, welche konsequent den Import von gentechnisch veränderten Erzeugnissen ablehnten.

Zwar nahmen dies manche landwirtschaftliche Organisationen in den USA unkritisch hin, doch bei seinen Recherchen fiel ihm dann auf, dass wesentliche Teile von deren Haushalten durch Sponsorengelder von Monsanto und anderen Biotechnologie Firmen bestritten wurden.

Dies brachte David Dechant dazu, sich fortan ehrenamtlich zu engagieren und Mitglied im Amerikanischen Maisanbauer Verband zu werden. Inzwischen ist er dort als Geschäftsführer tätig. Durch den Widerstand dieser und anderer Farmerorganisation - welche Sponsorengelder der chemischen Industrie ablehnen - konnte z.B. die Einführung und der Anbau von gentechnisch verändertem Weizen in den USA bis heute verhindert werden.



David Dechant (links), Übersetzerin Barbara Schiller und Troy Roush (rechts).

Die Kosten von Gentechnik für den Farmer

Laut David Dechant verlangt Monsanto von jedem Landwirt der GVO (Gentechnisch veränderte Organismen) Saatgut kauft, zwingend den Abschluss eines „Technologievertrags“. In diesem Vertrag muss sich der Landwirt dann verpflichten, kein GVO Saatgut nachzubauen, kein Saatgut aufzubewahren und für den Pflanzenschutz ausschließlich das Mittel Roundup von Monsanto bzw. von Monsanto lizenzierte Produkte einzusetzen.

Der „Technologievertrag“ regelt ferner, welche Lizenzgebühr an Monsanto zu entrichten ist und erlaubt dem Konzern die volle Einsicht und damit Kontrolle in seine Unterlagen und Anbauverzeichnisse. Sogar die Erlaubnis auf Einsichtnahmen in staatliche Register, Luftaufnahmen und Statistiken für den Gesamtbetrieb muss Monsanto zugestanden werden. Und dies nicht nur für die Flächen auf denen GenTec-Mais angebaut wird, sondern auch für den Gesamtbetrieb, sowohl in der Vergangenheit wie für die Zukunft. Auch für sämtliche Flächen, die neu erworben oder hinzugepachtet werden. Ebenso

hat der Farmer zu dulden, dass Monsanto Privatdetektive die Einhaltung der Vereinbarungen kontrollieren, entsprechende Proben ziehen und mittels Fotos auf den Betriebsflächen Dokumentationen für Monsanto erstellen dürfen.

Die Lizenzgebühren, welche der Farmer an Monsanto zu entrichten hat, sind nach Gegenden gestaffelt. In den intensiven Anbauregionen liegen sie für das gleiche Saatgut deutlich höher als in wenig intensiven Regionen und betragen bei Mais bis zu 185.- Dollar pro Hektar.

GVO Soja: einfacherer Anbau – jedoch unwirtschaftlicher

Farmer Troy Roush berichtete, dass der Anbau von gentechnisch verändertem Soja zwar weniger Arbeitsaufwand mit sich brachte, weil die Felder dann nur noch einmal mit dem Monsanto-Herbizid (Totalherbizid bei dem alle Pflanzen absterben außer Soja) zu spritzen waren, unterm Strich jedoch deutlich weniger finanzieller Ertrag übrig blieb. Dies lag an den höheren Saatkosten und den Lizenzgebühren für die GVO Flächen.

Farmer Roush berichtete weiter, dass seit dem Jahr 1998 Monsanto Privatdetektive einsetzt um Farmer aufzuspüren,

die ggf. ohne Lizenzgebühr GVO Sorten anbauen. Es wurde auch eigens eine kostenlose Hotline für Hinweise geschaltet. Laut Roush war dies der Anfang, wie die Landwirte gegeneinander aufgestachelt wurden und der Frieden auf den Dörfern abhanden kam.

Verklagt von Monsanto

Farmer Roush selbst wurde im Winter 2000 von Monsanto verklagt. Ihm wurde vorgeworfen, im Frühjahr 1999 GVO Soja von Monsanto auf 15 Schlägen angebaut zu haben. Roush bestritt dies und konnte nachweisen, dass die Vorwürfe haltlos sind. Teilweise war auf diesen angeblichen GVO Soja Fläche sogar Mais angebaut!

Trotz dieser offensichtlichen Beweislage wurde die Familie Roush von Monsanto weiter unter Druck gesetzt und war schließlich zu einem außergerichtlichen Vergleich veranlasst, der sie einschließlich Anwaltsgebühren, Gutachten und Analysen rund 400.000.- Dollar gekostet hat.

Keine realistische Wahlfreiheit mehr für die amerikanischen Farmer

Mittlerweile ist der Marktanteil der großen Chemiekonzerne im Saatgutmarkt dominant. Um möglichst viele Farmer zum Anbau des GVO Saatguts zu drängen, werden inzwischen züchterische Verbesserungen nur noch mit GVO Sorten auf den Markt gebracht. So wurden z.B. konventionelle Sorten gezüchtet, die einen höheren Linolsäuregehalt aufweisen. Auf dem Markt kann man diese allerdings nur in Kombination mit GVO Eigenschaften erwerben.

Durch das inzwischen von Monsanto und Co. erworbene Monopol haben die konventionellen Pflanzenzüchter mit weniger als 11% Marktanteil praktisch keine Chance mehr um im Saatgutgeschäft zu überleben. Aufgrund der weiten Verbreitung von GVO Genen wird auch von den konventionellen Saatgutzeugern keine Garantie mehr für GVO Freiheit ausgestellt.

Mittlerweile, so Farmer Roush wei-

ter, gibt es nun auch schon großflächige Probleme mit Unkräutern, die gegen das Monsanto-Herbizid Roundup Resistenzen aufweisen. Die Aufwandmengen werden mittlerweile bis auf das dreifache des ursprünglichen erhöht (statt 1,5 l Round Up /ha nun ca. 4-5 l/ha) und teilweise zusätzliche Herbizide beigemischt, um Durchwuchs und Resistenzunkräuter zu bekämpfen. Üblicherweise wird hierzu das Herbizid (2,4D) verwendet; für diese Herbizidkombination hat sich der Chemiekonzern Monsanto zwischenzeitlich ebenso das Patent registrieren lassen!

Recht auf Nachbau behalten!

Eindringlich appellierten die beiden US-Farmer an die anwesenden Landwirte, sich das Recht am Saatgut und an

der Möglichkeit des eigenen Nachbaus ohne Lizenzen nicht nehmen zu lassen. Dies sei der entscheidende Hebel der Konzerne, um Bauern ihre Eigenständigkeit zu nehmen und sie mit Lizenzgebühren zu knebeln. Die Einführung der GVO Sorten habe in den USA einen „Wettbewerb nach unten“ ausgelöst, viele Farmer mussten aufgeben. „Wenn diese Entwicklung auch hier eintrifft, dann braucht man bald die Hälfte von euch nicht mehr“, so die Amerikaner zu den Hohenloher Landwirten. Doch diese wissen dies schon lange und haben klugerweise im März 2003 die GenTec-freie Region Hohenlohe ausgerufen!

*Christoph Zimmer,
Gentechnik-Beauftragter der BESH*



Helge Krämer (links), BESH Mitglied, zeigt David Dechant (mitte) und Troy Roush (rechts) seinen Betrieb.
Fotos: Oliver Scherer

Letzte Meldung:

Infozentrum Gentechnik HOHENLOHE künftig im ECOLAND-Büro

Das Informationszentrum für Gentechnik Hohenlohe/Unterland wird auch nach dem Auslaufen der Region-aktiv Förderung weitergeführt im Rahmen einer 400 Euro Stelle, welche aus Spenden bauerlicher Organisationen und Naturschutzverbänden aus der Region (Maschinenring, ehemalige Landwirtschaftsschüler, Kreislandfrauen, Ev. Bauernwerk, Schweinerzeugervereinigung, Landjugend, Demeter, Bioland, ECOLAND, Hohenloher Höfe, Imkervereine Hohenlohe, Nabu, Umweltzentrum und BESH) finanziert wird. Die BESH stellt im ECOLAND-Büro am Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall kostenlos einen Büroplatz zur Verfügung.



Hällisches Landschwein für die Wirtschaftsminister- konferenz

Am 12. Dezember bewirtete der Event-Service der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall die Bundeskonferenz der Wirtschaftsminister mit einem 5-gängigen regionalen Hohenloher Menue im Alten Schloß in Stuttgart. Unterstützt durch die Landjugend Schwäbisch Hall wurden u. a. Carpaccio vom boeuf de Hohenlohe, Hällische Maultaschensuppe und Medallions vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein serviert. Die Gäste waren so begeistert, dass Ministerpräsident Günther Oettinger den Eventservice gleich für zwei weitere Empfänge im Regierungssitz, der Villa Reitzenstein in Stuttgart, engagierte. (red.)



Betriebsräte von Daimler- Chrysler bei der BESH

Die schwäbische Nobelfirma Daimler-Chrysler hat eines gemeinsam mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall: beide sind Marktführer im gehobenen Segment, die einen bei den Automobilen und die anderen im Qualitätsfleischsegment. Deshalb war es den leitenden Betriebsräten von Daimler-Chrysler aus der Konzernzentrale ein Bedürfnis, der BESH im Oktober 2005 einen Besuch abzustatten und sich vor Ort ein Bild zu machen von der vorbildlichen Erzeugung und Verarbeitung des Hällischen Qualitätsfleisches. Schließlich kommt dieses schon seit Jahren regelmäßig auf den Tisch in den Daimler-Betriebrestaurants und erfreut sich großen Zuspruchs. (red.)



Japanische Reisegruppe bei der BESH

In Japan kennt man die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall spätestens seit dem Jahr 2001, als dort im Abendprogramm des ersten Programms ein ausführlicher Bericht über die BESH und ihre Projekte für die regionale Entwicklung in Hohenlohe ausgestrahlt wurde. Seither kommen jedes Jahr mehrere Besuchergruppen mit Wissenschaftlern und Studenten, aber auch Öko-Bauern und Fleischverarbeiter nach Hohenlohe, um sich vor Ort über die Regionalentwicklungsprojekte zu informieren. Am 9. November besichtigte eine weitere Reisegruppe aus der Umgebung von Tokyo die Geschäftsstelle und das Grüne Zentrum der BESH sowie den Erzeugerschlachthof und Bauernmarkt. (red.)

Rungis Express auf neuem Kurs

Das 1978 von Karl-Heinz Wolf gegründete und in den Folgejahren von Hotelkaufmann Kastner aufgebaute Unternehmen Rungis-Express – benannt nach dem Pariser Großmarkt Rungis – wurde bekannt als führender Lieferant der Spitzengastronomie für exklusive Produkte bester Qualität. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall war über 15 Jahre lang Partner von Rungis Express, bis diese im Jahr 2004 wegen finanziellen Engpässen Konkurs anmelden musste.

Seit Mitte 2005 ist nun Rungis Express wieder neu aufgestellt und seit Oktober 2005 ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall wieder Partner. Unter Leitung eines international erfahrenen Teams strahlt Rungis Express nunmehr in Form einer Aktiengesellschaft AG wieder in neuem Glanz. Hauptaktionär und gleichzeitig verantwortlich für den Bereich Operations, Einkauf und Verkauf ist seit dem 10. Juli 2005 der 45-jährige Christian Helms. „Seit nunmehr 20 Jahren kümmerge ich mich um Frischwaren aus aller

Welt – ob in Malaysia; Australien; Hongkong oder in den USA. Von der einfachen Erdbeere bis zum Hummer – mein Ziel und meine Kompetenz ist es, die besten Produkte der Welt zu finden und sie genau in dem Zustand nach Deutschland zu bringen, wie sie den Erzeuger verlassen haben. Dabei hilft mir die langjährige Erfahrung in meinem Spezialgebiet, dem Logistik-Management“, so Helms. Unterstützt in seinem hohen Anspruch wird Helms von seinem Mitaktionär und Vorstandspartner Dr. Michael Späth, welcher für Finanzen, Personal und Administration verantwortlich zeichnet. Keine ganz leichte Übung für den 40-jährigen Diplomkaufmann aus Herford, der die Firma in den vergangenen Monaten neu fokussiert



Die neuen Eigentümer und Vorstände der Rungis Express AG: Dr. Michael Späth (li.) und Christian Helms Foto: Woltmann

hat. „Wichtig sind vor allem klare Planvorgaben sowie eine homogene Unternehmensstruktur. Durch unterschiedliche Erfahrungen, die ich in einer Vielzahl von Projekten machen konnte, fällt mir das Vorleben eines zukunftsorientierten Systems leicht“, so Späth. (red.)



im neuen Unternehmensprospekt über die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft:

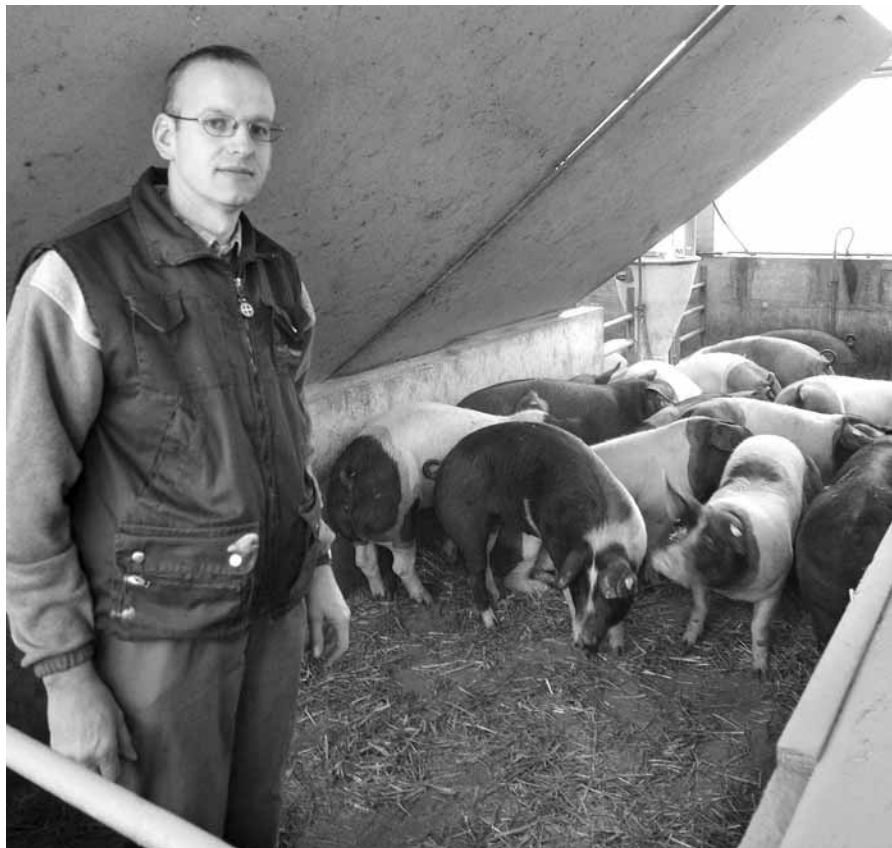
„Mit Leidenschaft genießen! Endlich gibt es wieder Schweinefleisch, das mit feinen Fleischfasern, einer perfekten Marmorierung und einem nussigen Geschmack sogar den feinen Gaumen von Spitzenköchen überzeugt: das Schwäbisch-Hällische Landschwein. Während Schweinefleisch lange Zeit nur sehr selten auf den Menü-Karten namhafter Sterneköche vertreten war, findet es jetzt wieder zurück in die Gourmet-Küche und sorgt dort für höchsten Genuss. Für die Renaissance von Schweinefleisch in der qualitäts- und gaumenbewussten Küche ist Rudolf Bühler verantwortlich, ein Landwirt mit Leib und Seele, der bereits in der 14. Generation den Sonnenhof bei Schwäbisch Hall bewirtschaftet und größten Wert auf artgerechte Haltung

sowie ökologische Tierzucht legt.

„Schon während meiner Lehr- und Wanderjahre in der Entwicklungshilfe in Afrika und Asien ist mir aufgefallen, dass der umsichtige Umgang mit der Natur und den Produkten immer das nachhaltig bessere Ergebnis bringt“, so Bühler. Mit vollem Engagement widmet sich der weitgereiste Landwirt seit 1984 der Zucht einer ganz besonderen alten Landrasse: dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Obwohl schon seit Napoleons Zeiten bei uns beheimatet, wurde es in den 60er-Jahren fast vollständig durch das Industrieschwein verdrängt. „Wir haben seit 1984 mit den letzten lebenden zwei Dutzend Tieren die Rasse gerettet und eine Zuchtpopulation aufgebaut, die durch eine unvergleichliche

Fleischqualität besticht.“ Bühler setzte sich als Pionier für die Erhaltung traditioneller und naturnaher bäuerlicher Erzeugnisse ein, die für ihn die Grundlage einer guten Esskultur sind. Um seinen Anspruch zu bestärken, gründete er 1988 eine Solidargemeinschaft, die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Dank artgerechter Haltung in hellen, luftigen Ställen mit Stroheinstreu und Auslauf sowie einer Fütterung mit ausschließlich pflanzlichem Futter aus eigener Erzeugung und ohne Masthilfsstoffe ist es Bühler gelungen, ein Gourmet-Schwein mit einer einzigartigen Fleischqualität auf den Markt zu bringen. Die eigene Schlachtung und neutrale Qualitätskontrollen stärken diesen Anspruch nachhaltig.“

BESH-Mitgliedsbetrieb Manfred Kümmerer aus Jungholzhausen erhielt Landestierschutzpreis 2005



Bei Manfred Kümmerer fühlen sich die Mastschweine sichtlich wohl! Foto: Haller Tagblatt/Koziol

Im Stall von Manfred Kümmerer aus Jungholzhausen stehen seit über 10 Jahren Mastschweine für das Schwäbisch Hällische Programm der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. „Ich habe mich für dieses Programm entschieden, weil ich damit vitale und widerstandsfähige Tiere mit bester Fleischqualität habe.“ Ein weiteres Plus für den 39-jährigen Landwirt: „Ich bekomme einen deutlich besseren Preis und meine Tiere fühlen sich wohl“.

Manfred Kümmerer ist verheiratet und bewirtschaftet 75 Hektar Acker und vier Hektar Wiesen. Auf 50 Hektar der Ackerfläche wachsen Weizen, Gerste und Triticale. Außerdem baut er Zuckerrüben an (10 Hektar) und 8,5 Hektar Mais, der als Körnermais geerntet und dann feucht konserviert wird. 6,5 Hektar sind Stilllegungsfläche. Der

Mais und das hofeigene Getreide landen im Trog des eigenen Schweinestalls.

Auf dem Hof von Manfred Kümmerer stehen 700 Mastplätze für Schweine und 400 Ferkelaufzuchtplätze zur Verfügung. Die kleinen, vier Wochen alten Ferkel werden ihm von einem Kollegen geliefert. Er zieht die 8 bis 10 Kilogramm schweren Ferkel auf und mästet sie aus bis zu einem Lebendgewicht von 125 Kilogramm. Die fertigen Mastschweine führt Manfred Kümmerer dann alle selbst zum nahen Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall.

Kümmerer legt schon immer Wert auf eine tiergerechte Haltung und hat deshalb vor anderthalb Jahren als erster Bauer in Baden-Württemberg einen Außenklimastall mit Auslauf gebaut, welcher gemeinsam mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Stallbauberater Widmann vom RP

Tübingen entwickelt wurde.

Der Stallbautyp ist so vorbildlich gelungen, dass Manfred Kümmerer nun Ende November 2005 von dem baden-württembergischen Minister Peter Hauk mit dem Landestierschutzpreis ausgezeichnet wurde. Der Stall bietet insgesamt 240 Tieren Platz in Gruppen von je 20 Mastschweinen. Der neu entwickelte Stall braucht weder Heizung noch Lüftung und benötigt deshalb auch nur noch 10 Prozent der Energiekosten eines industriellen Vollspaltenbodenstalls. Durch die ständige Frischluftzufuhr vom Auslauf sind die Geruchsemissionen auf ein Viertel eines herkömmlichen Stalles reduziert, gut für Mensch und Tier. Ebenso musste der Jungholzhauser Bauer nur rund 350.- Euro je Liegeplatz investieren zu notwendigen 450.- Euro für einen industriellen Vollspaltenbodenstall.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) beglückwünscht Manfred Kümmerer zur Verleihung des Landestierschutzpreises. Der Stall ist laut BESH-Chef Rudolf Bühler ein gutes Beispiel für landschaftsgerichtetes und regionaltypisches Bauen „und wird unseren hohen Ansprüchen an die artgerechte Tierhaltung gerecht“. Endlich gäbe es einen kostengünstigen, energie- und umweltoptimierten Stallbautyp, den man nun guten Gewissens auf breiter Ebene in Hohenlohe empfehlen und einführen könne.

Manfred Kümmerer, Hohenloher Bauer mit Leib und Seele, hat aber auf seinem Hof auch noch andere Betriebszweige: er betreibt eine Mosterei mit hydraulischer Schwenkpresse, welcher gleich eine bäuerliche Schnapsbrennerei angeschlossen ist. So führt der 39-Jährige in seinem ab Hof-Angebot Obstschnäpse und Liköre aller Art. Als „Hobby“ züchtet er zudem noch „Highlandrinder“ in Freilandhaltung, welche im Herdbuch eingetragen sind.

(Bernulf Schlauch)

Kurznotiert

Transportservice für unsere Mitglieder

Für die Mitglieder welche keine Möglichkeit haben, ihre Tiere selbst in den Schlachthof zu bringen, bietet die BESH als Dienstleistung den Service an, diese mit eigenen Fuhrpark tiergerecht in den Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall zu transportieren. Um diesen Service weiter auszubauen und ihren Wünschen besser gerecht werden zu können, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams einen zusätzlichen

Fahrer bzw. Aushilfsfahrer aus der Landwirtschaft

mit Sensibilität und Erfahrung im Umgang mit lebenden Tieren sowie Führerschein der Klasse CE bei sehr guter Bezahlung..

Ansprechpartner: Walter Mack,
Telefon: 07 91/9 32 90 - 83



Absetzer/Einsteller aus Mitgliedsbetrieben gesucht.

Sowohl männlich als auch weiblich
aus Mutterkuhhaltung
Telefon: 0172/6228493



**ERZEUGERSCHLACHTHOF
SCHWÄBISCH HALL AG**

22. und 23. April 2006

Festtage zur offiziellen Einweihung des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall

Umfangreiche Feierlichkeiten und Tag der offenen Tür für Metzger, Gastronomen, Landwirte und Verbrauchern.



und Partner stellen aus:

BioFach 2006

16. - 19. Februar 2006, Nürnberg
Halle 9, Stand 421



Hessische Wurstwaren
wie hausgeschlachtet
www.rackruether.de



www.alb-gold.de



www.kalbacher.com



www.heimgasmuehle.com



ECOLAND & Partner laden Sie herzlich ein. Besuchen Sie unseren Stand und überzeugen Sie sich von den Produkten unserer Partner: Hessische Wurstwaren von Rack & Ruther • Schwarzwälder Schinken von Kalbacher • Pasta, Dinkelnudeln, Frischteigwaren und Saucen von Alb-Gold • Mehle und Cerealien der Heimgasmühle • Kräuter und Gewürze aus Hohenlohe, Indien und Serbien von ECOLAND Herbs & Spices • Konsum- und Futtergetreide aus Hohenlohe sowie GMO-freies Soja aus der Ukraine von ECOLAND Grains & Legumes • Rind-, Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch für Metzger, Gastronomie, Verarbeitung, Lebensmittelhandel und Naturkostfachgeschäfte von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

**Über den Tag hinaus –
Standparty am Freitag, 17. Februar ab 18 Uhr.**

Seien Sie unsere Gäste mit Spezialitäten unserer Partner, Bier von der BergBrauerei und Hohenloher Rock der Band Hautnah.



ECOLAND®
Herbs & Spices
Kräuter und Gewürze
aus ökologischem Anbau
-fairer Handel-
www.ecoland.de



**BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL**

www.besh.de



ECOLAND®
Grains & Legumes
aus ökologischem Anbau
-fairer Handel-
www.ecoland.de

ECOLAND e.V. Marcus Wewer
Raiffeisenstraße 18 · 74523 Schwäbisch Hall
Telefon: (07 91) 932 90 451, E-Mail: marcus.wewer@ecoland.de

Termine

1. Februar 2006

„Ohne Gentechnik“, Gesetzliche Rahmenbedingungen. Ländl. Heimvolkshochschule Hohebuch.

6. - 7. Februar 2006

5. Internationale Öko-Schweinetagung, Seddiner See bei Potsdam

16. - 19. Februar 2006

BioFach 2006 Nürnberg mit Gemeinschaftsstand der BESH

8. - 23. Februar 2006

Intergastra Stuttgart mit Gemeinschaftsstand der BESH

3. März 2006

„Im Märzen die Bauern gentechnikfrei säen...“ Bundesweiter Aktionstag, auch in Hohenlohe

24. März 2006

Bio meets Slow Food, „Lebensmittelqualität und Esskultur“, Fachhochschule Fulda.

22. - 23. April 2006

Festtage zur Einweihung des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall

MitarbeiterInnen stellen sich vor

Rolf Scherer



Mein Name ist Rolf Scherer, ich bin 33 Jahre alt und wohne in Assamstadt bei Bad Mergentheim. Seit dem 1. Juni 2003 bin ich bei der Bäuerlichen

Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Vertriebsteam Fleischerfachgeschäfte tätig.

Nach meiner Ausbildung zum Fleischer in einer Stadtmetzgerei arbeitete ich ca. 5 Jahre lang in einer Landmetzgerei, danach war ich ca. 6 Jahre als Fleischergehilfe und Koch in der Industrie tätig. Nach gesundheitlichen Problemen absolvierte ich eine Ausbildung zum Industriekaufmann, welche ich dann im Mai 2003 mit Erfolg beendete.

Mein Aufgabengebiet bei der BESH umfasst die Betreuung von derzeit ca. 60 Partnermetzgereien im Raum Baden-Württemberg. Dazu zählt die telefonische Auftragsannahme und Weiterleitung an den Schlachthof, Außendienstbetreuung und Präsentationen (auch mal mit lebenden Schweinen) bei unseren Partnerfirmen vor Ort und natürlich der stetige Ausbau von Metzgerkunden im oberen Qualitätsfleischsegment.

Klaus Schultz



Liebe Leserinnen und Leser, heute möchte ich mich Ihnen kurz vorstellen.

Mein Name ist Klaus Schultz, geboren bin ich 1961 in Waldacker, Kreis Dieburg, in der Nähe

von Frankfurt/Main. Ich bin verheiratet, habe zwei Söhne, 24 und 27 Jahre alt und lebe in Hessental.

Seit August 2004 mache ich bei der BESH eine zweijährige Umschulung zum Kaufmann für Bürokommunikation. Aufgrund meiner langjährigen

Erfahrung im Lagerwesen betreue ich auch das Zentrallager Medien der BESH in Wolpertshausen. Mein anderer Schwerpunkt liegt im EDV-Bereich. Hier Sorge ich für die Datensicherung, die Beschaffung neuer PC-Hardware, den Zusammenbau und Konfiguration neuer Komponenten zu einem lauffähigen Serversystem, die Installation neuer Software und natürlich für die Instandhaltung des bestehenden EDV-Netzwerkes. Nicht zuletzt durch die Erweiterung des Erzeugerschlachthofs in Schwäbisch Hall kann ich speziell meine Kenntnisse in Netzwerkinstallation vertiefen und viel Neues dazulernen.

Gerne würde ich diese Tätigkeit weiter ausbauen, da ich mich auch privat sehr für den EDV-Bereich und allem was damit zusammenhängt interessiere und mich viel damit beschäftige. Neben meiner Familie habe ich als weitere Hobbies Fotografie, Web-Design und Motorradfahren, für die mir momentan aber leider viel zu wenig Zeit bleibt.

Die verschiedenen Tätigkeiten, die meinen Arbeitsbereich betreffen, sind interessant, abwechslungsreich und machen mir sehr viel Spaß. Ebenso freue ich mich über die nette und zuvorkommende Aufnahme im Kollegenkreis und große Unterstützung, welche mir den Einstieg in die BESH sehr erleichtert haben. Vielen Dank!

Swetlana Wuckert



Liebe Leserinnen und Leser, es freut mich, dass ich mich Ihnen in dieser Dreispitz-Ausgabe vorstellen darf: Mein Name ist Swetlana Wuckert, ich bin

19 Jahre alt und wohne in Crailsheim. Geboren bin ich in Nitwa in Russland, lebe aber schon seit 1992 mit meiner Familie in Deutschland. Nach der Mittleren Reife begann ich im August 2002 meine Ausbildung zur Bürokauffrau bei der BESH in der zentralen Geschäftsstel-

le in Wolpertshausen. Nun befinde ich mich im dritten Ausbildungsjahr und meine Tätigkeit besteht derzeit in der Rechnungsablage, Faktura der internen Lieferscheine und dem Buchen der Kontoauszüge. Ich bin froh darüber dass, ich meine Ausbildung bei der BESH absolvieren darf und so die verschiedenen kaufmännischen Bereiche kennen lerne. Gerne möchte ich auch darüber hinaus noch weitere Erfahrungen in der Arbeitswelt sammeln und meine ganze Arbeitskraft der BESH widmen.

Für die Unterstützung von meinen Kollegen und Kolleginnen möchte ich mich an dieser Stelle recht herzlich bedanken.

Giselinde Bauer

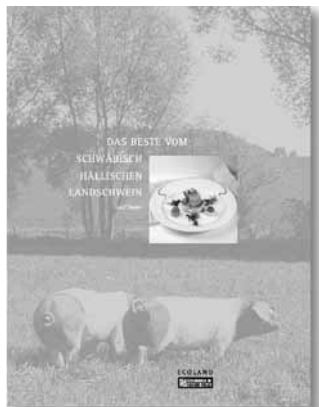


Seit Herbst 2004 bin ich als Mitarbeiterin im Bauernmarkt Schwäbisch Hall tätig und freue mich, dass ich mich heute kurz vorstellen darf:

Ich heiße Giselinde Bauer und wohne mit meinem Mann in Nitzenhausen. Dort haben wir unseren Alterssitz eingerichtet, nachdem unsere 5 Söhne nun selbständig sind und wir unseren Hof übergeben haben.

Als Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft bin ich mit allen Arbeiten auf einem Bauernhof bestens vertraut. Meine große Leidenschaft ist der Gartenbau und die Vorratshaltung. Außer meiner bäuerlichen Tätigkeit konnte ich noch weitere berufliche Erfahrungen sammeln, so war ich über 10 Jahre lang verantwortliche Köchin in einer Bildungs-Tagungsstätte. Für meinen treuen Kundenstamm und den Bauernmarkt backe ich jeden Mittwoch Brot, Brötchen, Zöpfe und Flachswickel. Bei meiner Arbeit hier im Bauernmarkt kann ich alle Erfahrungen aus meinem ganzen Berufsleben mit einbringen und ich freue mich immer, wenn ich unserer anspruchsvollen Kundschaft guten Rat geben kann.

FanSHOP Schwäbisch-Hällisches Landschwein



Neuaufgabe!
Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Kochbuch mit vielen Spezialitäten
erfahrener Köch-
chefs.

€ 29,90



**Schmeck den Süden
Baden-Württemberg**
Engagierte Gastwirte in Baden-
Württemberg bieten ihren Gästen
gute und bodenständige Küche an.

€ 19,90



Unser Dorf
Erinnerungen an das bäuerliche
Leben in früheren Zeiten.
Gezeichnet von Doris Weippert.

€ 12,00



**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 Land-
schwein**
für Parties usw. € 0,50



**Arm-
banduhr**
schwarz, kultig
€ 22,50

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



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

Latzhose
stabil und wasserabweisend. Mit
vielen Funktionstaschen und auf-
gesticktem BESH-Logo.
Farbe grün. In verschiedenen
Größen € 60,00



Mützen mit aufgestickten
Logos. In den Farben grün
mit Bäuerliche Erzeugergemeinschaft,
in weiß und schwarz mit Hällischem
Schwein.
€ 7,50 je Mütze



Grill-Schürze
auch für den inte-
ressierten Mann,
Baumwolle,
farbig bedruckt
€ 2,90

**Video-Kassette
„ZDF-Beitrag“**

ZDF-Beitrag über die Bäuer-
liche Erzeugergemeinschaft



Schwäbisch
Hall im
Umwelt-
magazin
„planet e
extra“,
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: 0 79 04-97 97-29

Alles Bruttopreise, inkl. gesetzlicher Mehrwert-steuer,
zuzüglich Versandkosten.



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Träger ländlicher
Regionalentwicklung
in Hohenlohe seit 1984



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



boeuf de Hohenlohe



www.besh.de