



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe 2/2006
Auflage: 2500

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

Ansicht von Nord-West



Einweihung des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall
am 22./23. April 2006. Schwerpunkt Seite 8/9

Die Organisationen und ihre Verantwortlichen

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V. (BESH)

Vorstandsvorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Martin Hanselmann
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, Chris-
toph 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

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

ECOLAND e.V.

Präsidium: Rudolf Bühler (Sprecher),
Gerald Herrmann (Stellv.)
Gerhard Walter, Klaus Süpple,
Geschäftsführer: Marcus Wewer

ECOLAND Herbs & Spices

Geschäftsführer: Rudolf Bühler
Büro
Raiffeisenstraße 18
74523 Schwäbisch Hall

Ihre Ansprechpartner



Vertrieb

Werner Vogelmann
Tel. 0791 - 9329042
Mobil 0173 - 3251560
Fax 0791 - 9329049



Großverbraucher/ Märkte

Rainer Heller
Tel. 07195 - 941456
Mobil 0172 - 7262233
Fax 07195 - 941457



Vorstand Finanzen

Martin Hanselmann
Tel. 07904 - 9797-14
Mobil 0173 - 3008237
Fax 07904 - 9797-79



Vorstand Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

Walter Mack
Tel. 0791 - 9329083
Mobil 0173 - 3118335
Fax 0791 - 9329089



Beratung Rindereinkauf

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

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



Beratung „Du darfst“-Programm

Landwirtschaftlicher Beratung-
gsdienst SHA QS und HQZ

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



SH-Qualitätsfleisch- programm

Herdbuchzucht, Ferkelerzeu-
gung, Ferkelaufzucht, Mast

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



Beratung SH-Programm

Landwirtschaftlicher
Beratungsdienst
Schwäbisch Hall
Martin Schneider
Tel. 07904 - 9797-71
Mobil 0173 - 3258741
Fax 07904 - 9797-79



ECOLAND

Ökologischer Anbau

Marcus Wewer
Tel. 0791 - 93290-451
Mobil 0172 - 727230
Fax 0791 - 93290-459



Zuchtbuchführung

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



Betriebsleiter GV

Uwe Grombach
Tel. 0791 - 93290553
Mobil 0172 - 7423511
Fax 0791 - 93290559



Schlachtabrechnung

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



Bauernmarkt Schwäbisch Hall

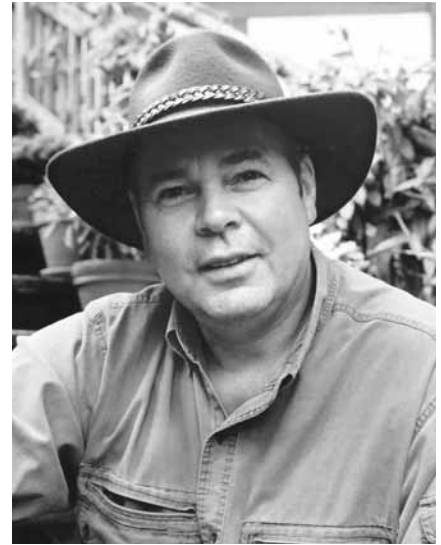
Ruth Pomreinke
Tel. 0791 - 93290551
Fax 0791 - 93290559



Werksatt/Technik

Fritz Hesselthaler
Tel. 0791 - 9329094
Mobil 0174 - 4172732
Fax 0791 - 93290491

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



Nun ist es soweit: nach 3 Jahren Bauzeit und rund 6,5 Mio. Euro Investitionen wurde aus dem ehemaligen kommunalen Schlachthof in Schwäbisch Hall der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall. Im Jahr 2001 von der Schließung bedroht, haben wir mit großer Kraftanstrengung und Mitwirkung aller Beteiligten es uns zur Aufgabe gemacht, diese wichtige Infrastruktureinrichtung für die bäuerliche Landwirtschaft in der Region zu sichern und mit notwendiger Sanierung, Modernisierung und Neubau wieder auf den neuesten technischen Stand zu bringen und damit für die Region und ihre Bürger zu erhalten und zukunftsfähig zu machen.

Dass dies so gelungen ist, verdient unseren besonderen Dank an den Oberbürgermeister der Stadt Schwäbisch Hall, Herrn Pelgrim, die Sparkasse Schwäbisch Hall als Hausbank und das Mitwirken des Bauernverbands Schwäbisch Hall sowie des Landratsamts und Ministerien über die Förderung von „Regionen aktiv“.

Die meisten kommunalen Schlachthöfe in der Umgebung haben es nicht geschafft: in den vergangenen Jahren wurden die Schlachthöfe in Heilbronn, Ansbach, Backnang, Ludwigsburg und sogar in der Landeshauptstadt Stuttgart geschlossen, weil den Kommunen die finanziellen Mittel für die Erhaltungsinvestitionen fehlten, oder einfach der politische Wille nicht mehr da war, diese Infrastruktur für die Landwirtschaft und die örtliche Versorgung vorzuhalten.

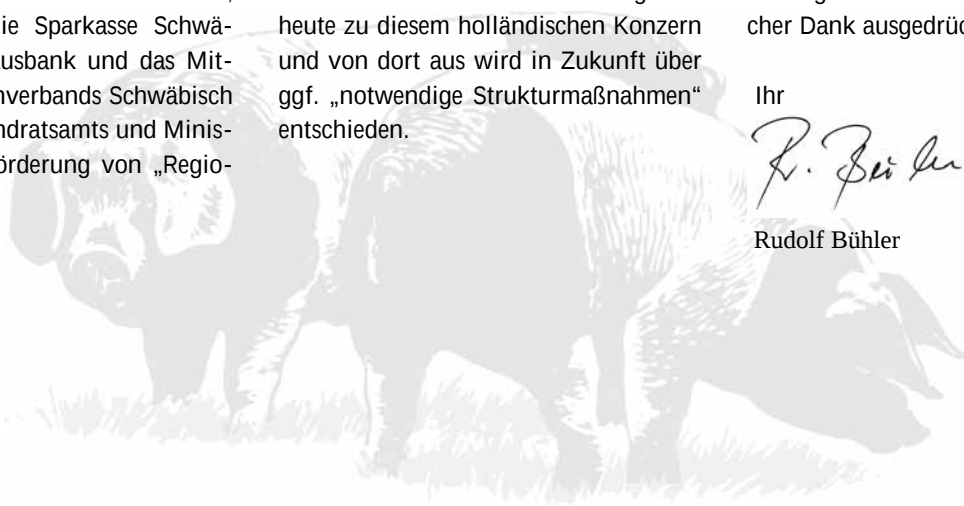
Parallel hat ein enormer Konzentrationsprozess dazu geführt, dass die Schlachthofstruktur nun in Deutschland - auch in Europa - fast ausschließlich in den Händen weniger großer Konzerne liegt, und dies mehrheitlich in Händen des niederländischen „Vion“ Foodkonzerns. Auch der einst genossenschaftliche Schlachthof Crailsheim gehört heute zu diesem holländischen Konzern und von dort aus wird in Zukunft über ggf. „notwendige Strukturmaßnahmen“ entschieden.

Dies wird mit unserem Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall nicht passieren: dieser präsentiert sich heute nach vollständiger Sanierung und Modernisierung als einer der modernsten in der Republik und durch seinen festgeschriebenen Öffentlichkeitscharakter kann hier neben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall jeder Direktvermarkter oder Metzger aus der Region die Dienstleistungen für sich in Anspruch nehmen.

Durch die Trägerschaft von Bauern und Bürgern ist der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall tief in der Region verwurzelt und sein Bestand und damit der Zugang zum Markt für die heimische Landwirtschaft und die Versorgung der Bürger mit hochwertigen heimischen Lebensmittel gesichert. Hierzu sei allen Beteiligten nochmals unser verbindlicher Dank ausgedrückt,

Ihr

Rudolf Bühler



Sympathieträger auf der Grünen Woche: Das Schwäbisch-Hällische Schwein



Prominente Gäste lassen es sich am Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft munden.

Der saftige Schinken des Schwäbisch-Hällischen Schweins samt der luftgetrockneten Salami waren ein Anziehungspunkt für Tausende von Besuchern auf der Grünen Woche. Zu den Leckereien vom Hällischen Schwein wurde den Besuchern am Baden-Württemberg Stand das Mohrenköpfe vom Haller Löwenbräu serviert.

Für Rudolf Bühler ist das Hällische Schwein inzwischen zum „Sympathieträger des Landes Baden-Württemberg“ auf der Grünen Woche geworden. Zur Freude Rudolf Bühlers widmete die in Berlin ansässige „Tageszeitung (TAZ)“ dem hohenlohischen Schwein eine ganze Seite unter dem Titel „Ein Schwein von Welt“. Die TAZ würdigte dabei besonders die Vorzüge des gentechnikfreien Futters samt der artgerechten Tierhaltung des boeuf de Hohenlohe sowie des Hällischen Schweins. In der Halle der Russischen Föderation vertiefte Fritz Wolf von der BESH seine Verbindungen. Die BESH baut derzeit in der Region Krasnodar am Schwarzen Meer ein neues Projekt auf. Rund 20 000 Hektar werden dort mit gentechnikfreiem Soja angepflanzt, um den Nachschub von gentechnikfreien Eiweißträgern für die hohenlohischen Bauern zu sichern.

Gleichzeitig knüpfte Rudolf Bühler neue Kontakte auf der Konferenz der gentechnikfreien Regionen Europas. Die Bauern der BESH haben sich verpflichtet, keine gentechnisch veränderten Kulturpflanzen anzubauen. Zudem wird strikt darauf geachtet, dass kein gentechnisch verändertes Futter in die Tröge der Schweine und Rinder kommt.

Eine Möglichkeit sich den Tentakeln der Agrochemiekonzerne wie Monsanto zu entziehen, ist die Errichtung gen-

technikfreier Zonen, in denen sich alle Bauern verpflichten, keine gentechnisch veränderten Pflanzen anzubauen. In Deutschland gibt es derzeit 84 solcher Zonen und Gebiete. In Hohenlohe sind bisher nur die Bauern der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und alle Biobauern die Verpflichtung eingegangen, keine Gentec-Pflanzen anzupflanzen. Der Rest der Hohenloher Bauern baut bis jetzt noch keine Gentec-Pflanzen an, hat sich aber nicht dazu verpflichtet. Der Bauernverband Hohenlohe unter Verbandschef Klaus Mugele blockiert die Bestrebungen, ein genteckfreies Hohenlohe auszurufen. Laut Mugele muss jeder Bauer die Freiheit haben, gentechnisch veränderte Pflanzen anzubauen.

Beim Einsatz von Gentechnik besteht die Gefahr, dass der bekannte Marken- und Qualitätsbegriff Hohenlohe für landwirtschaftliche Produkte im Nu beschädigt wird. „Hier steht das ganze Potenzial der Region Hohenlohe auf dem Spiel, das mühsam in den letzten 20 Jahren aufgebaut wurde“, so Rudolf Bühler. „Mit dem Anbau von Gentec-Pflanzen in Hohenlohe werden das gute Image und die Marktchancen der gesamten Hohenloher Landwirtschaft zerstört.“ (B. Schlauch)



Eine Institution auf der Grünen Woche in Berlin: die „Bäuerlichen“ aus Schwäbisch Hall.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft präsentiert sich auf der Intergastra 2006



Prominenz am Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft: Ministerpräsident Günther Öttinger bei einem Versucherle (mitte). Rechts im Bild: Der Geschäftsführer GV/Märkte Rainer Heller. Foto: Tschovikov



Auch Landwirtschaftsminister Roland Hauk (rechts) ließ sich eingehend von Rainer Heller über die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft informieren. Foto: Christian Bühler

Die Intergastra auf dem Stuttgarter Killesberg ist die größte Messe für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung in Süddeutschland. Mit über 70 000 Besuchern zwischen dem 18. und 23. Februar war der Andrang dann auch entsprechend groß, zumal diese Messe nur alle 2 Jahre stattfindet.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft präsentierte sich mit dem GV-Service vom Bauernmarkt mit einem repräsentativen Stand. Der Geschäftsführer GV/Märkte Rainer Heller hatte mit seinem 9-köpfigen Messteam mächtig zu tun. Das Interesse von bestehenden Kunden aber auch von potentiellen Neukunden war riesengroß, so war der Stand immer gut besucht. Für Interessierte, die nicht sofort beraten wurden konnten, hatte man extra eine Mohrenköpfe Landbier-Bar eingerichtet. Diese Art Warteschleife gefiel den Kunden sehr, wen wundert's...

Während dem Bera-

tungsgespräch servierte das BESH-Team ein Versucherle, einen Teller mit zweierlei Terrinen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Weiderind boeuf de Hohenlohe, dazu noch ein frisch gegrilltes Barbecueröllchen auf verschiedenen Dips auf Wildkräutersalat. Der Messekoch hatte alle Hände voll zu tun, immerhin 700 Portionen wurden von diesem Delikatessenteller in den 6 Tagen ausgegeben. Die Mühe hat sich gelohnt, ein positives Feed-back der bestehenden Kunden sowie zahlreiche Neukunden, die mittlerweile schon zu treuen Kunden geworden sind, bestätigen dies.



Appetitlich dekoriert: Die Theke mit Fleisch- und Wurstprodukten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Fotos: Chr. Bühler

Auch die Prominenz zeigte sich gerne am Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Ministerpräsident Öttinger und Landwirtschaftsminister Hauk ließen zudem viele Grüße an die Mitglieder der Erzeugergemeinschaft ausrichten, „weiter so“, „sehr gute Arbeit“, „vorbildliche Erzeugung“, so ihre Lobworte, die wir an unsere Bauern ausrichten sollen und hiermit auch gerne tun.

Das Team vom Bauernmarkt freut sich schon auf die Intergastra 2008 zwischen dem 9.2. und 13.2.2008, die dann in der neuen Messe auf den Fildern stattfinden wird. (Rainer Heller)



Faire Preise für Hohenloher Biobauern

Wursthersteller sichert Ecolandbauern festen Preis und Abnahme zu



Dr. Gernot Peppler (links) und Rudolf Bühler beim fairen Handschlag, den der Biowurstspezialist Rack & Rütter und die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall vereinbart haben. Foto: Bernulf Schlauch



Ministerialdirektor Arnold vom Stuttgarter Ministerium für ländlichen Raum besuchte den ECOLAND-Stand auf der BioFach. Im Bild v.l.n.r. Klaus Freidler (Alb-Gold), Rainer Arnold (MLR), Max Ladenburger (Heimatsmühle), Marcus Wewer (ECOLAND) und Michael Rebmann. Foto: Ecoland

Auf der BioFach in Nürnberg sorgten Rudolf Bühler und Dr. Gernot Peppler für ein Novum auf dem deutschen Biomarkt. Mit ihrem „Fairen Handschlag“ besiegelten sie einen beispielhaften Vertrag: Der Wursthersteller Rack & Rütter garantiert den Hohenloher Ecolandbauern einen festen Preis samt Abnahme.

Der Ecoland-Verband, in dem die meisten der Biobauern der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall organisiert sind, war mit einem großen Stand auf der internationalen Biofach-Messe in Nürnberg präsent. Über die BESH werden wöchentlich über 180 Bioschweine im Haller Schlachthof geschlachtet. Ein großer Teil dieses Biofleisches geht an die hessische Wurstherstellungsfirma Rack & Rütter, die wöchentlich drei Tonnen zertifizierte Biowurst herstellt.

Aufgerüttelt wurde der Chef von Rack & Rütter, Dr. Gernot Peppler, als er erfuhr, dass im letzten Jahr in Hessen einige Biohöfe in Konkurs gingen. „Weil Qualität seinen Preis haben muss und damit es auch künftig deutsche Bau-

ern gibt, die gutes Bio-Schweinefleisch erzeugen“, schloss Dr. Peppler mit der BESH einen Vertrag, der den Hohenloher Ecolandbauern einen fairen Preis und eine feste Abnahme garantiert. „Was wir von den Kleinbauern aus den Drittländern kennen, die unter dem Siegel Fair Trade einen fairen Preis für ihre Bananen, den Kaffee oder den Tee bekommen, muss auch in Deutschland gelten“, begrüßte Rudolf Bühler das Abkommen. „Auch unsere Bauern brauchen faire Preise“, betonte er beim Handschlag mit Dr. Peppler. Wie auf dem Ferkelmarkt symbolisiere der Handschlag den festen Vertragsschluss.

Laut Gernot Peppler ist der Vertrag ein Musterbeispiel dafür, wie Verarbeiter mit den Bauern umgehen sollten. Peppler: „Der klassische Handel schert sich einen Teufel darum, ob der Bauer mit den Tiefstpreisen noch existieren kann.“ „Wenn das Preisdumping so weiter geht, gibt es bald keine Landwirte mehr, die gute Qualitätsprodukte erzeugen“, kritisierte Peppler. Der Vertrag gebe den Bauern auch eine Planungssicherheit, da 70 bis 80 Prozent des Fleisches zu einem

Mindestpreis abgenommen werden, egal was auf dem Markt passiert. Für Bühler und Peppler ist dieser Faire Handschlag zwischen Biobauern und dem Wursthersteller ein nachahmenswertes Beispiel, das deutschlandweit auch auf andere Betriebe, die landwirtschaftliche Erzeugnisse verarbeiten, übertragen werden sollte.

Marcus Wewer, Geschäftsführer für das Bio-Segment bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, konnte nach der BioFach die Auszahlungspreise für Bioschweine weiter anheben. „Der sichere Preis und feste Abnahmegarantien sind wichtige Signale für die Biobauern, in die Öko-Tierhaltung zu investieren. Die Aufwendungen für artgerechte Haltung und ökologische Fütterung sind höher. Daher müssen die Biobauern faire Preise bekommen, damit neue Stallungen gebaut werden.“ Wewer fordert die Landesregierungen auf, die Umstellung auf ökologischen Landbau wieder stärker zu fördern. „Die Länder tragen die Verantwortung, wenn die Entwicklung des Öko-Marktes an der heimische Produktion vorbei geht!“

BioFach 2006

ECOLAND Herbs & Spices



Foto: Bernulf Schlauch

Auftritt mit Biogewürzen am Ecoland-Gewürzstand. V.l.n.r.: Gernot Peppler, Bobby Isaac und Klaus Piotrowski. Foto: Bernulf Schlauch

Der Auftritt der Biogewürze von ECOLAND Herbs & Spices hat überzeugt: Mit einem stimmigen Konzept für Feinkost- und Bioläden war das Interesse an den ECOLAND-Gewürzständern riesig. In einem rollbaren Gewürzregal werden die Verbraucherpackungen angeboten. Das Sortiment umfasst alle gängigen Kräuter und Gewürze, die aus den Regionen Indiens, Hohenlohes und zukünftig auch aus Vojvodina und Montenegro stammen. Auch Salz fehlte nicht. Es wird von Salzbauern aus der Bretagne als Fleur de Sel in historischen Trocknungsbecken gewonnen. Am meisten beeindruckte den Kunden die klare Herkunft und die besondere Qualität. Die Aspekte des fairen Handels und der traditionellen Herstellungsverfahren sind für viele Händler starke

Argumente, sich mit den ECOLAND-Gewürzen vom allgemeinen Gewürzmarkt abzuheben. Die Mitwirkung von Erzeugern und dem indischen Kontrollinstitut hat dem Gewürzprogramm die Authentizität verliehen. Den Kunden war klar, dass sich hier nicht eine Handelsfirma präsentiert, sondern sich Erzeuger und Vermarktung gemeinsam darstellen.

(Marcus Wewer)



Metzgermeister Britsch ist überzeugt:

„Die Qualität der Bäuerlichen ist einfach besser!“

Auf der Süffa 1993 ist Jürgen Britsch auf den Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft gestoßen, „eigentlich gestolpert, dann da war der Messestand nur eine kleine Kuchentheke“ meint Herr Britsch schmunzelnd. „Aber die Qualität habe ich gleich erkannt. Wenn nach vier Tagen Messe wunderbar gereiftes Fleisch

in der Theke liegt und kein Tropfsaft ausgetreten ist, muss es was besonderes sein. Das gab es eigentlich gar nicht mehr.“ Und so bestellte Jürgen Britsch seine ersten 30 Hälften Schwäbisch-Hällisches Landschwein. Heute bekommt die Familienmetzgerei in Kelteren bei Dietlingen immer noch ihre Hälften sowie Teilstücke und Wurstfleisch.

Die Metzgerei wurde von den Eltern 1952 gegründet, 1981 hat Jürgen Britsch sie übernommen. Heute wird gebaut und neue Aufträge vergeben. Aber nicht in Filialen, sondern in die Metzgergastronomie. Der Sohn ist Koch und will das bestehende Lokal wieder einführen. Der eine Teil wird urgemütlich, der Saal wird für Feste hergerichtet, außerdem kommt noch ein Biergartenbetrieb hinzu. Die Tochter will die Metzgerei übernehmen und arbeitet bereits mit der Mutter hinter

der Theke, aber auch im Einkauf und in der Produktion. „Ich habe beide nicht gedrängt, aber sie haben ihre Liebe für diese Berufe gefunden und ich freue mich natürlich. Ohne meine Kinder, die hier weitermachen wollen, bräuchte ich nicht mehr investieren. Aber so schauen wir zuversichtlich in die Zukunft. Und Qualität wird sich immer durchsetzen!“ stellt Jürgen Britsch stolz fest. (Marcus Wewer)



„Metzgermeisterin“ Britsch mit Tochter hinter der Theke (Fotos: Marcus Wewer)



Metzgermeister Britsch

Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall - für die Bauern und Bürger der Region Hohenlohe

Nun ist es soweit: in gut 3-jähriger Bauzeit wurde der einst kommunale und in Teilen bereits geschlossene Schlachthof Schwäbisch Hall saniert und modernisiert worden. Zunächst hatte die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Ende 2000 eine Auffanggesellschaft in Form einer AG gegründet, um den Betrieb von der Stadt Schwäbisch Hall zu erwerben und anschließend zu sanieren und auszubauen. Dieses Wagnis ist gelungen und heute steht diese einst von kompletter Schließung bedrohte Infrastruktureinrichtung für den Hohenloher Raum als „Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall“ auf neuem und guten Fundament. Über 6,5 Mio. Euro waren notwendig um die Sanierung, Modernisierung und Neubau zu bewerkstelligen,

In den Jahren 2001/02 wurden zunächst die dringend erforderlichen Sofortsanierungen ausgeführt, um den

weiteren Betrieb zu sichern. In den folgenden Jahren bis 2006 wurden dann Zug um Zug die Schweineschlachtung saniert, eine komplett neue Rinderschlachtung eingebaut sowie eine eigene Schlachthalle für Ferkel und Lämmer, danach eine komplett neue Schweinezerlegung, neue Rinderzerlegung und schließlich ein neuer Feinzerlegungs- und Verarbeitungsbetrieb zur Fleischverarbeitung. Insgesamt wurden 6,5 Mio. Euro investiert für die rund 30 % öffentliche Mittel als Investitionszuschuss von Land und Bund u.a. über das Projekt „Regionen aktiv“, bereitgestellt wurden. Gut 2,0 Mio. Euro wurden aus Eigenmitteln aufgebracht, das erforderliche Fremdkapital über die Hausbank Sparkasse Schwäbisch Hall aufgenommen.

Der Erzeugerschlachthof verfügt über einen festgeschriebenen Öffentlichkeitscharakter, was bedeutet, dass neben dem Mehrheitsaktionär die Bäuerliche

Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall auch jederzeit Direktvermarkter und Metzger aus der Region den Schlachthof für seine Zwecke in Anspruch nehmen kann. Neben der BESH, welche gut 60 % des Stammkapitals von derzeit 1,5 Mio. Euro hält, werden die restlichen 40 % der Aktien von Bauern, Metzgern, Bürgern und Kommunen aus der Region Hohenlohe gehalten. So ist der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall bestens in der Region verankert. Bei der Jahreshauptversammlung, welche im Rahmen der Schlachthofeinweihung am 22.4.2006 stattfinden wird, soll das Stammkapital per Aktionärsbeschluss auf 2,0 Mio. Euro erhöht werden.

Derzeit ist der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall mit einer wöchentlichen Schlachtung von ca. 4000 Schweinen, 200 Rindern, 150 Lämmern und bis zu 1000 Ferkel bestens ausgelastet. Gut 40 % der Schlachtkörper werden im Hause zerlegt und verarbeitet bis hin zu



Die Nordwand des Erzeugerschlachthofs



Die neue Rinderzerlegung. Fotos: BESH

Delikatess-Wurstsorten und Convenience-Produkten wie panierte Schnitzel oder Rindsrouladen. In seiner ganzen Konzeption ist der Erzeugerschlachthof auf Erzielung der vollständigen Wertschöpfung aus den hervorragenden Rohstoffen der Qualitätsfleischprogramme der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ausgerichtet zur direkten Vermarktung in die gehobenen Fleischerfachgeschäfte Süddeutschlands sowie in das Feinkost- und Bio-Segment und die Spitzengastronomie.

In allen Bereichen wurde größter Wert auf tierschutzgerechte Schlachtung und Verarbeitung auf höchstem Qualitäts- und Hygienestandard Wert gelegt.

Während der gesamten Bauzeit begleitete ein Bauausschuss mit Architekt Roland Kalmbach, Bauleiter Fritz Hessenthaler und Vorsitzendem Rudolf Bühler die gesamten Planungen und korrekte Ausführung. Allen Beteiligten gebührt höchstes Lob und Dank für den großen Einsatz und Engagement über die gesamte Bauphase. Bemerkenswert, und für die umsichtige Bauleitung spricht auch, dass über die gesamte Bauzeit kein einziger Unfall registriert wurde.

Am 22./23. April ist es nun soweit: mit einem großen Einweihungsfest wird der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall seiner Bestimmung übergeben. Alle Mitglieder, Aktionäre, Bürger und Gäste aus der Region sind herzlich eingeladen an den Feierlichkeiten teilzunehmen.

(red)

Programm zur Einweihung des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall

Samstag, 22. April

13.30 h Eröffnungsrundgang im Erzeugerschlachthof

15.00 h Beginn der Jahreshauptversammlung 2006 mit Gästen im Festzelt auf dem Schlachthofgelände

Tagesordnung:

1. Vorlage des festgestellten Jahresabschlusses für die Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG nebst Bericht des Aufsichtsrats für das Geschäftsjahr 2005
2. Geschäftsbericht des Vorstands für das Geschäftsjahr 2005
3. Beschlussfassung über die Verwendung des Bilanzgewinns
4. Beschlussfassung über die Entlastung der Mitglieder des Vorstands für das Geschäftsjahr 2005
5. Beschlussfassung über die Entlastung der Mitglieder des Aufsichtsrats für das Geschäftsjahr 2005
6. Erhöhung des Grundkapitals
7. Satzungsänderungen
8. Neuwahl des Aufsichtsrats

18.00 h Festabend mit musikalischem Festprogramm und reichlich Essen und Trinken bis zum frühen Morgen für alle Mitglieder, Aktionäre, Mitarbeiter und Gäste ...

Sonntag, 23. April

10:00 bis 12:00 h Führungen durch den Erzeugerschlachthof

ab 10.00 h bis 16.00 h Weißwurstfrühstück im Festzelt mit Mohrenköpfe Bier, dazu Hohenloher Blasmusik, Mittagessen, Kaffee und Kuchen mit gemütlichem Zusammensein den ganzen Tag über.

Aspekte einer Partnerschaft

Du darfst und BESH



Seit Juli 2002 liefert die BESH regelmäßig Schweine- und Rindfleisch

für die Du darfst Produkte ins Unilever-Fleischwerk nach Ansbach. Anfänglich traten wöchentlich 180 Schweine und 20 Kühe als Schlachthälften die Reise an. Innerhalb eines Jahres wurde diese Menge auf 1000 Schweine und 50 Kühe pro Woche ausgedehnt. Täglich frisch werden die Schlachthälften geliefert. Die kurzen Wege vom Erzeuger zum Schlachthof und der kurze Transport der Schlachthälften nach Ansbach (ca. 60 Minuten) garantieren beste Frische und Qualität des Rohstoffes.

Im Fleischwerk in Ansbach findet dann die komplette Verarbeitung des Rohstoffes bis zur Verpackung des Endproduktes statt. Insgesamt werden 400 Millionen Einzelpackungen jährlich hergestellt. Neben Du darfst werden unter anderem die Bifi Salami und die Becel-Wurst hergestellt. Dazu sind 700 Mitarbeiter beschäftigt, die sich in verschiedenen Teams selbst organisieren und auf einem sehr hohen Niveau arbeiten. Jährlich werden zwischen 25 000 und 30 000 Tonnen Fleisch verarbeitet. Das Fleischwerk wurde bereits 1868 unter dem Namen Schafft gegründet und Anfang der 60er Jahre von Unilever übernommen.

Der Schwerpunkt liegt in der Produktion von Rohwürsten. Außerdem werden Brüh- und Kochwürste hergestellt. Alle erzeugten Produkte sind Markenartikel, was sich auch in der Qualitätssicherung zeigt. Ein Beispiel dafür ist das Salmonellenüberwachungssystem, das lange bevor es das QS-System gab, bereits installiert war. Das Qualitätssicherungssystem hat nach wie vor den höchsten Standard und garantiert höchste Produktsicherheit.



Das Schafftwerk in Ansbach

Um diesen hohen Qualitätsansprüchen zu genügen sind wir als Bäuerliche Erzeugergemeinschaft täglich gefordert. Das fängt schon auf dem Erzeugerbetrieb an. Derzeit erzeugen ca. 100 Schweinebetriebe und ca. 200 Rinderbetriebe Fleisch für Du darfst. Der Qualitätszuschlag ermöglicht es, den Landwirten ihre aufwändige Produktion mit Stroheinstreu, doppeltem Platzangebot und gentechnikfreier Fütterung aufrecht zu erhalten bzw. weiter auszubauen. Davon profitiert der Verbraucher letztendlich durch die hervorragende Qualität der Schlachttiere. Die Schweine werden ca. 20 kg schwerer gemästet und haben dadurch ein reiferes Fleisch, das hervorragend für die Wurstproduktion geeignet ist.

Durch die vertikale Integration der BESH und die jährlichen Betriebskontrollen ist auch auf der Erzeugerseite die größtmögliche Produktsicherheit gegeben. Dieses System ist in dieser Form einzigartig in Deutschland.

Ein anderer Aspekt der Zusammenarbeit zwischen der BESH und Unilever ist die Weiterentwicklung artgerechter Haltungssysteme im Rinder- und Schweinebereich. Was bis vor kurzem noch als Spinnerei abgetan wurde, hat

sich inzwischen zum Trend entwickelt: Schweineställe mit Stroheinstreu und Auslauf.

Die Tiere nutzen das Stroh zum Spielen, zum Fressen und als Matratze. In der Fütterung dient das Stroh als Ergänzung zum energiereichen Getreidefutter und zur Befriedigung des Kaubedürfnisses. Als Beschäftigungsmaterial sorgt die Stroheinstreu für echte Abwechslung für die intelligenten Tiere. Die wichtigste Funktion des Strohs ist aber mit Sicherheit als weiche, warme Unterlage im Liegebereich.

Auch die Du darfst Kühe fühlen sich in ihren luftigen hellen Ställen mit Auslauf und Weide sehr wohl und können ihren Bedürfnissen entsprechend gehalten werden.

Wie Sie sehen, hat die Zusammenarbeit zwischen der BESH und Unilever Vorbildcharakter und ist in dieser Form einmalig in Deutschland. Dies wurde bereits in den Medien durch zahlreiche Artikel (Bild der Frau, Stern, Top agrar) und verschiedene Fernsehberichte (z.B. Spiegel TV) gewürdigt. Der Erfolg des Programms zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind und diesen werden wir auch weiterhin zielstrebig verfolgen.

(Fritz Wolf)

Biobauer Anton Scheidel:

„Stabiler Absatz über den Ecolandverband“

Anton Scheidel aus Wachbach bei Bad Mergentheim ist Biobauer. Er ist Gründungsmitglied des Ecolandverbandes, der eng mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) zusammenarbeitet. Scheidels Hauptbetriebszweig ist die Mutterkuhhaltung. In dem 2000 gebauten Kaltstall mit Auslauf zur Weide werden 50 Mutterkühe auf Stroheinstreu und Dinkelspreu gehalten. Der 36-jährige Jungbauer der mit seiner Frau Maria fünf Kinder hat, arbeitete erst mit den Hohenloher Höfen zusammen und stellte dann 1992 „aus Überzeugung auf die biologische Wirtschaftsweise um“.

Gefüttert werden die Kühe, die überwiegend der Fleckviehrasse angehören, mit Grassilage und Heu im Winter, im Sommer mit frischem Gras. Die Bio-Kälber bekommen ganzjährig Maissilage.

Sie werden als Absetzer mit 220 Kilogramm im Haller Erzeugerschlachthof geschlachtet und landen als Hohenloher Bio-rind in den Fleischtheken von Edeka Süd.

Anton Scheidel bewirtschaftet 90 Hektar, 70 ha sind gepachtet. Auf 18 Hektar der insgesamt 50 Hektar Ackerfläche wächst Bio-Dinkel. Die restlichen 40 Hektar sind Grünland. Der Jungbauer hat zudem zwei Schwäbisch-Hällische Mutterschweine im Stall. Die 20 Hällischen Ferkel im Jahr mästet er selbst mit seinem Futtergetreide. Anton Scheidel ist zufrieden mit den Preisen des Ecolandverbandes, der die Tiere und das Fleisch in Zusammenarbeit mit der



BESH-Mitglied Anton Scheidel in seinem Kaltstall.

BESH vermarktet. „Auch während der BSE-Krise habe ich für die Bio-Rinder stabile Preise bekommen“, sagt Scheidel und versichert: „Ohne diese sichere Absatzschiene hätte ich während und nach der BSE-Krise Schwierigkeiten bei der Abzahlung für den Stallbau bekommen.“
(Bernulf Schlauch)

Gerhard Kümmerer:

„Mit der BESH auf dem richtigen Weg“

Gerhard Kümmerer aus Dünzendorf (Stadt Niederstetten) mästet seit 2003 Schweine für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Der Teilaussiedlungsstall außerhalb des Dorfes hat Platz für 750 Mastschweine. In dem Offenklimatestall werden die Schweine, die für das „Du Darfst Programm“ bestimmt sind, auf Stroh gehalten. Gefüttert werden die Tiere mit dem eigenen Getreide des 120 Hektar großen Hofes. Dem Weizen- und Gersteschrot wird Mineralfutter und gentechnikfreies Soja beigemischt.

„Der BESH habe ich mich angeschlossen, weil ich mich durch eine Qualitätsschiene abgrenzen und außerdem meine Tiere auch regional vermarkten will“, erklärt Gerhard Kümmerer. Bereits beim Zukauf der Ferkel achtet er auf die kurzen Transportwege. Die ausgemästeten

Tiere bringt er mit dem eigenen Fahrzeug zum Haller Erzeugerschlachthof.

Die Ferkel stammen alle von einem Hof aus dem Nachbardorf: „Dadurch habe ich einen geringen Umstellungstress und einen hohen Hygienestatut.“ Zudem können sich die beiden Bauern die Händler-spanne teilen. Der Lieferant erhält einen höheren Verkaufspreis und für Gerhard Kümmerer sind die Ferkel günstiger im Einkauf.

Die Zusammenarbeit wird derzeit ausgeweitet. Seit kurzem liefert ihm sein Kollege aus dem Nachbarort auch noch Ferkel von Schwäbisch-Hällischen



Familie Kümmer mit ihren Du darfst Schweinen. Fotos: B. Schlauch

Schweinen zur Mast. Kümmerer: „Wenn Gastronomiebetriebe wie das Hotel Victoria, das Hotel Laurentius oder die Wein-stube Schurk Fleisch vom Hällischen Schwein anbieten, sind wir als regionale Erzeuger auf dem richtigen Weg.“

(Bernulf Schlauch)

Gute Botschaften brauchen eine gute Kommunikation

Das BESH-Mediencenter



Immer in Aktion - die Mediengestalter vom BESH-Mediencenter. (Bild oben v.l.) Rolf Apeltauer und Christoph Dörschner. (Bild links) Matthias Korth. (Fotos: Korth, Dörschner)

Produkte gemacht werden. Der Umgang mit der entsprechenden Hardware wie Digital-, Laser- sowie Großformat-Drucker, der gekonnte Umgang mit Scanner und Digitalkamera und dem Know-how zum Vorbereiten von Daten für Offset-Druckmaschinen gehört ebenfalls zu den täglichen Aufgaben.

Gute Kommunikation ist aber noch weitaus komplexer: Bilder, Grafiken, Texte und Logos müssen fachgerecht und funktional miteinander verbunden, ansprechend gestaltet und grafisch eins werden. Informationen und Inhalte müssen perfekt transportiert werden und der Wiedererkennungswert muss gewährleistet sein - daher gilt im Mediencenter der BESH vor allem eines: Perfektion. Das Mediencenter hat sich etabliert und ist aus der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft gar nicht mehr wegzudenken. Mittlerweile nutzen auch die Kunden der BESH mit steigendem Zuspruch das Mediencenter und wer-

Gute Botschaften brauchen eine gute Kommunikation - da ist gerade die visuelle Ebene in den verschiedensten Medien ein nicht zu unterschätzender Teil des Ganzen. Daher wurde im Jahr 2000 bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall das Mediencenter eingerichtet, welches Ihnen in diesem Artikel einmal näher vorgestellt wird.

Drei Mediengestalter für Digital- und Printmedien besetzten das Mediencenter: Rolf Apeltauer, Christoph Dörschner und Matthias Korth. Zusätzlich arbeiten 4 Freiberufler dem Mediencenter zu. Geleitet wird es von Rudolf Bühler.

Die Herstellung eines Medienproduktes erfordert eine Vielzahl von Tätigkeiten und Produktionsschritten, bis das fertige Produkt vorliegt. Der Aufgabenbereich des Mediencenters umfasst die Konzeption, Gestaltung und Realisation von Druckerzeugnissen wie Flyer, Folder, Anzeigen, Broschüren, Plakate und viel-

zählige weitere Druckprodukte wie z.B. diesen „Dreisplitz“ in dem Sie gerade lesen. Weiter erstreckt sich der Tätigkeitsbereich bishin zu Multi-medienprodukten wie zum Beispiel Internet-seiten oder Präsentationen. Vom Fotografieren bis zum fertigen Messe-Display der Aufgabenbereich ist kreativ und sehr vielseitig. Zum „Handwerkszeug“ gehören moderne Grafik- und Layoutsoftware ebenso wie Zeichenblock und Farbstifte, mit denen Skizzen und Entwürfe der



Ein Beispiel für die kreativen Arbeiten im Mediencenter: Informations- und Imagefolder.

den dabei von den „Kreativen“ fachmännisch beraten und betreut. (Dörschner)

Auszeichnung für die BESH

Ehrenurkunde der Deutschen Bank und Bundespräsident Köhler

Die Deutsche Bank zeichnete die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) im Rahmen des Wettbewerbs Land der Ideen für ihre Innovationsfreude und Erfolge in der Agrarwirtschaft aus.

Ausgeschrieben wurde der Wettbe-

werb der Deutschen Bank mit dem Titel „365 Orte im Land der Ideen“ im Rahmen einer bundesweiten Standortinitiative der Bundesregierung und der deutschen Wirtschaft. Aus den 1200 Bewerbungen hatte eine hochkarätig besetzte Jury 365 Sieger ausgewählt, zu

denen auch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zählt. Die Repräsentantin der Deutschen Bank in Heilbronn, Claudia Pellegrino, überreichte jetzt Rudolf Bühler als Vorsitzenden der BESH die Ehrenurkunde samt Ehrentafel. „Wir sehen die Auszeichnung als Symbol dafür, dass die ökologische Wirt-

schaftsweise eine Zukunft im Land hat und der Erhalt der alten Tierrasse Hällisches Schwein den Bauern der Region ein gutes Einkommenspotenzial bietet, sagte Bühler bei der Übergabe.

Die BESH verpflichtete sich wie die anderen Sieger auch, an einem Aktionstag im Jahr 2005 der Öffentlichkeit einen Einblick zu geben: am 14 Juni werden auf dem Parkplatz des Bauernmarkts in Hall-Hessental Infostände und Stände mit regionalen Spezialitäten aufgebaut. Zudem soll ein Shuttle Bus die Gäste nach Wolpertshausen bringen, wo unter anderem auch die Schweineweide des Sonnenhofs besichtigt wird und auf einer kleinen Wanderung die Weiden des boeuf de Hohenlohe im Bühlertal erkundet werden. Mehr über das Projekt der Deutschen Bank steht unter www.land-der-ideen.de (Bernulf Schlauch)



Claudia Pellegrino überreichte Rudolf Bühler (rechts) und Markus Wewer (links) die Ehrentafel Land der Ideen. Unterzeichnet ist sie von Bundespräsident Köhler. Foto: Bernulf Schlauch

Kurznotiert

Tag der offenen Tür

Anlässlich des Stallneubaus unseres Mitgliedbetriebes
Klaus Süpple in Schrozberg-Bossendorf
30. April 2006

Das Stallgebäude bietet Platz für 130 Mutterkühe und deren Kälber. Bei der Aufstallungsform handelt es sich um einen Tretmiststall mit Kälberschlupf. Er wurde als Außenklimastall konzipiert und ist konform für sämtliche Rinderqualitätsfleischprogramme der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Der Tag gilt als Plattform für alle am Bau beteiligten Firmen, die mit Informationsständen vor Ort sind. Ebenfalls wird die BESH sowie der Landwirtschaftliche Beratungsdienst Schwäbisch Hall zu den unter anderem von diesem Betrieb belieferten Qualitätsfleischprogrammen informieren.

Für die Bewirtung sorgt die BESH in gewohnter Weise.



Programm:

ab 11.00 Uhr Weißwurstfrühstück
ab 12 Uhr Mittagessen mit Siedfleisch und Meerrettich
ab 14.30 Uhr Kaffee und Kuchen
Zwischen 11.00 Uhr und 18.00 Uhr:
Besichtigung sowie Information.

Absetzer/Einsteller aus Mitgliedsbetrieben gesucht.

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

Bio Heu

in Ballen zu verkaufen
Telefon: 0171/ 8753624

Termine

22. - 23. April 2006

Festtage zur Einweihung des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall

21. Mai 2006

Tag des Schwäbisch-Hällischen Schweins in Wackershofen

27. August 2006

Hoffest auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen

22. April 2006

Jahreshauptversammlung
Erzeugerschlachthof AG

MitarbeiterInnen stellen sich vor

Anita Neumann



Guten Tag, heute möchte ich mich den vorstellen, die mich noch nicht kennen.

Mein Name ist Anita Neumann, ich bin im Dezember 1962 in Gail-

dorf geboren, und wohne mit meinem Mann und unserem 5-jährigen Sohn in Oberaspach bei Ilshofen. Nach meiner 16-jährigen Tätigkeit in der Gastronomie habe ich 1996 bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft eine 2-jährige Umschulung zur Bürokauffrau begonnen. Nach Abschluß meiner Ausbildung war ich dann für die Bereiche Auftragsannahme Gastro-Kunden, Faktura, sowie auch für den Ein- und Verkauf des Zusatzsortiments im Bauernmarkt zuständig. Nach kurzer Mutterschutzpause bin ich ausschließlich für den Verkauf an Gastronomie und Betriebsrestaurants sowie Organisation und Durchführung von Präsentationen bei Kunden und in unseren Filialen, als auch beim Mitwirken bei Messen und Veranstaltungen, tätig.

Die Arbeit bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft macht mir viel Spaß und vor allem bin ich dankbar und stolz, in so einem Unternehmen arbeiten zu dürfen, welches die gesunde Ernährung, artgerechte Tierhaltung, und die ökologische Landwirtschaft so unterstützt und fördert.

An dieser Stelle möchte ich mich auch bei meinen netten Kolleginnen und Kollegen für die jahrelange, liebevolle, und hilfreiche Zusammenarbeit bedanken.

Christoph Zimmer



Guten Tag, mein Name ist Christoph Zimmer und ich bin vielen von Ihnen schon bekannt. Schon fast 10 Jahre bin ich bei der BESH-Gruppe tä-

tig, wo ich mit einer Ausbildung zum Kaufmann im Groß- und Außenhandel im Anschluss an meinen Abschluss als Landwirt startete. Zuerst war ich im Le-bendtierbereich tätig, übernahm die Leitung der Sammelstelle, wurde 1998 Geschäftsführer der EGQF (bis 31.12.2004) und bin seit 2000 als Produktionsleiter für das Schwäbisch-Hällische Programm tätig. Seit 2005 liegt mein Aufgabenschwerpunkt im Beratungsdienst.

Schwerpunkte meiner Arbeit sind die Gesamtkoordination des SH Programms (von der Herdbuchzucht bis zur Schlachtung), die Öffentlichkeitsarbeit auf der „Grünen Seite“ (Messeauftritte, Vorträge etc.), Forschungsprojekte zur Tierzucht und Fleischqualität und Cross-Compliance Beratung.

Berufsbegleitend habe ich mich zum Handelsfachwirt (2000/2001) weitergebildet und studiere derzeit (ebenfalls „nebenher“) in England, um den Abschluss „Master of Business Administration“ noch dieses Jahr zu erreichen.

Privat bin ich in der kirchlichen Jugendarbeit aktiv, freue mich auf meine Hochzeit im Juni und bin gerne auf Feld, Wald, Hof und Flur unterwegs.

Ich lebe auf dem elterlichen Betrieb in Altenhausen (bei Hall) und bin 29 Jahre jung.

Christoph Dörschner



Ich bin 24 Jahre alt und wohne bei meinen Eltern in Gründelhardt. In meiner Freizeit beschäftige ich mich mit meinen Freunden, Musik und Computern.

Zudem restauriere ich einen alten VW Käfer.

Nach der Entdeckung meiner Leidenschaft für Konzeption und Gestaltung begann ich im August 2001 bei der BESH meine Ausbildung zum Mediengestalter. In das berufliche und soziale Umfeld meiner sehr geschätzten Kollegen konnte

ich mich schnell einfinden. Seit August 2004 bin ich nun fester Bestandteil des Medienzentrums und bin sehr glücklich darüber, dass wir in den letzten Jahren diese, mittlerweile nicht mehr wegzudenkende, innerbetriebliche Institution so nutzbringend und erfolgreich etablieren konnten. Hier genieße ich eine abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeit, die von konzeptionellen, gestalterischen und grafischen Arbeiten über die werbetechnische Betreuung unserer Fleischerfachgeschäfte bis hin zu strategischen Marketing- und Werbemaßnahmen reicht. Ein großes Werk ist nichts, ohne den Beitrag seiner Teilchen und aus diesem Grund bin ich sehr glücklich einen sehr innovativen Teil in unserer Gemeinschaft mitzugestalten und zu fördern. Bei dieser Gelegenheit möchte mich besonders bei Herrn Bühler und Herrn Hanselmann, sowie all meinen Kollegen für die freundliche und kollegiale Integration und Unterstützung bedanken.

Dzevad Zulfic

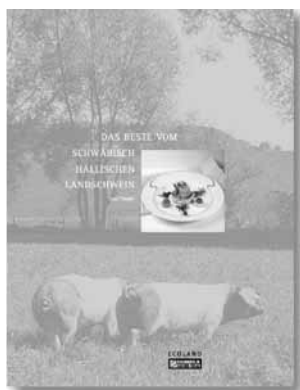


Mein Name ist Dzevad Zulfic. Geboren bin ich in Bosnien und Herzegowina und lebe seit März 1993 in Deutschland. Ich bin verheiratet und habe

eine Tochter Ella. Von Beruf bin ich gelernter Elektrotechniker und Kellner. Bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft bin ich seit Mai 1993 beschäftigt. Unserer Fuhrpark besteht mittlerweile aus 20 Kühlfahrzeugen, die täglich zu unseren Kunden unterwegs sind. Die Touren-, bzw. Fahreinteilung unterliegt meiner Aufgabe bei der BESH. Des weiteren bin ich für die Verladung und Warenausgang zuständig.

Die verschiedenen Aufgaben, die Zusammenarbeit mit meinen Kollegen sowie der Umgang mit der Kundschaft macht mir unheimlich Spaß und ich freue mich mit meinen KollegInnen auf weitere gute Zusammenarbeit bei der BESH.

FanSHOP Schwäbisch-Hällisches Landschwein



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

€ 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



Armbanduhr
schwarz, kultig
€ 22,50



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

€ 7,50 je Mütze



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



Wanduhr
mit schwarzem Rand € 17,50



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

€ 60,00



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

Button SH Landschwein für Parties usw.
€ 0,50



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



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

€ 60,00



Bundhose
stabil und wasserabweisend. Farbe grün. In verschiedenen Größen.

€ 46,00



Grill-Schürze
auch für den interessierten Mann, Baumwolle, farbig bedruckt.

€ 2,90

Video-Kassette

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



SWR: Zeichen der Zeit

Portrait der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, 45 Min.

€ 4,90
je Kassette



Fahne
farbig
1,50 m x 4,00 m
€ 170,-

Bestellung: per mail: info@besh.de oder per Fax: 07904-9797-29
Alles Bruttopreise, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, zuzüglich Versandkosten.

Herausgeber:
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20
74549 Wölpertshausen
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: April 2006
Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten

Titel: Fassadenmalerei an der Nordwand des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall
Foto: Rolf Apeltauer
Redaktion: Rolf Apeltauer
Layout: Rolf Apeltauer, Christoph Dörschner
Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des jeweiligen Autors wieder.



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Träger ländlicher
Regionalentwicklung
in Hohenlohe seit 1984



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



boeuf de Hohenlohe



www.besh.de