



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



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

Aufsichtsrat:

Vorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Martin Hanselmann
Wolfgang Stock, Arnulf Rieger,
Rainer Heller, Dieter Hofmann

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: Thomas Grün

EGZ 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
Berater: Christoph Zimmer
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 Beratungs-
dienst 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 - 7277230
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



Werkstatt/Technik

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



Feierliche Eröffnung des Erzeugerschlachthofs am 22. und 23. April 2006

Vorbildliche Sanierung und Revitalisierung

Vor sechs Jahren musste die Stadt Schwäbisch Hall für ihren Schlachthof jährlich 200 000 Euro zuschießen. Unter Führung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall schreibt die Haller Schlachthof AG seit fünf Jahren schwarze Zahlen. Für die Erfolgsstory gab es auf der Aktionärsversammlung von der Prominenz viel Lob.

Ihre Produkt- und Betriebsphilosophie haben uns beeindruckt“, pries „das Vorstandsmitglied der Sparkasse Schwäbisch Hall, Wilhelm Hofmann, die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und deren Chef Rudolf Bühler. Wenn ich das damals einem Kollegen einer anderen Bank gesagt hätte, hätte der uns für verrückt erklärt“, beschrieb er das Wagnis der Sparkasse bei der 6,5 Millionen teuren Renovierung des Schlachthofs mit einer Finanzierung der BESH unter die Arme zu greifen. Die Schlachthöfe Heilbronn, Backnang, Ludwigsburg und Ansbach hatten alle aus Rentabilitätsgründen dicht machen müssen.

Trotz der Investitionen von 6,5 Millionen Euro in den letzten vier Jahren,

die zu 30 Prozent von Bund, Land und EU bezuschusst wurden, verzeichnete die Schlachthof AG im Jahr 2005 einen Bilanzgewinn von 67 426 Euro. Er wird nach Willen der Aktionäre zur Erhöhung der Eigenkapitals eingesetzt. Auch die Zustimmung der Aktionäre, das Stammkapital von 1,5 auf 2,0 Millionen Euro aufzustocken, erfolgte einstimmig. Gut 60 Prozent des Aktienkapitals hält die BESH, der Rest ist Streubesitz von Bauern und Bürgern aus Hohenlohe.

Der Dank des Aufsichtsratsvorsitzenden der Schlachthof AG, Rudolf Bühler, galt speziell Otto Schmalhofer von Unilever. Wöchentlich werden im Haller Schlachthof 1 000 Tiere geschlachtet, die von den Bauern der BESH für das Du darfst Programm des Unilever Konzerns aufgezogen werden. „Ihr Engagement ist unsere Verpflichtung“, lobte Otto

Schmalhofer die Einhaltung der wichtigen Standards für die Du darfst Wurst: artgerechte Tierhaltung, keine Antibiotika, keine Gentechnik und umweltschonende Landwirtschaft.

„Hier passt alles zusammen“, bescheinigte Ministerialdirigent Peter Hauk der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Der Schlachthof sei ein wichtiger Baustein im Gesamtkonzept der BESH. In Baden-Württemberg mit seiner großen Kaufkraft sei die Pflege des oberen Marktsegments bei Fleisch und Wurst sehr wichtig. Wolfgang Reimer, Abteilungsleiter im Bundeswirtschaftsministerium, begrüßte die gute Zusammenarbeit zwischen Stadt, Landkreis, Bauernverband und der BESH bei der Erhaltung und Sanierung des Schlachthofs. Der Wirtschaftsförderer des Kreises Schwäbisch Hall habe wie kaum einer seiner Kolle-

Schlachtzahlen des Haller Schlachthofes

Das sind die Schlachtzahlen des Haller Erzeugerschlachthofs im vergangenen Jahr: 141 846 Schweine, 15 554 Ferkel, 14077 Sauen, 6 525 Stück Großvieh, 1 357 Kälber und 2 387 Lämmer. 90 Prozent der Tiere kamen von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Der Rest waren Schlachtungen Firmen Wüstner, Pollmeier sowie den örtlichen Metzgern und Bauern.



Genießt das Lob der Aktionäre und Promis: Die Führungsmannschaft der Schlachthof AG. (von links) Dieter Hofmann (Aufsichtsrat) Rainer Heller (Aufsichtsrat), Walter Mack (Vorstand), Rudolf Bühler (Vorsitzender des Aufsichtsrats), Wolfgang Stock (Aufsichtsrat), Martin Hanselmann (Aufsichtsrat).

gen realisiert, dass die Landwirtschaft auch ein wichtiger Wirtschaftsfaktor ist, sagte Reimer. Für den Bauernverbandschef Mugele ist die BESH ein Paradebeispiel, wie man die Chancen im Markt ausbauen kann. Rudolf Bühler habe mit den Hällischen Schweinen und dem bœuf de Hohenlohe wichtige Markenzeichen aufgebaut. Lobende Worte fanden auch der Haller Vizebürgermeister Roland Heckelmann und Dr. Thomas Pfisterer vom Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen.

Gefeiert wurde die Einweihung übers ganze Wochenende. Über 1 000 Gäste zählte die BESH am Samstag Abend, der mit einem Bunten Programm und der Band „Hautnah“ gestaltet wurde. Auch am Sonntag war das Festzelt und der Erzeugermarkt auf dem Parkplatzgelände brechend voll. Zudem gab es Führungen durch den Erzeugerschlachthof, die reges Interesse fanden.

(Bernulf Schlauch)



Bild rechts oben:
Gäste beim Rundgang durch den
Erzeugerschlachthof

Bild rechts unten:
Großer Festabend am Samstag. Über
1 000 Besucher ließen es sich im Festzelt gut-
gehen und feierten bis in die Morgenstunden.
Fotos: Bernulf Schlauch

Freilandmuseum Wackershofen: Schwäbisch-Hällischer Schweinetag

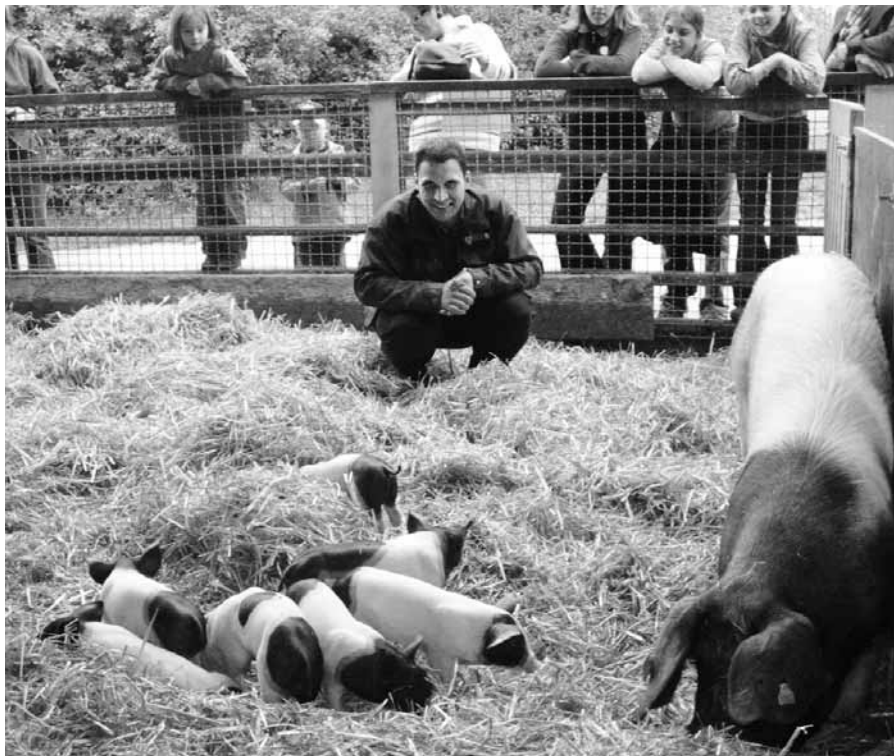
Ganz im Zeichen des Schwäbisch-Hällischen Schweins stand das Freilandmuseum Wackershofen am 21. Mai. Am „Tag des Schwäbisch-Hällischen Schweins“ zeigten hier Museum und Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall den Stand der Schweinezucht der Öffentlichkeit. Dazu gab es Angebote wie eine Stroh Hüpfburg und spezielle Führungen für Kinder und die Verköstigung über das Team des Bauernmarktes.

Das komplette Zuchtprogramm war zu sehen, so reinrassige Schwäbisch-Hällische Herdbuchener, Herdbuchsaunen, deckfähige Jungsaunen bis hin zu SH*Pi Mastferkeln und Mastschweinen. Im zur EXPO errichteten Pavillon wurde eine Sonderschau zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft gezeigt. Fachkräfte der BESH und des Landwirtschaftlichen Beratungsdienstes Schwäbisch Hall informierten und standen beratend zur Verfügung.

Das Schwäbisch-Hällische Schwein ist bekannt geworden, kaum ein Besucher war noch nicht mit der Geschichte dieser Rasse vertraut. Der gute Ruf der hervorragenden Fleischqualität eilt ihm voraus. Entsprechend groß war die Nachfrage, wo das Fleisch der Tiere gekauft werden könne.



Die zehn Wochen alten Ferkel sind schon selbstständig.
Fotos: Haller Tagblatt/Hug



Schwäbisch-Hällische Muttersau des Freilandmuseums Wackershofen mit Produktionsleiter Christoph Zimmer. Weitere Betriebe für die Ferkelerzeugung werden dringend gesucht.

Wichtiges Ziel ist der Ausbau des Schwäbisch-Hällischen Qualitätsfleischprogramms. Es werden dringend weitere Herdbuchzüchter und Ferkelerzeuger gesucht, um die Nachfrage bedienen zu können. Die festen garantierten

Zuschläge für Schwäbisch-Hällische Jungsaunen, Ferkel und Schlachtschweine ermöglichen es jedem teilnehmenden Landwirt deutlich mehr zu Erlösen als im konventionellen Markt. Da die Abnahme der Tiere durch die BESH garantiert wird, ist eine langfristige Sicherheit für den Schweinehalter gegeben.

Das Interesse an der Ausstellung war groß. An die 1 000 Besucher kamen, um die Schwäbisch-Hällischen Schweine am Aktionstag zu sehen, und das obwohl durch das Stadtfest in Schwäbisch Hall und einige andere Aktionen in der Region sehr viel geboten war.

Am Grill gab es ebenfalls Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Mit gutem Appetit nahmen die Besucher das Verpflegungsangebot wahr.

(Christoph Zimmer)



Vor allem Kinder konnten von den niedlichen Rüsseltieren nicht genug bekommen.

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft mitten im WM-Fieber ein Ort der Ideen

Im Rahmen des Wettbewerbs „Deutschland – Land der Ideen“ konnte sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) für ihre Innovationsfreude und Erfolge in der Agrarwirtschaft am 14. Juni als Ort der Ideen präsentieren.

Ausgeschrieben wurde der Wettbewerb unter Schirmherrschaft von Bundespräsident Horst Köhler mit dem Titel „365 Orte im Land der Ideen“ im Rahmen einer bundesweiten Standortinitiative der Bundesregierung und der deutschen Wirtschaft in Kooperation mit der Deutschen Bank. Aus den 1200 Bewerbungen hatte eine hochkarätig besetzte Jury 365 Sieger ausgewählt, zu denen auch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zählt. Unter den 61 Preisträgern, die aus Baden Württemberg kommen, ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall die einzige Organisation aus der Landwirtschaft.

Seit Anfang April zeichnet eine Tafel den Bauernmarkt am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft als Ort der Ideen aus. Am 14. Juni wurde dem Gründer und Vorsitzenden Rudolf Bühler die Trophäe von der Deutschen Bank überreicht.

Auf der Piazza des Bauernmarktes präsentierte sich die Erzeugergemeinschaft mit einer Schwäbisch-Hällischen Muttersau und ihrem Ferkelnachwuchs und stellte ihre Arbeit und die verschiedenen Qualitätsfleischprogramme vor. An Marktständen wurden Bio-Pfeffer aus Indien, ein ECOLAND-Projekt der Bäuerlichen, und regionale Spezialitäten angeboten. (Marcus Wewer)



Rudolf Bühler nimmt die Trophäe von Frau Pellegrino von der Deutschen Bank in Empfang.

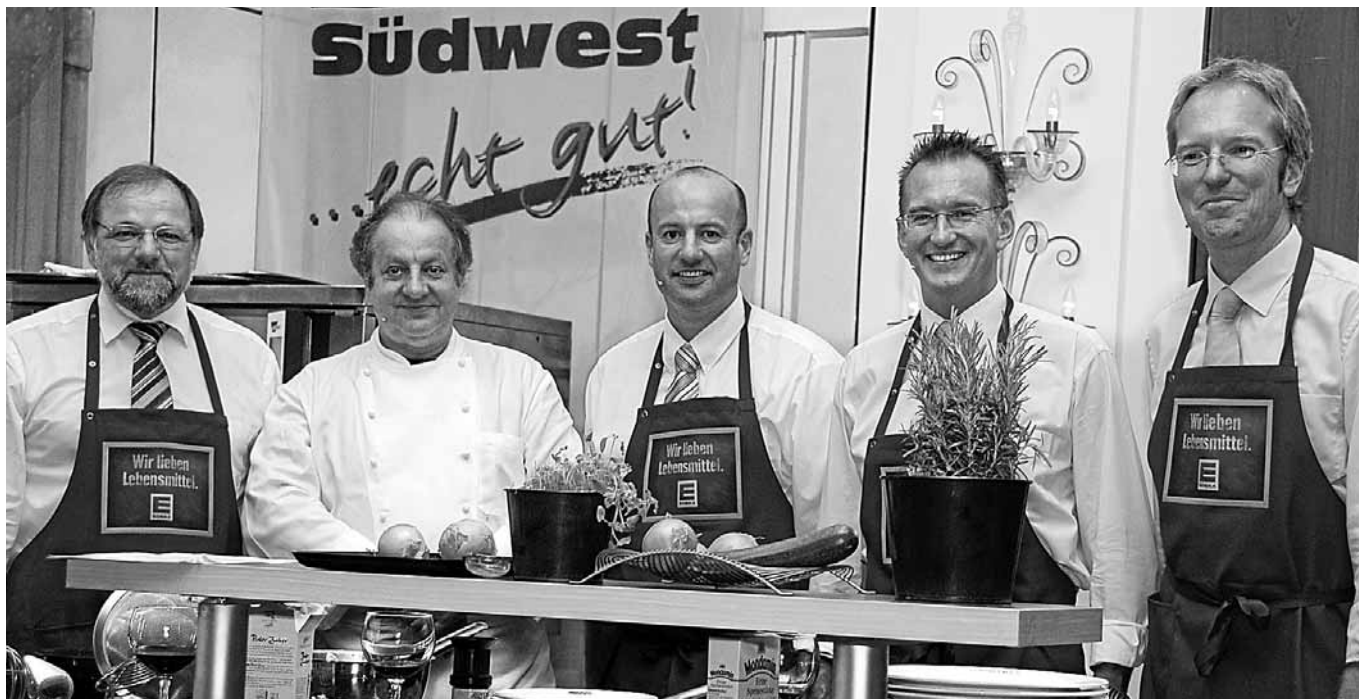


ECOLAND-Marktstand mit Sylvain Roman.



Neugieriger Blick der Schwäbisch-Hällischen Muttersau aus ihrer Hütte. Im Hintergrund das Wandgemälde am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall.

EDEKA Forum „Bestes aus der Region“



Stuttgarts Meisterkoch Vincent Klink bringt die Edeka zum brutzeln: mit Biofleisch vom Jungen Weiderind der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. V.l.n.r.: Harald Rissel (Geschäftsführer und Sprecher der Edeka Südwest), Vincent Klink (Restaurant Wielandshöhe), Jürgen Mäder (Geschäftsführer der Edeka Südwest Fleisch), Duschon Gert (Leiter Abteilung Marketing- und Öffentlichkeitsarbeit der Edeka Südwest), Markus Brock (swr) Foto: Edeka Südwest

Unter dem Motto „Bestes aus der Region“ veranstaltete die Edeka Südwest ihr erstes Forum. Eingeladen war auch Rudolf Bühler für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und weitere Experten, die über die Chancen von Morgen bei der Vermarktung regionaler Produkte diskutierten.

Knapp 300 Edeka-Kaufleute aus dem gesamten Absatzgebiet der Edeka Südwest und viele Gäste aus Politik und Wirtschaft folgten der Einladung der Edeka Südwest ins Hotel „Colosseo“ im Europa-Park Rust.

Nach der Begrüßungsansprache durch Direktor Harald Rissel, Geschäftsführer und Sprecher der Edeka Südwest referierten u.a. Dr. Frank Thiedig, Geschäftsführer der MBW (Marketinggesellschaft Baden-Württemberg) und Adolf Scheck, Aufsichtsratsvorsitzender der Edeka Südwest.

„Regionale Vermarktung im Zeitalter der Globalisierung. Chance oder Risiko?“, lautete der Titel der anschlie-

ßenden Podiumsdiskussion, an der neben Minister Peter Hauk und Jürgen Mäder, Geschäftsführer der Edeka Südwest Fleisch, auch Rudolf Bühler von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Sabine Hagmann, Hauptgeschäftsführerin Einzelhandelsverband Baden-Württemberg und Jochen Schlömer, Geschäftsführer Gemüse- und Obstbauverband Stuttgart, teilnahmen. Die Diskussion leitete der SWR-Moderator Markus Brock, bekannt aus der Sendung „Kochkunst“ mit Sternekoch Vincent Klink.

Minister Hauk lobte die langjährige Kooperation zwischen dem Land Baden-Württemberg und der Edeka Südwest. Für die Zukunft sei es vor allem wichtig, neue Trends mit dem Mehrwert der Regionalität zu verbinden.

„Wir bauen deshalb die heimischen Sortimente seit Jahren kontinuierlich aus, bieten so beste Voraussetzung für zufriedene Kunden und stärken das Image unserer Edeka-Märkte vor Ort“, so Harald Rissel.

Rudolf Bühler stellte fest: „Mit unseren Bioprogrammen für Junges Weiderind aus Mutterkuhhaltung und Bio-Schweinefleisch sind wir fester Partner der Edeka.“



Adolf Scheck, selbständiger Kaufmann der Edeka Südwest machte deutlich: „Ein Bestandteil der neuen Markenkampagne der Edeka mit der Leitidee „Wir lieben Lebensmittel“ ist die Betonung der Regionalität der Sortimente. Sie kommt bei unseren Kunden sehr gut an und vermittelt ihnen Nähe zur Einkaufsstätte.

(Marcus Wewer)

Film trifft Bauer

Landfilmwochen vom 21.9. bis 4.10.2006



Kino Klappe, Kirchberg

Bereits zum zweiten Mal werden im

September im Kino Klappe in Kirchberg/Jagst wieder die „Landfilmwochen“ stattfinden. Rund um das Thema Landwirtschaft und Leben im ländlichen Raum laufen in dieser Zeit Filme mit verschiedenen Aktionen und Vorträgen.

Die Landfilmwochen holen den ländlichen Raum und die Landwirtschaft in die Stadt. Und nirgends mag dieses passender sein als im Kino Klappe, das in der umgebauten Scheune des ehemaligen Kirchberger Farrenstalls zuhause ist. Zur Eröffnung wird der Regisseur von „We feed the world“, Erwin Wagenhofer, anwesend sein und zu einem spannenden Gespräch bereitstehen. Weiterhin sind ein Kuhessen, ein Bauernmarkt rund ums Kino, eine Brot-, Wein-, und Käseverkostung im Kinofoyer sowie In-foveranstaltungen zum Thema Ernäh-

rung, Gentechnik und Landwirtschaft geplant.

Folgende Filme werden gezeigt:

- „We feed the world – Essen Global“ von Erwin Wagenhofer.
- „Mondovino“ von Jonathan Nossiter, der von der Globalisierung der Weinproduktion und der Vernetzung des weltweiten Weingeschäfts handelt.
- „37 uses for a dead sheep“ von Ben Hopkins, 37 Verwendungsmethoden für ein totes Schaf, eine Halbdokumentation über Leben und Geschichte der PamirKirgisen.
- „Bella Martha“ von Sandra Nettelbeck. Martina Gedeck spielt Martha, Chefköchin eines französischen Restaurants. Sie ist schön, ledig, kinderlos und sie kennt nur eine Leidenschaft: Das Kochen.

Weitere Infos ab August unter www.kinoklappe.de

Leben außer Kontrolle

Von Genfood und Designerbabies. Ein Film von Bertram Verhaag und Gabriele Kröber

Mitte der 80er Jahre findet die Wissenschaft mit der Gentechnologie den Schlüssel, sich die Erde und vor allem ihre Geschöpfe endgültig untertan zu machen. Plötzlich schien alles möglich!

29 Jahre später begeben wir uns auf eine Weltreise um die fortschreitende Genmanipulation bei Pflanzen, Tieren und Menschen zu erkunden.

We feed the world - Essen Global

Erfolgreichster österreichischer Dokumentarfilm von Erwin Wagenhofer.

We feed the world - Essen Global ist ein Film über Ernährung und Globalisierung, Fischer und Bauern, Fernfahrer und Konzernlenker, Warenströme und Geldflüsse – ein Film über den Mangel im Überfluss. Er gibt in eindrucksvollen Bildern Einblick in die Produktion unserer Lebensmittel sowie erste Antworten auf die Frage, was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat. Zu Wort kommen neben Fischern, Bauern und Fernfahrern auch Jean Ziegler, UN-Sonderberichtsersteller für das Recht auf Nahrung, und der Produktionsleiter von Pioneer Rumänien sowie Peter Brabeck, Konzernchef von Nestlé International, dem größten Nahrungsmittelkonzern der



WE FEED THE WORLD
Ab 27. April im Kino
ESSEN GLOBAL

Kino
im
Schafstall

Im Lindach 9, Schwäbisch Hall



Das Kino im Schafstall, resist! und das Bündnis Gentechnikfreies Hohenlohe laden ein zu den Filmen:

Leben außer Kontrolle

am 14. Juli, 20.30 Uhr mit anschließender Diskussion.

We feed the world – Essen Global

am 20.7. (20.30 Uhr), 22.7. (20.30 Uhr), 23.7. (18.00 Uhr), 24.7. (20.30 Uhr)

Anschließend an die Filmvorführung am 14. Juli laden das Bündnis und resist! Sie

zu einer Diskussion zum Thema Agro-Gentechnik mit Wolfgang Reimer ein.

Das Bündnis Gentechnikfreies Hohenlohe und resist! setzen sich mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall für ein gentechnikfreies Hohenlohe ein. Mit Veranstaltungen und Aktionen informieren die Organisationen über die regionalen und weltweiten Auswirkungen der Agro-Gentechnik.

Das Bündnis Gentechnikfreies Hohenlohe (buendnis-hohenlohe@gmx.de,

Tel. (0791) 932 90 455) ist ein Zusammenschluss vieler bäuerlicher Organisationen in Hohenlohe. resist! nennt sich die „Zentralplattform für Halls kritische Jugend“ (www.resist.de.vu).

Metzgerei Fritz verdoppelt Umsatz mit Biofleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft



Der perfekte Zuschnitt ist für Harald Fritz ganz wichtig. Auch wenn sie nicht verheiratet wären, Walburga Fritz würde Fleisch „immer nur bei meinem Mann“ einkaufen. Fotos: BESH

Harald Fritz führt mit seiner Frau Walburga seit 1986 in dritter Generation die Metzgerei Fritz in Freiberg am Neckar. Vor 15 Jahren haben Sie den Laden komplett umgebaut und schon damals früh erkannt, wo die Trends liegen: in der Warmtheke, dem Partyservice und in der besonderen Qualität.

Ich bin fanatisch in Sachen Qualität, besonders bei Rindfleisch“, bekennt Harald Fritz und begründet damit seinen Bezug vom Schwäbisch Hällischen Landschwein und dem bœuf de Hohenlohe. Die Metzgerei Fritz gehört zu den ersten Kunden der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Seit Oktober 2005 liegt in der Theke nur noch Biofleisch vom Schwein, Rind, Kalb und Lamm. Natürlich von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Nachdem er mit Bio-Rindfleisch begonnen hat und die Resonanz bei den Kunden überwältigend war, stellte Fritz komplett um. „Ich habe seit dem meinen Fleischumsatz verdoppelt, meine Stammkunden gehalten und ganz viele neue Kunden hinzu gewonnen“, freut sich Harald Fritz.

Fleischumsatz verdoppelt

Die neuen Kunden stammen aus dem ganzen Kreis Ludwigsburg und kommen wegen des Biofleischangebotes. Sie sind begeistert, weil es die breite Vielfalt eines Fleischfachgeschäftes gibt, was die Bio-kunden nicht gewohnt waren: „In den Bioläden gab es immer nur wenig Auswahl, hier bekomme ich das beste Roastbeef, das ich je gegessen habe“, sagt ein Kunde mit echter Begeisterung. Ein ganz anderer neuer Kunde ist die Freie Waldorfschule in Ludwigsburg, deren Küche die Bio-Metzgerei beliefert.

Für Harald Fritz die Bestätigung seines Antriebes, sich und seinen Kunden gesunde, frische Lebensmittel anzubieten. Dies ist sein Wahlspruch seit der Geburt der beiden Kinder. Für Harald Fritz steht fest: „Auf Biofleisch kann man nur um-

stellen, wenn man fest davon überzeugt ist und im Wortsinn dahinter steht: nämlich hinter der Theke und die Kunden über das neue Sortiment aufklärt.“

Neben Biofleisch verkaufen Harald und Walburga Fritz Biowurst von Rack & Rüter, Kalbacher Bio-Schwarzwälder, Bio-Käse und ein breites Sortiment an typischen Metzgereiprodukten: Ketchup, Senf, saure Gurken, Nudeln und Gewürze – alles in Bio-Qualität. „Das Beste sind die ECOLAND-Gewürze!“ lobt Harald Fritz: „Ich bin jetzt 54 Jahre alt, aber das sind die besten Gewürze, die ich in meinem Leben in den Händen hatte.“

Neue Kunden – neue Arbeitsplätze

„Das Beste an der Umstellung auf Biofleisch?“ fragen sich die Fritzens selbst und geben gleich die Antwort: „Eine neue Teilzeitkraft und eine neue Auszubildende ab September. Bio hat uns echten Auftrieb gegeben!“ stellen Walburga und Harald Fritz stolz fest. (M. Wewer)



Die Bio-Metzgerei Fritz setzt mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und dem Biozeichen Baden-Württemberg auf Qualität und regionale Herkunft.

Fleischerzeitschrift Blick/ff-delkat 5/2006: Mit Bodenständigkeit der Globalisierung trotzen

Das Wirtschaftsleben wird immer extremer. Zum einen nimmt die Globalisierung unaufhaltsam zu, zum anderen ist eine fortschreitende Regionalisierung unverkennbar.

Wesentlich weiter mit der garantierten regionalen Herkunft und Vermarktung ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Ihr gehören 870 landwirtschaftliche Erzeuger an, deren Tiermäster in Schwäbisch Hall gemeinschaftlich einen Schlachthof betreiben, den sie 2001 übernommen haben. Hier werden ausschließlich Tiere der Landwirte aus der Region geschlachtet. Etwa 125 selbständige Handwerksmetzger in Hohenlohe und im Raum Stuttgart verarbeiten die Schlachtkörper.

Der „Star“ der Erzeugergemeinschaft ist die alte Rasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein, leicht erkennbar am schwarzen Kopf, den großen Schlappohren und den schwarzen Flecken am Hinterteil.

Diese Sattelschweinerasse kam im 18. Jahrhundert über die ostindischen Handelskompanien aus China nach Europa. Wie Vorstandsassistent Christian Bühler erklärt, finden das Fleisch und die Wurstprodukte insbesondere im Ballungsraum Stuttgart reißenden Absatz bei den Metzgern. Das Hohenloher Land besitzt einen hohen historischen und kulturellen Stellenwert in der Landeshauptstadt; eine Identifikation mit der durchaus etwas entfernter gelegenen Region ist traditionell gegeben.

Ein weiteres Produkt der Erzeugergemeinschaft sind die naturnah, beziehungsweise ökologisch gehaltenen Rinder, die ihre Bezeichnung „böeuf de Hohenlohe“ im 18. Jahrhundert erhielten, als die Rinder und Ochsen in Viehtrieben bis nach Paris geliefert wurden. Die Hohenloher Landgans ist ein weit-



Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat Erfolg mit zwei Argumenten: Regionalität und Erzeugung. Auf der Biofach 2006 wurden beispielsweise Rouladen in Schutzgasverpackungen präsentiert.

res Erzeugnis, das zum Teil den Weg über die Metzger zu den Verbrauchern nimmt. Hier bestimmen allerdings eher die Selbstvermarkter die Szene.

Einige Betriebe in Hohenlohe haben komplett auf ökologische Erzeugung umgestellt und gehören dem bundesweiten Verband ECOLAND an, der dem Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) angeschlossen ist, die als baden-württembergische, regionale Arbeitsgemeinschaft die AÖL gebildet hat (Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau).

Die Bemühungen der Solidargemeinschaft um eines der ersten Qualitätsfleischprogramme in Deutschland wurden letztes Jahr mit dem Pro-Tier-Förderpreis belohnt, den der Bundesver-

band Verbraucherzentrale, der BUND, der deutsche Tierschutzbund und die Schweisfurth-Stiftung alle zwei Jahre an ökologische und konventionelle landwirtschaftliche Initiativen vergeben.

Beim Verbraucher kommt das alles gut an. Eine Umfrage hat ergeben, dass sich rund drei Viertel der Bundesbürger im Handel und in der Gastronomie mehr Produkte aus ihrer Heimatregion wünschen.

(Auszug aus Fleischerzeitschrift Blick/ff-delkat, Ausgabe 5/2006)

Rainer Müller, Wermutshausen

„Ich bin gerne Landwirt“



Rainer Müller mit Sohn Mario

Diese Zufriedenheit sieht man Rainer Müller richtig an. Und die Begeisterung wächst mit jedem Satz wenn er von seinen Schwäbisch-Hällischen Mastschweinen spricht. Bereits im Jahr 1990 hat sein Vater auf Schwäbisch-Hällisch umgestellt. Dazu wurde der bereits geplante Vollspaltenstall in einen Strohhall umgewandelt. Seit dieser Zeit erzeugen nun Junior und

noch mit diesen Hällischen anfangen. Von denen, die uns damals belächelten wären heute einige froh, wenn sie einen ähnlichen Weg eingeschlagen hätten.

Für Rainer Müller bot die Massenproduktion noch nie eine Perspektive. Deshalb fühlt er sich bei der BESH ausgesprochen wohl. Kurze Transportwege, regionale Vermarktung, keine anonyme Ablieferung, eine höhere Wertschöp-

fung und die familiäre Atmosphäre bei der BESH sind ganz wichtige Aspekte für Rainer Müller.

Angesichts der guten Perspektiven bei der BESH plant der junge Betriebsleiter nun die Erweiterung seiner Mastkapazitäten um weitere 800 Liegeplätze. Baubeginn des 2-reihigen Kistenstalls mit Stroheinstreu soll im Herbst 2006 sein. Bis im Frühjahr 2007 werden die Schweine dann ihr neues Zuhause beziehen können. Damit ist für den Vater von 2 Kindern auch der Weg für die nächste Generation geebnet.

Der Betrieb Müller mit seinen 90 ha Ackerbau und den 500 Mastschweinen ist ein lebendiges Beispiel für die Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe. Rainer Müller sagt ganz klar: „Wenn es die BESH nicht gäbe hätte ich nicht mehr gebaut und würde den Betrieb langfristige im Nebenerwerb in reduziertem Umfang umtreiben“.

Wir wünschen Rainer Müller weiterhin viel Glück im Stall. (Fritz Wolf)

Ökologische Sauenhalter gesucht

Bioferkel haben sichere Zukunft!

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sucht für ihr Bioprogramm ECOLAND neue Sauenhalter, die nach den Öko-Richtlinien wirtschaften.

Der Biofleischmarkt wächst und wir brauchen dringend mehr „Ferkelproduzenten!“ berichtet Marcus Wewer, Geschäftsführer für das Bio-Segment bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall: „In allen unseren Absatzschienen für Biofleisch haben wir Umsatzsteigerungen. Unsere Spezialitätenhersteller Rack & Rüther und Kalbacher kommen mit

der Produktion kaum nach und brauchen dringend mehr Rohware von uns.“

Rack & Rüther produziert ein breites Sortiment an Bio-Wurstwaren, Kalbacher stellt Schwarzwälder Schinken her. Mit dem Inhaber von Rack & Rüther, Herrn Dr. Peppler, hat die BESH einen „Fairen

Fortsetzung gegenüberliegende Seite unten



Kurznotiert

Hoffest bei unserem Mitgliedsbetrieb Oswald, Kirchheim/Ries:



**Gästehaus
Oßwald**

Seminare • Gruppen • Feste

73467 Kirchheim/Ries ☎ 0 73 62 – 71 39

www.gaestehaus-osswald.de



Freitag
14.07.06: Kabarett im Schuppen
mit Ernst Mantel – solo

Sonntag
16.07.06: Hoffest „unbehindert
miteinander“
ab 10.30 Uhr: Festakt
anschließend gestalten Menschen
mit und ohne Behinderung das
Programm für Klein und Groß

- gut bürgerliche Küche für Hausgäste
- Sonnenterrasse - großer Garten
- 30 Zimmer mit 50 Betten
- 4 Seminarräume
- Feste feiern bis 70 Personen
- Qualitätsfleisch vom eigenen Bauernhof
- Voranmeldung erwünscht

jeden Sonntag ab 11.30 Uhr:
Oßwald's Warmes Buffet

Freilandmuseum Wackershofen
bietet interessierten Junglandwirten
Zivildienststelle

Interessierte aus der Landwirtschaft
senden ihre Bewerbung bitte an das
Freilandmuseum Wackershofen. Be-
werbungen für dieses Jahr werden noch
berücksichtigt.

Kontaktadresse:
Hohenloher Freilandmuseum
Wackershofen
Herdgasse 2
74523 Schwäbisch Hall

Mitgliedsbetrieb Lakner, Göggingen:
Tag des offenen Hofes mit Einweihung der neuen Vesperstube
9. und 10. September 2006

Samstag ab 14.00 Uhr

Spanferkel, Leberkäse aus dem Holzbackofen und vieles
mehr. Live-Musik mit den Schanzenrebelln.

Sonntag ab 10.00 Uhr

Hofbesichtigung, verschiedene Info- und Verkaufsstände,
Maschinenausstellungen, flechten von Körben, großes
Kinderprogramm (Stroh-Hüpfburg), Streicheltiere. Reichhaltiger Mittagstisch,
z.B. frischer Zwiebelkuchen aus dem Holzbackofen. Live-Musik mit den Original-
Diamonds. An beiden Tagen gibt es Kaffee und Kuchen.



Auf Ihren Besuch freut sich Familie Lakner mit Team!

Mitgliedsbetrieb Stock aus
Haitershofen bei Ellwangen
veranstaltet

Hoffest

3. September 2006
Beginn ab 10 Uhr

Familie Stock lädt alle Mitglieder
und Interessenten ein und
erwartet Sie mit
Spezialitäten vom Lamm.



Fortsetzung

Handsclag“ ausgehandelt, der den Bio-
landwirten feste Preise und Abnahme-
mengen garantiert. „Im Gegenzug muss
sich der Biohersteller aber auch auf die
zugesicherten Liefermengen verlassen
können,“ stellt Marcus Wewer das Pro-
blem dar, „und deshalb wollen wir öko-
logisch und konventionell wirtschaft-
tende Betriebe bei der Ausweitung und
Umstellung auf die ökologische Sauen-
haltung unterstützen.“

Neben den Verarbeitern fordern auch
die anderen Kunden mehr Biofleisch:
„Die Edeka Südwest musste jetzt einen
Stopp für neue Märkte mit Biofleisch

verfügen, weil wir nicht nachkom-
men. Metzger wollen Biofleisch und
wir müssen ablehnen. Die SB-Sparte
mit Biofleisch in Naturkostfachgeschäf-
ten läuft super, aber wir können keine
neuen Märkte aufnehmen“, so schildert
Marcus Wewer die Situation und fordert
daher die Bauern der Bäuerlichen Erzeu-
gergemeinschaft auf: „Lassen Sie sich
von mir und dem Beratungsdienst
informieren. Wir unterstützen Sie bei
der Umstellung auf den Ökologischen
Landbau und sichern Ihnen den Absatz
Ihrer Öko-Produkte zu!“ (M. Wewer)

Termine

27. August 2006

Hoffest auf dem Sonnenhof
in Wolpertshausen

7. Oktober 2006

Ball unter der Erntekrone

7.-12. Oktober 2006

Muswiese Musdorf/Rot am See
(Montag, 9. Oktober Ruhetag)

14. Oktober 2006

Regionales Kochfestival
Neubausaal Schwäbisch Hall

MitarbeiterInnen stellen sich vor

Dieter Hofmann



Mein Name ist Dieter Hofmann. Ich bin 39 Jahre alt, verheiratet und lebe mit meiner Frau und unseren 5 Kindern in Kleinallmerspenn. Wir

bewirtschaften einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Schwäbisch-Hällischen Mastschweinen, Ackerbau und Brennholzaufarbeitung.

Nach meiner landwirtschaftlichen Ausbildung habe ich 1988 den Abschluss als staatl. geprüfter Landwirt an der Fachhochschule in Nürtingen absolviert.

Bereits seit 1988 bin ich für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft tätig. Ich war zuerst im Schlachthof in verschiedenen Bereichen beschäftigt und anschließend mehrere Jahre für die Faktura verantwortlich.

Seit 1999 bin ich Vorsitzender des Landwirtschaftlichen Beratungsdienstes und seit 2002 Geschäftsführender Vorstand beim Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall und arbeite dadurch eng mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zusammen.

Victor Heimbichner



Guten Tag, liebe Leserinnen und Leser,

mein Name ist Viktor Heimbichner. Ich bin 53 Jahre alt. 1994 kam ich mit meiner Frau und mei-

nen zwei Söhnen von Georgien nach Deutschland.

Seit 1997 arbeite ich bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft als Kraftfahrer und bin täglich mit meinem Kühlfahrzeug unterwegs zu unseren Kunden. Mein Ziel ist es, dass alle unsere Kunden zufrieden

sind und sie pünktlich unsere Produkte bekommen. Dafür setzte ich mich ein.

Seit meiner 9-jährigen Arbeit bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft habe ich viele nette und freundliche Leute sowohl bei den Mitarbeitern, als auch im Kundenkreis kennen gelernt. Bei dieser Gelegenheit möchte ich mich bei allen meinen Kollegen für die jahrelange gute Zusammenarbeit bedanken. Und es freut mich, zu diesem guten Team zu gehören.

Abschließend noch ein paar persönliche Dinge: zur Zeit wohne ich mit meiner Familie in Ottendorf bei Gaildorf. Wir haben ein großes Grundstück und in meiner Freizeit beschäftige ich mich mit meinem Garten. Aber mein größtes Hobby sind meine Motorräder. Es macht mir viel Spaß, Motorrad zu fahren und auch zu reparieren.

Simon Rajan



Liebe Leserinnen und Leser, heute möchte ich mich den vorstellen, die mich noch nicht kennen.

Mein Name ist Simon Rajan. Ich wurde am 03.03.1973 als Sohn des kroatischen Gastwirtehepaares Ivan und Marija Rajan in Schwäbisch Hall geboren. Ich bin seit 10 Jahren mit meiner Frau Ksenija verheiratet, meine Tochter Ana Marija ist 15 Monate alt und wir leben in Untermünkheim.

Nach verschiedenen Stationen im Lebensmittelgewerbe arbeite ich seit Oktober 2002 bei der BESH als Kundenbetreuer im Vertrieb-F. Seit meinem Eintritt bei der BESH hat sich mein Kundenstamm auf ca. 70 Fleischereien und Feinkostgeschäfte im Raum Südhessen, Neckar/Odenwald, Unter-Mittelfranken sowie im Hohenlohekreis erweitert.

Meine Aufgaben sind sehr vielfältig. Das Hauptaugenmerk liegt bei der Kundenneugewinnung. Dies macht mir große Freude, da es mir leicht fällt, auf

fremde Menschen offen zuzugehen. Danach fallen unterschiedlichste Aufgaben an wie Außendienstbetreuung, Auftragsannahme, Reklamationsbearbeitung, Verkaufsförderungsaktionen (z.B. Infostände vor Ort, auch mit lebenden Schweinen), Messestandbetreuung etc.

Mir macht die Arbeit bei der BESH großen Spaß. Auf diesem Wege möchte ich mich beim Vertriebsteam und allen weiteren Kollegen bedanken, die mir den Einstieg sehr erleichtert haben.

Ich freue mich auf meine weiteren Aufgaben und wünsche allen Kolleginnen und Kollegen ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2006.

Irina Lorenz



Es freut mich, dass ich mich Ihnen heute vorstellen darf.

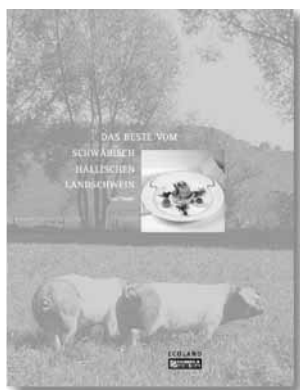
Mein Name ist Irina Lorenz. Ich bin 25 Jahre alt, verheiratet und habe eine fünfein-

halbjährige Tochter. Mit meiner Familie wohne ich in Ilshofen. Nach Abschluss der Mittleren Reife absolvierte ich im Februar 2005 bei der BESH ein sechsmonatiges Praktikum. Anschließend am 1. September habe ich bei Ecoland Herbs & Spices GmbH eine Ausbildung als Kauffrau im Groß- und Außenhandel begonnen. Meine Tätigkeit besteht derzeit in der Rechnungsablage, Faktura und dem Buchen der Kontoauszüge. Ich bin sehr froh und dankbar darüber, dass ich die Möglichkeit bekommen habe, meine Ausbildung bei Ecoland Herbs & Spices GmbH machen zu dürfen.

Es würde mich freuen, auch nach der Ausbildung hier tätig zu sein. Ich möchte die Gelegenheit nutzen und mich bei all meinen Kollegen für die freundliche Art und Unterstützung bedanken. Auch bei meinem Kollegen Alexander Karsten bedanke ich mich recht herzlich für seine Geduld und Hilfsbereitschaft.

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 Erzeugerge-
 meinschaft, 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 wasser-
 abweisend.
 Farbe grün,
 Schulter und
 Kragen in
 Schwarz
 gehalten. BESH-
 Logo links
 vorne auf Brust
 gestickt, hinten
 aufgesticktes Schwä-
 bisch-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 was-
 serabweisend.
 Farbe grün. In
 verschiedenen
 Größen.
 € 46,00



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

**Video-Kassette
 „ZDF-Beitrag“**
 ZDF-Beitrag über die Bäuer-
 liche Erzeugergemeinschaft
 Schwä-
 bisch Hall
 im Umwelt-
 magazin
 „planet e
 extra“,
 45 Min.



Portrait der Bäuerlichen
 Erzeugergemeinschaft Schwä-
 bisch Hall, 45 Min.

€ 4,90
 je Kassette

**SWR:
 Zeichen
 der Zeit**



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 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 Kochendorfer Vellberg
 Auflage: 2500 Stück
 Erscheinungsdatum: Juli 2006
 Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten

Titel: BESH-Auszeichnung des Wettbewerbs "Deutsch-
 land - Land der Ideen" am 14. Juni 2006
 Foto: Rolf Apeltauer
 Redaktion: Rolf Apeltauer
 Layout: Rolf Apeltauer, Christoph Dörschner
 Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des jeweili-
 gen Autors wieder.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL
www.besh.de

Einladung zum Hoffest

am Sonntag, den 27. August 2006
auf dem Sonnenhof von Familie Bühler in Wolpertshausen

Begegnung von Stadt und Land:

Bauernmarkt mit Verkauf von Erzeugnissen
aus der Region

Informationsstände über gesunde Ernährung
und ökologischen Landbau

Rechenmacher

Kunsth Handwerk

Hof- und Stallbesichtigungen

Traktorfahrten aufs Feld und zur Schweineweide

Kutschenfahrten mit Pferdegespann

Streicheltiere

Kinderkarussell und Kinderspiele

Blasmusik

Hohenloher Blues & Folk Musikgruppen

u. v. a. m.

Programm:

10.00 Uhr
Gottesdienst im Hofgarten
mit Prälat Paul Dieterich

ab 11.00 Uhr

„Das Beste aus Küche und Keller“

bœuf de Hohenlohe-Weideochsen vom Spieß

Schlachtplatte vom Hällischen Landschwein

Grillwürstle für unsere Kleinen

Salatbuffet der Landfrauen

Crêpes vom Grafen Hof

Kaffee und Kuchen

Blutz und Schwarzbrot

Butterbrezeln

Offener Landwein

Naturtrübe Säfte, frisch gepresst

Pils vom Fass

Mohrenköpfe Bier

Mrs. Piggy-Cocktail-Bar

