



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

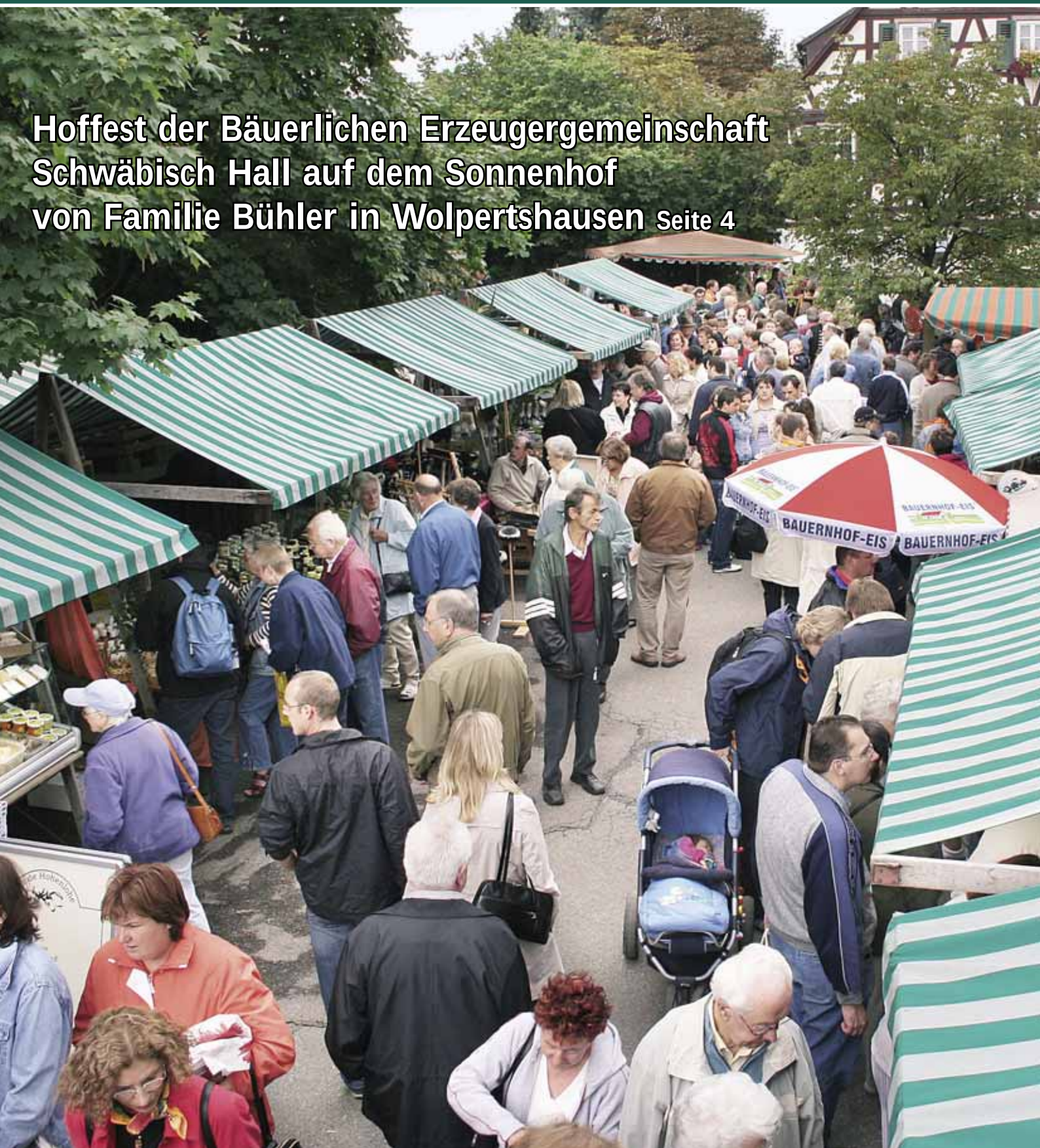


Ausgabe 1/2007
Auflage: 2500

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

**Hoffest der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall auf dem Sonnenhof
von Familie Bühler in Wolpertshausen Seite 4**



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

EZG böeuf de Hohenlohe

Vorsitzender: Klaus Süpple
Stellv. Vorsitzender: Karl Ehrmann
Beirat: Helmut Bleher, Wolfgang Stock,
Uwe Grombach

böeuf 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

„böeuf 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



Technischer Betriebsleiter

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

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



Für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft und ihren Mitgliedern geht ein gutes Jahr zu Ende. Wir hatten gute Erzeugerpreise, stets verlässliche Marktpartner und mit der Fertigstellung unseres Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall nun endgültig eine zukunftsfähige Produktions- und Vermarktungseinrichtung, auf die wir bauen können.

Sie alle, liebe Mitglieder und Mitarbeiter, haben gemeinsam zu diesem guten Ergebnis beigetragen. Ich möchte mich bei Ihnen Allen für die harmonische und erfolgreiche Zusammenarbeit herzlichst bedanken.

Für das kommende Jahr 2007 wünsche ich uns allen weiterhin Glück, Gesundheit und persönliches Wohlergehen.

Ihr

Rudolf Bühler



Schon Tradition: Das 19. Hoffest auf dem Sonnenhof



Jung und Alt lauschen der Predigt des Prälaten Paul Dietrich.

Fotos: R. Apeltauer

Mehrere tausend Besucher aus ganz Deutschland haben auch dieses Jahr wieder Zeit gefunden, die Festivitäten auf dem Sonnenhof der Familie Bühler in vollen Zügen zu genießen. Dabei ließen sie sich auch nicht von dem grauen Wetter beirren, das allmählich den Herbst ankündigte.

Kurz bevor das Fest traditionell mit dem Gottesdienst um 10.00 h begann, hörte es – wie durch eine Fügung – auf zu regnen. Man versammelte sich im Hofgarten, wo Prälat Paul Dietrich im Pavillon seine Predigt hielt. Nicht nur aus ganz Baden-Württemberg, sondern auch aus München, Berchtesgaden und der Hauptstadt Berlin kamen die Gäste angereist.

Der Gottesdienst war vorbei und man freute sich, ab 11.00 h die angebotenen Köstlichkeiten zu genießen. Dazu zählten auch dieses Jahr der Ochs am Spieß, die deftige Schlachtplatte, aber auch das vegetarische Salatbuffet.

Doch was wäre ein richtig deftiges Stück Fleisch ohne ein gutes Mohren-

köpfle Festbier? Aber natürlich wurde auch der Wein nicht verachtet, ebenso wie frisch ge-presste Säfte und Mineralwasser.

Doch wem das noch nicht genug Auswahl war, konnte sich auch ein edles Tröpfchen wie Bernulfs Holundersekt schmecken lassen oder exotische Drinks in der Cocktailbar „Miss Piggy“ genießen.

Im Festzelt fand man sich ein und ließ sich von der Hohenloher Blasmusik einheizen. Im Hofgarten hingegen schlenderte man herum und konnte passend dazu den Klängen des Posauenchors Wolpertschausen lauschen oder man steuerte direkt auf den Pavillon zu und hörte auf die Hohenloher Blues & Rockband „Hautnah“. Auch

die Sopranistin Irina Sivac konnte wieder Zeit aufbringen und auf dem Sonnenhof auftreten.

Aber wer denkt, für die Kleinen ist nicht gesorgt, irrt. Denn für die Kinder war „Die kleine Schweineschule“ mit Frau Gronbach da, direkt neben dem Kinderkarussell. Hinzu kamen Fahrten in der Pferdekutsche und im Anhänger eines Traktors quer durch Wolpertschausen.



Da hat der Traktor schwer zu schleppen...

Wenn man sich nach einem schmackhaften Essen die Beine vertreten wollte, bot der Bauernmarkt dafür die beste Möglichkeit. Hier wurden Körbe und Rechen für die Gartenarbeit, Bienen- oder Schafserzeugnisse, sowie prächtiges Hohenloher Obst und vieles mehr angeboten.

Die Arbeit der rund 100 Helfer des Hoffestes hat sich gelohnt: Das Hoffest war ein voller Erfolg. (V. Eckstein)



Alle sitzen zusammen und genießen Essen und Trinken

Landwirtschaftliches Hauptfest Stuttgart

Der Aufmarsch der Schwäbisch-Hällischen Schweine war eine der Hauptattraktionen im Cannstatter Volksfestumzug. Mit nur drei Helfern trieb der BESH-Vorsitzende Rudolf Bühler die 28 schwarz-weißen Rüsseltiere auf einer Strecke von viereinhalb Kilometern durch die mit Zuschauern gesäumten Straßen. Ihrer guten Stressresistenz war es zu verdanken, dass die Hällischen Schweine trotz der heißen Mittagssonne die lange Strecke gut bewältigten. Wie in den Vorjahren scharten sich im Tierzelt viele Gäste um die Hällischen Schweine am Stand der BESH.

In Halle 4 präsentierte sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft (BESH) unter dem Dach der beiden Regionen Hohenlohe und Ostalb, die zusammen auftraten. Fünf Landkreise zeigten dort ihre touristischen Stärken. Die BESH servierte heiße Maultaschen, leckere Pfefferbei-

ßer und Bauernschinken vom Hällischen Schwein getreu dem Spruch von Ministerialdirigent Joachim Hauck „Dem Tourist bleibt vor allem in Erinnerung, was es zu essen und zu trinken gab.“

An dem BESH-Stand wurden zudem Käse aus Geifertshofen, Nudeln, Schnaps und viele andere Produkte aus Hohenlo-

he angeboten. Die vielfältige Angebotspalette sollte den Gästen aus Stuttgart und Umgebung signalisieren: Diese Spezialitäten bekommt ihr auch in der Bauernmarkthalle Stuttgart und am Stand der BESH in der Stuttgarter Markthalle.

Laut Waltraud Kerscher, die neun Tage lang den Stand betreute, waren die



Am Bauernmarktstand der BESH v. li.: Waltraud Kerscher, die ihn 9 Tage lang betreute, Brigitte Sprigel, verantwortlich für seine Organisation und Brigitte Ströbel, Vertreterin des Reisebüros Vogt.

Maultaschen und der Bauernschinken besonders gefragt. Da alles sehr gut lief, wird die BESH aus der Sicht von Rainer Heller beim nächsten Hauptfest wieder mit einem Bauernmarktstand vertreten sein. Die Gesamtkoordination für die Präsentation der Regionen Hohenlohe/Ostalb ging vom Regionalmanagement Hohenlohe aktiv aus, das der WFG Schwäbisch Hall angegliedert ist. (B. Schlauch)

Eine Tonne Hällischer Bauernschinken auf dem Oktoberfest verspeist Hohenlohische Schmankerl für's Oktoberfest



Rainer Heller, Leiter des Gastronomievertriebs der BESH stößt mit Ruben Jakob, dem Vertreter der Firma Frischeparadies an. Fotos: B. Schlauch

Im Käferzelt auf dem Oktoberfest, wo sich die Münchener Schickeria trifft, zierte Hällischer Bauernschinken und Leberwurst vom Hällischen Schwein das Brettlvesper. Über eine Tonne Hällischer Bauernschinken wurde dort während des Oktoberfestes verspeist.

Die Käferschenke ist eine große, stil-

voll eingerichtete Holzscheune, die jedes Jahr extra für das Oktoberfest aufgebaut wird. Wer in der Schenke des Feinkostunternehmens Käfer speisen will, muss bereits Monate vorher einen Tisch reservieren und pro Person 45,- Euro im Voraus bezahlen.

Hier ließ sich die bayerische Schickerie mit Lederhosen und Dirndl im vornehmen Landhausstil bei Songs, die von der Münchner Freiheit bis zu Stücken aus der Soul- und Twistära reichten, die Spezialitäten der Edelgastronomie munden. Rund 60 Gerichte standen zur Auswahl, vom Garneleneintopf bis zum Spinatknödel, vom Ochsenbackerl bis zum Millirahmstrudel.

Unter den deftigen Gerichten eroberte sich das Hällische Schwein einen Stammplatz. Neben dem Hällischen Bauernschinken gab es „Ripperl vom Hällischen Schwein mit hausgemach-

ter Barbecuesauce sowie Speisen vom Schwäbisch-Hällischen Jungschwein.

Seit sechs Jahren ist Michael Käfer mit seinen Feinkostläden Kunde der BESH. Vor zwei Jahren hat er sich in Hohenlohe zwei Tage lang selbst ein Bild über die Höfe, die Produktionsbedingungen und den Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall gemacht. Laut Rainer Heller, der den Gastronomievertrieb für die BESH leitet, soll die Zusammenarbeit intensiviert werden.

Zum Oktoberfest luden er und der BESH-Vorsitzende Rudolf Bühler im Rahmen der Kundenpflege Großabnehmer aus Bayern ein, wie die Vertreter der Firma Frischeparadies. Sie beliefert die bayerische Spitzengastronomie mit Fleisch und Wurst der BESH. Oder Fachgeschäfte wie Metzger Axthaler, der in Landshut fünf Metzgereigeschäfte betreibt. (B. Schlauch)

SÜFFA 2006

Stuttgarter Metzgermesse ein voller Erfolg!



Am gut besuchten Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Auf der SÜFFA präsentierte sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall wieder gemeinsam mit ECOLAND Herbs & Spices und dem Nudelhersteller Alb-Gold von der Schwäbischen Alb.

Die Stimmung der Metzger war ausgesprochen gut. Trotz vieler Discounter kann sich das Handwerk gut behaupten, denn Qualität ist wieder gefragt und wird auch von den Verbrauchern honoriert. Das Angebot der BESH steht dabei oben an.

Nur mit erstklassigem Fleisch aus klarer, bäuerlicher Herkunft kann sich der Metzger gegen das anonyme und verpackte Billigfleisch durchsetzen. Präsentiert wurden unsere besten Fleischprogramme: das Schwäbisch-Hällische Landschwein, das bœuf de Hohenlohe und unser Bio-Fleischsegment ECOLAND. Zusätzlich haben wir unsere Wurstprodukte angeboten: die beiden altbewährten Schwäbisch-Hällischen Dosensortimente und das neue Gläser Sortiment mit dem Biozeichen Baden-Württemberg.

Besonders gut kamen bei den Metzgern die neuen verkaufsfördernden Materialien unseres Mediencenters an: hochwertige

Emailleschilder und mannshohe Aufsteller, die die besonderen Vorzüge unserer Qualität auf einen Blick hervorhoben.

Einen besonderen Blickpunkt hat ECOLAND Herbs & Spices mit der Präsentation



Ein Emailleschild, das Metzgereien auszeichnet, die das Fleisch der BESH führen.

ihrer Kräuter und Gewürze geschaffen. Obwohl auf der SÜFFA viele Gewürzanbieter vertreten waren, war es allein unser Stand, auf dem Kräuter und Gewürze in bester Qualität gesehen, gefühlt und geschmeckt werden konnten. An den anderen Ständen gab es nur Gewürzmischungen und Flüssigwürze in Kartons und Kanistern zu bestaunen. Unser Angebot an reinen Naturgewürzen aus ökologischem Anbau hat aber genau den Nerv unserer Qualitätsmetzger getroffen. Zu gutem Fleisch gehört eben ein gutes Gewürz.

Die Standgemeinschaft mit Alb-Gold hat sich auch dieses Jahr wieder gelohnt. Alb-Gold steht im Nudelbereich für erste Qualität, die insbesondere das Metzgerhandwerk bedienen. Eine enge Kooperation bildet sich zwischen ECOLAND und Alb-Gold heraus. Für ihre Dinkelnudeln mit dem Biozeichen Baden-Württemberg bezieht Alb-Gold den Dinkel zunehmend von ECOLAND-Betrieben aus Hohenlohe und der Schwäbischen Alb und für das Brät der Biomaultaschen liefert die BESH das Biofleisch. (M. Wewer)

Was unseren Erzeugnissen die Qualität gibt...

- Artgerechte Haltung
- Natürliche Zucht heimischer Rassen
- Eigenes Futter
- GenTec-frei
- Kurze Transportwege
- Keine Medikamente und Wachstumsförderer
- Eigene Schlachtung
- Neutrale Qualitätskontrollen

BIO nach EU-Öko-Verordnung aus Baden-Württemberg

„Gute Produkte schaffen Vertrauen“

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Haller Straße 20 • 74549 Wolpertshausen
Tel. 07904-9797-0 • Fax 07904-9797-29
www.besh.de • info@besh.de

BOHN'S
Fleisch- & Wurst-Spezialitäten
Forst - Hambrücker-Str. 52 • Tel. 0 72 51 - 8 19 69 • www.bohn-s.de

Einer der Aufsteller auf der SÜFFA, der im Original ca. 2 m hoch ist.

Ein denkwürdiges Jubiläum: 10 Jahre Bauernmarkthalle Stuttgart



v.l. Josef Walz, Reiner Munz, Rudolf Bühler, Beate Faasel

Fotos: C. Dörschner

Am Samstag, dem 7. Oktober 2006 war es soweit: das Jubiläumsfest zum 10-jährigen Bestehen der Bauernmarkthalle fand statt.

Die Idee der Gründungsmitglieder der Bauernmarkthallengenossenschaft, ihre bäuerlichen Erzeugnisse direkt in der Landeshauptstadt zu vermarkten, wird nun seit 10 Jahren im ehemaligen Straßenbahndepot Vogelsang im Stuttgarter Westen umgesetzt. In einer Halle, die mit ihrer frei gespannten Holzkonstruktion wunderschön und in Stuttgart einzigartig ist.

Nach 6 Jahren, die auf Grund eines gescheiterten Genossenschaftskonzeptes durch Hochs und Tiefs geprägt waren, wurde die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zur neuen Betreiberin. Seit Oktober 2002 arbeiten Rudolf Bühler, Vorstandsvorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Mitbegründer der Bauernmarkthalle und seine Mitarbeiter konsequent an der perfekten Umsetzung der regionalen Direktvermarktung unter dem Motto „vom Land in die Stadt“. Diese Arbeit ist von Erfolg gekrönt: die Bauernmarkthalle ist wieder voll vermietet,

umfangreiche Renovierungs- und Verschönerungsarbeiten, sowie zahlreiche, gelungene Veranstaltungen zu Themen wie Esskultur, Erzeugerkultur, Gesundheit und Genuss brachten die Halle wieder zum Glänzen. Für die Freunde und Kunden der Bauernmarkthalle war am Jubiläumsfest einiges geboten.

Die ersten Besucher am Festtag wurden mit einem Begrüßungscocktail und einem Einkaufsgutschein verwöhnt und freuten sich sehr über diesen Willkommensgruß. Für den „Ohrenschmaus“ sorgten „Des Geyers Schwarzer Haufen“, eine Folkgruppe, die auf historischen Instrumenten musizierend durch die Bauernmarkthalle zog und das Publikum bestens unterhielt. Um 10 Uhr eröffnete Rudolf Bühler das Fest offiziell im Marktcafé. In seiner Rede blickte er zurück auf die vergangenen 10 Jahre, stellte die Botschaften der Bauernmarkthalle und ihren gesellschaftspolitischen Anspruch dar und formulierte einen

Ausblick auf die Zukunft. Anschließend wurde das Büfett eröffnet, zu dem alle Marktstände mit ihren besonderen und typischen Leckereien beitrugen. Auch für die Unterhaltung der Kinder war gesorgt. Vor der Halle war Frau Gronbach mit ihrer „kleinen Schweineschule“, wo mitgebrachte Ferkel gestreichelt und beobachtet werden konnten. Auch die „Bauernhof-Olympiade“ hat den Kindern viel Spaß gemacht und der Spiele-Parcours war den ganzen Tag über gut besucht. Die Gelegenheit, sich schminken zu lassen, nahmen die Kinder auch gerne wahr und so waren stündlich mehr lustig-geschminkte Kindergesichter in der Halle zu sehen. Natürlich haben sich auch die Marktstände etwas zum Jubiläumstag einfallen lassen. Es gab Probieraktionen an fast allen Ständen, am Bodenseestand servierte man Kürbis-Suppe, 10% Jubiläumsrabatt bei der Walz-Mühle, kühler Prosecco zur ofenwarmen Brezel und neuer Wein zum Zwiebelkuchen bei der Bäckerei Frank, heiße hausgemachte Saitenwürstchen bei der Landmetzgerei Schetter und leckeren Senfrustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein



Groß und Klein gefällt die Streichelaktion der kleinen Schweineschule.

am Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und die Taleraktion „Genussbonus“ startete.

Ein gelungenes Fest und bestimmt freuen sich schon einige auf das 15-jährige Jubiläum!
(R. Munz)

Regionalität, die über den Tellerrand schaut ...

Kochfestival 2006



Das regionale Kochfestival war - wie jedes Jahr - gut besucht. Die Tische boten Platz für 446 Gäste und alle Plätze waren besetzt, was man an diesem Foto gut erkennen kann.

Events sind in. Was Starköche wie Witzigmann oder Wohlfahrt, mit edlem Essen und Variété in ihren Großstadtpalazzi praktizieren, organisieren Rudolf Bühler und die BESH bereits seit acht Jahren jeden Oktober in Hohenlohe.

Auf dem Regionalen Kochfestival im Haller Neubausaal bringt Rudolf Bühler mit einem Galadinner, Tanz- und Musikshows die Hohenloher an einen Tisch und hohenlohische Spezialitäten auf den Tisch.

Fünf hervorragende Küchenchefs aus der Region zauberten für die 450 Gäste aus dem Bœuf de Hohenlohe, Hällischen Schwein, Hohenloher Weidelamm oder dem Jagsttaisaibling edle Gerichte. Eine Huldigung an die Regionalität, die laut Bühler als Folge der Globalisierung inzwischen „zum Megatrend“ geworden ist.

Eine Regionalität, die den Austausch mit ausländischen Partnern pflegt und

davon profitiert. Beeinflusste vor drei Jahren das italienische Piemont als Partnerregion das Kochfestival, war es dieses Mal Kerala im Süden Indiens. Dort wo der Pfeffer wächst, hat Rudolf Bühler Partner gefunden, deren biolo-

gisch angebaute Gewürze die BESH-Tochter ECOLAND Herbs and Spices vertreibt. Nach dem Motto: „Zu einem guten Fleisch vom Hällischen Schwein oder Bœuf de Hohenlohe gehören gute Gewürze“. Und so kamen dieses Jahr



Auch das Foyer blieb bei den Gästen nicht unbeachtet. Nicht nur wegen der Garderobe, sondern auch wegen einer Tombola vom Mitveranstalter Euronatur, Kaffeebar von Kaffee Hagen aus Heilbronn, einem Fotoverkauf der BESH, einer Mohrenköpflebar uvm.

exotische Kombinationen auf den Tisch: Kalbskutteln in Spice-Village-Curry, kreiert von Küchenchef Matthias Mack aus Rot am See oder indische Nudeln mit Cashewnüssen und Rosinen in Karda mommilch. Eine Kreation des Chefkochs Mr. Velu vom Indischen Forum in Schwäbisch Hall, das von Rudolf Bühler ins Leben gerufen wurde. Passend zum Dessert entführte Shany Mathew, die im Indischen Zentrum die Kulturabende gestaltet, die Gäste in die spirituelle Welt des indischen Tanzes. Sie beeindruckte ebenso wie die Bühler Tanner Musical Sängerin Ines Weidenbacher.

Klar, dass zu solch einem Galadin-ner, dessen vierstelliger Erlös der Stiftung Euronatur zugute kam, auch viel Prominenz erschien:

Der Schirmherr Philipp Fürst zu Hohenlohe Langenburg, der baden-württembergische Landwirtschaftsminister Peter Hauk mit Gattin, Slow Food-Präsident und Hotelier Otto Geisel aus Bad Mergentheim, der Präsident von Euronatur und Moderator des Abends Peter Hutter, Staatssekretär Richard Drautz, OB Pelgrim, Landrat Bauer und viele



Diese sieben Herren ließen es sich nicht nehmen, die Rolle der Vorkoster für die Delikatessen zu übernehmen: (v. li.) Chefkoch Friedheinz Eggensperger („Der Adelshof“ in Hall), Richard Drautz (FDP), Staatssekretär im Wirtschaftsministerium des Landes, Rudolf Bühler, Geschäftsführer der Bäu-erlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Claus-Peter Hutter, Präsident von Euronatur, Peter Hauk (CDU), Baden-Württembergs Minister für Ernährung und Ländlichen Raum, Otto Geisel, Präsi- dent von Slow Food Deutschland, sowie Philipp Fürst zu Hohenlohe-Langenburg.

andere bekannte Gesichter aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft, Kunst und Kultur. Aber auch viele Normalbürger vergnügten sich auf dem Kochfestival, das für 55,- Euro pro Person gewaltig

viel bot, denn im Foyer luden noch das Kaffeehaus Hagen, der Schnapsstand von Karl Mozer oder das Haller Löwenbräu zum Verweilen und Plaudern ein. (B. Schlauch)



Regionales Kochfestival



Benefizgala zugunsten der Stiftung
Europäisches Naturerbe EURONATUR
für Projekte vom Aussterben bedrohter Tier- und Pflanzenarten

Schirmherrschaft:
Fürst Philipp zu Hohenlohe-Langenburg
Historisches Zeughaus (Neubausaal) Schwäbisch Hall
Samstag, 14. Oktober 2006
Kleidung: Abendgarderobe



Zahlreiche Helfer - darunter auch sehr viele ehrenamtliche - trugen dazu bei, dass beim Service alles nach Plan verlief.
Fotos: Arslan, Haller Tagblatt

Metzgerei Sisters: „Fleisch mit gutem Gewissen verkaufen“



Romy Schüttauf und ihre Schwester Patricia Benenati hinter der Wursttheke ihres florierenden Geschäftes.
Fotos: B. Schlauch

Sie sind jung, hübsch, dynamisch und der Beweis dafür, dass „frau“ mit dem entsprechenden Mut und Geschick in einer rückläufigen Branche, auch ohne große Ersparnis, ein Geschäft aufziehen kann: Die Metzger Sisters aus München.

Die beiden Schwestern Romy Schüttauf und Patricia Benenati sind mit ihren 21 und 26 Jahren sicherlich die jüngsten Existenzgründerinnen in ihrer Branche.

Seit dem 1. September führen die gelernten Metzgereifachverkäuferinnen in der Pfeuferstraße in München eine

Metzgerei, in der das Fleisch vom Hällischen Schwein und vom Boeuf de Hohenlohe angeboten wird.

Patricia, die ältere der beiden Schwestern, hegte schon seit einiger Zeit den Gedanken, sich selbstständig zu machen. Ihr ursprünglicher Wunsch, ein Café mit Kinderbetreuung aufzuziehen, scheiterte an den zu hohen Investitionskosten. „Die Banken unterstützen einen ja nur, wenn man schon entsprechend viel Geld hat“, so die einstimmige Kritik der Geschwister.

Als sie dann vor einigen Monaten von einem Spezl gefragt wurden, ob sie nicht eine Metzgerei, die seit sechs Monaten leerstand, übernehmen wollten, standen die Schwestern wieder vor dem Problem, „Wie finanzieren wir das?“. Da die Ausstattung der Metzgerei im Groben und Ganzen noch vorhanden war, entschieden sie sich zu pokern. Patricia: „Mit unseren minimalen Ersparnissen haben wir nur das gekauft, was wir nicht auf Lieferschein bekamen.“ Den Rest, darunter Fleisch,

Wurst und andere Waren, orderten sie auf Lieferschein, weil sie dadurch einen Zahlungsaufschub von acht Tagen erhielten. Den tüchtigen Metzger Sisters winkte das Glück. Nach acht Tagen hatten sie soviel eingenommen, dass sie bis auf ein paar Euro alles zurückzahlen konnten.

Inzwischen läuft der Laden, besonders deshalb, weil das Geschäft in Nachbarschaft zur französischen Schule liegt. Die Fleischkäskipferl, Bratwürste und Pflanzlerl aus der Wärmetheke oder die täglich von Romy in der Küche zubereiteten zwei Mittagsmenüs mit Gerichten wie Spareribs oder Schweinebraten vom Hällischen Schwein sind bei den Schülern begehrt.

„Mit dem Qualitätsfleisch vom Hällischen Schwein und vom Boeuf de Hohenlohe habe ich bereits bei meinem



Logo der Metzgerei Sister's

ehemaligen Chef, Metzger Sommerkorn in Pasing, beste Erfahrungen gemacht“, erzählt Patricia. Und weil sie es selbst auch gern essen, füllt das Fleisch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) die Theke der Metzger Sisters. Seit die beiden von Rudolf Bühler nach Hohenlohe eingeladen wurden, sind sie noch mehr von den Produkten der BESH begeistert:

„Die Tiere haben in den Ställen genügend Platz, die Rinder sind auf der Weide und Schweine wie Rinder werden nach guten Richtlinien gefüttert, ihr Fleisch kann ich mit gutem Gewissen in unserer Metzgerei verkaufen“, lautet Romys Lob.
(B. Schlauch)



v.l.: R. Schüttauf, R. Bühler, P. Benenati

Hof der Familie May in Nordenberg

Zweigleisig mit „Du darfst“ und Hällischen

Vor dreieinhalb Jahren fingen Werner und Claudia May aus Nordenberg bei Rothenburg mit der Haltung von Schweinen für das Du darfst-Programm der BESH an. Inzwischen hält Werner May bereits 65 Hällische Muttersauen. Ihre Kreuzungsferkel mit dem Piet-Eber mästet er selbst.

Im Jahr 2001 sagte Sohn Andreas, dass er unbedingt Bauer werden wolle. Werner May, der zu dieser Zeit noch einen Mischbetrieb mit Kühen und Dauschen hatte, stellte damals die Weichen in Richtung Schweinehaltung. Auf einer Baulehrfahrt des Landwirtschaftsamtes überzeugte ihn der nach Professor Widmann konzipierte Pig Port 2 eines Biobauern auf der Schwäbischen Alb. Als erster Landwirt im bayerischen Franken und Hohenlohe baute er 2002 einen solchen tiergerechten Schweinemaststall.

Als ihn BESH-Berater Fritz Wolf animierte, bei dem Du-darfst-Programm



Familie May mit ihren Du darfst-Schweinen

Fotos: B. Schlauch

der BESH mitzumachen, stieg Werner May mit Ferkeln aus der hofeigenen Kreuzung zwischen DL-Sauen und Piet-Ebern ein.

Das anfängliche Belächeln der Kollegen über den gewöhnungsbedürftigen Maststall verschwand mit dem Bekanntwerden der guten Ergebnisse von Landwirt May im Mastverband.

Zu Beginn des Jahres 2005 gab er die

Kuhhaltung auf und baute einen weiteren Pig Port 2. In den Ställen der Familie May stehen derzeit 100 Dauschen und 700 Mastschweine. Der Kuhstall wurde zum Abferkelstall umgebaut, im Leersauenstall werden die Dauschen auf Stroh gehalten. Das gesamte Getreide (Weizen, Gerste, Triticale) des 95 Hektar großen Hofes landet in den hofeigenen Schweinetrögen. (B. Schlauch)

Heimathof der Familie Baumann

Traum eines autarken Hofes verwirklicht

Johanna und Gerhard Baumann bewirtschaften in dem idyllischen oberen Ohrntal den Heimathof mit 18 Hektar Grünland und 10 Hektar Wald. Gerhard Baumann, der hauptberuflich als Polizist arbeitet, ist mit Leib und Seele Bauer und kümmert sich in seiner Freizeit um Haus und Hof.

Seit 1984 führt er den Heimathof nach den EU-Richtlinien als Biobetrieb. Auf den Hangweiden grasen vom Frühjahr bis in den späten Herbst 11 Mutterkühe und ein Bulle der Rasse Limousin. Bei Regenwetter kommt die Herde, die mit den Kälbern und Rindern bis zu 30 Tieren umfasst, in den Stall. Seit 1998 liefert die Familie Baumann ein Drittel seiner Limousinrinder an die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Die Färsen werden als Biorinder vermarktet, die älteren Mutterkühe landen in der „Du darfst“-Wurst.

Die restlichen zwei Drittel seiner schlachtreifen Rinder vermarktet Gerhard Baumann selbst. Für ihn ist Ehefrau Johanna die Stütze des Betriebs. Zusammen mit ihr hat er den Traum eines autarken Biohofs verwirklicht. Die Baumanns sind nicht nur bei der Erzeugung von Nahrungsmitteln (Fleisch, Kartoffeln, Gemüse etc.) weitgehend Selbstversorger, sondern auch in anderen Bereichen.



Das Ehepaar Baumann mit ihrem Bullen der Rasse „Limousin“

Ihr Wasser stammt aus einem eigenen Brunnen, das Abwasser wird in einer eigenen Pflanzenkläranlage gereinigt und auf dem Hofgelände stehen Solarmodule, die eine Stromleistung von 15 Kilowatt bringen. (B. Schlauch)

Biotag 4. Dezember 2006

Der 1. Biotag der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft im Neubausaal in Schwäbisch Hall war ein voller Erfolg. Vor rund 200 Gästen referierten Kunden und Partner der BESH und ECOLAND über den Biomarkt.

Rudolf Bühler eröffnete die Veranstaltung im voll besetzten Saal: „Wir freuen uns, dass Sie so zahlreich unserer Einladung gefolgt sind.“ In der Begrüßung machte Rudolf Bühler deutlich, dass die BESH bereits Marktführer für Biofleisch in Süddeutschland ist und diese Position deutlich ausbauen will. Daher werbe nun die Bäuerliche für die Umstellung auf ökologischen Landbau und Investitionen in Bio-Betrieben: „Der Markt ist da und will von uns bedient werden. Dazu brauchen wir Sie!“

Sehr aufmerksam verfolgten die Gäste nun die Vorträge der Referenten:

► Frau Wittmann stellte die Unternehmensphilosophie der EDEKA Südwest vor. Mit dem neuen Markenprogramm „Unsere Heimat – Bio“ soll in 2007 ein breites Sortiment an Bioprodukten aus Südwestdeutschland eingeführt werden. Die BESH wird dazu die Fleisch und Wurstprodukte liefern.

► Gerald Herrmann spannte den Bogen vom deutschen Biomarkt zur weltumspannenden Biowelt. Während Deutsch-



Der ECOLAND-Stand im Neubausaal beim Bio-Tag.

Foto: Silvain Roman

land zwar als der weltweit größte Biomarkt gilt, liegt der Anteil in der Landwirtschaft nur bei 4%, soviel wie in Uruguay. In Österreich und der Schweiz liegt er dagegen bei 10-12% und in Schweden bei fast 20%. „Deutschland hat also noch starken Nachholbedarf, was eine hohe Absatzsicherheit für die deutschen Biobauern bedeutet.“ versicherte der IFOAM-Präsident.

► Dr. Pepler, Inhaber des hessischen Wurstspezialitätenherstellers Rack & Rüther, brachte es auf den Punkt: „Lasst euch den Markt nicht wegnehmen, dafür müsst Ihr aber produzieren.“ Das Biofleisch für seine Bioprodukte bezieht

er von der BESH, der Biopfeffer kommt von ECOLAND Herbs & Spices.

► Hubert Wall von der Dorfkäserei Geifertshofen steht vor dem nächsten Wachstumsschritt und benötigt händelringend neue Biomilchlieferanten: „Weil wir mit Biokäse eine hohe Wertschöpfung erzielen, können wir auch die höchsten Biomilchpreise auszahlen“

► Marcus Wewer zeigte die Erfolge der Bioprogramme bei der BESH auf: „Insbesondere Bioschweine und Bio-Weiderinder aus Mutterkuhhaltung haben einen starken Umsatzzuwachs erlebt.“ stellt der Geschäftsführer für das Bio-Segment fest. „Derzeit vermarkten wir etwa 180 Bioschweine in der Woche, das Ziel sind 500! Beim Rindfleisch werden wir mit der EDEKA den Umsatz mehr als verdreifachen.“

► Rudolf Wiedmann von der Landesanstalt für Schweinezucht Forchheim stellte praxiserprobte artgerechte Stallungen vor, die sich für den ökologischen Landbau besonders eignen: „Moderne Strohställe sind arbeitswirtschaftlich optimiert.“

► Max Ladenburger richtete das Augenmerk auf den Biogetreidemarkt. Die Heimatsmühle verarbeitet bislang gut 6.000t Biogetreide, geplant sind 10.000t. „Für unsere Kunden ist die Biosicherheit

Arbeitskreis Bio

Wir möchten alle unseren Mitglieder und interessierte Landwirte zu einem Arbeitskreis zum Thema Bio, Schwerpunkt Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise einladen. Dabei werden alle Themen behandelt werden, d.h. die gesamte Tierhaltung und die komplette Außenwirtschaft. Dazu werden jeweils verschiedene externe Spezialisten eingeladen.

Jeder Teilnehmer kann sich jeweils seine passenden Themen aussuchen. Wir werden in den Monaten Januar, Februar, März mit den theoretischen Grundlagen bei verschiedenen Abendveranstaltungen beginnen und diese mit verschiedenen Exkursionen und Besichtigungen über das ganze Jahr hinweg auf der praktischen Ebene abrunden. Auftakt wird ein Einführungsabend sein, dessen Termin noch rechtzeitig bekannt gegeben wird. Die Teilnahme ist kostenlos und steht allen interessierten Landwirten offen.

Wir möchten Sie bitten, sich unter folgenden Telefonnummern unverbindlich anzumelden.

Fritz Wolf: (079 04) 97 97 -70 oder (01 72) 7 43 23 07

Marcus Wewer: (07 91) 93 29 04 51 oder (01 72) 7 27 72 30

(Fortsetzung nächste Seite unten links)

Gentec-Veranstaltung am 22.11. in Wolpertshausen

Warum gentechnikfrei bleiben?

Ziel der Diskussion war es, die Chancen und Risiken einer von Gentechnik freien landwirtschaftlichen Produktion für die Region Hohenlohe zu bewerten. Zahlreiche Organisationen neben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und den Bio-Bauern setzen auf eine Erzeugung im pflanzlichen Anbau und in der Fütterung, ohne jegliche Gentechnik (u.a. die Putenmäster für Gutfried, die Molkerei Schrozberg).

Wolfgang Gutberlet, Chef von 300 Tegut Supermärkten, setzt bei seinen Eigenmarken zunehmend auf GVO-freie Produkte. Seit kurzem bezieht er konventionelle Milchprodukte der Molkerei Schrozberg von Kühen, bei deren Fütterung auf gentechnisch verändertes Futter verzichtet wird. Die Bauern erhalten dafür einen Aufschlag. W. Gutberlet betonte die Jahrtausende lange Entstehungsgeschichte unserer heutigen Lebensmittel, denn eine bäuerliche Produktion sei auch für mittelständische Händler wie Tegut die Lebensgrundlage.

Hermann Ritter, Landwirt und im Vorstand des Badischen Bauernverbandes, berichtete von dem Standortvorteil der von Gentechnik freien Maisproduktion am Oberrhein. Die Bauern können dadurch nach wie vor den lukrativen französischen Markt beliefern. Die ZG-Karlsruhe verarbeitet deswegen nur GVO-freie Erzeugnisse. Er betonte, dass

bei der konventionellen Maiszüchtung ein jährlicher Zuchtfortschritt von 2 % erzielt wird. Franz-Josef Neumann aus Wiesenbach ist bei Bosch-Tiernahrung verantwortlich für die Qualitätskontrolle. Bosch hat ein eigenes Labor um Kontrollen auf Kontamination mit GVO durchzuführen. Herr Neumann sieht keinen wirklichen Nutzen in den derzeit angebotenen GVO-Sorten. Klaus Heitlinger vom VDAW erläuterte: „Die höheren Kosten für GVO-freies Soja ergeben sich vor allem aus dem erhöhten Aufwand für Logistik und Kontrollen“. Er bestätigte die Befürchtungen, dass eine Koexistenz beider landwirtschaftlichen Techniken diese zusätzlich erhöhten.

„Die Anliegen der Verbraucher seien

ernst zu nehmen“ konterte Christoph Zimmer von der BESH, der stellvertretend für das Bündnis auf dem Podium saß. Eine von Gentechnik freie Produktion wird bei Qualitätserzeugnissen von den Verbrauchern erwartet, so Zimmer weiter. Wortmeldungen aus dem Publikum zeigten die tiefen Kenntnisse der Anwesenden, die sich zum Großteil gegen Agrogentechnik aussprachen. Rainer Hoffmann vom Maschinenring schloss mit einem Statement des italienischen Landwirtschaftsministers, das dieser auf dem Salon de Gusto äußerte: „Wir brauchen keine Gentechnik, wir lassen uns unsere Spezialitäten und Qualitätserzeugnisse nicht nehmen.“

(Rainer Kubach)

(Fortsetzung von S. 12)

und Zurückverfolgbarkeit entscheidend. Das kann ich am besten mit regionalen Lieferanten darstellen.“

Am Ende der Veranstaltung fasste es ein Gast zusammen: „Der ökologische Landbau und die artgerechte Tierhaltung ist eine zukunftsorientierte und Erfolg versprechende Art der Landwirtschaft. Jeder sollte in seinem Betrieb prüfen, ob die Anforderungen zu ihm passen.“

(M. Wewer)



ECOLAND®

und Partner stellen aus:



Hessische Wurstwaren
wie hausgeschlachtet
www.rackruether.de



15.-18. Februar 2007, Nürnberg
Halle 6, Stand 311-321



www.kalbacher.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, Flocken und Cerealien der BioKorn • Kräuter und Gewürze aus Hohenlohe, Indien und Serbien von ECOLAND Herbs & Spices • Konsum- und Futtergetreide aus Hohenlohe sowie GMO-freies Soja von ECOLAND Grains & Legumes • Rind-, Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch für Metzger, Gastronomie, Verarbeitung, Lebensmittelhandel und Naturkostfachgeschäfte von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.



www.alb-gold.de



www.ecoland.de



www.bio-bw.de

**Über den Tag hinaus –
Standparty am Freitag, 16. Februar ab 18 Uhr.**

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



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL
www.besh.de



www.ecoland.de

ECOLAND e.V. • Marcus Wewer
Raiffeisenstraße 18 • 74523 Schwäbisch Hall
Telefon: (07 91) 932 90 451 • Fax: (07 91) 932 90 459
E-Mail: marcus.wewer@ecoland.de • Internet: www.ecoland.de

MitarbeiterInnen stellen sich vor

Gerlinde Seewald



In dieser Ausgabe des Dreispitzes darf ich mich Ihnen vorstellen.

Mein Name ist Gerlinde Seewald. Ich bin 41 Jahre alt, verheiratet und

habe zwei Söhne im Alter von 14 und 16 Jahren. Nach meinem Abitur absolvierte ich bei Würth in Gaisbach eine Lehre zur Industriekauffrau. Mit meinem Mann zusammen bewirtschaftete ich einen Schweinemast- und Ackerbaubetrieb in Berlichingen. Dies war auch die Ausgangssituation, wie ich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft gekommen bin. Mein Mann und ich gehören zu den ersten Mitgliedsbetrieben der BESH. Schon bald übernahm ich Aufgaben im Fleischervertrieb, dem ich nun schon über 12 Jahre lang angehöre. Ganz zu Anfang wurde man als Frau im Außendienst für Metzgereifachbetriebe noch sehr kritisch begutachtet. Doch dies hat sich schnell gelegt. In der Zwischenzeit betreue ich Metzgereien in Heilbronn, dem Großraum Stuttgart und Esslingen. Die Arbeit ist sehr abwechslungs- und facettenreich und macht mir auch nach Jahren immer noch Spaß.

Dieter Mayer



Mein Name ist Dieter Mayer und ich bin 1948 in Schwäbisch Hall geboren.

Nach meinem Schulabschluss

begann ich 1963 in Schwäbisch Hall eine Metzgerlehre. Anschließend an meine Gesellenprüfung 1966 arbeitete ich in verschiedenen Betrieben, von 1973-79 als Küchenmetzger, mit Ablegen der Meisterprüfung war ich Betriebsleiter. 1979 machte ich mich mit einem Pacht-

betrieb selbständig, 1984 erfolgte der Kauf eines eigenen Betriebs mit Umzug nach Boxberg.

In den folgenden Jahren erfolgte der Auf- und Ausbau der Firma zu einem der führenden Betriebe in der Region. An unzähligen Wettbewerben im In- und Ausland nahm ich erfolgreich teil, so wurde ich z. B. 11 Mal in Folge mit dem Bundespreis der Bundesrepublik Deutschland ausgezeichnet, zum letzten Mal 2004 mit Gold.

Seit Juni 2006 bin ich Produktionsleiter und Leiter des Bauernmarktes Schwäbisch Hall und zuständig für die Produktionsabwicklung im Unternehmen. Außerbetrieblich bin ich seit den Achtziger Jahren ehrenamtlich als zertifizierter EU-Prüfer und seit 10 Jahren als Gruppenleiter bei den Prüfungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft tätig.

Nadja Sonntag



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

Mein Name ist Nadja Sonntag, ich bin 28 Jahre

alt und wohne in Wolpertshausen. Seit Oktober 2005 arbeite ich bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Meine Aufgabenbereiche sind die Faktura GV und die Mitarbeit im Eventservice.

Weiterhin unterstütze ich das Vertriebsbüro bei der Kundenkommunikation (Bestellungsannahme und Kundenbetreuung). Nach der Allgemeinen Fachhochschulreife, die ich am 2-jährigen Berufskolleg in Crailsheim erworben habe, habe ich eine Ausbildung zur Rechtsanwaltsfachangestellten absolviert und war in diesem Beruf mehrere Jahre tätig. Bereits während meiner Ausbildung und auch danach habe ich in verschiedenen Restaurants im Service gearbeitet. Da mir dies auch viel Spaß

bereitet, habe ich mich sehr darüber gefreut, dass ich bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in beiden Bereichen (Büro und Event) arbeiten kann.

Für die tolle Hilfe beim Einstieg in die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft und die nette Aufnahme in den Kollegenkreis möchte ich mich auf diesem Weg recht herzlich bei allen Kolleginnen und Kollegen bedanken.

Alexandra Herzog



Guten Tag liebe Leserinnen und Leser. Ich heiße Alexandra Herzog. Vor 5 Jahren sind mein Bruder und ich zu meinem Vater Al-

bert Herzog nach Deutschland gekommen. Durch ihn bekam ich eine Stelle als Aushilfe bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft.

2003 begann ich dann eine Lehre als Fleischerin, die ich mit Erfolg abschloss. Im Oktober 2005 gewann ich beim SÜFFA-Wettbewerb (Fachmesse für das Fleischerhandwerk) die Silber-Medaille für Partyservice und Plattenlegen. Seit Februar arbeite ich in der Markthalle Stuttgart am Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, sowie in der Produktion im Bauernmarkt Schwäbisch Hall.

Termine

19.- 28. Januar 2007
Grüne Woche in Berlin

15.-18. Februar 2007
BioFach, Nürnberg

6. Mai 2007
Schantag bedrohter Tierrassen -
Freilandmuseum Wackershofen

FanSHOP Schwäbisch-Hällisches Landschwein



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

€ 29,90



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

€ 12,00



**Über den Tag
hinaus...**
Hohenloher Bauernlieder

€ 9,90



**Schwäbisch-Hällisches
Plüschschwein**
ca. 15 cm hoch

€ 3,00



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



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
Schweinlogo.
Gr. S-XXL

€ 60,00



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



T-Shirt
Baumwolle,
weiß
Größe:
S-XXL

€ 9,50



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

€ 2,90



Button
SH Landschwein
für Parties usw.

€ 0,50



Wanduhr
mit schwarzem Rand

€ 17,50



Vesperdosen
lebensmittelechtes Material,
aufklappbar, stabil,
langlebig

€ 2,00

Video-Kassette

„ZDF-Beitrag“
ZDF-Beitrag über die Bäuer-
liche Erzeugergemeinschaft

Schwä-
bisch Hall
im Umwelt-
magazin
„planet e
extra“,
45 Min.



**SWR:
Zeichen
der Zeit**

Portrait der Bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft Schwä-
bisch 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 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 2007
Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten

Titel: Hoffest auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen
Foto: Rolf Apeltauer
Redaktion: Rolf Apeltauer
Layout: Rolf Apeltauer, Verena Eckstein
Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des jeweili-
gen Autors wieder.



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Träger ländlicher
Regionalentwicklung
in Hohenlohe seit 1984



www.besh.de