



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe 2/2007
Auflage: 3000

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

BioFach 2007

Schwerpunkte Seite 10-11

Das Reinheitsgebot für die Wurst

Seite 8

Anbau von Natur- gewürzen

Seite 9



Besuch der EU Agrarkommissarin Mariann Fischer Boel im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall und auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen.

V.l.n.r: Dr. Schweitzer, Bundesministerium Berlin; Landwirtschaftsminister Peter Hauk, Stuttgart; Landrat Bauer, Schwäbisch Hall; Vorsitzender Rudolf Bühler; EU-Kommissarin Mariann Fischer Boel, Brüssel; Oberbürgermeister H. J. Pelgrim, Schwäbisch Hall.

Bericht Seite 5

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,
Martin Michelfelder, 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
Zuchtleitung: Albrecht Weber,
Dr.a. Maite Mathes
Beirat: Dieter Hofmann, Christoph Zimmer,
Rudolf Senkenberg, Peter Leonhard,
Friedrich Eberhardt, Peter Hamel

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 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



Fleischverarbeitung und Wursterzeugung

Dieter Mayer
Tel. 0791 - 93290553
Mobil 0174 - 2143429
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!



Nachdem die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Bio- und Qualitätsfleischbereich bundesweit bestens bekannt ist, soll uns dies nicht zum Ausruhen und Nachlassen verleiten: Unsere weiteren Ziele sind, dass wir neben dem hervorragenden Frischfleisch von Rind, Schwein und Lamm nun auch im Verarbeitungsbereich aktiver werden und hier für die weitere Zukunft neue wirtschaftliche Potentiale generieren.

Diesen Schritt haben wir schon seit einigen Jahren vorbereitet, mit verschiedenen Gewürzprojekten im In- und Ausland für eine Wurst- und Schinkenproduktion nur mit Qualitäts- und Biofleisch, Speck, Salz und unseren Naturgewürzen aus ökologischem Anbau. Also die Herstellung von „Echt Hällischen“ Schinken und Würsten ohne jede Chemie wie Geschmacksverstärker, Phosphate, chemische Aromen, Gentechnik und Zusatzstoffe und was es sonst noch alles aus den Labors der Chemischen und Gewürzindustrie gibt. Hierzu haben wir

ein „Reinheitsgebot für die Wurst“ entwickelt, was heißen soll, dass die „Echt Hällischen Wurstwaren und Schinken“ ausschließlich mit natürlichen und gesunden Zutaten hergestellt werden ohne jede Chemie. (Hierzu auch Seite 8, 9, 11 und beiliegende Broschüre)

Hier sehen wir ergänzend zu unserem Qualitätsfleisch- und Biofleischangebot unseren Zukunftsmarkt. Beide Bereiche werden sich in Zukunft gegenseitig unterstützen und es werden sich entsprechende Synergien entwickeln, sowohl im Marketing als auch in der bestmöglichen Verwertung der Fleischteile, welche nicht als Frischfleisch ihren Markt finden können.

Ich denke, dass sich auch all unsere Kunden und Partner dieser Sache mit dem Reinheitsgebot in der Wurst annehmen werden, weil dies neben dem gesunden und hochwertigen Frischfleisch die beste Chance auch für unsere Fleischerfachgeschäfte ist, sich bei der anspruchsvollen Kundschaft mit den bestmöglichen Erzeugnissen hinsichtlich

handwerklichen Könnens, Geschmack und Gesundheit zu profilieren.

Am 15. Juni werden wir im Rahmen einer Pressekonferenz auf der ersten Slow-Food Messe in Stuttgart, dem „Salone del Gusto des Nordens“, dieses Reinheitsgebot für die Wurst erstmals den Medien und der Öffentlichkeit vorstellen. Zeitgleich wird die Vermarktung der „Echt Hällischen Wurstwaren“ im neuen Stammhaus von Feinkost Böhm in Stuttgart und in unseren eigenen Märkten anlaufen.

Ich denke, dass wir mit dieser innovativen Entwicklungsarbeit die richtigen Weichen für eine weiter prosperierende Zukunft der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gestellt haben und darf Sie herzlichst grüßen

Ihr

Rudolf Bühler



Neues Forschungsprojekt im April 2007 gestartet: Gelenkte Feldprüfung beim Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Nach wie vor sind der Erhalt der Schwäbisch-Hällischen Rasse und die Förderung der Hohenloher Bauern die wichtigsten Ziele der BESH Gruppe. Doch sich ändernde Einflussfaktoren machen neue Ansätze notwendig. Ein weiterer Schritt in die Zukunft ist der Aufbau einer gelenkten Feldprüfung.

Das Schwäbisch-Hällische Schwein hebt sich durch seine hervorragende Fleischqualität am Markt von anderen Rassen deutlich ab. Doch die sensorische (wahrgenommene, mit den Sinnen erfasste) Fleischqualität lässt sich nur schwer messen oder beurteilen. Bei konventionellen Verfahren werden in der standardisierten Leistungsprüfung Massemerkmale (Fleischanteil, Teilstückgewichte, Zunahmen etc.) geprüft, an qualitativen Merkmalen fließt lediglich der pH-Wert in die Zuchtwertschätzung ein. Der pH-Wert, (45m pm), diente lange Jahre zur Erkennung eklatanter Fleischqualitätsmängel wie PSE (weich, weiß, wässrig) Fleisch.

Heutzutage ist die Sanierung in diesem Bereich weit fortgeschritten, der pH-Wert hat somit kaum noch Aussagekraft. Es werden feinere Werkzeuge gebraucht, welche Fleischqualität besser wiedergeben und sich gleichzeitig in der Praxis leicht erfassen lassen.

Auf rechtlicher Ebene haben sich

ebenso Veränderungen ergeben. Das neue Tierzuchtgesetz legt die Verantwortung für die Zuchtarbeit und Zuchtwertschätzung in die Hände der Zuchtorganisationen – folglich ist es keine staatliche Aufgabe mehr und der Staat nicht mehr dafür verantwortlich, die Tierzucht finanziell zu unterstützen.

Beim Erhalt des Schwäbisch-Hällischen Schweines wurden in den vergangenen 25 Jahren wichtige Ziele erreicht. Die letzten Tiere konnten gesichert werden, die reinrassigen bewertet werden, die wertvollen Eigenschaften wurden „in Wert gesetzt“ und eine Vermarktung aufgebaut. Um einen „Gen-Drift“ von den Eigenschaften der SH-Rasse hin zu weißen Rassen zu verhindern, wurde eine Forschungsgruppe gegründet, die 2004 eine neu gewichtete ökologische Zuchtwertschätzung für das SH-Schwein verabschiedete (ÖZW).

Wichtigste Aufgabenstellung für die Zukunft ist die Einbeziehung der sensorischen Fleischqualität in die Zuchtarbeit und möglicherweise das Auszahlungssystem für Schwäbisch-Hällische Schweine in einem weiteren Schritt. Die guten Eigenschaften der SH-Rasse müssen gezielt gefördert werden, um sie nicht zu verlieren und den Wettbewerbsvorteil zu sichern.

Das neue Forschungsprojekt in Zusammenarbeit mit der Universität Gießen wurde von der „Otto von Guericke-Stif-

tung“ im Rahmen der Innovationsförderung für den Mittelstand bewilligt.

Das Projekt wird als Doktorarbeit von Florian Huber (MSc) über zweieinhalb Jahre durchgeführt. Über die elektronische Tierkennzeichnung auf Praxisbetrieben (SH*Pi-Genetik) werden die Abstammungsdaten erfasst. Von jeder der Sauen werden je zwei männliche und weibliche Ferkel einer Einzeltierzerlegung und einem breiten zusätzlichem Testspektrum unterzogen. So werden der Langzeit pH-Wert (24 h nach Schlachtung), der Tropfsaftverlust (nach EZ Drripp Loss), der Intramuskuläre Fettanteil (IMF), die Temperatur, die Scherkraft und die Fleischfarbe bestimmt.

Die erfassten Daten werden mit den Abstammungsdaten aus dem Herdbuch zusammengeführt und ausgewertet. Die Ergebnisse sollen zeigen, welche Merkmale miteinander korrelieren (in Beziehung stehen) und welche sich gut für eine dauerhafte Überprüfung in der Praxis eignen. Ebenso können die besten Eber- und Sauenlinien ausgewertet werden.

Ziel ist es, eine leistungsfähige Feldprüfung aufzubauen, welche qualitative Fleischqualitätsmerkmale einschließt und auf die wertvollen Eigenschaften des SH-Schweins Wert legt. Unter den derzeit sieben Testbetrieben ist auch einer, der nach Öko-Kriterien wirtschaftet.

In weiteren Schritten können auch Fütterungs- und Haltungsbedingungen einfließen.

Von den Testbetrieben werden jährlich ca. 1000 SH*Pi-Tiere in der Einzeltierzerlegung bewertet und ca. 10000 Tiere mit den Standard-Erfassungsmethoden klassifiziert. Dazu kommen ca. 500 reinrassige Tiere pro Jahr.

Es wird erwartet, dass aus dieser Arbeit wertvolle Impulse in die Zuchtarbeit fließen, welche die SH-Rasse weiter nach vorne bringen. (Chr. Zimmer)



Dr. a. M. Mathes, F. Huber, MSc agr., Prof. Dr. H. Brandt, G. Rüeck, Chr. Zimmer

Foto: BESH

Jahreshauptversammlung bœuf de Hohenlohe

Nachfrage nach dem bœuf de Hohenlohe steigt weiter

Der Aufwind bei der Erzeugergemeinschaft bœuf de Hohenlohe hält an. Deren Qualitätsfleisch ist weiterhin so gefragt, dass das Angebot nicht ausreicht.

Die Vermarktung erfolgt ausschließlich über die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, insbesondere in deren Bauernmärkten und in gehobenen Fleischerfachgeschäften sowie in der gehobenen Gastronomie, die dieses Fleisch wegen seiner guten Qualität und Schmackhaftigkeit besonders schätzt.

Im zurückliegenden Geschäftsjahr war ein verstärkter Zuwachs an Mitgliedsbetrieben zu verzeichnen, was insbesondere auf die Strukturveränderung der Rinderhaltung im Erzeugergebiet zurückzuführen ist. Die Zahl der aktiv liefernden Betriebe stieg somit

von 65 auf 93, welche einen Anstieg der Schlachtzahlen um ca. 30% erbrachten.

Ebenfalls positiv zu werten war die Schlachtkörperqualität, die sich im zurückliegenden Geschäftsjahr - was die erwünschten Klassifizierungen betrifft - um 11% auf 96% steigerte. Für bœuf-Ochsen und bœuf-Färsen konnten auch der stabile Auszahlungspreis von durchschnittlich 3,60€ ausbezahlt werden, was auch für eine Planungssicherheit der Zukunft spricht. Für reinrassige Limpurger Ochsen werden bis zu 5€/kg bezahlt.

Die arbeitsteilige Produktion des bœuf de Hohenlohe Qualitätsfleischprogramms, die sich in zwei Stufen vollzieht, gewinnt zunehmend an Bedeutung, da die zweite Stufe, in der die besonders mastfähigen Mutterkuhabsetzer unter vollständiger Einhaltung der Richtlinien zu Färsen und Ochsen ausgemästet werden, was besonders interessant ist für bisherige Milchvieh-

betriebe. Diese können somit ihr Grünland einer ordentlichen Verwertung zuführen.

Im Anschluss an die Versammlung referierte Frau Weller vom Landwirtschaftsamt Ilshofen über die Chancen und Auswirkungen von MEKA III insbesondere für Mutterkuh-, Weide- und Extensivrinderhalter.

(K. Süpple)

INFO:

Zukünftig ist beabsichtigt, da die Nachfrage nach bœuf de Hohenlohe Qualitätsfleisch der Rasse Limpurger verstärkt nachgefragt wird, für diese Tiere einen deutlichen Aufschlag auf den bisher schon höheren Auszahlungspreis abzurechnen.

Nähere Auskunft und Beratung:

Klaus Süpple,

Vorstand Erzeugergemeinschaft
Bœuf de Hohenlohe

Tel.: 01 72/6228493

EU-Kommissarin schwärmt von den Schweinen mit Schlappohren

Hohenlohe ist das Beispiel für eine erfolgreiche Förderung der Landwirtschaft und des Ländlichen Raums im Rahmen der 2. Säule der EU-Förderung. Das wurde der EU-Kommissarin Mariann Fischer Boel auf ihrer Tour durch Hohenlohe deutlich.

Im Vergleich zu den EU-Ausgleichszahlungen haben hier die prozentual geringen Förderungen wie das „Leader-Programm“ oder „Regionen aktiv“ gute Früchte getragen. Das beweist auch die Studie für Hohenlohe mit dem Titel „Arbeit und Einkommen in und durch die Landwirtschaft“. Sie wurde von dem Chef der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Rudolf Bühler, angestoßen, von der Umweltstiftung

Euronatur erarbeitet, von der WFG des Landkreises Hall in Auftrag gegeben und von „Regionen aktiv“ mitfinanziert. Die Studie zeigt, dass gezielte Förderungen von Direktvermarktern und agrartouristischen Projekten auch mit relativ kleinen Mitteln große Wirkung haben.

Dadurch wurden in den letzten Jahren rund 300 neue Arbeitsplätze in der hohenlohischen Landwirtschaft geschaffen und viele bestehende erhalten. Auf ihrer Tour besuchte Mariann Fischer Boel auch den von Regionen aktiv geförderten Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall. Die EU-Kommissarin, die mit ihren fachlich gezielten Fragen punktete, war sehr beeindruckt von der professionellen Organisationsstruktur der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Von der Zucht über die Produktion bis zur Vermarktung bleibt bei der BESH mit ihren 950 Mitgliedsbetrieben und den zirka 250 Mitarbeitern alles in bäuerlicher Hand. Sie ist deutschlandweit ein herausragendes Musterbeispiel für eine gelungene Regionalentwicklung. Hier bleibt die Wertschöpfung in der Region und wird deutlich erhöht.

Fischer Boel war so beeindruckt, dass sie noch einen ungeplanten Abstecher in den Schweinestall von Rudolf Bühler machte. Bei der Mitgliederversammlung des Bauernverbands Hohenlohe schwärmte sie noch Stunden später von den schwarz-weißen Rüsseltieren mit den Schlappohren und ihrer effizienten Vermarktungsorganisation.

(B. Schlauch)

Nächstes Jahr größerer Auftritt mit Baden-Württemberg geplant BESH als Botschafter Hohenlohes in Berlin



Fotos: B. Schlauch

v. li.: Werner Vogelmann, Christian Bühler, Roderich Balzer, Rudolf Bühler, Fritz Wolf.

Die Grüne Woche ist keine reine Landwirtschaftsmesse. Sie wird immer mehr zu einem Marktplatz für beste Nahrungsmittel und regionaltypische Besonderheiten. Die Hohenloher, wie Rudolf Bühler und die hohenlohischen Tourismusvertreter, haben das längst erkannt. Künftig will sich dort auch das Land Baden-Württemberg stärker präsentieren.

Dass die Grüne Woche eine große Ausstrahlung hat, ist Rudolf Bühler schon lange klar. Bereits 1985 präsentierte er dort erstmals die Hällischen Schweine in der für sie typischen Strohaufstallung. Im Nu avancierten die fotogenen schwarz-weißen Rüsseltiere zum Publikumsfavorite. Und weil die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) auf der Grünen Woche auch am laufenden Band die ersten Preise für die gute Fleischqualität der Hällischen Schweine einheimste, startete dort der bundesweite Siegeszug der vom Aussterben bedrohten Schweinerasse.

Seit acht Jahren rührt auf der Grünen Woche auch die TG Hohenlohe und Schwä-

bisch Hall für den Tourismus in Hohenlohe die Werbetrommel. Obwohl sie etwas abseits in Halle 26 ihren Stand betreuen, ist die Nachfrage nach Tourismusprospekten aus Hohenlohe sehr groß. Der TG-Geschäftsführer Andreas Dürr wäre gern bereit, sich an einem großflächigen Gemeinschaftsstand unter der Flagge Baden-Württembergs zu beteiligen. Im Zusammenspiel mit regionaltypischen Spezialitäten und Wein könnte sich Hohenlohe dort besser präsentieren, als lediglich mit Tourismusprospekten.

Bisher ist Baden-Württemberg, wie andere Bundesländer auch, auf der Grünen Woche nur mit einem obligatorischen Stand in der CMA-Halle

vertreten. Dort bestreiten die Hohenloher mehr als die Hälfte des Gemeinschaftsstandes: Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bietet luftgetrockneten Schinken, Pfefferbeißer und andere Leckereien vom Hällischen Schwein an, in Kombination mit der Haller Löwenbrauerei, die ihr Mohrenköpfe zapft. Zudem serviert dort die Firma Bürger aus Crailsheim ihre Maultaschen.

Für ein großflächiges Auftreten Baden-Württembergs auf der Grünen Woche, setzt sich schon seit längerer Zeit der Staatssekretär und FDP Agrarpolitiker Richard Drautz aus Heilbronn ein. Wie Drautz dem Haller Tagblatt mitteilte, wurde in den Koalitionsvereinbarungen der Landesregierung zwischen CDU und FDP ausgehandelt, dass sich das Land verstärkt auf der Grünen Woche engagiert. „Als ein erfolgreiches Genießer- und Tourismusland müssen wir uns ähnlich wie Bayern in größerem Umfang auf der Grünen Woche präsentieren“, sagte Drautz. „In Zusammenarbeit mit



der Tourismus Marketing GmbH des Landes (TMBW) werden wir im Frühjahr mit allen Beteiligten ein Konzept erarbeiten“, versicherte Drautz. Riesig gefreut habe es ihn, dass Rudolf Bühler bereits jetzt auf der Grünen Woche seine Beteiligung zugesagt habe. Interesse bestehe zudem von Seiten der Baden-Württembergischen Weingärtnergenossenschaften sowie von einigen Brauereien.

(B. Schlauch)



Dr. Reinheimer: „Enge Partnerschaft mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft“

Mövenpick-Chefs in Wolpertshausen

Auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen wurde am 26. Januar dieses Jahres gut aufgetischt: luftgetrockneter Schinken vom Hällischen Schwein, gebratenes Milchferkel, Coppa (Schinken vom Hals), Griebenschmalz, Rindercarpaccio und dazu ein guter Tropfen von der autochthonen hohenlohischen Rebsorte Tauberswarz.

Zu Gast bei Rudolf Bühler, dem Vorsitzenden der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft (BESH), war die Chefetage der renommierten Mövenpick-Restaurants in Deutschland und der Schweiz. Der Besuch sollte die geschäftlichen Beziehungen vertiefen, die schon seit längerem zwischen der BESH und Mövenpick bestehen.

Nach der Fertigstellung der Feinerlegeabteilung im Erzeugerschlachthof



Man genießt das Essen.

hof Schwäbisch Hall, ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall für die gehobene Gastronomie noch interessanter geworden. Die neue Feinerlegeabteilung kann je nach Wunsch ganz spezielle Zuschnitte für die Gourmetköche anbieten und das auch in einem etwas größerem Umfang.

Im Haller Erzeugerschlachthof, im Schweinestall auf dem Sonnenhof, und im Hessentaler Bauernmarkt zeigten Rudolf Bühler, Rainer Heller (BESH-Vertriebschef für die Gastronomie) und Schlachthofleiter Walter Mack die Produktions- und Herstellungswege für die Qualitätserzeugnisse der BESH auf. Eine artgerechte Tierhaltung mit von Gentechnik freiem Futter und eine vertikale Vernetzung aller Schritte aus bäuerlicher Hand von Seiten der Erzeugerge-



Die Besuchergruppe besichtigt den Schweinestall.

Fotos: B. Schlauch

meinschaft sind die großen Pluspunkte auf die Mövenpick vermehrt setzen will.

Der Mövenpick-Geschäftsführer für Deutschland, Dietmar Althoff, schwärmte von dem luftgetrockneten Schinken des Hällischen Schweins und Mövenpick-Vorstand Dr. Hans Peter Reinheimer war beeindruckt von dem „seriösen Auftritt“

der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. So ist es gut möglich, dass demnächst Hällischer Schinken oder Rindsbraten vom Bœuf de Hohenlohe nicht nur im Mövenpick Hannover und in der Autostadt Wolfsburg serviert werden, sondern auch bundesweit und in den Schweizer Restaurants der Gourmetkette.

(B. Schlauch)



Metzgermeister Mayer (ganz links) veranschaulicht die Herstellung und Verarbeitung von Wurst und Fleisch anhand von mehreren Beispielen.

Echt Hällische Fleisch- und Wurstwaren

Das Reinheitsgebot für die Wurst



Nach abgeschlossener Sanierung mit 6,9 Mio Euro Investitionssumme befindet sich im Neubauteil des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall 1. OG und Produktionsteil Bauernmarkt der neu geschaffene Produktionsbereich Fleischverarbeitung und Wurstherstellung.

Schon seit einigen Jahren befasst sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit dem Einstieg in die Fleischverarbeitung zu Wurst- und Schinkenspezialitäten. Man könnte die bisherigen Vorarbeiten als Entwicklungszeit bezeichnen, welche jetzt die Produkte zur Marktreife gebracht hat. Viele Mosaiksteine müssen hier zusammenwirken, damit die BESH auch in diesem neuen Geschäftsfeld die Marktstellung erlangen kann, welche sie bereits im Qualitätsfleischsegment innehat.

Um unsere Produktphilosophie zur Wurst- und Schinkenherstellung zu verdeutlichen, haben wir eine 48-seitige Broschüre entwickeln lassen, welche ausführlich und tiefgehend über das von uns entwickelte „Reinheitsgebot für die Wurst“ und natürlich auch bei der Schinkenherstellung berichtet. Wir legen Ihnen diese neue Broschüre sozusagen

druckfrisch bei, sie wird im Rahmen des ersten „Salone del Gusto des Nordens“, der Slow Food-Messe vom 15.-17. Juni in Stuttgart, Messezentrum Killesberg, im Rahmen einer Pressekonferenz vorgestellt.

Wir leisten damit auf diesem Gebiet eine Pionierarbeit, wie wir es vor gut 20 Jahren bei der Entwicklung der Qualitätsfleischprogramme geleistet haben. Damals ging es um die Produktphilosophie von einer gesunden und tiergerechten und umweltverträglichen Fleischerzeugung, ohne Chemie und Antibiotika, Tranquilizern, Gentechnik, Tierkadavermehlen und PSE-Mängeln, gleichzeitig um die Einführung von Standards zur artgerechten Tierhaltung. Die Zeit hat uns Recht gegeben.

Zwischenzeitlich sind Antibiotika ebenso wie Tierkadavermehle im Tierfutter verboten, PSE ist weitgehend verschwunden, artgerechte Tierhaltung ist zu einem stehenden Begriff geworden, wel-

cher in Kürze von der EU-Kommission im Rahmen einer Verordnung geschützt und mit einem entsprechenden Label ausgestattet wird.

Bei der „Echt Hällischen“ Wurst- und Schinkenherstellung geht es im wesentlichen um den Ersatz von Chemie durch Naturgewürze und um die Wiederbelebung traditioneller handwerklicher Grundsätze wie das „Warmwurst“ und den Verzicht auf alle möglichen Hilfsstoffe welche die Industrie in diesem Bereich entwickelt und eingeschleust hat.

Dass wir hier auf dem richtigen Weg sind, beweist der erste Markttest auf der Bio-Fach 2007, auf der wir beim ersten internationalen Bio-Wurst-Wettbewerb mit 130 Teilnehmern aus 8 Ländern auf Anhieb den ersten Platz einnahmen, mit 11 Goldmedaillen und 4 Silbermedaillen. Hierzu auch mein besonderer Dank an unseren Metzgermeister und Produktentwickler Dieter Mayer. *(Rudolf Bühler)*

Der Anbau von Naturgewürzen in unseren Gewürz-Projekten

Gewürzfelder in Hohenlohe



Der neu eingeführte ökologische Gewürzanbau in Hohenlohe bringt auch unseren Mitgliedsbetrieben zusätzlich Einkommensperspektiven. (Foto: BESH)

Naturgewürze sind für uns Gewürze, welche ökologisch angebaut werden, von traditionellen und autochthonen Sorten, am jeweils besten Standort in der Welt, mit bekannter Herkunft, direkt von den Gewürzbauern fair gehandelt, handwerklich sauber und ohne Bestrahlung aufgearbeitet zur Erhaltung des vollen Aromas und der sensorischen Merkmale. Damit kann man die Unkultur der derzeit auf dem Markt befindlichen „Industrie-Würzmischungen“ und „chemischen Geschmacksverstärker“ durch gesunde und authentische Naturprodukte ersetzen.

Seit nunmehr 5 Jahren arbeiten wir auf diesem Gebiet und haben in verschiedenen Teilen der Erde Gewürzprojekte eingerichtet, wo wir jeweils mit den Anbauern in der Region Erzeugergemeinschaften und Genossenschaften gebildet haben, welche sich auf die ökologischen Richtlinien von ECOLAND ausgerichtet haben.

Bereits seit 2001 haben wir ein Ge-

würzprojekt in Südindien aufgebaut von wo die tropischen Gewürze wie Pfeffer, Muskatnuss, Muskatblüte, Kardamom, Nelken und Piment herkommen. Etwa 1200 Kleinbauern in einem Naturschutzreservat in den Gewürzbergen von Kerala kultivieren dort noch die alten Sorten, aus denen z.B. der beste Pfeffer gewonnen wird, den es überhaupt gibt. Sie wurden auf ECOLAND-Richtlinien umgestellt, zertifiziert und erhalten dadurch auch einen deutlich höheren Erzeugerpreis.

In der Vojvodina, einer Region, welche früher zu Österreich-Ungarn gehörte und heute zu Serbien, haben wir vor 2 Jahren eine Bäuerliche Erzeugergemeinschaft mit 28 Paprikaanbauern gegründet, welche den besten verfügbaren Paprika überhaupt erzeugen und unter Grasdächern trocknen und dann mit den historischen Steinmühlen behutsam und fein vermahlen. Die Qualitäten reichen von edelsüß über mild bis scharf. Auch hier wird nun nach den ökologischen Richtlinien von ECOLAND erzeugt.

Nach Montenegro haben wir ebenso seit 2 Jahren Kontakt und beziehen von dort aus ökologisch zertifizierter Wildsammlung die mediterranen Kräuter und Gewürze wie Oregano, Basilikum, Lorbeer, Estragon und Rosmarin. Nicht zuletzt haben wir auch in Hohenlohe begonnen, ökologische Gewürze anzubauen, welche in gemäßigten Zonen die besten Aromen erzielen. Neben Speisesenf und Kümmel hat zum Beispiel der hier angebaute Koriander ein unvergleichlich besseres Aroma als der in den Tropen angebaute Koriander.

Gegenwärtig fahren wir auch einen Versuch um aus Schwäbisch Haller Sole wieder Siedesalz zu gewinnen. Dies steht jedoch erst am Anfang und wir warten noch die Ergebnisse aus den Labors ab um hieraus weitere Schlüsse zu ziehen. Insoweit stammen nun alle Zutaten für die Herstellung von Echt Hällischer Wurst und Schinken aus eigener Erzeugung: Das Qualitätsfleisch, der Speck, die Naturgewürze und in Zukunft vielleicht auch noch das Salz. (Rudolf Bühler)

Alternative Nobelpreisträgerin bricht mit Rudolf Bühler eine Lanze für die Artenvielfalt

„Wir müssen die chemischen Dünger und Spritzmittel auf der ganzen Welt beseitigen, nur so können wir die Arten- und Rassenvielfalt der Pflanzen und Tiere erhalten“ - diese Kampfansage machte die alternative Nobelpreisträgerin Vandana Shiva auf einer Diskussion gemeinsam mit Rudolf Bühler, dem Chef der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Unter dem Titel „Profit with and for Nature - Marketing Biodiversity“ diskutierte ein international besetztes Gremium in Nürnberg, wie man mit der Natur profitabel wirtschaften und gleichzeitig die Arten- und Rassenvielfalt erhalten kann. Die Diskussion war Auftaktveranstaltung für eine Konferenz der IFOAM (Internationaler Verband für ökologische Landwirtschaft) die im Sommer 2007 in Schwäbisch Hall stattfindet. Vom 26. bis 28. August diskutieren dort auf Einladung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) 250 Experten aus aller Welt über das Thema: „Die Vermarktung von regionalen und ökologisch erzeugten Waren und Werten“.

Auf dem Podium waren die indische Umweltaktivistin und alternative Nobelpreisträgerin Vandana Shiva, Chris Wille (Leiter der Rainforest Alliance in Costa Rica), Antonio Compagnoni (IFOAM) und Rudolf Bühler als Vorsitzender der BESH und Ecoland Herbs & Spices.

Ausgangspunkt der Diskussion: „Die industrielle Landwirtschaft hat in kurzer Zeit die Vielfalt an Kulturpflanzen und Haustierrassen massiv vermindert. Gab es nach dem Zweiten Weltkrieg noch 15 Schweinerassen in Deutschland, waren es 1984 laut Rudolf Bühler nur noch drei. Und von den 6000 Nutzpflanzenarten, die in den vergangenen Jahrtausenden genutzt wurden, stehen heute nur noch rund 150 Arten in Kultur.“

Einer der Kernsätze der Umweltaktivistin Vandana Shiva war: Der Erhalt der

Arten- und Rassenvielfalt gehe Hand in Hand mit der lokalen sowie regionalen Erzeugung und Vermarktung von Lebensmitteln. Bei einer Vermarktung im überregionalen und globalen Bereich müsse der Handel in den Händen der regionalen Erzeuger bleiben und dürfe nicht an zentralisierte Konzerne übergehen.



v.li.: Chris Wille (Rainforest Alliance in Costa Rica), die alternative Nobelpreisträgerin Vandana Shiva, Rudolf Bühler (BESH), Diskussionsleiter Bernward Geier und Antonio Compagnoni (IFOAM) Foto: B. Schlauch

Nach dieser Vorgehensweise hat Rudolf Bühler die BESH und die Ecoland Herbs and Spices aufgebaut. Mit dem indischen Vertragspartner Jose Dominic hat er in Kerala ein Projekt zum Anbau und zur Vermarktung von ökologisch angebauten Gewürzen ins Leben gerufen. Eingeborene, so genannte Tribals, bauen dort am Rande eines riesigen Naturschutzparks alte Gewürzsorten an. Damit sie auch davon leben können, erhalten sie für die Gewürze aus dem ökologischen Anbau einen Preis, der 50 Prozent über dem für konventionelle Gewürze liegt.

Die durchschnittliche Anbaufläche von jedem der 1200 Kleinbauern beträgt zirka einen halben Hektar und wird von einer indischen Tochter des deutschen Kontrollinstituts Lacon überprüft. Die aromatischen Gewürze werden primär von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft für die eigene Wurst- und Fleischerzeugung verwendet.

Neben der Erhaltung der alten Rasse des Schwäbisch-Hällischen Land-schweins, das deutschlandweit und auch international große Beachtung

findet, ist Ecoland Herbs & Spices ein weiteres Beispiel, wie ein strategisch geplantes Projekt mit klugem Marketing zum Erhalt alter Sorten und Rassen und auch zum Erhalt bäuerlicher Strukturen beitragen kann.

Im Mittelpunkt des Kampfes für den Erhalt der Artenvielfalt, muss laut Vandana Shiva die Aufklärung der Verbraucher und Erzeuger stehen, die schon in den Schulen beginnen sollte. Zudem müsse auf dem politischen Weg verhindert werden, dass die global agierenden Konzerne wie Monsanto alles zerstören.

Auch für Rudolf Bühler ist die „Veränderung des Bewusstseins der erste Schritt“, um die Arten- und Rassenvielfalt weltweit zu erhalten. Dazu gehöre der Kampf gegen die gentechnisch manipulierten Kulturpflanzen der internationalen Saatgutkonzerne. Bühler: „Die Gentechnik verschärft den Rückgang der Artenvielfalt bei den Nutzpflanzen.“ (B. Schlauch)



INFO:

Vandana Shiva ist eine indische Umweltschützerin und Bürgerrechtlerin, die 1952 am Fuße des Himalaja geboren wurde. Shiva, die unter anderem in Kanada Quantenphysik studierte, kehrte nach Indien zurück und richtete im Kuhstall ihrer Mutter ein Forschungslabor ein.

Sie unterstützt die Bevölkerung im Kampf gegen die Rodung der Regenwälder. Zudem spielt die Ökofeministin im weltweiten Kampf um die Biodiversität und gegen Biopatente eine große Rolle. Als Globalisierungskritikerin macht sie gegen den zunehmenden Einfluss der Agrokonzerne in Indien Front. 1993 wurde sie mit dem alternativen Nobelpreis ausgezeichnet, im Time Magazine wurde sie als eine der fünf „Heroes for the Green Century“ auserkoren.

BESH mit 11 Goldmedaillen Sieger des Bio-Wurst-Wettbewerbs Guter Geschmack durch gutes Fleisch und gute Gewürze



Staatssekretärin Gurr-Hirsch aus dem Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum in Stuttgart besuchte Rudolf Bühler am Stand von ECOLAND Herbs & Spices auf der BioFach.

Foto: B. Schlauch

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) erhielt bei der Preisverleihung des ersten internationalen Qualitätswettbewerbs der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) für Bio-Produkte elf Gold- und vier Silbermedaillen.

Für ihre echt hällischen Fleisch- und Wurstwaren im Biosegment erhielt die BESH auf der Biofach in Nürnberg elf DLG-Goldmedaillen und vier DLG-Silbermedaillen. Bei dem Wettbewerb wurden die Bio-Produkte von 130 Teilnehmern aus acht europäischen Ländern von den Prüfern der DLG auf Geschmack und Qualität unter die Lupe genommen. Kein anderes Unternehmen erhielt bei dem Qualitätswettbewerb für Bio-Erzeugnisse so viele Preise, wie die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft.

Der DLG-Goldregen ist für den Vorsitzenden der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, Rudolf Bühler eine Bestätigung der Strategie, bei der Bio-Wurstherstellung ohne chemische Zusatzstoffe nur beste Gewürze aus ökologischem Anbau zu verwenden.

Die BESH bezieht über ihre Tochter Ecoland Herbs & Spices aus den Urwäldern des indischen Periyar-Tigerreservats alte Kräuter- und Gewürzsorten. Sie werden dort von den so genannten Tribals nach den strengen ökologischen Richtlinien von ECOLAND angebaut.

Diese Naturgewürze wie Pfeffer, Kardamom, Muskat und Nelken haben doppelt soviel ätherische Öle, wie konventionell angebaute Gewürze. Den Unterschied kann man nicht nur schmecken, sondern auch riechen. Wer in ein Pfefferfass von Ecoland Herbs & Spices reinschnuppert, wird von dem intensiven Duft regelrecht überwältigt. Zudem bezieht Ecoland Herbs & Spices Naturkräuter wie Thymian und Oregano aus den Bergen Montenegros, Paprika aus der serbischen Vojvodina, sowie Senf und Koriander von hohenlohischen Biobauern.

Mit Dieter Mayer hat die Erzeugergemeinschaft seit 2006 einen erfahrenen Metzgermeister, der die Naturgewürze hervorragend kombinieren kann. Im BESH-Team für die Fleischverarbeitung leitet er die Neuentwicklung und Komposition der echt hällischen Wurstwaren in dem neu erbauten Trakt des Haller Erzeugerschlachthofs. (B. Schlauch)

ECOLAND erhält die IFOAM-Akkreditierung



ECOLAND-Geschäftsführer Marcus Wewer (rechts) unterzeichnet die IFOAM-Verträge.

Als fünfter Bio-Verband in Deutschland zählt ECOLAND jetzt zu den von der IFOAM weltweit akkreditierten Organisationen. Vorangegangen sind ein- einhalb Jahre konzentrierte Bearbeitung der Richtlinien und Abläufe der Zertifizierung. ECOLAND kann jetzt international Bioprodukte zertifizieren und somit einen hohen Standard z.B. für Biogewürze aus Indien sicherstellen. Ebenso genügen die inländischen ECOLAND-Waren jetzt auch dem höchsten internationalen Richtlinienwerk. IFOAM ist der Welt-Dachverband der Bio-Landbau-Bewegung. IFOAM-Präsident Gerald Herrmann ist auch Vizepräsident von ECOLAND. (M. Wewer)



Rudolf Bühler (Zweiter v. re.) nimmt zusammen mit dem BESH-Team die DLG-Preise vom Vizepräsidenten der DLG, Prof. Dr. Achim Stiebig (li.) entgegen. Foto: B. Schlauch

Familie Kubach aus Langenbeutungen: „Nachfahren eine intakte Natur hinterlassen“

Walter Kubach und sein Sohn Rainer bewirtschaften ihren Fleckviehzuchtbetrieb in Langenbeutungen als GbR. Seit 4 Jahren liefern sie der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Kühe und Rinder, deren Fleisch zur Herstellung der Du darfst-Wurst verwendet wird.

Weil ihre alte Hofstelle zu beengt war, bauten sie einen neuen Stall samt Scheune und Silos als Teilaussiedlung auf die Anhöhe von Langenbeutungen. In dem Stall stehen 70 Kühe und die Rinder für die eigene Nachzucht.

Die Kubachs planen, künftig auch in die Erzeugung des Premiumfleisches bœuf de Hohenlohe einzusteigen. Neben den 50 Hektar Wiesen und Weiden für die Viehzucht bewirtschaften sie 80 Hektar Ackerland. 80 Prozent der Ge-

samtfläche ist Pachtland. Die Familie Kubach stellt derzeit ihren Betrieb auf biologische Bewirtschaftung unter dem Biolandverband um.

Treibende Kraft für die Umstellung war Junior Rainer Kubach, der in Hohenheim und Nürtingen Landwirtschaft studierte und bei einem Praktikum in Mittelamerika die Machenschaften der großen Agrochemiekonzerne kennenlernte. Deshalb interessierte er sich schon früh für das Du darfst-Programm, das neben der artgerechten Tierhaltung auch den Einsatz von GenTec-freiem Futter verlangt.

Seit einiger Zeit ist er als Koordinator für das Bündnis GenTec-freies Hohenlohe tätig, das seinen Sitz inzwischen in der



Die Herren der Familie Kubach neben den Kühen ihres Zuchtbetriebs.

Fotos: B. Schlauch

Ecolandgeschäftsstelle in Hessental hat. „Ich möchte unser Land so bewirtschaften, dass ich meinen Nachfahren guten Gewissens einen intakten Boden und eine intakte Natur hinterlasse“, begründet Rainer Kubach, der verheiratet ist und eine kleine Tochter hat, sein Interesse für die biologische Bewirtschaftung. (B. Schlauch)

Familie Ziegler aus Pommertsweiler: „Nicht die Masse, sondern die Klasse macht's.“

„Ich bin zufrieden mit dem Du darfst-Programm“, versichert Andreas Ziegler aus Pommertsweiler, „und hoffe, dass das auch so weiterläuft.“ Seit die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft in das Du darfst-Programm eingestiegen ist, liefert die Familie Ziegler aus Pommertsweiler Schweine für die Du darfst-Wurst.

Als er vor fünf Jahren ein altes Stallgebäude zu einem Schweinemaststall mit Stroheinstreuung umfunktionierte, der zudem auf einer Seite im Frühjahr, Herbst und Sommer total offen ist, belächelten ihn seine Kollegen.

Andreas Ziegler hat aber beste Erfahrungen mit seinem „Kaltstall“ gemacht, an dessen offener Seite im Winter lediglich eine Folie hängt. Sie schützt die Tiere, „die Kälte an sich gut vertragen“, vor der Zugluft. „In diesem Stall habe ich eine gute Tiergesundheit und kaum Ausfälle“, freut

sich der Bauer, der seine Ferkel zum Einstellen immer von ein und demselben Bauern bezieht. Andreas Ziegler hat auch keine Probleme mit Einstalldurchfällen. Sein Hausmittel: „In der ersten Woche lasse ich einmal den Trog ganz leer werden, und wenn sie dann richtig hungrig sind, streue ich den 80 Ferkeln einen Ballen Torf in den Trog – das hilft.“ Auch seine Ehefrau Ulrike Fuchs-Ziegler lobt die artgerechte Tierhaltung und die Fütterung der Schweine mit dem Schrot aus der eigenen Gerste und Triticale: „Unsere Schweine haben ein sehr gutes Fleisch.“ Dazu trägt auch die längere Mastzeit bei. Im Gegensatz zu den Schweinen herkömmlicher Mäster, haben die Schweine des Du darfst-Programms beim Schlachten rund 30 Kilo-



Ehepaar Ziegler: „Unsere Schweine haben ein sehr gutes Fleisch.“

ogramm mehr auf den Rippen.

Dass der Mehreinsatz für die gute Haltung und Fütterung auch preislich besser honoriert wird, ist für Andreas Ziegler wichtig. Ziegler, der 28 Hektar Ackerfläche, 7 Hektar Grünland und 35 Hektar Wald bewirtschaftet, lebt nach dem Motto: „Nicht die Masse, sondern die Klasse macht's.“ (B. Schlauch)

Bio-Arbeitskreis der BESH erfolgreich gestartet

Beim ersten Treffen des neu gegründeten Arbeitskreises „Bio-Landbau“ kamen auf Einladung des Landwirtschaftlichen Beratungsdienstes Schwäbisch Hall und ECOLAND über 25 Landwirte.

Einige von ihnen wirtschaften schon seit vielen Jahren nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Die Mehrzahl der anwesenden Betriebsleiter ist an einer Umstellung interessiert und konnte sich an diesem Abend über den Biomarkt und die Umstellung informieren. Weitere zehn Landwirte konnten auf Grund einer Vollsperrung der A6 nicht mehr rechtzeitig erscheinen.

Dr. Karl Kempkens von der Landwirtschaftskammer NRW aus Bonn referierte über die Fragen des Abends: „Wie entwickelt sich der Biomarkt, passen die Preise zu den erhöhten Produktionskosten, welche Probleme stellen sich bei der Umstellung auf dem Acker und im Stall

ein?“ Nach dem Vortrag ergab sich eine spannende Diskussion über die Perspektiven der Landwirtschaft und welche Rolle der Öko-Landbau darin haben wird. Hier konnten die an einer Umstellung interessierten Landwirte von den Erfahrungen ihrer Bio-Kollegen profitieren. Dabei ging es vor allem um die Kernpunkte Umstellungszeit, Unkrautregulierung im Ackerbau und die Ansprüche an die Stallgebäude für die Biotierhaltung.

Vorurteile, die über die Biolandwirtschaft seit Jahren gepflegt werden, konnten während dieser Diskussion teilweise ausgeräumt werden. Dabei vor allem der Vorwurf, dass Biolandwirtschaft rückständig sei und sich dem Fortschritt entziehe. Genau das Gegenteil ist der Fall: moderne Biobauern nutzen den technischen Fortschritt und kombinieren diesen mit ihrem ausgeprägten Wissen über die Zusammenhänge unserer natürlichen Ressourcen. So lässt sich Biolandwirtschaft im Einklang mit der Natur ökonomisch und ökologisch

sinnvoll betreiben. Die Nachfrage der Verbraucher nach genau solchen Produkten spricht eigentlich für sich.

Fazit der Veranstaltung: Die Umstellung auf Öko-Landbau ist für jeden Betrieb einzeln zu prüfen. Bodenverhältnisse und bestehende Stallbauten sowie die Neigung und Einstellung der gesamten Familie sind zu berücksichtigen. Einhellige Meinung war, dass der Zeitpunkt für eine Umstellung sehr günstig ist. Der Markt ist aufnahmefähig und kann sich nur stabil weiterentwickeln, wenn es mehr Angebote gibt.

Der Beratungsdienst und ECOLAND werden in den nächsten Monaten weitere Veranstaltungen anbieten: Fachvorträge, Exkursionen und Feldbegehungen sind geplant. Bitte melden Sie sich bei uns, wenn Sie Interesse haben:

Beratungsdienst

Fritz Wolf 07904/9797-70

ECOLAND

Marcus Wewer 0791/93290-451

Kurznotiert

Gentechnik: Bienensterben in den USA

In den USA wächst sich das Bienensterben zur Katastrophe aus. An der Ostküste sind mittlerweile bereits 70% der Bienenbestände tot. Die New York Times beziffert den bislang entstandenen wirtschaftlichen Schaden - ohne ökologische Folgewirkungen - auf 14 Milliarden US-Dollar. US-Wissenschaftler bezeichnen das Bienensterben als „nationale Katastrophe“. Sie führen als Ursache gentechnisch veränderten Mais an, nachdem in den USA bereits 40% der Maisanbaufläche mit genmanipuliertem insektenresistenten Pflanzen bestückt wird.

Quelle: New York Times.

(Anm. der Red.: in Deutschland beträgt der Anteil von genmanipuliertem Mais derzeit 0,06 % der Anbaufläche, in Hohenlohe 0 %.)

75 000 Einwendungen gegen Gen-Erbsenanbau

In nur acht Wochen kamen über das Umweltinstitut München 75 000 Einwendungen gegen einen geplanten Anbauversuch mit genmanipulierten Erbsen zusammen und wurden dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) übergeben. Die Gen-Erbsen sollen angeblich ein Medikament gegen Durchfall bei Schweinen produzieren und als Antibiotika-Ersatz in Futtermittel gemischt werden. Der geplante Anbau sollte in Gatersleben, Sachsen-Anhalt, erfolgen, direkt neben einer Arche-Bank mit der weltweit größten Sammlung an traditionellen Erbsensorten welche dadurch erheblich bedroht wäre.

Quelle: Schrot & Korn, 05/07.

Widerstand gegen die Gentechnik wächst

Der SH-Züchter Dr. Peter Hamel aus Hessen hat eine lokale Initiative gegen Gentechnik in der Landwirtschaft gegründet. Der Konzentration der Macht in den Händen von Konzernen wie Monsanto, die bei Pflanzen wie bei Tieren die Kontrolle über das Leben erhalten wollen, muss begegnet werden. Unter www.zivilcourage-vogelsberg.de werden weitere Unterstützer gesucht und Informationen zu dem Themenfeld weitergegeben.

MitarbeiterInnen stellen sich vor

Stefanie Freimüller



Hallo, liebe LeserInnen, in der aktuellen Ausgabe habe ich die Möglichkeit, mich Ihnen vorzustellen. Ich heiße Stefanie Freimüller und bin am 17.11.1988 in Schwäbisch Hall geboren. Seit dem 01.09.2004 arbeite ich im Bauernmarkt Schwäbisch Hall, wo ich zur Fleischer-Fachverkäuferin ausgebildet wurde. Im Juli diesen Jahres werde ich meine Abschlussprüfung ablegen und meine Ausbildung abschließen.

Joachim Haumann



Hallo und grüß Gott, es freut mich, dass ich mich in dieser Dreispitzausgabe vorstellen darf. Mein Name ist Joachim

Haumann, ich bin 38 Jahre alt und lebe mit meiner Frau und meinen beiden Töchtern in Löchgau (Kreis Ludwigsburg). Seit dem 3. Januar 2005 bin ich im Unternehmen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall tätig. Nach meiner Ausbildung zum Fleischer besuchte ich 4 Jahre später die Meisterschule in Stuttgart. Von 1993-2004 war ich in unserem Familienbetrieb tätig. In diesem Zeitraum absolvierte ich die Abendschule in Stuttgart-Weilimdorf, wo ich nach 3½ Jahren die Prüfung als Betriebswirt des Handwerks ablegte. Mein Aufgabengebiet bei der BESH bewegt sich rund ums Ferkel, d.h. die Steuerung der Schlachtferkelerzeugung auf der „Grünen Seite“ mit dem mengenmäßigen Bedarf des Vertriebs abzugleichen. Hauptverantwortlich bin ich im Bereich Spanferkelerzeugung. Dort

haben wir die Zuschnitte so auf die individuellen Wünsche unserer Kunden angepasst, um eine optimale Kundenzufriedenheit zu erreichen. Des Weiteren werde ich versuchen, den Verkauf von Schlachtferkeln zu forcieren und zu optimieren. Ich hoffe, in Zukunft durch die Tätigkeit in meinem Bereich und darüber hinaus meinen Teil zu einer weiterhin positiven Entwicklung der Erfolgsgeschichte der BESH beizutragen. Zum Schluss möchte ich mich bei der Vorstandschaft und allen Arbeitskolleginnen und -kollegen für die Unterstützung und Aufmerksamkeit bedanken, welche mir den Wechsel von einem Familienbetrieb zu dem Unternehmen Bäuerliche Erzeugergemeinschaft möglich gemacht haben. Ich hoffe, bisher und in Zukunft der richtige Ansprechpartner im Unternehmen zu sein.

Polina Fuchs



Guten Tag, liebe Leserinnen und Leser. In dieser Ausgabe habe ich, Polina Fuchs (geb. 1949) die Möglichkeit, mich vorzustellen. Ich bin

seit 40 Jahren verheiratet und habe drei Kinder, von denen zwei bei der BESH arbeiten. Meine Familie ist mir sehr wichtig und ich bin stolz, eine Oma zu sein. Im Jahr 1994 habe ich zunächst eine Arbeit als Reinigungskraft im Bauernmarkt angenommen. Noch in Kasachstan habe ich in einer Fleisch- und Wurstfabrik gearbeitet und als die Möglichkeit bestand, habe ich meinen Beruf gewechselt und bin Fleischerin geworden. Inzwischen bin ich schon 12 Jahre bei der BESH beschäftigt. Mir macht es richtig Spaß, die Fleischgerichte zu machen, obwohl es auch anstrengend sein kann, den ganzen Tag am Arbeitstisch zu stehen. Zum Schluss möchte ich mich bei allen meinen Mitarbeitern für die gute Zu-

sammenarbeit bedanken und wünsche Gesundheit und viel Glück.

Verena Eckstein



Aber hier, wie überhaupt, kommt es anders als man glaubt. (Wilhelm Busch)

Hallo, mein Name ist Verena Eckstein, ich bin 20

Jahre alt und wohne in Schwäbisch Hall.

Schon seit ich denken kann hat dieser Satz von Wilhelm Busch mein Leben bestimmt. Dazu gehört zum Beispiel unser Umzug von Sachsen-Anhalt nach Schwäbisch Hall vor fast sechs Jahren. Da meine Familie schon im „Westen“ verstreut war, fiel es meiner Mutter und mir nicht sonderlich schwer, diesen Schritt zu tun und ihr zu folgen.

Hier habe ich dann im letzten Jahr mein Abitur gemacht, im Anschluss daran verschiedene Praktika, so auch bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Hier bekam ich die Ausbildungsstelle, die ich mir schon immer gewünscht habe: Mediengestalterin für Digital- und Printmedien im Bereich Design. Ich bin glücklich, meine Kreativität auch in das Berufliche einbringen zu können und dankbar für diese Chance.

Termine

15.-17. Juni 2007
Slow Food-Messe in Stuttgart

26. August 2007
Hoffest auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen

6. - 11. Oktober 2007
Muswiese

20. Oktober 2007
Kochfestival

FanSHOP Schwäbisch-Hällisches Landschwein



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

€ 29,90



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

€ 12,00



Kriminalroman
von Guido Seyerle
„Schweinekrieg“
Im Buch mischt sich die Geschichte
um das Schwäbisch-Hällische
Landschwein mit einer vom
Autor erdachten Handlung.

€ 9,90



Über den Tag hinaus...
Hohenloher Bauernlieder
€ 9,90



**Schwäbisch-Hällisches
Sparschwein**

aus Porzellan, handbemalt

€ 4,00



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

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

€ 3,00



T-Shirt

Baumwolle,
weiß
Größe:
S-XXL

€ 9,50



Button

SH Landschwein
für Parties usw.

€ 0,50



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

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 auf der Ansprechpartnerseite
Bilder: Laut Bildunterschrift, ohne Beschriftung Privat
Druck: Druckerei Kochendörfer Vellberg
Auflage: 3000 Stück
Erscheinungsdatum: Juni 2007
Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten

Titel: Besuch der EU Kommissarin Mariann Fischer Boel
im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall
Fotos: Bernulf Schlauch
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

www.besh.de

Träger ländlicher
Regionalentwicklung
in Hohenlohe
seit 1984



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



boeuf de Hohenlohe



Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen · Tel. (0 79 04) 97 97-0
Fax (0 79 04) 97 97-29 · info@besh.de · www.besh.de