

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Kundencenter in neuen Räumen Seite 8-9

Den Geschmack der Region Hohenlohe erleben:
Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.
Hällisches Schwein bestens für Eichelmast
Agrarkulturpreis 2013: 6000 Euro Preisgeld ausgelobt

Seite 4
Seite 5
Seite 10

Die Organisationen und ihre Verantwortlichen

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V. (BESH)

Vorstandsvorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Martin Hanselmann
Aufsichtsrat: Robert Westphal, Dieter Hofmann (VS), René König, Alexander Schneider, Klaus Süpple

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG

Vorstand: Christian Bühler, Walter Mack
Aufsichtsratsvorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Martin Hanselmann
Aufsichtsrat: Dieter Hofmann, Christoph Zimmer, Dr. Walter Döring, Manuel Westphal, Traudi Hildebrandt, Werner Leonhard

Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG

Vorstand: Walter Mack
Aufsichtsratsvorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Martin Hanselmann
Aufsichtsrat: Dieter Hofmann, Fritz Wolf, Fritz Hessenthaler

Züchtervereinigung

Schwäbisch-Hällisches Schwein (ZVSH)

Vorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Werner Leonhard
Zuchtleitung: Albrecht Weber, Dr. a. Maite Mathes
Beirat: Dieter Hofmann, Friedrich Eberhardt, Dr. Peter Hamel, Rudolf Senkenberg, Peter Leonhard, Matthias Petig

Erzeugergemeinschaft Qualitätsfleisch-Ferkel Schwäbisch Hall w.V. (EGQF)

Vorsitzender: Martin Hanselmann
Stellv. Vorsitzender: Kurt Nothdurft
Beirat: Dieter Hofmann, Günter Phillip, Friedrich Eberhardt, Kurt Reinhardt, Hartmut Schweizer.
Geschäftsführer: Thomas Grün

EZG bœuf de Hohenlohe

Vorsitzender: Klaus Süpple
Stellv. Vorsitzender: Johannes Kruck
Beirat: Helmut Bleher, Walter Mack, Fritz Jäger

Landwirtschaftlicher Beratungsdienst Schwäbisch Hall

Vorsitzender: Dieter Hofmann
Stellv. Vorsitzender: Rainer Müller
Kuratorium: Karl Fischer, Günther Phillip, Friedrich Eberhardt, Kurt Reinhardt
Berater: Christoph Zimmer, Fritz Wolf, Martin Schneider

ECOLAND e.V.

Präsidium: Rudolf Bühler (Vorsitzender), Gerald Herrmann (Stellv.), Gerhard Walter, Klaus Süpple
Geschäftsführer: Christoph Zimmer

ECOLAND Herbs & Spices

Geschäftsführer: Rudolf Bühler



Vorstand BESH AG
Personal / Controlling / Organisationsentwicklung

Christian Bühler

Tel.: (0791) 9 32 90-540
Mobil: (0173) 3 07 56 71
christian.buehler@besh.de



Vorstand
Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG

Walter Mack

Tel.: (0791) 9 32 90-83
Mobil: (0173) 311 83 35
walter.mack@besh.de



Vertriebsleiter
BESH-Gruppe

Werner Vogelmann

Tel.: (0791) 9 32 90-42
Mobil: (0173) 325 15 60
werner.vogelmann@besh.de



GF Großverbrauchermarkt & Echt Hällisches Wurstmanufaktur

Steffen Noller

Tel.: (0791) 9 32 90-542
Mobil: (0151) 52 56 11 80
steffen.noller@besh.de



Leitung
Landwirtschaftlicher Beratungsdienst SHA

Fritz Wolf

Tel.: (07904) 97 97-70
Mobil: (0172) 7 43 23 07
fritz.wolf@besh.de



GF ECOLAND e.V.
Sonderprojekte

Christoph Zimmer

Tel.: (07904) 97 97-60
Mobil: (0172) 6 33 01 60
christoph.zimmer@besh.de



Beratung SH-Programm
Landw. Beratungsdienst

Martin Schneider

Tel.: (07904) 97 97-71
Mobil: (0173) 3 25 87 41
martin.schneider@besh.de



Vorstandssekretariat

Ursula Dunz

Tel.: (07904) 97 97 0
info@besh.de



Schlachtviehabrechnung

Bettina Ruff

Tel.: (0791) 9 32 90-81
bettina.ruff@besh.de



Vorstand BESH w.V
Leitung Finanzen
BESH-Gruppe

Martin Hanselmann

Tel.: (07904) 97 97-14
Mobil: 0173 - 300 82 37
martin.hanselmann@besh.de



Technischer Betriebsleiter
BESH-Gruppe

Fritz Hessenthaler

Tel.: (0791) 9 32 90-94
Mobil: (0174) 4 17 27 32
fritz.hessenthaler@besh.de



Leitung
Produktentwicklung und Wurstherstellung

Dieter Mayer

Tel.: (0791) 9 32 90-553
Mobil: (0174) 2 14 34 29
dieter.mayer@besh.de



Vorsitzender
Landwirtschaftlicher Beratungsdienst, SHA

Dieter Hofmann

Tel.: (07904) 97 97-66
Mobil: (0173) 34102 26
dieter.hofmann@besh.de



VS bœuf de Hohenlohe + Beratung Rindeinkauf

Klaus Süpple

Tel.: (07939) 99 05 45
Mobil: (0172) 6 22 84 93
klaus.suepple@besh.de



GF EGQF
Beratung Ferkelerzeugung

Thomas Grün

Tel.: (07904) 97 97-65
Mobil: (0173) 3 15 10 39
thomas.gruen@besh.de



Zuchtbuchführung

Georg Rueck

Tel.: (07904) 97 97-61
(nur Montagnachmittag)
Tel.: (07959) 26 53 (Privat)
georg.rueck@besh.de



Leitung
Gastronomie Mohrenköpfe

Ilonka Lang

Tel.: (07904) 9 43 80-51
ilonka.lang@besh.de



Mastschweineanmeldung

Markus Kümmerer

Tel.: (0791) 9 32 90-31
Mobil: (0172) 6 14 06 02
markus.kuemmerer@besh.de

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



Unser Hergott hats wieder gerichtet. Im Frühjahr kam wochenlang überhaupt keine Sonne hervor und es schüttete täglich aus allen Wolken. Und nun dürfen wir doch wieder eine reiche Ernte einfahren. Sonne und Regen wechseln sich selbst in den Augustwochen ständig ab so dass wir auch für die Früchte des Herbstes eine gute Ernte erwarten dürfen. Zumindest in Hohenlohe. All dies ist ein guter Grund dass wir uns am 25. August zum Hoffest einfinden welches dieses Jahr von Pfarrer Lemke von der Diakonie Schwäbisch Hall eröffnet wird.

Früher haben wir Bauern von den Gaben des Sommers und des Herbstes eine Naturalspende an die Diakonie abgegeben: einige Säcke Mehl, Einkochtes, Eier, Obst, Rote Rüben, Karotten, Kraut und vieles mehr. Das war eine gute Sitte, eine direkte und schicksalhafte Verbindung zwischen Stadt und Land.

Im Oktober vergeben wir den diesjährigen Agrarkulturpreis Hohenlohe. Alle Mitglieder und Menschen welche sich für die Erhaltung und Weiterentwicklung unserer indigenen Kultur

auf dem Lande engagieren sind eingeladen sich für den Preis zu bewerben. Mit diesem Preis sollen vorbildliche Leistungen gewürdigt und modellhaft herausgestellt werden. Gleich ob es sich um die Lebensleistung einer Bäuerin handelt, eine dorfgemeinschaftliche Initiative oder Kunst und Traditionspflege auf dem Lande.

Die festliche Preisverleihung findet erstmals im Rahmen eines Festabends mit dem Motto "Die Region Hohenlohe schmecken und genießen" statt - mit Förderung durch EU-Mittel.

Mit herzlichen Grüßen und den besten Wünschen der gesamten Vorstandschaft.

Ihr Rudolf Bühler

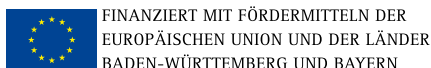
Herausgeber:
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
Tel.: (07904) 97 97-0
info@besh.de • www.besh.de

In Zusammenarbeit mit den auf der inneren Umschlagseite
aufgeführten Organisationen (Seite „Ansprechpartner“)
Bilder: Laut Bildunterschrift, ohne Beschriftung privat
Druck: Druckerei Löhner, Ilshofen
Auflage: 5.000 Stück

Erscheinungsdatum: August 2013
Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten
Redaktion: Rudolf Bühler / Mediocenter BESH
Layout: Mediocenter BESH
Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung
des jeweiligen Autors wieder.

Aktuelle Informationskampagne der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Den Geschmack der Region Hohenlohe erleben: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Dass das Schwäbisch-Hällische Landschwein etwas Besonderes ist, wissen mindestens alle Mitarbeiter der BESH und viele weitere Menschen in der Region Hohenlohe. Damit das Qualitätsschweinefleisch noch bekannter wird, läuft seit Anfang März eine Informationskampagne. Die Kampagne will das Qualitätsschweinefleisch aus der Region Hohenlohe „ins Land“ tragen. Gleichzeitig soll die Zielgruppe in die Region eingeladen werden, um sich selbst vor Ort ein Bild machen zu können.

Innnerhalb einer auf drei Jahre angelegten Kampagne wird dieses besondere Fleisch aus Hohenlohe den Verbrauchern und der Fachwelt bekannt gemacht. Die Kampagne wird zu 50% von der EU, zu 22% vom Land Baden-Württemberg und zu 3% vom Land Bayern gefördert. Die BESH steuert 25% der Summe bei.

Mehr als 300 Aktionen sind geplant um das Fleisch der Fachwelt und Verbrauchern nachzubringen. Beispiele in der Fachwelt sind Fachmessen, Kochevents und -festivals, Schulungen, Anzeigen und Exkursionen. Für die Endverbraucher werden z.B.



Foto: Tanja Kurz

Mit rund 150 Gästen hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft (BESH) in Berlin ihre Informationskampagne „Den Geschmack Hohenlohes erleben: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.“ mit einem Gala-Abend eröffnet.

POS Aktionen, Infoveranstaltungen und Social Media Auftritte angeboten. Ein wichtiges Thema bei der Kampagne ist der Genuss. Hier sollen u.a. kulinarische Events oder Verkostungen ein wichtiger Türöffner sein.

Die Kampagne ist nicht nur national orientiert, sondern soll ebenfalls dem europäisch-internationalen Publikum präsentiert werden. Zum Beispiel auf dem Salon del Gusto in Turin. Kern der Kampagne ist eine Fleischqualität, die man genießen kann, und einfache Botschaften, welche die ganzheitliche Qualitätsphilosophie des Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisches vermitteln.

Und welche Aktionen wurden schon durchgeführt? Auftaktveranstaltung war das Kochevent in Berlin mit 150 Teilnehmern. Rudolf Bühler stellte den Gästen – Vertreter des Metzgerhandwerks, der Gastronomie, von Feinkostgeschäften sowie End-

verbraucher – die Kampagne, sowie die regionale Entwicklung an diesem Abend vor. Ein Vortrag von Dr. Dr. hc. Hartmut Vogtmann, die musikalische Gestaltung der Sängerin Irina Sivac und dem Pianisten Victor Portnoy und natürlich die besonderen Hohenloher Spezialitäten rundeten den Start der Kampagne perfekt ab. Außerdem war der Kampagnestand u. a. auf der IFFA, der Slow Food oder der Bratwurstmeisterschaft in Berlin vertreten.

In nächster Zeit sind geplant: Ein Radiospot, ein Infostand beim Hoffest, weitere Anzeigen, POS Aktionen...

(Anusha Tayebi, Christine Bürkle)

Neugierig?

Weitere Infos und Neuigkeiten zur Kampagne unter www.haellisch.de und in dem Blog www.blog.haellisch.de

Edle Wühltätigkeit

Hällisches Schwein bestens für Eichelmast



Das Schwäbisch-Hällische Landschwein eignet sich hervorragend für die Weidehaltung

Schweine im Wald weiden zu lassen war früher üblich. Denn dort liegen die Leckereien einfach so auf dem Boden herum: Eicheln und Bucheckern. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) hat das Verfahren wieder belebt.

Die Idee zur Wiedereinführung der Eichelmast in Hohenlohe hatte man bei der BESH schon länger. Nach über 20 Jahren Aufbauarbeit in der Schwäbisch-Hällischen Zucht, Vermarktung und Aufbau der Erzeugergemeinschaft wollte Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender der BESH, eine alte Hohenloher Tradition wiederbeleben. Insbesondere in der Eichelmast bekommt das Fleisch eine ausgeprägte Struktur, da die Tiere sehr viel auf der Weide herumlaufen und vor allem Eicheln aber ebenso Wurzeln, Kräuter und Beeren, Grünfutter und auch Erde aufnehmen.

Dadurch ist der Geschmack von den

Hällischen Schweinen noch intensiver. Am Besten schmecken kann man das am Schinken, der am Knochen gereift ist. Die Reifung dauert zwischen sechs und zwölf Monaten.

Zusätzlich zur Wildsammlung der Eicheln bekommen die Tiere Getreideschrot, welcher zehn Prozent Eicheln enthält. So ist über die gesamte Weideperiode sicher gestellt, dass die Tiere Eicheln zu fressen bekommen. Der Getreideschrot besteht aus den klassisch in Hohenlohe angebauten Getreidearten Gerste und Weizen und wird ergänzt durch Bohnenschrot als Eiweißkomponente.

In der traditionellen Eichelmast wurden die Schweine von Hirten in den Wald getrieben, um dort die Eicheln zu fressen. Dies ist in dieser Form heute nicht mehr möglich. Die Schweine müssen von den Tieren des Waldes, insbesondere der Wildschweine abgeschirmt werden. Ein doppelter Zaun mit einem Mindestabstand von einem

Meter Korridor wird deshalb errichtet. Die Waldweide darf mit maximal 15 Schweinen pro Hektar belegt werden. Dadurch soll verhindert werden, dass die Schweine die Wurzeln der Bäume schädigen.

Die Schweine müssen mindestens die letzten drei Monate vor der Schlachtung auf der Weide gehalten werden. Die Weidehütten schützen die Tiere vor Witterungseinflüssen. Die Vermarktung des Fleisches bzw. der Erzeugnisse aus dem Fleisch war erfreulich. Die Nachfrage hat das Angebot übertroffen. Die Teilstücke wurden direkt an Metzger und an Feinkostgeschäfte verkauft, die Abschnitte zu Dosenwurst verarbeitet und die Schinken in Reifung gebracht.

Die Schweine von der Eichelmastweide haben eine spezielle Qualität und sind nur zeitlich begrenzt verfügbar. Dadurch ergibt sich eine natürliche Verknappung. Die BESH ist bestrebt, die Erzeugnismenge auszubauen unter der Voraussetzung, dass alle Vorgaben und Qualitätsmerkmale stimmen. Für die Landwirtschaft ist dies ein sinnvolle zusätzliche Nutzung des Waldes.

(Hohenlohe Trends 10/2012)

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sammelt für die Eichelmast wieder Eicheln. Die Eicheln können im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen abgeliefert werden. Dazu gibt es Regionalmarkt-Gutscheine im Gegenwert von 60 Cent/Kilo Eicheln.

Für das Programm der Eichelmast werden noch weitere Interessenten gesucht. Interessenten melden sich bitte bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Ansprechpartner ist Fritz Wolf, Telefon (07904) 9 79 77 0

Begegnungen von Stadt und Land

Hoffest auf dem Sonnenhof

Zum 26. Mal wird auf dem Sonnenhof der Familie Bühler das traditionelle Hoffest der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall am Sonntag, 25. August 2013 gefeiert. Es ist das älteste und größte Hoffest in der Region. Gleichzeitig gibt es Aktionen am Regionalmarkt Hohenlohe mit verkaufsoffenem Sonntag.

Pfarrer Hans-Joachim Lemke vom evangelischen Diakoniewerk Schwäbisch Hall hält um zehn Uhr den Gottesdienst im Hofgarten. Ab elf Uhr heißt dann das Motto „Das Beste aus Küche und Keller“. Es wird Ochs vom Spieß, Schlachtplatte, Grillwürstle für die Kleinen und Vegetarisches serviert. Auch für Kaffee und Kuchen ist gesorgt.

Rund um den Sonnenhof gibt es einen Bauernmarkt mit Verkauf von Erzeugnissen aus der Region. Viele der Händler sind Lieferanten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und so können sich die Besucher einen Überblick verschaffen, wo die Erzeugnisse herkommen. Es werden kulinarische Produkte, Stauden und Rosen sowie Kunsthandwerkliches angeboten. Ein Rechenmacher bietet ebenso seine Waren an wie ein Korbmacher, dem man beim Flechten zusehen kann. An den Ständen des Bauernmarktes können die Besucher auch viele Erzeugnisse probieren, so unter anderem am Stand der Ziegenkäserei Bischoff oder am Stand der Brennerei Mozer. Im Schatten der Obstbäume sind Schranken aufgestellt, dort können die Gäste gemütlich Deftiges und Süßes essen und den Hohenloher Blues- & Folk-Musikgruppen lauschen.

Für fachlich Interessierte bietet der Landwirtschaftliche Beratungsdienst Schwäbisch Hall Gespräche mit



Schon nach kurzer Zeit ist vom Hohenloher Weideochsen nicht mehr viel übrig.

Experten an unter anderem zu den Themen: artgerechte Tierhaltung, kostengünstige und arbeitswirtschaftliche Bauweise und Informationen über ökologischen Landbau und gesunde Ernährung.

Kutschen und ein Traktorshuttle stehen bereit, um Besucher zur Schweineweide und zum Regionalmarkt Hohenlohe zu bringen. Dort erwartet die Besucher ein verkaufsoffener Sonntag mit Verkostung durch die Erzeuger, Weinproben, Blooz aus

dem Holzbackofen sowie das „Grüne Klassenzimmer“. Die Kleinen lockt das Kinderparadies mit Hüpfburg, Ponyreiten, Malen und die „Kleine Schweineschule“ von Frau Gronbach. Musik zur Unterhaltung spielen die Hohenloher Musikanten unter Leitung von Robert Kurka im Mohrenköpfe-Zelt. Und als Highlight findet bei dem diesjährigen Hoffest zum ersten Mal eine Prämierung Schwäbisch-Hällischer Zuchtschweine im Vorführing statt.
(Red.)



Gemütliches Sitzen im Hofgarten von Familie Bühler.

Kulinarischer Erntedank mit dem Menue der Region

Die Region Hohenlohe schmecken und genießen!

Das frühere "Regionale Kochfestival" entwickelt sich weiter zu einem kulinarischen Kulturabend unter dem Motto "Die Region Hohenlohe schmecken und genießen" im Rahmen der gleichlautenden Kampagne.

Die neu konzipierte Veranstaltung findet erstmalig am Samstag, 19. Oktober 2013 statt im Neubausaal des historischen Zeughauses in Schwäbisch Hall bei welchem dann auch der Agrarkulturpreis Hohenlohe 2013 vergeben wird.

Die Gäste erwartet ein 5-gängiges Menu mit dem Besten aus Hohenloher Küche und Keller. Im kulinarischen Mittelpunkt steht natürlich das Schwäbisch-Hällische Landschwein, gekocht von Sterneköchen aus der Region.

Vor und zwischen den Gängen gibt es musikalische Beiträge mit der Sopranistin Irina Sivac und Pianist am Flügel, Victor Portnew. Dazu das Saxophonquartett Beiser und zum Finale des Abends der italienische Entertainer "Rosario" mit Klassikern aus den letzten Jahrzehnten.

Im weitläufigen Foyer des Zeughauses sind Informations- und Verköstigungsstände aufgebaut, u.a. zur gleichlautenden EU-Kampagne sowie Hohenloher Holundersekt, Kaffee Hagen, das Schwäbisch-Hällische Mohrenköpfe Bier und Hohenloher Destillate aus eigenem Anbau der Hofbrennerei Motzer.

Wir erwarten neben dem regen Besuch unserer Mitglieder unsere partnerschaftlich verbundenen Kunden als Gäste sowie viel Prominenz aus Politik, Verwaltung und Medien.

(Red.)



BESONDERE EINLADUNG AN ALLE BESH MITGLIEDER UND MITARBEITER:

Unsere Mitglieder und Mitarbeiter können Karten zur Veranstaltung mit 50% Rabatt erwerben zum Preis von 28.- € / Person.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig in der Geschäftsstelle unter 07904-9797-0 oder unter Info@BESH.de

Umzug vollzogen

Kundencenter in neuen Räumen

Klein hat alles begonnen im Vertrieb der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Alles begann mit der Belieferung einiger weniger Feinkostmetzgereien, wie zum Beispiel die Metzgerei Gössl in Tettwang, die Metzgerei Britsch in Keltern-Dietlingen und die Metzgerei Wolf in Nürnberg. Nach und nach gelang es dem Vertriebsteam der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall auch regionale Spitzengastronomen, wie zum Beispiel den Adelshof und das Hotel Hohenlohe in Schwäbisch Hall oder das Hotel Laurentius in Weikersheim, für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zu gewinnen und diese mit unseren verschiedenen Qualitätsfleischprogrammen sowie handwerklich hergestellten Wurst- und Schinkenspezialitäten zu überzeugen.

Anfänglich wurden die beiden Vertriebssparten, Feinkostmetzgereien und Großverbraucher/Gastronomie, getrennt voneinander betrieben. Hier zeigte sich jedoch schnell, dass dieser Schritt in die falsche Richtung führte. Denn nur durch einen einheitlichen Marktauftritt bei unseren Qualitätspartnern



Das Team des Vertriebsbüro der BESH. Vorne Gerlinde Seewald, dahinter v.l.n.r. Simon Rajan, Anita Neumann, Betina Mugele, Carolin Herchenröder-Matschke, 3. Reihe v.l.n.r. Georg Kanberger, Wolfgang Butz, Michael Fritz, ganz hinten v.l.n.r. Noa Fischer, Sybille Hertlein, Alfred Schehlein, Vertriebsleiter Werner Vogelmann. Nicht auf dem Bild: Marco Heinzel und Michael Schock

ist es möglich, die internen Ressourcen zu bündeln und somit für unsere Qualitätspartner das bestmögliche Ergebnis zu erzielen. Dies bezieht sich insbesondere auf die Planung der Lieferrouten sowie die Gestaltung

des Sortiments unserer verschiedenen Qualitätsfleischprogramme und unserer Echt Hällischen Wurst- und Schinkenspezialitäten.

Wer von Ihnen, liebe LeserInnen, schon einmal auf dem Gelände des



Der Eingangsbereich in der Raiffeisenstraße 12.



Wolfgang Butz im Kundengespräch.

Erzeugerschlachthofs in Schwäbisch Hall-Hessental war, kann sich nun gut die räumlichen Veränderungen der Vertriebsparte vorstellen. Anfänglich hatte der Vertrieb für Großverbraucher/ Gastronomie seinen Sitz im heutigen Bauernmarkt, getrennt vom Vertrieb für die Feinkostmetzgereien. Dieser hatte sein Büro im Untergeschoss des Verwaltungsgebäudes direkt auf dem Gelände des Erzeugerschlachthofes (Einfahrt rechter Hand). Durch die Zusammenlegung der beiden Vertriebsparte zu einer geschlossenen Einheit begann der erste Umzug des Vertriebsteams in das erste Obergeschoss des Verwaltungsgebäudes auf dem Erzeugerschlachthof.

Wie Sie alle wissen, liebe LeserInnen, hat die Bäuerliche Erzeugergemein-

schenschaft sich in Eigeninitiative um den Erhalt und Ausbau der Qualitätspartnerschaft von Bestandskunden, sowie die Neuakquise potentieller neuer Qualitätspartner. Somit wurde dann auch im Laufe der Jahre das Verwaltungsgebäude auf dem Gelände des Erzeugerschlachthofes zu eng für die Vertriebsmannschaft.

Im Jahre 2010 bekam die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft die Möglichkeit, das alte Veranstaltungsgebäude der Bausparkasse Schwäbisch Hall zu erwerben. Dieses wird nun im linken Flügel als Festsaal der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall genutzt. Dieser dient unter anderem für die Jahreshauptversammlung und als Sitzungssaal. Über dies hinaus wird der Festsaal für Kundenpräsenta-



Die neuen Büroräume des Vertriebs.

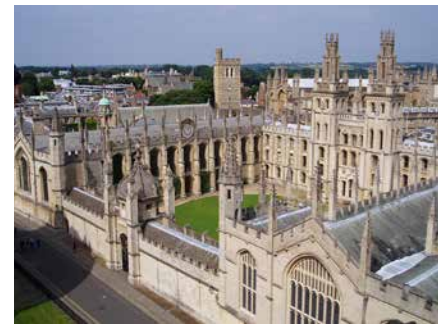
schenschaft Schwäbisch Hall seit nunmehr über 25 Jahre stetig an ihrer Erfolgsgeschichte gearbeitet. Ebenso wie sich die Mitgliederzahl stetig vermehrt hat, wurden durch das Vertriebsteam immer mehr Qualitätspartner akquiriert. Deshalb beschäftigt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mittlerweile 15 Vertriebsmitarbeiter/-innen im Innen- und Außendienst.

Jeder unserer Vertriebsmitarbeiter ist für seine Kunden in einem speziellen Gebiet, hauptsächlich im Süddeutschen Raum, zuständig. Hierbei küm-

tionen, Kick-Off Veranstaltungen und interne Besprechungen genutzt. Im rechten Gebäude ist nun der Vertrieb der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall untergebracht. Hier betreuen wir täglich hoch motiviert unsere Qualitätspartner und freuen uns täglich auf neue Herausforderungen die Sie an uns stellen.

Hier sind wir und unsere neuen Räumlichkeiten bestens ausgestattet, um eine hohe Arbeitsproduktivität des Vertriebsteams zu einem erhöhten Kundennutzen gewährleisten zu können.

(Noa Fischer)



Hohenlohe als Modell für nachhaltige ländliche Regional- entwicklung

Im Rahmen eines Kongresses "Green Economics" war Gründer und Vorsitzender Rudolf Bühler am 18./19. Juli 2013 an die Universität Oxford eingeladen um die Projekte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall für die ländliche Regionalentwicklung in Hohenlohe im Rahmen mehrerer Vorträge einem internationalen Fachpublikum vorzustellen.

Kernthemen waren die Erhaltung von Agro-Biodiversität, Ressourceneffiziente nachhaltige Landwirtschaft, Umkehrung von Wertschöpfungsketten zugunsten bäuerlicher Erzeugerbetriebe, Solidarisches Wirtschaften und zukunftsfähige nachhaltige Betriebsformen im Einklang mit den natürlich vorhandenen Ressourcen einer Region. Die BESH gilt als Best Practice Case auf diesem Gebiet.

Unter anderem wurde vereinbart zeitnah den Kongress in Hohenlohe selbst abzuhalten.

(Rudolf Bühler)

Agrarkulturpreis 2013

6000 Euro Preisgeld ausgelobt



Hauptpreis 2012 an die Landjugend Schwäbisch Hall für besondere Verdienste für nachhaltige Entwicklung der Agrarkultur in Hohenlohe.

Mit fortschreitender Industrialisierung der Volkswirtschaft geraten die kulturellen Leistungen unserer Agrargesellschaft immer mehr in den Hintergrund und teilweise gar in Vergessenheit. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall fördert innovative Bestrebungen dagegen mit dem Agrarkulturpreis.

Um das Bewusstsein für unsere ländliche Kultur zu fördern, Traditionen zu erhalten und Zeichen zu setzen für Zukunftweisende Konzepte schreibt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall für das Jahr 2013 erneut den Agrarkulturpreis Hohenlohe aus. Dotiert ist der Preis mit insgesamt 6000 Euro und wird in den Kategorien-Ökologie, Biodiversität sowie Soziales und Kultur mit je 1000 Euro vergeben. Der Gesamtsieger für besondere Verdienste im Bereich nachhaltiger ländlicher Entwicklung erhält 3000 Euro. „Damit wollen wir die Kulturleistungen der

ländlichen Bevölkerung für unsere Gesellschaft insgesamt entsprechend würdigen“, erläutert Rudolf Bühler die Hintergründe, die der Stiftung des Agrarkulturpreises zugrunde liegen. Dies drücke sich nicht nur in den Vereins- und Hoffesten aus, sondern auch in der Verantwortung zur Bewahrung der Schöpfung, sozialem Engagement sowie nachhaltigem und solidarischem Wirtschaften.

Auch in diesem Jahr sollen wieder besondere Leistungen sowohl von aktiven Landwirten und -frauen als auch weitere Personen und Gruppen aus dem ländlichen Raum gewürdigt werden. Bewerbungen und Vorschläge können bis zum 1. Oktober 2013 mit einem Anschreiben bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in deren Geschäftsstelle auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen, Haller 20 eingereicht werden.

Die Modalitäten der Preisvergabe sind in der Stiftungssatzung festgelegt und die Preisträger werden von

einer achtköpfigen Jury ermittelt: Fürst Phillip zu Hohenlohe Langenburg, Claus-Peter Hutter, Präsident der Stiftung NatureLife International, Prof. Dr. Friedhelm Göldenboth, Universität Hohenheim, Otto Geisel, Slow Food Hohenlohe-Tauber und Rudolf Bühler, Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Die Bekanntgabe der Preisträger und Vergabe des Hohenloher Kulturpreises findet im festlichen Rahmen auf dem Regionalen Hohenloher Kochfestival am 19. Oktober im historischen Zeughaus in Schwäbisch Hall statt. Auch dieses Jahr werden dazu wieder über 400 Gäste aus Wirtschaft, Verwaltung, Kultur und Medien erwartet. (Red.)

**Info:**

Bewerbungen und Vorschläge können bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall eingereicht werden:

Geschäftsstelle
auf dem Sonnenhof
74549 Wolpertshausen
Haller Straße 20



Rudolf Bühler überreicht Karl-Heinz Wüstner den Siegerpreis für Kultur und Soziales

Markthalle in den Kornhausscheunen

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Alleinmieter



Der Bereich der Kornhausscheunen, in der sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft präsentieren wird. Bild rechts Eingang von der Kornhausstraße, oben Ansicht vom Kocherquertier.



Seit Jahren wird über die Einrichtung einer Markthalle in Schwäbisch Hall gesprochen. Jetzt ist es soweit und die historischen Scheunen werden ab Herbst wieder mit Leben gefüllt. Die Arbeiten sind fast beendet und wer jetzt die sanierte ehemalige Hospitalscheune betritt, dem öffnet sich ein heller, riesiger Raum.

Alleinmieter ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft. Sie nutzt rund die Hälfte der Fläche. „Wir sehen für eine Markthalle ein großes Potenzial in der Stadt“, erläutert Christian Bühler, Vorstandsmitglied der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. „Wir werden Fleisch- und Wurstwaren anbieten, luftgetrockneten Schinken und Edelsalami“, so Christian Bühler weiter.

In einem Reifeschrank soll Fleisch hängen, damit es zum Beispiel fürs Grillen besonders schmackhaft wird. Außerdem werden an einer Theke feine Käsesorten von dem Partner der Dorfkäserei Geifertshofen

angeboten. Zudem wird es Fisch, Nudeln wie Demeter-Produkte und weiteres mehr im Angebot geben. An einer Warmtheke können Gäste kleine Mahlzeiten kaufen und an den Tischen in und vor der Markthalle verzehren.

Als Vorbild hat sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft die Markthalle in Stuttgart genommen. Auch dort wird Feinkost in historischen Hallen angeboten.

(Red.)



Foto: Haller Tagblatt Tobias Würtha

Christian Bühler von der BESH bespricht mit GWG-Projektleiter René Eder und GWG-Chef Wolf Gieseke die letzten Details in der neuen Markthalle Kornhausscheunen

25 Jahre Erzeugergemeinschaft

Festabend im historischen Neubausaal

Am 3. Juni 2013 feierte die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) ihr 25-jähriges Bestehen mit Festabend und Buffet im historischen Zeughaus in Schwäbisch Hall. Geladen neben den Mitgliedern war Prominenz aus Medien, Wirtschaft und Politik.

Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender der BESH sagte zu den über tausend Mitgliedern „Das ist heute ihr Tag“. Denn Sie haben die Erzeugergemeinschaft zu dem gemacht, was sie heute ist: Eine Gemeinschaft aus bäuerlichen Familienbetrieben, die Qualitätsprodukte herstellen und vermarkten. Und die politisch tätig ist: „Tier- und Pflanzenzucht darf nicht in die Hände von Monsanto, Bayer und Höchst fallen“, fordert Bühler unter Applaus.

„Die Abnahme von Nutztierassen und Nutzpflanzsorten, aber auch der Ansehensverlust der Landwirtschaft war Mitte der 1980er Jahre Anstoß für acht Landwirte, sich zusammen zu schließen“, erinnerte sich Bühler.

Der erste Erfolg: Die Rettung des

Hällischen Landschweins. Heute habe dessen Fleisch „einen starken Markenauftritt im Premiumsegment und ist geschützte geografische Marke wie Parmaschinken oder Champagner“, würdigte Landwirtschaftsminister Alexander Bonde. Die BESH sei ein Pionier der nachhaltigen Landwirtschaft. Er wünsche sich, so Bonde, dass die BESH ein unbequemer, aber konstruktiver Mitstreiter bleibt.

Bühler stammt aus einer traditionellen Bauernfamilie. Er erinnerte an seinen Großvater, der 1892 in Wolpertshausen eine Genossenschaftsbank und eine Molkereigenossenschaft gegründet hatte. „Bäuerliche Selbsthilfe hat wieder Konjunktur. Es ist ein Skandal, dass ein Bauer, der 42 Jahre hart gearbeitet hat, nur 490 Euro Rente bekommt. Die Bauern werden an den Rand der Gesellschaft gedrückt.“ Umso mehr freut es ihn, dass die Bauern der BESH allen Unkenrufen zum Trotz „in die Mitte der Gesellschaft angekommen sind. Die Leuchtturmfunktion der BESH betonte Hartmut Vogtmann, Präsident des Dachverbandes der deutschen Naturschutzverbände. Der Professor für Ökolandbau



Rudolf Bühler Gründer & Vorsitzender hält die Festtagsrede

weist auf die Funktion der Landwirtschaft hin: Neben der Nahrungsmittelproduktion stehe sie auch für den Erhalt der Kulturlandschaft und deren Erholungsnutzen. „Diese Werte kann man nicht am Weltmarkt handeln.“ Vogtmann befürwortet partnerschaftlichen Umgang mit der Natur und mit Menschen anderer Länder.

Zwischen der VR-Bank Schwäbisch Hall-Crailsheim und der BESH gebe es Gemeinsamkeiten, sagte Bankchef Eberhard Spies. Beide hätten eine genossenschaftliche Struktur und seien in der Region verwurzelt. „Wir ticken ähnlich. Das habe zu gemeinsamen Werbeaktionen der VR-Bank, der BESH und der Haller Löwenbräu geführt.

„Stadt und Land gehören zusammen“, meinte der Haller Oberbürgermeister Hermann-Josef Pelgrim. Die Stadt sehe sich als Partner der BESH. Auch wenn die Übernahme des Schlachthofes durch die BESH kein Selbstläufer, und „beileibe nicht einstimmig“ zustande gekommen war, zeigt das Ergebnis, dass es richtig war, so die regionale Landwirtschaft zu stärken.

(Haller Tagblatt)



Prominenz aus Medien, Wirtschaft und Politik: v.l.n.r. Friedrich Bullinger, Frau Bullinger, Britta Reimers (Europaabgeordnete), Prof. Dr. Wolfgang von Stetten, Nikolaos Sakellariou, Johanna Bühler, Cristina Bühler, Rudolf Bühler, Prof. Dr. Hartmut Vogtmann, Michaela Schick-Pelgrim, Hermann-Josef Pelgrim, Christian Bühler, Eberhard Spies, Marion Seidel, Jürgen Silberzahn, Sabine Silberzahn

Foto: Haller Tagblatt Tobias Würtha

Tag der bedrohten Tierrassen 2012

Prämierung Schwäbisch-Hällischer Zuchttiere



Auszeichnung der Züchter Schwäbisch-Hällischer Landschweine (Foto: Zaiser)

Die jährlich am Tag der bedrohten Haustierrassen stattfindende Schweineprämierung von Schwäbisch-Hällischen Zuchttieren im Freilichtmuseum in Wackershofen war auch im vergangenen Jahr 2012 ein voller Erfolg.

Insgesamt wurden drei Jungsauen, fünf Altsauen und ein Eber der Schwäbisch-Hällischen Rasse von den verschiedenen Züchtern präsentiert. Die Tiere und ihre Züchter zeigten sich von ihrer besten Seite und trugen wesentlich zum Gelingen dieser Veranstaltung bei.

Die Schwäbisch-Hällischen Zuchttiere wurden dem interessierten Publikum in all ihren rassetypischen Details von Frau Dr. Maite Mathes und Herrn Albrecht Weber, die die Zuchtleitung der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein innehaben, vorgestellt und beschrieben. Dabei spielten Merkmale, wie die typisch schwarze Zeichnung der Vorder- und Hinterhand und die weiße Zeichnung der Mittelhand, eine ebenso große Rolle wie das eingesattelte Gesichtsprofil. Neben den

äußeren Merkmalen wurden auch die vorliegenden Fruchtbarkeitsleistungen herangezogen und bewertet.

Die Schweineprämierung bietet den Züchtern außerdem die Gelegenheit, sich untereinander auszutauschen und einen Blick auf Schwäbisch-Hällische Zuchttiere aus anderen Beständen zu werfen.



Leo Traub (Limbach/Wallhausen) beim Vorführen einer Schwäbisch-Hällischen Zuchtsau.

Diese Veranstaltung stößt allerdings nicht nur bei den Züchtern auf eine große Resonanz. Ebenso begeistert ist das interessierte Publikum, dem an diesem Tag besonders die Möglichkeit gegeben wird, sich direkt beim Züchter und der Zuchtleitung über die herausragenden Besonderheiten dieser Rasse zu informieren.

Da die Schweineprämierung im Rahmen des Tages der bedrohten Haustierrassen in diesem Jahr wegen starkem Regen leider ausfallen musste, wird sie anlässlich des Hoffestes der Familie Bühler am Sonntag, den 25. August 2013 auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen nachgeholt werden. Dabei werden, wie gewohnt, hervorragende Schwäbisch-Hällische Zuchttiere in den verschiedenen Leistungsklassen dem Publikum vorgeführt und prämiert. Selbstverständlich lässt der Züchternachwuchs sich diesen Termin auch nicht entgehen und ist wie jedes Jahr voller Eifer und Tatendrang dabei. (Nadja Leonhard)

Erzeugerportrait König, Boxberg-Schweigern



Erzeugerfamilie König

René König ist Biobauer, und das aus Überzeugung: „Wenn man nicht mit Herzblut dabei ist, geht das nicht.“ Seine Lebensgefährtin, die Krankenschwester Sarah, der gemeinsame

Sohn und drei Kinder aus erster Ehe gehören zur Familie. Und demnächst steht erneut Nachwuchs ins Haus: „Sarah ist stolz, wir freuen uns alle sehr.“

2004 ist der Landwirt zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) gekommen und hat zunächst Tiere für das „Du darfst“-Programm gemästet. 2007 hat René König seinen 200-Hektar-Hof in Boxberg-Schweigern komplett auf Bio umgestellt und sich dem Anbauverband Ecoland angeschlossen. Mit 1500 Mastplätzen gehört der Bauer zu den Großen in der Branche. Die etwa 35 Kilogramm schweren Ferkel werden von der BESH geliefert und bis zu einem Schlachtgewicht von 120 bis 140 Kilogramm gemästet. Wöchentlich werden die Tiere von der BESH abgeholt, geschlachtet und als hoch-

wertiges Ecoland-Fleisch und Bio-wurst vermarktet. Ihm sei es nach wie vor wichtig, dass es den Schweinen bei ihm gut geht, sagt er: „Ich möchte demnächst den Auslauf erweitern.“ Die jetzigen Ställe sind in den Jahren 2003/2004 gebaut worden.

Neben dem Futter für die Mast baut König auf seinen Feldern auch Senfsaat und Sojabohnen an. „Das bekommt nicht jeder hin“, sagt er stolz. Sorgen machen ihm zur Zeit die Larven der Rübsen-Blattwespe, die sich über die Senfsaat hermachen und alles kahl fressen. Die Chemiekeule zu schwingen kommt bei König freilich nicht infrage: „Es ist schon schwieriger, ein guter Biobauer zu sein.“

Bei der Erzeugergemeinschaft engagiert sich René König im BESH w.V. Er ist auch im Aufsichtsrat des Erzeugerschlachthofs aktiv. (Tanja Kurz)

Erzeugerportrait Nothdurft, Geislingen am Kocher



Kurt Nothdurft mit einer seiner Rinderherden an den Hängen des Bühlertals

So schön wie der Deckbulle hat es kaum jemand bei Landwirt Kurt Nothdurft. „Der weiß gar nicht, wie gut es ihm geht“, sagt der 54-jährige Bauer und lacht. In vier Herden hält er rund um Geislingen am Kocher 15 Muttertiere und rund 25

Auch Schwäbisch-Hällische Schweine sind auf dem Geislinger Hof zuhause. Nothdurft betreibt eine Herdbuchzucht mit zehn Sauen der alten Landrasse. Und doch trägt die Landwirtschaft nur im Nebenerwerb. Ohne die tatkräftige Unterstützung von Ehefrau Monika,

Kälber und Rinder vom Bœuf de Hohenlohe auf der Weide. Alle sechs bis acht Wochen wechselt der Deckbulle zwischen den Gruppen. Von April bis November lässt Nothdurft die Tiere draußen grasen, einige sogar das ganze Jahr über. „Die sind so robust, das macht denen nichts. Diese Tiere bekommen dann halt ein längeres Fell“, erklärt er.

welche im Hauptberuf als Bankkauffrau tätig ist und überall auf dem Hof mitanpackt, würde es nicht klappen. Auch die Kinder – Sohn Nico (20) und Tochter Lisa (18) – helfen mit, „wenn es fehlt“. Den Hof will aber bislang keiner der beiden übernehmen. Vielleicht kommts noch... „So ist das halt“, hat der Vater Verständnis für die Jungen.

Nothdurft hat den mitten in Geislingen am Kocher unter der Kirche gelegenen Hof vom Vater übernommen, die Hofstelle nebendran dazugekauft und zusätzliche Flächen gepachtet. Er ist „mit Herz und Seele Bauer“, sagt er – wenn nur der viele „Papierkruscht“ nicht wäre! Ohne die Mitgliedschaft in der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft aber käme er nicht über die Runden: „Das ist für mich schon eine gute Sache.“ (Tanja Kurz)

MitarbeiterInnen stellen sich vor:

Ursula Dunz



In dieser Dreispitz-Ausgabe darf ich mich Ihnen kurz vorstellen:

Mein Name ist Ursula Dunz und ich arbeite seit 2007 bei der

Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Ich habe vier Kinder und wohne in Ilshofen. Aufgewachsen bin ich aber in Wolpertshausen, wo mein Opa Wagner war (Wächner's-Müller's- Karle). Nebenher hatten meine Großeltern einen kleinen Bauernhof mit drei Kühen und zwei Schweinen. Auch an das Kartoffelkäfersammeln kann ich mich noch sehr gut erinnern. Diese ländliche Prägung hat mich vielleicht zu meiner jetzigen Arbeitsstelle geführt. Sie finden mich im Vorstandsekretariat in der Hauptgeschäftsstelle im Sonnenhof in Wolpertshausen. Zu meinen Aufgabenfeldern gehört u. a. die Telefonzentrale, das Sekretariat mit all seinen vielfältigen Aufgaben, so wie die Aktienverwaltung und das Mahnwesen. Ebenso sind ein wichtiger Teil die gesamte Vorbereitung der Vorstand- und Aufsichtsratssitzungen, sowie Jahreshauptversammlungen. Dazu kommt noch die Mitorganisation von Events, wie z. B. unserem 25-jährigen Jubiläum und unseren jährlich stattfindenden Kochfestivals und vielen anderen Veranstaltungen.

Meine Aufgaben bei der BESH sind sehr vielfältig, interessant und verantwortungsvoll, sodass hier an diesem Arbeitsplatz nie Langeweile aufkommt. Wir bekommen hier im Sekretariat Anrufe, Briefe und E-mails aus aller Welt. Es ist sehr schön zu sehen, wie groß das Interesse an der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, an den Schwäbisch-hällischen Schweinen und natürlich an unseren qualitativ hochwertigen Produkten ist.

Ilonka Lang



Viele von Ihnen kennen mich bestimmt schon, dennoch möchte ich die Gelegenheit nutzen, mich kurz vorzustellen.

Mein Name

ist Ilonka Lang und leite seit vier Jahren das „Mohrenköpfle“. Diese Tätigkeit macht mir sehr viel Spaß. Täglich bin ich bemüht, mit viel Herz und Liebe meine Gäste zu bewirten und meine fast 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei Laune zu halten. Zu meinem Aufgabengebiet gehört es auch, unsere Firma zu präsentieren und Caterings für bis zu 2000 Personen zu organisieren - auch über die Landesgrenze hinaus.

Geboren bin ich am 29. Dezember 1969 in Crailsheim, aufgewachsen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb meiner Eltern in Kießberg. Von 1989 bis 1992 absolvierte ich meine Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin in Ellwangen. Zwischenzeitlich habe ich geheiratet, und unsere erste Tochter kam zur Welt. Nach meiner Ausbildung wurde ich im Familienunternehmen meines Mannes gebraucht. In dieser Zeit bekam ich weitere vier Kinder. 2004 übernahm ich das Ehrenamt als Erste Vorsitzende des Landfrauenvereines Schönbronn-Bergbronn.

Als meine Kinder aus dem Größten heraus waren, hatte ich das Verlangen, wieder in meinen gelernten Beruf einzusteigen. Als Wiedereinstieg machte ich eine Ausbildung zur Fachwirtin für Organisation und Führung in Crailsheim. Während dieser Zeit nutzte ich die Gelegenheit, in zwei Hotels weitere Erfahrungen zu sammeln, bis ich schließlich bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gelandet bin.

An dieser Stelle möchte ich betonen, wie viel Freude mir diese Tätigkeit gibt. Ganz

herzlich bedanken möchte ich mich bei meinen Arbeitskollegen, bei Herrn Bühler und bei meiner Familie, die mir die Möglichkeit gibt, diese Tätigkeit mit sehr viel Einsatz und Liebe auszuführen.

Werner Vogelmann



In diesem Jahr arbeite ich seit 20 Jahren bei der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und werde daher den meisten Lesern nicht unbekannt sein.

Mein Name ist Werner Vogelmann. Ich bin seit 26 Jahren verheiratet und bin stolz auf meine Familie - meine Frau Ursula, meine Kinder Katja, 25 Jahre, Sven, 23 Jahre und Lea, 14 Jahre. Ich bin aktiver Feuerwehrmann bei der freiwilligen Feuerwehr Schwäbisch Hall. In meiner Freizeit fahre ich Rad. Außerdem bewirtschafte ich gerne den elterlichen Hof, den ich 1996 übernommen habe, gemeinsam mit meiner Familie im Nebenerwerb. Bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft leite ich nunmehr seit 13 Jahren den Vertrieb für gehobene Fachmetzgereien, Feinkost, Bio, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Meine Aufgabe sehe ich insbesondere darin, die Ressourcen der Region wieder in Wert zu setzen, um das Einkommen unserer Mitglieder zu sichern. Meine Arbeit ist sehr vielseitig, von Kalkulationen über die Mitentwicklung neuer Artikel, Neukunden-Akquise, Messeauftritte, usw. Besondere Freude macht mir der Umgang mit unseren Partnern, da ich Ihnen einzigartige Produkte direkt von uns Bauern vorstellen kann.

Ich werde alles dafür tun, dass sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft auch weiterhin erfolgreich am Markt behaupten kann.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL
www.besh.de

Träger ländlicher
Regionalentwicklung
in Hohenlohe
seit 1984



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



boeuf de Hohenlohe



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