



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

**Gutsverwalter von HRH Prinz Charles zu Besuch
bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall**



Den Geschmack der Region Hohenlohe erleben:

Neue Markthalle in Schwäbisch Hall

Seite 4

Galaabend im Haller Neubausaal:

Die Region Hohenlohe mit allen Sinnen genießen

Seite 7

Agrarkulturpreis 2013

Seite 8

Besuch aus England

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 Wursterzeugung

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.



Wir hatten wieder Besuch aus dem britischen Königshaus. Überraschend deutlich ist die Übereinstimmung, wie wir eine zukunftsfähige und nachhaltige Landwirtschaft definieren:

Ressourceneffizient, mit der Natur und nicht gegen sie, Bewahrung der Schöpfung und faire Preise für bäuerliche Erzeugnisse, welche auch die externen Leistungen bäuerlichen Wirtschaftens entlohnern. Dazu Schutz bäuerlicher Ressourcen in Tier- und Pflanzenzucht, bäuerlichen Erfahrungswissens, indigener Kultur und sozialer Grundrechte. Wir freuen uns auf weiteren befruchtenden Austausch.

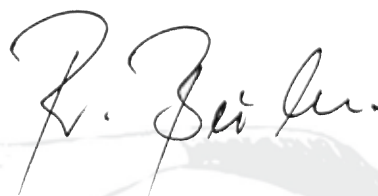
Nun geht es mit Riesenschritten auf Weihnachten zu. Die Ernte ist eingebracht, die langen Nächte bestimmen bäuerliches Leben, es wird gepflügt und mit den Arbeiten im Bauernwald begonnen. Zur vorweihnachtlichen Besinnung und zum gemeinsamen Feiern laden wir alle Mitglieder und Familienangehörige zur traditionellen Weihnachtsfeier in die Festhallen nach Wolpertshausen ein, wo wirklich ausreichend Platz für Alle ist. Kommen Sie recht zahlreich und feiern

Sie mit uns am Samstag Abend, 14. Dezember, mit traditionellem Weihnachtsprogramm und dem Besten was Hohenloher Küche und Keller zu bieten haben.

Kommen Sie auch mal nach Schwäbisch Hall auf den Weihnachtsmarkt vor St. Michael und dem Haus der Bauern. In diesem wunderschönen vorweihnachtlichen Ambiente gibt's auch einen Marktstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und wenn Sie Ihre Mitgliedskarte vorzeigen gibts einen Glühwein gratis.

Jetzt schon ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2014

Ihr Rudolf Bühler



Markthalle Kornhausscheunen der Erzeugergemeinschaft eröffnet! Neue Gourmetstation in Schwäbisch Hall

Jetzt hat Schwäbisch Hall eine kulinarische Adresse, die den Vergleich mit größeren Städten nicht zu scheuen braucht: die Markthalle Kornhausscheunen. Betrieben wird die Gourmetstation von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Der Standort ist ideal: Das aufwändig restaurierte Gebäude, in dem einst Korn für das städtische Spital lagerte, verbindet das neue Kocherquartier mit der Altstadt.

Auf 320 Quadratmeter Fläche bleiben keine kulinarischen Wünsche offen. An der Fleisch- und Wursttheke spielen regionale Spezialitäten die Hauptrolle: Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen, vom bœuf de Hohenlohe und vom Hohenloher Lamm werden ebenso angeboten wie Dry Aged Beef. Echt Hällische Wurstwaren, sowie luftgetrocknete Schinken und Salami runden das Angebot ab. Auch Bio-Gewürze, sowie Senfspezialitäten sind zu haben. Täglich frischer Fisch, Geflügel aus Blaufenken und Hohenloher Wild ergänzen das



Blick von der Empore in die neue Markthalle Kornhausscheunen.

Foto: Alexander Beck

Sortiment. Regionale Spezialitäten liefern auch die Kooperationspartner. Käsefreunde kommen bei den Produkten der Bioland-Dorfkäserei Geifertshofen, der Langenburger Demeter-Schafskäserei und der Bio-Ziegenkäserei Zick de Hohenlohe auf ihre Kosten. Im Käseschrank reifen internationale Spezialitäten. Obst und Gemüse kommen unter anderem aus den Demeter-Gärtnerreien der Sozialtherapeutischen Gemeinschaften Weckelweiler. Frisch gepresste Fruchtsäfte und Demeter-Eisjoghurt-Spezialitäten sind an der Saftbar zu haben. Untermieter ist die Konditorei Kretschmar aus Ilshofen-Obersteinach.

Sie präsentiert im Scheunen-Café ein hochwertiges Konditorei-Angebot, Snacks sowie traditionelle Backwaren zu diversen Kaffeespezialitäten. Sitzmöglichkeiten gibt es im Erdgeschoss, oben auf der Galerie und im Freien.

Kontakt:

Markthalle Kornhausscheune
Kornhausstraße 6
74523 Schwäbisch Hall
Tel.: (0791) 93 29 08-88
www.besh.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 08.30 - 19.00 Uhr
Sa: 08.30 - 18.00 Uhr



Sonja Noller
Marktleiterin

Sonja Noller leitet die neu eröffnete Markthalle Kornhausscheunen. Mit elf Mitarbeitern sorgt die gelernte Fleischereifachverkäuferin für den reibungslosen Ablauf.

Wie kommt die Markthalle an?

Sonja Noller: Die Kunden sagen, genau so etwas hat in Hall gefehlt. Viele loben den Charme und das Ambiente. Die erste Weihnachtsfeier ist schon gebucht – hier kann man nämlich auch feiern.

Welche Produkte sind besonders gefragt?

Eigentlich alle unsere Produkte und die unserer Partner. Ich hätte zuvor nicht gedacht, dass wir so viel Käse verkaufen. Das betrifft

das heimische, wie das internationale Angebot. Der Renner ist unser Dry Aged Beef.

Welche Rolle spielt beim Einkaufsverhalten der Preis?

Unsere Kunden wollen ein gutes Stück Fleisch. Sie wissen, dass wir den Bauern mehr zahlen als andere und akzeptieren das. Dafür wollen sie aber auch die Qualität, die sie bei uns bekommen.

Wie ist die Stimmung im Team?

Wir haben ein wirklich gutes Arbeitsklima. Die ersten zwei Wochen haben wir praktisch rund um die Uhr gearbeitet, aber niemand hat gemurmelt. Dafür möchte ich allen Danke sagen.

Regionalmarkt Hohenlohe und Mohrenköpfe Gastronomie Einkaufen und genießen

Der Regionalmarkt Hohenlohe ist als ein ländliches Marktzentrum konzipiert. In der 950 Quadratmeter großen Markthalle sind neben den Produkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft über 4000 regional erzeugte Lebensmitteln zu finden. Kinderspielfeld, ökologischer Kräuter- und Bauerngarten mit „Grünem Klassenzimmer“ runden das Konzept ab. Der Regionalmarkt ist in den Energielehrpfad der ökologischen Modellgemeinde Wolpertshausen eingebunden.



Maik Siegemund - Chefkoch der Mohrenköpfe Gastronomie



Der Biergarten mit zusätzlichen 200 Plätzen, direkt neben dem Kräutergarten.

Direkt an der historischen Salzstraße zwischen Schwäbisch Hall und Nürnberg, unmittelbar an der Autobahn 6 gelegen befindet sich der Regionalmarkt Hohenlohe mit der Mohrenköpfe Gastronomie. Im Innenbereich der Mohrenköpfe Gastronomie finden 140 Gäste Platz, im Sommer hat zudem der gemütliche Biergarten mit 200 Sitzplätzen geöffnet. Der ökologische Kräuter- und Bauerngarten, der Energielehrpfad und der Kinderspielfeld laden zum Flanieren und Verweilen ein.

Das Team ist für die vielfältigen Besuchergruppen bestens gerüstet. Die flotten Küchen- und Servicekräfte sorgen dafür, dass auch Busreisende

innerhalb kürzester Zeit gut und preiswert speisen können. Angeboten werden auch Führungen durch den Kräutergarten und natürlich der Einkauf in der Markthalle mit der großen Anzahl von Produkten aus der Region Hohenlohe.

Zu den Leistungen zählen preiswerte Speisen, eine durchgehend warme Küche von 8 bis 22 Uhr, sowie Hohenloher Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und bœuf de Hohenlohe. Das Mohrenköpfe Bier und regionale Weine runden das kulinarische Angebot ab.

Ob in der Familie, mit Freunden oder als Busgruppe: Beim Besuch lernen

große und kleine Gäste Hohenlohe besser kennen. Zwischen 9 und 11 Uhr gibt es ein leckeres Frühstück. Am Mittag wird eine Auswahl an Hohenloher Spezialitäten angeboten. Kaffee und Kuchen aus der hauseigenen Mohrenköpfe Backstube warten am Nachmittag. Am Abend können die Gäste ein Hohenloher Vesper mit Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen genießen. Dazu gibt es Käse aus der Region und andere Köstlichkeiten aus der warmen Küche.

Kontakt:

Regionalmarkt Hohenlohe
Birkichstr. 10
74549 Wolpertshausen
Tel.: (07904) 9 43 80-10
www.regionalmarkt-hohenlohe.de

Öffnungszeiten:

Mo-Sa: 07.00 - 20.00 Uhr
So: Schausonntag



Kontakt:

Gastronomie Mohrenköpfe
Birkichstr. 10
74549 Wolpertshausen
Tel.: (07904) 9 43 80-80

Öffnungszeiten:

täglich geöffnet von 08.00 - 22.00 Uhr



Ilonka Lang
Leiterin Gastronomie

Stiftung Haus der Bauern



Haus der Bauern

Blick über den Marktplatz Schwäbisch Hall ,an welchem das Haus der Bauern steht

Foto: Jürgen Weller



2012 wurde die "gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern" gegründet, mit Sitz im ältesten Bauwerk von Schwäbisch Hall, nach der Michaelskirche. Das Gebäude ist im Besitz der Stiftung Haus der Bauern. Diese finanziert sich aus den Mieteinnahmen von Fremdvermietungen und Zustiftungen, sowie Erbschaften und sonstigen Erträgen. Die „gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern“ wird Schritt für Schritt zum künftigen Sozialwerk der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft entwickelt mit Dienstleistungsangeboten an unsere Mitglieder:

- Kostenfreie Rechtsberatung durch erfahrene Fachanwälte im Agrar- und Gesellschaftsrecht. Kann der Fall bereits bei der Erstberatung geregelt

werden entstehen dem Mitglied keine Kosten. Muss eine gerichtliche Klärung herbeigeführt werden, so kann das Mitglied anschließend einen Anwalt seiner Wahl zu üblichen Kostensätzen beauftragen.

- Kostenfreie Beratung für Renten und Sozialversicherung. Gerade im Hinblick auf die grobe Ungerechtigkeiten bei den bäuerlichen Renten gegenüber den bürgerlichen Renten ist hier vielfältige Unterstützung notwendig. Wie Sie wissen, erhalten Bauern nach einem arbeitsreichen Erwerbsleben und 42 Jahren voller Beitragseinzahlung von 232 €/Monat eine Altersrente in Höhe von gerade mal 492 €/Monat. Dies ist ein Hohn für alle Bauern und Bäuerinnen, welche nicht nur gesunde Lebensmittel erzeugen, sondern mit Ihrer Arbeit auch die Kulturlandschaft pflegen und erhalten und vielfältige soziale Aufgaben im gesellschaftlichen Leben übernehmen. Dies muss künftig von der Gesamtgesellschaft gerecht honoriert werden.

- Kostenfreie und unabhängige Finanzierungsberatung für landwirtschaftliche Anschaffungen und bauliche

Investitionen einschließlich Hausbau, Energieanlagen und Stallbau.

- Erwachsenenbildung in allen gesellschaftlich relevanten Bereichen von Rhetorik über EDV bis zu qualifizierten Berufsabschlüssen in Kooperation mit der DAA. Nachdem das Haus bislang noch vollständig fremdvermietet ist, beginnen wir ab 1.12.2013 mit der kostenfreien Rechtsberatung im Seminarraum des Regionalmarkts Hohenlohe. Dort finden ab 3.12.2013 jeweils Dienstags von 9.00 - 13.00 h Sprechstunden mit unserem Fachanwalt für Agrarrecht und Gesellschaftsrecht, Herrn Rechtsanwalt Enzo Beathalter, statt.

R. Bühler

Erster Termin für die Rechtsberatung:

Dienstag 3.12. 2013, 9.00 h,
Regionalmark Hohenlohe,
Tagungsraum.

Telefonische Anmeldung
erwünscht unter :
07904-9797-0. (RB)



448 Gäste beim Kochfestival „Den Geschmack der Region Hohenlohe erleben und genießen“ Galaabend im Haller Neubausaal



Gäste genießen Kulinarisches aus Hohenlohe beim Festabend im Haller Neubausaal.



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN

448 Gäste aus Hohenlohe und darüber hinaus hatten sich Ende Oktober zum kulinarischen Erntedank unter dem Motto: „Den Geschmack der Region Hohenlohe erleben und genießen“ im festlich geschmückten Neubausaal von Schwäbisch Hall versammelt. Gastgeber des besonderen Galaabends war die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH).

Ernst Kunz vom Restaurant Rössle in Veinau und Sternekoch Lothar Eiermann, ehemaliger Küchenchef im Schlosshotel Friedrichsruhe, zeichneten für das herbstliche Fünf-Gänge-Menü mit regionalen Spitzenprodukten verantwortlich. Zum Auftakt servierte die Service-Crew „Vorspeise von heimischem Reh mit Hutzeln und eingemachten Walnüssen“. „Gaisburger Marsch aus Kocher und Jagst“ interpretierten die Spitzenköche als klare Fischconsommé mit Stückchen von Zander, Flusskrebse, angeräuchertem Aal, handgeschabten Kräuterspätzle und Kartoffelschnitz. Maik Siegemund von der Mohrenköpfe Gastronomie in Wolpertshausen gestaltete den Zwischengang: „Schwäbisch-Hällischer Schweinebauch confiert mit Hohenloher Linsentopf“. Als Hauptgang genossen die

Gäste „über Nacht geschmorten Kamm vom bœuf de Hohenlohe mit echt Hällischen Gewürzgrieben, gebackenem Bries, Sellerie und Kartoffelküchle“, als süßen Abschluss „Karamellisierte Ofenschlupfer mit Tonkabohnen und Bourbon-Vanille-Halbgefrorenes, dazu Apfelquitten vom Sonnenhof“, ebenfalls eine Kreation von Siegemund.

Zahlreiche Ehrengäste – darunter David Wilson, Gutsverwalter von Prinz Charles, und seine Frau Caroline Lisa – genossen die Gerichte nach alten Rezepten, die das Küchenteam mit Neuem kombiniert und leichter gemacht hatte (Ernst Kunz). Die passenden Gewächse stammten vom Weingut Drautz-Able (Heilbronn) und dem Staatsweingut Weinsberg. Im Foyer servierte Bernulf Schlauch Holunderzauber, die Espressobar stellte Kaffee Hagen (Heilbronn), Destillate von Mozer (Pfedelbach) und Mohrenköpfe-Bier waren ebenso gefragt. Claus Peter Hutter von der Stiftung NatureLife-International würdigte in seinem Grußwort die „Referenzregion Hohenlohe“ und Professor Hartmut Vogtmann vom Deutschen Naturschutzring forderte Allianzen von und für Bauern: „Bauern tun mehr, als nur Lebensmittel zu erzeugen.“ Das musikalische Programm gestaltete die Sopranistin Irina Sivak mit alten

Hohenloher Volksliedern, begleitet von ihrem Pianisten Victor Portnoy. Das Saxophonquartett Beiser und der „singende Wirt“ Rosario heizten die Stimmung an. Die Verleihung der Agrarkulturpreise 2013 bildeten einen weiteren Höhepunkt des Abends.

T. Kurz

Eine Bildergalerie des Abends finden Sie unter www.haellisch.de



Hochbetrieb i. der Küche für den Zwischengang mit Schwäbisch-Hällischem Schweinebauch.



Die Köche Lothar Eiermann (rechts) und Ernst Kunz (mitte) mit Rudolf Bühler.

Festliche Verleihung beim Galaabend im Haller Neubausaal

Agrarkulturpreise 2013 vergeben

Die Industrialisierung der Agrarwirtschaft lässt die kulturellen Leistungen der bäuerlichen Gesellschaft immer mehr in den Hintergrund, ja sogar in Vergessenheit geraten. Um das Bewusstsein für ländliche Kultur zu fördern, Traditionen zu erhalten und Zeichen zu setzen für zukunftsweisende Konzepte schreibt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) alljährlich den Agrarkulturpreis Hohenlohe aus.

Dotiert ist der Agrarkulturpreis mit insgesamt 6000 Euro. Er wird in den drei Kategorien Ökologie, Biodiversität sowie Soziales und Kultur vergeben (je 1.000 Euro). Ein Gesamtsieger für besondere Verdienste im Bereich nachhaltiger ländlicher Entwicklung erhält 3.000 Euro. Nachfolgend die Laudationes auf die Preisträger in Auszügen.

Agrarkulturpreis 2013

Gesamtsiegerin:

Silke Kreß, Wolpertshausen

Silke Kreß ist eine echte Hohenloher Bäuerin. Auf einem Bauernhof in Hohenlohe geboren und aufgewachsen, ländliche Hauswirtschaft erlernt und ihren Beruf als Berufung ausübend.

Silke Kreß ist bewusst Bäuerin. Sie vereint alle die Dinge in ihrem Leben und Wirken, was sowohl eine traditionelle, als auch moderne Bäuerin ausmacht. Sie lebt uns die Kultur in vorbildlicher Art vor, welche unterzugehen droht. Unsere ländliche Kultur des Miteinanders, des Engagements für unsere Mitmenschen, der Nachbarschaftshilfe, die Bewahrung der Schöpfung, die Pflege unserer Riten und Bräuche - alles das, was unserer indigenen Hohenloher Kultur Inhalt und Wert gibt.

Und Silke Kreß lebt auch in vorbildlicher Weise Familie vor. Sie ist eine hübsche und junge Bäuerin, und doch hat sie mit ihrem Mann Albrecht neun prächtigen Kindern das Leben



Agarkulturpreis 2013 Gesamtsiegerin: Silke Kreß, Wolpertshausen

geschenkt und sieht die Werte einer bäuerlichen Großfamilie als zentralen Lebensinhalt.

Sie lehnt es ab, Kleinkinder in Kindergrippen abzugeben. Das Wort „Ganztagskita“ ist ihr ein Fremdwort. Sie weißt darauf hin, dass die hieraus resultierenden Verhaltensveränderungen bei unseren Kindern nur langfristig erkennbar und sichtbar werden, dies einen Verlust an sozialem Verhalten und Kultur mit sich bringt. Sie folgt damit ihren christlichen Grundwerten und ihrem Erfahrungswissen und wendet sich mutig gegen den vermeintlichen Zeitgeist. Alle ihre Kinder und natürlich auch ihr Mann Albrecht leben ihre Werte mit und können und werden auch so die positiven Werte unserer indigenen ländlichen Kultur auch wieder ihren Kindern und Familien weitergeben.

Dabei heißt ländliche Kultur nicht, dass man nicht über den Tellerrand hinaus schauen könnte: Die älteste Tochter Miriam ist gerade aus einjährigem freiwilligen Dienst aus Tansania zurückgekommen, wo sie in einer entlegenen christlichen Dorfschule ihren Beitrag zur Völkerverständigung geleistet hat.

Silke Kreß hat auch einen vorbildlichen Bildungsweg absolviert: Realschule, Ausbildung als Hauswirtschaftlerin, Lehrjahre auf der Domäne Hohebuch und dem Hofgut Lautenbach, schließlich Absolventin der

Fachschule für Kupferzell als Ländliche Hauswirtschaftsleiterin. Dann fühlte sie sich vorbereitet, um den vielfältigen und wunderschönen Beruf einer Bäuerin aufzunehmen, dies gemeinsam mit ihrem Ehemann Albrecht Kreß in Wolpertshausen. Als ihre Hauptaufgabe sieht sie die Erziehung der neun Kinder im Alter von 6 bis 24 Jahren neben Hauswirtschaft und Garten sowie ihrem vielfältigen sozialen Engagement im dörflichen Leben.

Dazu gehören auch die Mitwirkung an Projekttagen in Grundschule und Kindergarten, Gestaltung einer wöchentlichen Kinderstunde und Sonntagsschule während des Erwachsenengottesdienstes, Organisation eines Frauenfrühstücks im Dorf, welches alle vier Wochen stattfindet. Sie wirkt auch als Tagesmutter auf ihrem Bauernhof. Zu allem betreut und gestaltet sie den ökologischen Bauerngarten und das Grüne Klassenzimmer am Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen.

Aus diesem Grund wird Silke Kreß bereits in jungen Jahren für ihre großartigen Leistungen für ländliche Kultur und Soziales ausgezeichnet. Sie ist eine Trägerin ländlicher Kultur im allerbesten Sinne. Für ihre großartige Lebensleistung, welche hier nur in Teilbereichen gewürdigt werden kann, erhält sie den Siegerpreis 2013 für Agrarkultur in Hohenlohe.

R. Bühler



Agrarkulturpreis: Norbert Fischer

Agrarkulturpreis 2013

Kategorie „Ökologie“

Norbert Fischer betreibt mit Ehefrau Berit und Sohn Wendelin (25) eine Demeter-Schafskäserei bei Langenburg. In mehr als 20 Jahren hat die Familie die Kunst des Käsemachens perfektioniert.

Hartkäse, Schaffeta, Schaf-Camembert, Hirtenkäse oder Blauschimmelkäse Roque-blue: Elf Käsesorten hat die Familie bereits kreiert. Doch die Schäferei ist dem gebürtigen Nürnberger und Wahl-Langenburger nicht in die Wiege gelegt worden. Zunächst hat Norbert Fischer sechs Semester Theologie studiert, sich dann aber eines anderen besonnen, genauer umbesonnen. Er sagt: „Mit der Natur, mit der Bewahrung der Schöpfung kann man sich ein Leben lang beschäftigen.“

1984 pachteten die Fischers in Langenburg-Atzenrod eine alte Hofstelle mit einem Hektar Land und kauften sich die ersten beiden Schafe. Die Selbstversorger begannen mit Käse zu experimentieren – mit großem Erfolg. Irgendwann platzten der alte Bauernhof in Atzenrod und die Käserei im ehemaligen Backhaus aus allen Nähten. Ein Neubeginn stand an. Aber wie finanzieren? „Was die Telekom kann, können wir auch“, sagte sich Fischer und gab so genannte Genussrechte an der Schafskäserei aus.

Mehr als 100 Kunden sind heute beteiligt, ihr Zins – immerhin drei Prozent – ist Käse. Mit diesen Mitteln wagten die Fischers den Ausbau hoch über dem Jagsttal. Seit 2006 betreiben sie nun ihren neuen, modernen, nach ökologischen Gesichtspunkten gebauten Demeterhof vor den Toren Langenburgs. Heute hat die Familie 220 Mutterschafe und bearbeitet 73 Hektar Land. Seit 1995 betreiben die Fischers auch Landschaftspflege, denn es ist ihnen ein Anliegen, die



Agrarkulturpreis: Kurt Nothdurft

Agrarkulturpreis 2013

Kategorie „Biodiversität“:

Kurt Nothdurft ist ein Bauer von altem Schrot und Korn. In Geislingen am Kocher betreibt er mit Frau Monika einen Hof, wie es ihn heute in Hohenlohe nicht mehr oft gibt – mit Rindern, Schweinen und Schafen.

So schön wie der Deckbulle hat es niemand bei Landwirt Kurt Nothdurft. „Der weiß gar nicht, wie gut es ihm geht“, sagt der 54-jährige Bauer lachend. In vier Herden hält er rund um Geislingen am Kocher 15 Muttertiere und rund 25 Kälber und Rinder vom Boeuf 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 das ganze Jahr über. „Die sind so robust, das macht denen nichts“, erklärt er.

Auch Schwäbisch-Hällische Schweine sind auf dem Geislinger Hof zuhause. Nothdurft betreibt eine Herdbuchzucht mit neun Sauen der alten Landrasse. Auf den schwer zugänglichen Grünflächen im Kochertal weiden darüber hinaus 20 Schafe. Ohne die Unterstützung von Ehefrau Monika würde es nicht klappen. Auch Sohn Nico (20) und Tochter Lisa (18) helfen mit, „wenn es fehlt“. Den Hof will aber keiner von ihnen übernehmen.

Nothdurft hat den mitten in Geislingen am Kocher gelegenen Hof vom Vater übernommen, die Hofstelle nebst Land dazugekauft und Flächen im Kochert-, Bühler- und Grimmachtal gepachtet. Rund 25 Hektar sind zu bewirtschaften, davon rund 4 Hektar Acker. Früher gab es in dem Ort noch über 20 Bauern, jetzt ist er praktisch der Einzige. Ursprünglich hat Nothdurft Landmaschinenmechaniker gelernt, doch heute ist er, wie er selbst sagt, mit Herz und Seele Bauer: „Das mach' ich voll, bis ich nicht mehr krabblen kann.“

T. Kurz



Agrarkulturpreis: Manfred Voigt

Agrarkulturpreis 2013

Kategorie „Kultur und Soziales“:

Manfred Voigt ist einer der letzten Wanderschäfer Hohenlohes. Mit seinen Schafen beweidet er unwegsames Gelände Rosengarten und Michelbach, wo der 63-Jährige mit seiner Frau Sieglinde auch zuhause ist.

Er ist in seinen Beruf praktisch hineingeboren: Manfred Voigt ist in fünfter Generation Schäfer, ja sogar Schäfermeister, wie es auch der Vater war. Ursprünglich stammen die Voigts aus Münsingen, doch längst ist die Familie in Hohenlohe heimisch geworden. Voigts Beruf ist ihm Berufung: „Wenn du mit Tieren zu tun hast, bist du 365 Tage 24 Stunden lang im Dienst“, macht der Schäfer deutlich.

Der Beruf erfordert viel Disziplin, erklärt Voigt. Ein Schäfer muss dafür sorgen, dass seine rund 500 Tiere genug Futter und Wasser haben. Er muss ihnen die Klauen schneiden, und mitunter muss er ihnen auch helfen, ihre Lämmer auf die Welt zu bringen. Der Schäfer, der jedes seiner Tiere kennt, hält Zwiesprache mit ihnen: „Sie sagen mir, was sie wollen, ich muss es nur hören.“

Unterstützung bei der Arbeit bekommt Manfred Voigt von seinen Hütehunden, die er selbst züchtet. Er sagt: „Hunde sind das Werkzeug, ohne sie geht nichts.“ Deren Aufgabe übernehmen über Nacht die Zäune, wenn Manfred Voigt seine Tiere am Abend zur Ruhe schickt und nach Hause fährt. Dort müssen die Schafe mit Lämmern, die im Herbst im Stall gehalten werden, gefüttert werden.

Im Frühjahr ist Schur, dann geht es bei den Voigts hoch her. Die Wolle ist freilich weniger gefragt. Nur für Feuerwehrkleidung und Flugzeugsitze werden größere Mengen benötigt. Begehrter ist aber das Fleisch der Lämmer, die ein schönes Leben bei Wanderschäfer Manfred Voigt gehabt haben.

T. Kurz

Gutsverwalter von Prinz Charles besucht Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Bauern statt Konzerne fördern



Zu Besuch auf der Schweineweide mit Schwäbisch-Hällischen: David Wilson, Gutsverwalter von Prins Charles, seine Ehefrau Caroline Lisa und Rudolf Bühler,

Prinz Charles war bei seinem Besuch im Mai so beeindruckt vom ökologischen Landbau in Hohenlohe, dass er nun seinen Gutsverwalter David Wilson herschickte. Das Haller Tagblatt sprach mit dem Landwirtschaftsexperten.

In den 1980er Jahren sei er auf das Gut Highgrove von Prinz Charles gekommen. „Damals war ich Anfang 30 und ohne jegliche Erfahrung im ökologischen Landbau“, erzählte der groß gewachsene, immer noch jung wirkende Engländer. Er sei offen gewesen für die Ideen von Prinz Charles, Neues in der Landwirtschaft auszuprobieren und auf Chemikalien zu verzichten. Die ersten Versuche mit

Kleegrass, das Stickstoff aus der Luft bindet und dem Boden zuführt, hätten ihn überzeugt. „Das war billiger als chemischer Dünger und die Ernte war besser“, erinnert sich David Wilson. Inzwischen ist Highgrove ein Vorbild für ökologischen Landbau. Das Gut zieht jährlich ungezählte Bauern an, die sich bei der Umstellung ihres Betriebs beraten lassen.

Auch er lerne heute noch dazu, sagte Wilson. Dazu gehört für ihn der Besuch bei Rudolf Bühler, dem Vorsitzenden der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, und bei seinen Hällischen Landschweine. So machte Wilson Bekanntschaft mit Bühlers Freiland-Mohrenköpfe.

„Landwirtschaft ist die Basis der Zivilisation“

Vor allem aber wollte er sich über die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft und den regionalen Vertrieb der Produkte informieren. Der Mitarbeiter von Prinz Charles ist nämlich äußerst besorgt über die Entwicklung der Landwirtschaft. „Während die großen Lebensmittelkonzerne immer noch mehr Geld scheffeln, bekommen die Landwirte immer weniger“, beklagt er. Die Bauern müssten genug Geld verdienen, damit sie wieder investieren können. „Sonst verliert die Nahrungsmittelherstellung ihren Lebenssaft“, befürchtet er. Die Menschen müssten



Die Besucher aus England mit Rudolf Bühler und Fürst Philipp in der Langenburger Schafskäserei von Norbert Fischer.



Im Mai dieses Jahres besuchte Prinz Charles die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft; rechts Hartmut Vogtmann, Berater des Prinzen.

erkennen, dass Landwirtschaft die Basis der Zivilisation ist. Eine Kooperative wie die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft sei ein Weg, die Konzerne auszuschließen und das Geld zu den Landwirten zurück fließen zu lassen. Außerdem würden die Kunden so eher erkennen, was die Bauern leisten. Er sei optimistisch, das Modell aus Hohenlohe auf sein Land zu übertragen.

In Großbritannien legen die Käufer bisher nicht so viel Wert auf regionale Produkte wie hier, war sein Eindruck. Positiv aufgefallen sei ihm auch, wie stolz die hiesigen Bauern auf ihre Erzeugnisse sind, erzählte Wilson, der sich auch die Schafskäserei Fischer in

Langenburg angeschaut hat und von den verschiedenen Käsekreationen begeistert war.

Gefallen habe ihm in den Läden der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, dass dort nicht nur Bio-Produkte verkauft werden. Es sei nicht konstruktiv, konventionelle und ökologisch erzeugte Waren völlig zu trennen und die beiden Lager gegeneinander aufzubringen. Es sei doch auch schon ein Fortschritt, wenn ein Landwirt seinem Vieh keine Antibiotika mehr gebe, meinte Wilson, der in der Tierhaltung auf Homöopathie schwört. Auch das große Sortiment der Läden sei sinnvoll. „Die Leute wollen nicht in mehrere Geschäfte gehen, sondern alles

auf einmal kaufen“, sagte Wilson, der zusammen mit seiner Frau Ehrengast im Haller Zeughaussaal war und ein fünfgängiges Menü mit Produkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft genossen hat.

Begleitet wurde David Wilson von Professor Hartmut Vogtmann, der in Kassel den ersten europäischen Lehrstuhl für ökologischen Landbau inne hatte. Heute ist Vogtmann Präsident des Deutschen Naturschutzrings. Als Mitglied des Elm-Farm-Research-Centers, dem bedeutendsten Forschungszentrum für ökologischen Landbau in England, ist der Deutsche weiterhin für Prinz Charles als ökologischer Berater tätig.

T. Kurz



Blog rund ums Schwäbisch-Hällische Landschwein g.g.A und mehr

Tipps für Herbstgerichte mit Schweinefleisch, ein Besuch auf der Schweineweide, die Namenssuche für Herdbuchsaunen im Freilandmuseum Wackershofen: Seit Mai diesen Jahres ist der Blog der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall über das Schwäbisch-Hällische Landschwein online. Unter www.blog.haellisch.de erfahren Verbraucherinnen und Verbraucher jede Woche Neues und Interessantes rund um die alte Landrasse.

Die Vorgeschichte: Seit einigen Jahren trägt das Schwäbisch-Hällische Landschwein die Auszeichnung „g.g.A.“ (geschützte geografische Angabe). Sie stellt sicher, dass nur Bauern, welche die festgelegten Bedingungen einhalten und kontrolliert werden, das

Fleisch ihrer Tiere in Europa als Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch verkaufen dürfen. Allen anderen ist die Nutzung des Begriffs strikt verboten. Auch Anlehnungen wie „nach Schwäbisch-Hällischer Art“, die zu Verwechslungen führen können, sind untersagt.

Ziel des Blogs und der neuen Homepage www.haellisch.de ist es nun, das Schwäbisch-Hällische Landschwein und die Arbeit der Bauern in der Öffentlichkeit bekannter zu machen. Die Informationskampagne „Den Geschmack der Region Hohenlohe erleben: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe)“ wird von der Europäischen Union sowie den Bundesländern Baden-Württemberg und Bayern gefördert.

T. Kurz

Die Redaktion von
www.blog.haellisch.de
freut sich immer über Anregungen,
Lob oder auch Kritik.

Schicken Sie einfach eine Mail an
info@haellisch.de



Hier scannen
und erleben!



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN

Zur Weihnachtszeit Weihnachtspräsente aus dem Regionalmarkt



Echt Hällisches Sparschwein
aus Porzellan, handbemalt



Schwäbisch-Hällisches
Plüschschwein

klein ca. 15 cm hoch, groß ca. 50 cm hoch



Hohenloher Bauernhut

Wir suchen Mitglieder die
gerne die Produkte der



BÄUERLICHEN
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

bei Tagesveranstaltungen
im Haus unserer Kunden
präsentieren möchten

Sie passen zu uns, wenn Sie:

- ✓ unsere Produktphilosophie vertreten
- ✓ Spaß am Umgang mit Kunden haben

Wir bieten Ihnen

- ✓ ein attraktives Gehalt
- ✓ ein angenehmes Arbeitsumfeld
- ✓ Weiterbildungsmöglichkeiten

Ihre Bewerbung richten Sie
bitte an die Geschäftsstelle in
Wolpertshausen.

Haller Straße 20 | 74523 Wolpertshausen
Tel. (07904) 97 97-0 | Fax: -29
info@besh.de | www.besh.de

Neues Kochbuch von Rudolf Bühler und Marlisa Szwilius

Aus Liebe zum Landleben...

Der Renaissance alter Land- und Nutztierassen und der regionalen Vermarktung ist ein (Koch-)Buch gewidmet, das jetzt im Dort-Hagenhausen-Verlag erschienen ist: „Von Landschweinen, Weiderindern, Biogockeln und regionaler Kochkultur“. Die Autoren sind Marlisa Szwilius, Ökotrophologin und Fachjournalistin, und Rudolf Bühler, Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

„Kochkultur und Erzeugerkultur gehören zusammen, sie bedingen sich gegenseitig“, schreibt Bühler in der Einleitung. Ohne gute Lebensmittel kann kein gutes Mahl gelingen, und gute landwirtschaftliche Erzeugnisse werden durch die Kunst von Koch oder Köchin veredelt: Das

Buch würdigt demzufolge beide Seiten gleichermaßen. Es wendet sich an Menschen, die genug haben von industrieller Massentierhaltung und die Fleisch bewusst genießen wollen. In dem Band finden sich viele Informationen zum Thema artgerechte Haltung, Portraits alter Rassen und Tipps, wo es „ein gutes Stück Fleisch“ zu kaufen gibt.

Marlisa Szwilius erläutert anschaulich Details zum Zuschnitt von Fleisch, zur Behandlung und Warenpflege nach der Schlachtung, zur Bedeutung von Marmorierung und Fleischreifung. Natürlich enthält der Band auch mehr als 100 Rezepte zum Genießen – vom Ragout vom Hällischen mit Anis über gebeizten Hammelbraten bis zu Pou-larde in Riesling.

T. Kurz



Nur: 19,80 Euro

Info

Rudolf Bühler und Marlisa Szwilius:

„Von Landschweinen, Weiderindern, Biogockeln und regionaler Kochkultur“, Dort-Hagenhausen-Verlag, München.

Sa. 14. Dezember, 19.00 Uhr, in den Gemeindehallen Wolpertshausen

Einladung zur Weihnachtsfeier

Liebe Mitglieder,

wieder geht ein Jahr zu Ende und wir möchten Sie, wie jedes Jahr, zu unserer traditionellen Weihnachtsfeier in die festlich geschmückte Gemeindehalle und den Europasaal in Wolpertshausen einladen. Unser Cateringservice vom Regionalmarkt Hohenlohe sorgt für Speis und Trank mit einem reichhaltigen Weihnachtsbuffet mit Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts sowie Weinen aus heimischen Kellereien und der Mohrenköpfe Bierbar. Dieses Jahr beginnt der Abend wieder mit einer besinnlichen Einstimmung

und dem Singen traditioneller Hohenloher Weihnachtslieder unter Begleitung der beliebten Sopranistin Irina Sivac. Nach dem reichhaltigen Buffet haben wir für dieses Jahr auf vielfachen Wunsch ein Weihnachtsprogramm mit dem Gospel Chor „Voice Village“ und dem Bariton Rosario organisiert. Eine Tombola mit gestifteten Preisen sorgt für kurzweilige Überraschungen, dazu kann man flanieren und mit den Kollegen reden und an den Bars verweilen. Eingeladen sind wieder alle unsere Mitglieder mit der ganzen Familie.

Wie schon in den letzten Jahren bitten wir auch heuer wieder höflich um einen symbolischen Unkostenbeitrag in Höhe von 10.- € pro Person, wofür dann der ganze Abend einschließlich Essen und Trinken eingeschlossen ist.

Anmeldungen erbeten unter
Tel. 07904-9797-0,
Frau Dunz und Frau Stein.

Mit vorweihnachtlichen Grüßen
Rudolf Bühler
Vorsitzender

Erzeugerportrait Westphal, Meinheim



Erzeugerfamilie Westphal

300 Hektar groß ist der Betrieb der Familie Westphal im fränkischen Meinheim. Auf dem Hof werden etwa 200 Jungbullen der Rassen Bayerisches Fleckvieh und verschiedener Mastrassen als Mutterkuh-Absetzer auf Stroh gehalten; eine kleine Mut-

terkuhherde mit, Deutsch-Angus und Gelbem Frankenvieh lebt in Weidehaltung.

Darüber hinaus betreiben die Westphals eine moderne Biogasanlage mit 400 KW. Gefüttert wird die Anlage mit 50 Prozent Gülle und Mist sowie 15 Prozent Gras und 35 Prozent Mais-silage. Auch mehrere Photovoltaikanlagen gehören zum Westphalschen Hof.

Vater Robert Westphal, diplomierter Agraringenieur, steht der Kommune als Bürgermeister von Meinheim vor, er ist stellvertretender Landrat und betreibt als Rechtsanwalt eine weithin bekannte Kanzlei. Der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft ist er als Aufsichtsrat des BESH w.V. verbunden. Soweit es seine Verpflichtungen erlauben, ist der 64-Jährige selbst

auf dem Hof aktiv. Das gilt auch für Manuel Westphal, 39, den frisch gewählten CSU-Landtagsabgeordneten. Der Rechtsanwalt und Fachanwalt für Arbeitsrecht und Verkehrsrecht ist Mitbetreiber der familieneigenen Biogasanlage. Manuel Westphal ist darüber hinaus im Aufsichtsrat der BESH AG. Philipp Westphal, 31, ist Agrartechniker und betreibt die Landwirtschaft im Vollerwerb. Christopher Westphal, 22, jüngster Sohn, ist Bankkaufmann und hilft auf dem Hof mit.

Die vier Westphals sind von der BESH überzeugt: „Wir sind stolz, dass es die ‚Bäuerliche‘ gibt und dass wir sie unterstützen und in ihr mitarbeiten können – und zwar in einer schlagkräftigen und anerkannten Organisation von Landwirten für Landwirte!“

T. Kurz

Erzeugerportrait Preuß, Weinsberg



Erzeugerin Sintha Preuß

Es müssen keine Delfine sein: Sintha Preuß setzt im Klinikum Weissenhof bei Heilbronn 14 Schwäbisch-Hällische Landschweine in der Arbeitstherapie mit psychisch kranken

Menschen ein. Warum hat sie sich für die Mohrenköpfe entschieden? Die Agraringenieurin, die sich in Freiburg für ihren Job fortgebildet hat, sagt: „Schweine sind ohnehin tolle Tiere, und die alte Landrasse mag ich besonders. Wenn so ein Wurf Ferkel herumtollt, geht dir doch das Herz auf!“

Vor zwei Jahren wurde das Angebot der Klinik um den therapeutischen Bauernhof erweitert. Schon zu Zeiten der Königlichen Heilanstalt war das Anwesen landwirtschaftlich genutzt worden. „Mir war wichtig, nur Tiere aus der Liste der bedrohten Haustierrassen auszuwählen“, erklärt Preuß. Auf der Weide grasen Original Braunvieh und Coburger Fuchsschafe, im Gehege picken Hühner der Rasse Vorwerk, nebenan dösen sechs Schwäbisch-Hällische Jungsau auf Stroh. Unter ihnen ist Aster, die jüngst bei

der Zuchtschau auf dem Sonnenhof so gut abgeschnitten hat. Insgesamt leben nun drei Schwäbisch-Hällische Herdbuchsaunen auf dem Hof. „Die Schweine sind schon die Stars bei den Patienten, da tut sich ja auch am meisten“, sagt Preuß.

Bis zu acht Patienten sind unter Anleitung auf dem Hof damit beschäftigt, die Tiere zu füttern und die Ställe auszumisten. Zum natürlichen Kreislauf gehört auch das Schlachten, betont die Agraringenieurin. Dass eine Patientin, die mit den Schwäbisch-Hällischen gearbeitet hat, das Spanferkel nicht essen wollte, konnte sie verstehen. „Dass sie aber stattdessen ein Schnitzel aus dem Supermarkt gekauft hat, das kapiere ich nicht“, Preuß schüttelt den Kopf. „Essen, um zu erhalten“ – das Slowfood-Motto hat für sie Gültigkeit.

T. Kurz

MitarbeiterInnen stellen sich vor:

Christian Bühler



Bereits im Jahr 1998 war Christian Bühler erstmals für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall tätig –

damals im Bereich Fuhrpark. Heute ist der 35-Jährige Vorstand verantwortlich für Personal & Controlling innerhalb der BESH-Gruppe mit mehr als 400 Mitarbeitern. Bühlers Arbeitsplatz befindet sich im Büro des Bauernmarkts in Schwäbisch Hall-Hessental: „Von dort aus stehe ich mit meinem Team für die Anliegen unserer Mitarbeiter zur Verfügung.“

Zum seinem Aufgabenbereich gehören die Rekrutierung und Einstellung von neuen Mitarbeitern. Rahmenbedingungen in Bezug auf Arbeitsrecht, Arbeitssicherheit und Organisationsstruktur müssen geschaffen werden. Der Bereich Aus- und Weiterbildung ist Christian Bühler ebenfalls ein Anliegen. Mit zehn Ausbildungsberufen und zwei Dualen Studiengängen hat die Erzeugergemeinschaft hier ein attraktives Angebot.

Seit 2007 ist Christian Bühler im Vorstand der BESH AG und trägt mit Walter Mack dort die Gesamtverantwortung. Seit 2011 ist er mit Steffen Noller in der Geschäftsführung der Echt Hällischen Wurst und Schinkenspezialitäten Vertriebs-GmbH. Bühler ist diplomierte Wirtschaftsingenieur mit dem Schwerpunkt Personal und Controlling. In der Freizeit verbringt er so viel Zeit wie möglich mit seinen drei Kindern und seiner Frau.

Christian Bühler sagt: „Es ist beeindruckend zu sehen, wie wir mittlerweile zu einem großen Team an motivierten Mitarbeitern gewachsen sind.“ *T. Kurz*

Matthias Korth



Seit April ist Matthias Korth im Mediencenter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft verantwortlich für die Umset-

zung des EU-geförderten Projekts „Den Geschmack der Region Hohenlohe erleben – Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.“. Der 33-Jährige gestaltet Werbemittel jeder Art, Anzeigen und Advertorials, Etiketten, Verpackungen und was sonst noch an guten Ideen an ihn herangetragen wird. Gemeinsam mit Rolf Apeltauer koordiniert er die im Mediencenter anfallenden Arbeiten und betreut die vier Auszubildenden.

Als Azubi im BESH-Mediencenter hat Matthias Korth nach dem Abitur 2001 auch seinen Berufsweg begonnen. Danach arbeitete er als Mediengestalter und in der EDV, bevor er ganz ins Gestalterische und zu Beginn des Jahres 2013 wieder zur Erzeugergemeinschaft wechselte.

Schon daheim wurde immer Wert auf gesunde, regionale Produkte gelegt, erzählt Matthias Korth. Die Liebe zu guten Produkten und gutem Essen habe ihn zur BESH geführt. Neben Kochen und Genießen gehören Reisen und Musik zu seinen Hobbys.

Seine Einstellung zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft? „Sie engagiert sich in einem der wichtigsten Bereiche unseres Lebens: der Ernährung. In Zeiten des schnellen, billigen Essens an jeder Ecke kann der Einsatz für die artgerechte Aufzucht, Haltung und Schlachtung der Tiere nicht genug gewürdigt werden.“

T. Kurz

Katrin Patermann



Gute Lebensmittel sind ihr Beruf und Berufung: Katrin Patermann ist seit September dieses Jahres bei der Bäuerlichen

Erzeugergemeinschaft als Eventmanagerin für das EU-geförderte Projekt „Den Geschmack der Region Hohenlohe erleben – Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.“ tätig. Ihr Studium hat die 24-Jährige an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf in den Jahren 2009 bis 2013 im Fach Lebensmittelmanagement absolviert. Nach dem Abschluss sammelte die junge Frau, deren fränkische Herkunft unüberhörbar ist, als Bachelorandin bei Ecoland H&S sowie als Aushilfservicekraft im Mohrenköpfle erste Erfahrungen bei der Erzeugergemeinschaft.

Katrin Patermann organisiert Verkostungen, managt so genannte Point-of-Sales-Aktionen und kümmert sich auch darum, dass wie jüngst beim Galaabend im Haller Neubausaal alles reibungslos klappt.

Der Bezug zur Lebensmittelbranche ist Katrin Patermann praktisch in die Wiege gelegt worden: Die Eltern betreiben in dem 90-Seelen-Ort Heldmannsberg das Gasthaus zum Schottental. Erst vor kurzem hat die Fränkin ihrer Heimat den Rücken gekehrt und ist ins Hohenlohische gezogen. Schwimmen, Kochen, Reisen und Skifahren zählen zu ihren Hobbys.

Ihre Einstellung zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft? „Ich fühle mich hier wohl und gut aufgenommen. Bei meiner Arbeit habe ich Einblick in viele Abteilungen. Das ist für mich ein prima Berufseinstieg.“

T. Kurz



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