

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Wir lassen die Sau raus...
vor dem Bundeskanzleramt in Berlin!
Widerstand gegen Gen-Technik und
Patente auf Saatgut und Leben!

Schwäbisch-Hällisches Landschwein ist Arche-Passagier
„Top agrar“ berichtet über Eichelmast in Hohenlohe
Wurstmanufaktur soll Ende April fertiggestellt sein
Neuer Internetauftritt der Erzeugergemeinschaft

Seite 4
Seiten 6 und 7
Seite 10
Seite 12

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 Hesselthaler

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 Philip, 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 GmbH

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



Geschäftsführer Großverbrauchermarkt & Echt Hällische 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



Geschäftsführer 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 9-0
info@besh.de



Schlachtviehabrechnung

Natalja Worobjow
Tel.: (0791) 9 32 90-81
natalja.worobjow@besh.de



Vorstand BESH w.V
Leitung Finanzen BESH-Gruppe

Martin Hanselmann
Tel.: (07904) 97 97-14
Mobil: (0173) 3 00 82 37
martin.hanselmann@besh.de



Technischer Betriebsleiter BESH-Gruppe

Fritz Hesselthaler
Tel.: (0791) 9 32 90-94
Mobil: (0174) 4 17 27 32
fritz.hesselthaler@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



Vorstand bœuf de Hohenlohe und Beratung Rindeinkauf

Klaus Süpple
Tel.: (07939) 99 0-45
Mobil: (0172) 6 22 84 93
klaus.suepple@besh.de



Geschäftsführer EGQF und 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 Kümmerner
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 !

Zivilcourage ist gefragt, wenn man fassungslos zusehen muss, wie die neue Bundesregierung vor den Amerikanern einknickt: Gentechnik wird auf Druck von Monsanto & Co. zugelassen und befördert, es werden geheime Verhandlungen für ein sogenanntes „Freihandelsabkommen“ mit der USA geführt, welches wir nicht brauchen und welches alleinig dazu dient, dem amerikanischen Wirtschaftsimperium Tür und Tor zur öffnen. „America First“ lautet die dortige Staatsdoktrin, welche selbst vom Friedensnobelpreisträger und Präsident Obama stets bekundet wird. Offensichtlich ist dies bei Frau Dr. Merkel noch nicht angekommen.

Wir werden all dies nicht hinnehmen und kämpfen für unsere Rechte als Bauern und Bäuerinnen auf dem Lande. Denn Tierzucht und Saatgut wurde über Jahrhunderte und Generationen von uns Bauern entwickelt, sie sind unsere indigenen Schätze, welche es zu bewahren gilt. Es sind unsere indigenen Ressourcen, unser indigenes Wissen, unsere indigene Kultur! Diese Schätze bilden die Grundlage bäuerlichen Handelns und Wirtschaftens.

Unsere natürlichen Ressourcen bedürfen Schutz, sie dürfen nicht in die Hände der Chemiemultis und des Großkapitals

gelangen, welche durch Manipulation der Erbanlagen und einhergehender Patentierung von Tieren und Pflanzen unsere natürlichen Ressourcen für sich monopolisieren und damit ihren Profit machen wollen. Genau dieses Geschäftsmodell ist nachzulesen im Geschäftsbericht des Chemiemultis Monsanto, welcher mehrheitlich zur amerikanischen Rockefeller Gruppe gehört.

Dieser Entwicklung muss man rechtzeitig Einhalt gebieten. Aus diesem Grund waren wir am 15. Januar vor dem Bundeskanzleramt und haben am 18. Januar mit 30.000 Kollegen und Unterstützern eine Großdemonstration durch Berlin veranstaltet mit anschließender Kundgebung zwischen Reichstag und Bundeskanzleramt. Zivilcourage und Widerstand ist gefragt gegen den Ausverkauf unserer bäuerlichen Rechte und Schutz unserer abendländischen Kultur. In diesem Sinne nochmals ein herzliches Grüß Gott,
Ihr Rudolf Bühler




IMPRESSUM

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: April 2014

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

Internationales Projekt von Slow Food für Biodiversität Mohrenköpfe ist Arche-Passagier



Schwäbisch-Hällische Ferkel fühlen sich auch im Weidekorb wohl. Foto: BESH

Ende Januar hat Rudolf Bühler besondere Post bekommen. „Mit Freude darf ich mitteilen, dass seit Montag das Schwäbisch-Hällische Schwein offiziell als Passagier in die Arche des Geschmacks aufgenommen worden ist. Die einmonatige Einspruchsfrist lief ohne Einspruch am Wochenende ab“, schrieb Hans-Werner Bunz, Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken und Mitglied der

Conviviumleitung. Für Rudolf Bühler, Gründer und Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, ist der „Ritterschlag“ fürs Schwäbisch-Hällische Schwein überfällig, dennoch: „Wir freuen uns natürlich, dass die Rettung der alten Landrasse endlich ihre gebührende Würdigung erfährt.“ Von A wie Albschnecke bis W wie Würchwitz Milbenkäse: 43 Arche-Passagiere gibt es derzeit in

Deutschland, das internationale Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit rund 1450 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen oder aus der Mode gekommen sind. Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die Arche das kulinarische Erbe der Regionen.

Schwerpunkt der Arbeit ist das aktive Sammeln, Beschreiben, Katalogisieren und Bekanntmachen der Passagiere. Das Motto lautet: Essen, was man retten will! Denn: Was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt. Die Arche des Geschmacks ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International.

www.slowfood.de

WAS ARCHE-PASSAGIERE AUSMACHT

Um in die Arche des Geschmacks aufgenommen zu werden, müssen Passagiere folgende Kriterien erfüllen:

- Sie sind in der Existenz bedroht.
- Sie zeichnen sich durch einzigartige geschmackliche Qualität aus.
- Sie haben eine historisch überlieferte Bedeutung.
- Sie besitzen identitätsstiftenden Charakter für eine Region.
- Sie unterstützen die nachhaltige Entwicklung einer Region.
- Sie stammen aus artgerechter Haltung (Tiere).
- Sie sind frei von gentechnischer Veränderung.
- Die Produkte sind käuflich erwerbbar.



Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch auf der Biofach Nürnberg Regionale Bioprodukte im Trend

Biofleisch direkt vom Bauern: Mit dieser Botschaft war die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft (BESH) auf der 25. Biofach vertreten, die im Februar in Nürnberg stattfand. Die Weltleitmesse für Bioprodukte ist seit Jahren ein fester Termin im BESH-Messekalender.

In diesem Jahr stellten die Hohenloher Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) in Bioqualität vor. Die g.g.A.-Kampagne wird von der Europäischen Union sowie den Bundesländern Baden-Württemberg und Bayern gefördert. Ziel ist, über die strengen Richtlinien der Erzeugung zu informieren und das Produkt noch bekannter zu machen. BESH-Verkaufsführer Werner Vogelmann: „Mit dem g.g.A.-Bio-Fleischprogramm befinden wir uns derzeit noch in der Aufbauphase. Ich bin aber sicher, dass es rasch an Bedeutung gewinnen wird.“

2013: Bio wächst um sieben Prozent

Die Zahlen geben Vogelmanns Einschätzung recht: 2013 hat die Ökobranche in Deutschland einen Zuwachs von sieben Prozent erzielt. 7,55 Milliarden Euro gaben die Deutschen im vergangenen Jahr für Biolebensmittel und -getränke aus. Das geht aus Berechnungen von Marktexperten der Biobranche hervor. In Deutschland hat die ökologisch bewirtschaftete Fläche die Marke von einer Million Hektar überstiegen. Der Anteil der Bio-Betriebe an der Gesamtzahl der landwirtschaftlichen Betriebe beträgt 7,7 Prozent.

Die Bedeutung der Branche betonte auch der damalige Bundesminister



Hans-Dieter Mayer, Metzgermeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, präsentiert auf der Biofach in Nürnberg ein Rückensteilet vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. - natürlich in Bioqualität.

für Ernährung und Landwirtschaft, Hans-Peter Friedrich. „Voraussetzung für solch positive Entwicklungen, wie wir sie seit Jahren im Ökolandbau verzeichnen, ist das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher. Dieses Vertrauen in Öko-Lebensmittel gilt es weiter zu festigen“, sagte Friedrich. Gerade in der Regionalität stecke für die Erzeuger Potenzial.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sieht sich in ihrem Konzept bestätigt. Rudolf Bühler, BESH-Gründer und -Vorstand, betont: „Wir haben unsere alte Landrasse vor dem Aussterben gerettet und systematisch die Zucht wieder aufgebaut. Haltung, Schlachtung und Vertrieb der Schwäbisch-Hällischen liegen ausschließlich in Bauernhand.“

DLG-PREISE

26-mal Gold und 10-mal Silber: Auch in diesem Jahr hat die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) alle Bio-Wurstwaren der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft ausgezeichnet. Zwei Jahre lang tragen Hohenloher Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen wie Echt Hällischer Bio-Bierschinken, Echt Hällischer Bio-Lyoner oder Echt Hällischer Bio-Preßsack

nun das DLG-Siegel. Hans-Dieter Mayer, BESH-Produktentwickler, schickt noch einen besonderen Gruß an die bayerischen Nachbarn: Auch die Hohenloher Bio-Weißwurst trägt Gold!



Nach spanischem Vorbild mästen Hohenloher Erzeuger Weideschweine Hällische statt Ibérico



Schwäbisch Hällische Schweine grasen an einem Hang am Rand des Bühlertals. Weil maximal 15 Schweine pro Hektar weiden, wird die Grasnarbe erhalten.

Wenn wir bei Qualitätsfleisch weiter in der Champions League mitspielen wollen, müssen wir Vergleichbares bieten wie die Spanier“, sagte sich Rudolf Bühler, Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Kurz zuvor hatte ihm der Einkäufer eines führenden Delikatesshändlers berichtet, dass die Spitzengastronomie in Deutschland zunehmend Ibérico-Spezialitäten nachfragt. Ibérico ist eine spanische Schweinerasse auf Basis von Large Black, deren Produkte in drei Qualitätsstufen erzeugt und vermarktet werden. Beim Premium-Programm mästen die Landwirte die Schweine in Steineichenwäldern. Der daraus gewonnene Jamón Ibérico de Belloto gilt als bester Schinken der Welt.

Bühler startete vor sieben Jahren ebenfalls ein Premiumfleisch-Programm, bei dem die Schweine auf der Weide und in Wäldern gehalten und mit Eicheln gemästet werden. Das bot sich an, weil die Eichelmast in Hohenlohe bis ins 19. Jahrhundert weit verbreitet war. Mit den Schwäbisch-Hällischen, die die BESH bisher schon als Metzgerschwein mit 50 Prozent Piértrain-Anteil oder als Bio-Schwein vermarktet, stand auch die passende Rasse zur Verfügung. Die Tiere sind robust, haben viel Speck und ein gut marmoriertes Magerfleisch. Die Richtlinien für das Schwäbisch Hällische Landschwein von der Eichelmastweide sehen diese Eckpunkte vor:

- Programmfähig sind nur reinrassige Schwäbisch-Hällische Schweine.

Deshalb werden vor allem aussortierte weibliche Tiere und Kastraten aus Zuchtbetrieben gemästet.

- Die Schweine müssen mindestens drei Monate auf der Weide stehen. Zulässig sind maximal 15 Tiere pro Hektar. Die Sommerweide befindet sich am Waldrand und kann auch Waldflächen umfassen. Bewährt hat sich ein 1,80 Meter hoher Maschendraht als Außenzaun und davor ein Elektrodraht. Der äußere Zaun muss 30 Zentimeter im Boden stecken, damit keine Wildschweine in die Weide eindringen können. Als Unterschlupf dienen dreieckige Holzhütten mit 3,5 Metern Länge und 2 Metern Höhe. Die Hütten müssen jedem Tier 0,65 Quadratmeter Platz bieten. Die Futterration muss mindestens 20 Prozent Eicheln enthalten. Ein ent-

sprechendes Alleinfutter mit 13 Megajoule und 16 Prozent Rohprotein pro Kilogramm Frischmasse lässt die BESH in einer nahe gelegenen Mühle mischen und verkauft es den Mästern für 32 bis 34 Euro pro Dezitonne. Gentechnisch veränderte Futtermittel sind nicht erlaubt. Die Futterautomaten und die Silos dazu sind in der Regel auf einer betonierten Bodenplatte am Rand der Weide installiert. Trotz der aufwendigen Haltung und Fütterung kann die Eichelmast auch wirtschaftlich interessant sein – vorausgesetzt der Landwirt verfügt über Grenzertragsflächen an Waldrändern. Gut geeignet sind zum Beispiel Talhänge, die sich sonst nur schwer bewirtschaften lassen.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft garantiert die Abnahme aller Schweine von der Eichelmastweide und zahlt pauschal für alle Schweine 3,50 Euro pro Kilogramm Schlachtgewicht. Die Tiere erreichen Schlachtgewichte von durchschnittlich 120 Kilo-

gramm, sodass sie 400 bis 450 Euro netto Erlösen. Dem stehen höhere Ferkelkosten gegenüber. Denn Schwäbisch Hällische Einstalltiere kosten 14,50 Euro über Notierung. Zudem verteuern die

top agrar

Der Beitrag erschien in der Zeitschrift „top agrar“, Ausgabe 3/2014. Wir danken für die Abdruckgenehmigung.

Eicheln und die GVO-freien Futterkomponenten die Ration. Am meisten schlägt die schlechtere Futterverwertung zu Buche, weil sich die Schweine viel mehr bewegen als bei normaler Stallhaltung. Im Extremfall kann die Futterverwertung auf bis zu 1 zu 4 zurückgehen. „Den Mästern bleibt

im Durchschnitt ein Deckungsbeitrag von etwa 100 Euro pro Schwein“, so Fritz Wolf, der bei der BESH die Eichelmast-Betriebe betreut. Bisher erzeugen fünf Betriebe Eichelmastschweine für die Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die die Tiere selbst schlachtet und verarbeitet. Bevorzugte Produkte sind Frischfleisch, 20 Monate gereifter, luftgetrockneter Schinken, gesalzener Rückenspeck (Lardo), Salami sowie Blut- und Leberwurst in Dosen.

Die Erzeugergemeinschaft vermarktet die Fleisch- und Wurstspezialitäten an Delikatesshändler und über ihre fünf eigenen Filialen in Stuttgart, Schwäbisch Hall und Wolpertshausen. „Der Absatz entwickelt sich so gut, dass wir die Erzeugung in zwei bis drei Jahren verdoppeln können“, sagt Christoph Zimmer, Produktionsleiter Schwäbisch Hällisches Qualitätsfleischprogramm. Im Jahr 2013 verarbeitete die Erzeugergemeinschaft rund 500 Eichelmast-Schweine. *Klaus Dorsch*



Schinken vom Eichelmastschwein



Fleisch vom Hällischen Eichelmastschwein.

60 Cent für 1 Kilo Eicheln

Wie kann man 20 Prozent Eicheln in der Ration vorschreiben, wenn die Bäume ihre Früchte nur im Spätherbst abwerfen? Die BESH hat dieses Problem elegant gelöst. Sie ruft alljährlich zu Sammelaktionen auf. Ein Mitglied der BESH trocknet die Früchte mit der Abwärme seiner Biogasanlage vorsichtig sechs Wochen lang auf 10 bis 12 Prozent Feuchte herunter. So werden die Eicheln lagerfähig und sind für die Programm-Betriebe ganzjährig verfügbar.

„Wir haben es satt“: 30 000 Menschen demonstrieren in Berlin mit Rock for Nature: Für Bäuerliche Landwirtschaft gegen, Agro-Industrie



Abschlusskundgebung mit 30.000 Teilnehmer und Rock-for-Nature-Konzert im Regierungsviertel. Fotos: BESH

Wir haben Agrarindustrie satt: Gutes Essen. Gute Landwirtschaft. Für alle!": Für diese Überzeugung sind im Januar rund 30 000 Menschen, darunter viele Bauern aus der ganzen Bundesrepublik in Berlin auf die Straße gegangen. Bei der Auftaktkundgebung am Potsdamer Platz sprach Rudolf Bühler, Gründer

und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Er ist Mitinitiator und Förderer der Großdemonstration, die bereits zum vierten Mal zum Auftakt der Grünen Woche in Berlin stattfand. Bühler berichtete vom Versuch des Gen-Multi Monsanto, sich 2009 das Patent auf die Schwäbisch-Hällischen

Landschweine zu sichern, welche die Hohenloher Bauern vor dem Aussterben gerettet haben. Eine Demonstration vor dem europäischen Patentamt in Brüssel verhinderte damals den dreisten Übergriff, erklärte Bühler und rief: „Es lohnt sich, für unsere Rechte zu kämpfen – gegen Patente auf Tiere und Pflanzen!“ Die Menge antwortete mit tosendem Applaus.

Zentrale Forderung der Veranstaltung: Keine Klientelpolitik für die Agrarindustrie, sondern eine Politik für die bäuerliche Landwirtschaft. In einer Erklärung heißt es: „Die Folgen der agrarindustriellen Massenproduktion für Bäuerinnen und Bauern, Verbraucherinnen und Verbraucher, Tiere und Umwelt sind dramatisch. Die neue Bundesregierung muss jetzt handeln und für eine gerechte und global verantwortliche Agrarpolitik sorgen.“



Auftaktkundgebung am Potsdamer Platz mit Rudolf Bühler.

Internationale Grüne Woche in Berlin mit der BESH Mohrenköpfe als Attraktion

Mehr als 1200 Aussteller aus aller Welt kommen alljährlich im Januar zur Internationalen Grünen Woche (IGW) nach Berlin – der größten Lebensmittelmesse der Welt. Seit fast 30 Jahren ist hier die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft mit Schwäbisch-Hällischen in der Tierhalle vertreten. Auch in diesem Jahr waren die Mohrenköpfe die Attraktion bei den großen und vor allem den kleinen Besuchern, die meist noch nie ein lebendes Schwein gesehen haben.

Demo „Wir lassen die Sau raus“

Für Nadja Leonhard und Daniel Voigt vom Grünen Zentrum hatte der Tag der Anreise mitten in der Nacht begonnen. In Rothenburg ob der Tauber übernahmen sie Herdbuchsaus Innstel und ihre neun Ferkel von Züchter Gerd Albrecht. Dann starteten die Hohenloher in die Hauptstadt. Bereits am Donnerstag – dem Tag vor Messebeginn – war der Stall bezogen. Nach dem Motto „Wir lassen die Sau raus“ demonstrierte einen Tag zuvor Rudolf Bühler, BESH-Gründer und -Vorstand, mit Hohenloher Bauern gegen den Agrobusiness und für den Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft. Die 17 strammen Schwäbisch-Hällischen Schweine hatten zahlreiche Journalisten vors Bundeskanzleramt gelockt. Unter dem Blitzlichtgewitter der Fotoagenturen übte Bühler harsche Kritik am Koalitionsvertrag von CDU/CSU und SPD: „Die Politik lässt mal wieder die Bauern im Stich.“ Er forderte ein Verbot gentechnischer Forschung, die Förderung nachhaltiger Landwirtschaft und Forschung für ökologische Landwirtschaft.

Auch prominente Besucher konnten die Hohenloher an ihrem Stand in Halle 25 begrüßen. Der Baden-Württembergische Landwirtschaftsminister Alexander Bonde etwa schaute bei seinem Messerundgang vorbei und fachsimpelte mit Rudolf Bühler über agrarpolitische Fragen.



Besucher in der Tierhalle. Fotos: BESH



Fachgespräch: Bühler und Minister Bonde.

Neue Wurstmanufaktur wird Ende April fertiggestellt sein „Sicherheit, Effizienz und höchste Qualität“

Mit Hochdruck laufen derzeit an der Raiffeisenstraße in Schwäbisch Hall-Hessental die Bauarbeiten in der künftigen Wurstmanufaktur der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft (BESH). „Es ist ein Riesenprojekt“, sagt Metzgermeister Steffen Noller, der neue Leiter, der Wurstmanufaktur, und führt uns durch die riesige Halle. 70 mal 20 Meter groß ist das Gebäude, in dem künftig in einer Schicht bis zu 50000 200-Gramm-Dosen Echt Hällische Wurst befüllt werden können. Ebenso groß ist die Halle für das Fertigproduktlager und den Versand. Neben dem Eingang sind die Umkleideräume und die Kantine mit Terrasse untergebracht: „Hier kann man im Sommer die Mittagspause draußen verbringen“, sagt Noller. Ab dann geht's nur noch um die Wurst: Von den Durchgangskühlhäusern wird das Fleisch – „die Ware geht immer nach vorne, nie zurück“ – in die jeweilige Produktionsstufe gebracht. Alle Prozesse laufen EDV-gestützt ab. Große Hebebühnen entlasten die Mitarbeiter bei ihrer Arbeit.

Schlachtwarmes Fleisch braucht kein Phosphat

Noch schlachtwarm kommen die Zuschnitte aus dem neben der Wurstmanufaktur gelegenen Schlachthof hierher. Echt Hällischer Wurst muss kein Phosphat zugesetzt werden, da das Fleisch nach der Schlachtung innerhalb einer Stunde gesalzen und gekühlt wird. Die Masse für Echt Hällische Kochwurst wird in riesigen Kesseln verarbeitet. Brätmenge und Gewürze werden jeweils nach den Rezepturen von BESH-Produktent-



Ein Metzger der Erzeugergemeinschaft füllt gewolfte Qualitätsfleisch in einen Kutter. Foto: BESH

wickler Hans-Dieter Mayer eingesetzt. Anschließend werden die Dosen automatisch befüllt, gewogen und in riesigen Autoklaven gekocht – bis zu 4000 Stück auf einmal. Unmittelbar danach bringt eine Maschine Produktionscode, Chargennummer und Mindesthaltbarkeitsdatum auf. Nach rund 80 Minuten kommt die Ware automatisch zur Etikettierung.

Am Ende der Fertigung steht die Maschinenstraße der Stuttgarter Firma Seydelmann. „Die Edelmarke“, sagt Noller stolz, „damit sind wir technologisch auf dem neuesten Stand.“ Ein Monteur weist die BESH-Mitarbeiter ein. Leim, Etikett – vollautomatisch durchlaufen die Produkte den Prozess. Die Maschine setzt auch das BESH-typische Leporello und den Plastikdeckel auf. „Produktsicherheit und -qualität stehen an erster Stelle“, betont Noller und zeigt im Lager die so genannten Rückstellmuster. Für die Rückverfolgbarkeit jeder Charge werden drei Dosen aufbewahrt.

„Wir wollen das komplette Schlachtvieh veredeln“, erklärt Vorstandsvorsitzender Rudolf Bühler. 8 Millionen Euro investiert die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft in das Vorhaben, 1,5 Millionen Euro Förderung wurden von der EU und dem Land Baden-Württemberg bewilligt.



Steffen Noller, Leiter der Wurstmanufaktur.

Landwirtschaftlicher Beratungsdienst bei der IGW in Berlin Quo vadis, Ökoverordnung?

Was ist Bio, was nicht? Welche Lebensmittel darf man mit Öko kennzeichnen? Dies ist in der EU-Ökoverordnung geregelt. Wenn allerdings durchgesickerte neue Entwürfe der EU-Kommission wahr werden, dann könnte die gesamte Öko-Branche auf den Kopf gestellt werden. Ökologischen Landbau gibt es seit vielen Jahrzehnten. Vorwiegend Bauern und Bürger entwickelten ihn als Gegenentwurf zu Massenproduktion und chemisch-synthetischem gepushten Ertragssteigerungen. Basierend auf der Kreislaufwirtschaft wurden die Kriterien definiert, um nachhaltig, zukunftsorientiert und gesund Lebensmittel produzieren zu können. Nach den frühen Erfolgen zeigte sich bald, dass Nachahmer konventionelle Produkte ähnlich kennzeichne-

ten. Daher bat die Ökobranche den Gesetzgeber um die Übernahme der Basisrichtlinien in eine Verordnung und damit um den Schutz der Begriffe „Bio“ und „Öko“.

Die erste Richtlinie wurde 1992 von der EU veröffentlicht. Seither sind bei jedem Produktionsschritt die Prinzipien der Ökologischen Lebensmittel-



wirtschaft gesetzeskonform einzuhalten, und jede Stufe wird regelmäßig von unabhängigen Instituten kontrolliert. Das System hat sich bewährt, und der Ökolandbau hat eine rasante Entwicklung genommen.

Im Januar sickerte ein Entwurf der EU-Kommission durch, nach dem über eine Totalrevision das System vollständig verändert werden soll. Statt der Prozessorientierung soll künftig eine Endproduktorientierung die Basis bilden, dass also über Analysen die Ökologiekonformität geprüft werden soll. Im gleichen Zug sollen länderspezifische Umsetzungen vollständig gestrichen werden, welche bisher für eine Anwendbarkeit der Verordnung von Schweden bis Sizilien sorgen. Diese Änderungen könnten dramatische Auswirkungen für die Akteure der Branche haben. Deshalb setzt sich Ecoland gemeinsam mit dem BÖLW dafür ein, dass statt ein komplett neues Rechtssystem einzuführen, besser zielgerichtete Verbesserungen gemacht werden. *Christoph Zimmer*

Landwirtschaftlicher Beratungsdienst bei der IGW in Berlin Schwäbisch-Hällische im Showring

Schwäbisch-Hällische Sauen sind sehr mütterlich. Das wissen die Mitglieder der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Bei der Internationalen Grünen Woche (IGW) in Berlin im Januar konnten sich die Besucher in Halle 25, der Tierhalle, davon überzeugen. Der Stand mit Herdbuchsaus Innstel und ihren Ferkeln war dicht belagert. Natürlich präsentierten die BESH-Mitarbeiter die Tiere auch im Ring, was nicht so einfach war: Als Nadja Leonhard und Daniel Voigt die Ferkel behutsam in den Ferkelkorb hoben, um sie mit der Schubkarre in den

Ring zu fahren, zeigte sich Innstel nicht kooperativ. Sie versuchte mit der Überzeugungskraft ihrer 220 Kilogramm, das Betreuungspersonal davon abzuhalten. Den Weg in den Ring legte Innstel springend zurück und zeigte so, wie fit sie ist. Die vielen Menschen beeindruckten sie nicht im Geringsten. Im Ring marschierte sie direkt zu ihren Ferkeln, die dort schon herumsprangen, und überzeugte sich von deren Wohlbefinden.

Innstel zeigte als typische Schwäbisch-Hällische Sau den angestrebten Rassestandard. Moderator Uwe Kafan gab dem Publikum einen Abriss



Ohne Scheu: Herdbuchsaus Innstel und ihre Ferkel zeigen sich dem Berliner Publikum.

über die Geschichte der Rasse und der Grünen Woche. Bereits 1984 wurden erstmals Schwäbisch-Hällische auf der IGW ausgestellt. *Nadja Leonhard*

Webseite der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft erneuert www.besh.de ganz neu



Hier Scannen!

Ein ansprechender Internetauftritt ist für ein Unternehmen heute besonders wichtig. Das gilt natürlich auch für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Daher hat das Mediencenter die Webseite www.besh.de jetzt neu gestaltet.

„Uns war natürlich wichtig, dass die Nutzer den Aufbau der Seite auf Anhieb verstehen“, erklärt Grafiker Christoph Dörschner. In der Rubrik „Über uns“ werden zunächst die Bäuerliche und ihre Geschichte vorgestellt sowie Stadt und Region porträtiert. Stellenanzeigen und Kontaktadressen sind ebenfalls hier untergebracht.

Dann gliedert sich das Angebot in vier Segmente, welche die jeweilige Zielgruppe direkt ansprechen. „Verbraucher“ finden hier sämtliche Produkte der Erzeugergemeinschaft vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein über das boeuf de Hohenlohe bis zum Hohenloher Lamm. Auch Bio-Pro-

dukte und natürlich Hällische Wurstwaren werden vorgestellt. Unter der Rubrik Märkte sind die BESH-Märkte sowie alle Fachmetzgereien und Gastronomen aufgeführt, die Produkte der Erzeugergemeinschaft führen – per Einkaufsführer sind sie auf einen Klick zu finden. Und wer Appetit bekommen hat, kann sich bei den Rezepten Anregungen holen.

Alle Dreispitz-Ausgaben eingestellt

Dem „Handel“ stellt die Seite die Struktur des bäuerlichen Unternehmens vor. Erzeugerschlachthof und Wurstmanufaktur sind eigene Beiträge gewidmet. Hier finden sich auch alle Ansprechpartner im BESH-Vertrieb.

Unter der Rubrik „Erzeuger“ werden die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Landschwein und der Landwirtschaftliche Beratungsdienst

porträtiert – natürlich mit den jeweiligen Ansprechpartnern. Auch die bisher erschienenen „Dreispitz“-Ausgaben können eingesehen werden.

Und wer wissen will, was andere über uns schreiben, ist in der Rubrik „Presse“ richtig. Hier sind alle Veröffentlichungen zu lesen, welche über die BESH in Zeitungen und Zeitschriften erschienen sind. Journalisten finden Pressemitteilungen sowie Pressefotos für ihre Arbeit.

Eine Leiste über dem großen Foto der Seite führt zum Webshop, zum Regionalmarkt in Wolpertshausen, zu Eco-land und zum Blog www.blog.besh.de. Hier erscheinen wöchentlich Beiträge rund um die Schwäbisch-Hällischen, die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft und ihre Arbeit. Klicken Sie mal rein!

www.besh.de
www.blog.besh.de
www.haellisch.de
www.blog.haellisch.de

Erzeuger Schneider, Westhausen-Hundslohe

In den beiden ersten Monaten des Jahres ist Kalbezeit auf dem Bio-Bauernhof von Alexander Schneider in Westhausen-Hundslohe. Während die braunen Mutterkühe mit den hellen Flecken ihre Köpfe aus den offenen, mit Stroh eingestreuten Ställen strecken und ihr Heu fressen, springt zwischen ihren Beinen der Nachwuchs herum. Auch den ganzen Winter über haben alle Tiere Zugang zu Tageslicht und frischer Luft. Ende April, Anfang Mai ist dann Weideaustrieb, die Kühe und ihre Kälber kommen bis in den Oktober hinein auf die den Hof umgebenden großen Weiden. 1998 haben sich die Schneiders der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft angeschlossen. 2004 hat Alexander Schneider das 72 Hektar große An-

wesen vom Vater übernommen und es zum Biohof umgestellt – „aus Überzeugung“, wie der gelernte Landmaschinenmechaniker betont.

In der Zuerwerb-Landwirtschaft packen alle mit an: Ehefrau Brigitte und Tochter Sarah kümmern sich vor allem um die Pensionspferde. Alexander Schneider und Sohn Daniel sind für die rund 60 Mutterkühe und die zwei Deckbullen zuständig – der eine Rasse Fleckvieh Fleisch, der andere Deutsch-Angus.

Beim Fotoshooting tätschelt der Bauer semmelfarbene Kuh „Blondie“ den Hals. „Sie ist unser Star, brav, verträglich – eine echte Leitkuh“, lobt er. Die Schneiders haben einen starken Bezug zu ihren Tieren, das ist zu spüren. Und diese Hinwendung gilt bis zur



Erzeuger Schneider, Westhausen-Hundslohe

Schlachtung: „Mir ist einfach wichtig, dass hier der Umgang tierwürdig ist“, sagt Schneider. Das Bio-Fleisch von Hundslohe wird in den Programmen boeuf de Hohenlohe Qualitätsfleisch und als Jungweiderind vermarktet.

Erzeuger Franz, Mulfingen-Ochsental

Etwa zur Hälfte ist der neue Freiluftstall in Mulfingen-Ochsental fertiggestellt. „Wir machen alles in Eigenleistung“, darauf ist Rainer Franz stolz. Die ganze Familie packt mit an, auch die Töchter Katharina (Jahrgang 1994) und Sophia (Jahrgang 1997). „Mit dem Betonieren kennen wir uns jetzt aus“, sagt Simone Franz lachend. Bald sollen die sechs Zehner- und vier Neunerbuchten für die Schwäbisch-Hällischen bereit stehen. An die Längsseiten des Stalls grenzt Grünland. „Wenn Katharina auf Bio umstellen möchte, ist das kein Problem“, erklärt der Vater. Die junge Frau beginnt demnächst ihr Studium in Hohenheim und wird eines Tages den Hof übernehmen.

Zurzeit haben die Franzens eine Herdbuchzucht mit 23 Schwäbisch-Hällischen Herdbuchsaunen, sind mit 78 Sauen in der Ferkelerzeugung aktiv und mästen einen Teil ihrer Tiere selbst (200 Plätze). Das Fleisch verkauft Simone Franz auch im Hofladen, der größte Teil wird über die BESH vermarktet. Tiere zukaufen müssen sie nicht mehr: „Wir haben Top-Sauen dabei“, sagt Bauer Franz. Außerdem stehen im Stall die zwei Schwäbisch-Hällischen Eber Otavio und Gustel, die aus eigener Zucht stammen.

67 Hektar Ackerfläche bewirtschaftet die Familie. 2013 haben sie auf Wunsch von Katharina mit dem Anbau von Soja experimentiert – die Fläche werden sie nun auf acht Hektar



Erzeuger Franz, Mulfingen-Ochsental

verdoppeln. Den Chemieeinsatz halten sie so gering wie möglich: Sie sind überzeugt von den natürlichen Produkten der Firma Plocher, für die Rainer Franz als Vertriebspartner tätig ist. Für Simone Franz ist dies „ökologisch und finanziell“ ohne Alternative.



Gute Stimmung in der festlich geschmückten Halle in Wolpertshausen. Foto: Ditscher

Weihnachtsfeier der Erzeugergemeinschaft

Odu fröhliche“ haben die rund 900 Gäste der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft bei der Weihnachtsfeier aus vollem Herzen angestimmt. So viele Mitglieder mit ihren Familien, Mitarbeiter und Gäste wie nie zuvor waren der Einladung in die festlich geschmückte Wolpertshausener Herolthalle gefolgt. Nach der Begrüßung und Ansprache von Vorstand

Rudolf Bühler bot Irina Sivak (Sopran) in Begleitung von Victor Portnoy weihnachtliche Weisen. Landesbauernpfarrer Willi Mönikeim unterhielt mit Hohenloher Weihnachtsgeschichten. Viel Beifall gab es auch für den Chor Voice Village. Die Mohrenköpfele-Gastronomie verwöhnte die Feiernenden den ganzen Abend über mit einem großen Buffet mit Spezialitäten aus Hohenloher Feld und Jagd. Bei Unterhaltungsmusik mit Tanz ging es bis früh in den Morgen.

Der Rechtsanwalt für unsere Bauern

Recht haben ist das eine, Recht bekommen das andere. Gut, wenn man sich in einem strittigen Fall Hilfe bei einem Fachmann holen kann. Seit Jahresbeginn berät Rechtsanwalt Enzo Beathalter von der Kanzlei RBB & Partner aus Öhringen die BESH-Mitglieder. Beathalters Schwerpunkte sind das Verwaltungsrecht, öffentliches Baurecht, Immissionsschutzrecht sowie Umweltrecht. Welche Probleme brennen den Bauern unter den Nägeln? „Die Themen beschäftigen sich überwiegend mit der Inanspruchnahme durch die Verwaltung in den unterschiedlichsten Bereichen“, sagt Beathalter, etwa Cross Compliance, Bewirtschaftung von FFH-Wiesen und baurechtliche Fragen. Die Kosten für die Erstberatung der Mitglieder übernimmt die BESH. Die Rechtsberatung findet jeden Dienstag von 9 bis 13 Uhr im Regionalmarkt in Wolpertshausen statt. Anmeldung im Sekretariat bei Ursula Dunz: Telefon 07904 / 97 97-0.

Stellenmarkt

Wir suchen junge engagierte Leute und Umschüler in folgenden Berufen :

- Koch/Köchin
- Verkaufsmetzger
- Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk
- Landfrauen für den Regionalmarkt
- Metzger/-in der Fachrichtung Produktion oder Kundenberatung und Verkauf

Kontakt und qualifizierte Bewerbungen an:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Str. 20 | 74523 Wolpertshausen | Tel.: (07904) 97 97-0 | Fax: -29 | info@besh.de



MitarbeiterInnen stellen sich vor

Nadine Walter

Wie gut Frauen mit Geld umgehen können, stellt bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Nadine Walter unter Beweis: Die 29-jährige ist bei der BESH-Gruppe für das Controlling, das interne Reporting sowie die Kostenrechnung zuständig. Außerdem umfasst ihr Aufgabengebiet die interne Leistungsverrechnung innerhalb der verschiedenen Profitcenter und deren Kostenstellen für interne Serviceleistungen und internen

Warenverkehr. Momentan baut Nadine Walter, die auch stellvertretendes Vorstandsmitglied ist, ein internes Management-Reporting auf. Aktuell kümmert sie sich außerdem um die sechs Filialen der Erzeugergemeinschaft, erarbeitet Strukturen und Prozesse, um die Abläufe zu optimieren. Nadine Walter stammt von einem BESH-Mitgliedsbetrieb in Hörlebach. Zunächst hat sie eine Ausbildung zur Steuerfachangestellten gemacht, dann ein Bachelor-Studium Accounting &

Controlling absolviert. Sie sagt: „Da ich auch privat von der Arbeit der BESH überzeugt bin, freue ich mich sehr, Teil dieser Erfolgsgeschichte zu werden.“ Besonders der Regionalmarkt in Wolpertshausen hat es ihr angetan: „Ich bin sehr froh, täglich qualitativ hochwertige Produkte zu bekommen und empfinde den Einkauf immer wieder als positives Erlebnis.“



Hans-Dieter Mayer

Der stattliche Mann mit dem Schnäuzer ist ein Urgestein unter den Mitarbeitern der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Und doch gehört Hans-Dieter Mayer der BESH erst seit zehn Jahren an. In dieser Zeit hat sich der Metzgermeister als Leiter der Produktentwicklung einen Namen gemacht: Mayer ist der Wurstmeister. Schon als kleiner Kerle, erzählt der 65-Jährige, habe er sich nie Süßes, sondern lieber Herzhaftes gewünscht. Noch heute kann sich der gebürtige

Eltershofener eher für Würste erwärmen, und am liebsten für solche, die er selbst am Standort in Schwäbisch Hall-Hessental mit Ecoland-Naturgewürzen kreiert hat. Nach der Arbeit entspannt er sich gerne im Freundeskreis und beim Fußball-Schauen, auch das Reisen gehört zu seinen Hobbys. Seit 40 Jahren ist Mayer nun mehr Metzgermeister. Gelernt hat er das Handwerk in Schwäbisch Hall, dann wechselte er nach Murrhardt. Dort machte er in der legendären Sonne-Post der Familie Bofinger als Küchenmetzger erste gastronomische Erfahrungen.

Weitere Stationen waren Stuttgart, Kupfer, Frankfurt, Esslingen und Ludwigsburg. 1984 machte sich Mayer mit einer Metzgerei in Boxberg selbstständig. Schon damals und bis heute bekommen seine Produkte bei nationalen und internationalen Prämierungen höchste Auszeichnungen. Seit 1989 ist er auch als Prüfgruppenleiter der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft tätig.



Nadja Leonhard

Seit zwei Jahren ist Nadja Leonhard bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft als Produktionsleiterin für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. tätig. Für das Programm akquiriert die Agraringenieurin Schweine haltende Betriebe in der Region und erarbeitet mit den Bauern zunächst einen Umstellungsplan auf Schwäbisch-Hällische. Sie berät die Höfe in produktionstechnischen Fragen wie Fütterung der Sauen und

Ferkel, Stallbau und Ökonomie. Fachbesucher und Politiker lernen die gebürtige Rheinland-Pfälzerin bei Vorträgen und Führungen der BESH kennen. Die 34-Jährige organisiert zudem die öffentlichen Auftritte des Grünen Zentrums bei der IGW in Berlin, auf der Muswiese und beim Cannstatter Festumzug. Außerdem organisiert sie die Zuchtwerthschätzung im Felde und interne Tätigkeiten der ZVSH. Ihre Hobbys? „Geschichte und Schafe.“ Ursprünglich war Nadja Leonhard Verwaltungsfachangestellte. Die Liebe zur

Landwirtschaft war stärker: Nebenberuflich machte sie eine Ausbildung zur Landwirtin, dann zur Agrarbetriebswirtin, bevor sie das Studium der Agrarwissenschaften an der FH Bingen begann, das sie im Jahr 2012 abschloss. Die Zusammenarbeit mit dem Team im Grünen Zentrum in Wolpertshausen mache ihr große Freude, sagt sie, sie sei sehr gut aufgenommen worden.





BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL www.besh.de



DEN
GESCHMACK
DER
REGION
HOHENLOHE
ERLEBEN...



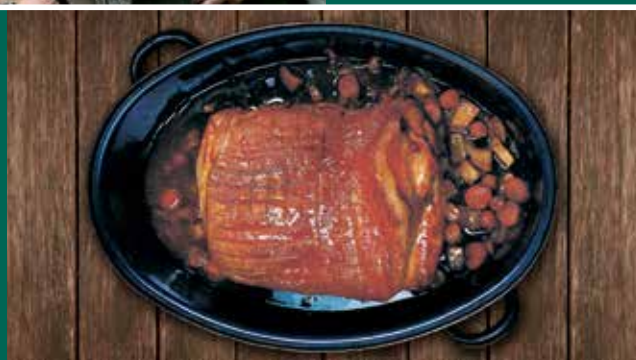
Hällisches Landschwein
um 1850



Alte Landrasse
Schwäbisch-Hällisches
Landschwein
Direkt vom Bauern
Artgerechte Haltung
GenTec-freies Futter



Keine Medikamente
und
Wachstumsförderer
Kurze Transportwege
Eigene Schlachtung
Neutrale
Qualitätskontrollen



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



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

www.haellisch.de

