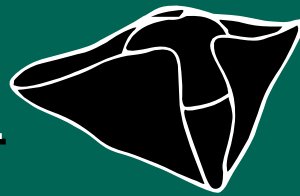




BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Ausgabe: 02/2014

Auflage: 6.000



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Kulturlandschaft Hohenlohe Quo Vadis?

EU-Expertengruppe tagt in Schwäbisch Hall

Seite 04

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft schreibt erneut Agrarkulturpreis aus

Seite 05

Gala-Abend mit Fachmetzgern und Gastronomen in Stuttgart

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 Sülle

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

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

„Zum Glück gibt's Hohenlohe!
Im Süden Deutschlands haben wir ein Paradies entdeckt. Wo Wiesen nach Blumen und Kräutern duften, Fürstentümchen sich über die Berge ziehen, Kühe zufrieden in die Gegend gucken und Gourmets so richtig begeistert sind“ schreibt das Magazin Brigitte. Die Südwestpresse titelt: „Wo jeder Tag ein Sonntag ist - Die Hohenloher Ebene.“. Und der Poet Eduard Mörike entdeckte hier einst „eine besonders zärtlich ausgeformte Handvoll Deutschland“. Hohenlohe wird heute in einem Atemzug genannt mit Toskana, Provence oder Meran. Eine landschaftliche Perle mit Gastlichkeit, Ökologie und Genuss. Etwas dazu beigetragen haben auch wir von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit unserer Projektarbeit der letzten 30 Jahre.

Doch nun: Kulturlandschaft Hohenlohe - wohin? Unsere Titelseite ist ein Aufruf zum Schutz dieser unserer Hohenloher Kulturlandschaft, welche auch das wichtigste Potential für unsere bäuerlichen Familienbetriebe darstellt: gesunde Lebensmittel und Spezialitäten aus einer großartigen Kulturlandschaft.

Seit kurzem pflastern selbstgefällige Gutmenschen und so genannte Ökopioniere unsere einzigartige Kulturlandschaft Hohenlohe zu mit Monsterrotoren von bis zu 250 Metern Höhe. Sie stehen in der Landschaft wie Mahnmale irregulierter Techniklobbyisten und dienen doch nur dem schnellen Profit kühler kalkulierender Investoren unter dem Deckmantel der Energiewende. Mit zunehmendem Zubau unserer Kulturlandschaft mit diesen Indust-

riemonstern geht der dann notwendige Bau von großdimensionierten Überlandleitungen einher, weil der Strom ja auch abgeleitet werden muss. Unsere historisch gewachsene Kulturlandschaft wird leichtfertig dem Profit weniger geopfert. Nicht dass wir Hohenloher Bauern gegen die Energiewende wären, unter diesem Vorwand diese Industrierotoren aufgestellt werden. Im Gegenteil, wir Bauern erzeugen schon jetzt den Hauptanteil an regenerativer Energie in der Region mit Photovoltaik, Biogas und Holzernte aus nachhaltiger Waldwirtschaft!

Und dies ist auch der einzig richtige Weg. Zuerst müssen wir die bereits vorhandenen Potentiale nutzen und Prioritäten setzen: Welche da sind an erster Stelle Biogas aus pflanzlichen, tierischen Reststoffen sowie aus Kläranlagen, dann Wasserkraft, Photovoltaik, nachhaltige Waldwirtschaft, Geothermie und am Ende kommt Windkraft und diese nur in Form von landschaftsverträglichen Kleinanlagen, welche ich schon aus meiner Entwicklungshilfszeit aus Afrika kenne. Dort hat jede Farm eine dezentrale Windkraftanlage, welche sich aufgrund ihrer überschaubaren Höhe von 15 bis 20 Metern gut in die Landschaft einfügt und lokalen Strom produziert in Verbindung mit den übrigen Energiequellen.

Wir Hohenloher Bauern sind also für eine ernsthafte, nachhaltige und vor allem intelligente Energiewende mit regionaler Ausrichtung unter Einbindung von Smart Grids. Wir müssen und dürfen nicht unsere Kulturlandschaft zerstören für den Export von Strom und kurzfristigen Profit mit

Hilfe von Monsterrotoren. Aus diesen Gründen haben wir bereits 2012 eine wissenschaftliche Erhebung über die regenerativen Energiepotentiale der Region Hohenlohe eingeleitet wie oben genannt in Kooperation mit der Hochschule Rottenburg mit Abgleich des tatsächlichen Verbrauchs der Region. Denn mehr als 100 % regenerative Energie brauchen wir ja nun auch wieder nicht zu erzeugen. Hier muss dann der regionale Ansatz bzw. das Subsidiaritätsprinzip zur Anwendung kommen. Wir fordern deshalb ein

sofortiges Moratorium,

ein Innehalten bei dieser unsäglich Zerstörungskampagne unserer Kulturlandschaft, bis empirisch der passende Energiemix für die Eigenversorgung unserer Region Hohenlohe mit regenerativer Energie ermittelt ist!

Sie alle sind eingeladen zum 27. Hoffest am 31. August auf dem Sonnenhof, welches um 10 Uhr mit dem Gottesdienst beginnt, und wir hoffen allesamt auf strahlend schönes Hoffestwetter!

Ihr

R. Zimmer



Agrobiodiversität:

EU-Expertengruppe tagt in Schwäbisch Hall



Im Rahmen der neuen Gemeinsamen Agrarpolitik GAP der Europäischen Union hat die Generaldirektion Landwirtschaft der EU-Kommission Expertengruppen zu verschiedenen Themen der künftigen Agrarpolitik gebildet, in die von jedem EU-Mitgliedsstaat jeweils zwei Experten berufen wurden.

In die Expertengruppe „Focus Group Genetic Resources“ hat die EU-Kommission als Vertreter Deutschlands Rudolf Bühler einberufen. Die Expertengruppe tagte erstmalig am 6. und 7. Februar 2014 in Rom und kam zu ihrer zweiten Sitzung am 1. und 2. Juli 2014 nach Schwäbisch Hall. Das beschauliche Städtchen Schwäbisch Hall wurde als Tagungsort ausgewählt, weil das international bekannte Projekt zur Rettung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins als „Best Practice Case“ breite Anerkennung erfährt.

Nach den Statements der verschiedenen Ländervertreter startete man zum „Field Visit“ bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit Besichtigung einer Eichelmastweide mit reinrassigen Schwäbisch-Hällischen Schweinen als besondere Form der Erzeugung und Vermarktung von tiergenetischen Ressourcen. Anschließend erläuterte



Rudolf Bühler im Tagungsraum des Regionalmarkts Hohenlohe der Expertengruppe die heutige Struktur der BESH als bäuerliche Unternehmensgruppe und die strategischen Schritte von der Sicherung überlebender Hällischer Landschweine über die Neueröffnung eines Zuchtbuchs, Gründung des Schwäbisch Hällischen Zuchtverbands und die weiteren Schritte zur Markteinführung bis zum heutigen Premiumprodukt, welches bei der EU-Kommission als geschützte geographische Spezialität eingetragen ist in vergleichbarer Form wie Parmaschinken, Cognac oder Champagner.

Fazit der Expertengruppe war, dass der Weg „Erhaltung genetischer Ressourcen durch Markt“ der entscheidende Faktor für eine nachhaltig erfolgreiche Strategie zur Sicherung einer breiten genetischen Biodiversität ist neben der Kryokonservierung und einer „Ex-Situ-Conservation“ in Zuchtstationen.

Erzeugergemeinschaft schreibt Agrarkulturpreis 2014 aus Bäuerliche Tradition erleben



Agrarkulturpreis 2013: Gesamtsiegerin Silke Kreß, Wolpertshausen, mit Familie und Laudator Rudolf Bühler.

Die Industrialisierung der Agrarwirtschaft lässt die kulturellen Leistungen der bäuerlichen Gesellschaft immer mehr 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 Kategorien Ökologie, Biodiversität sowie Soziales und Kultur vergeben (je 1000 Euro). Ein Gesamtsieger für besondere Verdienste im Bereich nachhaltiger ländlicher Entwicklung erhält 3000 Euro.

„Es ist an der Zeit, dass die Kulturleistungen der ländlichen und bäuerlichen Gesellschaft für unsere Gesell-

schaft wieder entsprechend gewürdigt werden“, erläutert BESH-Vorstand Rudolf Bühler die Hintergründe. Hauptpreisträgerin im vergangenen Jahr war Silke Kreß aus Wolpertshausen. In seiner Laudatio sagte Rudolf Bühler: „Silke Kreß ist eine echte Hohenloher Bäuerin. Auf einem Bauernhof in Hohenlohe geboren und aufgewachsen, ländliche Hauswirtschaft erlernt und ihren Beruf als Berufung ausübend.“

„Bäuerliche Großfamilie
als zentraler Lebensinhalt“

Bühler betonte, dass die Preisträgerin „in vorbildlicher Weise“ Familie vorlebe: „Sie ist eine hübsche und junge Bäuerin, und doch hat sie mit ihrem Mann Albrecht neun prächtigen Kindern das Leben geschenkt und sieht

die Werte einer bäuerlichen Großfamilie als zentralen Lebensinhalt.“ Weitere Preisträger 2013: Manfred Voigt, Wanderschäfer aus Michelbach an der Bilz (Agrarkulturpreis in der Kategorie Kultur und Soziales), Norbert Fischer, der bei Langenburg mit Ehefrau Berit und Sohn Wendelin eine Demeter-Schafskäserei betreibt (Kategorie Ökologie) und Kurt Nothdurft, Landwirt aus Geislingen am Kocher (Kategorie Biodiversität).

Jetzt bewerben!

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

Geschäftsstelle auf dem Sonnenhof,
74549 Wolpertshausen,
Haller Straße 20.

Erzeugergemeinschaft auf der Slow Food Messe in Stuttgart Premiere für Dry Aged Pork



Kochevent auf der Slow Food Messe: Die Rückensteaks mit Stiel werden auf der Schwarte stehend angebraten.

Hat jemand schon einmal ein solches Stück Fleisch gesehen?“ Koch Eberhard Braun nimmt eines der großen Koteletts in die Hand und zeigt es den Schaulustigen, die interessiert das Geschehen im Kocherlebnisstudio des Landes auf der Slow Food Messe im April in Stuttgart verfolgen. Ja, beim Italiener, entgegnet ein Mann. Dieses Tomahawk-Steak – typisch ist der frei geschabte Knochen – aber stammt vom Schwäbisch-Hällischen g.g.A. (geschützte geografische Angabe). Es hat eine kräftige Marmorierung und eine dicke Speckauflage. Das Besondere: Das Fleisch hat rund zwei Wochen lang gereift, es ist ein Stück Dry Aged Pork.

Was man wissen muss: Schweinefleisch von gängigen Industrieschweinen ist rund 24 Stunden nach der Schlachtung zum Verzehr geeignet. Das Fleisch der Schwäbisch-Hällischen reift im Durchschnitt drei bis sieben Tage. Lässt man es länger abhängen, entwickelt es seinen kernig-nussigen Geschmack, den Feinschmecker so schätzen. „Dieses Verfahren ist aber nur bei Fleisch alter Landrassen möglich, es enthält weniger Wasser“, erklärt Hans-Dieter Mayer, Produktentwickler der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, Metzgermeister und Koch. Das hänge auch mit der Haltung und dem Futter zusammen.

„Rosmarin, Thymian und Salbei passen gut zu Schweinefleisch“, sagt Mayer. Die Köche schneiden die Koteletts ab und die dicke Speckschicht außen etwas an. Er streut Salz und Pfeffer darüber, dann kommt das Fleisch in die heiße Pfanne. Lothar Eiermann, ehemaliger Sternekoch, und Frank Widmann, Meister-

**Rosmarin, Thymian und Salbei
passen gut zu Schweinefleisch**

Gekonnt schneidet Mayer die Koteletts ab und die dicke Speckschicht außen etwas an. Er streut Salz und Pfeffer darüber, dann kommt das Fleisch in die heiße Pfanne.

Lothar Eiermann, ehemaliger Sternekoch, und Frank Widmann, Meister-

vereinigung Gastronom e.V., wissen, was zu tun ist: Zunächst braten sie die Steaks auf der Schwarte stehend tüchtig an, erst dann auf den beiden Seiten. Es lässt sich nach Belieben würzen: Rosmarin, Thymian oder Salbei passen prima zu Schweinefleisch. Sind die Koteletts schön gebräunt, garen sie im Backofen auf 80 Grad Celsius etwa 15 Minuten nach. Die Daumenprobe verrät: Das Fleisch ist fertig. Geschickt schneiden die Köche Stück für Stück schräg in Streifen. Lothar Eiermann schwärmt: „Der Fetttrand gibt dem Fleisch eine Marmorierung, und die macht das Fleisch richtig schön saftig.“ Die Köche kosten und verteilen Proben an die Zaungäste, die tüchtig zugreifen. Dry Aged Pork vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, das künftig auch in Fachmetzgereien angeboten wird, hat die Premiere mit Bravour bestanden.

Mohrenköpfe sind die Stars beim Ersten Öko-Aktionstag in Stuttgart Bio + Regional = Optimal!

Bio zum Anfassen, Entdecken, Fühlen und Stauen: Dieses Angebot hatte Anfang Mai viele zum ersten Öko-Aktionstag auf den Stuttgarter Schlossplatz gelockt. Einen Tag lang präsentierte sich hier die bunte Vielfalt aus dem Land. Dabei war auch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH).

„Der ökologische Landbau zeigt, wie die Landwirtschaft der Zukunft aussehen könnte. Der Öko-Aktionstag macht die Vielfalt regionaler Ökoprodukte deutlich“, sagte Wolfgang Reimer vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz bei der Eröffnung. Dass der Ökolandbau nicht nur einen Beitrag zur gesunden Ernährung leistet, sondern ein wichtiger Baustein bei der Bewahrung der Umwelt ist, unterstrich Umweltminister Franz Untersteller bei seinen Begrü-



Rudolf Bühler kocht mit Simon Tress.



Sechs kleine Mohrenköpfe aus Hohenlohe tummeln sich auf dem Mini-Bauernhof. Im Hintergrund das Stuttgarter Schloß

ßungsworten. „Ökolandbau ist gut für Menschen, Tiere und Umwelt und erfüllt damit gesellschaftliche Anforderungen an eine naturnahe Landwirtschaft“, sagte Untersteller.

Für Unterhaltung auf der Bühne sorgte Bio-Spitzenkoch Simon Tress aus Hayingen-Ehestetten. Gemeinsam mit den anwesenden Erzeugern – auch BESH-Vorstand Rudolf Bühler griff zum Küchenmesser – bereitete er aus Ökoprodukten leckere Häppchen für die Besucher.

**Informationen, Kostproben
und viel Unterhaltung**

An allen Ständen gab es überdies ausgesuchte Bio-Produkte aus Baden-Württemberg zu probieren. Bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall kamen Burger-Fans voll auf ihre Kosten. Interessantes zu Herstellung und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln vermittelten die Verbände Bioland,

Demeter, Ecoland, Ecovin sowie Naturland. Vertreten war auch die Universität Hohenheim: Studierende stellten vor, was wo und wie wächst, wie Wertschöpfungsketten aussehen und welche Rolle der faire Handel spielt. Der Öko-Aktionstag wurde vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) unterstützt und ist Teil des Aktionsplans „Bio aus Baden-Württemberg“. Veranstalter ist die Marketinggesellschaft Baden-Württemberg (MBW) in Zusammenarbeit mit den Verbänden des Ökologischen Landbaus Baden-Württemberg. Die in Baden-Württemberg aktiven Verbände des Ökologischen Landbaus sind unter dem Dach der Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (AÖL) organisiert. Die Stars des Tages bei Groß und Klein aber waren die schwarz-weißen Schwäbisch-Hällischen Ferkel. Die sechs kleinen Mohrenköpfe durften auf einem Mini-Bauernhof bestaunt und sogar gestreichelt werden.

Vellberger Heimatforscher Heiner Werner sucht Mitstreiter Verein für den Bauernpfarrer



Heimatforscher Heiner Werner vor einem Porträt des Bauernpfarrers Johann Friedrich Mayer.

Friedrich Mayer ist als „Pfarrer Mayer“ vielen Hohenlohern ein Begriff. Sein Werk und Wirken für die Hohenloher Landwirtschaft noch bekannter zu machen ist das Anliegen von Heiner Werner, Heimatforscher aus Vellberg. Er möchte eine „Pfarrer Johann Friedrich Mayer-Gesellschaft zu Kupferzell“ als eingetragenen Verein gründen. Für seine Forschungen hat der Vellberger im übrigen im Jahr 2011 den Agrarkulturpreis der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall erhalten.

Der pensionierte Vermessungsingenieur, der die noch in Hohenlohe vorhandenen Pfarrer-Mayer-Bauernhäuser erfasst und dabei umfangreiche Kenntnisse erlangt hat, sucht auf diesem Weg Mitstreiter für eine Vereinsgründung. Zur Mitgliedschaft und Mitwirkung, so Werner, sind alle Bürgerinnen und Bürger und auch Gesellschaften eingeladen, die sich mit Mayer und mit der Landwirtschaft in Hohenlohe verbunden fühlen, etwa

durch den Besitz eines Pfarrer-Mayer-Hauses.

Arbeitsziele der Gesellschaft könnten sein, eine Bibliographie der Schriften Mayers ins Internet zu stellen; eine Liste seiner Verdienste zu erarbeiten mit der Fragestellung, wo er richtig lag und wo er sich geirrt hat; eine Bewertung seiner Vorschläge aus heutiger agrarwissenschaftlicher Sicht vorzunehmen und vieles andere mehr.

Fernziel des Forschers ist Feier zum 300. Geburtstag 2019

Heiner Werner möchte auch Mayers Familiengeschichte herausarbeiten. Fernziel ist eine Feier zu Mayers 300. Geburtstag im Jahr 2019. Die Vereinsmitglieder, so der Vorschlag von Heiner Werner, sollten einen steuerlich absetzbaren Jahresbetrag von 18 Euro errichten.

Johann Friedrich Georg Hartmann Mayer wurde am 21. September 1719 in Herbsthausen geboren. Von 1745

bis 1798 war er evangelischer Pfarrer in Kupferzell. Hier wirkte er als Lehrer des Volkes. Mayer zeigte sich verantwortlich für die Einführung der Gipsdüngung zur Ertragssteigerung, die Einführung der Futterrübe, des Kleeanbaus auf der Brache, des Mostobstanbaus und der Stallhaltung des Viehs. Mayer brachte weitere zukunftsorientierte Vorschläge ein wie etwa die Einführung von Versicherungen und technischen Neuerungen. Ihm ist auch die Einführung des Kartoffelanbaus in Hohenlohe zu verdanken. Sein Wirken brachte ihm die Bezeichnung „Gipsapostel“ und „Bauernpastor“ ein. Von 1768 an verfasste Mayer 37 ökonomische Schriften. Am 17. März 1798 ist Mayer in Kupferzell verstorben. Mayers Landmann, Freund und erster Biograph Georg Forstner ließ dem in Kupferzell beigesetzten Pfarrer folgende Verse in die als Denkmal gestaltete Grabplatte hauen: „Treu dem frühesten Geschäft, das einst die Sterblichen trieben, Leh-

rer und Landmann zugleich, bauest du Herzen und Feld. Darum belohnt dich nun die gütige Mutter, die Erde, da du sie also geehrt und ihre Kinder beglückt. Anderen gibt ihr Schoß nur toten Marmor zum Denkmal, dir sich verjüngende Au'n und fröhliche Menschen darauf.“

Neugierig?

Wer Interesse an einer Mitgliedschaft und/oder Mitwirkung in einer Pfarrer-Mayer-Gesellschaft e. V. hat, wende sich an:

Heiner Werner, Staufstraße 9, 74541 Vellberg oder per Mail an heinerwerner1946@aol.com.

Ein Fragebogen für Interessenten steht auf der Webseite der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall unter www.besh.de und kann als PDF ausgedruckt werden.

Demonstration gegen Patentmissbrauch in München Ausverkauf des Lebens

Patente auf Rinder, Schweine, Gemüse oder die biologische Vielfalt: Was heute als Patent angemeldet und verliehen wird, geht auf keine Kuhhaut. Wobei auch diese bereits unter ein Patent fällt.

Patente sind hoheitlich erteilte gewerbliche Schutzrechte für Erfindungen. Ihre Geschichte reicht in unseren Breiten bis ins 13. Jahrhundert zurück. Sie sollen Erfinder vor Nachahmung schützen und ihnen ermöglichen, für einen begrenzten Zeitraum ein Einkommen zu erzielen. Das Patent wird veröffentlicht,

damit es nach Ablauf der Gesellschaft zugute kommt und daran gearbeitet werden kann. Über zwei Millionen Patente werden jährlich weltweit beantragt, darunter auch viele Patente auf Lebendiges.

Schnell stellt sich die Frage, wie jemand behaupten kann, Lebendiges erfunden zu haben. Zudem ist die Patentierung von Rassen, Sorten, Tieren oder Menschen gesetzlich eigentlich gar nicht zulässig. Die gängige Praxis sieht anderes aus. Die Firmen finden Umwege, über die eine Patentierung möglich wird und dadurch ein Rechtsanspruch auf Lebewesen erhoben werden kann. Oft genügen für eine Patenterteilung die Beschreibung von Zuchtungsverfahren, Eigenschaften von bestimmten Sorten oder typische Merkmale von Rassen. So wurden über ein patentiertes, aber völlig übliches Auswahlverfahren für Schweine gleich die Tiere selbst samt ihrer Nachkommen unter

Patentschutz gestellt. Konventionell gezüchteter Brokkoli mit etwas höherem Wuchs zur leichteren Ernte mit Maschinen wurde mitsamt dem Saatgut und der Pflanze patentiert. Beispiele, bei denen normal gezüchtet wurden, ohne dass Eingriffe vorgenommen wurden. Nun aber können Patentinhaber ihre Rechte gegenüber vielen Bauern und Züchtern durchsetzen. Diese sind von Lizenzforderungen oder Verboten bedroht und müssen sich gegen übermächtige Gegner wehren.

Noch einfacher wird die Patentierung, wenn Pflanzen gentechnisch verändert wurden. Dann wird das eingebaute Konstrukt patentiert und alle Pflanzen, die es enthalten, können von Patentansprüchen betroffen sein. Macht über die Nahrungsgrundlage durch Einsatz von Gentechnik und darauf folgende Patentierung zu gewinnen: Das scheint das Ziel mancher Konzerne zu sein.

Doch Lebensmittel, also Mittel zum Leben brauchen wir alles. Jeder ist aufgerufen, gegen solche Auswüchse zu protestieren. Initiativen wie „Kein Patent auf Leben“ informieren über aktuelle Entwicklungen und Möglichkeiten (www.keinpatent.de). Am 27. Oktober ist eine öffentliche Anhörung in München zu den Patenten auf Brokkoli und Tomaten geplant. Beteiligen Sie sich an den Demonstrationen – unsere Lebensmittel sind zu wichtig, um sie zu Spekulationsobjekten von Konzernen zu machen.

Christoph Zimmer



Expedition von Hohenlohe nach Bilbao

Parallelen zwischen Baskenschwein und Schwäbisch –Hällischem



Säugendes Baskenschwein mit Ferkeln.

Ende Juni machte sich eine sechsköpfige Delegation mit dem Flugzeug von Stuttgart aus auf den Weg nach Bilbao, um sich dort landwirtschaftliche Betriebe anzuschauen, die das Baskenschwein züchten. Die Teilnehmer der Exkursion waren die Zuchtleiterin Dr. Maite Mathes, ihr interessierter Sohn Laurin, vom Grünen Zentrum der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft waren Fritz Wolf, Dieter Hofmann, Martin Schneider und Nadja Leonhard dabei. Vor Ort wartete bereits Helmut Mathes, der mit seinen Spanischkenntnissen einen Austausch zwischen der Delegation und den Landwirten vor Ort ermöglichte. Die Population des Baskenschweins, das in der baskischen Sprache den Namen Euskal Txerria trägt, umfasste im Jahr 1929 stolze 158 000 Tiere. Im Jahr 1989 waren es nur noch 25 Tiere. Mittlerweile ist die Population wieder

auf 3000 Schweine angewachsen. Mariano Gomez, der die Rasse jahrelang züchterisch betreute, erläuterte die Geschichte des Baskenschweins. Es sind deutliche Parallelen zur Geschichte des Schwäbisch-Hällischen Schweins zu erkennen. So ist es auch im Baskenland einzelnen engagierten Züchtern zu verdanken, dass die Rasse noch existiert und mittlerweile wieder einen Aufschwung erlebt. Im Jahr 1990 gründete sich ein Verband mit zehn Schweinezüchtern, die sich zum Ziel setzten, das Baskenschwein zu erhalten und die daraus gewonnenen Produkte zu vermarkten. Mittlerweile haben sich dieser Organisation 80 Landwirte angeschlossen, die insgesamt 2000 Tiere pro Jahr schlachten und vermarkten. 1982 nutzte man zum Aufbau einer stabilen Population auch eine Subpopulation, die sich Bigourdane nennt.

So begann man mit insgesamt 50 Sauen und fünf Ebern die Zuchtarbeit. Eine organisierte Herdbuchführung existiert wieder seit dem Jahr 1997. Ins Herdbuch werden nur reinrassige Tiere aufgenommen, deren Eltern und Großeltern ebenfalls im Herdbuch registriert sind. Außerdem wird ein Vorbuch für solche Tiere geführt, die im Phänotyp dem Zuchtziel entsprechen, deren Eltern jedoch nicht im Herdbuch geführt werden. Als Zuchtziel sind folgende Merkmale definiert: schwarzer Kopf ohne weiße Borsten; schwarzes Hinterteil, leicht konvex; weißer Körper; großes hängendes Ohr mit einer Länge von zwei Dritteln des Kopfes. In Tabelle 1 sind die Leistungsdaten der Population aus dem Jahre 2006 zu sehen. Bei den Fruchtbarkeitsleistungen ist zu bedenken, dass die Sauen ganzjährig im Freien gehalten wer-



Prüfender Blick des Fachmanns auf eine Baskische Sau.



Blick in die Markthalle von Bilbao.



Spezialität: Luftgetrockneter Schinken.

den, eine freie Abferkelung in Hütten erfolgt und die Geburten in der Regel nicht überwacht werden. Die Masttiere, die ebenfalls ganzjährig im Freien sind, werden in einem Alter von 14 bis 22 Monaten geschlachtet. Tabelle 2 zeigt die durchschnittlichen Leistungsdaten der Masttiere. Eine besondere Spezialität sind die luftgetrockneten Schinken, die am Knochen 15, zum Teil sogar 36 Monaten reifen. Von dem Genuss des hauchdünn aufgeschnittenen Schinkens durfte sich die Hohenloher Gruppe selbst überzeugen. In der großen Markthalle in Bilbao gab es das viel-

Anzahl der Herdbuchsauen	249
Anzahl der registrierten Würfe	354
Anzahl der lebend geborenen Ferkel/Wurf	7,6
Verlustrate	21 %

Tabelle 1:
Leistungsdaten
aus dem Jahr 2006

fältige Angebot der Region zu sehen. Außer den Wurst-, Fleisch- und Schinkenspezialitäten wurden dort auch fangfrische Fische und Meeresfrüchte, ungezählte Käsesorten sowie frisches Obst und Gemüse verkauft. Eine kulinarische Überraschung erlebten die Hohenloher im Zentrum der Stadt in einem Lokal namens „Ein Prosit“. Die Inhaber der Gaststätte sind Nachfahren von deutschen Einwanderern, die bereits in dritter Generation eine Metzgerei mit Lokal betreiben. Die angebotenen Wurst- und Schinkenspezialitäten werden nach deutschen Rezepten hergestellt, die zum

Durchschnittliche Anzahl geschlachteter Tiere pro Landwirt	35
Durchschnittliches SG	114 kg
Durchschnittliche RSD bei Schlachtung	39,2 mm
Durchschnittliches Alter bei Schlachtung	15 Monate
Durchschnittlicher Auszahlungspreis pro kg SG	3,11 €
Durchschnittlicher Erlös pro MS	355 €

Tabelle 2: Leistungsdaten Masttiere

Teil überliefert sind und zum Teil aus der Lehrzeit des Juniorchefs stammen, die dieser in Deutschland absolvierte. Als Fazit der Exkursion bleibt festzuhalten, dass eine ausgewogene Mischung das richtige Rezept für einen erfolgreichen Ausgang bildet. So konnten die Hohenloher Einblicke in die Esskultur des Baskenlandes erlangen und lernten deren Grundlage, das Baskenschwein kennen. Die alte, robuste Schweinerasse bildete und bildet noch heute für die Landwirte eine Einkommensquelle, denn die Qualität der Produkte überzeugt die Verbraucher.

Nadja Leonhard

Gala-Abend mit Fachmetzgern und Gastronomen in Stuttgart Vom Land in die Stadt



130 Metzger und Gastronomen sind der Einladung zum Gala-Abend in Stuttgart gefolgt.

Früher sind die Metzger aus Stuttgart nach Hohenlohe gefahren und haben dort ihre Schweine geholt. Das ist Geschichte – bekanntlich dürfen viele heute nicht mehr selbst schlachten. Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) aber können die Fachgeschäfte aus der Stadt noch heute „direkt beim Bauern“ beziehen – bei der Bäuerlichen Er-

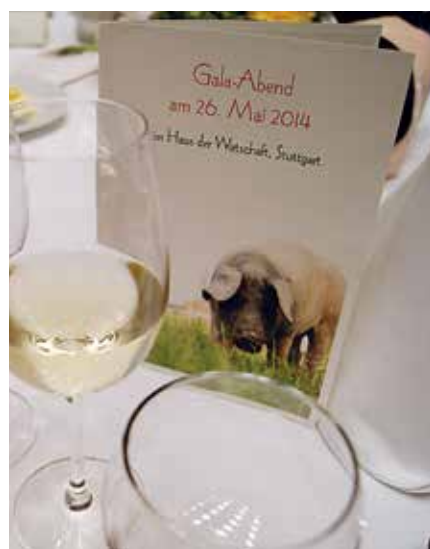
zeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Diese zentrale Botschaft vermitteln Gala-Abende, die im Rahmen der von der EU geförderten Informationskampagne für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) in deutschen Metropolen stattfinden. Der Auftakt fand im April 2013 in Berlin statt. Jetzt hatte die Erzeugergemeinschaft Fachmetzger und Gastronomen aus Stuttgart und Umgebung zum Gala-Abend ins Stuttgarter Haus der Wirtschaft geladen.

„Den Kunden vermitteln,
welches Fleisch sie bekommen“

BESH-Vorstand Rudolf Bühler berichtete von der Rettung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins, das jetzt in die Arche des Geschmacks der Slow Food Stiftung für Biodiversität aufgenommen worden ist. Außerdem stellte er die Eckpunkte der regionalen Entwicklung in Hohenlohe vor. Eindringlich appellierte der BESH-Vorstand an die Metzger und

Gastronomen: „Es ist wichtig, dass Sie Ihren Kunden vermitteln, was für ein Fleisch sie bei Ihnen bekommen und welche Art der Lebensmittelproduktion sie damit fördern.“ Die Botschaft kam an: Mit kräftigem Applaus quittierten die rund 130 Gäste, darunter Ulrich Klostermann, Geschäftsführer des Landesinnungsverbands der Fleischer das Statement.

Natürlich kam an dem Abend auch der Genuss nicht zu kurz. Der ehemalige Sternekoch Lothar Eiermann (Schlosshotel Friedrichsruhe) hat das Hohenloher Menü rund um die Produkte der Erzeugergemeinschaft komponiert: Als Vorspeise servierten die Servicekräfte Carpaccio vom Boeuf de Hohenlohe mit Urwaldpfeffer und Bio-Käse aus Geifertshofen, als Zwischengang Siedfleisch vom Boeuf de Hohenlohe mit Meerrettich, Preiselbeeren und Bouillongemüse. Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein bildete die Hauptspeise: Filet mit Hällischem Landschinken ummantelt, dazu Spargelgemüse und Spätzle.



Festmenü im Zeichen des Schwäbisch-Hällischen Landschweins.

Hoffest auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen am 31. August Genuss, Unterhaltung und Informationen

Das Hoffest auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen ist der Höhepunkt im bäuerlichen Festkalender. Das älteste und größte Hoffest der Region findet immer am letzten Wochenende im August statt – in diesem Jahr also am 31. August.

Das Fest unter dem Motto „Begegnungen von Stadt und Land“ beginnt um 10 Uhr mit einem Gottesdienst im Hofgarten, gilt es doch Dank zu sagen für die reichen Früchte des Sommers. Von 11 Uhr an wird mit dem „Besten aus Küche und Keller“ im Hof und Garten des Sonnenhofs gefeiert. Feinschmecker dürfen sich auf Boeuf de Hohenloher-Weideochsen vom Spieß freuen. Wer es noch ein bisschen deftiger mag, lässt sich Schlachtplatte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein schmecken – ganz wie früher im Netz und im Kessel gegart.

Hällische Zuchtschweine zeigen
sich im Vorführing

Nachmittags gibt es Kaffee und Kuchen, Blooz und Schwarzbrot schmecken den ganzen Tag über. Das Getränkeangebot reicht von offenem Landwein über Mohrenköpfe-Bier bis zu Cocktails in der Bar im Hofgarten. Naturtrübe Säfte, frisch gepresst, sind auch zu haben.

Natürlich gibt es auch vieles zu entdecken. Auf dem Sonnenhof findet ein Bauernmarkt statt, auf dem Erzeugnisse der Region angeboten werden. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft informiert über gesunde Ernährung und ökologischen Landbau. Einer der Höhepunkte: Schwäbisch-Hällische Zuchtschweine zeigen sich für die Prämierung im Vorführing.



Viele Besucher genießen die Idylle im Garten des Sonnenhofs in Wolpertshausen.



Schlachtplatte vom Schwäbisch-Hällischen Schwein – im Kessel gegart.

Kutschfahrten mit dem Pferdegespann oder ein Traktorshuttle bringen die Gäste vom Sonnenhof zum Regionalmarkt in Wolpertshausen. Auch hier ist an diesem Tag vieles geboten. Beim verkaufsoffenen Sonntag gibt es im Markt Verkostungen und Weinproben. Die Hohenloher Musikanten spielen im Biergarten auf. Im Holzbackofen wird frischer Blooz gebacken. Kinder dürfen sich auf der Hüpfburg, beim Ponyreiten, beim Malen sowie in der Strohburg austoben. Wer noch nie ein Schwäbisch-Hällisches Schwein auf der Weide gesehen hat, hat an diesem Tag die Chance: Das Traktorshuttle steuert auch eine nahe gelegene Schweineweide an.

„Allgemeine Fleischer Zeitung“ berichtet über den Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

Bauer und Metzger, eine bewährte Partnerschaft



Qualitätsbestimmende Merkmale wie Rücken- und Bauchspeck sind am Schlachtkörper der g.g.A.-geschützten Schwäbisch-Hällischen Schweine per Sichtprüfung zu erkennen. Fotos: wi

Nicht auf Masse ausgerichtet ist der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall, sondern zielgerichtet zur Betriebsstätte entwickelt, die Bauern und Metzger in der Wertschöpfungskette Fleisch ohne den Umweg eines Zwischenhandels direkt verbindet. Wenn demnächst noch die Arbeit in der gerade entstehenden Kuttellei anläuft, erfüllt sich der Status des Vollsormenters komplett. Der ehemals von der Schließung bedrohte kommunale Schlachthof im Stadtteil Hessental gehört mittlerweile zu 100 Prozent den Landwirten. Sie sind über eine von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) als Hauptbesitzerin gegründete Aktiengesellschaft beteiligt. An dieser 2001 als Auffanggesellschaft gebildeten AG hält jedes Mitglied mindestens eine der vinkulierten Namensaktien. Durch den Erhalt der Schlachtstätte für die Region sicherten sich die Landwirte für die von

ihnen angelieferten Schlachttiere den unmittelbaren Zugang zum Abnehmermarkt.

„Schlachten nach Bedarf unserer Stammkundschaft“

Seit der Übernahme investierte die BESH rund 8,5 Millionen Euro – eine stattliche Summe, die erleichternd zu knapp einem Drittel über Subventionen finanziert wurde. Neben der grundlegenden Modernisierung von Schlachthalle und Kühlräumen kam auf dem vier Hektar großen Gelände noch die Zerlegung von Rindern und Schweinen hinzu. Jetzt verfügt der Erzeugerschlachthof über alle erforderlichen Zertifizierungen inklusive IFS, der Berechtigung zur Hackfleischproduktion sowie dem Bio-Audit, das auch die strengen Demeter-Regeln einschließt. Denn die auf kleine Chargen spezialisierte Schlachtstätte weist immerhin einen Bio-Anteil von rund

zehn Prozent auf. Die Schlachtkapazität liegt bei wöchentlich jeweils rund 4000 Schweinen, 500 Ferkeln, 300 Rindern und 200 Lämmern.

Während Schweine an allen fünf Werktagen an die Haken kommen, sind die Rinderschlachtungen auf montags und donnerstags, Lämmer dienstags und donnerstags und die Ferkel auf Montag, Mittwoch und Freitag terminiert. Damit ist der Nachschub stets garantiert. „Wir schlachten nicht auf Vorrat, sondern nach Bedarf unserer Stammkundschaft“, versichert BESH-Vorstandsvorsitzender Rudolf Bühler. Die 350 in der Kundendatei aufgelisteten Fleischer-Fachgeschäfte verlassen sich auf den tagesfrischen Rhythmus: morgens schlachten, herunterkühlen, abends verladen und anderntags anliefern. Schneller muss es bei der Zustellung von Tierkörpern für die Warmfleischverarbeitung gehen. „Hier grenzt nur die Entfernung unsere Liefermögli-



Schlachthofchef Walter Mack zeigt, dass auch das Blut der Tiere verwertet wird. Es wird in Fünf- oder Zehn-Liter-Beutel abgefüllt und hat einen MHD von drei Tagen.

keiten ein, weil wir die Zwei-Stunden-Regelung exakt einhalten“, erläutert Schlachthof-Chef Walter Mack. Der Radius reicht deshalb von Heilbronn, Stuttgart bis Mannheim sowie Ulm, Nürnberg bis Würzburg. Eine Flotte von insgesamt 30 eigenen Fahrzeugen sichert die punktgenaue Anlieferung.

Auch Teilstücke in vereinbarten Zuschnitten werden geliefert

Im üblichen Turnus steuern die Fahrer die Metzgereien einmal, manche zweimal pro Woche an, um Schweinehälften, Rinderviertel, Lämmer und Ferkel oder Teilstücke – sogar in vereinbarten Zuschnitten – ebenso abzuladen wie Verarbeitungsfleisch. Saisonartikel wie Nacken zur Grillzeit oder Filet zählen ebenso zum Programm wie Innereien, Flomen und frisches Blut. Wenn die neue Kuttellei



Für Ferkel und Lämmer gibt es wegen der annähernd gleichen Größe eine gemeinsame Schlachtlinie. Und auch den Platz im Kühlraum teilen sich die beiden Tiergattungen.

in Betrieb geht, ist mit den dann verfügbaren Naturdärmen das Sortiment komplett.

Als besonderen Vorteil wertet Bühler, „dass wir Bauern am eigenen Schlachthof schlachten können und in Eigenregie vermarkten“. Die Landwirte bringen ihre Tiere nach Hessental; der stressfreie Transport dauert maximal eine Stunde. Jede Gruppe wartet unter Berieselung von temperiertem Wasser in Kleinbuchten, ehe sie einzeln in die Betäubungsfalle rücken.

Durch die Liegendschlachtung bei Schweinen und den in drei bis fünf Sekunden beginnenden Blutentzug ist – neben der artgerechten Aufzucht – ein ganz entscheidender Punkt für die Qualität des Fleisches vom g.g.A.-geschützten Schwäbisch-Hällischen erreicht. Ein weiterer Nutzen ergibt sich aus dem Brühen im Hängen, bei dem von oben frisches

Wasser zugeführt wird. Ferkel werden erst im Bottich gebrüht und kommen dann zum Abschrecken in eine zweite Wanne mit kaltem Wasser, damit die Schwarte des Spanferkels schön hell bleibt.

Dry-aged Beef ist Bestandteil des Programms

Im Gegensatz zu Rindern und Schweinen gibt es für Ferkel und Lämmer keine eigene, sondern eine gemeinsame Schlachtlinie, weil die Tiere ungefähr die gleiche Größe haben. Und auch den Platz im Kühlraum teilen sich die beiden Gattungen, während die Schlachtkörper vom Schwäbisch-Hällischen Schwein und dem Bœuf de Hohenlohe jeweils getrennt nach Zerlegegrad in separaten Kühlräumen untergebracht sind. In einem der Rinder-Kühlhäuser hängen die über Wochen am Knochen gereiften Teilstücke wie die Tomahawks, die Roastbeefs mit den im Bogen herausragenden Brustknochen und Roastbeef im ganzen Strang, an dem der Filetkopf im Beutel beigefügt ist. Denn auch das Dry-aged Beef ist wie die nur selten verfügbaren Zicklein Bestandteil des Programms aus dem Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall.

Birgit Winterhalder-Spee

Bilder und Text stammen ausschließlich von der Allgemeinen Fleischer Zeitung



Pressekonferenz am 3. Juli 2014:

Dorfkäserei Geifertshofen ist gerettet!



V.l.n.r.: Bürgermeister Franz Rechtenbacher, Heumilchbauer Klopfer jun., Rechtsanwalt Enzo Beathalter, Steuerberater Karl Mathias, Insolvenzverwalter Dr. Schüssler, Aufsichtsratsvorsitzender Rudolf Bühler, Vorstandsvorsitzende Nadine Bühler, Vorstand Grete Schmidt, Vorstand Michael Rebmann, Heumilchbauer Kochendörfer, Bioland-Regionalvertreter Rainer Kubach. Auf dem Bild fehlt Demeter-Bundesvorstand Klemens Fischer.

Vor 16 Jahren wurde im Herzen Hohenlohes die Dorfkäserei Geifertshofen von Hubert Wall und Grete Schmidt gegründet, um mit einem guten Dutzend Demeter- und Bioland-Bauern Hohenloher Käse zu erzeugen. In all diesen Jahren konnte sich die Dorfkäserei mit ihren hervorragenden Käseprodukten aus Heumilch in Hohenlohe und weit über die Grenzen hinaus einen hervorragenden Ruf erarbeiten mit vorzüglicher Käsequalität in zwölf verschiedenen Sorten.

Im letzten Jahr ist die Dorfkäserei in eine finanzielle Schieflage geraten, und im März 2014 mussten die Gründer Insolvenz anmelden. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall wurde um Hilfe gebeten, und unser Vorstandsvorsitzender Rudolf Bühler bildete mit Kollegen und Mitbürgern aus der Region eine breite Allianz zur Rettung dieses Juwels bäuerlicher Erzeugung und regionaler

Vermarktung. Mittlerweile ist es gelungen, über eine Auffanggesellschaft die insolvente Dorfkäserei zu erwerben und ab 1. Juli in eine neue Zukunft zu starten. Das Sanierungsteam wirkte in ehrenamtlicher Arbeit zusammen und eine breite Solidaritätsbewegung aus der heimischen Bevölkerung mit den Verbänden Bioland und Demeter und den beteiligten Heumilchbauern brachte zusammen mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ein neues Stammkapital in Höhe von 300 000 Euro auf.

Die weitere Sanierung und notwendigen Investitionen werden eng und kooperativ von der Volksbank Schwäbisch Hall begleitet, sodass mit einer „Kriegskasse“ von derzeit 1 Million Euro der Neustart in der Rechtsform einer „kleinen“ AG gesichert ist. Eine Aktie kostet 500 Euro und wird mit jeweiliger Zustimmung des Aufsichtsrats an Antragsteller vergeben.

Anlässlich einer Pressekonferenz am 3. Juli 2014 im Festsaal der Dorfkäserei Geifertshofen berichtete der neue Aufsichtsratsvorsitzende Rudolf Bühler gemeinsam mit den neuen Vorständen Nadine Bühler, Grete Schmidt und Michael Rebmann über die Sanierung und den gelungenen Neustart dieses wichtigen Projekts für die ländliche Regionalentwicklung in Hohenlohe.



Dorfkäserei Geifertshofen mit historischem Gasthof Ochsen

Erzeuger Stöcker, Bühlerzell

Markus Stöcker und seine Frau bewirtschaften in Bühlerzell einen wunderschönen Aussiedlerhof am Rande der Ellwanger Berge im Nebenerwerb. Die Hofstelle liegt 480 Meter über dem Meeresspiegel. Von ihrem Zuhause aus haben die Stöckers und ihre Mutterkuhherde einen einzigartigen Blick auf die Limpurger Berge.

Der Stall der Aussiedlung wurde im Jahr 1997 errichtet, das Wohnhaus im Jahr 2001. Diese Konstellation erlaubt den Stöckers, immer in der Nähe der Mutterkühe zu sein. So können sie ihnen eine optimale Betreuung gewährleisten.

Die Herde grasst neun Monate im Jahr im Sauerbachtal, das Teil der arrondierten Hoffläche ist. Drei Monate des



Erzeuger Stöcker aus Bühlerzell auf der Weide mit ihren Rindern.

Jahres verbringen die Kühe im Stall. Die Kälber, die eine Kreuzung der Rassen Fleckvieh und Limousin sind, laufen acht Monate lang mit der Kuh auf der Weide und werden dann mit hofeigenem Grundfutter ausgemästet. Seit dem Jahr 2000 vermarkten die Stöckers ihr Fleisch über die Bäuer-

liche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Das Kraftfutter für die Tiere wird ausnahmslos auf den eigenen Flächen angebaut. Die Silage und das Heu für die Winterfütterung erbringt Martin Stöcker mit zwei Schnitten pro Jahr auf seinen eigenen Flächen.

Erzeuger Frühwirth GbR, Stöttlen/Winterhof

Die Brüder Martin (40) und Günther Frühwirth (44) bewirtschaften in Stöttlen/Winterhof einen Schweinebetrieb mit 140 Schwäbisch-Hällischen Sauen im geschlossenen System. Seit Oktober 1993 sind die Frühwirths Mitglied bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Im Jahre 1996 haben die Brüder die Milchproduktion eingestellt und die bis dahin 25 Muttersauen auf etwa 100 Muttersauen aufgestockt.

Im Jahre 2008 entschieden sich die Betriebsleiter für das geschlossene System und bauten in den Jahren 2008 bis 2010 einen Ferkelaufzuchtstall, Futterlager, zwei Pigport, drei Ställe, Stallungen für die trächtigen Sauen, eine Arena und ein Deckzentrum im



Erzeuger Günther und Martin Frühwirth.

Außenbereich. Die Anzahl der Abferkelplätze im Ortsbereich wurde ebenfalls angepasst. Martin Frühwirth ist nun als Landwirt im Vollerwerb tätig, sein Bruder Günther arbeitet wann immer möglich auf dem Hof in Stöttlen/Winterhof mit.

Außerdem halten die Frühwirths noch 40 Mutterschafe, deren Lämmer ebenfalls über die BESH vermarktet werden. Das Futter bauen die Frühwirths auf den eigenen Flächen an, von benachbarten Landwirten wird Futtergerste in kleineren Mengen zugekauft.

Testsieger bei der Stiftung Warentest

BESH-Alnatura Rostbratwürstchen

Es geht um die Wurst: Stiftung Warentest hat für ihre aktuelle Juni-Ausgabe 20 Rostbratwürstchen auf den Prüfstand gestellt. Testsieger sind Alnatura Rostbrat-Würstchen, die mit der Gesamtnote 1,7 „gut“ abschnitten. Hergestellt werden sie von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in der eigenen Wurstmanufaktur in Schwäbisch Hall. Im Warmwurstverfahren wird hier das Schweinefleisch noch schlachtwarm verarbeitet. Die natürlichen, im Fleisch vorhandenen Bindemittel machen die Zugabe von Phosphat überflüssig. Der konsequente Einsatz von und für Qualität zahlt sich aus. Bio-Schweinefleisch und ökologisch angebau-

te Ecoland-Naturgewürze begeisterten die Tester: „Die Testsieger Rostbrat-Würstchen von Alnatura überzeugen auf ganzer Linie: Sie schmecken sehr würzig, punkten mit viel Muskelfleisch und wenig Fett.“ Ein Extra-Lob gab es für die Würzung: „Muskat und Macis sind nur zwei Noten der geschmacklich vielschichtigen Testsiegerwurst von Alnatura.“



Stiftung Warentest beurteilte die Bäuerlichen Rostbratwürstchen folgendermaßen: „Sehr gut“ (Note 1,5) gab es in der sensorischen Beurteilung, ebenfalls mit „sehr gut“ (Note 1,1) schnitt die Qualität der Wurstmasse ab. Diese beiden Kriterien wurden im Test besonders gewichtet: Sensorik (Besonderheiten in Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl) sowie Qualität der Wurstmasse trugen 35 Prozent beziehungsweise 30 Prozent zum ausgezeichneten Abschneiden der Wurst aus Schwäbisch Hall bei. Schließlich schmecken Verbraucher das auch. Getestet und für gut befunden: Mit Alnatura-Rostbrat-Würstchen kann der Grillsommer kommen!

Unser Stellenmarkt!

FLEISCH IST DEINE
Passion?

Verkaufsmetzger und Verkäufer/in

VERKAUFEN IST DEINE
Leidenschaft?

Verkäufer im Bereich Web-Shop und Gewürze

Dann Bewirb dich bei uns!



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: 6.000 Stück

Erscheinungsdatum: August 2014
Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten
Redaktion: Rudolf Bühler / Medientecenter BESH
Layout: Medientecenter BESH
Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des jeweiligen Autors wieder.

MitarbeiterInnen stellen sich vor

Annegret Zobel

Seit dem 2. Mai 2013 bin ich Mitarbeiterin der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft im Regionalmarkt in Wolpertshausen. Mit meiner Familie habe ich 30 Jahre lang unseren Schweinezüchtbetrieb in Goggenbach bewirtschaftet. Nebenher war ich zwölf Jahre Landfrauenvorsitzende in Kupferzell. Ich reise und wandere gerne und mag den Kontakt zu Menschen. Meine drei Kinder sind

inzwischen erwachsen. 2012 habe ich mich neu orientiert und mich zur Agrarbotschafterin weitergebildet, ursprünglich bin ich Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft. Von meinem Aufgabengebiet in der Obst- und Gemüseabteilung bin ich begeistert. Mein Fachwissen kommt mir hier zugute. Oft möchten Kunden wissen, wie eine Gemüseart zubereitet werden kann, wie lange eine Obstsorte haltbar ist oder woher sie genau kommt. Gerne gebe ich, den

Kunden Auskünfte über Qualität und Frische oder den Lieferanten eines Produktes. Die Regionalität der Produkte liegen mir besonders am Herzen, da wir damit Erzeuger der Region unterstützen. Dank der hohen Qualität unserer Produkte – auch Bio und Demeter – macht es mir viel Freude, diese dem Kunden zu verkaufen.



René Cussonneau

Geboren bin ich im Norden Frankreichs in der Stadt Lille. Den Beruf Koch habe ich dort bei der französischen Armee gelernt. In den Jahren 1985 bis 1992 war ich in Deutschland stationiert und wollte danach nicht mehr zurück. Es gefällt mir einfach gut in Deutschland. Nach den Jahren in der Armee habe ich in Ludwigshafen im Imbiss einer Metzgerei gearbeitet. Seit 1. April dieses Jahres bin ich bei der Bäuerlichen

Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall als Koch in den Kornhaus-scheunen beschäftigt. Es gefällt mir hier sehr gut, die Kolleginnen und Kollegen sind prima und mir macht meine Arbeit viel Freude. Ich bin sehr zufrieden und habe ein gutes Gefühl. Es macht Spaß, ein bisschen französischen Touch in die Küche der Kornhaus-scheunen zu bringen. Das Fleisch, mit dem ich hier koche, ist von besonderer Qualität – ob Rind, Schwein, Kalb oder Lamm. Meine Arbeitszeiten sind ebenfalls ange-

nehm, aber wenn sie mich brauchen, bin ich natürlich auch außerhalb da. Jede Woche habe ich zwei Tage frei, um zu regenerieren. Im Moment bin ich noch auf Wohnungssuche, aber das wird schon klappen. Deutsch habe ich mir selbst beigebracht, ich habe es nicht in der Schule gelernt. Apropos: Ich lerne jeden Tag dazu – sei es beim Kochen oder bei der Sprache.



Daniel Voigt

Seit vergangenem Jahr ist die neugegründete Erzeugergemeinschaft Hohenloher Lamm ein neuer Bestandteil der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Seit März 2013 bin ich hier als Berater und für die Geschäftsführung zuständig. Ich berate Schafhalter, die der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Lamm beitreten wollen und besuche unsere Betriebe, um mich vor Ort über die Produktion zu informie-

ren. Oft bearbeite ich Anfragen von Neulingen, die in die Schafhaltung einsteigen wollen und helfe ihnen bei den ersten Schritten. Mit Schafen habe ich seit Kindesbeinen zu tun. Unsere Familie hält bereits in fünfter Generation Schafe. Mit meinen Eltern bewirtschaftete ich eine Wanderschafhaltung bei Michelbach an der Bilz. Mein Beruf ist zugleich mein Hobby. Gelernt habe ich Tierwirtschaftsmeister mit Fachrichtung Schafhaltung und Landwirtschaftsmeister. Die

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft ist für mich das führende Unternehmen, das von der Erzeugung über die Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung bis zum Verkauf alles unter einem Dach erfolgreich mit seinen Mitgliedern und Mitarbeitern organisiert. Und das jedes Jahr neu unter Beweis stellt, dass das funktioniert.





BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL www.besh.de



DEN
GESCHMACK
DER
REGION
HOHENLOHE
ERLEBEN...



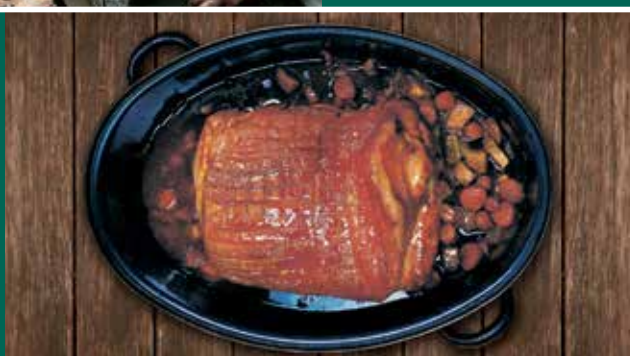
Hällisches Landschwein
um 1850



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



Keine Medikamente
und
Wachstumsförderer
Kurze Transportwege
Eigene Schlachtung
Neutrale
Qualitätskontrollen



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

www.haellisch.de

