



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Dorfkäserei Geifertshofen gerettet!

Dorfkäserei Geifertshofen und Gasthof Ochsen haben Zukunft
Hohenloher Wild aus waidgerechter Jagd
Hohenloher Bauerntag findet erneut an Lichtmess statt

Seite 4/5
Seiten 10/11
Seite 14

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, Nadine Bühler, Walter Mack
Aufsichtsratsvorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Martin Hanselmann
Aufsichtsrat: Sebastian Bühler, Friedrich Hesselthaler, Dieter Hofmann, René König, Fritz Wolf, Christoph Zimmer, Dr. Walter Döring, Robert Westphal, Traudi Hildebrandt, Klaus Süpple

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: Hartmut Schweizer
Beirat: Friedrich Eberhard, Manfred Hornung, Dieter Hofmann, Klaus Michael Weidner, Günther Philipp
Geschäftsführer: Dieter Küstner

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: Gerhard Kümmerer
Beirat: Stefan Brenner, Matthias Fischer
Günter Philipp, Friedrich Eberhard

ECOLAND e.V.

Präsidium: Rudolf Bühler (Vorsitzender), Anton Scheidel (1. Stellv.), Klaus Süpple (2. Stellv.)

ECOLAND Herbs & Spices GmbH

Geschäftsführer: Rudolf Bühler, Christian Bühler, Sebastian 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 BESH AG

Walter Mack

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



Vorstand BESH AG

Vorstand Dorfkäserei Geifertsh. AG
Controlling / Internes Reporting
BESH Gruppe

Nadine Bühler

Tel.: (0791) 93290-951
nadine.buehler@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



Stabsstelle Forschung, Entwicklung und Bildung

Christoph Zimmer

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



Beratung SH-Programm
Landw. Beratungsdienst

Martin Schneider

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



Vorstandssekretariat

Ursula Dunz

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



Leitung
Schinken- und Wildmanufaktur

Rainer Dierolf

Mobil: (0174) 3 83 59 81
rainer.dierolf@besh.de



Vorstand BESH w.V

Leitung Finanzen BESH-Gruppe

Martin Hanselmann

Tel.: (0791) 93 29 0-525
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



Vertriebsleiter
BESH-Gruppe

Werner Vogelmann

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



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!

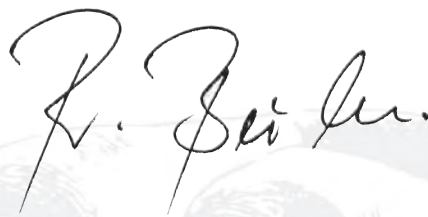
In dieser Dreispitzausgabe berichten wir wieder über die vielfältigen Aufgaben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zum Wohle ihrer über 1400 bäuerlichen Mitgliedsbetriebe als auch über weitere Projekte für die ländliche Regionalentwicklung in Hohenlohe, damit wir in einer zukunftsfähigen Heimat leben dürfen und diese im Sinne bester bäuerlicher Nachhaltigkeit und mit gutem Gewissen an unsere Nachkommen weitergeben dürfen. Unter anderem berichten wir über die gelungene Rettungsaktion der Dorfkäserei Geifertshofen, welche vor gut zwei Jahren Insolvenz anmelden musste. Heute ist dieses Juwel ländlicher Entwicklung wieder auf einem guten und zukunftsfähigen Gleis, die beteiligten Milchbauern bekommen nach Monaten Ausfall von Milchgeld nunmehr stabil gute Auszahlungspreise, die höchsten in ganz Deutschland, und die Käserei macht dabei auch noch ausreichend Gewinn. Hier darf ich mich auch bei allen Kollegen für das engagierte Mitwirken bedanken, welches großteils ehrenamtlich geleistet wurde

Neu eröffnet wurden unsere Wurstmanufaktur am Erzeugerschlachthof und eine Wildmanufaktur im ehemaligen Betrieb Horlacher. Marktseitig die „Kornhaus Scheunen“ in Schwäbisch Hall und eine „Hällische Botschaft“ inmitten Berlins in der historischen Markthalle Neun.

Ebenso hielten wir einen großen „Hohenloher Bauerntag an Lichtmess“ ab, welcher unsere Großveranstaltungen übers Jahr hinweg abrundet: Es folgen Hoffest, Kochfestival und Weihnachtsfeier, an welchen sich die Mitglieder treffen und austauschen können.

Liebe Mitglieder, ich bin 28 Jahre nach Gründung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft stolz auf das gemeinsam Erreichte: Wir haben die besten Erzeugerpreise weit und breit, von denen unsere Bauernhöfe auch leben können.

Lassen Sie uns gemeinsam den eingeschlagenen Weg konsequent weitergehen, denn: Unsere Hohenloher Bauernhöfe haben Zukunft!



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:
November 2016
Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten
Redaktion: Rudolf Bühler / Mediencenter BESH
Layout: Mediencenter BESH
Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des jeweiligen Autors wieder.

Spitzenprodukte aus traditioneller Landwirtschaft und Handwerkskunst

Bio-Heumilchkäse aus Geifertshofen



Nadine Bühler & Michael Rebmann (c) HV



Schmuckstück in Geifertshofen: Die Gebäude der Dorfkäserei.



Der Bio-Heumilchkäse in zwölf unnachahmlichen Geschmacksrichtungen.

Die Dorfkäserei in Geifertshofen kann auf eine ungewöhnliche Erfolgsgeschichte zurückblicken. Als die Gründer der Käserei im März 2014 Insolvenz anmelden mussten, hätte wohl niemand geahnt, dass der Betrieb heute wieder Gewinne abwirft und dabei noch den Lieferanten einen fairen und kostendeckenden Milchpreis bezahlt – mit bis zu 72 ct/kg sogar den höchsten bundesweit.

Das Erfolgsgeheimnis basiert auf drei Säulen: Einem auf Solidarität gegründeten Geschäftsmodell, der Verarbeitung eines hochwertigen Rohstoffes aus der Region und der traditionellen handwerklichen Erzeugung. Doch der Reihe nach: Auf Initiative von Rudolf Bühler wurde die einstige GmbH in eine Aktiengesellschaft überführt. Im Schulterschluss mit Bürgern, Landwirten, Kommunen und Verbänden aus der Region gelang so die Rettung. Mit der Dorfkäserei war auch die Existenz der Biohöfe gerettet, die die

wichtigste Zutat für den köstlichen Käse liefern. Bei der Fütterung verzichten die Landwirte ganzjährig auf Silage. Im Sommer haben die Kühe Weidegang und ernähren sich von saftigem Gras und frischen Kräutern, im Winter bekommen sie würziges, sonnengetrocknetes Heu zu fressen. Zur wesensgemäßen Haltung gehört auch, dass die Tiere Hörner tragen. Die Fütterung ist nicht nur artgerecht und trägt zum Erhalt unserer Kulturlandschaft bei, sondern macht auch den einzigartigen Geschmack des Käses aus. Vertriebsleiter Michael Rebmann legt überdies Wert darauf, dass die Milch schonend und naturbelassen verarbeitet wird. Aufgrund der hochwertigen Qualität kann auf jegliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichtet werden. Bei der Käseherstellung kommen nur Milchsäurebakterien, Kälberlab und Salz zum Einsatz. In traditionellen Ziegelgewölbekellern reifen die ver-

schiedenen Käsesorten über Monate hinweg ausschließlich in ihrer unbehandelten Naturrinde. Dabei entwickelt jede Sorte ihren eigenen, unvergleichlichen Charakter. Vermarktet wird der Käse direkt im Dorfladen der Käserei, über alle BESH-Filialen, in vielen Hof- und Naturkostläden sowie Fachmetzgereien im ganzen Bundesgebiet. Obwohl die Nachfrage kontinuierlich steigt und viele Landwirte aufgrund des hohen Milchpreises gern auf Heumilcherzeugung umsteigen würden, setzt Nadine Bühler, die Vorstandsvorsitzende der Dorfkäserei AG, nicht auf die Ausweitung der Produktion: „Wir und unsere Bauern wollen die Käserei im Ort belassen und bewusst keinen Massenkäse produzieren.“ Stattdessen strebt sie eine vollständige Verwertung des Rohstoffes Heumilch an: Die bisher als Abfallprodukt gehandelte Molke soll künftig als leckerer Molkedrink in Wert gesetzt werden.

hv

Das Beste aus Hohenloher Küche und Keller

Traditionelle Gastlichkeit im Gasthof Ochsen



Gastlichkeit in historischem Ambiente: Ilonka Lang bewirbt im Gasthof Ochsen (c) HV

Über viele Generationen hinweg war der historische Dorfgasthof Ochsen eine Institution in Geifertshofen. Im Dorfzentrum bei der Stephanuskirche gab er die Anlaufstelle für alle Dorfbewohner, sei es sonntags nach der Kirche zum Frühschoppen, sei es beim abendlichen Stammtisch oder als Treffpunkt für Familienfeste, Vereinsfeiern und Hochzeitsgesellschaften. Historische Schwarz-Weiß-Fotografien vom Gastbetrieb mit Landwirtschaft und ein Porträt des letzten Ochsenwirts Paares Johann und Babette Amon erinnern an den Wänden der Gaststube heute noch an diese Zeiten.

Seit März 2015 präsentiert sich das traditionsreiche Wirtshaus im Bühlerthal wieder in neuem Glanz, nachdem es mit dem benachbarten Käseerei Gebäude zusammen von der Dorfkäseerei AG übernommen wurde. Hier werden jetzt die Bus- und Ausflugsgruppen bewirbt, die den Schaukäseereibetrieb

besichtigen, und im kleinen Festsaal treffen sich alljährlich die Aktionäre zur Hauptversammlung, bei der als Dividende ein Kilo Bio-Heumilchkäse „ausbezahlt“ wird.

Am jeweils ersten und dritten Wochenende im Monat ist der Ochsen für die Allgemeinheit geöffnet. Ilonka Lang, die Leiterin des Restaurants „Mohrenköpfe“ in Wolpertshausen und ihr Team laden in den urgemütlichen, rustikal möblierten Räumen zu kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region ein. Neben hauseigenen Käsespezialitäten und einem leckeren Käsefondue stehen auch Delikatessen vom boeuf de Hohenlohe und vom Hällischen Landschwein auf der Speisekarte. Saisonale Angebote wie das traditionelle Kuhessen oder eine deftige Metzelsuppe runden die Menülisse lukullisch ab.

Spezialitäten aus der einheimischen Jagd erwarten die Gäste im November. Im Dezember wird herzlich zu



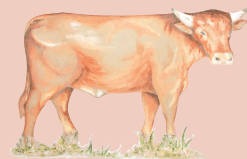
Johann & Babette Amon (c) HV



Die traditionellen Gerichte begeistern (c) HV

Gans- und Wildgerichten aus Hohenlohe eingeladen. *hv*

Gasthof Ochsen



Öffnungszeiten

**Alle zwei Wochen
Samstag und Sonntag
ab 17.00 Uhr**

Die aktuellen Öffnungszeiten
finden Sie unter
[www.dorfkaeserei.de/
gasthofochsen](http://www.dorfkaeserei.de/gasthofochsen)

**Um Anmeldung wird gebeten
Gastronomie Mohrenköpfe
Tel.: 07904 94380-80**

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft verleiht zum fünften Mal Agrarkulturpreise – „Gelebte bäuerliche Nachhaltigkeit im besten Sinne“



Hauptpreisträger: die Heumilchbauern der Dorfkäserei Geifertshofen mit Geschäftsführerin Nadine Bühler (Mitte) und Rudolf Bühler.

Zum fünften Mal hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) 2015 ihre Agrarkulturpreise Hohenlohe vergeben. Mit den Auszeichnungen sollen Traditionen erhalten, das Bewusstsein für ländliche Kultur gefördert und Zeichen gesetzt werden für zukunftsweisende Konzepte.

Hauptpreis: Heumilchbauern, Geifertshofen

Dies sind Bauern und Bäuerinnen mit Leib und Seele. Sie stehen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft in Hohenlohe. Sie haben sich einer Milcherzeugung verschrieben, welche ausschließlich Heumilch hervorbringt. Das bedeutet, die Kühe sind ganzjährig im Freien, bei Frost im Laufstall auf Stroh. Die Kühe dürfen ihre Hörner behalten. Dies bedeutet zwar immer wieder große Mühe und Zuwendung, doch es sind glückliche Kühe,

ihrer Art gemäß gehalten, und das spürt man und schmeckt man, wenn man diese Heumilch trinken darf. In der Dorfkäserei Geifertshofen wird diese wunderbare wertvolle Heumilch in handwerklicher Art und Weise zu hochwertigem Heumilchkäse verarbeitet und dann in der Region und weit darüber hinaus in Fachgeschäften angeboten. Ökologie, Tierschutz, Landschaftspflege, solidarisches Wirtschaften und Fair Trade, zukunftsfähiges Wirtschaften und Agrarkultur im besten Sinne kommen hier zusammen zu einem besonders wertigen Lebensmittel: dem Geifertshofener Bio-Heumilch-Käse von unseren Heumilchbauern.

Anfangs des Jahres ist es zu einer finanziellen Krise in diesem ansonsten großartigen Projekt gekommen. Die Heumilchbauern mussten auf drei Monate Milchgeld und ihre Einlagen verzichten. Dies hat sie jedoch nicht davon abbringen lassen, treu an ihre

Mission zu glauben und zuversichtlich einen Neubeginn zu wagen mit Unterstützung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Das Besondere an diesem Neubeginn war, dass sich spontan gut 140 Bürger und Bürgerinnen aus der Region beteiligt haben. Sie haben Aktien gezeichnet, um dieses großartige Projekt nicht sterben zu lassen, sondern es in eine neue Zukunft zu führen.

Wir alle sind tief beeindruckt von diesem Akt solidarischen Wirtschaftens. Und die Hohenloher Heumilchbauern haben Recht behalten: Die Dorfkäserei konnte in einer breiten Bewegung der Solidarität von Bürgern und Bauern gerettet werden und befindet sich auf dem besten Wege in eine gute Zukunft.

Es gibt sie weiterhin, die Hohenloher Heumilchbauern und den Geifertshofener Heumilchkäse: gelebte bäuerliche Nachhaltigkeit im besten Sinne des Wortes.

Rudolf Bühler (rb)

- Auszüge aus den Laudationes auf die Preisträger 2015 e des Wortes“



Kategorie „Ökologie“:
Karl & Fritz-Martin Mozer, Pfedelbach

Familie Mozer baut auf dem Lerchenhof bei Pfedelbach alte Obstsorten an, die sie zu feinen Destillaten verarbeiten. Mit ihrem Engagement sichern sie den Erhalt der für Hohenlohe typischen Streuobstwiesen. Seit mehr als 100 Jahren ist der Lerchenhof in Familienbesitz. In der klimatisch begünstigten Lage - „wir sind die Toscana Hohenlohes“ - gedeihen Obst und Beeren besonders gut. Auf 24,4 Hektar Land bauen die Mozers aber vor allem Äpfel und Birnen an. Liköre sind das Steckpferd von Fritz-Martin Mozer, Destillate das von Karl Mozer. Eine besondere Spezialität sind die Brände der Marke „Gfingldr“. Unter dieser Bezeichnung vermarkten sechs Brenner aus Pfedelbach sortenreine Schnäpse, die nur aus alten Obstsorten gewonnen werden. Die Idee für den Namen hatte Karl Mozer: „Gfingldr“ bedeutet Schnaps in der Geheimsprache Jenisch, die früher in Pfedelbach beheimatete fahrende Leute sprachen. Fritz-Martin Mozers Devise lautet: „Wir machen unser Ding und bleiben auf dem Boden.“ Und Karl Mozer ist sicher: „Unsere Priorität liegt auf Qualität, die ist auch auf dem Markt erfolgreich.“ *tak*



Kategorie „Kultur und Soziales“:
Brigitte & Bernd Fischer, Weckrieden

Das Anwesen von Familie Fischers in Weckrieden ist ein Pfarrer-Mayer-Haus. Ein besonders prächtiges Exemplar, um 1805 von Familie Kümmerer erbaut und 1994 von der Stadt Schwäbisch Hall gekauft. 1998 haben es die Fischers von der Stadt erworben und leben seit 2001 darin. Die Pfarrer-Mayer-Häuser sind Zeugen der großen Hohenloher bäuerlichen Baukultur. Diese müssen aber auch mit Leben erfüllt sein. Insoweit sind die Fischers würdige Preisträger. Bernd Fischer stammt aus einer Weckriedener Bauersfamilie. Er hat gleich drei Berufe erlernt, den des Landwirts, des Landmaschinenmechanikers und des Kaufmanns. Und Bernd Fischer ist auch wieder ein richtiger Bauer, er bewirtschaftet wieder sieben Hektar Land auf eigener Scholle. Nun lebt er gemeinsam mit Frau Brigitte, von Beruf Technische Zeichnerin, und drei Töchtern in diesem prächtig restaurierten Hohenloher Bauernhaus. Sie haben die Sanierung und Restaurierung komplett in Eigenregie durchgeführt. Die Fischers haben mit viel Herzblut dieses Haus erworben und haben es hergerichtet, wie wir Hohenloher sagen, und mit neuem Leben erfüllt. *rb*



Kategorie „Kultur und Soziales“:
Roland Bauer, Winterberg

Roland Bauer ist ein renommierter Fotograf, der über die Grenzen unseres Landstrichs hinaus bekannt ist. Mit seinen Fotos und Bildbänden dokumentiert und bewahrt er die bauerliche Geschichte Hohenlohes. Vor mehr als 35 Jahren machte sich der Bad Cannstatter für seine Examensarbeit auf die Suche nach aussterbenden Weilern. Er fand zu Füßen von Schloss Tierberg den Weiler Winterberg - und verliebte sich in die karge Schönheit des Landstrichs. Hier entstand das erste Fotobuch „Bäuerliche Lebensformen sterben mit den alten Leuten“, das ihm bereits 1983 den renommierten Kodak-Fotobuchpreis einbrachte. Heute lebt der Fotograf mit seiner Frau, der Künstlerin Andrea Bauer-Deining, in Winterberg. Hohenlohe hat Roland Bauer nicht mehr losgelassen. *tak*

Agrarkulturpreis 2016

Der Agrarkulturpreis wurde auch in diesem Jahr wieder verliehen. Die Preisträger erscheinen in der nächsten Dreispitz-Ausgabe

Regionalität etabliert sich als Gegenentwurf zum globalen Handel

Hohenloher Landwirtschaft zukunftsfähig gestalten!



Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall mit angeschlossener Wurstmanufaktur und Kundenzentrum, das Herzstück regionaler Fleischerzeugung und Vermarktung aus Hohenlohe.

Hohenlohe ist die historische Kornkammer Württembergs und reich an Veredlung landbaulicher Ressourcen. So wurden schon im 18. Jahrhundert Hohenloher Mastochsen in die umliegenden Städte und bis nach Paris vermarktet, seit dem 19. Jahrhundert prägen autochthone Schweinerassen und Rinderrassen die heimische Landwirtschaft, und im 20. Jahrhundert galt Hohenlohe als bedeutendstes Ferkelzuchtgebiet in ganz Süddeutschland.

Milch und Fleisch werden an Börsen gehandelt

Die Zeiten wandeln sich. Unter den Rahmenbedingungen von globalem Austausch der Güter und Dienstleistungen ist auch die Hohenloher Landwirtschaft weltweiten Rohstoffpreisen und Handelsbedingungen ausgesetzt. Nicht nur Getreide, Zucker, Leguminosen und Ölsaaten, auch Milch und

Fleisch sind zu international handelbaren „Rohstoffen“ geworden, welche an den internationalen Börsen gehandelt werden. Als Ergebnis dieser internationalen Warenströme haben auch die Weltmarktpreise für „landwirtschaftliche Rohstoffe“ Hohenlohe endgültig erreicht. Beim Bauern kommen für einen Liter Milch 28 Cent an, für ein Ferkel bekommt er 44 Euro und für ein ausgemästetes Schwein mit 120 Kilogramm Lebendgewicht ganze 152 Euro.

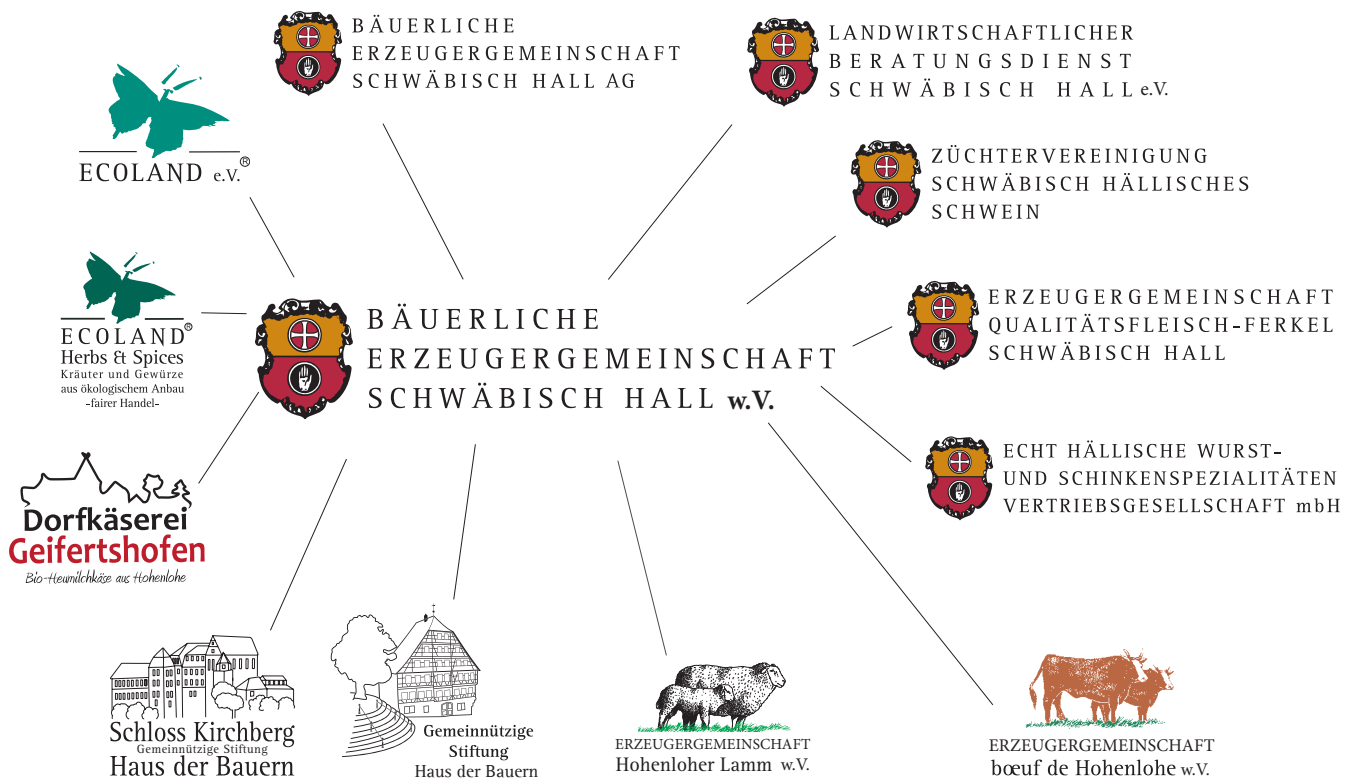
Zu solchen Preisen können zwar agrarindustrielle Betriebe in Nord- und Südamerika, in den weiten Agrargebieten des Ostens und Südafrikas produzieren, nicht aber unsere Hohenloher Bauern, welche es mit völlig anderen Rahmenbedingungen zu tun haben. Hohenlohe verfügt mit seiner reizvollen Kulturlandschaft und seinem kleinteiligen Landbesitz nicht über Schlaggrößen von 30 000 Hektar und mehr, nicht über ein Heer

von Landarbeitern und ein Klima, wo Tierproduktion ganzjährig im Freien stattfinden kann und Futter das ganze Jahr über wächst.

Dass sich solcherlei Produktionsbedingungen weder umweltverträglich, noch sozialverträglich darstellen lassen, ist hinlänglich bekannt und hat zu gesellschaftlichen Entwicklungen geführt, in welchen sich Regionalität zunehmend als Gegenmodell zum globalen Handel etabliert hat. Und dies ist auch die große Chance für die Bauern in unserer kulturlandschaftlich einzigartigen Region Hohenlohe: Dass die heimischen Potentiale standortgerecht in Wert gesetzt werden, um damit die umliegenden Marktpotentiale zu bedienen!

Essen ist zu einer politischen Handlung geworden

Gerade hier im Südwesten liegen die besonderen Marktpotentiale, welche



Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist eine regionale Unternehmensgruppe von Bauern für Bauern, welche alle Stufen der regionalen Erzeugung und Vermarktung in Hohenlohe umfasst.

es zu bedienen gilt. Hier verfügen die Menschen über eine hohe Kaufkraft, sind sensibilisiert sowie gebildet und begreifen Esskultur wieder als Bestandteil unseres reichhaltigen Kulturlebens und kulturellen Erbes.

Freilich bedienen sich auch im Südwesten gut 50 bis 60 Prozent der Bevölkerung mit Billigprodukten aus den Supermärkten. Doch gerade hier gibt es wie sonst nirgendwo noch eine gute Struktur an Lebensmittelfachgeschäften von Metzgereien und Bäckereien und Feinkost, welche die Versorgung aus heimischer Landwirtschaft geradezu brauchen und verlangen, denn man sitzt im gemeinsamen Boot regionaler Strukturen.

Carlo Petrini, Gründer und internationaler Vorsitzender von Slowfood, hat es auf den Punkt gebracht: Essen ist zu einer politischen Handlung geworden. Essen wir bei McDonald's und trinken Coca Cola dazu, so befördern wir die Agrar- und Foodindustrie.

Wenn wir aber regionale Lebensmittel erwerben und mit Genuss unsere Esskultur pflegen, so unterstützen wir eine umweltgerechte und zukunftsfähige heimische Landwirtschaft.

Rudolf Bühler

Kontakt für Bauernhöfe:

Landwirtschaftlicher
Beratungsdienst Schwäbisch Hall
Raiffeisenstrasse 5
74549 Wolpertshausen

Erzeugerpreise

BESH / Weltmarkt

Mastschweine:	192.- €	152.- €
Bioschweine:	390.- €	370.- €
Ferkel:	64.- €	44.- €

Heumilchpreis Geifertshofen:

Winter:	62 Cent
Sommer:	58 Cent
Milchpreis als internationaler Rohstoff:	28 Cent

Einladung zur Weihnachtsfeier

Liebe Mitglieder,
wieder geht ein Jahr zu Ende und wir möchten Sie, wie in jedem Jahr, zu unserer traditionellen Weihnachtsfeier in die festlich geschmückten Gemeindehallen in Wolpertshausen einladen. Freuen Sie sich auf einen besinnlichen Abend mit dem Besten aus Hohenloher Küche und Keller und traditionellem Weihnachtsprogramm.

Dieses Jahr wird unsere Weihnachtsfeier am
**Samstag, den
10.12.2016 um 19.00 Uhr**
stattfinden

Anmeldungen erbeten unter
Tel. 07904-9797-0

Wild aus heimischen Wäldern in Wert setzen

Hohenloher Wild aus waidgerechter Jagd!



Wild aus Hohenloher Wäldern ist eine Delikatesse und hat Tradition in den ländlichen Gasthöfen der Region. Wenn im Herbst die großen Drück- und Treibjagden stattfinden, kommt der klassische Rehbraten mit Spätzle, Rahmsoße, Preiselbeeren und süß-saurem Beiwerk aus einge-machten Essiggurken oder Kürbissen auf den Tisch. Zuvor eine kräftige Ochsenchwanzsuppe – wenn immer möglich von den Boeuf-de-Hohenlohe-Weideochsen – und danach ein Apfelstrudel mit Vanillesauce mit einer guten Tasse frisch gemahlenem Kaffee. Dazu ein Tauberschwarz oder Lemberger mit Trollinger aus den Ho-

henloher Flusstälern, das hält Leib und Seele zusammen.

Bisher war es stets ein Problem: Wohin mit dem überzähligen Wild, wel-



ches der heimische Jäger nicht bei sich

zuhaus und seinen Bekannten unterbringen kann? Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat sich dieses Themas angenommen und eine „Hohenloher Wildmanufaktur“ eingerichtet in den ehemaligen Produktionsräumen der Metzgerei Horlacher in der Heimbachsiedlung in Schwäbisch Hall. Hier können ab sofort Jäger und Jägervereinigungen ihr erlegtes Wild in der Decke anliefern zu ordentlichen Preisen mit sofortiger Auszahlung. In der neu eingerichteten Wildmanufaktur wird es dann aus der Decke geschlagen und abgehangen, zerwirkt und zu edlen Rücken, Keulen oder Rollbraten gas-



Rehe in der Morgendämmerung (c) Fotolia.com



Wildschwein (c) Fotolia.com



Klassischer Rehbraten (c) Ufuk Arslan

tronomiegerecht hergerichtet. Von den Nebenprodukten und aus den Abschnitten werden edle Wildpatés, Casserolen, Terrinen und Wildsalamis für Feinkostgeschäfte hergestellt. Natürlich alles handwerklich korrekt und sauber, ohne Zusatzstoffe und mit den eigenen Naturgewürzen.

Endverbraucher können das edle Wild und die veredelten Wilderzeugnisse in den Märkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall einkaufen: In der Kornhausscheune, dem Hällischen, dem Bauernmarkt Hesselental, dem Regionalmarkt Hohenlohe und auch im Dorfladen Geifertshofen. Gastronomen und Gewerbetreibende

können die Produkte im Groß- und Werksverkauf am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall beziehen.

Wir möchten das Wild aus heimischen Wäldern mit diesem neuen Projekt „in Wert“ setzen und freuen uns auf großen Zuspruch seitens der heimischen Jäger und besonders auf

die Wertschätzung der heimischen Bevölkerung, um damit den Kreislauf in unserer Region schließen zu können. Beim diesjährigen Regionalen Kochfestival Hohenlohe, dem kulinarischen Erntedankfest im Haller Neubausaal, krönte ein klassischer Rehbraten das festliche fünf-Gänge-Menue. *rb*

- Infos und Anlieferungszeiten-

Hohenloher Wildmanufaktur (in der ehemaligen Metzgerei Horlacher)
Naumannstraße 3 • 74523 Schwäbisch Hall (Heimbachsiedlung)

Anlieferung Montag bis Freitag
zu den regulären Geschäftszeiten 7.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Außerhalb der regulären Geschäftszeiten nach telefonischer Anmeldung
Gerhard Horlacher Telefon (0791) 7425

Alternative zu Rohstoff aus den Tropen

BESH stellt auf Donau-Soja um



Sojabohnen (c) www.donausoja.org



Sojafeld entlang der Donau (c) www.donausoja.org

Nach jahrelangen Bemühungen um alternative Sojaquellen ist es der BESH vor allem auf Grund des unermüdlichen Einsatzes von Rudolf Bühler gelungen, Sojaschrot nach Donau Soja Standard in der landwirtschaftlichen Erzeugung auf den BESH-Betrieben zu etablieren.

Im Jahr 2012 wurde der Verein Donau Soja gegründet mit der Zielsetzung, europäischen Soja im großen Stil als Alternative zu Tropensoja aus Südamerika anzubieten.

In den vergangenen Jahren wurde der Anbau deutlich ausgeweitet und die Mitgliederzahl stieg rasant an. Nachdem sich auch große Firmen dem Verein anschlossen, war der Weg für eine zuverlässige Versorgung mit Soja nach dem Standard, den der Verein ausgearbeitet hat, gewährleistet. Die BESH gehört zu den Gründungsmitgliedern und unser Vorstandsvorsitzender, Rudolf Bühler, ist seitdem als Mitglied des Präsidiums aktiv an der Entwicklung des Vereins beteiligt.

Nun ist es gelungen, die Mengen für die Erzeugung in den BESH-Qualitätsfleischprogrammen ab Oktober 2016 sicherzustellen. Dazu wurden vorab 2000 t Sojaschrot gekauft, die über die BAG Hohenlohe im Lager Ilshofen-Eckartshausen umgeschlagen werden.

Die Ware konnte zu einem günstigen Preis erworben werden und wird zudem mit 4 €/dt Bonus von der BESH bezuschusst. Dieser Bonus wird unbürokratisch halbjährlich an die Erzeuger ausgezahlt. Die Lieferfirmen geben die Menge an die BESH weiter und der Landwirt erhält dann seinen Zuschuss. So ist kein zusätzlicher Papierverkehr notwendig.

Der Soja ist qualitativ sehr hochwertig und stammt aus nachhaltigem Anbau, im Gegenteil zur Erzeugung in Südamerika. Dort werden nach wie vor lebensnotwendige Urwälder gerodet, um Soja anzubauen. Auf den gerodeten Flächen wird nur eine sehr enge Fruchtfolge mit Soja und Mais im

Wechsel angebaut, die die Böden auf Dauer auslaugt.

Warum Soja? Die Sojabohne ist in der Tierfütterung sehr nützlich, da die Bohne einen sehr hohen Proteingehalt und ein ideales Eiweißmuster aufweist. Dies fördert eine gute Muskelfleischbildung.

Soja ist als Nutzpflanze sehr wertvoll, da sie als Leguminose den Luftstickstoff binden kann und somit kein zusätzlicher Dünger notwendig ist. Zudem hat sie einen sehr guten Vorfruchtwert. Das tiefreichende Wurzelsystem und die vielen Seitenwurzeln stabilisieren die Bodenstruktur der Krume. Die Pflanze fördert die Porenstruktur, den Wasser- und Lufthaushalt wie die Wasseraufnahme aus unteren Bodenschichten. *fw*

Falls Sie weitere Fragen zu diesem Thema haben, wenden Sie sich gerne an unseren Beratungsdienst:

Dieter Hofmann 07904/979766

Fritz Wolf 07904/979770

Stopp der Übernahmegespräche mit Monsanto gefordert

Bauernprotest vor der Bayer-Konzernzentrale



Ein Schwäbisch-Hällisches Protestschwein kommt durch und wühlt im gepflegten Parkrasen vor der Bayer-Zentrale.

Kürzlich haben Bauern der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) gemeinsam mit Kollegen vom der Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft und dem Bündnis AGRAR vor der Bayer-Konzernzentrale in Leverkusen gegen die geplante Übernahme des US-Konzerns Monsanto durch den Chemiegiganten Bayer demonstriert. Mitgebracht hatten sie 40 Schwäbisch-Hällische Landschweine als Zeichen bäuerlichen Widerstands. Bereits 2009 haben sich die Hohenloher Bauern erfolgreich gegen den Versuch Monsanto gewehrt, ein Schweinepatent durchzusetzen, das auch die Schwäbisch Hällischen Landschweine betroffen hat.

Ein massives Polizeiaufgebot verhinderte, dass die Tiere aus den Hängern gebracht werden konnten. Jeder Hänger wurde von Beamten gesichert. Ein Protestschwein konnte jedoch der Polizei entweichen und tat sich auf der gepflegten Rasenfläche gütlich.

Rudolf Bühler, Chef der BESH, forderte vor Konzernsprecher Hans-Bernd Schmitz den sofortigen Stopp der Übernahmegespräche: „Diese Fusion der weltweit größten Chemiegiganten ist das Ende der bäuerlichen Landwirtschaft und bäuerlichen Kultur



Das ganze Video gibts hier:
www.youtube.com/watch?v=MNUKDVEK184

weltweit. Monsanto und künftig auch Bayer stehen für eines der größten Kriegsverbrechen, welches durch den

Einsatz von Agent Orange in Vietnam stattfand, für den leisen Tod tausender indischer Kleinbauern, welchen Monsanto kostenlos genmanipuliertes Baumwoll-Saatgut geschenkt hat, das nicht mehr gekeimt hat und weswegen sie ihre Existenz verloren haben. Sie stehen für das krebserregende Glyphosat, das weltweit am häufigsten verwendete Pestizid, und sie machen ihr Geschäft mit der tödlichen Bedrohung und Zerstörung der Umwelt. Wir appellieren an die EU-Kommission, diesen zerstörerischen Deal kartellrechtlich zu stoppen.“

Die Polizisten forderte Bühler auf, sich nicht mit den Großkonzernen, sondern mit den Bauern zu solidarisieren. „Das war erst der Anfang“, versprach der streitbare Hohenloher am Ende der Demonstration. Bühler kündigte energischen Widerstand an und forderte zum zivilen Ungehorsam auf. Im Januar soll hierzu eine Großdemonstration in Berlin mit über 50 000 Menschen stattfinden *tak*

Hohenloher Bauern haben Zukunft

1. Hohenloher Bauerntag an Lichtmess



Rudolf Bühler im Gespräch mit Alexander Bonde und Harald Ebner



Hohenloher Bäuerinnen in Tracht



Die Preisträgerin der schönsten Tracht mit Rudolf Bühler

Liebe Mitglieder!
An Lichtmess 2016 feierten wir gemeinsam mit vielen Bürgern aus der Region den 1. Hohenloher Bauerntag unter dem Motto: Hohenloher Bauern haben Zukunft! Wie Sie alle wissen war dieser Bauerntag ein großer Erfolg, über 1 200 Gäste haben die große Halle in Wolpertshausen gefüllt, als Dank an alle Mitglieder und alle Mitbürger – welche ja unsere Kunden sind – gab es gutes Essen und Trinken frei. Gottseidank können wir uns es leisten solche Zeichen gelebter Solidarität zu setzen. Unvergessen die Predigt von Landesbauernpfarrer a.D. Willi Mönikeheim, der vulminante Redebeitrag von Rezzo Schlauch und die Grußworte von Landwirtschaftsminister Bonde. Umrahmt wurde der Bauerntag vom Musikverein Wolpertshausen und viele Bäuerinnen kamen in historischen und

neueren Trachten was ein buntes Bild in der geschmückten Halle abgab.
Im kommenden Jahr 2017 werden wir wieder an Lichtmess den Hohenloher Bauerntag an gleicher Stelle in Wolpertshausen begehen und ordentlich feiern. Was für die Politik der Aschermittwoch, ist für uns Bauern der Bauerntag an Lichtmess. Nach der kirchlichen Andacht gutes Essen und Trinken, Zusammenkommen und miteinander reden und feiern, Neues erfahren und deftige politische Sprüche – allerdings mit Tiefgang und Hintergrund – dies ist unser Hohenloher Bauerntag an Lichtmess. Das nächste Mal noch weitläufiger und mit interessantem Programm. Ich freue mich schon jetzt auf Ihr Kommen!

Ihr Rudolf Bühler,
Vorsitzender



Voll besetzte Halle in Wolpertshausen



„Wir haben es satt“-Kongress und Stadt-Land-Food-Festival in Berlin

„Symbol bäuerlichen Widerstands“

Gutes Essen ist ein Fest – oder ein ganzes Festival: Am Erntedankwochenende fanden rund um die Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg zum zweiten Mal der Kongress „Wir haben es satt“ und das Stadt-Land-Food-Festival statt. Gute Lebensmittel, faire Produktionsbedingungen und die Leitfrage, wie viel Identität wir aus unseren Lebensmitteln ziehen, standen über die drei Tage im Mittel-

ausgefallene Bratwurst-Kreationen. Die frisch gemachten Würste gab es anschließend vor der Markthalle direkt vom Grill zu verkosten.

Der unter dem Label „The Sausage Man Never Sleeps“ arbeitende Simon aus Neuseeland etwa wurstete mit Fleisch und Speck der „Mohrenköpfe“ eine Chili-Cheddar-Bratwurst. Die Liveshows in der gläsernen Manufaktur moderierte Food-Aktivist

bisch-Hällischen. Als „Symbol bäuerlichen Widerstands“ bezeichnete Bühler die Rettung der alten Landrasse, der „autochtonen Rasse meiner Heimat Hohenlohe“.

Weltweit würden Bauern von Konzernen ihrer Schätze, ihrer Tiere und ihrer Pflanzen beraubt. „Wir fordern eine internationale Charta für die Rechte von Kleinbauern“, sagte der Gründer der Bäuerlichen Erzeuger-



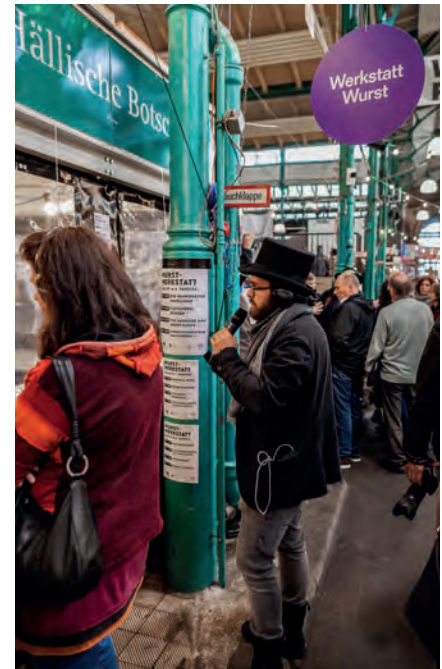
Food-Aktivist Hendrik Haase im Interview mit Renate Künast und Rudolf Bühler

punkt. Tausende nutzten die Gelegenheit, mit anderen zu diskutieren, sich zu informieren und in den elf Werkstätten der Markthalle Neun Essen mit allen Sinnen zu erleben.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die in der Markthalle Neun mit der „Hällischen Vertretung“ und ihren Partnern Kumpel & Keule vertreten ist, unterstützte die Wurstwerkstatt. Hier wursteten Metzger aus ganz Deutschland und der Welt vor den Augen des Publikums

und Wurstelier Hendrik Haase. „Der wichtigste Bestandteil guter Wurst ist gutes Schweinefleisch“, betonte Haase und informierte über die Bedeutung alter Schweinerassen wie der Schwäbisch-Hällischen.

Die überfällige Agrarwende, so der Tenor, kann nur mit zukunftsfähiger bäuerlicher Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion gelingen. So drehte sich auch der Impulsvortrag von Rudolf Bühler beim „Wir haben es satt“-Kongress um die Schwä-



Wurstwerkstatt in der Markthalle Neun

gemeinschaft Schwäbisch Hall, „das sind die Zukunftsfragen.“

Die Verabschiedung der Charta ist Ziel eines internationalen Kongresses, der von 7. bis 10. März auf Schloss Kirchberg/Jagst (Kreis Schwäbisch Hall) stattfinden wird. *tak*



**INTERNATIONAL CONGRESS
GLOBAL PEASANTS' RIGHTS**
8-10-03 2017 SCHWÄBISCH HALL/GERMANY
ZEUGHAUS SCHWÄBISCH HALL/SCHLOSS KIRCHBERG
www.hdb-stiftung.com

Markthalle Kornhausscheunen in Hall als erste kulinarische Adresse etabliert „Erfüllen alle Wünsche unserer Kunden“



Sonja Noller (zweite von links), hier mit einem Teil ihres Teams, leitet die Markthalle Kornhausscheunen in Hall.



Das ist eine Erfolgsgeschichte: Die Markthalle Kornhausscheunen Hall hat sich als erste kulinarische Adresse in der Stadt etabliert. Marktleiterin Sonja Noller freut sich: „Der Imbiss läuft super.“ Begeehrt sind Dry-aged-Steaks vom boeuf de Hohenlohe und natürlich Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe): „Deshalb kommen doch die Leute!“ Viele Kunden seien begeistert, dass alle Wurstsorten keine Zusatzstoffe beinhalten. Sonja Noller: „Da wird oft nachgefragt, Allergien wie Laktoseintoleranz sind sehr verbreitet.“ Für die bevorstehenden Festtage ist die Marktleiterin mit ihrem Team bestens gerüstet: Sie verspricht die beliebten BESH-Spezialitäten und „dass wir alle Wünsche, die unsere Kunden haben, erfüllen werden“.



Kornhausstraße 6, 74523 Schwäbisch Hall, Mo bis Fr 8.30 bis 19, Sa 8.30 bis 18 Uhr

Der große Bauernkalender Hohenloher Baukultur

Hohenloher Weiler und Dörfer sind noch immer geprägt durch Wohn-Stall-Häuser im Stile des überaus verdienten Kupferzeller Bauernpfarrers Johann Friedrich Mayer (1719-1789). Nach einer Erfassung, die der Vellberger Heimatforscher Heiner Werner im Auftrag der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in den Jahren 2012 bis 2014 vorgenommen hat, sind in Hohenlohe noch 500 Ortsbild prägende, ausdrucksvolle Bauernhäuser dieser Art vorhanden. Sie gilt es aus landeskultureller und lokalhistorischer Sicht zu erhal-

ten. Hier wird erstmals eine Auswahl von zwölf prächtigen so genannten Pfarrer-Mayer-Häusern der Gemeinde Wolpertshausen in großformatigen vorgestellt Fotos.



Historische Schätze bergen

Hohenlohe ist reich an bäuerlicher Kultur, doch vieles droht in Vergessenheit zu geraten. Sind Sie in Besitz alter Fotos oder historischer Dokumente, die vergangene Zeiten beleuchten? Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft möchte diese dokumentieren und damit für die Nachwelt erhalten. Ob Schnittmuster von Hohenloher Trachten, Fotos alter Feste oder Belege von Bräuchen – schreiben Sie uns, welche Schätze bei Ihnen zu heben sind. Dann werden wir uns gerne mit Ihnen in Verbindung setzen.

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen

Schweineparadies Eichelmastweide Film über Eichelmast

Vor einigen Jahren haben Landwirte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Hohenlohischen mit der alten Landrasse der Schwäbisch-Hällischen g.g.A. (geschützte geografische Angabe) die Tradition der Weidehaltung wieder belebt. Das Team des Berliners Carsten Krüger hat einen Gang über die Eichelmastweide und die Eichelmast der Schwäbisch-Hällischen in einem Film begleitet und dokumentiert.

Die Zeit von Frühling bis Herbst verbringen die Schweine auf der Weide. Hier suchen sie sich ihr Futter selbst. Zusätzlich bekommen die Tiere Getreideschrot aus klassischen Hohenloher Getreidearten als Eiweißkomponente sowie 20 Prozent Eicheln zu fressen.

Das wilde Leben bekommt den Schwäbisch-Hällischen. Die Tiere wachsen deutlich langsamer heran als ihre im Stall gehaltenen Artgenossen. Nach der Eichelmast, die bis Ende Oktober währt, werden die knapp ein Jahr alten, 130 bis 150 Kilogramm schweren Schweine geschlachtet. Ihr Fleisch hat dank der speziellen Fütterung und freien Haltung einen ganz besonderen Geschmack.

Neugierig geworden?

Den Film über das „Schweineparadies Eichelmastweide“ können Sie unter www.haellisch.de und www.besh.de anschauen. Viele weitere Informationen gibt es im übrigen in unserem Blog www.blog.besh.de – schauen Sie rein!

Ode an das Borstenvieh

In der Heimat der Schwäbisch-Hällischen Schweins, in Wolpertshausen, ist „Das Schweine-



buch“ der Journalistin Tanja Kurz vorgestellt worden. Ein Schwäbisch-Hällisches zierte auch das Cover des im Dort-Hagenhausen-Verlag erschienen Tierbuchs. Der reich bebilderte wie informative Band ist eine Liebeserklärung an das Borstenvieh.

Das Schweinebuch
128 Seiten mit rund 150 Farbfotos
€ 16,95

MitarbeiterInnen stellen sich vor



Rainer Dierolf

Nach langjähriger Tätigkeit im Ausland, unter anderem in Peru, hat es mich als gebürtigen Neunkirchner nun wieder zurück in die Heimat verschlagen. Seit Anfang März leite ich hier bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft die neue Schinken- und Wildmanu-

faktur. In Zusammenarbeit mit Dieter Mayer bin ich vorrangig für die Produktentwicklung neuer Schinken- und Fleischspezialitäten vom Hohenloher Wild zuständig. Da ich viele Jahre meine eigene Metzgerei in Schwäbisch Hall geführt habe, kommen mir meine Erfahrung und natürlich auch die Arbeit an den verschiedensten Orten der Welt sehr zugute. Bei der BESH gefallen mir vor allem die Philosophie, die dahinter steckt, und das Zusammenspiel von Mensch, Tier und

Natur. Auch die Entwicklung und Optimierung neuer Produkte zusammen mit Dieter Mayer und die Abstimmung mit den hochwertigen Naturgewürzen der Ecoland Gewürzmanufaktur ist für mich eine neue Herausforderung und macht mir viel Spaß. Neben meinem Beruf ist mir vor allem meine Familie sehr wichtig. Mit meiner Frau verreise ich daher gerne im Wohnmobil ins Grüne oder restauriere in meiner Freizeit mit Vorliebe Oldtimer in meiner Werkstatt.



Maria Maurer

Gerne stelle ich mich in dieser Dreispitz-Ausgabe vor: Mein Name ist Maria Maurer und von Beruf bin ich Bürokauffrau. Mit meiner Familie und meinen mittlerweile erwachsenen Söhnen lebe ich seit 1991 in Deutschland. Neben dem Beruf sind mir meine Familie, meine Katze und mein Garten sehr wichtig.

Zudem verbringe ich so viel Zeit wie möglich an der frischen Luft, denn die Natur gibt mir die nötige Energie, um meinen Alltag zu meistern. Seit 1998, also mittlerweile seit 18 Jahren, arbeite ich bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Mein Aufgabenbereich ist sehr vielfältig, abwechslungsreich und verantwortungsvoll. Denn ich trage die Verantwortung über die Abteilung Faktura, in der für mich Aufgaben wie zum Beispiel die Pflege der Preislisten, die Betreuung von Auszubildenden,

die Erstellung von Rechnungen und vieles andere mehr anfallen. Außerdem ist es mir wichtig, abteilungsübergreifend zu denken und handeln. Auch dank meines tollen Teams in der Faktura macht mir meine Arbeit nach wie vor sehr viel Spaß und ich komme gerne zur Arbeit. Wenn ich mich an die Anfänge meiner Berufslaufbahn bei der Bäuerlichen zurückerinnere, faszinieren mich die enorme positive Entwicklung und Bekanntheit unserer Firma und unserer Produkte immer wieder.



Christiane Claus

Bereits seit acht Jahren bin ich nun schon bei der BESH. Nach dem Abitur war es mir wichtig, möglichst schnell auf eigenen Beinen zu stehen. Hier erhielt ich die Möglichkeit, in Form eines dualen Studiums im Bereich Betriebswirtschaftslehre Weiterbildung und Eigenständigkeit

zu verbinden. Mittlerweile habe ich den Bachelor erfolgreich abgeschlossen und absolviere den berufsintegrierenden Master in General Business Management. Zu meinen Tätigkeiten gehören die Mitgliederverwaltung und Qualitätssicherung bei den Mitgliedsbetrieben der BESH und für den Öko-Anbauverband Ecoland e.V., aber auch die Mitarbeit an unterschiedlichsten Projekten. Dabei begeistert mich vor allem die Vielseitigkeit, die diese Aufgaben mit sich bringen. Persönlich

lege ich viel Wert auf eine gesunde Lebensweise. Dazu gehören für mich Sport und Wellness, aber hauptsächlich eine ausgewogene und regionale Ernährung. Daher gefällt mir bei der BESH, dass nicht nur die Herstellung von Lebensmitteln im Vordergrund steht, sondern auch das Fortbestehen alter Traditionen gewährleistet und die regionale Wirtschaft unterstützt wird. Somit kann ich mich voll und ganz mit der Philosophie und den Zielen meines Arbeitgebers identifizieren.

Unsere Erzeuger

Erzeuger Messerschmidt, Pfedelbach

Im oberen Ohrntal, zwischen dem Mainhardter Wald und den Waldenburger Bergen, liegt der Hof von Familie Messerschmidt. Hier ist das Tal noch eng, die Lagen sind steil und nicht einfach zu bewirtschaften. Rund 60 Hektar gehören zum Hof, ausschließlich Grünland, darunter viele Streuobstwiesen. Rund ein Viertel der Fläche ist Weideland. Hier verbringen die weiblichen Rinder die Zeit von Mitte April bis Mitte November. In feuchten Sommern ein arbeitsintensives Geschäft, sagt Willi Messerschmidt. Dann müssen die Weiden oft gewechselt werden. Die männlichen Artgenossen bleiben das ganze Jahr über im oberhalb des Hofes gelegenen Offenstall: „Auf der Weide könnten sie aggressiv werden“, erklärt der

Bauer. Das Futter für die Tiere stammt von den eigenen Flächen, lediglich etwas Mais wird von Kollegen hinzugekauft. Die Familie hält rund 150 Rinder, darunter 50 Milchkühe. Gezüchtet werden Red Holsteins und Fleckviehkühe, zur Mast wird Limousin eingekreuzt. Zuchtbulle Benny steht inmitten seines Harems im großen, 2013 errichteten Offenstall. Hier verbringen die weiblichen Tiere („die sind an die Freiheit gewöhnt“, sagt der Bauer) den Winter mit viel Frischluft und in mit Stroh eingestreuten Liegeboxen. „Das ist uns wichtig“, bekräftigen Willi und Karin Messerschmidt. Zur Familie gehören außerdem Tochter Tina, Sohn Ronny, und die Berner Sennen-Golden Retriever-Labrador Hündin Trixie, die mit aufs Foto darf.



Familie Messerschmidt vor dem Stall.

Bis zu zwei Jahre alt sind die Rinder, wenn sie geschlachtet werden. Seit rund acht Jahren vermarkten die Messerschmidts ihre Tiere über die BESH. „Aber auch im Winter geht uns die Arbeit nicht aus“, sagt Karin Messerschmidt und lacht: Dann wird aus den Äpfeln der vielen Streuobstwiesen Schnaps gebrannt.

Erzeuger Hanselmann, Ilshofen-Kerleweck

Martin und Waltraud Hanselmann verkörpern das, was man in Höhenlohe als echte „Schaffer“ bezeichnet. Neben dem landwirtschaftlichen Betrieb geht Martin Hanselmann einer sehr verantwortungsvollen Aufgabe nach: Er ist der stellvertretende Vorsitzende der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und hauptverantwortlich für die Finanzen im Gesamtunternehmen. Martin Hanselmann war der erste Auszubildende der BESH und ist mitverantwortlich für ihre Erfolgsgeschichte. Die Hanselmans haben vier Kinder, die auf dem Betrieb mithelfen. Zum Hof gehören 60 Schwäbisch Hällische Zuchtsauen, 450 Mastplätze und 35 Hektar Ackerfläche. Beide Betriebsleiter sind mit der Schweinehaltung von

Kindesbeinen an vertraut und verfügen daher über umfangreiches Wissen. Zur vorhandenen Ferkelerzeugung wurde 2012 ein neuer Maststall mit 450 Endmastplätzen erstellt. Beim Pig-Port-3-Stall werden neueste wissenschaftliche Erkenntnisse zur artgerechten Tierhaltung von Schweinen verwirklicht: ein warmes Schlafzimmer, ein temperierter Fress- und Aktivitätsbereich und ein großzügiger Auslauf ins Freie, der den Tieren auch als Toilette dient. Viel Platz, viel Licht und gute Luft sind die wichtigsten Merkmale dieses Stalls. Das Futter für die Schweine stammt hauptsächlich aus eigener Erzeugung. Auch im Ackerbau legen die Hanselmans Wert auf nachhaltige Bewirtschaftung. Bereits seit



Erzeuger Waltraud und Martin Hanselmann.

Jahren werden auf ihren Flächen Blümmischungen mit Sonnenblumen als Zwischenfrucht angebaut. Die beiden sind sich ihrer Verantwortung gegenüber der Natur und ihren Geschöpfen bewusst. Nachhaltige, regionale Landwirtschaft – hier kann man sehen, wie sie funktioniert.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Was unseren Produkten die Qualität gibt...

Direkt vom Bauern

Artgerechte Haltung

GenTec-freies Futter

Keine Medikamente
und Wachstumsförderer

Kurze Transportwege

Eigene Schlachtung

Neutrale Qualitätskontrollen



Hällisches Landschwein
um 1850



Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen
Telefon (07904) 97 97-0 · Fax -29 · info@besh.de · www.besh.de