



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe: 02/2016
Auflage: 5.000

DREISPITZ

Sonderausgabe



Wir wünschen ein frohes Fest!

Agrarkulturpreis - Solidarischer Beistand für Unwettergeschädigte
Schloss Kirchberg entwickelt sich zum Bildungszentrum
Eröffnung Mode- und Änderungsschneiderei Zin - Beirut

Seite 6/7
Seite 8/9
Seite 15

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!

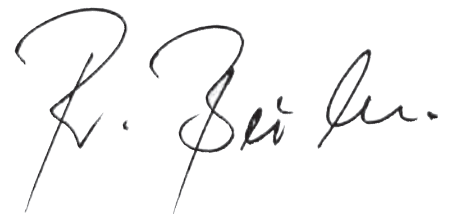
Am 10. Dezember haben wir unsere Weihnachtsfeier mit viel Zuspruch von allen Seiten gefeiert: über tausend Bäuerinnen und Bauern, Kollegen und Gäste sind gekommen, um gemeinsam Weihnachtslieder zu singen und bei gutem Essen und Trinken die Seele zu erwärmen. Dies ist uns eine wichtige Aufgabe: dass wir Plätze für die gemeinsame Kommunikation schaffen. Früher haben wir uns auf dem Schweinemarkt getroffen, auf den Zuchtviehversteigerungen, bei den örtlichen Molkerei- oder Bankversammlungen oder ganz einfach am Milchhäusle oder an der Dorflinde. Zum Austausch und zur Anteilnahme als wichtigem Bestandteil unseres sozialen dörflichen Lebens und unserer bäuerlichen Kultur. Nun kommen uns diese Orte der Begegnung immer mehr abhanden. So bedarf es neuer

und zeitgemäßer Orte und Feste, wo wir unsere regionale ländliche Kultur pflegen und leben können, diese unseren Hofnachfolgern weitervermitteln und der nächsten Generationen weitergeben können.

So haben wir über die Jahresläufe bäuerliche Feste eingerichtet, zu Lichtmess den Bauerntag, im Sommer das Hoffest, im Herbst den kulinarischen Erntedank und im Dezember die Weihnachtsfeier. Sicherlich können noch weitere Feste und Orte für den gemeinsamen Austausch und die Pflege unserer heimischen indigenen Kultur wieder aufleben; wichtig ist, dass wir uns unserer großen bäuerlichen Tradition und Werte bewusst sind und werden, diese aktiv leben und weiterentwickeln und sie mit positiven Inhalten an unsere Nachfahren weitergeben.

Wir sehen uns also zum nächsten großen Fest: an Lichtmess in den Festhallen in Wolpertshausen zum Hohenloher Bauerntag. Bis dahin wünsche ich uns allen ein geruhsames und fröhliches Weihnachten im Kreis unserer Familien und Angehörigen.

Ihr Rudolf Bühler



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

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

Erscheinungsdatum:
Dezember 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.



Kulinarischer Erntedank der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall „Sterneköche mit Produkten von Sternebauern“



Kulinarischer Erntedank: Blick in den festlich geschmückten Neubausaal (c) UA

Beim 18. Kochfestival unter dem Motto „Kulinarischer Erntedank“ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) haben am 22. Oktober zwei Sterneköche rund 420 Gäste im festlich geschmückten Haller Neubausaal verwöhnt. „Machen wir uns bewusst, dass wir, indem wir hier zusammenkommen, eine gute Landwirtschaft unterstützen: nachhaltig, ökologisch, fair“, sagte BESH-Gründer Rudolf Bühler zur Begrüßung. Ein Höhepunkt des Abends war die Verleihung der Agrakulturpreise Hohenlohe (siehe Seiten 6 und 7).

Das Fünf-Gänge-Menü für den Festabend hatten Lothar Eiermann (ehemals Schlosshotel Friedrichsruhe) und Ernst Kunz vom Landgasthof Rössle, Veinau, zusammengestellt. Unterstützt wurden die beiden von den Kö-

chen der Mohrenköpfe-Gastronomie in Wolpertshausen Maik Siegemund, Kevin Rudolph und Jörg Wagner. „Sterneköche kochen mit Produkten von Sternebauern“, würdigte Bühler die Speisen, die sich rund um die Produkte der Hohenloher Bauern drehen.

Korrespondierende Weine aus der Region

„Das war das Beste, was wir je gegessen haben“, würdigten viele Gäste die Leistungen der Köche. Die 26 Servicekräfte der Mohrenköpfe-Gastronomie sowie Mitglieder des Hilfsvereins Help sorgten für den reibungslosen Ablauf des Abends.

Die korrespondierenden Weine kamen vom Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen, vom Weingut Drautz-Able,

Heilbronn, vom Weingut Benz, Tauberfranken, und vom Staatsweingut Weinsberg. Im Foyer servierte Familie Mozer, Pfedelbach, ihre ausgezeichneten Edelbrände; eine Espresso-Bar (Kaffee Hagen, Heilbronn) und eine Mohrenköpfe-Bar (Haller Löwenbräu) waren aufgebaut. Bernulf Schlauch verwöhnte mit Holunderzauber und selbst Gebranntem.

Das musikalische Programm gestalteten Irinia Sivak (Sopran) mit ihrem Pianisten Victor Portnoy. Sivak gab einige Volkslieder zum Besten, etwa „Am Brunen vor dem Tore“, „Kein schöner Land“ sowie „Sah ein Knab ein Röslein stehn“. Die Landjugend Schwäbisch Hall führte ihren traditionellen Bändertanz vor. Zu später Stunde lud der „singende Wirt“ Rosario tanzfreudige Paare aufs Parkett.



Vorspeise: Carpaccio (c) UA



Suppe mit heimischen Fischen (c) UA



Erster Hauptgang: Schlachtfest (c) UA



Dessert: Eis mit Zwetschgen-Gsälz (c) UA



Die Sterneköche Ernst Kunz (links) und Lothar Eiermann mit dem zweiten Hauptgang (c) UA

- Das Menü des Abends -

Vorspeise

Carpaccio vom Weiderind boeuf de Hohenlohe mit Geifertshofener Heumilchkäse und schwarzem Urwaldpfeffer

Suppe

Sämige Kartoffel-Riesling-Suppe mit heimischen Fischen

Erster Hauptgang

„Schlachtfest vom Eichelmastschwein“ von der Prince-Charles-Weide im Bühlertal

Zweiter Hauptgang

Rehrücken aus heimischer Jagd mit Steinpilzen à la Crème

Dessert

Demeter Vanilleeis und Zanzibar-Zimt, dazu Zwetschgen-Gsälz von Johanna Bühler.

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft verleiht auch im Jahr 2016 Agrarkulturpreise – „Solidarischer Beistand für Mitgliedsbetriebe“



Hauptpreisträger: Familie Carola, Lukas & Bernd Bauer (c) Roland Bauer

Beim diesjährigen Agrarkulturpreis wollten wir an unsere vom großen Unwetter am 29. Mai 2016 geschädigten Mitgliedsbetriebe denken. Wir können das Geschehene nicht ungeschehen machen, aber wir können durch unsere Solidarität und Beistand helfen, Not und Leiden zu lindern.

Hauptpreis:
Carola & Bernd Bauer
Steinkirchen

Am stärksten geschädigt ist unser Mitgliedsbetrieb Carola und Bernd Bauer aus Steinkirchen bei Braunsbach. Ich habe den Betrieb besucht und war bestürzt über die massive Gewalt des Unwetters und die existenziellen Schäden, welche dabei entstanden sind an Haus und Hof, bei den Tieren, den Maschinen, dem Gerät und den Vorräten.

Bei Bauers sind über 60 Lämmer im Stall ertrunken, die größeren Lämmer

und Schafe konnten sich gerade so mit dem Kopf aus dem Wasser noch retten. „Doch das Sterben hat noch kein Ende“, sagt Familie Bauer. Mit dem Wasser kamen Diesel, Heizöl, Kunstdünger und Pestizide, die Herde ist krank, leidet bis heute und es wird wohl noch einige Zeit dauern, bis die Spätfolgen ausgeheilt sind. Die Gebäude waren wohl gegen diesen Elementarschaden versichert, doch Vieh und Vorräte nicht.

Familie Bauer hält rund 500 Mutterschafe und leistet Großartiges für die Gesellschaft und unsere Heimat: Sie pflegen über 130 Hektar Talhänge an Kocher und Jagst. Und dies werden sie weiterhin tun, sie lassen sich nicht entmutigen durch diesen Schicksalsschlag. Bauern sind es gewohnt zu kämpfen, nachhaltig zu denken und Verantwortung zu leben. Für genau diese bäuerlichen Tugenden und als Zeichen der Solidarität verleihen wir Familie Bauer aus Steinkirchen, stell-

vertretend für viele Berufskollegen aus dem Bühler-, Kocher- und Jagsttal, den Hauptpreis des Agrarkulturpreises Hohenlohe 2016.

Aufgrund der großen Tragik des Unwetterschadens haben wir das Preisgeld auf 5000 Euro aufgestockt. Des weiteren möchten wir unsere ebenfalls durch das Unwetter geschädigten Mitgliedsbetriebe in solidarischer Weise zusätzlich mit jeweils 3000 Euro unterstützen: Kerstin Gronbach (Kleine Schweineschule), Michelbach an der Heide, Albrecht Pfeiffer, Orlach, sowie Hermann und Horst Renner, Kleinfurst.

Rudolf Bühler (rb)

Agrarkulturpreis 2017

Vorschläge und Bewerbungen für die Agrarkulturpreise Hohenlohe können bis 30. September 2017 bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft eingereicht werden.

- Auszüge aus den Laudationes auf die Preisträger



Kategorie „Ökologie“
Beate Leidig, Schwäbisch Hall

Die Power-Point-Präsentation, mit der sich Beate Leidig 2015 nach 20 Jahren als Geschäftsführerin des Landschaftserhaltungsverbands Schwäbisch Hall verabschiedet hat, listet ihre wichtigsten Erfolge auf: Pflegeprojekte an den Trockenhängen im Kocher- und Jagsttal, Extensivierungsprojekte wie ein Trollblumen- und Orchideenwiesenprojekt, die Förderung der Schaf- und extensiven Mutterkuhhaltung, Biotopgestaltungen mit Pflanzaktionen, Streuobstbauförderung und vieles mehr.

Beate Leidigs Herz schlägt für Naturschutz und Landwirtschaft. Denn sie weiß: Beides geht nur Hand in Hand. Da Landwirte so unterschiedlich sind wie andere auch, galt es vor allem, Überzeugungsarbeit zu leisten, die Menschen einzubeziehen. Die Frau, die Pauschalierung nicht mag, arbeitete mit Bio-Bauern wie mit Biogasanlagen-Betreibern zusammen.

Beate Leidig hat, wie Bettina Lober im Haller Tagblatt schrieb, „Pionierarbeit“ im Kreis Hall geleistet. Jetzt beginnt sie einen neuen Lebensabschnitt: Sie macht sich selbstständig. „Land-Lebensimpulse“ hat sie ihr neues Projekt genannt.



Kategorie „Biodiversität“:
Birgit & Frieder Eberhardt,
Hellmannshofen

Birgit und Frieder Eberhardt aus Hellmannshofen sind heute die wichtigsten Züchter der Schwäbisch-Hällischen im angestammten Zuchtgebiet. Die Entscheidung für die alte Landrasse erfolgte jedoch über einen Umweg. Schon Frieders Großvater Fritz Eberhardt hielt Mohrenköpfe, das belegt ein Katalog aus dem Jahr 1956. Anfang der 1970er Jahre wurde der Betrieb auf Deutsche Landrasse und später Pietran umgestellt. Bei der Gründungsversammlung der Schwäbisch-Hällischen im Jahr 1983 war Jungbauer Eberhardt zwar dabei, unterschrieben hat er damals nicht, erinnert er sich.

Dem damaligen Zuchtleiter Dr. Anselm Rittler ist es zu verdanken, dass die Eberhardts schließlich doch in die Zuchtarbeit eingestiegen sind. Der Nachwuchs der rund 100 Muttersauen wird an Ferkelerzeuger verkauft, die Herdbuchtiere bleiben auf dem Hof. Die Eberhardts haben weitreichende Pläne: Sie wollen einen Pig-Port-Stall bauen. Mehr Bewegung für die Tiere auf Stroh, dafür wollen sie investieren. Und dafür, dass Jungbauer Axel eine gute Zukunft hat. Der 20-Jährige wird den Hof nämlich übernehmen.



Kategorie „Kultur und Soziales“
Familie Horlacher, Jungholzhausen

Team Horlacher“ steht auf der Visitenkarte, die Familienoberhaupt Jürgen Horlacher in der Hand hält. So verstehen sich die Horlachers auch: Jürgen und Karin Horlacher sind mit Danica, Jens und Leonie eine richtige Kutscherfamilie. Mutter Karin ist für das Organisatorische zuständig und „fährt auch hinterher, wenn die Kutscher was vergessen haben“.

Wer schon mal Feste der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft besucht hat, kennt die Kutscher und ihre Pferde gut. Die Horlachers kutschieren mit der historischen Chaise der Familie Bühler beim jährlichen Hoffest die Gäste vom Sonnenhof zum Regionalmarkt. Auch beim Volksfestumzug mit Schwäbisch-Hällischen zum Cannstatter Wasen vertreten sie mit ihren Pferden die Hohenloher Bauern.

Die Kutschen hat Vater Horlacher größtenteils eigenhändig renoviert. Dazu gehören ein großer und ein kleiner Planwagen, eine Marathonkutsche und ein Brek. Brek ist die Abkürzung von „Bernerwägele“, klärt das Familienoberhaupt auf, auf der Ladefläche der Breks haben die Bauern früher den Klee für ihre Schweine nach Hause transportiert.

Modernes Kultur- und Bildungszentrum hinter historischen Mauern

Das Kirchberger Bauernschloss



Künstler Darius Koval gestaltet das neue Gemälde im Rittersaal (c) Sohl Media



Mit dem Erwerb des barocken Schlossensembles im malerischen ehemaligen Residenzstädtchen hoch über der Jagst legte die mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft verbundene Stiftung „Haus der Bauern“ vor gut einem Jahr den Grundstein für die Einrichtung eines modernen Kultur- und Bildungszentrums, das Stiftungsvorsitzender Rudolf Bühler zu einem wirksamen „Symbol der Agrarwende“ und „einem Kraftplatz für nachhaltige Landwirtschaft“ machen will. Der ehemalige Feudalbau, einst von leibeigenen Bauern mit ihrer Hände Arbeit errichtet, kam damit in die Hände der freien Hohenloher Bauern zurück. Symbolträchtig bringt dies das neue Wandgemälde des Hohenloher Künstlers Darius Koval im großen Rittersaal zum Ausdruck, das eine berühmte Darstellung aus dem Bauernkrieg zeigt.

Die Renovierungsarbeiten im Schloss laufen derzeit noch auf Hochtouren. Behutsam und mit Respekt vor der Historie des Gebäudes werden die Schlossräume und Säle restauriert und mit moderner Veranstaltungstechnik ausgestattet, sodass ein ideales Tagungshaus mit Gruppenräumen für 15 bis 200 Personen entsteht. Saniert werden



Schloss Kirchberg Gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern

auch die Räume für Übernachtungsgäste; hier sollen künftig 35 Betten in Zimmern mit einfacher bis gehobener Ausstattung zur Verfügung stehen.

Trotz der umfangreichen Bauarbeiten finden schon seit Beginn des Jahres 2015 regelmäßige Veranstaltungen mit namhaften Referenten statt. Der Akademiebetrieb begann im Herbst mit der Einführung eines Ausbildungsgangs zum Biofachverkäufer mit IHK-Abschluss. Im Januar startet die erste Studieneinheit des Fachbereichs Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel-Witzenhausen, und Anfang März soll dort der große internationale Kongress „Global Peasants' Rights“ unter Beteiligung der UN seinen Auftakt nehmen, bei dem es um die Rechte der Kleinbauern und indigenen Völker weltweit gehen wird. Zurück zum Ursprung: Die traditionsreiche Bauernschule Hohenlohe, die nach dem Krieg von dem Landwirt Fritz Stremper im Schloss gegründet wurde, entwickelte sich in den 1970er Jahren auf Stremper's Anwesen in



Winterliche Ansicht von Schloss Kirchberg (c) HV

Weckelweiler zu einer europaweiten Pionierstätte des biologischen Landbaus. Nachdem der Seminarbetrieb dort aus baulichen Gründen eingestellt zu werden drohte, kam das Angebot der Stiftung „Haus der Bauern“, der Bauernschule im Schloss wieder eine Heimstatt zu geben, gerade im richtigen Moment. Im November 2015 kehrte die Bauernschule von Weckelweiler in das Kirchberger Schloss zurück und ist inzwischen als ländliche Heimvolkshochschule vom Regierungspräsidium Stuttgart als förderfähig anerkannt.

Seit Oktober ist im Hauptbau des Schlosses die Jugendhilfe-Einrichtung „jugenial“ aktiv. Ein sozialpädagogisches Team betreut eine Wohngruppe für Kinder und Jugendliche, die aus verschiedensten Gründen nicht zu Hause leben können. Gearbeitet wird dabei nach dem innovativen pädagogischen

Konzept des Neurowissenschaftlers Professor Gerald Hüther.

In anderen Bereichen des ehemaligen Residenzbaus entstehen Wohnungen für Senioren mit einem abgestuften Betreuungsangebot sowie Wohngemeinschaften für jüngere Menschen. Für ein gutes Miteinander in der Nachbarschaft zu den Flüchtlingsfamilien in den beiden barocken Seitenflügeln des Schlosses sorgt die Tätigkeit einer Asylbeauftragten für die Stiftung „Haus der Bauern“ sowie die Arbeit des Ältestenrates, den Rudolf Bühler für die Männer aus den verschiedenen Ländern und Kulturen eingerichtet hat.

Im herrschaftlichen Rittersaal werden seit 30 Jahren die über die Region hinaus bekannten Kirchberger Schlosskonzerte veranstaltet. Auch Konzerte des Hohenloher Kultursommers finden hier regelmäßig statt. Eine schöne

und hochrangige musikalische Tradition wird mit der Durchführung eines internationalen Meisterkurses für junge Kammermusiker unter der Leitung von Weltpianistin Kyoko Hashimoto aus Kanada gepflegt.

Die Säle im Schloss sowie die neu eingerichtete Schlosskapelle sind auch für andere Veranstaltungen wie private Feiern oder Hochzeiten buchbar. Für die Bewirtung mit dem Besten aus Hohenloher Küche und Keller sorgt das Cateringteam der Mohrenköpfe Gastronomie.

Im März wird das neue Schlosscafé sein Betrieb aufnehmen und als besondere Spezialität Heumilch-Eis in Demeterqualität anbieten. Ein Irish Pub, der im Keller auf der Südseite entsteht und zu dem ein Biergarten gehören wird, soll das gastronomische Angebot vervollständigen und abrunden.

Hartmut Volk

Rechte der Kleinbauern rücken in den Fokus

Internationaler Kongress tagt im März 2017



INTERNATIONAL CONGRESS GLOBAL PEASANTS' RIGHTS

8-10-03 2017 SCHWÄBISCH HALL/GERMANY
ZEUGHAUS SCHWÄBISCH HALL/SCHLOSS KIRCHBERG



Wassermangel - weltweites Thema (c) Fotolia



Afrikanische Kleinbauern bei der Arbeit (c) Fotolia

Die Stiftung „Haus der Bauern“ veranstaltet von 8. bis 10. März 2017 einen internationalen Kongress zum Themenfeld „Rechte von Kleinbauern“, an dem neben den Vertretungen von Kleinbauern weltweit auch Vertreter internationaler Organisationen und zahlreiche Stakeholder teilnehmen werden.

Der Kongress „Global Peasants Rights“ informiert über die Situation von Kleinbauern und der Bevölkerung des ländlichen Raums weltweit, macht öffentlich aufmerksam auf die Bedeutung der Kleinbauern für nachhaltige lokale und regionale Erzeugung von Nahrung in agroökologischer Qualität und betont die Notwendigkeit für den Schutz ihrer Rechte und ihres indigenen Wissens

Ziel des Kongresses ist es einerseits, die Situation und die Forderungen internationaler Kleinbauern verstärkt sichtbar zu machen, andererseits soll er zur Unterstützung der UN-Working Group für die Entwicklung einer Erklä-

rung zu den Rechten der Kleinbauern beitragen. Nach Angaben der FAO leiden mehr als 795 Millionen Menschen weltweit unter Hunger, besonders in den Entwicklungsländern. Obwohl die landwirtschaftliche Produktion steigt, verbessert sich die Situation nicht. Hunger ist ein Problem der Verteilung und des Zugangs zu angemessener Ernährung. Mangel- und Fehlernährung – 600 Millionen Menschen in den industrialisierten Ländern leiden unter Übergewicht und Fettleibigkeit – entstehen aus den gleichen Gründen: der Zerstörung lokaler und regionaler Ernährungssouveränität und der Trennung von Nahrungsmittelproduktion und -verbrauch.

Kleinbauern produzieren den weitaus größten Teil der Nahrung weltweit. Die von ihnen betriebene Landwirtschaft leistet einen unverzichtbaren Beitrag im Kampf gegen Hunger und Armut sowie für den Erhalt von natürlichen Ressourcen und Umwelt. Kleinbäuerliche Landwirtschaft, Fischerei,

Weidewirtschaft und das Wissen, das jedem dieser Systeme inhärent ist, spielen eine entscheidende Rolle für die Erhaltung und Erneuerung von Biodiversität und für nahrhafte und gesunde Ernährung.

Dennoch gehören Kleinbauern und andere im ländlichen Raum Beschäftigte zu den ärmsten Teilen der Bevölkerung, sind politisch in den meisten Ländern kaum repräsentiert und von Globalisierung und Klimawandel vorrangig betroffen. Spekulationen mit Lebensmitteln und Agrarland sowie staatliche Subventionen für die industrielle Landwirtschaft bedrohen ihre Existenz. Umweltzerstörung, Erosion, Vergiftung von Land durch Chemikalien und Wasserknappheit führen zur Abwanderung aus dem ländlichen Raum sowie weltweiten Migrationsbewegungen.

Der Kongress besteht aus drei großen Komplexen. Abschließend findet eine Diskussion mit Vertretern verschiedener Regierungen statt.

BESH-Mitgliedsbetriebe werden von Ilshofen-Eckartshausen aus beliefert BAG Hohenlohe stellt auf Donau-Soja um



Über ein Förderband wird der Sojaschrot abgeladen



BAG-Mitarbeiter auf dem Silozug



25 Tonnen hat der Lkw geladen

Sojaanbau in Europa ist derzeit noch eine Nische, aber eine, die stark wächst. In zehn Jahren könnte der Bedarf an gentechnikfreiem Soja in Deutschland zu 43 Prozent aus der Region rund um die Donau gedeckt werden. Das sagte Dirk Vollertsen, Geschäftsführer der Donau Soja Organisation, im November bei der Messe EuroTier in Hannover. Bis 2020 erwartet er eine Steigerung der europäischen Sojaproduktion um 65 Prozent auf 10,7 Millionen Tonnen. Zum Vergleich: 2015 wurden in Europa 6,6 Millionen Tonnen angebaut – seit 2012 ein Plus von 60 Prozent.

Die Donau Soja Organisation mit Sitz in Wien ist eine Initiative für gentechnikfreies Soja mit fünf Niederlassungen in Deutschland, Serbien, Rumänien, der Ukraine und Moldawien. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft gehört zu den Gründungsmitgliedern der Initiative, BESH-Vorstandsvorsitzender Rudolf Bühler ist als Mitglied des Präsidiums in dem Verein aktiv.

Unter den Qualitätszeichen Donau Soja und Europe Soya fördert und forciert der Verein Donau Soja den Anbau von gentechnikfreiem Soja sowohl in der Donauregion, als auch in ganz Europa. Mit ihrer Qualitäts- und Herkunftssicherung ist Donau Soja die einzige Organisation in Europa, die einen länderübergreifenden Standard anbietet und alle Glieder der Lieferkette zertifiziert und von unabhängigen Kontrollstellen prüfen lässt.

Zwei bis drei Lieferungen Sojaschrot pro Woche

Ortstermin im Lager der BAG Hohenlohe in Ilshofen-Eckartshausen: 25 Tonnen gentechnisch unveränderter Sojaschrot sind am Morgen per Lkw geliefert worden; zwei bis drei sind es pro Woche. BAG-Mitarbeiter Rolf Dieckhoff lässt die Ware in den BAG-Silozug verladen, dann wird das Futter an die Kunden geliefert. Seit Oktober beziehen die Mitgliedsbetriebe der Bäuer-

lichen Erzeugergemeinschaft auf diesem Weg Donau-Soja für ihre Tiere. Die BESH bezuschusst dies mit einem Bonus von 4 Euro pro Dezitonne.

„Gentechnisch manipulierte Futtermittel oder Pflanzen, die von gentechnisch manipuliertem Saatgut stammen, sind in der Schwäbisch-Hällischen Qualitätsfleischherzeugung sowie im Gesamtbetrieb verboten“, heißt es in den Erzeugerrichtlinien für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsfleisch g.g.A. (EU-geschützte geografische Angabe). Für Andreas König, stellvertretender Leiter Ein- und Verkauf Landwirtschaft der BAG Hohenlohe in Schwäbisch Hall, war es daher wichtig, „vom ersten Tag an mit gentechnikfreiem Soja bereit zu stehen“ – zunächst mit Ware aus Südamerika. „Die Klimaveränderung macht es aber möglich, immer mehr Soja in Europa anzubauen“, sagt König. Die Umstellung auf Donau-Soja sei für die BAG Hohenlohe daher ein konsequenter Schritt. *Tanja Kurz*

1200 Gäste bei der Weihnachtsfeier der Bäuerlichen in Wolpertshausen

„Bestes aus Küche und Keller“



Sopranistin Irina Sivak interpretiert Weihnachtslieder

Ein „Fest der Begegnung, Andacht und Freude“, so Rudolf Bühler bei der Begrüßung, haben rund 1200 Freunde, Mitglieder und Angestellte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall am dritten Adventssamstag in Wolpertshausen gefeiert. In den drei von Vroni Stollmaier-Kurz, Heike Kleiner und Melanie Rieck festlich geschmückten Sälen genossen die Gäste das „Beste aus Küche und Keller“.

Die Mohrenköpfe-Köche Maik Siegemund, Kevin Rudolph, Jörg Wagner und ihre Kolleginnen und Kollegen meisterten alle Anforderungen glänzend. Vorspeisen-, Hauptspeisen- und Dessertbuffet waren den ganzen Abend über umlagert, Kostproben der Geifertshofener Heumilchkäsesorten gefragt.

Personalchef Christian Bühler ehrte langjährige Betriebsangehörige. Zehn Jahre dabei sind Hermann Sandler, Wolfgang Butz, Uwe Neumann, Jurij Daitsche, Larissa Schwarzkopf und

Dieter Mayer; seit 15 Jahren arbeiten Armin Waldvogel, Andrej Leis, Waldemar Maile, Aram Ishkhanyan, Karl Sattler, Fritz Wolf, Georg Kanberger, Christoph Dörschner, Jessica Bollwerk und Juri Minko bei der BESH.

Für 20 Jahre Betriebszugehörigkeit ehrte Christian Bühler Anita Neumann, Nikolaus Krylasov, Vladimir Minenko, Alexander Karsten, Christoph Zimmer und seinen „Lehrvater“, den langjährigen Fahrer Karl Fischer. Der erinnerte sich noch gut an seine erste Fahrt für die BESH: „Nach Stuttgart und ohne Navi, ich habe Blut und Wasser geschwitzt.“ Bereits seit 25 Jahren ist Walter Buchert dabei, der wie die anderen Jubilare einen Geschenkkorb überreicht bekam.

Mit Weihnachtsliedern - auch im Chor mit den Gästen - sorgte Sopranistin Irina Sivak für den festlichen Rahmen. Zu später Stunde unterhielt der „singende Wirt“ Rosario die Gäste, die erst weit nach Mitternacht den Heimweg antraten.

Tanja Kurz



Dicht umlagert: das Buffet



Christian Bühler ehrt Karl Fischer



Kostproben aus Geifertshofen



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

Einladung zum
2. Hohenloher Bauerntag
an Lichtmess
Donnerstag, 02.02.2017
13.30 Uhr
in der Mehrzweckhalle
Wolpertshausen

Regionalität etabliert sich als Gegenentwurf zum globalen Handel

Grünes Zentrum in neuem Gebäude



Das Grüne Zentrum im neuen Gebäude in der Raiffeisenstraße 5 in Wolpertshausen

Alte Rassen erhalten, Wertvolles aus der Vergangenheit bewahren, Tiere artgerecht halten und füttern: Bei der Gründung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Jahr 1988 waren das noch Themen für absolute Außenseiter, ihnen wurde gesellschaftlich damals kein großer Wert zugemessen.

Mittlerweile hat sich in der Welt viel verändert. Über 7000 Slow-Food-Delegierte aus aller Welt trafen sich beispielsweise Ende September in Turin beim Salone del Gusto – weit über hunderttausend Besucher nutzen die Gelegenheit, gute Lebensmittel in ganz Turin kennen zu lernen und zu genießen. Eine ganze Stadt im Zeichen des nachhaltigen Genusses – beeindruckend.

Nur: Wie können Erzeuger die richtigen Schritte mitgehen? Das nachhaltige Wirtschaften ist unser Grundgedanke. Das Schwäbisch-Hällische Schwein erhalten, durch die Erlöse am

Markt finanzieren und bäuerlichen Familienbetrieben in Hohenlohe damit eine Perspektive bieten – so sieht für uns eine solide Aufbauarbeit aus. Damit Beratung, Qualitätssicherung, Herdbuchzucht und Vermarktung genug Platz haben, haben wir im Jahr 2001 einen großen Schritt getan, all dies zum „Grünen Zentrum“ zusammengefasst und ein Büro in der Raiffeisenstraße 7 in Wolpertshausen eingerichtet.

**Die neue Adresse:
Raiffeisenstraße 5
74549 Wolpertshausen**

Viele Jahre hat es gute Dienste geleistet, doch wir wachsen mit der Nachfrage. Seit damals haben wir als Erzeugergemeinschaft mehrfach die Schlachtzahlen des Schwäbisch-Hällischen Schweins verdoppelt. Seit 2001 hat sich die Produktion verfünffacht – und die Nachfrage ist noch um ein

Vielfaches größer, so dass bei weitem nicht alle Interessenten bedient werden können. Auch künftig wollen wir gesund wachsen – in der Erzeugung wie auch in der Vermarktung, wo durch die Inbetriebnahme der Wurstmanufaktur der nächste Meilenstein für die Erzielung von Wertschöpfung bereits erreicht ist.

Jetzt sind die Räume zu klein geworden. Wir haben die Chance genutzt, das benachbarte Gebäude zu mieten, und somit wieder alle Mitarbeiter vernünftig unterzubringen. Die Voraussetzungen waren bestens, da die Arbeitsplätze schon vorhanden waren und nur kleine Anpassungen und kaum Investitionen notwendig waren. Wenn Sie ein Anliegen haben, sind Sie jederzeit in unseren neuen Räumlichkeiten willkommen. Wir freuen uns, für Sie künftig in der Raiffeisenstraße 5 in Wolpertshausen, in den Räumen der ehemaligen Volksbank, da sein zu können.

Christoph Zimmer

Besuch bei den Bäuerlichen auf dem Schwäbisch Haller Weihnachtsmarkt

Glühwein, Bratwurst und Lichterglanz



Der Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft auf dem Haller Weihnachtsmarkt



Köchin Gabi Ghira präsentiert das Geifertshofener Käseraclette

Wenn es am Jahresende in der ganzen Stadt Schwäbisch Hall nach Glühwein, gebrannten Mandeln und feinsten Bratwurst duftet, kann das nur eines bedeuten: Einer der reizvollsten Weihnachtsmärkte Süddeutschlands hat wieder seine Pforten auf dem historischen Marktplatz geöffnet. Rund 40 verschiedene Aussteller und Händler bieten ihr breit gefächertes Sortiment vor der großen Treppe von St. Michael an. Erstmals finden Besucher in diesem Jahr die Programmbühne mit den täglichen, abwechslungsreichen Veranstaltungsangeboten direkt vor dem Rathaus. Auch der schön dekorierte Stand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

ist hier zu finden. „Schon zum sechsten Mal sind wir hier dabei“, erzählt Köchin Gabi Ghira. Auf acht Metern Standbreite werden die Besucher mit Winzer-Glühwein vom Hohenloher Fürstenfass, verschiedenen Hällischen Bratwürsten sowie mit Hohenloher Spezialitäten wie Krustenbraten und Hällischen Maultaschen verwöhnt.

Diesjährige Spezialität:

Das Käseraclette aus bestem Geifertshofener Heumilchkäse

Ganz besonders begeistert die Gäste in diesem Jahr das traditionelle Käseraclette aus Geifertshofener

Bio-Heumilchkäse. In Kombination mit hausgebackenem Baguette oder Pellkartoffel, Essiggurke und Silberzwiebelchen entfaltet der Käse seinen einzigartigen, aromatisch würzigen Geschmack.

Nicht nur für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt: So findet man am Stand eine große Auswahl an Geschenkideen wie etwa die feinen Naturgewürze der Ecoland Gewürzmanufaktur, heimische Leckerbissen der Hohenloher Landfrauen, entzückende, von Hand gefertigte Holzspielzeugfiguren der Margarete Ostheimer Manufaktur und Handarbeiten der Sozialtherapeutischen Gemeinschaften Weckelweiler. *Mareike Mann*



Besuchen Sie uns bis einschliesslich 21.12.16 täglich von 11.00 Uhr bis 20.00 Uhr, Fr./Sa. bis 21.00 Uhr auf dem Marktplatz in Schwäbisch Hall



Weihnachtswunder werden wahr: Mode- und Änderungsschneiderei eröffnet Von Beirut in den Regionalmarkt



Zin Al Abdin an seiner neuen Nähmaschine im Regionalmarkt Wolpertshausen

Er ist überwältigt. Zin Al Abdin sitzt an seiner neuen Nähmaschine in der Schneiderei im ersten Stock des Regionalmarkts Wolpertshausen. Noch vor einigen Wochen hätte er das nicht für möglich gehalten. Seit er sein Heimatland Syrien aufgrund des Krieges verlassen musste, konnte er seiner Arbeit nicht mehr nachgehen. Mehr als 20 Jahre schon ist der 37-Jährige in diesem Beruf tätig. Mit 15 Jahren begann er seine Ausbildung zum Schneider und spezialisierte sich im Laufe der Jahre auf Damenschneiderei. Sieben Jahre lebte Zin Al Abdin in Beirut im Libanon, auch das Paris des Ostens genannt, und führte dort seinen eigenen Betrieb, ehe er zurück nach Syrien ging. Der Ausbruch des Krieges zwang Zin Al Abdin und seine Familie dazu, die Heimat zu verlassen. Über die Türkei

und Griechenland kamen sie nach Deutschland. Doch damit war die Reise noch nicht beendet, von Mannheim ging es weiter nach Gaildorf, Crailsheim und letztendlich Kirchberg/Jagst. In der Flüchtlingsunterkunft im Schloss Kirchberg hat er mit seiner Frau, den drei Kindern und etwa



ZIN - BEIRUT

30 weiteren geflüchteten Familien nun eine neue Heimat gefunden. Um schnell wieder selbst für die Familie sorgen zu können, hat der Syrer gleich nach der Ankunft mit einem Sprach-

kurs begonnen. Nach den anfänglichen Schwierigkeiten fühlen sich alle sehr wohl und schätzen vor allem die Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft der Bevölkerung. Auch die Kinder lieben die Umgebung und spielen den ganzen Tag im Schlosshof und in der Natur. Alle Bemühungen haben sich ausgezahlt, denn Schneider Zins größter Wunsch wird wahr: Im Regionalmarkt Wolpertshausen erhält er auf Initiative von Rudolf Bühler die Chance, sich mit einer eigenen Mode- und Änderungsschneiderei wieder selbstständig zu machen. Künftig wird Zin diverse Dienstleistungen von Änderungen über Reparaturen bis zum maßangefertigten Kleidungsstück in den neuen Räumlichkeiten anbieten und freut sich wie in alten Zeiten auf reichlich Kundschaft und einen guten Neuanfang.

Mareike Mann



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