



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



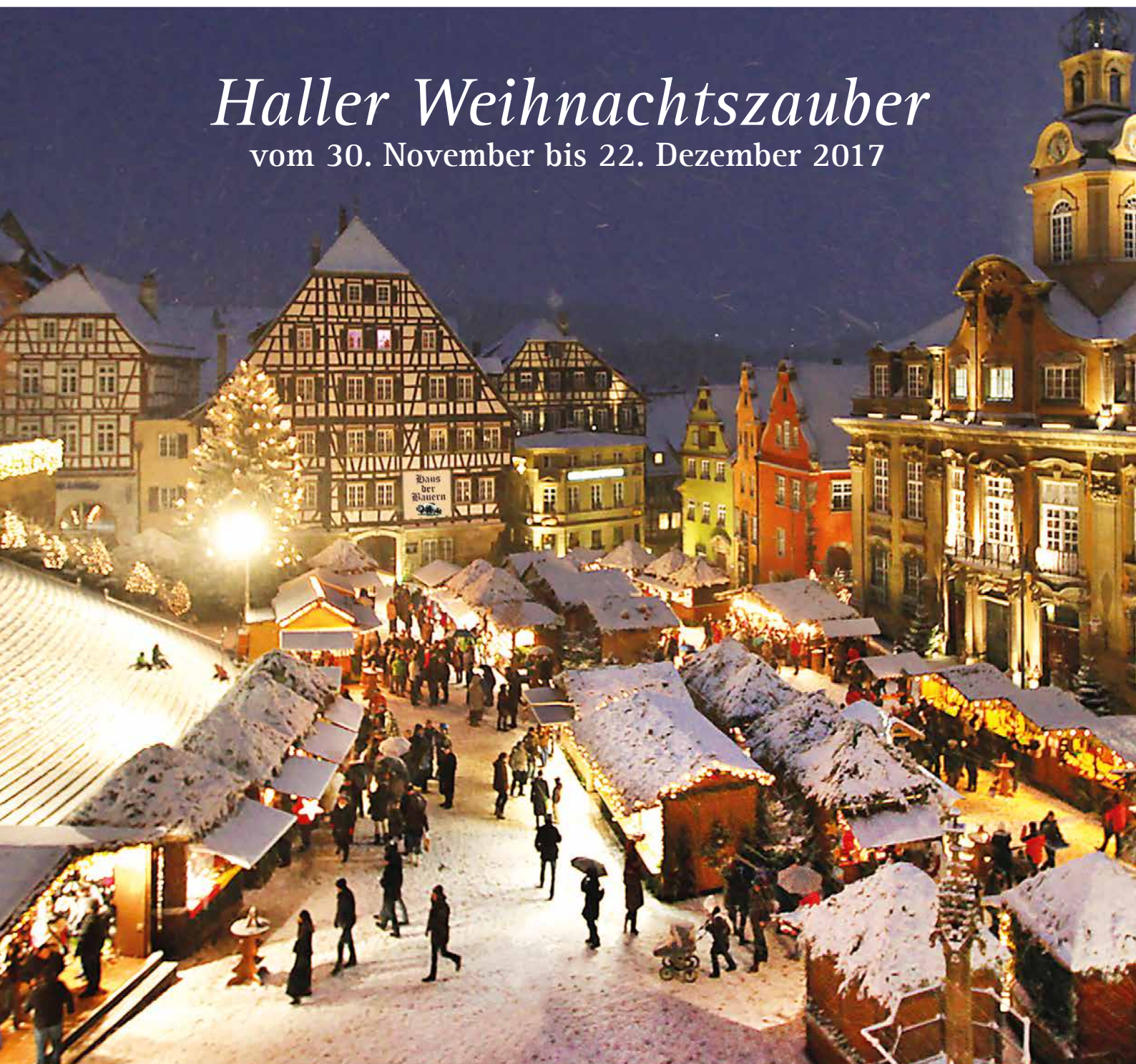
Ausgabe: 03/2017
Auflage: 5.000

DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Haller Weihnachtszauber

vom 30. November bis 22. Dezember 2017



Wirtschaftsmedaille für Rudolf Bühler und die Hohenloher Bauern
Agrarkulturpreise für den Erhalt ländlicher Kultur
Breites Bildungsangebot der Akademie Schloss Kirchberg

Seite 4
Seiten 10/11
Seite 12

DIE ORGANISATIONEN UND IHRE VERANTWORTLICHEN

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V. (BESH)

Vorstandsvorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Martin Hanselmann
Aufsichtsrat: Robert Westphal, Dieter Hofmann (VS), René König, Alexander Schneider, Klaus Süpple

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG

Vorstand:
Christian Bühler, Nadine Bühler
Aufsichtsratsvorsitzender: Rudolf Bühler
Stellv. Vorsitzender: Martin Hanselmann
Aufsichtsrat: Sebastian Bühler, Friedrich Hessenthaler, 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



Betriebsleiter Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

Daniel Bronner
Tel.: (0791) 9 32 90-361
Mobil: (0173) 78 45 007
daniel.bronner@besh.de



Vorstand BESH AG
Vorstand Dorfkäserei Geifertshofen AG
Controlling / Internes Reporting
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



Leitung Logistik BESH-Gruppe

Erik Kronmüller
Tel.: (0791) 93 290- 958
Mobil: (0172) 76 42 885
erik.kronmueller@besh.de



Vorstandssekretariat Geschäftsstelle Wolpertshausen

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



Betriebsleiter 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 Hessenthaler
Tel.: (0791) 9 32 90-94
Mobil: (0174) 4 17 27 32
fritz.hessenthaler@besh.de



Vertriebsleiter BESH-Gruppe

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



Leiter 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 Rindereinkauf

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 und Catering

Ilonka Lang
Tel.: (07904) 9 43 80-51
ilonka.lang@besh.de



Geschäftsführer BESH Wurst- und Schinkenmanufaktur GmbH

Sebastian Bühler, Dipl. Ing.
Tel.: (0791) 93290-457
Mobil: (0172) 3956684
sebastian.buehler@besh.de

Ein herzliches Grüß Gott, liebe Bauern und Bäuerinnen, KollegInnen und Partner der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall!

Nun kommt die Weihnachtszeit in großen Schritten auf uns zu. Am Samstag, 16. Dezember, wollen wir uns wieder mit allen Mitarbeitern und unseren bäuerlichen Familienbetrieben zusammenfinden, um gemeinsam unsere traditionelle Weihnachtsfeier zu feiern mit einer Besinnung und dem Singen unserer traditionellen Weihnachtslieder, dazu allerlei gutes Essen und Trinken. Wie jedes Jahr haben wir auch ein interessantes Programm vorbereitet mit Sopranistin Irina Sivac, einem Gospel-Chor, Blasmusik und Ehrungen verdienter Mitarbeiter. Kommen Sie mit Ihren Familien, es ist für Alle bestens gesorgt.

Auch dieses Jahr war ein gutes Jahr für unsere Mitglieder. Wir konnten wieder in allen Bereichen die höchsten Erzeugerpreise in ganz Deutschland auszahlen und sind auch für das kommende Jahr und die weitere Zukunft bestens aufgestellt. Dies ist der Verdienst von uns Allen: von unseren tüchtigen Mitgliedsbetrieben, welche höchstmögliche Qualität erzeugen und auf das Tierwohl und die Ökologie achten, und von unseren hoch motivierten und fleißigen Kollegen im betrieblichen Ablauf, welcher täglich 24 Stunden währt und 364 Tage im Jahr. Hierfür unser ausdrücklicher Dank für die großartigen Leistungen.

Es macht wirklich Freude zu sehen, wie wir nun in der Mitte der Gesellschaft angekommen sind auf dem langen Weg seit 1988. Nächstes Jahr werden wir das 30-Jahr-Jubiläum mit einem großen Fest feiern und auf eine gute gemeinsame Zeit zurückblicken, aber auch hoffnungsvoll in die Zukunft. Aus acht Bauernhöfen sind in den 30 Jahren 1460 geworden. Und stets ist es uns gelungen, unsere Arbeit und unser Geschäft so zu organisieren, dass dabei Alle gerecht und mit stets besten Auszahlungspreisen für ihre Mühe und Arbeit korrekt entlohnt wurden.

Denn: Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft steht für „Solidarisches Wirtschaften“ und „Gemeinwohlorientiertes Wirtschaften“ in anständiger und nachhaltiger Art und Weise. Wie es unserer bäuerlichen Kultur entspricht, wie wir es von unseren Vorfahren erlernt haben und wie wir es an unsere Hofnachfolger weiter geben.

Nun dürfen wir uns in der kalten Jahreszeit ein wenig zurücklehnen und uns auf das kommende Weihnachten freuen. Ihnen Allen frohe Festtage im Kreise Ihrer Familien,

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 2017
Preis: Im Mitgliedsbeitrag enthalten
Redaktion: Rudolf Bühler / Mediencenter BESH
Layout: Mediencenter BESH
Der Inhalt der Artikel gibt nur die Meinung des jeweiligen Autors wieder.

Rudolf Bühler erhält Wirtschaftsmedaille des Landes Baden-Württemberg „Gemeinsames Verdienst unserer Bauern!“



Baden-Württembergs Wirtschaftsministerin Nicole Hoffmeister-Kraut verleiht Rudolf Bühler die Wirtschaftsmedaille des Landes

Für herausragende unternehmerische Leistungen und zum Dank für besondere Verdienste um die baden-württembergische Wirtschaft hat Wirtschaftsministerin Nicole Hoffmeister-Kraut bei einer Festveranstaltung im Neuen Schloss in Stuttgart Rudolf Bühler die Wirtschaftsmedaille des Landes verliehen.

„Die von Ihnen mit initiierte Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall haben Sie geprägt wie kein anderer“, würdigte Ministerin Nicole Hoffmeister-Kraut den Hohenloher in ihrer Laudatio. Die BESH stehe nicht nur beim Fleisch für überregional bekannte und geschätzte Qualitätsmarken, die aus der gehobenen Gastronomie im Südwesten kaum noch wegzudenken seien. Unter der tatkräftigen Führung Rudolf Bühlers sei die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft zu einem modernen und erfolgreichen

Lebensmittelunternehmen herangewachsen.

Bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall stehe bäuerliche Selbsthilfe und Regionalentwicklung im Vordergrund, so die Ministerin. Die in den 1980er Jahren nahezu ausgestorbene Schweinerasse der „Mohrenköpfe“ werde von den Mitgliedern der Gemeinschaft erfolgreich gezüchtet und vermarktet.

Beraterstatus bei den Vereinten Nationen

„Im August dieses Jahres haben die Vereinten Nationen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft einen offiziellen Beraterstatus zuerkannt, der mit den Verdiensten für die bäuerliche Regionalentwicklung begründet wird“, hob Hoffmeister-Kraut in ihrer Laudatio hervor.

Rudolf Bühler widmete die Wirtschaftsmedaille den Hohenloher Bauern, sie sei ein gemeinsames Verdienst der bäuerlichen Familienbetriebe. „Ich stehe aus tiefster Überzeugung für solidarische Wirtschaften“, sagte der BESH-Gründer, „eine am Gemeinwohl orientierte Wirtschaftsweise geht wie ein roter Faden durch mein Leben.“ Die bäuerliche Solidargemeinschaft habe bewiesen, dass außerhalb der üblichen Parameter erfolgreiches Wirtschaften möglich sei.

„Sie alle stehen für Eigenschaften und Unternehmertugenden, die für den Erfolg und den Wohlstand unseres Landes unverzichtbar sind“, sprach Hoffmeister-Kraut alle 14 Preisträger an. Die Wirtschaftsmedaille des Landes erhalten seit 1987 Persönlichkeiten, die sich in herausragender Weise um die Wirtschaft des Landes verdient gemacht haben. *Tanja Kurz*

Gästeführer Eberhard Mann bringt Besucher auf Touren Gruppenreisen ins Genießerland Hohenlohe



Schloss Kirchberg / Jagst lohnt einen Besuch.



Verkostung in der Dorfkäserei Geifertshofen.



Beliebtes Ziel von Gruppenreisen nach Hohenlohe ist eine Weide, auf der Schwäbisch-Hällische Schweine gehalten werden.

Woher kommen meine Lebensmittel? Diese Frage treibt immer mehr Menschen um. Hochglanzbildern aus der Werbung setzen die Hohenloher Bauern authentische Einblicke in ihre Arbeit entgegen. Immer mehr Verbraucher nutzen daher die Chance, sich persönlich und vor Ort ein Bild zu machen. Individuell stellt unser erfahrener Reiseleiter Eberhard Mann die Ziele zusammen, denn als Kenner der Region hat er die besten Ideen und Tipps für erlebnisreiche Vereinsfahrten, lehrreiche Fachvorträge und interessante Besichtigungen im Rahmen von Halbtages-, Tages- und Mehrtagesprogrammen. Den Anfang macht die Vorstellung der Informationskampagne „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. direkt vom Bauern - EU-garantierter Genuss“ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwä-

bisch Hall. Auch ein Kurzfilm über die Entstehung wird gezeigt.

Mit dem Bus geht's dann durchs idyllische Hohenloher Land mit informativen Zwischenstopps an landwirtschaftlich oder kulturell bedeutenden Orten. Die Gruppen haben die Wahl zwischen verschiedenen Programmpunkten. Im Sommer bietet sich die Besichtigung einer Weide mit Schwäbisch-Hällischen an, die von Mai an im Freien leben. Alternativ besuchen die Gäste einen Züchter oder Mäster der alten Landrasse auf seinem Hof. In der Gewürzmanufaktur von Eco-land Herbs & Spices in Wolpertshausen erfahren die Besucher, woher die Bio-Gewürze für die Hällischen Wurstspezialitäten stammen. Und in der Dorfkäserei Geifertshofen können sie vom Schaubalkon aus den Käsern bei der Herstellung der feinen Bio-Käsesorten zuschauen.

Apropos Genuss: Der darf bei einem Besuch in Hohenlohe natürlich nicht zu kurz kommen. Beliebt ist die Verkostung von Holundersekt oder Schnaps. Einkehrmöglichkeiten bieten bäuerliche Hofcafés mit Kaffee und Kuchen sowie zahlreiche Restaurants mit deftigem Vesper und feinen Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein.

Kostproben mit regionalen Spezialitäten genießen die Gäste beim informativen Rundgang durch den Regionalmarkt in Wolpertshausen. Hier besteht auch die Möglichkeit, die bäuerlichen Lebensmittel einzukaufen. *Tanja Kurz*

Kontakt

Gästeführer Eberhard Mann
Telefon: (07903) 94 00 10
Mobil: (0176) 57 89 39 62
Fax: (07904) 97 97 29
Mail: eberhard.mann@besh.de

Eichelmast mit Schwäbisch-Hällischen Landschweinen

Landwirte gesucht!



Schwäbisch-Hällische auf der Weide: Die extrem extensive Haltung lohnt sich für den Landwirt

Bereits seit über 20 Jahren gibt es bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft eine ganz besondere Form der Schweinehaltung – die Eichelmast im Freiland. Initiiert von Rudolf Bühler, der die ersten Weiden selbst eingerichtet hat, entstand über die Jahre ein Premiumprogramm, von dem die beteiligten Landwirte profitieren. Voraussetzung sind eine geeignete Fläche und die Bereitschaft, die Schweine auf eine ganz andere Weise zu halten. Zwischen 15 und 20 Tiere pro Hektar bedeuten eine extrem extensive Form der Schweinehaltung. Es werden nur reinrassige Schwäbisch-Hällische Schweine aufgetrieben. Die Besatzdichte gewährleistet, dass die Grasnarbe nur punktuell beschädigt wird. Die betroffenen Stellen werden umgehend nachgesät. Die Weideperiode beginnt je nach Wetterlage und Trittfestigkeit der Bö-

den zwischen Anfang April und endet im November. Die Läufer werden ab einem Gewicht von 50 Kilogramm auf die Weide gelassen. Für leichtere Schweine ist die Umstellung auf die Witterungsbedingungen im Freien deutlich schwieriger. Für den Landwirt beginnt mit dem Auftrieb die tägliche Arbeit: Kontrolle der Futter- und Tränkestellen, Kontrolle der Zäune und der Vitalität der Herde. Auch für den Landwirt ist diese Arbeit ein kleines Fitnessprogramm, da sich die Schweine auf der ganzen Weide verteilen und deshalb ein täglicher Fußmarsch zur Kontrolle gehört. Der Zaun ist speziell für die Weidehaltung zu errichten. Es müssen zwei Zäune im Abstand von 1,5 bis 2 Metern aufgebaut werden, damit die Weideschweine keinen Kontakt mit Wildschweinen aufnehmen können. Die doppelte Umzäunung bedeutet

höhere Kosten, die zwischen 3 bis 5 € je Meter Zaun liegen. Die Vermarktung beginnt mit Beginn der Eichelsaison und sichert den Landwirten einen Preis von 3,50 € pro Kilogramm Schlachtgewicht. Bei einem Schlachtgewicht von 120 bis 160 Kilogramm ist die Eichelmast also auch für die Landwirte rentabel. Das Futter wird speziell für die Weidehaltung hergestellt und enthält 10 bis 20 Prozent Eicheln, heimisches Getreide und Bohnenschrot als Eiweißquelle. Voraussetzung für die Neueinrichtung einer Weide ist die Genehmigung durch die zuständigen Behörden, vornehmlich dem zuständigen Veterinäramt. Unser Beratungsdienst kann bei Antragstellung und Planung helfen.

Interesse?

Beratungsdienst: Fritz Wolf
Telefon (07904) 97 97 70

Filmteam aus Berlin porträtiert unsere Landwirte

Geschichten aus dem bäuerlichen Leben



Klaus Dechent, Wolpertshausen



Frieder Eberhardt, Hellmannshofen



Johanna Werner, Wackershofen

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist ein Erfolgsmodell. Doch wer steckt dahinter? Unter dem Motto „Hohenloher Bauern haben Zukunft“ dreht ein kleines Team seit Jahresmitte Kurzfilme über Mitgliedsbetriebe der bäuerlichen Gemeinschaft. Carsten und Jakob Krüger aus Berlin haben bereits viele Beiträge über die BESH gemacht und sind Hohenlohe seit langen Jahren verbunden. In ihren Porträts beschäftigen sich die beiden Filmemacher mit unterschiedlichen Fragen: Wie viele Tiere betreut ein Bauer? Wie werden die Futtermittel angebaut? Welchen Stellenwert haben bäuerliche Traditionen heutzutage noch? Gibt es in den Familien Kinder und bekunden diese Interesse am bäuerlichen Leben? Auch die Themen Biodiversität und Landschaftspflege werden angesprochen.

Es existiert kein starres Drehbuch, die beiden Filmemacher möchten jeweils ganz individuelle Geschichten über die bäuerlichen Mitgliedsbetriebe erzählen. Die Kurzfilme werden im Internet und im Rahmen von Messeauftritten eingesetzt. Die Finanzierung des Projekts erfolgt mit Mitteln aus der EU-geförderten Informationskampagne „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. direkt vom Bauern – EU-garantierter Genuss“. Sechs Kurzfilme sind bereits fertiggestellt. Klaus und Beate Memmler vom Hirschhof erzählen, warum sie Schwäbisch-Hällische in ihrem Betrieb mästen und welche ihrer Eigenschaften sie besonders schätzen. Sintha Preuß leitet den Bauernhof der psychiatrischen Klinik Weissenhof bei Weinsberg und setzt Tiere alter Rassen wie Schwäbisch-Hällische Schweine bei der Arbeit mit Patienten ein. Birgit, Frieder

und Axel Eberhardt aus Hellmannshofen, die bedeutendsten Schwäbisch-Hällischen Herdbuchzüchter in Hohenlohe, lassen sich bei der Arbeit im Stall, auf dem Hof und dem Acker begleiten. Der kleinste Herdbuchzüchter der alten Landrasse, Klaus Dechent aus Wolpertshausen, erzählt, warum er seit 1988 Mitglied der Züchtervereinigung ist. Stefan Brenner und seine Familie führen die Filmemacher auf ihre Weide mit Schwäbisch-Hällischen bei Ellwangen. Der Erlebnisbauernhof im Freilandmuseum Wackershofen ist beliebtes Ziel von Jung und Alt, hier können jederzeit Schwäbisch-Hällische besucht werden. Die Dreharbeiten werden übrigens im nächsten Jahr fortgesetzt.

Tanja Kurz

Interesse?

Interessierte Mitgliedsbetriebe melden sich unter Telefon (07904) 97 97 0

Das Regionale Kochfestival der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft im Haller Neubausaal ist ein Fest der Landwirtschaft

Kulinarischer Erntedank



Entspannt flanieren die Gäste in den Pausen im Foyer und genießen feine Kostproben

Zwei Türen nur trennen die beiden Welten. In der einen herrscht konzentrierte Hektik: Folien werden abgedeckt, Wagen geschoben, Teller gereicht, Kellen geschöpft, Speisen platziert. In der anderen Welt dominiert heitere Gelassenheit: Weine werden getrunken, Gespräche geführt, Lieder gehört, fünf Gänge verzehrt. Hinter den Türen arbeiten zwölf Köche, drei Hilfsköche und Service-Kräfte. Davor genießen 422 Gäste diesen Abend in edler Atmosphäre: Die Kerzen brennen in silbernen Ständern auf weißem Tischtuch. Das obere Ende der Speisekarten ziert ein Relief der Michaelskirche, sogar die Treppe davor und das Eingangsportal sind ausgestanzt. Für den Blumenschmuck im historischen Zeughaus wurden unter Leitung der Floristin Heide Kleiner etwa 600 Rosen verarbeitet. Das Event-Team der Bäuerlichen Erzeu-

gemeinschaft (BESH) um Hauptorganisatorin Ursula Dunz erfüllt den Gästen deren Wünsche.

Zander, Schwein und Birnentarte

Die 28 Service-Kräfte – 20 von der BESH, acht vom Verein „Help! – wir helfen“ – tragen Speisen von der einen Welt in die andere. Sie servieren einen Salat aus Mainhardter Räuberlinsen, dann eine Kraftbrühe vom Hohenloher Wild, schließlich Zander, Krebs und Kalbsfuß. Es folgt der Hauptgang – Schwäbisch-Hällisches Landschwein mit gefülltem Wirsing und Eierspätzle. Das „Menü der Region“ endet mit einer Birnentarte und Schokoladeneis aus Bio-Heumilch. „Essen ist zu einer politischen Handlung geworden“, sagt BESH-Gründer Rudolf Bühler in seiner Rede. „Wenn Sie bei ‚Mac‘ essen, dann unterstützen

sie Naturzerstörung, Sozialdumping, Unkultur.“ An diesem Abend im Neubau-Saal aber „pflegen wir das gute Essen“. Damit werde „gute Landwirtschaft“ unterstützt. Bühler nennt die Begriffe „ökologisch“, „fair“, „nachhaltig“ und „zukunftsfähig“. Zur Pflege bäuerlicher Lebenskultur gehört ein Unterhaltungsprogramm, das Bühler als „wertig“ bezeichnet: „Wir wollen keinen Musikantenstadl.“ Also treten die Opernsängerin Irina Sivak und der Bariton Rosario auf. Die Landjugend zeigt Volkstänze, Victor Portnoy spielt am Piano. 65 Euro kostete der Eintritt, die Erlöse fließen in Projekte für bedrohte Tier- und Pflanzenarten. „Diese Benefizgala hat viel mit der Wertschätzung unseres Berufsstands zu tun“, sagt Landwirt Armin Waldvogel. Der 35-Jährige übernahm vor einem halben Jahr den Rosengartener Familienbetrieb von

seinem Vater Siegfried. Der 65-Jährige sagt, es sei wichtig, „dass den Leuten bewusst gemacht wird, woher die Nahrungsmittel kommen“. Sohn Armin betont: „Hinter jedem landwirtschaftlichen Produkt stehen Menschen und Existenzen.“

Vor etwa 15 Jahren wurde der Familie klar, dass sie etwas ändern muss: Mit ihren weißen Schweinen verdiente sie nicht genug. „Wir stellten auf ein Nischenprodukt um“, auf das Schwäbisch-Hällische Landschwein, erzählt Armin Waldvogel. „Hätten wir weiter auf ein Massenprodukt gesetzt, würde es uns jetzt wohl nicht mehr geben.“ Stattdessen geht es dem Betrieb heute gut. Zwar hält er „nur“ etwa 900 und damit halb so viele Schweine, wie er es im konventionellen Fall tun würde – artgerechte Haltung bedeutet eben auch mehr Platz für jedes einzelne Tier, das auf einer Festfläche mit Stroh einstreuen kann. Doch das Modell rentiert sich, so der 35-Jährige: Dank der höheren BESH-Zuschläge „hat man pro Schwein mehr Gewinn“.

Blütensekt aus Holunder

Im Foyer des Zeughauses stehen die Waldvogels vor dem Stand von Christine und Fritz-Martin Mozer – die Pfedelbacher bieten Schnäpse, Liköre und Gin an. Daneben schenkt Bernulf Schlauch Blütensekt aus Holunder, Akazie, Rosen und Mädesüß sowie Hutzelschnäpse aus Birne oder Zwetschgen aus. Gurmeet und Arvinda Multani präsentieren Gewürze und Kräutermischungen, Mareike Kramer und Leonard Rauteberg Produkte aus der Dorfkäserei Geifertshofen – etwa den Hartkäse Via Aurelia, der 18 Mo-



Räuberlinsensalat mit Bäckchen vom Hällischen



Kraftbrühe vom Hohenloher Wild mit Steinpilzmaultäschle ischen Fischen



„Haller Allerlei“



Variation vom Hällischen Landschwein

nate lang reift. Ingrid und Kurt Gottwald schenken Haller Löwenbräuer-Bier aus. In der anderen Welt, hinter den Türen, kümmern sich der Sternekoch Lothar Eiermann, Ernst Kunz, Patron des Landhauses Rössle in Veinau, und das Mohrenköpfe-Team um das Menü.

„Bühlers Engagement gegen die große Agrarindustrie muss man unterstützen“, sagt Eiermann, kurz bevor das Dessert aufgetischt wird. Die Kleinbauern hätten sich schon immer gewehrt und müssten dies heute „umso mehr“ tun, „um nicht geschluckt zu werden“. Norbert Acker

- Das Menü des Abends -

Vorspeise

Salat aus Räuberlinsen vom Mainhardter Wald mit Bäckchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Suppe

Kraftbrühe vom Hohenloher Wild mit Steinpilzmaultäschle

Zwischengang

„Haller Allerlei“ mit Zander, Krebs und Kalbsfuß

Hauptgang

Variation vom Hällischen Landschwein mit gefülltem Wirsing und Eierspätzle

Dessert

Bimentarte mit Schokoladeneis aus Bio-Heumilch

Ausgezeichnet: Bezirksimker Schwäbisch Hall, Holunderzauberer Bernulf Schlauch, Züchter Werner Leonhardt und Botschafterin Ursula Dollinger Agrarkulturpreise fördern Bewusstsein für ländliche Kultur und erhalten Traditionen



Hauptpreis der Agrarkulturpreise 2017: Bezirksimkerverein Schwäbisch Hall

Erst vor Tagen schreckte uns eine Meldung auf: Die Insekten in deutschen Schutzgebieten sind seit 1990 um 75 Prozent zurückgegangen. Von unseren Bienen kennen wir solche Schlagzeilen schon länger: „Die Bienen sterben aus“ oder „Erst sterben die Bienen, dann stirbt der Mensch“.

Hauptpreis:
Bezirksimkerverein
Schwäbisch Hall

Tatsächlich geht's den Honigbienen nicht gut. Ihr Hauptfeind ist aktuell die Varroa-Milbe. Imker Alfred Müller, Vorsitzender des Bezirksimkervereins Schwäbisch Hall, bestätigt: „Wer die Bienen nicht dagegen behandelt, hat keine Bienen mehr.“

Der traditionsreiche, im Jahr 1883 gegründete Verein hat 168 Mitglieder im Alter zwischen 16 und 90 Jahren,

die 1780 Bienenvölker betreuen. Jeder Neuimker bekommt einen erfahrenen Paten an die Seite gestellt. „Ein Imker lernt nie aus“, sagt der Vorsitzende, dessen Familie sich seit Generationen den Bienen verschrieben hat.

Die Heimstatt der Bezirksimker ist idyllisch gelegen – nahe dem Starkholzbacher See zwischen Bibersfeld und Oberrot. In einem der beiden großen Holzgebäude ist die Vereinsimkerei untergebracht, das andere dient den Imkern als Versammlungsraum. Hier finden Informationsveranstaltungen und Fortbildungen statt. Die Haller Imker verstehen sich nämlich auch als Botschafter ihrer Zunft.

Denn nicht nur die Varroa-Milbe setzt den Nutztieren zu – ebenso die zunehmende Versiegelung unserer Landschaft, der Einsatz von Insektiziden und abnehmende Pflanzenvielfalt aufgrund von Monokulturen. Hier

kann jeder einen kleinen Beitrag zum Wohl der Bienen leisten.

Bei den Bezirksimkern steht im Übrigen ein großes Projekt an: Sie planen einen Bienenlehrpfad mit zwölf Stationen vom Vereinsheim bis zum Starkholzbacher See! 30 000 bis 40 000 Euro sind dafür zu stemmen. Mit dem Preisgeld in Höhe von 3000 Euro wollen wir von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft das Vorhaben und die Arbeit der Haller Bezirksimker unterstützen.

Tanja Kurz

Agrarkulturpreise 2018

Vorschläge und Bewerbungen für die Agrarkulturpreise Hohenlohe können bis 30. September 2018 bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft eingereicht werden.



Kategorie „Ökologie“
Bernulf Schlauch, Bächlingen

Bernulf Schlauch ist eine prägende Persönlichkeit für die Region Hohenlohe. Ein Chronist, Aktivist, Alt-68er, gelernter Landwirt, landlos allerdings. Dies kompensiert er mit dem Sammeln von Holunderblüten und kultiviert hieraus den bekannten Holunderzauber. Er gilt als kenntnisreicher Chronist Hohenlohes, einst bei der Hohenloher Zeitung, und als er zu kritisch berichtete, war dies das vorläufige Ende seiner journalistischen Karriere. Heute ist er ein freier Mitbürger – den Bauern ähnlich – und kann seine freie Meinung kundtun. Als Journalist begleitete Bernulf Schlauch den Aufbau der Schwäbisch-Hällischen Zucht, der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und des Anbauverbands Ecoland. Als in den 1990er Jahren in Hohenlohe ein Versuchsfeld mit gentechnisch verändertem Raps angebaut wurde, schrieb er viele engagierte Artikel über das Thema Gentechnik. Bernulf Schlauch engagiert sich in besonderem Maße für die Biodiversität bei unseren autochthonen Obstsorten. Leute wie er sind eine Bereicherung für unser gesellschaftliches Leben und die Kulturarbeit in unserer Heimat!

Rudolf Bühler



Kategorie „Biodiversität“:
Werner Leonhardt, Reichenbach/Nahe

Werner Leonhardt gehört zu den Pionieren des Neubeginns der Schwäbisch-Hällischen Schweinezucht. Bereits 1983 erreichte er, dass zwei Muttersauen im Zuchtbuch in Rheinland-Pfalz als reinrassige Hällische eingetragen wurden. Sein bauerliches Wirken hat Werner Leonhardt ganz der alten Rasse verschrieben. Er sammelte Restbestände im Saarland und im Schwarzwald ein und baute in der Diaspora im Hunsrück eine eigenständige Population von Schwäbisch-Hällischen Schweinen auf. Dies ist besonders verdienstvoll, weil er in den 35 Jahren als Herdbuchzüchter nie öffentliche Beihilfe erhalten hat wie wir in Baden-Württemberg. Werner Leonhardt ist seit Gründung der Züchtervereinigung im Februar 1986 stellvertretender Vorsitzender. Er war und ist uns stets ein weitsichtiger und kluger Impulsgeber. Der Zuchtbetrieb Leonhardt in Reichenbach ist für die Erhaltung der alten Landrasse von besonderer Bedeutung, weil es die latente Gefahr eines Seuchenzugs gibt. Lieber Werner, für Dein besonderes Engagement und Lebenswerk möchten wir Dir unsere besondere Anerkennung aussprechen.

Rudolf Bühler



Kategorie „Kultur und Soziales“
Ursula Dollinger, Gaugshausen

Gaugshausen ist ein hübsches Dorf im Altkreis Ilshofen. Das Bild der Landwirtschaft hat sich freilich auch hier gewandelt. Heute bewirtschaften fünf Bauern die Flächen, früher waren es mal 18 – darunter Familie Dollinger. Lange Jahre haben die aus Großaspach bei Backnang stammende Hauswirtschafterin und ihr Mann Karlheinz den Hof bewirtschaftet, 2005 sind Bauer und Bäuerin Altenteiler geworden und haben die Flächen verpachtet. Das wäre der Zeitpunkt gewesen, es langsamer anzugehen. Für Ursula Dollinger kam das nicht infrage. Mit viel Engagement ist die gelernte Gästeführerin heute als Botschafterin für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft unterwegs. In Metzgereien führt sie Verkostungen durch, informiert Verbraucher bei Messen über die Arbeit unserer Bauern und die Vorzüge der alten Landrasse, beantwortet kundig Fachfragen zu Haltung, Fütterung und Schlachtung wie solche zum EU-Gütesymbol „geschützte geografische Angabe“. Liebenswürdig und herzlich bringt sie Besuchern die Schönheiten unserer Heimat Hohenlohe nahe. Kurz: Ursula Dollinger ist eine würdige Preisträgerin.

Tanja Kurz

Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft

Breites Bildungsangebot im Schloss Kirchberg

Seit zwei Jahren betreibt die gemeinnützige und mildtätige Stiftung Haus der Bauern – das Sozialwerk und die soziopolitische Stiftung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – im Kirchberger Schloss eine Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft. In den sanierten Räumlichkeiten des barocken Ensembles gibt es mittlerweile ein breites Bildungsangebot an Vorträgen, Seminaren, Lehrgängen, Tagungen und Kongressen zu Themen rund um die ökologische Landwirtschaft.

Kooperationspartner der Akademie sind die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, ökologische Landbauverbände wie Demeter, Bioland und Ecoland, die für genussvolles, bewusstes und regionales Essen eintretende Organisation Slow Food, die landwirtschaftlichen Fakultäten der Universitäten Kassel-Witzenhausen und Weihenstephan-Triesdorf sowie die traditionsreiche Bauernschule Hohenlohe. Die älteste Bildungs- und Forschungsstätte Deutschlands zur biologisch-dynamischen Landwirtschaft wurde im Jahr 1948 im Kirchberger Schloss gegründet und hat neuerdings dort wieder ihren Sitz.

Durch den wachsenden Bedarf an adäquater Beratungskompetenz im Bio-Lebensmittelbereich liegt ein Schwerpunkt der Weiterbildungsarbeit im neu etablierten Fortbildungslehrgang „Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Einzelhandel“ mit IHK-Abschluss. Im Bereich politische Ökologie bietet die Akademie regelmäßig Vortragsabende mit Vertiefungsseminaren. International hochkarätige Referenten berichten über die Rechte von (Klein-) Bauern in Deutschland und weltweit,



Im Seminarangebot auf Schloss Kirchberg: Schulung zur Fachkraft Bio

die Folgen des Einsatzes von Gentechnik, Glyphosat und Antibiotika in der Landwirtschaft oder auch über die Bauernaufstände gegen die Feudalherren zur Reformationszeit und die vergleichbare heutige Situation des weltweiten Kleinbauernums, das den neuen Ausbeutern, multinationalen Agrarkonzernen und Handelsgesellschaften ausgesetzt ist.

Das World Organic Forum im März jeden Jahres bezieht Stellung zu den globalen Themen sozialer Gerechtigkeit, Bewahrung der Schöpfung und zur friedlichen Koexistenz der Gesellschaften. Ins Leben gerufen wurde das Forum am Vorabend des internationalen Kongresses zu den Rechten der Kleinbauern weltweit, der im März 2017 in Schwäbisch Hall stattfand und auf dem der Entwurf einer UN-Charta zu den Global Peasants Rights verabschiedet wurde. Hartmut Volk

Ausblicke auf die Akademiearbeit

Tagung am 14., 15. Dezember 2017
Rückstandsmessung für Bioprodukte: Ist der Null-Grenzwert das Ende der ökologischen Landwirtschaft? Die Auditgesellschaft – Von der Verifizierung zum Zertifizierungsbusiness

Word Organic Forum im März 2018
Vom 7. bis 9. März 2018 findet auf Schloss Kirchberg das zweite World Organic Forum statt. Schwerpunkte sind die Zukunft der Landwirtschaft und Ernährung in der Welt, die Rechte der Kleinbauern und solidarische Wirtschaftsformen.

Weitere Informationen

Die „Blätter der Akademie“ berichten über die Veranstaltungen und sind im Regionalmarkt Hohenlohe erhältlich. www.schloss-kirchberg-jagst.com

Petition an den Deutschen Bundestag

Bauernrente: Gleichstellung gefordert!



Bruder und Schwester (aus dem Band „Bäuerliche Lebensformen sterben mit den alten Leuten“ von Roland Bauer)

In der vergangenen „Dreisplitz“-Ausgabe haben wir über unsere Petition an den Deutschen Bundestag zur Bauernrente berichtet. Es ist ein absoluter Skandal, dass unsere Altenteiler im Durchschnitt gerade mal 466 Euro Rente bekommen und in der Spitze gerade mal 540 €. Im nächsten Jahr werden die Renten in Deutschland im Durchschnitt um 43 € steigen, die Bauernrente gerade mal um 15 Euro! Wir fordern, dass die Bauern und Bäuerinnen in Deutschland eine Al-

tersrente bekommen, welche mindestens der Durchschnittsrente der Arbeiterschaft in Deutschland entspricht: 1050 €. Leider hat hier der Bauernverband auf ganzer Linie versagt und verkündet auch heutzutage noch: Dies sei halt nur eine Teilabsicherung.

Aber wir geben nicht auf und fordern Gleichbehandlung nach dem Grundgesetz. Unsere Petition ist angekommen und geht jetzt in die Gremien des Bundestags.

Unsere zentrale Forderung ist, dass der Staat sozusagen für die externen landeskulturellen Leistungen unserer Bauernhöfe, für die Bewahrung der Schöpfung und unserer Kulturlandschaft, für die Pflege unserer Heimat und der ländlichen Gebiete, dass der Staat sozusagen den „Arbeitgeberanteil“ hinzufügt für diese volkswirtschaftlich wertvollen Leistungen, welche nicht über das Produkt, also

über unsere bäuerlichen Erzeugnisse entlohnt werden.

Wir werden nicht locker lassen und diesen Gedanken in die politische Diskussion einbringen, bis es fruchtet!

Ihr Rudolf Bühler



Im Bauerngarten. Foto von Roland Bauer

„Wir haben es satt“-Demonstration in Berlin Faire Preise für bäuerliche Landwirtschaft!



Tausende treffen sich alljährlich zur Abschlusskundgebung vor dem Brandenburger Tor in Berlin

Vier weitere verschenkte Jahre in der Agrarpolitik? Das können wir uns nicht leisten. Dringender denn je brauchen wir eine bäuerliche, ökologischere Landwirtschaft und gesundes Essen für alle! Doch wer etwas verändern will, legt sich mit der mächtigen Agrarlobby an. Deswegen müssen wir – die kraftvolle, bunte, lautstarke Bewegung auf der Straße – den Konzernen die Stirn bieten und die neue Regierung in die Pflicht nehmen.“

Mit diesen Worten ruft das „Wir haben es satt“-Netzwerk im Januar erneut zur Demonstration in Berlin auf. Dem Bündnis gehören neben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall der Bund für Umwelt und Naturschutz, die Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft, Brot für die Welt, Misereor, Nabu, Naturschutzring, Slowfood und viele weitere Organisationen an.

Am 20. Januar treffen sich LandwirtschaftsministerInnen aus der ganzen Welt in Berlin. Als Gastgeberin der steht die Bundesregierung dann im Licht der Weltöffentlichkeit. „Der perfekte Moment für uns“, schreiben die Organisatoren, „während sie drinnen über unser Essen und unsere Landwirtschaft entscheiden wollen, schlagen wir draußen Alarm für die globale Agrar- und Ernährungswende und für gerechten Handel.“

Zum Abschluss Kundgebung am Brandenburger Tor

Die BESH unterstützt die Veranstaltung seit langem und aus Überzeugung. Die Teilnehmer treffen sich am Samstag ab 8.30 Uhr am Washington-Platz. Um 11 Uhr beginnt die Traktoren-Demo zur Agrarministerkonferenz. Ab 13.30 Uhr beginnt die

Kundgebung am Brandenburger Tor – natürlich wieder mit interessanten Redebeiträgen und dem traditionellen Konzert „Rock for Nature“. *tak*
www.wir-haben-es-satt.de



Plakat für die Demonstration 2018

Grüne Woche Berlin Fachexkursion

Mehr als 1200 Aussteller aus aller Welt kommen alljährlich im Januar zur Internationalen Grünen Woche (IGW) nach Berlin – der größten Lebensmittelmesse der Welt. Seit mehr als 30 Jahren ist hier die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft mit Schwäbisch-Hällischen in der Tierhalle (Halle 25) vertreten. Für Mitglieder bieten wir eine dreitägige Fachexkursion nach Berlin an. Der verbilligte Reisepreis für Mitglieder beträgt 150 Euro inklusive Busfahrt, Übernachtung, Eintritt und Fachprogramm. Der Bus startet am Donnerstag, 18. Januar, um 9 Uhr am Regionalmarkt Hohenlohe und wird am Samstag,



Attraktion in der Tierhalle: Schwäbisch-Hällische Sau mit Ferkeln in Berlin

20. Januar, gegen Mitternacht zurückkommen. Auf dem Programm stehen eine Themenführung durch die Messehallen, die Teilnahme am traditionellen Treffen der Sattelschweine-

züchter sowie Fachgespräche mit Vertretern der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen. Interesse? Infos und Anmeldung: Telefon (07904) 97 97 0

Hällische Grillakademie Geschenkgutscheine



Sind Sie noch auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk? Wir haben einen Tipp: Verschenken Sie einen Gutschein für einen Kurs der Hällischen Grillakademie! In der Hällischen Grillakademie erleben die Teilnehmer Grillgenuss mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätschweinefleisch g.g.A. (EU-geschützte geografische Angabe). Unsere Grillmeister zeigen am Holzkohlegrill, Gasgrill und Smoker alle Grundlagen rund um das Thema Grillen und informieren über die besondere Fleischqualität der alten Landrasse. Gemeinsam bereiten die Teilnehmer das Menü zu und genießen es anschließend.

Angeboten werden der Kurs Basic und der Kurs Spezial – mit dem Schwerpunkt Smoker – im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen sowie in Partnermetzgereien der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Beide Kurse können unabhängig voneinander gebucht werden und bauen nicht aufeinander auf. Das Schönste: ein Kurs kostet jeweils nur 48 Euro (zuzüglich Getränke). Der Beschenkte kann sich mit seinem Gutscheincode anschließend bei einem Kurs seiner Wahl online anmelden. Alle Informationen dazu finden Sie auf unserer Webseite.
www.haellisch.eu/Grillakademie

Haller Weihnachtszauber Stimmungsvoll

Von 30. November bis 22. Dezember findet auf einem der schönsten Marktplätze Süddeutschlands ein besonderer Weihnachtsmarkt statt – der Haller Weihnachtszauber. In den liebevoll dekorierten Hütten werden Kunsthandwerk und Geschenkideen angeboten, Glühwein und Weihnachtsleckereien verkauft. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist traditionell mit ihrem schönen Stand vor dem Rathaus vertreten. Neben den guten Hällischen Grillwürsten können Besucher hier unter anderem Raclette mit Geifertshofener Bio-Käse genießen.
www.schwaebischhall.de



Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Schwein mit Geschichte

Das Schwäbisch-Hällische geht auf das Jahr 1820/21 zurück und ist damit die älteste Schweinerasse Deutschlands. www.haellisch.eu



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union

