



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Ausgabe: 01/2019

Auflage: 5.000

DREISPITZ

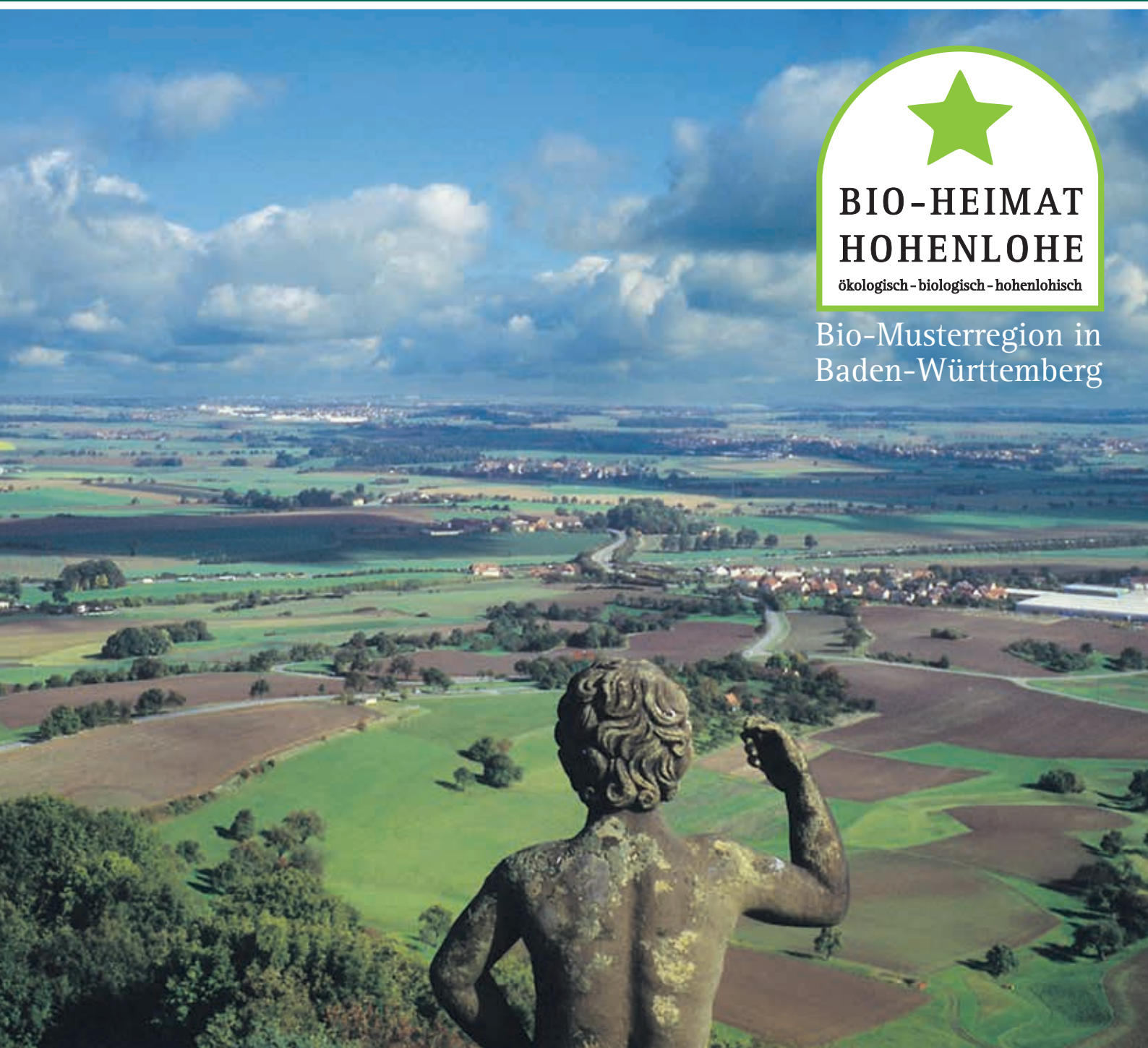
Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



**BIO-HEIMAT
HOHENLOHE**

ökologisch - biologisch - hohenlohisch

Bio-Musterregion in
Baden-Württemberg



Bio-Musterregion Hohenlohe geht an den Start!
Deklaration für die Bauernrechte bei den Vereinten Nationen
in New York verabschiedet!
Akademie Schloss Kirchberg erfolgreich angelaufen!

Seite 4-5

Seite 6-7

Seite 15-18



**Vorstandsvorsitzender
BESH AG**
Personal / Gesamtleitung /
Organisationsentwicklung

Christian Bühler
Tel.: (0791) 9 29 0-540
Mobil: (0173) 3 07 56 71
christian.buehler@besh.de



Vorstand BESH AG
Controlling / Internes Reporting

**Vorstand Dorfkäserei
Geifertshofen AG**

Nadine Bühler
Tel.: (0791) 9 32 90-951
nadine.buehler@besh.de



Vorstand BESH AG
Betriebsleiter
Erzeugerschlachthof
Schwäbisch Hall

Daniel Bronner
Tel.: (0791) 9 32 90-361
Mobil: (0173) 7 84 50 07
daniel.bronner@besh.de



**Technischer
Betriebsleiter**
BESH-Gruppe

Fritz Hesselthaler
Tel.: (0791) 93 29 0-94
Mobil: (0174) 4 17 27 32
fritz.hesselthaler@besh.de



Leiter
Produktentwicklung
und Wursterzeugung

Dieter Mayer
Tel.: (0791) 9 32 90-553
Mobil: (0174) 2 14 34 29
dieter.mayer@besh.de



Vertriebsleiter
BESH-Gruppe

Werner Vogelmann
Tel.: (0791) 9 32 90-42
Mobil: (0173) 3 25 15 60
werner.vogelmann@besh.de



Leitung Logistik
BESH-Gruppe

Erik Kronmüller
Tel.: (0791) 93 29 0-958
Mobil: (0172) 76 42 885
erik.kronmueller@besh.de



Leitung
Qualitätssicherung
und -management

Florian Petzl
Tel.: (0791) 9 32 90-955
Mobil: (0791) 93 29 04 53
florian.petzl@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



**Stabsstelle Forschung,
Entwicklung und Bildung**

Leiter Akademie
Schloss Kirchberg

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



Leitung Grünes Zentrum
Vorsitzender
Landwirtschaftlicher
Beratungsdienst SHA

Dieter Hofmann
Tel.: (07904) 97 97-66
Mobil: (0173) 3 41 02 26
dieter.hofmann@besh.de



Leitung
Landwirtschaftlicher
Beratungsdienst SHA

Fritz Wolf
Tel.: (07904) 97 97-70
Mobil: (0172) 7 43 23 07
fritz.wolf@besh.de



Zuchtberater
Landwirtschaftlicher
Beratungsdienst SHA

Martin Schneider
Tel.: (07904) 97 97-71
Mobil: (0173) 3 25 87 41



Vorstand
Boeuf de Hohenlohe

Klaus Sülleple
Tel.: (07939) 9 90-45
Mobil: (0172) 6 22 84 93
klaus.sueple@besh.de



Zuchtbuchführung
SH-Schwein

Georg Rüeck
Tel.: (07904) 97 97-61
(nur Montagnachmittag)
Tel.: (07959) 26 53 (Privat)
georg.rueck@besh.de



Leitung
Mediencenter

Matthias Korth
Tel.: (07904) 97 97-73
matthias.korth@besh.de



Geschäftsführer
BESH Wurst- und
Schinkenmanufaktur
GmbH

Sebastian Bühler, Dipl. Ing.
Tel.: (0791) 9 32 90-457
Mobil: (0172) 3 95 66 84
sebastian.buehler@besh.de



Geschäftsführer
Echt Hällische
Wurstmanufaktur
Et Großverbrauchermarkt

Steffen Noller
Tel.: (0791) 9 32 90-542
Mobil: (0151) 52 56 11 80
steffen.noller@besh.de



Betriebsleiter
Schinken- und
Wurstmanufaktur

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



Leitung
Wildmanufaktur

Philipp Brauch
Tel.: (0791) 9 32 90-885
philipp.brauch@besh.de



Gastronomischer Leiter Et
Kulinarischer Botschafter
BESH

Max Korschinsky
Tel.: (07904) 9 43 80-81
Mobil: (0152) 0 410 29 47
maximilian.korschinsky@besh.de



Wirtin Et Serviceleitung
Gastronomie
Mohrenköpfe

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



Vorstandssekretariat
Geschäftsstelle
Wolpertshausen

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



Gründer Et Vorsitzender
Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall

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

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

Nun kommt der neue DREISPITZ mit etwas Verspätung was unserem hohen Arbeitspensum in allen Abteilungen geschuldet ist. In Zukunft wieder regelmäßig – versprochen!

Vor gut einem Jahr haben wir das 30-jährige Bestehen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gebührend gefeiert. Dies bedeutet 30 Jahre gemeinsame Projektarbeit für die ländliche Regionalentwicklung in der Region Hohenlohe! Die Anfänge gehen freilich 35 Jahre zurück als die Aktivisten der ersten Stunde ehrenamtlich und mit großem Engagement das Fundament für diese großartige Projektarbeit gelegt haben. So wurde das Schwäbisch Hällische Landschwein gerettet, die autochthone Schweinerasse unserer Region und älteste Schweinerasse in Deutschland überhaupt, der Haller Schlachthof, die Dorfkäserei Geifertshofen, das Boeuf de Hohenlohe neu etabliert, Hohenloher Lamm, diverse Qualitätsfleischprogramme, den ECOLAND Verband und letztlich die Stiftung Haus der Bauern mit der Akademie Schloss Kirchberg welche die Ergebnisse und Erkenntnisse unseres Wirkens in die Welt hinaustragen.

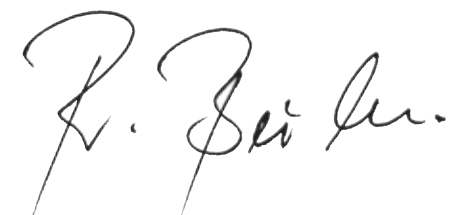
Herzlichen Dank allen KollegInnen und Mitstreitern für diesen gemeinsamen Weg! Und herzlichen Dank für die inzwischen über 1 500 Bauernfamilien welchen diesen Weg gemeinsam mit uns gehen.

Seit gut 10 Jahren engagieren wir uns auch für die Grundrechte der Bauern und ländlichen Bevölkerung. 2017 hatten wir einen weltweiten Bauernkongress im Historischen Zeughaus in Schwäbisch Hall welcher die Interessen und Aktivitäten der kleinbäuerlichen Organisationen weltweit bündeln konnte und dazu geführt hat, daß nun am 17. Dezember 2018 die Vollversammlung der Vereinten Nationen in New York die Deklaration für die Rechte der Bauern und Menschen im Ländlichen Raum mit 74,8 % der Stimmen verabschiedet hat. Seither sind wir auch als NGO Mitglied des Wirtschafts- und Sozialrats der Vereinten Nationen in New York mit Rede- und Eingaberecht. Dasselbe beim Menschenrechtsrat der UN in Genf (HRC). Weiteres im Innenteil dieses Hefts.

Nun freuen wir uns über das segensreiche Wachswetter dieses Jahr! Die Frucht steht

gut, die Wiesen und Weiden wachsen über die Maßen, wir dürfen eine gute Ernte erwarten mit dem Segen Gottes. Ich freue mich auf ein Wiedersehen mit Euch Allen, spätestens auf unserem Hof-fest am 25. August auf dem Sonnenhof!

Mit bäuerlichen Grüßen
Ihr Rudolf Bühler




Bio-Musterregion Hohenlohe



Das Vorbereitungsteam stößt an auf den großen Erfolg: Hohenlohe wird zur Bio-Musterregion!

Unter Federführung der Stiftung Haus der Bauern wurde im Dezember 2018 eine Bewerbung für die Region Hohenlohe beim Wettbewerb für die „Bio-Musterregionen“ im Bundesland Baden-Württemberg eingereicht. Über 60 Akteure und regionale Organisationen haben sich an der Ideensammlung und Projektfindung beteiligt, schließlich wurden bei einem finalen Workshop die eingereichten Projekte gesichtet und priorisiert. Die Gesamtkoordination oblag Dr. Walter Döring, die Antragstellung selbst wurde von Walter Vogt, Stiftung Haus der Bauern, höchst sachkundig und umsichtig geleitet und eingereicht.

Projekträger für die Bio-Musterregion Hohenlohe welche am 1.7. 2019 zunächst für 3 Jahre ihre Arbeit aufnimmt ist die Stiftung Haus der Bauern. Die Geschäftsstelle wurde auf

Beschluss der Vollversammlung aller Akteure im Schloss Kirchberg eingerichtet. Das Land Baden-Württemberg fördert die Projektarbeit mit 75 000 € pro Jahr, weitere 25 000 € sind von den Akteuren selbst aufzubringen. Kernziel für die Bio-Musterregion Hohenlohe ist die Weiterentwicklung des ökologischen Landbaus und Verbesserung der Vermarktung von ökologisch-regionalen Produkten. Dazu Bildung- und Ausbildung im ökologischen Landbau und Öffentlichkeitsarbeit für ganz Hohenlohe als Bio-Musterregion.

Die wichtigsten Einzelprojekte sind:

An besonders hochwertige Bio-Erzeugnisse aus der Bio-Musterregion Hohenlohe wird von einer Jury der „Hohenloher Bio-Sterne“ vergeben.

Voraussetzung sind 100 % bio und 100 % regional.

Außer-Haus-Verpflegung

Das Ziel von dem Projekt „Außer-Haus-Verpflegung“ ist, dass möglichst viele Kantinen und vergleichbare Einrichtungen in der Region mindestens ein Bio-Gericht pro Tag anbieten.

Online Plattform Bio-Heimat-Hohenlohe

Zur erfolgreichen Einführung der Regional-Projekte und deren dauerhaften Weiterentwicklung bedarf es einer Online-Plattform, die alle Akteure miteinander vernetzt. Auf dieser Plattform sollen Angebot und Nachfrage nach biologisch erzeugten Lebensmitteln zusammenfinden. Auch Ausbildungsplätze und Lehrstellen auf Ökobetrieben sollen darüber vermittelt werden.

geht an den Start



Offizielles Logo der Bio-Musterregion Hohenlohe

Bildung: Ernährungsführerschein

Der Ernährungsführerschein ist ein praxiserprobter Baustein an den Grundschulen in Baden-Württemberg zur Ernährungsbildung für die Kinder in der 3. Schulklasse. Hierzu soll ein Standardwarenkorb mit Öko-Produkten aus unserer Region Hohenlohe entwickelt werden, auf den die durchführenden Schulen zugreifen können.

Streuobstwiesen

Die Ziele sind, den Obstbaumbestand durch Neupflanzungen (zum Beispiel durch Anlegen von Obstbaumalleen) zu erhöhen und Lücken aus abgestorbenen Bäumen konsequent zu schließen. Durch Umstellung auf Bio und verstärkte regionale Vermarktung soll die Wertschöpfung steigen.

Bio-Ferkel Erzeugung

Es gilt Pilotbetriebe in Hohenlohe zu gewinnen, um eine standortangepasste und tiergerechte Bioferkelerzeugung zu entwickeln.

Öffentlichkeits- und Bildungsarbeit

Wichtige und bewährte Bausteine der Bildung im ländlichen Raum sind die vielfältigen Aktivitäten von Land-Frauen-Verbänden und Volkshochschulen in der Bio-Musterregion.

Jungbauer-/Jungbäuerinnen-Kurs für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft mit der Fritz-Strempfer-Bauernschule

1948 wurde auf Schloss Kirchberg die Bauernschule Hohenlohe als erste Ökologische Landbauschule in Deutschland gegründet. Das Ziel ist, dort wieder Grundkurse für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft und Persönlichkeitsbildung speziell für Jungbauern und Jungbäuerinnen einzuführen.

INTERESSE ODER FRAGEN?

Wir laden Sie zur Mitarbeit in den Projekten herzlich ein.

Bio-Musterregion Hohenlohe
Akademie Schloss Kirchberg
Frau Franziska Frey
Schlossstraße 16/3
74592 Kirchberg an der Jagst
Mobil: (0173) 5 35 49 90
biomusterregion@hdb-stiftung.com

Regionalmanagerin Franziska Frey



Sehr geehrte Leser und Akteure der Bio-Musterregion Hohenlohe! Mein Name ist Franziska Frey und ab dem 1. Juli darf ich als Regionalmanagerin die Projektarbeit für die neue Bio-Musterregion Hohenlohe koordinieren. Aufgewachsen bin ich auf einem Biobauernhof im Landkreis Miltenberg und bin daher dem Ökolandbau bestens vertraut. Nach dem Studium der Agrarwissenschaften an der HU Berlin absolvierte ich einen Master in Ökologischem Landbau an der Universität Kassel/Witzenhausen. Zuletzt befasste ich mich dort mit den Absatzmöglichkeiten von Rindfleisch zum Erhalt alter Nutztier-rassen, am konkreten Beispiel des Limpurger Rindes. Die Bio-Musterregionen halte ich für eine spannende Möglichkeit um vor allem in ländlichen Räumen den Ökolandbau weiter voran zu bringen. In unserer Bio-Musterregion Hohenlohe starten die kommenden Monate spannende Projekte und ich freue mich sehr auf die mir bevorstehende vielfältige Arbeit.

Deklaration für die Grundrechte der Bauern bei den Vereinten Nationen in New York verabschiedet!



Sitz der Vereinten Nationen in Genf



Sitz der Vereinten Nationen in New York

Die internationale Kleinbauernbewegung feiert einen großartigen Erfolg nach jahrelangem Kampf für die Grundrechte von Bauern und Menschen im Ländlichen Raum: Am 17.12. 2018 wurde auf der Vollversammlung der Vereinten Nationen in New York die „Declaration for the Peasants Rights and People Living in Rural Areas“ mehrheitlich verabschiedet. 74,6 % bzw. 122 Nationen stimmten dafür, 54 enthielten sich der Stimme – unter anderem Deutschland – und 7 stimmten dagegen unter dem Lead der USA.

Damit kam ein langjähriger Kampf um die Anerkennung indigener bäuerlicher Rechte zu einem guten Abschluss. Die Stiftung Haus der Bauern engagiert sich seit Gründung für dieses Anliegen und hatte im März 2017 mit Finanzierung von Ecoland Herbs

et Spices einen weltweiten Kleinbauernkongress in Schloss Kirchberg / Zeughaus Schwäbisch Hall organisiert mit über 450 teilnehmenden Bauernorganisationen und NGO's aus aller Welt zum Thema „Global Peasants Rights“. Dieser Kongress diente als Bündler und Katalysator der Mitstreiter aus allen Erdteilen und führte nach mehreren weiteren Verhandlungsrunden bei den Vereinten Nationen in Genf und New York schlussendlich zu diesem erfreulichen Endergebnis, der Verabschiedung einer Deklaration für die Bauernrechte.

Was versteht man unter den Grundrechten der Bauern?

Hierzu 4 Beispiele:

- Tierrassen und Pflanzenarten und sind seit vielen Generationen von Bauern entwickelt worden. Sie müssen in bäuerlicher Hand bleiben!

- Die bäuerlichen Erzeuger müssen den gerechten Anteil an der Wertschöpfung ihrer Erzeugnisse bekommen durch gerechte Erzeugerpreise und gerechtes Einkommen und Altersversorgung
- Recht auf Land: Schutz vor Landnahme durch das internationale Großkapital
- Schutz Indigenen Wissens: Intellektuelles Wissen, Bild- und Autorenrechte sind als geistiges Eigentum



Plenarsaal bei den Vereinten Nationen



450 Teilnehmer aus allen Erdteilen kommen am 7.-8. März 2017 nach Kirchberg und Schwäbisch Hall zum GLOBAL PEASANTS RIGHTS KONGRESS

tum weltweit geschützt, während mündliches bzw. orales indigenes Wissen schutzlos übernommen und verwertet werden kann.

Seit 2017 ist – sozusagen als Folge dieses Internationalen Bauernkongresses Global Peasants Rights in Schwäbisch Hall – die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall als NGO in den Wirtschafts- und Sozialrat der Vereinten Nationen in New York berufen worden und in den UN Menschenrechtsrat in Genf, jeweils mit Rede- und Vorschlagsrecht für Eingaben durch ihren Gründer et Vorsitzenden Rudolf Bühler.

Nun steht für die kommenden Jahre die Umsetzung der Deklaration in europäische und nationale Ausgestaltung und Rechtsprechung auf der Agenda. In der Akademie Schloss Kirchberg wird es

hierzu eine Serie von Seminaren und Workshops geben. Prominente Sprecher haben ihr Mitwirken bereits zugesagt, unter anderem Frau Dr. Christine von Weizsäcker und Prof. Dr. Ernst Ulrich von Weizsäcker, Ehrenpräsident des Club of Rome.

Am 18. Juli 2019 wird unser Gründer und Vorsitzender Rudolf Bühler bei den Vereinten Nationen in New York auf dem „High-level Political Forum – Transforming our world – the 2030 Agenda for Sustainable Development“ eine Rede halten zur weltweiten Agrar- und Ernährungswende als Notwendigkeit zur Erreichung der UN-Nachhaltigkeitsziele im Geiste von Rio und der Pariser Klimakonferenz. Wir werden die Rede ab 19.7. auf der BESH Homepage und Stiftung Haus der Bauern / Global Peasants Rights veröffentlichen



Arbeitsgruppe beim Bauernkongress



Die Kongressteilnehmer verfolgen aufmerksam die Redebeiträge

BUND-Vorsitzender Hubert Weiger sagt: Klima- und Naturschutz geht nur mit den Landwirten - Redner fordern stärkere Förderung kleiner Höfe

„Die bäuerliche Gesellschaft denkt in Generationen“



Der Bauerntag an Lichtmess in Wolpertshausen gehört zu den beliebtesten Veranstaltungen im Bauernjahr. Bürger und Bauern begegnen sich und informieren sich bei den politischen Statements über die neuen Entwicklungen.

Unsere Bauern arbeiten hart für unser tägliches Brot. Sie brauchen aber auch ein ausreichendes Einkommen, um ihre Existenz zu sichern und um ihren vielfältigen und teilweise gesamtgesellschaftlichen Aufgaben nachkommen zu können.“ Nicht nur Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch hob auf diesen Punkt ab. Auch die anderen Gastredner forderten höhere Erzeugerpreise – aus ganz unterschiedlichen Gründen. So etwa Hubert Weiger, der Vorsitzende des Bunds für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND). „Der Druck auf die Erzeugerpreise hat zu allgemeinem Wohlstand geführt, dass mehr konsumiert werden kann. Aber dieser Erzeugerdruck kommt teuer zu stehen.“ Die billige Produktion führe zu „moderner Sklaverei“ bei Beschäftigten in der Landwirtschaft (etwa Erntehelfern), zum „flächendeckenden Rückgang

von Allerweltsarten“ bei Tieren und Pflanzen, zu Gift in Lebensmitteln (etwa Glyphosat). „Ihr seid die Opfer dieser Entwicklung“, sagte Weiger. Verantwortlich sei der Preisdruck, der von den Lebensmitteleinkäufern ausgeübt werde: „Fleisch ist billiger als Gemüse, Milch ist billiger als Wasser.“ Ebenso in der Verantwortung stünden Politik, Wissenschaft und Gesellschaft, die vor allem hochrationalisierte Großbetriebe förderten.

Regionale Strukturen

„Wir kommen aus dieser krisenhaften Situation nur dann heraus, wenn es zu Gemeinschaftsaktionen kommt“, sagte der Naturschützer. An Verbrauchern liege es, nicht nur an die Politiker zu appellieren, sondern dort einzukaufen, wo Landwirte auf natur- und umweltverträgliche Weise Le-

bensmittel herstellen. „Landwirtschaft hat eine zentrale Verantwortung für unser Leben“, sagte Hubert Weiger. An Landwirten und ihrer Produktionsweise „hängen gesunde Lebensmittel, Klimaschutz, Bodengesundheit und Diversität“. In einer industrialisierten Landwirtschaft könnten diese Ziele kaum erreicht werden, es brauche die bäuerliche Gesellschaft, die in Generationen denke. „Wenn bäuerliche Strukturen verschwunden sind, kommen sie nicht wieder.“

„Der Druck auf die Erzeugerpreise hat zu allgemeinem Wohlstand geführt, dass mehr konsumiert werden kann. Aber dieser Erzeugerdruck kommt uns teuer zu stehen“

Die Lösung aus Sicht des BUND-Vorsitzenden ist deshalb der Aufbau von regionalen Strukturen, wie sie die

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft in den vergangenen 35 Jahren realisiert hat. Die landwirtschaftlichen Betriebe bräuchten dafür Unterstützung, damit sie beispielsweise ihre Ställe umbauen können.

Auch Friedlinde Gurr-Hirsch hob auf die Notwendigkeit ab, die Förderungen neu zu regeln. Durch den möglichen Brexit fehle Geld, „deshalb muss ein höherer Anteil aus den Ländern nach Brüssel fließen“. Zudem sollen kleinere und mittlere Betriebe besser gefördert werden. Bislang bekommt jeder Betrieb 280 Euro pro Hektar. Großbetriebe, wie sie vor allem in Norddeutschland und den östlichen Bundesländern vorherrschen, profitierten überproportional.

Mehr Geld für kleine Höfe

Rezzo Schlauch, Grünen-Politiker aus Bächlingen, rechnete vor: Ein 1000-Hektar-Betrieb in Mecklenburg-Vorpommern bekomme 280 000 Euro. Ein Betrieb in Baden-Württemberg mit 50 Hektar erhalte dagegen 14 000 Euro im Jahr. „Das darf nicht wahr sein.“ Während sonst alle Subventionen an Qualitätsmerkmale geknüpft seien, würde in diesem Bereich mit der Gießkanne das Fördergeld ausgeschüttet. Seine Forderung: Die ersten 50 Hektar sollen stärker gefördert werden, und ab 100 000 Hektar soll es keine Förderung mehr geben.

Unterschiedliche Einschätzungen gibt es, was die Marktfähigkeit von regionalen Qualitätsprodukten angeht. Gurr-Hirsch zitierte eine Oldenburger Studie, wonach nur 16 Prozent der Bundesbürger bereit seien, dafür mehr

4. HOHENLOHER BAUERNTAG AN LICHTMESS

Samstag, 2. Februar 2019 in den
Gemeindehallen Wolpertshausen

Unsere Bauern – Unser Land!

11.00 h Saalöffnung – 12.00 h Mittagessen – Kaffee & Brezeln
13.30 h Andacht mit Pfarrer Georg Eberhardt,
Büro des Landesbischofs Stuttgart
14.00 h Rudolf Bühler, Gründer & Vorstand BESH
14.30 h Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch
15.00 h Prof. Dr. Hubert Weiger,
Vorsitzender BUND Deutschland
15.30 h Rezzo Schlauch, Staatssekretär a.D.
16.00 h Grußworte Harald Ebner, MdB
16.30 h Hohenloher Bauernvesper

ESSEN & TRINKEN FREI FÜR ALLE!

Zünftige Blasmusik mit den HOHENLOHER MUSIKANTEN!

BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

Plakat zum 4. Hohenloher Bauerntag

zu bezahlen. Ihr Ansatz ist deshalb, bei den Kindern anzufangen, beim „Ernährungsführerschein“, den Schüler der dritten Klassen erwerben sollen. Dagegen zitiert Rezzo Schlauch aus dem im Januar herausgekommenen Ernährungsreport. Demnach schaue jeder Zweite auf Ökosiegel, 86 Prozent der Bürger wollten Fleisch aus artge-

rechter Haltung. Schlauch plädierte deshalb für eine Agrarreform. „Die inhaltliche Blaupause ist die BESH. In 30 Jahren wurde ein beeindruckendes landwirtschaftliches Unternehmen in Händen von Bauern und Bürgern aufgebaut. Das sucht seinesgleichen in ganz Deutschland.“

Elisabeth Schweikert/Haller Tagblatt

Bei der fünften Hausmesse der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in Hessental Erzeuger sagen ihren Kunden Danke



Rudolf Bühler, BESH-Gründer und -Vorstand, stellt bei der Begrüßung der Gäste den Leiter der Hällischen Grillakademie vor: Harro Bollinger (Mitte), rechts Metzgermeister Thomas Simon.

Parkplätze sind am Sonntag rund um die Gebäude der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in Hessental Mangelware gewesen. Kein Wunder: Die BESH hatte ihre Kunden und die, die es noch werden könnten, zur jährlichen Hausmesse geladen und Metzger und Gastronomen aus der ganzen Bundesrepublik sind der Einladung in Scharen gefolgt.

„Wir sind BESH-Kunden der ersten Stunde“

Die Autokennzeichen auf den Parkplätzen zeigen, dass die Waren der Bäuerlichen in ganz Deutschland Anklang finden: neben den regionalen Schildern findet sich beispielsweise auch das M für München, das B für Berlin und sogar ein NOH (Landkreis Graftschaft Bentheim/Nordhorn) in Niedersachsen). Rund 600 Kunden

hätten ihren Besuch angekündigt, man könne aber davon ausgehen, dass die BESH zwischen 800 und 1000 Gäste begrüßt und bewirbt. Das sagt ihr Vorstandsvorsitzender Rudolf Bühler, während sich der Foodblogger und Metzger Hendrik Haase auf einer Bühne mit Fleischsommelier Andreas Dreyman über neuartige Fleischschnitte unterhält. Bühler ist im Gespräch mit Gabi und Helmut Sommer von der Metzgerei Sommer in Steinheim an der Murr. „Wir sind BESH-Kunden der ersten Stunde, schon seit 1986“, sagt Gabi Sommer. Die Hausmesse sei für sie ein Pflichttermin, „wir waren bislang immer dabei“. Es sei wie ein Branchen- oder Familientreffen. „Und bei den Vorführungen nimmt man immer was mit. Ich bin jetzt fast 70 Jahre alt, aber hier lerne ich immer noch was dazu“, sagt ihr Mann.

In einem großen Zelt sitzen die Gäste der BESH zusammen und essen und trinken. Die Grills der Bäuerlichen sind im Dauereinsatz, Würste und Steaks gehen weg wie warme Semmeln. Geschlemmt wird auf Kosten der BESH. Für den Nachwuchs hat man im Freien ein paar Schafe und ein Hällisches Landschwein zum Bewundern ausgestellt, auf und mit Strohhallen kann herumgetollt werden.

„Wir haben jetzt auch Salami und andere Hartwürste im Angebot“

„Das Wetter haben wir extra bestellt“, sagt BESH-Vertriebsleiter Werner Vogelmann. „Im Ernst, es freut uns wirklich, dass es gerade heute so schön ist.“ Er nimmt den Reporter wieder mit in das Zelt, wo Foodblogger Hendrik Haase mittlerweile im Gespräch mit BESH-Metzgermeister Reiner Dierolf

werden Kontakte geknüpft und gepflegt. Und es darf gekostet werden.



Nadine Bühler, Vorstand der Dorfkäserei Geifertshofen, bietet Kostproben vom feinen Heumilchkäse an.



Metzgermeister Jochen Bohnert aus Oberkirch bei der Schauerlegung mit Schwäbisch-Hällischem Fleisch.

ist – Dierolf ist auch verantwortlich für die BESH-Manufaktur auf der Röhn. Thema sind neue Produkte. „Wir haben nämlich jetzt auch Salami und andere Hartwürste im Angebot“, freut sich Vogelmann und bietet Probierstückchen an.

„Wir verstehen uns als Partner der Bauern und Metzger“

Ein paar Meter weiter ist Franz Richter von der Metzgerei Scheinflug aus Leipzig im Gespräch mit einer BESH-Mitarbeiterin. „Ich lasse mich erst einmal beraten, bevor ich entscheide, Kunde zu werden“, sagt der Fleischermeister. Problematisch sei, seiner Kundschaft höhere Preise zu erklären. „Manche schrecken davor zurück, auch wenn sie bessere Qualität bekommen.“

Wenn er sich für die BESH entschei-

den sollte, werde es um Fleischlieferungen gehen. „Wir machen bei uns zu 90 Prozent alles selber“, sagt Richter. Und wie stehen die Chancen für die Hohenloher Rohprodukte? „Wir arbeiten dran“, sagt Richter und Vertriebsleiter Vogelmann nickt.

Im Vorbeigehen will BESH-Gründer und -Chef Rudolf Bühler noch etwas loswerden: „Wir verstehen uns als Partner der Bauern und Metzger. Diese Messe ist auch ein kleines Dankeschön an unsere Kunden.“ Die wissen es zu schätzen. „Was die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft auch auszeichnet, ist das Marketing“, sagt zum Schluss noch Gabi Sommer. Sie denke dabei an die Genussbotschafter, die auch in die Kundenbetriebe für Veranstaltungen kommen. „Bei uns waren sie auch schon.“

Norbert Acker / Haller Tagblatt



Echt Hällische Schinkenspezialitäten

Auf Schloss Kirchberg: Eröffnung der Grillsaison durch Minister Peter Hauk Mit „Wild auf Wild“ Appetit machen



Minister Peter Hauk schnappt sich fürs Foto mit den Kooperationspartnern selbst Grillzange und Schürze – und kümmert sich ums Fleisch auf dem Grill. Fotos: Oliver Färber

„Wild auf Wild“ ist der Titel einer gemeinsamen Aktion von Landesjagdverband, Edeka Südwest, Bäuerlicher Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) und Landwirtschaftsministerium Baden-Württemberg. „Wildfleisch aus heimischer Jagd steht für Ursprünglichkeit und Naturnähe. Mit unserer Aktion ‚Wild auf Wild‘ wollen wir die Jägerschaft, den Handel und die Verbraucher näher zusammenbringen und den Menschen zur anstehenden Grillsaison Lust auf hochwertige Produkte von Wildschwein und Reh machen“, sagte der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL, anlässlich der Eröffnung der Wildgrillsaison auf Schloss Kirchberg. „Wild

„Mit unserer Aktion möchten wir auch auf Möglichkeit hinweisen, dass regionale Wildfleischprodukte nicht nur bei den klassischen Bezugsquellen, wie Jäger, Forstamt und Metzgereien gekauft werden können, sondern in zunehmendem Maße auch beim regionalen ausgerichtet Lebensmittelein-

zelhandel bezogen werden können“, erklärte der Minister.

„Das Interesse an Wild und Wildprodukten aus nachhaltiger heimischer Jagd für den Grill nimmt zu. Viele Verbraucher wissen aber nicht, woher sie Wild beziehen können. Wer Wildfleischprodukte grillt, hilft den Jägerinnen und Jägern im Land, Wildschäden in der Landwirtschaft zu vermeiden und einen aktiven Beitrag zur Vorbeugung der Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest zu leisten. Sie werden dafür durch vielfältige Geschmackserlebnisse mit Wild vom Grill belohnt“, sagte der Hauptgeschäftsführer des Landesjagdverbandes Baden-Württemberg e. V., Dr. Erhard Jauch.

„Heimisches Wildbret wird nachhaltig erzeugt. Das Fleisch kommt auf kurzem Weg zum Verbraucher, bietet zudem höchsten Genusswert und ergänzt so hervorragend unser umfangreiches Sortiment an regionalen Spezialitäten. Wir freuen uns deshalb



Peter Hauk lässt sich Wildspezialitäten vom Grill mit einem Glas Wein schmecken.

über die Kooperation mit dem Land Baden-Württemberg, dem Jagdverband und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. So können wir künftig in größerem Umfang als bisher Wild aus der Region in unseren Märkten anbieten“, sagte Axel Lienhard von Edeka Südwest.

„Die Initiative des Landwirtschaftsministeriums kommt zur richtigen Zeit: Wild aus heimischer Jagd ist ein hochwertiges Lebensmittel und hat eine große Tradition in der heimischen Esskultur. Mit unseren Partnern Edeka Südwest, Landesjagdverband und dem Staatsforst haben wir ein vorbildliches Projekt aufgestellt, damit Wild aus heimischer waidgerechter Jagd wieder vermehrt auf den Teller unserer geschätzten Verbraucherschaft kommt“, sagte Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Neben den klassischen Bratenstücken wurden Wild-Salamis und Grillartikel rund um das heimische Wildbret entwickelt.

Vielfältiges Programm aus Fortbildungen, Vorträgen und Tagungen Akademie Schloss Kirchberg erfolgreich etabliert



Hoch über dem Jagsttal gelegen: Schloss Kirchberg ist seit 2016 ein Kraftplatz für die Bauernbewegung und Sitz für die neu gegründete „Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft“

Die Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg bietet seit dem Jahr 2016 ein vielfältiges Programm aus Fortbildungen, Vorträgen und Tagungen an. Ziel ist es, die Themen einer nachhaltigen Land- und Ernährungswirtschaft fundiert aufzuarbeiten und Landwirten, Multiplikatoren und Verbrauchern verständlich nahe zu bringen.

Ein Schwerpunkt der Weiterbildungsarbeit liegt derzeit bei der IHK-zertifizierten Fortbildung „Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Handel“, welche sich insbesondere an Mitarbeiter des Lebensmittelhandels richtet. Darüber hinaus enthält das Programm Seminare und Veranstaltungen zu verschiedenen Themen der ökologischen Landwirtschaft, der politischen Ökologie, zu Marketing- und Regionalentwicklung sowie Fachexkursionen.

Auch verschiedene EDV-, Kunst- und Musikkurse sowie allgemeine Kurse zur Persönlichkeitsentwicklung stehen auf dem Programm.

Mit dem World Organic Forum im Frühjahr und den Kirchberger Öko-Marketingtagen im Herbst wurden an der Akademie Schloss Kirchberg zwei jährlich stattfindende und erfolgreiche Tagungsformate etabliert.

Durch die Kooperation mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bestehen einzigartige Möglichkeiten, Theorie und Praxis bei land- und ernährungswirtschaftlichen Themen zu verbinden, sei es bei Besuchen auf den Betrieben der Region Hohenlohe, einer Besichtigung des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall, der Dorfkäserei Geifertshofen oder des Regionalmarkts Hohenlohe. Weitere

Kooperationspartner bei verschiedenen Veranstaltungen sind Öko-Verbände wie Ecoland, Bioland oder Demeter, Slow Food, IBBK Biogas und die Universitäten in Kassel-Witzenhausen und Weihenstephan-Triesdorf. Trägerin der Akademie Schloss Kirchberg ist die gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern.

Gefördert wird die Arbeit der Akademie Schloss Kirchberg nach dem Weiterbildungsförderungsgesetz durch das Land Baden-Württemberg. Nach kurzer Anlaufzeit erfüllte die Akademie Schloss Kirchberg bereits 2018 mit einem umfangreichen Jahresprogramm die Anforderungen für die Förderung. Künftig soll auch eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit der neu gegründeten Fritz-Strempfer-Bauernschule erfolgen, welche vor allem die Jungbauernkurse wieder aufleben lassen wird.



Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. ist seit 1998 eine geschützte geographische Herkunftsbezeichnung für die Erzeugung und Vermarktung der Produkte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein nach den strengen Richtlinien

Echt und direkt vom Bauern!

Einst in den 1980er Jahren galt die altehrwürdige Schwäbisch-Hällische Landrasse als ausgestorben. Der „Haalquell“ schrieb einen Nachruf auf die Hällische Zucht. Aber die Hohenloher Bauern, stur und aufrecht, traditionsbewusst und mit Liebe der Natur und Kreatur zugewandt, haben Restbestände in der Region und weit darüber hinaus eingesammelt und eine neue Zucht begründet. Die ersten Jahre waren von ehrenamtlichem Einsatz geprägt, aber mit Gründung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft im Jahre 1998 ging es dann richtig los. Zuerst belächelt, dann bekämpft und schließlich bestaunt. So kam es mit viel Durchhaltevermögen und Weitblick zu einem weithin geschätzten Hohenloher Erzeugnis: alte Landrasse, artgerecht aufgezogen, ohne Medikamente und Gentechnik, stattdes-

sen fett und schmackhaft, das Beste, was Gourmets und Sterneköche auf den Tisch bringen konnten. Und so wuchs auch bald die Begierde von Nachahmern vor allem im Fleischhandel, denn gerne würde man sich nun dem über viele Jahre erarbeiteten guten Ruf anschließen. So kam es, dass die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in den 1990er Jahren ihr Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch in Brüssel als EU-geschützte regionale Spezialität angemeldet und nach vier Jahren Prüfungszeit schließlich 1998 auch zuerkannt bekommen hat. Dieser Herkunftsschutz basiert auf zwei Säulen: die geprüfte geografische Herkunft aus dem Landkreis Schwäbisch Hall und den angrenzenden Landkreisen und die Erfüllung der strengen Erzeugerrichtlinien, welche jeder Bauernhof

im Erzeugungsgebiet vollständig einzuhalten hat. Hierüber wachen auch die deutschen und EU-Behörden mit jährlichen Kontrollen auf den Bauernhöfen und im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall, wo im Rahmen einer sogenannten Systemkontrolle Eingang und Ausgang abgeglichen wird, damit kein Kilogramm mehr verkauft als erzeugt wird. Jeder Bauer im zugelassenen Gebiet, welcher die Erzeugerrichtlinien nachweislich einhält, darf Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch erzeugen und vermarkten. Die BESH bündelt als Konsortium das Angebot und organisiert die Vermarktung. So haben die Hällischen Schweinebauern Zukunft: Sie erhalten die besten Schweinepreise in ganz Deutschland, und niemand kann ihnen Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. wegnehmen.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Lebensmittelklarheit und Wahrheit!

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. ist
mit seiner besonderen Qualität und Herkunft amtlich
geschützt! www.haellisch.eu





Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Der Inhalt dieser Anzeige gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

Erster Öko-Marketingtag der Akademie Schloss Kirchberg Bio-Lebensmittel richtig kommunizieren



Mehr als 200 Teilnehmer verfolgen bei den ersten Öko-Marketingtage auf Schloss Kirchberg interessante Beiträge hochkarätiger Referenten.

Starke Wertschöpfungspartner-schaften“ – so das Thema der ersten Öko-Marketingtage – schmieden die mehr als 200 Entscheider aus Ernährungs- und Landwirtschaft sowie Politik vor allem in den Kaffeepausen. Ansonsten ist Zuhören angesagt, denn das Programm der Akademie Schloss Kirchberg bietet viele anregende Beiträge.

Welche Lebensmittel braucht die Zukunft? Ulrich Hamm von der Universität Kassel stellt den Status quo an den Ausgangspunkt: Der durchschnittliche Ausgabenanteil von Privathaushalten in Deutschland für Lebensmittel (ohne Außer-Haus-Verzehr) sank demzufolge von 20 Prozent (1980) auf 10 Prozent (2016). So weit, so schlecht. Aber welche Kriterien sind Verbrauchern beim Lebensmittelkauf wichtig? Auf diese Frage, so Hamm, kommen immer die gleichen Antworten: Frische, Geschmack, Regionalität, Tierwohl, keine/wenige Rückstände/Schadstoffe landeten weit vor dem Argument, der Preis spiele eine Rolle. „Die

Marktforschungsergebnisse zeigen ausnahmslos, dass die Zahlungsbereitschaft von Verbrauchern für besondere Lebensmittel permanent unterschätzt wird, wenn Verbrauchern die besonderen (Prozess-) Eigenschaften der Lebensmittel auf einfache Weise vermittelt wurden.“

Kommunikation – dieses Stichwort zieht sich auch durch den Redebeitrag von Klaus Flesch (Slow Food Deutschland). Er stellt fest: „Immer mehr Verbraucher wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen – und das ist auch die Ur-Frage von Slow Food.“ Diese Fragen zu beantworten, das ist auch für Rudolf Bühler, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) und Stiftung Haus der Bauern, zentral: „Marketing ist die Schlüsselkompetenz in gesättigten Märkten.“

Mit Thomas Gutberlet (Tegut), Jürgen Mäder (Edeka Südwest) und Götz E. Rehn (Alnatura) geben drei Vertreter dieses Teils der Wertschöpfungskette Einblicke. Der Bio-Umsatz bei Tegut liegt bei rund 26 Prozent. Gutberlet:

„Durch enge Beziehungen zu den Erzeugern werten wir Bio mit einem Gesicht auf.“ Bei Edeka Südwest liegt der Anteil von Bio-Lebensmitteln bei 7 Prozent: „In den Fleischkrisen aber geht Bio durch die Decke wie in jeder Lebensmittelkrise.“ Götz E. Rehn (Alnatura) steht für 100 Prozent Bio: „Die Menschen wollen eine Wirtschaft, die den Menschen dient.“

Radikales Handeln fordert hingegeben Prinz Felix zu Löwenstein (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft) von der Politik ein. Zur heiß diskutierten Frage der Bio-Importe kritisiert er: „Die EU ist nicht willens und in der Lage, eine anständige Überwachung in Drittländern durchzuführen.“ Märkte, die ins Ausland verlagert wurden, könnten nicht einfach „ver-inländert“ werden. Die Branche müsse Bio weiterentwickeln. Größtes Potenzial habe die Außer-Haus-Verpflegung.

Zustimmung dazu kommt am Abend von Friedlinde Gurr-Hirsch. Die Staatssekretärin im baden-württembergischen Landwirtschaftsministerium spricht unter anderem über die Verköstigung an Schulen, in Kantinen und in Krankenhäusern und stellt fest: „Außer-Haus-Verpflegung ist eine große Chance.“

Die Themen der ersten Öko-Marketingtage im „Bauernschloss Kirchberg“ (Rudolf Bühler, Gründer der Stiftung Haus der Bauern) sorgen für viel Kommunikation unter den Teilnehmenden. Das ist ja schon ein Teil der Lösung, denn so können starke Wertschöpfungspartnerschaften der Zukunft geschlossen werden.

Green Economies in Context with the UN Sustainable Development Goals! III. World Organic Forum auf Schloss Kirchberg!



Teilnehmer aus über 20 Nationen beim 3. World Organic Forum auf Schloss Kirchberg



Renate Künast spricht zur weltweiten Agrar- und Ernährungswende

Zum 3. Mal fand vom 6.-8. März 2019 auf Schloss Kirchberg das World Organic Forum statt mit Teilnehmern aus aller Welt welches zunehmend als Gegenpol zum World Economic Forum in Davos wahrgenommen wird.

Auf Schloss Kirchberg ging es um die Umsetzung der „UN Sustainable Development Goals SDG's“, also der 17 UN-Nachhaltigkeitsziele für nachhaltiges, ökologisches und naturverträgliches Wirtschaften zur Sicherung und Bewahrung unserer natürlichen Lebensgrundlagen; als auch um solidarisches und gemeinwohlorientiertes Wirtschaften zur Bekämpfung von Hunger und Armut auf der Welt.

Das 1. World Organic Forum 2017 in Kirchberg und Schwäbisch Hall bündelte die weltweite Kleinbauernbewegung in ihrem Kampf für ihre Grundrechte, was im Dezember 2018 zur Verabschiedung der „Declaration for the Global Peasants Rights“ bei den Vereinten Nationen in New York führte.

Dieses Jahr stand nun „The Path to 100 % Organic“ im Focus. Minister und Staatssekretäre, Politik und Fachpublikum, Geschäftsführer und Vorstände aller relevanten und weltweit agierenden Bio-Organisationen treffen sich auf Einladung der Stiftung Haus der Bauern / Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft auf Schloss Kirchberg zum Meinungsaustausch und Strategieentwicklung auf dem

Weg zu ökologischen Volkswirtschaften mit Gemeinwohlorientierung. Die Regierungsvertreter von Sikkim, Andhra Pradesh/Indien und Zanzibar berichten über ihren eingeschlagenen Weg wobei Sikkim bereits als 100 % ige Bionation ausgewiesen ist. Zur Eröffnung gab es „Talk im Schloss“ mit Wirtschaftsminister a.D. Walter Döring und Landwirtschaftsminister Hauk zum Thema: Global denken – Lokal handeln: Wege zu einer nachhaltigen Landwirtschaft.

Für das 4. World Organic Forum 2020 ist ein internationales Netzwerktreffen von SDG-Regionen in Planung, im übrigen ist auch Wales/UK mit dabei wo sich die Bio-Guthöfe von Prinz Charles befinden. Termin: 4.-6. März 2020.

Exkursion der Akademie Schloss Kirchberg Slow-Food-Messe in Turin



Das italienische Turin ist zentraler Ort für die internationale Slow-Food-Bewegung. Die Veranstaltung Terra Madre – Salone del Gusto erstreckt sich über die gesamte Stadt.

Von 20. bis 23. September 2018 veranstaltete die Akademie Schloss Kirchberg eine Exkursion nach Turin zur Slowfood-Messe Terra Madre – Salone del Gusto. An den vier Tagen entdeckten die Teilnehmenden auf der „Weltleitmesse des guten Geschmacks“ die ganze Welt der Lebensmittel, die nach dem Leitbild von Slow Food „gut, nachhaltig und fair“ erzeugt wurden. Der alle zwei Jahre stattfindende Terra Madre – Salone del Gusto konzentrierte sich in diesem Jahr auf fünf bzw. sechs „foodforchange“-Themenschwerpunkte – nämlich Slow Meat, Slow Fish, Seeds, Food and Health, Bees and Insects und die Terra Madre Arena. Hier wurde Migranten, Einheimischen, der Jugend von Slow Food und der des TM-Netzwerkes Raum zur Kommunikation gegeben. Außerdem bot das Event den Teilnehmenden die

Chance, Spezialitäten der 900 Aussteller aus 140 Ländern zu genießen. Das Rahmenprogramm der Exkursion umfasste die Begrüßung durch Dr. Ursula Hudson, der Präsidentin von Slow Food Deutschland, und einen Rundgang durch das Messegelände Lingotto Fiere, ehemals die größte Autofabrik der Welt.

Da sich die Ausstellung nicht auf das Messezentrum Lingotto Fiere beschränkte, sondern sich über das gesamte Stadtzentrum erstreckte, konnten die Teilnehmenden zusätzlich Verkostungsworkshops und Kochvorführungen im Stadtzentrum besuchen. Zusätzlich zu den kulinarischen Highlights beim Salone del Gusto genoss die Gruppe an Kulinaristen und Interessierten die gehaltvolle, bodenständige und sehr leckere piemontesische Küche



Die Hohenloher Bauern auf der Slow-Food Messe Turin.



Großes Interesse bei den Besuchern an den Hohenloher Projekten.

Sommerschule der Akademie Schloss Kirchberg Eine Woche rund um „Future of Food“

Von 24. bis 31. August veranstaltet die Akademie Schloss Kirchberg zum zweiten Mal die Sommerschule „Future of Food – Zukunftsfähige Ernährungssysteme“. Die Veranstaltung richtet sich an junge Menschen mit Interesse an nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmitteln – Studierende aller Fachrichtungen, LandwirtInnen, LebensmittelhandwerkerInnen, Auszubildende und Berufseinsteiger, die unsere Ernährung in Zukunft mitgestalten wollen. Eine Woche lang folgen die Teilnehmenden dem Weg der Lebensmittel von der landwirtschaftlichen Erzeugung bis zum eigenen Teller. Dabei steht an jedem Tag eine andere Stufe der Wertschöpfungskette auf dem Programm und die Teilnehmenden erleben innovative Lösungsansätze für zukunftsfähige Systeme und nachhaltigen Konsum.

Qualifizierte Referenten unter anderem von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf stellen in Vorträgen und Diskussionen vor, wie Lebensmittel heute erzeugt werden, welche Probleme die Herstellung verursachen kann und welche alternativen Wege es gibt. Was wollen aufgeklärte Verbraucher von heute? Wie sehen bestehende und zukünftige Handels- und Vermarktungskonzepte aus? Welche Rolle spielt das Handwerk für eine zukunftsfähige Lebensmittelversorgung? Die Teilnehmenden haben die Möglichkeit, sich direkt mit Bio-Pionieren, Visionären und Experten über Themen wie Tierwohl, wertige Lebensmittel und tragfähige Regionalkonzepte auszutauschen. Gemeinsam entwickeln die Teilnehmenden praxisorientierte Antworten und konzipieren



Jetzt bewerben:
www.schloss-kirchberg-jagst.de/sommerschule



SOMMER SCHULE 2019

24.08. – 31.08.2019
IM BAUERNSCHLOSS
KIRCHBERG/JAGST

Lösungskonzepte zu wichtigen Ernährungsfragen unserer Zeit. Exkursionen zur Dorfkäserei Geifertshofen, zum Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall oder zur Gemeinschaft Schloss Tempelhof machen die Sommerschule abwechslungsreich und praxisnah.

Am 30. und 31. August schließt die Sommerschule mit einem BarCamp

ab. Was diskutiert wird, bestimmen die Teilnehmenden bei dieser „Unkonferenz“ selbst. Über zwei Tage können sie ihre Themen vorstellen und sich dazu die geballte Expertise der anderen einholen. Das BarCamp ist auch offen für Interessierte, die nicht an der Sommerschule teilgenommen haben. Die Bewerbung für die Sommerschule ist noch bis 15. Juli möglich.



Die Heumilchbauern von der Dorfkäserei Geifertshofen bekommen für ihre hochwertige Milch den höchsten Milchauszahlungspreis in ganz Deutschland: 64 Cent / Ltr!

Neue Spezialität der Dorfkäserei Geifertshofen

Sahnige Heumilch aus der Flasche

Sahniger kann Milch nicht schmecken. Mit einem natürlichen Fettgehalt von mindestens 3,8 Prozent ist die neue Spezialität Bio-Heumilch aus der Dorfkäserei Geifertshofen ein besonderer Genuss für alle Milchfreunde und -freundinnen. „Mindestens 3,8 Prozent“ bedeutet: Steigt im Winter der Fettgehalt an, kann er auch höher liegen. Unsere Bio-Heumilch ist daher ein echtes Kraftpaket. Der Durchschnittliche Nährwert liegt bei 71 kcal pro 100 ml.

Die Erzeugung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und an den Lauf der Jahreszeiten angepasst. Wie es seit Jahrhunderten Tradition ist, bekommen die Kühe im Sommer



saftiges Gras und frische Kräuter auf den Weiden zu fressen. Im Winter werden die Tiere ausschließlich mit sonnengetrocknetem Heu und hofeigenem Getreide gefüttert. Und das schmeckt man - in der Milch und in den feinen Käsesorten, die aus Heumilch gefertigt werden.

Für unsere elf Heumilchbauern bedeutet die traditionelle Fütterung einen hohen Zeitaufwand und starke Abhängigkeit vom Wetter. Es erfordert viel praktisches Wissen, Können und Gespür, hochwertiges Heu gut zu erzeugen. Daher orientiert sich unser Heumilchpreis an den anfallenden Kosten und ist bundesweit der höchste, der ausbezahlt wird.

Heumilch ist übrigens als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) in das Register der geschützten Bezeichnungen der Europäischen Union eingetragen. Das g.t.S.-Siegel garantiert die Fütterung ohne Gärmittel und ohne Gentechnik sowie biologische Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung, die Kulturlandschaftspflege und den Erhalt traditioneller Arbeitsweisen und Produkte als Kulturgut.

Die Bio-Heumilch in handlichen 500-Milliliter-Flaschen wird im Milchschaafhof Maisch in Geifertshofen abgefüllt. Sie ist zunächst exklusiv in den Märkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zu haben. In der Mohrenköpfe Gastronomie gibt es die feine Milch glasweise. Hier werden übrigens auch alle Kaffeespezialitäten mit Geifertshofener Bio-Heumilch gemacht.

Filmteam dreht Porträts unserer Mitgliedsbetriebe

Unsere Bauern geben Einblicke



Landwirt Karl-Matthias Wirth aus Rosengarten wird auf dem Acker interviewt.



Landwirt Markus Ehrmann und sein Vater Helmut aus Herbertshausen sind ein gutes Team.

Hohenloher Bauern sind ausgeprägte Persönlichkeiten. Jeder hat seine Geschichte, seine Philosophie und seine Art, den Hof zu führen. In kleinen Filmporträts stellen die Berliner Carsten und Jakob Krüger auf unserer Webseite www.haellisch.eu unsere Bauern und ihre Familien vor.

Immer mehr Verbraucher wollen heute wissen, woher ihr Essen kommt. Wer sind die Menschen, die Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (EU-geschützte geografische Angabe) erzeugen? Wie arbeiten sie? Was treibt sie an? Welche Traditionen pflegen sie? Mit den Filmporträts der Hohenloher Bauern setzen wir Hochglanzbildern aus der Werbung authentische Einblicke ins bäuerliche Leben entgegen.

In das von Karl-Matthias Wirth etwa, der seinen Hof in der Gemeinde Ro-

sengarten bewirtschaftet. Er ist heute der einzige Vollerwerbslandwirt in dem alten Bauerndorf. Vor zwei Jahren hat er seine Schweinezucht und -mast auf die alte Landrasse umgestellt: „Das war der richtige Schritt.“ Die Reaktion im Freundeskreis waren rundum positiv: „Schwäbisch-Hällisches Fleisch ist ein Erzeugnis, das die Verbraucher akzeptieren.“ Muttersauen und Ferkel hält er in den Ställen im Dorf, der Maststall befindet sich außerhalb. Seniorchef Karl Wirth hat den Hof an den Sohn überschrieben, arbeitet aber weiter mit.

Mit Karl-Matthias' Töchtern leben vier Generationen unter einem Dach. Wirth Senior und Junior verstehen und ergänzen sich. „Mit den Schwäbisch-Hällischen macht die Arbeit einfach Spaß“, sind sie sich einig. Ein gutes Team: Das trifft auf Landwirt Markus Ehrmann und sein Vater

Helmut ebenso zu. Die beiden bewirtschaften gemeinsam mit Mitarbeiter Benni den Hof in Herbertshausen, auf dem Schwäbisch-Hällische Ferkel geboren und gemästet werden. Markus Ehrmanns Leidenschaft gilt neben den Schweinen den Wildpflanzen. Rund um den Weiler wächst nämlich nicht nur das Futter für die Tiere, der Landwirt vermehrt hier auch Samen, die später zur ökologischen Begrünung öffentlicher Flächen eingesetzt werden. Derzeit ist überall viel zu tun. Markus Ehefrau Damaris versorgt die Männer mit Mittagessen, Kaffee und kühlen Getränken. Sie ist daran gewöhnt, dass im Sommer die Arbeit in der Landwirtschaft vorgeht: „Ich komme selbst von einem Hof.“

INTERESSE?

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

Verleihung der Agrarkulturpreise der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hal beim regionalen Kochfestival im Zeughaussaal

Hauptpreis 2018 geht an Gründungsmitglieder und Mitwirkende der ersten Stunde



Die Preisträger der Agrarkulturpreise 2018 werden beim regionalen Kochfestival im Zeughaussaal in Schwäbisch Hall ausgezeichnet..

Die drei Hauptpreisträger, die mit dem Agrarkulturpreis ausgezeichnet wurden, haben dreierlei gemeinsam. Sie sind Landwirte, Züchter Schwäbisch-Hällischer Landschweine, und sie begleiten die BESH seit ihrer Gründung vor dreimal zehn Jahren - Auszüge aus der Laudatio von BESH-Gründer Rudolf Bühler im Oktober 2018.

Albert Dürr ist mit 83 Jahren der Alterschef im Trio. Er wohnt auf seinem Hof im Niederstettener Weiler Eichhof. Er war 1986 bei der Gründung der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Landschwein dabei. Bis heute ist der unverwüstliche Landwirt mit eigenen und Erzeugnissen der BESH auf Wochenmärkten unterwegs. Seine robuste Gesundheit verdanke er dem Umstand, dass er selbst im Winter ohne Heizung bei offenem

Fenster schlafe, seinen klaren Kopf der Vermeidung von in Plastikfolien eingeschweißte Lebensmittel: „Die Weichmacher, die da drin sind, machen auch das Hirn weich“, so seine Überzeugung.

Werner Leonhard erfüllt in Rheinland-Pfalz seine Aufgaben als Stellvertreter des Vorsitzenden Rudolf Bühler. In der dritten Generation führt das BESH-Gründungsmitglied den Hof der Familie in Reichenbach/Nahe. Schon ab 1978 fahndete der Herdbuchzüchter nach Schwäbisch-Hällischen Landschweinen, die damals als ausgestorben galten. Sein Vater hatte 1963 einige Exemplare in Baden-Württemberg erworben, der Sohn wollte die Zucht wieder aufnehmen. Im Mai 1981 schaltete er eine Anzeige – und wurde im Haller Raum endlich fündig. Mit den Kollegen, die sich

gemeldet hatten, organisierte er ein Treffen in der Hessentaler Krone. Der Rest ist BESH-Geschichte.

Martin Hanselmann kam Ende 1988 als Leiter der Finanzen zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Für die Arbeitsstelle schulte der Landwirtschaftsmeister aus Ilshofen-Kerleweck zum Groß- und Außenhandelskaufmann um. Gut 200 Ferkel und 500 Mastschweine seiner Lieblingsrasse hält er auf dem Hof – im Nebenberuf. „Es sind zu wenige, um davon leben zu können, aber ich mache das aus Überzeugung und Begeisterung“, erklärt der 55-Jährige. Mit Leidenschaft ist er auch für die BESH tätig, bei der er im Vorstand mitwirkt: „Ich habe die gesamte Aufbauarbeit begleitet, Höhen und Tiefen erlebt, und es war immer viel mehr als nur ein Job.“ (siehe auch Seite 25)



Kategorie „Kultur und Soziales“
Birgit Wolf, Gasthof Löwen

Der Agrarkulturpreis 2018 für die Bewahrung der traditionellen hohenlohischen Wirtshauskultur und der hohenlohischen Küche geht an Birgit Wolf, Inhaberin und Küchenchefin des Landgasthofs Löwen in Bitzfeld. Seit 35 Jahren sorgt sie als Köchin und Wirtin dafür, dass sich die Gäste im Bitzfelder Löwen richtig wohlfühlen. Schon als Kind hat sie der Oma in der Küche geholfen und die Gäste in der Wirtsstube bedient. Die Oma, eine geborene Kochendörfer aus Orlach, hat ihr die hohenlohischen Gerichte beigebracht. Nach der Lehre im Haus des Handwerks in Heilbronn hieß es entsprechend der Tradition der Familie Wolf, die seit fünf Generationen auf dem Löwen sind: „Du bleibst zu Hause und hilfst hier.“ Den Schliff als Restaurantfachfrau und Köchin holte sie sich neben der Arbeit als Köchin über einen Fernlehrgang an einer Hotelfachschule am Bodensee. Bereits mit 22 Jahren führte sie den Löwen in Eigenregie. Was früher in einem traditionellen Hohenloher Gasthaus an der Tagesordnung war, gilt bei den Wolfs heute noch. Die gesamte Familie hilft mit. Oft stehen neben den Helfern in der Küche drei Generationen am Herd: *Bernulf Schlauch*



Kategorie „Ökologie“
Anita Haag und Gerlinde Michelfelder
Kreislandfrauenverband SHA

Landfrauen sind die Trägerinnen unserer Kultur im ländlichen Raum. Das besonders engagierte und jahrzehntelange Wirken von Gerlinde Michelfelder als geschäftsführende Vorsitzende und Anita Haag als Vorsitzende im Kreislandfrauenverband Schwäbisch Hall sollen mit dem Agrarkulturpreis 2018 besonders gewürdigt werden. Dies auch stellvertretend für die über 3000 Landfrauen welche im örtlichen Kreislandfrauenverband organisiert sind und symbolisch für alle Hohenloher Landfrauen. Unermüdlich setzen sich Gerlinde Michelfelder und Anita Haag bereits seit Jahrzehnten für die gesunde Ernährung mit heimischem, regionalen und saisonalem gesunden Essen ein. Dies auch mit ihrem neuen Projekt an den Schulen des Landkreises Schwäbisch Hall, dem „Kids Kochstudio“. Dabei führen sie Schüler und junge Menschen an unsere traditionelle heimische Esskultur heran. Ohne das großartige ehrenamtliche Engagement unserer Landfrauen wäre dies alles nicht möglich. Aus diesem Grund haben Anita Haag und Gerlinde Michelfelder den Agrarkulturpreis 2018 als besondere Auszeichnung verdient. Wir danken Alle für diese großartige Kulturleistung im Ländlichen Raum! *Rudolf Bühler*



Kategorie „Biodiversität“:
Hofnachfolger Florian Ehrman

Die Leidenschaft für die Landwirtschaft ist Florian Ehrmann aus Brettheim wohl in die Wiege gelegt worden. Für Florian, da ist sich die bäuerliche Großfamilie von Günter und Andrea Ehrmann einig, war immer klar: Er wird Hofnachfolger. „Ich bin ein Praktiker“, sagt der 21-Jährige, „und ich mache alles gerne.“ Genug zu tun gibt's auf dem Ehrmannschen Hof. Die Familie hält rund 200 Muttersauen, in der Mehrzahl Schwäbisch-Hällische. Die Umstellung auf die Zucht und Mast der alten Landrasse hat 2011 begonnen. Eine Futterhalle und einen Stall mit 600 Mastplätzen außerhalb Brettheims haben die Ehrmanns bereits gebaut, ein zweiter soll bald errichtet werden. Und das überwiegend in Eigenleistung. Möglich ist das nur, weil alle zusammenhelfen. Wann Florian Ehrmann den Hof übernehmen wird, ist noch nicht ausgemacht. „Das werden wir rechtzeitig entscheiden“, ist er sicher. Seit dem Jahr 2015 ist der Betrieb als GbR Günter und Florian Ehrmann eingetragen. Das funktioniert gut, sagen beide. Und Mutter Ehrmann sagt lachend: „Die Entscheidungen werden so lange ausdiskutiert, bis beide einer Meinung sind.“ *Tanja Kurz*

Ansprechpartner für Bauern



BESH-Mitglied René König im Gespräch mit Fritz Wolf vom Landwirtschaftlichen Beratungsdienst.

Den Landwirtschaftlichen Beratungsdienst gibt's bereits seit dem Jahr 1991. Das Motiv für die Gründung war die Absicht, die Verbreitung und die Verbesserung der Leistungsfähigkeit der Schwäbisch-Hällischen Rasse zu fördern. Außerdem soll die Haltung der Tiere unter besonders tierfreundlichen Bedingungen gewährleistet werden.

Die Rahmenbedingung war die Konzeption der Weiterentwicklung der Landwirtschaftsverwaltung in Baden-Württemberg. Zu Beginn waren zwei Berater in Vollzeit beschäftigt. Seither hat sich an der Aufgabenstel-

lung des Beratungsdienst nichts geändert. Allerdings sind weitere Aufgaben dazugekommen. Inzwischen ist die Qualitätssicherung ein wichtiger Bestandteil der Beratung.

Außerdem werden aktuell folgende Schwerpunkte beraten:

- Stallbau
- Betriebswirtschaft
- Zuchtberatung und Vermittlung Jungsauen
- Betreuung Herdbuchzucht
- Auswahl Ferkelbezug
- Produktionsberatung
- Fütterungsberatung
- Stallklima- und Wassercheck

- Messen und Veranstaltungen
- Beratung ökologischer Landbau

Heute sind vier Berater in Vollzeit und zwei Berater in Teilzeit angestellt. Wir haben eine gute Mischung aus erfahrenen Beratern und jungen Nachwuchskräften. So ist gewährleistet, dass die Arbeit erfolgreich fortgeführt wird. Durch die jahrelange Spezialisierung im Bereich artgerechter Stallbau können wir auf einen großen Erfahrungsschatz und viele erfolgreiche Neubauprojekte zurückblicken. Das wird auch in Zukunft eine große Herausforderung für die Betriebe.



LANDWIRTSCHAFTLICHER
BERATUNGSDIENST
SCHWÄBISCH HALL

INFORMATION

Dieter Hofmann
Telefon (07904) 97 97-66
dieter.hofmann@besh.de



Nachruf Werner Leonhard

Nur wenige Monate nachdem Werner Leonhard mit dem Agrarkulturpreis 2018 ausgezeichnet wurde erreichte uns am 8. Juni 2019 die Nachricht von seinem tragischen Unfalltod bei Erntearbeiten auf dem Bauernhof der Familie. Werner Leonhard war in seinem Leben von großer Weitsicht geprägt mit großem Engagement für das Gute und die wichtigen Dinge im Leben. Er hat sich schon seit Anfang der 80er Jahre die Rettung und Sicherung unserer alten Landrasse Schwäbisch Hällisches Schwein eingesetzt und war bundesweit der erste Herdbuchzüchter seit Mitte 1983. Wir Beide haben uns Anfang 1984 kennengelernt und sind seither Freunde und treue Wegbegleiter eben für diese große gemeinsame Aufgabe. Werner war stets beseelt und engagiert für die gute Sache, nichts war ihm zuviel für unser gemeinsames Ziel der Sicherung von Biodiversität in der bäuerlichen Landwirtschaft in Gestalt dieser ältesten Landrasse Deutschlands, dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein.

Seit Gründung der bundesweiten Züchtervereinigung Schwäbisch Hällisches Schwein im Februar 1986 wirkte Werner Leonhard als stellvertretender Vorsitzender und wir waren stets Brüder im Geiste. Ich danke auch im Namen aller meiner Kollegen und Mitglieder für das immer loyale Miteinander und Engagement für die gemeinsamen Ziele, für die gute Sache.

Wir haben großen Respekt vor der Lebensleistung von Werner Leonhard. Er ist uns bleibendes Vorbild. Wir trauern um einen großen Menschen und unseren Freund und Wegbegleiter und werden sein Vermächtnis in Ehren halten.

Rudolf Bühler



Nachruf Albrecht Dürr

Auch Albert Dürr wurde vor einigen Monaten mit dem Agrarkulturpreis Hohenlohe geehrt als Mitbegründer der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Nun ist er am 22.4. 2019 im Krankenhaus Bad Mergentheim gestorben nach einem Schlaganfall von welchem er sich nicht mehr erholt hat.

Albert Dürr ist am 22.3. 1935 geboren und wer ihn kannte, weiß dass er ein knorriger und stets aufrichtiger Hohenloher Bauer war welcher sich niemals der Obrigkeit gebeugt hat. Schon in den 50er Jahren absolvierte er den Bauernschulgrundkurs bei Fritz Stremfers Bauernschule im Schloss Kirchberg, der ältesten ökologischen Bauernschule Deutschlands. Hier hat er sein unbeugsames Rüstzeug für einen emanzipierten Hohenlohe Bauern erhalten welches ihn bis zum Lebensende Halt gab. Zeit Lebens war er eng mit Fritz Stremper verbunden welcher ihn stets gefördert und begleitet hat.

Albert Dürr war einer der ersten Demeter-Milchlieferanten der Molkerei Schrozberg, war Aufsichtsratsmitglied bei der Landwirtschaftlichen Bezugs- und Absatzgenossenschaft Niederstetten, sorgte dort für die erste Einrichtung einer Getreideannahme und Vermarktung von Demeter Getreide und wirkte so aktiv mit für die Entwicklung einer ökologisch geprägten bäuerlichen Landwirtschaft in Hohenlohe. 1978 war er Mitbegründer des Bauernverbands der Landwirte im Nebenerwerb und des „Grünen Markts“ Niederstetten welchen er mit Demeter-Gemüse, Holunder- und Löwenzahnwein belieferte.

Albert Dürr blieb sich stets treu bis zu seinem Tode: ein lebenswürdiges Hohenlohe Schlitzohr mit geistigem Tiefgang, selbstlos, unkonventionell und stets engagiert für die gute Sache. Wer ihn kannte weiß was Hohenlohe verloren hat. Wir trauern um ihn und behalten ihn in unseren Herzen.

Rudolf Bühler

Fahr mal hin!

Besucherreisen mit Hardy Mann



Wir stellen Ihr Programm je nach Dauer und Interesse individuell zusammen – die besten Erlebnisideen also für den gelungenen Betriebsausflug, für erlebnisreiche Vereinsfahrten, lehrreiche Fachvorträge und interessante Besichtigungen.

Hohenlohe erleben und genießen

Wir bringen unsere Gäste auf die Weide mit den Eichelmastschweinen, die von Frühjahr bis Herbst im Freien leben. Die robusten Tiere suchen sich ihr Futter selbst, lediglich Getreide- und Eichelschrot wird zugefüttert.

Wir machen unsere Gäste mit den Landwirten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bekannt.

In Verantwortung für Natur und Kreatur und zum Wohl der heimischen Verbraucherinnen und Verbraucher züchten und mästen die Bauern ihre Tiere.

Wir führen unsere Gäste durch das traditionsreiche Bauernland Hohenlohe und seine herrliche Kulturlandschaft. Die Tour führt durch kleine Dörfer, vorbei an imposanten Burgen und Schlössern sowie romantischen Städtchen, die für Zwischenstopps gut sind.

INFORMATION

Eberhard Mann

Telefon (07903) 94 00 10

eberhard.mann@besh.de

Einblick in die bäuerliche Kultur

Hoffest auf dem Sonnenhof

Wenn sich am 25. August beim Hoffest der Familie Bühler auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen Stadt und Land begegnen, profitieren beide Seiten: Die Besucher bekommen Einblick in die bäuerliche Lebensweise, die Landwirte können ihre Kultur einem breiten Publikum vermitteln. Gemeinsam gespeist und gefeiert wird natürlich auch. Traditioneller Auftakt ist um 10 Uhr der Gottesdienst im Hofgarten auf dem Sonnenhof.

Ab 11 Uhr ist „Das Beste aus Küche und Keller“ geboten. Viele freuen sich auf eine Schlachtplatte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein frisch aus dem Kessel. Der Weideochse vom Boeuf de Hohenlohe dreht sich am Spieß, Würste und Steaks brutzeln auf

dem Grill, es gibt Blooz und Schwarzbrot frisch aus dem Holzbackofen, Salate, selbst gebackenen Kuchen, Kaffee und Getränke aller Art.

Die zahlreichen Stände des Bauernmarkts am Sonnenhof sind spätsonnig geschmückt, hier kommen Erzeuger und Verbraucher ins Gespräch. Am frühen Nachmittag können Besucher die Prämierung Schwäbisch-Hällischer Herdbuchsaunen und -eber im Vorführing verfolgen. Die alte Landrasse – die älteste Deutschlands – ist um das Jahr 1820 durch das Einkreuzen asiatischer Importtiere in den Hällischen Schlag entstanden. Routiniert und doch auch für Laien verständlich erklären die staatliche bestellten Zuchtleiter Albrecht Weber



Genuss und Gespräche im Sonnenhofgarten in Wolpertshausen



Pferdekutschen pendeln zwischen Sonnenhof und Regionalmarkt

(Stuttgart) und Maite Mathes (Hannover) den Zuschauern, worauf es bei den Schwäbisch-Hällischen Zuchttieren ankommt.

Zweite Öko-Marketintage der Akademie Schloss Kirchberg „Welcome to Mainstream – Gemeinsam Verantwortung übernehmen“



Öko-Prominenz bei den ersten Öko-Marketingtagen auf Schloss Kirchberg: Alexander Gerber, Bundesvorstand Demeter, Felix von Löwenstein, Vorsitzender Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft, und Götz Rehn, Gründer und Inhaber Alnatura

„Welcome to Mainstream – Gemeinsam Verantwortung übernehmen“: So lautet das Thema der zweiten Öko-Marketingtage, die am 19. und 20. November 2019 auf Schloss Kirchberg stattfinden wird. Die Veranstaltung der Akademie Schloss Kirchberg wendet sich an Multiplikatoren auf Erzeugerseite, Produzenten, Verarbeiter, Groß- und Einzelhandel sowie Verbände.

Mit einem Marktanteil von über zehn Prozent hat die ökologische Land- und Ernährungswirtschaft längst die Nische verlassen. Immer mehr Landwirte wollen auf ökologische Produktion umstellen. Biologisch erzeugte Lebensmittel stehen hoch im Kurs und werden über alle Kanäle vertrieben.

Ein Wandel, auf den die Bio-Branche reagieren muss. Welche Verantwor-

tung hat sie für Gesellschaft, Umwelt, Tiere und Klima? Wie sich öffnen und zugleich das Profil schärfen, um den Idealen und Werten treu zu bleiben? Wie können Erzeuger und Landwirte überleben? Welche Vermarktungswege sind zukunftsfähig? Diese und weitere Fragen stehen im Mittelpunkt der Öko-Marketingtage 2019.

In den Vorträgen werden die Entwicklungen auf dem Markt, authentische Produktion sowie nachhaltige Vermarktung vorgestellt. In Workshops diskutieren die Teilnehmenden darüber, wie Verantwortung in den Bereichen Tierwohl, Verbraucher, Handwerk und regionales Bio übernommen werden kann und erarbeiten Lösungsansätze. Beim Dinner, in den Pausen sowie bei Exkursionen gibt es Möglichkeiten zum Austausch mit Vertretern der Anbauverbände, des Lebens-

mitteleinzelhandels, des Handels, des Handwerks und der Politik sowie mit Multiplikatoren.

Das Tagungsthema „Welcome to Mainstream – Gemeinsam Verantwortung übernehmen“ ist Teil der sogenannten Kirchberger Erklärung, welche von Teilnehmern und Partnern der ersten Öko-Marketingtage entwickelt und veröffentlicht wurde. Partner der Veranstaltung sind die Verbände Bioland, Demeter, Ecoland, die Assoziation Ökologischer Lebensmittelhersteller, die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf sowie die BESH.

INFORMATION

Anmeldung und weitere Informationen: www.schloss-kirchberg-jagst.de/marketing



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Schwein mit Geschichte

Tradition verpflichtet: Das Schwäbisch-Hällische Schwein geht auf das Jahr 1820/21 zurück und ist die älteste Schweinerasse Deutschlands.

www.haellisch.eu



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union

