



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Traditioneller Bändertanz der Landjugend Schwäbisch Hall beim 23. Regionalen Kochfestival / Kulinarischen Erntedank am 12. Oktober im Historisches Zeughaus Schwäbisch Hall (Seiten 8-10)

II. Ökomarketingtage auf Schloss Kirchberg als bundesweiter Branchentreff

Seiten 4-5

Champions-League: Luftgetrockneter Eichelmastschinken vom Hällischen Landschwein

Seiten 6-7

Agrarkulturpreise: Sternekoch Lothar Eiermann als kulinarischer Patron von Hohenlohe!

Seiten 8-9

Volksbegehren Artenschutz: Wir sind mit dabei am Runden Tisch der Landesregierung!

Seite 12



**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
martin.schneider@besh.de



Vorstand
Bœuf 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



Bio-Berater, Vorsitzender
Erzeugergemeinschaft
Hohenloher Lamm

André Hutzenlaub
Tel.: (07904) 97 97-69
Mobil: (0174) 9 64 17 56
andre.hutzenlaub@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
Mohrenköpfle

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!

Man kann es nicht oft genug sagen: Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist eine Selbsthilfeorganisation von klein- und mittelbäuerlichen Höfen aus der Region Hohenlohe, welche ihren gemeinsamen und dornenreichen Weg vor 35 Jahren begonnen hat um Zukunft zu haben inmitten eines industrialisierten und globalen wirtschaftlichen Umfelds.

Und auf dem langen Weg sind wir zu einem Bauern- und Bürgerprojekt geworden. Weil eine große Anzahl von Mitbürgern sich mit uns Bauern solidarisch erklärt und Anteile gezeichnet hat am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall, am Regionalmarkt Hohenlohe, an der Dorfkäserei Geifertshofen und an weiteren Projekten. All diese Einrichtungen gehören den Bauern und Bürgern der Region und dienen der ländlichen Regionalentwicklung in Hohenlohe.

So sind wir vom Rand des Geschehens nun mitten in der Gesellschaft angekommen. Und gemeinsam sind wir stark: Im Miteinander für eine zukunftsfähige Land- und Ernährungswirtschaft im Rahmen ländlicher Regionalentwicklung, Erzeugung gesunder und wertiger Lebensmittel, solidarischem Wirtschaften mit fairen Preisen für Erzeuger und Verbraucher, dabei unser Augenmerk zu legen auf die

Bewahrung der Schöpfung, welche im Interesse von uns Allen ist.

Aus diesem Grund sind wir auch Mitträger des Volksbegehrens Artenschutz, und hier bringen wir uns ein am Runden Tisch, um gemeinsam mit der Landesregierung und allen relevanten gesellschaftlichen Gruppen zukunftsfähige Lösungen in der Breite für schöpfungsbewahrendes und klimapositives Wirtschaften zu entwickeln und umzusetzen. Dies ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe und Herausforderung, dies geht uns Alle an!

An dieser Stelle und in diesem Zusammenhang möchte ich im Besonderen erneut an unseren großen Denker, Philosophen, Arzt und Pfarrer Albert Schweitzer erinnern, welcher den zeitlos gültigen Satz geprägt hat „Ehrfurcht vor dem Leben!“, übersetzt in heutige Sprache „Respekt vor der Schöpfung!“ Dies soll stets die Maxime und Leitbild unseres täglichen Handelns sein.

Nun darf ich Sie im Namen des Gesamtvorstands und Aufsichtsrats herzlichst einladen zur Weihnachtsfeier der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall am 14. Dezember in die Festhallen nach Wolpertshausen, ebenso zum Hohenloher Bauerntag an Lichtmess 2020.



In diesem Sinne wünsche ich uns Allen heute schon Frohe Weihnachten und geruhsame Festtage im Kreise unserer Lieben und Familien, ein Gutes Neues Jahr 2020 mit Kraft und Fortüne für unsere gemeinsamen Aufgaben!

Ihr Rudolf Bühler

Hochkarätige Referenten und engagierte Diskussionen bei den II. Öko-Marketingtagen der Akademie Schloss Kirchberg

„Bio-Verbände sind in der Verantwortung, Brücken zu schlagen“



Podiumsdiskussion mit Julia Unseld (Kornmühle), Nisha Toussaint-Teachout (Fridays for Future Stuttgart), Julian Beer (Lidl), Ursula Hudson (Slow Food Deutschland) und Anke Kaffenberger (Weleda); links außen Professorin Carolyn Hutter, rechts außen Professor Jan Niessen (beide Moderation).

Wir reden über die Klimakrise, dabei sind wir mittendrin“, machte Charlotte von Bonin (Fridays for Future Stuttgart) zum Auftakt der II. Öko-Marketingtage der Akademie Schloss Kirchberg unmissverständlich klar, dass es ein Weiter so aus Sicht ihrer Generation nicht geben kann. Dieser Einschätzung schloss sich Thomas Jorberg, Vorstand der GLS Bank, tags darauf ausdrücklich an. Die Bewegung fordere „keine enkeltaugliche Zukunft, sondern eine kindertaugliche“, das mache die Brisanz der Situation deutlich. Jorberg sprach für die Bewegung Entrepreneurs for Future, zu der mehr als 4000 Unternehmen gehören, über verantwortungsvolles Unternehmertum: „Jede wirtschaftliche Tätigkeit macht nur Sinn, wenn sie ganzheitlich dem Wohl aller Menschen gilt.“ Das jüngst in Berlin verabschiedete Klimapakete sei „wei-

testgehend wirkungslos“, „eine grobe Fahrlässigkeit“ und „eine verpasste Chance“. Er warnte eindringlich: Jeder Tag Verzögerung mache die Veränderung zerstörerischer. Die II. Öko-Marketingtage standen unter dem Motto „Welcome to Mainstream. Gemeinsam Verantwortung übernehmen“. Die Referenten machten deutlich: Das Bewusstsein für die Verantwortung der an der Wertschöpfungskette Beteiligten ist groß. Rund 230 Vertreterinnen und Vertreter aus der (Bio-)Landwirtschaft, dem Handel, der Produktion, der Wissenschaft und der Politik diskutierten über zwei Tage bei dem Öko-Branchentreff über zukunftsfähige Konzepte.

Zur Verantwortung des Handels nahm etwa Horst Lang von der Globus SB-Warenhaus Holding Stellung. Er stellte fest: „Der Begriff Nachhaltigkeit ist degeneriert.“ Der Leiter von

Qualitätssicherung und Umwelt skizzierte das Leitbild des Unternehmens, das in der Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt liege. Jeder Globus-Markt biete regionale Produkte an, die rund um seinen Standort hergestellt werden. Lang forderte einen Paradigmenwechsel: „Weg von Marktanteil, hin zum Anteil am Leben.“ Ein höherer Lebensstandard sei auch Ziel einer Aktion der Alibaba Group, China, berichtete deren deutscher Vertreter Fabian Sinn. Seit 2014 richtet das Unternehmen auf dem Land Servicestationen ein, um der dörflichen Bevölkerung mehr Perspektiven zu bieten. Das funktioniere auch andersherum – Waren aus dem Dörfen gelangten dank E-Commerce und den neuen logistischen Möglichkeiten in die Städte. 30 000 Dörfer habe Alibaba bisher erschlossen, in den nächsten Jahren sollen es 150 000 werden.



Thomas Jorberg, Banker
„Das Klimapakete der Regierung ist weitgehend wirkungslos“

Eine Podiumsdiskussion beschäftigte sich mit der Frage: „Verantwortungsbewusste Vermarktungswege – Show oder Substanz?“. Mit Julian Beer, Geschäftsführer Einkauf Lidl, hatte die Runde einen selbstkritischen Gesprächsteilnehmer aus dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH) am Tisch. Der LEH habe nicht-nachhaltige Strukturen geschaffen, „jetzt versuchen wir zu korrigieren“. Das Unternehmen Lidl, das jüngst eine viel diskutierte Partnerschaft mit Bioland eingegangen ist, versuche mit seiner „Marktmacht Akzente zu setzen“. Bioland-Präsident Jan Plagge griff in seinem Referat „Bioverbände in der Verantwortung“ dieses Thema auf. Verantwortlich im Sinne der eigenen Ideale? „Wir sind gut, aber davon sind wir noch weit entfernt“, konstatierte er: „Ich dachte immer, Argumente zählen, aber es zählt die Mehrheit.“ Es



Charlotte von Bonin, Aktivistin
„Das einzige, was wir falsch machen können, ist zu klein zu denken“

gelte, das Feindbild nicht zu kultivieren, sondern zu „Veränderungspartnerschaften“ zu kommen: „Polarisierung ist ein Luxus, den wir uns nicht mehr leisten können.“ Die Bio-Verbände müssten alle Branchen mitnehmen und Brücken schlagen: „Lassen Sie uns um die Sache streiten und uns einigen – nicht wie die Politik, die Streitpunkte verschiebt, weil sie wehtun, und damit viel mehr wehtut.“ „Zielvorgaben zu setzen ist Aufgabe von Politik“, hielt Harald Ebner, Bundestagsabgeordneter von Bündnis 90/ Die Grünen, dagegen. Der Bund müsse die Weichen stellen, Öko-Landwirtschaft stärker zu fördern. Sie habe die Lösungen für die Biodiversitätskrise wie die Klimakrise. Daher fordere seine Partei, mehr Mittel für die ökologische Landwirtschaft bereitzustellen und eine Pestizid- wie Nitratabgabe zu erheben.



Franz Untersteller, Umweltminister
„Mir dreht es den Magen rum, wenn ich die Schottergärten sehe“

Wir sind auf einem guten Weg, versicherte Friedlinde Gurr-Hirsch (CDU), Staatssekretärin im Landwirtschaftsministerium Baden-Württemberg. Sie kündigte an: „Wir werden zusätzliches Landesgeld für Biodiversität, Beratung, Schulung und Stärkung der Wertschöpfungsketten bereitstellen.“ 40 Prozent Außer-Haus-Verpflegung – das sei schon ein Hebel für Bio. Aus aktuellem Anlass referierte Baden-Württembergs Umweltminister Franz Untersteller (Grüne) zum Thema „Miteinander nicht gegeneinander: Naturschutz und Landwirtschaft in Baden-Württemberg“. Das Volksbegehren Artenschutz ist bekanntlich ausgesetzt, das nun erarbeitete Papier der Regierung sei ein „Paket, das die Gesamtgesellschaft in die Pflicht nimmt“. Da ist es wieder, das Wort, das die Öko-Marketingtage bestimmt: Verantwortung. *Tanja Kurz*

Aus den Reifeanlagen in Frankenheim auf der Hohen Rhön inmitten eines Unesco-Biosphärenreservats

Champions-League: Luftgetrockneter Eichelmastschinken vom Schwäbisch-Hällischen

Seit vielen Jahren befasst sich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit der Weidehaltung von reinrassigen Schwäbisch-Hällischen Landschweinen. Diese werden nach alter Hohenloher Tradition im Frühjahr auf lichte Wald- und Obstweiden aufgetrieben, wo sie bis in den Winter hinein das frische Gras und Klee mit Kräutern fressen und genießen dürfen, dazu Eicheln und Getreideschrot zugefüttert bekommen und in Holzhütten vor Wind und Wetter Schutz finden.

Ab dem Spätherbst gibt es dann die nussig schmeckenden Edelteile in den Fleischtheken unserer Erzeugergemeinschaft sowie in gehobenen Hotels und Fachmetzgereien, aus den Bäumen wird deftige Hohenloher Bauernwurst hergestellt, der Handbreit dicke Rückenspeck wird mit Meersalz eingerieben und reift zu cremigem Lardo heran.

Aus den Keulen von Bug und Hinterterteil werden jedoch in aufwändiger handwerklicher Hingabe edelste luftgetrocknete Eichelmastschinken hergestellt, welche es weithin zur Berühmtheit gebracht haben auf gleicher Ebene mit den edelsten Schinken der Welt aus Parma, Italien oder dem Serrano und Pata Negra aus Spanien!

Und dies geht so: Nach dem Abtrieb von der Eichelmastweide unserer Mitgliedsbetriebe werden die 140 bis 180 Kilogramm schweren reinrassigen Hällischen Landschweine im Erzeugerschlachthof geschlachtet und die hieraus gewonnenen Schinken werden mit Knochen und Pfote individuell



Luftgetrockneter Eichelmastschinken am Knochen gereift vom reinrassigen Schwäbisch-Hällischen Landschwein: Geschmackserlebnis pur!



Schinkenreifung im Unesco-Biosphärenreservat Hohe Rhön/Frankenheim unter reinster Höhenluft.

von Hand gesalzen beziehungsweise mit einer würzigen Salz-Kräuter Mischung eingerieben, bevor sie dann 12 bis 18 Monate in die Reifung kommen und „am Knochen“ reifen, was den besonderen „Gout“ ausmacht - neben der Mast auf den kräuterreichen Weiden und mit Eicheln aus Hohenloher Wäldern.

Die Reifeanlagen befinden sich in Frankenheim auf der Hohen Rhön inmitten eines Unesco-Biosphärenreservats, welchem die beste und reinste Luft Deutschlands bescheinigt wird.

Rudolf Bühler



Schwäbisch-Hällische Landschweine von der Eichelmastweide liefern die hochwertigen Schinken für die Reifung als luftgetrocknete Eichelmastschinken.

Bäuerliche Erzeugnisse sind die schönsten Geschenke

Ein Einkaufsgutschein oder ein Verzehr-gutschein für ein schönes Essen in der Mohrenköpfe-Gastronomie? Oder ein individuell bestückter Geschenkkorb mit den ausgezeichneten Erzeugnissen der Hohenloher Bauern? Im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen werden Geschenke Suchende garantiert fündig. Neben kulinarischen Köstlichkeiten gibt es auch ein großes Angebot interessanter Bücher rund um Hohenlohe und Bauern.



Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall verleiht Agrarkulturpreise in drei Kategorien sowie einen Hauptpreis

„Lothar Eiermann ist der große Patron unserer Hohenloher Esskultur“



Lothar Eiermann, ehemaliger Sterne-Koch im Waldhotel Friedrichsruhe, ist Träger des Agrarkulturpreises 2019.

Die Lothar Eiermann ist der große Patron unserer Hohenloher Esskultur. Sein Wirken hat die Küche unserer Region geprägt und weit darüber hinaus. Im Schlosshotel Friedrichsruhe des Fürstenhauses Hohenlohe Öhringen hat er von 1973 bis 2008 über 35 Jahre auf Sternenniveau gekocht und damit die Erzeugnisse unserer Heimat in Wert gesetzt. Zunächst musste er seine Rohstoffe auf den Großmärkten von Paris beschaffen. Doch schrittweise setzte er die Landesprodukte aus seiner neuen Heimat Hohenlohe in Wert, so auch das Schwäbisch-Hällische Landschwein.

Am 8. Dezember 1973 begann er im jugendlichen Alter und mit dem Segen des Fürsten sein Lebenswerk im Schlosshotel Friedrichsruhe als Direktor und Küchenchef zugleich. Schon im ersten Folgejahr erkochte Lothar

Eiermann den ersten Michelin-Stern, 1979 folgte der zweite und so avancierte er rasch zu den besten Köchen Deutschlands. 35 Jahre sollten es werden, und das Genie führte das Schlosshotel Friedrichsruhe nicht nur zu einer der ersten gastronomischen Adressen in ganz Deutschland, sondern darüber hinaus zur europäischen Spitze, wie die Fachzeitschrift „Hotel Restaurant“ im Jahre 1995 zum 50. Geburtstag schrieb.

Als Lothar Eiermann 2009 zum „Grand Chef Relais & Chateaux“ auf Lebenszeit ernannt wurde, hieß es in der Fachpresse: „Er hat wie kaum ein anderer die Entwicklung der Haute Cuisine in Deutschland mitgeprägt und zahlreiche Köche ausgebildet, welche inzwischen zur Elite zählen.“ Der Respekt gegenüber dem Tier und der Schöpfung prägte stets sein persönliches Handeln. Gutes Essen ist

für ihn ein politischer Akt. Er sagte in einem Interview: „Bienen sterben, Insekten sterben, die Vögel sterben. Natürlich kann man alleine nicht die Welt retten, aber das ist es, was ich tun kann“ – und meinte damit, dass er sein Gemüse am liebsten vom Bio-Hof kauft.

Seit vielen Jahren begleitet nun Lothar Eiermann unser Regionales Kochfestival Hohenlohe als Patron und Grand Chef. Er hat unserem kulinarischen Erntedank eine besondere Aura verliehen und die Verbindung von guten Landesprodukten und großer Küche sichtbar und erlebbar gemacht. Wir sind Lothar Eiermann für seine Lebensleistung zu großem Dank verpflichtet. Als Zeichen der Anerkennung und des Respekts für sein Wirken für die Region verleihen wir ihm den Hauptpreis des Agrarkulturpreises Hohenlohe!

Rudolf Bühler



Kategorie „Kultur und Soziales“
Luise Wirsching,
Spielbach

Luise Wirsching ist in kleinbäuerlichen Verhältnissen im Hohenloher Weiler Spielbach geboren und aufgewachsen. Sie war zeitlebens eine wirkliche Bäuerin im besten Sinne. Sie sagt: „Mein Mann war ein guter Bauer“, was mit das höchste Lob ist aus dem Mund einer Hohenloherin. Luise musste von klein auf auf dem Hof mithelfen, weil der Vater im Krieg den rechten Fuß verloren hatte. Sie besuchte acht Jahre die Volksschule und absolvierte eine Ausbildung über die landwirtschaftliche Fachschule, Gehilfenprüfung und bis hin zu Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft. Luise Wirsching erhält den Agrarkulturpreis 2019 für Kultur & Soziales, denn sie ist eine Kulturträgerin im besten Sinne. So veranstaltet sie Ausstellungen auf Festen und Märkten und hat dazu 17 Themenkreise aufgelistet. Häufig ist sie Gast bei Senioren-Nachmittagen, wo sie aus dem bäuerlichen Kulturleben berichtet und dies mit ihrer Zuchorchel und Gesang umrahmt. In der praktischen landwirtschaftlichen Arbeit ist das Schneiden der Obstbäume ihre große Passion. Hierfür ist sie im ganzen Land als Expertin bekannt.

Rudolf Bühler



Kategorie „Ökologie“
Sozialtherapeutische Gemeinschaften
Weckelweiler

Die Sozialtherapeutischen Gemeinschaften Weckelweiler wurden 1959 von Freitz Stempfer und Dr. Wolfgang Feuerstack gegründet. Am 1. April begann die Arbeit mit neun Männern aus Berlin. Die jungen Menschen kamen aus schwierigen Lebensumständen und zeigten Verhaltensauffälligkeiten. Der Anfang war schwierig, und neben dem Aufbau einer Struktur im Alltag war die Frage nach einer sinnvollen Beschäftigung für diese Menschen. Ein Garten wurde bewirtschaftet und die Mitarbeit auf den umliegenden Bauernhöfen war Teil der Beschäftigungstherapie. Von Beginn an wurden die Beete und Felder des Stempferschen Hofes nach biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise bestellt. 1995 kam die Gärtnerei in Amlishagen dazu und seither wurden 115 Gartenbaufachwerker erfolgreich in den Berufsfeldern Gemüse- und Zierpflanzenbau ausgebildet. Heute umfassen die beiden Gärtnereien etwa 5000 Quadratmeter Anbau in Gewächshäusern und vier Hektar Freiland. Mit der Zeit kamen weitere Gewerke und Teilorte dazu. Derzeit werden etwa 370 Menschen in den Werkstätten arbeitsmäßig betreut, die auf dem ersten Arbeitsmarkt keine Beschäftigung finden würden.

Rudolf Bühler



Kategorie „Biodiversität“:
Hofnachfolger Michael Strecker,
Neuenstein

Hohenloher Bauern haben Zukunft!“ Das ist eine wichtige Botschaft der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Für die Zukunft stehen junge Männer wie Hofnachfolger Michael Strecker aus Untereppach. Er ist Fußball-Innenverteidiger, und der ist heutzutage weniger Verteidiger denn Spielmacher. Die Position passt also gut, auf der Michael Strecker beim TSV Neuenstein Fußball spielt. Als Jungbauer sind diese Qualitäten gefordert: Er muss gestalten können, Ideen haben und diese umsetzen. Das Rüstzeug hat er mit der Ausbildung zum Landwirtschaftsmeister an der Akademie für Landbau in Kupferzell erworben. Die Streckers – die Eltern Uwe und Bärbel arbeiten mit – mästen Schwäbisch-Hällische Schweine in einem Außenklimastall. Zweites Standbein ist der Ackerbau. Weizen, Gerste und Körnermais werden an die Schweine verfüttert; Zuckerrüben und Kartoffeln verkauft. In Strecker's Hoflädle bringt die Familie ihre landwirtschaftlichen Erzeugnisse an Mann und Frau. „Wer weiter denkt, kauft näher ein“ lautet das pffiffige Motto. Angeboten werden hier auch Eier von eigenen Hühnern. Tanja Kurz

Kulinarischer Erntedank am 12. Oktober im Historischen Zeughaus in Schwäbisch Hall!

Schwäbisch-Hällisches Qualitäts-Schweinefleisch g.g.A., Boeuf de Hohenlohe, Reh aus Hohenloher Wäldern, Heumilchkäse von Weidekühen und vieles mehr: Die Zahl ausgezeichneter Hohenloher Spezialitäten ist groß. Mit ihnen hat Maximilian Korschinsky, kulinarischer Botschafter der BESH und Mitglied des Slow Food Köche-Netzwerks Chef Alliance, das Menü der Region zum „Kulinarischen Erntedank“ komponiert, das rund 400 Gäste im herbstlich geschmückten Historischen Zeughaus von Schwäbisch Hall genossen.

„Die Zuwendung zu Regionalität und Heimat ist eine notwendige und folgerichtige Gegenbewegung zur Globalisierung“, stellte Rudolf Bühler, Vorstand der „ältesten Regionalinitiative Deutschlands“, in seiner Begrüßung zufrieden fest. Das zwölfköpfige Team der Mohrenköpfe-Gastronomie und der Weckelweiler Gemeinschaftswerkstätten verwöhnte die Gäste zum Auftakt mit hausgemachten Teigtäschle mit Demeter-Kürbis und roter Bete, Geifertshofener Heumilchkäse und Bauernschinken. Im Anschluss servierten die Servicekräfte Ochsen-schwanzsuppe vom Boeuf de Hohenlohe mit dreierlei Einlage sowie Rehrücken mit Pistazienpesto, Rahmkohlrabi und Steinpilzknödel. Den Hauptgang bildete ein Zweierlei vom Schwäbisch-Hällischen Schwein – Filet und Bäckle; zum süßen Schluss gab es ein Dessert von der Hohenloher Zwetschge mit Bio-Eis aus Heumilch. Zwischen den Gängen unterhielt die Sopranistin Irina Sivac mit Hohenloher Volksliedern. Ein Höhepunkt war die Verleihung der Agrarkulturpreise 2019 (siehe Seiten 8/9).



Volles Haus beim Kulinarischen Erntedank in Schwäbisch Hall; unten das Hauptgericht.



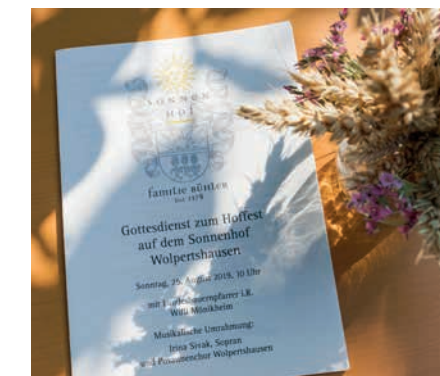
Willi Mönikheim, ehemaliger Landesbauernpfarrer, leitete den Gottesdienst zum Auftakt des Hoffests auf dem Sonnenhof.

Predigt des Landesbauernpfarrers i. R. Willi Mönikheim „Jesus sagte: Sorgt für die Leute!“

Wir hatten einen kraftvollen Gottesdienst“, sagte BESH-Gründer und -Vorstand Rudolf Bühler zum Auftakt des traditionellen Hoffests auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen zufrieden. Rund 500 Besucher hatten am Sonntagmorgen im Hofgarten die Predigt des ehemaligen Landesbauernpfarrers Willi Mönikheim erlebt. „Sich miteinander aneinander freuen“ – unter dieses Motto stellte Pfarrer Mönikheim seine Predigt in diesem Jahr, die er in Hohenloher Mundart hielt – nicht ohne knitzte Empfehlung an die Zugereisten: „Nachlesen kann man das im Lukas-Evangelium, Kapitel 9, Verse 10 bis 17.“ Die Versorgung mit Lebensmittel werde bereits in den ersten Kapiteln der Bibel als eines der wichtigsten Ziele geschildert. Mönikheim zitierte die Worte Jesu: „Sorgt für die Leute – gebt ihnen, was sie zum Leben und Über-

leben brauchen.“ Schon hier werde geschildert, wie notwendig dazu ein Zusammenspiel zwischen Schöpfer, Natur und Menschen sei, betonte der Pfarrer: „Wenn die Natur Gottes Schöpfung ist, müssen wir ganz neu verstehen lernen, dass wir Menschen Teil der Natur sind.“ Alles was lebt, sei aufeinander angewiesen: „Das müssen wir lernen, wenn wir es noch nicht begriffen haben. Was das Klima durcheinander bringt und das fein

gesponnene Netz auf unserem blauen Planeten ruiniert, ist vor allem die Einbildung, dass wir Menschen tun und lassen können, was uns gefällt.“ Wachsen oder weichen? Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben? „Meint Ihr, dass das der Sinn unseres Lebens ist?“, redete Mönikheim den Zuhörern ins Gewissen. Die Bauern lebten mit der Schöpfung und dem Schöpfer auf du und du – „hoffentlich“, fügte er hinzu. „Kauft nicht immer das Billigste, sondern dort, wo das Geld den Bauern zugute kommt.“ „Sorgt für die Leute“ – das gelte für die Flüchtlinge, die Kleinbauern weltweit, für alle, die Hilfe benötigen. Über die wunderbare Brotvermehrung könne man heute noch staunen, so Mönikheim, und rief dazu auf: „Wenn wir die Welt verbessern wollen, müssen wir alle damit anfangen.“ Ein kraftvoller Gottesdienst, in der Tat.



Volksbegehren Artenschutz Baden-Württemberg Runder Tisch zur Gesetzesinitiative



Weidehaltung von Schwein und Rind sowie blühende Streuobstwiesen: Gut ein Drittel der BESH-Mitgliedsbetriebe wirtschaften ökologisch.

Im Rahmen der Bürgerinitiative „Volksbegehren Artenschutz Baden-Württemberg“ ist es auf Initiative von Ministerpräsident Winfried Kretschmann seit Mitte Oktober zu einem Runden Tisch mit den beteiligten Gruppen gekommen zur Entwicklung eines Landesgesetzes für Artenschutz in Baden-Württemberg. Gemeinsames Ziel ist es, die lebenswichtigen Belange für Klimaschutz, Biodiversität und Bewahrung der Schöpfung gemeinsam mit Vertretern aus allen gesellschaftlichen Bereichen in eine relevante Gesetzesvorlage für den Landtag zu überführen. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft ist mit Sitz und Stimme am Runden Tisch dabei, welcher seit 16. Oktober 2019 im Umwelt- und Landwirtschaftsministerium in Stuttgart tagt und im Konsensverfahren um die besten und notwendigen Lösungen ringt.

Bereits seit 35 Jahren engagiert sich die BESH aktiv für Artenschutz. Das Ziel von mehr als ein Drittel Bioanbau ist hier bereits umgesetzt mit gut 480 Mitgliedsbetrieben, welche nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus nachhaltig wirtschaften. Weitere Bauernhöfe sind in Umstellung, doch dies ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Wenn die Verbraucherschaft den eingeschlagenen Weg zu weiterer Ökologisierung der Landwirtschaft mitgeht und bereit ist, die hierzu notwendige Wertschätzung mit korrekten Preisen für ökologische Erzeugnisse zu bezahlen, kann sich der notwendige Ausbau entsprechend weiterentwickeln. Parallel ist darauf hinzuweisen, dass Artenschutz und Ökologie bereits an der Haustür eines jeden Mitbürger beginnen muss. So ist es völlig unnötig und muss verboten werden, bei Zier-

pflanzen, in Hausgärten, in Parks und an Wegen Pestizide auszubringen. Dasselbe gilt für Sportanlagen und öffentliche Flächen wie auch bei der Bundesbahn. Dies schafft Bewusstsein in der Bevölkerung und spart schon 15 bis 20 Prozent des Pestizidverbrauchs ein. Der aktuell vorliegende Gesetzesentwurf der Landesregierung ist hierzu eine gute Grundlage mit nachhaltigen positiven Ansätzen, welche die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft weiterhin aktiv begleiten wird.

Link zum Gesetzesentwurf der Landesregierung, welcher als Grundlage für die Gespräche am Runden Tisch Artenschutz dient: www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/eckpunktepapier-zum-volksbegehren-vorgelegt/

Bruderkalb Ein Projekt der Bio-Musterregion Hohenlohe!



Bruderkalb mit Mutterkuh auf einer Hohenloher Weide.

Die nationale Wochenzeitung „Die Welt“ berichtete kürzlich in einer ihrer Ausgaben, dass in Deutschland pro Jahr bis zu 200 000 männliche Kälber als wertlos auf diversen Wegen „entsorgt“ werden. Grund ist wohl, dass bei einseitig auf höchste Milchleistung gezüchteten Rinderrassen das männliche Kalb genetisch bedingt eine ungenügende Mastleistung aufweist.

Erzeugerrichtlinien stecken die Mindestanforderungen ab

Dies ist eine gravierende Fehlentwicklung und kann von einer die Schöpfung bewahrenden Landwirtschaft sowie nach ethischen und christlichen Grundlagen nicht akzeptiert werden. Die Bio-Musterregion Hohenlohe hat sich dieses Themas bereits seit Jahresbeginn angenommen und unter

Führung von Demeter-Bäuerin Anja Frey und dem Projektmanagement das Projekt „Bruderkalb“ auf den Weg gebracht und eine entsprechende Arbeitsgruppe gegründet. In den letzten Monaten wurden bereits erste Betriebe ausfindig gemacht, welche bereit sind, solche „Bruderkälber“ aufzunehmen oder auf „kuhgebundene“ Haltungsform umzustellen. Es wurden Erzeugerrichtlinien ausgearbeitet, welche die Mindestanforderungen an die artgerechte Aufzucht und Tierhaltung auf den beteiligten Höfen abstecken. Sodann werden die Mastkälber im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall geschlachtet und in Fachmetzgereien sowie in Lebensmittelmärkten vermarktet, welche sich an diesem Projekt beteiligen. Ferner ist auch die heimische Gastronomie eng eingebunden, erste „Bruderkälber“ wurden

bereits in Aktionswochen in der Mohrenköpfe-Gastronomie, Regionalmarkt Hohenlohe, in Wolpertshausen ausgespeist. Auch bei den Öko-Marketingtagen auf Schloss Kirchberg wurde den Gästen Kalbfleisch der Bruderkalb-Initiative gereicht. Das Regionalmanagement der Bio-Musterregion Hohenlohe nimmt gerne weitere Bio-Milchviehbetriebe auf, welche sich an diesem wichtigen Projekt beteiligen möchten. Interessenten wenden sich bitte hierzu zur Beratung an die Regionalmanagerin.

KONTAKTDATEN

Franziska Frey
Regionalmanagerin
Schloss Kirchberg/Jagst
biomusterregion@hdb-stiftung.com
Mobil +49 (0) 173 5 35 49 90

Bioland prämiiert Metzgereien in Baden-Württemberg Urkunden für unsere Bio-Würste

Bioland zeichnet die beste Biowurst und das beste Biofleisch seiner Partnerbetriebe aus. Bei der sechsten Qualitätsprüfung haben zehn Bioland-Metzger und Fleischer aus ganz Deutschland, darunter vier aus Baden-Württemberg, ihre Produkte zur Bewertung eingereicht.

Die Jury, bestehend aus drei Sachverständigen der Kulmbacher Fleischermeisterschule sowie Hermann Jakob, dem Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach, überprüften die 46, unter höchsten Bioland-Standards hergestellten Produkte auf Aussehen, Farbe, Konsistenz, Geruch, Individualität und Geschmack. Neben der Bewertung profitieren die Teilnehmer vom Rat des gefragten Bio-Wurst-Experten Hermann Jakob: „Wir geben auch Anregungen, wie etwas besser gemacht werden kann.“

Dr. Christian Eichert, Geschäftsführer des Landesverband Baden-Württemberg, betont: „Die Herstellung von Biowurst nach unseren Richtlinien ist eine Herausforderung! Nur wer sein Handwerk versteht, kann ohne Zusatz- und Hilfsstoffe wie Phosphate und Nitritpökelsalz eine Spitzenqualität herstellen.“

Zu den ausgezeichneten Betrieben im Land gehört die Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Deren Betriebe zeichneten sich durch einen besonders hohen Anspruch bei der handwerklichen Fleischveredelung aus, so die Jury. Die weiteren ausgezeichneten Betriebe aus Baden-Württemberg sind Helmut Voltz aus Burgstetten, die Staufen Arbeits- und Beschäfti-



Hermann Jakob, Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach, Werner Vogelmann (BESH) und Bioland-Präsident Jan Plagge (von links).

gungsförderung aus Göppingen und Michael Speck ins Karlsruhe-Grünwet-terbach.

Geschäftsführer Dr. Eichert freut sich über die Bandbreite der Betriebe: „Die Gewinner – vom Handwerksmetzger über den Biobauern mit eigener Wurstproduktion bis hin zur Erzeugergemeinschaft – spiegeln die Vielfaltigkeit unseres Bioländles wider und verdeutlichen, dass die Idee von der Landwirtschaft für eine enkelgerechte Zukunft von der Gesellschaft getragen wird.“

Die Qualitätsprüfung findet alle zwei Jahre statt. Teilnehmen können alle fleischverarbeitenden Bioland-Betriebe, die Rind-, Schweine-, Lamm- oder Geflügelfleisch verarbeiten und Wurstprodukte aus eigener Herstellung anbieten. Geprüft wird sensorisch nach DLG-Prüfschema mit einem 100-Punkte-Schlüssel. Zum Bestehen der Prüfung muss das Produkt mindestens 82 Punkte erzielen.

Bei Bioland kommen nur ausgewählte Zutaten und Zusatzstoffe in die

Wurst. Für die Wurstherstellung nach Bioland-Richtlinien sind nur sieben Zusatz- und Hilfsstoffe zugelassen. In Bioland-Wurstwaren verboten sind Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel oder Phosphate. Stattdessen arbeiten Bioland-Metzger und -Fleischer mit bewährten handwerklichen Verfahren und traditionellen Rezepturen.

AUSZEICHNUNGEN

Dreimal Gold, zweimal Silber und einmal Bronze: Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft hat mit ihren Bio-Wurstwaren ausgezeichnet abgeschnitten.

Die Ergebnisse im Einzelnen:

- Gold für Kräuterbratwurst, Rostbratwürstchen und Lyoner
- Silber für Bratwurst (Dose) und Leberwurst
- Bronze für Schinkenwurst

Vorankündigung World Organic Forum auf Schloss Kirchberg

Bereits zum vierten Mal lädt die Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft auf Schloss Kirchberg zum World Organic Forum ein, welches vom 11. bis 13. März 2020 stattfinden wird. Dieser international beachtete Kongress fand erstmals 2017 statt mit zahlreichen internationalen Partnern wie dem alternativen Welt-Bauernverband La Via Campesina, dem Welt-Bioverband IFOAM und über 450 Vertretern von Kleinbauern aus allen Kontinenten. Aus dieser Auftaktveranstaltung ging das „Haller Manifest“ zur Deklaration für die globalen Bauernrechte hervor, welches wesentlich dazu beigetragen hat, dass am 19. Dember 2018 bei der Vollversammlung der Vereinten Nationen in New York die „Declaration of Global Peasants Rights“ mit 74,8 Prozent der Stimmen verabschiedet wurde. Beim kommenden Kongress im März 2020 wird der Fokus auf „Localizing



Prominente Redner - hier eine Diskussionsrunde von 2019 - kommen zum World Organic Forum.

UN-Sustainable Development Goals“ gelegt werden mit Gründung eines internationalen Netzwerks von SDG-Regionen.

Auftaktveranstaltung ist am 11. März 2020 mit dem Ehrenpräsidenten des Club of Rome, Professor Dr. Ernst-Ulrich von Weizsäcker zum Thema „Aufklärung 2.0“. Weitere prominente Redner

wie Professor Hans Herren, der leitende Verfasser des Weltagrarberichts, haben bereits zugesagt, die vom früheren Generaldirektor der FAO, Jose Graziano da Silva, steht noch aus.

Termin: IV. WORLD ORGANIC FORUM
11. - 13. März 2020,
Schloss Kirchberg/Jagst

Vorankündigung Hohenloher Bauerntag an Lichtmess

Bereits jetzt ergeht der Hinweis auf den 5. Hohenloher Bauerntag an Lichtmess, 2. Februar 2020, in den Festhallen in Wolpertshausen. Der Bauerntag beginnt an diesem Sonntag um 12 Uhr mit dem Mittagessen. Danach folgen die Andacht und Reden zur Situation des Bauernstands - insbesondere in Hinblick auf die neuen gesellschaftlichen Herausforderungen zu mehr Ökologie und Artenschutz. Hierzu werden prominente Redner erwartet, weitere Einzelheiten werden bei Zeit bekannt gegeben.

Hohenloher Bauerntag, 2. Februar, 12 Uhr, Gemeindehallen Wolpertshausen



Beim Hohenloher Bauerntag an Lichtmess sind Bauern wie Bürger willkommen.

Hällische Schweineschule Betrieb gesucht!

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall möchte die Hällische Schweineschule aufbauen und sucht dafür einen Mitgliedsbetrieb. Auf Messen und anderen Veranstaltungen soll die Hällische Schweineschule auf spielerische Weise Kindern ein Verständnis für Tiere und artgerechte Tierhaltung am Beispiel des Schwäbisch-Hällischen Landschweins vermittelt werden. Werbe- und Infomaterial werden gestellt. Mit etwa 15 bis 20 Einsätzen pro Jahr ist zu rechnen. Ansprechpartnerin: Christiane Claus, Telefon (07904) 97 97 72. christiane.claus@besh.de



In der Hällischen Schweineschule ist Streicheln ausdrücklich erlaubt.

EU-Projekt Legumes Translated

Auf dem Weg zur heimischen Sojaversorgung

Körnerleguminosen wie Sojabohnen, Ackerbohnen, Erbsen und Lupinen haben einen hohen Proteingehalt und sind essentiell für die globale Nahrungsmittelversorgung. Weltweit werden auf etwa 14 Prozent des Ackerlands Körnerleguminosen angebaut, in der EU sind es jedoch nur etwa 3 Prozent. Dies führt zu einem Pflanzenproteindefizit in Europa, speziell für die Tierfütterung.

In der Folge wird vor allem Soja in großen Mengen importiert - umgerechnet etwa 36 Millionen Tonnen pro Jahr. Der Import von Sojabohnen wird mit Urwaldabholzung, Umweltzerstörung sowie sozialen Problemen in den Herkunftsländern in Verbindung gebracht und schadet der Akzeptanz der Landwirtschaft in der Bevölkerung. Gleichzeitig stagnieren die Erträge wichtiger Kulturen in Europa, da die

stark getreidelastigen Anbausysteme durch Unkräuter, Schädlinge und Krankheiten unter Druck geraten. Landwirte und Verbraucher haben daher ein steigendes Interesse an vielfältigeren Fruchtfolgen und an alternativen Wertschöpfungsketten. Leguminosen fixieren Luftstickstoff, verbessern die Bodenqualität und unterbrechen die Ausbreitung von Unkräutern und Krankheiten, die andere Kulturen belasten. Eine europäische oder regionale Versorgung mit Pflanzenprotein kann die negativen Effekte des Imports stoppen.

Das EU-geförderte Projekt Legumes Translated unterstützt die Produktion und Verwendung von Körnerleguminosen durch einen engen Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis. Landwirte sollen von aktueller Forschung profitieren und ihre Erfah-

rungen einbringen. Die BESH ist Teil dieses internationalen Netzwerks von Leguminosen-Experten. Ziel ist es, den Anbau und die Verwendung von Körnerleguminosen in Hohenlohe zu erhöhen. Es werden Fachveranstaltungen rund um Leguminosen angeboten. Außerdem werden Schweinehalter gesucht, die Futtermischungen mit regionalen Leguminosen testen.

VERANSTALTUNG

Die BESH organisiert gemeinsam mit dem LTZ am 19. Mai 2020 eine Besichtigung des RKW Kehl mit anschließendem Besuch auf dem Betrieb Körkel (Kehl), der Erbsen aus Eigenanbau in der Schweine- und Geflügelfütterung einsetzt. Kontakt: Astrid Heid, astrid.heid@besh.de, 07904 979763

Informationen und Verkostung mit Geifertshofener Heumilchkäse Jeden ersten Freitag treffen sich die Käsefreunde

Wie wird handwerklicher Käse hergestellt? Was bedeutet das Siegel g.t.S. für Heumilch? Was ist Molkenrahmbutter? Diese und weitere Fragen rund um das Thema Käse und Milch werden jetzt jeden ersten Freitag eines Monats von den Experten der Dorfkäserei Geifertshofen beantwortet.

Treffpunkt ist um 18 Uhr im Dorfladen. Im schönen Ochsen-Saal findet eine Infoveranstaltung zur Dorfkäserei und Käseherstellung statt. Anschließend folgt eine professionelle Käseverkostung mit Bestimmung der Geschmacksnuancen. Den ausgezeichneten Heumilchkäse können die Teilnehmenden dabei zum Sonderpreis erwerben. Anschließend können die Gäste im urigen Gasthof Ochsen einkehren.

Die Teilnahme an der Infoveranstaltung und Verkostung ist kostenlos, um Anmeldung wird gebeten. Und noch eine Neuigkeit: Die Dorfkäserei Geifertshofen und die Mohrenköpfe Gastronomie lassen jetzt die Stammtischkultur in ihrer traditionsreichen Dorfwirtschaft Ochsen wieder aufleben. Künftig hat der Gasthof jeden Freitag ab 17 Uhr geöffnet.

Wie bisher ist die urige Wirtschaft neben der Dorfkäserei an ausgewählten Wochenenden geöffnet. Serviert werden neben Fondue und Raclette regionale Spezialitäten wie Wild oder Gans. Viele Stammgäste freuen sich auf traditionelle Gerichte wie das beliebte Kuhessen oder die Metzelsuppe vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Um telefonische Anmeldung wird gebeten:

Ochsen (07974) 969 98 73
Mohrenköpfe (07904) 943 80 80.



Infos und Verkostung: Der Käseabend im Ochsen in Geifertshofen lockt Käsefreunde.



Beliebt unter Feinschmeckern: Die Spezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft gibt's auf dem Haller Weihnachtsmarkt.

Genüsse und Geschenke von den Hohenloher Bauern

Treffpunkt beim Haller Weihnachtszauber

Der Haller Marktplatz mit der Großen Treppe vor St. Michael gilt als einer der schönsten Plätze Deutschlands. Im Sommer Schauplatz der Freilichtspiele und Ziel tausender Kulturfreunde, entfaltet er eine ganz besondere Atmosphäre in der Adventszeit - beim Haller Weihnachtszauber.

Hunderte Lichter leuchten über den Buden; daneben drehen sich farbig beleuchtet die Flügel der großen hölzernen Weihnachtspyramide mit den lebensgroßen Figuren. Der Kleine Siedershof marschiert musizierend zwischen den Besuchern zu den Stufen der Großen Treppe, wo Alphornbläser eine imposante Formation bilden. So startet der Haller Weihnachtszauber am 28. November.

Ein besonderer Anziehungspunkt unter den Besuchern ist der festlich geschmückte Stand der Hohenloher Bauern, der traditionell vor dem



Rathaus aufgebaut ist. Hier kommen Feinschmecker auf ihre Kosten: Das BESH-Team verwöhnt mit Echt Hällischen Maultaschen, saftigem Krustenbraten und verschiedenen Wurstspezialitäten. Käsefreunde können sich auf Fondue to go oder Raclette aus Geifertshofen freuen.

Wer Geschenke sucht, kann hier ebenfalls fündig werden. Angeboten werden zahlreiche Bücher, Schwäbisch-Hällische Plüschschweine oder

das Mohrenköpfe in Form einer Sparbüchse.

Weihnachtstypische Spezialitäten dürfen natürlich nicht fehlen, denn der Duft nach gebrannten Mandeln und Glühwein gehört einfach dazu. Stände mit Keramik, Kerzen und Holzarbeiten komplettieren das weihnachtliche Angebot.

Chöre und Musikgruppen aus der Region gestalten wie in jedem Jahr das Rahmenprogramm auf dem Haller Weihnachtszauber. Neben weihnachtlichen Klängen dürfen sich Besucher auch auf die eine oder andere Überraschung freuen. Für die jüngsten Besucher wird ein abwechslungsreiches Kinderprogramm geboten.

Haller Weihnachtszauber
28. November bis 22. Dezember
Täglich 11 bis 20 Uhr, Freitag und Samstag bis 21 Uhr

Nachruf

Rainer Dierolf

Liebe Mitglieder,
liebe Partner, Freunde
und Weggefährten
von Rainer Dierolf!

Im vergangenen September mussten wir Abschied zu nehmen von unserem allseits geschätzten Rainer Dierolf. Wir haben mit Rainer einen aufrichtigen Menschen verloren, einen stets hilfsbereiten Kollegen, einen erfahrenen und hoch kompetenten Metzgermeister, welcher unsere Wildmanufaktur in Schwäbisch Hall und unser Reifewerk in Frankenheim geleitet hat.

Rainer war stets mit Herzblut dabei, alle Abläufe und Vorgänge zu optimieren, um stets das beste Ergebnis zu erzielen, die höchst mögliche Qualität war ihm gerade gut genug. Er hat seine Kollegen und Mitarbeiter stets freundschaftlich behandelt, war ein besorgter Lehrmeister für viele Auszubildende, ebenso hat er unsere jungen Verantwortlichen mitgenommen und gelehrt, wie man im Leben Verantwortung übernimmt und einen Betrieb zu leiten hat. Er war stets ein besorgter und fairer Teamplayer.

Wie wir wissen, hat Rainer zeitlebens Projekte angestoßen, diese auch erfolgreich aufgebaut und geleitet, im Inland wie im Ausland. Gerade auch durch seine Auslandserfahrungen hatte Rainer ein stets offenes Weltbild und ein großes Wissen. Wir sind Rainer zu großem Dank und Anerkennung verpflichtet.

Rainer ist mit 62 Jahren urplötzlich von uns gegangen in Ausübung seines geliebten Motorsports. Sein gro-



Rainer Dierolf, September 2019.

Bes Herz hat versagt, er wurde vom Herrgott aus unserer Mitte abberufen in sein ewiges Reich. Wir Alle werden sein Andenken ehrend in unseren Herzen tragen.

Rudolf Bühler

Das schönste Denkmal, das ein Mensch bekommen kann, steht in den Herzen der Mitmenschen.

Albert Schweitzer



Rainer Dierolf
* 14.12.1958
† 21.09.2019

Weihnachtsfeier Musik, Gesang und Buffet

Wieder geht ein ereignisreiches Jahr zuende. Und wie in jedem Jahr lädt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zur traditionellen Weihnachtsfeier in die festlich geschmückten Gemeindehallen nach Wolpertshausen ein.

Die Mohrenköpfe Gastronomie sorgt unter Federführung des kulinarischen Botschafters Maximilian Korschinsky in gewohnter Weise für Speis und Trank. Die Gäste werden mit Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts verwöhnt. Dazu gibt es Weine aus heimischen Kellereien, Mohrenköpfe-Bier an der Bar sowie Destillate und Brände der Brennerei Strecker, Schwäbisch Hall-Sittenhardt.

Das musikalische Programm beginnt mit einer besinnlichen Einstimmung und dem gemeinsamen Singen traditioneller Hohenloher Weihnachtslieder unter Begleitung der beliebten Sopranistin Irina Sivak. Agrarkulturpreisträgerin Luise Wirsching wird einen adventlichen Beitrag beisteuern. Der Chor Voice Village wird mit Gesang und Choreografie für Stimmung sorgen. Eingeladen sind wie in jedem Jahr alle Mitglieder der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit Familie.

INFORMATION

14. Dezember 2019 ab 19 Uhr
Gemeindehallen Wolpertshausen
Unkostenbeitrag: 12 € pro Person
Anmeldungen:
Unbedingt erforderlich unter
Telefon: (07904) 97 97-68 im
Sekretariat des Grünen Zentrums.



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

