



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Winfried Kretschmann
beim Hohenloher Bauerntag

Hohenloher Bauerntag an Lichtmess 2020

Seiten 4-5

Qualitäts- und Schutzgemeinschaft Hohenlohe

Seite 8

199 Jahre Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Seiten 12-13

Fritz-Strempfer-Bauernschule Schloss Kirchberg

Seite 17



**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 Hessenthaler
Tel.: (0791) 93 29 0-94
Mobil: (0174) 4 17 27 32
fritz.hessenthaler@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 Süpple
Tel.: (07939) 9 90-45
Mobil: (0172) 6 22 84 93
klaus.suepple@besh.de



**Zuchtbuchführung
SH-Schwein**

Georg Rueck
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
& 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: (0173) 9 64 17 56
andre.hutzenlaub@besh.de



**Leitung
Wildmanufaktur**

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



**Gastronomischer Leiter &
Kulinarischer Botschafter
BESH**

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



**Grillmeister & Leiter
Fleischabteilung im
Regionalmarkt Hohenlohe**

Harro Bollinger
Tel.: (07904) 9 43 80-70
Mobil: (0162) 2 38 43 27
harro.bollinger@besh.de



**Vorstandssekretariat
Geschäftsstelle
Wolpertshausen**

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



**Gründer & 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!

An Lichtmess haben wir unseren Hohenloher Bauerntag gefeiert als unseren traditionellen Festtag im bäuerlichen Jahr. Wir haben uns über zahlreiche Besucher gefreut, viele Gäste kamen in Tracht und viele auch von weit her - von Berlin bis Österreich -, um gemeinsam mit uns zu feiern.

Wir haben uns besonders gefreut, dass uns unser Landesvater, Ministerpräsident Winfried Kretschmann, uns die Aufwartung gemacht und mit einer bedeutenden Rede über unsere Verantwortung für die Schöpfung und die Zukunft der bäuerlichen Landwirtschaft Zeichen gesetzt hat. Wie immer haben wir mit einer Andacht begonnen, um unseren Festtag zu erden und uns auf die wirklichen Grundlagen unseres Lebens zu besinnen. Es war ein großartiger Tag für unsere heimische bäuerliche Kultur und gleichzeitig eine Anerkennung unseres täglichen Tuns. Wir fühlen uns geehrt.

Als bald kam eine völlig neue Erfahrung auf uns zu mit der weltweiten Corona-Pandemie. Das Internationale World Organic Forum auf Schloss Kirchberg von 11. bis 13. März fiel der neuen Krankheit als erstes zum Opfer. Seither mussten alle weiteren Veranstaltungen abgesagt werden. So kann dieses Jahr auch unser traditionelles Hoffest seit 32 Jahren erstmals nicht in vollem Umfang stattfinden. Doch wir treffen uns am 13. September zum Hoffestgottesdienst auf dem Sonnenhof und anschließend laden der Regionalmarkt und die Mohrenköpfe Gastronomie ganztägig zum Besuch ein.

Die Corona-Pandemie hat unser Weltbild ein Stück weit zurechtgerückt. Gerade jetzt erkennen unsere Mitbürger wieder neu den Wert von tragfähigen bäuerlichen Strukturen. Die gelebte Partnerschaft von Stadt und Land, von Bauern und Bürgern!



Liebe Mitgliedsbetriebe und Familien: Wir halten Kurs! Sie können sich auf uns verlassen, in guten Zeiten wie in Krisenzeiten. Wir sind eine starke Gemeinschaft und: Gemeinsam haben wir Zukunft!

R. Bühler
Ihr Rudolf Bühler
Gründer & Vorsitzender

Ministerpräsident Winfried Kretschmann spricht beim Hohenloher Bauerntag zu Lichtmess in Wolpertshausen „Ich bin ein Fan der Region und ein großer Fan der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft!“



Prominente Gäste: Ministerpräsident Winfried Kretschmann, Grüne, lauscht den Reden, daneben Parteifreund Rezzo Schlauch und der ehemalige Wirtschaftsminister des Landes, Walter Döring, FDP.

Baden-Württembergs Ministerpräsident Winfried Kretschmann, Grüne, hat beim fünften Hohenloher Bauerntag zu Lichtmess „einen neuen Gesellschaftsvertrag zwischen Bauern, Verbrauchern und dem Handel“ gefordert. Die Zustimmung der rund 1300 Gäste in Wolpertshausen, die zum bäuerlichen Fest Lichtmess unter dem Motto „Unsere Bauern – unser Land“ in die Gemeindehallen gekommen waren, war lautstark wie herzlich. Das Konzept der Veranstaltung – Bauern und Bürger treffen sich bei zünftiger Blasmusik zum gemeinsamen Essen, Trinken und Austausch – trifft den Nerv in einer Zeit, in der „grüne Kreuze, Traktorendemonstrationen und Frust wie Verbitterung“ das Bild der Landwirtschaft in der Gesellschaft prägen. Dekanin Anne-Kathrin Kruse sparte in ihrer Andacht nicht mit aktuellen Bezügen. „Schwarzer Peter ist

ein Kartenspiel, keine Lösung für Probleme“, sagte die Dekanin. Das derzeitige Agrarsystem schaffe wenige Gewinner und viele Verlierer. „Wenn wir regionale Lebensmittel wollen, müssen wir einen gerechten Preis zahlen“, forderte die Theologin und beschwor eine „gerechte Gesellschaft, in der jeder bekommt, was für ein menschenwürdiges Leben nötig ist.“

„Der Einsatz für Artenschutz ist uns eine Selbstverständlichkeit“

Mit diesem Ziel haben die Hohenloher Bauern bei der Gründung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) vor 35 Jahren ihr Schicksal selbst in die Hand genommen, erinnerte Rudolf Bühler an die Anfänge der „bäuerlichen Selbsthilforganisation“, der heute rund 1500 bäuerliche Betriebe angehören. „Wir

haben erkannt, dass unsere Zukunft nicht in einer Massenproduktion für den Export in den Weltmarkt besteht“, sagte der BESH-Gründer und Vorstandsvorsitzende, „sondern in der Erzeugung von regional wertigen Lebensmitteln für die heimischen Märkte.“ Dies garantiere den Hohenloher Erzeugern die höchsten Auszahlungspreise in ganz Deutschland und sichere ihre Zukunft.

„So ist es uns eine Selbstverständlichkeit, dass wir uns für Artenschutz und Bewahrung der Schöpfung als unsere natürliche Lebensgrundlage einsetzen“, schlug Rudolf Bühler eine Brücke zu dem vom Verein „ProBiene“ initiierten Volksbegehren für mehr Artenvielfalt in Baden-Württemberg. Er dankte dem Ministerpräsidenten ausdrücklich, dass er am Runden Tisch die „auseinander driftenden Interessen“ geeinigt habe.

Dazu gehört bekanntlich auch der Ausbau des ökologischen Landbaus. Rudolf Bühler prognostizierte: Wenn 50 Prozent der Bevölkerung ökologische Lebensmittel zum korrekten Preis einkauft, dann wird die Ökologisierung der Land- und Ernährungswirtschaft keine Vision bleiben, sondern gelebte Praxis werden. „Der liebe Gott hat es gut gemeint mit Hohenlohe. Deshalb bin ich ein Fan der Region und auch ein großer Fan der Erzeugergemeinschaft“, begann Ministerpräsident Winfried Kretschmann. Hinter diesem Erfolg stehe „ein kluger Kopf, ein Hohenloher Dickhäuter – Rudolf Bühler. Herzliche Dank, dass du gezeigt hast, wie es gehen kann. Wenn's überall so wäre, könnte ich eigentlich aufhören.“

„Kleine, naturnah wirtschaftende Höfe haben Unterstützung nötig“

Der grüne Ministerpräsident beschrieb in einer leidenschaftlich vorgetragenen Rede und mit eindringlichen Worten Klimawandel wie Artensterben als „dramatisch“ und sagte: „Diese Krisen müssen wir stoppen, nicht mit dem Kopf durch die Wand, aber auch nicht mit dem Kopf in den Sand.“ Deshalb habe er beim Artenschutzbegehren eingreifen müssen und den Kompromiss zwischen Bauern und Bürgern gesucht: „Wir wollen keinen Bauernkrieg.“ Für Baden-Württemberg sei das Ziel eine Landwirtschaft, die auf kleinen und mittelständigen Familienbetrieben basiert und mit modernen Methoden naturnah wirtschaftet. Dem stünde die EU-Agrarförderung entgegen: „80 Prozent der Direktzahlungen

an 20 Prozent der Betriebe, da kann nicht sein“, sagte Kretschmann: „Es muss umgekehrt sein, kleine Höfe, die naturnah wirtschaften, haben Unterstützung nötig.“ Auch Verbraucher müssten umdenken: „Das Tierwohl hochhalten und möglichst wenig bezahlen wollen – das ist unredlich und passt nicht zusammen.“ Geiz sei nicht geil, sondern führe zu fatalen Konsequenzen, sagte der Ministerpräsident und forderte: „Wir brauchen einen neuen Gesellschaftsvertrag zwischen Bauern, Verbrauchern und dem Handel.“ Dafür sei ein sehr, sehr dickes Brett zu bohren. Er versprach: „Ich bin bereit, mich da noch einmal reinzuhängen.“ Mit Hubert Weiger, Ehrenvorsitzender des BUND Deutschland, ergriff ein prominenter Naturschützer das Wort. „Der Klimawandel ist keine Fata Morgana mehr“, stellte Weiger fest, „wir haben vor Entwicklungen gewarnt, die zunehmend Realität werden.“ Häufig hätten die Bauern den Eindruck, die Diskussion würde auf ihrem Rücken ausgetragen: „Doch Bauern und Bäuerinnen sind am Ende Opfer einer Entwicklung hin zur industriellen Landwirtschaft, die wir dringend ändern müssen.“ Öffentliche Gelder für öffentliche Leistungen, regionale Verarbeitungsstrukturen, regionale Wertschöpfungsketten – mit seinen Forderungen sprach Weiger dem Publikum aus dem Herzen. „Die BESH kann stolz darauf sein, was auf den Weg gebracht wurde“, schloss er: „Das, was hier entstanden ist, ist nicht nur ein Modell für Hohenlohe, sondern auch eines für Deutschland, für die EU – und das gehört gefördert.“

Tanja Kurz

Rezzo Schlauch Neue Töne



Rezzo Schlauch, Grünen-Politiker und gebürtiger Hohenloher, hat bislang bei jedem Bauerntag in Wolpertshausen Reden gehalten. Seine Aussagen: stets deftig und in Bierzelt-Manier. Gerne hat er auch den Bauernverband ins Visier genommen und ausgeteilt. Nun neue Töne. Schlauch anerkennt die Trendwende beim Verband, der mitträgt, dass mehr für den Artenschutz getan werden müsse. Begeistert zeigt sich Schlauch davon, dass es den Bauern mit Demonstrationen gelungen ist, „Druck von unten“ auszuüben. Die Auseinandersetzung zwischen der BESH und der Landmetzgerei Setzer nimmt der 72-Jährige zum Anlass, eine Lösung aufzuzeigen: Regionale Lebensmittel hätten bei den Verbrauchern fast den Status von Bioware. Ein besseres Kontrollsystem für regional produzierte Lebensmittel schütze daher die Verbraucher wie auch die Bauern. „Das ist ein riesiger Schmarrn. Das sind fake news.“ Mit diesen Worten weist Schlauch die Stellungnahmen von Bürgern zurück, die BESH würde die Herkunftsbezeichnung „Hohenlohe“ exklusiv für sich beanspruchen.

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft auf der Biofach in Nürnberg Biofleisch legt zu – und lohnt sich für Bauern

Die Biofach in Nürnberg ist die größte Fachmesse für ökologisch erzeugte Lebensmittel. In diesem Jahr sind Kennzahlen der Branche beachtlich: Der Anteil der Bio-Fläche in der deutschen Landwirtschaft hat die 10-Prozent-Marke geknackt; fast 12 Milliarden Euro haben die Deutschen für Bio-Lebensmittel ausgegeben. Deutlich fällt das Plus bei Bio-Schweinefleisch aus: Innerhalb von fünf Jahren wurden 57 Prozent mehr erzeugt – von 19,8 Tonnen (2015) auf 31 Tonnen (2019). Denn ökologisch erzeugtes Fleisch liegt voll im Trend. Von 2018 auf 2019 haben die Deutschen 14,7 Prozent mehr Bio-Schweinefleisch gekauft. Darauf stellen sich nun auch Großverpfleger wie Kantinen und Caterer aus Baden-Württemberg ein, die sich verstärkt für Lieferanten von Bio-Fleisch interessieren. „Hier greifen bereits die Pläne der Landesregierung für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“, lobt BESH-Vertriebsleiter Werner Vogelmann das Engagement von Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch (CDU).

Die Vielfalt der Produkte, die in der BESH-Reifemanufaktur in Frankenheim veredelt werden, wird stetig ausgebaut. Neues wie Rindersalami in Demeter-Qualität oder Bio-Salami mit geräuchertem Paprika finden bei Feinschmeckern Anklang.

Die Umstellung des Betriebs auf ökologische Wirtschaftsweise bedeutet zudem eine hohe Wertschöpfung für die Bauern: Für ein Kilogramm Schwäbisch-Hällisches g.g.A. bekommt der Bauer 2,20 Euro (konventionell: 1,84 Euro), Schwäbisch-Hällisches in Bio-Qualität schlägt mit 4 Euro zu Buche.



Auf mehr als 100 Quadratmetern präsentiert die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall auf der Biofach ihr umfangreiches Bio-Sortiment.

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft auf der Biofach in Nürnberg Partnerschaft mit dem „Bruderkalb-Projekt“

Rund ein Drittel der 1500 Mitgliedsbetriebe der BESH wirtschaftet ökologisch. Auf der Biofach in Nürnberg stellten die Hohenloher ihr umfangreiches Programm vor. Neu war ein kleiner Stand inmitten des Messeauftritts, der mit „Bruderkalb“ überschrieben war. Hier ließ Botschafterin Viola Feinle die Messe-gäste würziges Gulasch von Bio-Kalb-fleisch aus kuhgebundener Aufzucht verkosten und informierte über die Initiative von Bio-Bauern aus der Bio-Musterregion Hohenlohe.

Tatsache ist: Auf ökologisch wirtschaftenden Betrieben stehen etwa 225 000 Milchkühe; nur ein sehr kleiner Teil von deren rund 110 000 männlichen Kälbern wird auf Biobetrieben weiter gemästet. Das will die Initiative „Bruderkalb“ ändern. Ziel ist die artgerechte Kälberaufzucht und Mast aller auf dem Bio-Milchviehbetriebe geborenen Kälber sowie eine regionale Bio-Kalbfleischvermarktung. Ein Kunde der ersten Stunde ist übrigens Maximilian Korschinsky, gastronomischer Leiter im Mohrenköpfle in Wolpertshausen und Mitglied der Slow Food Chef Alliance. „Als ich mich mit der Thematik befasst habe, ist mir klar geworden, dass die Gastronomie hier ihren Beitrag leisten muss. Wem Tierwohl wichtig ist, der darf nicht nur Milch oder Käse verwenden.“

Weitere Schwerpunkte auf dem über 100 Quadratmeter großen Gemeinschaftsstands waren Bio-Spezialitäten wie Geifertshofener Heumilchkäse, Hällische und Hohenloher Bio-Wurstspezialitäten sowie Naturgewürze von der Sonnenhof Gewürzmanufaktur Ecoland Herbs & Spices.



Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. in Bio-Qualität wird auf der Biofach präsentiert.



Botschafterin Viola Feinle serviert Gulasch vom Fleisch der Bullenkälber und informiert über die Initiative der Bio-Musterregion Hohenlohe.



Dorf käserei Geifertshofen präsentiert sich auf der Biofach in Nürnberg, rechts Vorständin Nadine Bühler.

Qualitäts- und Schutzgemeinschaft für Agrar- und Landesprodukte aus der Region Hohenlohe e.V.

Im Juli 2019 wurde die Qualitäts- und Schutzgemeinschaft für Agrar- und Landesprodukte aus der Region Hohenlohe e.V. gegründet. Ihre Mission und Aufgaben sind in der Satzung niedergelegt: „Die Region Hohenlohe ist seit Generationen bekannt für hochwertige Agrar- und Landesprodukte in bester Qualität. In den letzten 30 Jahren wurden diese Bemühungen verstärkt umgesetzt, so dass die Region Hohenlohe heute weithin als Begriff und Marke bekannt ist für hochwertige Agrarerzeugnisse und hochwertige handwerklich verarbeitete Landesprodukte. Gleichzeitig bietet diese Wertschätzung für Hohenloher Erzeugnisse den Bauern, Verarbeitern und Vermarktern aus der Region eine zukunftsfähige und nachhaltige Wirtschaftsgrundlage welche es zu schützen und erhalten gilt. Die Schutzgemeinschaft wird die ihr übertragenen bzw. auf sie eingetragenen geschützten geographischen Herkunftsbezeichnungen für die Region Hohenlohe verwalten und mit geeigneten Kontrollmaßnahmen darüber wachen, dass die den Qualitätserzeugnissen zugeordneten Spezifikationen hinsichtlich Herkunft und Qualität stets eingehalten werden. Die Schutzgemeinschaft kann auch bei Bedarf und Erfordernis weitere geographische Herkunftsbezeichnungen betreffend die Region Hohenlohe zur Eintragung anmelden. Diese geographischen Herkunftsbezeichnungen stehen allen Erzeugern, Verarbeitern und Vermarktern aus der Region Hohenlohe zur Nutzung zur Verfügung, sofern sie die zugeordneten Spezifikationen (Herkunfts- und Qualitätsrichtlinien) nachweislich einhalten. Organe der Qualitäts- und Schutzge-

meinschaft sind die Mitglieder, der Fachbeirat und der geschäftsführende Vorstand. Um alle Erzeugungs- und Verarbeitungsbereiche aus der Region Hohenlohe beteiligen zu können, werden Fachausschüsse zu den jeweiligen Bereichen berufen. Die Spezifikationen hinsichtlich Herkunft und Qualität einer Schutzbezeichnung sowie deren Kontrolle werden vom Fachbeirat der Qualitäts- und Schutzgemeinschaft beraten und stets mehrheitlich verabschiedet. Der geschäftsführende Vorstand hat nach Vorgabe des Fachbeirats geeignete Maßnahmen zu ergreifen mittels interner (IQM) und externer Kontrollmaßnahmen (Kontrollinstitut) um die Einhaltung der Spezifikationen hinsichtlich Herkunft und Qualität sicherzustellen.

1. Sitz des Vereins und die Geschäftsstelle befinden sich im Schloss Kirchberg/Jagst, Schlossstraße 16/1, Kirchberg/Jagst.
2. Zweck des Vereins: Der Verein verwaltet geschützte geographische Herkunftsbezeichnungen für die Region Hohenlohe welche auf seinen Namen oder den Namen seiner Mitglieder eingetragen sind. Er erstellt entsprechende Spezifikationen und legt die Kontrollverfahren hierzu fest.
3. Mitglieder der Qualitäts- und Schutzgemeinschaft können landwirtschaftliche Erzeuger- und Vermarktungsorganisationen werden sowie Innungen des Lebensmittelhandwerks, Berufsständische Vertretungen, Umweltverbände und weitere Organisationen aus dem Bereich der Agrar- und Ernährungswirtschaft aus der Region Hohenlohe.“



Albrecht Löblein, Erster Vorsitzender.



Pit Rebel, Stellvertretender Vorsitzender.

Aktuell sind ca. 20 Organisationen aus der Land- und Ernährungswirtschaft der Branchen Fleisch/Wurst, Bier/Wein, Getreide, Obst/Gemüse Mitglied einschließlich dem Verband der Agrargewerblichen Wirtschaft, Stuttgart. Zum geschäftsführenden Vorsitzenden wurde Albrecht Löblein, Eichhof, gewählt (u.a. geschäftsführendes Vorstandmitglied des Verbands der Landwirte im Nebenberuf Ba-Wü e.V.) und als sein Stellvertreter Pit Rebel (u.a. Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe w.V.)

KONTAKT

Geschäftsstelle:

Schloss Kirchberg
Schlossstr. 16 · 74592 Kirchberg

Albrecht Löblein,
Vorsitzender

Telefon (07932) 224

albrecht.loeblein@qs-hohenlohe.de

Ecoland-Verband

Austausch unter Kollegen beim Feldtag



Feldtag auf dem Betrieb von Anton Scheidel, Wachbach.

Kurz vor der Getreideernte findet alljährlich ein Feldtag statt, zu dem ein Ecoland-Mitgliedsbetrieb gemeinsam mit dem Ecoland-Verband und den Beratern auf seinen Betrieb einlädt. Der Landwirt stellt jeweils die Kulturführung und die Besonderheiten der Kulturen vor, welche er anbaut.



Neben Getreide werden immer öfter auch Zuckerrüben ökologisch angebaut. Ein Privileg der Ecoland-Bauern ist, dass ihnen angeboten wird, Gewürze für die gleichnamige Ge-

würzmanufaktur anzubauen und zu vermarkten. Häufig gedeihen auf den Feldern Gewürze wie Koriander, Senf oder noch speziellere Kulturen wie Fenchel oder Schabzigerklee. Gerade für solche Sonderkulturen bietet der Ecoland-Feldtag eine Möglichkeit zum regen Austausch unter Berufskollegen. Auch interessierte Landwirte sind eingeladen. Nach ausführlichen Fachgesprächen, einer Diskussionsrunde und einem gemeinsamen Vesper löst sich die Runde gegen Spätnachmittag meist wieder auf. In Zukunft würde der Ecoland-Verband gerne noch mehr solcher Feldtage durchführen. Dazu suchen wir Betriebsleiter, welche bereit sind, ihren Ecoland-Betrieb vorzustellen, anderen Berufskollegen zu zeigen und mit ihnen zu diskutieren.

André Hutzenlaub



Klaus Süpple, Bossendorf, zeigt den Teilnehmer des Feldtags ein Gewürzfeld.

KONTAKT

Geschäftsstelle:

Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen

André Hutzenlaub

Telefon (07904) 97 97-69
andre.hutzenlaub@besh.de

Akademie Schloss Kirchberg

Jahresprogramm kann abgerufen werden



Das Leitungsteam besteht aktuell aus folgenden Personen (v.l.n.r.): Christoph Zimmer, Dr. Astrid Heid, Anna-Lena Buchholz.

Die im Jahre 2016 auf Schloss Kirchberg gegründete Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft hat sich unter dem Dach der Stiftung Haus der Bauern bereits in wenigen Jahren einen guten Ruf weit über die Landesgrenzen hinaus gemacht. Seit 2018 ist sie Mitglied der Arbeitsgemeinschaft Ländliche Erwachsenenbildung in Baden-Württemberg und erhält damit auch Landesförderung für ihre Bildungsarbeit. Im Rahmen ihres Jahresprogramms 2019 hat sie bereits über 2000 p.a. durchgeführt und ist so voll etabliert im Kreise der Bildungsstätten im Ländlichen Raum.

Weithin bekannte Referenten geben sich ein Stelldichein

Alljährliches Highlight sind der internationale Kongress World Organic Forum im März und die Öko-Marketingtage im November, welche mit einem großen Netzwerk als Partner und Sponsoren veranstaltet werden. Beim internationalen Kongress World Organic Forum sind dies beispielsweise der Club of Rome, der Welt-

bioverband IFOAM oder die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GIZ/BMZ. Die alljährlichen Öko-Marketingtage haben sich bereits als Branchentreff der nationalen Bio-Szene etabliert und werden von mehreren Universitäten, den Bio-Anbauverbänden und dem Lebensmittel-Einzelhandels auch dem Biofachhandels aktiv unterstützt. Schwerpunkte des alljährlichen Seminarprogramms sind die Ausbildung zur „Fachkraft Bio“ mit IHK-Abschluss sowie Gemeinschaftsveranstaltungen mit dem Bundes-Fachverband Biogas mit Sitz in Kirchberg/Weckelweiler, Slow Food Deutschland, Summer-School mit der Hochschule Triesdorf und vielfältigen unterjährigen Workshops und Einzelveranstaltungen bis hin zum Internationalen Classic Kammermusikworkshop mit Frau Professor Hashimoto, Toronto/Kanada. Weithin bekannte Referenten und Redner geben sich hier ein Stelldichein, wie zum Beispiel Prof. Dr. hc. mult. Ernst-Ulrich von Weizsäcker, Carlo Petrini, Prof. Dr. mult. Klaus Töpfer oder die Öko-Professoren Dr. hc. mult. Hartmut Vogtmann, Prof. Dr. hc. mult. An-

gelika Ploeger, Prof. Dr. Bernd Freyer und weitere. Aktuell sind die Veranstaltungen wegen Corona-Beschränkungen ausgesetzt. Das Jahresprogramm kann unter unten stehendem Link jederzeit abgerufen werden unter:

www.schloss-kirchberg-jagst.de/akademie



Akademie Schloss Kirchberg

Gründung Akademie-Beirat



Schloss Kirchberg, Sitz der gleichnamige Akademie, thront hoch über dem Jagsttal.

Am 11. März 2020 hat sich ein Beirat für Akademie Schloss Kirchberg konstituiert mit einem Kreis bekannter Persönlichkeiten, u.a. der Staatssekretärin Friedline Gurr-Hirsch aus dem Ministerium Ländlicher Raum BW, dem Vorstandsmitglied von EDEKA Süd-West, Jürgen Mäder und vielen weiteren Vertretern aus Bildung und Wirtschaft:

Hier die Liste der aktuellen Mitglieder des Akademiebeirats (alphabetisch):

- Bühler, Rudolf
Vorsitzender Stiftung Haus der Bauern
- Ebner, Dr. Rupert
Slow Food Deutschland e.V.
- Eichert, Dr. Christian
Geschäftsführer Bioland Landesverband Baden-Württemberg
- Fischer, Klemens

- Vorsitzender Akademiebeirat
- Gottwald, Prof. Dr. Franz-Theo
Vorstand Schweisfurth Stiftung
- Graf, Prof. Dr. Nicole
Rektorin Duale Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn
- Gurr-Hirsch, Friedlinde
Staatssekretärin, Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
- Hahn, Martin, MdL
Vorsitzender des Agrarausschusses im Landtag BW
- Hoffmann, Marion
Leitung Einkauf, Lehmann natur
- Kamps-Bender, Johannes
Vorstand Demeter e.V.
- Mäder, Jürgen
EDEKA Handelsgesellschaft Südwest mbH
- Müller-Sarmiento, Patrick
real GmbH
- Pflanz, Prof. Dr. Wilhelm

- Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
- Ploeger, Prof. Dr. Angelika
- Zimmer, Christoph
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Leiter Stabstelle Forschung, Entwicklung, Bildung

Der Akademiebeirat unterstützt die Weiterentwicklung der Bildungs- und Tagungsaktivitäten der Akademie Schloss Kirchberg mit Rat und Tat. Er bildet das fachliche Netzwerk nach Außen. Zum Vorsitzenden des Akademie-Beirats wurde Klemens Fischer vom Institut für Bio-Marktentwicklung berufen.



199 Jahre Schwäbisch-Hällisches Landschwein!

Das königliche Landschwein begeht im Jahre 2021 sein 200-jähriges Zuchtjubiläum



Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Es geschah wie im Märchen: Einst hatte der König Wilhelm I. schwarz-weiße Chinesenschweine importiert, um die Schweinezucht in seinem Königreich zu heben, und verteilte diese auf seinen königlichen Domänen, damit die Bauern sie zum Einkreuzen verwenden konnten. So entstand die Schwäbisch-Hällische Landrasse, weil sich die Bauern um Schwäbisch Hall schon damals am Besten mit Schweinezucht verstanden haben:

„Nirgends versteht man sich auf Schweinemast und Schweinezucht so gut wie im Hällischen ... und nirgends trifft man die eigentümliche vorzügliche Race vom Schweinen an, welche der Hällische Bauer hat.“

In den 1960 und 70er Jahren fand das königliche Schwein sein jähes Ende.

Holländer Schweine wurden importiert, weil diese magerer waren und „industriegerechtes Fleisch“ lieferten. So starb die älteste Schweinerasse Deutschlands aus, das Zuchtbuch wurde 1968 eingestellt, der letzte überlebende Eber sollte ausgestopft und ins Keckenburgmuseum verbracht werden. Doch einige Hohenloher haben sich dem Zeitgeist entgegengestellt und die alte Landrasse gerettet.

Gleich zwei einschlägige Ereignisse kamen zusammen bei der Geburt des Schwäbisch-Hällischen Landschweins, der autochthonen Schweinerasse aus der Region um Schwäbisch Hall: Im Jahre 1814 endete die napoleonische Kontinental Sperre zwischen England und dem europäischen Festland, sodass Güterverkehr und Austausch von Waren und Tieren wieder möglich war. Ein weit bedeutenderes

und folgenschweres Naturereignis war der gewaltigste Vulkanausbruch der letzten 25 000 Jahre auf der Insel Sumbawa in Indonesien: Der Vulkan Tambora eruptierte im April 1815 in einem derartigen Ausmaß, dass er von vormals 4300 auf 2800 Meter über dem Meeresspiegel einschrumpfte. Der Auswurf von Vulkangestein und Asche hatte Auswirkungen bis nach Europa. Das Jahr 1816 gilt in Nordeuropa und so auch im Königreich Württemberg als Jahr ohne Sommer. Dies führte zur schlimmsten Hungersnot im 19. Jahrhundert.

Doch wie wir aus den Zeitläufen der Zivilisation wissen, führten Katastrophen stets auch zu Innovationen und Neuerungen. Im Königreich Württemberg regierte zu der Zeit der noch junge Monarch König Wilhelm I. auf dem Königsthron mit seiner progressiven und sozial eingestellten Gattin Katharina, einer Romanov vom wohlhabenden russischen Zarenhof. Im Jahre 1821 erreichten auf Anordnung Wilhelm I. von Württemberg, dem „Landwirt auf dem Königsthron“,



König Wilhelm I. – Der Landwirt auf dem Königsthron.

eine Anzahl „Chinesenschweine“ das Königreich Württemberg:

„Das chinesische Schwein ist als solches vorteilhaft bekannt ... und in dieser Absicht haben seine Majestät schon Thiere einzeln und paarweise an bekannte Landwirthe verschenken lassen ... Zu den Ebern dürfen fremde Zuchtschweine gebracht werden.“

Diese Eigenschaften machten das Schwäbisch-Hällische Schwein bei

ließ, die mager waren, dazu schneller wachsen und „eine Rippe mehr“ haben sollten; der Forschung, Lehre und Beratung veranlasste, den Fortschritt im Einsatz von Antibiotika und Leistungsförderern zu suchen; der alles Althergebrachte als rückständig und altbacken brandmarkte. Bauern, die an den „Mohrenköpfen“, wie die Schwäbisch-Hällischen immer wieder liebevoll bezeichnet wurden, festhielten, wurden belächelt und mit Preisabschlägen bestraft. Schließlich hielten nur noch einige weni-



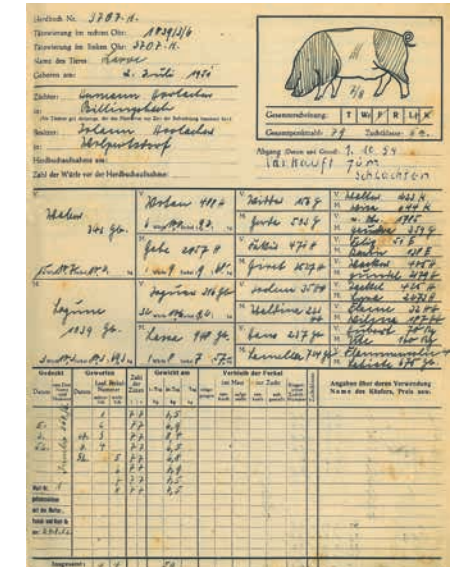
„Der Haalquell“, Ausgabe Januar 1982.

den Bauern beliebt. In der Blütezeit der Schwäbisch-Hällischen Zucht, in den 1950er Jahren, betrug der Marktanteil der Hällischen Rasse in Nordwürttemberg über 90 Prozent und im Landkreis Schwäbisch Hall gar 99,2 Prozent (zum Vergleich: Im Bundesgebiet lag der Anteil bei 5,9 Prozent). In den 1960er Jahren begann die Zeit des Niedergangs für die älteste und traditionsreiche Landrasse. Es war der Zeitgeist, der nach Standardisierung der Schweinezucht rief mit dem Ziel, ein „industriegerechtes deutsches Einheitsschwein zu züchten“; der holländische Magerschweine importieren

ge kleinere Betriebe Schwäbisch-Hällische Sauen und 1969 wurde die Zuchtbuchführung auf Anordnung der Zuchtleitung in Stuttgart ganz eingestellt. Doch die Rechnung wurde ohne die Hohenloher Bauern gemacht, die einmal mehr bewiesen, dass sie ihren auf-



Das Schwäbisch-Hällische Landschwein 1850.



Zuchtbuch.

rechten Gang nie verlernt haben. In kleineren Betrieben überlebten Restbestände der traditionsreichen Landrasse, weil deren Besitzer einfach nicht einsehen wollten, dass diese robusten, gutmütigen, fruchtbaren und das bekannt schmackhafte Fleisch liefernden Tiere einfach nichts mehr wert sein sollten...

Vollständiger Text auf der BESH-Hompage unter: <https://besh.de/erzeuger/zuchtgeschichte-shschwein/>

Im Jubiläumsjahr 2021 wird es das ganze Jahr über Veranstaltungen, Festakte und Ausstellungen geben rund um das Schwäbisch-Hällische Landschwein. Hierfür werden aus der Mitgliedschaft und von den ehemaligen Züchtern noch historische Bilder, Pokale, Modelle, Kataloge, Zeitungsausschnitte und Zuchtbücher vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gesucht als Leihgabe oder zum Ankauf.

Kontakt unter Ursula Dunz, 07904-9797-0

Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall

Der Regionalschlachthof für die Bauern der Region mit höchstem Hygiene- und Qualitätsstandard



Der Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall-Hessental

Als im Jahre 2000 der kommunale Städtische Schlachthof Schwäbisch Hall vor der Schließung stand, haben sich die Bauernhöfe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengetan, um diese wertvolle Einrichtung für die Region zu erhalten.

Jeder der damals 480 Mitgliedsbetriebe hat sich mit einem Aktienanteil von 500 € an der neuen Trägergesellschaft beteiligt, dazu gut 90 Bürger und Kommunen aus der Region. Die weitere Finanzierung kam von der Bank, und seither gehört der Erzeugerschlachthof Bauern und Bürgern aus der Region

Hohenlohe. Er dient den Bauern für die Vermarktung ihrer Tiere aus artgerechter Haltung und für die Versorgung der heimischen Bevölkerung mit wertigen Fleischerzeugnissen. Durch den festgeschriebenen Öffentlichkeitscharakter kann hier auch jeder Bauer, Direktvermarkter und Metzger aus der Region seine Tiere schlachten lassen. Ein gelungenes Bauern- und Bürgerprojekt nach dem Prinzip des solidarischen und gemeinwohlorientierten Wirtschaftens. Die Mitgliedsbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft bringen ihre Tiere in der Regel selbst zum Erzeugerschlachthof. Wenn es ihnen nicht

möglich ist, können Sie einen Transporter der Erzeugergemeinschaft in Anspruch nehmen.

Gute Produkte schaffen Vertrauen – in Solidarität und Partnerschaft von Bauern und Verbrauchern!

Am Erzeugerschlachthof kommen die Tiere in Wartebuchten und werden mit Wasserduschen berieselt, um sie ruhig zu halten. Sodann werden sie nach optimierten Verfahren tierschutzgerecht geschlachtet und verarbeitet. Durch das Lebensmittelinstitut Lacon wird unter Aufsicht des Regierungs-

präsidiums Karlsruhe ein fünfstufiges Kontrollverfahren durchgeführt, womit die Rückverfolgbarkeit sämtlicher Schlachttiere vom Bauern bis zum wertigen Endprodukt sichergestellt wird und auch die Einhaltung der strengen Erzeuger- und Verarbeitungsrichtlinien. In 22 Jahren gab es keinen einzigen Fall von Beanstandungen entlang der Wertschöpfungs- und Wertschätzungskette in bäuerlicher Hand vom Stall bzw. Weide bis auf den Teller unserer verehrten Kundschaft.

Geschlachtet und verarbeitet werden alle Tiergattungen vom Schwein über Rind, Kalb und Lamm. Der Erzeugerschlachthof verfügt über alle Zulassungen von Demeter, Bioland, EU-Bio, Schwäbisch-Hällisch bis zu den Hohenloher Qualitätsfleischprogrammen einschließlich bœuf de Hohenlohe und Hohenloher Lamm. Die einwandfreie Prozessqualität wird durch den höchstmöglichen Hygienestandard IFS sichergestellt. Dieser wird alljährlich wie hier dokumentiert durch das Lebensmittelinstitut Lacon zertifiziert und auditiert.

Neben der Fleischgewinnung werden hier auch die weithin berühmten Echt Hällischen Wurstwaren erzeugt, sodass aus ethischer Verantwortung das ganze Tier verarbeitet wird. Diese werden nach den traditionellen Rezepturen unserer ehemaligen Hausmetzger hergestellt nur mit reinen Zutaten – frei von Zusatzstoffen – unter Verwendung



Das IFS-Zertifikat stellt höchstmögliche Hygienestandards sicher.

unserer Bio-Naturgewürze aus Anbau in Hohenlohe und Hilfsprojekten in Südosteuropa, Afrika und Indien.

Deshalb: Gute Produkte schaffen Vertrauen – in Solidarität und Partnerschaft von Bauern und Verbrauchern!



Bio-Musterregion Hohenlohe

Regionales Essen in der Bausparkasse



Akteure der Bio-Musterregion Hohenlohe mit Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch (CDU) bei der Auftaktveranstaltung.

Immer mehr Menschen essen mittags in Kantinen, Mensen oder Cafeterien. Umso wichtiger ist ein gesundes und abwechslungsreiches Angebot in Unternehmen und öffentlichen Einrichtungen. Regionale und biologische Produkte werden in Großküchen bisher wenig gekocht. Das Projekt Außer-Haus-Verpflegung der Bio-Musterregion Hohenlohe befasst sich mit den Möglichkeiten, hier mehr bio-regionale Produkte zu integrieren.

Gemeinsam mit der Bausparkasse Schwäbisch Hall und dem Landwirtschaftsamt Schwäbisch Hall hat die Bio-Musterregion Hohenlohe daher eine Aktionswoche zum Thema Regionales Essen in der Kantine veranstaltet. Die Küche der Bausparkasse kocht täglich etwa 2000 Mittagessen für die Mitarbeiter; es gibt bis zu sieben verschiedene Gerichte pro Tag. Für die Aktionstage wurden an drei Tagen Ge-

richte mit Produkten aus der Bio-Musterregion Hohenlohe angeboten. Vor der Kantine hatten Biolandwirte und Verarbeiter Infostände aufgebaut. Die Gäste konnten so direkt mit den Landwirten in Kontakt treten, die die Zutaten für ihr Mittagessen erzeugt hatten. Die Veranstaltung fand im Rahmen der landesweiten Ernährungstage statt. Die Eröffnung der Veranstaltung nahm die Staatssekretärin des baden-württembergischen Landwirtschaftsministeriums Friedlinde Gurr-Hirsch (CDU) vor. Auch in Zukunft möchte die Bausparkasse Schwäbisch Hall mehr Regionalität in der Kantine bieten. Daher ist die Bio-Musterregion im Austausch mit regionalen Erzeugern und den Verantwortlichen der Bausparkasse. Für den Start wird einmal wöchentlich ein regionales Gericht angestrebt. Lieferanten jeglicher Größe werden gesucht.

Franziska Frey



Essensausgabe des regionalen Gerichts in der Kantine der Bausparkasse Schwäbisch Hall.



KONTAKT

Franziska Frey
Regionalmanagerin
Schloss Kirchberg/Jagst
biomusterregion@hdb-stiftung.com
Telefon (0173) 5 35 49 90

Fritz-Strempfer-Bauernschule

Vorsitzende: Helga Schöll vom Buchenhof

Fritz Strempfer *7. April 1907, + 14. Juli 2003, war der Pionier des ökologischen Landbaus in Hohenlohe und darüber hinaus. 1949 eröffnete er die älteste ökologische Bauernschule in Deutschland auf Schloss Kirchberg, in just dem Zimmer, welches seit einigen Jahren als „Fritz-Strempfer-Zimmer“ seinen Namen trägt. Die SchülerInnen des jeden Winter stattfindenden Grundkurses für Bauern und Bäuerinnen waren oben unterm Dach untergebracht mit Gemeinschaftsbad und Küche. So entstanden auch manche Partnerschaften fürs Leben. Im Jahre 1961 siedelte die Bauernschule dann um auf sein Hofgut nach Weckelweiler, auf welchem seit 1959 ein neues Schulgebäude errichtet wurde.

Bis zu seinem 92. Lebensjahr war dann der „alte Fritz“ als Schulleiter aktiv und galt weithin als geistiger Bauernführer in der Region mit seiner ökologischen Bauernschule in Weckelweiler mit Schwerpunkt auf bio-dynamische Demeter-Landwirtschaft.

Im Jahre 2015 wurde das ehemalige Schulgebäude verkauft und im Januar 2019 gründete sich im Schloss Kirchberg eine neue Fritz-Strempfer-Schule, um das Vermächtnis des ökologischen Pioniers zu erfüllen und weiterzutragen. Gut 40 Altschüler und weitere 25 Jungbauern und -bäuerinnen sind heute Mitglied in der Fritz-Strempfer-Bauernschule, welche zwischenzeitlich auch personell gut besetzt ist und ihren Regelbetrieb ab Sommer 2020 aufnehmen wird.

Vereinsvorsitzende ist die weithin bekannte Helga Schöll vom Demeter-Buchenhof mit Hofcafé in Brun-

zenberg/Frankenhardt, welche auch schon zuvor in den Jahren 1996 bis 2004 Vorständin der Bauernschule in Weckelweiler war und dabei eine enge Vertraute von Fritz Strempfer. Als stellvertretender Vorstand ist der Bioland- und Demeter-Bauer Rainer Kubach aus Langenbeutungen bei Neuenstadt am Kocher im Amte, welcher auf dem Rimmlingshof u.a. gerade eine Heutrocknungshalle erstellt und in Kooperation mit der Gemeinde Langenbrettach seit kurzem einen Bauernhofkindergarten unterhält.

Vor kurzem wurde der ehemalige Demeter-Geschäftsführer BW, Johannes Ell-Schnurr, welcher mit Fritz Strempfer noch zu Lebzeiten in engem Austausch stand, zum Studienleiter bestellt.

Der von der Fritz-Strempfer-Bauernschule geplante Grundkurs für Jungbäuerinnen und Jungbauern ist auch offizielles Projekt der Bio-Musterregion Hohenlohe.

Auf der nächsten Mitgliederversammlung wird nun das neu gestaltete Sommer/Herbstprogramm der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt werden.

Webseite mit aktuellen Informationen und dem Kursprogramm unter www.fritz-strempfer-bauernschule.de

KONTAKT

Fritz-Strempfer-Bauernschule
Schloss Kirchberg
Schlossstraße 16/1
74549 Kirchberg/Jagst
info@fritz-strempfer-bauernschule.de



Helga Schöll, Vorständin.



Rainer Kubach, Stellvertretender Vorstand.



Johannes Ell-Schnurr, Schulleiter.

Markus Ehrmann und 24 Berufskollegen stellen sich in Filmporträts vor Über Wildsamen, grüne Kreuze und die Zukunft

Mit Ehefrau Damaris und seinen drei Kindern lebt Markus Ehrmann im ersten und zweiten Stock des Bauernhauses in Herbertshausen bei Rot am See. Der promovierte Agrarwissenschaftler züchtet und mästet Schwäbisch-Hällische Schweine.

Markus Ehrmann ist kein gewöhnlicher Landwirt. 2009 hat der inzwischen promovierte Agrarwissenschaftler den Hof übernommen und bis 2017 parallel als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Braunschweiger Thünen-Institut gearbeitet. Damals entschied sich der Jungbauer, den Hof auf Schwäbisch-Hällische Zuchtsauen umzustellen und in zwei neue Außenklimaställe für etwa 800 Mastschweine zu investieren.

Die Außenklimaställe am Ortsrand von Herbertshausen sind mit Stroh eingestreut, in großen Raufen steht das Material zum Fressen und Spielen bereit. Ein elektrisch betriebener Deckel über den Buchten hält die Temperatur, ein Windfang Zugluft vom Auslauf fern. „Hällische sind sehr widerstandsfähig bei Kälte“, sagt Ehrmann.

90 Hektar gehören zum Hof. Hier baut Markus, unterstützt von seinem Vater Helmut Ehrmann und seinem Angestellten Benjamin Praßler, Getreide, Mais und Erbsen als Futter für die Schwäbisch-Hällischen Schweine an. Gentechnisch unverändertes Soja wird zugekauft, dazu mischt der Landwirt Maiskolbensilage.

15 bis 20 Prozent der Fläche sind für den Anbau von Wildpflanzen reserviert. Die Gewinnung von Samen für einen Hohenloher Wildpflanzenvermehrer gehört zu den Steckenpferden des Agrarwissenschaftlers. „Ich liebe das Prinzip Hoffnung beim Säen, zu



Markus Ehrmann, promovierter Agrarwissenschaftler, auf einem Acker seines Hofes bei Herbertshausen.

hoffen, dass etwas aufgeht.“ Hier sind es Margeriten, Johanniskraut und vieles mehr. „Wir brauchen die Vielfalt, denn Vielfalt ist Leben“, sagt Markus Ehrmann, „nur eine hochwertige und artenreiche Begrünung mit Wildpflanzen kann das Insektensterben aufhalten.“

Natürlich macht sich der Agrarwissenschaftler Gedanken über die Situation der Landwirtschaft in Deutschland. Als frisch gewähltes Mitglied der Landessynode reflektiert er über die grünen Kreuze, mit denen Bauern hierzulande weithin sichtbare Zeichen für ihre Frustration gesetzt haben. „Das Kreuz steht für Frustration“, sagt Markus Ehrmann, „eigentlich ist es aber ein Zeichen der Hoffnung.“ Chancen böten beispielsweise gute Umweltmaßnahmen, mehr Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Naturschutz sowie öffentliche Forschung im Bereich umweltschonender Produktionstechniken. Bäuerliche Landwirtschaft fordern,

aber industrielles Wirtschaften voraussetzen – die Anforderungen vonseiten der Gesellschaft passen für Ehrmann nicht zusammen. Beispiel Digitalisierung für reduzierten Pflanzenschutzinsatz: Diese Investition könne sich ein kleiner Betrieb nicht leisten. „Was heißt denn bäuerlich?“, seine Antwort: „Nicht auf den kurzfristigen Profit bedacht zu sein, sondern in Generationen zu denken.“

Tanja Kurz

FILMPORTRÄTS

Insgesamt 25 Filmporträts unserer Mitglieder haben die Berliner Filmemacher Carsten und Jakob Krüger nun abgedreht. Die Beiträge werden auf Messen gezeigt und sind auf der Webseite www.haellisch.eu sowie auf dem Videokanal YouTube zu sehen (<https://www.youtube.com/user/besh1988/playlists>).

Dorfkäserei Geifertshofen

Molkenrahmbutter von glücklichen Weidekühen

Mit der Bio-Molkenrahmbutter hat die Dorfkäserei Geifertshofen eine echte Rarität im Programm. „Früher war es verbreitet, den Rahm aus der Molke zu nehmen“, sagt Käsermeister Robert Hütter, „heute sind wir deutschlandweit die einzigen, die diesen Aufwand betreiben.“ Der gebürtige Bayer versteht sich noch auf dieses alte Handwerk, das er schon früh bei Großmutter und Vater gelernt hat.

13 Heumilchbauern liefern die mit dem EU-Siegel g.t.S. (geschützte traditionelle Spezialität) ausgezeichnete Heumilch ihrer Weidekühe an die Dorfkäserei Geifertshofen, die sie Käsespezialitäten verarbeitet. Nach dem Käsen fallen pro Monat rund 200 000 Liter Molke an. Diese enthält noch 0,2 bis 0,3 Prozent Fett, das zu 500 bis 600 Kilogramm Molkenrahmbutter verarbeitet wird. „Molkenrahmbutter aus Heumilch hat viel gesunde Omega-3-Fettsäuren und ist viel bekömmlicher als konventionelle Butter“, erklärt Hütter. Zudem werde der Ursprungsrohstoffe weiter verwertet.



Molkenrahmbutter der Dorfkäserei Geifertshofen wird auch im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen angeboten.

Die Molkenrahmbutter aus Geifertshofen wird in den Geschmacksrichtungen natur, gesalzen, mit Pfeffer oder Kräutern angeboten. Durch ihre cremig-weiche Konsistenz ist die Molkenrahmbutter auch aus dem Kühlschrank heraus streichfähig. Dann ist sie rund drei Wochen lang haltbar. Die von Hand gerollte 1-Kilogramm-Rolle

eignet sich gut dafür, sie in Scheiben zu schneiden.

Die 250-Gramm-Buttersteine sehen hübsch aus. Sie werden von Hand gemodelt. „Die Form hat ein gelernter Modelmacher aus dem Allgäu gefertigt“, erzählt Robert Hütter. Handwerkskunst von Käser und Schnitzer.

Tanja Kurz

Neuer Käse aus g.t.S.-geschützter Heumilch

Feinwürziger Wurzelsepp

Noch eine Neuigkeit hat die Dorfkäserei Geifertshofen zu vermelden: Im Programm ist jetzt auch die Käsecreation Wurzelsepp. Der Neue ist nach dem Wurzelhof benannt. Das etwa einen Kilometer südlich von Geifertshofen auf der Höhe gelegene Anwesen besteht aus vier Einzelgehöften. Das älteste, der Wurzelhof, wird 1578 erstmals erwähnt. Heute haben auf dem Wurzelhof



die Bioland-Heumilchbauern Wolfgang und Sabine Gall das Sagen.

Der halbfeste Schnittkäse Wurzelsepp reift vier Monate mit Naturrinde. Sein Aroma ist feinwürzig. Der Fettgehalt liegt bei 45 Prozent. Der Wurzelsepp wurde übrigens vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis Silber 2019/2020 ausgezeichnet.

Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen

Ländliches Marktzentrum der Bauern & Bürger



Der Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen lässt keine Wünsche von Feinschmeckern offen.

Für die Vermarktung unserer bäuerlichen Erzeugnisse haben wir vor 13 Jahren - am 26. Oktober 2007 - unseren Regionalmarkt Hohenlohe als ländliches Marktzentrum eröffnet. Hier bieten die Hohenloher Bauern ihre naturnah und artgerecht erzeugten Lebensmittel an: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A., Fleisch vom Boeuf de Hohenlohe oder Hohenloher Lamm, Heumilchkäse der Dorfkäserei Geifertshofen, Gewürze aus Hohenlohe und unseren Partnerprojekten in aller Welt. Rund 3000 Produkte stammen aus regionaler Erzeugung.

Regionalität steht auch in der Mohrenköpfe Gastronomie im Vordergrund, in der die Gäste einkehren und von unseren Köchinnen und Köchen feine Gerichte genießen können. Das Konzept ist bis heute erfolgreich geblieben. Beide Einrichtungen stellen

für unsere landwirtschaftlichen Produkte ebenso wie der Schlachthof und die Wurstmanufaktur in Schwäbisch Hall-Hessental wichtige Vermarktungswege dar. Wichtig auch deswegen, weil wir dadurch den direkten Kontakt zu unseren Kunden und Gästen pflegen können. Der Regionalmarkt Hohenlohe mit seinen zahlreichen Dienstleistungsangeboten ist für viele Menschen zur verlässlichen Einkaufsquelle, zum gastronomischen Ziel, zum ländlichen Treffpunkt und damit zum wertvollen Bestandteil des täglichen Lebens geworden.

Die Erzeugnisse der Hohenloher Bauern auch im Internet

Schon früh haben wir begonnen, unser regionales Marktzentrum auch online zugänglich zu machen. Wie viele andere Unternehmen mussten

wir dafür Neuland betreten. Der Bäuerliche Webshop wurde kontinuierlich weiterentwickelt und seine Bedienung angenehm vereinfacht, damit auch Menschen, für die das Medium Internet ungewohnt ist, bei uns unkompliziert und intuitiv einkaufen shoppen können. Was nach außen einfach wirkt, ist harte Arbeit und Organisation im Hintergrund. Die Bestellungen müssen kommissioniert und transportsicher verpackt werden; Fleischware wie Fleisch, Wurst und Käse erfordern eine sichere und lang anhaltende Kühlung. Lohn der Mühe: Mittlerweile können sich unsere Umsätze im Internet durchaus sehen lassen. Durch die Zusammenlegung von Regionalmarkt und Internetshop besitzt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft einen der ersten begehbaren ländlichen Internethops Deutschlands.

Eberhard Mann

Virtuell einkaufen im Regionalmarkt Hohenlohe

Berlin-Charlottenburg, Kantstraße 10, dritter Stock: Eine Mutter sitzt mit ihrer Tochter vor dem Computer. Die beiden studieren das Angebot im Webshop der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. „Schau mal, die haben tolle Koteletts mit Knochen“, zeigt die Mutter auf ein Foto, „die magst Du doch so gerne abnagen.“

Die Stielkoteletts vom Schwäbisch-Hällischen Schwein g.g.A. sowie andere Erzeugnisse der Hohenloher Bauern wandern nach und nach in den Warenkorb. Rund 1200 regionale Erzeugnisse können im digitalen Marktzentrum bestellt werden.

Ist der Einkauf abgeschlossen, geht's zur Kasse. Alle üblichen Zahlungsarten - Nachname, Rechnung, PayPal, Vorkasse usw. - sind hinterlegt. Die Abwicklung funktioniert problemlos. Jetzt müssen sie einen Tag warten, bis ihnen das Gewünschte in die Kantstraße geliefert wird. Mit ihrer Bestellung haben die beiden im Regionalmarkt in Wolpertshausen einen Vorgang ausgelöst, den die Berliner Filmemacher Carsten und Jakob Krüger nun in einem kleinen Video nachvollziehbar machen.

Die Botschaft: Kunden im BESH-Webshop kaufen zwar virtuell ein, ihre Einkäufe freilich werden vor Ort getätigt, im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen. Hier wird die Bestellung der Berlinerinnen zunächst ausgedruckt. An der Fleischtheke von Metzgermeister Harro Bollinger arbeiten die Fleischereifachverkäuferinnen die Bestellungen aus Berlin ab. Die Stielkoteletts vom Schwäbisch-Hällischen, um beim Beispiel zu bleiben, werden frisch geschnitten, in eine

festen Schutzhülle gewickelt und vakuumverschweißt, damit sie den Transport unbeschadet überstehen. Nach und nach wandern Wurst, Schinken, Käse - alles gut verpackt - in den Einkaufskorb. Im Anschluss sind Honig oder andere Erzeugnisse an der Reihe, die ein Webshop-Mitarbeiter aus den Regalen holt. Am Ende verpackt er das Gewünschte in eine umweltfreundliche Landbox. Dreimal täglich ist Abholung durch ein Fahrzeug von UPS und DHL.

24 Stunden nach dem Eingang ihrer Bestellung in Wolpertshausen nehmen Mutter und Tochter in der Kantstraße in Berlin das Paket aus Hohenlohe in Empfang - samt der saftigen Stielkoteletts vom Schwäbisch Hällischen.

Tanja Kurz

www.shop.besh.de



Auch Gewürze sind im Webshop zu haben. Das Angebot an regionalen Lebensmitteln im Webshop umfasst derzeit rund 1000 Erzeugnisse der Hohenloher Bauern - Tendenz steigend.



So sieht die Webseite www.shop.besh.de aus.

kulinarik.besh.de

Echt regional



Übersichtlich und informativ.

„Meine und unsere Aufgabe ist es, Lebensmittel sorgfältig auszuwählen, zuzubereiten und im Einklang mit ökologischen Aspekten ein Genusserelebnis zu schaffen.“ Mit diesem Statement begrüßt Maximilian Korschinsky die Besucher der neuen Webseite www.kulinarik.besh.de

Für den Chefkoch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gibt es keine Alternative zu regionalen Lebensmitteln, zur Verwurzelung der Küche in der Region und zur Wahrung der regionalen Kochkunst: „Alle reden von guten regionalen Produkten, wir haben sie!“ Auf der Webseite sind unter dem Stichwort „Heimatkunde“ seine Rezepte zu finden, die er rund um die ausgezeichneten Erzeugnisse aus Hohenlohe entwickelt hat.

Übersichtlich sind die Gaststätten sowie die Locations für Feste oder Tagungen aufgeführt, die das Köcheteam der BESH kulinarisch betreut. Für den Chefkoch ist es eine Selbstverständlichkeit, dass auch hier nahezu ausschließlich regionale Erzeugnisse zum Einsatz kommen. Diese Philosophie hat der Mohrenköpfe Gastronomie in Wolpertshausen schließlich auch die Auszeichnung „Drei Löwen“ des Landes eingebracht.

Fahr mal hin! Besuchsprogramm der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Mit Hardy Mann Hohenlohe erleben

Gruppenreisen sind beliebt und sollen lange in positiver Erinnerung bleiben. Wir stellen Ihr Programm je nach Dauer und Interesse individuell zusammen und haben die besten Erlebnisideen für unterhaltsame Betriebsausflüge, vergnügliche Vereinsfahrten oder interessante Jahrgangstreffen. Unter dem Motto „Hohenlohe erleben und genießen“ bringen wir unsere Gäste auf die Weide mit den Eichelmastrschweinen, machen sie bekannt mit den Landwirten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, besuchen die Dorfkäserei Geifertshofen, das Bauernschloss Kirchberg/Jagst, die Sonnenhof Gewürzmanufaktur, den Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen. Im

Anschluss kehren wir in der Mohrenköpfe Gastronomie ein. Die genannten Programmpunkte bilden die Rahmenhandlung einer unterhaltsamen Tour durch unser traditionsreiches Bauernland Hohenlohe. Die Region mit ihrer herrlichen Kulturlandschaft, ihren kleinen Dörfern, imposanten Burgen und Schlössern sowie mittelalterlichen Städtchen ist bereits weithin bekannt und für Zwischenstopps gut.

KONTAKT

Eberhard Mann
Telefon (07903) 94 00 10
eberhard.mann@besh.de



Gästeführer Eberhard Mann mit Dreispitz.

Hoffestgottesdienst am 13. September 2020

Liebe Mitgliedsbetriebe und Gäste aus nah und fern! Zum ersten Mal seit über 30 Jahren kann das traditionelle Hoffest auf dem Sonnenhof nicht in gewohnter Weise stattfinden. Grund sind die gesetzlichen Beschränkungen wegen der Corona Pandemie, welche es einzuhalten gilt. So feiern wir dieses Jahr den Hoffestgottesdienst alleinig, um unserem Schöpfer für die reiche Ernte zu danken und uns auf die Grundlagen unserer Schöpfung und des Lebens zu besinnen. Der Gottesdienst beginnt in gewohnter Weise um 10.00 h auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen. Die Predigt hält Pfarrer Dr. Albrecht aus Unteraspach. Der Gottesdienst wird



Gottesdienst beim Hoffest 2019 mit Landesbauernpfarrer i. R. Willi Mönikheim.

umrahmt vom Posaunenchor der örtlichen Kirchengemeinde und begleitet von der Sopranistin Irina Sivac, welche mit ihrer großen Stimme die Choräle vorträgt. Bei schlechtem Wetter wird der Gottesdienst verlegt in die große Gemeindehalle Wolpertshausen, wo es ebenso Platz gibt für zahlreiche Gottesdienstbesucher. Kommen Sie und lassen Sie uns unseren Schöpfer loben und preisen. Nach dem Gottesdienst kann im Regi-

onalmarkt Hohenlohe eingekehrt und die Spezialitäten der Region genossen und eingekauft werden. Herzlich Willkommen!

Hinweis:

Wir verweisen auf die gesetzlichen Corona-Vorschriften und Bestimmungen, welche vollumfänglich einzuhalten sind. Sowohl beim Gottesdienst als auch beim Regionalmarkt liegen entsprechende Merkblätter aus.

Trauer um Karl-Ludwig Schweisfurth



Karl-Ludwig Schweisfurth mit Stallmeisterin und Rudolf Bühler auf den Herrmannsdorfer Werkstätten (um 1998).

Karl-Ludwig Schweisfurth, ein weithin geachteter und geschätzter Pionier der ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft, ist am 15. Februar 2020 im Alter von 89 Jahren von uns gegangen. Ich erinnere mich noch genau an unsere erste Begegnung im Jahre 1985 auf dem Hofgut Herrmannsdorf, als ich mit Anhänger und Geländewagen eine Ausstattung mit Schwäbisch-Hällischen Zuchtschweinen auf dem Hofgut anlieferte. Voraus ging ein Besuch vom langjährigen Gutsverwalter Rudolf Senckenberg hier auf dem Sonnenhof, welcher als Emissär den Auftrag hatte zu schauen, was es mit der alten/neuen Schwäbisch Hällischen Landrasse so auf sich hat und ob man eine Gruppe für die Zucht auf das Hofgut Herrmannsdorf bekommen könne. Seither bestehen enge Verbindungen zwischen den beiden Häusern, die Herrmannsdorfer Landwerkstätten sind nun auch schon weit über 30 Jahre Mitglied in der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein. Karl-Ludwig Schweisfurth war ein

Visionär und weithin geschätzter Aktivist und Wegbereiter für die Verbreitung des ökologischen Landbaus und vor allem auch der ökologischen Lebensmittelwirtschaft. Er hat seine Träume stets in die Tat umgesetzt und wirkte mit seinem Projekt der Herrmannsdorfer Landwerkstätten seit 1985 als Leuchtturm weit über die bayerischen und nationalen Grenzen hinaus. Mit seiner Schweisfurth-Stiftung förderte er ganzheitliche Bildung und Kultur sowie Projekte für artgerechte ökologische Tierhaltung, einhergehend mit bewusster ökologischer Esskultur. Er lebte seine Ideale und war so weithin ein geachteter Botschafter und Vordenker für eine neue Sichtweise von Agrarkultur. Persönlich habe ich viel von der Ethik seiner Gedanken und Ausstrahlung seines Wirkens gelernt. Sein Geist und seine Inspiration wird über die Zeitläufte hinaus wirken. Uns verbindet die Trauer mit seiner großen Familie, und wir sind dankbar für die Zeit, die er unter uns war. Nun hat ihn der Herr in sein ewiges Reich aufgenommen

Rudolf Bühler

Trauer um Robert Kurka



Robert Kurka – ein Leben für die Volksmusik

Robert Kurka *22. April 1932, † 22. März 2020, war ein Vollblutmusiker und dies bis ins hohe Alter von 88 Jahren. Jedes Jahr begleitete er mit seinen Original Hohenloher Musikanten den Hohenloher Bauerntag an Lichtmess und das Hoffest am Regionalmarkt. Ich selbst habe unter Robert Kurka, als er Dirigent bei den Wolpertshäuser Musikanten war, in den 1970er Jahren heimische Blasmusik auf vielen Dorffesten gespielt – unvergessliche Erinnerungen. Robert Kurka hat Großes für die Volkskultur geleistet. Nicht nur als Dirigent und Musiklehrer, er hat auch neue Lieder und Weisen für die Blasmusik komponiert in der Tradition unserer heimischen Volksmusik. Nun ist Robert Kurka an den Folgen einer Infektion mit dem Corona-Virus gestorben. Seine Frau Elfriede folgte ihm am 28. April 2020 nach. Wir trauern um einen allseits geschätzten treuen Freund wie Wegbegleiter und behalten sein Lachen und Frohsinn stets in unseren Herzen. Wir sind dankbar dass sie unter uns waren. Nun hat sie der Herr in sein ewiges Reich aufgenommen.

Rudolf Bühler



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