



DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Wir wünschen allen Mitgliedern, Kunden und
Partnern ein gesegnetes Weihnachtsfest
und ein frohes Neues Jahr 2021!



Erntedankaltar am 04.10. 2020 in St. Michael, Schwäbisch Hall

Corona und Schweinepest: Wir halten's aus

Seite 4

Boeuf de Hohenlohe - eine über 250-jährige Tradition

Seiten 8-9

Tagungshotel Schloss Kirchberg ist jetzt Bio-Hotel und Bioland-Partner

Seite 15

III. Öko-Marketingtage der Akademie Schloss Kirchberg live und digital

Seite 16



**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 Sülle
Tel.: (07939) 9 90-45
Mobil: (0172) 6 22 84 93
klaus.suelle@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
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: (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 Et
Kulinarischer Botschafter
BESH

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



Grillmeister Et 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 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!

Die Corona-Pandemie hat unser Leben voll im Griff. Erstmals seit 33 Jahren ist unser traditionelles Hoffest ausgefallen, das traditionelle Regionale Kochfestival mit Verleihung der Agrarkulturpreise, die große alljährliche Weihnachtsfeier mit unseren Mitgliedsfamilien und MitarbeiterInnen, selbst der Weihnachtsmarkt und nun sind auch noch die Geschäfte geschlossen, bei welchen wir dies und das für unsere Lieben unterm Weihnachtsbaum als Geschenk ausgewählt haben.

Doch wir sind auch dankbar! Unser Dank gilt der großen Solidarität unserer Mitbürger, den Fachmetzgereien, Kunden und Partnern, welche in dieser schweren Zeit zu uns halten und unsere bäuerlichen Landesprodukte Wert schätzen.

Denn neben der Corona-Pandemie haben wir auch noch die Schweinepest im Lande und viele bäuerliche Familienbetriebe sind ob dessen in ihrer Existenz bedroht oder müssen ganz aufgeben. Weil ein gesundes strammes Ferkel nur noch 22 € einbringt. Dies ist gerade mal der Lohn für eine halbe Handwerkerstunde.

Nicht so hier in Hohenlohe! Unsere bäuerliche Selbsthilfeorganisation trägt durch, unsere Mitglieder erhalten bei garantierter Abnahme weit mehr als das doppelte für ihre wert-

tigen Tiere, dies dank der großen Solidarität unserer Kunden und Partner. Eine Art von Gesellschaftsvertrag. Auf dieser Grundlage haben wir Bauern Zukunft und ein Auskommen. Und die gegenwärtigen Trends zeigen verstärkt in diese Richtung hochwertiger Lebensmittel und Regionalität, und das sind auch die Werte, an welchen wir uns seit Gründung orientieren und diese mit Leben füllen. So ist es uns auch in schwierigen Zeiten möglich, gelassen und optimistisch in die Zukunft zu schauen.

Dieses Weihnachten wird ein besinnliches sein: weitab von Lärm und Konsum im engen Familienkreis, wem es vergönnt ist. Neue alte Werte kommen ins Bewusstsein des Seins und des Miteinanders, der zwischenmenschlichen Solidarität und des stetigen Bewusstwerdens über die Endlichkeit unseres irdischen Lebens. In diesem Heft widmen wir auch einen Nachruf auf den weithin geschätzten Fritz Vogt, dem Bankenrebell und Bauernführer, er hat sein Leben dem freien Bauernstand gewidmet und ist nun im hohen Alter von uns gegangen.

Ihnen Allen darf ich im Namen unserer vielzähligen bäuerlichen Familienbetriebe ein frohes Weihnachtsfest wünschen mit Ruhe und Geborgenheit



im Kreise Ihrer Liebsten, verbunden mit Dank an die große menschliche Solidarität all unserer Mitbürger in diesen schweren Zeiten. Bleiben Sie gesund und in diesem Sinne ein herzliches Glück auf fürs Neue Jahr 2021

R. Bühler

Ihr Rudolf Bühler
Gründer Et Vorsitzender

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

Bilder: Laut Bildunterschrift,
ohne Beschriftung privat
Druck: Druckerei Kochendörfer, Vellberg
Auflage 5.000 Stück
Erscheinungsdatum: Dezember 2020

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

Corona und Schweinepest: Wir halten's aus!

Im Osten Deutschlands grassiert die Afrikanische Schweinepest und hat damit die Erzeugerpreise in der konventionellen Schweineproduktion geradezu halbiert, sie befinden sich auf historischem Tiefstand. Ein Ferkel kostet gerade noch 22 €, ein Mastschwein 110 €.

Nicht so bei uns, unsere Strukturen tragen durch. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist eine bäuerliche Selbsthilfeorganisation und funktioniert nach den Prinzipien des solidarischen und gemeinwohlorientierten Wirtschaftens. Sie ist ein verbundenes bäuerliches Unternehmen mit zwei gleichberechtigten Schwestern: auf der Grünen Seite ein wirtschaftlicher Verein, welcher von der Gewerbe- und Körperschaftsteuer befreit ist; für die Fleischverarbeitung steht eine „kleine Aktiengesellschaft“, welche den gewerblichen Teil abbildet und steuerpflichtig ist. Doch auch hier werden keine Gewinne ausgeschüttet, sondern der Überschuss wird stets auf neue Rechnung vorgetragen und verbleibt somit in der Gemeinschaft. Auf diese Art und Weise liegt die ge-

samte Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller in bäuerlicher Hand: Wertige Lebensmittel direkt vom Bauern! So fließen die Erträge aus unserer eigenen Hände Arbeit nicht ab in den Handel, sondern kommen unseren bäuerlichen Familien zugute in Form der höchsten Auszahlungspreise weit und breit. So können wir auch Krisenzeiten aushalten und allen Mitgliedsbetrieben die Abnahme ihrer Erzeugnisse bei stabil hohen Preisen garantieren.

Wie wir wissen liegt der aktuelle Marktpreis bei einem 25 kg-Ferkel bei 22 €. Wir garantieren unseren Mitgliedern einen Preis von 53 €! Fertige Mastschweine werden derzeit marktüblich von den Fleischkonzernen mit 1,10 € je kg ausbezahlt, wenn sie überhaupt abgenommen werden. Unsere Mastschweinepreise beginnen bei 1,61 € je kg und steigen je nach Art des Qualitätsprogramms auf bis zu 4,20 € je kg. Und so können wir auch Krisenzeiten bestehen und unsere bäuerlichen Strukturen erhalten, unseren Jungbauern Vertrauen in die Zukunft vermitteln. Gerade in Zeiten der Corona-Pandemie wächst die Einsicht, wie wichtig

heimische bäuerliche Strukturen für die Versorgung der Bevölkerung sind: Wertige Lebensmittel und Regionalität sind angesagt. Und genau dies praktizieren wir seit 36 Jahren mit Projektarbeit für die ländliche Regionalentwicklung in Hohenlohe. Wir gelten als älteste Regionalinitiative und haben damals wie auch heute unser Schicksal in die eigene Hand genommen: wertige Landeserzeugnisse in höchster Qualität zu erzeugen und diese aus bäuerlicher Hand direkt zu vermarkten - direkt vom Bauern auf den Tisch unserer Mitbürger und Kunden.

Auch unsere eigenen Märkte zeugen von unserer Kultur des partnerschaftlichen Miteinanders, der Solidarität mit unseren Mitbürgern. Denn Essen ist zur politischen Handlung geworden: Essen wir bei McDonald's und trinken Coca Cola, dann befördern wir die Foodindustrie und Preisdumping zu Lasten unserer Umwelt; essen wir wertige gesunde Lebensmittel direkt vom Bauern, dann unterstützen wir eine nachhaltige und umweltverträgliche Landwirtschaft im Einklang mit unserer Schöpfung. *Rudolf Bühler*



Luise Wirschings Obstbaumkurse bei der Fritz-Strempfer Bauernschule



Luise Wirsching in ihrem Obstgarten in Spielbach. Im kommenden Jahr wird sie wieder Obstbaumkurse geben. Anmeldungen unter info@Fritz-Strempfer-Bauernschule.de.

Die Fritz-Strempfer Bauernschule auf Schloss Kirchberg ist der regionalen bäuerlichen Kultur gewidmet und führt diese im Geiste des Bio-Pioniers und Bauernführers Fritz Strempfer weiter.

Ein leuchtendes Beispiel sind die unkonventionellen Obstbaumkurse von Luise Wirsching. Mit ihren 74 Jahren blickt die Hohenloher Bäuerin auf ein reiches Leben mit großem indigenem Erfahrungsschatz zurück und gibt dieses auch gerne in Lehr- und Anschauungsunterricht weiter. Neben Hohenloher Brauchtumspflege und Volksmusik auf der Zuchorgel ist ihre Passion der Obstbau in ihrer Heimatregion, besser gesagt der ökologische Streuobstbau. Diesen auf landwirtschaftlichen Flächen oder entlang der landwirtschaftlichen Wege und Kreisstraßen in Form der historischen Baumal-

leen, welche das Hohenloher Land seit Jahrhunderten prägten, mit autochthonen heimischen Sorten und stets mit „Liebe“ gepflanzt und wie leibeseigene Kinder aufgezogen, wie Luise sagt, für die Agrarökologie und natürlich auch für die Versorgung der bäuerlichen Haushalte mit köstlichen Früchten als Vitaminspender für die kalte Jahreszeit.

**Dieser reiche Erfahrungsschatz ist
in keinem Buch nachzulesen**

Ihre Lehrkurse auf Schloss Kirchberg beginnt sie stets mit einem ausführlichen Theorieteil, zu welchem sie vielerlei Anschauungsmaterial mitbringt. Die Zuhörer lauschen gespannt auf jedes Wort aus dem reichen Erfahrungsschatz von Luise. Wie werden junge Obstbäume vorbereitet zum Anpflanzen, wel-

cher Pflanzschnitt, Windrichtung, Sortenfragen, Schutz vor Schadnagern, Düngung – am besten keine, sagt Luise – und den Erziehungsschnitt, damit sich die freistehenden Hochstammbäume mit gut zehn Metern Abstand am besten entwickeln können und eine reiche Ernte einbringen. Tags drauf geht es dann zur praktischen Anleitung, Jungbäume werden fachgerecht gepflanzt und eben liebevoll mit Erde zugedeckt, der Pfahl darf die Baumwurzeln nicht berühren oder beschädigen.

So leistet Luise Wirsching wichtige Arbeit zur Erhaltung des historischen Erfahrungswissens unserer Ahnen, welches stets mündlich weitergegeben wird, auch als indigenes Wissen bezeichnet. In keinem Buch ist dieser reiche Erfahrungsschatz nachzulesen. So wird Luise Wirsching auch dem Anspruch der Fritz-Strempfer Bauernschule gerecht, welche sich die Vermittlung des reichen Erfahrungswissens aus der Region zur Aufgabe gemacht hat. Zahlreiche Kurse vom Streuobstbau über bio-dynamische Hausgartenarbeit bis hin zur heimischen Brauchtumspflege mit Vorsetz und traditionellem Liedgut sind Bestandteil des Bildungsangebots der Fritz-Strempfer Bauernschule.

KONTAKT

Fritz-Strempfer-Bauernschule e.V.
Schlossstraße 16
74592 Kirchberg an der Jagst
Telefon (07954) 9 21 54 70
info@fritz-strempfer-bauernschule.de
www.fritz-strempfer-bauernschule.de

Hoffestgottesdienst auf dem Sonnenhof am 13. September 2020



Traditioneller Hoffestgottesdienst auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen:
Pfarrer Dr. Johannes Albrecht gibt den Besuchern den Segen.

Besinnliche Stimmung im Garten des Sonnenhofs in Wolpertshausen an diesem sonnigen Sonntag: Wo zu normalen Zeiten schon während des traditionellen Gottesdiensts geschäftiges Treiben herrschte, ist es in diesem Jahr still geblieben. Der Pandemie wegen konnte das traditionelle Hoffest zum ersten Mal seit 32 Jahren nicht stattfinden.

Als 1987 die Tradition begründet wurde, erinnert sich Hausherr Rudolf Bühler, waren ein Zivildienstleistender, einziger Angestellter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, und die Gastgeberfamilie Bühler alleine für das Wohl der Gäste zuständig. In den Folgejahren zog das älteste und nach Meinung vieler schönste Hoffest alljährlich tausende Gäste aus Nah und Fern nach Wolpertshausen. An einen prominenten Besucher erinnert sich Rudolf Bühler

noch heute: Einmal besuchte Gerhard Weiser, baden-württembergischer Landwirtschaftsminister in den Jahren 1976 bis 1996, unangemeldet den Hoffestgottesdienst.

Auf den Gottesdienst wollte Rudolf Bühler auch in diesem Jahr nicht verzichten. Und so lud er am letzten August-Sonntag in den schönen Hofgarten. Pfarrer Johannes Albrecht aus Oberaspach griff die Botschaft auf. Er sehe in der Zusammenkunft auch ein Statement - „dass der Gottesdienst mehr sein soll als Erinnerung an früher oder als Folklore“.

Gerade in der Corona-Zeit werde deutlich: „Wir leben vom gelingenden Miteinander.“ Das Hoffest sei eine Ermutigung, gemeinsam manchem eine bessere Ordnung geben zu können - besser für die Landwirte, die Konsumenten und die Schöpfung. „Ich glaube, man schmeckt beim Essen in

einem unmittelbaren und weiteren Sinn, wenn die Gesamtbilanz auch in moralischer Hinsicht stimmt.“

Auch Hausherr Rudolf Bühler griff in seinem Schlusswort dieses Thema auf. Er sprach von dem Arzt und Philosophen Albert Schweitzer und der Ethik „Ehrfurcht vor dem Leben“. Der Respekt vor der Schöpfung, vor den Tieren sei Christenpflicht: „Gerade wir Bauern müssen das immer im Bewusstsein haben und uns darum bemühen.“

Mit der „Ode an die Freude“ beendete die Sopranistin Irina Sivak ihr musikalisches Programm rund um diesen Hoffestgottesdienst ohne Hoffest. Der Posaunenchor Wolpertshausen ließ mit Volksliedern doch etwas Feststimmung aufkommen, sodass sich die rund 80 Gäste im weitläufigen Garten und mit gebührendem Abstand gerne begegneten.

Tanja Kurz

Bioland- und Demeter-Heumilchkäse der Dorfkäserei Geifertshofen Von der Sommerweide auf den Tisch

Zu warm und zu trocken – so lautet nach 2018 und 2019 auch fürs Jahr 2020 die Wetterbilanz. Das hat die Arbeit der Hohenloher Bio- und Demeter-Heumilchbauern nicht einfacher gemacht. Denn Heumilchkühe bekommen traditionell von Frühjahr bis in den späten Herbst auf der Weide frisches Gras und Kräuter sowie in den Wintermonaten Heu zum Fressen. Wenn das Grünland verdorrt, muss vor der Zeit auf Heufütterung umgestellt werden. Zukäufe von Heu sind teuer und in der Verbandsqualität kaum verfügbar.

„Mit den Milchpreisen liegen wir bundesweit und mit Abstand an der Spitze“ (Vorstand Nadine Bühler)



Gefragt: Geifertshofener Käse aus Bio- und Demeter-Heumilch g.t.S.

Dank der hohen Milchpreise der Dorfkäserei Geifertshofen haben die Hohenloher Heumilchbauern dennoch eine gesicherte Zukunft. Denn diese orientieren sich am tatsächlichen Aufwand, den die Bauern treiben müssen. So addieren sie sich pro Liter Heumilch g.t.S. im Jahresdurchschnitt auf 61 Cent plus Qualitätszuschläge plus Mehrwertsteuer - 64 Cent im Winter, 58 Cent im Sommer. „Damit liegen wir bundesweit an der Spitze und das mit großem Abstand“, macht Vorstand Nadine Bühler deutlich.

Möglich macht dies auch die Solidarität der 458 Aktionäre, die das Projekt Dorfkäserei Geifertshofen unterstützen. Der „Schulterschluss zwischen Bürgern und Bauern“ (Rudolf Bühler) hat im Jahr 2014 den Neubeginn der Dorfkäserei Geifertshofen möglich gemacht. Wer eine der 1300 Aktien im Wert von 500 Euro hält – die meisten befinden sich im Besitz von Einzelper-

sonen – bekommt als Gewinnbeteiligung ein Kilogramm Deputatskäse. Corona-bedingt musste die traditionelle Hauptversammlung, bei der auch der Deputatskäse verteilt wird, in diesem Jahr ausfallen. Die Aktionäre gehen dennoch nicht leer aus. Sie haben einen Gutschein für ein Kilogramm Bio-Heumilchkäse (Sorte nach Wahl) erhalten, den sie bis Ende kommenden Jahres im Dorfladen in Geifertshofen einlösen können.

Nach dem Dürrejahr 2018 liegt angesichts der großen Nachfrage zu wenig Käse im Keller

Bisher hat die Dorfkäserei die Pandemie gut überstanden. Einige Kunden konnten nicht beliefert werden, vor allem die Gastronomiesparte ist weggebrochen. Da durch das Dürrejahr 2019 nach wie vor angesichts

der großen Nachfrage zu wenig Käse im Keller liegt, konnte die Dorfkäserei den Wegfall jedoch gut kompensieren. Alles in allem wurde 2019 erneut ein ordentlicher Jahresüberschuss erwirtschaftet. So können weitere Investitionen getätigt werden.

Auch auf der grünen Seite tut sich was: Die Dorfkäserei Geifertshofen – die noch kleine, auf der Tour liegende Betriebe aufnimmt – kann ein neues Mitglied begrüßen. Rainer Kubach aus Langenbrettach wird von Januar 2021 an die Demeter- und Bio-Heumilch g.t.S. seiner 80 Kühe nach Geifertshofen liefern. „Aus der Demeter-Heumilch von Familie Kubach werden wir unsere Produktparte im Demeterbereich noch erweitern“, teilt die Dorfkäserei mit. Käsefreunde dürfen sich also auf weitere feine Käsespezialitäten der Dorfkäserei Geifertshofen freuen.

Tanja Kurz

Boeuf de Hohenlohe: über 250 Jahre Tradition!



Ein Hinterhof-Schlachthof am Rande von Paris, 1905.



Boeuf de Hohenlohe des Betriebs Neber im Bühlertal bei Cröffelbach.

Die meisten Hohenloher Weiler und Dörfer sind noch heute geprägt durch den Typ des Pfarrer-Mayer-Hauses, die hohenlohesche Form des „gestelzten Wohn-/Stall-Hauses“, in dem Mensch und Tier unter einem Dach lebten. „Der Stall wärmet die Stube“ konstatierte einst der bekannte Kupferzeller „Gypsapostel“ und Landwirtschaftsreformer Pfarrer Johann Friedrich Mayer (1719-1798), bis man im 19. Jahrhundert erkannte, dass das Leben in ständigem Ammoniakgeruch der Gesundheit abträglich war. Mehr und mehr wurden die Ställe in die Scheunen verlegt, auch weil der Viehbestand wuchs. Mayer hat in seinem Hauptwerk von 1773, dem „Lehrbuch für Land- und Hauswirthe“, diesen Haustypus in seiner Idealform beschrieben. Er hat darin auch die Ochsenmast propagiert, denn er war in seiner Kindheit

im Gasthof „Schwanen“ in Herbsthausen schon früh mit der Ochsenmast als einem Nebenbetrieb des Bierbrauens (zur Verwertung der Maische) in Berührung gekommen. Der Fernhandel mit Schlachtochen in süddeutsche und ostfranzösische Großstädte bis hin nach Paris war für die Hohenloher Bauern auf den Höhen zwischen Kocher, Jagst und Tauber einst ein einträglicher erster Exportschlager, nicht zuletzt infolge der verbesserten Futtergrundlage durch die „Anblümlung“ der Brachfelder mit Klee und Kartoffeln. Mayer nennt beispielsweise für das Landwirtschaftsjahr 1780/81 die Summe von 10 378 Mastochsen im Wert von 896 821 Gulden, die damals von neun Handelsgesellschaften aus der Gegend von Kupferzell nach Mannheim, Straßburg und Paris geschickt worden sind. Die Einnahmen aus die-

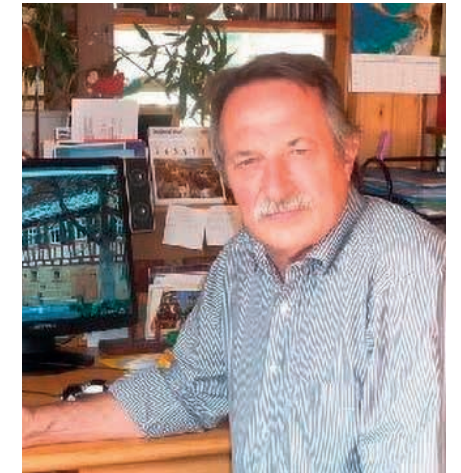
sem Handel erlaubten den Um- oder Neubau vieler kunstvoll verzierter Bauernhäuser nach den Empfehlungen Mayers. Der Kupferzeller Unternehmer und Entrepreneur Erasmus Haag (1680-1755) war unter anderem durch den Ochsenhandel möglicherweise zum ersten Millionär geworden. Die französische Landwirtschaft lag vor und nach der Revolution darnieder und konnte den wachsenden Städten nicht genug Fleisch liefern. Abhilfe versprach die Ochsenmast des Auslandes. Im 19. Jahrhundert wurde in Frankreich auch der Qualitätsbegriff „boeuf de Hohenlohe“ für würziges, überaus geschmackvolles Rindfleisch geprägt. Er erfährt seit 1996 durch die Zuchtanstrengungen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall eine Renaissance. Unbekannt ist, wie viele Tausende Ochsen einst über Heilbronn durch das

Kraichgau über die Rheingrenze nach Straßburg, Nancy und Metz, durch die Champagne nach Poissy, einer einst bedeutenden Marktstadt vor den Toren von Paris, getrieben worden sind. Von dort gelangten die Tiere durch die mittelalterlichen Straßen und Gassen in die fünf Schlachthöfe und die Metzgereien von Paris. Ein erster Zentralschlachthof aus dem Jahre 1875 im ehemaligen Militärgelände La Villette, der mit der Eisenbahn beliefert werden konnte, sollte in den 1970er Jahren durch einen Neubau ersetzt werden. Das Großprojekt scheiterte an der aufkommenden Schlachtung in den französischen Aufzuchtgebieten in Verbindung mit Kühltransporten. Heute ist das Gebäude ein Museum. Die Ochsenzüge aus Hohenlohe, zumeist 17 Paare gemeinsam aufgezogener Tiere des Haller Braunblässhenschlages und der Limpurger Rasse, durch Stirn-

hölzer miteinander verbunden, wurden von zwei Treibern etwa sieben Wochen lang durch Südwestdeutschland und Ostfrankreich geführt. Die Verlustquote war mit etwa 3 Prozent relativ gering. Auf französischer Seite überwachten Inspektoren die diskret gehandelten Einkäufe. Châlons-en-Champagne war ein Sammelort für die Ochsenzüge aus Deutschland. Später trugen Rinder der Glanrasse aus der Pfalz und dem Hunsrück zur Fleischversorgung der Hauptstadt bei; über Basel und Provins wurden auch Mastochsen aus der Schweiz nach Sceaux im Süden von Paris geführt. Die Schlachttabelle von Straßburg illustriert den Fleischhunger der Städte:

	1768	1770
Ochsen	5673	5535
Rinder	2143	1891
Kälber	18895	20342
Schafe	28054	29725
Lämmer	1013	444
Schweine	11695	11423

Gasthäuser „Zum Ochsen“ waren Handelsorte in Hohenlohe und boten auch Unterkunft für die Treiber und ihre Herden, so etwa der „Ochsengarten“ in Riedbach. Ab den 1770er Jahren wurden vielerorts Viehmärkte gegründet; ab 1865 konnte der Transport vermehrt mit der Eisenbahn erfolgen. Auch während des deutsch-französischen Krieges in den Jahren 1870/71 wurden die Lieferungen nicht unterbrochen. Nach dem I. Weltkrieg mussten Schlachtrinder als Reparationen nach dem Versailler Vertrag noch geliefert werden. *Heiner Werner*



Umtriebiger Heimatforscher: Heiner Werner.

Zur Person Heimatkundler Heiner Werner

Der Vellberger Heiner Werner hat 2010 den ersten großen Exporterfolg Hohenloher Bauern in Form zweier umfangreicher Expertisen ausgeleuchtet, dazu viele, auch französische Akten durchforstet, übersetzt und drei Erkundungsreisen auf der „Route des boeufs allemands“ unternommen, um die Etappenstationen der Ochsenzüge zu dokumentieren. Seit Interesse galt auch der wechselvollen Geschichte des Pariser Schlachthofwesens. Im Jahre 2011 hat ihm dafür die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall den Agrarkulturpreis zuerkannt. Das „Boeuf de Hohenlohe“ lässt den Hohenloher Bauernsohn nicht los. Derzeit ist Heiner Werner dabei, die Bedeutung der Hohenloher Bierbrauerkunst für die Ochsenmast und den Ochsenexport zu ergründen und die noch vorhandenen Relikte des Handelsstromes zu dokumentieren.

Erntedankgottesdienst am 4. Oktober 2020 in Sankt Michael, Schwäbisch Hall



Reichhaltig geschmückter Erntedank-Altar mit den Gaben des Feldes in der Kirche St. Michael, Schwäbisch Hall. Unten Froni Kurz-Stollmayers Vers zum Erntedank.

Wie jedes Jahr hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall auch heuer wieder ihre Mitglieder zum Erntedank-Gottesdienst am 4. Oktober in die Kirche St. Michael in Schwäbisch Hall eingeladen, um diesen wichtigen kirchlichen Festtag im bäuerlichen Jahreslauf gemeinsam zu begehen. Der Altar war wieder mit den Gaben des Feldes reich geschmückt worden, wofür wir unserer lieben Froni Kurz-Stollmaier mit Team vom Regionalmarkt Hohenlohe herzlichst danken. Pfarrer Klaus Anthes hielt eine eindrucksvolle Predigt über Gottes Schöpfung und den Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlagen als christliche Verpflichtung und Aufgabe.

Die Erntegaben haben eine lange Tradition in Hohenlohe: Wir Bauern haben stets im Herbst Naturalgaben

von unseren Gärten und Feldern der Diakonie gespendet als Zeichen der Solidarität mit den Schwachen und Kranken in unserer Heimat. Früher kam das Sammelfahrzeug des Diakonie-Krankenhauses aus Schwäbisch



Hall in die Dörfer, sammelte die Gaben der Bauern ein und verbrachte diese in die Keller des Diaks, um die Patienten mit gutem heimischen Essen über den Winter bringen zu können.

So kommen unsere Erntegaben auch heute nach dem Erntedank-Gottesdienst in eine diakonische Einrichtung, nämlich in die Einrichtung der Evangelischen Stiftung Lichtenstern bei Löwenstein, wo diese unter anderem ein Heim für mehrfachbehinderte Menschen betreibt. Die Gaben unserer Felder werden dann in dieser Einrichtung noch richtig gekocht und kommen den Heimbewohnern als Mahlzeiten zugute.

Besonders erfreut haben sich die Gottesdienstbesucher an einem lieben Vers zum Erntedank, welchen Froni Kurz-Stollmayer auf einer Tafel liebevoll geschrieben zwischen die Erntegaben gelegt hat. *Rudolf Bühler*

Landwirtschaftlicher Beratungsdienst Schwäbisch Hall: Den Bauern mit Rat und Tat zur Seite stehen

Im Grünen Zentrum in Wolpertshausen werden alle landwirtschaftlichen Themen gebündelt. Die Kollegen kümmern sich um die Vermarktung von Ferkeln, sie organisieren den Transport der Tiere, beraten die Mitglieder und sorgen für die Qualitätssicherung auf den landwirtschaftlichen Betrieben.

Wer beste Qualität liefern will, muss bei der Erzeugung auf dem aktuellen Stand sein. Der Landwirtschaftliche Beratungsdienst Schwäbisch Hall ist das Bindeglied zwischen betrieblicher Praxis auf den Höfen und den Vermarktungs- und Verarbeitungseinrichtungen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) sowie dem Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall.

Über bestehende Mitglieder, Ausstellungen, Veranstaltungen oder Annoncen werden die Landwirte aufmerksam und können sich unverbindlich mit den Beratern in Verbindung setzen. Beim Erstgespräch werden die Gegebenheiten vor Ort analysiert und mit den Anforderungen der BESH-Qualitätsfleischprogramme abgeglichen. Bei der Umstellung werden die Betriebe vom ersten Tag an in fachlichen, betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Fragen betreut.

Wir suchen laufend neue Betriebe für unsere erfolgreichen Qualitätsfleischprogramme für Rinder und Schweine. Speziell in den Qualitätsfleischprogrammen Schwäbisch Hällisches Qualitätsfleisch g.g.A. und in den Bio-Schweineprogrammen ist die Nachfrage so groß, dass wir dringend neue Betriebe benötigen. Die guten garantierten Auszahlungspreise und Fördermöglichkeiten vom Land bieten eine Planungssicherheit auch für Neu-



Katrin und Andreas Rollmann mit ihren Schwäbisch-Hällischen Bio-Schweinen.

und Umbauten und ermöglichen eine langfristige Existenzsicherung unserer Hohenloher Familienbetriebe. Ein Beispiel ist Andreas Rollmann aus Niederstetten-Streichental, der 2018 mit Schwäbisch Hällischen Bio-Schweinen begann. Aktuell mästet er in einem geschlossenen System Schweine für die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft. *Andre Hutzenlaub* Das Team vom Grünen Zentrum wünscht Ihnen eine besinnliche und gesunde Weihnachtszeit und ausreichend Niederschlag im Jahr 2021!

KONTAKT

Landwirtschaftlicher
Beratungsdienst
Fritz Wolf
07904/979770
Martin Schneider
07904/979771
Andre Hutzenlaub
07904/979769
Dieter Hofmann
07904/979766
Mitgliederverwaltung:
Sandra Vogelmann
07904/979768

Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall steht für Tierwohl, Regionalität und höchste Qualitäts- und Hygienestandards!



Der Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall-Hessental.

Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall gehört Bauern und Bürgern aus der Region Hohenlohe. Er ist ein regionaler und öffentlicher Schlachthof, welcher jedem Erzeuger, Direktvermarkter oder Metzger offen steht und wo auf Grundlage der öffentlichen Gebührenordnung geschlachtet werden kann. Freilich kommt über 90 % der Auslastung von den Mitgliedsbetrieben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, und so steht auch der Bestand und die Zukunft des Erzeugerschlachthofs auf sicheren Beinen.

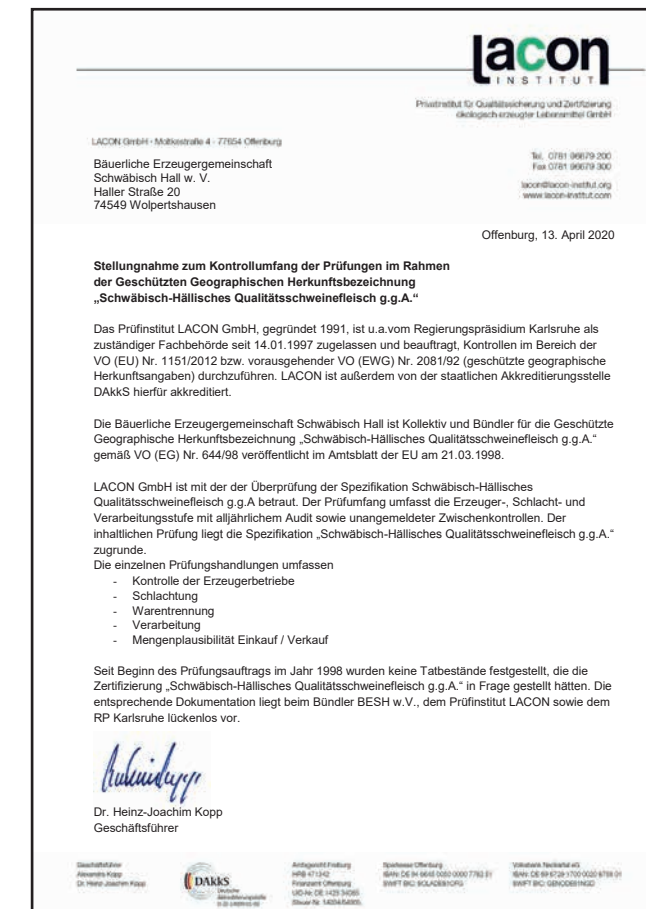
Hier können alle Tiergattungen vom Schwein und Ferkel, Rind und Kalb, Schaf und Lamm bis zu Ziege und Kitz aus der Region geschlachtet und zerlegt werden. In der angeschlossenen Fleischzerlegung und Wurstproduktion bis hin zur Dosenmanufaktur kann mit der Herstellung wertiger Feinkostgerichte und „Büchsenwurst“ an Ort und Stelle das ganze Tier verwertet werden: „Vom Rüssel bis zum Schwänzle“. In der Regel bringen die Erzeugerbetriebe aus dem Umkreis ihre Tiere selbst zum Schlachthof, wenn keine

eigene Transportmöglichkeit vorhanden ist, können die Mitgliedsbetriebe den Transportservice der Erzeugergemeinschaft in Anspruch nehmen. So sind Tierschutz und Hygiene hier auf oberstem Niveau angesiedelt. Dies bezeugen die alljährlichen neutralen Audits nach dem INTERNATIONAL FOOD STANDARD IFS mit höchstmöglicher Bewertung sowie seit 22 Jahren die Bio-Audits des Lebensmittelkontrollinstituts LACON, einhergehend mit den amtlichen Kontrollen und Zulassungen nach EU-Verordnung.

Um auch in Zukunft diesem Anspruch gerecht zu werden, haben Vorstand und Aufsichtsrat erneut einen Etat von 2,5 Mio. € genehmigt für Investitionen in noch mehr Tierschutz und Modernisierung der Warteställe für noch mehr Tierwohl. Auch im Hinblick auf die Corona-Pandemie wird für die Vorsorge und zum Schutz der Mitarbeiter alles getan, um den Hygienelevel zu

halten. Zweimal wöchentlich werden fürs Personal kostenfreie Coronatests bereit gestellt und durchgeführt, so dass der Erzeugerschlachthof auch weiterhin Cornoa frei geführt werden kann. Ferner ist sichergestellt, dass sämtliches im Erzeugerschlachthof tätiges Personal zu deutschen Sozialstandards beschäftigt und bezahlt wird. Die Kopfschlächtergruppe unter Leitung von Werner Fröhlich setzt

sich schon seit über 50 Jahren aus „indigenen“ Hohenloher Metzgern zusammen! All dies wissen auch alle Kunden und die Verbraucherschaft zu schätzen. Vom Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall aus werden gut 550 Fleischerfachgeschäfte in ganz Süddeutschland beliefert in bewährter Partnerschaft von Bauern und Metzger! **BESH**



Projekte der Bio-Musterregion Hohenlohe: Von Bruderkälbern und Bio-Sternen



Ziel der „Bruderkalb“-Initiative ist die artgerechte Kälberaufzucht und Mast aller auf dem Bio-Milchviehbetriebe geborenen Kälber und die Vermarktung des Fleisches.

Zum 1. Juli 2019 hat Franziska Frey als neue Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Hohenlohe ihre Arbeit aufgenommen. Den offiziellen Startschuss gab sechs Wochen später Friedlinde Gurr-Hirsch, Staatssekretärin im Landwirtschaftsministerium von Baden-Württemberg, bei der Auftaktveranstaltung auf Schloss Kirchberg. Viele Projekte sind inzwischen gestartet – beispielsweise die „Bruderkalb“-Initiative. Ziel des Programms ist die artgerechte Kälberaufzucht und Mast aller auf dem Bio-Milchviehbetriebe geborenen Kälber sowie eine anschließende regionale Bio-Kalbfleischvermarktung. Anja Frey vom Völkleswaldhof ist die Initiatorin des Projekts der Bio-Musterregion Hohenlohe. „Die Vermarktung von solchem Bio-Kalbfleisch ist eine große Herausforderung“, weiß Frey. Zum einen hat

das Fleisch seinen Preis. Zum anderen sieht das Schnitzel oder der Braten anders aus: Anstelle des gewohnt hellen, fast weißlichen Kalbfleisches hat das Fleisch der Bullenkälber eine kräftige rosa Farbe. Ein Kunde der ersten Stunde ist übrigens Maximilian Korschinsky, gastronomischer Leiter des Restaurants „Mohrenköpfe“ in Wolpertshausen und Mitglied der Slow Food Chef Alliance. Der Koch ist vor allem ein Fan der Schmorstücke, denn das zarte Kalbfleisch nimmt beim längeren Schmoren die Aromen gut auf. „Wird die Geschichte dazu präsentiert, honoriert das der Verbraucher auch“, ist er sicher: „Nur wenn wir eine dauerhafte Abnahme der Tiere garantieren können, wird das Projekt erfolgreich sein.“ Ein Großteil der Bevölkerung isst täglich außer Haus in Firmenkantinen,

Krankenhäusern oder Schulen. Hier setzt das Projekt „Außer-Haus-Verpflegung“ an. Ziel ist es, mehr Bio und Regionalität in diese Einrichtungen zu bringen, für ein frisches, gesundes und saisonales Mittagessen. Die Bio-Musterregion bündelt hierfür die Angebote regionaler Bio-Erzeuger und schlägt die Brücke zur Gastronomie. Im Rahmen der landesweiten Ernährungstage fanden im Februar dazu Aktionstage in der Bausparkasse Schwäbisch Hall statt.

Ein weiteres wichtiges Projekt der Bio-Musterregion sind die Hohenloher „Bio-Sterne“. 13 Bioprodukte und -produktlinien mit Vorbildcharakter sind im Sommer dieses Jahres ausgezeichnet worden. Zwei Jahre lang dürfen sich die Bioerzeuger und -verarbeiter mit den Hohenloher Bio-Sternen schmücken und damit auch werben. Die Kennzeichnung soll dem Verbraucher mehr Transparenz in Bezug auf die Produktion und Qualität der Produkte vermitteln. Auf der Agenda der Bio-Musterregion steht zudem ein umfangreiches Fortbildungsprogramm. Hierzu zählen Bildungsprojekte mit Berufsschulen, ein Jungbauernkurs (in Kooperation mit Fritz-Strempfer-Bauernschule) und eine Öko-Landbauwoche in der Berufsschule Crailsheim. *Tanja Kurz*

KONTAKT

Bio-Musterregion Hohenlohe
Regionalmanagerin Franziska Frey
Gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern
Schlossstraße 16/3
74592 Kirchberg/Jagst
Mobil +49 (0) 173 5 35 49 90
franziska.frey@hdb-stiftung.com

Tagungshotel Schloss Kirchberg ist jetzt Bio-Hotel und Bioland-Partner!

Nachhaltiges Wirtschaften, der Bezug von in der Region erzeugten Bio-Lebensmitteln und das fortwährende Bestreben, ökologisch verträglicher zu arbeiten, zeichnen den Verein der „Bio Hotels“ aus. Im Jahr 2001 haben sich Pionierunternehmen zur bis heute nachhaltigsten Hotelvereinigung zusammengeschlossen, die gleichzeitig Partner von Bioland sind. Die strengen Kriterien der Bio-Hotels erfüllt nun auch das Bio-Hotel auf Schloss Kirchberg in Kirchberg an der Jagst, informiert Bioland in einer Pressemitteilung.

Idyllisch hoch über der Jagst gelegen und umgeben von viel Grün: Das Bio-Hotel auf Schloss Kirchberg in Kirchberg an der Jagst begrüßt seine Besucherinnen und Besucher hinter ehrwürdigen Mauern aus dem 15. Jahrhundert. Seit 2015 ist das größte Schloss Nordwürttembergs in Besitz der gemeinnützigen Stiftung „Haus der Bauern“.

Gründer und Stiftungsvorsitzender ist Rudolf Bühler, der Bioland-Präsident Jan Plagge und Bioland-Geschäfts-



Initiator und Projektleiter des Bio-Hotels Schloss Kirchberg: Maximilian Korschinsky.



Bioland-Präsident Jan Plagge (links) mit Rudolf Bühler und Dr. Christian Eichert (rechts).

führer Dr. Christian Eichert im Rahmen der Öko-Marketingtage 2020 auf dem Schloss begrüßte und ihnen das ganzheitliche Nachhaltigkeitskonzept des Hotels vorstellte. „Netzwerke mit Bioland-Bauern und Erzeugern von Bio-Produkten aus der Region sind für uns selbstverständlich: Wir achten beim Einkauf von Lebensmitteln für unsere Gastronomie im Schloss-Café auf regional-saisonale Produkte und möglichst kurze Lieferwege. Darüber hinaus halten wir umweltverträgliche Abfall- und Energiekreisläufe ein“, so Bühler beim Rundgang durch das Hotel. Ferner sind effizientes Ressourcen- und Energiemanagement für Bio-Hotels bedeutend mit dem Ziel, ausschließlich Ökostrom zu beziehen und eine konsequente CO2-Optimierung zu erreichen. „Auch die Gartenanlagen und Streuobstwiesen ums Schloss Kirch-

berg werden vollständig nach den Biostandards gepflegt und bewirtschaftet. Inmitten der Bio-Musterregion Hohenlohe gelegen geben wir das Wissen rund um das naturverträgliche Wirtschaften gerne auch in unserer Schlossakademie weiter“, so Bühler. Ein Schwerpunkt der Akademie liegt in der Weiterbildungsarbeit von Fachkräften für Bio-Lebensmittel im Lebensmittelhandel richtet. „Die Bioland-Partnerschaft des Hotels ist für die Verbraucherin und den Verbraucher ein verlässliches Zeichen dafür, dass im Schloss nach den Sieben Prinzipien unseres Verbandes gewirtschaftet wird. Mit diesen Prinzipien tragen Rudolph Bühler und sein Team aktiv dazu bei, unsere natürlichen Lebensgrundlagen zu bewahren und Menschen eine lebenswerte Zukunft zu sichern“, so Bioland-Geschäftsführer Eichert abschließend.

3. Öko-Marketingtage auf Schloss Kirchberg: Green Deal – Die Biobranche als Taktgeber des Wandels!



Der Rittersaal im Schloss Kirchberg wird zum digitalen Studio: Präsenzteilnehmer und virtuelle Teilnehmer – Kongresse sind dank digitaler Technik auch zu Corona-Zeiten möglich!

Die 3. Öko-Marketingtage fanden dieses Jahr unter Corona-Rahmenbedingungen im Format einer „Hybriden Tagung“ statt, soll heißen, eine ganze Reihe von Referenten und Teilnehmern waren als Gäste präsent, und bis zu 450 Teilnehmer und Referenten waren als digitale Teilnehmer live zugeschaltet. Dies tat den dies-

jährigen Öko-Marketingtagen keinen Abbruch, sämtliche Rede- und Diskussionsbeiträge können nun auch nachträglich im Live-Stream heruntergeladen und miterlebt werden: akademie.schloss-kirchberg-jagst.de Als prominentester Redner war Wolfgang Burtscher, Generaldirektor der Generaldirektion Landwirtschaft der



Die Akademie Schloss Kirchberg mit Bio-Tagungshotel als idealer Standort für Hybride Tagungen und Kongresse!

EU Kommission aus Brüssel zugeschaltet, welcher in einer Diskussionsrunde mit Jan Plagge, EU-Präsident IFOAM und Bioland-Bundesvorsitzender sowie Professor Dr. Katharina Eckhartz, Agrarpolitik und Ressourcenökonomie TH Bingen, zur neuen „Field to Fork-Strategy“ der EU Stellung nahm und die weitere Roadmap für den GREEN DEAL aus ersten Hand präsentierte und erläuterte.

Die Technik des neuen Formats funktionierte problemlos. Dies war auch der intensiven Vorbereitung durch das Tagungsteam geschuldet unter Leitung von Christoph Zimmer. Sämtliche Referenten kamen mit der neuen Technik gut zurecht, auch das virtuelle Publikum nahm mit Wortmeldungen und Kommentaren intensiv am inhaltlichen Austausch teil, so dass diese 3. Öko-Marketingtage nicht nur inhaltlich Zeichen gesetzt, sondern auch als zukunftsweisendes Format mit großer virtueller Reichweite Neuland beschritten haben. Eben: die Biobranche als Taktgeber des Wandels in vielerlei Hinsicht! Akademie Schloss Kirchberg

KONTAKT

Die Akademie Schloss Kirchberg bietet dieses Format der Hybriden Tagungen und Kongresse als Dienstleistung im Vollpaket an – mit Präsenz-Teilnehmern und digitaler Technik für virtuelle Teilnehmer bei weltweiter Reichweite. Anfragen an das Bio-Tagungshotel Schloss Kirchberg, Hotelleitung max.korschinski@BESH.de oder an die Geschäftsstelle der Akademie Schloss Kirchberg, Büroleiterin anna-lena.buchholz@hdb-stiftung.com

In Memoriam Fritz Vogt *18.11.1930 + 30.09.2020

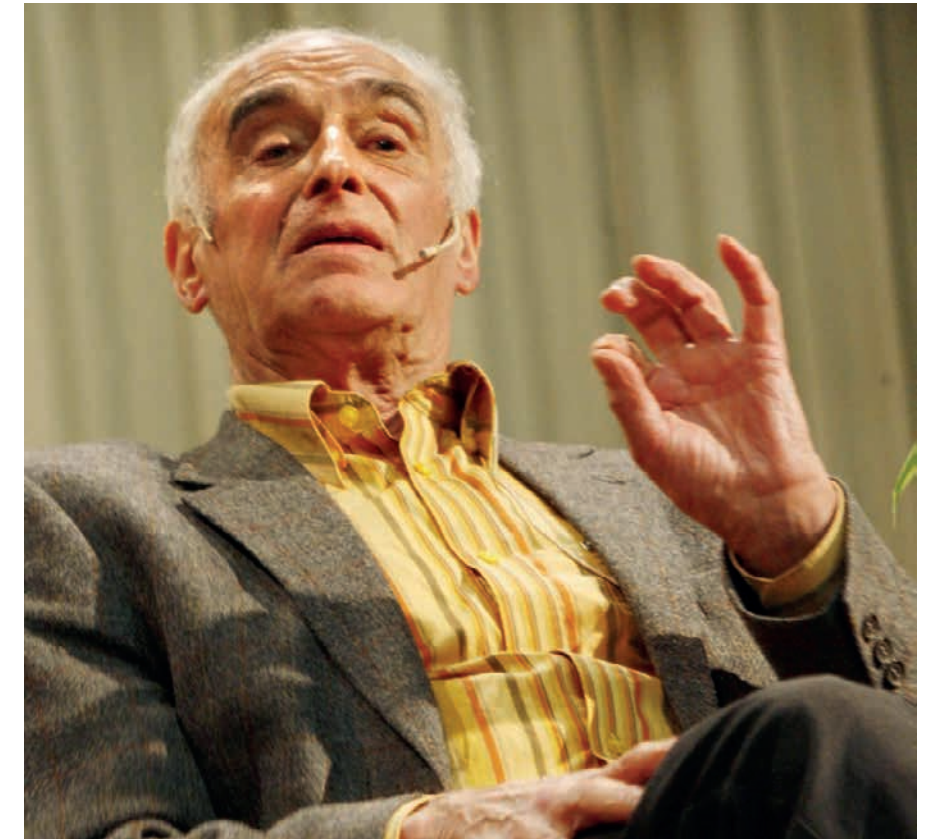
Fritz Vogt aus Gammesfeld war ein Kämpfer für unsere traditionellen Werte und bäuerliche Kultur. Sein Lebenswerk war die Raiffeisenbank Gammesfeld, die er in dritter Generation als Rechner und geschäftsführender Vorstand führte. Eine Bauernbank im klassischen Sinne, gegründet vom Großvater Fritz Vogts in den 1890er Jahren.

Fritz Vogt pflegte stets den aufrechten Gang und war niemandem untertan als unserem Herrgott. Unvergessen seine Redebeiträge bei den Hohenloher Bauerntagen an Lichtmess in den Gemeindehallen zu Wolpertshausen. Hierbei hat er uns Alle inspiriert und Kraft gegeben für den täglichen bäuerlichen Widerstand gegen das Großkapital und seine ausbeuterischen Wirkungen gerade auch gegen die Kleinbauern dieser Welt.

Auch auf unserem Sonnenhof in Wolpertshausen war früher die örtliche Bauernbank seit ihrer Gründung im Jahre 1892 gut 42 Jahre lang beheimatet und wurde über zwei Generationen von meinen Vorfahren geführt. Mit dem seligen Fritz kam es gerade noch in diesen letzten Augusttagen zu einem denkwürdigen Treffen im historischen Bankzimmer hier auf dem Sonnenhof zum gemeinsamen Gespräch und Austausch. Hiervon ist auch eine kurze Filmdokumentation entstanden von Bertram Verhaag, welche zum Gedenken an unseren lieben Fritz von seinem täglichen zivilen Widerstand erzählt.

Fritz ruhe in Frieden, der Herr hat ihn in sein ewiges Reich aufgenommen.

Rudolf Bühler



Fritz Vogt im Gespräch mit Rudolf Bühler, August 2020
<https://bit.ly/3qTTs7P>

Raiffeisenbank Gammesfeld
<https://bit.ly/2LyS0aN>

Film Schotter wie Heu:
<https://bit.ly/2LyoORg>

Presseartikel von Sebastian Unbehauen zum 90. Geburtstag von Fritz Vogt:
<https://bit.ly/37YB0Cl>
<https://bit.ly/3mfOmPL>

Buch: Du sollst nicht stehlen!
HT-Onlineshop
<https://bit.ly/385hCnn>

Besuchergruppen bei der Bäuerliche Erzeugergemeinschaft und in Hohenlohe Hardy Mann zeigt Gästen auch 2021, wer und wo wir sind



Gästeführer Hardy Mann mit einer Besuchergruppe vor der Mohrenköpfe Gastronomie in Wolpertshausen.

Wie viele von uns blicke auch ich als organisatorischer Leiter unserer Besuchsprogramme zum Jahresende auf das Vorjahr 2019 zurück: Ich frage mich, wie wohl meine Antwort gewesen wäre, wenn man mir gesagt hätte, dass die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Jahr 2020 wegen eines Virus' nahezu alle bei mir gebuchten Besuchergruppen verlieren wird. Man muss dazu wissen, dass im Laufe der letzten Jahre ein touristisch wertvolles, fachlich vielseitiges und sehr gut gebuchtes Besuchsangebot für Gruppen aufgebaut wurde, welches allein im Jahr 2019 rund 4000 Besucher in 162 Gruppen zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, ihren Zielen und Hohenlohe geführt hat. Alle Gruppen wurden von unseren Gästeführer*innen empfangen und betreut. Ein schöner Erfolg, für den in den letzten Jahren auf vielen Messen,

in zahlreichen Gesprächen und Telefonaten mit Veranstaltern und gut vernetzten Akteuren geworben wurde. Die Grundlage sind funktionierende Tages- und Halbtagesprogramme, welche aus Programmbausteinen für jede Interessenlage individuell zusammengestellt werden können und bei Bus-

reiseveranstaltern, Vereinen, Schulen, Betriebsausflügen überaus beliebt sind. Gäste, welche die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft über diese Programme besucht haben, sind Multiplikatoren und begeisterte Weitererzähler*innen. Die Vielfalt der Erlebnisse macht die Programme so attraktiv. So kann ein



Zu Gast: Besatzung der Fregatte Baden-Württemberg.



Auf Tuchfühlung mit den Schwäbisch-Hällischen Landschweinen auf der Schweineweide bei Wolpertshausen.

Tagesausflug einen moderierten Stadtspaziergang, eine Heumilch-Käseverkostung in Geifertshofen, den Besuch im Regionalen Marktzentrum in Wolpertshausen mit Mittagessen im Mohrenköpfe und die Vorstellung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit der Entstehungsgeschichte der guten Fleisch- und Wurstprodukte und ihren hochwertigen Gewürzen beinhalten. Die Gästeführer*innen sorgen dabei für kurzweilige Unterhaltung, fachlich kompetente Informationen und führen gute Gespräche mit Menschen, die ein persönliches Wort absolut zu schätzen wissen. Auch unsere Partnermetzgereien veranstalten für ihre Mitarbeiter und Kunden Ausfahrten nach Hohenlohe. Sie treffen dabei die Mitglieder der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft auf ihren Höfen, sehen anerkennend die vorbildliche Haltung der Tiere und können so

das Erlebte an die interessierten Kunden oder an der Theke nachfragenden Verbraucher weitergeben. Dies ist für die BESH und ihre Themenbereiche werblich enorm wertvoll. Im neuen Jahr sind weitere neue Programmangebote für Gruppen mit Übernachtung im Bauernschloss Kirchberg geplant. Dass ich mit meiner positiven Aussicht nicht alleine stehe, zeigen die jüngsten Buchungsanfragen von Busreiseveranstaltern, aber auch von schulischen Einrichtungen, die uns als wertvolles Ziel für Fachexkursionen schätzen. Es sind zwar noch wenige Anfragen, aber immerhin: Sie kommen. *Eberhard Mann*

KONTAKT

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

Weihnachtsfeier 2020 ausgefallen!

Liebe Mitgliedsfamilien, wegen der Corona-Pandemie musste dieses Jahr unsere allseits beliebte Weihnachtsfeier zum ersten Mal ausfallen. Mit über 1200 Gästen war dieser festlicher Abend stets ein Ort der vorweihnachtlichen Begegnung und des gemeinsamen Singens und Redens, der Brauchtumpflege verbunden mit kulinarischen Köstlichkeiten und Ehrungen verdienter Kollegen und Mitarbeiter. Wir hoffen sehr, dass wir im kommenden Jahr all unsere schönen Feste im bäuerlichen Jahreslauf wieder gemeinsam begehen und feiern dürfen. Als kleine Entschädigung fügen wir dem Dreispitz einen Vespergutschein bei, einzulösen im Regionalmarkt Hohenlohe bis Ende Januar ☺.

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Bezugsschein für 4 Echt Hällische Wurstdosen als Weihnachtspräsent für unsere Mitglieder



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL